

**消費者委員會就「食物內砷含量的規管」
呈交立法會食物安全及環境衛生事務委員會的意見**

1. 消費者委員會（消委會）歡迎立法會研究食物內砷含量的規管問題，以下並簡介消委會近日發表的肉乾製品測試結果和就規管提出的意見。

消委會就魷魚絲進行的測試

2. 消委會較早前就 65 款本地出售的肉乾產品（其中包括魷魚絲和魚乾）進行了測試，項目包括重金屬、防腐劑、染色料和微生物素質。
3. 23 款魷魚絲和魚乾的結果，8 款魷魚絲檢出每公斤含重金屬砷 12.7 毫克至 35.3 毫克，1 款魚乾檢出每公斤含 7.7 毫克砷。
4. 根據《食物攪雜（金屬雜質含量）規則》，介貝類食品（包括魷魚）和魚類食品的砷含量（以砷氧化物 As_2O_3 計算）上限分別是每公斤 10 毫克和 6 毫克。至於有關樣本會否超出法定限量，本會將測試結果知會食物安全中心，以作跟進。
5. 食物安全中心其後回覆本會，指出魷魚絲及魚乾為乾製品，水分大幅減少，影響砷原本在該食物中的比例。在評估食物的砷含量是否超出法例標準時，可能需要考慮乾製過程中水分減少的因素。至於該類產品水分減少後的砷含量法定上限應為多少，本會迄今未有資料。

6. 由於上述不同樣本含砷量差異很大，消委會在《選擇》月刊的報告中提醒消費者，根據聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會（JECFA）的無機砷暫定每周可容忍攝入量（PTWI），成人每周進食數包或以上砷含量高的樣本，便可能超出暫定每周可容忍攝入量，以上是假設樣本內無機砷含量為總砷含量的 10%。
7. 須強調的是，消委會引用 JECFA 的每周可容忍攝入量，是指人體攝入量(此標準其後亦經食物安全中心確認)，與產品中砷的法定限量屬不同標準，兩者並無衝突。

本會對乾製食品砷含量的意見

8. 消委會認為法例對乾製食品的砷含量應有清晰的釐定和指示，如果有換算標準依循去計算減少水分後食品的含砷上限，應讓消費者及食品行業知悉。不過，消委會認為魷魚食品無論屬新鮮抑或經乾製，內含的砷都會攝入食用者體內，不會因脫水而令砷流失，兩種形態的含砷上限不應有太大的分別。
9. 在釐訂法定限量時，應以食用者的健康安全為大前提。測試中含砷量高的魷魚絲樣本，經考慮水分因素後雖會符合法例標準，但消委會建議，如進食產品若干分量後有機會超出世衛的每周可容忍攝入量，對消費者健康可能造成威脅，加上魷魚絲屬即食食品，不會像其他乾製食品發水後才進食，故訂標準時應考慮實際情況，採用較嚴謹的準則。

二〇〇七年五月八日