



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局
Food and Health Bureau, Government Secretariat
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
The People's Republic of China

本函檔案 Our ref. : FHB/F/5/1/8/2
來函檔案 Your ref. :

電話號碼 Tel nos. : (852) 3509 8920
傳真號碼 Fax nos. : (852) 2136 3282

香港中區立法會道1號
立法會綜合大樓
立法會秘書處
食物安全及環境衛生事務委員會秘書
(經辦人：蘇淑筠女士)
(傳真：2509 9055)

蘇女士：

食物安全及環境衛生事務委員會
《食物攪雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）的建議修訂

在今年6月13日立法會食物安全及環境衛生事務委員會（委員會）會議上，委員在討論有關《食物攪雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）（下稱《規例》）的建議修訂時，要求政府提供在八十年代訂定現行「精米」中的鎘最高准許濃度時的科學證據和相關因素，以及魚類中所含汞的形態和其相關的健康風險。此外，委員會在今年7月3日舉行的特別會議上，要求政府提供其他司法管轄區就茶葉和乾菊花中的鉛所採納的標準。就委員的上述提問，現提供補充資料如下。

訂定現行「精米」中的鎘最高准許濃度時所考慮的科學證據和相關因素

現行《規例》就「穀類及蔬菜」食物類別（包括精米）的鎘最高准許濃度是每公斤0.1毫克，該標準是政府在1983年訂定的。政府當時在訂定／檢討《規例》所涵蓋的金屬雜質含量的有關標準時，參考了食品法典委員會和其他司法管轄區（如澳洲、日本、新加坡、英國和美國）的標準，以及在各種食物中金屬濃度的數據。

食品法典委員會和其他司法管轄區目前就精米中鎘的標準如下：

精米中鎘的最高含量 (毫克/每公斤)	國際組織/國家/經濟體
0.4	食品法典委員會、日本、台灣
0.2	歐洲聯盟(下稱「歐盟」)、內地、新加坡、韓國
0.1	澳洲、新西蘭
沒有訂定標準	美國、加拿大

我們現時就精米中的鎘所建議的最高含量較食品法典委員會的相關標準嚴謹。據我們掌握的資料，目前為精米中的鎘訂定最高含量的國家/經濟體，除了香港，只有澳洲和新西蘭仍繼續把精米鎘的最高含量訂為每公斤0.1毫克，而澳洲和新西蘭的標準是在1999年以前訂定的。

就「精米」方面，另有五個相關的金屬標準，即銻、砷、鉻、鉛和汞。我們現時建議收緊砷、鉛和汞的標準，但建議放寬鎘的標準，而銻和鉻的標準則維持不變，如下：

	現行的最高准許 濃度 (百萬分率)	建議最高含量 (毫克/公斤)	備註
較現行標準嚴謹			
1. 精米中的砷	1.4 (As ₂ O ₃)	0.35 (無機砷)	與食品法典委員會的最高含量一致
2. 穀物中的鉛	6	0.2	與食品法典委員會的最高含量一致
3. 米、糙米、精米、玉米、玉米粉、小麥、小麥粉的汞	0.5 (總汞)	0.02 (總汞)	
較現行標準寬鬆			
4. 精米中的鎘	0.1	0.2	較食品法典委員會的最高含量(每公斤0.4毫克)為嚴格
與現行標準相同			
5. 穀類中的銻	1	1	
6. 穀類中的鉻	1	1	

在釐定上述建議標準時，我們考慮了多方面的相關因素，包括食品法典委員會的最新標準、其他司法管轄區的相關標準、本港的食物消費模式和飲食習慣，以及以往的風險評估等。就精米中的鎘含量方面，根據《香港首個總膳食研究：金屬污染物》報告指出，攝入量一般及攝入量高的本港市民從膳食攝入鎘的分量，分別佔健康參考值的33%和75%，因此一般市民的健康受鎘影響的機會不大。而攝入量一般的本港市民從進食米而攝入鎘的分量只佔鎘的總攝入量的6%。我們的風險評估結果亦顯示，基於本港「米」的消費量，把「精米」的鎘最高含量訂定為每公斤0.2毫克，足夠保障本港市民的健康。我們現時建議的最高含量與歐盟、內地、韓國和新加坡等其他司法管轄區的標準看齊。

魚類中所含汞的形態和其相關的健康風險

汞在環境中以三種形態存在，分別是元素汞、無機汞和有機汞。汞在食物中可以無機汞及毒性較高的有機汞的形態存在，其中，甲基汞是最危險和最常見的有機汞。

在河流、湖泊和海洋中，細菌可把元素汞和無機汞轉化為甲基汞。甲基汞容易被生物吸收，並可經食物鏈由極微小的植物和動物傳到較大的生物；又可在魚類體內積聚，並能與其組織的蛋白質緊扣結合。由於甲基汞會在食物鏈中的不同生物體內積聚，體型較大的捕獵魚類如鯊魚、劍魚、旗魚、金目鯛和吞拿魚（特別是大眼吞拿魚和藍鰭吞拿魚）等，會比食物鏈位置較低的非捕獵魚類，在體內積聚更多汞。一般而言，大部分魚類的甲基汞含量佔總汞含量約90%以上。

就對健康的影響而言，元素汞（例如來自補牙填料）一般不會危害健康。無機汞可導致腎衰竭和胃受損。甲基汞則比元素汞和無機汞更危害人類的健康。以胎兒、嬰兒和兒童來說，甲基汞對健康的主要影響是導致神經發育受損。孕婦進食含甲基汞的魚類和介貝類水產，腹中胎兒便會攝入甲基汞，對胎兒發育中的腦部和神經系統造成不良影響。研究發現，胎兒期從子宮攝入甲基汞，兒童的認知思維能力、記憶力、專注力、語言能力、小肌肉活動能力和視覺空間能力均受影響。因此，就含量和對健康的影響而言，甲基汞是魚類中最受關注的汞形態。

其他司法管轄區就茶葉和乾菊花中的鉛含量所採納的標準

就茶葉中的鉛，內地¹採納的最高含量為每公斤5毫克的最高含量，而新加坡²採納的最高含量為每公斤2毫克。其他司法管轄區如澳洲、加拿大、歐盟、日本、韓國、新西蘭和美國，則沒有就茶葉中的鉛訂定最高含量。我們建議把茶葉中鉛的最高含量由現行每公斤6毫克收緊為每公斤5毫克。

¹ 食品安全國家標準 - 食品中污染物限量（GB 2762-2017）。

² 食物規例（自二零一七年六月十五日起實施的版本）。

至於乾菊花中的鉛，內地¹採納的最高含量為每公斤5毫克。其他司法管轄區如澳洲、加拿大、歐盟、日本、韓國、新西蘭、新加坡和美國，並沒有就乾菊花中的鉛訂定最高含量。我們建議把乾菊花中鉛的最高含量由現行每公斤6毫克收緊為每公斤5毫克。

我們在今年9月初就食物中金屬污染物最高含量標準的建議修訂完成了公眾諮詢。我們在敲定立法建議和把修訂規例提交立法會審議前，會充分考慮公眾諮詢期內接獲的意見。

食物及衛生局局長

(楊靜儀



代行)

2017年10月18日

副本送：

食物環境衛生署食物安全專員(經辦人：楊子橋醫生)
(傳真：2526 8279)