

2021 年 4 月 20 日

討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 加強規管食物內有害物質的公眾諮詢結果

#### 目的

本文件闡述政府就加強規管食物內有害物質的公眾諮詢結果及擬議未來路向。

#### 背景

2. 食物及衛生局和食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）在 2020 年 12 月 11 日至 2021 年 3 月 15 日期間，就修訂《食物內有害物質規例》（第 132AF 章）（《規例》）的建議進行了公眾諮詢。有關建議旨在加強規管食物中多種有害物質，包括三類霉菌毒素；五類在食用油脂、調味品和擬供嬰兒食用的配方產品中的其他有害物質；以及部分氫化油（即工業生產反式脂肪的主要來源），以保障本港食物安全。

3. 我們曾就《規例》的建議修訂於 2021 年 1 月 25 日諮詢委員（立法會 CB(2)599/20-21(03)號文件）。我們亦諮詢了多個相關的諮詢組織，包括食物及環境衛生諮詢委員會，以及方便營商諮詢委員會轄下的批發及零售業工作小組和食物及相關服務業工作小組。此外，食安中心以視像形式舉行了兩場諮詢會，合共有超過 150 名人士（包括業內人士）參與，並透過視像會議與對建議曾表達關注的業界持分者（例如零售及檢測化驗服務業）進行溝通。

## 公眾諮詢結果

4. 我們共接獲 36 份書面意見，其中約三分之二來自多個食物業組織和持分者，其餘三分之一來自專業團體、政黨、消費者組織和個人，回應者的名單載於附件一。整體而言，回應者對建議修訂表示歡迎及支持，認同可更有效保障公眾健康。與此同時，部分回應者就建議提出了一些技術性意見，現綜述於下文。

### 黃曲霉毒素的建議標準

#### *總黃曲霉毒素*

5. 就特定食物外其他任何食物的「總黃曲霉毒素」最高含量由現行《規例》的每公斤 15 微克收緊至每公斤 5 微克的建議，有回應者認為過於嚴苛，理由是現時國際間並沒有就「任何食物」訂定「總黃曲霉毒素」的通用標準，即使個別地區有訂定相關標準，一般亦較每公斤 5 微克寬鬆。回應者擔心在規管建議下，符合出產地法例的食物在進口本港時，有可能不符合建議標準，或會影響食物進口。此外，有回應者表示其生產的食物類別按現時國際間的標準不屬「總黃曲霉毒素」的規管範圍，另外亦有回應者建議就個別食物（例如香料）參考歐盟的標準作出更嚴格的規管。

6. 我們明白業界的關注，同時須強調本港現行《規例》自八十年代已就「總黃曲霉毒素」在特定食物（即花生或花生產品）外的其他任何食物訂明最高含量，而黃曲霉毒素亦是霉菌毒素中毒性最強的一種，對本港市民（尤其乙型肝炎病毒感染人士）的潛在食物安全風險甚大。另一方面，新增「黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>」及「黃曲霉毒素 M<sub>1</sub>」在特定食物的規管建議，將針對性地加強對本港市民（包括較高危人群）的健康保障。因此，食物及環境衛生諮詢委員會成員認為可考慮把其他任何食物的標準定為每公斤 10 微克。考慮上述各項因素後，我們建議把特定食物外其他任何食物的「總黃曲霉毒素」最高含量收緊

至每公斤 10 微克。我們將持續監測「總黃曲霉毒素」在不同食物的含量，並適時檢視相關標準。

### 黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>

7. 至於新增「黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>」在擬供 36 個月以下嬰幼兒食用的任何食物最高含量定為每公斤 0.1 微克的建議，有回應者表示歐盟的相關標準並不適用於嬰幼兒配方產品，應就有關規管範圍予以釐清。

8. 我們就「黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>」的建議是參考歐盟、新加坡等多個地區的做法，不過我們亦認同以乳類為原料的配方產品而言，參考歐盟的做法，針對規管其「黃曲霉毒素 M<sub>1</sub>」（即乳牛等反芻動物如進食了受「黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>」污染的飼料後，經其肝臟轉化成代謝物，並隨乳汁分泌而出的毒素）更為切實有效。因此，我們建議在維持「黃曲霉毒素 M<sub>1</sub>」的新增標準的前提下，調整「黃曲霉毒素 B<sub>1</sub>」的規管範圍至「擬供 36 個月以下嬰幼兒食用的任何食物（以奶蛋白製造的嬰幼兒配方產品除外）」。

### 其他有害物質標準的適用範圍

9. 有回應者就兩種建議新增的有害物質標準的適用範圍提出意見。就「脫氧雪腐鐮刀菌烯醇」（又稱嘔吐毒素）的建議適用範圍定為「擬供 36 個月以下嬰幼兒食用含有穀類的任何食物」，有回應者指出現行的相關國際標準只適用於「擬供 36 個月以下嬰幼兒食用的穀基類食物」。另外，就「氯丙二醇」的建議適用範圍定為「任何調味品」，有回應者提出現行的相關國際標準只適用於「含有酸水解植物蛋白的調味品」。

10. 另一方面，有回應者建議參考歐盟的標準進一步加強規管個別有害物質，例如把「脫氧雪腐鐮刀菌烯醇」的規管範圍擴展至所有含有穀類的食物；把「氯丙二醇」的規管範圍擴展至嬰兒奶粉；把「縮水甘油脂肪酸酯」的規管範圍擴展至食

用油脂；就「苯並[a]芘」在食用油脂的最高含量由建議的每公斤 5 微克進一步收緊至 2 微克；以及新增「赭曲霉毒素 A」在香料的規管。

11. 就上文第 9 段有關的意見，經考慮食品法典委員會的相關標準及有關科學證據後，我們同意可更清晰地訂明「**脫氧雪腐鐮刀菌烯醇**」最高含量的適用範圍為「擬供 36 個月以下嬰幼兒食用的穀基類食物」，及「**氯丙二醇**」最高含量的適用範圍為「含有酸水解植物蛋白的調味品」。事實上，不含酸水解植物蛋白的調味品，如天然發酵而成的豉油、糖及鹽應不含或只含微量氯丙二醇。至於上文第 10 段的意見，有關建議涉及一些食品法典委員會仍未有訂定標準的個別有害物質及食物／食物組別，食安中心會繼續密切留意國際間的發展，包括其他地區的做法，並考慮本地情況，以科學證據為基礎適時檢視相關的標準。

### 部分氫化油

12. 「部分氫化油」方面，回應者**普遍支持將「部分氫化油」列為食物中的違禁物質**，認為可更有效保障公眾健康，減低市民罹患冠心病的風險，並與國際做法看齊。不少業界回應者更表示他們自己及／或其食品供應商正在或已經採取措施在其產品中停止使用部分氫化油，以配合世界衛生組織(世衛)定下的目標，於 2023 年或之前在全球食品供應中消除工業生產的反式脂肪酸。

13. 至於如預先包裝食物含有氫化油，必須在其配料表中作出相應標示的建議，有一名業界回應者表示，由於在「部分氫化油」被列為食物中的違禁物質後，預先包裝食物中所含的油脂應是完全氫化或不經任何氫化，兩者均為准許使用的物質，因此有關標示規定並無需要。然而，我們須指出就含有「氫化油」的預先包裝食品的擬議標示要求旨在更準確顯示有關食品中所採用的食油資訊，與食品法典委員會的標準一致，亦是許多其他地區的現行做法。

## 其他意見

14. 回應者提出的其他意見，主要涉及檢測事宜，包括個別有害物質的最高含量應以食品出售時或食用時的狀態計算；私營化驗所須具備檢測有關物質的能力，並能以合理時間和價錢提供準確的化驗結果；以及向業界提供合資格獨立化驗所的資料等。

15. 食物業界就其供應的食物樣本進行測試以確保符合本港法例對保障食物安全十分重要。食安中心自 2021 年 1 月至今已就擬議規管物質的檢測化驗安排與私營化驗所及相關業界舉行兩次技術會議，介紹有關物質的檢測方法，以及直接回應業界的查詢。食安中心將繼續舉辦一系列技術會議，並於今年內就建議修訂發出技術指引，以助業界了解及適應更新的食物安全標準。同時，創新科技署轄下的香港認可處會繼續透過推行香港實驗所認可計劃，為本港的私營化驗所提供認可服務，業界亦可於其網頁參閱已獲認可進行各類食品測試的化驗所名單<sup>1</sup>。

## **寬限期**

16. 對於諮詢文件中提出修訂規例於刊憲後 18 個月生效的建議，回應者有不同意見。有回應者表示應盡快落實修訂規例以加強保障公眾健康。另一方面，不少回應者（包括業界組織）均認為建議的寬限期未能提供所需時間讓食物業界完成相關的準備安排，特別是有關含有「氫化油」的預先包裝食品的標示規定。他們要求延長寬限期至 24 至 36 個月不等，有關意見摘錄於附件二。

---

<sup>1</sup> 網址：[www.itc.gov.hk/ch/quality/hkas/conformity\\_assessment\\_bodies/hoklas.html#t\\_services](http://www.itc.gov.hk/ch/quality/hkas/conformity_assessment_bodies/hoklas.html#t_services)

17. 我們認同修訂規例應在切實可行的情況下盡快落實。另一方面，我們認為亦須充分考慮業界在目前 2019 冠狀病毒病疫情下的經營環境，需要較充裕的寬限期為各項更新的食物安全標準作好準備，以及讓本地檢測及化驗機構建立相關檢測能力。食物及環境衛生諮詢委員會成員亦認同可考慮適度延長寬限期。經參考過往相關法例修訂的安排及世衛的目標後（即 2023 年或之前在全球食品供應中消除工業生產的反式脂肪酸），我們建議**延長寬限期及分兩階段實施**修訂建議：

<b>2023 年 6 月 1 日</b>	禁止部分氫化油及氫化油標示要求以外的修訂建議生效
<b>2023 年 12 月 1 日</b>	禁止部分氫化油及氫化油標示要求的修訂建議生效

## 未來路向

18. 我們計劃按上述方向更新《規例》的建議修訂（綜覽載於**附件三**）及生效日期。我們將擬訂相關修訂規例，並按「先訂立、後審議」程序，在今年年中刊憲和提交立法會審議，讓修訂規例可於 2023 年年底分階段生效實施。

## 徵詢意見

19. 請委員備悉公眾諮詢結果，並就更新建議修訂及擬議未來路向提供意見。

食物及衛生局  
食物環境衛生署  
2021 年 4 月

公眾諮詢回應者名單  
(按接獲意見日期順序排列)

1	香港通用檢測認證有限公司
2	陳先生
3	Orient Resources Company (o/b China Business Ltd.)
4	香港餐務管理協會
5	香港社會醫學學院
6	香港海味雜貨商會有限公司
7	莊任明先生
8	香港零售管理協會
9	太古糖業有限公司
10	香港餐飲聯業協會
11	嘉頓有限公司
12	名都烘焙飲食有限公司
13	消費者委員會
14	香港營養師協會
15	楊小姐
16	香港營養學會有限公司
17	家樂氏公司
18	無名氏
19	Dr CHIA Chi Fung
20	要求不公開名稱人士
21	喜寶
22	香港聯合利華有限公司
23	香港嬰幼兒營養聯會
24	惠氏(香港)控股有限公司
25	雀巢香港有限公司
26	香港供應商協會有限公司
27	香港心臟專科學院
28	要求不公開名稱人士
29	要求不公開名稱人士
30	新民黨
31	百事飲料香港有限公司
32	Ms Irene LW Lam
33	要求不公開名稱人士
34	Mondelēz Hong Kong Limited
35	自由黨
36	F&N Global Marketing Pte Ltd

## 就寬限期接獲的意見摘錄

### (1) 香港零售管理協會（序號 8）〔中文譯本〕

“寬限期是一段重要時間，讓業界可在當局採取執法行動前落實規管建議。我們提議可考慮將寬限期分作兩部分：

	建議寬限期
不涉及標籤：霉菌毒素及部分氫化油	24 個月
涉及標籤：完全氫化植物油	36 個月

就霉菌毒素和部分氫化油而言，業界須聯絡他們在全球各地的供應商，並提供時間讓供應商調整食物配方或選用替代品，而且在食物品味測試、營養含量和保質期方面，亦須重新評估和核實。此外，已製成的食品或有較長的保質期，可長達 18 個月（大部分冷藏食品）或 2 至 3 年（罐頭食品），可能需要一段頗長時間才能清售。我們應避免浪費食物，以免造成環境污染和成本損失。

對於食物標籤作出任何改動前，我們必須先向全球各地的供應商取得有關資料。就專為香港市場設計的食品包裝而言，如果食品含有完全氫化油，包裝則必須更改，涉及相當需時的程序……為免浪費食物及食物包裝，我們要求 36 個月的寬限期，以便為每包食物加上「完全氫化油」標籤。”

### (2) 消費者委員會（序號 13）

“明白須給予業界合理時間按需要改良其產品以符合新法例要求，但不少食品出口國或地區已有相關的法例規管，而建議的相關檢測項目亦不需應用精密度十分高的儀器，大部分私營化驗室現時的設備已足以應付，因此，有關建議應盡快實施，以確保消費者的健康得到更好的保障。”

### (3) 新民黨（序號 30）

“是次修訂建議或會對受規管的產品的供應造成影響，為令市場供應維持穩定，避免民生產品的價格大幅上升，同時讓相關業界適應新法例，並按需要尋找其他貨源，及讓本地檢測及化驗機構就新的最高含量建立檢測能力，我們同意設立合理寬限期的重要性。然而，考慮到嬰兒配方產品（不論粉狀或液態）是 12 個月或以下嬰兒的主要糧食及其他地區的經驗，我們認為當局需要以更嚴謹的態度，確保這類產品的安全性。因此，當局可考慮對嬰兒配方產品實施較短的寬限期，而其他產品的寬限期則維持不變。”

### (4) 自由黨（序號 35）

“關於寬限期，儘管政府表示根據近年食物監測及相關風險評估結果，超過 95% 樣本能符合相關有害物質及食物的建議最高含量，而一些受影響的食材亦可在市場上覓得替代品供應，我們認為諮詢文件內建議的 18 個月寬限期仍不足夠。

為符合新的食物安全標準，經營者往往需要進行大量的預備工作，例如需要與世界各地的供應商聯絡、挑選替代品、調整食譜配方、測試品質及味道，營養含量和保質期也須要重新檢測和評估。對於須貼上標籤的食品，入口商亦要向相關各地的供應商索取資料，然後再按香港法例要求更改標籤，當中涉及重新設計、製作、包裝等多重工序。

此外，不同食品的保質期可由為期 18 個月（如部分冷凍食品）至 2、3 年（如罐頭食品）不等，擬議的 18 個月寬限期未必足夠商戶銷清倉庫存貨，以致造成經濟損失及食物浪費。因此，我們建議當局考慮延長寬限期，如參考部分業界的建議，對非標籤及標籤食品分別給予 24 個月及 36 個月的寬限期。”

- 完 -

更新後的建議修訂綜覽

I. 食物中霉菌毒素及其他有害物質的最高含量

	物質	食物／食物組別	建議最高含量
1.	總黃曲霉毒素	非即食的花生、杏仁、巴西堅果、榛子及開心果	15 微克/公斤
		非即食的花生產品及杏仁、巴西堅果、榛子及開心果產品	
		香料	
		任何其他食物	10 微克/公斤
	黃曲霉毒素 B <sub>1</sub>	嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品（以奶蛋白製造的配方產品除外）（註 1）	0.1 微克/公斤
		擬主要供 36 個月以下的人食用的任何其他食物（註 2）	
黃曲霉毒素 M <sub>1</sub>	擬主要供 12 個月以下的人食用的嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品（註 1）	0.025 微克/公斤	
	任何其他奶類及奶粉（註 1）	0.5 微克/公斤	
2.	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇	擬主要供 36 個月以下的人食用的穀基類食物（註 2）	200 微克/公斤
3.	棒曲霉毒素	蘋果汁及加有蘋果汁的其他飲品（註 1）	50 微克/公斤
4.	苯並[a]芘	任何油或脂肪或兩者的混合物	5 微克/公斤
		擬主要供 12 個月以下的人食用的嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品	1 微克/公斤
5.	縮水甘油脂肪酸酯（以環氧丙醇顯示）	擬主要供 12 個月以下的人食用的粉狀嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品	50 微克/公斤
		擬主要供 12 個月以下的人食用的液態嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品	6 微克/公斤

	物質	食物／食物組別	建議最高含量
6.	三聚氰胺	擬主要供 12 個月以下的人食用的液態嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品	0.15 毫克/公斤
		奶類（擬主要供 12 個月以下的人食用的液態嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品除外）	1 毫克/公斤
		擬主要供 36 個月以下的人食用的任何其他食物	
7.	3-氯-1,2-丙二醇	含有酸水解植物蛋白的固態調味品	1 毫克/公斤
		含有酸水解植物蛋白的任何其他調味品	0.4 毫克/公斤
8.	芥酸	低芥酸菜籽油	以重量計其所含脂肪酸的 2%
		任何其他油或脂肪或油及脂肪的任何混合物	以重量計其所含脂肪酸的 5%

註 1： 建議最高含量適用於即時飲用或已調配至飲用狀態。

註 2： 建議最高含量適用於乾物質。

## II. 禁止部分氫化油及氫化油的標示要求

- 將「部分氫化油」列為食物中的違禁物質，訂明禁止輸入任何含有「部分氫化油」的食用油脂，以及售賣任何含有「部分氫化油」的食物（包括食用油脂）；以及
- 規定如預先包裝食物（包括食用油脂）含有氫化油，必須在其配料表中作出相應標示（如指明含「氫化油」或在所含油脂的名稱前加上「氫化」字樣），而以氫化油作為單一配料的預先包裝食物，亦須提供配料表及遵從上述標示要求。

- 完 -