

食物中二噁英的研究

2018年6月5日

簡介

- 為進一步了解香港食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯水平的情況
 - 尤其是大閘蟹以外的動物源食品
 - 食安中心於2018年6月起展開一項研究

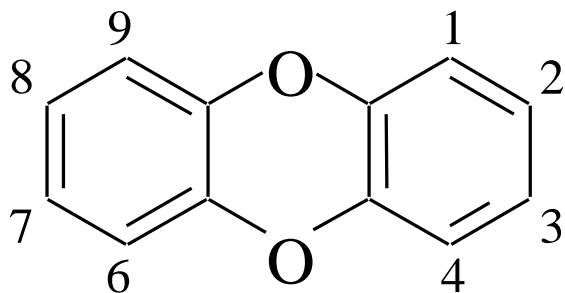


背景

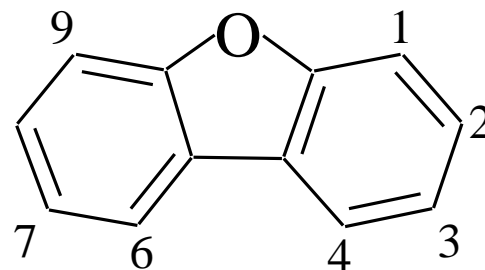


二噁英及二噁英樣多氯聯苯的特性 (1)

● 二噁英



多氯二苯並對二噁英



多氯二苯並呋喃

● 二噁英樣多氯聯苯

➤ 與二噁英的毒理性質相近的多氯聯苯



二噁英及二噁英樣多氯聯苯的特性 (2)

- 具有持久性，在環境中無處不在
- 從天然途徑釋出，或透過工業活動以副產品的形式產生，例如在冶煉金屬、製模、燃燒含氯的有機化學品（如塑膠）時產生
- 屬脂溶性，不易分解
- 多積聚在食物鏈內，主要是在動物的脂肪組織積聚
- 最主要的攝入途徑是透過膳食攝入
 - 主要是肉類、牛奶、蛋類及海產



對健康的影響

- 毒性作用主要影響人體多個系統
 - 內分泌系統、免疫系統及發育中的神經系統
- 可能會致癌
 - 國際癌症研究機構已把二噁英及二噁英樣多氯聯苯列為人類致癌物



國際間的規管情況



食品法典委員會

- 食品法典委員會現時未就食物中的二噁英含量訂定任何限量標準
 - 已考慮到很多成員國缺乏量度二噁英的技術專業知識，測試二噁英的費用高昂和其他因素
- 《預防和減少食物和飼料受二噁英和二噁英樣多氯聯苯污染的實務守則》於2006年獲採納
 - 旨在找出及消除二噁英從環境污染食物供應的途徑，以便長遠減少攝入二噁英



其他經濟體

- 其他經濟體只有歐盟、韓國和台灣為特定食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量訂定法定標準。



本地概況



規管情況

- 《公眾衛生及市政條例》第132章第54條訂明，所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用
- 沒有特別就食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量制訂法定的安全標準



食物監察計劃

- 食環署食安中心自1999年把監察食物中的二噁英含量納入恆常食物監察計劃的工作之內
- 採納每克食物1皮克毒性當量為二噁英含量的行動水平
- 就2016年進行的食物監察工作，食安中心把大閘蟹可食用部分中的二噁英含量的行動水平訂定為每克食物樣本3.5皮克毒性當量（濕重計），而二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量總和的行動水平則訂定為每克食物樣本6.5皮克毒性當量（濕重計）

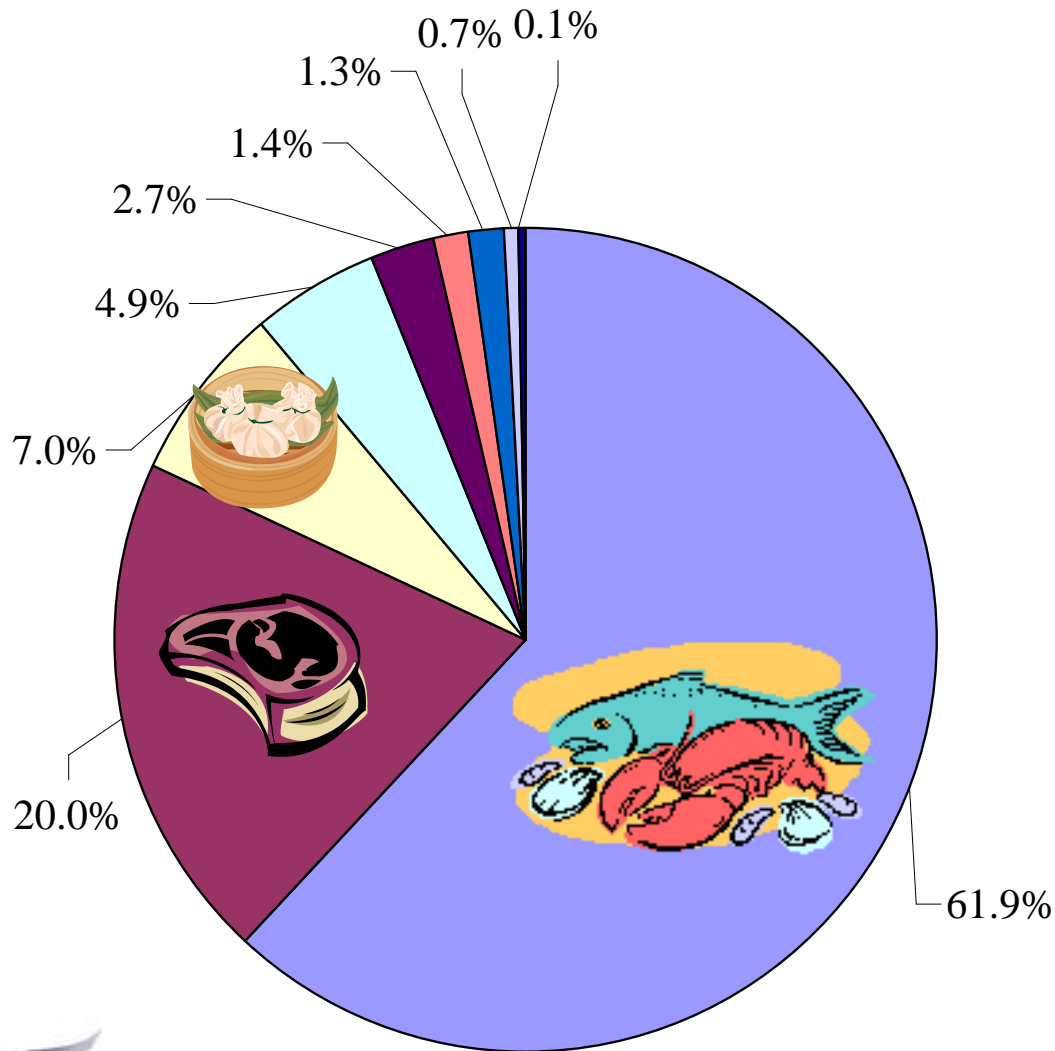


香港首個總膳食研究

- 從膳食攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯
 - 攝入量一般的市民每月從膳食攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的分量為每公斤體重**21.92**皮克毒性當量，而攝入量高的市民則為**59.65**皮克毒性當量
 - 低於糧農組織／世衛組織食品添加劑專家聯合委員會在**2001**年訂定的暫定每月可容忍攝入量（即每公斤體重**70**皮克毒性當量）
 - 一般市民的健康受二噁英及二噁英樣多氯聯苯嚴重不良影響的機會不大
 - 考慮到所帶來的致癌風險，應致力減低市民從膳食中攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量



主要食物來源



- 魚類和海產及其製品
Fish & seafood and their products
- 肉類、家禽和野味及其製品
Meat, poultry & game and their products
- 混合食品
Mixed dishes
- 穀物及穀物製品
Cereals and their products
- 不含酒精飲品
Beverages, non-alcoholic
- 蛋及蛋類製品
Eggs and their products
- 乳類製品
Dairy products
- 油脂類
Fats and oils
- 其他
Others



現時的研究



現時的研究

- 為期約兩年，涵蓋接近**200**個食物樣本。
- 政府化驗所會就動物源食品（包括大閘蟹以外的多種水生動物、動物可食用什臟、動物脂肪等）樣本進行二噁英及二噁英樣多氯聯苯水平的檢測。
- 在這個研究下，若食物樣本檢出較高的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量，食安中心將會進行風險評估，而相關的管理措施則視乎風險評估的結果而定。



~ 完 ~

