

# 奶類及奶類飲品 的進口管制

食物環境衛生署食物安全中心  
2012年9月28日

# “奶類” 及 “奶類飲品” 的定義

## - 《奶業規例》(第132AQ章)

- 奶類

牛奶、水牛奶及山羊奶

忌廉

冰凍或再造的奶類及忌廉

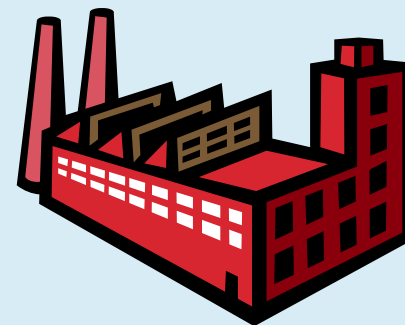
(不包括離脂奶、奶粉或煉奶)

- 奶類飲品

將流質奶脂與從奶類衍生的其他固體合成的飲品，不論其中有無食物添加劑或其他物質

# 申請進口奶類或奶類飲品

- 製造來源的批准  
包括  
生產廠房的評核  
奶類或奶類飲品的評核
- 檢查結果滿意 - 放行產品到  
市場



# 批准製造來源

- 《奶業規例》第**5A**條

任何人不得售賣或為出售而宣傳任何從某個未經食環署署長批准的製造來源地輸入香港的奶類或奶類飲品

- 獲新批准**2**年內 - 每次進口批准有效期為**6**個月
- 獲批准**2**年後及監察正常下 - 每次進口批准有效期為**12**個月

# 如何申請進口奶類或奶類飲品

- 進口商輸入奶類或奶類飲品之前，必須以書面向食物安全中心提出申請
- 申請表格可在食物安全中心的網址下載：  
[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/public/public\\_fi/files/fehb163c.pdf](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/public/public_fi/files/fehb163c.pdf)

# 申請進口奶類或奶類飲品要填寫的基本資料

- 進口商的名稱、地址 及 商業登記證明(如適用)
- 聯絡人
- 品牌名稱
- 種類及容量
- 製造商的名稱及地址
- 來源地
- 所使用的熱處理方法和設施

# 生產廠房的評核

- 相關牌照/登記證明
- 使用的熱處理方法/設施
- 生產/處理流程
- 有關成份及細菌的生產規格 /聲稱
- 保質期的確證
- 廠內的水質監察
- 認證 (HACCP, ISO)

# 來源地主管當局發出的衛生證明書

- 產品適合供人類食用
- 產品在合乎衛生的環境下經過處理、加工、包裝
- 產品經過適當的熱處理



# 產品的評核

- 來源地監管該產品的法例 -
  - (i) 熱處理方法
  - (ii) 成份的標準
  - (iii) 細菌的品質
- 保存期 / 貯存方法
- 包裝的物料

# 奶類/奶類飲品的熱處理

- 奶類或奶類飲品不可進行熱處理多於一次(但如屬已經巴士德消毒的進口冰凍全脂奶，則不在此限)
- 奶類或奶類飲品在進行熱處理前的任何時間，每毫升不可含有多於**200 000**個細菌，或在**0.001**毫升的分量中不可含有任何大腸菌群
- 奶類或奶類飲品在巴士德消毒進行熱處理後的任何時間，每毫升不可含有多於**30 000**個細菌，或在**0.1**毫升的分量中不可含有任何大腸菌群
- 奶類或奶類飲品在消毒法進行熱處理後的任何時間，不可含有**10**個或多於**10**的菌落

# 用巴士德消毒方法進行熱處理

- 持溫殺菌法 (Holder Method) - 先將奶類或奶類飲品在既不低於攝氏**63**度亦不高於攝氏**66**度的溫度保持不少於**30**分鐘，然後立即將其冷卻至攝氏**10**度或以下的溫度
- 高溫短時法 (HTST) - 先將奶類或奶類飲品在不低於攝氏**72**度的溫度保持不少於**15**秒，然後立即將其冷卻至攝氏**10**度或以下的溫度

# 用消毒方法進行熱處理

- 消毒 (Sterilization)

將奶類或奶類飲品均化，並將該奶類或奶類飲品倒入日後供人飲用的容器內，加熱至不低於攝氏**100**度的溫度以及在該溫度保持不少於**25**分鐘

- 超高溫法 (UHT)

將奶類或奶類飲品加熱至不低於攝氏**132**度的溫度，以及在該溫度保持至少**1**秒，然後立即將其倒入日後供應予飲用者的消毒容器內，並進行無菌包裝處理

# 奶類

## 奶類及奶類飲品的成份

根據食物及藥物(成份及標籤)規例附表1的第2部份

奶類及再造奶：含奶脂不得少於**3.25%**，而除奶脂外的奶類固體含量不得少於**8.5%**

半脫脂奶：含奶脂不得少於**1.5%**和不得多於**1.8%**，而除奶脂外的奶類固體含量不得少於**8.5%**

脫脂奶：含奶脂不得多於**0.3%**，而除奶脂外的奶類固體含量不得少於**8.5%**

奶類飲品：含奶脂不得少於**0.1%**

# 申請進口奶類要提交的各類文件

- 顯示生產廠房名稱及地址的牌照/登記
- 來源地用以監管製造奶類及奶類飲品的法例
- 用作盛裝奶類或奶類飲品並附有標籤的空容器
- 生產廠房所使用的熱處理方法及水質監控資料
- 由來源地主管當局簽發的衛生證明書，證明奶類或奶類飲品已經過充份及有效的熱處理方法，而工人接觸、加工處理和包裝奶類或奶類飲品時的環境亦合乎衛生
- 化驗報告證實奶類或奶類飲品所含的化學成分，細菌的種類和數量
- 由製造商確證奶類或奶類飲品可供保存的大約限期

# 批准產品放行到市場

- 首**3**批次貨運 - 要先扣起產品檢查，並且抽取樣本化驗，待化驗報告證明妥當才放行
- 其後**3**批次貨運 - 要先檢查，並且抽取樣本化驗才放行
- 食物監測計劃 - 進口、批發及零售層面抽取食物樣本

謝謝