

# 大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯 含量的監察與管制

業界諮詢論壇

2017年1月6日

# 概要

- 有關二噁英的背景
- 規管大閘蟹中的二噁英含量的國際做法
- 就大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量所訂定的行動水平
- 香港的情況

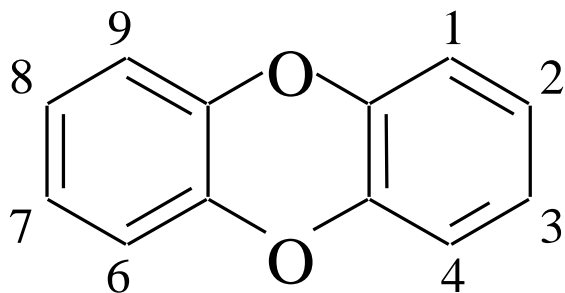


# 有關二噁英的背景

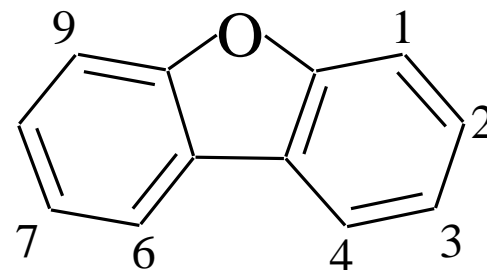


# 背景 (1)

- 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



## 背景 (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



# 《斯德哥爾摩公約》



- 根據《斯德哥爾摩公約》，多氯二苯並對二噁英、多氯二苯並呋喃及多氯聯苯已列為持久性有機污染物
  - 原因是這些污染物具持久性及毒性
  - 締約方須採取措施消除或減少持久性有機污染物排放至環境中



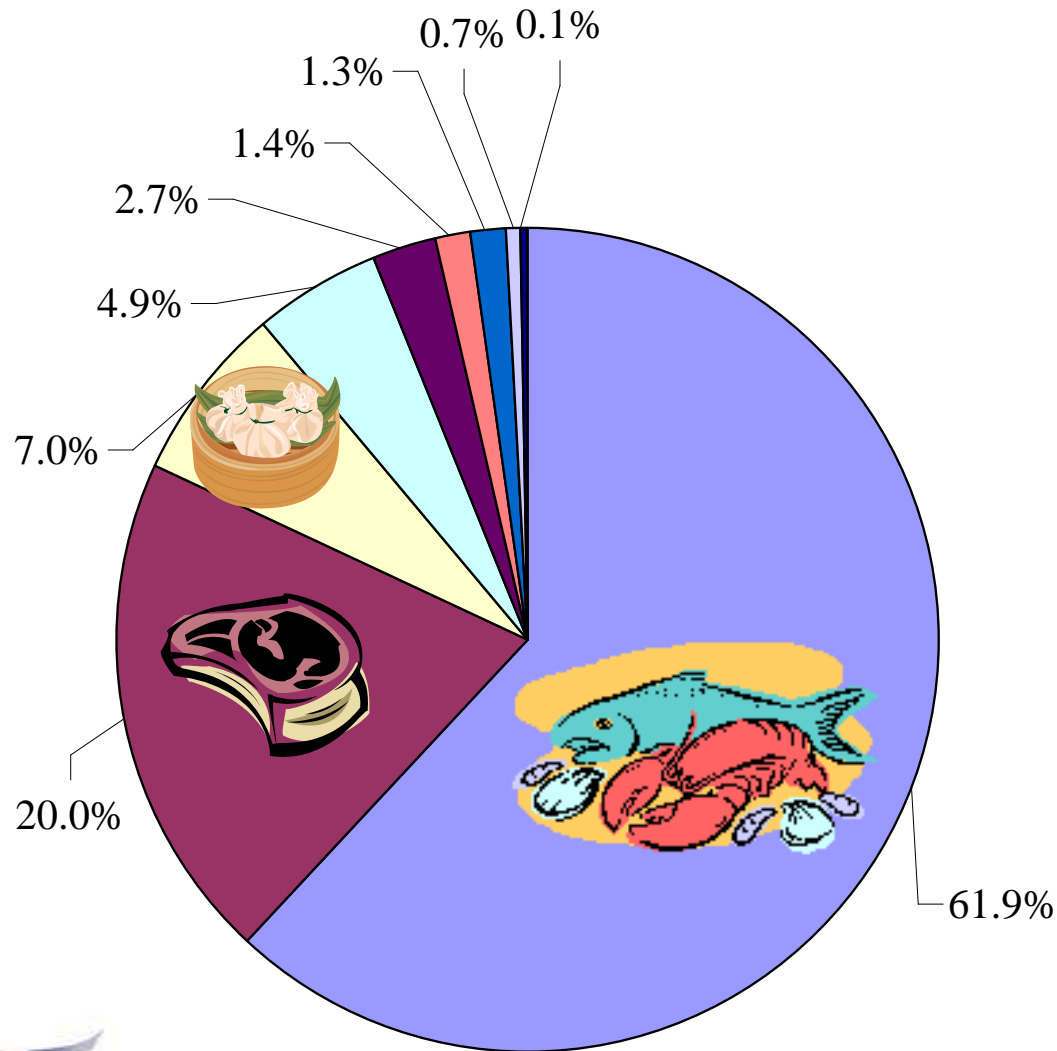
# 香港首個總膳食研究

## ● 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
- 多氯二苯對二噁英、多氯二苯呋喃及二噁英樣多氯聯苯的攝入量低於糧農組織／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

# 大閘蟹中的二噁英



- 過往有海外研究發現大閘蟹（特別是其褐色肉）的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量甚高
  - 根據食品法典委員會的《魚和漁業製品操作規範》(CAC/RCP 52-2003，2016年修訂)，螃蟹的褐色肉是指“螃蟹的可食用部分，不包括蟹螯、蟹足及蟹肩的肉），但包括肝臟及蟹黃／蟹膏或其中任何部分”。



# 規管大閘蟹中的二噁英及 二噁英樣多氯聯苯含量的 國際做法



# 食品法典委員會 (1)

- 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



## 食品法典委員會 (2)

- 《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



# 其他地區的規管情況

地區	食品	限量標準／行動水平	
		二噁英含量總和 (世衛的毒性當量)	二噁英及二噁英 樣多氯聯苯含量 總和(世衛的毒性 當量)
歐盟 (歐洲委員會 第1881/2006 號規例)	魚及魚類產品(包括螃蟹) 的肌肉部分 [螃蟹僅適用於 <b>附屬肢的 肌肉</b> ]	限量標準: 每克食物 3.5 皮克 毒性當量濕重	限量標準: 每克食物 6.5 皮克 毒性當量濕重
台灣 (食品含戴奧 辛及戴奧辛 類多氯聯苯 處理規範)	魚及其他水產動物及其製 品 [適用於 <b>整隻螃蟹的可食 用部分，包括白色肌肉及 褐色肉</b> ]	限量標準(限值): 每克食物 3.5 皮克 毒性當量濕重	限量標準(限值): 每克食物 6.5 皮克 毒性當量濕重

中國內地、日本、新加坡及美國並未訂定限量標準或行動水平



# 香港就大閘蟹中的 二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量 所訂定的行動水平



# 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
- 香港現時並沒有特別就食物中的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

- 食環署食安中心一直把監察食物中的二噁英含量作為食物監察計劃的恆常工作
- 採納每克食物1皮克毒性當量為二噁英含量的行動水平



# 香港就大閘蟹所訂定的 行動水平 (1)

- 根據食品法典委員會，食物中污染物的限量標準應訂於既可合理達到的最低水平，但又足以保障消費者



# 香港就大閘蟹所訂定的 行動水平 (2)

- 歐盟及台灣已就大閘蟹中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量制定法定限量
  - 歐盟：大閘蟹附屬肢的白色肌肉
  - 台灣：整隻大閘蟹的可食用部分，包括白色肌肉及褐色肉



# 香港就大閘蟹所訂定的 行動水平 (3)

- 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）
  - 已考慮歐盟及台灣的做法和本地的膳食習慣
  - 已考慮食品法典委員會就訂定食物中污染物含量的限量標準所定的原則



# 香港的情況



# 2016年食物監察 (1)

- 食安中心在進行時令食品調查時，在2016年9月下旬抽取了五5個大閘蟹樣本（共約12公斤）進行二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量檢測。
- 結果顯示，其中兩個樣本的二噁英及二噁英樣多氯聯苯總含量，超出食安中心的行動水平（即每克食物樣本的二噁英及二噁英樣多氯聯苯總含量不超過6.5皮克毒性當量（濕重計））。
- 根據進口商所提供的衛生證明書，涉事產品是從江蘇省兩個水產養殖場進口。



# 2016年食物監察 (2)

- 就兩隻大閘蟹超過行動水平所作的風險評估顯示，消費者正常食用大閘蟹，健康受即時／嚴重影響的機會不大。
- 食安中心的反應
  - 暫停涉事的水產養殖場的大閘蟹進口及在港出售。
  - 通知本港涉事進口商有關情況，指令他們將受影響產品下架及停售，並進行回收。
  - 通報內地有關當局有關事故，並與其保持密切聯繫以跟進此事。
  - 加強抽驗大閘蟹。



# 2016年食物監察 (3)

## ● 加強監察工作的進展

- 至今，另有13個樣本已完成檢測。其中一個於十一月三日從零售層面抽取的樣本被檢測出二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量超出食安中心的行動水平。其餘12個樣本通過測試。

## ● 食安中心的跟進行動：

- 有關的樣本與早前被暫停供港的兩個太湖養殖場的兩個超標樣本的其中一個樣本相比，兩者的二噁英個別含量比例高度相似。
- 在被抽驗的樣本中，有兩個樣本是來自零售商所報稱的養殖場。不過，在作出二噁英個別含量比例對比後，結果與今次未能通過測試的樣本極不相似，而該兩個樣本均通過測試。
- 食安中心有理由懷疑，上述未能通過測試的樣本來源地，並非來自該零售商所報稱的養殖場。



# 未來路向

- 繼續監察規管食物中二噁英含量的國際做法，以便在適當時檢討及修訂我們的工作及所採取的措施
- 在進口層面加強監察
- 與內地有關當局保持密切聯絡



~ 完 ~

