

# 《食物攬雜（金屬雜質含量）規例》 (第132V章) 概覽

食物安全研討會2019  
2019年10月22日

# 背景

- 《2018年食物攏雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（下稱《修訂規例》）：
  - 刊登憲報 – 2018年6月8日
  - 提交立法會進行先訂立後審議的程序 – 2018年6月13日
  - 立法會完成審議《修訂規例》的程序 – 2018年10月10日
  - 生效日期 – 2019年11月1日



# 香港食物中金屬污染物的規管

- 《食物攬雜（金屬雜質含量）規例》  
(第132V章) (下稱《規例》)：
  - 《規例》附表1及2：就食物中7種金屬污染物（即砷、鎘、鎬、鉻、鉛、汞和錫）訂明19個「最高准許濃度」
  - 4種金屬污染物（即砷、鉛、汞和錫）相關食物類別的「最高准許濃度」涵蓋「所有固體／液體食物」



# 《規例》

附表：	1	指明食物所天然蘊藏的某些金屬的最高准許濃度	30/06/1997
-----	---	-----------------------	------------

[第3條]

A 金屬	B 食物類別	C 最高准許濃度 (百萬分率)
砷 (AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	固體食物(魚及魚產品)	6
	固體食物(介貝類水產動物及介貝類水產動物產品)	10

附表：	2	指明食物所蘊藏的某些金屬的最高准許濃度	30/06/1997
-----	---	---------------------	------------

[第3條]

A 金屬	B 食物類別	C 最高准許濃度 (百萬分率)
銻 (Sb)	穀類及蔬菜	1
	魚、蟹肉、蠔、明蝦及小蝦	1
	動物肉類及家禽肉類	1
砷 (AS <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	不屬於以下類別的固體食物— (i) 魚及魚產品；及 (ii) 介貝類水產動物及介貝類水產動物產品	1.4
	所有液體食物	0.14
鎘 (Cd)	穀類及蔬菜	0.1
	魚、蟹肉、蠔、明蝦及小蝦	2
	動物肉類及家禽肉類	0.2
鉻 (Cr)	穀類及蔬菜	1
	魚、蟹肉、蠔、明蝦及小蝦	1
	動物肉類及家禽肉類	1
鉛 (Pb)	所有固體食物	6
	所有液體食物	1
汞 (Hg)	所有固體食物	0.5
	所有液體食物	0.5
錫 (Sn)	所有固體食物	230
	所有液體食物	230

涵蓋  
“所有固體  
液體  
食物”



# 修訂《規例》的原則

- 1) 取代現行「所有固體／液體食物」的食物組別，改為就個別食物／食物組別訂定上限，以便與食品法典委員會的原則及現代國際規管趨勢（即對消費者的膳食攝入量有顯著影響的食物／食物組別訂定相關的金屬雜質標準）保持一致；
- 2) 採納食品法典委員會所訂的上限，另有訂明者除外；
- 3) 就對香港市民重要，而食品法典委員會未有訂定相關上限的食物／食物組別訂定上限；
- 4) 參考食品法典委員會可用的食物描述和專門用語，或其他司法管轄區的食物描述和專門用語，適當地更新《規例》中的食物描述和專門用語；以及
- 5) 現時《規例》沒有說明最高准許濃度如何適用於經乾燥、脫水或濃縮處理的食品及以多種配料製成的食品（即複合食品），因此需在《規例》中加入相關上限的說明。



# 《修訂規例》

（由食物及衛生局局長根據《公眾衛生及  
市政條例》（第132章）第55條訂立）



# 《修訂規例》綜覽

- 金屬污染物的數量由現時的**7種**增至**14種**
  - 新加的金屬：鋇、硼、銅、錳、鎳、硒及鈾
- 上限的數目亦會由現時的**19個**增至**144個**
  - 在144個上限中，有**85個**是參照食品法典委員會的標準



# 《修訂規例》重點

- 生效日期
- 釋義
- 金屬含量超出某水平的食物不得出售等
  - 經過弄乾、脫水或濃縮的程序的指明食物
  - 金屬含量上限適用的食品部分
  - 所有配料均屬指明食物的複合食品
- 金屬含量足以危及或損害健康的食品不得出售等
- 附表的修訂
- 就某些食物訂定12個月寬限期的條文



# 釋義

- 修訂定義
  - 金屬包括鎘、砷、硼及硒
- 新定義
  - 上限
- 其他詞彙的定義可見於其他附例及附表第1部



# 其他定義

## ● 第3條

- 複合食品
- 配料
- 指明食品
- 指明金屬

## ● 附表第1部

- 水生動物
- 較大嬰兒及幼兒配方產品
- 嬰兒配方產品
- 奶類
- 二次加工奶製品



# 附表第2部摘錄

## 第2部

### 食物金屬含量上限

第1欄 金屬	第2欄 食物	第3欄 上限 (毫克/公斤)	第4欄 附註
1. 錫	蔬菜	1	
	穀類	1	
	動物的肉類	1	註 1
	家禽的肉類	1	註 1
	魚類	1	註 2
	蟹、明蝦和小蝦	1	註 3



# 附表第2部 – 第1欄

## ● 第2部為食物金屬含量上限

- 1) 錫
- 2) 砷(以總砷表示)
- 3) 砷(以無機砷表示)
- 4) 銀
- 5) 硼
- 6) 鋨
- 7) 鉻
- 8) 銅
- 9) 鉻
- 10) 錳
- 11) 汞(以甲基汞表示)
- 12) 汞(以總汞表示)
- 13) 汞(以無機汞表示)
- 14) 錳
- 15) 硒
- 16) 錫
- 17) 鈾

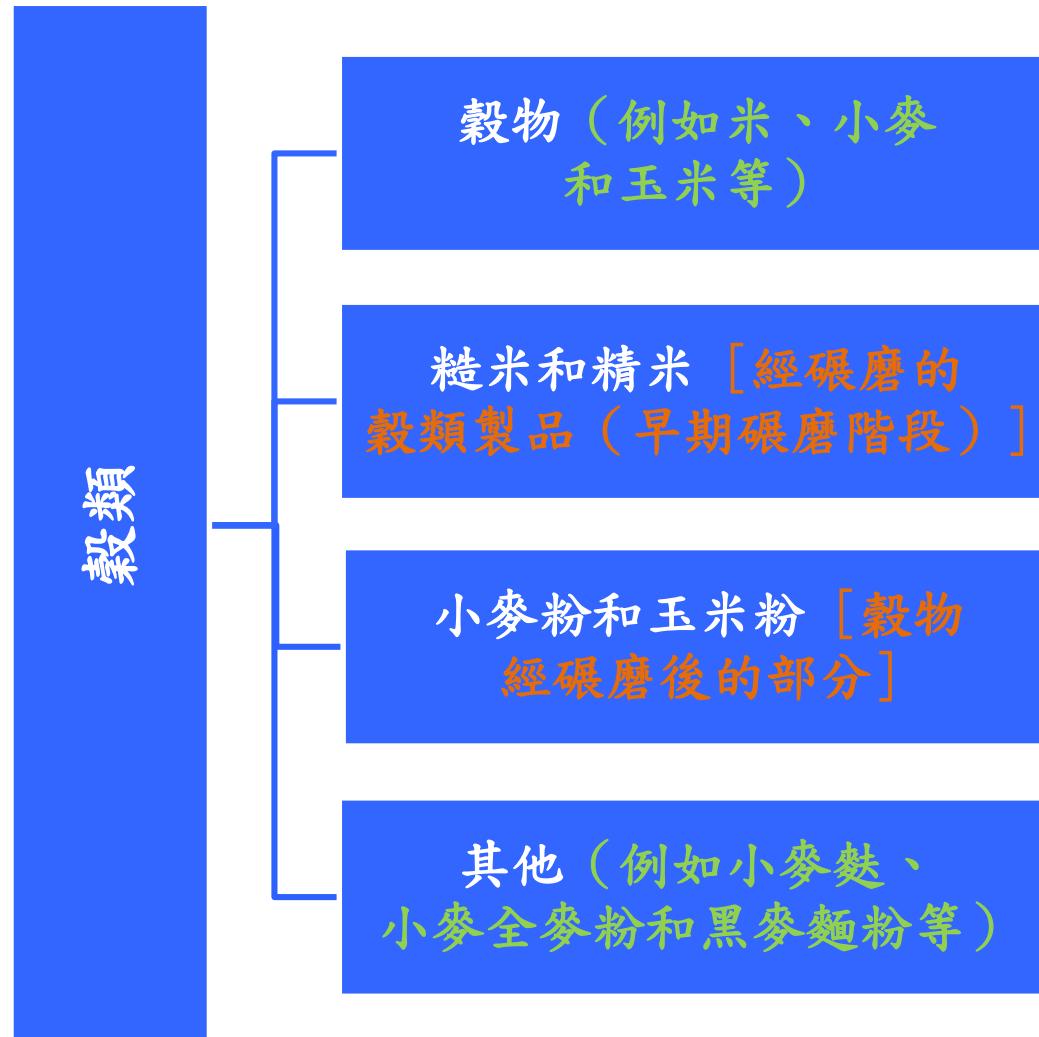


## 附表第2部 – 第2欄

- 《修訂規例》其中一個要點是採納食品法典委員會所訂上限（另有訂明者除外）
  - 《修訂規例》的食物描述和專門用語亦適當地參考該委員會的食物分類和食品定義
  - 《修訂規例》附表第2部所列的主要食物類型的分類層階，以及相關的食物組別和食物（參考食品法典委員會的食物分類），見指引附件I
  - 有關食品法典委員會的食物分類和不同食品定義的詳情，請參閱該委員會的網頁



# 穀類



# 蔬菜

## 蔬菜

鱗莖類蔬菜

莖臺類蔬菜（莖臺屬葉菜類  
蔬菜除外）

瓜類蔬菜（葫蘆科）

茄果類蔬菜（葫蘆科除外）

葉菜類蔬菜（包括莖臺屬  
葉菜類蔬菜）

豆莢類蔬菜

豆類（乾）

根菜類和薯芋類蔬菜

莖菜類蔬菜

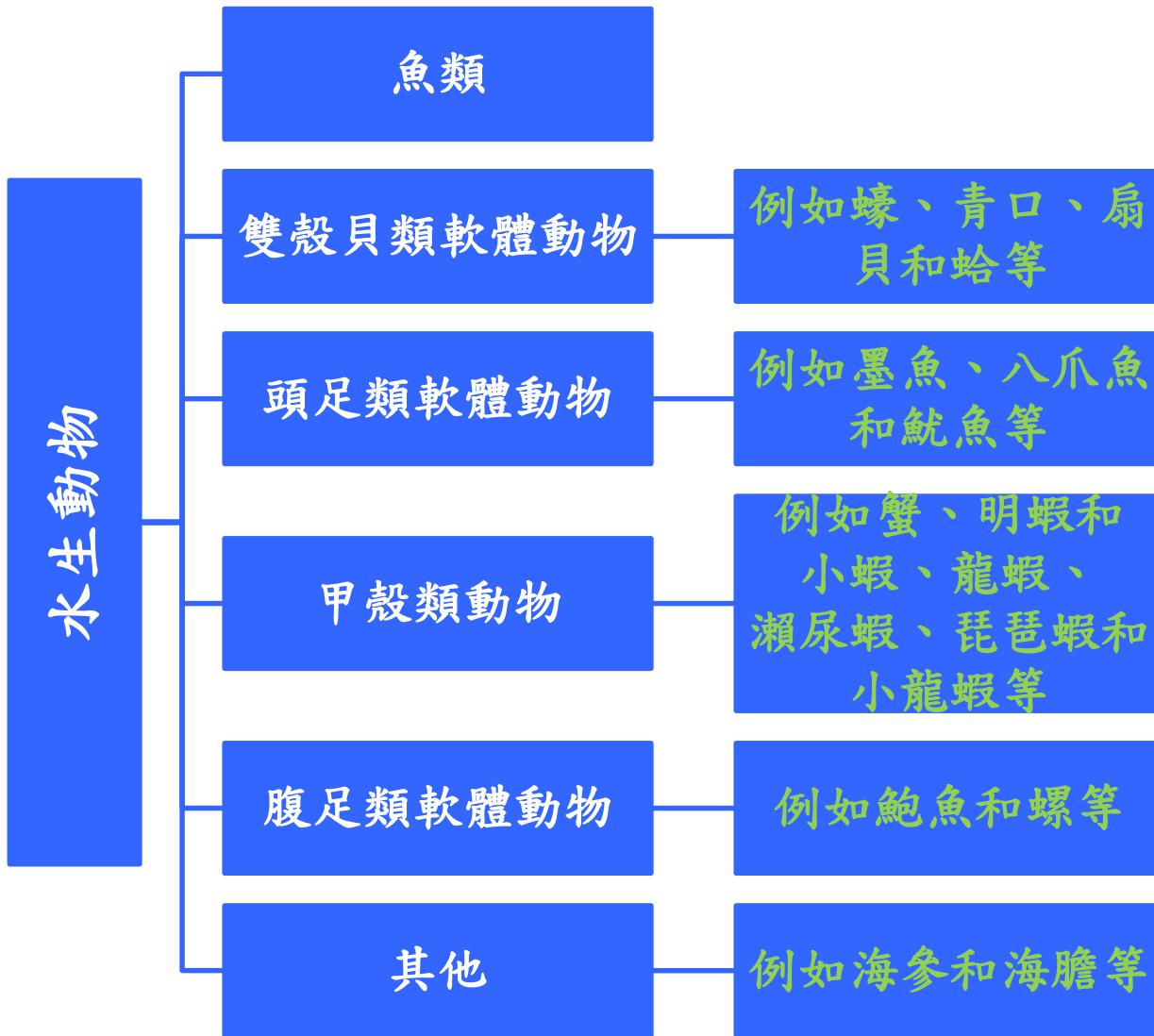
食用真菌

蔬菜，另行指明者除外

僅限於鑄：  
適用於食用真菌和番茄



# 水生動物



# 示例（1）－菜薹/菜心

- 屬“**薹屬葉菜類蔬菜**”

- 雖然附表未有訂定菜薹 / 菜心的金屬含量上限，但“**葉菜類蔬菜（包括薹屬葉菜類蔬菜）**”的鎘和鉛含量上限亦適用於菜薹 / 菜心
- 至於鎘、砷、鉻和汞等其他金屬污染物，“**蔬菜**”中指明金屬污染物的含量上限，也適用於“**葉菜類蔬菜（包括薹屬葉菜類蔬菜）**”及屬此組別的菜薹 / 菜心

# 示例（2）－扇貝

## ● 屬“雙殼貝類軟體動物”

- 雖然附表未有訂定扇貝中指明金屬污染物的含量上限，但“雙殼貝類軟體動物”的鎘和鉛含量上限亦適用於扇貝
- 由於“雙殼貝類軟體動物”屬“水生動物”，故“水生動物（魚類除外）”中無機砷和總汞的含量上限也適用於“雙殼貝類軟體動物”及屬此組別的扇貝



## 附表第2部 – 第4欄

註 1：適用於去除骨骼(如有的話)後的可食用部分，及源自肉類的脂肪。

註 2：適用於去除消化道後的可食用部分。

註 3：蟹——適用於去除殼和鰓後的整體(包括性腺、肝及其他消化器官)。

註 4：頭足類軟體動物——適用於去除殼和內臟後的可食用部分。

註 5：扇貝——適用於去除殼和內臟後的可食用部分。

註 6：海參——適用於去除內臟後的整體。

註 7：適用於去除殼(如有的話)和內臟後的可食用部分。

註 8：適用於非濃縮果汁或已重新調配至原果汁濃度的產品(可即時飲用者)；亦適用於可即時飲用的果蜜飲品。

註 9：適用於有關水果或蔬菜(視屬何情況而定)。

註 10：適用於可即時飲用或重新調配至可即時飲用的產品。

註 11：適用於可即時飲用或重新調配至可即時飲用的飲品。”。



# 測試或分析

- 化驗所應注意：

- 有關上限適用於食品的哪個部分，即：
  - 每一指明食物所含的每種指明金屬的上限，適用於該食物的可食用部分；或
  - 附表第2部第4欄描述的附註所指明的該食物的部分，或處於該等附註所指明的形態的該食物（視乎何者適用而定）
- 食品法典委員會就處理水果或蔬菜樣本方面提供建議



# 經過弄乾、脫水或濃縮程序的指明食物（1）

## 3(2)(b)

如指明食物經過弄乾、脫水或濃縮的程序，而該程序導致該食物所含的某指明金屬的濃度有所改變，則該食物所含的該金屬的上限，須按該項改變，作合乎比例的調整。

- 例：海味、菜乾（包括乾菇）及濃縮果汁等。
- 不適用於任何已為處於乾燥、脫水或濃縮狀態而定有金屬含量上限的指明食物，例如糙米、精米、小麥粉、豆類（乾）、“綠茶和紅茶”等。



# 經過弄乾、脫水或濃縮程序的指明食物（2）

- 初級食品及其乾燥、脫水或濃縮狀態的食物的水分含量，可由以下途徑得知：
  - a) 食物樣本在弄乾、脫水或濃縮之前和之後就其水分含量的化驗結果；及／或
  - b) 公認數據（例如食物成分資料庫）—加工食物及未經加工處理的相同食物的水分含量。



# 食物成分資料庫的示例

1. 東南亞國家聯盟—東南亞國家聯盟食物成分資料庫（電子版，第一版，2014年2月）（只有英文版），由泰國國立瑪希隆大學營養學學院編訂（2014），網址：

[http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition\\_data.html](http://www.inmu.mahidol.ac.th/aseanfoods/composition_data.html)

2. 中國內地—中國食物成分表（第一冊，第2版），由中國疾病預防控制中心營養與食品安全所編著（2009），北京大學醫學出版社出版。

3. 日本—日本食品標準成分表（第七次修訂）（只有英文版），由日本文部科學省編訂(2015)，網址：

[http://www.mext.go.jp/en/policy/science\\_technology/policy/title01/detail01/sdetail01/sdetail01/1385122.htm](http://www.mext.go.jp/en/policy/science_technology/policy/title01/detail01/sdetail01/sdetail01/1385122.htm)

4. 韓國—韓國食品標準成分表（第九次修訂）（只有英文版），由韓國國家農業科學研究院編訂，網址：

<http://koreanfood.rda.go.kr/eng/fctFoodSrchEng/engMain>

5. 台灣—食品營養成分資料庫（新版），由台灣食品藥物管理署編訂，網址：

<https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178>



# 示例1—蠔豉中的鎬

- 在附表第2部搜尋蠔豉的鎬含量上限—
  - ⇒ 蠔屬“雙殼貝類軟體動物”；
  - ⇒ “雙殼貝類軟體動物”的鎬含量上限為2毫克/公斤；
  - ⇒ 即蠔的鎬含量上限為2毫克/公斤。
- 鮮蠔和蠔豉的水分含量可從可靠的資料庫中查找或進行化驗分析而獲得，例如—
  - ⇒ 鮮蠔的水分含量=79.2至87.1%
  - ⇒ 蠔豉的水分含量=13.1%
- 計算鎬在蠔豉中經調整的含量上限：
$$\frac{(100\% - \text{蠔豉的水分含量} (\%))}{(100\% - \text{鮮蠔的水分含量} (\%))} \times \text{含量上限}$$
$$= 8.4 \text{至} 13.5 \text{毫克/公斤}$$

換言之，蠔豉樣本的鎬含量不應超過13.5毫克/公斤。



# 示例2—濃縮（10倍）橙汁中的鉛

- 在附表第2部搜尋橙汁的鉛含量上限—
  - ⇒ 橙汁屬“果汁（純粹以漿果和其他小型水果製成的果汁除外）”；
  - ⇒ “果汁（純粹以漿果和其他小型水果製成的果汁除外）”的鉛含量上限為0.03毫克/公斤；
  - ⇒ 即橙汁的鉛含量上限為0.03毫克/公斤。
- 向食物製造商/供應商取得濃縮系數：
  - ⇒ 10倍（本示例）
- 計算鉛在濃縮（10倍）橙汁中經調整的含量上限：
  - ⇒  $0.03\text{毫克/公斤} \times 10 = 0.3\text{毫克/公斤}$

換言之，濃縮（10倍）橙汁的鉛含量不應超過0.3毫克/公斤。



# 複合食品

3(4) 如某複合食品的所有配料，均屬指明食物，該食品所含的某指明金屬的上限如下：將每一配料所含的該金屬的上限，乘以該配料在該食品所佔比重（以重量計）所得之數的總和。

- 配料指用於製造或配製食物的物質，以及成為處於製成狀況的該食物的一部分的物質（即使形態已改變），但不包括《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132章，附屬法例W）第2(1)條所指的添加劑。



# 示例1—雜菜沙律中的鎘 (1)

- 查找有關食品的配料成分—  
⇒ 假設一個100克的雜菜沙律樣本含有30克青瓜片（即按重量計佔雜菜沙律的30%）、50克蘿蔓生菜（即按重量計佔雜菜沙律的50%）和20克甘筍絲（按重量計佔雜菜沙律的20%）
- 在附表第2部搜尋每種配料的鎘含量上限，即：
  - 1) 青瓜（即“瓜類蔬菜（葫蘆科）”）的鎘含量上限=0.05毫克/公斤
  - 2) 蘿蔓生菜（即“葉菜類蔬菜（包括蕡薹屬葉菜類蔬菜）”）的鎘含量上限=0.2毫克/公斤
  - 3) 甘筍（即“根菜類和薯芋類蔬菜”）的鎘含量上限=0.1毫克/公斤



# 示例1—雜菜沙律中的鎘 (2)

- 計算鎘在雜菜沙律中經調整的含量上限
  - = (青瓜片的鎘含量上限) × [雜菜沙律中青瓜片所佔百分比 (按重量計)] + (蘿蔓生菜的鎘含量上限) × [雜菜沙律中蘿蔓生菜所佔百分比 (按重量計)] + (甘筍絲的鎘含量上限) × [雜菜沙律中甘筍絲所佔百分比 (按重量計)]
  - = 0.05 毫克 / 公斤 × 30% + 0.2 毫克 / 公斤 × 50% + 0.1 毫克 / 公斤 × 20%
  - = 0.135 毫克 / 公斤

換言之，該雜菜沙律樣本的鎘含量不應超過 0.135 毫克 / 公斤。



## 示例2 — 杏脯中的鉛

- 查找有關食品的“配料表”—  
⇒ 配料：杏、防腐劑（二氧化硫）
- 在附表第2部搜尋每種配料的鉛含量上限—
  - 1) 杏（即“水果（蔓越莓、醋栗和接骨木果除外）”）的鉛含量上限= 0.1毫克/公斤
  - 2) 根據《修訂規例》第3條，由於二氧化硫用作添加劑時，因此不視作配料

換言之，在應用適當轉換系數後，該杏脯樣本的鉛含量可與“水果（蔓越莓、醋栗和接骨木果除外）”的鉛含量上限（0.1毫克/公斤）作比較。



# 進行風險評估

- 對於《修訂規例》中沒有訂明相關上限的食物／食物組別
  - 食安中心會繼續進行風險評估，以斷定有關食物所關注的金屬含量是否對健康構成危險或損害健康，因而違反《修訂規例》第3AA條
    - 《修訂規例》第3AA條：任何人不得輸入、託付、交付、製造或售賣任何本條所禁制的食物含有任何金屬，而金屬的份量，對健康構成危險或損害健康，該食物即屬本條所禁制者
  - 《條例》第54條規定，所有在香港出售的食物，不論是在本地生產還是進口，必須適宜供人食用



# 寬限期（1）

- 《修訂規例》第7條訂明，在2019年11月1日至2020年10月31日期間（包括首尾兩日），凡有人就某食物（下文第指明的食物除外）作出某作為，而該食物含有任何水平的某金屬，則假使在緊接2019年11月1日前作出該作為，並不違反在緊接2019年11月1日前有效的本規例，該人即視為沒有違反第3條。
- 上文提及的指明食物是指符合以下(a)及(b)段描述的水果、蔬菜、果汁、蔬菜汁、動物及家禽的肉類和可食用什臟、水生動物及家禽的蛋類—
  - a) 未經防腐處理；或
  - b) 已藉冷凍方式而非冷凝方式保質。



## 寬限期 (2)

- 上述指明食物以外的其他食物如金屬雜質含量符合《修訂規例》生效前的現行最高准許濃度，則不屬違反《修訂規例》
- 無論如何，當為期12個月的寬限期結束後，所有食物自2020年11月1日起必須符合《修訂規例》的規定



# 給食物業界的支援

- 技術會議
- 指引及常見問題可於食安中心網頁下載：



中文

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_PA\\_Food\\_Adulteration\\_Metallic\\_Contamination.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adulteration_Metallic_Contamination.html)



英文

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_PA\\_Food\\_Adulteration\\_Metallic\\_Contamination.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adulteration_Metallic_Contamination.html)

～完～

