

# 《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》 （第132V章）的建議修訂

## 諮詢會

# 內容

- 背景
- 建議修訂的內容
- 公眾諮詢和未來路向



# 背景



# 行政長官2024年施政報告 - 附篇

- 政策措施之一
- 在2024-25 年度檢視《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》內有關食物中金屬雜質含量的食物安全標準，參考國際標準和做法，提出修訂建議並進行公眾諮詢。



# 食物中金屬污染物

- 金屬在環境中天然存在，金屬污染物可隨着自然環境的污染或在食物生產過程中進入食物鏈。
- 食物中可能含有微量的金屬污染物。
- 膳食是攝入這些金屬污染物的其中一個主要途徑。



# 食物中金屬污染物

- 部分金屬污染物對人體健康的影響：
  - 鎘：長期攝入或會破壞腎功能。攝入大量鎘亦會導致鈣代謝失調，形成腎結石。
  - 汞：汞以多種形態存在，有機形態的汞（即甲基汞）的毒性比無機汞強。攝入過量的甲基汞會影響神經系統，尤其是對胎兒發育中的腦部和神經系統造成不良影響。
  - 鉛：長期攝入過量鉛可導致兒童的認知和智力發展遲緩。鉛還會對成人造成慢性損害，包括增加高血壓、心血管問題和腎臟損傷的風險。

資料來源：世界衛生組織



# 香港食物中金屬污染物的規管

- 《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》  
（第132V章）（下稱《規例》）：
  - 已就食物中14種金屬污染物訂明144個「含量上限」。
- 《公眾衛生及市政條例》（第132章）：
  - 第54條：所有出售的食物必須適宜供人食用。



# 食品法典委員會

(Codex Alimentarius Commission)

- 糧農組織和世衛組織於60年代成立
  - 188 個成員國和 1 個成員組織（歐盟）；
  - 食品法典的標準是由成員國共同協商制定。
- 國際食品標準、操作規範
  - ✓ 保障消費者健康；
  - ✓ 確保公平食品貿易（消除貿易壁壘）；
  - ✓ 世界貿易組織認可為食品安全標準制定機構。
  - 最重要的國際參考準則



# 建議修訂的內容



# 建議修訂

- 1) 參考食品法典委員會就食物中的鉛、鎘及甲基汞的最新標準，新增或更新《規例》的含量上限；
- 2) 就食用真菌中的鉛及鎘新增或更新《規例》的含量上限；
- 3) 新增糖類食品中的鉛含量上限。
- 4) 更新《規例》中「脂肪塗醬和混合塗醬」及「皮蛋」的鉛含量上限。



# 考慮的因素

- 食品法典委員會最新的金屬污染物標準；
- 主要食物進口地區，例如歐盟、韓國、中國內地等地的相關標準；
- 本港的食物消費模式／飲食習慣；
- 食物安全中心的風險評估結果；及
- 持份者的關注。



# (1) 參考食品法典委員會的標準

- 建議參考食品法典委員會為22個指明食物訂定金屬污染物的含量上限（新增16個及更新6個）

## ➤ 新增

- 鉛: 5個 (葡萄汁、3種鮮蘑、嬰幼兒食品、蜂蜜及糖果)
- 鎘: 5個 (朱古力產品)
- 甲基汞: 6個 (指明魚類)

## ➤ 更新

- 鉛: 6個 (可食用什臟、食用脂肪和油、鹽及芒果酸辣調味果醬)



# 鉛：新增或更新11個 參考食品法典委員會的含量上限

鉛：新增5個上限		
	食物名稱	建議上限 (毫克/ 公斤)
1	葡萄汁	0.04
2	鮮蘑(雙孢菇( <i>Agaricus bisporus</i> )、香菇( <i>Lentinula edodes</i> )和平菇( <i>Pleurotus ostreatus</i> ))	0.3
3	擬主要供不足36個月大的人食用的穀基類食物	0.02
4	擬主要供不足36個月大的人食用的即食輔助食品(擬主要供不足36個月大的人食用的穀基類食物除外)	0.02
5	蜂蜜、食糖製成的糖果	0.1



# 鉛：新增或更新11個 參考食品法典委員會的含量上限

鉛：更新6個上限			
	食物名稱	現行上限 (毫克/ 公斤)	建議上限 (毫克/ 公斤)
6	芒果酸辣調味果醬	1	0.4
7	牛的可食用什臟	0.5	0.2
8	豬的可食用什臟	0.5	0.15
9	家禽的可食用什臟	0.5	0.1
10	食用脂肪和油	0.1	0.08
11	食用鹽（食用沼澤鹽除外）	2 (食用鹽)	1



# 甲基汞：新增6個指定魚類 參考食品法典委員會的含量上限

甲基汞：新增6個上限			
	食物名稱	現行上限 (毫克/ 公斤)	建議上限 (毫克/ 公斤)
1	吞拿魚	0.5 (魚類)	1.2
2	金目鯛	0.5 (魚類)	1.5
3	槍魚	0.5 (魚類)	1.7
4	鯊魚	0.5 (魚類)	1.6
5	胸棘鯛	0.5 (魚類)	0.8
6	羽魷鯛	0.5 (魚類)	1.0



# 6種指定魚類的甲基汞含量上限

- 食品法典委員會根據「可合理做到的盡可能低水平」的原則，就6種捕獵性魚類\*新增甲基汞含量上限（每公斤0.8毫克至1.7毫克不等）。
- 建議參考食品法典委員會，新增這6種魚類品種的甲基汞含量上限
  - 本港市民從進食該6種魚類攝入甲基汞的分量佔甲基汞的總膳食攝入量比重較低（共佔3%）；預期不大可能對市民的甲基汞攝入量構成重大影響。
  - 食安中心會繼續向本港市民提供膳食建議。

\*吞拿魚、金目鯛、槍魚、鯊魚、胸棘鯛及羽魷



# 其他魚類及「魚蛋/魚片」 的甲基汞含量上限

- 維持《規例》就「魚類」的現行甲基汞含量上限(每公斤0.5毫克)適用於這6種指明魚類以外的「魚類」。
- 建議新增「魚蛋/魚片」的甲基汞含量上限為每公斤0.5毫克
  - 香港第二次全港性食物消費量調查顯示，「魚蛋/魚片」是本港市民食用量最高的魚類製品。



# 鎘：新增5個朱古力產品

## 參考食品法典委員會的含量上限

鎘：新增5個上限		
	食物名稱	建議上限 (毫克/ 公斤)
1	可直接食用的可可粉(100%總可可固形物，以乾物質計算)	2.0
2	含有或聲稱總可可固形物 $\geq 70\%$ (以乾物質計算) 的朱古力	0.9
3	含有或聲稱總可可固形物 $\geq 50\%$ 至 $< 70\%$ (以乾物質計算) 的朱古力	0.8
4	含有或聲稱總可可固形物 $\geq 30\%$ 至 $< 50\%$ (以乾物質計算) 的朱古力	0.7
5	含有或聲稱總可可固形物 $< 30\%$ (以乾物質計算) 的朱古力	0.3



# 朱古力中的鎘含量上限

- 建議參考食品法典委員會新增5個朱古力產品的鎘含量上限，每公斤0.3毫克至2毫克不等
  - 以加強保障本港市民(尤其是兒童)，以免因進食朱古力產品攝入鎘而對健康構成潛在風險。



## (2) (i) 食用真菌的鎘含量上限

- 建議參考內地最新標準就各類「食用真菌」訂定6個鎘含量上限，每公斤0.2毫克至2毫克不等
  - 食品法典委員會並未沒有鎘的相關標準。
  - 本港食用真菌主要來自內地。
  - 根據香港首個總膳食研究的結果，本港市民從膳食攝入鎘的分量低於相應的健康參考值，因此從日常膳食攝入鎘的分量不大可能對市民構成健康風險。



## 鎘：新增6個食用真菌的含量上限

	食物名稱	建議上限 (毫克/ 公斤)
1	食用真菌，另行指明者除外	0.2
2	香菇( <i>Lentinula edodes</i> )	0.5
3	羊肚菌( <i>Morchella importuna</i> )、獐頭菌( <i>Sarcodon imbricatus</i> )、青頭菌( <i>Russula virescens</i> )、雞油菌( <i>Cantharellus spp.</i> )和榛蘑( <i>Armillaria mellea</i> )	0.6
4	松茸( <i>Tricholoma matsutake</i> )、牛肝菌( <i>Boletus bainiugan</i> 、 <i>Lanmaoa asiatica</i> 、 <i>Sutorius brunneissimus</i> 、 <i>Rugiboletus extremiorientalis</i> )、雞縱( <i>Termitomyces spp.</i> )和多汁乳菇( <i>Lactarius volemus</i> )	1
5	松露( <i>Tuber spp.</i> )和姬松茸( <i>Agaricus blazei</i> )	2
6	木耳( <i>Auricularia cornea</i> 、 <i>Auricularia heimuer</i> )和銀耳( <i>Tremella fuciformis</i> )	0.5 (乾重計)



## (2) (ii) 食用真菌的鉛含量上限

- 建議參考內地最新標準，更新《規例》中「食用真菌」的鉛含量上限
  - 《規例》中「食用真菌」的鉛含量上限(每公斤1毫克)，是參考上一版本的內地標準。
  - 內地最新標準中相應的鉛含量上限已改為四組食用真菌各自的鉛含量上限（每公斤0.3毫克至1毫克不等）。



## 鉛：新增3個及更新1個食用真菌的含量上限

鉛：新增3個上限		
	食物名稱	建議上限 (毫克/ 公斤)
1	榛蘑( <i>Armillaria mellea</i> )	0.3
2	牛肝菌( <i>Boletus bainiugan</i> 、 <i>Lanmaoa asiatica</i> 、 <i>Sutorius brunneissimus</i> 、 <i>Rugiboletus extremiorientalis</i> )、松茸( <i>Tricholoma matsutake</i> )、松露( <i>Tuber spp.</i> )、青頭菌( <i>Russula virescens</i> )、雞枞( <i>Termitomyces spp.</i> )、雞油菌( <i>Cantharellus spp.</i> )和多汁乳菇( <i>Lactarius volemus</i> )	1.0
3	木耳( <i>Auricularia cornea</i> 、 <i>Auricularia heimuer</i> )和銀耳( <i>Tremella fuciformis</i> )	1.0 (乾重計)

鉛：更新1個上限			
	食物名稱	現行上限 (毫克/ 公斤)	建議上限 (毫克/ 公斤)
4	食用真菌，另行指明者除外	1 (食用真菌)	0.5



### (3) 「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」及 「淺棕色非離心原糖」的鉛含量上限

- 建議新增「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」及「淺棕色非離心原糖」的鉛含量上限
  - 為保障公眾健康，我們建議參考內地及韓國相關標準新增鉛含量上限。
  - 香港的糖主要進口地為內地和韓國。
  - 兩地均把糖的鉛含量上限定為每公斤0.5毫克。
  - 新增有關標準應不會影響香港的食糖供應。



## (4) (i) 脂肪塗醬和混合塗醬的鉛含量上限

- 建議更新《規例》中「脂肪塗醬和混合塗醬」的鉛含量上限
  - 《規例》中「脂肪塗醬和混合塗醬」及「食用脂肪和油」的鉛含量上限一致（每公斤 0.1 毫克）。
  - 「脂肪塗醬和混合塗醬」的原材料為「食用脂肪和油」，含量可達90%。
  - 建議更新《規例》中兩者的鉛含量上限至相同水平，即每公斤0.08毫克，與內地的最新標準一致。

\*建議「食用脂肪和油」的鉛含量上限（每公斤0.08毫克）是參考食品法典委員會的最新標準



## (4) (ii) 皮蛋的鉛含量上限

- 建議更新《規例》中「皮蛋」的鉛含量上限
  - 《規例》中「皮蛋」的鉛含量上限(每公斤0.5毫克)，是參考上一版本的內地標準。
  - 內地最新標準中相應的鉛含量上限已更新為每公斤0.2毫克。
  - 皮蛋主要從內地進口。
  - 建議將《規例》中皮蛋的鉛含量上限由每公斤0.5毫克更新為每公斤0.2毫克，與內地相關的最新標準一致。



# 更新食物中的鉛、鎘及甲基汞的含量上限

- 參考食品法典委員會的標準為骨幹
- 輔以主要食物進口地區的相關標準(包括內地)

	現行《規例》含量上限數目：	144
+	新增含量上限數目：	27
	更新含量上限數目：	9
修訂後的含量上限數目：		171



# 實況查核

- 食物安全中心已檢視了食物監察結果和額外進行基線研究，尤其是建議新增的含量上限，結果顯示本港市場出售的食物99%以上均符合建議的含量上限。
- 一般而言，建議的含量上限對本港的食物供應影響不大。



# 食物安全專家委員會

- 向食物環境衛生署署長提供意見
  - 就制定食物安全措施、檢討食物安全標準，就風險傳達策略等。
- 專家委員會由學者、食物專家、食物業人士及其他專家組成。
- 已於2024年9月就建議修訂諮詢專家委員會
  - 支持修訂《規例》的建議。



# 過渡期

- 建議在修訂規例通過後設18個月的過渡期。
- 更新《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》指引
  - 協助業界認識法例修訂及遵守有關規定。



# 公眾諮詢和未來路向



# 公眾諮詢和未來路向

- 已展開為期兩個月的公眾諮詢（至**2025年2月16日**）。
- 計劃在**2025年**向立法會提交相關的法例修訂。



# 諮詢會

日期：	2024年12月27日(星期五)	2025年1月17日(星期五)
時間：	下午3時至4時30分	下午3時至4時30分
形式：	實體會議	網上視訊會議 (Zoom Cloud Meeting)
地點：	香港灣仔皇后大道東258 號新灣仔街市1樓會議 室	-
報名截止日期：	2024年12月19日	2025年1月9日



# 徵詢意見

- 請於諮詢期內（即**2024年12月16日至2025年2月16日**）以郵寄、傳真或電郵方式把意見送交食安中心：

香港金鐘道 66 號

金鐘道政府合署 43 樓

食物環境衛生署

食物安全中心

傳真：（852） 2893 3547

電郵：[metal\\_consultation@fehd.gov.hk](mailto:metal_consultation@fehd.gov.hk)



謝謝

