

預先包裝食品的保質期標籤

食物安全中心

背景

- 根據香港法例第132W章<食物及藥物(成份組合及標籤)規例>，預先包裝食物須加上所訂明模式的適當保質期的可閱標籤；
- 保質期標籤分為：
 1. Use by (此日期或之前食用) date
 2. Best before (此日期前最佳) date

Use by (此日期或之前食用) date

- 適用於從微生物角度來說容易腐壞的食物，例如經巴士德消毒的鮮奶，預先包裝的火腿蛋三文治，預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉。
- 這類食物生產後可存放的時間較短，如過期後食用，對人體健康構成危險的機會較高。因此，超過此標示日期的食物便不可出售。

Best before (此日期前最佳) date

- 適用於一般食品，例如糖果、罐裝飲品等。
- 該日期表示食物的品質，例如顏色、味道及外觀等，在限期內若適當保存，可保持最佳狀態，但不表示過了限期就會即時變壞或對人體健康構成危險。

[

違法行為

]

- 如出售的預先包裝食物未能提供上述的保質期或售賣過了Use by (此日期或之前食用) date所指保質期的食物，便會觸犯法例。
- 違規者會被檢控，可處第5級罰款(5萬元) 及監禁6個月。

[保質期標籤的更改]

- 根據現行法例，任何不是原本負責在食物上加上標記或標籤的製造商或包裝商或經由上述人仕的書面授權下更改、移去或塗掉食物的標籤，即屬違法。違規者會被檢控，可處第5級罰款(5萬元) 及監禁6個月。

[

給業界的建議

]

- 要經常留意出售食品的保質期，採用先入先出的貯存原則，不要售賣過了食用日期的食物。
- 除了保質期外，出售預先包裝食物時亦應留意包裝是否完好；即使未過食用日期，但如包裝已破損，食物亦可能已受污染或變壞。

~ 完 ~