

諮詢文件

《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》 （第132V章）的建議修訂

2024年12月



中華人民共和國
香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

諮詢文件

《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)
的建議修訂

環境及生態局
食物環境衛生署
食物安全中心

2024 年 12 月

簡稱一覽表

內地	中國內地
世衛	世界衛生組織
食環署	食物環境衛生署
食安中心	食物安全中心
《條例》	《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)
《規例》	《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)
專家委員會	食物安全專家委員會
歐盟	歐洲聯盟
聯合專家委員會	聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織食品添加劑聯合專家委員會
糧農組織	聯合國糧食及農業組織

目錄

	頁次
第 1 章 引言	1-3
第 2 章 《規例》的建議修訂	4-11
第 3 章 徵詢意見	12
附件 I 參考食品法典委員會的最新含量上限訂定建議含量上限	13-15
附件 II 魚類和魚蛋 / 魚片的甲基汞建議含量上限	16
附件 III 建議不採納食品法典委員會就葡萄酒及加烈 / 利口葡萄酒訂明的鉛含量上限	17
附件 IV 參考主要進口地的最新標準就指明食物中鉛和鎘建議的含量上限	18-19

第 1 章 引言

食物中的金屬污染物

1.1 金屬在環境中天然存在並無處不在。金屬例如汞、砷和鎘是天然存在於地殼，可透過各種自然過程或人類活動釋放到環境當中。食物通常含有微量金屬污染物。這些金屬污染物可能隨着自然環境而進入食物鏈，例如空氣、土壤和水，又或在食物生產過程中令食物受到污染。一般成年人主要從膳食攝入鎘、鉛、甲基汞等一些常見的金屬污染物。

1.2 由於金屬污染物可在人體內積聚，過量攝入可引致慢性中毒，對健康造成不良影響。由金屬污染物引致的急性中毒屬於罕見，並較可能由非食物途徑引起。

1.3 食物中金屬污染物對人體健康的不良影響，視乎有關金屬污染物的化學性質，以及攝入量和攝入期長短等因素而定。國際食物安全機構，如聯合國糧食及農業組織(下稱「糧農組織」)/世界衛生組織(下稱「世衛」)食品添加劑聯合專家委員會(下稱「聯合專家委員會」)¹，均有就多種金屬污染物對人體健康的不良影響進行評估。

1.4 當這些重金屬進入泥土和水時，會輕易被人類食用的植物、動物和水中生物吸收，因此食物中含有金屬污染物往往是無可避免的。為保障公眾健康，應以優良務農規範和優良製造規範等最佳做法，把食物中的金屬污染物含量控制在「可合理做到的盡可能低水平」。為減少市民從食物攝入金屬污染物，大部分司法管轄區(包括香港)已透過管制措施，例如引入法定規管制度，對食物中金屬污染

¹ 聯合專家委員會是一個國際食物安全機構，負責評估食物添加劑，以及食物中的污染物、天然產生的毒性物質和殘餘獸藥的安全性。

物的類別和含量作出規範。此外，個別司法管轄區的有關當局會向市民(尤其是易受影響的羣組)提供膳食建議²。

食品法典委員會³的做法

1.5 因應科學的發展和聯合專家委員會的風險評估結果，食品法典委員會不時商討、採納、檢討和更新不同食品的污染物(包括金屬污染物⁴)含量上限。根據食品法典委員會就食物中的污染物制訂含量上限的原則，含量上限的訂定應僅限於污染物對消費者(即當地一般市民)總攝入量有顯著影響的食物。換言之，並不需要為每種含污染物的食物訂定含量上限。

1.6 此外，含量上限應基於科學原則而訂定，以期訂立能夠保證食物品質和安全的標準，讓消費者得到充分的保障，同時還需要考慮食品法典委員會所釐訂的優良務農規範和優良製造規範等原則，以及其他合理因素⁵，以免出現不合理的國際貿易壁壘。

² 以魚類中的汞為例，雖然進食魚類作為均衡飲食的一部分，對健康有莫大裨益，但體型較大的捕獵性魚類可能含有大量甲基汞，計劃懷孕和正在懷孕或授乳中的婦女應避免進食該等魚類。食物安全中心已向消費者(特別是育齡婦女)提供有關進食魚類的建議。

³ 食品法典委員會由糧農組織和世衛於 20 世紀 60 年代成立，其制訂的相關標準，一直獲消費者、食物生產商、製造商、國家食物規管機構，以及各地食物業界視為最重要的國際參考準則。

⁴ 食品法典委員會的金屬污染物含量上限大多在《食品和飼料中污染物和毒素通用標準》(CODEX STAN 193-1995)中列明，一些則見於該委員會的《天然礦泉水法典標準》(CODEX STAN 108-1981)及《瓶裝 / 包裝飲用水(不包括天然礦泉水)通用標準》(CODEX STAN 227-2001)。

⁵ 在考慮與保障消費者健康和促進公平食品貿易手法相關的合理因素時，應基於食品法典委員會《供各國政府應用的食品安全危險性分析工作原則》(CAC/GL 62-2007)和《食品法典委員會程序手冊(第 28 版)》附錄內《關於科學在食典決策中的作用及其他因素考慮程度的原則聲明》中「考慮《第二項原則聲明》中提及其他因素的標準」，同時亦應一併考慮食物鏈內相關生產、貯存和處理方式，包括傳統的處理方式，分析方法、取樣及檢驗、執法和遵從法規的可行性，以及特定不良健康影響的普遍性等。此外，相關風險管理選項的經濟影響和可行性亦應在考慮之列。

現行食物中金屬污染物含量的規管

1.7 香港的食物安全法例主要載於《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)(下稱《條例》)第 V 部。《條例》的條文涵蓋對食物購買人的一般保障，以及出售不宜供人食用的食物及攙雜食物等罪行。與食物安全有關的標準載於《條例》下各條附屬法例，當中《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)(下稱《規例》)主要規管食物中的金屬污染物。《規例》於 1960 年首次頒布，並於 1983 年修訂《規例》附表一及附表二的金屬最高准許濃度，而上一次修訂則在 2018 年。

1.8 具體而言，《條例》和《規例》按下列方式規管食物中金屬污染物的含量：

- (a) 《條例》第 54 條訂明所有出售的食物必須適宜供人食用；
- (b) 《規例》第 3AA(1)條禁止輸入、託付、交付、製造或售賣任何金屬含量足以對健康構成危險或損害健康的食物供人食用；以及
- (c) 《規例》附表第 2 部就指明食物中 14 種金屬污染物(即銻、砷、鋇、硼、鎘、鉻、銅、鉛、錳、汞、鎳、硒、錫和鈾)訂明 144 個含量上限。任何指明食物如含有超過含量上限的指明金屬，均不得輸入香港或在本港出售。

第 2 章 《規例》的建議修訂

2.1 《行政長官 2024 年施政報告附篇》的其中一項政策措施，是檢視《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。

2.2 《規例》上一次修訂時，已採納大部分食品法典委員會 2017 年當時關於指明食物中的金屬污染物標準，少部分則因應本地情況而沒有被採納。自 2018 年以來，食品法典委員會已制定新的或更新了某些金屬污染物的標準。此外，其他司法管轄區包括中國內地(下稱「內地」)亦因應食品法典委員會標準的演變、食物中金屬污染物水平的數據，以及當地的食物消費模式／飲食習慣和風險評估結果等因素，修訂其食物中金屬污染物的標準。

2.3 為與國際發展同步，環境及生態局和食物環境衛生署(下稱「食環署」)食物安全中心(下稱「食安中心」)就《規例》進行了檢討，以釐定《規例》的內容在哪些方面需要更新⁶，過程中諮詢了食物安全專家委員會(下稱「專家委員會」)⁷，以加強保障公眾健康、提高規管工作的成效，以及促使本港的食物安全標準與國際標準接軌。

2.4 有關檢討是以食品法典委員會的標準為骨幹，輔以歐洲聯盟(下稱「歐盟」)、韓國和內地等主要食物進口地的標準，同時考慮了

⁶ 上次修訂《規例》時已具體釐定哪些食物／食物組別對本港市民重要，並就食物中的金屬污染物訂定相關的含量上限。因此，《規例》所涵蓋的食物／食物組別已足以保障市民的健康。

⁷ 食安中心之下設立的專家委員會負責就制訂食物安全措施、因應國際常規、趨勢和發展檢討食物安全標準，以及風險傳達策略等事宜，向食環署署長提供意見。專家委員會由學者、專業人士、食物專家、業內人士、消費者組織成員及其他專家組成。現時的委員包括來自其他地方的專家。

本港的食物消費模式、飲食習慣、風險評估結果和持份者關注的問題。我們建議在以下幾方面修訂《規例》的內容：

- (a) 參考食品法典委員會最新⁸訂立的標準，新增或更新指明食物中鉛、鎘和甲基汞的含量上限；以及
- (b) 參考主要進口地最新訂立的標準，新增或更新指明食物中鉛和鎘的含量上限。

(a) 參考食品法典委員會最新訂立的標準，新增或更新指明食物中鉛、鎘和甲基汞的含量上限

2.5 食品法典委員會在 2018 年至 2023 年間就若干食物中的鎘、鉛和甲基汞新增及 / 或更新了 28 個含量上限(鎘 5 個、鉛 17 個和甲基汞 6 個)。我們建議參考食品法典委員會的標準，就《規例》中指明食物所含的鉛、鎘和甲基汞新增 16 個含量上限和更新指明食物的 6 個現行鉛含量上限(附件 I)⁹。把《規例》中的金屬污染物含量上限與食品法典委員會的標準看齊，可保障食物安全，同時使我們在規管食物安全方面與國際標準一致，避免可能出現的貿易壁壘和爭端。

魚類的甲基汞含量上限

2.6 基於「可合理做到的盡可能低水平」原則，食品法典委員會在 2018 年至 2022 年間就指明的捕獵性魚類採納了六個新的甲基汞含量上限(每公斤 0.8 毫克至 1.7 毫克不等)(附件 II)。

⁸ 食品法典委員會不時審視需訂定標準的金屬污染物類別和含量上限。這次《規例》更新工作考慮了食品法典委員會在 2018 年至 2023 年間所作的更新。

⁹ 該附件亦包括就《規例》中各食物組別的現行含量上限所作的相應修訂。

2.7 我們建議就六種指明魚類新增甲基汞含量上限，與食品法典委員會最新訂立的標準一致。本港市民從進食該六種魚類攝入甲基汞的分量佔甲基汞的總膳食攝入量的比重較低(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。

2.8 根據聯合專家委員會的意見，針對容易受攝入甲基汞影響的人口組別提供建議，可有效減少攝入量高於甲基汞健康參考值¹⁰的人數。食安中心會繼續向本港市民，特別是可能因攝入甲基汞而承擔較高風險的人口組別(例如孕婦)，提供膳食建議。

2.9 同時，我們會維持《規例》就「魚類」的現行甲基汞含量上限(每公斤0.5毫克)適用於這六種指明魚類以外的「魚類」，以保障市民健康。這種為所有魚類訂定含量上限的方法，與澳洲和新西蘭、加拿大、歐盟、韓國、內地、新加坡和美國等地的規管方法一致。

魚蛋／魚片的甲基汞含量上限

2.10 根據內地的最新標準(GB 2762-2022《食品中污染物限量》)，魚類的甲基汞含量上限亦適用於魚類製品(附件 II)。根據食安中心在 2018 年至 2020 年期間進行的香港第二次全港性食物消費量調查，「魚蛋／魚片」是本港市民食用量最高的魚類製品。

2.11 我們建議在《規例》中新增「魚蛋／魚片」的甲基汞含量上限為每公斤 0.5 毫克，即與「魚類」的現行甲基汞含量上限相同。上述修訂既可令業界更明確了解有關標準，又可保障公眾健康。

2.12 由於就「魚蛋／魚片」和六種指明魚類以外的魚類建議的甲基汞含量上限同為每公斤 0.5 毫克，我們建議把兩者合而為一，並採

¹⁰ 健康參考值指在一段特定時間內(如 24 小時)可攝入某一化學物而不致構成顯著健康風險的估計分量，如急性參考劑量、每日可攝入量、暫定每月可容忍攝入量。

用「魚蛋／魚片」和「魚類，另行指明者除外」這個食物名稱(附件 II)。

朱古力產品的鎘含量上限

2.13 食品法典委員會就不同朱古力產品中的鎘新增了五個含量上限(每公斤 0.3 毫克至 2 毫克不等)。我們建議參考食品法典委員會的標準，為朱古力產品訂定鎘含量的上限，以加強保障本港市民(尤其是兒童)，避免因進食朱古力產品攝入鎘而對健康構成潛在風險。

2019 年 7 月之前／之後採收的葡萄製成的葡萄酒及加烈／利口葡萄酒的鉛含量上限

2.14 食品法典委員會撤銷了當時的葡萄酒鉛含量上限(每公斤 0.2 毫克)，並就葡萄酒及加烈／利口葡萄酒訂定了三個不同的含量上限(每公斤 0.1 毫克至 0.2 毫克不等)，視乎釀酒的葡萄是在 2019 年 7 月之前或之後採收而定。我們建議不採用這些含量上限(附件 III)。香港首個總膳食研究的結果顯示，就攝入量一般的消費者而言，從「酒精飲品」攝入鉛的分量只佔鉛的總攝入量的 0.7%。因此，現行的葡萄酒鉛含量上限(每公斤 0.2 毫克)對於保障市民健康來說是恰當的。況且，葡萄酒的標籤亦未必會標示葡萄的採收月份。

(b) 參考主要進口地最新訂立的標準，新增或更新指明食物中鉛和鎘的含量上限

「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」和「淺棕色非離心原糖」的鉛含量上限

2.15 現時，《規例》並沒有就糖訂定鉛的含量上限。食品法典委員會已就「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿、蜂蜜」和「淺棕色非離心原糖」採納新增的鉛含量上限(前者為每公斤 0.1 毫克，後者為每公

斤 0.15 毫克)。為保障公眾健康，我們建議參考內地和韓國的相關標準，在《規例》就「白糖和精製糖、玉米和楓糖漿」和「淺棕色非離心原糖」新增同為每公斤 0.5 毫克的鉛含量上限。由於香港的糖主要進口地為內地和韓國，而兩地均把糖的鉛含量上限定為每公斤 0.5 毫克，因此在《規例》新增有關標準，應不會影響香港的食糖供應。然而，考慮到食品法典委員會訂定的上限、歐盟等進口伙伴的相關標準，以及兒童的蜂蜜食用量高於糖漿食用量，我們建議就蜂蜜訂定更嚴格的鉛含量上限，即每公斤 0.1 毫克(附件 IV)。

「脂肪塗醬和混合塗醬」的鉛含量上限

2.16 現時，《規例》參考食品法典委員會當時的有關上限，把「脂肪塗醬和混合塗醬」和「食用脂肪和油」的鉛含量上限均訂於每公斤 0.1 毫克。然而，食品法典委員會已把「脂肪塗醬和混合塗醬」的鉛含量上限由每公斤 0.1 毫克更新為每公斤 0.04 毫克，並把「食用脂肪和油」的鉛含量上限由每公斤 0.1 毫克更新為每公斤 0.08 毫克。考慮到「脂肪塗醬和混合塗醬」的原材料為「食用脂肪和油」，含量可達九成¹¹，加上目前「脂肪塗醬和混合塗醬」和「食用脂肪和油」的上限處於同一水平，我們建議把《規例》中這兩類食品的上限更新至相同水平，即由每公斤 0.1 毫克改為每公斤 0.08 毫克，與內地的最新標準一致(附件 IV)。

某些食用真菌的鎘含量上限

2.17 於 2023 年 6 月 30 日生效的內地最新標準，訂定 / 更新各類食用真菌的鎘含量上限(附件 IV)，取代了以往的內地標準(GB 2762-2017)。由於食品法典委員會沒有就食用真菌訂定相關的鎘含量

¹¹ 根據《脂肪塗抹物和混合塗抹物標準》(CODEX STAN 256-1999)，脂肪塗醬和混合塗醬可含不低於一成至不超過九成的脂肪。網址：
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B256-1999%252FCXS_256c.pdf

上限，而本港的食用真菌主要來自內地，因此，我們建議參考內地的最新標準，就各類食用真菌訂定六個鎘含量上限。

2.18 根據香港首個總膳食研究的結果，攝入量一般和攝入量高的本地市民從膳食攝入鎘的分量分別為每月每公斤體重 8.3 微克和 19 微克，兩者均低於相應健康參考值(即每月每公斤體重 25 微克)，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。

某些食用真菌的鉛含量上限

2.19 現時《規例》中「食用真菌」的鉛含量上限(即每公斤 1 毫克)是參考 GB 2762-2017 訂定的。根據內地的最新標準，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)。我們建議參考內地的最新標準，更新《規例》中食用真菌的鉛含量上限¹²(附件 IV)¹³。

皮蛋的鉛含量上限

2.20 食品法典委員會沒有就皮蛋訂定鉛含量上限。現時《規例》中「皮蛋」的鉛含量上限(即每公斤 0.5 毫克)是參考 GB 2762-2017 訂定的。根據內地的最新標準，相應的鉛含量上限已改為「蛋及蛋製品」的每公斤 0.2 毫克。由於皮蛋主要從內地進口，我們建議把《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(附件 IV)。

¹² 雙孢菇(*Agaricus bisporus*)、香菇(*Lentinula edodes*)和平菇(*Pleurotus ostreatus*)這三種指明鮮蘑的鉛含量上限除外，原因是食品法典委員會已就這些指明鮮蘑訂定有關含量上限，並認為有關上限應只適用於養殖蘑菇，因為野生蘑菇的鉛含量會因季節和其他地理氣候條件而變化，故難以就野生蘑菇訂定含量上限。

¹³ 該附件亦包括就《規例》中各食物組別的現行含量上限所作的相應修訂。

《規例》的建議修訂綜覽

2.21 《規例》的建議修訂如下：

- (a) 這次修訂把含量上限總數由 144 個增加至 171 個，其中 27 個是就指明食物所含的指定金屬(食物組合)新增的含量上限，9 個是就現有食物組合更新的鉛含量上限；
- (b) 含量上限數目增加，主要由於建議採納食品法典委員會最新訂定的含量上限，以及作出所需的更新以便就現有食物組別所涵蓋的指明食物訂定各自的含量上限。

評估對食物供應的影響

2.22 鑑於食品法典委員會的標準是由其成員經過深入討論後制定，並以協商方式通過，因此，以食品法典委員會的標準為本次建議修訂的骨幹，預計不會對香港的貿易和食物供應造成實質影響。此外，在這次修訂工作中，我們為食物 / 食物組別建議含量上限時，亦已參照食品法典委員會的「可合理做到的盡可能低水平」原則。根據食安中心的食物監察計劃和額外進行的基線研究，本港市場出售的食物的金屬污染物含量一般能符合建議的含量上限(超過 99% 的食物樣本均符合建議的含量上限)。

過渡期

2.23 在敲定立法建議和把《規例》的建議修訂提交立法會審議前，我們會考慮在為期兩個月的公眾諮詢期間接獲的意見。我們建議在修訂規例通過後設 18 個月的過渡期。這做法旨在訂定與國際

發展同步的標準以保障公眾健康，同時讓食物業及檢測化驗機構有合理時間為更新的標準作好準備。

2.24 在過渡期內，食物只要符合現行《規例》或經修訂的《規例》的全部規定，即屬合法¹⁴。過渡期結束後，業界則須完全符合經修訂的《規例》的規定。

¹⁴ 為符合相關法例要求，食物並不可以只符合部分現行《規例》及經修訂的《規例》的其他規定。

第 3 章 徵詢意見

3.1 歡迎市民就《規例》的建議修訂(詳列於第 2 章)提出意見。請於 2025 年 2 月 16 日或之前，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

3.2 政府在與其他人士討論時，或在任何其後發表的報告內，不論私下或公開，或會指名引述提交意見者及其就本諮詢文件提出的意見，而不會預先徵求提交意見者的許可。提交意見者如不欲政府披露其姓名或隸屬機構，請在書面意見中明確說明。

3.3 任何提供的個人資料只供食安中心及其他政府決策局、部門或機構作這次諮詢之用。獲取資料的各方在其後亦只可把資料用於該等用途。

3.4 曾向食安中心遞交意見書及提供個人資料的提交意見者，有權查閱和更正其所提供的個人資料。如擬查閱或更正個人資料，請以書面方式向食安中心提出有關要求。

參考食品法典委員會的最新含量上限¹訂定建議含量上限

	食物名稱	現行上限 (毫克 / 公斤)	建議上限 (毫克 / 公斤)	建議附註 / 備註
第一部分：新增含量上限				
	鎘			
1.	#可直接食用的可可粉(100%總可可固形物，以乾物質計算)	不適用	2.0	--
2.	#含有或聲稱總可可固形物 ≥ 70%(以乾物質計算)的朱古力	不適用	0.9	--
3.	#含有或聲稱總可可固形物 ≥ 50%至< 70%(以乾物質計算)的朱古力	不適用	0.8	--
4.	#含有或聲稱總可可固形物 ≥ 30%至< 50%(以乾物質計算)的朱古力	不適用	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	不適用	0.3	--
	甲基汞			
6.	#吞拿魚	0.5 魚類(註 2)	1.2	見註 2
7.	#金目鯛	0.5 魚類(註 2)	1.5	見註 2
8.	#槍魚	0.5 魚類(註 2)	1.7	見註 2
9.	#鯊魚	0.5 魚類(註 2)	1.6	見註 2
10.	#胸棘鯛	0.5 魚類(註 2)	0.8	見註 2
11.	#羽鰂鰻	0.5 魚類(註 2)	1.0	見註 2

¹ 這次《規例》更新工作考慮了食品法典委員會在 2018 年至 2023 年間所作的更新。

	食物名稱	現行上限 (毫克 / 公斤)	建議上限 (毫克 / 公斤)	建議附註 / 備註
	鉛			
12.	果汁(純粹以漿果和其他小型水果製成的果汁除外)	0.03 (註 8)	0.03	^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及擬主要供不足 36 個月大的人飲用的果汁。
	純粹以漿果和其他小型水果製成的果汁(葡萄汁除外)	0.05 (註 8)	0.05	見註 8
	#葡萄汁	0.05 (純粹以漿果和其他小型水果製成的果汁)	0.04	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及擬主要供不足 36 個月大的人飲用的果汁。
13.	#鮮蘑(雙孢菇(<i>Agaricus bisporus</i>)、香菇(<i>Lentinula edodes</i>)和平菇(<i>Pleurotus ostreatus</i>))	1 (食用真菌)	0.3	--
14.	#擬主要供不足 36 個月大的人食用的穀基類食物	不適用	0.02	適用於處於出售時狀態的產品；未經重新調配至可即時食用的產品。
15.	#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)	不適用	0.02	--
16.	#蜂蜜、食糖製成的糖果	不適用	0.1	--
第二部分：更新含量上限				
	鉛			
17.	*食用沼澤鹽	2 (食用鹽)	2	--
	食用鹽(食用沼澤鹽除外)	2 (食用鹽)	1	--
18.	芒果酸辣調味果醬	1	0.4	--
19.	牛的可食用什臟	0.5	0.2	--
20.	豬的可食用什臟	0.5	0.15	--
21.	家禽的可食用什臟	0.5	0.1	--
22.	食用脂肪和油	0.1	0.08	--

現行第 132V 章中的附註

註 2：適用於去除消化道後的可食用部分。

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。

*：為維持食用鹽的涵蓋範圍而新增的指明食物。

#：新增指明食物的含量上限。

粗體和劃上底線的文字表示就《規例》中各食物組別的現行含量上限所作的相應修訂。

附件 II

魚類和魚蛋 / 魚片的甲基汞建議含量上限

食物名稱	建議上限 (毫克 / 公斤)	食品法典 委員會的上限 (毫克 / 公斤) [採納年份]	內地的上限	
			GB 2762-2017 (毫克 / 公斤)	GB 2762-2022 (毫克 / 公斤)
甲基汞				
吞拿魚	1.2 (見註 2)	1.2 (註 A)[2018]	0.5(水產動物及其製品 (肉食性魚類及其製品除 外)) 1.0(肉食性 魚類及其製 品)	1.2(金槍魚及其 製品)
金目鯛	1.5 (見註 2)	1.5 (註 A)[2018]		1.5(金目鯛及其 製品)
槍魚	1.7 (見註 2)	1.7 (註 A)[2018]		1.7(槍魚及其 製品)
鯊魚	1.6 (見註 2)	1.6 (註 A)[2018]		1.6(鯊魚及其 製品)
胸棘鯛	0.8 (見註 2)	0.8 (註 A)[2022]		1.0(肉食性魚 類及其製品 (金槍魚、金 目鯛、槍魚、 鯊魚及以上魚 類的製品除 外))
羽鰷鰻	1.0 (見註 2)	1.0 (註 A)[2022]		1.0(肉食性魚 類及其製品 (金槍魚、金 目鯛、槍魚、 鯊魚及以上魚 類的製品除 外))
“魚蛋 / 魚片”和 “魚類，另行指明者 除外”	0.5 (建議附註： 適用於去除消化 道(如有的話)後 的可食用部分。)	--		1.0(肉食性魚 類及其製品 (金槍魚、金 目鯛、槍魚、 鯊魚及以上魚 類的製品除 外)) 0.5(水產動物 及其製品(肉 食性魚類及其 製品除外))

食品法典委員會的備註

註 A：新鮮或冷凍的完整商品(通常去除消化道後)。

現行第 132V 章中的附註

註 2：適用於去除消化道後的可食用部分。

粗體和劃上底線的文字表示就《規例》中各食物組別的現行含量上限所作的相應修訂。

附件 III

建議不採納食品法典委員會就葡萄酒及加烈 / 利口葡萄酒 訂明的鉛含量上限

食物名稱	現行上限 (毫克 / 公斤)	食品法典 委員會的上限 (毫克 / 公斤)	食品法典委員會的備註
鉛			
葡萄酒	0.2 (葡萄酒)	0.1 (註 B)	該含量上限適用於以採納日期(2019 年 7 月食品法典委員會第四十二屆會議)之後採收的葡萄製成的葡萄酒。
加烈 / 利口葡萄酒		0.15 (註 B)	該含量上限適用於以採納日期(2019 年 7 月食品法典委員會第四十二屆會議)之後採收的葡萄製成的葡萄酒。
葡萄酒(葡萄酒和加烈 / 利口葡萄酒)		0.2 (註 B)	該含量上限適用於以採納日期(2019 年 7 月食品法典委員會第四十二屆會議)之前採收的葡萄製成的葡萄酒及加烈 / 利口葡萄酒。

食品法典委員會的備註

註 B：完整商品。

附件 IV

參考主要進口地的最新標準就指明食物中鉛和鎘建議的含量上限

	食物名稱	現行上限 (毫克 / 公斤)	建議上限 (毫克 / 公斤)	建議附註 / 備註	內地的相關上限 (GB 2762-2022) (毫克 / 公斤)
	鉛				
1.	#淺棕色非離心原糖	不適用	0.5	--	*0.5 (食糖及澱粉糖)
2.	#白糖和精製糖、玉米和 楓糖漿	不適用	0.5	--	*0.5 (食糖及澱粉糖)
3.	^脂肪塗醬和混合塗醬	0.1	0.08	--	0.08 (油脂及其製品)
4.	#榛蘑(<i>Armillaria mellea</i>)	1 (食用真菌)	0.3	--	0.3 (雙孢菇、平菇、香 菇、榛蘑及以上食用 菌的製品)
5.	#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 (食用真菌)	1.0	--	1.0 (牛肝菌、松茸、松 露、青頭菌、雞枞、 雞油菌、多汁乳菇及 以上食用菌的製品)
6.	#木耳(<i>Auricularia cornea</i> 、 <i>Auricularia heimuer</i>)和銀耳(<i>Tremella fuciformis</i>)	1 (食用真菌)	1.0	乾重計	1.0 (木耳及其製品、銀耳 及其製品)(乾重計)
7.	^食用真菌，另行指明者 除外	1	0.5	--	0.5 (食用菌及其製品(雙孢 菇、平菇、香菇、榛 蘑、牛肝菌、松茸、 松露、青頭菌、雞 枞、雞油菌、多汁乳 菇、木耳、銀耳及以 上食用菌的製品除外))
8.	^皮蛋	0.5	0.2	--	0.2 (蛋及蛋製品)

	食物名稱	現行上限 (毫克 / 公斤)	建議上限 (毫克 / 公斤)	建議附註 / 備註	內地的相關上限 (GB 2762-2022) (毫克 / 公斤)
	鎘				
9.	#食用真菌，另行指明者除外	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	0.2	--	0.2 (食用菌及其製品(香菇、羊肚菌、獐頭菌、青頭菌、雞油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、雞樅、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、銀耳及以上食用菌的製品除外))
10.	#香菇(<i>Lentinula edodes</i>)	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	0.5	--	0.5 (香菇及其製品)
11.	#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</i> spp.)和榛蘑(<i>Armillaria mellea</i>)	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	0.6	--	0.6 (羊肚菌、獐頭菌、青頭菌、雞油菌、榛蘑及以上食用菌的製品)
12.	#松茸(<i>Tricholoma matsutake</i>)、牛肝菌(<i>Boletus bainiugan</i> 、 <i>Lanmaoa asiatica</i> 、 <i>Sutorius brunneissimus</i> 、 <i>Rugiboleus extremiorientalis</i>)、雞樅(<i>Termitomyces</i> spp.)和多汁乳菇(<i>Lactarius volemus</i>)	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	1	--	1.0 (松茸、牛肝菌、雞樅、多汁乳菇及以上食用菌的製品)
13.	#松露(<i>Tuber</i> spp.)和姬松茸(<i>Agaricus blazei</i>)	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	2	--	2.0 (松露、姬松茸及以上食用菌的製品)
14.	#木耳(<i>Auricularia cornea</i> 、 <i>Auricularia heimuer</i>)和銀耳(<i>Tremella fuciformis</i>)	0.1 (蔬菜，另行指明者除外)	0.5	乾重計	0.5 (木耳及其製品、銀耳及其製品)(乾重計)

#：新增指明食物的含量上限。

*：韓國的相關標準同樣為 0.5 毫克/公斤。

^：更新現有指明食物的含量上限。

粗體和劃上底線的文字表示就《規例》中各食物組別的現行含量上限所作的相應修訂。

