

《2018年食物攙雜 (金屬雜質含量) (修訂) 規例》

2018年6月13日

時間表

- 《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
 - 生效日期 – 2019年11月1日



現行《規例》

- 《規例》第3(1)條禁止輸入、託付、交付、製造或售賣任何金屬含量超過《規例》附表1或2內列明的濃度，或足以危害或損害健康的食物供人食用；及
- 《規例》附表1及2就食物中7種金屬污染物（即砷、銻、鎘、鉻、鉛、汞及錫）訂明19個最高准許濃度。



建議修訂的原則

- 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。



建議修訂綜覽

- 金屬污染物的數量由現時的7種增至14種
 - 7種新加的金屬污染物為鋇、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84個是參照食品法典委員會的標準
 - 精米中的鎘及捕獵魚類的甲基汞的建議上限較食品法典委員會的相關標準嚴格
 - 鑑於食品法典委員會的最新發展，已經剔除鉛在加工番茄濃縮物的建議上限
 - 加工番茄濃縮物須符合應用適當濃縮系數調整後的茄果類蔬菜（葫蘆科除外）的上限



《修訂規例》



生效日期

- 自2019年11月1日起實施
 - 有關過渡期的安排見第7條



釋義

- 修訂定義
 - 金屬包括銻、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



取代第3條 (1)

- (1) 任何人不得輸入、託付、交付、製造或售賣本條所禁制的指明食物或複合食品，以供人食用。凡指明食物或複合食品含有某指明金屬，而含量超出上限，該食物或食品即屬本條所禁制者。



取代第3條（2）

(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。

- 例如菜乾、乾製海產等。
- 並不適用於特別為已處於乾燥形態的食物（如穀類、豆類（乾）、茶葉等）所訂定的上限。



取代第3條 (3)

(3) 就第(1)款而言，每一指明食物所含的每種指明金屬的上限，適用於 —

(a) 該食物的可食用部分；或

(b) 如適用——附表第2部第4欄提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。

● 見附表第二部下的附註1-11。

➤ 例1：扇貝——適用於去除殼和內臟後的可食用部分。

➤ 例2：適用於可即時飲用或重新調配至可即時飲用的飲品。



取代第3條 (4)

(4) 就第(1)款而言，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：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。

- 與第132BD章和第132CM章類似
- 除了複合食品的配料並不包括食物添加劑
 - 例如一件只含有乾製杏脯和亞硫酸鹽的食品，在應用適當的脫水系數後須符合水果中鉛的上限



加入第3AA條

- 與現行第3條類近
- 食安中心會就沒有訂定特定上限的食物中金屬污染物含量進行風險評估



加入第7條 (1)

- 《修訂規例》在2019年11月1日起先適用於部分新鮮食物
- 有關食物是符合以下(a)及(b)段描述的水果、蔬菜、果汁、蔬菜汁、動物及家禽的肉類、動物及家禽的可食用什臟、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。
- 這些食物的保質期較其他食物為短及易於識別
- 參考了第132X章和132AK章就「新鮮」的定義
 - 已於較早前的業界會議中討論過；較易讓業界掌握和理解



加入第7條 (2)

● 其他食物

- 沿用舊有標準至2020年10月31日為止，即《修訂規例》由2020年11月1日起亦適用於所有其他食物
- 相對上述新鮮食物，這些食物的保質／儲存期一般較長



附表（1）

- 附表1和2合併成單一個附表
- 第1部為下列詞彙的釋義
 - 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 (2)

● 第2部為食物金屬含量上限

- 1) 銻
- 2) 砷(以總砷表示)
- 3) 砷(以無機砷表示)
- 4) 鋇
- 5) 硼
- 6) 鎘
- 7) 鉻
- 8) 銅
- 9) 鉛
- 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) 鎳
- 15) 硒
- 16) 錫
- 17) 鈾



附表 (3)

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. 鎋	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
	蠔	1	
	瓶裝或包裝飲用水(天然礦泉水除外)	0.02	
	天然礦泉水	0.005	



附表 (4)

- 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。”。



~ 完 ~

