

《食物內除害劑殘餘規例》 (第132CM章) 使用指引

目錄

	頁碼
第一章 引言	1
第二章 附表 1 所列“除害劑 – 食物”組合的最高殘餘 限量 / 最高再殘餘限量的釋義	6
第三章 附表 2 所列的獲豁免除害劑的釋義	15
第四章 常見提問	16

第一章 引言

目的

1.1 立法會於 2012 年 6 月通過《食物內除害劑殘餘規例》(第 132CM 章)(下稱《規例》)。該《規例》將於 2014 年 8 月 1 日起實施，並由食物環境衛生署(下稱“食環署”)負責執行。本《使用指引》(下稱《指引》)旨在協助業界對《規例》有更深入的认识，以及解答一些常見的提問。

《規例》的重點

1.2 《規例》就“除害劑”和其他相關詞彙採用與食品法典委員會一致的定義，並採納食品法典委員會的食物分類方法。

1.3 《規例》的附表 1 載列指明“除害劑－食物”組合的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的名單。根據《規例》，食物內含有的任何除害劑殘餘不得超出指明的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。

1.4 《規例》的第 5 和第 6 條就屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的食物、其他狀態的加工食物(合成食物除外)和合成食物，訂明斷定除害劑殘餘的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的原則。

1.5 《規例》的附表 2 載列獲豁免除害劑的名單。根據《規例》，這些除害劑獲豁免制定食物內最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。

1.6 如一種食物發現含有除害劑殘餘而附表 1 並沒有指明該除害劑的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，除獲豁免除害劑外，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才會容許輸入或售賣。食物環境衛生署署長(下稱“食環署署長”)會進行風險評估，當中會考慮本港市民的食用模式和其他因素。

免責聲明

1.7 本《指引》應與《規例》一併閱讀。《指引》的內容只供一般參考，其所載的資料未必是詳盡無遺或完整無缺的。具體問題應按個別情況考慮。本《指引》並無法律效力，不應以任何形式的詮釋凌駕《規例》的條文。如有不一致的情況，以法例條文為準。此外，不應視本《指引》為法律意見。如需尋求法律意見，請聯絡你的律師。

1.8 食環署署長會定期檢討本《指引》，並可按需要不時對本《指引》作出修訂或增補。

定義

1.9 以下是一些與本《指引》有關的術語定義：

化學物質的“每日可攝入量”(acceptable daily intake (ADI))，是根據進行評估時所有已知的科學資料，按人體的體重計算，估算人於一生中每天可從食物及 / 或食水攝入該化學物質而不致對健康帶來明顯風險的分量，並以每公斤體重可攝入多少毫克的化學物質表示。

化學物質的“急性毒性參考劑量”(acute reference dose (ARfD))，是根據進行評估時所有已知的科學資料，按人體的體重計算，估算人在 24 小時或以下的時間內可從食物及 / 或食水攝入該化學物質而不致對健康帶來明顯風險的分量，並以每公斤體重可攝入多少毫克的化學物質表示。

“水產”(aquatic products)指源自任何水生生物的可食用部分的任何產品，包括—

- (a) 魚；
- (b) 魚卵；
- (c) 魚的可食用內臟；
- (d) 甲殼類動物；
- (e) 軟體動物(包括頭足類動物)；及
- (f) 任何其他水生無脊椎動物，
但不包括兩棲類動物、海洋哺乳類動物或爬蟲類動物。

“食品法典委員會”(Codex Alimentarius Commission)指世界衛生組織和糧食及農業組織為制訂食物標準、指引及相關文件而於1963年設立的團體。

“獲豁免除害劑”(exempted pesticides)是符合除害劑定義和以下其中一項準則的物質：

- (a) 使用有關的除害劑不會導致其殘餘物留在食物中；
- (b) 其殘餘物與天然食物成分一樣，或難以與天然食物成分區分；或
- (c) 其殘餘物沒有明顯毒性，或不會危害或損害人體健康。

“最高再殘餘限量”(extraneous maximum residue limit (EMRL))指食品中法定允許的最高除害劑殘餘濃度(單位以“毫克/公斤”表示)，而有關除害劑殘餘是來自環境(包括以往的農業用途)，但不包括直接或間接用於食物的除害劑。

“食物”(food)包括－

- (a) 飲品；
- (b) 冰；
- (c) 香口膠及其他具相類性質及用途的產品；
- (d) 無煙煙草產品；以及
- (e) 配製食物時用作配料的物品及物質，

但不包括－

- (f) 活的動物或活的禽鳥(活水產除外)；
- (g) 動物、禽鳥或水產的草料或飼料；或
- (h) 《藥劑業及毒藥條例》(第138章)第2(1)條所界定的藥物或《中醫藥條例》(第549章)第2(1)條所界定的中藥材或中成藥。

“配料”(ingredient)指用作合成食物的配料的食物。

“最高殘餘限量”(maximum residue limit (MRL))指食品中法定允許的最高除害劑殘餘濃度(單位以“毫克/公斤”表示)。

“奶、奶類” (milk, milks)指 —

- (a) 一次或多於一次從產奶動物擠取，並且是無添加物及未經萃取的；及
- (b) 擬作為液體奶食用或作進一步加工的，正常乳腺分泌。

“除害劑” (pesticide)指 —

- (a) 任何擬用作在生產、貯存、運輸或分銷 —
 - (i) 食物或農產品或對其作加工的過程中；或
 - (ii) 動物、禽鳥或水產的草料或飼料或對其作加工的過程中，防治、殺滅、吸引、驅除或控制任何有害物(包括任何有害的植物、動物、禽鳥或水產物種)的物質；
- (b) 任何可施用於動物、禽鳥或水產作控制體外寄生物的物質；
- (c) 任何擬用作植物生長調節劑、落葉劑、乾燥劑、疏果劑或發芽抑制劑的物質；及
- (d) 任何在收成之前或之後向農作物施加的、用作防止農作物在貯存時或運輸過程中變壞的物質，

但不包括 —

- (e) 肥料；
- (f) 供植物、動物、禽鳥或水產用的營養素；
- (g) 食物添加劑；或
- (h) 治療動物、禽鳥或水產的藥物。

“除害劑殘餘” (pesticide residue)指因使用除害劑而存在於食物內的任何物質，包括任何具顯著毒性的衍生物及雜質。

“原食品” (primary food commodity)指任何處於天然狀態或接近天然狀態的產品，而該產品 —

- (a) 擬加工成食物作出售；或
- (b) 可不經加工而供食用。

“加工食物” (processed food)即對“原食品”施用物理、化學或生物等程序後所得的產品，而該產品擬供直接售予消費者、直接用作製造食物的配料，或作進一步加工。經電離輻射處理、洗滌、分類或接受類似處理的“原食品”，均不屬“加工食物”。

“按比例最高殘餘限量或最高再殘餘限量” (pro-rata MRL or EMRL)指某配料的除害劑的殘餘物定義的最高殘餘限量或最高再殘餘限量的某個百分比，該百分比相等於該配料在有關合成食物內所佔的百分比。

“殘餘物定義” (residue definition)就除害劑而言，指最高殘餘限量適用的除害劑及其衍生物或相關合成物的組合。

“安全參考值” (safety reference values) (又稱“健康參考值”)由國際組織(例如聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織農藥殘留聯席會議(農藥殘留聯席會議))和國家主管當局制定，以確保食物內除害劑殘餘的安全性。每日可攝入量和急性毒性參考劑量是兩個常用的安全參考值，分別用以評估除害劑殘餘對健康帶來的慢性和急性不良影響的風險。

第二章 附表 1 所列的“除害劑－食物”組合的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義

怎樣閱讀附表 1

2.1 《規例》的附表 1 載列指明“除害劑－食物”組合的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的名單(見圖 1)。附表 1 第 1 部列出來自施用現時可使用的除害劑的除害劑殘餘最高殘餘限量，而附表 1 第 2 部則列出來自環境(包括曾作農業用途)，但不包括直接或間接用於食品施用除害劑的除害劑殘餘最高再殘餘限量。

圖 1 附表 1 第 1 部的摘錄

第 1 部				
最高殘餘限量				
第一欄 項	第二欄 除害劑	第三欄 殘餘物定義	第四欄 食物描述	第五欄 最高殘餘限量 (毫克/公斤)
1.1	萘乙酸	萘乙酸及其共軛物之 和，以萘乙酸表示	甜橙	0.1
1.2	萘乙酸	萘乙酸及其共軛物之 和，以萘乙酸表示	紅桔	0.1

2.2 第一欄“項”說明每個“除害劑－食物”組合均有一個獨一無二的項數，點(“.”)前的數字表示除害劑編號，而點(“.”)後的數字表示有關的特定除害劑在特定食物內最高殘餘限量的編號。

2.3 第二欄“除害劑”列出有關除害劑的通用名稱。

2.4 第三欄“殘餘物定義”列出適用於有關最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的除害劑及其衍生物或相關合成物。有關衍生物或相關合成物由於有潛在毒性的疑慮或因其他合理的理由，而須收納作監察這些物質含量是否符合最高殘餘限量 / 最高再殘餘

限量的規定。

2.5 第四欄“食物描述”列出適用於有關最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的食品或食物組別 / 亞組別。在閱讀“食物描述”時，須同時參閱本署發出的《食物內除害劑殘餘規例食物分類指引》或《食品法典委員會食物分類方法》，以便恰當地識別出適用於有關食品的除害劑殘餘限量。

2.6 第五欄“最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量”列出食品內法定允許的最高除害劑殘餘濃度(單位以毫克 / 公斤表示)。

2.7 附表 1 第 3 部載有註釋，闡明水產和“奶、奶類”的進一步釋義，以及某些動物源性食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義(詳見下文第 2.20 和第 2.21 段)。

2.8 關於適用於加工食物、合成食物和動物源性食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義，則在下文進一步闡釋。

適用於加工食物和合成食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義

2.9 根據通則，食品法典委員會為未經加工的植物和動物源性農產品制定除害劑最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。不過，當食品法典委員會認為有需要保障消費者和便利營商時，亦會因應個別情況，在考慮了加工過程對食品所含除害劑殘餘的影響的資料後，為某些加工食物制定最高殘餘限量和最高再殘餘限量。

2.10 《規例》已適當地採納食品法典委員會，以及內地和向香港出口食物的其他主要國家(美國和泰國)的可用最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。當《規例》沒有就食品經加工後的狀態指明除害劑最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量時，以下條件適用於闡釋切合有關食品的除害劑殘餘限量。

屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的食物

2.11 對於在附表 1 中沒有指明其指定最高殘餘限量 / 最高再殘

餘限量的屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的食物，《規例》第 5(2)條訂明斷定切合這些食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的原則。

“如屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的食物，則最高殘餘限量或最高再殘餘限量須按下述兩者的比率作合乎比例的調整－

- (a) 處於上述狀態的食物的重量；及
- (b) 該食物稀釋或再造(視情況所需而定)後的重量。”

2.12 下文列舉兩個例子闡釋上述原則：

例子 1－脫水胡蘿蔔內的多菌靈(carbendazim)

- 在附表 1 中搜尋胡蘿蔔內多菌靈的最高殘餘限量
⇒ 0.2 毫克 / 公斤(第 49.62 項)
- 從可靠的數據庫查找或進行化驗分析以斷定新鮮胡蘿蔔和脫水胡蘿蔔的水分含量
⇒ 新鮮胡蘿蔔的水分含量 = 89%
⇒ 脫水胡蘿蔔的水分含量 = 10%
- 計算多菌靈在脫水胡蘿蔔內經調整的最高殘餘限量：
$$\frac{100\% - \text{“脫水胡蘿蔔內水分含量”}(\%) }{100\% - \text{“新鮮胡蘿蔔內水分含量”}(\%) } \times \begin{matrix} \text{最高殘餘限量} \\ \text{(或最高再殘餘限量)} \end{matrix}$$

$$= ((100 - 10) / (100 - 89)) \times 0.2$$

$$= 8.2 \times 0.2$$

$$= \underline{1.6 \text{ 毫克 / 公斤}}$$

經計算後，多菌靈在脫水胡蘿蔔內經調整的最高殘餘限量是 1.6 毫克 / 公斤。

例子 2－濃縮(10 倍)橙汁內的炔蟎特(propargite)

- 在附表 1 中搜尋橙汁內炔蟎特的最高殘餘限量
⇒ 0.3 毫克 / 公斤(第 277.14 項)
- 向食物製造商 / 供應商取得濃縮系數
⇒ 10 倍(本例子)

- 計算炆蟻特在濃縮(10倍)橙汁內經調整的最高殘餘限量：
⇒ 0.3 毫克 / 公斤 x 10 = 3 毫克 / 公斤

經計算後，炆蟻特在濃縮(10倍)橙汁內經調整的最高殘餘限量是3 毫克 / 公斤。

2.13 原食品及其屬經弄乾、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經實驗室化驗其水分含量的結果；及 / 或
- (b) 公認數據(例如食物成分數據庫)－加工食物及其未經加工處理的食物的水分含量。

2.14 必須注意的是，食物樣本在弄乾或脫水之前和之後的水分含量受多個因素(包括品種、季節、地理位置、加工要求等)影響而有所差異。因此，直接化驗食物樣本在加工之前和之後的水分含量，可較準確估計“換算系數”。如使用公認數據，業界應確保數據來源準確和可靠。

其他加工狀態的食物(合成食物除外)

2.15 對於附表 1 中並無指明其指定最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的不屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的加工食物(合成食物除外)，《規例》第 5(1)條訂明斷定這些食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的原則。

“如－

- (a) 某食物(合成食物除外)含有附表 1 所列的除害劑的除害劑殘餘，但該食物沒有在附表 1 中相對於該除害劑之處指明；及
- (b) (a)段描述的食物是源自某原食品的，而有最高殘餘限量或最高再殘餘限量就關於屬該原食品的食物除害劑的殘餘物定義而指明，
則在第(2)款的規限下，該最高殘餘限量或最高再殘餘限量，適用於(a)段描述的食物。”

簡單來說，就屬其他加工狀態但不屬經弄乾、脫水或濃縮狀態的食物(合成食物除外)而言，除非附表 1 已指明其指定最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，否則就相關原食品或原食品材料所指明的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量適用於其加工食物。

2.16 下文列舉兩個例子闡釋上述原則：

例子 1 – 橙汁內的溴氰菊酯(deltamethrin)

- 橙汁來自“甜橙”。當未有為橙汁制定最高殘餘限量時，“甜橙”的最高殘餘限量將適用於橙汁。
- 附表 1 指明“甜橙、酸橙”內溴氰菊酯的最高殘餘限量(即 0.05 毫克 / 公斤(第 86.15 項))，將適用於橙汁。

例子 2 – “食用花生油”

- 食用花生油是由“未精煉花生油”精煉而成，而“未精煉花生油”是來自花生。
- 當未有為“食用花生油”制定最高殘餘限量時，其原材料，即“未精煉花生油”的最高殘餘限量將適用於食用花生油。
 - ⇒ 附表 1 指明“未精煉花生油”內炔蟻特(propargite)的最高殘餘限量，即 0.3 毫克 / 公斤(第 227.26 項)，將適用於其食用花生油製品。
- 當未有為“食用花生油”和“未精煉花生油”制定最高殘餘限量時，其原食品，即花生的最高殘餘限量將適用於食用花生油。
 - ⇒ 附表 1 指明花生內溴氰菊酯的最高殘餘限量，即 0.01 毫克 / 公斤(第 86.54 項)，將適用於其花生油製品。

合成食物

2.17 《規例》第 6 條訂明斷定合成食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的原則。

“……就該合成食物而言，該除害劑的殘餘物定義的最高殘餘限量或最高再殘餘限量，為該合成食物的每一種配料的除害劑的殘餘物定義的按比例最高殘餘限量或最高再殘餘限量的總和(總體最高殘餘限量或最高再殘餘限

量(aggreated MRL or EMRL)。”；而“按比例最高殘餘限量或最高再殘餘限量 (pro-rata MRL or EMRL) 指某配料的除害劑的殘餘物定義的最高殘餘限量或最高再殘餘限量的某個百分比，該百分比相等於該配料在有關合成食物內所佔的百分比。”

2.18 上述原則在以下情況適用：

- (a) 有就屬食物的有關配料的有關除害劑的殘餘物定義而指明的最高殘餘限量或最高再殘餘限量；或
- (b) 有關除害劑的殘餘物定義的最高殘餘限量或最高再殘餘限量，憑藉《規例》第 5 條適用於該配料。

2.19 下文列舉兩個例子闡釋上述原則：

例子 1— 草莓奶昔內的阿維菌素(abamectin)

- 查找有關食品的配料成分 -
假設一個 200 克的草莓奶昔樣本含有 20 克草莓(即按重量計佔草莓奶昔的 10%)和 180 克奶(即按重量計佔草莓奶昔的 90%)
- 在附表 1 中搜尋每種配料內阿維菌素的最高殘餘限量，即
 - (i) 草莓內阿維菌素的最高殘餘限量 = 0.02 毫克 / 公斤 (第 7.4 項)
 - (ii) 牛奶內阿維菌素的最高殘餘限量 = 0.005 毫克 / 公斤 (第 7.16 項)

計算阿維菌素在草莓奶昔內經調整的最高殘餘限量
= (草莓內阿維菌素的最高殘餘限量) x [草莓奶昔內草莓所佔百分比(按重量計)] + (牛奶內阿維菌素的最高殘餘限量) x [草莓奶昔內牛奶所佔百分比(按重量計)]
= 0.02 毫克 / 公斤 x 10% + 0.005 毫克 / 公斤 x 90%
= 0.007 毫克 / 公斤

經計算後，阿維菌素在草莓奶昔樣本內容許的最高殘餘水平是 0.007 毫克 / 公斤。

例子 2 – 雜錦沙律內的抗蚜威(pirimicarb)

- 查找有關食品的配料成分 –
假設一個 100 克的雜錦沙律樣本含有 30 克番茄(即按重量計佔雜錦沙律的 30%)、50 克西生菜(即按重量計佔雜錦沙律的 50%)和 20 克甜玉米粒(即按重量計佔雜錦沙律的 20%)
- 在附表 1 內搜尋每種配料內抗蚜威的最高殘餘限量，即
 - (i) 番茄[即果類蔬菜(葫蘆科除外)]內抗蚜威的最高殘餘限量 = 0.5 毫克 / 公斤(第 265.29 項)
 - (ii) “結球萵苣(包括西生菜)”內抗蚜威的最高殘餘限量 = 5 毫克 / 公斤(第 265.27 項)
 - (iii) “甜玉米粒”內抗蚜威的最高殘餘限量 = 0.05 毫克 / 公斤(第 265.30 項)

計算抗蚜威在雜錦沙律內經調整的最高殘餘限量
= (番茄內抗蚜威的最高殘餘限量) x [雜錦沙律內番茄所佔百分比(按重量計)] + (西生菜內抗蚜威的最高殘餘限量) x [雜錦沙律內西生菜所佔百分比(按重量計)] + (甜玉米粒內抗蚜威的最高殘餘限量) x [雜錦沙律內甜玉米粒所佔百分比(按重量計)]
= 0.5 毫克 / 公斤 x 30% + 5 毫克 / 公斤 x 50% + 0.05 毫克 / 公斤 x 20%
= 2.7 毫克 / 公斤

經計算後，抗蚜威在雜錦沙律樣本內容許的最高殘餘水平是 2.7 毫克 / 公斤。

適用於動物源性食物的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的釋義

某些肉類或家禽肉類

2.20 如“(脂肪)”構成《規例》附表 1 第 1 部第四欄或附表 1 第 2 部第四欄所載列的食物描述(即除海洋哺乳類動物外的哺乳類動物肉類或家禽肉類)的一部分(見圖 2)，則第五欄中相應的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量僅適用於該食物的脂肪(即按脂肪計算)。舉例來說，牛肉內毒死蜱(chlorpyrifos)的最高殘餘限量(第 63.39 項)僅適用於牛肉的脂肪，換句話說，牛肉內毒死蜱的最高

殘餘限量是每公斤牛肉脂肪含 1 毫克毒死蜱。

圖 2 某些肉類或家禽肉類的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量

第一欄 項	第二欄 除害劑	第三欄 殘餘物定義	第四欄 食物描述	第五欄 最高殘餘限量 (毫克/公斤)
63.39	毒死蜱	毒死蜱	牛肉 ^{脂肪}	1
63.40	毒死蜱	毒死蜱	山羊肉	0.05
63.41	毒死蜱	毒死蜱	馬肉	0.25

某些奶類製品

2.21 如“(F)”構成《規例》附表 1 第 1 部第四欄或附表 1 第 2 部第四欄所載列的食物描述(即奶類)的一部分(見圖 3)，有關除害劑殘餘是屬脂溶性的，其奶類製品的相應最高殘餘限量應解釋如下：

- (a) 對於脂肪含量少於 2%的“奶類製品”，適用的最高殘餘限量為其“奶類”的指明最高殘餘限量的一半。舉例來說，脫脂牛奶(<2%脂肪)內甲氰菊酯(fenpropathrin)的最高殘餘限量將等於“0.1 毫克 / 公斤(第五欄中指明的奶類的最高殘餘限量)除以 2”，即 0.05 毫克 / 公斤。
- (b) 對於脂肪含量不少於 2%的“奶類製品”，適用的最高殘餘限量為其“奶類”的指明最高殘餘限量的 25 倍，並以脂肪計算。舉例來說，牛油(含>2%脂肪的“奶類製品”)內甲氰菊酯的最高殘餘限量將等於“25*0.1 毫克 / 公斤(奶類內甲氰菊酯的最高殘餘限量)，以脂肪計算”，即牛油內每公斤脂肪可含有 2.5 毫克甲氰菊酯殘餘。

圖 3 某些奶類製品的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量

第一欄 項	第二欄 除害劑	第三欄 殘餘物定義	第四欄 食物描述	第五欄 最高殘餘限量 (毫克/公斤)
136.12	甲氧菊酯	甲氧菊酯	豬脂肪	1
136.13	甲氧菊酯	甲氧菊酯	綿羊脂肪	1
136.14	甲氧菊酯	甲氧菊酯	牛奶(F)	0.1
136.15	甲氧菊酯	甲氧菊酯	牛肉(脂肪)	0.5

結論

2.22 要正確地確定為某“除害劑－食物”組合指明的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，特別是屬加工食物的殘餘限量標準，可能涉及多個步驟。業界應細閱和按照本《指引》所提供的例子，正確地詮釋為“除害劑－食物”組合指明的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。

第三章 附表 2 所列的獲豁免除害劑的釋義

納入獲豁免除害劑名單的準則

3.1 《規例》的附表 2 已訂明獲豁免除害劑名單。在決定是否將某除害劑納入附表 2 時，食環署署長會考慮各項相關因素，其中包括：

- (a) 使用有關的除害劑會否導致其殘餘物留在食物中；
- (b) 有關除害劑的殘餘物是否與天然食物成分一樣，或難以與天然食物成分區分；以及
- (c) 有關除害劑的殘餘物有沒有明顯毒性，或會否危害或損害人體健康。

3.2 雖然食品法典委員會現時沒有類似的獲豁免除害劑名單，我們在擬備名單時，已參考向香港出口食物的主要國家所採用的名單。獲豁免除害劑的名單包括但不限於以下主要類別的物質：

- 無機化學物
- 有機化學物
- 植物物質或衍生物
- 昆蟲信息素
- 細菌
- 真菌
- 原生動物
- 病毒

第四章 常見提問

《規例》

1. 如食物內被驗出的除害劑殘餘超出其最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，是否即屬違法？

如化驗結果驗出的除害劑殘餘超出其最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，即屬違法。

2. 如食物內發現沒有訂明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的除害劑殘餘，是否即屬違法？

對於在名單中沒有訂明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的“除害劑－食物”組合，我們採取以下基本原則：除獲豁免除害劑外，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，有關食物才可被輸入或售賣。食環署署長會進行風險評估，以確定食用有關食物會否危害或損害健康。

3. 食環署署長如何對沒有指明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的“除害劑－食物”組合進行風險評估？評估需時多久才可得出結果？

風險評估是一個以科學為本的方法，在國際間被廣泛承認的做法。進食含有除害劑殘餘的食物樣本所構成的潛在風險的可接受程度，是根據從膳食攝入除害劑殘餘量研究所得的數據(即風險評估所得結果)，與安全參考值(例如評估長期攝入量的每日可攝入量，或評估短期攝入量的急性毒性參考劑量)作比較來評定。食環署署長根據本港市民的食用模式和可用的安全參考值，對食物樣本檢出的除害劑殘餘水平進行風險評估。

農藥殘留聯席會議負責評估除害劑的毒性和相關數據，以及釐定適用於人類的安全參考值(包括每日可攝入量和急性毒性參考劑量)。除農藥殘留聯席會議外，世界各地的監管機關

也會在除害劑註冊時進行毒性評估和釐定安全參考值。

風險評估所需時間因應個別個案的實際情況而定。

4. 《規例》會否涵蓋加工或合成食品(如果漿、濃縮果汁、薯條、咖喱粉、燒烤醬等)的除害劑殘餘限量標準？就本身沒有最高殘餘限量和最高再殘餘限量的加工或合成食品，業界可怎樣計算適用的最高殘餘限量？

一般來說，食品法典委員會的最高殘餘限量和最高再殘餘限量是為植物和動物的原食品而釐定的。食品法典委員會亦會按個別情況，並考慮到加工後對除害劑殘餘的影響，為某些加工處理食物（例如提子乾）釐定最高殘餘限量和最高再殘餘限量。至於本身沒有最高殘餘限量和最高再殘餘限量的加工或合成食品，取得其適用的最高殘餘限量的詳細換算方法及例子可參閱本《指引》第二章。

食物監察和執法

5. 食物安全中心(中心)會在什麼層面抽取食物樣本進行《規例》相關的監察？

中心透過食物監察計劃，在進口、批發和零售層面抽取食物樣本作微生物測試及化學分析，以確保在市面出售的食品適宜供人食用，而食物監察計劃將會包括《規例》所涵蓋的範圍。

6. 假如食物是在非蓄意的情況下受到除害劑殘餘污染(例如在倉庫貯存時受到污染或被附近農場施用的除害劑污染)，食物業界會否被檢控？

根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 54 條，任何在本港出售擬供人食用的食物，不論是進口或本地生產的，都必須適宜供人食用。食物製造商應確保食物在製造過程中不受除害劑污染。

第 132 章第 70 條訂明因其他人而致違例，而第 132 章第 71 條則訂明以保證書作為申辯中的免責辯護的條件。此兩條條文亦適用於《規例》所訂的罪行。

化驗分析

7. 政府會否為《規例》涵蓋的所有除害劑提供建議檢測方法？

政府已舉辦多場有關除害劑殘餘檢測技術的工作坊，討論主要國家主管當局或國際組織的參照檢測方法、其它的參照方法或技術規範，以及相關的設備和標準參照物料等。相關資料可於中心的網址內有關《規例》的專頁中查閱。

化驗所可按需要、實際需求、設備及可用的資源，參考相關國家或國際機構編訂的技術規範和參照檢測方法，制定合適的檢測方法。政府化驗所會因應需要，繼續提供有關的資料及與業界商討檢測事宜。

8. 對於《規例》中沒有指明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的“除害劑－食物”組合，政府會否制定一個“可檢測水平”，如檢測到食物中的除害劑殘餘低於這個水平，便不視為違反《規例》？

如發現在有關名單以外的除害劑殘餘，除獲豁免除害劑外，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才會容許輸入或售賣有關食物。為此，食環署署長會進行風險評估。由於《規例》已採用風險評估的方法，所以再沒有需要制定“可檢測水平”。

政府化驗所會繼續向私營化驗所提供相關的技術支援，確保私營化驗所了解《規例》的運作。

9. 假如只檢測食物樣本的可食用部分(例如橙肉)，這個做法是否恰當？

政府化驗所會參考食品法典委員會的相關建議，即“最高殘餘限量適用並且予以分析的產品部分”(參考：《食品法典》卷 2，第 2.1 節)。食品法典委員會制定的最高殘餘限量，在大多數情況下均以國際貿易中涉及的特定整個未經加工的農產品來表示。以柑橘類水果為例，由於這類水果在生長季節期間完全暴露於除害劑之中，加上整個水果(而不單是果肉)可作食用，因此整個水果都會予以分析。

在某些情況下，會加入限定性條件，說明最高殘餘限量只適用於未經加工農產品的指定部分，例如已剝殼的杏仁和不連豆莢的豆。在其他情況下，則不會提供這類限定性條件。