

《2021年食物內有害物質(修訂)規例》 指引

2021年10月8日

指引的目錄

- 第一章: 引言
- 第二章: 《修訂規例》附表1中食物內有害物質最高濃度的釋義
- 第三章: 《修訂規例》有關禁止輸入含有部分氫化油的任何食用油脂，以及售賣含有部分氫化油的任何食物及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》的釋義
- 第四章: 常見問題



第一章 引言



《2021年食物內有害物質(修訂)規例》

- 刊登憲報 – 2021年6月11日
- 立法會於2021年7月完成相關審議工作
- 《修訂規例》指引旨在協助業界進一步了解和遵守《修訂規例》及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》的相關規定，並解答一些常見的問題
 - https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Combined_Guideline.pdf



免責聲明

《指引》：

- 只供一般參考，應與《修訂規例》及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》一併閱讀
- 無法律效力，不應以任何方式詮釋為凌駕於《修訂規例》及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》的條文
- 本《指引》可按需要，不時作出修訂或增補



《修訂規例》的要點

- 更新3種有害物質(黃曲霉毒素、芥酸及三聚氰胺)在食物內的最高准許濃度
- 引入5種有害物質(苯並[a]芘、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇、縮水甘油脂肪酸酯、棒曲霉素及3-氯-1,2-丙二醇)在食物內的最高准許濃度
- 訂明禁止輸入含有部分氫化油的任何食用油脂，以及售賣含有部分氫化油的任何食物
 - 在《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》下，第132W章亦相應作出修訂，以訂明含有氫化油的預先包裝食物的標籤規定



《修訂規例》的實施日期

- 有關部分氫化油的條文及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》：自2023年12月1日起實施
- 其他條文：由2023年6月1日起實施



釋義

● 新的釋義

- 較大嬰兒及幼兒配方產品具有《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132章，附屬法例W)第2(1)條所給予的涵義
- 嬰兒配方產品具有《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132章，附屬法例W)第2(1)條所給予的涵義
- 低芥酸菜籽油的涵義如下：凡任何植物油，是由含有低芥酸油脂的種子所產生的，而該種子是油菜、白菜及芥菜物種的衍生品種的種子，該植物油即屬低芥酸菜籽油；(“油菜”是“*Brassica napus* L.”的中文俗稱；“白菜”是“*Brassica rapa* L.”的中文俗稱；“芥菜”是“*Brassica juncea* L.”的中文俗稱。)
- 部分氫化油指有經過氫化的過程但並無因為該過程而完全飽和的油或脂肪



第二章

《修訂規例》附表1中食物內有害物質 最高濃度的釋義



第3條

- 如附表1內D欄所指明的任何食物含有B欄內與其相對之處所指明的物質，或C欄內所指明該物質的描述，而其濃度是超過E欄內與其相對之處所指明的濃度者，則任何人不得輸入、託付、交付、製造或售賣該等食物以供人食用

A	B	C	D	E
項	物質	物質之描述	食物類別	最高濃度
1B.	總黃曲霉毒素	黃曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 及 G ₂ 之和	非即食的杏仁、巴西堅果、榛子、花生及開心果	每公斤食物含 15 微克。
			非即食的花生產品及杏仁、巴西堅果、榛子及開心果產品	每公斤食物含 15 微克。

如何解讀附表1 – A及B欄

- A欄“項”及B欄“物質”

列出附表1中某些受規管的有害物質

I(a). 項1. 黃曲霉毒素B₁

I(b). 項1A. 黃曲霉毒素M₁

I(c). 項1B. 總黃曲霉毒素

II. 項4A. 苯並[a]芘

III. 項11A. 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇

IV. 項17. 芥酸

V. 項22A. 縮水甘油脂肪酸酯

VI. 項26B. 三聚氰胺

VII. 項30A. 棒曲霉素

VIII. 項40. 3-氯-1,2-丙二醇

如何解讀附表1 – C欄

- C欄 “物質之描述”

列出B欄所指明物質的描述

- “總黃曲霉毒素”指“黃曲霉毒素B₁、B₂、G₁及G₂之和”
- “縮水甘油脂肪酸酯”指“縮水甘油脂肪酸酯，以環氧丙醇表示”



如何解讀附表1 – D及E欄

- **D欄“食物類別”及E欄“最高濃度”**

列出指明食物/食物組別所含有害物質的最高濃度

➤ E欄亦設附註，列明最高濃度適用的食物形態

註1： 最高濃度適用於處於或已調配至可即時食用狀態的食物。

註2： 最高濃度適用於食物的乾物質。



附表1中食物內某些有害物質的測試 及分析(1)

- 有關檢定食物內個別有害物質的資訊，可瀏覽食安中心和政府化驗所的網頁
- 化驗所可視乎實際需要、設備及可用資源，參照國際標準(例如美國分析化學家協會、國際標準化組織或其他國家的技術標準及可資參考的測試方法)，制訂有害物質的檢測方法



附表1中食物內某些有害物質的測試 及分析(2)

- 最高濃度一般適用於食物的可食用部分及附表1E欄提述附註所指明形態的食物(如適用)

註1： 最高濃度適用於處於或已調配至可即時食用狀態的食物。

產品的使用指示（例如製造商就調配產品建議的添水量）

註2： 最高濃度適用於食物的乾物質。

應採用已證明可準確檢測乾物質含量的方法，以一定分量的均質樣品檢測有關產品的乾物質含量



第三章

《修訂規例》有關禁止輸入含有部分
氫化油的任何食用油脂，以及售賣含
有部分氫化油的任何食物及
《2021年食物及藥物(成分組合及標
籤)(修訂)規例》的釋義



《修訂規例》第3A條的釋義

第3A條 禁止輸入和出售含有違禁物質的某些食物或油等

(2) 任何人不得輸入含有部分氫化油的油或脂肪或兩者的混合物以供人食用。

(3) 任何人不得售賣或為供出售而託付或交付含有部分氫化油的食物（包括油或脂肪或兩者的混合物）以供人食用。

- 所有在香港供應的食物均不得含有部分氫化油，包括：
 - 預先包裝和非預先包裝食物
 - 食用油脂(例如人造牛油和起酥油等)



《2021年食物及藥物(成分組合及標籤) (修訂)規例》的附表3及4的釋義

附表3 預先包裝食物的標記及標籤

第2條 配料表

(4F) 如食物由氫化油組成，或含有氫化油—

(a) 配料表須載有“氫化油”的提述；或

(b) 配料表上所顯示的該油名稱，須以“氫化”一詞修飾。

附表4 獲豁免遵從附表3規定的項目

“含有單一種配料（不包括氫化油）的食物”

- 預先包裝食物如含有氫化油，須相應作出標示
 - 例子：「氫化」、「氫化油」、「氫化脂肪／氫化脂／氫化油脂」、「完全氫化油／全氫化油」、「完全氫化脂／全氫化脂」等
- 由於部分氫化油已列為食品中的違禁物質，產品中的油在配料表中被標示為“氫化”即為完全氫化油



識別食物中的部分氫化油(1)

- 業界的責任
 - 在食物標籤上提供準確的資料，例如
 - 配料表的資料
 - 營養標籤的反式脂肪酸含量
 - 向供應商查詢食品的成分詳情
 - 妥善保存食品成分詳情的證明文件



識別食物中的部分氫化油(2)

- 食安中心會參考國際認可的方法分析不同食物基質的脂肪酸的含量，例如
 - **AOAC 996.06**
 - **AOAC 2012.13/BS EN ISO 16958:2020**
- 業界若能證明有其他合適的標準方法，具備類似功能特性，可得出同等結果，亦可以採用有關方法



識別食物中的部分氫化油(3)

- 採用歐盟方法估算食物中工業生產的反式脂肪酸含量
- 工業生產的反式脂肪酸的含量如超過總脂肪含量的2%*，食安中心或會進一步調查食物中任何氫化油成分的反式脂肪酸來源
- 應用在單一非混合油脂的另一種識別方法：根據其飽和度測試它們的碘值（不適用於混合油或食品）
 - 碘值 ≤ 4 ：完全氫化油
 - 碘值 > 4 ：部分氫化油

* 2%的上限是參照世界衛生組織於2020年發布代號為REPLACE的《消除工業生產的反式脂肪酸一攬子行動方案》(Module 3)得出（[連結](#)）



識別食物中的部分氫化油(4)

- 業界（即進口商、製造商、分銷商和零售商）在獲取或獲供應有關食物後至少24個月內，妥善保存食品成分詳情的證明文件，並在有需要時供有關機構查核
- 例子
 - 供應商及其出口當局的確認信
 - 產品規格
 - 商業合約
 - 配料表
 - 合資格化驗所發出的報告



第四章 常見問題



常見問題

- 列出與《修訂規例》及《2021年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》有關的常見問題
- 其他資料亦可參閱食安中心網頁



~ 完 ~

