

## 消費者委員會

### 就有關食物內有害物質規例的修訂建議諮詢文件

提交予食物及衛生局、食物及環境衛生署及食物安全中心的意見書

2021年2月

1. 消費者委員會（消委會）歡迎政府以修訂建議方式，加強規管食物內有害物質。消委會就有關規管食物內有害物質的修訂建議諮詢文件有以下意見。

#### 2. 黃曲霉毒素

##### 重新定義總黃曲霉毒素

- 2.1. 消委會支持參考食品法典委員會現行的《通用標準》更新現行法例中「總黃曲霉毒素」的定義，由「雙呔喃氧雜萜鄰酮屬的化合物，並包括黃曲霉毒素B1、B2、G1、G2、M1、M2、P1及黃曲霉毒素醇」改為「黃曲霉毒素B1、B2、G1、G2」，可與國際標準接軌。

##### 堅果、花生和乾果及任何其他食物

- 2.2. 黃曲霉毒素帶致癌性及基因毒性，聯合國糧食及農業組織／世衛聯合食物添加劑專家委員會建議應把黃曲霉毒素的攝入量降至盡可能低的水平，而其他附近地區亦有在特定食物外訂定其他任何食物的最高含量。因此消委會支持更新現行《規例》中「花生或花生產品」的最高含量，為較易受黃曲霉毒素污染的個別堅果、花生和乾果訂定可合理做到而盡可能低的總黃曲霉毒素標準（每公斤10微克至每公斤15微克），另亦為其他任何食物訂定最高含量（每公斤5微克），使業界有法可依之餘，市民大眾亦可受到法律的保障，同時讓本港標準與其他

主要國家或地區的標準接軌。

## 香料

- 2.3. 根據消委會於2019年10月關於辣椒屬香料、肉豆蔻、薑黃及混合乾香料的霉菌毒素測試中，44款樣本中有34%檢出黃曲霉毒素，當中有2款肉豆蔻粉樣本的黃曲霉毒素總含量超出香港法例要求，1款辣椒粉及3款肉豆蔻粉樣本超出歐盟總黃曲霉毒素的法例要求，3款甜椒粉／辣椒粉及3款肉豆蔻粉樣本超出黃曲霉毒素B1的歐盟的法例要求。另外，有41%檢出赭曲霉毒素，當中2款甜椒粉及2款肉豆蔻粉樣本超出歐盟的法例要求。赭曲霉毒素A是赭曲霉毒素中最常見的一種，被國際癌症研究機構列為第2B組物質，即可能令人類患癌。根據動物實驗，赭曲霉毒素A會增加患上肝細胞瘤、腎細胞腺瘤和惡性腫瘤的機會，也會抑制實驗動物的免疫系統。就人類而言，一些研究顯示赭曲霉毒素A與區域性巴爾幹半島腎病變有關聯，而區域性巴爾幹半島腎病變的地區分佈與泌尿道上皮腫瘤的高死亡率有關。
- 2.4. 另外，根據消委會於2020年10月關於胡椒、蒜、薑和咖哩粉香料的霉菌毒素測試中，37款樣本中近2成檢出黃曲霉毒素，當中有1款咖哩粉的總黃曲霉毒素超出香港及歐盟法例要求，其黃曲霉毒素B1含量亦超出歐盟法例要求。另有2款胡椒粉、1款薑粉、1款咖哩粉及1款蒜粉樣本檢出赭曲霉毒素。
- 2.5. 儘管香料的進食分量一般較低，但根據消委會上述的兩次測試結果顯示，香料檢出霉菌毒素的比率頗高，不少市民及消費者對香料樣本檢出霉菌毒素表示憂慮，食品法典委員會亦認為有需要根據實務守則降低香料中霉菌毒素含量，並草擬了黃曲霉毒素及赭曲霉毒素在香料中的最高含量，歐盟亦早已有相關的法例要求，因此消委會建議除了應參考較嚴格的歐盟法例要求修訂《規例》中黃曲霉毒素的最高含量外，同時

亦建議參考歐盟法例要求訂定赭曲霉毒素的最高含量（辣椒屬香料為每公斤20微克；胡椒（果實，包括白胡椒及黑胡椒）、肉豆蔻、薑、薑黃香料為每公斤15微克；含以上香料的混合香料為每公斤15微克），使市民的健康更有保障。

### 嬰幼兒食品

2.6. 幼兒的健康較容易受食物中有害物質影響，消委會支持收緊在擬供36個月以下嬰兒食用的嬰幼兒食品中黃曲霉毒素B1及擬供12個月以下嬰兒食用的配方奶粉的黃曲霉毒素M1的最高含量。根據消委會於2020年8月公布的測試結果，全部15款擬供12個月以下嬰兒食用的配方奶粉樣本均沒有檢出黃曲霉毒素，顯示市場上的大部分相關產品已能符合更嚴格的黃曲霉毒素水平。

### 3. 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇（DON）

主要供36個月以下嬰幼兒食用含有穀類的任何食物

- 3.1. 消委會支持修訂《規例》加入主要供36個月以下嬰幼兒食用含有穀類的任何食物的脫氧雪腐鐮刀菌烯醇的最高含量，使業界有法可依，嬰幼兒的健康得到更好的保障。根據消委會於2020年11月公布的意粉測試結果，35款樣本中有3款聲稱可供幼兒食用的意粉樣本，當中2款樣本檢出脫氧雪腐鐮刀菌烯醇，含量為每公斤38微克和127微克。
- 3.2. 除此之外，其他穀物食品例如麵包、餅乾、早餐穀物和麵食，雖然產品非指定供嬰幼兒食用，但常被父母和幼兒園用作幼兒的食物。如果這些食物中含有大量的脫氧雪腐鐮刀菌烯醇，則可能會對幼兒引致健康問題的風險。根據消委會上述的意粉測試中，其餘32款普通類意粉樣本中，有21款檢出脫氧雪腐鐮刀菌烯醇，檢出率頗高，雖然全部樣本檢出的含量沒有超出歐盟就意粉訂定的最高含量上限（每公斤750



微克)，但有5款則超出歐盟為主要供36個月以下嬰幼兒食用含有穀類的任何食物所訂定的最高含量上限（每公斤200微克），以一日食用分量（50克）計算，食用當中2款所攝入的分量超出聯合國糧食及農業組織／世衛聯合食物添加劑專家委員會的暫定每日最高可容忍攝入量。由於小童的體重較輕，在風險評估下，脫氧雪腐鐮刀菌烯醇對小童可能引致的風險較大，如果這些食物被當作幼兒的食品，對其健康的潛在影響不容忽視，因此消委會建議修訂《規例》亦應加入其他含有穀類的任何食物的規管，例如規定相關產品在包裝標示「只供36個月以上人士食用」。

#### 4. 棒曲霉素

蘋果汁及加有蘋果汁的其他飲品

- 4.1 現時食安中心只設立棒曲霉素在蘋果汁及加有蘋果汁的其他飲品中的行動水平（每公斤50微克），並沒有相關的法例。根據消委會2017年10月公布的測試結果，檢測的14款蘋果汁及含蘋果汁的混合果汁中，有2款超出食品法典委員會《通用標準》中為棒曲霉素在蘋果汁及加有蘋果汁的其他飲品訂定的標準（每公斤50微克）。以檢出量最高的樣本為例，飲用一般正常分量可能令飲用者受棒曲霉素的毒性影響。消委會認為單靠食物安全中心抽樣進行風險評估未必能有效保障消費者的健康，支持參考食品法典委員會的標準修訂《規例》的建議（每公斤50微克），令市民的健康得到法律保障。

#### 5. 苯並[a]芘

食用油脂

- 5.1 現時擬議的法定食用油脂標準將每公斤食油含10微克苯並[a]芘修定為5微克苯並[a]芘。然而，歐盟所制定的標準比較嚴格，以每公斤食

用油含2微克苯並[a]芘為上限。根據消委會於2017年7月公布的食油測試結果，60款樣本中9款檢出苯並[a]芘，每公斤含量介乎0.6至4.6微克，當中只有1款樣本超出歐盟的法例要求，顯示市場上大部分的產品都合乎較嚴格的歐盟標準。香港市民每天都會進食食油，消費者及公眾就該款超標樣本反映很多憂慮，從保障消費者的食物安全而言，消委會認為苯並[a]芘最高含量上限的規管應進一步收緊至歐盟標準（每公斤2微克），為公眾健康提供最理想的保障。

擬主要供12個月以下嬰兒食用的配方產品

- 5.2 由於苯並[a]芘屬第一類致癌物，即令人類患癌，而嬰兒較易受污染物的毒性影響，消委會支持參考歐盟及韓國的相關標準，為擬主要供12個月以下嬰兒食用的配方產品訂定苯並[a]芘的最高含量標準（每公斤1微克）。

## 6. 芥酸

低芥酸菜籽油

- 6.1 現行《規例》只訂明芥酸在油或脂肪（或兩者的混合物）的最高含量為其所含脂肪酸的5%。由於不少動物實驗研究發現大量攝入芥酸可損害動物的心臟組織，消委會支持參考食品法典委員會《特定植物油標準》，在現行《規例》上加入就低芥酸菜籽油（即由含低芥酸油脂的油菜、白菜、芥菜的種子製備而成的植物油）訂定芥酸不得超過其所含脂肪酸2%的標準。根據消委會於2017年7月公布的食油測試結果，18款芥花籽油／菜籽油及含芥花籽油／菜籽油的調和油樣本中只有4款檢出芥酸，而含量均遠低於2%，顯示市場上大部分較常見的相關產品已能符合更嚴格的國際標準（低芥酸菜籽油中，芥酸不得超過以重量計其所含脂肪酸的2%）。

## 7. 3-氯-1,2-丙二醇（下稱「氯丙二醇」）

### 調味品

- 7.1 由於氯丙二醇被國際癌症研究機構列為「或可能令人類致癌」物質，為保障市民大眾的健康而言，消委會支持參考食品法典委員會及內地的相關標準為固態調味品及其他任何形態的調味品訂定最高含量。
- 7.2 消委會於2017年到2020年間進行的不同測試中，發現氯丙二醇亦存在於其他常見食物中，包括精煉油、人造牛油、起酥油、曲奇、蛋卷、擬主要供12個月以下嬰兒食用的配方奶粉等。
- 7.3 以擬主要供12個月以下嬰兒食用的配方奶粉的測試結果為例，全部15款樣本均檢出氯丙二醇，當中1款在正常食用分量下會超過歐洲食物安全局建議的每日容許攝入量。由於氯丙二醇被國際癌症研究機構列為「或可能令人類致癌」物質，如母親未能進行母乳餵哺或選擇以配方奶餵哺，初生嬰兒只能靠初生嬰兒配方奶粉維持生長發育，加上嬰幼兒較易受污染物的毒性影響，消委會認為雖然現時國際間並未有相關的標準，但當局仍應密切留意國際趨勢發展，適時檢討更新現行法例的需要。

## 8. 縮水甘油脂肪酸酯（以環氧丙醇顯示）

- 8.1 縮水甘油脂肪酸酯主要是在精煉植物油的脫臭過程中產生，精煉油及含精煉油的食物都有機會含有縮水甘油脂肪酸酯，消委會於2017年至2020年間測試了不同食物中的縮水甘油脂肪酸酯含量，除了擬供12個月以下嬰兒食用的配方奶粉外，同時發現常見的食物例如精煉油、人造牛油、烘焙食品等均含有縮水甘油脂肪酸酯，當中不少食物是幼兒亦有機會進食。消委會認為應在源頭規管這種污染物，除了修訂建議中的嬰兒配方奶粉及液態嬰兒配方產品外，亦建議參考歐盟的法例要



求為精煉油訂定縮水甘油脂肪酸酯的最高含量標準（市場上供最終消費者使用或用作食品成分的植物油脂的最高含量為每公斤1000微克，而用於製造嬰兒食品和嬰幼兒穀物加工食品的植物油脂的最高含量為每公斤500微克）。

## 9. 三聚氰胺

擬供嬰兒食用的液態配方產品

- 9.1 曾有嬰幼兒因進食含有三聚氰胺的奶粉而出現泌尿問題，就保障嬰幼兒的健康而言，消委會支持更新規例參考通用標準，加入擬主要供12個月以下的人食用的液態嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品中三聚氰胺的最高含量（每公斤0.15毫克），使法例更為完善，確保嬰幼兒的健康，亦能讓本地法例與國際標準接軌。

## 10. 部分氫化油

- 10.1. 就保障大眾市民的心血管健康而言，消委會認為應從源頭規管，禁止在食品供應中使用部分氫化油，保障市民健康，消除攝入工業生產的反式脂肪的食安風險，因此支持建議修訂將部分氫化油列為食物中的違禁物質，並支持禁止輸入含有「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，當中包括食用油脂在內。
- 10.2. 消委會近十多年進行過不少關於食物中的反式脂肪含量測試，包括：麵包、曲奇、蛋糕、酥皮、蛋卷等等，發現近年不少食品製造商已改良其產品配方，減少成品中的反式脂肪含量；另一方面，隨着市民大眾對反式脂肪可能造成的健康風險的認識不斷加深，對食物中的反式脂肪及部分氫化油表達了不少的憂慮。是次修訂條例讓業界有更清晰明確的法律可依，市民大眾的健康亦可受到法律的保障，同時本港標準亦能跟隨國際的步伐。

10.3. 消委會支持修訂《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)中有關氫化油的標示要求以配合以上修訂條例的執行，方便業界於採購原材料時辨識當中是否含有氫化油。不過，消委會認為不能單靠生產商、進口商或分銷商在產品上的標示辨識是否含有部分氫化油，建議當局要定期抽樣檢測不同的食品是否含有部分氫化油，相輔相成。但由於食用油脂在高溫精煉及烹調下亦會產生少量的工業生產的反式脂肪，因此建議當局亦應訂立明確的指引，讓業界清楚知道什麼情況下的檢測結果屬違例。

10.4. 消委會認為食物供應鏈的每一個環節都同樣重要，為防止對人體有害的原材料用於製作食品，除了規定凡進口、生產或包裝必須確保產品符合標準外，亦須監管下游分銷商、零售商或食肆，當局亦應定期抽檢食肆及食物製造處所使用的原材料是否符合要求。

## 11. 設立考核獨立檢測或認證機構的機制

11.1. 由於本港不少食物都是從外地進口，消委會建議食物進口時應提供相關的檢測報告證明符合法例要求，當局亦應與外地其他相關的官方機構設立考核機制，評估和檢視所提供的檢測報告的真確性，並核實有關獨立檢測機構的水平及操守，以防止再發生因偽造假報告而讓含有害物質的食物流入食物鏈的事件。另外，亦應要求相關機構取得認可資格後盡其社會責任，每年向公眾公布工作重點、不合格樣本種類及統計數字。消委會亦建議當局設立一個具透明度的查冊機制，讓業界清楚知道所有合資格第三方獨立實驗室的資料，方便生產商及進口商查閱。

## 12. 檢討及改善消息發報速度

12.1. 市民大眾是十分關注局方對外發放問題食品資料的時間，認為應以最



快最短的時間發放訊息。消委會建議當局檢討及改善發放涉事問題食品及食肆資料的機制和程序，設立內部指引，按風險程度和影響層面設定對公眾發放資料的時間和服務承諾。

### 13. 豁免安排

13.1. 消委會建議當局設立一個申請豁免的機制，為一些因進行科學研究或作測試用途而出入口的相關食物提供豁免。此等食物入口時不用提交檢測報告，但其出入口量會受到限制，及須申報製造商、來源地地址、目的地地址、用途，及相關人士的資料，以鼓勵科研發展，亦讓業界可節省測試食品樣本的行政費成本。

### 14. 寬限期

14.1. 消委會明白須給予業界合理時間按需要改良其產品以符合新法例要求，但不少食品出口國或地區已有相關的法例規管，而建議的相關檢測項目亦不需應用精密度十分高的儀器，大部分私營化驗室現時的設備已足以應付，因此，有關建議應盡快實施，以確保消費者的健康得到更好的保障。

### 15. 增加公眾對相關有害物質及食物安全的教育

15.1. 修訂建議內提及的部分有害物對大眾市民來說比較陌生，消委會認為應透過公共教育和知識共用，以多種不同途徑發布資訊，籌辦不同形式的教育活動例如講座、展覽及工作坊等等，讓社會上各階層的人士提升對相關有害物質的認識，了解它們的產生和來源，以及對人體健康的害處，同時教育大眾市民如何選購相關食物以減少攝入有害物質的方法，從而提升他們自我保護的能力。

16. 設立消費者諮詢和投訴機制

16.1. 消委會注意到諮詢文件未有提及處理投訴事宜，建議當局考慮設立諮詢和投訴機制，以保障消費者的權益。

消費者委員會

2021年2月22日