

敬啟者：

我謹就《食物內有害物質規例》（第132AF章）的建議修訂諮詢檔提出以下意見：

項目	諮詢檔內容（限量標準）	修改意見	理由
3-氯-1,2-丙二醇 （氯丙二醇）	固態調味品 1毫克/公斤； 任何其他調味品 0.4毫克/公斤	補充適用條件：僅限於添加 酸水解植物蛋白的調味品	見下文

諮詢檔中新增調味品中的氯丙二醇限量，並且，“為使建議標準的適用範圍易於理解，上述的修訂建議會涵蓋所有輸入或在本港出售的調味品（不論是否含有加酸水解植物蛋白）。”此標準同其參考的GB 2762-2017 食品安全國家標準 食品中污染物限量和CXS 193-1995 食品中污染物和真菌毒素標準（如截圖所示）均有偏離，擴大了限量標準的適用範圍。

GB 2762-2017關於氯丙二醇限量要求

4.12 3-氯-1,2-丙二醇

4.12.1 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标见表 12。

表 12 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg
調味品*	
液態調味品	0.4
固態調味品	1.0
* 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。	

4.12.2 檢驗方法:按 GB 5009.191 規定的方法測定。

食品法典委員會CXS 193-1995關於氯丙二醇限量要求

CXS 193-1995

63

CHLOROPROPANOLS

Reference to JECFA: 41 (1993; for 1,3-dichloro-2-propanol only), 57 (2001), 67 (2006)
Toxicological guidance value: PMTDI 0.002 mg/kg bw (2001, for 3-chloro-1,2-propanediol); maintained in 2006. Establishment of tolerable intake was considered to be inappropriate for 1,3-dichloro-2-propanol because of the nature of the toxicity (tumorigenic in various organs in rats and the contaminant can interact with chromosomes and/or DNA).
BMDL 10 cancer, 3.3 mg/kg bw/day (for 1,3-dichloro-2-propanol); MOE, 65 000 (general population), 2 400 (high level intake, including young children).
Contaminant definition: 3-MCPD
Synonyms: Two substances are the most important members of this group: 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD, also referred to as 3-monochloro-1,2-propanediol) and 1,3-dichloro-2-propanol (1,3-DCP).
Related code of practice: Code of Practice for the Reduction of 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the production of Acid-Hydrolyzed Vegetable Proteins (Acid-HVPs) and Products that Contain Acid-HVPs (CXC 64-2008).

Commodity/Product Name	Maximum Level (ML) mg/kg	Portion of the Commodity/Product to which the ML applies	Notes/Remarks
Liquid condiments containing acid hydrolyzed vegetable proteins	0.4		The ML does not apply to naturally fermented soy sauce.

正如諮詢文檔所述，“加酸水解植物蛋白的製造過程有可能產生氯丙二醇，從而存在於製成品中”。因此依據其他規例要求，添加或含有酸水解蛋白的調味品，產品標籤中應有所體現，不會出現不易識別或理解調味食品是否含有/添加酸水解蛋白的情形。

檢索政府食物安全中心網站關於“氯丙二醇”訊息，二零一九年七月第一百五十六期“食品安全焦點”《調味料中的加工過程污染物氯丙二醇》

（https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_156_02.html）中提到：“食物環境衛生署與消費者委員會曾進行聯合研究，發現所有調味料樣本中的氯丙二醇含量均低於CXS 193-1995所訂的有關上限。近年豉油及蠔油的監測資料也顯示，在本地市面抽取的樣本中，所含的氯丙二醇分量並無超出食品法典委員會的標準。”近期網站公佈的“違規樣本的檢測結果”未見有調味品氯丙二醇不合格通報案例。可見調味品業界在減低污染物氯丙二醇在成品中含量的行動已取得成果，這些行動可能包含但不限於不使用或減少使用酸水解植物蛋白或揀選優質水解蛋白。

如果“不論是否含有加酸水解植物蛋白”，所有在港銷售的調味品均要求符合該限量標準要求，將給業界帶來不小的檢測成本，產品成本勢必轉移至商品零售價格。作為普通消費者，我懇請政府在確定標準前，考慮氯丙二醇作為有害物在調味品製成品中的來源和產生機理，避免因擴大標準的適用範圍導致的民生產品價格波動。

此致

敬禮

調味品普通消費者
2021年3月7日