



Good food, Good life

雀巢香港有限公司
Nestlé Hong Kong Limited

2021 年 3 月 12 日

香港金鐘道 66 號
金鐘道政府合署 43 樓
食物環境衛生署
食物安全中心

敬啟者：

就《食物內有害物質規例》（第 132AF 章）的建議修訂諮詢文件之意見書

雀巢香港為本港主要的食品及飲品公司之一，產品安全及品質是我們的重中之重。雀巢香港銷售的產品均遵照本港或其生產地的相關食品法規及雀巢的內部標準。

雀巢香港歡迎食物安全中心進一步保障食物安全和公共健康的方向，這亦是我們的共同目標。

就食物安全中心於 2020 年 12 月 11 日所發佈的《食物內有害物質規例》（第 132AF 章）的建議修訂（下稱《建議修訂》）諮詢文件，雀巢香港現提交意見如下。

- (1) 釐定「總黃曲霉毒素」在特定食物外的其他任何食物的最高含量時，應參考廣大進口食物來源地之標準

香港的整體食物供應超過 90% 為進口食品¹，當中不少均參照來源地有關「總黃曲霉毒素」的標準來生產，並符合本港現行規例的要求。《建議修訂》把「總黃曲霉毒素」在特

¹ 立法會政府帳目委員會第七十一 A 號報告書——第 4 部；食物安全中心：食物的進口管制
https://www.legco.gov.hk/yr18-19/chinese/pac/reports/71a/m_4.pdf





Nestlé Good food, Good life

定食物外的其他任何食物的最高含量由現行的每公斤 15 微克收緊至每公斤 5 微克，雀巢香港對此並不贊同。

宏觀大部分國家包括中國、歐盟以至食品法典委員會均沒有制定「總黃曲霉毒素」的最高含量標準。美國的相關上限為每公斤 20 微克，韓國的相關標準為每公斤 15 微克，日本在所有食物的相關上限為每公斤 10 微克。而《建議修訂》中只參考鄰近國家馬來西亞和新加坡之相關標準，制定出最嚴格每公斤 5 微克的建議。根據香港統計處 2020 年 12 月份資料顯示²，香港進口自馬來西亞和新加坡的食物分別只佔全港進口食物的 1.2%和 0.58%，由此可見此兩國家並非香港主要進口食物來源。

本公司認為《建議修訂》不應忽略其他香港主要進口食物國家的規例，否則將使本地標準未能與國際間接軌。而在過於嚴謹標準的情況下，《建議修訂》的規管水平有可能導致市場上出現大量「總黃曲霉毒素」符合來源地規定卻超出本地標準的食物，對市場造成混亂或引起消費者的疑慮。

(2) 《建議修訂》應只就含有加酸水解植物蛋白的調味品的 3-氯-1,2-丙二醇（「氯丙二醇」）水平作出規管

有關調味品中的「氯丙二醇」，《建議修訂》分別參考食品法典委員會的液態調味品及內地就固態調味品的相關標準，為固態調味品及其他任何形態（不論液態、半液態或半固態等）的調味品訂定「氯丙二醇」的最高含量，分別為每公斤 1 毫克及每公斤 0.4 毫克。而《建議修訂》將涵蓋所有輸入或在本港出售的調味品，不論其是否含有加酸水解植物蛋白。然而，《建議修訂》所參考之食品法典委員會及內地相關標準均只就含有加酸水解植物蛋白的調味品作出規管，不含加酸水解植物蛋白的調味品則不在規管範圍之內。

雀巢香港認為《建議修訂》應與食品法典委員會及內地相關標準一致，只規管含有加酸水解植物蛋白的調味品，而非涵蓋全部調味品。

(3) 支持將「部分氫化油」列為食物中的違禁物質，但並不需要標示「氫化油」

有關「部分氫化油」，《建議修訂》將會把「部分氫化油」列為食物中的違禁物質，雀巢香港對此表示支持。生產「部分氫化油」的過程中會產生大量工業生產的反式脂肪酸，

² 政府統計處 - 貿易統計網上互動數據發布服務

<https://tradeids.censtatd.gov.hk/Index/c5759e3df90546758f27efd2ee2b5359>



Nestlé Good food, Good life

而越來越多科學研究亦證明這些主要經「部分氫化油」攝取的工業生產的反式脂肪酸會對人體健康造成損害。雀巢香港一直致力促進消費者的營養及健康，故現時本公司所有產品已不含「部分氫化油」。

然而，《建議修訂》中要求預先包裝食物如含有氫化油，必須在其配料表中作出相應標示（如指明含「氫化油」或在所含油脂的名稱前加上「氫化」字樣），本公司對此並不同意。由於《建議修訂》已將「部分氫化油」列為食物中的違禁物質，《建議修訂》生效後，預先包裝食物中所含的油脂應為「完全氫化油」或未經氫化的油脂，而兩者均為准許使用的物質，因此，本公司認為並無需要在包裝標籤上列明「氫化」字樣，以免引起消費者不必要的疑問，此舉亦會增加業界的壓力，包括更改包裝的時間及成本。

(4) 有關物質的最高含量應以產品食用時的狀態計算

某些產品，如配方奶粉產品，生產時經過濃縮並需稀釋或調配才能飲 / 食用，而《建議修訂》中只訂定食物中的最高含量，如36個月以下嬰幼兒食用的任何食物中「黃曲霉毒素 B₁」的最高含量標準，或擬主要供12個月以下嬰兒食用的配方產品的「黃曲霉毒素 M₁」的最高含量標準，而沒有清楚列明該標準將如何應用於需稀釋或調配才能飲 / 食用的產品。本公司建議《建議修訂》中的有關物質的最高含量應以產品食用時的狀態而計算，而非根據其供出售時的狀態，並應於正式修訂有關規例時清楚說明此計算原則。

(5) 同意就其他有害物質之最高含量作出修訂

雀巢香港亦同意《建議修訂》就有關其他有害物質，黃曲霉毒素 M₁、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇、棒曲霉素、苯並[a]芘、縮水甘油脂肪酸酯、三聚氰胺及芥酸之最高含量作出修訂，並參考食品法典委員會或其他已發展國家之標準而訂定相關水平。

(6) 為業界提供足夠的寬限期

雀巢香港建議《建議修訂》應於修訂規例於刊憲後 18-24 個月生效，足夠的寬限期能夠讓業界有充足時間為最新的食物安全標準作好準備，包括與不同國家的製造商溝通並進行檢測、按需要更改包裝上的標籤等，讓市場平穩過渡。





Nestlé Good food, Good life

最後，雀巢香港重申食物安全中心在作出修訂時應確保本港的食物安全標準和規管能與國際標準銜接，在保障食品安全和消費者健康的同時，能維持市場順暢運作，與業界為消費者提供安全的食品。

雀巢香港有限公司

謹啟

