

大湾区检测认证行业交流研讨会-广州站



香港食品条例概况



食品安全条例

良好信誉原料**供货商**
良好信誉食品**制造商**
良好信誉食品**销售商**

- 1. 质量管理体系如 HACCP, ISO
- 2. 质量控制



食品检测

香港的食物安全条例



需要符合公众卫生及市政条例 (第132章) 第 V 部及以下规例

| 规例 | 章节 |
|------------------------------------------------|------------|
| 食物内有害物质规例(进行建议修订) | 第 132 AF 章 |
| 食物内防腐剂规例 | 第 132 BD 章 |
| 食物内除害剂残余规例 | 第 132 CM 章 |
| 食物内染色料规例 | 第 132 H 章 |
| 食物内甜味剂规例 | 第 132 U 章 |
| 食物搀杂 (金属杂质含量) 规例 (《修订规例》于二零一九年十一月 一日起实施) | 第 132 V 章 |

香港的食物安全条例 (续)

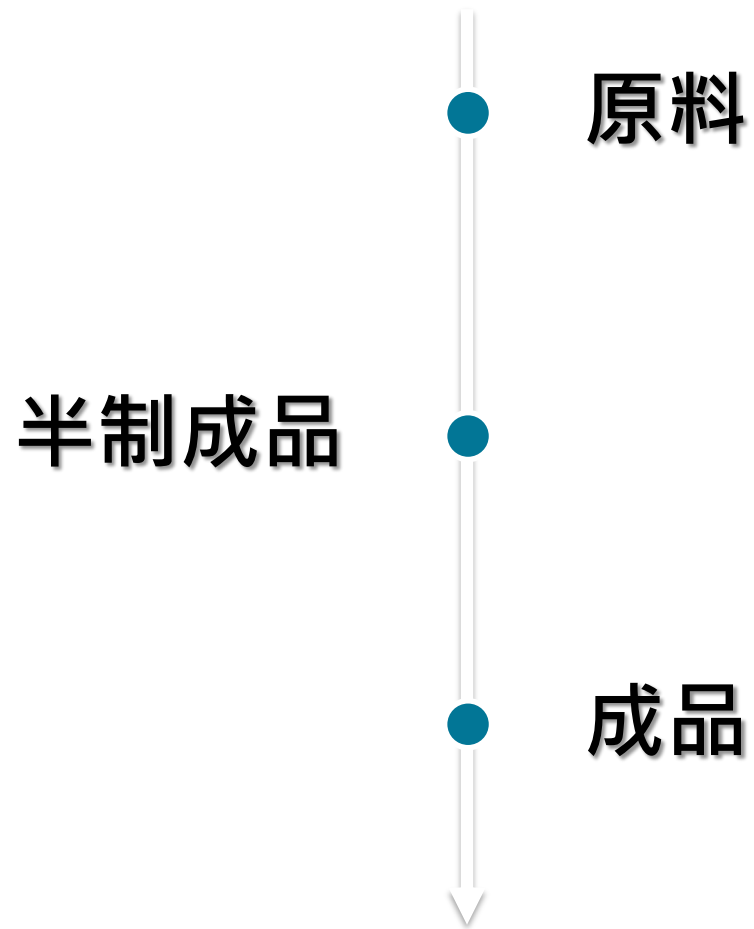


需要符合公众卫生及市政条例 (第132章) 第 V 部及以下规例

| 规例 | 章节 |
|-------------------------|------------|
| 奶粉规例 | 第 132 R 章 |
| 食物及药物 (成分组合及卷标) 规例 | 第 132 W 章 |
| 冰冻甜点规例 | 第 132 AC 章 |
| 食物内矿物油规例 | 第 132 AR 章 |
| 香港食物安全中心 即食食品微生物含量指引 | |
| 更多更多... | |

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/food_leg_list.html#part5

食品质量安全



食物内除害剂残余规例

(第 132 CM 章)

- 有机氯农药
- 有机磷农药
- 除虫菊精
- N-甲基氨基甲酸酯

食物内染色料规例

(第 132 H 章)

1. 天然色素，如：焦糖、胡萝卜素
2. 合成色素 (焦油染色剂)，如：
 - 诱惑红 (Allura Red AC)
 - 日落黄 (Sunset Yellow FCF)
 - 柠檬黄 (Tartrazine)
 - 亮蓝 (Brilliant Blue FCF)

食物内染色料规例

(第 132 H 章)

3. 禁用人造色素

- 对位红 (Pigment red 1, PR-1)
- 红 2G (Red 2G)
- 若丹明 B (Rhodamine B)
- 橙黄 II (Orange II)
- 苏丹红 (苏丹红 I , II , III , IV ; 二甲基黄 ; 苏丹橙G ; 苏丹红 7B)

食物掺杂 (金属杂质含量) 新修定 规例

*階段一

实施日期: 2019-11-01 (适用于部分新鲜食物)
(即新鲜水果蔬菜和蔬果汁、新鲜动物和家禽的肉
类及可食用什脏、水生动物和家禽的蛋类)

*階段二

实施日期: 2020-01-01(至于上述食物以外的食物
, 由于这些食物的保质/储存期一般较长)

修订内容概括

- 取代现行所有固体/液体食物的类别, 改就**个别食物/食物组别**订定最高含量
- 规例涵盖的金属由7种增至14种, 包括**钡、硼、铜、锰、镍、硒及铀**, 有关含量只限于天然矿泉水或瓶装/包装饮用水
- 新增**鱼类甲基汞**限量及新增**糙米、精米及水产动物的无机砷**限量
- 加上**浓缩或稀释系数**作调整, 以初步评定这些加工食品的污染物含量

食物内防腐剂规例

(第 132 BD 章)

- 硝酸盐
- 亚硝酸盐
- 丙酸
- 山梨酸
- 二氧化硫

禁用食物防腐剂



甲醛



硼酸



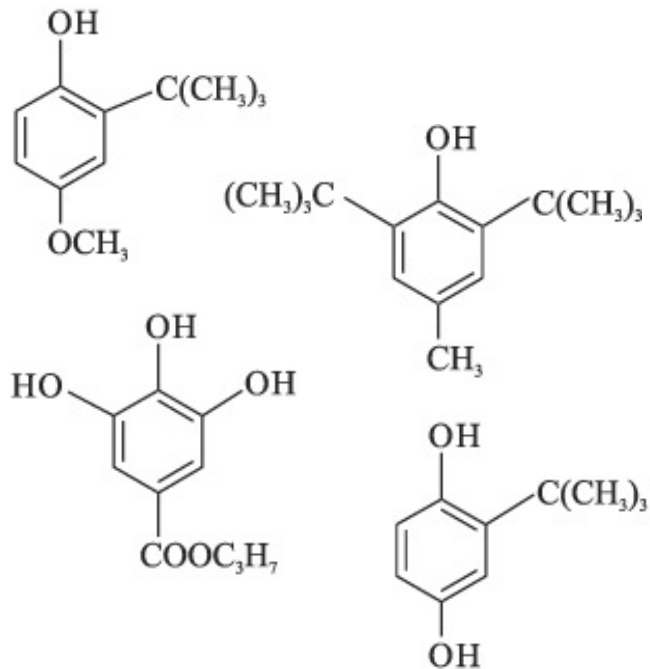
双氧水







甲醛次硫酸氢钠 (吊白块)



水杨酸



抗氧化剂的功效

-  防止不饱和脂肪的氧化
-  中和酸性
-  防止物理变化的稳定剂
-  减少不良的酶促反应及化学反应

- 叔丁基羟基蒲香醚 (BHA)
- 二叔丁基对甲酚 (BHT)
- 没食子酸丙酯 (PG)
- 叔丁基对苯二酚 (TBHQ)

食物內有害物質規例 (第132AF 章)



《修订规例》

- 更新和加强规管食物中三类霉菌毒素，即黄曲霉毒素、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（又称呕吐毒素）及棒曲霉素
- 更新五种其他有害物质，即苯并[a]芘、缩水甘油脂肪酸酯、三聚氰胺、氯丙二醇及芥酸在食用油脂、调味品和拟供婴儿食用的配方产品中的最高含量

食物內有害物質規例 (第132AF 章)



- 参考了世界卫生组织（世卫）的建议，将部分氢化油（即工业生产的反式脂肪酸的主要来源）列为食物中的违禁物质
- 《2021年食物及药物（成分组合及卷标）（修订）规例》，规定预先包装食物如含有氢化油（例如完全氢化油）必须在其配料表中作出相应标示。

食物內有害物質規例 (第132AF 章)



- 部分**氢**化油列为食物中的违禁物质及相关标示规定  2023年12月1日生效
- 其他修订条文  2023年6月1日生效

常见的食品成品

安全例子

酒精饮料、非酒精饮料、乳制品
肉制品、健康 / 保健食品、即食食品

测试项目：

- 塑化剂 Phthalates (DBP, BBP, DEHP, DNOP, DINP, DIDP)
- 甲醇 Methanol content
- 乙醇 Ethanol content

测试项目：

- 多菌灵
- 塑化剂
- 微生物污染
 - 冰 (大肠杆菌、大肠菌群、总细菌)
 - 非瓶装饮料 (大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、产气荚膜梭状芽孢杆菌)

食品成品安全 – 乳制品



测试项目：

- 三聚氰酸
- 三聚氰胺
- 黄曲霉毒素 M1
- 微生物污染

測試項目 (禁用瘦用精 / 化學物) :

- 盐酸克仑特罗
- 莱克多巴胺
- 沙丁胺醇
- 阿伏霉素
- 氯霉素
- 盐酸克仑特罗
- 己二烯雌酚
- 己烯雌酚
- 己烷雌酚

测试项目 (限用抗生素) :

- 羟氨苄青霉素
- 氨苄青霉素
- 苄青霉素
- 金霉素
- 邻氯青霉素
- 双氯青霉素
- 强力霉素
- 土霉素
- 磺胺药类
- 四环素

药物：减肥药、抗阳痿药、降糖药、类固醇、降压药等

测试项目：

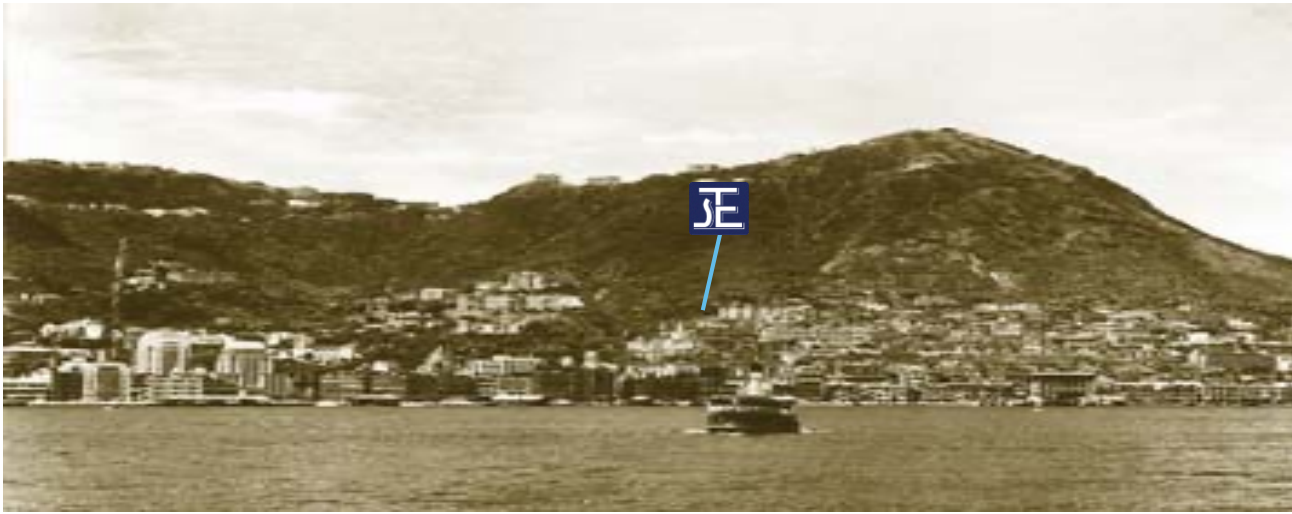
- 农药残余
- 微生物数量
- 防腐剂
- 色素
- 7 種重金屬及有毒元素
- 抗生素，如氯黴素 (chloramphenicol)
- 化學污染物，如多氯聯苯 (PCBs)

**高风险食品：寿司、沙律、海鲜、
冰冻甜点等**

测试项目：

- 卫生指标性：需氧总细菌数、大肠菌群、肠杆菌
- 致病菌：金黄色葡萄球菌、霍乱弧菌
- 致病病毒：甲 / 乙型肝炎、轮状病毒、诺如病毒

STC 简介



- 创立于1963年，为香港首间独立、非牟利的测试、检验及认证机构
- 独立的注册慈善机构，由董事局监察
- 收入盈余全部投放于员工发展及服务扩展
- 为政府及商业机构提供全面的测试、检验及认证服务
- 拥有全球网络，在全球各地包括中国、越南、日本、意大利、德国及美国聘请超过900名员工

STC 成员机构

香港地区服务网络



大埔工业邨总部



大埔纺织品测试实验室



沙头角放射性干扰
测试场地



长沙湾地铁站客户服务中心

愿景与使命



- 成为全球首屈一指、专业及广受认可的检测机构
- 不断提升产品质量及安全标准，以回馈社会，为工业界、消费者及政府竭诚服务

STC (香港标准及检定中心)

化学、食品及药物部

韩燕 女士 (Ms. Candy HON)
助理营业及市场经理 Asst. S&M Mgr.

电话：+852 2666 1878
传真：+852 2663 1284
电邮：honyin@stc.group

地址：大埔工业邨大宏街10号
网址：www.stc.group



Thank you very much