「環保平價」藏食安風險 小店疑售發霉糖果

食品欠中英文標籤 臨期過期難分辨

食得安心 ④

現時包裝食品都會寫上食用日期，若然過期或臨期乃至仍可食用的食品，往往都會被丟棄。近年本港有店舖專門售賣這類臨期或過期不久的包裝產品，既減少浪費，價格亦較便宜。大公報記者近日走訪全港各區超過20間店舖，發現大型連鎖店品質管理較嚴格，過期產品大多集中在數日至4個月內，但部分進口食品未加上法例規定的中英文標籤，有進口零食已經超過「Expiry Date（到期日）」近一個月，有非法售賣之嫌。深水埗等地個別小店更出現疑似發霉的糖果。

批發及零售界立法會議員邵家輝表示，食物業界不應售賣已超過「此日期或之前食用（Use By）」日期的食物，應確保「此日期前最佳（Best Before）」日期後售出的食物仍然適宜食用。有執業大律師指出，將發霉食品公開陳列或出售涉嫌違法。

大公報記者 陳泓源、歐嘉浩



◀市民選購食品時，都有意識閱讀標籤內食物名稱、配料表、製造商或包裝商等資料。 大公報記者凌豪攝



大公報AI製圖

◀進口包裝食品未貼上中英文標籤，不符合法例要求。 大公報記者凌豪攝

►進口食品需要重新貼上食品成分標籤。 大公報記者凌豪攝



▲有店舖貨架上懷疑發售已發霉的糖果。 大公報記者姚棠攝

拆開包裝先觀察氣味與外觀

醫生提醒

食安中心今年首9個月共檢查42042個預先包裝食物標籤，並就約108宗未加上標籤、5宗售賣過期食物的個案提出檢控。中心強調，人員會定期巡查零售店舖並隨機抽樣測試，如發現違反《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》即會檢控。

家庭醫生關嘉美提醒，過期食物外觀或口味無異亦不代表安全，出現明顯腐敗或異味前，金黃葡萄球菌、沙門氏菌和大腸桿菌等細菌可能已大量繁殖，肉眼未必能察覺。市民若儲存不當、包裝破損，或食物已變色發霉，即使未過期亦不應食用。

關嘉美指出，食用過期或變質食物最常見會引致食物中毒，出現嘔吐、腹瀉、發燒等症狀，嚴重者甚至有生命危險。此外，食物中的營養素會隨時間氧化流失，令營養價值下降。她建議市民拆開包裝後應先觀察氣味與外觀，如發現異常切勿進食，若食用後身體不適應及時求醫。 大公報記者 陳泓源

標明食用期限可避免誤導

他山之石

各地預先包裝食物日期標記制度不一。新加坡規定須以「USE BY」（使用於）、「EXPIRY DATE」（到期日）、「BEST BEFORE」（此日期前最佳）和「SELL BY」（售賣於）標示，逾期禁止販售，曾經有官員認為，若僅限兩種標準會增加廠商重新設計包裝的成本，最終會轉嫁給消費者。

韓國因發現舊制度會導致大量食物浪費，且保質期後的安全食用期限又不明確，故自2023年起全面廢除沿用多年的「銷售截止日期（Sell-by Date）」，改以「使用期限（Use-by Date）」為一般食品標準。首爾江南區政府資料顯示，舊制以安全極限時間的60%至70%為可販售期，過期後仍有一段時間能安全享用；新制則提高到80%至90%，讓市民更清晰放心食用的時限。至於醬油、啤酒等不易變質的特定食品，廠商可依法標示「品質維持期限（Best Before Date）」。

美國近年推動日期標籤簡化統一，加州已於今年7月率先立法，規定州內銷售的預先包裝食物必須統一使用「Best If Used By」（此日期前最佳）或「Use By」兩種表述。

大公報記者 陳泓源



▲不少預先包裝食物產自外國，因各國標準不一，導致購買者難以適應。 大公報記者凌豪攝

不少進口食品僅貼外語標籤

大公報記者近日走訪全港各區逾20間店舖，包括大型連鎖店及小型雜貨店。整體而言，大型連鎖店對品質管理較嚴格，過期日子大多介乎數日至4個月內，貨品陳列及標示亦較整齊。

不過，記者發現有大型連鎖分店售賣未按法例貼上中英文標籤的進口食品，例如一款過期逾月的「Yum'z Bites泡泡糖味軟糖」只有韓文信息，保質期僅以韓文標示「消費期限：至2026年8月30日止」；另有新加坡進口零食已超過「Expiry Date」近一個月；亦有日本食物僅以「賞味期限」標示。

本港法例規定預先包裝食品須附上「此日期前最佳」或「此日期或之前食用」標示。前者意味妥善貯存下逾期仍可能安全，後者過期則不安全。若食物未按法例標示，而且逾期後在短期內變質，消費者恐難以分辨。至於一些僅有原產地文字的食品，不諳外文的市民恐難以分辨。

上述問題在個體經營小店更常見。記者到深水埗、旺角等雜貨店及藥店觀察，發現貨品質素參差。有小店售賣的漢堡形糖果表面被白色毛狀物包裹，疑似變成「真菌漢堡」，旁邊更有一包已過期半年的小熊糖果照常發售。另有雜貨店售賣的包裝零食除品牌標誌外未見任何文字，成分和保質期均無從知曉。

立法會議員邵家輝表示，業界不應該售賣已過「此日期或之前食用」的食物，並應確保在「此日期前最佳」後售出的食物仍適宜食用。雖然食安中心多次向業界宣傳，但零售商繁多，仍不時出現違法情況。他提醒市民，食用前需留意食物狀態，如覺異樣可向食安中心投訴。

售腐壞食物屬違法可判囚

執業大律師龔靜儀指出，根據法例，若食物資料只標示外文（如日文、韓文、法文等），必須加貼中英文標籤方可出售。販售未符法定標籤要求的預先包裝食物即屬違法，最高可罰款5萬元及監禁6個月。此外，發霉意味着食物已腐壞並含有耐熱黴菌毒素，公開陳列或出售不宜供人食用的食物屬嚴重違法，最高同樣可判罰款5萬元及監禁6個月。

食物安全中心回覆查詢時強調，本港禁止售賣任何已過「此日期或之前食用」日期的食物，業界亦應確保在「此日期前最佳」後售出的食物仍適宜食用。市民在購買及進食時應小心檢查，若發現發霉或異味等變壞跡象，則不宜進食。

食安中心就預先包裝食物抽檢及執法資料

年份	2024年	2025年	2026年（截至9月）
標籤數目	55365	55359	42042
標籤可閱性不符	3	6	10
售賣過期食品	3	13	7
營養標籤與實際成分不符	4	15	11
沒有適當標示保質期	50	60	54
其他不符食物標籤#	59	65	53
其他不符營養標籤@	74	90	72
合計	193	249	207

備註：#號為違規事項涉及沒有標籤、資料不全，包括食物名稱、配料表、製造商或包裝商的名稱、食物淨重量或淨體積、貯存方式或使用指示陳述、使用的語文不當等不符合規定的情況

@號為違規事項涉及沒有營養標籤或標籤上能量和七種核心營養素資料不全、營養標籤的格式不當、使用的語文不當、營養聲稱不符等不符合規定的情況

資料來源：食物安全中心

各地進口食品標準不一 保質期標記五花八門

無所適從

本港不少預先包裝食物產自外國，因各國標準不一，導致保質期標記五花八門，除了本港法定的「Use By」（使用於）或「Best Before」（此日期前最佳），市面上不少進口食物僅有原包裝的「Expiry Date（到期日）」或「Sell-by date（銷售截止日期）」等表述。執業大律師龔靜儀指出，除獲豁免外，進口商必須向製造商核實日期的真正含意，並確保食物在出售前已加貼法定保質期標籤，否則涉嫌違法。

根據國際食品法典委員會的《預先包裝食品標籤通用標準》，「Expiration Date」（有效日期）或「Use-by Date」（此日期或之前食用日期），在列明食用日期後，基於安全和品質考慮不應再銷售或食用；「Best Before Date」（此日期前最佳日期）」或「Best Quality-before Date」則意味在規定儲存條件下，未開封食品在此日期後或許仍可食用。



▲預先包裝食物標籤上，本港法例只容許Use By或Best Before兩種寫法。 大公報記者凌豪攝

Best Before之後食用 品質無保障

本港法例則僅容許「Use By」或「Best Before」兩種日期寫法。食安中心指出，「Use By」是食物安全的說明，適用於鮮奶等易腐壞、短時間內會變質的食物，過期即不能安全食用；「Best Before」則關乎食物品質而非安全，在指定條件下妥善保存，過期後仍可食用，但品質或已非最佳。

龔靜儀指出，食品公司最清楚產品特性，若原產地日期格式不符香港法定字樣，進口商必須向製造商核實其屬於「關乎質素」還是「關乎微生物安全」，並據此在港出售前，加上符合本港法例第132W章《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》的標示。

大公報記者 陳泓源

責任編輯：邱家華 美術編輯：蘇正浩