

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。



發現超市、凍肉店與雜貨店 售賣過期冷凍食品

新聞媒體不時報道有超市或零售店鋪售賣過期食品。事實上，也有消費者致函本會，稱發現有零售店出售過期的預先包裝食品，包括超逾「此日期或之前食用 (use by)」或「此日期前最佳 (best before)」期限的包裝食品，又指懷疑有零售店更改食品包裝上標示的食用日期，要求本會向有關政府部門反映問題。

觀察六區售賣過期包裝食品的情況

為瞭解情況，本會在今年1月上旬派員以消費者的身份到港、九、新界6個地區共57間零售店進行觀察，包括24間大型連鎖超市、4間獨立超市、9間連鎖凍肉店或雜貨店及20間小型凍肉店或雜貨店，有關的地區分別為北角、灣仔、佐敦、深水埗、屯門和荃灣。

調查的預先包裝食品均為須按現行法例要求以「此日期或之前食用 (use by)」或「此日期前最佳 (best before)」來標示食用日期的。由於食品種類繁多，是次調查只集中觀察急凍 (frozen) 及冰鮮 (chilled) 的預先包裝食品，原因是急凍和冰鮮食品

在儲藏方面有較嚴格的要求，不當儲藏會容易變壞，影響食用人士的健康，按照產品標示的方法及日期存放和食用較其他食品相對重要。

發現 42 款過期冷凍食品 另 14 款食用日期標籤有問題

調查中發現懷疑有問題的預先包裝冷凍食品共56款。在上述6區均發現有零售店（共19間）售賣過期冷凍食品（共42款），另外亦發現有零售店（共8間）出售的一些食品（共14款）的食用日期標籤有其他問題，包括包裝上的食用日期被刪去、標示的食用日期不全或沒有標示食用日期。

23 款食品已過 “use by” 食用期限

有過期食品出售的19間店鋪，包括大型連鎖超市、連鎖凍肉店或雜貨店及小型凍肉店或雜貨店（詳情見表一），每一款過期食品在有關的店鋪內展示售賣的件數由一件至超過20件不等。42款過期食品中，23款在本會檢視當日已超逾包裝上標示的「此日期或之前食用 (use by)」期限（屬違法）；15款已超逾「此日期前最佳 (best before)」期限（不屬違法）；餘下4款只標示生產日期連「12個月保質期」，而非以上述兩種方式標示食用期限，本會按有關資料

計算出該4款食品在檢視當日亦已超逾其保質期。



表一：在六個地區觀察到零售店售賣過期包裝食品的情況

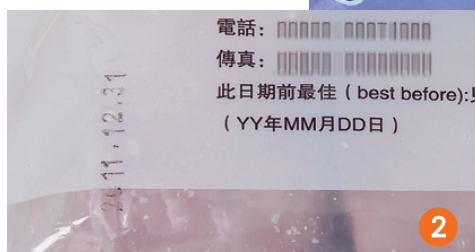
樣本源自的 零售店分類	發現過期 仍出售 的食品 款式	逾期食品上食用期限的標示方式		
		「此日期或 之前食用 (use by)」	「此日期前最佳 (best before)」	生產日期連 「12個月保質期」
大型連鎖超市 (7間)	16款	8款	8款	—
連鎖凍肉或雜貨店 (5間)	11款	5款	6款	—
小型凍肉或雜貨店 (7間)	15款	10款	1款	4款
總數：	42款	23款	15款	4款

註 涵蓋在調查內的4間獨立超市沒有發現有過期包裝冷凍食品出售。



▲ 圖片4：調查當日在有關零售店發現此款腸仔食品有3包留有食用日期標籤被撕去的痕跡，其中一包只餘下「此日期或」字樣。

► 圖片1：調查在2012年1月3日進行，當日發現此款火腿食品在有關的店舖內共有3包已超逾其「此日期或之前食用」期限（2011年9月4日），約過期4個月。



▲► 圖片2及3：調查在2012年1月4日進行，此款包點食品當日已超逾「此日期前最佳」食用期限4天，包裝內其中一個包點已出現發霉跡象。



▲ 圖片5：調查在2012年1月10日進行，此包火腿食品的食用日期標籤出現被擦掉的痕跡，只留有「11」字樣，估計是指2011年。

過期時間最長4個月

本會發現仍在有關的零售店出售的過期冷凍食品分屬不同種類，包括火腿片、腸仔、包點、餃子、冷盤小食、鹹肉糉、拉麵、烏冬、即食意大利粉、魚唇絲、果凍

或啫喱、豆腐花、果汁、乳酪飲品、軟芝士及鮮奶，售價整體來說並沒有特別便宜。

42款樣本中，26款（62%）在檢視當日較其標示期限超逾的日數在一星期或以內，9款（21%）過期超逾一星期但在一個月以內；另7款（17%）過期逾一個月，其中一款火腿食品過期的時間更長達4個月（見圖片1）。

此外，一款過期仍出售的包點食品，本會購入後發現包裝內的包點已出現發霉跡象（見圖片2及3）。

調查發現的部分過期或食用標籤有問題的食品樣本。

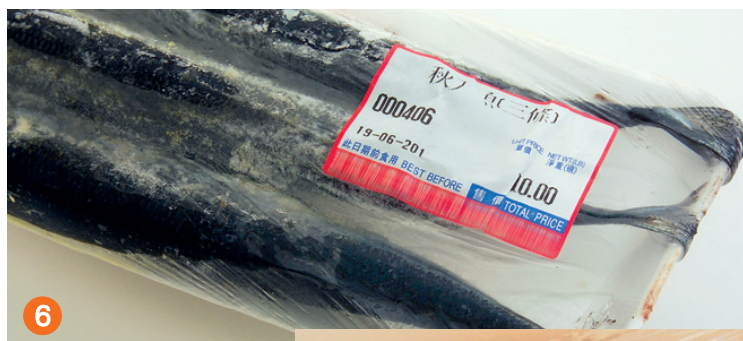
另外14款食品的問題 食用日期被刪去

有3款食品在包裝上標貼或印刷的食用日期有被撕去（見圖片4）或擦掉（見圖片5）的痕跡，從圖片5所示食品的包裝上僅餘的數字估計，隱約可見的「11」指的應是2011年。

標示的食用日期不全

有3款食品包裝上標示的食用日期年份資料不全，只看到「201」字樣，不知所指的是「2012」年抑或其他年份（見圖片6）。





▲ 圖片 6：調查在 2012 年 1 月 5 日進行，在有關的零售店內發現 10 多包此款魚類食品所標示的「此日期前食用」日期資料不全，到期年份只顯示「201」。



◀▲ 圖片 7 及 8：調查當日在有關的零售店內發現有數包以發泡膠盒盛載及保鮮紙包裹、內裏以真空包裝的雞類食品（圖片 7），但包裝上沒有標示食用日期。此款食品與另一款內裏同樣以真空包裝的雞類食品（圖片 8）極為相似，並擺放在同一冰鮮櫃內出售，由於它沒有標示食用日期及以特價出售，有理由相信此款食品可能已過期。



沒有標示食用日期

另有 8 款食品包裝上

沒有標示食用日期資料，

其中一款雞類食品看似被拆去原有包裝後，重新包裝並擺放在未過期的同款貨品堆中出售，由於該款食品沒有標示食用日期及以特價出售，相信可能已超逾其食用日期（見圖片 7 及 8）。

與食用日期標籤有關的規管

本會將是次調查所得的資料，包括有關的零售店名稱和懷疑有問題食品的資料轉交食物安全中心跟進，此外，亦查詢與食用日期標籤有關的法例規管，及在是次調查發現與食用日期標籤有關的各項問題有否違反相關法例。

售賣過期食品是否違法？

店舖售賣過期食品是否違法，主要視乎保質期的標示方式屬哪一種。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》（第 132W 章），預先包裝食品標示保質期的方式包括：

1. 「此日期或之前食用 (use by)」

日期：根據第 132W 章第 5 (1A) 條，售賣或陳列超逾「此日期或之前食用 (use by)」期限的食品即屬違法，可判處罰款 \$50,000

及監禁 6 個月。這種保質期標示方式適用於從微生物角度來說容易腐壞的食品。

2. 「此日期前最佳 (best before)」

日期：這種保質期標示方式適用於其他食品，售賣或陳列已超逾「此日期前最佳 (best before)」期限的食品並不違反第 132W 章，但若經證實食品違反其他法例規定，例如不適宜供人食用，依然有被檢控的可能。

標示不清、刪改或沒有標示食用日期亦屬違法

至於本會發現 14 款食品涉及與食用日期標籤有關的其他問題，包括包裝上的食用日期資料被刪去、所標示的食用日期不清或資料不全及包裝上沒有標示食用日期等，如符合第 132W 章所述的指定情況，亦可能違法，可判處罰款 \$50,000 及監禁 6 個月。

表二：規管食用日期標籤的法例

調查發現的問題		相關法例規管
1. 售賣過期食品	超逾「此日期或之前食用 (use by)」日期	違反《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》（第 132W 章），根據第 132W 章第 5(1A) 條，任何人售賣已超逾「此日期或之前食用」期限的食品，即屬違法，可處罰款 \$50,000 及監禁 6 個月。
	超逾「此日期前最佳 (best before)」食用日期	並不違反第 132W 章。
2. 刪去包裝上的食用日期		如不屬原本負責在食物上加上標記或標籤的製造商或包裝商，而更改、移去或塗掉食品包裝上的食物標籤，根據第 132W 章第 5 (1B) 條，已屬違法，可處罰款 \$50,000 及監禁 6 個月。
3. 懷疑拆去原有的包裝後，再重新包裝出售		
4. 標示食用日期不清或不全		違反第 132W 章第 4A (1) 及 5 (1AA) 條，可判處罰款 \$50,000 及監禁 6 個月。
5. 沒有標示食用日期		

如何減少浪費食品？

很多時消費者因未能及時享用家中快將到期的食品，以致食品被擱至過期而需棄掉；要減少浪費，可從生活細節着手：

1. 留意食品包裝及食用日期：不要購買已超逾「此日期或之前食用 (use by)」期限或外觀異常的食品，例如漲起或生鏽的罐頭、包裝有破損或滲漏、出現變色或變味的食品。市面有些食品可能以其他方式標示食用期限，例如“display until”或“sell by”，這些標示主要用作提示零售店適時處理貨品，消費者要留意的是貨品上標示的「此日期或之前食用 (use by)」或「此日期前最佳 (best before)」期限。



2. 製定食品購買及儲存清單：預先擬定欲購買食品的清單，以免購買多於所需的食品及數量。購入後，可考慮將所買的食品的種類、數量和食用期限以清單形式記錄下來或按到期日的先後擺放食品，方便安排適時食用。

3. 適當儲藏食品：依照食品包裝上的指示儲存食品，例如避免將食品擺放在潮濕、近火爐或陽光直接照射的地方，以防食品提早變壞；也不要大量囤積食品，以免未能趕及在食用期限前食用而造成浪費。

4. 善用冰櫃 (freezer)：一些適宜雪藏或急凍的食品，例如麵包、蛋糕、火腿、肉類，如預期未能在食用期限前享用，可考慮將食品分成小份放入冰櫃儲藏，待食用時才解凍並盡快食用。

5. 定期檢查食品：定期檢視廚櫃和雪櫃內食品的食用期限及狀態，及早食用較易變壞或快將到期的食品。一些已過「此日期前最佳 (best before)」期限的食品不一定已變壞，可能只是氣味或質感並非在最佳狀態，但如發現食品出現異常情況，為安全計最好還是不要食用。



可否以其他方式標示食用日期？

除第132W章附表4所述的指定食品（例如新鮮水果及新鮮蔬菜）之外，其他所有預先包裝食品，包括急凍及冰鮮的預先包裝食品，須根據第132W章附表3第4段所要求的標示方式，因應其性質標明適當的保質期，即只可以「此日期或之前食用 (use by)」或「此日期前最佳 (best before)」方式標示。

本會在調查中發現有預先包裝食品只提供生產日期連「12個月保質期」的資料，而非以上述兩種法例規定的方式標示。根據食物安全中心提供的資料，以其他

方式標示的保質期資料只可視作補充性質，而非法例要求，因此，該類標示保質期方式並不符合第132W章的規定（見圖9及10）。

食物安全中心的巡查

食物安全中心表示，去年該中心在零售地點共檢查了55,180個食物標籤，並就



◀▲ 圖片9及10：調查在2012年1月3日進行，當日在有關的零售店內發現有4款同一牌子的餃子食品售賣，其包裝上的食用日期並非以法例第132W章規定的兩種方式標示，只印有生產日期連「12個月保質期」，計算下發現全部在當日都已過期逾一個月。

出售過期食品提出了一宗檢控，至於沒有或不適當標示保質期說明的檢控，去年全年則有24宗。

總結

調查結果顯示，零售店售賣過期食品的情況並不罕見，有些零售店只零星出售一、兩件過期食品，有些則達十數甚至廿件以上，而同一零售店售賣的過期食品種類可能有五、六款之多，其中一個原因可能是有關的零售店管理不善，沒有記錄或檢查清楚所售賣的食品是否已過了標示的食用日期，但亦不排除有零售店試圖魚目混珠，將過期食品售賣給消費者。本會期望有關當局能加強相關巡查，而零售店則應顧及公眾利益及消費者的健康，嚴格遵從本港法例的相關規管。



产品类别：速冻生制品（需加工后食用）
保质期：12个月（在-18℃以下冷冻保存）
生产日期：标示于包装袋正面
制造单位：见包装上生产日期后的字母代码

9