

諮詢用草稿

寵物食品安全指引

寵物食品製造商和售賣商

漁農自然護理署

2026年3月

1. 目的

- 本指引內容主要包括寵物食品的安全生產、標籤和儲存的建議，供本地寵物食品製造商和售賣商參考，包括一些較小型或家庭式經營的商戶。我們鼓勵寵物食品製造商和售賣商採納這些建議，以提升本港的寵物食品安全，促進寵物食品行業的良好發展。

2. 定義

- 寵物食品：任何為寵物配製並供其食用的食品。例如貓、狗、鳥類和兔子等常見寵物的飼料。
- 設備：用於儲存、處理、烹飪和清潔食品的裝置、容器、器皿、機器、儀器或器具。
- 蟲鼠：任何可能污染食品的動物或昆蟲，例如老鼠、蟑螂和蒼蠅。
- 消毒：利用熱力及 / 或化學品消滅微生物，包括致病的微生物。
- 污染：在食品中存在或引入不需要或有害的物質（例如異物、致病微生物、化學劑或其他物質），可能危及食品的安全性或適用性。
- 交叉污染：微生物或污染物由一種食物（通常是未經烹煮的食物）傳給另一種食物，傳染途徑可以是直接由一種食物接觸另一種食物，或是間接由雙手或設備接觸食物。
- 全面均衡營養：營養完整、均衡，符合寵物的建議營養需求。
- 溫度敏感產品：在不恰當的溫度條件下會快速失去營養、變質或產生安全風險的產品。
- 乾糧：水分含量低（通常不足百分之十）的固體顆粒狀寵物食品，一般經過壓製、加熱、加壓、乾燥等程序製成。
- 濕糧：含水量較高（通常在百分之六十以上）的寵物食品，常以罐頭或真空包裝等密封容器販售，質地柔軟濕潤。

- 半濕糧：含水量中等（通常介於乾糧與濕糧之間）的寵物食品。
- 可追溯性：從產品的原料來源、生產、加工、配送到最終消費者的所有過程，追蹤並記錄其來源、去向及相關資訊的能力。
- 產品回收：製造商或供應商因產品存在安全風險、品質問題或其他嚴重缺陷，主動將已流通至市場的產品回收並處理的措施。

3. 本地寵物食品製造商

3.1 文件管理

3.1.1 文件管理系統

- 應建立完善文件管理系統，制定並詳細紀錄所有安全及品質監控程序、工廠佈局、設備細節、生產流程、生產紀錄等，確保資料完整且易於追溯。

3.1.2 文件更新與記錄保存

- 應定期審查並更新文件，以反映最新的實際操作情況，亦應保存所有記錄，包括製作寵物食品的原材料、供應商詳情、生產流程、分銷以及產品批號，以確保可追溯性。

3.2 場地與設施管理

3.2.1 場地設計

- 應妥善設計與建造場地，以有效防止蟲鼠侵入。場地須提供足夠的空間進行寵物食品製造的相關活動，以降低污染風險。原材料儲存、加工和成品處理區域應分開，以避免交叉污染。牆壁、地板和天花板應使用耐用且易於清潔的材料，以便日常清潔與維護。

3.2.2 維護與清潔

- 應定期檢查及維護設備，以防止異物污染（如破損零件）。同時，應制定妥善的場地清潔及消毒計劃，如清潔範圍、頻率、方法等，以確保能清理污垢、殘渣、殺死微生物以及徹底清除清潔劑殘留物。

3.2.3 廢物處理

- 應使用有蓋垃圾桶，並及時清理垃圾以避免污染和蟲鼠滋生。

3.2.4 排水系統

- 應妥善設計與建造排水系統，以減少對材料或產品造成污染的風險。

3.3 原材料管理

3.3.1 採購

- 應從可靠的供應商採購原料，並透過相關認證、有效的營業登記等文件進行驗證，必要且適用時可進行實地考察。

3.3.2 原材料檢驗

- 應建立收貨檢驗程序，檢查進貨原料是否符合規格，例如含水量、顏色、氣味、保質期，並記錄檢驗結果，對於不符合規範的原料，應予以拒收。定期審核供應商以確保品質的一致性。

3.4 製造過程控制

3.4.1 品質保證系統

- 應妥善設計並採用食品安全管理系統，例如基於食物安全重點控制 (HACCP) 的系統或同等系統 (ISO 22000)，監控、驗證和確認生產過程，以確保能持續生產出安全、符合營養標準、且高品質的寵物食品。

3.4.2 食物安全重點控制系統

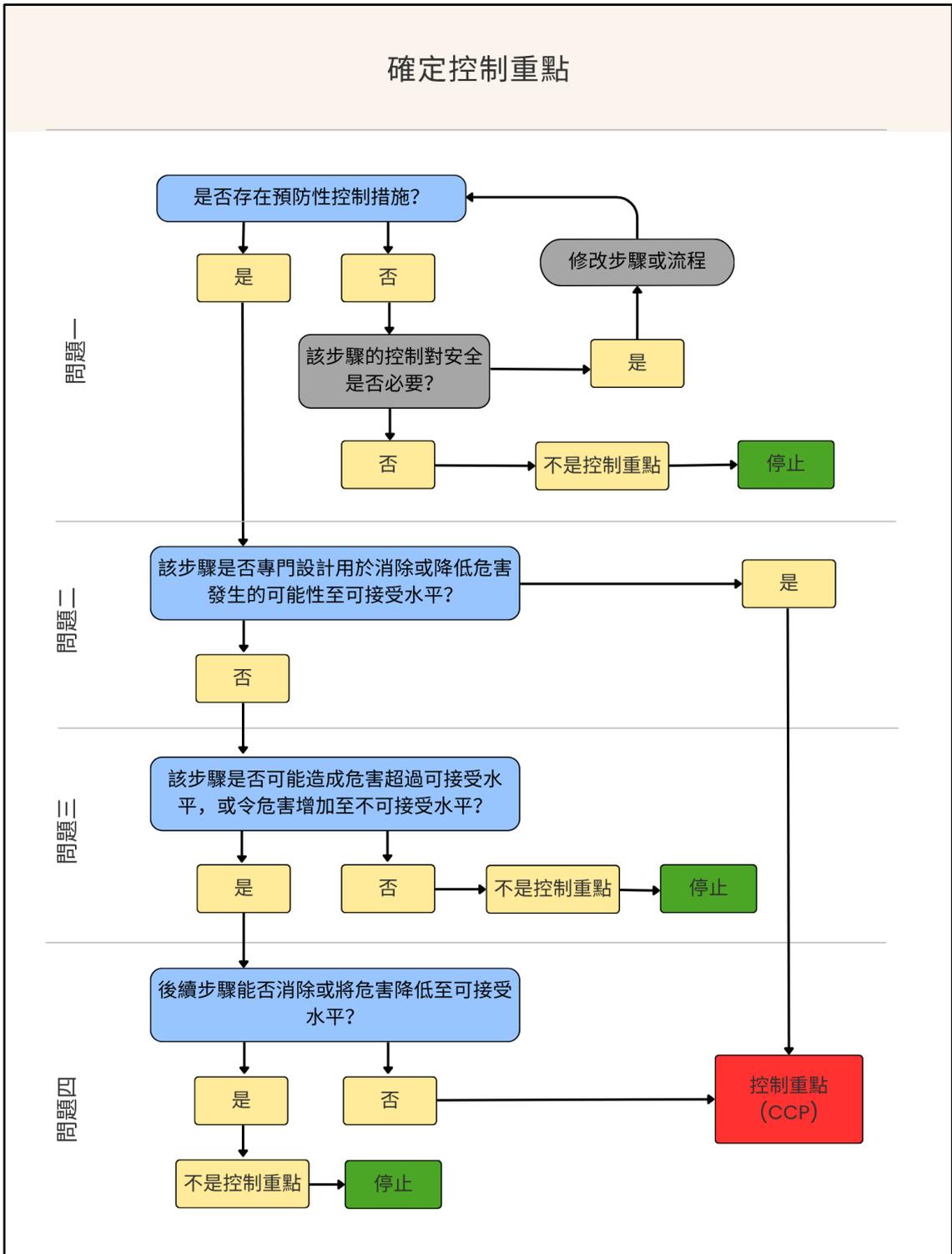
- HACCP 系統是在食物製造過程中，用來確定、評估及控制各種危害的系統性科學方法。根據這個系統，食物安全管制就融合在食物製造過程的每個環節中，系統是一個有助確保食物安全的預防性方法，並且符合成本效益。
- 寵物食品生產過程中可能會出現各種危害，製造商可依據 HACCP 系統的七項核心原則，針對不同危害進行有效控制：

1. 進行危害分析
2. 確定控制重點
3. 設定每個控制重點的監控標準
4. 建立每個控制重點的監察系統
5. 制定糾正措施
6. 建立驗證程序，以確認 HACCP 系統有效運作
7. 設立存檔及紀錄系統

- 下表為一些在製造寵物食品常見的危害和相對的控制措施：

過程 / 控制重點	危害種類	危害	控制措施
原材料規格	化學危害	重金屬、黴菌毒素、農藥殘留	從核准供應商採購原料、測試污染物、監控生產過程
原材料儲存	生物危害	受污染或變壞（如受潮導致微生物滋生、被蟲鼠污染）	適當儲存、定期檢驗、測量含水量、衛生規範
加工	生物危害	不當加工而導致微生物滋生	監測時間與溫度檢查、保質期控制
混合	物理危害	錯誤混入異物或機械破損而導致異物污染（如玻璃、金屬、塑膠）	妥善維護設備、採用無玻璃區、使用金屬探測器、員工培訓
加熱	生物危害	殺菌能力不足導致有害微生物存活及滋生（如產品加熱時間過短或溫度過低）	加熱條件（如溫度、壓力、時間）的控制和監測
乾燥及冷卻	生物危害	受污染或變壞，微生物滋生	符合乾燥及冷卻條件（溫度與時間）的要求，測量水分含量與產品溫度
包裝	生物危害	因包裝缺失而導致污染	目視檢查、品質保證計劃
產品儲存	生物危害	受污染或變壞	適當儲存產品、保質期控制、衛生規範

- 在確定控制重點時，可利用下圖所示的決策樹進行分析，切實執行 HACCP 系統，從而更有效地確保所生產寵物食品的安全性。



- 有關 HACCP 系統的進一步資料，可參閱聯合國糧食及農業組織的介紹：
<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/haccp/introduction-to-haccp/en>

3.4.3 寵物食品製造的一般注意事項

- 乾糧
 - a. 製作過程可能包括收貨、初步檢驗與原料處理、原料混合與研磨、擠壓、乾燥、冷卻、塗層、金屬偵測、包裝、儲存等。
 - b. 依原料特性，使用磁鐵、篩網及目視檢查等方式進行檢查，以防止異物（如金屬、玻璃、骨頭等）混入。
 - c. 於擠壓製程中，嚴格控制加熱與加壓的溫度及時間，確保微生物被完全殺死。
 - d. 確保乾燥至目標的水分含量（如低於百分之十），以防止微生物繁殖。
 - e. 貯存空間應維持適當的環境條件，包括溫度、濕度與防潮管理，以確保產品的品質與穩定性，並應定期記錄環境監測數據。
- 半濕糧
 - a. 製作過程可能包括收貨、初步檢驗與原料處理、原料切碎與混合、加熱、擠壓、乾燥、冷卻、金屬偵測、包裝、儲存等。
 - b. 依原料特性，使用磁鐵、篩網及目視檢查等方式進行檢查，以防止異物（如金屬、玻璃、骨頭等）混入。
 - c. 當使用肉類、魚類等易腐敗原料時，應嚴格控管原料溫度，確保儲存與加工過程維持於規定範圍內，以防止微生物生長。
 - d. 於加熱等製程中，嚴格控制溫度及時間，確保微生物被完全殺死。
 - e. 確保乾燥至目標的水分含量（如百分之二十），以防止微生物繁殖。
 - f. 貯存空間應維持適當的環境條件，包括溫度、濕度與防潮管理，以確保產品的品質與穩定性，並應定期記錄環境監測數據。
- 濕糧
 - a. 製作過程可能包括收貨、初步檢驗與原料處理、原料混合加工、金屬偵測、裝罐、密封、高溫殺菌、冷卻、包裝、儲存等。
 - b. 依原料特性，使用磁鐵、篩網及目視檢查等方式進行檢查，以防止異物（如金屬、玻璃、骨頭等）混入。

- c. 留意脫氣不足、容器變形或內容物凸出封口部位等情形，確保容器不受外力損壞，避免因密封不完全而導致污染。
 - d. 為防止微生物污染，嚴格執行封罐與封口程序，確保容器保持氣密密封。封口後應檢測密封狀況，確認是否合格。
 - e. 原料解凍或自冷藏取出應盡快開始殺菌處理，以防止微生物繁殖。應先確認殺菌條件（包括溫度、時間、壓力），並嚴格遵守。
 - f. 貯存空間應維持適當的環境條件，包括溫度、濕度與防潮管理，以確保產品的品質與穩定性，並應定期記錄環境監測數據。
- 其他
 - a. 製作生肉寵物食品的常見方式，如凍乾、風乾或冷凍，僅降低微生物的數量，並不能完全殺死食物中可能存在的所有有害微生物，因此這些食品有較高的細菌污染風險（如沙門氏菌、大腸桿菌、李斯特菌）。
 - b. 應避免產品受致病的微生物污染，並就產品進行定期抽查，確保生程序有效殺菌。
 - c. 在解凍、製作、分裝等過程中容易造成交叉污染，請確保良好的衛生管理，避免細菌擴散。

3.5 衛生管理

3.5.1 清洗

- 每日清潔及消毒場地，包括設備和設施，並妥善處理清潔殘留物，避免造成污染。

3.5.2 個人衛生

- 根據需要為員工提供合適的工作服、鞋類、手套、口罩、頭套等個人防護裝備。對員工進行衛生管理培訓，包括正確的洗手程序和防護裝備的使用方法。
- 為員工提供洗手設施、廁所及更衣室，確保符合衛生標準。

3.5.3 蟲鼠控制

- 定期檢查處所，以及早發現是否有蟲鼠出沒和進行防治蟲鼠工作。若發現蟲鼠問題，應立即採取措施加以控制，例如使用誘捕器及委聘專業蟲鼠管理服務。

3.6 儲存

3.6.1 儲存條件

- 原材料在交付後應盡快存放於乾淨且通風良好或指定條件的存儲空間內，以妥善保存。避免原材料變質、污染或損壞。
- 原材料及成品都應存放於涼爽、乾燥、通風良好、遠離陽光直射和高濕度，且無蟲鼠侵擾的區域，並控制溫度。例如需冷藏的存放於攝氏 4 度或以下，需冷凍的保存於攝氏-18 度或以下。
- 容器應密封以防止濕氣和蟲鼠侵入。在潮濕炎熱的天氣下，未經適當處理的寵物食品（如生肉寵物食品）的病原菌容易在運送或儲存食品時大量繁殖，有可能影響寵物的健康。

3.6.2 儲存分隔

- 生肉寵物食品應與熟食或其他加工寵物食品分開儲存，以避免交叉污染。

3.6.3 庫存輪替

- 建議採用先進先出（**First In, First Out**）或先過期先出（**First Expired, First Out**）系統，確保較舊的庫存先行使用。定期檢查存放的產品是否有損壞、變質、過期的情況。

3.7 營養

- 寵物食品應能提供符合不同寵物所需營養的標準，以確保與產品描述的功能一致。如製作全面均衡營養的寵物食品（**Nutritionally Complete Pet Food**）或主食，應參考國際廣泛認可的最新寵物營養標準。如是副食或零食等非全面均衡營養的寵物食品，應標示為“偶爾餵食”、“補充品”、“補充食

品”、“點心”、“零食”或類似用語，不應標示為可供單一食用的主食，並應提供清楚餵食建議。

3.8 寵物食品標籤

- 為確保消費者能獲取準確且充分的寵物食品信息，以保障寵物的健康與安全，預先包裝的寵物食品標籤應包含以下信息，可用英文或中文，或兩種語言清楚可閱地標示：
 1. 寵物食品名稱
 2. 配料清單
 3. 營養成分及含量（粗蛋白、粗脂肪、粗纖維、水分）
 4. 食品的數量、重量或容量
 5. 製造日期及保質期
 6. 本地製造商或進口商的名稱及地址
 7. 儲存方式或使用指示
- 建議使用高度最小達 1.2 毫米（以英文字母 x-高度計算）的英文字母及對等大小的中文字。如因包裝設計所限，未有足夠空間貼上較大字體的標籤，亦應儘量使用最小達到 0.8 毫米（以英文字母 x-高度計算）及 1.8 毫米（以中文字整體高度計算）的字體。

3.8.1 寵物食品名稱

- 寵物食品名稱一般會描述適用的動物和產品用途，部分會在名稱描述主要成分。例子包括：
 - 室內成貓配方
 - 狗主食罐 雞肉+野菜
 - 凍乾雞粒貓狗小食
 - 倉鼠葵瓜子蔬菜營養糧
- 若產品名稱未直接標示適用動物，應於標籤其他地方提供相關資訊。

3.8.2 配料清單

- 依包裝時所佔的重量或體積，由大至小依次列出所有成分（包括添加劑）名稱。
- 例子包括：
 - 玉米、脫水家禽蛋白、米、動物脂肪、小麥麩質、水解大豆分離蛋白、水解動物蛋白、玉米麩質、蔬菜纖維、酵母產品、礦物質、甜菜漿、大豆油
 - 玉米、大麥、葵花籽殼、小麥麵粉、蔬菜副產品、大豆粉、維生素、色素
 - 雞肉、碎珠大麥、糙米、豌豆纖維、玉米蛋白粉、乾番茄渣、燕麥纖維、雞肝味、亞麻籽、乾甜菜漿、椰子油、豬肉味、乳酸、氯化鉀、L-賴氨酸、胡蘿蔔、碘化鹽、硫酸硫胺素、氯化膽鹼、維生素（維生素 E 補充劑、維生素 B12 補充劑、維生素 D3 補充劑）、礦物質（硫酸錳、硫酸亞鐵、氧化鋅、碘化鈣）、牛磺酸、天然香料、β-葉黃素

3.8.3 營養成分及含量（粗蛋白、粗脂肪、粗纖維、水分）

- 以百分比形式標明主要營養成分（粗蛋白、粗脂肪、粗纖維、水分）。如有需要可加上其他關鍵營養素，如鈣、磷或熱量等。
- 例子包括：
 - 粗蛋白 33%、粗脂肪 16%、粗纖維 3.1%、水分 10%
 - 粗蛋白 14.5%、粗脂肪 2%、粗纖維 0.1%、水分 81%、熱量 69.15 kcal / 100g
 - 粗蛋白 17.0%、粗脂肪 1.0%、粗纖維 15.0%、粗灰分 8.0%、水分 10.0%、鈣 1.0%、磷 0.55%

3.8.4 食品的数量、重量或容量

- 列明食品的数量或淨重量或淨體積。
- 例子包括：
 - 2kg
 - 10g x 4
 - 200ml

3.8.5 製造日期及保質期

- 應以“日 月 年” / “DD MM YY”格式清晰標示製造日期。
- 例子包括：
 - 製造日期: 06 / 11 / 2026
 - MFG: 06 11 26
- 保質期應以「Use By 此日期或之前食用」或「Best Before 此日期前最佳」（根據情況而定）表達，並以“日 月 年” / “DD MM YY”格式標示。“此日期或之前食用”關乎食物安全，多適用於微生物學上高度易腐壞的食品，逾該日期即視為不安全。“此日期前最佳”關乎食物質素，該日期表示食物若加以適當貯存，可合理地預期在該日及該日之前食物能保存其特質，過期後雖然食物質素可能不如前，食用仍可接受，但需視乎實際情況。
- 例子包括：
 - 此日期或之前食用: 31 / 12 / 2027
 - USE BY: 31 / 12 / 2027
 - 此日期前最佳: 31 12 27
 - BEST BEFORE: 31 12 27

3.8.6 本地製造商或進口商的名稱及地址

- 請完整列出製造商或進口商的名稱及地址。

3.8.7 儲存方式或使用指示

- 說明產品的儲存方式及使用方法。
- 例子包括：
 - 存放於陰涼乾燥處，避免陽光直射，開封後要盡快食用。
 - 存放於陰涼乾燥處；只供獎勵或輔助性餵飼，請勿代替正餐，並因應體重控制每日食用量。
 - 每日餵食指南

	杯 cup (s)	克 gram
5lb (2.3kg)	1/2	50
10lb (4.5kg)	7/8	85
20lb (9.1kg)	1 1/2	150

30lb (14kg)	2	200
40lb (18kg)	2 1/2	250
50lb (23kg)	3	295
60lb (27kg)	3 1/3	330
80lb (36kg)	4	395
100lb (45kg)	4 3/4	470

3.9 產品異常處理

- 如發現任何寵物食品安全問題，例如污染等，製造商應立即聯絡客戶進行回收及提醒客戶停止售賣或使用該產品，亦應提供回收或處理指引予客戶。

4. 寵物食品售賣商

4.1 文件紀錄

- 應妥善保存所有銷售、採購、投訴及貨物退貨記錄，以確保可追溯性。

4.2 來源及供應商驗證

4.2.1 供應商選擇

- 只從信譽良好及持有相關專業證明的製造商、進口商或批發商採購寵物食品。進口的寵物食品應符合製造地點的寵物食品安全要求。

4.2.2 產品來源

- 確保進口的產品具備出產地的有效文件。同時保存及持續更新供應商名單，包括營業執照、品質認證、產品註冊文件等證明文件。

4.2.3 寵物食品標籤

- 為確保消費者能獲取準確且充分的寵物食品產品信息，以保障寵物的健康與安全，應採購附有妥善標籤的寵物食品。寵物食品標籤的詳情請參閱本指引第 3.8 段。

4.3 產品接收與檢查

4.3.1 交付檢查

- 收到貨物後應立即檢查貨物，核對數量、產品類型、批次號碼及有效期限與送貨文件是否一致。拒收有撕裂、穿孔、封口破損、罐頭膨脹、發霉、變色等問題的產品。

4.3.2 溫度敏感的產品

- 確保需冷藏或冷凍的寵物食品於合適的溫度範圍內送達，如冷藏類食品應保持在攝氏 0 °C 至 4 °C 之間，冷凍類食品應保持在攝氏 -18 °C 或以下，不應接收有解凍跡象的產品。

4.4 衛生管理

4.4.1 清潔

- 妥善清潔處所，以保持衛生。
- 根據需要為員工提供合適的防護用品如手套或口罩等。對員工進行衛生管理培訓，如正確的洗手程序及防護用品的使用方法。

4.4.2 防治蟲鼠

- 採用蟲鼠控制計劃，保持儲存及展示區清潔。制定儲存、展示及設備區域的清潔與消毒計劃，並使用適當的清潔產品。

4.5 儲存

4.5.1 儲存條件

- 寵物食品應儲存在涼爽、乾燥且通風良好的地方，遠離陽光直射和高濕度環境。遵循製造商的儲存指示（例如需冷藏的濕糧）。冷藏產品應保持在攝氏 0 至 4 度，冷凍產品應保持在攝氏-18 度或以下。

4.5.2 庫存分隔

- 妥善存放寵物食品，應與清潔劑、殺蟲劑或其他容易污染的產品分開存放。生肉寵物食品應與熟食或其他加工寵物食品分開儲存，以避免交叉污染。

4.5.3 重新包裝

- 除非得到製造商授權或根據包裝上的指示，否則不應開封或重新包裝寵物食品出售。重新包裝的工序應在清潔、衛生的環境中進行，並清晰標示重新包裝後的產品條件，同時保留紀錄以確保可追溯性。

4.6 庫存管理

4.6.1 確保有效期限

- 定期檢查即將到期的產品，並將過期產品從貨架移除並妥善處置。

4.6.2 庫存輪替

- 建議採用先進先出 (First In, First Out) 或先過期先出 (First Expired, First Out) 系統，確保較舊的庫存先行使用。定期檢查存放的產品是否有損壞或變質的跡象。

4.6.3 產品異常處理

- 應妥善保存所有銷售紀錄，包括批次，以方便進行產品回收。如發現任何寵物食品異常，應立即下架並停止發售，同時聯絡供應商及受影響的顧客相關的跟進行動。