

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十六次會議紀要

日期: 二零一六年十一月十八日

時間: 下午二時三十分

地點: 香港灣仔皇后大道東 258 號新灣仔街市 1 樓 102 室會議室

出席者:

政府代表

何玉賢醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
林子森醫生	高級醫生(風險傳達)	
吳雪兒獸醫	獸醫師(風險評估)	
何國偉先生	科學主任(營養標籤)	
蔡遠明先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

劉瑞虹女士	7-Eleven Hong Kong (沒有提供中文名稱)
劉美莉女士	勁寶食品有限公司
盧樂笙先生	英王麵包(香港)有限公司
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
Ms. Lilian Tang (沒有提供中文姓名)	AEON Topvalu (Hong Kong) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
王捷勝先生	AEON Topvalu (Hong Kong) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
黎思瑤女士	澳至尊國際控股有限公司
蕭潤騰先生	賓仕洋行
鄭永財先生	賓仕洋行
林柏華先生	百好食品有限公司
高韻姿女士	大家樂集團有限公司
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
周佩玲女士	金寶湯亞洲有限公司
羅添倫先生	佳力高試驗中心
歐陽欣欣女士	美國家得路天然健康食品
陳家平先生	四洲休閒食品(汕頭)有限公司
陳甜甜女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司

梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd. (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司
Ms. Winnie AU (沒有提供中文姓名)	香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
周月娥女士	可口可樂中國有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐港總領事館
Mr. Mohammad Albesharah (沒有提供中文姓名)	科威特駐香港總領事館
李裕康先生	大昌行集團有限公司
關子俊先生	達能香港
Mr. Carlo C. Catingan (沒有提供中文姓名)	Dole Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
侯冠榮先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳安瑩女士	Fresh-cut Produce Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳綺萍女士	菲仕蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
Mr. Anson POON (沒有提供中文姓名)	香港貨品編碼協會
何雅賢女士	香港貨品編碼協會
陳曉芝女士	香港金域假日酒店
譚俠聲先生	香港餐飲聯業協會有限公司
Ms. Doris LO (沒有提供中文姓名)	香港保健食品協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
王耀仁先生	思進管理有限公司
陳雅麗女士	鴻福堂
吳凱麗女士	和黃中國醫葯科技有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
馮錦倫先生	天祥公證行有限公司
田中弘幸先生	日本貿易振興機構
周天任先生	日本貿易振興機構
黃詠祝女士	李錦記國際控股有限公司

潘綺華女士	麥當勞有限公司
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
Ms. SUSANA MUNOZ (沒有提供中文姓名)	墨西哥經濟部駐華代表處
何健蕙女士	無印良品
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
黃倩怡女士	營堡坊食品銷售有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
盧家敏女士	Pizza Express (HK) Ltd. (沒有提供中文名稱)
黃襄玲女士	香港必勝客管理有限公司
吳穎君女士	寰亞機場服務管理有限公司
陳慧玲女士	寶力牌國際有限公司
鄧綺華女士	富豪酒店國際有限公司
丘淑儀女士	香港通用檢測認證有限公司
黃婉琦女士	信和酒店集團
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
潘權輝先生	香港餐務管理協會
何善欣女士	牛奶有限公司 - 宜家家居
湯海倫先生	牛奶有限公司
梁思敏女士	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
陳沛盈女士	香港食品委員會
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
黎文義商務領事	Vietnam Trade Office (沒有提供中文名稱)
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
傅嘉慧女士	惠氏(香港)控股有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第56次業界諮詢論壇會議，並介紹政府代表。

通過上次會議紀要

2. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

續議事項

外國進口香港凍肉經深圳前海灣保稅港區暫存後輸港

3. 黃卓豪先生告知與會者，食物安全中心(中心)已把《外國進口香港的凍肉經深圳前海灣保稅港區暫存然後分批進口香港指引》上載其網站(網址：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/import/files/Guide_to_Frozen_meat_destined_for_Hong_Kong_c.pdf)，以供業界參考。如有進一步查詢，可致電2867 5570與衛生總督察(進／出口) 1 聯絡。

議程項目一

減少使用含鋁食物添加劑

4. 主席匯報，繼二零零九年的研究，中心已完成另一次《食物中鋁的含量》風險評估研究。研究報告剛剛公布，並於下午召開記者招待會。吳雪兒獸醫向與會者簡介調查結果。含鋁食物添加劑的食物是一般人攝入鋁的主要來源。添加劑的用途包括：在烘焙食品及蒸包或蒸糕用作膨脹劑；在海蜇及醃製食品用作固化劑；在食物混合配料粉用作抗結劑；在有糖衣的麪粉製甜點及糖果用作染色料。至於鋁對健康所造成的影響，並無報告顯示一般人經口服途徑攝入鋁會引致急性中毒。暫時沒有一致性的資料支持鋁與腦退化症的因果關係，亦無證據顯示人類因攝入鋁而導致癌症。然而，有證據顯示鋁會導致年幼的實驗動物的夭折率上升、發育遲緩、成熟期延遲、神經發育受損及腎臟功能受損。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織食品添加劑專家聯合委員會曾多次評估各種鋁

化合物的安全性，並在二零一一年的評估中，把鋁的暫定每周可容忍攝入量由每公斤體重1毫克修訂為每公斤體重2毫克。中心在二零零九年進行的《食物中鋁的含量》風險評估研究，發現含鋁食物添加劑普遍使用於蒸包或蒸糕、部分烘焙食品及海蜇，但認為一般市民的健康受食物中的鋁嚴重影響的機會不大。不過，一些人若經常食用加入含鋁食物添加劑的食品(例如烘焙食品及海蜇)，則不能排除健康會受鋁影響的可能性。其後，中心向業界發出《含鋁食物添加劑使用指引》，訂明在食品製造過程中使用含鋁食物添加劑的原則，並就減少食品中的鋁含量向業界提出建議。

5. 吳雪兒獸醫告知與會者，是次研究的目的，包括檢測在前次風險評估研究中發現鋁含量屬中等至偏高水平的食品的鋁含量，並探討其鋁含量與使用含鋁食物添加劑的關係；比較有關食品在兩次研究測得的鋁含量；評估市民從膳食攝入鋁的情況及其相關健康風險。二零一五年五月至七月，中心在市面上36種食品中共抽取了309個預先包裝食品及非預先包裝食品的樣本。結果顯示，馬拉糕的平均鋁含量(平均值:每公斤280毫克)為“蒸糕”類別中最高;而雞包仔的平均鋁含量(平均值:每公斤230毫克)為“蒸包”類別中最高。雞蛋仔及窩夫的平均鋁含量(平均值:每公斤270毫克)為“烘焙食品”類別中最高。在是次研究的全部36種食品中，海蜇(可供即食)的平均鋁含量(平均值:每公斤800毫克)最高，而油條的平均鋁含量(平均值:每公斤2.2毫克)則最低。在這36種食品中，前次研究亦測試了其中32種。是次研究就該32種食品的平均鋁含量與前次研究作比較，大致上，平均鋁含量下降的食品較多。至於從食物攝入鋁的情況，研究結果顯示，攝入量一般及偏高的人的健康受鋁嚴重影響的機會不大。不過，若消費者經常食用同一牌子鋁含量高的食品，則不能排除健康會受鋁影響的可能性。研究的結論指出，含鋁食物添加劑普遍使用於蒸包或蒸糕、部分烘焙食品(如窩夫及雞蛋仔)及海蜇(可供即食)。鋁含量於同一種食品的不同樣本差異很大，反映食品製作過程中可減少使用含鋁食物添加劑。市民應保持均衡飲食，以免因偏食某幾類食品而攝入過量的鋁，並在購買預先包裝食品時，可參考食物標籤上表列的食物配料資料，從而得知該食品是否加入含鋁食物添加劑。業界應參考《含鋁食物添加劑使用指引》，並在適當情況下採納該指引的意見，以減少食品的

鋁含量。

6. 主席表示，多年來，業界致力作出改善以減少使用含鋁食物添加劑，但情況並無顯著改善。據他了解，現時不少本地製造食品的鋁含量均超過標準，故建議業界在製作食品時，參考《含鋁食物添加劑使用指引》所載有關內地及食品法典委員會就使用含鋁食物添加劑所訂的標準。儘管一般市民的健康受影響的風險不高，但他們期望業界能夠提供鋁含量不超過指定標準的健康食品。他敦促業界進一步作出改善。他不排除長遠會立法管制。

議程項目二

消費者委員會聯合研究：本地糖水的糖含量

7. 何國偉先生向與會者簡介《消費者委員會聯合研究：本地糖水的糖含量》(研究)的結果。進食過多糖可能會令人患上肥胖症及蛀牙。游離糖是指由製造商、廚師或消費者在食品及飲品添加的單糖及雙糖，以及蜜糖、糖漿、果汁及濃縮果汁中天然含有的糖。世界衛生組織(世衛)強烈建議，成人及兒童應減少游離糖的攝入量至每日能量總攝入量的10%以下(即每日攝入2 000千卡能量的人，游離糖攝入量少於50克)，並條件性建議他們進一步減少游離糖的攝入量至每日能量總攝入量的5%以下(即每日攝入2 000千卡能量的人，游離糖攝入量少於25克)。研究的目的是，是測試一些本地的糖水的糖含量，以監察這些糖水的糖含量；增加公眾對糖水的糖含量及能量值的認識，以助他們作出知情的選擇；以及推動食物業界採取行動減低市面上糖水的糖含量。研究的範圍包括非預先包裝糖水(抽取了100個樣本)及預先包裝糖水(抽取了11個樣本)，糖水種類共10種。就所得的數據，每100克糖水的糖含量不多於5克可視為“低糖”。結果顯示，在非預先包裝糖水中，楊枝甘露的糖含量平均值最高，而豆腐花的糖含量平均值則最低。個別同種類糖水的糖含量差異很大，顯示業界減低這些糖水的糖含量是切實可行的。部分糖水種類的樣本的糖含量符合“低糖”的標準，業界應考慮增加供應低糖配方的糖水。部分糖水種

類的能量值較其他糖水為高，消費者除了注意糖水的糖含量外，還應注意其能量值。

8. 何國偉先生告知與會者，降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會認為首先應從改良食品配方入手，並須為改良食品配方訂立目標水平。根據外地訂立減鹽糖目標的建議，有三個可能的方案：訂立糖含量上限；訂立糖含量平均值；以及訂立減糖百分率。他建議消費者保持均衡和多元化的飲食，限制進食添加大量糖分及能量值高的食物及飲品，包括糖水；留意糖水的糖含量及能量值，選擇合適的糖水以配合個人需要；點糖水時，可要求食肆把糖水與其他配料(如黃糖、糖漿等)分開送上，並在試味後，有需要才為糖水(如豆腐花)添加適量的糖；留意糖水的分量，如分量超過個人一般食用的分量，可與他人分享；在購買預先包裝糖水時，應參閱營養標籤，查看糖含量、能量值及食用分量；在家自製糖水時，應限制添加糖，並可考慮製作不同種類的糖水及能量值較低的糖水。他建議業界應留意供應的糖水，其糖含量及能量值會對公眾健康構成影響；參考中心的《降低食物中糖和脂肪含量的業界指引》，改良製作過程、轉變配料或食用分量，以減少糖水的糖含量；在菜單、價目表及其他印刷品上為所供應的非預先包裝糖水提供營養成分資料，讓顧客作出知情的選擇；供應糖水(如豆腐花)前，不再額外為糖水添加糖，並把糖水與其他配料(如黃糖、糖漿等)分開送上，讓顧客按其口味添加於糖水中。

9. 何國偉先生回應一名業界代表的查詢時表示，4個糖含量極低的豆腐花樣本，可能在供應前沒有額外添加糖。此外，並無資料顯示有糖水樣本加入人造甜味劑。主席表示如有需要，業界可考慮在改良食品配方時使用人造甜味劑。

10. 另一名業界代表要求就議程項目一及二和各類糖的分別提供演示檔案，主席回應說，公眾及業界可瀏覽中心網站，下載有關演示檔案，如有問題，可向中心提出書面查詢。中心會考慮在網站上載有關問題的回覆，以供市民參考。

11. 一名業界代表詢問擬議“低鹽低糖”正面標籤計劃的進展。林子森醫生闡述有關降低食物中鹽和糖的工作進度。降低食物中鹽和糖委員會下設3個工作小組處理相關工作，

分別為減低食物中鹽和糖含量工作小組、減少從食物中攝取鹽和糖工作小組、宣傳及教育工作小組。委員會建議推行3項措施:(i)透過以學前機構為對象由衛生署推動的「幼營喜動校園計劃」(StartSmart@school.hk),推廣幼兒健康飲食;(ii)在預先包裝食物推出「低鹽低糖」正面標籤計劃,以助消費者易於辨認「低鹽低糖」的產品;以及(iii)在公立醫院的職員餐廳推行「卡路里」標示先導計劃。

12. 主席表示,中心認為改良食品配方是達致降低攝入鹽和糖分量的有效方法。中心須訂立改良食品配方的目標水平,一經備妥,便會諮詢業界。此外,他認為,達到目標的最佳方法,是在消費者不為意的情況下逐步減少鹽和糖的含量水平,令消費者的口味及喜好慢慢適應轉變。最先減鹽的食品為醬油、調味料及湯,而最先減糖的食品為不含酒精飲品及糖水。

13. 一名業界代表表示,消費者喜愛糖含量較高的糖水,故應向他們提供建議的攝入量。何國偉先生回應說,中心已建議消費者留意糖水的分量。另一名業界代表詢問有關正面標籤事宜,林子森醫生回應說,中心計劃舉辦正面標籤的標誌設計比賽,並會邀請業界參與評審。

14. 一名業界代表表示,業界已推出多款減鹽減糖的食品。她詢問是否需要在標籤註明鹽和糖的含量。何國偉先生回應說,食品中減少鹽和糖的聲稱會被視為營養素比較聲稱,須符合作出有關聲稱的條件。

議程項目三

進口或售賣內地供港蔬菜

15. 蔡遠明先生向與會者簡介有關進口或售賣內地供港蔬菜的法例規定。中心透過恆常食物監察計劃,按風險評估,在進口、批發及零售層面抽取食物樣本(包括蔬菜)作測試,確保食物符合本港法例規定和適宜供人食用。根據香港特區政府與內地監管當局的現有

行政安排，規定供港蔬菜必須來自各地出入境檢驗檢疫局監管備案的菜場及生產加工企業，並隨貨附有相關出口文件(例如供港澳蔬菜出貨清單)，以及在運輸包裝上附上顯示蔬菜來源資料的識別標籤。所有內地經陸路輸港的新鮮蔬菜，必須經文錦渡關口進港，並接受中心的食品管制辦事處檢查。從事進口和售賣內地供港蔬菜的進口商及販商，應從內地出入境檢驗檢疫局監管備案的的菜場及生產加工企業進口蔬菜。

16. 蔡遠明先生進一步表示，為保障公眾健康，《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)已於二零一四年八月一日生效。根據該規例，任何人進口、製造或售賣含有不符合《規例》除害劑殘餘要求的食物，即屬違法。根據《食物安全條例》(第612章)，任何從事食物進口或分銷業務的人士需向食環署署長登記為食物進口商/分銷商，如售賣由內地供港蔬菜的零售商亦從事蔬菜進口，需向食環署署長登記為食物進口商。《食物安全條例》(第612章)亦規定任何人在經營業務的過程中在香港進口、取得或以批發方式供應食物，須保存為其供應食物和向其採購食物商號的交易紀錄，並在食環署人員提出要求時，出示該等紀錄，以供查閱。

17. 一名業界代表詢問是否有法例規定，規限從內地入口運送蔬菜所使用的儲存容器。主席回應說，中心須查看有關資料，稍後會作出回應。

[會後備註：根據現行法例，現時並無就進口蔬菜制訂特別管制，亦沒有法例規限從內地入口運送蔬菜所使用的儲存容器。]

18. 就一名業界代表的查詢，主席回應說，內地負責尋覓供港蔬菜的菜場及生產加工企業，而中心會不時巡查菜場及生產加工企業，以作監察。

議程項目四

預先包裝食物的標籤

19. 蔡遠明先生向與會者簡介現行規管預先包裝食物的標籤的法例規定。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，所有預先包裝食物必須加上適當的食物標籤。預先包裝食物指任何經全部或部分包裝食物以致如不打開或不改變包裝，則不能將包裝內的食物變更；以及該食物可隨時作為單份食品，交給最後消費者或飲食供應機構。本身沒有包裝而只在顧客選購後才作包裝的食物，或放在包裝內但沒有繫緊或密封封口的食物，則不會視作預先包裝食物。食物標籤包括一般標籤及營養標籤，並須使用中文或英文，或中英文兼用。一般標籤應列出以下資料：食物名稱；配料表；保質期的說明；特別貯存方式或使用指示的陳述；製造商或包裝商的名稱及地址；食物的數量、重量或體積。至於營養標籤，業界須在標籤提供能量及7種核心營養素(即蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪酸、反式脂肪酸、鈉及糖)的資料。由二零一四年十月一日起，中心已收緊執法，取消解釋期和發出警告信及給予限期糾正違規之處等做法。中心一旦發現任何不符合規定的個案，會立即採取檢控而不會再給予時間糾正。隨着《2014年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第2號)規例》的制定，嬰兒配方產品的營養成分組合及營養標籤規定已於二零一五年十二月十三日實施，而較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物的營養標籤規定亦於二零一六年六月十三日實施。自二零一四年十月一日推行新執法措施後，截至二零一六年十月三十一日，共發現有84件預先包裝食品不符合營養資料標籤制度的規定，其中43件預先包裝食品不符規定的標籤是透過目測發現，另外41件則透過化驗分析發現。此外，自二零一五年十二月十三日，有兩宗不符合營養標籤規定的個案是涉及嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品、預先包裝嬰幼兒食物。業界應了解預先包裝食物的定義，包括按訂明格式標示的營養標籤；並留意在標籤上作出營養聲稱的標準條件。業界亦獲告知取得食物的營養資料的方法。中心已針對產品不同批次的差異制定可容忍水平。然而，如差異巨大，食物商應設法提高產品的質量控制。蔡遠明先生提醒與會者，任何人士售賣沒有標示營養標籤的預先包裝食物，即屬違法，可判處最高罰款50,000元及監禁6個月。如需進一步資料，可瀏覽中心網站。

20. 就一名業界代表的查詢，主席同意考慮向業界提供若干不符合規定個案的例子，以

供參考。另一名業界代表表示，根據法例規定，如預先包裝食物所加上的標記或標籤中英文兼用，則產品的名稱及配料表須以中英文列出，並詢問“經解凍處理”(after thawing treatment) 的字眼是否食物標籤的一部分，無需以中英文標示。主席回應說，中心須查看有關資料，稍後會作出回應。

[會後備註：有關食物標籤所使用的適當語文，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》附表3第8條及附表5第4條訂明，除非獲得該規例豁免或另有特別規定，否則預先包裝食物所加上的標記或標籤須使用中文或英文，或中英文兼用。如預先包裝食物所加上的標記或標籤中英文兼用，則食物的名稱、配料表及營養素表須以中英文列出。]

21. 一名業界代表建議改善向新聞界及公眾發放有關業界不符合營養標籤規定和停售產品要求的新聞公報的現行做法。他說，這些不符合規定個案或不算嚴重，不危及健康，並可很快予以糾正，故建議使用較寬鬆的字眼，如“可在更正標籤後出售”(can be sold after labelling corrected)，以減輕對業界造成的損害。主席認為可在中心網站的“常見問題”部分向公眾提供有關資料。

22. 一名業界代表詢問有關嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品、預先包裝嬰幼兒食物的化學分析資料。他問為何揀選維他命D及維他命E的營養成分進行測試，以及測試了多少樣本。主席回應說，中心須查看有關資料，稍後會作出回應。

[會後備註：根據《2014年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第2號)規例》(《修訂規例》)，嬰兒配方產品必須含有能量及33種營養素(1+33)，包括13種維他命(例如維他命D3及維他命E)。此外，嬰兒配方產品必須附有標籤，標示其能量值及29種營養素(1+29)的含量；而維他命E及維他命D3是嬰兒配方產品含有的營養素，應在標籤標示。較大嬰兒及幼兒配方產品必須附有標籤，標示其能量值及25種營養素(1+25)的含量，包括13種維他命(例如維他命D及維他命E)。預先包裝嬰幼兒食物必須附有標籤，標示其能量值及4種營養素(即蛋白質、脂肪、碳水化合物及鈉)(1+4)的含量，以及維他命A及維他命D(如加入食物)的含量。因此，《修訂規例》在二零一五年十二月十三日及二零一六年十二月十三日實施後，在恆常的食物監察計劃下，中心收集了多個配方產品及預先包裝嬰幼兒

食物的樣本，以分析13種維他命的營養素含量，包括維他命E及維他命D。下表載列中心在二零一六年(截至二零一六年十一月二十五日)就測試涉及維他命D及維他命E的營養素含量所收集的產品樣本數目:]

產品	測試維他命D的樣本數目	測試維他命E的樣本數目
嬰兒配方產品	10	20
較大嬰兒及幼兒配方產品	4	9
預先包裝嬰幼兒食物	10	無

23. 另一名業界代表表示，一些預先包裝食品會內含較細小的預先包裝食品。她問，根據香港法例，標籤是否必須標示總重量或淨重量。主席回應說，現時並無這方面的特別規定，但歡迎業界標示個別食品的總重量及淨重量。他補充說，中心須查看有關資料，稍後會作出回應。

[會後備註：根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)附表3第7條，預先包裝食物的標籤須包括內含物質的數量或食物的淨重量或淨體積。]

24. 另一名業界代表詢問會否修訂現有規例，以顧及維他命食品。主席回應說，現時並無計劃制訂特別規例，但政府正考慮規管香港供36個月以下嬰幼兒食用的嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品、預先包裝食物的營養及健康聲稱。

其他事項

25. 一名業界代表建議，中心在決定食品監察計劃的時間安排時，應顧及業界的季節性業務周期。主席表示，就季節性食品而言，中心已訂定特別的監察時間安排，以配合銷售旺季。一些納入項目研究的食品，中心會在特定時段揀選這些食品以作監察。至於其他食品，由於運作及人力限制甚多，中心難以調整監察時間安排。

26. 一名業界代表表示，據他了解，素食食品含有很多食物添加劑，而消費者委員會之

前進行的研究曾發現部分素肉含動物基因，故建議中心應多關注素食食品。主席說，一旦發現素肉含動物基因的事故，有關個案會交由香港海關跟進。中心會研究這類食物的安全。

27. 另一名業界代表表示，政府一直致力規管肉類、奶類製品及蛋的進口，但對海產這類高風險食品的進口，似乎管制並不多。她更指出，在香港，售賣高風險食物或可容納超過100名顧客的食肆的衛生經理才須接受食物安全培訓。然而，在很多海外國家及內地，所有食肆員工均須接受強制培訓。她認為，香港應該仿效這個做法。主席回應說，現時並無規例管制海產進口，但有就進口生蠔制訂特別規定，並建議食肆就進口刺身領取相關衛生證明書。有關食品屬中心的關注範圍。至於業界員工的培訓，中心明白有需要提高有關要求，規定在高風險食肆工作的所有食物處理人員必須接受培訓。該業界代表補充說，監察導師的質素非常重要。另一名業界代表建議，培訓亦應顧及業界的聽障員工。主席補充說，中心曾為少數族裔人士提供食物安全培訓。

28. 另一名業界代表詢問“稀少糖”是自然存在，抑或是人工合成。主席表示中心會研究此事。

下次會議日期

29. 下次會議日期容後決定。

[會後備註：下次會議將於二零一七年一月六日舉行。]

30. 餘無別事，會議於下午四時四十五分結束。