

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十八次會議紀要

日期: 二零一七年三月二十九日

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
楊子橋醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
曾憲法先生	總監(進/出口)3	
劉炎東獸醫	獸醫師(動物源性食品)	
何國偉先生	科學主任(營養標籤)	
游天頌先生	科學主任(污染物評估)	
吳凱琳女士	研究主任(風險評估)	
梁美詩女士	高級衛生督察(進/出口)檢察及調查 2	
賴榮志先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

李梓琪女士	759 阿信屋	
劉美莉女士	勁寶食品有限公司	
潘麗儀女士	A Top Consultancy Limited (沒有提供中文名稱)	
楊玉瑜女士	屈臣氏實業	
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	
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)	
張慧珊女士	味珍味(香港)有限公司	
蕭永昌先生	ALS Technichem (HK) Pty Ltd (沒有提供中文名稱)	
阮綺玲女士	美國領事館	
麥蕙芷女士	淘化大同食品有限公司	
蕭潤騰先生	賓仕洋行	
林柏華先生	百好食品有限公司	
Mr. Philip WANG (沒有提供中文姓名)	Blast Imports (沒有提供中文名稱)	
高韻姿女士	大家樂集團有限公司	

周軒欣女士	Café Deco Group (沒有提供中文名稱)
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
陳珮姿女士	金寶湯亞洲有限公司
Mr. LO Tim Lum (沒有提供中文姓名)	Castco Testing Centre Ltd (沒有提供中文名稱)
歐陽欣欣女士	美國家路天然健康食品有限公司
楊欣欣女士	四洲休閒食(汕頭)有限公司
梁逸茹女士	Chemical Laboratory (HK) PTE. Limited (沒有提供中文名稱)
黃智先生	中國檢驗有限公司檢測中心
林錦東先生	華潤五豐有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd (沒有提供中文名稱)
劉欣健先生	廠商會檢定中心
鍾展明先生	可口可樂中國有限公司
黃浩昌先生	加拿大總領事館
馮凱棋先生	墨西哥經濟部駐華代表處
李裕康先生	大昌行
關子俊先生	達能 ELN 香港
Mr. Carlo Catingan (沒有提供中文姓名)	Dole HK Ltd (沒有提供中文名稱)
黃偉駿先生	江戶貿易公司
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
陳淑銘女士	大快活集團有限公司
鄭志揚先生	恒天然乳品(香港)有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
張燮儀女士	Fresh-cut Produces 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
陳永昌先生	General Mills Hong Kong Ltd (沒有提供中文名稱)
陳雅詩女士	凱鉅有限公司
何麗珠女士	香港餐飲聯業協會
張思定先生	香港零售管理協會
林偉梅女士	香港標準及檢定中心
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
余嘉敏女士	合發食品公司
李倩盈女士	合發食品公司
陳志明先生	合興油廠有限公司
陳淑玲女士	合興食油集團有限公司
周肇基先生	鴻福堂
陳麗珊女士	和黃中國醫藥科技有限公司

李寶欣女士	百農社國際有限公司
何善欣女士	宜家家居
盧思偉先生	稻苗學會
關宏勇先生	國際食品委安全協會
簡慧薇女士	國際食品委安全協會
梁家儀女士	國際食物安全檢測中心有限公司
區穎琛女士	Island Shangri - la hotel (沒有提供中文名稱)
茅綺雯女士	伊藤忠商事(香港)有限公司
周天任先生	日本貿易振興機構
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
Ms. Faye LEUNG	萬寧
(沒有提供中文姓名)	
何雅欣女士	美心食品有限公司
尹婉婷女士	美心食品有限公司
陳婉嫻女士	美心食品廠
陳穎妮女士	麥當勞
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
王沛森先生	天一環球有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
潘昊琳女士	新西蘭全接觸
徐玉龍女士	新呈國際(香港)有限公司
李培祥先生	日清食品(香港)管理有限公司
羅潔梅女士	美國如新企業香港分公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
鄧恩慧女士	百佳超級市場(香港)有限公司
Ms. May LO	Pizza Express (HK) Ltd (沒有提供中文名稱)
(沒有提供中文姓名)	
余姿燕女士	Pizza Hut HK Mgt. Ltd (沒有提供中文名稱)
徐裕先生	環亞機場服務管理有限公司
梁海晴女士	價真棧有限公司
林家堅先生	保能(環境)有限公司
侯嘉俊先生	Saraya (Hong Kong Sales) Co., Ltd (沒有提供中文名稱)
朱詠儀女士	沙嗲王(集團)有限公司
葉麗兒女士	慎昌有限公司
黃婉琦女士	信和酒店
梁志豪先生	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez	Spanish Trade Commission (沒有提供中文名稱)
Ferreras (沒有提供中文姓名)	

黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
黎承顯先生	香港餐務管理協會
潘權輝先生	香港餐務管理協會
梁思敏女士	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
吳美玲女士	康順興家禽(香港)有限公司
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
劉叔禮先生	香港百宜有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
譚善慧女士	惠康新鮮食品中心
李錦嶸先生	Windy - City International Limited (沒有提供中文名稱)
林紫茂先生	永南食品有限公司
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58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. 上次會議紀要已於會上提交業界代表。如有意見，業界代表可在通過會議紀要前，於二零一七年四月三日或之前提出。

議程項目一

消費者委員會聯合研究：碟頭粉麵飯的鈉含量

3. 吳凱琳女士向與會者簡介《消費者委員會(消委會)聯合研究：碟頭粉麵飯的鈉含量》的結果。鈉是維持人體機能正常運作的必需元素，但攝取過多可能會增加患上高血壓的風險。高血壓若不及早診治，可引致心臟病和中風等慢性疾病。根據世界衛生組織(世

衛)的鈉攝取量建議，一般成年人每日的鈉攝取量應少於2,000毫克(5克鹽，即略少於一平茶匙食鹽)，並建議各國到二零二五年的鹽攝取量目標應相對減少30%。政府十分重視降低食物中鹽和糖的工作。由於健康飲食是市民減低從食物中攝入鹽和糖的其中一個關鍵，衛生署及食物環境衛生署轄下的食物安全中心(中心)一直透過與食物業界、學校和其他持份者合作，積極推廣健康飲食習慣。政府於二零一五年成立“降低食物中鹽和糖委員會”，就制定政策方向及工作計劃，以減低市民的鹽和糖攝入量及食物中的鹽和糖含量，向食物及衛生局局長提供建議。此外，於二零一四年年初成立的“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，並有需要為改良食品配方訂立目標水平。改良食品配方須循序漸進地逐步減少食物中的鈉(鹽)含量。世衛指出，煮食時添加鹽及不同的醬料是亞洲國家其中一個攝取鈉的主要來源。碟頭粉麵飯是本港市民每日飲食的其中一個主食類別，故中心與消委會進行是次聯合研究。是次研究的目的是檢測及比較一些本地碟頭粉麵飯在不同食肆或商店的鈉(鹽)含量，幫助公眾在外用膳時能作出知情的選擇，以及推動業界透過改良食譜提供減鈉的碟頭粉麵飯。研究範疇涵蓋本地食肆較常見的六種飯及四種粉麵，包括非預先包裝及預先包裝碟頭粉麵飯。抽取樣本的時間為二零一六年七月至九月。100個非預先包裝碟頭粉麵飯樣本是從中式食肆、西式食肆、亞洲食肆、港式茶餐廳及快餐店抽取，而八個預先包裝碟頭粉麵飯樣本是從超級市場及便利店抽取。碟頭粉麵飯共有10個種類，包括咖喱牛腩飯、焗豬扒飯、枝竹火腩飯、叉燒飯、福建炒飯、日式滑蛋雞飯／親子丼、肉醬意粉、乾炒牛肉河粉、干燒伊麵及味菜排骨炒麵。每種碟頭粉麵飯均抽取10個非預先包裝樣本。同時亦抽取了兩個咖喱牛腩飯、三個焗豬扒飯及三個肉醬意粉的預先包裝樣本。測試由中心的食物研究化驗所進行，檢測了非預先包裝碟頭粉麵飯樣本中的鈉含量。為了解添加醬汁對碟頭粉麵飯的鈉含量的影響，額外抽取了三個走汁叉燒飯樣本作測試，以檢測其鈉含量。就預先包裝碟頭粉麵飯，是次研究檢視了樣本的營養標籤所標示的鈉含量。在數據分析方面，根據香港現行的營養標籤規例，若每100克食物的鈉含量少於或相等於120毫克，樣本可稱為“低鈉(鹽)”。此外，鈉攝入量分析是把從碟頭粉麵飯攝入鈉的分量與世衛建議的每日攝取限量(即每日攝取少於2,000毫克鈉(5克鹽))作比較。再以每日三餐計算，把樣

本的每份鈉含量與世衛建議每日攝取限量的三分之一作比較。結果顯示，在非預先包裝碟頭粉麵飯樣本中，以每100克計，味菜排骨炒麵的平均鈉含量最高，而枝竹火腩飯則最低。部分由不同食肆配製的相同種類碟頭粉麵飯，樣本間的鈉含量差異頗大。在100個樣本中，只有一個屬於“低鈉”食物，而全部樣本的每碟鈉含量均超出世衛建議每日攝取限量的三分之一。預先包裝碟頭粉麵飯樣本的平均鈉含量較同種類非預先包裝樣本的有高有低。減低從碟頭粉麵飯攝取鈉的可行方案包括：減少添加醬汁／豉油、減少進食餸汁，以及為碟頭粉麵飯訂立減鈉目標水平。結果顯示，若進食叉燒飯時走汁，每碟所減少的鈉攝入量最高佔世衛建議每日攝取限量近三成。同樣地，若進食咖喱牛腩飯時減少進食餸汁，每碟所減少的鈉攝入量平均超過世衛建議每日攝取限量的四分之一。在參考外地訂立減鈉／鹽目標的提議及“降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會”的建議，探討兩個為碟頭粉麵飯訂立減鈉目標水平的建議方法：訂立“鈉含量上限”及訂立“鈉含量平均值”。個別相同種類碟頭粉麵飯樣本的鈉含量差異頗大，顯示業界降低碟頭粉麵飯的鈉含量是切實可行的，而連鎖食肆可帶頭採取行動。消費者應減少進食鈉含量高及含有高鹽分配料的碟頭粉麵飯。外出進食時，他們可要求食肆不要／減少添加醬汁、豉油，並反映想“少鹽”或“少鹹”。他們可要求食肆把餸菜與粉麵飯分開送上，並在試味後才添加適量的餸汁。此外，他們應留意碟頭粉麵飯的分量，如分量超過個人食用分量，與他人分享，並留意營養資料。業界應參考中心的《降低食物中鈉含量的業界指引》，透過改良食譜(如減少使用鹽和調味料，以及採用新鮮配料或香草和香料)減少碟頭粉麵飯的鈉含量。業界可以獨立容器盛載醬汁、豉油及餸菜，利用標準量匙添加所需分量的醬汁、豉油，或只在消費者提出要求時才添加。除了提供標準分量的碟頭粉麵飯外，業界可提供較少分量的碟頭粉麵飯，讓消費者按所需的分量來選擇；並在菜單、價目表及其他印刷品上展示營養成分資料(尤其是鈉／鹽)。

4. 楊子橋醫生表示，碟頭粉麵飯廣受香港市民歡迎。是次聯合研究顯示，情況極不理想。就該100個樣本，平均一碟碟頭粉麵飯的鈉含量已相等於世衛建議的每日攝取限量的上限。與世衛建議每日攝取限量的三分之一作比較，所有樣本的鈉含量均不合格。業

界應注意，他們所烹調的食品會影響市民的健康，故應嚴肅看待。他建議業界採取以下措施：(a)以獨立容器盛載醬汁，並按消費者的要求不要／減少添加醬汁；(b)粉麵飯若可與餸菜分開，便應另上；以及(c)透過改良食譜減少碟頭粉麵飯的鈉含量。他詢問業界是否準備與政府討論為減低食品中的鈉含量訂立目標水平。

5. 一名業界代表認為，按消費者指示就碟頭粉麵飯(除燴飯)採取上述(a)及(b)項措施較易實行。至於措施(c)，很難訂定目標水平，而中小型企業亦難以符合目標水平。主席問，大型／連鎖食肆在烹製食物時是否已訂定一套標準。例如，在加鹽和糖時，是否已訂定固定分量或只是由廚師隨意決定。該業界代表表示，大型／連鎖食肆通常設有中央廚房烹製食物，製作時會較重視食品的味道，而不是添加鹽和糖的分量。添加鹽和糖的分量是由廚師決定，而廚師會受顧客的喜好及期望所影響。主席希望可有新思維處理此事。根據海外經驗，只有訂立減鹽減糖的目標水平才能有效推行減少食物中的鹽和糖的措施。依賴消費者的喜好難以達到減少鹽和糖的效果。各界必須採用減鹽減糖的目標水平才能有效推行措施。

6. 一名業界代表建議在餐牌上的食物名稱旁加上標誌(例如盛載了食鹽的匙)以顯示鹽的濃度，讓市民容易明白。

7. 一名業界代表表示，措施(a)及(b)較易推行。下一步應是改良食譜，但必須先再進行調查及研究。他認為，宣傳健康飲食以提高市民的認知程度是至關重要。他不同意以世衛建議每日攝取限量的三分之一作為比較標準，因為極少人會一日三餐進食碟頭粉麵飯。他並表示不應向傳媒發布是次研究涉及的食肆名稱，因為這些食肆會受到不必要的困擾及影響。主席回應說，消委會一直會發布在其研究中所涉及的公司名稱，以加強透明度，為讀者提供所需的知識。至於以世衛建議每日攝取限量的三分之一作為標準，他表示，雖然消費者未必整日的每一餐均是進食碟頭粉麵飯，但他們三餐所吃的食物均含鹽分。

議程項目二

修訂內地冰鮮／冷藏禽肉的進口協議

8. 梁美詩女士向與會者簡介修訂內地供港冰鮮／冷藏禽肉的進口協議。二零零四年一月，香港及其他地區相繼爆發禽流感，香港因此禁止內地冰鮮／冷藏禽肉及內臟輸港。其後於二零零四年三月，香港與內地當局同意恢復冰鮮／冷藏禽肉供港，但暫時不進口家禽內臟。此安排一直沿用至今。根據進口冰鮮／冷藏禽肉的現行規定，冰鮮雞的翼下須用紅色的可食用不退色印油加蓋有關出入境檢驗檢疫局的印章，以區別於香港的鮮宰雞。冰鮮禽肉的外包裝上加施相關出入境檢驗檢疫局防偽標識。業界曾促請政府考慮取消有關要求。中心與內地當局商討後同意作出下列修訂：取消冰鮮雞翼下蓋上紅印的要求；取消冰鮮禽肉外包裝上的出入境檢驗檢疫局防偽標識的要求；恢復內地冰鮮／冷藏家禽內臟供港；以及容許內地冰鮮／冷藏鵪鶉供港。有關修訂計劃在本年上半年實施。

議程項目三

營養標籤與業界所面對的困難

9. 何國偉先生向與會者簡介，根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)的規定，預先包裝食品、嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物必須加上適當的食物標籤。食物標籤包括一般標籤及營養標籤。營養標籤制度涵蓋一般預先包裝食物的食物標籤上的兩類主要營養資料：營養標籤及營養聲稱。營養標籤須載有能量及七種核心營養素(1+7)的資料。營養聲稱是指述明、指出或暗示某食物含有特定營養特質的陳述。規管範圍包括食物標籤及宣傳品。至於營養標籤，根據第132W章附表6，部分食品可獲豁免遵從該規例有關營養標籤的規定：對業界實際運作有困難的食品；不含能量及核心營養素的食品；沒有添加其他配料的新鮮食物；以及小銷售量的預先包裝食品。由二零一四年十月一日起，中心就不符合規定的個案收緊執法，取消提供解釋期、發出警告信及給予限期糾正違規之處等做法，一旦發現任何不符合規定的情

況，便會立即採取檢控行動。此後截至二零一七年三月十日，中心共發現有78件預先包裝食品不符合營養資料標籤制度的規定。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》)，由二零一五年十二月十三日起，嬰兒配方產品必須符合營養成分組合及營養標籤的規定；由二零一六年六月十三日起，較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物都必須遵從營養標籤規定。嬰兒配方產品必須含有能量及33種營養素(1+33)，而其能量值及各有關營養素含量必須符合《修訂規例》指定的水平範圍。嬰兒配方產品的標籤須標示其能量值及29種營養素(1+29)的含量。如嬰兒配方產品的氟化物含量(調製後或供食用的形式)超出《修訂規例》訂明的上限(每100千卡超過100微克或每100千焦超過24微克)，該產品須標示一項有關氟斑牙的陳述。較大嬰兒及幼兒配方產品的標籤須標示其能量值及25種營養素(1+25)的含量。預先包裝嬰幼兒食物的標籤必須標示能量值、蛋白質、總脂肪、碳水化合物及鈉的含量，以及維他命A和維他命D(如有加入的話)的含量。如嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品或預先包裝嬰幼兒食物的描述或使用指示聲稱該產品適合年齡滿36個月或以上的人士食用，則該產品也應遵從現行營養標籤制度的相關規定(即1+7)。特殊醫用嬰幼兒配方產品如按《修訂規例》加上特定標籤，可獲豁免遵從營養成分組合及營養標籤的規定。嬰兒配方產品及較大嬰兒及幼兒配方產品如包裝在總表面面積小於250平方厘米的容器內，以及預先包裝嬰幼兒食物如包裝在總表面面積小於100平方厘米的容器內均可獲豁免遵從營養標籤規定。業界可提出其所面對的困難，例如成本問題或獲取營養資料的難處。當局向業界提供的建議包括了解“預先包裝食物”的定義。“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。一般預先包裝食物須附有營養標籤，依照訂明的格式標示能量和七種指定營養素的資料。此外，營養標籤制度亦訂明在標籤上作出營養聲稱的標準條件。業界可對食物樣本進行直接化學分析、或通過計算方法進行間接營養素分析，以取得食物的營養資料。業界有責任確保食物標籤的資料準確無誤。當局建議製造商、進口商、銷售商和有關人士聘用檢測服務，以核實產品的營養標籤上的聲明。食物的營養素成分可能因季節、加工過程、配料來源的不同而有差異，以致不同批次或

不同食用限期的同一食品的營養素數值可能會有所不同。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。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，最高罰款為50,000元及監禁6個月。業界可瀏覽中心的網站、相關的《技術指引》及《檢測方法技術指引》，以搜尋有關營養標籤的資料。

10. 一名業界代表表示，由於食品中的鈉及飽和脂肪酸的含量一般較低，與營養標籤標示值的差異很易超過20%，故該兩種物質的營養素含量差異的可容忍水平訂於20%，屬於過低。他問可否放寬對這兩種物質所訂的可容忍水平。另一名業界代表表示，美國當局極少檢測含量低的營養素。主席認為香港採取的執法行動較為嚴格。

11. 一名業界代表建議中心檢討現行的做法，即向業界發出快速警報和就業界不符合營養標籤規定及停售產品要求而發出新聞公報。他表示，不符合規定的個案可能只涉及少量營養素，但對涉事公司的商譽則會造成負面影響。即使中心認為有需要發出快速警報及新聞公報，可否考慮按事故對公眾健康構成的影響，把警報類別分為不同嚴重程度。主席回答，上次會議亦曾有與會者就處理不符合規定的個案提出類似要求，中心已在相關網頁的“常見問題”部分向市民提供更多資料，加上產品可在更正標籤後出售的字眼。向市民作出公布對加強透明度是至關重要，但中心會定期予以檢討。

12. 另一名業界代表指出，某類食品(包括“吉列豬扒”及“臘味”中的“豬腩肉”)不能均質化，並表示這些食品每個批次的營養素含量無可避免存在差異。他詢問可否放寬對這些食品所訂的可容忍水平。此外，他問是否有需要抽取12個樣本進行檢測，如有需要，會否在技術指引內註明。主席回應說，除非有實際困難，難以抽取足夠樣本，否則中心會盡量抽取12個樣本進行檢測。業界應參考可容忍水平，在營養標籤提供準確的資料。

13. 一名業界代表引用中心網頁公布的不符合規定個案。個案涉及營養標籤誇大鈉含量(即每100克9毫克，但測試結果為每100克4毫克)，但情況不算嚴重，因為這個鈉含量非

常接近鈉含量的零的定義(即每100克含5毫克)。他詢問該個案可否獲豁免檢控。主席回答，中心會考慮相關情況。以往中心只會參考可容忍水平，而不會考慮營養素的含量水平。

14. 另一名業界代表認為，技術指引已出版多年，中心網站已在不同地方上載相當多的補充及額外資料。業界需要花上很多時間及努力在網頁搜尋該些資料。他詢問會否修訂技術指引，加入相關資料。此外，他表示，根據海外經驗，不符合規定的個案只要沒有造成不良健康影響，有關當局極少採取檢控行動或作出公布。他建議中心跟隨這個做法，以免引起市民不必要的恐慌。他並表示，中心不應把鈉等同鹽，因為部分維他命及礦物也含鈉。何國偉先生表示，營養標籤制度要求在營養標籤上顯示鈉含量，而當以鹽作任何營養聲稱時，其規管跟以鈉作出相關聲稱的條件相同。主席表示，中心會檢討技術指引，研究是否須要修訂其內容。另一名業界代表表示，中國已在二零一三年修訂營養素參考值，他建議中心在修訂技術指引時參考有關營養素參考值，並給予業界時間遵從相關規定。

15. 另一名業界代表表示，部分購自日本批發市場的食品只提供有限的營養素含量及添加劑資料，其公司須自行翻譯包裝上的資料，難度相當大。她建議政府與一些主要進口國家(例如日本及歐盟)的有關當局商討，並制定食物標籤互認協議，從而確保資料準確，節省業界的處理時間及成本。主席表示，由於不同國家對食物標籤有不同的要求，故現時國際上並沒有食物標籤互認的做法。在港出售的進口食品必須符合香港法例的規定。另一名業界代表同意主席的說法，並表示不同國家的標籤要求及標籤方法均不一樣，業界不能照抄外國標籤用於在港出售的食品上。

16. 一名業界代表提及中心的營養資料查詢系統，指出一些食品並無提供有關能量及七種核心營養素(1+7)的資料。她建議中心進行更多檢測，並向業界提供更多資料。此外，她問香港會否接受台灣的營養標籤所使用的“公克”作單位，以便業界省卻重新標籤的工作。何國偉先生回應說，法例已規定營養標籤所顯示的營養素含量單位，而技術指引亦

有提供相關資料。主席同意在會後考慮此事。

[**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5，營養標籤中營養素含量須以克(g)、毫克(mg)或微克(μg)表達。因此，不接受以“公克”於營養標籤表達營養素含量。]

17. 一名業界代表表示，如食物中的鈉、飽和脂肪及不飽和脂肪含量低，其含量會有波動。因此，歐盟把含量低的營養素的容忍水平訂於某個絕對值之內。主席回應說，中心會研究此事。

18. 就一名業界代表要求就日本食品編製營養標籤提供協助，主席告知與會者或可向香港中文大學求助。

議程項目四

就降低除害劑殘餘的潛在風險作出的清洗蔬菜更新建議

19. 游天頌先生向與會者簡介就降低除害劑殘餘的潛在風險作出的清洗蔬菜更新建議。早於一九八七年年底，香港開始出現多次因食用進口蔬菜而引致食物中毒的事故，並在一九八八年達到高峰期，共有303宗確診個案，491人受影響。雖然情況在一九八九及一九九零年期間趨於穩定，但在一九九一至一九九五年期間曾再度出現規模較小的食物中毒事故。一九九六年前發生的有關食物中毒事故主要是由除害劑甲胺磷所引致。涉事蔬菜的甲胺磷水平可高達每公斤200毫克。本港與內地當局緊密聯繫，並採取了多項管制措施。設立文錦渡食品管制處，對篩選進口的蔬菜，亦發揮了不可或缺的作用。自此，在過去11年，衛生防護中心並無發現任何由除害劑殘餘所引致的食物中毒確診個案。此外，隨着《食物內除害劑殘餘規例》於二零一四年八月一日實施，當局進一步加強管制。在二零一四年八月一日至二零一六年期間，中心抽取約91 700個食物樣本以進行除害劑殘餘檢測，整體只有0.2%含量不合法例規定。香港首個總膳食研究涵蓋逾100

種除害劑。研究發現市民從膳食中攝入除害劑分量，遠低於提供予消費者的安全參考值。就研究涉及的除害劑而言，香港市民不大可能透過膳食攝入過量的除害劑殘餘。攝入除害劑殘餘不再有迫切的風險。中心在二十多年前提供的洗菜建議，是基於大量出現高劑量除害劑污染的蔬菜引致食物中毒的情況所定立。因此，中心現時檢討有關建議。長時間用水浸泡蔬菜，會令水溶性營養素不必要地流失。很多國際／國家機構均建議用流動的清水沖洗蔬菜。部分機構建議把表層堅硬的農產品去掉外皮或擦洗外皮以減少細菌及除害劑含量，並削去爛掉的部分。一些機構特別表明不建議在家清洗蔬菜時使用肥皂、配方洗滌劑或商業農產品清潔劑，擔心這些會成為化學物殘餘的新來源。中心並評審有關清洗蔬果對清除各種除害劑殘餘效用的研究，認為用水浸泡蔬菜5至20分鐘能減少一些除害劑殘餘，但再浸泡更長時間，效用相對甚微。中心以往一直建議焯菜，或在清洗蔬菜時摘掉外葉，以減低除害劑殘餘含量。儘管普遍認為處理食物程序(例如烹煮)能減少除害劑殘餘含量，但由於現時蔬菜中的除害劑殘餘含量甚低，故中心認為再沒有需要以焯菜、清水浸泡及摘掉外葉等方式減少除害劑殘餘。中心的最新看法與眾多食物安全監管機構現時所作的建議一致。更新建議是：“用流動的清水徹底沖洗蔬菜。如適合，用清潔的刷子刷洗表層堅硬的農產品，以去除表面及縫隙中的污垢和其他物質(包括除害劑和污染物)。不建議使用肥皂、配方洗滌劑或農產品清潔劑等清洗蔬菜。用清水浸泡及焯菜可有效去除污垢和減少除害劑殘餘，但由於在處理過程中會導致營養素流失，故不再認為是必要採用的措施。”有關詳情，業界可參閱《食物安全焦點》(第128期)刊登的文章。

20. 主席表示，現行更新建議是根據蔬菜含微量除害劑殘餘的最新風險評估而訂定，並已獲食物安全專家委員會通過。舊的建議做法已植根在市民心中，他們或需時間改變習慣。

21. 就一名業界代表的查詢，游天頌先生表示，很多國家已廣泛接受用流動的清水沖洗蔬菜，認為這是可借助水力的有效洗菜方法。就另一名業界代表的查詢，主席表示並無

規定沖洗時間長短。他說，洗菜不僅是為了清除除害劑殘餘，還可清除其他表面的污染物，例如泥土及重金屬。

其他事項

禁止巴西肉類及禽肉進口

22. 主席告知與會者，因應巴西出口的肉類懷疑品質出現問題及政府作出禁止進口的事件，業界諮詢論壇於二零一七年三月二十三日舉行特別會議，向業界簡介最新情況，並聽取業界的看法及意見。他表示，對於座位供不應求，以致部分業界代表未能出席該次會議，深感抱歉。他希望藉是次會議的機會就過去一星期的事態發展向業界提供最新資料，並聽取更多業界代表的看法及意見。他請曾憲法先生向業界代表講述政府採取的最新修訂管制措施。

23. 曾憲法先生向與會者簡介在二零一七年三月二十八日黃昏最新公布的修訂管制措施。由即日起，巴西肉類及禽肉的進口禁令只適用於正被巴西當局調查的21間公司。這些公司的巴西肉類及禽肉如在進口禁令生效前正付運但未運抵香港，中心會在有關食品抵港後加以封存，待有關調查結束後再作適當處理。除了從該21間公司進口的肉類及禽肉外，其他巴西肉類及禽肉可恢復進口及出售。主席補充說，在涉事的21間公司中，六間公司有出口肉類及禽肉到香港，佔香港的巴西肉類及禽肉總進口量的1%至2%。因此，巴西的肉類及禽肉供應已大致恢復正常。

24. 一名業界代表表示很高興得知這個最新消息。他希望中心可通知傳媒，現時禁止進口的巴西肉類只佔巴西肉類總進口量的一個很小的百分比，以恢復消費者的信心。他詢問已從這21間公司進口香港的肉類會否回收。

25. 一名業界代表多謝政府採納他在特別會議所提出的建議，以特事特辦的方式處理是次事件。據他了解，與上星期比較，肉類供應商已調低肉類價格。他希望中心與巴西當

局密切聯絡，迅速解決此事。主席表示，政府已因應業界的意見制訂管制措施，並會與傳媒妥善溝通。解除之前被禁肉類的禁令，對價格水平有正面作用。

26. 另一名業界代表詢問中心就有關食物樣本進行了哪種檢測。曾憲法先生告知與會者，中心至今檢測了66個樣本，檢測項目包括總揮發氮。主席補充說，檢測項目涵蓋傳媒及市民所關注的項目，例如腐肉及添加劑。為腐肉進行的檢測項目是總揮發氮，是一個腐壞指標。其他檢測項目包括獸藥、重金屬、防腐劑等。

27. 一名業界代表多謝中心在上周末迅速回覆其查詢。她問，一旦有同類危機發生，當局會否設立熱線，提供適當渠道回覆業界的查詢。主席回應說，當局設有熱線在辦公時間回答一般查詢。中心會就有大量查詢的事故設立電話專線。[會後備註：中心發出的個別快速警報通常載有專為就事件而設的中心聯絡電話號碼，以供在辦公時間及非辦公時間致電查詢。]

28. 主席表示，中心會繼續密切監察事件，並會與巴西當局保持緊密聯絡，了解最新情況。如有需要，當局會進一步調整現行的管制措施。

食物安全研討會2017

29. 主席告知與會者，食物安全研討會2017暫訂於二零一七年七月七日假中央圖書館舉行。研討會為兩年一度的活動，旨在向業界介紹在過去兩年所制定的新法例及指引，以及其他備受關注的議題。業界會獲邀參與研討會，並歡迎就討論議題提供建議／意見。

與業界的溝通

30. 一名業界代表表示，中心現時是先向傳媒發出有關發生事故的新聞公報，然後才通知業界。他詢問中心可否透過快速警報及新聞公報同時通知業界及傳媒，以助業界更好

回應傳媒及市民的查詢。楊子橋醫生回應說，現行的快速警報系統是在發出新聞公報後，透過傳真及電郵通知業界有關事故。中心會探討能否進一步縮短發出快速警報的所需時間。該業界代表表示，若業界可透過短訊服務得悉中心已發出新聞公報，將有助業界查閱新聞公報的內容，以便相應作出回應。主席表示，中心會研究此事，並同意與業界就食物事故保持有效溝通是十分重要，以便業界得以更妥善回應市民的查詢。

31. 另一名業界代表表示，曾有多宗個案，中心都是在辦公時間後發出新聞公報。若未及向業界及供應商發出警報，他們會因資料不足而大感緊張。他希望當局改善與業界之間的溝通。

32. 另一名業界代表建議中心參考美國的食物警報系統，把食物警報分為三級，並透過電郵向公眾發出警報。

食物中的重金屬

33. 一名業界代表表示，帶子並非造成經膳食攝入重金屬鎘的食品。他得知中心曾檢測帶子所含的物質，並希望知悉有關的標準及行動水平，以作參考。主席表示，對於並無在法例特別列明的物質，中心會進行風險評估，以確保有關食物可供人安全食用。他表示與會者已成立工作小組，負責檢討《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)和提出修訂規例建議。修訂草案即將完成，並將於五月底／六月初舉行業界非正式諮詢會，然後才進行正式公眾諮詢。

34. 一名業界代表問，某特別種類的蘑菇會否視為蔬菜，以釐訂其重金屬水平。主席表示，蘑菇是否歸類為蔬菜仍有爭議之處。下次公眾諮詢或可討論應採用的標準。若法例並無訂明有關標準，當局可依據風險評估制訂標準。就蘑菇及蔬菜，風險評估可考慮市民進食的分量。業界亦可參考其他國家所訂定的標準。另一名業界代表建議部門可就一

些未有訂定標準的食品提供行動水平。主席進一步表示，中心只會就對公眾健康構成危險但沒有法例標準的食品制定行動水平。中心不建議對市民只會少量進食的食品制訂標準。

下次會議日期

35. 下次會議日期容後決定。

36. 餘無別事，會議於下午五時十分結束。