

食物環境衛生署  
食物安全中心

日期: 二零一一年九月九日

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
蔡敏欣醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
蔡適文博士	高級化驗師(食物化驗)	
張瑞珍女士	總監(食物監察)1	
鄭偉傑先生	總監(食物監察)2	
馬元亨先生	衛生總督察(進/出口)4	
趙卓寧先生	衛生總督察(食物標籤)	
莊梓傑博士	科學主任(微生物)	
林伏波博士	科學主任(營養)	
廖珮珊女士	科學主任(營養標籤)	
邱頌韻女士	科學主任(除害劑殘餘)	
何國偉先生	科學主任(策劃)2	
陳偉仁先生	科學主任(標準訂定)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
鄭詠聰先生	屈臣氏實業
阮綺玲女士	美國領事館
吳澤森先生	長江生命科技有限公司
王啟文先生	卡樂 B 四洲有限公司
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd.
陳祖楓先生	City Super Ltd.
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
章進傑先生	大昌食品市場
羅妙霞女士	大昌貿易行食品市場

侯冠榮先生  
何小姐女士  
王小玲女士  
鄭志揚先生  
王志敏先生  
羅少明先生  
廖玉貞女士  
陳思名女士  
謝敬宜先生  
梁俊豪先生  
吳振萍女士  
黃慧敏女士  
郭芷敏女士  
林子君先生  
黃愛詩女士  
許瑞敏女士  
吳宜蘋女士  
陳綺萍女士  
周治恩先生  
張仲雯女士  
伍錦康先生  
周俊揚先生  
傅嘉慧女士  
何淑冰女士  
郭炳和先生  
伍小燕女士  
陳詩杰先生  
黃嘉寶女士  
鄭頌德先生  
楊月琴女士  
韓燕女士  
柯楚娟女士  
區凱豐先生  
陳曦齡女士  
譚哲明先生  
陳志剛先生  
陳詩若女士  
湯海倫先生

歐陸分析香港有限公司  
高美好食品有限公司  
香港供應商協會  
**General Mills**  
香港食品科技協會  
香港益力多乳品有限公司  
香港益力多乳品有限公司  
奇華餅家有限公司  
佳富高企業(亞洲)有限公司  
佳富高企業(亞洲)有限公司  
卡夫食品有限公司  
李錦記國際控股  
龍島食品有限公司  
萬寧  
麥當勞有限公司  
美贊臣營養品  
美贊臣營養品  
雀巢香港有限公司  
日健日本食品有限公司  
伯伯加奴太平洋有限公司  
八珍國際有限公司  
美國輝瑞科研製藥有限公司  
美國輝瑞科研製藥有限公司  
**Starbucks (CCHK)**  
大班麵包西餅有限公司  
稻香集團  
嘉頓有限公司  
嘉頓有限公司  
嘉頓有限公司  
香港標準及檢定中心  
香港標準及檢定中心  
永安百貨(香港)有限公司  
香港聯合利華有限公司  
維特健靈  
維特健靈  
維他奶國際集團有限公司  
惠康新鮮食品中心  
惠康新鮮食品中心

陳聰先生	惠康新鮮食品中心
關子俊先生	箭牌亞洲
方俊緯先生	食品檢測有限公司
蔡麗貞女士	南順香港集團
羅敏儀女士	香港寶潔有限公司

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席會議，並介紹政府代表。

## 通過上次會議紀要

2. 上次會議紀要最近才傳閱。如對紀要有修訂，與會者可向秘書提出，以便採取跟進行動。

## 續議事項

### 對第132AF章有關奶粉、煉奶及再造奶的修訂

3. 有關上次會議紀要第 3 段，張瑞珍女士報告說，有關第132AF章的修訂建議擬於二零一一年年底提交立法會，有關條文會於二零一二年年初生效。她建議業界密切留意食物安全中心(中心)網頁內有關此事的發展。主席表示，在提交立法會後，中心會再次在業界諮詢論壇上向與會者簡介修訂建議。

## 議程項目一

### 小量豁免申請的工作進展

4. 鄭偉傑先生報告說，截至二零一一年八月二十六日，中心收到約40 800宗小量豁免申請，其中約37 100宗獲批，約2 000宗被拒，另有976宗撤回和217宗有待處理。

## 議程項目二

### 塑化劑污染事件的跟進措施的進展

5. 張瑞珍女士報告說，自二零一一年五月二十三日發生塑化劑污染事件至九月五日止，中心共收集了941個樣本。除上次會議所提及截至二零一一年七月八日的36個塑化劑測試不合格樣本外，在二零一一年七月九日至九月五日期間，再有13個樣本在鄰苯二甲酸二(2-乙基己酯) (DEHP)、鄰苯二甲酸二異壬酯(DINP)及鄰苯二甲酸二正丁酯(DBP)塑化劑測試中取得不合格結果，即一共錄得49個不合格樣本，而已發出相關的第78B條命令仍然是6項。主席呼籲業界切勿使用懷疑受塑化劑污染的原材料。

6. 業界代表提出一些建議，與會者討論如下：

- a) 在中心網頁列出會因塑化劑污染而採取行動的三個行動水平，供業界參考。主席贊成有關建議。
- b) 在中心網頁告知市民會對人體有害的DEHP、DINP或DBP水平。
- c) 就人們每日進食攝入量訂出塑化劑污染的行動水平，並與食物安全專家委員會商討後。主席說，該三種塑化劑的行動水平已參考世界衛生組織(世衛)或歐洲食物安全局訂出的有關每日可容忍攝入量制定。中心現時採用的行動水平與歐洲聯盟(歐盟)有關規管三種物質從食物接觸材料遷移出的分量在數值上相同。他說，有關行動水平足以保障香港市民的健康。此外，有關可容忍攝入量的現行計算方法已計入食物中的塑化劑含量和市民進食有關食物的分量。如驗出含

量超逾歐盟所訂的水平，則視為會損害健康。至於沒有掌握本港人口進食量數據的某些食物類別，計算方法會參考進食超出安全水平的有關食物的分量，以評估一般人進食有關食物會否達到這一分量。至於健康食品，通常會有建議的每日進食量，中心會以此作評估。他表示，正如在業界諮詢論壇第三十次會議上所述，當局擬定了兩種不同程度的行動：如有關食品超出的行動水平幅度會危害市民健康，當局會發出命令禁售有關食品；如有關食品超出行動水平但又未必會危害市民健康，當局會建議停售有關食品。

- d) 考慮為DBP的行動水平訂出一個幅度，而不是百萬分(ppm)之0.3，因為許多化驗所在檢測如此低含量的塑化劑工作上遇到困難。主席表示，當局採用保守的原則制定行動水平，以保障最易受影響的羣組。就此方面而言，計算方法會是保守；基於保障最易受影響羣組的目的，訂出一個幅度的做法並不可行。蔡適文博士表示，本港有數間化驗所應有能力檢測出食物中0.3 ppm含量的DBP，因此不認為0.3 ppm的行動水平太低，以致化驗所無法檢測出來。香港認可處已開始接受有關食物中鄰苯二甲酸酯類塑化劑的化驗服務認可申請，相信私營化驗所的檢測能力將會提升。
- e) 請政府化驗所在塑化劑檢測工作上向業界提供協助，因為私營化驗所有關這種物質的檢測結果差異甚大。主席認同說，對許多私營化驗所而言，塑化劑檢測工作是新事物，但這只是暫時情況。隨着私營化驗所獲得認可，情況應漸見改善。蔡適文博士表示，據他了解，政府化驗所負責為政府部門提供化驗服務，只有在關乎重大公眾利益的情況下才會為私人公司提供化驗服務。他補充說，私營化驗所會願意為私人機構提供化驗服務。主席補充說，政府已把部分化驗工作外判給私營化驗所。
- f) 就塑化劑檢測方法提供意見，並在中心網頁提供有關資料。主席建議業界代表參考業界諮詢論壇第三十次會議紀要第16段的會後註，又同意把有關資料上載至中心網頁。

### 議程項目三

#### 有關鮮菇中毒的建議

7. 馬元亨先生向與會者簡介有關內地供港鮮菇的行政安排。這項安排與有關蔬菜的安排大致相同。所有內地供港蔬菜(包括鮮菇)須受這項管制規管。規管措施包括規定內地供港蔬菜必須來自註冊菜場和加工企業，並就這一點附上證明文件，以確保產品可供安全食用。此外，盛載蔬菜的箱子必須附有標籤列明產地，以便有問題時可追查來源。在內地，規管當局負責產地的監督和管理工作，並檢查和封好有關資料。為管制進口路線，運往香港的內地蔬菜只限經文錦渡邊境管制站進口，而中心人員會在該處進行抽樣化驗。如發現有問題的蔬菜，當局會通知內地，以便採取跟進行動追查來源。
8. 主席提及在會上提交的單張，並建議業界徹底煮熟鮮菇才供顧客食用，以防中毒事件。張瑞珍女士說，業界代表可參考中心網頁內二零一一年八月出版的第六十一期《食物安全焦點》，以了解有關安全食用鮮菇的預防措施。
9. 馬元亨先生在回應業界代表的查詢時表示，對於從內地以外的其他國家進口的鮮菇，業界可向有關國家當局索取證明有關鮮菇可供人安全食用的文件。

### 議程項目四

#### 香港食物中殘餘除害劑的建議規管方案

10. 邱頌韻女士向與會者簡介有關香港食物中殘餘除害劑建議規管方案(即《食物中殘餘除害劑規例》(擬議規例))的公眾諮詢最新進展情況。她說，向與會者簡介的資料已於二零一一年九月六日的業界技術會議上闡釋和討論。

11. 邱頌韻女士表示，擬議規例的公眾諮詢於二零一一年七月十三日展開，直至同年九月十九日才會結束。中心至今共舉行了三場公眾諮詢會，又在業界諮詢論壇和其他會議及諮詢會上作簡介。她向與會者簡介擬議規例的三個範疇：修訂後規管方案的要點、諮詢結果重點和跟進行動。

12. 邱頌韻女士稱，擬議規例的要點如下：

- a) 就“除害劑”和其他相關詞彙採用與食品法典委員會一致的定義；
- b) 制定最高殘餘限量及再殘餘限量名單，以食品法典委員會建議的最高殘餘限量／再殘餘限量為骨幹，並採納食品法典委員會的食物分類方法；
- c) 對於沒有訂明最高殘餘限量／再殘餘限量的除害劑，除非食物環境衛生署(食環署)署長信納檢測到的除害劑殘餘水平不會危害或損害公眾健康，否則不容許輸入和售賣含有這類除害劑的食物；
- d) 制定獲豁免物質名單；
- e) 接受增加／修訂最高殘餘限量和獲豁免物質的申請；
- f) 讓擬議規例與《除害劑條例》(第133章)下用於糧食作物的除害劑註冊作出配合；以及
- g) 擬議規例會在兩年寬限期屆滿後生效。

13. 邱頌韻女士闡述擬議規例的公眾諮詢結果重點，包括：

- a) 有關食物及規管範圍方面——甚麼是食物？如何減低從膳食攝入殘餘除害劑的分量？
- b) 遵守有關規定及執法方面——如何處理沒有特定最高殘餘限量的“除害劑—

食物”組合？如何處理加工食物中殘餘除害劑的限量標準？業界是否需要測試名單內所有三百多種除害劑，以符合擬議規例的要求？會否提供三百多種除害劑的建議檢測方法？中心會如何抽取食物樣本作測試，監察食物中的殘餘除害劑？罰則是太寬鬆還是太嚴謹？

- c) 其他 —— 申請增加／修訂最高殘餘限量和增加獲豁免物質所需的文件，以及對特定“除害劑-食物”組合最高殘餘限量的意見。

14. 邱頌韻女士說，雖然擬議規例的公眾諮詢會於二零一一年九月十九日結束，但當區會繼續考慮公眾對特定“除害劑-食物”組合最高殘餘限量／再殘餘限量的意見。當局計劃在二零一一年年底向立法會提交擬議規例。中心會與業界一同擬備有關文件(可能採用指引或問答形式)，以便業界熟悉擬議規例。中心現正擬備的文件包括食物分類的文件(擬議大綱已載於中心網頁供業界參考)、有關申請修訂／增加最高殘餘限量／再殘餘限量和增加獲豁免物質的文件，以及如何遵從新規管要求的文件。

15. 一位業界代表關注，本港的最高殘餘限量／再殘餘限量名單沒有涵蓋食品法典委員會及其他主要食物出口國家有關大豆的所有最高殘餘限量／再殘餘限量，並提出下列問題：

- a) 會否擬備指引，向業界講解風險評估的方法，以消除擬議規例內最高殘餘限量／再殘餘限量名單沒有涵蓋的殘餘除害劑所引起的不明朗情況。
- b) 由於業界需為修訂最高殘餘限量／再殘餘限量名單的申請提供大量證明文件，故由業界提出申請的做法是否切實可行。
- c) 本港會否接納外國的殘餘除害劑標準，因為外國出口商難以遵從本港規例。

16. 邱頌韻女士回應說，本港的進口大豆應符合大豆和其所屬食物組別(即乾製豆類)的

特定最高殘餘限量／再殘餘限量。至於其他國家有關殘餘除害劑的定義，應與食品法典委員會的標準一致；如不一致，本港不會採用有關的最高殘餘限量／再殘餘限量。如擬議規例沒有訂出特定的最高殘餘限量／再殘餘限量，便需進行風險評估。正如二零一一年九月六日的技術會議上所述，中心稍後會向業界提供有關風險評估的更多細節。此外，世界貿易組織已得知擬議規例。擬議規例已傳閱給向香港進口食物國家的領事館，徵詢他們的意見，因此當局已就此事知會本港的主要貿易伙伴，並徵詢他們對本港擬議規管規定的意見。

17. 主席補充說，本港所有進口食物必須符合本港規例。這項原則並非只適用於殘餘除害劑，亦適用於其他項目，例如食物添加劑。他表示，食物商應進口符合最高殘餘限量／再殘餘限量名單的食品。如進口食品含有並非在最高殘餘限量／再殘餘限量名單上的殘餘除害劑，便會進行風險評估。他說，大部分符合出口國家殘餘除害劑標準的進口食品，應可符合擬議規例。對於業界認為申請修訂最高殘餘限量／再殘餘限量名單所需費用昂貴的看法，他亦有同感，但該費用是以收回成本的原則計算的。

18. 一位業界代表問，是否有方法解決進口沒有食品法典委員會訂出特定最高殘餘限量／再殘餘限量的某些中國葉菜類蔬菜(如白菜)的問題；又關注本港名單採納內地所有最高殘餘限量／再殘餘限量的問題。邱頌韻女士表示，以某些中國葉菜類蔬菜而言，例如白菜，根據食品法典委員會的食物分類方法，屬於“葉菜類蔬菜”食物組別之下的“甘藍類葉菜”細分組別，因此白菜應符合擬議規例內有關白菜、甘藍類葉菜及葉菜類蔬菜的最高殘餘限量／再殘餘限量。她補充說，內地農業部於二零一零年訂出了多項標準，預計將會制定更多標準。此舉應可解決有關內地進口葉菜類蔬菜的最高殘餘限量／再殘餘限量問題。她指出，中國內地現為農藥殘留法典委員會的主辦國，擅於遵從有關制定最高殘餘限量／再殘餘限量的國際公認原則。在制定本港的最高殘餘限量／再殘餘限量方面，當局經過全面的風險評估後，才考慮和採納中國國家標準，以及美國和泰國

的標準。

19. 一位業界代表詢問並非在最高殘餘限量／再殘餘限量名單上的殘餘除害劑的報告限。蔡適文博士說，化驗所採用的報告限取決於該種殘餘除害劑的毒性而定。對於毒性偏低的除害劑，可能會考慮對蔬菜樣本採用0.1 ppm的報告限。不過，對於毒性偏高的除害劑，則可能需採用較低的報告限。如食物樣本懷疑含有某種殘餘除害劑，而擬議規例沒有就該種除害劑訂出特定的最高殘餘限量／再殘餘限量，業界在決定該種除害劑所需的報告限時，可參考有關除害劑的相關毒理資料和安全參考值，以及外國訂出的有關最高殘餘限量／再殘餘限量。如食物製造商對旗下食品是否含某些殘餘除害劑一事有疑問，可向其食物配料供應商查詢。蔡敏欣醫生補充說，中心曾舉行技術會議，研究實施有關擬議規例可能出現的事宜。她表示，政府化驗所已就殘餘除害劑的檢測方法及技術事宜為化驗所舉行兩場工作坊，政府化驗所已表明，如有需要，可再舉行簡介會。她指出，當局不宜為並非在最高殘餘限量／再殘餘限量名單上的殘餘除害劑訂出具體限量，這種做法與國際做法一致。

20. 一位業界代表詢問有關最高殘餘限量／再殘餘限量的釐訂原則。她明白當局以食品法典委員會的標準為骨幹，然後再依次參考內地、美國及泰國的標準，希望知道最高殘餘限量／再殘餘限量的正式名單。她又問，何時會有新一套的最高殘餘限量／再殘餘限量名單。

21. 邱頌韻女士說，同一原則會適用於更新工作上，新名單會參考投影片所列的各項標準來制定。主席補充說，擬議規例的最高殘餘限量／再殘餘限量名單會在二零一一年年底提交立法會前準備妥當。他預計最高殘餘限量／再殘餘限量名單極可能會延長而非縮短。

## 議程項目五

### 降低食物中鈉含量的業界指引擬稿

22. 林伏波博士向與會者簡介降低食物中鈉含量的業界指引擬稿。有關指引由工作小組草擬，對象為製造和售賣食物的所有業界，目的在於協助他們生產和推廣既健康又可供安全食用的較低鈉或鹽含量的食物。指引擬稿已上載於中心網頁，分為六部分。

23. 林伏波博士接着詳述於會上提交的指引擬稿中有關製造／生產和推廣較低鈉／鹽含量的食物的建議。在採購較低鈉含量的配料／食物和訂定減鈉目標方面，指引內容向業界提出以下建議：

- a) 選用較低鈉含量的配料。有關資料可請供應商提供，查閱產品的營養標籤，或從一些食物成分資料庫獲取；
- b) 購買或進口配料／食物，參考其他有關當局訂定的減鈉目標作為指引；
- c) 建立資料庫，以監察食物的鈉含量；以及
- d) 儘量就不同食物類別訂定個別的減鈉目標。

24. 林伏波博士闡述有關業界實踐降低食物中鈉含量的建議如下：

- a) 使用鹽／鈉／調味料時，遵從優良製造規範，務求不超過減鈉目標；
- b) 提供培訓及再培訓課程給予廚師／主廚／食品研發人，使他們了解健康飲食之道和產品中較健康的選擇；
- c) 根據個別食品特徵，逐步減少其鹽含量；
- d) 提供更多無鹽或較低鹽含量(如情況許可，提供碘鹽)的食物供顧客選擇，並在顧客要求時才添加鹽／調味料；

- e) 以新鮮、較低鹽含量的罐裝蔬菜／肉類代替醃菜／醃製肉，或以天然配料代替高鹽分調味料／醬料；
- f) 使用天然配料／香草／香料調味和醃製食物；
- g) 以獨立包裝提供調味料；
- h) 提供各種分量的產品；
- i) 提供碘鹽；以及
- j) 遵照世衛指引，每公斤鹽添加20-40毫克碘。

25. 林伏波博士接着介紹有關降低食物中鈉／鹽含量的宣傳資料如下：

- a) 在公司網頁／宣傳資料上列出各種菜式／產品的鈉含量；
- b) 提供小冊子／印刷材料講解有關從整體膳食攝入過量鈉的不良影響；以及
- c) 遵從世衛建議，限制對兒童推廣或宣傳高鈉食物／飲料(例如每100克食物／飲料含有超過600毫克鈉)。

26. 林伏波博士講解有關業界透過產品資料推廣減少食物中鈉含量的措施如下：

- a) 標示鈉含量，標明鹽與鈉的換算系數；
- b) 如產品符合有關條件，可就鈉／鹽含量作出“不含”、“低”或“很低”的相應聲稱；
- c) 如使用鹽代替品，須在食物標籤上標明，並加上清晰可閱的警告字句(參考業界諮詢論壇第二十九次會議紀要第25段的提問)，例如徵詢醫生的意見；
- d) 天然含有高鹽分而且並不能有目的地按新配方製造的食品應加上警告字句，例如“世衛建議每日攝入少於2 000毫克鈉”，並標示進食該食品的一個食用分量所攝入的鈉分量，以達到讓消費者作出知情選擇的目的；至於“一個食用分

量”的定義，業界可參考中心在二零一一年七月發出的“預先包裝食物營養標籤的食用分量業界指引”；以及

- e) 快餐／食肆連鎖店自願在菜單／食物標籤／價目表等以符號形式標示食品的鈉含量。

27. 林伏波博士又匯報有關減少食物中鈉含量的其他推廣活動的建議如下：

- a) 提供獎勵(例如優惠券)以鼓勵顧客購買／訂購較低鹽／鈉食物；
- b) 選定一段時間或店內部分地方作宣傳較低鈉／鹽食物之用；
- c) 鼓勵廚師／主廚／前線員工向顧客提供意見，指導他們如何選擇低鈉／鹽食物；
- d) 用較細小容器盛載佐料／醬料，餐桌上不放置佐料／醬料，只在顧客要求時才提供；
- e) 自行向香港營養學會的有“營”小食資料庫提供小食營養資料(包括鈉含量)；以及
- f) 在本地報章健康專欄介紹有關按新配方製造的較低鈉食品。

28. 林伏波博士表示，有關降低食物中鈉含量的業界指引擬稿的業界諮詢工作會在二零一一年十月十日結束。她邀請業界代表加入有關降低食物中糖／脂肪含量業界指引的工作小組。工作小組擬在二零一一年九月中下旬召開第一次會議。主席歡迎業界就降低食物中鈉含量的業界指引擬稿提出意見。業界人士如有意加入有關降低食物中糖／脂肪含量業界指引的工作小組，可與秘書聯絡，以作安排。

29. 一位業界代表認為，業界指引擬稿附件III所列有關使用鹽代替品／增味劑的建議需審慎處理。市民在食用較低鈉產品時應知道這一點。主席同意有關意見。

30. 一位業界代表問，使用鹽代替品／增味劑及氯化鉀的食物在標籤上加上警告字句一事是強制規定還是自願提供。主席說，加上警告字句純屬自願性質。

31. 主席說，有關降低食物中鈉含量的業界指引擬稿已於二零一一年九月八日上載至中心網頁，方便業界參考。

## 議程項目六

### 本港含有或面層加上固體配料的非預先包裝飲品的微生物質素

32. 莊梓傑博士向與會者簡介有關本港含有或面層加上固體配料的非預先包裝飲品的微生物質素的風險評估研究。有關研究旨在探討一些在本港零售點售賣含有或面層加上固體配料的常見非預先包裝凍飲的微生物質素。這些非預先包裝飲品的配料或面層配料會預先製備，加上部分外賣飲品店在有限的空間調製非預先包裝飲品，故這類飲品的微生物質素可能會參差。中心抽取了約200個非預先包裝飲品樣本。

33. 莊梓傑博士續說，市面出售的非預先包裝凍飲種類繁多，這項研究只集中探討含有或面層加上固體配料的非預先包裝飲品，不包括根據非瓶裝飲品許可證准許售賣的飲品、屬冰凍甜點類的飲品和微生物風險較低的飲品，例如熱飲和含有乳酪的飲品。研究根據即食食品微生物含量指引評估樣本的微生物質素。大部分(92.4%)樣本的微生物質素為A級或B級，沒有樣本的微生物質素是D級(即含有的致病菌超出可接受的水平)，餘下7.6% 樣本的微生物質素為C級，因為需氧菌落計數偏高。需氧菌落計數偏高並非表示飲品會對公眾健康構成即時風險，但反映飲品的衛生情況欠佳，須再作改善。進一步的分析顯示，含有奶類配料或紅／綠豆的飲品樣本較易出現需氧菌落計數超過限值的情況。

34. 莊梓傑博士總結說，從研究結果看來，上述配料可能是非預先包裝飲品的潛在風險因素。以奶類配料而言，需氧菌落計數超過限值的情況可能是加工奶類在開封後長時間貯存或奶茶預先調製所致。紅／綠豆分為預先煮熟或罐裝兩類。含有紅／綠豆飲品的需氧菌落計數偏高的研究結果可能是因為這些配料用上數天，而且存放於不當溫度。珍珠(木薯粉圓)的微生物質素似乎比紅／綠豆為佳，這可能是因為珍珠每天新鮮製備，不會長時間存放。約有25%的非預先包裝飲品樣本含有未經烹煮水果配料，但當中沒有樣本的微生物質素為C級或D級。這個結果與早前有關預先切開水果的風險評估研究的結果(即沒有發現不合格樣本)吻合。

35. 莊梓傑博士補充說，《安全調製非預先包裝飲品的業界指引》已經擬備，並於會上提交。有關擬稿會上載至中心網頁，以便徵詢業界意見。歡迎業界在一個月內就指引提出意見。

## 議程項目七

### 營養資料標籤制度對食物過敏症患者在食物選擇方面的影響

36. 廖珮珊女士告知與會者有關營養資料標籤制度(標籤制度)對食物過敏症患者在食物選擇方面的影響。與會者得悉，標籤制度在二零一零年七月一日生效，在標籤制度生效之前和之後的一兩個星期，供食物過敏症患者用的食物供應情況並不穩定，其後回復正常。食物過敏症患者認為這類食物在包裝上提供對他們有用的充分資料。現時，食物過敏症患者表示，市面上有更多這類食物供選擇，特別是在高級食品店和專門店，價格亦沒有因推行標籤制度而大受影響。整體而言，他們認為標籤制度對他們有利，而食物選擇並沒有減少。另一方面，食物上列出有用的資料，方便他們在選擇食物時作參考。

37. 廖珮珊女士續說，食物過敏症患者希望業界盡量在包裝上清楚標明與食物過敏有關的資料，包括食物成分或製造食物時所使用的原材料，以便他們分辨會令他們出現過敏或不會令他們出現過敏的原材料。此外，他們又希望業界合理地加上有關致敏物的警告字句。業界在所有食物一律加上有關致敏物的警告字樣，而非在有關食物才適當地加上警告字樣，這種做法只會令食物過敏症患者感到混亂，同時大大限制他們的食物選擇。

## 其他事項

### 第三十四屆食品法典委員會大會簡報

38. 陳偉仁先生告知與會者，第三十四屆食品法典委員會大會已於二零一一年七月四至九日在瑞士日內瓦召開。他說，是次大會通過、撤銷或終止了57項食物安全標準、操作規範和指引，現扼述如下：

- a) 食物添加劑 —— 通過10種食物添加劑的最高使用量，又撤銷4種食物添加劑的最高使用量；
- b) 食物中殘餘除害劑 —— 通過25種除害劑約320項最高殘餘限量，又撤銷13種除害劑約80項現有最高殘餘限量；正如邱頌韻女士所說，有關最高殘餘限量已涵蓋在擬議規例中；
- c) 食物中殘餘獸藥 —— 通過兩種獸藥的12項最高殘餘限量；
- d) 食物中污染物 —— 剛通過有關防止和減少核果類水果餾分中氨基甲酸乙酯污染的操作規範，為各國和地方當局、製造商和其他相關機構提供有關防止及／或減少核果餾分中形成的氨基甲酸乙酯的指引；
- e) 食物微生物安全 —— 通過控制雞肉中彎曲菌類和沙門氏菌類的指引，向政府和業界提供雞肉中彎曲菌類和沙門氏菌類的控制指引；該指引適用於有關生產雞肉“由生產到食用”整個食物鏈過程中的所有步驟；以及
- f) 食物微生物安全 —— 剛通過修訂天然礦泉水採集、加工和銷售的推薦國際衛

生操作規範，該修訂向政府和業界提供有關收集、處理、裝瓶、包裝、貯存、運輸、分銷和售賣供直接飲用的天然礦泉水的推薦衛生操作規範。陳偉仁先生指出，與本港情況有關的最重要事項是推薦衛生操作規範中經修訂的微生物準則。他續說，中心現正修訂本港的礦泉水微生物含量指引，將會參考食品法典委員會的修訂後微生物準則。

第三十四屆大會的報告全文載於食品法典委員會官方網頁內供參考。

39. 主席說，本港的微生物含量指引修訂工作現正進行，將於二零一二年完成，當局將會徵詢業界對修訂的意見。

40. 一位業界代表詢問有關食物中金屬雜質(例如鉻)含量規例的修訂時間表，因為食品法典委員會的標準與本港不一致。主席說，食物安全專家委員會已於二零一一年六月的會議上同意修訂有關食物中金屬污染含量的規例。這項修訂工作屬於第三項優先處理的工作，會在修訂食物中殘餘除害劑和食物中殘餘獸藥兩項工作完成後進行。有關的專責工作小組已經成立，曾於二零一一年八月初舉行會議。當局基本上會盡量採用食品法典委員會的標準。現行法例的實際修訂工作可能需時三年才完成。在此期間，法例所訂的各項現行標準應予遵守和執行。

### 食品安全“誠”諾

41. 何國偉先生向與會者簡介“食品安全‘誠’諾”的發展。“食品安全‘誠’諾”由中心與食物業在二零零八年共創，旨在向食物業推廣食物安全這一核心價值，以期向顧客提供優質服務。承諾人須承諾支持“食品安全‘誠’諾”，緊貼食物安全的發展，並推廣食物業界的正面形象。他們會獲發“食品安全‘誠’諾”證書和標貼在旗下店鋪或地方內展示。此外，承諾人又會在旗下店鋪推行風險管理措施，例如保存原材料的紀

錄；分開生和熟的食物；以及為員工提供合適的潔淨設施和保護用具，以保持良好的個人衛生習慣。

42. 何國偉先生續說，中心去年出版了兩期通訊，通知承諾人有關“食物安全‘誠’諾”的活動、關於食物安全的新法例和現有法例修訂事項，以及中心最新發出的業界指引和刊物。此外，“食物安全‘誠’諾”的周年聚會已於二零一一年二月在香港中華基督教青年會舉行。食物安全專家和承諾人獲邀出席，於聚會上分享他們在實行“食物安全重點控制系統”和“ISO 22000”等食物安全管理系統的專業知識和經驗。

43. 何國偉先生指出，中心致力透過多種途徑向市民推廣“食物安全‘誠’諾”和食物安全。《食物安全廣播站》在上兩期增設“新餸新知”專欄，邀請承諾人介紹配製新菜式的安全秘訣。同時，中心又在各區舉行巡迴展覽，以全新內容的展板向市民介紹“食物安全‘誠’諾”。巡迴展覽會向參觀的市民展出承諾人名單及其位於展覽當區的分店資料。中心網頁內有“食物安全‘誠’諾”承諾人名單，設有搜尋功能，方便市民搜尋不同的承諾人。中心又正研發“食物安全‘誠’諾”的手機應用程式，讓市民可透過智能手機找到承諾人和查看其詳細資料。研發工作預計於二零一一年年底完成。

44. 何國偉先生表示，“食物安全‘誠’諾”正邁入第四年，由二零零九年起連續三年參加這項計劃的承諾人將會根據表彰計劃獲得獎章，以表揚他們持續積極支持計劃。

45. 何國偉先生說，自“食物安全‘誠’諾”創立以來，承諾人的數目不斷上升，去年簽署“食物安全‘誠’諾”的承諾人為2 088。他呼籲業界代表簽署“食物安全‘誠’諾”，會議地點外特設了櫃枱供業界代表簽署“食物安全‘誠’諾”。

#### 下次會議日期

46. 下次會議日期容後通知。
47. 餘無別事，會議於下午五時結束。