

食物環境衛生署
食物安全中心

日期: 二零一一年十二月九日

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)	
張瑞珍女士	總監(食物監察)1	
鄭偉傑先生	總監(食物監察)2	
關民立先生	總監(進/出口)2	
趙卓寧先生	衛生總督察(食物標籤)	
王慧琼女士	科學主任(化學物)	
馬嘉明女士	科學主任(微生物)	
廖珮珊女士	科學主任(營養標籤)	
陳蓉蓉女士	科學主任(總膳食研究)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

阮綺玲女士	美國領事館
袁國偉女士	淘大食品有限公司
潘嘉靖女士	屈臣氏實業
陳宏明女士	屈臣氏實業
符斯煥先生	百靈藥業有限公司
鄺笑芳女士	百靈藥業有限公司
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
王啟文先生	卡樂 B 四洲有限公司
張曉明女士	金寶湯亞洲有限公司
劉秋萍女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
曾玉萍女士	華潤零售(集團)有限公司
陳祖楓先生	City Super Limited

馮多成先生	廠商會檢定中心
黃綺婷女士	廠商會檢定中心
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
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳彩蓮女士	General Mills HK Ltd
何 女士	高美好食品有限公司
彭建成先生	燕之家燕窩專門店有限公司
陳凱茵女士	香港美食有限公司
張思定先生	香港零售管理協會
王小玲女士	香港供應商協會有限公司
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
森拓朗先生	香港益力多乳品有限公司
謝敬宜先生	佳富高企業(亞洲)有限公司
黃慧敏女士	李錦記國際控股
郭芷敏女士	龍島食品有限公司
蕭婉芹女士	麥當勞
潘綺華女士	麥當勞(香港)公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
駱日影女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳
周俊揚先生	美國輝瑞科研製藥有限公司
李嘉嘉女士	香港寶潔有限公司
沈惠怡女士	Red Bull(香港)有限公司
鄧竺鋒先生	聖安娜餅屋(深圳)有限公司
黃錦全先生	可口可樂中國有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
陳聰先生	牛奶公司集團
盧家敏女士	牛奶公司集團
湯海倫先生	牛奶公司集團
陳詩若女士	牛奶公司集團
何諾婷女士	嘉頓有限公司

陳詩杰先生	嘉頓有限公司
黃嘉寶女士	嘉頓有限公司
薛家強先生	香港保健食品協會
吳澤森博士	香港保健食品協會
韓 燕女士	香港標準及檢定中心
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
區穎琛女士	香港美麗華酒店
區凱豐先生	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
陳佩儀女士	蓮記鮮果店

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. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

議程項目一

小量豁免申請的工作進展

3. 趙卓寧先生報告說，由二零一一年一月一日至十一月二十五日期間，食物安全中心(中心)收到約8 232 宗小量豁免申請，其中7 673宗獲批，約300宗被拒，另有303宗撤回。截至二零一一年十一月二十五日，有239宗申請有待處理。同日有19 493件已獲小量豁免產品在市面上出售，這可能是因為有些之前獲豁免的產品現在加了營養標籤；有些產

品停售；另外又有些來自某些國家的已獲小量豁免產品暫停供應，如日本在二零一一年三月十一日地震後暫停供應某些產品。

議程項目二

根據《食物安全條例》而設的食物進口商和食物分銷商登記制度

4. 關民立先生告知與會者，《食物安全條例》已於二零一一年八月一日生效，寬限期將於二零一二年一月三十一日結束。關先生向與會者簡介《食物安全條例》的內容及在業界展開的種種宣傳活動。主席補充說，根據《食物安全條例》而設的登記制度是促進本港食物安全的重要措施。尚未登記的食物商宜盡快行動，因為這是他們的法定責任。

5. 關民立先生在回應業界代表的查詢時表示，持有食物環境衛生署(食環署)發出的食物業牌照持牌人可獲豁免遵從這項登記規定。主席解釋說，這是因為一旦發生食物事故，食環署已可從食物業牌照記錄上的聯絡資料追查供應來源，故食物業牌照的持牌人可獲豁免登記。

議程項目三

製備可閱的食物標籤業界指引

6. 廖珮珊女士向與會者簡介製備可閱的食物標籤業界指引擬稿。她表示，食物標籤清楚標示出產品的重要資料，可幫助消費者選對食物。有關指引旨在幫助業界在食物標籤上提供可閱的資料。根據法例規定，除獲豁免外，以下各項資料須在食物標籤上清楚標示：

- a) 食物名稱；

- b) 配料表；
- c) 保質期的說明；
- d) 特別貯存方式或使用指示；
- e) 數量、重量或體積；
- f) 製造商或包裝商名稱及地址；以及
- g) 營養標籤。

7. 廖珮珊女士指出，業界可自由為其產品設計食物標籤，但須特別注意法例有關標籤可閱程度的要求，清晰地展示所有法例要求列出的資料。如食物標籤設計不當，消費者可能難以在標籤上找到他們所需的資料。為此，指引裡載列了可閱的食物標籤的準則及例子，以供業界參考。廖女士解釋道，可閱的食物標籤有三大元素：適當的字體大小；鮮明的對比度；以及有足夠空間。廖女士繼而舉例說明何謂可閱標籤和不可閱標籤。她建議業界在製作預先包裝食物的標籤時，參考以上三大原素，以符合食物標籤法例對標籤可閱程度的要求。

8. 一位業界代表認為，標籤上的字體大小應視乎本地的社會環境和人口狀況而定，而非一味依循其他國家的做法。她留意到英國大部分產品都未能符合字體大小不少於8點的規定。有意見認為字體大小應視乎每種產品的重量或體積而定，而且香港的食物標籤以中英文標示，字體3點也可以接受並應得到准許。另一方面，製造商的聯絡資料反而應以較大字體標示，以方便消費者查詢產品資料。有意見認為應統一標準，以免造成混亂，引起爭拗。業界代表認為，中英文並列的食物標籤字體不少於2點便已足夠，字體8點只會令標籤太大，遮蓋了包裝上的原有資料。主席對各人的意見表示感謝。他指出，雖然可閱的食物標籤指引並非法定要求，但希望業界盡量遵循。清晰可閱的標籤，即使偏離指引規定，也不會招致法律行動。

9. 主席表示，業界指引已上載至中心的網頁，歡迎業界提出意見，截止日期為二零一二年一月底。

議程項目四

供特殊膳食之用的食物

10. 廖珮珊女士向與會者介紹供特殊膳食之用的食物。她指出，營養資料標籤制度不適用於專為有特殊營養需要人士提供的特殊膳食食品，但社會上有要求釐清這類食品的定義。關於特殊膳食食品的分類問題，中心已在不同場合多番與業界討論有關的分類原則及例子，包括討論某幾類產品是否屬於特殊膳食食品。為進一步釐清有關情況，中心網頁上關於營養資料標籤制度的“常見的問題”欄目已更新及增加這方面的資料。如不確定個別產品是否屬於“特殊膳食用食品”，中心將會考慮每宗個案的相關資料而作出釐定。中心鼓勵業界在特殊膳食食品的標籤上列出能量及營養素含量的資料，供消費者及醫護人員參考。為推廣良好做法，中心鼓勵業界留意並遵從食品法典委員會有關特殊膳食食品的準則及標準。

11. 一位業界代表指出，關於被歸類為“特殊膳食食品”的產品，其營養標籤上已有適當標示營養資料，供醫護人員和病人參考。一般而言，這些食品的標籤都會遵循食品法典委員會有關特殊膳食食品的準則及標準，而且在供應給醫院前須事先獲得批准。如這些產品是在市面上發售，便會提供營養標籤。

12. 主席指出，中心在判斷某款食物是否屬於“特殊膳食食品”時，會考慮產品上的營養標籤及相關廣告。如一般市民大眾會食用該產品，則不屬於“特殊膳食食品”，須受營養標籤制度的規管。他建議即使是“特殊膳食食品”，業界亦應盡量提供更多資料，讓消費者在選擇時有所依據。

議程項目五

預先包裝食物的聲稱

13. 廖珮珊女士告知與會者，最近社會上對預先包裝食物的聲稱甚表關注。她表示，聲稱分兩種：一種是營養標籤制度規管的營養聲稱；一種是營養標籤制度不涵蓋的其他聲稱。除供不足36個月大的嬰幼兒食用的食物及其他特殊膳食食品外，營養標籤制度涵蓋所有預先包裝食物。營養標籤制度從三方面對營養聲稱作出規管：分別是營養素含量聲稱、營養素比較聲稱和營養素功能聲稱。要作出這些聲稱，必須遵守法例有關規定，包括產品營養素含量及其他相關要求。另一方面，其他聲稱須真確及沒有誤導成分。那就是說，預先包裝食物只應在有證據支持聲稱的真確性的情況下，才可作出有關聲稱。其原則如下：

- a) 如聲稱某物質有某種功能，則該物質在食物中的含量須足以產生該種功能；以及
- b) 該聲稱須以科學證據和科學共識為基礎。

14. 廖珮珊女士續說，中心在評估這些聲稱時，會參考著名機構及組織的有關決定及資料。值得注意的是，各地對接納或否決預先包裝食品上的聲稱，以及聲稱的使用條件未必一致。廖女士提供了一些被歐盟否決的聲稱例子供業界參考。如聲稱的理據不足，中心會考慮作相關的執法行動，屆時業界須提供相關資料以作評估。中心會留意國際間在規管聲稱方面的發展，並於評估預先包裝食物的聲稱時參考國際情況。鄭偉傑先生在回應業界代表的查詢時表示，《公眾衛生及市政條例》(第132章)第61條對虛假說明和誤導他人的標籤作出規管。如有業界人士提供虛假說明／誤導他人的標籤（包括標籤上的聲稱），當局會採取執法行動。業界應確保食物標籤上的資料真確無誤，不含誤導成分。

食環署如覺得聲稱有可疑，或會要求業界提供能支持有關聲稱的科學文件以作評估。當然，當局會給予業界足夠時間準備證據和文件。

15. 主席表示，審計署及立法會均敦促中心行使法律賦與的權力，加強監察食物安全，這包括所有食品。有些機構認為某些聲稱不可接受。中心會參考有關意見，在市面上巡查時會著意視察有否這類聲稱。主席在回應業界代表的查詢時表示，得到海外權威機構接受的聲稱，即使有其他海外機構持不同看法，亦不是中心的優先規管對象。中心主要針對的是那些不被海外權威機構接納的聲稱。對於有業界代表建議發布被海外機構評為不合格的聲稱資料，供業界參考，主席答允會加以考慮。

16. 有業界代表查詢，不受營養標籤制度規管的食品可否聲稱含有“DHA”、“奧米加-3脂肪酸”等成分。主席回應說，中心仍在審視這類聲稱，期間亦會參考其他機構的結論。廖珮珊女士補充說，並非所有關於“DHA”的聲稱都被海外機構否決。至於嬰兒奶粉，供應商應留意外國禁止作出某些健康好處的聲稱，並確保其產品的所有聲稱均屬實及沒有誤導成分。如產品的聲稱內容不實或有誤導成分，會被要求下架。主席回應說，供三歲以下嬰幼兒食用的食物不受營養標籤制度規管。衛生署現正草擬母乳代用品銷售守則，就母乳代用品的聲稱、標籤、銷售手法及成分等作出建議。他相信該份守則很快就會推出並諮詢業界的意見，預計會在二零一二年實施。業界應密切注意有關發展。中心如有進一步消息，亦會通知業界。主席又指消費者委員會對嬰兒奶粉的聲稱有強烈意見，中心現正研究跟進中。

議程項目六

安全製作麵包和三文治的業界指引擬稿

17. 馬嘉明女士向與會者簡介安全製作麵包和三文治的業界指引擬稿。該指引為配製

和售賣麵包和三文治的食物業界而編製，旨在協助業界採取食物安全措施，以製作和售賣合乎衛生及可供安全食用的麵包和三文治。馬女士向與會者簡介指引內容，其中重點提及確保麵包和三文治可供安全食用的一般措施，特別是溫度控制。除了一些可於保質期內在室溫安全貯存的麵包(例如烘焙後無須再處理和不含易變壞餡料的餐包)外，在一般情況下，麵包和三文治在妥為冷卻後，如已放在室溫一段時間(包括運送時間)，應按以下步驟處理：

- a) 如放在室溫少於2小時，可放入雪櫃待用或在總時限4小時內使用；
- b) 如放在室溫超過2小時但少於4小時，應在總時限4小時內使用，不應再放入雪櫃；以及
- c) 如放在室溫超過4小時，應立即棄掉。

18. 馬嘉明女士接着介紹了一些製作椰絲奶油包的安全貼士：

- a) 審慎估計包括奶油餡料在內的需求量，以免製作過量；
- b) 使用不同的用具分開處理生的食物和麵包；
- c) 由於高糖分不利致病微生物的生長，一些人造奶油可以安全存放在室溫下。如有疑問，應向供應商查詢；
- d) 避免長時間在室溫下貯存椰絲奶油包。如已放在室溫超過4小時，則應棄掉；以及
- e) 時刻保持良好的個人衛生習慣。

19. 馬嘉明女士還介紹了一些製作熱狗的安全貼士：

- a) 妥為貯存配料，把易變壞的配料貯存在攝氏4度或以下；

- b) 審慎估計需求量，以免製作過量；
- c) 除即食香腸外，香腸應徹底煮熟，其中心溫度須達攝氏75度或以上，並維持至少30秒；
- d) 把放在室溫少於2小時的熱狗放入雪櫃。如已放在室溫超過4小時，則應棄掉；
以及
- e) 時刻保持良好的個人衛生習慣。

20. 馬嘉明女士續說，指引擬稿已上載至中心網頁，歡迎業界在二零一一年十二月底前提出意見。之後指引會作定稿，然後廣為派發，並上載至中心網頁供業界參考。

21. 一位業界代表詢問哪類麵包可以在室溫安全貯存。馬嘉明女士回應說，一般而言，除烘焙後無須再處理和沒有易變壞餡料的麵包外，其他麵包都應如上文第17段所言控制貯存溫度。

議程項目七

香港首個總膳食研究：二噁英和二噁英樣多氯聯苯、無機砷

22. 王慧琼女士向與會者簡介香港首個總膳食研究就兩組物質：二噁英和二噁英樣多氯聯苯，以及無機砷的研究結果。王女士首先概括介紹總膳食研究。她表示總膳食研究是國際公認最具成本效益的方法，用以評估不同人口組別從膳食攝入化學物或營養素的分量，並為食物安全風險評估和食物供應規管提供科學基礎。本港首個總膳食研究於二零一零年展開，預計於二零一四年完成，目的是估計整體香港市民和不同人口組別從膳食攝入逾130種選定物質(包括污染物和營養素)的分量，從而評估攝入這些物質對健康帶來的風險。

23. 王慧琼女士繼續重點介紹這兩組物質的主要研究結果：

a) 二噁英和二噁英樣多氯聯苯 –

本港市民的健康受到二噁英和二噁英樣多氯聯苯嚴重不良影響的機會不大。然而，由於該等物質有致癌風險，大家應致力減少市民從膳食中攝入二噁英和二噁英樣多氯聯苯的分量。雖然研究結果顯示，魚類是攝入二噁英和二噁英樣多氯聯苯的主要來源，但魚類含有多種人體所需的營養素，宜適量進食多種魚類以取平衡。預防和減少人類的攝入量應採取源頭控制措施。國際社會應致力減少二噁英的排放及對食物造成的污染，這一點對減少人體從膳食攝入二噁英和二噁英樣多氯聯苯十分重要。食品法典委員會已發布實務守則，為國家機構、農民、飼料和食品製造商提供有關預防措施的指引。

b) 無機砷 –

無機砷會致癌，大家應致力減少市民從膳食中攝入該種物質的分量。研究結果顯示，米飯是市民從膳食攝入無機砷的主要來源，這與其他以米飯為主要糧食的國家所得的數據相符。業界應遵從良好農業規範，盡量減少食物受到無機砷污染的機會，例如避免使用被砷污染的水作灌溉用途。就是次研究結果，並不足以改變現有的基本健康飲食建議，即保持均衡及多元化的飲食，以米飯、麵條、燕麥片及麵包等穀物作為主要膳食來源。

24. 王慧琼女士表示，香港首個總膳食研究就各種物質的研究報告將會分期公布，並上載至中心網頁。首份發表的二噁英和二噁英樣多氯聯苯報告將於二零一一年十二月公布；而第二份關於無機砷的報告將於二零一二年年初公布。主席歡迎各位提出意見，尤其是給業界的建議部分。

25. 主席留意到，有業界代表認為報告過於技術性，傳媒或難以理解，建議公布時應謹慎處理，以免向公眾發布錯誤訊息。一位業界代表詢問總膳食研究所分析的130種物

質以何準則選取，並欲得悉所分析的除害劑數目及名稱。王慧琼女士回應說，所選取的130種物質是基於公眾關注及對公眾健康的影響而選取的，而香港首個總膳食研究檢測的物質完整名單載於中心網頁。

26. 主席總括說，總膳食研究的目的是找出本港市民會否從膳食攝入某種物質的分量特別高。如研究發現某種物質的膳食攝入量特別高，則須考慮規管措施；如否，則告知公眾有關情況，並作出如何減少攝入量的建議。二零一二年會陸續發布更多有關的研究結果。

議程項目八

奶瓶及兒童餐具的安全事宜

27. 陳蓉蓉女士向與會者簡介就嬰兒奶瓶及兒童餐具所作的風險評估研究。這項研究涵蓋本港市面上售賣的嬰兒奶瓶和兒童餐具的常用物料，其中集中分析聚碳酸酯(PC)和三聚氰胺這兩種物料，並概述其他塑料和非塑料的情況。這些材料所含的單體、添加劑及／或污染物可能會遷移到食物。評估研究的資料來源包括一些國際組織和國家機構的風險評估研究、學術研究報告、業界組織的技術數據以及本地風險評估研究及監測結果。研究的目的是檢視嬰兒奶瓶和兒童餐具的安全問題，並探討這些產品所含的化學物可能遷移到食物對健康帶來的影響。

28. 陳蓉蓉女士簡介研究結果時指出，PC是一種常用於製造的奶瓶材料，其單體—雙酚A對健康的影響引起關注。最近一些動物實驗研究結果顯示，低劑量雙酚A對動物的生殖系統和發育期的大腦及行為有不良影響。不過，主要食物安全機構認為，嬰兒和兒童現時的雙酚A攝入量遠低於安全上限。2010年，聯合國世界衛生組織(世衛)與糧食及農業組織(糧農組織)舉行聯合專家會議，認為根據目前已知的雙酚A資料，暫時未能以

低劑量雙酚A的動物研究結果，來確切估計雙酚A對人類健康的風險。由於雙酚A對人體的影響未有定論，國際間的處理手法也各異。有國家禁止生產及銷售含雙酚A的嬰兒奶瓶；亦有國家鼓勵業界自願淘汰用雙酚A製造的嬰兒奶瓶。在本港，中心支持業界停止生產和出售含雙酚A的奶瓶和嬰兒學習杯，並致力以其他物料取代雙酚A或盡量減低食物罐內層的雙酚A含量。

29. 陳蓉蓉女士繼而講述另一種遷移到食物影響健康的材料：甲醛。甲醛是製造兒童餐具的材料中含有的單體。2004年，國際癌症研究機構把吸入的甲醛分類為令人類患癌的物質(第1組)。然而，攝入過量甲醛一般發生在工業環境。世衛亦認為沒有絕對的證據證明攝入甲醛會致癌。只攝入少量的甲醛不會導致急性反應，但攝入高劑量的話會引致急性中毒，可能會導致嚴重的腹痛、嘔吐、昏迷，腎臟機能受損甚至死亡。有本地及國際報告指一些製造方法不當的三聚氰胺餐具（一般稱為仿瓷餐具）被發現釋出過量甲醛。有鑑於此，歐盟已加強管制原產於中國和香港或經兩地託運輸往歐盟的仿瓷餐具。為保障公眾健康，本港有需要繼續監測本地市場售賣的仿瓷餐具。

30. 陳蓉蓉女士續說，除了上述的物料，市面上其實還有很多用其他替代物料製成的嬰兒奶瓶和兒童餐具。但是，業界人士和市民應注意，這些替代物料曾接受的測試遠遠不及PC塑膠或雙酚A。糧農組織及世衛的專家亦認為這些物料需要進行更多安全評估。市民在選擇嬰兒奶瓶或餐具的時候，應考慮該等替代物料是否適合盛載食物，是否獲權威機構認可，是否符合相關的安全標準，以及其耐熱度、耐化學腐蝕性、耐衝擊性等規格是否符合標準。最後，她作出以下總結：

- a) 符合安全標準的嬰兒奶瓶和兒童餐具不會對消費者構成健康風險；
- b) 食物容器製造商有責任確保產品符合安全標準；以及
- c) 家長應該遵從生產商的指引使用嬰兒奶瓶和兒童餐具。

31. 陳容容女士對食物業界、餐具生產商和零售商有以下建議：

- a) 從可靠的生產商及供應商購買餐具，並使用合規格的餐具盛載食物去招待客人；
- b) 按照產品說明及使用者指引使用餐具；
- c) 生產商應遵行良好的製造規範，確保嬰兒奶瓶及兒童餐具符合相關的安全標準；
- d) 生產商應提供產品資訊和指引，包括溫度上限和其他使用限制；
- e) 零售商應該從可靠的生產商購入嬰兒奶瓶和餐具，並確保產品合乎規格，適合盛載食物；以及
- f) 中心支持業界停止生產和售賣含有雙酚A的嬰兒奶瓶和學習杯。

32. 主席指出，食物安全專家委員會在本會議舉行前一天的會議上，認同糧農組織與世衛的意見，認為以雙酚A的動物研究結果去估計這種物質對人類健康的風險，在現階段仍言之尚早。雖然如此，業界仍應採取措施，減少公眾攝入雙酚A。中心支持業界採用其他不含雙酚A的替代物料。他表示，有關的風險評估研究結果將於二零一一年年底發布，但確實日期未定。

其他事項

食物內有害物質的工作進度

33. 張瑞珍女士報告說，《食物內有害物質(修訂)規例》已刊憲，預計立法會於二零一年十二月中審議後，可於二零一二年三月生效。此後，規例中“奶類”的定義將包括奶粉、煉奶及再造奶。

地溝油

34. 主席邀請業界代表分享關於地溝油的經驗，以及飲食業收集及循環再用食油的情況。他留意到與會代表對此沒有意見發表。

電子通訊方式

35. 一位業界代表查詢，按照食物標籤制度的規定通知中心新食品的製造商資料時，可否以電子方式發出通知信。主席回應指推廣及應用電子通訊是政府的一貫政策。趙卓寧先生亦表示，中心對業界用電郵呈交通知資料沒有異議。

對含鎘蔬菜的執法工作

36. 一位業界代表對當局就不合格蔬菜所採取的執法行動表示關注。他指那些被指鎘含量不合格的蔬菜，其鎘含量其實遠低於食品法委員會指引內規定的最高濃度。他建議暫停對含鎘蔬菜採取執法行動，直至香港這方面的容忍限量與食品法典委員會指引的標準看齊。主席表示，在法例仍生效時暫停執法有難度，因為這違反立法原意，而且會招來批評。他承諾中心會討論這個問題。他續稱，長遠來說，最高濃度的標準始終會修訂，但現時的法例或需時數載才能真正完成修訂。

下次會議日期

37. 主席祝與會者節日快樂，並告知下次開會日期為二零一二年農曆新年之後。

38. 餘無別事，會議於下午五時十分結束。