

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十五次會議紀要

日期: 二零一零年九月十日

時間: 下午二時三十分

地點: 香港灣仔皇后大道東 258 號 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)	
招重偉先生	高級總監(食物安全中心)1	
肖穎博士	食物安全主任(風險評估)1	
黎遠強先生	總監(食物監察)2	
周淑敏女士	科學主任(生物科技)	
馬嘉明女士	科學主任(食物添加劑)	
趙卓寧先生	衛生總督察(食物標籤)	
謝勵志先生	衛生總督察(進/出口)特別職務	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

林麗娜女士	屈臣氏實業
張潤熙先生	屈臣氏實業
鄭麗丹女士	美國雅培製藥有限公司
劉鳳霞女士	愛克貿易有限公司
梁嘉怡女士	愛克貿易有限公司
陳婉嫻女士	東海堂
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
張曉明女士	金寶湯亞洲有限公司
言嘉敏女士	食益補(香港)有限公司
余惠娟女士	City Super Limited
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
何淑冰女士	Coffee Concepts HK Ltd.
林舒安女士	大昌食品市場
賴寶榮先生	大昌食品市場

趙婉琪女士	歐陸分析香港有限公司
蔡利達先生	食品安全服務國際有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
徐美斯女士	四洲集團有限公司
郭志健先生	四洲集團有限公司
鄭志揚先生	General Mills HK Ltd.
陳彩蓮女士	General Mills HK Ltd.
廖寶韶先生	葛蘭素史克有限公司
凌佩儀女士	金源米業
源美棠女士	金源米業
陳慕賢女士	金源米業
文鳳瓊女士	金源米業
彭建成先生	燕之家燕窩專門店有限公司
王柏源先生	香港食品委員會
王國強先生	香港保健食品協會
方麗影博士	香港專業教育學院
張思定先生	香港零售管理協會
黎倩雯女士	香港零售管理協會
王小玲女士	香港供應商協會
鄧偉然先生	香港供應商協會
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
黃甘培副會長	香港南北藥材行以義堂商會
陳志明先生	合興食油投資有限公司
程少儀女士	稻苗學會
邱金榮先生	稻苗學會
梁怡寶女士	香港專業教育學院(柴灣)
黃詠祝女士	李錦記國際控股有限公司
關鳳儀女士	萬寧
林楓女士	馬莎
劉素欣女士	Mars Foods Inc.
廖惠嫦女士	美心食品有限公司
林冠峰先生	美心食品有限公司
黃愛詩女士	麥當勞(香港)有限公司
蕭婉芹女士	麥當勞(香港)有限公司
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
李嘉嘉女士	雀巢香港有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司

黃思敬博士	香港中藥業協會(百成堂)
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
陳永昌先生	八珍國際有限公司
李燕荑女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
施潔瑜女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
謝松濱先生	聖安娜餅屋(深圳)有限公司
楊新和先生	香港生力啤酒廠有限公司
侯綺蓮女士	香港黃金海岸酒店
黃錦全先生	太古可口可樂香港
何國英先生	亞洲辦館有限公司
梁忠良先生	香港直銷協會
楊嘉慧女士	嘉頓有限公司
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
盧家敏女士	惠康新鮮食品中心
楊君儀女士	楊協成香港(2000)有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表，並向與會人士介紹政府代表。他說，這是營養資料標籤制度在二零一零年七月一日生效後首次召開的業界諮詢論壇會議。

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

續議事項

擬議的甜味劑修訂規例

3. 主席說，有關上次會議記要第22段，立法會對增列紐甜及甜菊醇糖苷為經准許甜味劑的修訂並無異議。有關修訂已於二零一零年八月一日生效，由該日起，在本港出售的食物含有紐甜及甜菊醇糖苷均屬合法。

營養資料標籤制度工作小組的工作進展

有關乾果和蔬菜類及肉類和海產類豁免項目

4. 趙卓寧先生說，食物安全中心(中心)近日接獲有關個別產品是否屬於水果／蔬菜／肉類／水中生物和這些產品可否豁免遵從營養標籤規定的查詢。他表示，水果或蔬菜不論是新鮮、冷凍、冷凝或乾的，只要符合兩項條件，即包裝在並無載有其他配料的容器內和並無添加其他配料，就可根據營養標籤法例豁免項目第6項獲得豁免。至於肉類、海魚、淡水魚或通常用作供人食用的任何其他種類的水中生物，只要符合三項條件，即未經烹煮、包裝在並無載有其他配料的容器內和並無添加其他配料，就可根據營養標籤法例豁免項目第10項獲得豁免。

5. 趙卓寧先生續說，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)和《公眾衛生及市政條例》(第132章)均沒有“蔬菜”和“水果”的釋義。根據豁免項目第6項，蔬菜包括豆類(例如青豆、黃豆)，菇類，海藻，真菌和新鮮或乾的紅辣椒、蔥及蒜。此外，根據豁免項目第6項，如果包裝在並無載有其他配料的容器內和並無添加其他配料，下列食品會視作蔬菜：靈芝(原個或切片)、甘草、淮山、百合、菊花、金銀花、玫瑰花，而下列食品會視作水果：陳皮、海底椰、羅漢果、南棗、紅棗、杞子、圓肉／龍眼肉、

無花果。根據豁免項目第10項，如果未經烹煮、包裝在並無載有其他配料的容器內和並無添加其他配料，下列食品屬於肉類及海產：鹿筋／鹿尾把／鹿鞭、雪蛤膏、鱸魚肉、海參(遼參／禿參)、海龍、海馬、螺頭、螺片、花膠、元貝、鮑魚、魚翅和魚翅骨。

6. 趙卓寧先生指出，食物如蜜棗若添加了其他配料，便不會獲得豁免。不論是否添加了其他配料均不獲得豁免的食物有花生、杏仁、腰果、南杏、北杏等果仁，蓮子等種子，米或其他穀物，燕窩及燕餅。他建議業界代表參考中心網頁的常見問題第6.2及6.3條，以了解詳情。

7. 趙卓寧先生總結說，在決定個別產品是否屬於水果／蔬菜／肉類／水中生物和可否獲豁免遵從營養標籤規定時，應根據以下原則審批：產品是否屬於食物，是否已經預先包裝和是否屬於第132W章附表6所列15項獲豁免項目的其中一項。即使是須遵從營養標籤規定的預先包裝食物，如每年銷售量不超過30 000件，可根據小量豁免制度申請豁免遵從營養標籤規定。豁免項目的名單詳見下列連結：

http://www.legislation.gov.hk/blis_ind.nsf/CurAllEngDoc/E6FCFAC90A0E34E6482577520022792A?OpenDocument

8. 主席提醒與會人士，乾果不包括果仁，花生、杏仁、腰果、南杏、北杏等果仁不屬於獲豁免遵從營養資料標籤制度的食物。這類預先包裝食物必須附有營養標籤。

小量豁免申請的進展

9. 趙卓寧先生報告說，截至二零一零年八月二十七日，中心收到約29 818宗小量豁免申請，其中約27 011宗獲批，約1 638宗被拒，另有641宗申請撤回。

議程項目二

根據《食物安全條例草案》備存食物紀錄的實務守則擬稿

10. 謝勵志先生向與會人士簡介《食物安全條例草案》(《條例草案》)內有關備存食物紀錄的規定。這項規定旨在提高食物溯源能力，在發生食物事故時追查問題食物的來源和去向，屬於《條例草案》的一部分。《條例草案》已於二零一零年五月二十日刊憲，並於同年六月二日提交立法會。根據《條例草案》，食物商須就獲取食物和供應食物備存有關交易紀錄。為協助食物商遵從這項規定，中心會發出《實務守則》供食物業參考。《實務守則》擬稿已經擬備，並於會上提交，以徵詢業界的意見。此外，中心網頁亦有《實務守則》擬稿。他向與會人士闡釋《實務守則》擬稿的要點和各段內容，並請業界代表於二零一零年十月十七日或之前就擬稿提出意見。

[會後註：有關截止日期押後至二零一零年十一月十四日。]

11. 業界代表與政府代表就《實務守則》擬稿在會上交換的意見詳述如下：

- a) 政府在三方合作上的角色 – 一名業界代表認為，政府、食物業及消費者三方應合作。就此而言，所有政府部門均有責任就處理接受化驗的食物備存紀錄，包括保留政府部門為進行化驗而抽取的正式和非正式食品樣本的原來包裝物料，因為這些物料清楚列出擬作化驗產品的來源資料，一旦發現食品有問題時，有助追查來源。主席同意說，包裝物料可在追查來源工作上提供有用資料，為此應保存包裝物料。
- b) 《條例草案》的立法程序時間表 – 謝勵志先生表示，《條例草案》已於二零一零年六月二日提交立法會。有關法案委員會已告成立，至今召開了兩次會

議審議《條例草案》，下次會議將於二零一零年九月二十九日舉行，現時難以知道立法會需要多久審議《條例草案》。主席補充說，《條例草案》會經過立法程序，以便通過成為法例。一般而言，這一程序並無特定時間表，可能很快又或需時多年才完成。

- c) 《實務守則》的立法程序 – 謝勵志先生說，《實務守則》無須如《條例草案》般經過立法程序，亦無須經立法會審議。不過，如立法會要求，這份文件或會提交立法會議員參考。食物環境衛生署署長(食環署署長)會透過憲報公告形式確認《實務守則》和指明生效日期。
- d) 《實務守則》第1.3項的目的 – 謝勵志先生說，《實務守則》第1.3項旨在說明，食物商違反《實務守則》的任何條文不屬於違法行為，但如食物商違反日後的《食物安全條例》，《實務守則》可在法律程序中獲法院接納為證據。
- e) 需否紀錄聯絡電話 – 謝勵志先生說，《實務守則》紀錄範本上的“聯絡電話”是《條例草案》規定的公司詳細資料的一部分。如可提供其他聯絡方法協助中心在發生食物事故時找到有關食物商，未必要提供聯絡電話。紀錄範本已有註腳說明範本僅供參考之用，法例並無規定食物商須使用範本。
- f) 食物描述一欄須紀錄資料的詳細程度 – 謝勵志先生說，《條例草案》沒有說明食物描述一欄須紀錄資料的詳細程度，正如《實務守則》第4.3項所述，視乎個別食物商的運作需要而定，其目的旨在方便他們在發現食物有問題時可作追查。舉例來說，如食物商從不同供應商採購不同品種的蘋果，便會建議他們紀錄更多詳細資料；另一方面，如食物商只採購一種蘋果或只從同一供應商採購不同品種的蘋果，只須作出簡單描述便足夠。法例在這方面容許有彈性。
- g) 《條例草案》與食物回收法例是否有關 – 謝勵志先生說，《條例草案》訂明新的食物安全管制措施，包括設立食物進口商和分銷商登記制度；規定食物商須妥為備存交易紀錄，藉以提高食物溯源能力；賦權訂立規例，加強對特

定食物類別的進口管制；以及賦權主管當局作出命令，禁止進口和供應問題食物及命令回收該等食物。在四項措施中，有關禁止進口和供應問題食物及命令回收該等食物的權力已透過第132章第VA部賦予食環署署長。第132章的這部分會轉移至《條例草案》。

- h) 需否紀錄產品批次號碼 – 謝勵志先生說，《條例草案》沒有要求食物商紀錄產品批次號碼。雖然如此，食物商應紀錄產品批次號碼，以便進行內部追查工作，在有需要時可輕易知道有關食品的來源及目的地。此外，紀錄產品批次號碼亦有助食物商在發生食物事故時遵從食物回收令。

12. 主席說，《條例草案》中“食物”一詞的釋義已作修訂，將會涵蓋以往不受規管的食物，例如活水產(包括活生兩棲類動物)及食用冰。第132章中“食物”一詞的釋義亦會作出相應修訂。

議程項目三

食用色素與兒童過度活躍情況

13. 馬嘉明女士向與會人士簡介有關食用色素與兒童過度活躍情況的最新資料。英國南安普敦大學近年進行的一項研究指，部分兒童食用了幾種人工色素及苯甲酸鈉混合物後引致過度活躍情況增加。有關六種色素在本港及多個國家中均獲准用於食物中，現詳列如下：

	<u>名稱</u>	<u>食物添加劑國際編碼系統編號</u>	<u>顏色</u>
a)	誘惑紅	129	紅色
b)	淡紅	122	紅色
c)	麗春紅4R	124	紅色
d)	喹啉黃	104	黃色

e)	日落黃 FCF	110	黃色
f)	檸檬黃	102	黃色

14. 馬嘉明女士續說，中心已就此事徵詢食物安全專家委員會(專家委員會)的意見。專家委員會指，有關研究本身存在不少局限和科學上不確定的因素，故總結指出，根據現有證據，食用色素與兒童行爲轉變之間的因果關係難以成立。專家委員會與許多海外食物當局的意見一致。美國、澳洲及新西蘭等國認為，兒童單單從食物中停止攝取這些添加劑未必就能消除過度活躍症狀，故未有計劃採取任何行動。其他國家(例如歐盟)已採取預防措施。歐盟頒布新規例，規定如食物含有備受關注的色素，必須在標籤上加上“可能對兒童的行爲及專注力有不良影響”的警告字樣，有關規定於二零一零年七月二十日生效。至於英國，則鼓勵業界自願逐步停用備受關注的色素。

15. 馬嘉明女士說，業界應確保所有出售的食品符合本港規例，包括食物添加劑及標籤規定；在使用食用色素時，奉行優良製造規範和使用所需的最低分量；以及考慮減少使用有關人工食用色素，或改用天然食用色素或其他色素。至於市民，則應保持均衡飲食，以免過量攝取某些食物添加劑，包括食用色素，並查看預先包裝食物上的標籤，尤其是配料表，從而作出明智選擇。中心網頁內有二零一零年七月出版的《食物安全焦點》第四十八期，當中提供更多有關資料。

16. 主席說，雖然並無充分的科學證據證實該六種色素有害，但有父母關注這些色素對子女的影響。他建議業界遵從在標籤上標明食物中添加色素的規定，避免或減少使用這些色素，並呼籲業界支持有關建議。

議程項目四

納米技術與食物安全

引言

17. 周淑敏女士向與會人士簡介有關納米技術與食物安全的風險評估研究。過去數十年，科技不斷進步，食物業出現許多革命性發展，當中包括在生產食物和食物接觸材料上應用納米技術。由於納米尺寸材料與原有物料的特性不同，納米技術應用於食物領域對人類健康的影響所知不多，因此中心進行有關風險評估研究。這項研究的目的，是說明納米技術的基本原理；確定納米技術應用於食物業引起的潛在安全問題；以及探討食物中人工納米材料的風險評估方法。

研究範圍

18. 周淑敏女士說，納米粒子天然存在於食物中，例如蛋白質、碳水化合物及脂肪等物質，由較大的生物聚合物至納米尺寸不等。這項風險評估研究只會探討在食物及食物接觸材料刻意加入的納米粒子或納米材料所引起的問題。現時，納米技術沒有國際公認的定義，通常指在原子級和分子級上控制材料大小和形狀的過程中應用的技術，一般涉及至少在其中一面尺寸約介乎1至100納米的結構。納米粒子和納米材料的物理化學特性在多方面與原來材料有很大分別，包括光學特性(顏色)、材料強度、傳導性、可溶性和活性。

在食物和食物接觸物料上應用納米技術

19. 周淑敏女士續說，納米技術主要應用於食物接觸材料，在定型物件和薄膜這些包裝物料加入納米粒子。加入納米粒子已證明能改善包裝材料的特性，如耐用性、耐熱性及光學特性。至於食物業應用納米技術的第二個主要範疇，就是食物配料和食物添加劑的納米囊化技術，利用納米載體包裹食物配料及食物添加劑，以便掩蓋不良氣味和味道，

防止食物配料變質，增加非水溶性食物配料的分散度和進行標靶式傳送。第三個應用範疇是製造納米結構食物配料及添加劑。這類納米食物正處於研發階段，聲稱味道、口感和濃度較佳，生物可用性較高，而且食物基質內“互不相容”的配料可混合在一起。納米技術間接用於食物領域的例子還有研製納米農用化學製品及獸藥。“Project on Emerging Nanotechnologies”網頁載有市面上應用納米技術產品的更多資料。

納米技術應用於食物及食物接觸材料中引起的關注

20. 周淑敏女士指，公眾關注納米技術對人體健康的影響，當中包括納米粒子成爲間接的食物污染源、改變體內的吸收和代謝情況、納米粒子的未知毒性，以及缺乏評估納米粒子安全性的有效分析方法和預測模式。不過，目前並無有力證據證明納米技術衍生的食物或食物接觸材料較傳統對應食物或材料安全或危險。對於納米食物和加入納米材料的食物接觸材料的安全性，不能一概而論。此外，亦無事例證明人體食入納米材料有損健康。

規管納米技術在食物及食物接觸材料的應用

21. 周淑敏女士講述加拿大、美國、澳洲和新西蘭等國家在規管納米食物和加入納米材料的食物接觸材料方面的立場。她補充說，現時在國際市場上銷售的納米食物，主要是經互聯網交易，但她未有發現任何國家爲個別利用納米技衛建產的食品進行風險評估。

總結及建議

22. 周淑敏女士總結說，目前，“納米技術”及相關專有名詞並沒有國際公認的定義。她建議，業界應確保出售的產品可供人安全食用，不要出售未經安全評估的納米材料，

而市民則應保持均衡飲食，向可靠供應商採購食物。

問與答

23. 政府代表對業界代表提出的問題回答如下：

- a) 納米粒子的成分組合 – 主席不了解是否有本港食品以納米技術製造。他知道，有一種產品聲稱含有納米鈣，但與製造商了解後得知有關產品並非應用納米技術製成。產品以納米命名是因為符合納米的定義，但有關定義未獲國際公認。
- b) 人體吸收納米粒子的情況 – 周淑敏女士說，納米粒子是否容易為人體吸收一事，目前未有定論。吸收的容易程度視乎粒子的種類而定，有些粒子較易為人體吸收，有些則不然。至於把納米粒子排出體外方面，對老鼠進行的實驗結果顯示，納米粒子不會長時間留在實驗動物體內，但基於現有研究十分有限，故尚未能確定這一點。
- c) 納米粒子的定義 – 周淑敏女士表示，目前並無有關納米粒子的公認定義。一般來說，納米粒子可指直徑小於100納米的粒子和管道，以及厚度小於100納米的薄片等。從數學角度而言，即 “ -10^9 ” 。
- d) 檢測納米粒子的儀器 – 周淑敏女士說，常見的普通顯微鏡不能清楚檢測納米粒子，有一種特製顯微鏡可檢測納米粒子，但如納米粒子加入食物中，這種特製顯微鏡亦派不上用場。

24. 主席預計有關風險評估研究會於未來兩星期內以新聞公報形式公布，而研究報告會於公布後上載至中心網頁，故此並無有關研究的印刷資料於會上提交。他表示，在食物及食物接觸材料上應用納米技術會帶來好處，但亦引起可能影響食物安全的關注。因

此，業界應確保所出售的應用了納米技術的食物及食物接觸材料已通過安全評估。如發生危害市民的食物事故，當局可能會考慮作出檢控。

議程項目五

其他事項

食物接觸材料

25. 肖穎博士向與會人士簡介歐盟委員會有關透過立法加強管制進口食物接觸材料的計劃。歐盟食品和飼料快速預警系統的通知顯示，近年有來自香港的產品不符合歐盟標準的情況。這些產品包括尼龍製廚房用具(例如湯杓、鍋鏟、夾子等)、陶瓷餐具、三聚氰胺餐具和聚氯乙烯(PVC)袋等，被指會釋出過量有害物質。歐盟主要的關注是從黑色尼龍製廚房用具遷移出的初級芳香胺和從三聚氰胺餐具遷移出的甲醛。其他關注包括從陶瓷及金屬器皿遷移出的重金屬(如鉛及鎘)，從塑膠袋遷移出的鄰苯二甲酸酯，以及食物接觸材料有較高水平的雜質遷移。

26. 肖穎博士續說，計劃中的新法例旨在加強管制進口的食物接觸材料。新規例將訂明受新措施規管的特定材料；須受檢驗的進口材料百分比；在重要進口口岸所採取的特別管制措施等。規例適用於在內地生產的所有進口食物接觸材料和經香港或其他口岸出口／轉口的進口材料。歐盟委員會指，新法例可能於二零一零年年底或二零一一年年初獲得通過。

27. 肖穎博士說，在新法例下，香港出口商可能須在採購產品時，通知內地生產商產品會出口到歐盟市場，並需獲得中華人民共和國國家質量監督檢驗檢疫總局(國家質檢總局)的有關證書；從香港再出口的貨物亦要附上有關證書。如不能追查出口貨物的來源或沒有國家質檢總局的證書，產品可附上香港認可化驗所的檢測報告，只要有關檢測和

認證標準與歐盟標準一致便可。

28. 肖穎博士指出，歐盟成員國會拒絕不符合標準的產品進口，並要求銷毀有關產品。因此，業界如出口食物接觸材料到歐盟成員國，必須確保產品符合歐盟規例；如出口食物到歐盟成員國，也須留意所使用的食物接觸材料(例如包裝材料、器皿及容器等)是否符合歐盟標準，確保食物不會受接觸材料污染而引致食物安全及質量問題。如欲獲取更多關於歐盟食物接觸材料法例資料，可登入歐盟委員會健康暨保障消費者總署網頁(http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm)。

29. 主席補充說，有關法例尚在計劃階段，現時並無有關推行時間表的具體資料。不過，化驗所應為有關法例作好準備，因為化驗所需獲認可，歐盟才會承認有關物料的化驗檢測。有關法例可能是化驗服務業的商機。他在回覆查詢時表示，中心目前並無有關規管本港食物接觸物料的新法例推行時間表。如有問題，中心現時會參考歐盟和內地標準，並會抽取樣本化驗。在本港，香港海關正抽取這些食物接觸物料樣本進行另一範疇的化驗，並以歐盟及內地的同類標準作參考。如歐盟有關法例有新消息，中心將會通知業界。

營養標籤的執法事宜

30. 多名業界代表在會上就營養標籤的執法事宜提問，現撮述如下：

- a) 營養標籤上營養聲稱採用的語言 – 趙卓寧先生說，營養標籤上的營養聲稱可採用中文、英文或中英文。如包裝上的產品說明(包括一般標籤或營養標籤)採用中英文，則營養標籤必須中英文兼備。
- b) 標籤上“食用期限”的格式 – 趙卓寧先生表示，一般標籤上的“食用期限”應按照法例規定的格式“日/月/年”標明日子、月份及年份，並須以中英文

表示。英文字母“dd”、“mm”及“yy”採用大楷或小楷均可。此外，亦可採用“yyyy”格式。中心網頁內的常見問題已闡釋這一點。一名業界代表表示，有業界在二零一零年八月三十日收到通知，指中心建議採用只列出“yy”這一格式。趙卓寧先生答應了解此事，並會告知業界代表“食用期限”是否仍可採用“yyyy”這種格式。

- c) 浸泡在液體中的食物的營養標籤 – 趙卓寧先生說，浸泡在油或醬汁中的食物的營養標籤應包括油或醬汁的營養素含量，因為消費者如以正常、自然的方式進食有關食物，難免會吃下油或醬汁，他們不會先去除油或醬汁。此舉的目的是讓消費者知道預先包裝食物的營養素含量，以便自行決定是否進食。主席說，化驗檢測通常會以整個預先包裝食物進行，除非有關產品列明不可食用當中的油或醬汁或個別部分。
- d) 向食物商發出有關停售違規產品的通知信 – 黎遠強先生說，中心因應一個樣本的化驗結果發信通知食物商，要求食物商停售產品和在21天內就違規情況作出解釋。容許食物商就違規情況作出解釋是執法工作推行首年的其中一項彈性安排。中心抽取12個跟進樣本進行化驗，所得結果如不符合規定，將會即時採取檢控行動。
- e) 就違規情況通知食物商化驗所得數值的建議 – 黎遠強先生同意跟進有關建議，在日後出現違規情況時會通知食物商有關化驗所得的不一致數值。
- f) 規管容忍限的應用 – 主席說，有關營養素化驗的《技術指引》內訂有規管容忍限，但這一點會與不同化驗的不確定因素一併考慮。此舉令執法工作有更大彈性。有關資料載於中心網頁，詳情見於常見問題。此外，此事曾於業界諮詢論壇以往會議上討論，有關討論的會議紀要見於中心網頁。主席又表示，±20%的規管容忍限不適用於有關營養資料的聲稱，這項容忍限是一般指引，可能會因應不同的營養素而改變。他建議食物商應參考《技術指引》。
- g) 在含有固體食物的飲料的營養標籤上標示的單位 – 一名業界代表希望中心

澄清，加入固體食物的飲料(例如含有約10%固體燕窩的燕窩飲料)的營養標籤應標示重量或體積的單位。有關產品一向標示體積單位，但零售店卻拒收採用這種標示方式的產品，指《技術指引》規定須標示重量單位。該名業界代表已與多間化驗所商討此事，並去信中心徵詢意見，但未獲確定的回覆作參考。主席及趙卓寧先生建議說，以一般通則而言，加入固體食物的飲料應在營養標籤上標示體積單位，因為消費者通常是飲用這類液體飲料，但中心會按個別產品提供最終意見。趙卓寧先生會向該名業界代表索取更多資料，並就此事提供意見。

31. 主席感謝業界致力遵守營養資料標籤制度。該制度自二零一零年七月一日生效以來，中心已對超過10 000件產品採取執法行動，當中符合規定的比率超逾99%，只有少數產品不符合規定。他感謝業界致力為市民提供營養標籤作參考。中心曾向仍未能遵從營養標籤規定的食物商發信(包括數封警告信)，但至今並無檢控個案。

食物中殘餘除害劑

32. 主席說，有關規管300多種除害劑和約7 000項最高殘餘限量的準備工作將於二零一零年年底或二零一一年年初完成。屆時，中心將會成立工作小組，就規管方案的技術細節與業界交換意見，徵詢有興趣的食物商對此事的意見。

動物獸藥

33. 主席說，中心正着手擴大對動物獸藥的規管，以規管更多獸藥。中心稍後會就經擴大的規管方案徵詢業界意見。他建議有興趣的食物商留意此事進展。

瓶裝水微生物含量指引

34. 一名業界代表詢問，中心在取得銅綠假單胞菌(一項微生物含量準則)檢測能力方面的進展，以及有關瓶裝水日後採用的檢測方法，供業界參考。主席說，中心已具備檢測銅綠假單胞菌的能力。他答應在下次會議向與會人士提供更多詳情。

下次會議日期

35. 下次會議將於二零一零年年底前舉行。

36. 餘無別事，會議於下午四時二十五分結束。