

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十六次會議紀要

日期: 二零一零年十一月十日

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)	
廖健文先生	總監(進/出口)3	
馬嘉明女士	科學主任(食物添加劑)	
陳蓉蓉女士	科學主任(化學物)	
趙卓寧先生	衛生總督察(食物標籤)	
潘麗儀女士	高級衛生督察(食物安全推廣)	
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
林麗娜女士	屈臣氏實業
張潤熙先生	屈臣氏實業
張翠翠女士	勁寶食品有限公司
梁家怡女士	英王麵包香港有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
任健超先生	東海堂
王啓文先生	卡樂 B
曾驊謙先生	卡樂 B
張曉明女士	金寶湯亞洲有限公司
周永恆先生	中國檢驗有限公司
黃柏基先生	中國檢驗有限公司
陳祖楓先生	Citysuper Ltd.
許志文先生	廠商會檢定中心
曾映文先生	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司

陳樂揚先生	大昌貿易行有限公司
林舒安女士	大昌食品市場
賴寶榮先生	大昌食品市場
吳慧琪女士	大快活集團有限公司
余佩芝女士	Fleishman-Hillard
方俊緯先生	食品檢測有限公司
區慧敏女士	葛蘭素史克有限公司
陳佩瑋女士	葛蘭素史克有限公司
梁耀鴻先生	香港山崎麵飽有限公司
彭建成先生	燕之家燕窩專門店有限公司
王志敏先生	香港食品科技協會
文嘉敏女士	香港專業教育學院
程少儀女士	稻苗學會
邱金榮先生	稻苗學會
梁偉傑先生	稻苗學會
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
吳俊賢先生	馬莎有限公司
何淑冰女士	美心
任健超先生	美心
張婉玲女士	麥當勞有限公司
盧惠明女士	麥當勞有限公司
徐迤先生	微食諮詢
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
林卓傑先生	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳
梁寶婷女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
陳燕芬女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
羅敏儀女士	香港寶潔有限公司
余美思女士	香港寶潔有限公司
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
馮熙樂先生	莎羅雅香港有限公司
黃小玉女士	誠潤有限公司
黃錦全先生	香港太古可口可樂
郭炳和先生	大班麵包有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
盧家敏女士	惠康
何兆桓先生	牛奶公司集團

陳詩杰先生	嘉頓有限公司
楊嘉慧女士	嘉頓有限公司
鄭頌德先生	嘉頓有限公司
張詠賢女士	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
蔡利達先生	榮華食品製造業有限公司
關子俊先生	箭牌亞洲太平洋公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表，並向與會者介紹政府代表。他表示，蔡敏欣醫生正處理食物中殘餘除害劑的規管事宜。

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

營養資料標籤制度工作小組的工作進展

少量豁免申請的進展

3. 趙卓寧先生報告說，截至二零一零年十月二十九日，中心收到約32 200宗少量豁免申請，其中約29 400宗獲批，約1 700宗被拒，另有700宗申請撤回。

營養標籤的執法事宜

4. 主席指，超逾99%的產品符合營養標籤法例，並感謝業界在此事上的努力。不過，他留意到，少數民族食品商店仍有改善空間，並促請業界關注此事。

5. 由於發現部分聲稱有問題，故主席提醒與會者，營養資料標籤制度亦規管營養素聲稱。事實上，規例涵蓋擬供三歲以上的人食用的食品，包括兒童配方奶粉。有誤導成分供三歲以下幼兒食用的食品則受其他現行法例規管。

瓶裝水微生物含量指引

6. 主席說，食物安全中心(中心)已在瓶裝水日常測試中採用銅綠假單胞菌作為其中一項準則，近日的瓶裝水研究報告已包括銅綠假單胞菌這個測試項目。回應查詢，他答應在徵詢衛生署的意見後，向與會者介紹銅綠假單胞菌的測試方法。

議程項目二

減低食品中丙烯酰胺的業界指引擬稿

7. 馬嘉明女士向與會者簡介《減低食品中丙烯酰胺的業界指引》擬稿。該份指引由中心草擬，旨在向業界提供有關減少在食物(尤其是馬鈴薯和穀類製品)中產生丙烯酰胺的建議。指引參考食品法典委員會的《減低食品中丙烯酰胺的操作規範》(CAC/RCP 67-2009)制定，適用於所有製造商和飲食供應商，特別是以高溫處理馬鈴薯及／或穀類製品的製造商和供應商。二零零二年，瑞典國家食物局發現以高溫處理／烹煮的某些食物會產生丙烯酰胺。丙烯酰胺並非刻意加入食物內，主要在經高溫處理(攝氏120度或以上)的馬鈴薯及穀類製品這些含豐富碳水化合物及低蛋白質的植物中產生。非必需游離

胺基酸天門冬酰胺與還原糖(特別是葡萄糖和果糖)在褐化反應中產生丙烯酰胺。

8. 馬嘉明女士續說，各國關注丙烯酰胺的毒性影響，目前有證據顯示丙烯酰胺會損害人類的神經系統，令實驗動物的基因突變和患上癌症。國際癌症研究機構把丙烯酰胺分類為“可能令人類患癌”(第2A組)。她說，指引擬稿提出有關減低食品中丙烯酰胺含量的三大主要策略，涉及原材料、配料單及食物加工方法。她向與會者詳述三大策略。

9. 馬嘉明女士指出，沒有單一方法減低食物中丙烯酰胺的含量。業界在採取措施減低丙烯酰胺含量時，不應危害食物的化學安全和微生物安全，並留意改變產品的成分組合及／或加工方法可能影響食物的營養價值、味覺感官質素和消費者的接受程度。基於這個原因，業界在作出任何改變前，應徹底評估建議的干預措施，避免可能帶來更大的風險。她表示，指引擬稿將上載於中心網頁，徵詢業界意見。歡迎業界於二零一零年十二月底前就指引擬稿提交意見。指引定稿將見於中心網頁，並會向業界廣為派發，以供參考。

10. 業界代表與政府代表就《減低食品中丙烯酰胺的業界指引》擬稿在會上交換的意見綜述如下：

- a) 目前國際間有否就食品中丙烯酰胺含量訂出可接受水平 – 主席說，目前並無就食品中丙烯酰胺含量訂出可接受水平。食品法典委員會正鼓勵成員國促請業界採取適當措施減低食品中丙烯酰胺。食品法典委員會將於兩三年後再次探討此事，以了解業界有沒有採取措施減低食品中丙烯酰胺；如沒有採取措施，食品法典委員會可能考慮規管食品中丙烯酰胺。馬嘉明女士說，食品中的丙烯酰胺含量應盡量降至最低。

- b) 指引擬稿有否就不同種類的食品訂出建議數值 – 主席強調說，食品中的丙烯酰胺含量應盡量降至最低。指引擬稿包括本港部分食品以往驗出的丙烯酰胺含量。業界可把有關食品的丙烯酰胺含量與旗下產品作比較。
- c) 在指引內加入玉米類製品的建議 – 一名業界代表指，玉米及其他植物材料在加熱加工程序中可能產生丙烯酰胺，建議在指引內加入減低玉米類製品中丙烯酰胺的方法。馬嘉明女士表示，指引適用於穀類製品，包括玉米類製品。
- d) 火鍋中馬鈴薯及麪類食品的潛在危害 – 馬嘉明女士表示，一般需攝氏 120 度或以上的加熱溫度才會產生大量丙烯酰胺，故此進食火鍋中的馬鈴薯及麪類食品引致的風險有限，因為沸點溫度只有攝氏 100 度。
- e) 業界適用的食品中丙烯酰胺化驗分析 – 主席說，由於本港沒有規管丙烯酰胺，故丙烯酰胺測試化驗服務在本港化驗所中未必如其他受規管項目般普遍。有關食品中丙烯酰胺化驗的補充資料將於下次會議上提供。

[會後註：最近市面上有一種新的快速測試試劑盒，可檢測丙烯酰胺，但有關資料有限。此外，亦可透過液相色譜同步質譜聯用系統的技術在數天內獲得確定的丙烯酰胺定量分析。業界應就丙烯酰胺分析與個別化驗所聯絡。]

- f) 規管飲用水中丙烯酰胺 – 主席說，規管飲用水中丙烯酰胺的工作屬於水務署的職權範圍。

11. 主席說，各國關注食品中的丙烯酰胺含量。最近一項風險評估研究顯示，本港市民從飲食中攝入丙烯酰胺的問題值得關注。為市民健康着想，他希望業界採取措施減低食

品中丙烯酰胺。

議程項目三

本地食肆使用的仿瓷餐具安全性研究

12. 陳蓉蓉女士向與會者簡介本地食肆使用的仿瓷餐具安全性研究。仿瓷餐具指由三聚氰胺 – 甲醛樹脂製成以供多次使用的餐具。這些餐具經濟耐用、不易摔破和具有良好的耐熱性及化學穩定性，故在世界各地廣為使用。不過，仿瓷餐具引起安全問題，因為殘留在這些餐具的甲醛及三聚氰胺可能會遷移到食物，而不適當使用這些餐具亦會引致甲醛及三聚氰胺過量遷移到食物。她說，三聚氰胺的急性毒性偏低。國際癌症研究機構把三聚氰胺列為第3組，即在會否令人類患癌方面未能分類。鑑於二零零八年有嬰兒和兒童因飲用含大量三聚氰胺的奶粉及奶製品而患上腎結石，世界衛生組織遂制定三聚氰胺的每日可容忍攝入量為每公斤體重0.2毫克。她續說，小量甲醛天然存在於蔬果、肉類、魚類及甲殼類動物等新鮮食物中，大量甲醛可造成急性中毒，例如嚴重腹痛、嘔吐、昏迷、腎臟受損或死亡。

13. 陳蓉蓉女士表示，這項研究旨在測定供本地食肆使用的仿瓷餐具的三聚氰胺遷移量及甲醛遷移量，並評估這些餐具是否安全。研究範圍包括由三聚氰胺 – 甲醛樹脂製成以供多次使用的碗、碟、杯、匙、湯匙等，這些全新餐具均未經使用。她向與會者詳細介紹樣本收集方法，化驗分析及測試結果。

14. 陳蓉蓉女士續說，就測試的全部仿瓷餐具樣本而言，即使在實驗環境中模擬最差情況下，遷移出的三聚氰胺和甲醛偏低，遷移量遠低於國家標準和歐盟訂明的遷移量上限。她說，經測試的仿瓷餐具樣本全部適合用作盛載食物，適當使用這些餐具盛載食物不會影響消費者的健康。

15. 陳蓉蓉女士又說，食肆和食物業應向可靠的製造商及供應商採購仿瓷餐具，使用質量合適的仿瓷餐具盛載食物給顧客享用，並按照產品說明和指示使用仿瓷餐具。製造商在製造盛載食物的仿瓷餐具時，應奉行優良製造規範，並就仿瓷餐具的指定用途提供說明。至於供應商，則應向可靠的製造商採購仿瓷餐具，確保餐具質量適合用作盛載食物。陳蓉蓉女士藉此機會感謝香港餐飲聯業協會在是次研究中提供協助。

16. 業界代表與政府代表在會上就研究交換意見如下：

- a) 在加熱情況下甲醛和三聚氰胺的遷移量會否增加 – 陳蓉蓉女士說，理論上在較高溫的情況下，聚合物的雜質遷移量有增加趨勢。
- b) 研究進行的測試是否包括以仿瓷餐具盛載熱粥等滾燙食物 – 陳蓉蓉女士表示，有關測試根據國家及歐盟標準在惡劣情況下進行，即以仿瓷餐具盛載高溫的強酸食物一段時間)。有關測試已包括以仿瓷餐具盛載熱粥的情況。
- c) 是否有關於長期使用仿瓷餐具對兒童健康和身體發育的長期影響的研究 – 主席表示，根據目前現有資料，如按照國家及歐盟標準使用仿瓷餐具，並採取安全措施，不會影響各年齡組別人士的健康和發育。

17. 主席說，研究涵蓋的本地食肆使用的仿瓷餐具通常都安全，並符合有關規定。不過，業界仍須留意這類餐具的質量和使用事宜，特別是質量有變和正確使用兩方面。這是因為質量有變可能會影響仿瓷餐具的安全性，而不當使用亦會造成問題。最重要一點是，仿瓷餐具只可在適當溫度下使用，如在極高溫的情況下使用，仿瓷餐具可能會熔化。他提醒與會者，除仿瓷餐具外，亦應留意其他食物接觸材料的安全性，例如上次會議中討

論的內地出口往歐盟的食物接觸材料。

議程項目四

介紹有關規管香港食物中殘餘除害劑技術會議

18. 潘麗儀女士向與會者介紹有關香港食物中殘餘除害劑建議規管方案的技術會議。她解釋說，建議規管方案旨在加強保障公眾健康，提高規管工作的成效，以及促使本地標準與國際標準一致。有關背景可追溯至二零零七年十一月十三日至二零零八年一月三十一日的公眾諮詢和二零零九年三月二十七及二十八日的規管食物中殘餘除害劑區域研討會。其後，當局進一步完善有關規管方案，並訂出建議的最高殘餘限量。中心將會舉行技術會議，在公眾諮詢前就經修訂的規管方案與業界先行溝通，並討論有關日後規管工作事宜。中心稍後會以不同途徑公布有關技術會議的報名詳情。她請有興趣的業界代表填寫在會上提供的報名表，並於會後交給中心人員，以便早日報名。

19. 蔡敏欣醫生補充說，建議規管方案是根據二零零七年的公眾諮詢擬訂，已參考其他國家的經驗，以及與海外專家在二零零九年區域研討會上就方案交換意見。擬受規管的除害劑名單以二零零七年公眾諮詢文件為藍本，再經修訂和更新而成。業界可參考文件內的除害劑名單，以了解哪些除害劑將受規管。主席說，技術會議將於二零一零年十二月舉行首次會議，預計擬議的規管法例會於二零一一年年底前提交立法會審議。他邀請業界代表報名參加技術會議。

議程項目五

其他事項

成立有關降低食物中鈉、糖及脂肪含量的工作小組

20. 主席告知與會者，將會成立兩個工作小組，與業界和其他專家商討和擬備有關降低食物中鈉、糖及脂肪含量的指引，供業界參考。一個工作小組會集中於降低鈉含量，另一個則集中於降低糖及脂肪含量。他誠邀業界代表報名加入兩個工作小組。

增加本港的准許抗氧化劑

21. 一名業界代表指，歐盟在二零一零年十月底把“迷迭香提取物”列為准許抗氧化劑之一。她希望知道這種物質會否加入本港准許抗氧化劑名單內。主席說，有關准許抗氧化劑的本港法例於兩年前通過，並於二零一零年七月一日生效。除非對市民健康構成極大風險，否則當局通常會在一段時間後才修訂有關法例。當局會參考個別國家的做法在准許抗氧化劑名單中刪除某種物質，但卻會參考食品法典委員會的做法和留意國際發展，然後才在名單中增列某種物質。

下次會議日期

22. 下次會議將於二零一零年十二月十七日舉行。

23. 餘無別事，會議於下午三時四十分結束。