

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十七次會議紀要

日期: 二零一零年十二月十七日

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)	
關思禮醫生	高級醫生(風險評估)	
關民立先生	總監(進/出口)2	
馬嘉明女士	科學主任(食物添加劑)	
莊梓傑博士	科學主任(微生物)	
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)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

黎倩雯女士	屈臣氏集團(香港)有限公司
馮國強先生	屈臣氏實業
張潤熙先生	屈臣氏實業
阮綺玲女士	美國領事館
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
言嘉敏女士	食益補(香港)有限公司
余惠娟女士	CitySuper Limited
陳祖楓先生	CitySuper Limited
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
羅妙霞女士	大昌食品市場
盧家敏女士	牛奶公司集團
黃 維先生	歐陸分析香港有限公司
吳慧琪女士	大快活集團有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司

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
張劉麗賢女士	香港食品科技協會
薛家強先生	香港保健食品協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
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
梁耀鴻先生	香港山崎麵飽有限公司
邱金榮先生	稻苗學會
梁偉傑先生	稻苗學會
梁鈺筠女士	國際中醫養生食療學會
麥燕琮女士	國際中醫養生食療學會
彥坂久美子女士	日本貿易振興機構(香港)
沈德良先生	高華公司
李廣林先生	九龍總商會
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
何淑冰女士	美心集團
林子君先生	萬寧
陳婉嫻女士	美心食品有限公司
林冠峰先生	美心食品有限公司
嚴淑儀女士	麥當勞有限公司
盧惠明女士	麥當勞有限公司
徐 迺先生	微食諮詢
羅敏儀女士	香港寶潔有限公司
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
陳永昌先生	八珍國際有限公司
傅嘉慧女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
鄭頌德先生	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
韓 燕女士	香港標準及檢定中心
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
劉叔禮先生	百宜有限公司
葉碧雅女士	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
陳偉倫先生	永南食品有限公司

關子俊先生
伍錦麟先生

箭牌亞洲太平洋
朝合肉食公司

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. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

議程項目一

續議事項

瓶裝水微生物含量指引

3. 有關上次會議紀要第6段，莊梓傑博士報告說，中心向化驗所查詢後獲知，現行採用的銅綠假單胞菌測試方法是ISO 16266:2006，但改以Vitek GN測試卡進行細菌鑑定。主席補充說，瓶裝水的微生物含量準則包括銅綠假單胞菌這個項目，有關測試方法大致遵從食品法典委員會最近指引擬稿所述的方法，並見於文獻。

增加本港的准許抗氧化劑

4. 有關上次會議紀要第21段，馬嘉明女士報告說，迷迭香提取物(國際編碼系統編號392)可起抗氧化劑作用。不過，聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會仍未評估其安全性，迷迭香提取物並非食品法典委員會《食物添加劑通用標準》內的准許抗氧化劑。食物安全中心(中心)知道，歐洲食品安全局在二零零八年評估

迷迭香提取物安全性的資料後，認為有關提取物並無安全問題。所有歐盟成員國最遲須在二零一一年三月三十一日批准迷迭香提取物可用於多種特定食物中，並訂出最高准許含量。中心會密切留意有關迷迭香提取物安全性的科學新資訊，以及有關規管的國際發展。

5. 對於業界就迷迭香提取物用於食物內的提問，馬嘉明女士表示，迷迭香提取物不是本港的准許抗氧化劑。至於使用迷迭香提取物作配料而非抗氧化劑的問題，主席補充說，業界在食物中加入某物質時，應先確定其預期作用，並據此加上標籤，以遵從本港法例。如在食物中加入迷迭香提取物作為抗氧化劑，本港不容許有關做法。

營養資料標籤制度工作小組(工作小組)的工作進展

運動飲品的聲稱

6. 關思禮醫生向與會者簡介有關運動飲品聲稱的情況，因為中心在二零一零年十二月十四日曾與香港供應商協會及有關業界舉行會議，討論有關運動飲品可否作出能源和碳水化合物“來源”聲稱，以及運動飲品屬於特殊膳食用食品或一般預先包裝食物。中心代表與業界在會上就海外經驗和本港情況交換意見和資料。

7. 關思禮醫生說，當日會議有以下結論：

- a) 法例沒有就能量或碳水化合物有關“來源”或“高”的營養素含量聲稱訂出條件，因此現行法例不容許運動飲品作出“提供能量”或“含碳水化合物”等聲稱。
- b) 如要飲品成為“特殊膳食用食品”，必須根據兩項準則符合“特殊膳食用食品”的定義。這一點已見於《檢測方法技術指引》，現詳述如下：

- i) 特別為滿足因特殊身體或生理狀況及／或特殊疾病引致有特殊膳食要求而加工或配製並作此表述的食物；以及
- ii) 與類似的一般食物在成分組合上必須有明顯分別。

8. 關思禮醫生續說，業界可透過下列方法向消費者提供運動飲品的資料：作出數量性聲明，例如“每100毫升含8克碳水化合物”；作出能源和碳水化合物的營養素功能聲稱(因為兩者均訂有營養素參考值)，例如“碳水化合物可提供能量”；或提供其他真實、沒有誤導成分和不會指出或暗示產品有特定營養特質的資料，例如“補充水分流失”、“含電解質”、“解渴”和“補充體力”。在未來發展方面，當局會研究可否在法例加入能量或碳水化合物有關“來源”或“高”的聲稱條件。在此期間，食品法典委員會等海外有關當局沒有就“來源”或“高”訂出標準(以每100克食物計算)。不過，中心會留意各國和食品法典委員會在此事上的最新發展。如在每100克食物的聲稱條件方面有新發展，中心會作參考。

9. 一名業界代表提出多個問題，關思禮醫生回應說，如食品專為運動員配製和以此目的在市場上作宣傳，以及其成分組合有別於類似的其他食物，聲稱為“運動員食用的食品”可能會屬於“特殊膳食用食品”，但最終會考慮食品的包裝和食物是否以這類羣組作銷售對象。

10. 主席總結說，現行法例規定運動飲品不得作出某些聲稱，但業界仍可作出數量性聲明，亦可考慮以法例容許的營養素功能聲稱提供資料，讓消費者作出選擇。

預先包裝食物用於營養標籤的食用分量業界指引擬稿

11. 關思禮醫生向與會者簡介有關制定上述指引的工作。指引旨在鼓勵或協助業界就預

先包裝食物營養標籤上的食用分量提供資料。有關營養標籤的現行法例容許食物根據營養標籤上“每100克／毫升食物”或“每食用分量／包裝”作出營養素聲稱。由於消費者關注和弄不清預先包裝食物營養標籤上的食用分量，故中心制定有關指引。工作小組在上兩次會議曾討論此事，並向業界代表解釋有關情況。有關指引正在草擬，擬稿已於二零一零年十二月十六日的工作小組會議上向與會者介紹，現正收集業界的意見。主席說，現行法例沒有就食用分量訂出規定，因此中心會與業界一同草擬指引，並在擬妥後供業界參考。

小量豁免申請

12. 趙卓寧先生報告說，截至二零一零年十一月二十六日，中心收到約33 700宗小量豁免申請，其中約30 900宗獲批，約1 700宗被拒，另有700宗撤回和385宗有待處理。直至目前為止，發現5個產品的銷售量超過30 000件，中心正根據規定程序採取跟進行動。他呼籲業界留意小量豁免的最高銷售量為30 000件，並致力控制銷售量。

13. 趙卓寧先生在回應一名業界代表的提問時表示，淨重量和國際編碼等產品資料相同但包裝容器形狀不同(即圓形改為四方形)的相同預先包裝食物，在申請小量豁免時會視作不同的產品。有關規定見於《小量豁免申請指引》。為斷定某些食物是否屬於相同版本，中心會考慮下列與食物有關的特點：成分、包裝大小、味道、製造商／包裝商資料、容器(物料及形狀)及其他特點。如食物在上述任何一項特點有分別，即視作不同版本。主席建議再次研究此事，並檢視有關產品，以考慮未來方向。

議程項目二

部分受歡迎食品的丙烯酰胺含量研究與減低食品中丙烯酰胺的業界指引擬稿

14. 馬嘉明女士向與會者簡介中心與消費者委員會合作進行的有關部分受歡迎食品的丙烯酰胺含量研究結果，以及《減低食品中丙烯酰胺的業界指引》擬稿。她介紹丙烯酰胺的背景資料及研究目的(相同背景資料已於業界諮詢論壇第26次會議上介紹，詳見有關會議紀要第7至9段)，並向與會者講解研究的詳情及結果。

15. 馬嘉明女士指出，個別薯片及餅類零食等部分樣本含較多丙烯酰胺，米餅一般含較少丙烯酰胺。本港市民從食物攝取丙烯酰胺的分量可能會帶來健康問題。不過，減低食物中丙烯酰胺含量是實際上可行的。為減低食物中的丙烯酰胺含量，市民切勿過度烹煮食物，但應確保食物徹底煮熟，並保持均衡飲食。至於業界，則應採用天門冬酰胺及還原糖含量較低的原材料來製作高溫加工的食物，同時不要過度烹煮食物。

16. 馬嘉明女士說，為協助業界減少在食物中產生的丙烯酰胺含量，中心草擬了《減低食品中丙烯酰胺的業界指引》。有關指引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。她說，有三大主要策略減低食品中丙烯酰胺含量，並闡釋減低馬鈴薯製品中丙烯酰胺含量的一些具體方法。詳情載於有關指引。不過，她指出，沒有單一方法減低食物中丙烯酰胺的含量。業界在嘗試減低食物中丙烯酰胺含量時，不得危害食物的化學安全和微生物安全，因為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。她建議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。指引擬稿曾在業界諮詢論壇第26次會議上簡介，現上載於中心網頁以徵詢業界的意見，直至二零一零年十二月三十一日。完成諮詢後，指引定稿將會上載於食物安全中心網頁和發給業界作參考。

17. 對於一名業界代表的提問，馬嘉明女士回應說，本港有數間商業化驗所可提供丙烯

酰胺測試，業界可直接聯絡這些化驗所。主席補充說，這些化驗所未必在本港進行測試，但會把樣本送往海外合作機構測試。有關採用指引建議的天門冬酰胺酶的提問，她建議業界在作出任何改變前進行更多評估，以確保不會嚴重影響產品的成分組合、營養價值、味覺感官質素和消費者的接受程度。

18. 主席說，各國都關注食物中丙烯酰胺含量。食品法典委員會發出了《減低食品中丙烯酰胺的操作規範》，現正留意和監察此事，可能會在數年後考慮作出規管。他知道，歐洲正密切留意此事，並協助業界減低食物中的丙烯酰胺含量。他期望有關指引會在此方面協助本港業界，並請業界就指引提出意見，以便中心最後定稿。

議程項目三

給食物業界和零售點的指引 —— 奉行良好衛生守則 慎防甲型和戊型肝炎

19. 莊梓傑博士向與會者簡介戊型肝炎的流行情況與預防之道，內容涵蓋戊型肝炎的成因、流行情況、本港情況、感染源及預防之道。戊型肝炎是由戊型病毒引起的肝臟發炎，高危人口組別為孕婦、長者、慢性肝病患者，他們應特別留意此病。目前，市面上並無戊型肝炎商用疫苗。戊型肝炎病毒傳播給人類的途徑有口糞途徑，即透過受污染的水或食物。此外，亦有報告指人類可經輸血或因職業關係感染到戊型肝炎病毒。

20. 莊梓傑博士報告說，本港戊型肝炎有上升趨勢。雙殼介貝類水產和豬肝是潛在感染源，而之前對於雙殼介貝類水產的檢測未有顯示其為本地主要載體。中心在二零零九年從屠房收集豬肝樣本，發現佔內地輸港活豬總數約2%的燒種豬(約四月齡)中約有30%呈陽性反應，而佔內地輸港活豬總數約98%的肉豬(約六月齡)則全部沒有驗出戊型肝炎病毒。較重要的一點是，從豬隻檢出的部分病毒分離株與現有及過去人類感染個案檢出的病毒分離株出現比對基因部分序列相同；這表示部分戊型肝炎病毒分離株可能已在本港存在一段時間，而未徹底煮熟的豬肝可能是本港戊型肝炎個案的潛在感染源。

21. 莊梓傑博士表示，為預防戊型肝炎病毒，市民應徹底煮熟食物，特別是火鍋和生滾粥，以殺死致病病毒；把食物切成薄片，以加快受熱的速度；視乎厚度和分量，把切片豬肝以沸水烹煮或熱煎鍋／鑊炒最少3至5分鐘；把雙殼介貝類水產加熱到中心溫度達攝氏90度並維持90秒，以滅活當中的戊型肝炎病毒；把介貝類水產用沸水烹煮至外殼打開，然後再煮3至5分鐘。此外，在享用火鍋時，市民應使用不同的筷子和用具，分開處理生和熟的食物，而業界應提供不同顏色的用具，以便消費者分開處理生和熟的食物。他建議大家奉行良好的個人衛生習慣，例如在處理食物前、配製食物期間、處理生的肉類或內臟後和在進食前，用流動的水喉水和梘液徹底清洗雙手20秒。旅遊人士應保持良好個人和食物衛生習慣，避免飲用潔淨度不明的水及／或冰，不應吃未煮過的介貝類水產、未經烹煮的蔬菜或售賣時已預先去皮或處理的水果。最後，他向與會者簡介在會上提交的兩份指引，內容分別是針對食物業界及零售點和消費者的有關預防甲型及戊型肝炎的食物衛生守則。

22. 一名業界代表問，一九九八年一項公共衛生報告是否預計會有甲型肝炎爆發和有關食物從業員注射甲型肝炎預防疫苗的建議的推行進展，以及食物從業員注射戊型肝炎預防疫苗的效益。主席回應說，據他記憶所及，該報告只是預計本港可能會爆發甲型肝炎，因為市民對甲型肝炎的免疫力下降，並認為食物從業員值得注射甲型肝炎預防疫苗。報告沒有對食物從業員注射甲型肝炎預防疫苗的效益作出定論。不過，食品法典委員會近年曾討論此事，認為如食物從業員經常處理可能傳播甲型肝炎病毒的食物，例如生的魚類及介貝類水產，注射甲型肝炎預防疫苗不失為好主意。至於一般食物從業員，則可能並不適用。此外，又建議及早發現感染甲型肝炎病毒的食物從業員，不讓他們在感染期間處理食物。有關最新情況，中心需向衛生署了解。至於戊型肝炎病毒，由於現時並無預防疫苗，故食物從業員注射預防疫苗的方案並不適用。

23. 主席相信，有關甲型和戊型肝炎的報告會影響肉類商戶、粥店及火鍋店等。戊型肝炎的上升趨勢並非只限於本港，亦在其他地方出現，為此應加強預防工作。他指出，中心推廣的“食物安全五要點”能殺死致病細菌，但在某些致病病毒與食物的組合情況下會失效，需以較高溫度和較長烹煮時間才可殺死病毒，可惜貝介類水產和豬肝通常沒有徹底煮熟。“新鮮豬肝含戊型肝炎病毒情況”的報告將於二零一零年年底的記者招待會上公布。屆時，消費者可能會較留意豬肝，要求煮熟這類食物，而他們在烹煮火鍋食物時亦有責任確保徹底煮熟這類食物。業界應參考指引，協助預防戊型肝炎。

議程項目四

中華肝吸蟲與食物安全

24. 莊梓傑博士向與會者簡介淡水魚內的中華肝吸蟲。中華肝吸蟲是居於宿主身上或體內以求本身得益或損害宿主利益的寄生蟲之一。寄生蟲可分為兩種，即單細胞的原蟲和多細胞的蠕蟲，體型分別很大。中華肝吸蟲是蠕蟲類的一種吸蟲，身體扁平，長約1至2厘米。人們因進食含有囊狀幼蟲的生或未經徹底煮熟的淡水魚感染到這種寄生蟲。超過100種淡水魚可感染到中華肝吸蟲，當中主要為鯉科魚類，例如鯪魚(草魚)及大頭(花鰱或鰱魚)。以死去的淡水魚餵飼其他哺乳類動物，如貓、狗、豬，亦會令牠們感染到中華肝吸蟲。受糞便污染的環境及水，例如糞便用作肥料和把廁所建在魚塘上，亦會散播蟲卵。

25. 莊梓傑博士續說，中華肝吸蟲最近列為“會令人患癌”(第一組)。感染小量中華肝吸蟲可能全無症狀或只出現輕微症狀，但感染大量中華肝吸蟲則會令患者受到長期嚴重感染，引致食慾不振、腹瀉和發燒，亦會造成膽管梗阻和肝硬化，嚴重者可造成慢性黃疸，繼而較容易出現膽管癌(由膽管細胞引致的癌症)。中華肝吸蟲盛行於內地、台灣、韓國及其他東南亞國家和地區。在本港，粗略估計有80%的本港腸道寄生蟲感染個案是由中

華肝吸蟲引致的。

26. 莊梓傑博士說，市民不應吃生或未經徹底煮熟的淡水魚，並應留意本港禁售中式魚生(即供生吃的淡水魚)。此外，他們在外遊時亦不應吃生的淡水魚。如用作火鍋及粥品等食物配料時，又或魚片切得太厚時，淡水魚可能會煮不熟，市民應特別留意有關風險。市民應留意，酒、醋、日式芥辣、黃芥辣及香料均不能殺死包括中華肝吸蟲在內的寄生蟲。由於本港禁售中式魚生，業界不得向消費者供應中式魚生，違例者可處以最高罰款50,000元及監禁六個月。業界應使用專門用具分開處理生的食物和即食食物，把生的淡水魚切成薄片，以便徹底煮熟火鍋和粥品中的魚片。至於養魚戶，則應奉行良好水產養殖管理方案，切勿使用受家居或禽畜廢水污染的水道。漁農自然護理署網頁會有更多資料。業界應採用“食物安全重點控制系統”控制水產養殖活動受寄生蟲污染的風險。

27. 主席補充說，業界不應出售中式魚生，否則就是向消費者出售致癌食物。“食物安全五要點”內的安全烹煮措施足以殺死各種寄生蟲。

議程項目五

其他事項

歐洲禁用含雙酚 A 奶瓶

28. 陳蓉蓉女士告知與會者，歐盟委員會在二零一零年十一月決定禁用含雙酚A奶瓶。歐盟委員會計劃由二零一一年三月起禁止歐盟廠商製造含雙酚A奶瓶。有關禁令將會在同年六月擴大至進口和銷售含雙酚A奶瓶。這項措施不單直接影響有關嬰兒用品的業界，亦引起公眾及食物業界的關注。她說，雙酚A除了用於製造聚碳酸酯奶瓶外，亦用於食物罐和飲料罐的內層塗料。食物含殘餘雙酚A的關注與雙酚A的荷爾蒙特性有關。一些動物研究結果發現，低劑量雙酚A可能會對動物的生殖系統、神經系統和行為發展

有不良影響，但對人類的影響則未有定論。根據人體(包括初生嬰兒及嬰兒)的新陳代謝，現時歐洲食品安全局為雙酚A所訂每日每公斤體重0.05毫克的每日攝入上限屬於恰當，因此無需更改有關上限。

29. 陳蓉蓉女士續說，聯合國糧食及農業組織(糧農組織)和世界衛生組織(世衛)在二零一零年十一月舉行特別會議。根據目前已知的雙酚A資料，專家難以確定低劑量雙酚A與人類健康的關係，因此認為在現階段採取公共衛生措施仍屬言之尚早。現時，美國、澳洲、日本等國家並沒有禁止雙酚A用作食物罐和飲料罐的內層，但鼓勵業界採用其他合適的代替品。本港並無法例規管食物接觸物料的使用，但《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定，所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。因此，出售的食物如盛載於不宜供人使用的包裝以致不宜供人食用，即屬違法。業界可參考內地及歐盟委員會所訂每公斤食物0.6毫克的雙酚A遷移限量。中心會密切留意各國有關評估和規管雙酚A的發展，並跟進此事。

30. 主席補充說，中心已參考世衛及糧農組織的評估，並期望研究可提供更多資料。鑑於其他國家已採取相應措施和建議採用替代物料，他提議業界密切留意事態發展。

下次會議日期

31. 下次會議日期容後通知。

32. 餘無別事，會議於下午四時十分結束。