

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第六十二次會議紀要

日期: 二零一八年二月二日

時間: 上午十時正

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

楊子橋醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
劉昌志醫生	高級醫生(風險評估)2	
李慧紅女士	高級漁業主任(漁業管理)/漁農自然護理署	
張鳳文女士	科學主任(策劃)1	
關志偉先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
賴榮志先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

林麗娜女士	屈臣氏實業
吳憲欣女士	英王麵包(香港)有限公司
卞詠鈞先生	美國雅培製藥有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳嘉愉女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
高韻姿女士	大家樂集團有限公司
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
關詠琪女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司
孫慧恩女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐香港總領事館
梁君怡女士	大昌行
關子俊先生	達能香港
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
趙婉琪女士	菲仕蘭(香港)有限公司
陳永昌先生	General Mills Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)

羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
劉慧君女士	香港益力多乳品有限公司
馮錦倫先生	天祥公證行有限公司
黃慧敏女士	李錦記國際股有限公司
何淑冰女士	美心食品有限公司
Ms. Susana Muñoz (沒有提供中文姓名)	墨西哥經濟部駐華代表處
潘綺華女士	雀巢香港有限公司
藤繩利通先生	日清食品(香港)管理有限公司
羅潔梅女士	美國如新企業香港有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
曾俊錡先生	百佳超級市場(香港)有限公司
黃穎榆女士	香港必勝客管理有限公司
林家堅先生	保能環境有限公司
黎政芯女士	沙嗲王集團有限公司
林秀慧女士	香港通用檢測認證有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
陳沛盈女士	香港食品委員會
阮綺玲女士	美國駐港總領事館
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
譚善慧女士	惠康新鮮食品中心
林紫茂先生	永南食品有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第62次業界諮詢論壇會議，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

在香港實施《南極海洋生物資源養護公約》的法例草案

3. 漁農自然護理署李慧紅女士向與會者簡介在香港實施《南極海洋生物資源養護公約》(《公約》)的法例草案。《公約》旨在養護南極海洋生物資源，涵蓋魚類(包括犬牙南極魚)、軟體動物、甲殼動物及其他相關物種。中國在二零零六年加入《公約》，但《公約》暫未延伸至香港特別行政區。犬牙南極魚因壽命長、體型大、成長緩慢及較遲成熟而容易被過度捕撈。犬牙南極魚在全球漁產品市場需求甚殷，正遭大量開發和被非法、不報告和不管制捕魚活動損害。在《公約》下成立的委員會在二零零零年推行名為“犬牙南極魚產品證書制度”的養護措施，以免犬牙南極魚在《公約》區域遭國際間非法、不報告和不管制捕魚活動損害。每批卸運及轉運的犬牙南極魚，必須附有填妥的有效捕撈證書。每批進口、出口或再出口的犬牙南極魚，必須附有有效的進口／出口／再出口文件。在香港，犬牙南極魚的市場俗名包括智利鱈花鱸魚、智利白雪魚、小鱗犬牙南極魚、白鱈魚等，零售價可高達每100克120元。香港為犬牙南極魚其中一個主要的進口地方，佔每年總捕撈配額約10%，但在本港漁業產品總消耗量所佔比例小於1%，故對香港貿易的影響極微。擬議法例旨在實施《公約》的要求，包括推行管制犬牙南極魚貿易的計劃及其他相關的養護措施，從而為南極海洋生物資源提供更佳保護，並與國際共同保護和以可持續方式運用海洋資源。香港曾在二零一四年進行諮詢。大部分進出口商表示支持，認為建議計劃有助保護海洋資源及防止進口非法的犬牙南極魚。他們對捕撈證書及“犬牙南極魚產品證書制度”亦有所認識。由於犬牙南極魚只是他們進出口眾多漁產品中的其中一種，建議管制計劃不會對其運作造成太大的負擔。海鮮貿易商主要要求建議管制計劃的申請和檢查程序應簡單和利便業界。零售商主要關注在建議管制計劃下，其可能需要承擔的責任，並認為管制計劃不應包括零售層面。環保團體支持政府實施《公約》，並要求政府執行有關的產品證書制度下的措施，進行定期及突擊的執法行動，以打擊非法貿易活動。所有持份者同意政府應就建議計劃的進展，繼續與他們保持密切聯

繫和溝通，並認為政府應為業界及市民舉辦教育及宣傳活動。李女士向與會者簡介，暫定的《南極海洋生物資源養護法案》有兩條規例：(a)《犬牙南極魚產品證書制度規例》及(b)《港口檢驗規例》。有關法案賦予執法機關取得相關資料的權力，以核實犬牙南極魚的進口／出口／再出口文件；搜查船隻；檢查、檢取或充公沒有有效捕撈證書或出口／再出口文件的付運貨品，以及處置充公物品等。根據建議的《犬牙南極魚產品證書制度規例》，任何人士不得進口、出口或再出口犬牙南極魚，除非附有根據法例要求發出的許可證，並須向獲授權人員出示有關的許可證。任何人士違反建議法例，即屬犯罪，一經定罪，可處第6級罰款及監禁12個月。如欲申請許可證，申請人須：(a) 填寫指明表格；(b) 提供根據《公約》的犬牙南極魚產品證書制度發出的捕撈證書／出口文件／再出口文件；(c) 提供其他相關文件；以及(d) 繳交訂明款項。至於為打擊非法、不報告和不管制捕魚活動而進行的港口檢驗漁船工作，由於香港並無漁船在《公約》區域作業，如有需要，政府會集中檢驗載有南極海洋生物資源及進入香港港口進行卸運或轉運的非香港漁船，並要求有關漁船在進入香港前預先通知及申報。政府會拒絕非法、不報告和不管制漁船進入香港水域，並禁止有關漁船卸運或轉運魚獲。

4. 一名業界代表建議，政府應就犬牙南極魚產品提供標籤系統，例如證明產品的合法性及來源的二維碼，以供市民參考。李慧紅女士告知與會者，建議法例旨在香港實施《公約》的要求。主要的措施是管制該等產品的進出口事宜。其他地方或組織(例如海洋管理委員會)或會有捕撈區域證明及有關產品的標籤，可從捕撈區域以至零售點追蹤產品。業界可考慮採用。

5. 另一名業界代表問，食物環境衛生署(食環署)會否在《犬牙南極魚產品證書制度規例》實施時，推行相應的監察及執法行動。主席表示，建議規例的目的，是在漁農自然護理署(漁護署)的領導下在進出口層面作出管制。李慧紅女士告知與會者，由於犬牙南極魚屬於食品，或會受其他食物安全計劃所管制，而漁護署會就建議法例在進出口層面採取執法行動，而其他相關部門(例如香港海關)亦會提供協助。在零售層面上，漁護署

亦會按需要(例如收到投訴)進行調查。在法例實施方面，若有意進口犬牙南極魚，應根據建議規例申請許可證。主席問，零售商應做什麼以確保進口商的产品合法。李女士表示，零售商可要求進口商出示有效的捕撈證書及相關的許可證等文件，以作澄清。該業界代表繼續詢問，捕撈證書是否需要保存六個月(一般食品的做法)。主席表示，管制犬牙南極魚的進出口事宜並非因食物安全問題而起，建議法例主要是與養護南極海洋生物資源有關。李女士表示，進出口商或有需要保存捕撈證書，以用於申請進出口許可證。主席補充說，漁護署將會是領導推行新法例的執法部門，並負責監督所需的監察工作。

6. 李慧紅女士告知與會者，建議法例的諮詢期將於二零一八年三月底結束，業界可在漁護署的網站或透過傳真或電郵就此課題提供意見。其後，建議法例將於二零一八年年中提交立法會食物安全及環境衛生事務委員會及法案委員會。經法案委員會審議後，預計法例草案將於二零一九年年初通過，而兩條附屬法例則於在二零一九年年底通過。政府考慮將法例生效日期安排於刊憲日起計約六個月後，讓業界適應新的立法要求，而新法例預計在二零二零年上半年生效。

7. 一名業界代表問，在食環署人員進行巡查期間，食肆及零售商是否需要出示捕撈證書。李慧紅女士告知與會者，建議規例的目的，是管制犬牙南極魚產品的進出口事宜。零售商及食肆若希望取得有關犬牙南極魚的來源資料，可要求供應商出示捕撈證書。若在零售層面發現產品可能屬非法，漁護署或會從有關店舖抽取樣本，並進行適當調查。主席表示，為保障本身的利益，零售商可要求供應商提供有關的捕撈證書。

8. 在商議產品的真偽時，李慧紅女士應主席的查詢告知與會者，犬牙南極魚有兩個品種，即鱗頭犬牙南極魚 (*Dissostichus mawsoni*) 及小鱗犬牙南極魚 (*Dissostichus eleginoides*)，可透過基因測試或其他相關測試確定品種。主席表示，零售商可查核產品的科學名稱，並要求供應商提供有關的捕撈證書。李女士補充說，漁護署會加強宣傳及教育工作，讓市民多認識這種魚類和建議的進出口法定管制事宜。

議程項目二

食物中鄰苯二甲酸酯類化合物

9. 劉昌志醫生告知與會者，中心已完成一項有關“食物中的鄰苯二甲酸酯”(塑化劑)的風險評估研究。中心檢測了超過310個樣本中的七種鄰苯二甲酸酯(即鄰苯二甲酸二乙酯(DEP)、鄰苯二甲酸二丁酯(DBP)、鄰苯二甲酸丁苄酯(BBP)、鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)、鄰苯二甲酸正辛酯(DNOP)、鄰苯二甲酸二壬酯(DINP)及鄰苯二甲酸二異癸酯(DIDP))的水平，並評估從膳食攝入該等鄰苯二甲酸酯帶來的健康風險。鄰苯二甲酸酯是常用於軟化塑料聚合物的化合物(又稱“塑化劑”)，廣泛應用在消費品中，包括但不限於塑膠器具及玩具。鄰苯二甲酸酯廣泛使用於塑膠，故普遍存在於環境中。食物因環境污染而含有微量的鄰苯二甲酸酯，並不意外。該七種鄰苯二甲酸酯設有安全參考值。由二零一一年五月起，台灣當局公布發現有食品非法添加塑化劑(DEHP、DINP、DBP)用作起雲劑，以降低生產成本和提高產品的穩定性。中心發現相關食品(主要為飲品)的塑化劑水平高達每公斤200 000微克以上。中心自此為四種塑化劑(DBP、DEHP、DINP、DIDP)設立行動水平，以便快速篩選濫用塑化劑的產品。塑化劑自此納入中心的恆常食物監察計劃內。現有研究旨在量度不同食物中七種設有安全參考值的塑化劑的含量；配合食物消費量調查的數據，估算全港成年人從膳食攝入鄰苯二甲酸酯的情況；以及評估相關的健康風險。樣本分為16組約100種食物，例如飲品、乳產品、奶類製品、魚、肉類、蔬菜、生果、穀物、油脂等，均是從市民普遍購買食物的地方採樣，包括超級市場及街市。在抽取的317個樣本中，310個樣本(98%)檢出含有至少一種鄰苯二甲酸酯。結果顯示，食品普遍含有低水平的鄰苯二甲酸酯，與其他地區的同類研究相若。在測試的塑化劑中，最多樣本驗出DEHP，其後順序為DINP、BBP、DBP、DIDP、DEP及DNOP。是次研究結果顯示，即使是塑化劑攝入量較高的消費者，每種鄰苯二甲酸酯所攝入的分量，均與相關的安全參考值相距甚遠。是次研究的樣本中，並沒有發現如台灣塑化劑事件般故意使用高劑量塑化劑的情況。四個樣本(1.3%)檢出塑化劑含量超過行動水平：兩個食油樣本檢出DEHP含量為每公斤3 300及3 500微克(行動水平：每公斤1 500微克)，兩個

中式白酒樣本的DBP含量為每公斤560及470微克(行動水平: 每公斤300微克)。其他食油樣本檢出的DEHP含量為每公斤44至900微克,其他中式白酒樣本的DBP含量為每公斤15至31微克。由於食油及酒精直接接觸塑膠會較易溶解出鄰苯二甲酸酯,故出現有關結果並不意外,沒有跡象顯示有刻意使用的情況。中心已跟相關的食油、酒、超級市場的業界代表會面,強調為產品選擇適當的食物包裝材料及食物接觸材料和適當訓練員工的重要性,以盡量減少塑化劑轉移到食物的機會。此外,一個免治豬肉樣本的DINP含量較高,達每公斤7 900微克。正常食用有關食物,其DINP水平不會導致健康問題,亦沒有超過行動水平。儘管在是項研究中的樣本所檢出的塑化劑水平預計不會對健康造成不良影響,但中心已聯絡業界,強調為產品選擇合適的食物包裝的重要性,並應注意製造過程,盡量減少塑化劑轉移到食物的機會。

10. 主席表示研究結果顯示,現時食物中的塑化劑水平並不高,但他鼓勵業界繼續探討方法降低食物中的塑化劑水平。

11. 一名業界代表表示,歐盟與中國均有規管包裝材料的塑化劑水平。他問香港會否施加規管。主席回應說,在中心方面,目前集中處理食物中的塑化劑水平事宜,而其他部門或會管制包裝材料。

12. 另一名業界代表問,政府會否考慮在香港立法,以執行有關規定。他詢問中心會否進行另一項研究,就塑化劑由包裝材料轉移到食物的含量,探討在香港的情況。他表示,現有研究檢出有兩個食油樣本的DEHP含量甚高,並詢問抽取的食油樣本總數。劉昌志醫生回應說,有關研究檢測了33個食油樣本。主席回應說,現有研究旨在探討有否跡象顯示有塑化劑濫用作起雲劑的情況、食物中的塑化劑水平,以及對市民帶來的健康風險。該研究並非針對包裝材料的塑化劑水平。在國際上,有關的規管是針對物料而非食品。業界可考慮要求食物包裝材料供應商出示文件,以證明有關材料適宜用於指定用途及符合規定(例如歐盟的規定)。

13. 一名業界代表表示，超級市場所使用的保鮮紙會直接接觸食物，危害很大。這或可解釋為何該兩個預先包裝免治肉類樣本被檢出塑化劑含量較高。她說，業界會設法採購優質的包裝材料，並要求供應商提供相關的測試報告。此外，她詢問可否把測試的食油樣本按不同種類進一步分類。劉昌志醫生答說，有關該33個測試的食油樣本，測試結果會同時按不同種類的食油上載至中心的網頁。主席表示，食油的塑化劑水平未必與食油種類有關，而是在加工、運送及包裝各個過程中因受不同程度污染所影響。

14. 一名業界代表表示，食物接觸材料實際是污染來源，在美國、歐盟及中國受法定規管。她認為，香港亦應作出規管。由於香港並無制訂相應法例，故不時有供應商向本地食物業界質疑為何要求其提供的食物預先包裝材料證明其產品符合海外標準。因此，若有本地標準，本地食物業界較容易與供應商作出有關要求。不過，另一名業界代表表示，供應商應告知採購者其產品符合哪個標準。他認為政府在考慮立法前應非常小心謹慎。食物包裝添加劑種類繁多，不同國家有不同規例。該名業界代表進一步指出，立法欠審慎，或沒有參考海外標準便立法，均屬不可接受。中心應持開放的態度，聆聽業界的不同意見。

15. 就另一名業界代表的查詢，主席回應說，除了透過是次會議與業界溝通外，中心還會以記者招待會及新聞公布的方式發布研究結果，並於同日把研究結果上載中心網站。

其他事項

禽流感與冰鮮家禽-給業界的建議

16. 主席告知與會者，隨着最近在兩個本地新鮮糧食店檢出H5禽流感病毒，中心希望藉是次會議就新鮮糧食店及街市家禽檔處理家禽的方法，向業界提供一些建議。

17. 關志偉先生向與會者建議處理家禽的預防措施。業界及市民應時刻保持個人、食物及環境衛生。下列的良好衛生習慣對防止病毒經由食物傳播尤為重要：

- (a) 向信譽良好和可靠的供應商購買家禽。進口家禽必須附有主管當局發出的官方證明書，證明有關家禽適宜供人食用；
- (b) 當接收家禽時，食物業界必須檢查禽肉，確保家禽在運送過程中沒受污染，並貯存在適當溫度(即冰鮮家禽應貯存在攝氏4度或以下)；
- (c) 以適當的溫度貯存和展示家禽(即貯存和展示冰鮮家禽的溫度是攝氏4度或以下)；
- (d) 處理未經烹煮的家禽時應保持衛生，盡量避免污染與食物接觸的表面、雪櫃及陳列櫃；
- (e) 應經常徹底清洗和消毒與未經烹煮家禽有接觸的表面、雪櫃及陳列櫃，確保清潔衛生；
- (f) 分開存放或展示即食食物和冰鮮家禽，以免交叉污染；
- (g) 食物處理人員處理家禽類製品後，應徹底洗手；以及
- (h) 家禽及家禽類製品應徹底煮熟後才奉客。

18. 關志偉先生告知與會者，獲批准售賣活家禽的新鮮糧食店及街市家禽檔不得出售鵝鴨等活水禽，亦不得在同一處所出售活鸕鶿及其他活家禽。接着，他闡述獲批准售賣活家禽的新鮮糧食店及街市家禽檔就預防禽流感散播須遵守的持牌條件／租約條件。

19. 關志偉先生進一步闡述獲批准售賣進口冰鮮家禽的新鮮糧食店及街市家禽檔就預防禽流感散播須遵守的附加發牌條件／租約條件。

20. 一名業界代表表示，香港與內地有兩份不同的進口冰鮮家禽供應商名單。她問應依據哪一份名單。此外，她得悉食環署每半年會到內地冰鮮家禽廠房巡查，故希望得知檢查範圍。關志偉先生回應說，中心在網站所備存的名單包括所有合資格向香港出口冰鮮雞的核准加工廠，而國家質量監督檢驗檢疫總局(質檢總局)在網站所備存的名單則包括所有合資格向香港出口冰鮮及冷凍家禽的核准加工廠。就進口冰鮮家禽事宜，業界可參

考由質檢總局所提供的供應商名單。賴榮志先生補充說，在到訪加工廠時，中心人員會檢查衛生情況及屠宰程序，以及設置的環境衛生設施。主席表示，中心到訪內地加工廠時均會與內地當局聯絡。

下次會議日期

21. 下次會議日期容後決定。
22. 餘無別事，會議於下午十二時十五分結束。