

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第九次會議紀要

日期: 二零零八年一月十六日(星期三)

時間: 上午十時正

地點: 香港中環愛丁堡廣場3號會議室

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)
張馮泳萍女士	食物及衛生局首席助理秘書長(食物)1	
黎堅明先生	食物及衛生局助理秘書長(食物)特別職務2	
馮宇琪醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
李富榮先生	高級化驗師(食物化驗)	
邱頌韻女士	科學主任(污染物評估)	
梁婉嫦女士	總監(進/出口)	
朱金藏女士	衛生總督察(進/出口)特別職務	
張瑞珍女士	衛生總督察(食物監察)	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
馮國強先生	屈臣氏實業
彭廣仕先生	永旺(香港)百貨有限公司
翟錦源先生	永旺(香港)百貨有限公司
潘祖翔先生	永旺(香港)百貨有限公司
田珂小姐	淘大食品有限公司
譚翠嫦小姐	淘大食品有限公司
郭兆光小姐	金寶湯亞洲有限公司
張曉明小姐	金寶湯亞洲有限公司
白韶華先生	中國檢驗有限公司
高國安先生	中國檢驗有限公司
余惠娟小姐	City Super Ltd
侯曉藍小姐	City Super Ltd
趙婉琪小姐	City Super Ltd
梁浩榮先生	長江生命科技國際有限公司
張善雯小姐	中華廠商聯合會工業發展基金有限公司
簡慧薇小姐	可口可樂中國有限公司

朱翠珊小姐	消費者委員會
陳善衡先生	消費者委員會
方俊緯先生	食品檢測有限公司
袁仲安先生	香港餐務管理協會
余麗姚小姐	香港零售管理協會
蔡愛寶小姐	香港標準及檢定中心
楊月琴小姐	香港標準及檢定中心
吳日明先生	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
鄧麗豐小姐	天祥公證行有限公司
李廣林先生	九龍總商會
劉建華先生	九龍總商會
蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司
關鳳儀小姐	萬寧有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳穎小姐	雀巢香港有限公司
董青小姐	五豐行有限公司
林紫茂先生	日清食品有限公司
李蕙珊小姐	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯小姐	百佳超級市場有限公司
沈敏茜小姐	聖安娜餅屋有限公司
鄧國輝先生	生力啤香港有限公司
盧偉略先生	慎昌有限公司
張兆發先生	勝邦(香港)公證有限公司
趙思敏小姐	勝邦(香港)公證有限公司
朱樹榮先生	互太拔發有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
黃家興先生	香港中文大學
何兆桓先生	牛奶公司集團
盧家敏小姐	牛奶公司集團
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
黃婉芝小姐	嘉頓有限公司
劉耀輝先生	香港食品委員會
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
黃結瑜小姐	惠康有限公司
古處詒先生	美國惠氏藥廠(香港)有限公司
洪啓怡小姐	美國惠氏藥廠(香港)有限公司

開會詞

1. 主席歡迎與會人士出席會議，並介紹出席論壇的政府代表。

議程項目一

通過上次會議紀要

2. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

議程項目二

續議紅2G的規管

3. 主席表示，上兩次業界諮詢論壇已向各代表提及基於最新的科學證據及食物安全專家委員會的建議，政府正尋求修訂《食物內染色料規例》，從附表1第I部中剔除紅2G。有鑑於業界可選擇其他准許紅色染色料替代紅2G，而食物安全中心(中心)已於二零零七年十二月初發信通知業界盡快停止使用紅2G作為食物染色料，預計禁止使用紅2G的建議對業界的影響不大。有關修訂建議已於二零零八年一月初的立法會屬下食物安全及環境衛生事務委員會會議中審議，並建議設立六個月的寬限期。在該會議上，有議員指出，既然已發現紅2G有安全問題，應在建議修訂生效後立即禁止紅2G在食物內使用，而六個月的寬限期應只適用於那些含有紅2G但保質期未屆滿的已生產食物。但亦有議員支持在寬限期內准許紅2G在食物內使用和出售含有紅2G的食物。議員在該會議上未有一致意見。主席徵詢業界對建議修訂生效後立即禁止紅2G在食物內使用的意見。

4. 一位業界代表提出，在建議修訂生效前應盡早通知業界。他指出，在六個月的寬限期內出售所有已生產的食物，時間實在太短。他建議以生產日期作為規限，在指定的生產日期後，禁止紅2G在食物內使用。

5. 主席回應，生產日期在以往曾作討論。由於香港現行法例對標示生產日期未有規定，所以不能以生產日期為規限。鑑於最新的科學證據已指出紅2G的安全問題，所以六個月的寬限期是合理的。此外，紅2G問題已在去年九月開始討論，建議修訂不會在短期內獲得批准，而在批准後仍有六個月的寬限期，因此業界大約有一年時間，以遵從有關建議修訂。

6. 一位業界代表詢問，現時是否已禁止紅2G在食物內使用和售賣含有紅2G的食物。

7. 主席回應，從法律上來說，暫時業界仍可在食物內使用紅2G和售賣含有紅2G的食物，但當局強烈勸諭業界不要繼續使用紅2G。當建議修訂經立法會批准並在寬限期屆滿後，業界將不得在食物內使用紅2G和售賣含有紅2G的食物。

8. 在座業界普遍支持禁止紅2G在食物內使用和六個月的寬限期內仍可售賣含有紅2G的已生產食物的建議。主席會將業界代表意見轉達有關當局。

議程項目三

續議食物內殘餘除害劑的建議規管方案

9. 主席提醒業界，食物內殘餘除害劑規管方案的諮詢工作將於一月底結束，業界可以在諮詢期內盡快表達意見。中心的工作小組將會和專家一同制定標準，而日後亦會與業界舉行技術會議。

議程項目四

海產類食物中的重金屬含量

10. 主席提出，近期有報章發表關於海產中重金屬含量超標的調查。鑑於報道對標準的解讀與中心不同，因此有必要解釋如何在實際情況中應用規管標準。

11. 邱頌韻女士介紹有關簡報，其內容分三部分，包括有關報章的海產中重金屬含量調查的資料背景；國際如何解讀乾製或加工食物中重金屬的最高准許濃度；以及供業界作參考的指引。邱女士指出，二零零七年十二月，有報章進行有關鮮蠔和蠔豉的重金屬鎘含量和鉻含量調查。雖然《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)已對蠔的重金屬訂下最高准許濃度，但未清楚指明是否涵蓋加工製品。根據食品法典委員會制定的《食物中污染物和毒素通用標準》，最高限量是針對未加工的食物，應加上適當的系數後才應用於加工食物或含多種食物成分的製品。這建議亦獲歐盟成員國和澳洲採納。但轉換系數會受食物樣本的品種、地區、季節、加工條件等而影響，在應用轉換系數前，最直接方法是從實驗室進行測試和取得食物樣本在加工前和加工後水分含量的數據。另外，業界亦可參考其他公認數據(如透過食物成分表)獲得轉換系數。若加上轉換系數，報章所指的蠔豉樣本均符合法定限量。中心亦會評估食物的安全性，並視乎該污染物的攝取量作整體的風險評估。邱女士提醒業界在進口或售賣食物時，要留意是否適宜供人食用和符合香港法定標準。

12. 一位業界代表詢問，轉換系數是一組數值，在使用時應以最高或最低的數值為準。

13. 主席回應，所介紹的轉換系數表資料只是供參考用的平均約數，準確的數據要在實驗室進行測試和取得食物樣本在加工前及加工後水分含量的數據而定。

14. 李富榮先生回應，最理想的做法是一併化驗乾蠔和鮮蠔，但加工前的水分數據亦可參考文獻。

15. 一位業界代表詢問，委託實驗室化驗乾製蠔時，需否連同鮮蠔化驗。

16. 李富榮先生回應，業界宜把鮮蠔與有關的乾蠔一同化驗，又或參考文獻的數據。

17. 主席補充說，若產品沒有超標問題，就無須運用轉換系數；若產品接近超標，就要適當使用轉換系數。
18. 一位業界代表關注執法問題。由於轉換系數只是指引，產品如被指違規，究竟會採用最高或最低的數值。
19. 李富榮先生回應，產品被指違規時，會考慮各種因素，例如產品的品種及來源地。
20. 主席補充說，會獨立處理每一食物樣本，視乎產品的實際水分含量運用轉換系數。最新一期的中心網上刊物《食物安全焦點》會在當日下午推出，當中便有文章介紹這方面的資料，歡迎大家閱讀。
21. 一位業界代表詢問，產品若包含多種成分，應如何處理。
22. 李富榮先生回應，參考澳洲關於含多種食物成分的加工產品的標準，會個別去計算每一種食物成分，分別處理水分含量。這需要業界合作，提供食物個別成分的比例。
23. 一位業界代表詢問，在計算農產品中的農藥時，是否採用同一標準，尤其是乾製香料時的濕度有差異，需否應用轉換系數。
24. 邱頌韻女士指出，食品法典委員會的農藥最高限量主要針對農產品，而加工產品則按個別需要而訂立相應有關的最高殘餘限量。至於是否使用轉換系數，則各國準則有分別。現時，香港正就食物中殘餘除害劑的建議規管方案進行諮詢，在收集意見後，會制定未來的規管方案。
25. 主席稱，問題涉及現正進行諮詢的食物中殘餘除害劑的建議規管方案，並會考慮業界的意見，以制定未來的規管方案。
26. 一位業界代表認為，中心應澄清有關報章的海產類食物中重金屬含量調查，以免讀者誤會。
27. 主席回應，中心已有刊物和渠道讓市民、業界和媒體知道執法時的準則。
28. 一位業界代表詢問關於鮑魚汁的監管問題。
29. 主席建議業界代表提供食物成分含量數據的資料，以作進一步評估。

議程項目五

擬議的《食物安全條例草案》

30. 梁婉嫻女士向與會人士報告食物進口商及分銷商立法前自願登記計劃的進展。在新的《食物安全條例草案》(《條例草案》)制定前，中心為鼓勵不同食物種類的進口商和分銷商向中心登記，已在二零零六年十二月至二零零七年十二月期間就較高危的食物推出自願登記計劃，有關食物包括禽蛋；肉類、家禽和野味、活生食用動物和活生家禽；奶類、奶類飲品、奶油和冰凍甜點；蔬菜水果；魚類和魚類製品。到目前為止，已有超過900個進口商和500個分銷商成功登記，其中大部分同意將公司資料上載至中心網址，供市民參考。至於早前未有涵蓋在內的其他食物類別，有關的自願登記計劃則仍在籌備階段，初步擬於今年四月推行，建議包括經處理的肉類、海產類及蛋類；經處理的蔬果類；奶類及豆類製品；五穀及糧油；飲品及零食類；糖類食品及雜項食品等六大類。透過計劃收集所得資料及經驗，中心可為將來強制登記計劃作好準備，希望業界踴躍參加。

31. 主席鼓勵業界參與自願登記計劃。

32. 黎堅明先生以投影片介紹擬議《條例草案》的內容。由於現時《公眾衛生及市政條例》(第132章)及其附屬法例在規管食物安全上有不足之處，因此當局建議制訂《條例草案》，同時為了配合現時的法例，第132章亦會作出相應的修訂。

《條例草案》內容包括：擴大食物的定義；推行食物進口商和分銷商強制登記制度，以建立完整的資料庫；以及要求食物經營商須保留食物進出記錄，以確保發生食物事故時，當局能迅速地追查問題食物的來源及分銷情況。另外，《條例草案》亦建議當有問題的食物嚴重影響公眾健康時，當局可行使禁止銷售令、禁止進口令和食物回收令。《條例草案》又會加強對特定食物類別的入口管制措施，例如進口水產品(捕撈漁穫除外)須附有衛生證明書，高風險入口海產類別須申請進口許可證。局方現正進行諮詢及草擬工作，預計在二零零八至零九立法年度內提交立法會審議。

33. 一位業界代表提問，《條例草案》在監管方面是否包括食物加工商。

34. 張馮泳萍女士回應，加工後的食物亦必須適宜供人食用，食物加工商現正受第132章監管。她提醒業界，新的食物安全管制措施適用於所有從事食物業的人士，包括進口商、分銷商和本地食物製造商等。

35. 一位業界代表提問，入口食物原料的商戶須否作登記和保存進出記錄。

36. 張馮泳萍女士回應，入口食物原材料的商戶亦須作登記和保存食物進出記錄。當發生食物事故時，完善的食物進口商及分銷商資料庫和食物進出記錄能協助快速溯源，縮小受影響範圍，故對業界大有幫助，亦可令市民安心。

37. 主席舉例補充，一位蛋類進口商將蛋售予餅店時要記錄，而餅店買入蛋後亦要記錄。

38. 一位業界代表詢問有關衛生證明書和登記費用問題。

39. 張馮泳萍女士回應，《條例草案》仍未生效，計劃在二零零八至零九立法年度內提交立法會審議。現時的構思是按食物風險的原則對特定類別的進口食物實施規管，衛生證明書建議只適用於野味、家禽、肉類和海產類。另外，擬議的強制登記計劃要求進口商和分銷商提供簡單的登記資料。建議登記的費用約為200元，有效期為三年。現時的建議是商戶若同時製造、加工、批發和分銷食物，亦只須登記一次，但必須提供所有進口或分銷食物的類別。

40. 一位業界代表詢問，與沒有登記的食物經營商進行交易是否有問題，以及從何得知登記資料。

41. 張馮泳萍女士回應，《條例草案》建議規定食物分銷商和零售商必須光顧已登記的進口商和分銷商，以保障食物安全。至於已登記的商戶資料，可以從多種渠道得知，例如互聯網或用電話向中心查詢。

42. 一位乳類飲品業界代表詢問強制登記計劃的時間表。

43. 梁婉嫻女士回應，強制登記計劃須待擬議的《條例草案》生效後才会有推行時間表。至於屬於第二階段的其他食物類別的自願登記計劃，將會由今年四月起分階段推行，事前除在各大報章公布外，亦會舉行業界簡介會。至於飲品類進口商和分銷商的自願登記計劃，將會安排在今年四月後才進行。

44. 一位業界代表詢問，身兼製造商和進口商的商戶須否登記兩次。

45. 主席回應，若是同一間公司只須登記一次。

46. 張馮泳萍女士補充，商戶的食物類別若有任何變更，應立刻通知中心，以便準確溯源。另外，為方便業界，現時的構思是考慮對已按第132章申領某些食物牌照的公司豁免登記，因為食物環境衛生署已掌握其公司資料。至於細節方面，仍須斟酌，希望可減少業界的工作量和減省他們的登記費。但為了建立綜合及全面的資料庫，可能會要求這些公司填寫登記表格，提交有關食物類別的資料。

47. 一位業界代表詢問關於衛生證明書、海產類的養殖和捕撈問題，又希望知道加工食品(如調味雞粉和蝦子)須否申請衛生證明書。

48. 張馮泳萍女士回答，肉類、家禽和野味類(包括進口未煮熟的凍肉和冰鮮肉)，

現時受第132章的附例監管，規定每批次進口時必須附有衛生證明書。此外，《條例草案》建議對海產類加入新規管，其中養殖類包括鹹水魚、淡水魚及介貝類，必須附有衛生證明書。至於海中撈獲的魚穫，則建議豁免衛生證明書的要求，但或會要求進口商就捕撈漁穫的來源作出法定聲明。加工肉類食物仍受現行法例規管，不必附有衛生證明書。至於加工海產類的做法，當局仍在考慮中，將會參考國際間的做法和徵詢業界的意見。對於高風險的海產例如魚生，會考慮要求進口商每批次均須申請進口證。

49. 一位業界代表詢問，經營酒樓是否需要保存食物進出記錄。

50. 張馮泳萍女士回應，經營酒樓須申領牌照，所以食物環境衛生署應已掌握酒樓資料，當局會考慮豁免登記。酒樓買入各種食物材料，製作食品供應客人，與超級市場一樣同屬零售商，必須保存入貨記錄。當客人光顧酒樓後發生食物事故時，因為酒樓有入貨記錄就能縮小調查範圍，快速、有效地溯源。

51. 一位業界代表表示，經營食品製造廠須處理大量食物，要登記和保存食物進出記錄是很繁重的工作。

52. 張馮泳萍女士回應，經營食品製造廠因已申領牌照，會考慮豁免登記，但需要提交有關食物種類的資料。食品製造廠亦必須保存各種食物材料和產品的進出記錄。至於記錄的保存時間，歡迎業界提供意見。

53. 一位業界代表稱，在大型超市或商場常有壽司託賣，而超市通常是持牌人，若出現問題，應由供應商抑或超市負責。

54. 張馮泳萍女士回應，託賣的責任問題不可劃一處理，要視乎每一事件情況而定。張女士多謝業界提供意見。

55. 一位經營飯盒和到會服務的業界代表詢問，若進口魚肉類是否需要登記。

56. 張馮泳萍女士回應，業界多會身兼多個角色，既是進口商，也是製造商和分銷商。經營食品製造廠因已申領牌照，現時構思中，當局會考慮豁免登記的要求，但各種食物材料和產品必須保存進出記錄。

57. 一位業界代表詢問有關罰則。

58. 張馮泳萍女士回應，擬定罰則時會尋求律政司的意見，並參考《公眾衛生及市政條例》(第132章)內的罰則。第132章內現時與食物安全有關的罪行的刑罰最高為罰款50,000元和入獄6個月。

59. 一位業界代表認為有必要正面地鼓勵業界登記。
60. 張馮泳萍女士亦有同感，並舉近期發生的食物事故為例，證明自願登記計劃能有效地溯源，縮小對業界的影響，所以擬議的強制登記計劃可鼓勵業界登記，而並非用罰則迫使業界遵從規定。
61. 一位業界代表詢問更改已登記的食物類別問題。
62. 梁婉嫦女士回答，業界以公司為單位只須登記一次。若食物類別有變，就要立刻通知中心。中心亦會考慮設計一些食物類別更改通知表格，方便業界。

餘無別事，會議於下午十二時半結束。