

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第十七次會議紀要

日期: 二零零九年五月二十二日

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)
馮宇琪醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
黃惠英醫生	高級醫生(風險傳達)	
黎遠強先生	總監(食物監察)2	
梁婉嫦總監	總監(進/出口)2	
王慧琮女士	科學主任(總膳食研究)	
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)	
林伏波女士	科學主任(營養)	
莊梓傑博士	科學主任(微生物)	
鍾國華先生	衛生總督察(食物標籤)	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

馮國強先生	屈臣氏
顏慶進先生	稻苗學會
梁志偉先生	稻苗學會
陳祖楓先生	City Super Limited
郭文豪先生	City Super Limited
簡慧薇女士	可口可樂有限公司
蔡利達先生	Food Safety Services International
王小玲女士	香港供應商協會
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
梁耀鴻先生	香港山崎麵飽有限公司
李炳倫先生	新光酒樓集團

胡珠先生	新光酒樓集團
黎宛芸女士	官燕棧
吳珮其女士	奇華
陳立恩先生	奇華
吳振萍女士	卡夫食品有限公司
李滢博士	卡夫食品有限公司
蔡麗貞女士	南順香港集團
杜家倫先生	南順香港集團
關子俊先生	李錦記國際控股有限公司
任建超先生	美心食品有限公司
胡婉玲女士	美心食品有限公司
嚴淑儀女士	香港麥當勞
王浩霖先生	香港麥當勞
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司
周麗詩女士	日健日本食品有限公司
許耀楷先生	日清食品有限公司
黎善雯女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
盧傲群女士	百事可樂
麥麗然女士	必勝客
余美恩女士	香港寶潔有限公司
曾沛盈女士	香港寶潔有限公司
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
盧偉略先生	慎昌有限公司
黃錦全先生	可口可樂有限公司
陳慧慈女士	大班麵包西餅有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
盧焯婷女士	牛奶公司集團
鄭頌德先生	嘉頓有限公司
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
陳志偉先生	嘉頓有限公司
凌卓倫先生	嘉頓有限公司
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
林小萍女士	永南食品有限公司
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**

#### **修訂預先包裝食物標籤有關“此日期前食用”的中文譯文字句**

3. 鍾國華先生說，修訂預先包裝食物標籤有關“此日期前食用”的中文譯文字句的生效日期公告已於二零零九年五月十五日刊憲。食物安全中心(中心)將於日內就此事發信通知食物業。經修訂的中文譯文字句“此日期或之前食用”可在過渡期間使用，以便促進順利過渡。

#### **“食物安全「誠」諾”2009**

4. 馮宇琪醫生告知與會人士，中心已於二零零九年五月二十日就“食物安全「誠」諾”2009的詳細安排與業界代表另行召開會議。會議上達成的共識是，“食物安全「誠」諾”應該持續推行，並應制定措施鼓勵業界持續多年簽署“食物安全「誠」諾”。此外，亦需進行更多宣傳工作，讓市民認識這些承諾人，從而推動承諾人做得更好。我們將會修訂“食物安全「誠」諾”2009的計劃，以納入會上所得的意見。有關計劃定案將會在下次業界諮詢論壇會議上向業界簡介。

## 議程項目二

### 輻照食物的安全性

5. 周淑敏女士向與會人士簡介有關輻照食物的安全性風險評估研究。根據食品法典委員會，食物輻照技術是指利用電離輻射加工處理食品，以控制食源性致病菌、減少食物的微生物數量和蟲害、抑制塊根類農作物發芽，以及延長易腐壞農產品的保質期。她說，目前已有超過50個國家批准使用電離輻射處理食物。雖然各國准許進行輻照加工的食品不盡相同，但只限於香料、香草、調味料、某些新鮮水果或乾果和蔬菜、肉類、家禽、海產以及蛋類製品。儘管電離輻射已在食物處理上使用超過40年，但其安全性仍然備受關注。這項風險評估研究旨在探討食物輻照技術的基本原理和應用，以及在輻射安全、微生物安全、毒理學安全和對營養成分的影響方面，評估人類食用輻照食物的安全性。

6. 周淑敏女士說，這項研究發現，在受控制的環境下，輻照食物中的感生放射性水平偏低。現時沒有報告指食物經輻照後會引發新的病原體，也沒有證據顯示電離輻照會引起毒理學上的危害。雖然輻照加工會令食物產生化學變化，導致營養素流失，但由於輻照食品通常只佔日常飲食的一部分，所以食用輻照食物對個別營養素的總攝取量影響輕微。

7. 周淑敏女士表示，業界應嚴格遵照有關食物輻照加工的國際指引，以確保食物的輻照吸收劑量在安全水平，而且不會破壞食物的營養價值、結構完整性和感官特質。同時，每個盛載輻照食物的容器須按照《公眾衛生及市政條例》(第132章)之下的《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》(《修訂規例》)附有適當標籤，清晰用英文大楷列明“IRRADIATED”或“TREATED WITH IONIZING RADIATION”及用中文列明“輻照食品”。經輻照的食物應在質量受控制和符合衛生的情況下進行處理，以免受到污染。此外，她又說，食用輻照食物對個別營養素的總攝取量

影響輕微，對人類健康亦不會構成較大風險，市民應保持均衡飲食，切勿偏食。

8. 對於一名業界代表的查詢，周淑敏女士回覆說，在本港，不獨食物在生產過程中經輻照加工須要附有適當標籤，食物包含經輻照處理的原料也須要附有適當標籤。鍾國華先生同意有關回覆。周淑敏女士又回答說，經微波處理的食物無須加上標示。

9. 主席說，這項風險評估研究將會在二零零九年六月初上載至中心網頁。

### **議程項目三**

#### **含鋁食物添加劑使用指引擬稿**

10. 王慧琮女士向與會人士簡介含鋁食物添加劑使用指引擬稿。有關指引是在食物使用含鋁食物添加劑工作小組在二零零九年四月二十一日及五月七日舉行會議後擬備而成，當中訂明在食品製造過程中使用含鋁食物添加劑的原則，並就如何減少食品中鋁含量，向業界提出建議。有關指引適用於所有製造商和生產商，並可於中心網頁獲取([http://cfs.fehd.hksarg/tc\\_chi/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_fa\\_01\\_06\\_Draft\\_Guidelines.html](http://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fa_01_06_Draft_Guidelines.html))。

11. 主席感謝業界在擬訂指引擬稿期間所作出的貢獻。在擬訂有關指引時，中心已考慮業界的意見。如食物業對指引擬稿仍有意見，歡迎在二零零九年六月五日或之前向中心提出。中心在納入業界提出的進一步意見後，便會發出指引，供業界參考。

12. 對於一名業界代表的查詢，主席回答說，當局在現階段無意立法規管含鋁食物添加劑，但不排除日後會採取這項措施。他說，是否需要以立法措施規管含鋁食物添加劑視乎國際間是否已就有關食物添加劑訂明標準，以及在發出含鋁食物添加劑使用指引供業

界參考後，能否有效減少食物中的鋁含量。換言之，如指引發出後未能有效減少食物中的鋁含量，又或食品法典委員會訂出國際標準規管食物中的鋁含量，當局便會考慮採取立法措施規管含鋁食物添加劑。

13. 一名業界代表指出，在本港出售的大部分海蜇是由內地加工處理和進口，本港食物業就規管這類食物中的鋁含量可採取的有效措施並不多，故建議中心應教育市民如何處理和清洗海蜇，以減少當中鋁含量，因為此舉才是控制市民從海蜇攝入鋁的較實際可行做法。主席回應說，有關食物中鋁的含量的風險評估研究已送交內地有關當局，以便他們考慮一同採取適當措施減少海蜇中的鋁含量。至於教育市民方面，中心正考慮製作單張，向市民講解鋁的風險。

14. 對於一名業界代表的查詢，王慧琮女士回應說，食物中的鋁含量是按每公斤食物來計算。她又向同一查詢者表示，本港分銷商正物色不含鋁的泡打粉替代含鋁的泡打粉，以供烘焙業考慮。該名業界代表要求，中心一有關於不含鋁的泡打粉資料，應立即告知業界。主席歡迎業界代表就此事向中心表達更多意見。

#### **議程項目四**

##### **准許染色料：天然色素**

15. 馬嘉明女士向與會人士作出有關“准許染色料：天然色素”的簡報。由於中心接獲一些有關規管本港食物中某些天然色素的查詢，故有關簡報旨在提供更多這方面的資料，以供業界參考。在本港，有關食物內的染色料受《食物內染色料規例》(第132H章)的規管，而有關規例的附表1第I部及第II部臚列出所有准許染色料。馬女士說，業界的部分成員可能對於附表1第II部有關“食用水果或蔬菜的天然染色料，或從該等天然色素分離出來或人工合成的純色素……”一句的原則不太熟悉。她以藻藍和藏花素為例，解釋為

何這兩種天然色素根據該句的原則可用於食物中。她在簡報中列舉一些准許(例如甜菜紅[國際編碼系統編號162]、斑蝥黃質[國際編碼系統編號161g]、梔子藍[國際編碼系統編號165]、梔子綠、梔子紅、梔子黃[國際編碼系統編號164]、葡萄皮提取物[國際編碼系統編號163(ii)]及辣椒油樹脂[國際編碼系統編號160c])及非准許(例如紅曲米、紅曲紅及紫膠紅(蟲膠紅))的天然染色料例子。

16. 馬嘉明女士表示，業界只應在食物中使用准許染色料，而添加的分量以發揮該染色料的預期作用所需的最低分量為限，並應在預先包裝食物的標籤上提供準確無誤的資料，包括所使用的天然染色料。如在使用和標示天然染色料方面有疑問，應徵詢食物科學專家或有關當局的意見。

17. 對於一名業界代表的查詢，鍾國華先生回答說，現時並無法例規管在預先包裝食物標籤上使用“天然”一詞，但建議食物業不要使用“天然”一詞，除非他們確定有關染色料屬於真正天然。

18. 在多名業界代表的要求下，主席表示，有關“准許染色料：天然色素”簡報文件的中英文本會上載至中心網頁，以供業界參考。

## 議程項目五

### 有關反式脂肪的報告

19. 林伏波女士向與會人士簡介有關本地食物的反式脂肪酸含量風險評估研究。反式脂肪酸可增加冠心病的風險。世界衛生組織(世衛)曾指，冠心病仍然是全球第三號殺手。此外，我們留意到，自二零零一年以來，冠心病一直是本港第二號殺手。一些國家已逐步禁止食物或食品含有反式脂肪酸或限制當中的反式脂肪酸含量。目前，本港並無特定

法例規管食物中的反式脂肪酸最高含量。不過，根據有關預先包裝食物營養標籤的《修訂規例》，反式脂肪酸是必須在預先包裝食物標籤上標示的七種核心營養素之一。當《修訂規例》在二零一零年七月一日生效後，預先包裝食物的反式脂肪酸含量可在營養標籤上標示為“0”(如每100克或每100毫升食物的反式脂肪酸含量少於或相等於0.3克)或“不含反式脂肪酸”(如每100克或每100毫升食物的反式脂肪酸含量少於或相等於0.3克和有關食物符合作出“低飽和脂肪酸”聲稱的條件)。

20. 林伏波女士說，有關反式脂肪酸含量的風險評估研究的目的，是檢測部分本地常見食物中的營養素含量，尤其是反式脂肪酸含量，並根據是次研究和之前兩次研究檢測到的食物脂肪含量，向業界和市民提出建議。之前兩次研究是中心與消費者委員會在二零零七年七月(第一部分)及二零零八年五月(第二部分)合作進行的。這次研究包括之前兩次研究只涵蓋有限數目或沒有涵蓋的本地食物，以及市民經常食用並可能含有大量反式脂肪酸的食物。根據這些準則，這次研究測試了6類食物(合共59款)。林伏波女士說，多種本地食物含有反式脂肪酸，以每100克計，含量介乎0至11克。我們留意到，油脂(特別是人造牛油)及烘焙食物(特別是含酥皮食物)的反式脂肪酸含量普遍偏高，而研究測試的4個植物油樣本全部含有反式脂肪酸。部分含奶或芝士的食物(以每個單位計)除反式脂肪酸含量高外，飽和脂肪酸含量亦偏高。

21. 林伏波女士說，食物業應改良氫化過程，以減少食物及油脂內部分氫化脂肪的反式脂肪酸含量。在預先包裝食物方面，業界應在營養標籤上標示食物的反式脂肪酸含量，讓消費者作出知情的選擇。她建議食物業可透過中心網頁([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/food\\_leg/files/trans-fats-guide-c.pdf](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/trans-fats-guide-c.pdf))，參考《減少食物中反式脂肪——業界指引》，又或前往中心索取印刷本，以研究可否改用其他替代品，為消費者提供較有益健康的食物。她邀請業界代表參加在二零零九年六月十二日舉行的『營養標籤計算器的應用－經驗分享座談會』，以便他們在產品上提供遵從《修訂規例》的



營養標籤。林伏波女士建議，消費者應保持均衡飲食，避免過量進食某類食物；在選擇食物時考慮食物的整體營養素成分(包括反式脂肪酸和飽和脂肪酸的含量)；參考食物標籤(包括配料表和營養標籤)和食物成分資料庫的資料，以選擇較有益健康的食物；少吃反式脂肪酸含量高的食物；在配製或烹調食物時減少使用油脂；使用植物油，避免使用動物脂肪；以及少用人造牛油。

22. 對於一名業界代表的查詢，林伏波女士回應說，難以確定一些反式脂肪酸是來自天然或人工來源。至於冠心病與天然反式脂肪酸，國際間並無共識。中心向市民作出的一般建議，是減少攝入那些主要來自人工來源的反式脂肪酸。主席補充說，法例有關反式脂肪酸的定義是以食品法典委員會採用的定義為依據，目的是規管人工反式脂肪酸。由於多項研究未能證明天然反式脂肪酸對健康有害，故中心這項風險評估研究集中在人工反式脂肪酸。在預先包裝食物上標示反式脂肪酸含量與反式脂肪酸來源毫無關係。只要每100克食物所含的反式脂肪酸少於或相等於0.3克，業界便可按照《修訂規例》在預先包裝食物的標籤上把反式脂肪酸含量標示為“0”。

23. 馮宇琪醫生告知與會人士，《減少食物中反式脂肪——業界指引》中英文本(包括各類油類及脂肪的脂肪酸含量比較表)，可見於中心網頁([http://cfs.fehd.hksarg/tc\\_chi/food\\_leg/files/trans-fats-guide-c.pdf](http://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/food_leg/files/trans-fats-guide-c.pdf))，供業界參考。

24. 主席說，這項風險評估研究會於二零零九年七月初公布。

## 議程項目六

### 其他事項

### 發放資訊

25. 對於業界代表的查詢，可否把在諮詢活動中得悉的風險評估研究結果告知同事，主席答說，業界代表可將中心與他們在會議上商討的資訊傳達給所屬組織的會員，但不宜向傳媒或市民發放有關資訊，因為過早散播資訊可能損害研究的目的。研究的信息應恰當地制定，並先行諮詢業界後才發放。

### **人類豬型流感(甲型流感/H1N1)與食物安全**

26. 莊梓傑博士向與會人士簡介人類豬型流感與食物安全。他說，根據聯合國糧食及農業組織、世衛及世界動物衛生組織在二零零九年五月七日發表的聯合聲明，並無證據顯示人類會透過進食加工處理的豬肉或其他豬肉製品而感染流感病毒。此外，烹調肉類至中心溫度達攝氏70度或以上能夠輕易滅活生肉產品中可能存在的病毒。最後，按照世衛、食品法典委員會及世界動物衛生組織建議的良好衛生方法處理的豬肉及豬肉製品不會傳播豬型流感病毒。此外，莊梓傑博士又簡介了“人類豬型流感(甲型流感/H1N1)與食物安全”風險簡訊內與業界有關的部分。詳細資料可在中心網頁獲取 ([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/faq/faq\\_16.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/faq/faq_16.html))。

27. 對於一名業界代表的查詢，莊梓傑博士回應說，目前有關人類豬型流感特性的科學評估十分有限，但一般的流感預防措施，亦適用於預防從正常社交活動中感染人類豬型流感。另一方面，業界應留意衛生署的最新資料。

28. 有關烹調豬肉至中心溫度達攝氏70度與75度的分別，馮宇琪醫生表示，攝氏70度是世衛的忠告，可令病毒不再活躍，而攝氏75度(維持至少15秒)則是中心的一貫建議，可確保食物徹底煮熟才供食用。主席補充說，烹調豬肉至中心溫度達到至少攝氏70度，目的是殺死病毒，而烹調豬肉至攝氏75度並維持至少15秒，則旨在確保豬肉可供人類安全食用。

## 有關“小量豁免制度”申請手續的簡介會

29. 鍾國華先生告知與會人士，有關營養資料標籤制度下的“小量豁免制度”申請手續簡介會將於二零零九年六月二日舉行，中心剛向業界發出邀請信。他鼓勵業界代表報名參加簡介會，以便取得有關制度申請手續的更多資料。有關簡介會的資料可在中心網頁獲取([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_nifl/programme\\_nifl\\_Workshops\\_on\\_NLS.html#5](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/programme_nifl_Workshops_on_NLS.html#5))。

30. 馮宇琪醫生藉此機會向與會人士作出呼籲，鼓勵業界登記成為快速警報系統用戶，以便透過電郵或傳真方式迅速接收有關中心活動/食物事故的通知。有關登記事宜的資料可在中心網頁獲取([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/rapid\\_alert/rapid\\_alert.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/rapid_alert/rapid_alert.html))。

## 業界諮詢論壇的開會通知

31. 主席說，業界諮詢論壇的開會通知現時和日後均會在會議舉行前至少一星期發出。至於其他活動，則可能在活動舉行前不久才發出有關資料。如業界代表很遲才收到業界諮詢論壇的開會通知，可能是因為其所屬組織需在內部傳閱有關通知。他建議，如業界代表人選有變，應及時通知黃雄明先生，以確保中心保存最新的業界代表名單，可就中心的會議和活動迅速通知業界代表。

## 下次會議日期

32. 下次會議日期容後通知。

33. 餘無別事，會議於下午五時十分結束。