

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十九次會議紀要

日期: 二零一一年五月十二日

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
黃錫基先生	總監(進/出口)1	
林伏波博士	科學主任(營養)	
羅惠珍女士	衛生總督察(食物標籤)(署任)	
謝勵志先生	衛生總督察(進/出口)特別職務	
莊長愷先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

杜駿謙先生	愛克貿易有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
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
吳凱恩女士	華潤零售(集團)有限公司
余惠娟女士	City Super Limited
陳祖楓先生	City Super Limited
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
章進傑先生	大昌食品市場
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳慧敏女士	元氣壽司
彭建成先生	燕之家燕窩專門店有限公司
王小玲女士	香港供應商協會
鄧偉然先生	香港供應商協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
鄧麗豐女士	國際食物安全檢測中心有限公司

周定亮先生	九龍總商會
吳振萍女士	卡夫食品
黃詠祝女士	李錦記國際控股有限公司
羅淑君女士	李錦記國際控股有限公司
吳俊賢先生	馬莎
林冠峰先生	美心食品有限公司
葉瑞麟先生	麥當勞香港有限公司
蘇志安先生	麥當勞香港有限公司
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
梁寶婷女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
吳限女士	百事(中國)有限公司
周俊揚先生	美國輝瑞科研製藥有限公司
傅嘉慧女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
余美恩女士	香港寶潔有限公司
陳美德女士	生力啤香港有限公司
葉麗兒女士	慎昌
何淑冰女士	Starbucks (Coffee Concepts HK Ltd.)
黃錦全先生	太古可口可樂香港
郭炳和先生	大班麵飽西餅有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
鄭頌德先生	嘉頓有限公司
薛家強先生	香港保健食品協會
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
王耀球先生	UNY (HK) Co. Ltd.
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
關以健先生	和民(中國)有限公司
盧家敏女士	惠康新鮮食品中心
陳詩若女士	惠康新鮮食品中心
陳聰先生	惠康新鮮食品中心
湯海倫先生	惠康新鮮食品中心
蔡利達先生	榮華食品製造業有限公司
許漢文先生	港九新界海外漁業批發商商會

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

營養資料標籤制度工作小組的工作進展

小量豁免申請

3. 羅惠珍女士報告說，截至二零一一年五月六日，食物安全中心(中心)收到約37 000宗小量豁免申請，其中約34 000宗獲批，約2 000宗被拒，另有800宗撤回和400宗有待處理。

4. 主席說，營養資料標籤制度工作小組在業界諮詢論壇上次會議後沒有舉行任何會議。工作小組擬於二零一一年六月十五日召開下次會議。當確定會議日期後，將會通知工作小組成員。

議程項目二

對日本進口食品進行輻射水平檢測

5. 黃錫基先生向與會者介紹本港在日本核事故後採取的風險管理措施。二零一一年三月十一日，日本發生地震，福島核電廠因而受損，引致核事故。根據從核電廠附近的空氣、泥土和水驗出的輻射指數，相信受損核電廠曾釋出放射性物質。在核事故發生後，新鮮食品會隨即受輻射物質污染。有見及此，中心已於二零一一年三月十二日起加強監察日本進口的新鮮食物。

6. 黃錫基先生表示，加強監察計劃下接受檢測的食品有蔬菜及水果、奶類及奶粉、冰凍甜點、肉類及水產品(包括活生水產)，現已擴至其他食品。他指出，家禽及禽蛋不屬於加強監察計劃之下，因為這類食品已在二零一零年日本禽流感爆發後停止進口。進口層面的監察工作已在機場及港口進行，有關步驟如下：

a) 機場 – 檢查食品的來源縣區及生產日期，以手提測量計檢查每批進口鮮活食品的表面污染程度，再抽取樣本進行輻射污染監察系統檢查，超出限值的樣本會送往政府化驗所作詳細分析。

b) 港口 – 監察方法與空運抵港的鮮活食品一樣。由於冷凍及冷藏肉類、奶類及冰凍甜點需有許可證／衛生證明書才可進口，故中心會知悉該類食品經水路的進口情況。至於其他食品，香港海關亦會檢查貨物艙單和通知中心。

7. 黃錫基先生續說，由二零一一年三月十二日至五月十一日中午，中心一共檢測了7 095個日本進口食品樣本，當中只有三個由千葉縣進口的食物樣本(菠菜、白蘿蔔及蘿蔔各一)測試結果不合格，驗出輻射含量數值超出食品法典委員會的指引限值，其餘樣本的檢測結果全部合格。他向與會者解釋食品法典委員會有關放射性物質的指引限值。

8. 黃錫基先生說，禁令已於二零一一年三月二十三日公布，並於三月二十四日中午生

效。該項命令禁止於三月十一日或之後從日本五個縣(即福島、茨城、櫛木、群馬和千葉)收穫、製造、加工或包裝的食品進口香港和在香港境內供應。禁止的食品包括所有水果和蔬菜，及所有奶類、奶類飲品、奶粉。命令亦包括所有冷凍或冷藏野味、肉類和家禽、禽蛋，以及活生、冷凍或冷藏水產品，除非附有日本主管當局所簽發的證明書證明有關食物沒有超出食品法典委員會的指引限值。

9. 黃錫基先生指出，中心已在零售層面加強對日本食物的輻射監察，抽取較高比例的日本食品樣本。中心由三月二十三日起對零售層面出售的日本食品展開加強監察工作。他說，中心已就事件與各持分者聯絡，包括與日本駐港總領事館保持密切聯絡並會繼續聯絡，以及與食物商及食肆會面。中心亦與世界衛生組織(世衛)轄下的國際食品安全當局網絡聯絡，又與衛生署、香港海關和保安局等其他有關政府部門緊密合作。中心不時與其他政府部門一同舉行記者會或發出新聞公報，通知公眾有關情況，例如在三月二十四日頒布進口禁令的前一天發出新聞公報。此外，由三月十六日起，監察結果已上載至中心網頁。他向與會者保證，中心會繼續採取現行的風險管理措施，並密切監察日本事故的發展。如有需要，中心會考慮把進口禁令擴至其他日本縣區，而目前暫無需要。

10. 業界代表得悉中心在日本進口食物的風險管理措施和通知市民方面所作的努力。他們期望這方面的工作和動力會持續下去，以重建市民對日本進口食物的信心。他們詢問，首三個含有放射性物質的不合格樣本是在哪一個階段驗出；包裝物料是否屬於中心的監察範圍內；用來進行監察工作的手提測量計的型號；監察工作是否涵蓋所有日本食品，包括日本水貨食品；以及由於放射性物質會長時間存在，政府會否對日本進口食物進行長期監察計劃。

11. 主席說，有關事件包括兩方面：食物安全和消費者信心。從大部分經檢測樣本取得合格結果的情況來看，本港的日本進口食物基本上不會有受放射性物質污染的風險。由

於中心設有監察計劃和監察機制，本港的日本進口食物含有放射性物質的風險極低。有關情況會隨時間改善。他知道衛生署已停止對來自日本的旅客進行放射性物質監察工作。至於消費者對日本食物的信心問題，市民看見政府的工作和樣本測試結果合格便會逐漸回復信心。

12. 主席續說，中心只負責監察食物，包裝物料的監察工作屬於香港海關的工作範圍。他認為，預先包裝食物不會受污染，因為放射性物質不能穿過包裝物料進入預先包裝食物。至於用於監察工作的手提測量計的型號，他表示現時手上並無有關資料，但確認有關測量計足以進行初步檢查工作，然後再經政府化驗所進行詳細分析。中心只會考慮根據政府化驗所的檢測結果採取執法行動。至於監察計劃會推行多久，他說，有關計劃將會持續一段長時間，中心考慮長遠會推行加強監察計劃。

13. 至於首三個含有放射性物質的不合格樣本是在哪一個階段驗出，黃錫基先生回答說，在第二階段從有關批次新鮮食品中各抽取一個樣本時，中心驗出有關樣本有問題。至於監察工作是否涵蓋所有日本食品，黃錫基先生表示，中心如知道輸港水貨食品的產地為日本，亦會作出監察。

議程項目三

對第132AF章有關奶粉、煉奶及再造奶的修訂

14. 謝勵志先生向與會者簡介有關對《食物內有害物質規例》(第132AF章)的修訂，以便附表2內有關違禁物質的限制範圍擴大至涵蓋奶粉、煉奶及再造奶。他說，鑑於近年發生數宗涉及嬰兒奶粉的食物事故，例如二零零八年在嬰兒奶粉內發現三聚氰胺和二零一零年發現嬰兒奶粉懷疑含有雌激素，政府關注問題嬰兒奶粉有否流入香港和香港的現行規管制度是否對這類食品有足夠管制。目前，嬰兒奶粉的食用安全事宜受《公眾衛生

及市政條例》(第132章)第54條規管。該條規定，所有出售的食物必須適宜供人食用。由於食物涵蓋嬰兒奶粉，故其食用安全受第54條規管，如發現奶粉不宜供人食用，當局可採取檢控行動。

15. 謝勵志先生續說，二零一零年八月，部分內地兒童懷疑因食用一些疑含有雌激素的內地嬰兒奶粉而出現性早熟的迹象，引起公眾關注。為回應公眾關注，當局曾進行檢討，研究是否有任何特定的法例管制奶粉含有外源性激素的情況。當局經過檢討後認為，《食物安全條例》(第612章)可在本港遇有涉及嬰兒奶粉的食物事故時加強食物溯源能力，無需為這類食品引入新的進口管制。《食物安全條例》是新法例，於二零一一年三月三十日獲立法會通過，將於同年八月一日生效。

16. 謝勵志先生表示，當局又檢討其他有關食物標準的法例，包括《食物內染色料規例》(第132H章)、《食物內甜味劑規例》(第132U章)、《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)、《食物內礦物油規例》(第132AR章)、《食物內防腐劑規例》(第132BD章)。當局經過檢討後認為，除《食物內有害物質規例》(第132AF章)外，無須修訂其他法例，因為本港法例已就食物訂定充分的安全管制，而且食物的定義廣闊，已包括奶粉、煉奶及再造奶。他詳細解釋《食物內有害物質規例》(第132AF章)的現行內容和修訂建議。如修訂建議獲立法會通過，嬰兒奶粉、煉奶及再造奶將禁止含有《食物內有害物質規例》(第132AF章)附表2所載的三種外源性雌激素。二零一零年八月，內地疑受污染的嬰兒奶粉所凸顯的潛在問題就可解決。至於法例修訂的時間表，謝勵志先生表示，當局暫定在二零一一年六月十四日諮詢立法會食物安全及環境衛生事務委員會，冀望在二零一一年年底向立法會提交修訂規例。他歡迎業界代表就修訂建議提出問題。

17. 主席說，《食物內有害物質規例》(第132AF章)有關奶類定義的修訂建議屬於技術問題，以涵蓋原本不符合奶類定義的有關食品，有關內容屬於輕微修訂。他建議業界代表

留意修訂法例的時間表。對於多位業界代表的提問，謝勵志先生回應說，過去數年，奶粉樣本在有關《食物內有害物質規例》(第132AF章)附表2所訂違禁激素的檢測方面並無大問題，但可取的做法是提出修訂建議以便長遠作出適當規管。

議程項目四

降低食物中鹽含量的業界指引

18. 林伏波博士向與會者介紹草擬降低食物中鈉含量的業界指引工作小組。“鹽”或“鈉”天然存在於食物和飲用水中。在西式飲食中，超過75%的鈉來自加工食品；在亞洲國家中，研究顯示，鹽是在烹調和進食過程中加入；在傳統中式飲食中，約70%的鈉來自烹調食鹽，其他則來自蠔油、醬油、鹹菜等。鈉在調節滲透壓和酸鹼平衡方面是必不可少的元素，成人每天約需500毫克鈉，過量攝取鈉可能導致高血壓。

19. 林伏波博士表示，世衛建議每日攝入量應少於5克鹽，又或少於2 000毫克鈉。二零零三至零四年度香港人口住戶健康調查顯示，約有27%的15歲以上人士有高血壓。根據世衛的統計數字，全球有13%的死亡個案與高血壓有關。鹽攝入量與血壓水平呈直接的劑量反應關係，即鹽攝入較高，血壓水平亦會較高。此外，又發現減少攝入鹽是健康飲食之道，對人有額外好處。世衛最近發表的一份文件指出，鹽攝入量如由每日10克降至5克，中風率和心血管疾病率可分別減少23%和17%。二零零七年，世界癌症研究基金會指，鹽／鹽醃食物可能引致癌症，尤其是胃癌。

20. 林伏波博士續說，鈉在食物中擔當重要的角色。在味道與口味方面，鈉可提高食物的甜度，掩蓋金屬味等；在保存食物及其他性質方面，鈉降低食物的水活性，抑制微生物的生長及繁殖，延長產品保質期，幫助醃製食品的發酵，並改善產品質感。她表示，國際間許多國家正減少食物中的鈉含量，又在此事上採取政府、業界和消費者的三方合

作模式。世衛在這方面的宣傳策略包括舉辦公共宣傳活動，訂立規例，提倡食品標籤，訂立不同類別食品的基準和重新配製食品等。

21. 林伏波博士報告說，草擬降低食物中鈉含量的業界指引工作小組已於二零一一年三月舉行首次會議。工作小組由業界代表、學術界代表、營養師／營養學家、專科醫生及政府人員組成，其職權範圍如下：

- a) 回顧有關降低食品中鈉含量的本地及國際活動；
- b) 草擬業界指引，以減少市民從膳食中攝入鈉；
- c) 就與持分者的諮詢活動提出建議；以及
- d) 就有關宣傳活動提出建議和意見。

22. 林伏波博士說，成員在工作小組首次會議上提出了一些重要課題，現撮述如下：

- a) 應致力減少非預先包裝食品(如餐廳、食堂、家庭)及預先包裝食品中的鈉／鹽含量；
- b) 業界與消費者在鹽或鈉含量較低食品的關注方面是息息相關的：消費者有需求，市面上就會有供應；有良好的營銷策略，就會有消費者；
- c) 業界透過自願“標示”菜式／非預先包裝食品的營養資料，推廣低鹽／低鈉的菜式／食品；
- d) 就重新配製食品的可行策略提供建議，例如逐步把鹽／鈉含量減至最少、以其他替代品取代鹽中的鈉和調整包裝大小；
- e) 業界聘請食品／營養專家進行研發工作，以生產較健康食品，並在餐廳／超級市場／工作場所／學校監察較健康食物的供應情況和推廣較健康的食物；以及
- f) 為廚師提供培訓／再培訓課程，講解有關健康煮食的重要性。

23. 林伏波博士表示，工作小組將於二零一一年六月或七月舉行下次會議，商討業界指引擬稿。有關擬稿會於二零一一年七月後上載至中心網頁，供業界提出意見。指引定稿會於二零一二年十二月之前公布。她補充說，草擬降低食物中糖／脂肪含量的業界指引工作小組現正成立，業界代表會獲通知開會日期。

24. 主席表示，降低食物中的鹽、糖及脂肪含量是國際趨勢。世衛為各地區制定這方面的策略。業界可留意有關趨勢，並採購低鹽、低糖及低脂的食物。成立工作小組草擬降低食物中鈉含量的業界指引只是其中一項相關策略。他誠邀有興趣的業界代表加入上述兩個工作小組，一同擬定有關指引。

25. 一位業界代表建議政府應帶頭教育市民5克鹽是多少，例如利用營養標籤，因為業界在此事上可做的不多。另一位業界代表希望了解以下事宜：如以氯化鉀代替氯化鈉，應如何根據本港法例擬備氯化鉀的營養標籤；“海鹽”可能含有多種礦物質，在配料表上簡單標示“海鹽”是否足夠；需否在“海鹽”一詞之後以括號列出“海鹽”中的所有配料；以及氯化鉀是否有功能名稱。

26. 主席認為，食物業可在此事上提供協助，烹調低鹽、低糖及低脂的食物，而零售商則可採購適當的預先包裝食品。在教育市民方面，全新的營養標籤宣傳將於二零一一年六月推出，宣傳低鹽、低糖和低脂的信息和有關資料。至於有關配料表中標示氯化鉀的問題，羅惠珍女士回答說，根據第132W章的定義，“配料”指用於製造或配製食物並繼續存在於製成品中的任何物質(即使形態已有所更改)，包括任何添加劑或合成配料的任何成分。在食物中添加的合成化學物應在配料表上標示。主席說，營養標籤法例規定必須在營養標籤上列出鈉，但鉀則並非必須列出。在一般情況下，在營養標籤上列出“鹽”已經足夠，無須列出其化學名稱，因為市民普遍知道鹽的化學元素是鈉。鹽含有

其他礦物質，但這些礦物質無須列出。林伏波博士補充說，草擬降低食物中鈉含量的業界指引工作小組認為氯化鉀可用作代替品，但沒有討論氯化鉀的標示方法。主席建議工作小組應考慮在業界指引中包括氯化鉀在營養標籤上的標示方法。

27. 一位業界代表欣悉中心會推廣降低食物中的鹽、糖及脂肪含量。她建議說，如中心有意推廣健康食物，營養資料標籤制度應讓業界有更大空間為消費者引進低鹽、低糖和低脂的預先包裝食物。另一位業界代表認為，食品要標示為“低”鹽需降低的鹽含量百分比太高，應降低有關減幅百分比，以便業界可告知消費者有關食品已降低鹽含量和較健康。她希望知道有何方法可解決這個問題。

28. 主席回答說，降低鹽、糖和脂肪含量是另一個問題，與營養標籤標示營養素的規定無關。他指出，降低鹽和糖含量未必就能符合“低”鹽和“低”糖的標準。英國已採取措施降低食物中的鹽和糖含量，業界採購食品時可考慮這點。羅惠珍女士說，營養聲稱包括營養素含量聲稱、營養素比較聲稱和營養素功能聲稱，受現行標籤法例規管。此外，所有標籤資料(包括食物標籤上的營養資料)不得作出虛假說明，必須符合事實和有證據作支持，同時不得抵觸法例。

議程項目五

香港成年人從膳食攝入碘的情況的風險評估報告

29. 林伏波博士向與會者介紹有關香港成年人從膳食攝入碘的情況的風險評估報告。碘是人體必需的微量營養素。甲狀腺每日需攝取約50至75微克碘，以供應足夠的甲狀腺激素。在評估碘營養狀況時，需要整合以下資料：膳食碘攝入量、生化指標和臨牀症狀。碘攝入不足(每日少於50微克)可能會引致甲狀腺腫，即世衛所指的碘缺乏病。她講述碘缺乏症在不同年齡人士中的症狀和安全參考值，並指出碘缺乏症會損害兒童和青少年的智力，令他們的體格發育延緩。另一方面，過量攝取碘則可能對甲狀腺造成不良影響。

碘主要來自鹹水魚／介貝類水產／藻類，碘鹽及飲用水，尤其是水碘含量高的地方。食物在加工及烹煮時可能流失3%至67%的碘。

30. 林伏波博士續說，世衛指，31%的世界人口有碘攝入量不足問題，因此碘缺乏已知是全球公共健康問題，消滅碘缺乏症是最優先的工作。根據世衛報告，全球有70%的家庭能夠食用碘鹽。國際控制碘缺乏理事會調查指，170個國家正推行全民食鹽加碘(USI)運動，即在供人類和動物食用的食物中使用碘鹽。至於本港市民的碘營養狀況，目前掌握的資料有限。二零零三年，香港碘缺乏病專家小組發表結論綜述，本港準母親可能有碘不足的情況，促請當局持續監察本港市民的碘營養狀況。本港曾進行兩項有關食物中碘含量的研究，一項由消費者委員會與香港中文大學在一九九八年合作進行，另一項則由食物環境衛生署在二零零五年進行。

31. 林伏波博士說，有關風險評估研究的目的是檢測本港市面某些食物的碘含量，評估成年人從膳食攝入碘的情況。研究涵蓋92種食品，每種食品有三個樣本。食物研究化驗所會對食物可食用部分(包括購買時和烹煮前的狀況)的碘含量進行分析。這項原則適用無需烹煮的即食食物。在評估成年人的碘攝入量時，食物消費量會以二零零五至零七年香港市民食物消費量調查作參考。她向與會者簡介研究結果，又指研究所得結論是本港市面出售的多種食物都含有碘，但同一／不同類別食物的碘含量差異甚大。藻類、碘鹽、海產、奶／奶類製品和蛋／蛋類製品的碘含量豐富。約93%本港成年人的碘攝入量少於中國營養學會建議的每日150微克。不過，有關數據只限於從膳食攝入碘的分量，有必要結合臨牀症狀和生化指標，以全面評估本港市民的碘營養狀況。

32. 林伏波博士表示，消費者應在健康均衡的飲食中進食多種高碘食物，例如藻類、海產、蛋／蛋類製品、奶／奶類製品，以確保攝入足夠碘。他們應遵從世衛有關每日食用少於5克鹽的建議，並用碘鹽替代普通食鹽。她又說，如要盡量保存食物中的碘，消

費者應採用蒸或少油炒等方法烹煮食物，原隻烹煮蝦等甲殼類動物，並在上菜時才放碘鹽。至於孕婦、準備懷孕或授乳的婦女，除進食高碘食物和使用碘鹽外，如有需要，應就服用含碘補充劑一事徵詢醫護人員的意見。

33. 林伏波博士說，業界應提供碘鹽給市民選擇，並盡量提供明確的使用指示，以減少碘流失，例如在上菜時才放碘鹽。如果在食鹽中添加碘，業界應依照世衛的建議，即每千克食鹽添加20至40毫克碘，並在標籤上標明食鹽已加入碘和列出添加的碘分量。

34. 主席說世衛建議每日攝入不超過5克鹽，而碘攝入量則建議為每日150微克。不過，碘攝入量建議每日不超過1 000微克。他指出，有關風險評估研究所得的現有證據並不全面，只限於從膳食攝入的碘。如要深入研究此問題，需進行其他研究，例如檢測孕婦尿液的碘含量，以全面掌握情況，因為問題的核心是孕婦和初生嬰兒的碘狀況。本港，並沒有全民食鹽加碘的政策。此時，政府促請業界提供加碘食鹽供消費者選擇。

35. 主席續說，一如以往研究，中心就此事向市民和業界提供建議。最近一項有關本港市場的研究指，在本港市面出售的百多種食鹽中，只有10%以上是加碘的。加碘食鹽的價格各異，但普遍較普通食鹽昂貴。根據內地的情況來看，他認為加碘食鹽的生產成本應不會很高。他希望加碘食鹽會在市面上隨處有售，供市民選擇，並妥善加上標籤。根據法例，如食鹽加入碘，必須在產品上標明，但無須列出添加的分量。不過，鑑於食鹽中添加的碘分量差異很大，他建議同時列出添加的碘分量。有關資料有助市民計算每日碘攝入量，以作參考和求診之用。他說，有關研究會於二零一一年六／七月公布。

36. 一位業界代表詢問，食鹽添加了碘需否在營養標籤上列出。主席回答說，根據法例，這類食鹽須在營養標籤上列出有關資料。林伏波博士建議說，食鹽添加的碘分量可作為新項目列於現有標籤上，又或作為事實聲稱列出，例如“每100克”或“每食用分

量”的碘含量。另一位業界代表詢問，海鹽是否比精鹽含有較多碘。林伏波博士答謂，粗海鹽可能比沒有加碘的精鹽含有較多碘，但碘含量不及碘鹽。此外，一位業界代表希望知道在食鹽中加入的碘形式。林伏波博士回答說，世衛的建議是碘化鉀(KI)或碘酸鉀(KIO₃)。

議程項目六

“從食物事故到危機管理”區域研討會

37. 莊長愷先生告知與會者，以“從食物事故到危機管理”為主題的區域研討會將於二零一一年六月一日(全日)及二日(上午)在香港日航酒店舉行。中心於二零零六年五月二日成立，二零一一年六月將會是成立五周年。自成立以來，中心一直採用國際食物安全機關所倡導的食物安全風險分析機制，以加強對本港和進口食物的規管。經過數年不斷努力，中心在二零一零年十月成為指定的世衛食物中化學物風險分析合作中心。為慶祝這重要發展里程碑和中心成立五周年紀念，特別舉行是次區域研討會。

38. 莊長愷先生續說，區域研討會的目的是提供一個平台，讓本地、內地及海外專家分享他們的經驗，緊貼食品安全的最新發展，促進夥伴關係和合作，並提供一個機會與業界交流。他介紹研討會的多位講者，並邀請業界代表免費報名參加研討會。主席知道，會上一位業界代表香港牛奶公司集團食品安全／品質管理董事何兆桓先生將會主講“業界對食物事故的應對”，分享業界在處理食物事故的經驗。他誠邀業界代表及其同事報名參加研討會，並期待在活動中與他們會面。

議程項目七

其他事項

《食物安全條例》

39. 一位業界代表詢問，食物商需否根據《食物安全條例》為分銷予自動售賣機以便向顧客出售的食品備存紀錄。謝勵志先生說，分銷予自動售賣機以供出售的食物會視作內部分銷。雖然法例沒有規定須備存這類內部分銷紀錄，但中心鼓勵食物商備存有關紀錄，以便在發生食物事故時可追查問題食物。

40. 一位業界代表問，中心會否就《食物安全條例》設立查詢熱線和電郵帳戶。謝勵志先生說，《食物安全條例》在二零一一年八月一日才會生效，查詢熱線和電郵帳戶尚未運作。不管怎樣，《食物安全條例》的宣傳工作將於二零一一年六月中展開，屆時會廣為宣傳有關《食物安全條例》的熱線和其他聯絡方法，以協助食物商透過不同途徑取得有關《食物安全條例》的詳情。

41. 一位業界代表詢問，如食物商已根據自願登記計劃作出登記，需否根據《食物安全條例》登記。謝勵志先生說，食物商即使已根據自願登記計劃作出登記，仍須在法例生效後根據《食物安全條例》登記。不管怎樣，中心將會為這類食物商推行便利措施。

下次會議日期

42. 下次會議日期容後通知。

43. 餘無別事，會議於下午四時三十分結束。