

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第八次會議紀要

日期: 二零零七年十一月十五日(星期四)

時間: 下午二時三十分

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)
馮宇琪醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
郭嘉寶女士	食物衛生局助理秘書長(食物)2	
王敏菁醫生	風險評估組主管	
岑淑美醫生	高級醫生(風險傳達)	
邱頌韻女士	科學主任(風險評估)3	
廖珮珊女士	科學主任(風險評估)5	
張瑞珍女士	衛生總督察(食物監察)	
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

林麗娜女士	屈臣氏實業
張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
翟錦源先生	永旺(香港)百貨有限公司
彭廣仕先生	永旺(香港)百貨有限公司
黃穎怡女士	淘大食品有限公司
李衍婷女士	家得路美國天然健康食品有限公司
陳拱璧女士	昌記食品有限公司
李敏莊女士	Circle K
余惠娟女士	City Super
梁浩榮先生	長江生命科技
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
葉麗雯女士	大昌貿易行
李淑儀女士	大昌貿易行
黃偉駿先生	江戶貿易公司
吳家宜女士	大快活集團有限公司
馮婉珊女士	費烈羅亞洲有限公司
陳婉珊女士	美國吉時兄弟(香港)有限公司
周國樑先生	美國吉時兄弟(香港)有限公司

黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
黃業華女士	吉利食品工業有限公司
莫佛龍先生	香港米聯企業有限公司
葉秀芳女士	健康工房(食品製造)有限公司
吳文輝先生	健康工房(食品製造)有限公司
薛家強先生	香港保健食品協會
張劉麗賢女士	香港食品科技協會
李佩珊女士	金百加發展有限公司
吳珮其女士	香港奇華餅家
梁綺霞女士	丹麥奇新藍罐曲奇(香港)有限公司
劉建華先生	九龍總商會
李廣林先生	九龍總商會
蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
鄧婉雯女士	日清食品有限公司
林紫茂先生	日清食品有限公司
黎倩雯女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
余美恩女士	寶潔(香港)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	太古可口可樂香港有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
羅智生先生	嘉頓有限公司
劉耀輝先生	香港食品委員會
王栢源先生	香港食品委員會
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
甄拔先生	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
安嘉明先生	永南食品有限公司

開會詞

- 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

- 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，政府將尋求立法當局批准修訂《食物內染色料規例》，從附表1第I部中剔除紅2G。有關修訂建議已獲食物及環境衛生諮詢委員會委員支持。有鑑於業界可選擇其他准許紅色染色料替代紅2G，預計禁止使用紅2G的建議對業界的影響不大，因此有關修訂建議將於二零零八年年初提交立法會審議，並建議設立適當的寬限期。在寬限期結束後，在香港出售的食物不得含有紅2G。

4. 主席呼籲業界應立刻停止使用紅2G及含有紅2G的色素作為食物添加劑並通知食物製造商立刻停用。食物製造商宜按“優良製造規範”的規定來配製食品，切勿濫用食物添加劑。

議程項目三

續議《食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》

5. 一位業界代表在上次會議中提出，食物的某些配料因季節的因素可能會由其他配料替代，建議政府在配料表上批准使用“或”顯示可互相替代的配料。

6. 鍾國華先生回應，食物業為遵照同一配方製造食物，經常會使用可互相替代的配料，因而在配料表中使用“或”(or)或“及／或”(and/or)來標示這些不同配料，例如“忌廉或牛油”和“植物油(芥花籽油、葵花籽油及／或大豆油)”。在一般情況下，使用這種方式來標示食物含有多種不同配料的其中一種是不可接受，但就上述“植物油(芥花籽油、葵花籽油及／或大豆油)”的例子，法律意見認為在配料表中標示“植物油”已符合法例要求，而標籤中為“植物油”提供額外資料，以顯示其中可能含有的植物油種類，因而使用“或”(or) 或“及／或”(and/or)是可以接受，並沒有違反法例。不過，每宗個案須作個別考慮，上述標示方式在其他個案未必可以接受。

議程項目四

食物內殘餘除害劑

7. 岑淑美醫生向與會人士介紹香港食物中殘餘除害劑的建議規管方案。內容分三部分，包括背景、建議規管方案和公眾諮詢。制訂規管方案的目的是加強保障公眾健康，提高規管工作的成效和促使本地與國際標準一致。建議中的規管方案包括：採用食品法典委員會有關“除害劑”和其他相關詞彙的定義及食物分類方法；採用“准許列表”方法，並以食品法典委員會制定的最高殘餘限量為骨幹，輔以主要進口國家的標準，再經風險評估研究後才訂定適用於本港的標準；為在附屬法例中沒有訂明最高殘餘限量的除害劑釐定“設定值”；建立“獲豁免物質”列表；以及在實施新的附屬法例前給予兩年寬限期，讓私營和政府化驗所有足夠時間研發新的測試方法，同時業界亦有充分時間準備以遵守新的法例規定。歡迎公眾及相關人士於諮詢期內透過不同渠道提供意見。

8. 一位業界代表關注法律責任問題，認為代理商只能提供入貨商呈交的化驗報告，未知是否足夠。
9. 張瑞珍女士回應，執法單位會按所收集的證據，再個別處理違規事件。
10. 主席提醒業界，食物不論是含有過量的殘餘除害劑或添加劑，均屬違規。業界有責任去遵守有關法例的規定。
11. 一位業界代表詢問將來會否表列出其他國家的限制作為參考。
12. 主席回應，現在只是建議諮詢階段，將來會表列主要出口國的限制及加入多種東方食品給業界參考。
13. 一位業界代表指，建議中的食物類別多屬於未加工或半加工等，希望知道會如何處理香料乾製調味品。
14. 邱頌韻女士回應，食品法典委員會為香料或茄醬等半加工食品制定最高殘餘限量。現時當局在諮詢文件中建議，以食品法典委員會制定的最高殘餘限量為骨幹，並參考主要食品供應國家的標準，來訂定適用於本港的標準。
15. 一位業界代表詢問基因改造或有機食物是否可以獲得豁免。
16. 邱頌韻女士回應，有機食物只是嚴謹地運用除害劑，不是完全不用，而部分國家把有機耕作常用的生物性除害劑列入“獲豁免物質”列表。主席補充，有關基因改造農作物所含有的除害物質是否可以獲得豁免，可參考“獲豁免物質”列表。
17. 一位業界代表表示，在所列出的400多種除害劑中有些毒性較強，販賣這類除害劑是否有規管。另外，又對除害劑的毒性含量十分關注。
18. 主席回應，販賣含毒性的除害劑須受規管，而執法部門是漁護署，業界有興趣可參加將來的公眾諮詢會，屆時會有漁護署代表出席。
19. 邱頌韻女士回應，有關毒性含量問題，世界衛生組織和糧農組織其下的專家委員會負責評估除害劑的毒性和估計最高殘餘限量。除害劑在註冊使用時，有關規管機構亦作出評估。食物的殘餘量若低於最高殘餘限量，均不會對健康帶來影響。
20. 一位業界代表問，除害劑灑在農作物的表面或根莖部位，含量會否不同。
21. 邱頌韻女士回應，最高殘餘限量主要是根據在優良務農規範下進行的田間試驗所得的殘餘物數據而制定，有關數據已包括無論是留在農作物表面，或被吸入的殘

餘物。至於殘餘除害劑的測試，食品法典委員會已就化驗方法制訂指引。

22. 一位業界代表詢問，殘餘除害劑的毒性可能很低，但日積月累，對健康是否有影響。

23. 馮宇琪醫生回應，殘餘除害劑對健康的影響可分為急性和慢性兩種。急性中毒可令呼吸困難甚至休克，而慢性中毒在動物研究中顯示可影響胎兒正常發育。

24. 主席補充，在制定標準前，食物安全中心(中心)會進行風險評估，清楚指出人體每日最高的攝取量。

25. 一位業界代表詢問動物內含有除害劑的事宜。

26. 邱頌韻女士回應，食品法典委員會除為植物訂立最高殘餘限量外，亦為動物源性食物訂立最高殘餘限量。

27. 一位業界代表詢問若不在表列內的除害劑是否不能使用。

28. 馮宇琪醫生回應，列表內有400多種除害劑，對於不在列表內的除害劑殘餘的規管，我們現建議釐定“設定值”，殘餘量低於“設定值”者屬可以接受。

29. 主席補充，規管方案仍在諮詢階段，歡迎大家提供意見。

30. 一位業界代表提問，罐頭食品是否不受規限。

31. 邱頌韻女士回應，食品法典委員會現時所建議的除害劑最高殘餘限量已涵蓋加工食品，當局在訂定本地的最高殘餘限量時，會參考食品法典委員會的標準及國際間就加工食品中除害劑殘餘限量的做法。

32. 一位業界代表提問，濃縮果汁是否屬於附件3“FB0018”類別。

33. 邱頌韻女士回應，處理加工食品中殘餘除害劑的限量各地有不同的做法，食品(如濃縮果汁)在加工時因水分和溫度不同，其除害劑殘餘量有改變。當局在訂定本地的最高殘餘限量時，會參考國際間就加工食品中除害劑殘餘限量的做法和食品法典委員會的標準。

34. 主席稱，現時提供的規管方案只是框架，待諮詢工作完成和就整體方向達成共識後，當局才會與業界一同研究技術性問題。

議程項目五

食物中的反式脂肪

35. 王敏菁醫生向與會人士闡述反式脂肪的定義和對心臟健康的影響，並介紹中心在二零零七年五月至八月與消費者委員會合作進行的有關研究報告。中心從市面上共抽取了80個樣本，以探討本地常見和特色食物含反式脂肪的情況。測試項目包括脂肪總量、反式脂肪酸、飽和脂肪酸、膽固醇和熱量。檢測結果發現，某些食品會含較多反式脂肪或飽和脂肪，而同一種類的不同食品因製作過程和所用油類不同，所含的反式脂肪差距可以很大。含反式脂肪或高分量飽和脂肪的食物同樣會影響心臟健康，王醫生藉此呼籲業界共同減少食物內的反式脂肪，避免使用氫化油脂或動物脂肪製作產品，在生產過程中亦應使用低脂的烹調方法。為加強公眾對反式脂肪的認識，中心會透過刊物、展覽、講座、網上資訊和電話熱線進行公眾教育。
36. 主席鼓勵業界參與有關制訂反式脂肪指引的小組研討會議，並就如何減低食物內的反式脂肪含量給予意見。
37. 一位業界代表指出，有報章大肆渲染油條含極少反式脂肪。
38. 王敏菁醫生回應，並非反式脂肪含量少的食物就代表健康，中心鼓勵市民少吃油炸及高脂肪的食品，油條的熱量及脂肪總量均偏高，不宜多吃。
39. 一位業界代表認同要減少食物內的反式脂肪，建議避免使用氫化油脂或動物脂肪製作食品。
40. 一位業界代表建議製造商在食物包裝上列明產品是否含有反式脂肪。

41. 主席指出，現時指引只需要在包裝上列出核心營養素，但現時草擬的標籤制度中並不包括反式脂肪。

議程項目六

2007年第四期食物安全報告

42. 張瑞珍女士告知與會人士，中心透過食物監察計劃，於今年七月至八月在入口、批發和零售層面抽取食物樣本進行測試。食品包括日常、專項和時令品種共12800個樣本。整體測試合格率為99.4%，其中有79個樣本不合格，佔0.6%。測試項目分為輻射、微生物和化學三大類，而化學測試包括除害劑(逾100種)、金屬雜質、防腐劑、染色料及甜味劑等。中心關注到在醃製水果及蔬菜含防腐劑的專項食品調查中，不合格率達9%。雖然在正常食用情況下，防腐劑一般不會對健康構成影響，但不當使用仍屬違反有關法例規定。中心會對任何不合格樣本採取跟進工作。張女士呼籲業界要適當使用添加劑，亦須符合優良製造規範及有關法例規定。在處理食物時，尤其一些需經過多重製作程序的食品，要緊記保持良好的個人衛生和注意食物衛生。

43. 主席指出，食物安全報告每兩個月發表一次，今次的食物監察反映在使用防腐

劑方面需作出多方面的改善。主席呼籲業界在入貨前提醒生產商留意香港對食物的規定和任何最新的修訂。

議程項目七

其他事項

44. 一位業界代表就營養資料標籤一事查詢，希望知道在產品送交測試時應採用1加6或是1加7的準則。

45. 主席回應，營養資料標籤計劃仍在討論階段，於本年十二月向立法會作簡介。修訂規例將會在明年一月呈交，預計將於二月底審議完畢。計劃至今仍未有最終定案，建議的新規例一般會有兩年寬限期給予業界適應。

46. 一位業界代表詢問營養資料標籤計劃的兩年寬限期可否延至三年，另外，營養成分應採用“可獲取碳水化合物”或“總碳水化合物”。

47. 主席回答，寬限期和核心營養成分已經過討論，當局將會考慮多方面的意見。

48. 一位業界代表詢問，哪些食物原料可以獲豁免遵從營養資料標籤規定。

49. 主席回覆，提問在過去已經過討論，建議豁免內容可參考以往會議紀要。中心在十二月將會舉行技術會議，業界代表可按入口、生產、零售等不同組別而參加。

50. 一位業界代表詢問，每年銷售量少於10萬單位的產品可否獲得豁免遵從營養成分標籤。

51. 主席回覆，中心曾建議豁免每年銷售量少於1萬單位的產品，但業界的要求是10萬。

52. 一位業界代表詢問有關中心與消費者委員會合作進行的第二期反式脂肪研究報告。

53. 馮宇琪醫生回應，第二期反式脂肪研究會着重於預先包裝的食物，報告將會在二零零八年上半年公佈。

餘無別事，會議於下午四時半結束。