

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第十六次會議紀要

日期: 二零零九年四月十七日

時間: 下午二時四十分

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)	
朱美倫女士	高級政務主任(食物安全中心)2	
吳平華先生	總監(食物監察)1	
譚錦棠先生	總監(進/出口)1	
王慧琮女士	科學主任(總膳食研究)	
陳蓉蓉女士	科學主任(化學物)	
何國偉先生	科學主任(策劃)2	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

周靜雯女士	永旺(香港)百貨有限公司
汪俊欣女士	永旺(香港)百貨有限公司
周健昌先生	超力國際食品有限公司
曾玉萍女士	華潤萬家香港有限公司
黃傑龍先生	稻苗學會
蘇明慧女士	OK 便利店
郭文豪先生	City Super Ltd
黃錦全先生	可口可樂香港
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
陳樂揚先生	大昌貿易行有限公司
林少娟女士	大昌貿易行有限公司
程艷卿女士	Favour Capital
盧健瑜先生	香港工業總會
蔡利達先生	Food Safety Services International
廖寶韶女士	葛蘭素史克有限公司

駱國安先生	香港餐飲聯業協會
莊裕坤先生	香港餐飲聯業協會
蔡偉傑先生	香港餐飲聯業協會
黃志龍先生	香港火腿廠控股有限公司
鄧麗荷女士	香港火腿廠控股有限公司
李廣林先生	九龍總商會
梁金塘先生	九龍總商會
吳倩欣女士	龍島食品有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司
許耀楷先生	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
梁寶婷女士	百佳
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
盧卓婷女士	7 11
何玉嬋女士	香港餐務管理協會
彭建成先生	香港中華廠商聯合會
何兆桓先生	牛奶公司集團
黃燁堂先生	牛奶公司集團
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
陳志偉先生	嘉頓有限公司
王小玲女士	九龍維記牛奶有限公司
羅瑞玲女士	永安百貨有限公司
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
林小萍女士	永南食品有限公司
關子俊先生	李錦記
黃惠瑩女士	官燕棧國際有限公司
陳麗行女士	基快富有限公司

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. 吳平華先生說，在考慮上一次業界諮詢論壇所收到的意見後，食物環境衛生署(食環署)決定提早於二零零九年五月中在憲報刊登上述修訂的生效日期公告，而有關修訂的生效日期仍然是二零一零年七月一日。提前刊憲可為業界提供更多時間就“此日期前食用”的修訂中文譯文字句製作新標籤。食環署會發信正式通知業界有關提前在二零零九年五月刊登生效日期公告一事。

4. 業界代表歡迎這項決定，並感謝食環署提前刊登生效日期公告。

5. 一名業界代表詢問，印在標籤上的中文譯文字句是否有其他選擇，例如縮短為“保質期至”四個中文字，因為預先包裝食物標籤上須列印大量資料，難以再加入修訂中文譯文字句中新增的兩個字。主席說，有關修訂屬於技術性修訂，旨在更準確反映立法原意，並與中文譯本“此日期或之前食用”一致。這項修訂已於二零零八年四月三十日獲立法會通過，並於同年五月九日刊憲。修訂的內容已沒有更改的空間，但卻可就生效日期公告和執行事宜徵詢食物業的意見。此外，法例並沒有提供中文簡稱。接受並非法例提供的中文字句，從執法角度來說並不可行。

議程項目二

食物中鋁的含量風險評估研究

6. 王慧琮女士向與會人士簡介有關食物中鋁的含量風險評估研究的主要結果。她說，風險評估研究旨在檢測各種據報由於使用了含鋁食物添加劑以致鋁含量偏高的食品的鋁含量，評估香港市民可能從食物攝入鋁的情況，並探討本地豆奶粉包括嬰兒豆奶配方奶粉含鋁的情形。

7. 王慧琮女士說，風險評估研究顯示，含鋁食物添加劑廣泛用於蒸包或蒸糕、烘焙食品(例如鬆餅、班戟／窩夫、椰撻和蛋糕)、海蜇的製造過程，但鋁對一般市民的健康造成嚴重損害的機會不大。不過，對於部分人而言，尤其是經常進食蒸包或蒸糕、烘焙食品、海蜇等加入了含鋁食物添加劑的食物的人，卻不能排除鋁可能會對其健康造成影響的潛在風險。市民應保持均衡飲食，以免因偏食某幾類食物(尤其是海蜇、蒸包或蒸糕及鬆餅)而攝入過量鋁，同時應參考標籤上的配料表資料，從而作出有依據的選擇。業界在配製食物時應減少使用含鋁食物添加劑，又或盡量改用其他替代品。標籤上的資料(包括所使用的個別食物添加劑)應正確無誤。此外，業界亦應研究新技術，務求在食物加工過程中減少使用含鋁食物添加劑。食物安全中心(中心)將會成立食物使用含鋁食物添加劑的工作小組，成員包括業界及學者，目的是制定有關含鋁食物添加劑的使用指

引，供食物業參考。

8. 主席表示，中心將於二零零九年五月中舉行記者招待會公布這項風險評估研究，並告知傳媒，將會成立包括食物業人士在內的工作小組，以便制定措施減少食物中的鋁，以及擬備指引協助業界減少食物中的鋁含量。主席說，食品法典委員會現正檢討有關標準，中心將會密切留意有關標準制定的國際發展。與此同時，業界應在合適的情況下遵從指引，以減少其食物中的鋁含量。

9. 多名業界代表認為，本港市民食用的海蜇均由內地進口，故內地食物業應獲告知有關風險評估研究，以便他們考慮一同採取措施規管食物中的鋁。主席說，內地亦正研究此事。

10. 多名業界代表說，加入含鋁食物添加劑的泡打粉是製造烘焙食品的基本配料，中心應物色並建議其他不含鋁的泡打粉，供烘焙業考慮。王慧琮女士表示，市面上有不含鋁的泡打粉，但售價可能較高。主席建議王慧琮女士蒐集有關不含鋁的泡打粉資料，供工作小組考慮。

11. 主席再次邀請業界代表報名參加工作小組，以便一同擬備有關含鋁食物添加劑的使用指引。工作小組的首次會議將於二零零九年四月二十一日舉行。

議程項目三

動物源性食物的多溴聯苯醚含量

12. 陳蓉蓉女士向與會人士簡介有關動物源性食物的多溴聯苯醚含量風險評估研究。多溴聯苯醚廣泛用於塑膠產品、聚氨酯泡沫塑料及地毯作為阻燃劑，通常作商業用途的主要有五溴聯苯醚、八溴聯苯醚和十溴聯苯醚三種。多溴聯苯醚普遍存在於環境中，不易分解，可在生物體內(尤其是動物脂肪)積聚，具有潛在毒性。外國研究顯示，人類血液、人體組織和母乳中的多溴聯苯醚含量迅速增加。人們可從室內空氣、家居灰塵和食物(包括母乳)攝入多溴聯苯醚。動物研究發現，多溴聯苯醚會影響腦部和生殖器官、神經行為的發育和甲狀腺素水平，並損害肝臟。不過，聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(專家委員會)指出，按每公斤體重計算，如實驗動物每天攝入毒性較高的多溴聯苯醚同系物少於約100微克，不會造成不良影響。

13. 陳蓉蓉女士續說，有些國家／地區(例如歐洲聯盟、澳洲及美國部分州分)已規管多溴聯苯醚的使用。在本港，環境保護署已把多溴聯苯醚列入海牀底泥有毒物質的監察名單內。不過，本港和國際間現時並沒有制定食物中多溴聯苯醚的規管標準。電子廢物和生產溴化阻燃劑可引致多溴聯苯醚污染。一項較早前進行的研究顯示，香港海產和珠江三角洲水生環境的多溴聯苯醚含量較其他國家為高。由於並無有關本港市民從膳食攝入

多溴聯苯醚的數據，故難以評估多溴聯苯醚對市民健康帶來的風險。陳蓉蓉女士說，這項風險評估研究的目的，是檢測動物源性食物的多溴聯苯醚含量；估計本港中學生可能從這些食物攝入多溴聯苯醚的情況；以及評估多溴聯苯醚對健康帶來的風險。

14. 陳蓉蓉女士告知與會人士，研究中經測試的食物樣本全部含有多溴聯苯醚，但含量差異很大。本港食物的多溴聯苯醚含量與一些外國報告的水平相若。研究發現，魚類的多溴聯苯醚含量遠高於其他食物類別。魚類是中學生從膳食攝入多溴聯苯醚的主要來源，佔38.5%。按每公斤體重計算，攝入量一般和攝入量偏高的中學生從動物源性食物攝入多溴聯苯醚的分量估計分別為0.0026微克和0.0064微克，遠低於對實驗動物造成不良影響的劑量。根據有關研究結果，多溴聯苯醚對公眾健康和食物安全造成的潛在風險屬於低。不過，業界應奉行優良務農規範和優良製造規範，例如避免讓動物接觸發泡膠、隔熱物和其他含多溴聯苯醚的物品；向可靠供應商採購食物；以及妥善保存貨源資料，以便在需要時追溯源頭。至於一般市民，則應保持均衡飲食，以免因偏食某幾類食物以致攝入過量化學污染物。由於多溴聯苯醚通常積聚在脂肪內，故市民應進食低脂食品，切去肉類和肉類製品的脂肪，減少使用動物脂肪配製食物，以及採用低脂的烹調方法。

15. 主席說，這項風險評估研究將於二零零九年四月底／五月初上載至中心網頁，中心會發出新聞公報通知傳媒有關研究。

會議項目四

即食杯麪容器的食物安全問題

16. 陳蓉蓉女士向與會人士簡介即食杯麪容器的食物安全風險評估研究。研究所用的即食杯麪容器是從市面上收集。雖然即食杯麪產品種類繁多，但包裝物料主要是聚苯乙烯、聚乙烯塗層紙及聚丙烯，而容器封蓋則以聚苯乙烯／聚乙烯共聚物薄膜製成。聚苯乙烯無毒，但在聚合過程中可能會有少量苯乙烯單體殘留在製成品內，而這些殘留物可遷移到食物。多項研究顯示，苯乙烯單體可能會抑制中樞神經系統。國際癌症研究機構認為，苯乙烯或可能令人類患癌。苯乙烯的暫定最高每日可容忍攝入量是每公斤體重0.04毫克。如技術上可行，食物的苯乙烯含量應盡量減至最低。

17. 陳蓉蓉女士續說，當塑膠物料與食物接觸，重金屬雜質亦可能會遷移到食物，影響食物安全，例如攝入過量的鉛可能會損害腎臟、心血管系統、免疫系統、造血器官、中樞神經系統和生殖系統。國際癌症研究機構認為，無機鉛可能令人類患癌。專家委員會已把鉛的暫定每周可容忍攝入量訂定為每公斤體重0.025毫克。

18. 陳蓉蓉女士表示，聚氨酯是一種黏合劑，可用來製造即食杯麪熱封蓋所用的共聚物薄膜。聚氨酯內的未反應甲苯二胺可能會殘留在薄膜。實驗動物在餵服了甲苯二胺後，會出現腎臟中毒的情況。國際癌症研究機構已把2,4-甲苯二胺(即甲苯二胺其中一種異構

物)列為或可能令人類患癌的物质。至於其他物质(例如添加劑、雜質、反應產物和分解產物)，亦可能從即食杯麪容器的食物接觸層或非食物接觸層遷移到食物。

19. 陳蓉蓉女士說，本港並無特定法例規管食物包裝物料的使用情況。不過，《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定，所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。如食物因容器欠妥而不宜供人食用，提供有關食物以作出售亦屬違法。

20. 陳蓉蓉女士告知與會人士，該項風險評估研究發現，經測試的即食杯麪容器全部符合美國食物及藥物管理局有關總遷移量和苯乙烯單體的標準，以及內地有關重金屬和甲苯二胺含量的標準。只要使用得當，這些容器不會引致食物安全問題。不過，業界應向遵守優良製造規範的製造商採購容器，選擇安全和適合作指定用途的容器，並在包裝上清楚列出沖泡麪條指示和警告字句。另一方面，市民在沖泡即食杯麪時應遵從有關指示，切勿把沸水注入破損或變形的容器沖泡麪條。

21. 一名業界代表建議採用國家標準測試即食杯麪容器，而非美國食物及藥物管理局標準，因為這些容器由內地製造和進口。主席說，測試會採用廣為公認的國際標準，例如美國食物及藥物管理局標準；如沒有這類標準，則會考慮其他包括內地的標準。以即食杯麪容器而言，在沒有美國標準的情況下，有些參數採納了內地標準。他補充說，測試的即食杯麪容器來自多個國家。

22. 主席說，這項風險評估研究將於二零零九年五月初上載至中心網頁，中心會發出新聞公報通知傳媒有關研究。

議程項目五

其他事項

“食物安全「誠」諾” 2009

23. 何國偉先生向與會人士簡介“食物安全「誠」諾” 2009的計劃擬稿。中心在二零零八年推行的大型宣傳運動可作為背景，旨在推廣下列“食物安全五要點”：

- a) 精明選擇(選擇安全的原材料)
- b) 保持清潔(保持雙手及用具清潔)
- c) 生熟分開(分開生熟食物)
- d) 煮熟食物(徹底煮熟食物)
- e) 安全溫度(把食物存放於安全溫度)

24. “食物安全「誠」諾” 2008是宣傳運動的重點活動，目的是讓食物業界與中心攜手

推廣“食物安全五要點”，以期把香港建立為一個食物安全的城市。

25. 馮宇琪醫生說，一共有20個食物業協會及逾1600家持牌食物業處所／超級市場／便利店簽署了“食物安全「誠」諾”2008，而食物業協會及持牌食物業處所的代表亦獲邀出席在二零零八年七月三日舉行的“食物安全「誠」諾”簽署儀式。汲取了去年的經驗，中心計劃在二零零九年再次邀請食物業界簽署“食物安全「誠」諾”，希望與他們攜手向其員工、會員及顧客推廣“食物安全五要點”。她請業界就計劃擬稿提出意見。

26. 何國偉先生說，“食物安全「誠」諾”2009的承諾人須向員工、會員或顧客推廣“食物安全五要點”的信息，並為食物業界樹立良好榜樣，從而建立一個食物安全的城市。他們須在二零零九年七月至二零一零年六月參與下列活動：

- a) 在食物業處所內展示“食物安全「誠」諾”；
- b) 為員工提供有關“食物安全五要點”的培訓；
- b) 在食物業處所內展示“食物安全五要點”的宣傳品。

27. 何國偉先生向與會人士介紹“食物安全「誠」諾”2009的活動時間表，又表示，“食物安全「誠」諾”2009的承諾人可享有下列福利：

- a) 在中心特設的“食物安全「誠」諾”網頁內列出其名稱、所在地區及主要提供的菜式，而有關網頁將會增設更方便使用的搜尋功能；
- b) 獲發“食物安全「誠」諾”於有關處所內展示，有助承諾人建立其確保食物安全的正面形象；
- c) 獲發更合適的宣傳品(例如膠貼、牙簽筒、塑膠餐牌座等)及教材，以便推廣“食物安全五要點”；
- d) 獲邀參加中心在二零零九年七月至十二月舉行的食物安全講座；
- e) 參加的食物業協會代表會獲邀出席在二零零九年九月舉行的業界食物安全講座中的證書頒發典禮；
- f) 巡迴展覽中會展示一份承諾人名單，而展覽場地內會有一部電腦，方便市民找尋在家居或工作地點附近的承諾人；以及
- g) 由專人派送“食物安全「誠」諾”、教材及宣傳品。

28. 何國偉先生說，與“食物安全「誠」諾”2008相似，所有持牌食物業處所和食物業協會會員均會獲邀簽署“食物安全「誠」諾”。不過，為確保建立承諾人的正面形象，中心建議，在過去一年涉及下列事故的食物業處所將不獲接納為承諾人：

- a) 根據食環署違例記分制遭暫時吊銷牌照；
- b) 因違反發牌條件而遭暫時吊銷牌照；
- c) 遭食環署下令封閉食物業處所；以及
- d) 在食物業處所內發生食物中毒個案，而有關個案曾由食環署調查。

29. 主席請業界代表就不接納成為承諾人的準則和承諾人可享的下列新福利發表意見：

- a) 網頁的搜尋功能；
- b) 「誠」諾的證書；
- c) 宣傳品；
- d) 向承諾人派送宣傳品；以及
- e) 宣傳品上的字句。

30. 多名業界代表建議說，為宣傳“食物安全「誠」諾”，除了圍裙、餐牌座和牙簽筒外，還可考慮印有“食物安全「誠」諾”中文字樣的襟章供承諾人的員工佩戴；食物溫度計和計時器等工具供廚房員工使用；以及紙巾向顧客派發。此外，他們又建議其他宣傳途徑，例如與勞工處在其舉辦的就業展覽中合作，在“openrice.com”等飲食網頁作宣傳。

31. 對於業界代表的意見，馮宇琪醫生說，中心考慮另外舉行會議與業界代表深入討論有關“食物安全「誠」諾”的安排。

《即食食品微生物含量指引補充資料》研討會

32. 主席告知與會人士，《即食食品微生物含量指引補充資料》研討會將於二零零九年四月二十四日假香港科學館舉行。他邀請業界代表報名參加研討會。

規管食物中殘餘除害劑區域研討會

33. 主席告知與會人士，由中心與歐洲委員會合辦為期一天半的上述區域研討會的簡報資料(包括聲帶)已上載至中心網頁，供市民參考。

下次會議日期

34. 下次會議將於二零零九年五月二十二日舉行。

35. 餘無別事，會議於下午四時五十分結束。