

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十次會議紀要

日期: 二零零九年十月十九日

時間: 下午二時三十分

地點: 九龍荔枝角荔灣道 19 號荔枝角政府合署訓練學校禮堂

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)	
黎遠強先生	總監(食物監察)2	
鍾國華先生	衛生總督察(食物標籤)	
彭思齊博士	食物安全主任(風險管理)	
黃卓豪先生	衛生總督察(進/出口)5	
何國偉先生	科學主任(策劃)2	
鄧紹平博士	科學主任(科技刊物)1	
陳蓉蓉女士	科學主任(化學物)	
陳偉仁先生	科學主任(標準訂定)	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	記錄員

業界代表

黃煒堂先生	7-Eleven 牛奶有限公司
盧焯婷女士	7-Eleven 牛奶有限公司
關榮蘇先生	尖子顧問有限公司
莊財雄先生	尖子顧問有限公司
梁嘉怡女士	香港貿易有限公司
侯曉藍女士	淘大食品有限公司
梁建釗先生	邦恩咖啡遠東有限公司
張曉明先生	金寶湯亞洲有限公司
陳振國先生	佳力高誠驗中心有限公司
沙誠樺先生	中港糧業有限公司
練國洲先生	中港糧業有限公司
袁棟琛先生	中港糧業有限公司
黃栢基先生	中國檢驗有限公司

陳子富先生	稻苗學會
余惠娟女士	City Super Ltd.
陳祖楓先生	City Super Ltd.
安嘉明先生	City Super Ltd.
鍾展明先生	可口可樂中國有限公司
林少娟女士	大昌貿易行有限公司
勞子康先生	大昌貿易行有限公司
何兆桓先生	牛奶有限公司
蔡利達先生	食品安全服務國際有限公司
陳佩瑋女士	葛蘭素史克有限公司
胡子義先生	兆基貿易有限公司
詹潤雄先生	冠味和食製造有限公司
莊裕坤先生	香港餐飲聯業協會
江寶恩女士	香港餐飲聯業協會
李順珍女士	香港供應商協會
梁耀鴻先生	香港山崎麵飽有限公司
梁家昌先生	Hokkaido Marche HK Ltd.
楊月琴女士	香港零售管理協會
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
關子俊先生	李錦記
莫慧雯女士	Linka-World Ltd.
麥皓頤女士	龍島食品有限公司
廖惠嫦女士	美心食品有限公司
任健超先生	美心食品有限公司
王浩霖先生	麥當勞有限公司
黃慧瑤女士	麥當勞有限公司
許耀楷先生	日清食品有限公司
馬蘊儀女士	嘉寶食物有限公司
陳永昌先生	八珍國際有限公司
劉慧梅女士	百事國際集團,中國香港區 - 飲料
陳家櫻女士	香港通用公證行有限公司
傅凱煥女士	香港通用公證行有限公司
陳鎮東先生	新華海產(香港)有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港
何國英先生	亞洲辦館有限公司
彭建成先生	香港中華廠商聯合會
董慶新先生	三星貿易公司

張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
陳笑儀女士	永義(香港)有限公司
麥卓明先生	UNY (HK) Co., Ltd.
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
蔡惠芬博士	匯力實驗室有限公司
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
朱玉琼女士	榮泰公司
傅其智博士	威利達發展有限公司
鍾淑欣女士	箭牌亞洲太平洋區
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

小量豁免制度的申請事宜

3. 黎遠強先生表示，小量豁免辦事處位於尖沙咀中間道停車場大廈閣樓，已於二零零九年九月一日啓用。在二零零九年九月一日至十月十二日期間，該辦事處收到約4 100宗小量豁免申請，其中約2 500宗已獲批准，約70宗被拒，另有2宗撤回。約有55間公司提出小量豁免申請。申請被拒主要是因為標籤上附有營養聲稱，而被拒個案約佔申請總數的2%。約有480宗小量豁免申請涉及健康食品，當中大部分沒有遵從一般標籤規定，例如沒

有在標籤上標示“此日期前最佳”日期。對於未能遵從標籤規定的申請，食物安全中心(中心)會向申請人發出警告信，要求他們在90天內糾正違規事項。申請人如未能作出糾正行動，申請或遭撤銷。

4. 黎遠強先生指出在小量豁免申請中經常出現以下問題：

- a) 一份電子申請書包含太多產品和相片，導致電郵檔案過大，令小量豁免辦事處職員難以開啓電郵和列印相片。在這種情況下，業界人士應採用手寫申請書，並把申請書寄回或親身交回辦事處。
- b) 申請人沒有壓縮數碼相片，把電郵檔案縮小。
- c) 呈交的相片或掃描圖像未能全面展示產品的一般外貌，以致職員無法掌握足夠資料處理申請。
- d) 申請書內以英文或中文以外的語言(例如法文)填寫食物名稱。
- e) 食物名稱不準確／不完整，與標籤上的資料並不相符，例如申請人填寫“醬”(sauce)而非“番茄醬”(tomato sauce)，又或“巧克力”(chocolate)而非“純巧克力”(dark chocolate)。申請書上的資料應與標籤上的資料相符。

5. 黎遠強先生表示，中心網頁內有小量豁免申請指引(申請指引)，可供業界人士參考，而申請指引的印刷工作正在進行中。手寫申請書和電子申請書亦可在該網頁下載。此外，中心網頁內亦有新一組共26條有關營養資料標籤制度的“更多常見問題(第II部分)”，供業界人士參考。黎遠強先生提醒說，業界應在二零零九年十月底前遞交小量豁免申請，以便職員有足夠時間處理申請，確保能在同年十二月十八日前向申請人告知結果。主席說，若業界人士希望在二零零九年十二月十八日前收到小量豁免申請的結果，

應在同年十月底前遞交申請；又建議業界人士登入中心網頁，參閱有關營養資料標籤制度的常見問題的答案。

6. 一位業界代表注意到，每年銷售量超過30 000件的預先包裝食物的業界人士不符合小量豁免制度的申請資格。在這情況下，他們唯一的選擇就是在產品包裝上附上營養標籤。計算營養標籤上的資料的方法之一，是利用中心網頁內的網上營養標籤計算器。然而，他注意到，該計算器並未能計算反式脂肪的數值。當他以電話或電郵向中心尋求協助以解決問題時，電話經常不能接通，而電郵則未見回覆。主席說，當使用者輸入所需數據後，網上營養標籤計算器能夠計算所有營養數值；當遇上有關營養標籤的問題時，業界可致電24小時熱線尋求協助，或以電郵方式聯絡中心職員。中心職員會回覆每個查詢。黃雄明先生表示，所有電郵均會記錄和回覆。業界人士可在辦公時間內致電營養標籤支援電話服務(電話號碼：2381 6096)，查詢營養標籤事宜。至於辦公時間以外的電話查詢，則會作錄音，以便中心職員跟進回覆。馮宇琪醫生明確表示，由於預計電話查詢服務的需求很大，因此中心密切監察其使用量，同時必定會回覆所有電郵。若發現電話查詢服務有問題，業界可以電郵通知中心職員。

7. 政府代表對業界代表的提問所作出的答覆概述如下：

a) 預先包裝食物(包括壽司)如在同一處所內加工處理並售出予最後消費者；或該食物在某地方加工處理，並在某處所售出予最後消費者，而該地方是在該處所的毗鄰或緊接該處所的地方；均符合資格獲豁免遵從營養標籤的規定。在上述兩種情況下，食物不應在其他處所要約出售。至於刺身，如以未經烹煮的狀況出售，包裝在並無

載有其他配料的容器內，以及並無添加其他配料，亦符合資格豁免遵從營養標籤的規定。

[會後註：有關豁免條件的詳情，業界宜參考營養標籤及營養聲稱技術指引附件I第10及14項。]

- b) 便利店售賣預先包裝食物後，向消費者免費供應的獨立預先包裝醬油包，可豁免遵從營養標籤的規定。
- c) 在零售商店最終出售予消費者的食品應遵從營養標籤的規定，而零售商有責任遵從營養標籤的規定。

營養標籤市場調查

8. 主席告知與會人士，中心在上一次業界諮詢論壇的會議後曾與香港零售管理協會舉行會議。在該會的支持下，營養標籤市場調查已經展開。他籲請所有業界人士支持該項調查。

“食物安全「誠」諾” 2009

9. 何國偉先生報告，一共有21個食物業協會和1 700間持牌食物業處所／超級市場／便利店簽署“食物安全「誠」諾” 2009。承諾人獲發“食物安全「誠」諾”證書及標貼在處所內展示，以及襟章供員工配戴。他們亦獲寄予宣傳品，以助推廣“食物安全五要點”。何國偉先生向與會人士介紹如何在“食物安全「誠」諾” 2009網頁內搜尋各區的承諾人。在“食物安全五要點”巡迴展覽中，中心亦會提供電腦讓到場人士搜尋“食物安全「誠」諾” 2009的承諾人。何國偉先生說，“食物安全「誠」諾” 2009證書頒贈儀式已在二零零九年九月十七日舉行，而專為承諾人的廚房員工而

設的兩場食物衛生講座則分別在同年九月二十一日和十月五日舉行。

10. 何國偉先生呼籲食物業協會的業界代表提醒已簽署“食物安全「誠」諾” 2009的屬下會員展示“食物安全「誠」諾”證書和標貼，並安排員工配戴襟章，以配合中心即將在巴士車身推廣和宣傳“食物安全五要點”及“食物安全「誠」諾” 2009的活動。主席感謝業界人士簽署“食物安全「誠」諾” 2009，共同推廣食物安全。

有關在貯存及運送期間減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量的業界指引

11. 鄧紹平博士表示，有關在貯存及運送期間減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量的業界指引(指引)旨在提供建議，協助業界在貯存及運送期間盡量減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量(業界在二零零九年八月二十七日舉行的業界諮詢論壇第十八次會議上獲知氨基甲酸乙酯的背景資料，有關詳情見會議紀要)。該指引適用於酒精飲品進口商、分銷商、批發商和零售商，中心是因應業界在二零零九年八月十四日為酒精飲品經營商而設的技術會議上提出的要求而制訂的。指引擬稿已於業界諮詢論壇第十八次會議上提交，並在二零零九年九月十一至二十五日上載至中心網頁，供業界提出意見。中心網頁現有已定稿的指引供業界參考。鄧紹平博士鼓勵業界人士遵從指引，在貯存及運送期間盡量減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量。主席補充說，已定稿的指引將會付印，並派發給業界人士。

從本港出口食物往外地的注意事項

12. 馮宇琪醫生報告，中心網頁已增設九個海外食物安全規管機關的新連

結，包括新加坡農糧獸醫局、英國食物標準局和新西蘭食物安全局。主席表示，業界在出口食物往外地時，新連結應對他們搜尋有關食物安全規定的資料大有幫助。

議程項目二

有關進口和倉庫層面的懷疑有問題食品批次抽樣方案

13. 黃卓豪先生向與會人士簡介在進口和倉庫層面有關懷疑有問題食品批次化學及微生物污染物的抽樣方案。根據在二零零九年五月八日生效的《2009年公眾衛生及市政(修訂)條例》，食物環境衛生署署長獲賦權作出命令禁止輸入和供應任何食物，以及將已供應的食物回收。這項授權旨在防止或減少對公眾衛生造成危險的可能性，或緩解對公眾衛生造成危險的不良後果。中心已制定一套在回收食物時採用的抽樣指引，以確保抽樣方案對消費者及業界公平和具合法性。中心制定和採用公平，與國際做法相若的抽樣方案來抽取樣本進行測試。制定抽樣方案時所採用的原則已參考食品法典委員會所規劃的抽樣方案、國家質量監督檢驗檢疫總局及其他食物當局的標準。

14. 黃卓豪先生續說，根據食品監察計劃，中心會在入口、批發和零售層面抽取不同種類的食物樣本作微生物含量測試及化學測試。如中心在監察工作中抽取的食品樣本測試結果不合格，又或中心基於可靠途徑所得的資料／情報而認為某食品可能受污染或攜有雜質，有關食品批次便會視作“懷疑有問題食品批次”。衛生督察會按既定抽樣程序抽取樣本。化學物測試的抽樣方案有下列四種：

- a) 污染物、致癌物、重金屬、氯丙二醇、苯并 [a]芘、二噁英及類似二噁英的多氯聯苯 — 每批次食品會分為小批次以進行抽樣工作。每小批次應獨立抽取增量樣本，而增量樣本最少應有3至10個。增量樣本的分量至少為100克或100毫升，最終合成一個至少1千克或1升的大型樣本。
- b) 即食花生和木本堅果中的黃曲霉毒素：
- i) 花生的黃曲霉毒素污染 — 每批次花生會分為小批次，並有10至100個增量樣本。中心將從該批次花生中抽取一個20公斤的實驗室樣本。至於以獨立包裝形式出售的花生批次，中心將按食品法典委員會所定的方程式，計算為收集一個20公斤的實驗室樣本須抽取增量樣本的包裝數目(SF)：抽取增量樣本的包裝數目(SF) = (批次重量 × 增量樣本重量) ÷ (樣本重量總和 × 獨立包裝重量)；
 - ii) 木本堅果的黃曲霉毒素污染 — 與花生的抽樣方案一樣，每批次木本堅果會分為小批次，並有10至100個增量樣本。中心將從該批次或小批次的木本堅果中抽取兩個各重10公斤的實驗室樣本。主席表示，業界人士可向食品法典委員會索取更多有關即食花生和木本堅果的黃曲霉毒素測試的抽樣方案資料，因為中心是參考食品法典委員會的做法制定相關方案。
- c) 除害劑殘餘 — 在“肉類及家禽”方面，中心將抽取至少11個初級樣本送交實驗室作獨立樣本測試。其他產品(例如植物製品、奶類製品和蛋)所需的初級樣本數目各有不同，但樣本可能合成作綜合樣本測試。
- d) 獸藥殘餘 — 中心將隨機抽取最少6個至最多30個初級樣本。初級樣本不應混合，並會送到實驗室作獨立樣本分析。

15. 黃卓豪先生續說，中心另有一套微生物測試的抽樣方案。在奶類和冰凍甜點的微生物測試方面，中心會從這些產品的懷疑有問題批次中抽取五個樣本。如有任何一個樣本的測試結果不合格，整個懷疑有問題批次將視作不合格。主席補充說，由於這些食品屬高風險食物，因此有關的懷疑有問題批次會優先進行化驗測試。中心日後會根據上述抽樣方案抽取的樣本的化驗結果，考慮檢控行動。

16. 主席在回答一位業界代表的詢問時表示，政府化驗所的測試結果將會是最終結果，中心將會根據此結果採取執法行動。至於化學物或污染物測試方面，則難以事先說明會對食品進行哪種化學物測試。是否有需要進行化學物測試將取決於污染的程度，個別化學物對人體健康的潛在危害的風險評估，以及食品與某一種化學物接觸的可能性。較積極主動的做法，是業界與供應商和製造商建立自我規管的制度，監察食品在生產和製造過程中的化學物污染情況，而非留待製成最終產品時才採取行動。

17. 鍾國華先生告知與會人士，中心特別就與《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》)有關的營養標籤符合性測試制定抽樣方案。《修訂規例》規管食物標籤上兩類營養資料，即涵蓋能量及七種核心營養素的營養標籤，以及有關營養素含量、比較和功能的營養聲稱。一般情況下，抽樣工作將在零售層面進行，如有需要，亦會在進口或批發層面進行。根據方案，中心會從同一批有關食品中隨機抽取至少12個獨立預先包裝銷售單位，然後混合成為一個綜合樣本。綜合樣本將送交政府化驗所進行分析，所得結果將代表該批食品的營養素含量。中心會把這個分析結果與營養標籤作一比較，以考慮食品有

否遵從營養標籤的規定。中心在執法工作上亦會參考營養標籤及營養聲稱技術指引內的數據修整方法。

18. 鍾國華先生補充說，在營養標籤符合性的日常監察工作中，中心會在零售商店內隨機抽取一個樣本。若這個隨機抽取的樣本不符合營養標籤的規定，中心就會採用上述抽樣方案。事實上，在抽樣工作中，中心會收集三個綜合樣本，而每個綜合樣本均由12個銷售單位組成。一個綜合樣本送交政府化驗所進行分析，另一個交予出售有關食品的商店，餘下一個將由中心保存作日後比較之用。若這個綜合樣本的測試結果仍不合格，中心將去信有關商戶，要求在21日內解釋標籤與結果不符的原因。若解釋令人滿意的話，中心將發出警告信，要求商戶在60日內修改標籤，這是營養標籤規例在二零一零年七月一日起生效後第一年執法的彈性安排。如商戶對警告信不加理會，中心將作出檢控行動。問題產品一旦從零售商店回收，中心將暫停跟進行動。主席重申，中心在作出檢控行動前，一般會先發出警告信，讓業界糾正有關營養標籤的違規情況。若供業界糾正違規情況的寬限期屆滿後而有關產品仍在市場出售，中心定必作出檢控行動。

議程項目三

有關即棄餐盤墊紙的食物安全事宜

19. 陳蓉蓉女士向與會人士簡介有關即棄餐盤墊紙的食物安全事宜。顧客在快餐店進食時把食物(例如薯條)或醬汁(例如茄汁)直接倒在餐盤墊紙上的做法，近來引起市民關注，因為餐盤墊紙上的印刷墨水和化學物如遷移到食物，可能會影響人體健康。鑑於餐盤墊紙旨在用來保持餐盤清潔或收宣傳推廣之效，故不應視作食物包裝物料或容器。就此而言，食物不應直

接與餐盤墊紙接觸。香港目前雖無特定法例規管食物接觸材料的使用情況，但《公眾衛生及市政條例》(第132章)訂明，所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。如果食物因受食物接觸材料，包括紙張、容器、餐具、用具或包裝物料等污染而不宜供人食用，出售有關食物亦屬違法。

20. 陳蓉蓉女士表示，食肆經營商不應把食物直接放在餐盤墊紙上。他們可考慮在餐盤墊紙印上警告字句，或在食物業處所內的顯眼位置展示警告告示“請勿將食物直接置於餐盤墊紙上”；又或提供蘸醬汁用的容器。他們應向可靠的供應商購買餐盤墊紙，並妥善保存記錄，以便追查來源。如餐盤墊紙會與食物接觸，他們應確保餐盤墊紙的成分不會遷移至食物，引致食物安全或品質問題。使用即棄餐盤墊紙的指引擬稿將上載至中心網頁，供業界提出意見。

21. 陳蓉蓉女士在回答一位業界代表的詢問時表示，在印刷墨水的規管和控制方面，目前沒有通用的國際標準和指引，可就餐盤墊紙上的印刷墨水如遷移到食物後是否適宜供人食用提出建議。陳蓉蓉女士建議說，如餐盤墊紙會與食物直接接觸，食肆經營商應考慮向供應商索取有關餐盤墊紙所用印刷墨水的化驗資料，以確定餐盤墊紙是否適宜作此用途。

22. 主席籲請食肆業界代表旗下食肆加強提醒消費者妥善使用餐盤墊紙，並加強監察使用情況。歡迎業界代表就使用即棄餐盤墊紙的指引擬稿向中心提出意見。

議程項目四

第三十二屆食品法典委員會會議簡介

23. 陳偉仁先生向與會人士簡介第三十二屆食品法典委員會會議。該會議在二零零九年六月二十九日至七月四日於意大利羅馬舉行，會上通過包括除害劑、獸藥、食物添加劑、食物污染物等約44類標準、守則和指引，例如：

- a) 殘餘除害劑的新訂最高殘餘限量 — 通過22種除害劑約290項新訂的最高殘餘限量，並撤銷25種除害劑約110項現有的最高殘餘限量。
- b) 殘餘獸藥的新訂最高殘餘限量 — 通過七種獸藥約81項新訂的最高殘餘限量，並撤銷一項臨時最高殘餘限量。
- c) 食品法典委員會新訂的《食品添加劑通用標準》 — 通過《食品添加劑通用標準》內25項食品添加劑標準，包括色素、抗氧化劑、甜味劑、增味劑和防腐劑等。此外，在《食品添加劑通用標準》內加入、修訂或刪除特定食物種類的食品添加劑最高限量。
- d) 修訂食品添加劑國際編碼系統 — 通過有關國際編碼系統約60項修訂，包括加入和刪除食物添加劑及其技術用途，以及更改食物添加劑的名稱。
- e) 有關減少食物中丙烯酰胺含量的新守則 — 含豐富碳水化合物的食物在高溫烹煮時會產生丙烯酰胺。新守則在防止和減少丙烯酰胺在馬鈴薯產品和穀類產品中產生方面提供指引。
- f) 有關減少食物在煙燻和直接製乾過程中受多環芳香族碳氫化合物污染的新守則 — 多環芳香族碳氫化合物可在多種情況下形成，包括有機物未充分燃燒、森林火災、火山爆發、工業過程或其他人類活動(包括食物的加工處理和配製過程，以及商業和家居的食物配

製過程)。這份守則就防止和減少食物在商業煙燻和直接製乾過程中受多環芳香族碳氫化合物污染一事提供指引。

- g) 有關防止和減少咖啡受赭曲霉毒素A污染的新守則 — 赭曲霉毒素A是存在於穀類產品和咖啡中的有毒真菌代謝物。這份守則就防止和減少咖啡受赭曲霉毒素A污染提供指引。

24. 政府代表對業界代表的問題所作出的答覆概述如下：

- a) 中心網頁內的國際編碼系統將在適當時候更新，以緊跟食品法典委員會所作出的修訂。業界應登入食品法典委員會網頁參閱有關國際編碼系統的最新資訊。
- b) 香港未必會同步採用食品法典委員會最新通過的標準、最高殘餘限量、守則和指引，當局只會考慮採用當中適合香港情況者。香港有關食物安全的執法工作主要以本港法例規定的標準為依據。如本港法例沒有相關標準，有關當局在考慮執法行動時將會參考食品法典委員會通過的最新標準。
- c) 香港並無就殘餘除害劑的規管訂立相關標準。香港正制定數以千項最高殘餘限量，以規管本港的殘餘除害劑。在訂立本港標準時，當局將參考食品法典委員會最新的標準。經過去年的諮詢後，當局現正改良建議規管方案，並研究技術細則，稍後會向立法會匯報有關進展。
- d) 至於食物標籤的國際編碼系統方面，本地食物標籤法例要求食品添加劑若是構成食物成份之一，便要以作用類別及其本身所用名稱或國際編碼列出。

25. 主席表示，中心將考慮採用適用於香港的食品法典委員會標準。不過，香港採用這些新標準的步伐或與食品法典委員會不同。業界人士應先留意香港採用的標準，守則和指引；如香港並無有關標準、守則和指引，他們可參考食品法典委員會的標準、守則和指引，因為香港有關食物安全的執法工作亦會以此作為參考。有關第三十二屆食品法典委員會會議的報告全文和最新通過的標準、守則和指引的完整資料，業界代表可參考食品法典委員會網頁。

議程項目五

其他事項

業界資訊天地

26. 馮宇琪醫生向與會人士簡介有關在中心網頁內增設專為業界而設的網頁“業界資訊天地”(暫定中文名稱)的計劃，目的是令有關食物業界的資訊(例如最新通過或修訂的法例、新的業界指引、有關食物安全的新活動、業界諮詢論壇會議日期、新的食物安全研討會)集中歸一，方便業界在中心網頁搜尋資料。在設立這個新網頁前，中心希望徵詢業界對網頁設計和內容方面的意見。如有設計初稿，中心將在業界諮詢論壇上再次徵詢業界的意見。歡迎有興趣的業界人士參加工作小組會議，就此事交換意見。主席表示，鑑於有業界人士指現有中心網頁不夠方便，未能集中列出有關業界的資訊，故中心計劃增設“業界資訊天地”。他邀請業界代表參加工作小組，就新網頁事宜交換意見。

食物回收時採用的測試方法

27. 一位業界代表說，中心在測試海外食物回收行動涉及的食品前，有需要先就化驗測試方法諮詢業界。在這種情況下，當香港的化驗結果最終亦導致本港進行食物回收時，如香港採用的測試方法與海外不同，便會引起尷尬。如香港因採用不同的測試方法以致測試結果與外國有差異，香港或會因難以決定本港是否亦應進行食物回收而處於尷尬境況。事先諮詢業界有助避免出現任何尷尬情況。主席表示，政府會採用政府化驗所現有的最新測試方法，他會把有關意見轉交政府化驗所參考。

[會後註：由達到指定水平的實驗室採用有效的分析方法所得出的測試結果應無重大差異。不過，某些特定營養素（例如膳食纖維）的分析方法在法律上已訂明，如實驗室沒有採用訂明的分析方法，測試結果將出現差異。]

食物進口商的法律責任

28. 一位業界代表表示，進口食品如被發現不符合香港的食物安全規定，進口商應無須為此負上法律責任。他認為，供應商或製造商才應負責，而並非進口商。主席表示，香港奉行政府、食物業界和消費者三方合力確保食物安全的原則，故食物進口商有責任確保由其進口以供在香港出售的食品符合本港安全標準，並對食品是否符合安全規定負上法律責任(尤其是當法例訂明進口商有此責任)。如有證明文件或化驗測試報告證實進口的食品符合香港法例規定，將會是有用的證據證明進口商已盡最大努力遵從法例規定；進口商一旦面臨檢控行動引致的法律程序，法庭將會考慮這一點。

食品銷售和測試

29. 一位業界代表說，化驗測試的時間太長，曾有例子是食品的化驗測試

需經三個月才完成，食品存貨當時已在市場售罄。若發現有關食品不適供人食用，這會令業界感到尷尬和對消費者構成潛在危害。黃卓豪先生說，進口食品須先經中心檢驗和抽取樣本進行測試才可放行的安排行之已久。這項安排適用於已通過進口扣檢程序的食品。食物業可因這項安排而受惠，而進口食品仍然受到法例管制。如果食物樣本的化驗結果不合格，進口商會遭到檢控。

下次會議日期

30. 下次會議日期容後通知。
31. 餘無別事，會議於下午五時五分結束。