

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第五十五次會議紀要

日期: 二零一六年十月五日

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
林子森醫生	高級醫生(風險傳達)	
陳家茵女士	科學主任(食物添加劑)1	
邱頌韻女士	科學主任(標準訂定)2	
馬嘉明女士	科學主任(標準訂定)3	
陳美齡女士	衛生總督察(傳達及回應)	
方朗茵女士	研究主任(標準訂定)2	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

**業界代表**

袁國偉先生	屈臣氏實業
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
麥蕙芷女士	淘化大同食品有限公司
李淑儀女士	必維
高韻姿女士	大家樂集團有限公司
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
羅添倫先生	佳力高檢測中心
歐陽欣欣女士	美國家得路天然健康食品
黃穎妍女士	食益補(香港)有限公司
陳家平先生	四洲休閒食品(汕頭)有限公司
黃智先生	中龍檢驗認證(香港)有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳祖楓先生	City Super Ltd. (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	廠商會檢定中心
胡易梅女士	煙草事務協會
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司

黎偉儀女士	康維他香港有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐香港及澳門領事館
關子俊先生	達能紐迪希亞香港
黃偉駿先生	江戶貿易公司
林家堅先生	環境化驗有限公司
陳淑銘女士	大快活集團有限公司
鄭志揚先生	恒天然乳品(香港)有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳妙玲女士	Fresh-cut Produce Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳綺萍女士	菲仕蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
陳彩蓮女士	General Mills HK Ltd. (沒有提供中文名稱)
黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
劉穎童女士	Godiva (沒有提供中文名稱)
梁峻軒先生	高美好食品有限公司
張劍風先生	綠盒子營養工房
Mr. Anson POON (沒有提供中文姓名)	香港貨品編碼協會
陳景龍先生	Havi Freight Management Ltd. (沒有提供中文名稱)
張俊豪先生	康寶萊
張天恩女士	香港元素有限公司
姚家倫先生	香港電視購物
邱海恩女士	香港保健食品協會
張思定先生	香港零售管理協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
馮麗嫦女士	合發食品公司
王耀仁先生	思進管理有限公司
吳凱麗女士	和黃中國醫藥科技有限公司
冼朗維先生	海景嘉福酒店
周婉雯女士	國際食品安全協會
梁家儀女士	國際食物安全檢測中心有限公司
馮錦倫先生	天祥公證行有限公司
區穎琛女士	港島香格里拉大酒店
黃威豪先生	思成行(香港)有限公司
許美麗女士	港進貿易公司
黃潔儀女士	李錦記有限公司
宋揚先生	李錦記國際控股有限公司
梁子飛女士	萬寧
Ms. Kathy KOK	Matrade Hong Kong (沒有提供中文名稱)

(沒有提供中文姓名)

陳婉嫻女士	美心食品廠
陳穎妮女士	麥當勞
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
Ms. Susana Munoz (沒有提供中文姓名)	墨西哥經濟部駐華代表處
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
徐玉龍女士	新呈國際(香港)有限公司
潘昊琳女士	New Zealand Focus (HK) Ltd (沒有提供中文名稱)
李培祥先生	日清食品有限公司
何麗聯女士	至善巨昌貿易有限公司
王翊峰先生	海寶物產有限公司
陳亮音女士	友華股份有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
陳家雋先生	八珍國際有限公司
黃襄玲女士	香港必勝客管理有限公司
羅麗玲女士	寶力牌國際有限公司
陳偉忠先生	八王子拉麵館
黃永康先生	智溢顧問有限公司
羅巧怡女士	始信食品有限公司
廖夢娜女士	SFB Ltd (沒有提供中文名稱)
林秀慧女士	香港通用檢測認證有限公司
梁志豪先生	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez Ferreras (沒有提供中文姓名)	Spanish Trade Commission (沒有提供中文名稱)
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
陳甜甜女士	中國檢驗檢測中心
潘權輝先生	香港餐務管理協會
黎承顯先生(顧問)	香港餐務管理協會
何善欣女士	牛奶有限公司 - 宜家家居
梁思敏女士	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
黎玉美女士	香港食品委員會
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
梁志泓先生	帝樂文娜公館
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
黎思瑤女士	信基國際企業有限公司

鄒錦安先生	捷榮集團(香港)有限公司
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
譚哲明先生	維特健靈大藥廠
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
陳正文先生	華興海產有限公司
林思沛女士	惠康
林紫茂先生	永南食品有限公司

## **開會詞**

主席歡迎所有業界代表出席第55次業界諮詢論壇會議，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**

### **減少含鋁食物添加劑的使用**

3. 陳家茵女士向與會者介紹減少使用含鋁食物添加劑的情況。食物安全中心(中心)曾於二零零九年五月對食物中的鋁含量進行風險評估，發現在蒸包或蒸糕(平均鋁含量: 每公斤100-320毫克)、一些烘焙食品(如窩夫，平均鋁含量: 每公斤180毫克)及海蜇(可供即食)(平均鋁含量: 每公斤1200毫克)的製造過程中使用含鋁食物添加劑的情況非常普遍。二零零九年六月，中心向業界發放《含鋁食物添加劑使用指引》。指引提出兩項基本原則：在製造食物時，應盡量減少使用含鋁食物添加劑或改用其他替代品；以及應研究替代技術來加工食品，以減少使用含鋁食物添加劑。中心其後多次撰文，並在論壇和

研討會上就此事與業界多番溝通。陳家茵女士接着向與會者講述食品法典委員會在這方面的最新發展。鑑於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於二零一一年修訂鋁的暫定每周可容忍攝入量為每公斤體重2毫克，因此《食品添加劑通用法典標準》中有關含鋁食物添加劑的使用條款亦有必要作出檢討，以確保其最高使用量與暫定每周可容忍攝入量不會有抵觸。食品添加劑法典委員會為此建議所有關於含鋁食物添加劑的使用條款均以數值表示(以鋁為基礎)，並建議撤銷一些含鋁食物添加劑的使用條款和終止一些正在草擬中的使用條款的工作。此外，委員會還調低了部分含鋁食物添加劑的最高使用量。在香港，《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定所有在香港售賣的食物都必須適宜供人食用。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，如預先包裝食物含有食物添加劑(包括含鋁食物添加劑)，應依照規例訂明的方式正確標示有關添加劑，包括標明所使用的添加劑的正確名稱或其食物添加劑國際編碼系統中的識別編號及作用類別。陳女士接着向與會者介紹了多個載有更多相關資料(包括國際標準和中國內地的標準)的網站。

4. 主席指出，上次研究結果顯示蒸包或蒸糕、窩夫及海蜇的鋁含量遠高於食品法典委員會的建議最高使用量。他了解到業界已著手減少在這些食品中使用含鋁食物添加劑，部分食品的進展令人鼓舞。他呼籲業界相關人士繼續為保障公眾健康而努力，致力減少使用這類食物添加劑。中心會就此項目再次進行研究，並視乎情況需要修訂指引。長遠而言，中心會參照國際和內地標準，制定一套適合本地的標準。

5. 兩名業界代表分享他們取代相關產品中含鋁食物添加劑的心得和經驗。陳家茵女士亦報告說，她留意到本港有部分食肆在製作蒸包時已改用不含鋁食物添加劑的泡打粉。主席補充說，內地已收緊使用含鋁食物添加劑的法例。據他了解，除了即食海蜇外，其他產品應該沒有太大的技術問題。他鼓勵仍在使用這類添加劑製作食品的業界人士參考食品法典委員會和內地的標準，設法減少用量。

## **議程項目二**

## 預先包裝食品的保質期標籤

6. 馬嘉明女士向與會者簡介現行規管預先包裝食物的保質期標籤規例。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，預先包裝食物須加上說明適當保質期的可閱的標記或標籤。標記或標籤上須根據情況以中英文標示“此日期前最佳”(best before)或“此日期或之前食用”(use by)字句，並在旁列出在該日之前食物能保存其特質或推薦在該日之前食用的日期，以及說明為保存食物的品質屬性至上述日期而須遵照的貯存方法。馬女士在講解有關字眼的指定格式後指出，“此日期前最佳”(best before)屬食物質素(例如味道、質感、香味和外觀等)的標記。“此日期或之前食用”(use by)屬食物安全標記，適用於從微生物學觀點看，極容易腐壞，因而在一段短時間後可能對人類健康構成即時危險的食物。如出售過了“此日期或之前食用”(use by)所指保質期的食物，便會觸犯《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)。任何不是原本負責在食物上加上標記或標籤的製造商或包裝商或經由上述人士的書面授權下更改、移去或塗掉食物的標籤，即屬違法。

7. 主席補充說，中心會巡查市面上出售的食品。如發現有食品不適宜供人食用，相關人士可被檢控。業界可參考上述資料回應一些一般的公眾查詢。

## 議程項目三

### 《食物攬雜(金屬雜質含量)規例》中關於砷的規管

8. 邱頌韻女士向與會者簡介《食物攬雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)(《規例》)。該《規例》規管食物內金屬雜質的含量，並訂明指明食物類別所蘊藏的七種指明金屬(分別是銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞和錫)的最高准許濃度。砷( $As_2O_3$ )是指無機砷，因為(a)  $As_2O_3$ 是三氧化二砷的化學式，是屬於無機砷化合物；(b)無機砷對人體的毒性比有機砷大。當計算蠔油中的砷含量時，應視蠔油為液體食物，因此無機砷( $As_2O_3$ )的最高准許濃度應為

百萬分之零點一四(0.14 ppm)。現行《規例》已明文禁止輸入、製造及出售金屬含量足以危害或損害健康的任何食物，違例者最高可處罰款五萬元及監禁六個月。

9. 一名業界代表對法例第132V章把具黏性的蠔油列為液體食物表示不解。據她所知，在營養標籤規例下蠔油被列為固體產品。她又質疑現行的法例不合時宜，因為《規例》不應以物質的狀態為標準。視乎蠔油是“液體”還是“固體”產品，砷的最高准許濃度可相差十倍之多。她認為最高准許濃度應由產品本身的特點而非存在狀態而決定。主席同意現行法例應與時並進。他表示檢討重金屬的規例是當局優先處理的工作之一，預計明年會開始諮詢公眾，歡迎業界提出意見和建議。與此同時，中心亦會研究私營試驗所的服務可否配合法例修訂後的新規定。至於香港法例第132V章和營養標籤規例在界定蠔油為“液體”抑或“固體”方面的分別，他解釋說這是因為不同的規例有不同的考慮因素和不同的側重點，同時亦基於海外經驗所致。

10. 另一名業界代表詢問業界須否分別檢測產品的有機砷和無機砷含量。邱頌韻女士解釋說，現時香港法例第132章中對砷在指明食物中的最高准許濃度是以無機砷 ( $As_2O_3$ ) 計算。業界可先檢測產品中砷的總含量，如總含量低於最高准許濃度，便無須額外檢測無機砷含量；如總含量高於最高准許濃度，業界可考慮單獨檢測無機砷( $As_2O_3$ )的水平。主席在回應該名業界代表的追問時說，一些規模較大的化驗所可分別檢測砷的總含量和無機砷的含量。

11. 關於一件產品應屬液體還是固體，另一名業界代表建議採用科學的定義，以物質的黏度為標準。另一個方案是採用劃一標準，把所有物質一律作固體論。主席指出，上述建議可留待即將進行的檢討時商議。目前，“液體”和“固體”的定義是採用字典的解釋。邱頌韻女士在回應另一名業界代表的提問時解釋說，蠔油中添加的鹽和香料一般不會影響物質的狀態，亦不會影響蠔油在《規例》中屬“液體”的釋義。

12. 就一名業界代表的查詢，主席指出，在某些國家，產品的分類更為細緻，而不是簡

單地分為固體或液體兩類。他指有關事宜可在即將進行的檢討時一併考慮。另一名業界代表問及乾製食品的評估方式。邱頌韻女士指出，正如以往所解釋，在解讀《規例》的最高准許濃度時，經脫水或濃縮過程製成的食物可視乎個別情況應用轉換系數。蝦乾可劃入介貝類水產動物產品。

13. 一名業界代表指出，只有少數產品才有所謂的轉換系數，他詢問中心會如何處理其他不在名單之內的產品。主席指引述的例子來自相關文獻及／或實驗研究。他歡迎業界提供旗下專營產品的相關數據。

#### **議程項目四**

##### **供生吃魚類中的食源性寄生蟲**

14. 方朗茵女士向與會者簡介供生吃魚類中的食源性寄生蟲。她指出，二零一六年八月，日本一名女子檢查時發現有多條異尖線蟲幼蟲在穿透她的胃壁。一般情況下，人類因進食生的、經最小程度加工或未徹底煮熟的食品而感染寄生蟲。第51次業界諮詢論壇上曾討論“殺死供生吃漁產品中的寄生蟲的方法”。野外捕獲的水產較可能帶有寄生蟲；人工養殖的魚類如投餵的飼料含有寄生蟲，亦有可能受寄生蟲感染。養殖漁業使用的魚作飼料，或養殖場的水質受污染都是寄生蟲感染的風險因素。野生魚類的生長環境是無從控制的，為確保食物安全，唯有在食物鏈下游採取適當的措施，例如妥善處理供生吃或只經簡單加工的魚類。至於養殖魚類，建立良好的寄生蟲防控體系可減少寄生蟲感染的風險。歐洲食物安全局認為在特定條件下進行冷凍和加熱仍是消滅寄生蟲最有效的方法。食品法典委員會建議把供生吃的魚類在-20°C或以下冷凍七天；或在-35°C冷凍約20小時。日本厚生勞動省建議業界把魚類在-20°C冷凍不少於24小時，以殺滅魚中的異尖線蟲。根據歐洲委員會第853/2004號規例，供生吃的漁產品須進行冷凍處理，以殺死危害消費者健康的寄生蟲。對於吸蟲以外的寄生蟲，必須把漁產品所有部分冷凍至最少-20°C不少於24小時或-35°C不少於15小時。不過，有部分漁產品可豁免冷凍規定，例如那些自胚胎開始便以不含有害活寄生蟲的魚飼投餵，並在完全沒有活寄生蟲的

環境中人工養殖的漁產品。在香港，《公眾衛生及市政條例》（第132章）規定任何在香港出售擬供人食用的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。方女士建議業界如欲配製及／或售賣壽司和刺身，必須向食物及環境衛生署（食環署）領取相關的牌照／許可證，並應向可靠的供應商購入附有原產地有關當局簽發的衛生證明書的漁產品。主席表示，業界可考慮在店內張貼有關的牌照／證明書，供市民參閱。

15. 某業界代表詢問剛才提及的冷凍處理除了異尖線蟲及其蟲卵外，對其他寄生蟲是否同樣有效。方朗茵女士回應指食品法典委員會的建議處理方法一般適用於所有魚類寄生蟲。該名業界代表追問如何確保食肆出售的“鮮活的魚刺身”不含寄生蟲，以及出售該類食物需否來源地證明書或衛生證明書。主席回應說，如鮮活魚類來自有實施寄生蟲控制措施的養殖場，則無須冷凍處理。目前沒有特別要求出售該類產品須提供證明書；但如能取得有關的衛生證明書，表示食物經過妥善處理。他希望長遠能加強這方面的規管。

16. 就另一名業界代表的提問，方朗茵女士回應說，剛才講述的措施適用於魚類，其他種類的海產的處理方法或要另行考慮，具體如何須查證進一步資料。

17. 另一名業界代表詢問如在魚中發現寄生蟲，食環署會採取什麼執法行動。主席說，這視乎有關產品是供生吃還是熟吃；會否令人致病；以及是否符合食物安全的規定。

18. 主席總結說，大部分出口三文魚至香港的國家均有簽發相關衛生證明書。進口有關產品的業界人士可向這些出口國查詢可否提供該類證明書。

## **議程項目五**

### **外國進口香港凍肉經深圳前海灣保稅港區暫存後輸港**

19. 陳美齡女士向與會者簡介外國進口香港凍肉經深圳前海灣保稅港區暫存後輸港的安排。她指出，香港的凍肉進口商自二零一二年起向政府表示本港的凍房不敷應付業界

的需要。因應進口凍肉日益增加，有凍肉進口商建議容許來自外國擬進口香港的凍肉暫存於深圳前海灣保稅港區，然後分批進口香港。經與業界及內地有關部門磋商後，食環署與深圳出入境檢驗檢疫局(深圳局)於二零一六年四月二十七日簽署合作協議，容許外國進口香港的凍肉經深圳前海灣保稅港區暫存，然後分批進口香港。所有在前海暫存的凍肉，與其他直接進口的肉類一樣，必須隨貨附有食環署署長認可來源地的發證實體所發出的衛生證明書，才可進口。根據有關合作協議，中轉凍肉須來自與香港有出口凍肉協議的國家／地區，而該國家／地區同時亦須獲准向中國內地出口相應凍肉品種。內地當局會對中轉凍肉實施檢驗檢疫監督管理，包括存放凍肉備案冷庫的設備和溫度。為符合《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》(第132AK章)對經過轉運的進口肉類／家禽的規定，每批於前海暫存然後進口香港的凍肉，除了必須隨貨附有衛生證明書外，亦須附有由前海有關當局簽發的轉運證明書，證明該等肉類／家禽是正當地輸入前海，並在該地方停留期間沒有腐壞或變壞。香港進口商須就每批經深圳前海灣保稅港區暫存然後進口香港的凍肉向食環署申領進口許可證。運送凍肉的貨車離開前海灣保稅港區後，必須經文錦渡口岸到港及進入文錦渡食品管制辦事處接受食環署人員檢查。每批轉運回港的凍肉在運輸過程中須保持在-18°C或以下的溫度貯存。食環署可對抵港後的凍肉進行檢驗，包括抽取樣本作化驗；亦可扣留凍肉，等待化驗結果。中轉凍肉如被食環署檢出不適宜供人食用，將按香港法例處理。食環署會要求進口商將有關凍肉交給食環署監督銷毀，或將其退回國外來源地。合作協議已於本年七月十一日開始實施，而相關安排的指引已上載於中心網頁供業界參考。政府會繼續與內地當局保持溝通及優化流程，並嚴格執行合作協議，以保障食物安全和市民健康。

20. 一名業界代表查詢香港政府會否接受暫存於中國內地的凍肉貨櫃作分流處理，即是貨櫃中的凍肉部分在內地卸貨，部分運送香港。貨櫃開櫃後，運往香港的凍肉可由內地檢驗檢疫部門檢查後重新封口蓋章。他認為這樣的安排可充分利用前海灣保稅港區的優勢，但問題是涉及兩個司法管轄區，而兩地均要求貨櫃封條完整及附有衛生證明書。他建議之前曾被打開再封條的貨櫃可在香港口岸再度接受檢查。這樣業界便可進口凍肉於

同一個地點，然後才分銷往中國內地和香港市場，這樣的安排更具經濟效益，對業界的營運大有裨益。主席指出，中心須查看有關資料，稍後會作出回應。

[會後備註：上述建議並不符合內地和香港簽署的合作協議。根據合作協議，外國進口香港的凍肉於前海暫存後會分批進口香港。所有暫存於前海的凍肉均須運往香港，不得在內地銷售。]

21. 另一名業界代表贊同有關建議，認為該建議有助提高中國內地和香港兩地的凍肉物流效率。他又問有否前海灣保稅港區處理暫存進口凍肉的選定或指定冷庫名單。主席回應說，中心查看有關資料後將一併答覆。

[會後備註：選定或指定冷庫須與深圳局備案。目前只有一個指定冷庫。有興趣進口冷藏肉類／家禽的進口商，可致電2867 5570向衛生總督察(進／出口) 1查詢有關安排詳情，包括前海檢驗檢疫機構的聯絡電話。]

22. 另一名業界代表說，凍肉貨櫃在前海灣保稅港區時應已被內地檢驗檢疫部門開封檢查，他詢問整批凍肉是否在運往香港前會重新封好在貨櫃內。他又問新安排日後會否擴展至其他冰鮮或常溫食物。主席回答說，中心在查閱有關工作程序後會一併作答。

[會後備註：根據合作協議，內地當局會對前海的中轉凍肉實施檢驗檢疫監督管理，確保中轉凍肉的衛生及安全。有關凍肉會暫存於前海的備案冷庫，然後用密封貨櫃經文錦渡口岸分批運往香港。由於這是內地與香港剛達成的新安排，中心無意在近期作出改變。]

23. 關於海外凍肉經前海灣保稅港區轉運香港的安排，另一名業界代表詢問出口國發出的衛生證明書是否仍然有效。主席回應指內地檢驗檢疫部門會為轉運往香港的產品簽發另一份衛生證明書。陳美齡女士表示，內地簽發的衛生證明書應載有轉運凍肉的來源地。

[會後備註：為符合《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》(第132AK章)對經過轉運的進口凍肉的規定，每批經前海暫存然後進口香港的凍肉，除了必須隨貨附有食環署署長認

可來源地的發證實體所發出的衛生證明書外，亦須附有由前海有關當局簽發的轉運證明書，證明該等凍肉是正當地輸入前海，並在該地方停留期間沒有腐壞或變壞。】

### **其他事項**

24. 一名業界代表建議加強食物安全事宜的公布機制。他指出不同的食物安全問題嚴重性也不同，中心向公眾和傳媒公布有關事件時應反映其嚴重程度。他以營養標籤為例，指標籤資料有誤的嚴重程度不及食物中毒等其他事件，建議列為“黃色”警告，而嚴重事件則應列為“紅色”警告。他又詢問會否檢討關於食物中的鎘的規例。主席表示，中心目前在公布食物安全事件時已有作分類處理。中心會研究如何改善公布機制。關於重金屬的規管，他指目前有七種重金屬受條例規管，即將進行的檢討也會涵蓋鎘及其他重金屬。

25. 另一名業界代表指出，業界很難掌握禁止進口產品的解禁日期。她建議除了新聞公報外，把產品的資料、禁令生效和解除日期以表列方式供業界參閱。此外，她又對某些發給業界的快速警報涉及一些沒有違反香港法例的產品表示不解。主席對其建議表示歡迎，並指中心會考慮把禁止進口產品以表列形式上載至網頁的可行性。至於快速警報的問題，他表示，有些情況是一些產品在海外回收但沒有抵觸香港規例。為了保障公眾安全及平息傳媒和公眾疑慮，中心有時也會就這些產品發出快速警報，要求業界把這些產品下架。這項要求純屬勸喻性質，而非強制性要求。在這類事件中，大部分業界人士都會合作。

### **下次會議日期**

26. 下次會議將於二零一六年十一月舉行，具體日期有待決定。

27. 餘無別事，會議於下午四時十五分結束。