

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十七次會議紀要

日期: 二零一七年一月六日

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)	
劉昌志醫生	高級醫生(風險評估)2	
邱頌韻女士	科學主任(標準訂定)2	
朱源強先生	科學主任(毒理)	
方朗茵女士	研究主任 (標準制定)2	
梁敬民先生	衛生總督察(進/出口)6	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

梁永鑫先生	三 M 香港有限公司
劉美莉女士	勁寶食品有限公司
盧樂笙先生	英王麵包(香港)有限公司
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
鄭雪玲女士	昭玲優質食材有限公司
蕭永昌先生	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
梁麗媚女士	安得利香港餐飲有限公司
章訓蘭女士	澳洲商務及投資署
林柏華先生	百好食品有限公司
祝程賢先生	上海新光號
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
羅添倫先生	佳力高試驗中心有限公司
鄧子強先生	Caviar House & Prunier (沒有提供中文名稱)
冼德麟先生	世紀食品有限公司
張嘉慧女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司

謝敬宜先生	華潤五豐國際分銷有限公司
梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
余惠娟女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
劉志仁先生	Classic Fine Foods (HK) Ltd. (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	CMA Industrial Development Foundation Ltd. (沒有提供中文名稱)
曾耀源先生	廠商會檢定中心
鍾展明先生	可口可樂中國有限公司
何國高先生	高雅線圈制品有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐香港總領事館
Ms. Charlotte LAU (沒有提供中文姓名)	Consulate General of France in Hong Kong and Macao (沒有提供中文名稱)
歐陽鳳芝女士	香港九龍東皇冠假日酒店
梁韋茵女士	翡翠餐飲集團(大中華)有限公司
方葉波先生	歐陸食品有限公司
姚芷游女士	大昌行
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
詹明諱先生	Euro Healthy Foods Corporation Ltd. (沒有提供中文名稱)
蔡偉豪先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
趙婉琪女士	菲士蘭(香港)有限公司
黃珠麗女士	澳門銀河
何佩明女士	園心食品有限公司
Mr. Sunny NG (沒有提供中文姓名)	紅財神國際有限公司
鄭曦然女士	香港君悅酒店
Mr. Anson POON (沒有提供中文姓名)	香港貨品編碼協會
Ms. Heidi HO (沒有提供中文姓名)	香港貨品編碼協會
鄭浩鳴先生	香港天際萬豪酒店
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
王盛業先生	唯港薈
吳凱麗女士	Hutchison China Meditech Ltd. (沒有提供中文名稱)
盧思偉先生	稻苗學會
黎沛釗先生	昭玲創業
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
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

譚嘉雯女士	志生食品貿易有限公司
梁嘉瑩女士	九龍香格里拉大酒店
黃慧敏女士	李錦記國際股有限公司
黎瑞芬女士	Longino & Cardenal Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳穎基女士	美心食品有限公司
何雅欣女士	美心食品有限公司
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
馮凱棋先生	墨西哥經濟部駐華代表處
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳眺明先生	新三陽(香港)有限公司
陳楚庭先生	千禧新世界香港酒店
李培祥先生	日清食品有限公司
羅潔梅女士	美國如新企業香港有限公司
祁玉鳳女士	老三陽(香港)有限公司
袁君慧女士	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	百佳超級市場記香港)有限公司
余姿燕女士	香港必勝客管理有限公司
黃景偉先生	寶誠行有限公司
黃永康先生	智溢顧問有限公司
林桂平先生	量子企業有限公司
林沛恩女士	帝都酒店
陳達權先生	北歐集團有限公司
黎潔瑩女士	香港通用檢測認證有限公司
陳子然先生	上海梅林(香港)有限公司
蔡琦先生	成隆行
林秀儀女士	詩高洋行
江凱盈女士	慎昌有限公司
葉朱臻臻女士	西班牙商務公署
周樹仁先生	Sun Wah Beston Food Limited (沒有提供中文名稱)
張淑賢女士	新華海產(香港)有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
曾俊錡先生	Taste Supermarket (沒有提供中文名稱)
余家輝先生	德州食品供應有限公司
何善欣女士	宜家家居
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
王志文先生	半島酒店
Mr. Adam Gregory	TPA & CO (沒有提供中文名稱)

Goern	
(沒有提供中文姓名)	
Ms. Joanna LAM	Trade Commission of Belgium (沒有提供中文名稱)
(沒有提供中文姓名)	
譚慧萍女士	捷榮咖啡有限公司
唐美媚女士	翠華集團
Ms. Melinda Meador	U.S. Agricultural Trade Office (沒有提供中文名稱)
(沒有提供中文姓名)	
張詠賢女士	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
朱家昌先生	華記永昌號
譚善慧女士	惠康新鮮食品中心
林紫茂先生	永南食品有限公司
吳曼玲女士	環球海產有限公司
傅嘉慧女士	惠氏(香港)控股有限公司
梁永匡先生	一田有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第57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。

續議事項

預先包裝食物的標籤

3. 就上次會議紀要第21段有關業界代表建議向公眾提供不符合營養標籤規定的資料事宜，主席告知與會者，食物安全中心(中心)正更新其網站的相關網頁的“常見問題”部分，以供一般參考。

稀少糖的使用

4. 就上次會議紀要第28段有關業界代表查詢使用稀少糖的事宜，主席告知與會者，中心正研究稀少糖的特點，並會以會後備註的方式向業界提供研究結果。

[會後備註：稀少糖存在於大自然。國際稀少糖協會(International Society of Rare Sugars)把稀少糖定義為存在於大自然而含量極少的單糖及其衍生物。曾有動物研究發現稀少糖不會在身體轉化成能量。另外，亦有研究顯示稀少糖只會為人體提供很少能量(每克提供0.2千卡能量)。雖然稀少糖可能只會為人體提供很少能量，但標榜含有稀少糖的食品，也可能同時含有其他糖或含有能量的成分(例如脂肪)，消費者應多加注意。]

議程項目一

食物中的吡咯里西啶類生物鹼

5. 朱源強先生向與會者簡介中心就食物中的吡咯里西啶類生物鹼所進行的風險評估研究。吡咯里西啶類生物鹼為次級化合物，不直接參與生物的正常生長、發育或繁殖，但可用以防禦草食動物。吡咯里西啶類生物鹼是天然毒素，可給農民帶來嚴重的經濟損失，並對人類構成風險。吡咯里西啶類生物鹼的毒性主要影響肝及肺，導致急性肝靜脈閉塞性疾病及慢性肝硬化。至今並無流行病學資料顯示，攝入吡咯里西啶類生物鹼與人類患癌有關，但有動物研究顯示，一些吡咯里西啶類生物鹼呈現致癌性及基因毒性。人類從膳食攝入吡咯里西啶類生物鹼，主要是通過植物產品(例如穀物、麵粉或麵包)、茶產品及香料，以及從植物吡咯里西啶類生物鹼轉移到動物源性食物內(例如蜂蜜、奶類、蛋類及什臟)。糧農組織／世衛組織食品添加劑專家聯合委員會認為，在公眾健康的角度，若從膳食攝入吡咯里西啶類生物鹼的分量少於每日每公斤體重0.0182微克，對健康的影響不大。這次風險評估研究的目的，包括從選取食物中檢測吡咯里西啶類生物鹼的總和，估算香港成年人從膳食攝入吡咯里西啶類生物鹼的分量，以及評估因而對健康帶

來的風險。納入研究以作化學分析的食品組別，包括穀類及穀類製品、奶類及奶製品、蛋類、肉類及肉製品、蜂蜜、乾製香料、茶葉及茶飲料。在選取的食物中，分析了28種吡咯里西啶類生物鹼的總和。有關的研究結果會結合香港市民食物消費量調查(二零零五至二零零七年)，以判定消費者從膳食攝入吡咯里西啶類生物鹼的平均攝入量數值及第95百分位的攝入量數值(即從膳食中攝入量一般及攝入量高的消費者的數值)。結果顯示，在234個已分析的樣本中，118個(50%)驗出含至少一種吡咯里西啶類生物鹼。在該118個樣本中，91個(77%)為蜂蜜、乾製香料及茶葉(已沖泡)。至於從膳食中攝入量一般及攝入量高的消費者，兩者的攝入量均遠低於每日每公斤體重0.0182微克，顯示對健康的影響不大。市民應保持均衡及多元化的飲食，包括進食各式各樣的蔬果，避免因偏食某幾類食品而攝入過量污染物。朱源強先生進一步表示，在澳洲，蜂蜜加工商會把吡咯里西啶類生物鹼含量較高的蜂蜜混和其他蜂蜜，以降低前者的吡咯里西啶類生物鹼含量至安全水平。此外，一些特色茶葉及乾製香料亦含有較高水平的吡咯里西啶類生物鹼。不過，特色茶葉的吡咯里西啶類生物鹼含量明顯低於歐洲食物安全局所報告的水平，故預期對本地消費者的健康影響較低。至於乾製香料，由於預計只會在食物製備過程中少量使用，故乾製香料中的吡咯里西啶類生物鹼不會是市民膳食總攝入量的主要部分。由於在動物研究中，吡咯里西啶類生物鹼具有致癌性及基因毒性，食物中最好不含有這些物質，故應盡量減低所有食物(包括茶葉及乾製香料)受吡咯里西啶類生物鹼污染。乾製香料及茶葉的製造商應找出產品受污染的成因和採取措施從源頭防止及減少產品受吡咯里西啶類生物鹼污染，並參考食品法典委員會的《防止和減少食物及飼料受吡咯里西啶類生物鹼污染的除草守則》。

6. 主席表示，同日會發出新聞公報以發布研究結果，之後便會在部門網頁上載有關資料。中心會密切留意有關事宜的國際發展及處理方法。從事相關食品的出售及加工工作的業界應採取有效措施，把其產品的吡咯里西啶類生物鹼含量減至最少。

7. 一名業界代表表示，由於並無國際標準或法律規管食物中的吡咯里西啶類生物鹼水

平，故宜通知傳媒，有關風險評估的結果僅供市民作一般參考之用。她特別提到，大部分涼茶都是來自歐洲，難以回覆傳媒有關檢測和規管這些物質的問題。朱源強先生認為，業界應保持警覺，留意有關事宜的發展及報道。蜂蜜、茶葉及乾製香料的進口商應要求出口國家的出口商／生產商提供更多資料，以了解有關食品是否含有吡咯里西啶類生物鹼，以及他們在食品製備過程中是否遵守食品法典委員會的指引。大致上，風險評估研究的結論指出，有關食品所含的吡咯里西啶類生物鹼對本地市民的健康影響不大。主席補充說，一些特別的消費者會購買來源有限的產品，而產品有可能接觸到污染物。為了保障他們，業界應採取措施，與供應商聯絡，以消除產品來源受污染的可能性。在回應傳媒的關注時，業界可參考新聞公報及研究報告。

8. 一名業界代表表示，研究結果顯示，乾製香料所含的吡咯里西啶類生物鹼濃度遠高於茶葉。若報告加入每餐所食用的乾製香料分量，對市民來說，內容更為翔實。朱源強先生表示，除了特色茶葉及乾製香料外，報告載有其他食品的相關詳細資料。現時並無有關本地市民在特色茶葉及乾製香料方面的食用模式資料。

9. 就一名業界代表查詢備妥研究報告至發布結果所需的時間，主席回應說，結果會盡快發布，但所需時間長短視乎研究的複雜程度、是否須再作分析和情況是否有新發展。該業界代表進一步詢問會否在新聞公報發出前先通知業界，以便業界可提早準備。主席回應說，之前有言論認為應同時知會各方，包括業界及公眾。不過，如有需要，中心或會先與相關業界的代表商議。

10. 主席表示，由於並無制訂吡咯里西啶類生物鹼的安全標準，故業界不值得自行進行檢測。但業界應多關注此事的發展。當局不排除日後會對有關物質制訂法定管制。該業界代表進一步查詢，當研究開展時，當局可否通知業界，以便提早準備。主席回應說，現時並無正式通知業界有關研究開展時間的恆常做法，以免研究結果有可能出現偏差。不過，業界應注意，一些仍未解決的研究／問題，日後會再予以探討。

議程項目二

大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量的監察與管制

11. 邱頌韻女士向與會者簡介有關大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量的監察與管制:

- (i) 二噁英及二噁英樣多氯聯苯具有持久性，在環境中無處不在。二噁英及二噁英樣多氯聯苯從天然途徑釋出，或透過工業活動以副產品的形式產生，屬脂溶性，不易分解，多積聚在食物鏈內，主要是在動物的脂肪組織積聚。最主要的攝入途徑是透過膳食攝入，而主要膳食來源是肉類、奶類、蛋類及海產。二噁英及二噁英樣多氯聯苯具毒性作用主要影響人體的內分泌系統、免疫系統及發育中的神經系統。國際癌症研究機構已把二噁英及二噁英樣多氯聯苯列為人類致癌物。《斯德哥爾摩公約》已把二噁英及二噁英樣多氯聯苯列為持久性有機污染物。
- (ii) 在香港首個總膳食研究中，攝入量一般的市民每月從膳食攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的分量為每公斤體重21.92皮克毒性當量，而攝入量高的市民則為59.65皮克毒性當量，均低於糧農組織／世衛組織食品添加劑專家聯合委員會在二零零一年訂定的暫定每月可容忍攝入量(即每公斤體重70皮克毒性當量)。因此，一般市民的健康受二噁英及二噁英樣多氯聯苯嚴重不良影響的機會不大。然而，考慮到所帶來的致癌風險，各界應致力減低市民從膳食中攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量。二噁英及二噁英樣多氯聯苯的主要食物來源為“魚類和海產及其製品”，其次為“肉類、家禽和野味及其製品”。過往有海外研究發現大閘蟹(特別是其褐色肉)的二噁英及二噁英樣多氯聯苯水平甚高。螃蟹的褐色肉是指“螃蟹的可食用部分，不包括蟹螯、蟹足及蟹肩的肉，但包括肝臟及蟹黃／蟹膏或其中任何部分”。食品法典委員會現時未就食物中的二噁英含量制訂任何限量標準，但發布了《預防和減少食物和飼料受二噁英和二噁英樣多氯聯苯污染的實務守則》。歐洲聯盟(歐盟)及台灣把螃蟹的二噁英及二噁英樣多氯聯苯的限量標準定為每克食物6.5皮克毒性當量濕

重。歐盟的限量標準僅適用於螃蟹的附屬肢肌肉，而台灣的限量標準則適用於整隻螃蟹的可食用部分，包括白色肌肉及褐色肉。

- (iii) 香港現時並沒有特別就食物中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量制訂法定的安全標準。《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條訂明，所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用。根據食品法典委員會的準則，食物中污染物的限量標準應訂於既可合理達到的最低水平，但又足以保障消費者。就二零一六年進行的食物監察工作，中心把大閘蟹的可食用部分中的二噁英含量的行動水平訂定為每克食物樣本3.5皮克毒性當量(濕重計)，而二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量總和的行動水平則訂定為每克食物樣本6.5皮克毒性當量(濕重計)。
- (iv) 在進行時令食品調查時，中心在二零一六年九月下旬抽取了五個大閘蟹樣本(共約12公斤)進行二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量檢測。檢測結果顯示，其中兩個樣本的二噁英及二噁英樣多氯聯苯總含量超出中心的行動水平。根據進口商所提供的衛生證明書，涉事產品是從江蘇省的兩個水產養殖場進口。就兩個大閘蟹超過行動水平的樣本所作的風險評估顯示，消費者正常食用大閘蟹，健康受即時／嚴重影響的機會不大。中心暫停涉事的水產養殖場的大閘蟹進口及在港出售；通知本港涉事進口商有關情況，指令他們將受影響產品下架及停售，並進行回收；通報內地有關當局有關事故，與其保持密切聯繫以跟進此事；以及加強抽驗大閘蟹。至今，另有13個樣本已完成檢測。其中一個從零售層面抽取的樣本被檢測出二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量超出中心的行動水平，其餘12個樣本則通過檢測。中心會繼續監察規管食物中二噁英含量的國際做法，以便在適當時檢討及修訂中心在這方面的工作及所採取的措施；在進口層面加強監察；以及與內地有關當局保持密切聯絡。

12. 主席表示，中心非常關注食物中的二噁英含量，並自一九九九年起納入監察計劃之內。至於大閘蟹的問題，中心會繼續跟進。

13. 一名業界代表表示，二噁英及二噁英樣多氯聯苯在環境中存在，而很多食物亦應含

有有關物質。她問為何政府針對大閘蟹。她詢問中心有否對其他食品(例如肉類、奶類、蛋類及什臟)進行檢測。她問政府有沒有計劃禁售致癌食品，例如煙草、醃製食品及燒烤食品。她的公司有從事進口中國太湖大閘蟹的業務。二零一六年九月十八日，政府曾六至八次在不同的零售點及進口管制站抽取其公司的大閘蟹樣本進行檢測，但直至二零一六年十一月七日才公布結果。所有大閘蟹均可安全食用。她認同所有進口商有責任確保所有輸港食物安全。但她希望知道在此情況下可以怎樣做。除了政府進行的檢測外，她的公司曾六度在香港及內地自行檢測大閘蟹，結果均令人滿意，符合香港的安全標準。她不明白為何政府聲稱來自該兩個來源的大閘蟹有問題，但其公司來自同一來源的大閘蟹卻沒有問題。她的公司拒絕接受有關此事的新聞公報。該新聞公報導致傳媒作出負面報導和誇張失實的評論，損害其公司的商譽。由於政府耗時約50天公布檢測結果，她問可否提早(例如在每年四月／五月)進行檢測，以便公司有更多時間準備和應對。她問政府是否備有可進行有關檢測的合資格化驗所名單。現時已是一月份，公司須制訂今年的採購計劃和編配資源，故她詢問可以怎樣做。她並希望得知香港政府是否與內地出入境檢驗檢疫局就如何處理大閘蟹事宜訂定協議，讓業界得以更清楚掌握日後在食品方面的投資。其公司已丟棄在二零一六年九月及十月進口的所有大閘蟹，以及在十一月及十二月安排進口的大閘蟹(重達200噸)。她希望政府給予明確的答覆，告知她可以怎樣做。

14. 另一名業界代表詢問日後會採用什麼標準程序以檢測大閘蟹的二噁英含量。他指出，大閘蟹的賣點是“新鮮”，檢測需時太長會令大閘蟹受損。他詢問中國政府會否協助檢測，並建議考慮採取其他措施，例如不會每批檢測，或每星期、每月、每季進行檢測。

15. 另一名業界代表說，供應給其公司的大閘蟹附有由中心批簽的衛生證明書。她問，由於難以要求所有供應商提供檢測報告，故有關衛生證明書是否足以證明大閘蟹不含二噁英。

16. 邱頌韻女士告知與會者，在比利時發生食物事故後，中心自一九九九年起把二噁英納入食物監察計劃之內，並採用每克食物樣本1皮克毒性當量的行動水平。中心所進行

的以風險為本的監察計劃涵蓋所有高風險食品，包括肉類、奶類、蛋類、什臟及海產。近年歐洲有報道指，大閘蟹的褐色肉的二噁英含量甚高。二零一三年，歐洲委員會建議成員國加強監察有關食品，包括大閘蟹。中心認為有需要加強監察大閘蟹。主席表示，現行進口禁令僅涉及兩個涉事的水產養殖場，從其他養殖場進口大閘蟹不受影響。業界有責任確保所出售的產品安全。政府會繼續與內地當局就大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量的監察與管制保持溝通。

17. 一名業界代表認為，業界一直謹記本身的責任，遵照中心的意見，檢測食品的重金屬含量和從可靠的供應商進口食品，以確保食物安全。不過，當局制定有關大閘蟹的二噁英含量的新規定屬事出突然，令業界措手不及。她希望知悉現行的衛生證明書能否有效保障有關食品可供安全食用。主席回應說，食品通過內地進行的一些檢測後，便會獲簽發衛生證明書，而衛生證明書一般表示相關的食物適宜供人食用。政府會繼續與內地當局就大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量的監察與管制保持溝通。

18. 另一名業界代表認為，根據“食物安全重點控制”的原則，應由食物鏈的源頭開始作出管制。以外國情況為例，一個捕漁區是否適合捕魚，可通過檢測該區海水的重金屬水平而決定。同樣地，由於二噁英是環境污染物，政府可檢測大閘蟹的棲息地(例如池塘及湖)、泥土及飼料有關物質的含量。政府可協助業界要求供應商在檢測有關地區後提供證明，無須等待大閘蟹輸港後才進行檢測。主席贊同有關意見，並表示源頭控制非常重要，而檢測產品只是解決問題的其中一環。

19. 另一名業界代表表示，他的公司曾在歐洲檢測大閘蟹，結果全部合格。他認為，香港宜就食物安全制訂嚴格的規定。不過，就是次大閘蟹事故而言，中心不應向市民傳遞不應食用大閘蟹的訊息。由於在12個大閘蟹樣本中，大部分均屬安全，中心的做法對業界不公平，並會令市民產生不必要的恐慌。反之，中心應向市民提供更科學化的資訊，例如告知市民從食物中攝入二噁英的正常水平及限量標準(高於限量標準會危害健康)，相當於他們可進食多少和相隔多久進食一次有關食物。中心亦可引用食品法典委員會所

訂的標準，以供參考。中心人員應告知市民，自一九九九年以來，中心曾發現兩個樣本不符合規定，並建議市民考慮涉及的風險和減少進食有關食品。主席回應說，中心暫停江蘇省兩個涉事水產養殖場的大閘蟹進口及在港出售的決定，考慮到有關超標樣本對公眾構成的健康風險，政府會繼續與內地當局就大閘蟹中的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量的監察與管制保持溝通。

20. 另一名業界代表表示，並非所有大閘蟹都是不可供安全食用。她的公司亦有從太湖以外地區進口大閘蟹，均可供安全食用。政府要求全面回收產品，做法過激及武斷。此外，她表示，由於二噁英屬脂溶性，故中心亦應檢測其他含脂肪的肉類、奶類及蛋類。主席回應說，他不會就個別事件作出評論，但業界應能分辨政府的公告與非官方機構的意見。政府並無訂定回收範圍。嚴格的回收規定通常由業界自行作出的。邱頌韻女士告知與會者，在以往進行的食物監察計劃及總膳食研究中，多種食品，包括海產、肉類及什臟、穀物及其產品、飲品、奶類及奶產品、蛋類及螃蟹曾作檢測。以往所有經檢測的食品，二噁英含量均低於中心所訂的行動水平。主席表示，中心會繼續推行現有的監察計劃以監察不同食品，亦會繼續監察大閘蟹。邱頌韻女士回應另一名業界代表的查詢時表示，中心一般只會檢測食物樣本的可食用部分，例如某些海產在除去外殼後才進行檢測。此外，中心主要就可食用部分進行風險評估的工作。

[會後紀要：中心在其網頁上載有關大閘蟹的常見問題已回應了業界在會議上提出的一部分提問，有關詳情可瀏覽中心網頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/QA_on_dioxin_in_hairy_crab_s_c.pdf。]

議程項目三

供生吃的蠔

21. 方朗茵女士向與會者簡介供生吃的蠔與食物安全。蠔隻以過濾大量海水的方式進食。如果養蠔或採蠔的水域的水質帶有病原體、化學污染物或天然毒素，這些物質便會在蠔的體內積聚。若消費者進食受污染的蠔，很容易病從口入。在二零一四年至二零一六年九月(截至二零一六年九月十三日)，衛生署衛生防護中心錄得20宗與進食生蠔有關的確診食物中毒個案，共影響82人。在歐盟，活雙殼貝類軟體動物的生產地區接受糞便污染的程度分為三級，產品須符合特定標準規定才獲准在市場出售。在香港，中心不斷留意海外各地的食物安全事故，如事故有機會影響本港，中心便會迅速向業界發出警報，以供參考。業界出售供不經烹煮而食用的蠔須獲得食物環境衛生署署長的書面許可／批准。業界應採購在潔淨水域生長和捕撈的蠔。蠔隻應購自可靠的供應商，並須附有原產地有關當局簽發的衛生證明書。業界須按照《食物安全條例》(第612章)的規定備存紀錄，以確保可追溯來源。市民應注意，食用生蠔存在固有的食物安全風險。市民應保持均衡飲食，避免過量進食蠔，才不致因偏食某幾類食物而過量攝入這些食物所含的化學污染物或天然毒素。高風險人士(例如長者、幼童、孕婦及免疫力較弱的人)應避免進食生蠔。市民切勿生吃只供熟食(即須烹煮)的蠔隻。進食生蠔時蘸辣醬、檸檬汁、醋，或配以酒精，都不能殺死蠔裡的病原體 – 只有把蠔隻徹底煮熟才能消滅病原體。為減低風險，無論是進食還是購買生蠔，都應光顧可靠的持牌店鋪。購買前，市民應向店員了解蠔隻是否附有原產地有關當局簽發的衛生證明書。

22. 主席表示，有衛生證明書不一定表示有關蠔隻百分百安全。每年均會發生與進食生蠔有關的食物中毒個案。業界應注意，就歐盟產品而言，只有A級產區的蠔隻才可生吃，B或C級產區的蠔則不可以。業界亦應確保產品備有衛生證明書，而有關蠔隻的生活地區不受污染。

23. 一名業界代表問，若經所需淨化處理及暫養，B或C級產區的蠔隻可否生吃，而C級產區的蠔隻的暫養期需時多久。方朗茵女士答說，暫養期的長短視乎蠔隻的衛生狀況，而蠔隻須符合特定標準規定才獲准在市場出售。

24. 另一名業界代表表示，會議上展示的衛生證明書並無註明蠔隻的級別。主席回應說，就歐洲的蠔隻，業界可向出口當局查詢。該業界代表進一步詢問是否有法律規定蠔隻的出口商須在包裝上註明生產日期、包裝日期及食用日期。據她所知，部分公司有這樣做，但有些公司則沒有。主席表示，香港並無這方面的強制性規定，而海外規定則有待查證。方朗茵女士建議參考食品法典委員會等機構所訂的標準，以評估蠔隻的新鮮程度。

25. 另一名業界代表向與會者分享有關其公司為進口蠔隻檢測諾如病毒的過程。她問，香港能否採用與歐洲國家一致的處理方法，容忍蠔隻有不影響人體健康的少量諾如病毒。她將於會後提供相關標準／指標的資料。她告知與會者，供應商應知道蠔隻的級別。主席歡迎她提供有關諾如病毒的資料，並表示中心會作出跟進。就她提出的另一個問題，主席表示，一旦出現食物安全問題而導致禁止蠔隻進口，當局會通知相關的領事館進行調查。

26. 此外，另一名業界代表查詢如何決定進口蠔隻的級別。主席回應說，部分衛生證明書上會註明蠔隻的級別。至於沒有該資料的蠔隻，業界可向原產蠔場查詢。就該業界代表進一步提出的問題，主席回應說，中心會考慮向業界及市民提供有關進口及食用蠔隻的更清晰指引。就另一名業界代表提出的問題，主席答應，除歐盟外，指引會加入其他國家的蠔隻分級資料。

議程項目四

一個合資格歐洲聯盟成員國所飼養及屠宰的牲口但在另一個成員國包裝的牛肉、豬肉及羊肉

27. 梁敬民先生向與會者簡介有關進口來自一個合資格歐盟成員國所飼養及屠宰的牲口但在另一個成員國包裝的牛肉、豬肉及羊肉的行政安排。自二零一五年三月，歐盟一直與中心探討有關“單一市場”認可和“在同一國家出生、飼養及屠宰”規定的事宜。有關事宜涉及來自一個歐盟成員國所飼養及屠宰的牲口但在輸港前在另一個成員國包裝的肉類。由於歐盟成員國的畜牧方法、牲口屠宰及肉類生產標準均受相同的歐盟規例所規限，故歐盟要求在該等肉類的出口事宜上，所有成員國應視作單一國家處理。根據《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》(第132AK章)第4(1)條，任何人不得在沒有獲食物環境衛生署(食環署)署長認可的發證實體所簽發的衛生證明書的情況下輸入肉類。根據第132AK章第4(2)條，如獲得衛生主任書面准許，肉類可在其所施加的條件的規限下輸入而無須衛生證明書。中心與歐盟所簽訂的協議已在二零一六年十二月二十五日生效，進口商如有意按有關協議的安排輸入來自一個合資格的歐盟成員國包裝的牛肉、豬肉及羊肉，而有關牲口是在其他合資格的歐盟成員國出生、飼養及屠宰，便須根據第132AK章的規定向食環署取得書面准許。進口商須向衛生主任提供多項資料，包括該等進口牛肉、豬肉或羊肉的種類及數量；該等牲口在出生／飼養／屠宰／包裝成肉類時所在的國家；該等牛肉、豬肉或羊肉的預期運抵香港日期；用於輸入該等牛肉、豬肉或羊肉的運輸工具；以及該主任認為對令其能夠追查該等進口牛肉、豬肉或羊肉去向屬必要的任何其他資料等。進口商可從食環署或中心的網站下載申請書(FEHB 161)，以提出書面准許申請。書面准許由發出日期起計有效六個月，可適用於超過一次付運。申請費用全免。食環署承諾在五個工作天內處理按有關安排進口牛肉、豬肉及羊肉的申請。根據《進出口條例》(第60章)，輸入冷藏或冷凍牛肉、羊肉、豬肉及禽肉受進口許可證管制。食環署負責簽發這類食物的進口許可證。進口商按有關安排從合資格的歐盟成員國輸入牛肉、豬肉及羊肉時，每次付運均須向食環署申請進口許可證。每批運抵香港的進口肉類均須附有由出口相關肉類的合資格歐盟成員國發出的出口證明書，以證明有關肉類適宜供人食用。梁敬民先生接着告知與會者如何提交申請及作出查詢。

28. 就一名業界代表的查詢，主席告知與會者，有關新安排為舊安排的放寬措施，以認可合資格的歐盟成員國為單一市場。

其他事項

29. 在回應一名業界代表有關大閘蟹的查詢時，主席重申，政府仍正與內地當局探討處理有關事宜的方法，並希望今年可恢復大閘蟹進口，重建市民對食用大閘蟹的信心。

30. 一名業界代表指出，從歐洲進口的棕褐螃蟹均附有衛生證明書，註明可安全食用，但往往未能通過香港政府其後進行的檢測。她問香港政府會否與相關歐洲當局聯絡，找出為何出現差異。主席表示，以往的監察結果顯示，棕褐螃蟹的重金屬鎘含量頗高。歐盟明白這點，並建議消費者不應進食螃蟹的褐色肉，但未能確定這項建議在香港是否有效。中心現正考慮修訂有關重金屬的規例，當中會觸及有關鎘的問題，並會在今年進行公眾諮詢。

31. 另一名業界代表詢問，對於香港仍未就有毒物質制訂特定標準上限的食品，政府是否接受由出口國家發出的衛生證明書以作進口食品之用。主席回應說，《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條訂明香港所作出的管制，規定所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用。其他國家所採用的標準不一定獲香港接納。

32. 另一名業界代表詢問為何中心以往的監察工作沒有驗出食品含有二噁英。主席回應說，中心在一九九九年開始進行有關監察工作，並自二零一四年起加強監察，以配合歐洲對有關問題的高度關注。在二零一六年前，中心僅發現數宗含少量二噁英的個案，但並無超出行動水平的個案。鑑於海外檢測費用高昂，故一直以來，中心抽取的檢測樣本數量不多。該業界代表進一步詢問香港能否提升化驗所設施，以便適合進行該等檢測。化驗所的業界代表回應說，有關檢測相當複雜，而具備所須功能的化驗所的投資額相當高，但香港對有關服務的需求卻甚低。

33. 黃卓豪先生是最後一次出席會議。主席向黃先生致謝，感謝他在過去多年貢獻良多。

下次會議日期

34. 下次會議日期容後決定。

35. 餘無別事，會議於下午五時十五分結束。