

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第四十七次會議紀要

日期: 二零一四年十二月十日

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
何美蓮醫生	高級醫生(風險傳達)	
肖穎博士	食物安全主任(風險評估)1	
關蕙菁女士	衛生總督察(食物安全重點控制)1	
楊志明先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
陳寶儀女士	衛生總督察(傳達及回應)	秘書

**業界代表**

Ms. Tobby LAI (沒有提供中文姓名) 美國雅培製藥有限公司

Ms. Ada YIU (沒有提供中文姓名) ALS Technichem (HK) Pty. Ltd. (沒有提供中文名稱)

阮綺玲女士 美國領事館

郭綺雯女士 安得利香港餐飲有限公司

李世傑先生 澳華食品控股有限公司

林柏華先生 百好食品有限公司

梁展健先生 大家樂集團有限公司

曾驛謙先生 卡樂 B 四洲有限公司

陳珮姿女士 金寶湯亞洲有限公司

黃俊傑先生 佳力高試驗中心有限公司

林文輝先生 四洲休閒食品(汕頭)有限公司

黃摯君女士 中龍檢測檢驗認證(香港)有限公司

陳佩芬女士 中龍檢測檢驗認證(香港)有限公司

黃智先生 中國檢驗有限公司

曾玉萍女士 華潤萬家(香港)有限公司

余惠娟女士 City Super Ltd. (沒有提供中文名稱)

杜志楷先生	香港中華廠商聯合會互業發展基金有限公司
曾耀源先生	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
Ms. Katrien Leinders (沒有提供中文姓名)	Consulate-General of Belgium, Flanders Investment & Trade (沒有提供中文名稱)
黃浩昌先生	加拿大駐港澳領事館
陶履茜女士	印度領事館
Mr. Virender Sharma (沒有提供中文姓名)	印度領事館
Ms. Susana Munoz Enriquez (沒有提供中文姓名)	墨西哥駐香港及澳門領事館
何潔雯女士	阿根廷共和國領事館
江翠珊女士	大昌貿易行裕林食品加工場
蔡潔瑩女士	達能紐迪希亞生命早期營養品
謝兆礎女士	達能紐迪希亞生命早期營養品
Mr. Carlo Catingan (沒有提供中文姓名)	Dole HK Ltd. (沒有提供中文名稱)
何善欣女士	藝康化工有限公司
馮婉禎女士	環境化驗有限公司
侯冠榮先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
容嘉聲先生	大快活快餐有限公司
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
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
陳彩蓮女士	General Mills Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
潘慧敏女士	香港君悅酒店
郭穎怡女士	香港貨品編碼協會
龔卓敏女士	亨氏香港有限公司
王可君女士	康寶萊
黎承顯先生	香港餐務管理協會
林君婷女士	香港金域假日酒店
鄧起先生	香港食品科技協會
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
鄧偉然先生	香港供應商協會有限公司
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司

邱艷妮女士	合發食品公司
陳麗珊女士	和黃中國醫藥科技有限公司
鄭偉倫先生	龍訊有限公司
盧有芬女士	稻苗學會
張劉麗賢女士	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
何德寶女士	金百加發展有限公司
Ms. Kennie SIU (沒有提	Kellogg's Asia Marketing (沒有提供中文名稱)
供中文姓名)	
梁綺霞女士	丹麥藍罐曲奇有限公司
黃慧敏女士	李錦記國際控股
蕭偉倫先生	佳合工業有限公司
Ms. Kathy KOK (沒有提	馬來西亞對外貿易促進機構
供中文姓名)	
林子君先生	萬寧
何淑冰女士	美心集團
陳婉嫻女士	美心食品廠
蘇志安先生	McDonald's Asia/Pacific/Middle East/Africa (沒有提供中文名稱)
周靈芝女士	麥當勞有限公司
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
梁健忠先生	利寶控股有限公司
江穎茵女士	雀巢香港有限公司
潘昊琳女士	新西蘭全接觸
劉永倫先生	九至五飲食有限公司
羅潔梅女士	美國如新企業香港分公司
黃倩怡女士	營堡坊食品銷售有限公司
江凱盈女士	友華股份有限公司
達寧思先生	東方資源公司
黃玉筠女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳超級市場(香港)有限公司
李淑鈴女士	Pick N Pack Ltd (沒有提供中文名稱)
黃襄玲女士	香港必勝客管理有限公司
郭麗娟女士	鹽邦國際有限公司
楊志恆先生	利潔時有限公司
陳祖楓先生	SFB Ltd (沒有提供中文名稱)
黎思瑤女士	香港通用檢測認證有限公司

陳慧聰女士	慎昌有限公司
安嘉明先生	信和集團旗下酒店
梁志豪先生	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez (沒有提供中文姓名)	Spanish Trade Commission (沒有提供中文名稱)
楊家宏先生	新億食品有限公司
李卓源先生	鴻星食品
區珮芝女士	鴻星集團
廖詠珊女士	太古可口可樂香港
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
湯海倫先生	牛奶有限公司
林思沛女士	牛奶公司集團
鄭仲德先生	嘉頓有限公司
陳沛盈女士	香港食品業總會
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
王志文先生	半島酒店
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
周鳳儀女士	香港德國萊茵公司
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
黎文義先生	越南社會主義共和國駐香港-澳門總領事館
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
周俊揚先生	惠氏(香港)控股有限公司
關以建先生	小南國控股有限公司
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47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**

3. 上次會議在討論“食物標籤新執法安排”時，一名業界代表指有進口商從外地進口一些以其公司品牌為名的食品，但包裝上的標籤並未符合法例規定。他詢問當發現違規產品時會否知會有關的品牌擁有人(載於上次會議紀要第11段)。楊志明先生告知與會者，根據現時的執法程序，食物標籤小組會按照問題食品標籤上的資料向有關商戶發出警告信／查詢信。把這些信函同時發給標籤上沒有列出資料的食物商並不可行，理由是要把每件預先包裝食物沒有在標籤上列出的本地品牌擁有人一一找出來，在實際執行上是無法做到的。此外，有關的書信內容可能涉及一些商業或敏感資料，在未得到對方同意下，不適宜向第三者作出透露。同時，政府部門亦不宜涉及任何商業上的利益或糾紛。
4. 此外，上次會議在討論“食物標籤新執法安排”時，有業界代表要求在通知書上列明檢測方法(載於上次會議紀要第12段)。楊志明先生告知與會者，食物標籤小組原則上不反對向食物商發放有關檢測方法的資料，但必須由食物商自行提出有關要求，當得到政府化驗所的同意後，便會發放有關資料。
5. 楊志明先生又扼要講述了食環署就台灣劣質油脂事件分別於二零一四年九月十四日、十月二十九日和十一月七日頒發的三道《食物安全命令》。他指出，鑑於台灣某些油脂製品的質量成疑，食環署採取預防性措施，確保有關產品不會在本港有售。任何人違反有關命令的任何條款，最高可被判罰款十萬元及監禁十二個月。為確保當局能有效追查食物來源及分銷情況，食物安全中心(中心)會根據《食物安全條例》賦予的權力，要求食物商提交進口及分銷食物的記錄和相關資料。

## **議程項目一**

### **關於礦物質的總膳食研究**

6. 肖穎博士向與會者簡介香港首個總膳食研究關於礦物質的研究結果。總膳食研究在二零一零至二零一四年進行，目的是估計整體香港市民和不同人口組別從膳食攝入各種物質(包括污染物和營養素)的分量，並評估攝入這些物質對健康帶來的風險。第九號報告的研究重點是礦物質。礦物質是促進身體生長、發育和維持身體正常功能的重要營養素。食物是一般人攝入礦物質的主要來源，攝入礦物質的分量不足或過多，都會對人體健康造成不良影響。肖博士接着講述總膳食研究的研究方法，包括食物抽樣和處理、化驗分析、食物消費量數據來源及膳食攝入量評估等。她解釋了營養素“最佳攝入量”的定義，並詳細分析了鈣、鐵、鈉、鉀和其他礦物質的功能、食物含量、成人的膳食攝入量及攝取不足或過量的後果。她表示，研究結論是一般成年市民因為從膳食中攝入鈣、鐵和鉀的分量不足及攝入過量的鈉而可能對健康造成不良影響。她建議市民應飲食均衡及多元化；多吃奶類製品、豆類、堅果和深綠色蔬菜；減少使用調味料和醬油；以及外出用餐時點選少鹽的菜餚。業界則應在預先包裝食物的營養標籤上清楚標示營養資料和礦物質的含量，並降低食物中的鈉含量。

7. 一名業界代表表示，目前本港市面上有大量添加了鈣的奶類製品。食用這些產品的消費者所攝入的鈣比正常多，可能會對腎和泌尿系統有不良影響。肖博士回應說，人體吸收鈣的速度與身體缺鈣的程度有關。如身體缺鈣，便會從飲食中吸收更多鈣質，反之亦然。此外，本港的奶類製品消費量較其他國家為低。主席補充說，中心會對這個問題作進一步研究和考量。

8. 主席在回應業界人士的提問時表示，這次研究是針對20至84歲不同人口組別，其中不包括學童。他補充說，研究結果會上載中心網站，並於當日召開記者會發布。

## 議程項目二

### 《2014年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第2號)規例》

9. 楊志明先生向與會者介紹《2014年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第2號)規例》(《修

訂規例》)。他指出，為加強保障36個月以下嬰幼兒的健康，修訂規例涵蓋嬰兒配方產品的營養成分組合規定，以及嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物的營養標籤規定。為期兩個月的諮詢期已於二零一三年年初完結。整體來說，公眾人士及業界均支持有關立法建議。《修訂規例》已於二零一四年六月十三日刊憲，並於十月完成立法會審議程序。嬰兒配方產品的營養成分組合及營養標籤規定將於18個月寬限期後，即二零一五年十二月十三日起實施；較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物的營養標籤規定將於兩年寬限期後，即二零一六年六月十三日起實施。楊志明先生接着介紹了營養成分組合和營養標籤的詳細規定，以及獲得豁免的準則。他指出，《修訂規例》、技術指引及檢測方法技術指引初稿已上載於中心網頁，供各界人士參考。兩份指引的定稿待律政司審核完後便會發布。

10. 主席在回應業界人士的提問時表示，嬰兒配方產品的氟化物含量計算方法將以水務署提供的家居用水中氟化物的平均含量為準。他又指出，市場監察和執法行動將於寬限期結束後展開。

### **議程項目三**

#### **規管在柑橘屬水果中添加染色料的法例**

11. 楊志明先生向與會者簡介規管在柑橘屬水果中添加染色料的法例。他表示，食物染色料是一種食物添加劑，有關在食物中濫用染色料的投訴或傳媒報道時有所聞。《食物內染色料規例》(132H章)訂明哪些染色料可用於食物中，當中第4(1)條禁止在某些商品中使用染色料，例如一些未經烹煮及未經加工處理的肉類、水果、魚等不可加入染色料。不過，法例亦有訂明，柑橘屬的水果(例如橙)可加進或加上准許染色料，但須在該類水果皮上標明“加有色素”字樣；該等字樣必須清楚可閱，大小明顯易見。違反《食物內染色料規例》者，最高可被罰款5萬元及監禁6個月。

12. 一名業界代表查詢是否所有種類的柑橘屬水果均須標上相關字樣，因為有些品種長得很小。楊志明先生回應說，水果不論大小一律須加上有關字樣。就另一名業界代表的提問，楊先生表示，中心之前曾接獲柑橘屬水果懷疑添加染色料的投訴，並曾就此進行化驗，到目前不曾檢出染色料。主席在回應一名業界代表的提問時表示，目前沒有在柑橘屬水果中加入染色料的出產地／供應商的資料，而確保所售產品符合法例是零售商的責任。主席補充說，雖然法例沒有涵蓋柑橘屬水果外的其他水果，但根據該條法例的精神，在其他水果中添加染色料的行為是不被容許的。

#### **議程項目四**

##### **預先包裝食物的標籤 - 盆菜**

13. 關惠菁女士向與會者簡介預先包裝盆菜的標籤問題。她指出，近年甚受香港市民歡迎的盆菜是一種極具本地特色的佳餚，不少食肆都會售賣盆菜來吸引顧客。《食物及藥物(成份組合及標籤)規例》(第132W章)規定，除非獲得豁免，否則所有預先包裝食物(包括盆菜)均須加上下列資料的可閱標記：食物名稱；配料表；保質期的說明；特別貯存方式或使用指示；數量、重量或體積；製造商或包裝商的姓名或名稱及地址；以及營養標籤。《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定，任何人不得在其出售的食物標籤或宣傳品上對所售賣的食物作出虛假說明或在食物的性質、物質或品質方面誤導他人。任何人在香港出售不適合供人食用的食物，即屬違法。她建議業界在收貨時檢查食物和食物材料的質量；把食物和食物材料貯放在安全溫度；盡量縮短已煮熟食物的冷卻時間；避免過早配製盆菜及盆菜材料；如需運送熱盆菜，應把溫度保持在攝氏60度以上，而冷凍的盆菜則應保持在攝氏4度或以下；以及向消費者提供有關進食盤菜前正確的貯存及翻熱方法的書面食用說明。消費者則應向持牌及可靠的食物供應商訂購盆菜；避免把盆菜放在室溫下過久；已煮熟或翻熱的盆菜，應盡快進食，否則應把盆菜保持在攝氏60度以上；如發現食物味道或氣味有異樣，應立即停止進食；以及保持均衡飲食，避免過量進食高熱量、高糖分、高鹽分、高脂肪及/或高膽固醇的食品。

14. 關惠菁女士在回應業界代表的查詢時表示，上述規定只適用於預先包裝食物，不適用於在食肆“堂食”的新鮮烹製食物。主席指出，標籤上標上盆菜的總重量可以接受。如對應提供什麼數據或資料有疑問，可參考相關指引或致電風險傳達組的諮詢熱線。

## **議程項目五**

### **到會服務的食物安全**

15. 關惠菁女士向與會者講解到會服務的食物安全事項。她指出，節日聚會時，僱用到會服務到私人場所是受歡迎的選擇。但到會服務存在不少食物安全問題，包括短時間內準備多款食物，設備及人手不足；過早烹煮食物，增加熟食受交叉污染的風險；保溫設施不足，未能把食物保持在安全溫度內；以及進食前未有徹底翻熱食物等。她對業界作出以下建議：不應接受超越能力負荷的訂單；小心安排所需的人手、空間和用具數量；避免過早烹煮食物；把生的食物和熟的食物分開處理；解凍冷藏食物時，應把食物放在攝氏4度或以下的冷凍櫃內，或放於清涼及流動的自來水中解凍；食物必須徹底煮熟，直至中心溫度達攝氏75度或以上；已煮熟的食物須熱存在攝氏60度以上；冷凍的食物須貯存在攝氏4度或以下；所有接觸食物的器具，在使用前都應徹底清潔和消毒；運送的食物應以乾淨的容器盛載，並妥為蓋好；運送時要確保貯存溫度控制得宜；運送食物的車輛須保持清潔；確保到會場地有足夠的熱存／冷凍設備；如須翻熱，應把食物徹底加熱至中心溫度達攝氏75度或以上；奉客前要將所有食物妥為蓋好；以及充分注意到會場地的環境衛生和個人衛生。

## **其他事項**

### **生蠔與食物安全**

16. 楊志明先生向與會者簡介售賣和進食生蠔的食物安全注意事項。他指出，蠔以過濾大量

海水的方式進食。如果養蠔或採蠔的水域水質帶有病原體（例如諾如病毒或副溶血性弧菌）、化學污染物或天然毒素，這些物質便會在蠔的體內積聚。假如進食了受病原體污染的生蠔，可引致食物中毒。而現時並沒有有效措施可完全消除生蠔體內的諾如病毒。他提醒業界以下事項：應向可靠的供應商購入生蠔，生蠔須附有原產地有關當局簽發的衛生證書；售賣生蠔須獲得食物環境衛生署署長的書面許可；以及盡量採購在乾淨水域生長和採獲的蠔。他又對市民作出以下建議：高風險人士（長者、幼童、孕婦和免疫力較弱的人及肝病患者）應避免進食生蠔；無論外賣或堂食，都應光顧可靠的持牌店鋪；切勿生吃只供熟食（即須烹煮）的蠔隻；購買前，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書；生蠔在運送及貯存的過程須保持在攝氏4度或以下。

#### **配方產品及預先包裝嬰幼兒食物的營養和健康聲稱的建議規管架構**

17. 主席告知與會者，為加強對嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品，以及預先包裝嬰幼兒食物的營養和健康聲稱的規管，中心將於二零一五年年初發表有關的規管架構諮詢文件，預計於二零一五年一月展開為期三個月的諮詢期，他歡迎業界提出意見和建議。中心亦會舉行公開論壇收集公眾的意見和反饋。

#### **下次會議日期**

18. 下次會議日期有待決定。

19. 餘無別事，會議於下午三時五十分結束。