

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十次會議紀要

日期: 二零一五年七月二十九日

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
黃漢明先生	環境保護署助理署長(減廢及回收)	
董立仁醫生	高級醫生(風險傳達)	
譚秀琮醫生	風險評估組主管	
劉昌志醫生	高級醫生(風險評估)2	
白諾文獸醫	高級獸醫師(風險評估)	
楊玉葉女士	高級總監(牌照)	
游天頌先生	科學主任(污染物評估)	
鍾可欣女士	科學主任(除害劑殘餘)	
馮慧中女士	科學主任(營養)	
廖珮珊女士	科學主任(標準訂定)	
陳家茵女士	科學主任(食物添加劑)	
李蔭鴻先生	總監(進/出口)1	
陳寶儀女士	衛生總督察(傳達及回應)	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

劉美莉女士	勁寶食品有限公司
林麗娜女士	屈臣氏實業
張翠翠女士	屈臣氏實業
Ms. Tobby Lai (沒有提供中文姓名)	美國雅培製藥有限公司
黃仲雅女士	味珍味(香港)有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
關綽姿女士	淘化大同食品有限公司
許嘉慧女士	雅生萊(香港)有限公司
李世傑先生	澳華食品

Mr. Wilson Tang (沒有提供中文姓名)	澳洲商務署
林柏華先生	百好食品有限公司
周婉雯女士	德信顧問公司
黃聲中女士	伯齊科技
陳伯南先生	康達食品專業網絡
王錦潤先生	Blast Imports (沒有提供中文名稱)
陳嘉莉女士	瑞典貿易投資委員會
吳子暉先生	大家樂集團有限公司
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
劉穎童女士	金寶湯亞洲有限公司
高岩女士	香港嘉吉有限公司
黃俊傑先生	佳力高試驗中心有限公司
歐陽欣欣女士	美國家得路天然健康食品
張燕珍女士	國泰航空飲食服務(香港)有限公司
黃穎妍女士	食益補(香港)有限公司
林文輝先生	四洲休閒食品(汕頭)有限公司
蔡仲法先生	Chemical Laboratory (HK) PTE. Limited (沒有提供中文名稱)
黃智先生	中國檢驗有限公司
謝敬宜先生	華潤五豐有限公司
曾玉萍女士	華潤萬家(香港)有限公司
孫慧恩女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐港領事館
陶履茜女士	印度駐港領事館
黃佩迎女士	大昌貿易行有限公司
蔡潔瑩女士	達能紐迪希亞生命早期營養品 香港有限公司
曾樂華先生	大昌貿易行有限公司 - 食品加工中心
Mr. Carlo C Catingan (沒有提供中文姓名)	樂都香港有限公司
黃偉駿先生	江戶貿易公司
Mr. Steven Horton (沒有提供中文姓名)	澳享有限公司
劉育娟女士	歐陸食品檢測服務香港有限公司
陳淑銘女士	大快活集團有限公司
鄭志楊先生	恆天然乳品(香港)有限公司
陳綺萍女士	菲仕蘭(香港)有限公司
梁雪瑩女士	Godiva Chocolatier (Asia) Ltd. (沒有提供中文名稱)

潘國濂先生	香港貨品編碼協會
陳鴻斌先生	凱鉅有限公司
龔卓敏女士	亨氏香港有限公司
王可君女士	康寶萊
瞿全先生	香港兒童食品製造有限公司
譚俠聲先生	香港餐飲聯業協會有限公司
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
晏菁女士	香港嬰幼兒營養聯會
余仲謙先生	香港專業教育學院
張思定先生	香港零售管理協會
王小玲女士	香港供應商協會
孫永耀先生	香港供應商協會
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
周肇基先生	鴻福堂(涼茶)有限公司
吳凱麗女士	和黃中國醫葯科技有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
倫志文先生	國際食品安全協會
Dr. Miro Smriga (沒有提供中文姓名)	International Glutamate Technical Committee & Ajinomoto Co. (沒有提供中文名稱)
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
彥坂久美子女士	日本貿易振興機構
周天任先生	日本貿易振興機構
黃穎芝女士	金百加發展有限公司
何嫻女士	南順(香港)有限公司
余錦蕙女士	李錦記有限公司
黃慧敏女士	李錦記有限公司
梁子飛女士	萬寧
Ms. Maggie Chu (沒有提供中文姓名)	Marks and Spencer (Asia Pacific) Ltd. (沒有提供中文名稱)
何雅欣女士	美心食品有限公司
陳婉嫻女士	美心食品廠
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
羅凱盈女士	無印良品(香港)有限公司
Ms. LI Marilyn A. (沒有提供中文姓名)	磨茹麵包店

王沛森先生
馬榮生先生
劉希文女士
潘昊琳女士
李培祥先生
黃倩怡女士
勞慧琮女士
湯倩姬女士
張仲雯女士
黎倩雯女士
盧家敏女士
林澤汶先生
林凱明女士
郭麗娟女士
劉可珪女士
黎思瑤女士
葉麗兒女士
安嘉明先生
伍耀偉先生
梁志豪先生

Ms. Antonia Martinez

Ferreras (沒有提供中文姓名)

張素芬女士
黃錦全先生
黎承顯先生
梁思敏女士
司徒詠珊女士
區俊傑先生
洪詠怡女士
吳志華先生
張詠賢女士
劉叔禮先生
黎文義先生
吳澤森先生
陳志剛先生
譚善慧女士
關子俊先生
周俊揚先生
謝兆礎女士

天一環球有限公司
雀巢香港有限公司
新西蘭駐香港總領事館
新西蘭全接觸
日清食品(香港)管理有限公司
營堡坊食品銷售有限公司
食油採購有限公司
泛威有限公司
伯伯加奴太平洋有限公司
百佳超級市場(香港)有限公司
Pizza Express (HK) Ltd. (沒有提供中文名稱)
香港必勝客
群力發展有限公司
鹽邦國際有限公司
墨西哥經濟部駐華代表處
香港通用檢測認證有限公司
慎昌有限公司
信和集團旗下酒店
詩妙健
雪印香港有限公司

Spanish Consulate Trade Commission (沒有提供中文名稱)

雪肌蘭健康管理中心
太古可口可樂香港有限公司
香港餐務管理協會
牛奶公司集團
嘉頓有限公司
信基國際企業有限公司
捷榮咖啡有限公司
萊茵技術監護(深圳)有限公司
香港聯合利華有限公司
香港百宜有限公司
越南社會主義共和國駐香港-澳門總領事館
維健生產有限公司
維他奶國際集團有限公司
惠康新鮮食品中心
箭牌亞洲
惠氏(香港)控股有限公司
裕利藥業

列席者：

陳筱鑫先生

食物及衛生局首席助理秘書長(食物)1

楊建偉博士

食物及衛生局助理秘書長(食物)特別職務 2

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第50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

本港售賣的壽司和刺身的微生物質素(2014年)

3. 劉昌志醫生向與會者簡介食物安全中心(中心)一項有關本港售賣的壽司和刺身的微生物質素風險評估研究結果。他表示，壽司和刺身向來甚受港人喜愛，但兩者均屬於風險較高的食物。過往的本地研究顯示，壽司和刺身的衛生質素有待改善。這次研究的目的是了解本港現時市面上出售的壽司和刺身的微生物質素和壽司飯酸鹼值的大致情況。中心在二零一四年七月至十月期間共取得98個壽司樣本和99個刺身樣本，其中只有四個樣本(佔2%)的微生物質素未能令人滿意；兩個樣本(佔2%)的米飯酸鹼值在4.6或以上。檢測結果顯示，本港市面上出售的壽司和刺身的微生物質素普遍令人滿意。至於微生物質素未如人意的樣本，中心已向相關的食物店鋪發出衛生建議，並再次抽取樣本進行跟進，跟進樣本的檢測結果全部合格。劉醫生對業界作出下列建議：應不時檢測壽司飯的酸鹼值，尤其當有新的員工或新的壽司配製方法時，以確保壽司飯的酸鹼值在4.6或以下；配製好的壽司應以攝氏4度或以下的低溫存放，否則便須於四小時內進食；陳列的刺身應保持在攝氏4度或以下的低溫存放，但供生吃

的活介貝類不在此列。市民則應確定刺身和壽司仍保持新鮮及存放的溫度適當，方才進食；應盡快食用外賣的刺身及壽司，否則應將食物存放在攝氏4度或以下，以減低食物風險；免疫力較低的人士、長者、孕婦和幼童應避免進食生或未經徹底煮熟的食物。

議程項目二

有關規管食用油脂及回收“廢置食用油”的立法建議

4. 李蔭鴻先生簡介本港進出口食用油脂的情況和有關的立法建議。他表示，目前香港並沒有特定法例規管食用油脂的進口和出口，但一般規管食物安全的法例亦適用於供人食用的食用油脂。出口的食用油脂只需符合出口目的地當局相關的法例要求。根據立法建議，食用油脂不得使用“廢置食用油”或非擬供人食用的“劣質油脂”作為生產原料。食用油脂進口商須提供生產地官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構證明書，以證明進口香港的食用油脂達到擬議的法定食用油脂標準，以及適宜供人食用。有關提供證明書的要求亦適用於在港生產供出口的食用油脂。食用油脂進口商須提供證明書或其他證明文件副本予其下游分銷商、零售商或食肆。

5. 游天頌先生接着簡介立法建議中有關修訂食用油脂標準的建議。他表示，食用油脂的定義參考自食品法典委員會。政府建議制定食用油脂的安全標準，就食用油脂中五種金屬雜質：砷、鉛、芥酸、黃曲霉毒素和苯並[a]芘的含量設定上限。此外，政府亦建議就豬油中的過氧化值和酸度訂立法定標準，以冀提升市場上相關產品的品質。政府已於二零一四年十二月諮詢食物安全專家委員會，委員會亦贊同有關建議標準的規管方向。

6. 環境保護署的黃漢明先生向與會者簡介有關加強規管回收“廢置食用油”的立法建議。他指出，“廢置食用油”如能妥善回收，可循環再造成生物柴油或肥皂等商品，既可達到環保目的，又能防止“廢置食用油”回流用作供人食用或用作製造食品

的原材料。根據立法建議，“廢置食用油”是指任何煮食過程中扔棄的食用油，不論這些食用油是否曾被使用作原本的用途，包括經使用煮食油、已過期食用油及隔油池廢物，但不包括來自家居的食用油。政府擬修改《廢物處置條例》(第354章)，引入“廢置食用油”收集、處置及進／出口牌照。收集“廢置食用油”者須持有“廢置食用油”收集牌照，所收集的“廢置食用油”只能售予或交予持有根據《廢物處置條例》發出牌照的“廢置食用油”收集商／處置商／出口商；“廢置食用油”處置商須持有“廢置食用油”處置牌照，其處置設施須按照適用的許可證／牌照要求運作，並只可把回收的“廢置食用油”作合法的工業再造用途。進／出口“廢置食用油”者須申領“廢置食用油”進／出口牌照，所有進／出口的“廢置食用油”批次均須取得根據《廢物處置條例》(第354章)發出的許可證。所有收集商、處置商、進／出口商均須備存完整的“廢置食用油”交收、庫存、處置及進／出口記錄。政府在修訂《廢物處置條例》前將實施一些新的行政措施。食物環境衛生署(食環署)將透過食物業處所牌照條款，規定持牌處所產生的“廢置食用油”必須交由已向環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，並妥為保存記錄。環保署將接受“廢置食用油”收集商、處置商和出口商自願登記。

7. 楊玉葉女士補充說，上述行政措施旨在監察“廢置食用油”的回收，以確保食用油在棄置後，不會被用作生產食油的材料。環保署會先為本地的“廢置食用油”收集商、回收商或出口商進行登記。食環署則會附加持牌條件，規定所有食肆、工廠食堂、食物製造廠和烘製麵包餅食店把“廢置食用油”交由環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，並須妥為備存記錄。若持牌人違反持牌條件，經警告後，如仍屢犯不改，食環署會考慮取消有關牌照。

8. 一名業界代表指他原則上支持規管“廢置食用油”的處置，但對進口食用油須附有證明書的規定甚有保留。他認為一些數量不多、昂貴、比較特別的海外進口油類應獲豁免，因為取得證明書的成本與其銷售量不成比例。如不獲豁免，這類產品將面臨兩種情況：一是成本上漲，價格大幅上升；二是在本港市場絕跡，令消費者的選擇減

少。他指出，營養標籤在推行時亦面對同樣的問題。他補充說，地溝油事件只限於內地、香港和台灣，其他國家並沒有發生同類事件。

9. 另一名業界代表表示他經過劣質豬油和地溝油等事件後亦支持立法管制食用油脂。他詢問食用油的供應商和分銷商會否向零售商和食肆提供有關的證明書。他認為對食用油的用法規管不宜過嚴，因為有些煮食油是可以用兩次而不影響品質的。他亦支持加強規管“廢置食用油”的回收。他關注到日後“廢置食用油”收集商的牌照會否減少，從而令食肆的成本上升。他認為對於“廢置食用油”不多的小型食肆來說，須保存“廢置食用油”交給收集商的記錄這項規定未免過苛。他又建議給予六個月至一年的寬限期，讓小型食肆有充足的時間適用新規定。主席澄清說，目前政府沒有打算規定食用油只能用一次。但無論如何，食用油的品質必須良好並符合法定標準。

10. 另一名業界代表指出，一些烘製麵包餅食店和食物製造廠只會產生小量“廢置食用油”。她建議設定一個“廢置食用油”最低數量，只要不超過該數量便無須交由持牌“廢置食用油”收集商收集。

11. 一名業界代表詢問進口商已提供證明書的食用油須否再進行化驗，李蔭鴻先生澄清說，立法建議規定進口商須提供證明書，以證明進口香港的食用油脂達到擬議的法定食用油脂標準，以及適宜供人食用。

12. 另一名業界代表對規管食用油脂的建議亦表支持，認為此舉可解決食物安全問題及平釋公眾疑慮，但有關產品的成本無可避免會上升。他建議政府鼓勵食用油供應商引入更多品牌，因為現在的品牌有些未必能符合修訂後的標準。他指出，業界對於食用油循環再用有豐富經驗，但如政府編製這方面的指引對業界亦有參考作用。他又詢問連鎖店的“廢置食用油”可否集中在一個地點收集，而非逐間店鋪收集。他認為政府應顧及市場需求，發出足夠數目的“廢置食用油”收集商牌照，以免業界的成本上升。主席澄清說，立法建議中食用油的定義已涵蓋循環再用的煮食油。

13. 就一名業界代表的查詢，主席回應說，目前還沒有一種特定的科學方法鑑別以地

溝油來製造的食用油。對於另一名業界代表的查詢，主席回應說，有關禁止台灣某些食用油輸港的禁令目前仍然生效。該業界代表續問，在台灣製造但在新加坡包裝的食用油在進口香港時以新加坡為出產地是否合法。

14. 對於有業界代表問及DHA、大豆卵磷脂和魚油等健康產品是否受立法建議規管，游天頌先生在主席的指示下，把食用油脂的建議定義再重申一遍。

15. 一名業界代表指出，當外國被要求證明進口香港的食用油脂達到擬議的法定食用油脂標準，以及適宜供人食用時，並不會指明有關產品符合香港的法定要求。主席表示會與各國駐香港總領事再商討此事。另一名業界代表指出，當外國產品被要求符合本港制定的標準時，外國出口商／當局須專門按照本港的規定進行多項檢測。這樣最終會令成本上漲，限制了本港市民的選擇。

16. 楊玉葉女士在回應一名業界代表的查詢時重申“廢置食用油”的定義(見上文第6段)。當食肆聘用承辦商處置隔油池廢物時，須聘用已在環保署登記的“廢置食用油”收集商，並保存有關紀錄。另一名業界代表詢問可否對品質高的有機食用油放寬進口食用油須進行檢測和有證明書的規定。主席回應說，如要求特別處理，便須提供大量支持理據。

17. 一名業界代表查詢，如某油品的出口國與製造和包裝國不同，應由哪個國家提供證明。主席認為較簡單的做法是由製造國負責提供證明。另一名業界代表詢問出口國認可實驗室發出的證明書會否得到認可。李蔭鴻先生回應說，證明書必須由官方認可獨立檢測機構簽發。如實驗室的認受性成疑，出口國會被尋求作出澄清。至於香港出口的產品，可參考政府認可的實驗室名單。一名業界代表指出，香港出口的產品，如每一批次均須檢測和核證，會帶來不便和額外成本。她建議出口產品只須符合進口國／地區的規例要求即可。

18. 另一名業界代表認為要求其他國家證明其產品符合香港的特定規例要求非常困難，因為對於這些國家而言香港的市場很小。而且很難解釋為何只有食用油有特定規

管要求，而其他食品則沒有。他認為比較好的做法是由進口商對其進口的產品品質負責，而非訴諸外國證明。

19. 對於另一名業界代表的提問，主席回應說，進口“混合”食用油須取得出口國的證明書。

20. 主席告知與會者，上述立法建議的公眾諮詢期將於二零一五年十月六日結束。二零一五年七月三十日和九月八日將分別舉行兩場公眾諮詢會，歡迎有興趣人士參加。

議程項目三

《食物內除害劑殘餘規例食物分類指引》的修訂內容

21. 鍾可欣女士向與會者簡介《食物內除害劑殘餘規例食物分類指引》（《指引》）的修訂內容。她表示，《指引》旨在方便業界識別有關食品適用的除害劑殘餘限量。《指引》是參考食品法典委員會的食物及動物飼料分類而擬備的。《指引》只包括本地食品和切合本地情況的食品，業界人士在有需要時應參考食品法典委員會分類方法的原文，以查閱食品法典委員會的整份食品名單。這次修訂內容包括把編號VL0483 的中文通用名稱由“葉用萵苣(包括唐生菜、油麥菜、A菜)”改為“葉用萵苣(包括唐生菜)”；編號VL0490的中文通用名稱由“芭蕉葉”改為“車前草／田貫草”。此外，食物類別“葉菜類蔬菜”的最高殘餘限量／最高再殘餘限量亦適用於油麥菜。《指引》已上載於中心網頁，中心已於二零一五年七月二日舉行技術會議，向業界人士講解有關修訂。中心會定期檢討《指引》，並按需要不時對《指引》作出修訂或增補。

議程項目四

反式脂肪的最新發展

22. 馮慧中女士向與會者簡介反式脂肪的最新發展。她解釋說，反式脂肪增加低密度脂蛋白膽固醇（即所謂“壞”膽固醇），減少高密度脂蛋白膽固醇（即所謂“好”膽

固醇)，增加患心臟病的風險。膳食中的反式脂肪分天然反式脂肪及人造反式脂肪。天然反式脂肪存在於牛和羊的奶和脂肪及其製品（例如全脂牛奶及牛油）。人造反式脂肪是植物油經過“氫化過程”處理中形成。膳食中主要的反式脂肪是人造反式脂肪，源自進食了以部分氫化植物油為材料的食品或用氫化植物油烹調的煎炸和烘培食品。世界衛生組織建議把“利用國家政策從根本上消除在食品供應中使用部分氫化植物油”列為全球預防和控制非傳染性疾病達標與否的其中一個監控指標。美國食物及藥物管理局最近公布把膳食中主要反式脂肪來源的部分氫化油列作食物添加劑規管。除美國外，不少國家亦有對反式脂肪實施規管。在本港，中心早於二零零八年製作了《減少食物中反式脂肪業界指引》供業界參考，並在二零零七至二零一二年期間進行了四次有關食物中反式脂肪含量的風險評估研究。二零一二年的研究結果反映出業界在減少食物中的反式脂肪之餘，不增加飽和脂肪含量是切實可行的。根據香港營養標籤的要求，預先包裝食物的營養標籤必須標示其反式脂肪含量。符合相關聲稱條件的預先包裝食物，可作出“不含反式脂肪”的營養聲稱。嬰兒配方產品的反式脂肪酸含量不得超過脂肪酸總含量的3%。因應國際間的最新發展，如各國家／地區的規管方式及建議，中心會不時審視規管氫化油使用的需要。中心會繼續與業界攜手進一步減少食物中的反式脂肪含量，保障食物安全及公眾健康。

議程項目五

檢定營養標籤的抽樣方案

23. 陳寶儀女士向與會者簡介檢定營養標籤的抽樣方案。她首先指出，業界有責任確保營養標籤和營養聲稱符合《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》(第132W章)的各項規定，並確保標籤上的數值準確反映食品的營養素含量。中心會抽取預先包裝食物的樣本，檢測其營養素含量。現時採用的抽樣方案參照海外做法，從同一批有關食品中隨機抽取十二個獨立預先包裝消費者單位，然後混合成為一個複合樣本。化驗人員會將該複合樣本分為三份進行化驗分析，分析結果會作為該批食品的營養素含量估計數值。化驗分析結果將按照《營養標籤及營養聲稱技術指引》內的標準解釋。然

而，中心職員有時未必能夠從零售店鋪抽取十二個同一批次的獨立預先包裝食物樣本。根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第62(1)(b)條，凡食物是存盛於未開啟的包裝內以供零售的，則上述樣本不得少於任何個別包裝內的全部分量。因此，只要所抽取的樣本可公正地作為大部分有關食物的樣本，只抽取一個食物樣本便可。主席指出，中心會盡量抽取十二個樣本，但如零售店的實際情況不許可，則會抽取少於十二個樣本。

議程項目六

供 36 個月以下嬰幼兒食用的嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝食物的營養和健康聲稱

24. 廖珮珊女士向與會者簡介供36個月以下嬰幼兒食用的嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝食物的營養和健康聲稱的建議規管架構的公眾諮詢結果。她表示，諮詢期由二零一五年一月六日至四月十七日，期間接獲131份意見書。建議規管架構的首要原則分別是：(a)應禁止嬰兒配方產品作出營養聲稱(營養素含量聲稱及營養素比較聲稱)；(b)應禁止配方產品(嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品)和嬰幼兒食物作出減低疾病風險聲稱；(c)應准許嬰幼兒食物作出營養聲稱(營養素含量聲稱和營養素比較聲稱)、營養素功能聲稱及其他功能聲稱；(d)獲准在聲稱中陳述的營養素或成分，應對嬰幼兒的健康十分重要；以及(e)營養和健康聲稱應符合有關含量的特定條件，而健康聲稱必須具科學佐證，並已通過可信的評審程序。首要原則(a)至(c)如獲接納，某些配方產品／嬰幼兒食物的若干聲稱便予准許，另一些聲稱則予禁止。在這範圍內，一些產品和聲稱組合的規管方向公開予各界討論。回應者(包括醫護專業人士、學者、關注團體、公眾人士)大多主張以規範方式作規管，而業界和傳媒則普遍支援包容方式。在對首要原則(c)有回應的31份意見書中，有8份對該項原則不表支持。持份者普遍支持設立核准聲稱的機制。一些持份者關注政府在評審健康聲稱方面，很有可能遇上問題。關注團體和醫護專業人士認為寬限期宜短；而業界則認為寬限期宜長。

25. 廖珮珊女士表示，考慮到本地情況、海外做法、公眾諮詢結果及母乳餵哺政策，中心在二零一五年六月諮詢食物安全專家委員會和食物及環境衛生諮詢委員會的意見後，草擬了規管方式。政府建議不准嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品作出營養和健康聲稱，但准許嬰幼兒食物作出營養聲稱、營養素功能聲稱及其他功能聲稱。現時一些聲稱具醫藥療效的配方產品及嬰幼兒食物，不屬藥物／中成藥規管範圍，亦不受《不良廣告(醫藥)條例》管制。政府建議藉此機會，在擬議的規管架構中訂明配方產品和嬰幼兒食物不得作出療效聲稱。其他建議包括特殊醫用嬰幼兒配方產品如符合特定的標籤規定，其營養和健康聲稱可獲豁免而不納入規管架構；嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品設18個月寬限期，以便業界清售存貨；至於嬰幼兒食物，由於處理產品聲稱的申請需時，建議給予至少兩年寬限期，以便業界作好準備。政府會就廣告的寬限期進一步徵詢持份者的意見。

26. 廖珮珊女士補充說，政府已於二零一五年七月十四日向立法會呈交公眾諮詢結果及建議規管方式，並計劃在明年向立法會提交立法建議以供討論。中心已於二零一五年七月八日舉行第一次技術會議，與相關業界代表討論各項技術細節。中心會繼續舉辦技術會議，歡迎有興趣的業界代表報名參與。

27. 一名業界代表詢問政府會否回應，以及以什麼方式回應業界和立法會議員的不同意見。主席回答說，由於食物及衛生局的代表已離席，故不能提供即時回應。另一名業界代表指出，美國並沒有禁止營養及健康聲稱，香港的規管建議剝削了本地消費者的知情權。她說，政府應提供母乳比配方產品更有益的科學證據，以令業界信服。她續說，廣告的寬限期應比產品的寬限期長，以免造成混亂。

28. 主席在回應一名業界代表的查詢時表示，建議的規管架構並非“一刀切”的做法，例如嬰幼兒食物仍獲准作出若干聲稱。政府收到的意見已分別按意見書的數目及提交意見的人數分別整理及列出。另一名業界代表認為香港現時的环境和條件並不利於餵哺母乳，母親們仍須依賴配方產品。限制她們的知情權只會驅使她們在網上搜尋

資訊，造成訊息混亂。

議程項目七

進口或售賣內地供港蔬菜

29. 陳寶儀女士向與會者簡介本港對進口或售賣內地供港蔬菜的規管情況。中心一直透過恆常食物監察計劃，按風險為本，透過進口、批發及零售層面抽取食物樣本（包括蔬菜）作測試，確保食物符合本港法例規定和適宜供人食用。根據特區政府與內地監管當局現行的行政安排，供港蔬菜必須來自在內地監管當局備案的菜場及生產加工企業，每批進口蔬菜均須附有供港澳蔬菜出貨清單等出口證明文件，運輸包裝上須掛上列出蔬菜來源資料的標籤。所有內地經陸路輸港的新鮮蔬菜必須經指定的文錦渡關口進港，由中心人員在文錦渡食品管制辦事處進行檢驗。從事進口和販賣蔬菜的進口商和販商，應從內地出入境檢驗檢疫局監管備案的菜場及生產加工企業進口蔬菜。

30. 陳小姐接着說，為了保障公眾健康，《食物內除害劑殘餘規例》（第132CM章）已於二零一四年八月一日正式生效。若業界進口或售賣的蔬菜出現除害劑殘餘超標的情況，業界或須根據《規例》承擔法律責任及相關的刑罰。根據《食物安全條例》(第612章)，任何從事食物進口或分銷業務的人士需向食環署署長登記為食物進口商／分銷商。如售賣由內地供港蔬菜的零售商亦從事蔬菜進口，須向食環署署長登記為食物進口商。《食物安全條例》亦規定任何人在經營業務的過程中在香港進口、取得或以批發方式供應食物，須保存為其供應食物和向其採購食物商號的交易紀錄，並在食環署人員要求時，出示該等紀錄，以供查閱。

議程項目八

預先包裝食物的標籤

31. 陳寶儀女士向與會者簡介預先包裝食物標籤的規管情況。她首先解釋了預先包裝

食物的定義。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)的規定，預先包裝食品必須加上適當的食物標籤。食物標籤須列出以下資料：食物名稱；配料表；保質期的說明；特別貯存方式或使用指示的陳述；製造商或包裝商的名稱及地址；食物的數量、重量或體積；以及營養標籤。至於營養標籤，業界須列出能量及七種核心營養素(即蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉、糖)的資料。業界可作出營養聲稱，但食物標籤及宣傳用語須符合規定。營養標籤的一般豁免原則包括實際運作的困難(例如包裝總面積少於100平方厘米)；食物中不含能量值或任何核心營養素；某些沒有添加其他配料或經任何處理的新鮮食物(例如：新鮮和乾的蔬果)；以及低銷售量的預先包裝食物(每年銷售量不超過3萬件)。陳小姐接着介紹了小量豁免制度的準則和申請程序。

議程項目九

《食物安全條例》(第 612 章)關於互聯網食品商的登記規定

32. 陳寶儀女士向與會者指出，食物進口商和分銷商的登記計劃亦同時適用於網上食物商。根據《食物安全條例》(第612章)第4和第5條規定，任何從事食物進口或分銷業務的人士，不論有關食物是通過電子或其他途徑獲取，均須向食環署署長登記為食物進口商／食物分銷商，並已獲取有關食物，不論是通過電子或其他途徑。為施行《食物安全條例》(第612章)，某人一旦取得食物的管有權或控制權，即使有關食物未必由其保管，即屬獲取有關食物。已根據其他條例取得政府牌照的食物商，可獲豁免遵從登記的規定，但必須向食環署署長提供經營食物進口或分銷業務的補充資料。登記制度有助食環署署長在發生食物事故時，迅速辨識和聯絡某一組別的食物商。任何人無合理辯解而沒有就其食物進口或分銷業務登記為食物進口商／食物分銷商，即屬犯罪，可被處最高罰款5萬元及監禁6個月。食物進口商和食物分銷商的登記有效期為3年，其後可予續期。《食物進口商和食物分銷商登記制度指引》已上載食物安全條例網頁，以供參考。

其他事項

33. 國際穀氨酸技術委員會(IGTC)科學顧問Dr. Miro Smriga提出討論味精(穀氨酸—鈉)在食物包裝上的標示事宜。他指出，味精其實是一種穀氨酸，而穀氨酸是食物／大自然中最豐富的氨基酸之一。穀氨酸能帶出鮮味，很多調味料都含豐富的穀氨酸。人體並不能識別味精與其他穀氨酸的不同之處，所有穀氨酸在人體內的代謝過程都是一樣的。食物中的穀氨酸除了在減少攝入鈉方面扮演重要角色(用味精取代鹽可減鈉約30%)外，還促進唾液分泌，而且是腸道能量的主要來源。美國農業部認為符合某些條件的味精屬於天然成分，而美國食物及藥物管理局則不容許含有天然游離穀氨酸的食物在標籤上作出“不含味精”的聲稱。其他國家亦認為如產品含有可檢測得到的穀氨酸，卻作出“不含味精”的聲稱實屬誤導／不能接受。在香港，食品公司利用“不含味精”或“無添加”等聲稱作為爭奪市場佔有率的工具。《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定食物標籤不得在食物的性質、物質或品質方面誤導他人。國際穀氨酸技術委員會建議禁止含可檢測得到的穀氨酸的食物作出“不含味精”聲稱。

34. 陳家茵女士向與會者講述了一宗涉及某知名豉油品牌在報紙上宣傳其產品不含味精的法律個案。該產品其後被測出含有味精，結果製造商被裁定在廣告上作出虛假聲稱罪成。主席指出，雖然本港法例沒有明文規定不得作出“不含味精”聲稱，但業界應以上述個案為鑑，在作出該類聲稱時，須確保其產品確實不含味精。中心月初曾刊登一篇關於味精的文章，希望能引起社會人士對該議題的關注。

35. 就主席的提問，Dr. Miro Smriga指出，即使香港某些食肆聲稱其食物沒有添加味精，但其實食物依然含有穀氨酸，因為穀氨酸是基本的味道成分。

36. 主席在回應一名業界代表的提問時表示，除了有個別人士會出現特異體質反應外，目前沒有科學證據證明食用味精與健康差或身體的不良反應有關。

下次會議日期

37. 下次會議將於二零一五年九月舉行，具體日期有待決定。

38. 餘無別事，會議於下午五時三十分結束。