

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第六十三次會議紀要

日期: 二零一八年四月四日

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**

吳志翔醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	主席
游天頌先生	科學主任(污染物評估)	
莊梓傑博士	科學主任(營養標籤教育)	
林漢基博士	科學主任(策劃)2	
黎穎秀女士	署理總監(風險傳達)	秘書

**業界代表**

林麗娜女士	屈臣氏實業
盧樂笙先生	英王麵包(香港)有限公司
卞詠鈞先生	美國雅培製藥有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)
周詠恩女士	味珍味(香港)有限公司
鍾浩霖先生	味珍味(香港)有限公司
盧凱萍女士	味珍味(香港)有限公司
郭家豪先生	味珍味(香港)有限公司
姚佩琮女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
林柏華先生	百好食品有限公司
高韻姿女士	大家樂集團有限公司
馮熾融女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司
梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
伍瑋琪女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司

簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
余家豪先生	文萊總領事館
呂文斌先生	科威特駐港總領事館
關子俊先生	達能紐迪希亞生命早期營養品(香港)有限公司
謝蔚旻女士	大昌貿易行有限公司
Ms. Carlo C. Catingan (沒有提供中文姓名)	都樂香港有限公司
梁瓊文先生	環境化驗有限公司
張詠賢女士	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
楊玉瑜女士	甘泉食品有限公司
張燮儀女士	Fresh-cut Produces Ltd. (沒有提供中文名稱)
何佩明女士	園心食品有限公司
潘國濂先生	香港貨品編碼協會
梁達義先生	香港迪士尼樂園
曾展恒先生	香港迪士尼樂園
譚英傑先生	香港迪士尼樂園
梁漢健先生	香港迪士尼樂園
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
劉慧君女士	香港益力多乳品有限公司
蔡詩雅女士	匯昌市場拓展有限公司
鄭敏慧女士	天祥公證行有限公司
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
區穎琛女士	港島香格里拉大酒店
周天任先生	日本貿易振興機構
戴興智先生	萬寧
何淑冰女士	美心食品有限公司
王智毅先生	美高華興有限公司
穆思思女士	墨西哥經濟部
王義勇先生	默錄(亞洲)有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
游倩鈴女士	日清食品(香港)管理有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
李家琪女士	百佳超級市場(香港)有限公司
嚴立群女士	香港必勝客管理有限公司
吳穎君女士	環亞機場服務管理有限公司

林家堅先生	保能(環境)有限公司
郭文軒先生	Saraya (Hong Kong Sales) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
侯嘉俊先生	Saraya (Hong Kong Sales) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)
李寶欣女士	沙嗲王集團有限公司
陳哲銘先生	香港通用檢測認證有限公司
葉麗兒女士	慎昌有限公司
Ms. Antonia Martinez (沒有提供中文姓名)	西班牙商務署
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
潘權輝先生	香港餐務管理協會
梁思敏女士	牛奶公司集團
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
李狄豪先生	香港德國萊茵技術監護顧問股份有限公司
黃灼風先生	香港德國萊恩技術監護顧問股份有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
林思沛女士	惠康
李培祥先生	永南食品有限公司

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第63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

### 哈密瓜的食物安全貼士

3. 莊梓傑博士向與會者講述有關澳洲出產的哈密瓜受李斯特菌污染的食物安全事故。當局在二零一八年三月六日公布此事，並發出食物警報。李斯特菌在環境中無處不在，可在冷藏低溫下生存及繁殖。若感染李斯特菌，大部分身體健康的人只出現輕微病徵，但初生嬰兒、長者及免疫力較低的人則可能出現嚴重併發症。孕婦感染李斯特菌可導致胎兒流產、夭折、早產或引致新生嬰兒患上嚴重的感染。至於哈密瓜、西瓜及蜜瓜等甜瓜，以往曾因含有其他病原體(例如沙門氏菌)而爆發食物中毒事故。在該些事故中，最常見的涉事甜瓜是皺皮品種的哈密瓜。這是由於食源性病原體可能較容易附在及生存在皺皮品種的甜瓜表面。根據食品法典委員會資料，甜瓜受污染的主要風險因素包括：灌溉水受污染；食物處理人員受感染；個人衛生欠佳；溫度控制欠佳；接觸食物的表面不適當；設施／設備消毒不足。生產商須慎防交叉污染，以及因採摘後所使用的水含有微生物病原體而產生的滲透作用。若干風險因素與處理食物有關，食物處理人員應：在處理新鮮水果前後，徹底洗淨雙手；在配製及／或進食新鮮水果前，切去水果瘀傷的部分；如水果已腐爛，則應將整個水果棄掉；在去皮、切開及食用前，以流動的自來水徹底清洗新鮮的水果(包括非食用的外皮)以消除污垢；用自來水擦洗水果的硬皮，或以清潔的水果專用刷刷洗有硬皮的水果(如甜瓜)；切勿使用肥皂或清潔劑清洗水果；以乾淨的毛巾或紙巾抹乾水果能進一步減少可能存在的微生物；預先切開的甜瓜應包裹／包裝妥當，並盡快以雪櫃溫度(即攝氏4度或以下)冷藏及分發。業界可參考食品法典委員會的《新鮮水果及蔬菜的衛生規範》(Code of Hygienic Practice for Fresh Fruit and Vegetable)(CAC/RCP 53-2003)及附件，以揀選推行衛生規範的供應商。至於其他資料，業界及食物處理人員可瀏覽食物安全中心(中心)網站，參考《給餐飲業和零售店鋪配製和處理預先切開水果的衛生指引》及《水果和水果產品的食物安全貼士》。
4. 一名業界代表詢問中心會否定期在市場抽取水果樣本進行病原體檢測。主席答說，

中心已有食物檢驗計劃，以風險為依據揀選食品進行檢驗。可能會對公眾健康構成風險的即食食品(包括預先切開的水果)，亦有納入取樣範圍。該業界代表表示，她得悉預先切開及預先包裝的水果均訂有微生物標準，但質疑為何未切開的水果本身卻無有關標準。莊梓傑博士表示，中心已所發布《食品微生物含量指引》(《指引》)，即食食品亦包括在其中。在食用前無須烹煮或處理以減少微生物含量的所有食品，一概視為即食食品，並納入《指引》的涵蓋範圍。

5. 另一名業界代表表示，現時預先切開的水果視作沙律般處理，不包括計算總含菌量以供參考。這相等於有關產品不受任何管制。只管制大腸桿菌含量可能並不足夠，故中心應向業界提供預先切開水果的微生物含量指引。莊梓傑博士表示，《指引》制訂了不同的指標以作不同的用途。總含菌量是一般質素指標。由於微生物在環境中無處不在，未經烹煮便可食用的食品(例如預先切開的水果及沙律)的含菌量較高，故總含菌量並不適用。衛生指標亦非作執法用途。對於該等食品，業界應參考《指引》，並遵守就大腸桿菌及特定食源性致病菌所訂定的準則。該業界代表說，與沙律比較，預先切開水果的細菌量應屬非常低，總含菌量是有用的指標，可提醒消費者有關產品可能有問題。莊梓傑博士表示，這應由零售商決定是否檢測其產品的總含菌量以符合其本身的衛生要求，但不同種類水果的含菌量差異甚大，由中心制定有關準則並不恰當。

## 議程項目二

### 未經徹底煮熟雞蛋中的沙門氏菌

6. 莊梓傑博士告知與會者，最近發生市民在進食含有雞蛋的食物後不適的食物中毒事故。雞蛋可能會透過直向傳播或橫向傳播而受沙門氏菌污染。直向傳播指在蛋殼形成之前由受感染的生殖組織所感染的雞蛋。橫向傳播通常由蛋殼上的糞便污染所造成，以及透過環境媒介受到污染。感染沙門氏菌的病徵包括噁心、發燒、腹痛、腹瀉及嘔吐。長者、嬰兒及免疫系統較弱的人的病情通常較為嚴重，甚至可引致死亡。徹底煮熟食物能

有效殺死沙門氏菌，而吃下受沙門氏菌污染的生或未經徹底煮熟的食物可引致沙門氏菌病。一些食品因加入生蛋或輕度烹製雞蛋作配料而可能受沙門氏菌污染。業界應：從可靠的來源採購雞蛋；遵照雞蛋包裝／標籤上所載的食用日期，並把雞蛋存放在雪櫃內；避免生雞蛋與其他食物交叉污染；確保徹底清潔與雞蛋接觸的表面及用作處理雞蛋的用具；選用經巴士德消毒法消毒的雞蛋或蛋類製品或脫水的雞蛋粉配製不需要熱處理的食品；避免使用有裂紋的雞蛋，因為它們較容易受污染，故對健康造成較大的風險。另一方面，把多隻雞蛋混合攪拌後放置一旁備用而不經冷藏處理，可能令沙門氏菌滋長。在配製由多隻雞蛋混合攪拌而成的蛋液時，業界應：小心不要把生蛋濺潑到其他食物、物品表面或餐具；把已混合攪拌的蛋液存放在雪櫃備用，待有需要使用時才取出少量蛋液；混合攪拌而成的蛋液須在即日用完，期間不得在蛋液添加新雞蛋。此外，有在整個食物鏈作出多項控制措施的核證系統，經這些系統所生產的雞蛋不經烹煮或輕度烹製亦可食用。對於該些產品，業界應先小心檢視和查證相關證明才使用。

7. 一名業界代表問，衛生證明書是否進口蛋類製品所須的唯一文件。她又詢問中心有否對沙門氏菌水平訂有特別要求，以及會否抽取進口雞蛋樣本進行檢測。黎穎秀女士答說，進口商需先向食物環境衛生署(食環署)登記，而進口的蛋類製品必須附有衛生證明書。莊梓傑博士告知與會者，當局並無就生雞蛋的沙門氏菌水平制訂特別的標準，因為生雞蛋一般會在烹煮後才食用。不過，供生吃的雞蛋則好像即食食品一樣，必須符合《食品微生物含量指引》的規定，並採用其內所載有關沙門氏菌水平的準則。

8. 另一名業界代表推斷，若零售商出售含沙門氏菌的雞蛋，不屬違法。黎穎秀女士表示，所有在港出售的食物均須符合相關食物法例的規定。《公眾衛生及市政條例》(第132章)訂明，所有出售的食物必須適宜供人食用。主席補充說，部分購買時是生的食物(例如生肉)含有細菌並不罕見，但該類食品擬供在烹煮後才食用。莊梓傑博士重申，擬供不經烹煮便可食用的生肉及生雞蛋必須符合《食品微生物含量指引》所訂的微生物含量準則。

9. 另一名業界代表表示，雞蛋粉經高溫處理，不應含有沙門氏菌。

### 議程項目三

#### 最近傳媒有關瓶裝水受微塑膠污染的報導

10. 游天頌先生向與會者簡介最近傳媒有關瓶裝水受微塑膠污染的報導。二零一八年三月十六日，本地媒體報導了美國一所大學研究世界各地瓶裝水中微塑料含量的結果。該研究是經由一個非政府組織通訊社發布。該研究所測試的瓶裝水樣本從九個國家購買，包括11個品牌、27個批次及259瓶。微塑料顆粒是用 Nile Red 染色後過濾。該研究計算了直徑  $>100 \mu\text{m}$ (微米)微塑料顆粒的數目和識別塑料的形狀及種類，並通過軟件計算  $6.5 - 100 \mu\text{m}$ 塑料的數目，然後減去背景水平。結果顯示，93%的樣本含有不同程度的微塑膠污染，而微塑膠在樣本中的密度差異很大。至於較大( $> 100 \mu\text{m}$ )的顆粒，66%是碎片、13%是纖維、12%是薄膜；54%是聚丙烯、16%是尼龍、10%是聚乙烯。研究人員的結論認為，與以前食水中微塑膠的研究結果比較之後，發現至少部分微塑膠來自包裝材料及／或裝瓶過程。這個現象可能在世界各地存在。儘管如此，該通訊社提出若干尚待科學驗證的問題：(a)大多數微塑膠可以在沒有相互作用的情況下離開腸道；(b)有些微塑膠可能通過腸壁進入淋巴系統、血管等，但對健康的影響未明；以及(c)微塑膠數目方面可能有假陽性。據了解，現時並無食品法典委員會或世衛標準適用於有關微塑膠問題。歡迎食物業界提供意見和分享相關經驗。

11. 一名業界代表問，香港的自來水有否檢測微塑膠。他認為，政府／國際機構對此應有一定立場，業界因資源有限而可作的貢獻不大。主席表示，世衛或食品法典委員會現時並無就這方面制定標準。他問業界以前曾否進行類似檢測，以便可作參考。

12. 另一名業界代表表示，除了瓶裝水，很多其他飲品／產品均使用塑膠容器。部分成分較水具腐蝕性。她亦質疑微塑膠浸泡在水中半小時能否全部釋出。游天頌先生進一步陳述檢測方法，並表示這是嶄新的探查方法，其可靠性仍有待證實。

13. 一名業界代表問這是物理污染，抑或是化學污染。他認為，為釋公眾疑慮，政府應進行研究，檢查有關污染是由環境或是瓶子造成的。主席表示，現行法例訂明所有食物必須適宜供人食用。現時仍未能絕對肯定微塑膠的來源和微塑膠對健康造成的影響。中心會繼續監察情況，並探討最佳及最適當的微塑膠檢測方法。該業界代表贊同，若沒有制訂認可的檢測方法，化驗所或未能提供協助，或檢測結果未必可靠。

14. 另一名業界代表詢問政府會否進行檢測或是否有檢測方法，又或會否沿用該所美國大學使用的檢測方法。主席答說，中心會留意事態發展。食品法典委員會或世衛現時並無提供相關指引。

#### **議程項目四**

##### **諮詢業界有關便利營商措施**

15. 林漢基博士向與會者分享中心與業界現有的溝通及合作情況，並徵求業界對進一步改善便利營商措施提供意見及建議。他表示，中心的使命是通過政府、食物業界與消費者三方面合作，確保在香港出售的食物安全和適宜食用。業界有主要的責任以確保所生產和銷售的食物安全。業界須擁有相關知識，以便可以倍加負責地提供安全的食物。中心在不同平台舉辦各種活動，以協助業界能夠履行其職責和責任。中心每年均進行數個風險評估研究項目，又與消費者委員會進行聯合研究。研究結果會在訂定食物標準時作參考之用，並用以製作食物安全資訊，透過不同渠道向公眾發布，例如新聞發布會、業界指南、業界諮詢論壇及其他出版物(如Facebook及《食物安全焦點》)。中心適時檢討食物安全標準，以確保公眾健康，並使本地標準符合國際間的變化和食物科學技術的發展。在整個過程中，中心會透過公眾諮詢、業界會議、專題小組會議、指引及網上資料庫與業界保持密切溝通。就某些高風險食物的進口要求，中心已發布多個指引供業界參考。中心會在入口、批發及零售三個層面推行食物監察計劃，並透過新聞公報、網頁刊物及警報適時向業界及公眾發布結果。中心在其網頁專為業界設立了業界資訊天地，

把與業界有關的不同食物安全資訊集中一處。中心的Facebook專頁傳遞有關食物安全的資訊，加強中心與市民的溝通和互動。中心出版了多份業界指南、單張及教育刊物，例如《食物安全焦點》、《食物安全通訊》及《食物安全廣播站》。中心制定食物安全重點控制系統及食物安全計劃，向業界推廣及提供支援。中心透過食物安全電子資訊傳送系統及快速警報系統，適時向業界傳送食物安全資訊。業界諮詢論壇提供一個平台，讓政府與食物業界交換意見，以及收集業界對風險傳達活動的意見。兩年一度的食物安全研討會旨在向食物業界講解本港最新的規管要求，以及介紹有關食物安全的新措施及活動。業界可就多個範疇提供意見：(a) 與業界溝通的會議、論壇及研討會；(b) 資訊和通信技術；(c) 發布資訊的指引、手冊及常見問題；(d) 監管制度；以及(e) 支持中小型企業以幫助其遵守監管要求。

16. 一名業界代表同意本論壇有助業界增加食物安全方面的知識。他表示，不符合營養標籤規定的個案不應透過新聞公報及快速警報發放資料，而應透過不同渠道匯報嚴重程度較低的個案。此外，中心應盡早編排時令食物的監察工作，讓業界能糾正問題，並在旺季恢復業務。此外，中心應設立熱線，由具備處理食物事故專門知識的人員負責回答業界所提出的深入問題。主席多謝該業界代表的意見。他表示，中心是以風險為依據發出快速警報，並請黎穎秀女士簡介最近作出的一些改動。黎穎秀女士表示，在試行成功後，中心已在二零一八年四月在網頁上載不符合營養標籤規定的個案，一般不再發出新聞公報。這是因應業界早前建議所作出的改善措施。主席表示，時令食物的監察工作由食物監察及投訴組負責。據了解，若時令食物在當季已可供出售，該組會盡早進行檢測，並會分期公布結果。若食品全年均有出售，該組可全年進行檢測。儘管如此，中心會繼續審視有關程序，探討能否再作改善。

17. 另一名業界代表問，由於現時按地區提交書面申請的做法引起不便，故可否設立電子系統供衛生經理及衛生督導員提交申請。黎穎秀女士回應表示會把建議轉交環境衛生部考慮。

(會後備註：食環署的網頁現已提供網上服務，申請人只須填妥電子表格(eFEHB221)，便可以電子方式提交委任衛生經理及衛生督導員的申請。同時，有關的衛生督導員／衛生經理可以郵遞或人手送遞的方式把其聲明書呈交當區食物環境衛生辦事處辦理。)

18. 一名業界代表說，自二零零六年成立以來，中心已處理大量工作。中心已向業界介紹有關食物安全重點控制系統的知識，而食物事故數字亦已下跌。不過，她表示，多個司法管轄區(包括中國內地)規定食物處理人員在開展事業前必須完成為期一日的培訓課程，但香港卻仍無該項規定。教育是避免發生食物事故的最佳方法。此外，她表示，當局應加快簽發食肆牌照(包括臨時牌照)及其他食物製造牌照的處理時間。她明白有多個政府部門涉及有關工作，故建議部門之間應建立更具效率的合作方式。主席回應表示會把建議轉交環境衛生部考慮。該業界代表說，她明白中心已就若干高風險進口食物(包括奶、奶類飲品、冰凍甜點、野味、肉類、家禽及蛋類)制定進口要求。她提問海鮮亦屬高風險食物，為何不包括在內。主席答說，中心是以風險為依據採取行動，如有需要，會作出改善。他表示，擬議修訂的《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》已包括海鮮，而有關修訂已進行公眾諮詢。中心會繼續留意有關食物安全標準在國際間的發展。

(會後備註：(i)為加強持牌食物業處所對食物安全的監督，持牌人須委任衛生督導員及／或衛生經理，負責確保食物處理人員採取正確處理食物的方法，以及履行相關法例規定。衛生督導員及衛生經理的課程已包括介紹食物安全重點控制系統的概念，以加強他們在食物安全方面的知識；(ii)申請牌照處理時間的長短，視乎申請人履行相關發牌條件、處理公眾或其他有關部門的反對意見，以及解決相關土地問題(如有的話)所需的時間而定，每宗申請個案不盡相同。)

19. 另一名業界代表表示，一旦發出快速警報，傳媒便會對事件產生熱烈興趣，業界相關人士須作出回應。他表示，某調查指出，超過90%快速警報是在晚上7時後發出。在正常辦公時間後發出快速警報會產生混亂，導致出錯。他促請中心在辦公時間內發出快速警報。業界在辦公時間內採取跟進行動會較準確及更有效率。此外，他表示，中心向

公眾發出新聞公報時不會知會業界，亦不會告知業界向傳媒提供了補充資料。他促請中心把向傳媒發出新聞公報時所提供的全部資料一併同時提供予業界，以便業界可迅速作出適當行動，以顧及公眾利益。他並表示，一旦發生緊急食物事故，業界人士特別是在辦公時間後或希望與部門的知情人士聯絡。他促請部門指派熟悉問題的人員作為中心的聯絡點。主席表示，快速警報的內容與新聞公報的內容相若，並會差不多在同一時間發出。至於發出時間問題，他亦希望在辦公時間內發出，但在收到檢測結果後往往需時進行一些核實工作。事故有時是在下午較後時間發生。雖然中心難以控制這些外在因素，但會與有關方面合作，設法盡早發出新聞公報及快速警報。

20. 一名業界代表建議設立聯絡點或企業查詢帳戶，專責回答業界的查詢。黎穎秀女士答說，中心網頁設有查詢渠道，讓業界可查詢中心的相關資料。若查詢內容不屬中心的職責範圍，中心會將查詢轉介部門的相關部及組別。除了特別及複雜個案，大部分查詢可在一個月內獲得回覆。若業界有進一步查詢或希望有更詳細資料，中心的專業人員一直會盡力提供相關資料。主席表示，由於涉及的事項眾多，為了向業界提供最準確及詳盡的回覆，中心或需諮詢專業人員的意見，故需時作出回覆。中心會探討能否在此事上作出改善。

21. 在回應另一名業界代表就可否使用某些食物添加劑所提出的查詢時，黎穎秀女士表示，中心網頁已提供使用食物添加劑的指引，以供業界參考。至於不在清單上的食物添加劑，黎女士表示會區分資料，然後回覆該業界代表。

22. 另一名業界代表表示，在食物事故發生期間給予業界檢查銷售情況的時間過於緊迫，而業界很多時只有有限的產品資料。業界亦難以就在星期六發出的快速警報作出回應。主席表示，中心會盡最大努力提供涉事產品的有關資料。黎穎秀女士希望業界明白，香港與很多國家存在時間差，中心在發出快速警報前需時區分資料及核實詳情。因此，或未能在最佳的時間通知業界。林漢基博士告知與會者，中心有時是在很晚的時間才收

到海外國家的通知。主席表示理解業界的難處，並要求他們合作以保障公眾健康。

23. 另一名業界代表詢問有關食物安全WhatsApp的功能，以及當局會否在食環署及中心的網站發布新聞公報。林漢基博士告知與會者，透過WhatsApp廣播食物安全訊息是中心轄下的消費者聯絡小組所進行的一項計劃，目的是向公眾發放正確的食物安全訊息，有助透過WhatsApp社羣迅速把訊息傳送。這亦有助避免出現不正確訊息及謠言散播。這並不是專門用作發放所有食物回收訊息及食物警報。黎穎秀女士告知與會者，中心網站發布的新聞公報是有關食物安全問題，而食環署網站發布的新聞公報則是有關整個部門的職責範圍所涉及的事項。

#### 下次會議日期

24. 下次會議日期容後決定。

25. 餘無別事，會議於下午四時四十六分結束。