

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第六十五次會議紀要

日期: 二零一八年八月十日

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**

楊子橋醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
吳志翔醫生	首席醫生 (風險評估及傳達)	
曾憲法先生	總監(進/出口)3	
周淑敏女士	科學主任(生物科技)	
何國偉先生	科學主任(減鹽)	
林菁女士	農業主任 (風險評估)	
黃偉能先生	衛生總督察(其他牌照)總部	
陳家俊先生	衛生總督察(衛生)	
雷俊鴻先生	高級衛生督察(食物標籤)1	
蔣發葵先生	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
楊玉瑜女士	屈臣氏實業
吳憲欣女士	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
劉永琛先生	永旺(香港)百貨有限公司
周麗怡女士	永旺(香港)百貨有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)
Ms. WONG Mei Lam (沒有提供中文姓名)	AIF Retail Hong Kong Limited (Marks & Spencer) (沒有提供中文名稱)
Ms. Rita KU (沒有提供中文姓名)	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
麥蕙芷女士	淘化大同食品有限公司
鄭玉珊女士	安得利香港餐飲有限公司

林柏華先生	百好食品有限公司
邱海恩女士	白蘭氏三得利(香港)有限公司
朱建光先生	立德國際公證香港有限公司
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
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
陳詩泳女士	彩鷗國際有限公司
孫慧恩女士	City Super (沒有提供中文名稱)
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
Mr. Victor Machamba (沒有提供中文姓名)	Consulate General of Zimbabwe (沒有提供中文名稱)
陳淑萍女士	華潤堂有限公司
姚煥璋女士	華潤堂有限公司
郭詩敏女士	華潤堂有限公司
Mr. Thomas WONG (沒有提供中文姓名)	翡翠餐飲集團(大中華)有限公司
Ms. Tonia LEUNG (沒有提供中文姓名)	翡翠餐飲集團(大中華)有限公司
梁君怡女士	大昌行
Mr. Carlo C. Catingan (沒有提供中文姓名)	Dole Hong Kong Limited (沒有提供中文名稱)
梁瓊文女士	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
Mr. Jason CHOI (沒有提供中文姓名)	歐陸食品檢測服務香港有限公司
李嘉敏女士	永富食品發展有限公司
羅楚英女士	恆天然乳品(香港)有限公司
鄭志揚先生	Fonterra Co-operative Group Limited (沒有提供中文名稱)
方俊緯先生	食物檢測有限公司
趙婉琪女士	菲仕蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
陳永昌先生	General Mills Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
潘權輝先生	香港餐務管理協會
梁達義先生	香港迪士尼樂園

劉慧君女士	香港益力多乳品有限公司
陳濤先生	鴻福堂
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
林加鑫先生	國際食品安全協會
石珈而女士	國際食品安全協會
區穎琛女士	港島香格里拉大酒店
茅綺雯女士	伊藤忠商事(香港)有限公司
周天任先生	日本貿易振興機構
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
關以健先生	叙福樓集團
楊芷茵女士	美心食品有限公司
潘綺華女士	雀巢香港有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
曾俊錡先生	百佳超級市場(香港)有限公司
陳慧玲女士	寶力牌國際有限公司
羅德榮先生	價真棧
林家堅先生	保能(環境)有限公司
<b>Ms. Eva TANG</b> (沒有提供中文姓名)	<b>Regal Hotels International Limited</b> (沒有提供中文名稱)
蔡業偉先生	<b>Saraya (HK Sales) Co., Ltd.</b> (沒有提供中文名稱)
葉麗兒女士	慎昌有限公司
梁志豪先生	雪印香港有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
蔡俊賢先生	茶作有限公司
吳文傑先生	牛奶有限公司-惠康
<b>Ms. Faye LEUNG</b> (沒有提供中文姓名)	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
謝靜寶女士	香港賽馬會
馮俊賢先生	香港賽馬會
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
林小萍女士	捷榮咖啡有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
謝紹基先生	匯力檢驗服務有限公司
林紫茂先生	永南食品有限公司
文鳳琮女士	源隆行有限公司

列席者：

麥春燕博士

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65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訂，獲得通過。

## 議程項目一

### 有關茶和茶類飲品中高氯酸鹽含量的風險評估研究

3. 周淑敏女士就最近有關茶和茶類飲品中高氯酸鹽含量的風險評估研究，向與會者闡述研究結果。高氯酸鹽是在大氣和地表水中自然形成的化學物。高氯酸鹽的污染源來自使用含有高氯酸鹽的肥料和灌溉水、工業排放，以及含氯消毒劑的降解。人類主要從食物和食水攝入高氯酸鹽，而攝入高氯酸鹽的主要膳食來源為蔬菜、水果、香料、茶、奶類和它們的製品。持續攝入過量高氯酸鹽可導致甲狀腺機能衰退，影響胎兒、嬰兒和兒童的腦組織和腦功能發展，亦會影響成年人的新陳代謝及心血管、腸胃、骨骼、神經肌肉和生殖系統的功能。糧農組織 / 世衛組織食品添加劑聯合專家委員會在二零一零年就高氯酸鹽的安全性進行評估，把高氯酸鹽的暫定最高每日可容忍攝入量定為每公斤體重0.01毫克(即每日每公斤體重10微克)。然而，食品法典委員會並沒有訂定食物中高氯酸鹽的最高含量，歐美和其他國家也未有立例規定食物中高氯酸鹽的最高含量。二零一六年年初，本地傳媒報道，歐洲發現產自中國內地的茶葉含有較高水平的高氯酸鹽。為此，

食物安全中心(中心)從市面抽取了30個進口茶葉樣本以檢測其高氯酸鹽含量，結果全部樣本合格。為了回應公眾的關注，並且更深入了解本港茶和茶類飲品中的高氯酸鹽含量，中心進行了風險評估研究，分析市面上超過300個茶葉和茶類飲品樣本中的高氯酸鹽水平，以估算本港成年人從飲用這些茶類產品攝入的高氯酸鹽分量，以及評估從茶類產品攝入高氯酸鹽所帶來的潛在健康風險。採樣工作在二零一七年六月至八月進行，共涵蓋九類本港市民日常飲用的茶葉和茶類飲品。結果發現大部分樣本(96%)都含有高氯酸鹽，但攝入量一般的市民從茶和茶類飲品攝入的高氯酸鹽分量，只有暫定最高每日可容忍攝入量的0.12%，而攝入量偏高的市民所攝入的分量，也只有暫定最高每日可容忍攝入量的0.31%。研究得出的結論是，本港成年人從市面常見的茶葉和茶類飲品攝入的高氯酸鹽分量，對健康造成損害的機會甚微。

## 議程項目二

### 介紹《《食物內除害劑殘餘規例》食物分類指引》的修訂內容

4. 林菁女士向與會者簡介《《食物內除害劑殘餘規例》食物分類指引》(《指引》)的修訂內容。為了加強規管食物內的除害劑殘餘，由二零一八年十一月一日起，「綠豆芽 / 綠豆芽菜」、「大豆芽 / 大豆芽菜」及「蓮藕」內的除害劑殘餘將納入《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)(《規例》)附表1的規管範圍。「綠豆芽 / 綠豆芽菜」及「大豆芽 / 大豆芽菜」將歸類於「葉菜類蔬菜(包括藝薹屬葉菜類蔬菜)」食物組別，有65個「葉菜類蔬菜(包括藝薹屬葉菜類蔬菜)」食物組別的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量適用於「綠豆芽 / 綠豆芽菜」及「大豆芽 / 大豆芽菜」。至於「蓮藕」則歸類於「根菜類和薯芋類蔬菜」食物組別，有53個「根菜類和薯芋類蔬菜」食物組別的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量適用於「蓮藕」。雖然《規例》無須修改，但《指引》將作出相應修訂。現時，「綠豆芽 / 綠豆芽菜」、「大豆芽 / 大豆芽菜」及「蓮藕」並未包括在《指引》內。鑑於本港市民經常食用這三種食品，中心將參考食品法典委員會的相關分類，把這三種食品歸類於《指引》中的相應食物組別。新措施獲得制定食物中殘餘除害劑標準工作小

組的支持，以及食物安全專家委員會的贊同。中心已把《指引》的修訂本電子版上載於中心網站，當中包括主要修訂內容的摘要。《指引》只供參考，並無法律約束力，不應詮釋為凌駕《規例》的條文。新措施實施後，中心會透過恆常的食物監察計劃，在進口、批發及零售層面抽取這三種食品的樣本作檢測。中心會在新措施實施前通知相關持份者，途徑包括中心的網站和Facebook專頁、技術會議及業界諮詢論壇。

5. 一名業界代表詢問，中心有沒有計劃對其他食品進行分類，例如「蓮子」、「蓮蓬」、「亞麻籽」及「奇異籽」。林菁女士回答說，中心會密切留意食品法典委員會及國際上食品分類的最新發展，以評估是否需要實施進一步的分類及新措施。該名業界代表認為，分類應顧及本港人口的食物消費喜好，方便業界進行安全評估。主席表示，與其他國家一樣，鑑於市場上有大量食品，對所有食品進行分類未必可行。根據本港規例，如果某些食品沒有明確分類，可能會歸類於食品分類中相關的較高食物組別，否則中心會進行風險評估。經考慮食品法典委員會採用的最新分類後，中心會盡可能在《規例》附表1內加入更多食品。對於食品法典委員會標準尚未涵蓋的某些食品，未必適宜自行制定最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量。該名業界代表又問，《指引》中每個食物組別(a)部所指的「最高殘餘限量適用的食品部分」，是否僅屬中心提供的參考資料，還是《規例》的要求。林菁女士答覆說，有關資料是根據食品法典委員會就每種食品建議的分析方法而提供，並非《規例》中的規定。該名業界代表指出，就「榴槿」而言，食品法典委員會就檢測最高殘餘限量的水果部分所定的標準，與內地有所不同。為清晰起見，他建議在《規例》中訂明每種食品的檢測部分。林菁女士表示，中心會根據食品法典委員會標準及《指引》進行食品檢測。吳志翔醫生指出，食品法典委員會每年均會檢討並更新除害劑殘餘的相關標準，中心會繼續留意這方面的發展。該名業界代表續問，可否針對本地食品制定本地指引，以供業界參考。主席表示，《指引》已在分類中加入也許並非嚴格按照食品法典委員會分類的本地食品。

6. 另一名業界代表建議，對於食品法典委員會標準未有涵蓋的食品，應以內地標準作

為參照，因為大部分食品都進口自中國。主席說，中心在訂定指引及規例時，除了食品法典委員會的標準外，亦會參考其他地區的標準。

7. 一名業界代表表示，零售業並不希望《指引》涵蓋太多食品，因為這意味着根據《規例》所作出的規管更為收緊。主席表示，制定《指引》是為了方便業界了解《規例》，中心會一直密切留意國際上的最新發展，並因應需要適時更新《指引》。

### **議程項目三**

#### **介紹食物安全中心的社交媒體《全城減鹽減糖Instagram專頁》**

8. 何國偉先生指出，鹽和糖與健康有密切的關係。從食物中攝取過多的鹽，會增加患高血壓、中風和冠心病的風險；從食物中攝取過量的糖，則會導致肥胖和蛀牙。他告知與會者，為了向市民和業界推廣少鹽少糖的健康飲食習慣，中心在二零一五年一月正式設立了「全城減鹽減糖」Facebook專頁([www.facebook.com/HongKongsActiononSaltandSugarsReduction](http://www.facebook.com/HongKongsActiononSaltandSugarsReduction))。為了透過不同的社交媒體進一步向各界不同年齡的人士推廣減少食物中鹽和糖的信息，中心又在二零一八年七月正式啟動了「全城減鹽減糖」Instagram專頁([www.instagram.com/hkassr/](http://www.instagram.com/hkassr/))。中心鼓勵業界瀏覽上述Facebook和Instagram專頁，以得知相關資訊和推廣活動的消息。

9. 一名業界代表詢問，中心計劃舉辦什麼減鹽減糖活動。何國偉先生表示，中心以往一直舉辦學校比賽等活動來推廣減鹽減糖的主題，並在中心網站的全城減鹽減糖專頁以及Facebook和Instagram專頁內宣傳以此為題的活動和資訊。吳志翔醫生補充說，新一屆降低食物中鹽和糖委員會已在二零一八年三月展開任期，中心將在本財政年度舉辦一連串主題宣傳活動。中心會繼續發表風險評估研究結果，並會與食肆聯絡，鼓勵他們提供鹽度較低的菜餚。主席表示，政府已發表預防和控制非傳染病的行動計劃，當中的一系列行動包括減鹽減糖。中心目前正在進行的減鹽減糖工作，正是這套行動計劃不可或缺

的部分。

10. 一名業界代表引用臘腸的例子，讚揚中心成功推動業界減少在臘腸中使用鹽。主席也感謝業界，努力實現降低食物中鹽和糖含量的目標。

#### **議程項目四**

##### **經調整的日本食品進口管制措施**

11. 曾憲法先生告知與會者，政府已就日本食品的進口管制措施進行了檢討，其首要考慮是要確保食物安全。考慮因素包括：本地的監察結果；國際專家組織的評估；日本當局的監察結果；其他經濟體對日本食品進口管制的最新情況；相關管制措施與世界貿易組織的要求是否一致；以及公眾的關注。經檢討後，政府公布了經調整的進口管制措施，由二零一八年七月二十四日正午12時起生效。來自千葉、群馬、茨城和栃木縣的蔬菜、水果、奶類、奶類飲品和奶粉(該類食品)，如附有出口商證明書和輻射證明書，可有條件地准予進口。來自福島縣的蔬菜、水果、奶類、奶類飲品和奶粉，則如現時一樣，禁止進口香港。至於來自上述所有縣份的冷凍或冷藏野味、肉類和家禽、禽蛋，以及活生、冷凍或冷藏水產品的進口條件，亦維持不變。在雙重把關下，可有效保障食物安全。日本當局會在出口層面把關，確保該類食品每批都來自茨城、栃木、千葉或群馬縣而非福島縣，並證明該類食品的輻射水平沒有超出食品法典委員會的指引限值和更嚴格的日本限值。至於中心則會在進口層面把關，對進口本港的每批日本食品進行輻射檢測，並加強抽取來自上述四個縣份的蔬菜、水果和奶類產品樣本，檢測輻射水平。中心會與日本當局就信息和情報的交流加強溝通。中心鼓勵業界保留日本食品的標籤，如分拆出售食品，則在包裝上提供原產縣份的資料，以便市民查閱。

12. 一名業界代表指出，許多在香港出售的日本和東南亞國家零食，均未有顯示其生產地、食用限期和成分，她希望中心關注此事。雷俊鴻先生表示，中心不時收到有關這些



食品的投訴和轉介個案。如發現違反《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)的規定，中心會對有關商戶採取法律行動。中心會繼續加強這方面的監察。他呼籲業界遵守有關規例，就這些食品提供所需的食物標籤，例如適當的食物致敏物標籤。

13. 一名業界代表指出，日本食品中放射性銫的輻射水平限值(較食品法典委員會更嚴格的限值)為「一般食品」每公斤100貝可，「牛奶」和「嬰幼兒食品」每公斤50貝可。然而，據悉中心會要求零售商停售輻射水平低至每公斤10貝可的食品，他想知道這些食品是否可以出售。曾憲法先生回答說，香港依循食品法典委員會的標準，故輻射水平如此低的食品是可以出售的。有關資料僅供市民參考。該名業界代表說，在這種情況下，零售商會面對停售有關食品的巨大壓力。雖然食品符合指定標準，中心人員卻要求零售商考慮停售，這是不恰當的。主席表示，在福島事件發生後開始向公眾通報食物中的輻射水平，是為了回應公眾的關注。香港採用食品法典委員會的標準，所有食品的輻射水平限值為每公斤1 000貝可，低於此值的食品便可以出售。至於詢問零售商會否自願收回食品，是為了避免引起市場混亂。中心備悉該名業界代表提出的意見，並會不時檢討這一做法。該名業界代表詢問，是否仍有必要對日本食品進行市場監察，因為所有進口的日本食品都已經過檢測，達到高度的安全水平。主席認同進口日本食品的安全水平，政府會持續檢討在這方面所採取的做法和措施。

## **議程項目五**

### **銷售大閘蟹的牌照規管**

14. 黃偉能先生告知與會者，銷售大閘蟹的牌照規管新安排由二零一八年九月三日起生效。根據《食物業規例》(第132X章)，除非獲得食物環境衛生署(食環署)署長的書面准許，否則任何人不得售賣限制出售的食物，包括介貝類水產動物。大閘蟹屬於介貝類水產動物，因此出售大閘蟹必須獲得食環署的書面准許。售賣大閘蟹的實體店和網店，必須分別領有介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證和受限制食物售賣許可證(網上售賣受限制食物)。售賣大閘蟹的其他持牌食物業處所(例如持牌新鮮糧食店)或公眾街市魚類攤

檔，必須獲得食環署的書面准許。介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證的主要發證條件包括：設置雪櫃和洗手盆；以及售賣的大閘蟹必須來自合法來源，並附有食環署署長認可的衛生證明書。申請人可以個人或公司名義申請許可證。

15. 一名業界代表詢問，申請相關許可證的處所經營者是否需要參加衛生督導員和衛生經理訓練課程。就她所知，很多網店經營者都沒有食物衛生方面的基本知識。黃偉能先生表示，由於即將實施的銷售大閘蟹牌照規管安排並不涉及進一步處理食物，食物安全風險較低，因此適宜透過發出許可證而非要求較嚴格的食物業牌照來規管。雖然有關的經營者無須取得與食物衛生有關的資格，但他們有責任遵守持牌條件。分區環境衛生辦事處的衛生督察會進行例行巡查，並在有需要時提供衛生教育。

16. 一名業界代表詢問，牌照規管新安排是否涵蓋售賣大閘蟹的食肆。黃偉能先生回答說，新規管機制只適用於售前不作進一步處理的大閘蟹。對於處理和烹煮大閘蟹供顧客食用的持牌食肆，新的大閘蟹售賣許可證或附加批註並不適用。

17. 一名業界代表詢問，為何對零售店售賣大閘蟹的要求與公眾街市有所不同。黃偉能先生回答說，這兩類處所的發牌條件實際上是相似的。

18. 另一名業界代表詢問，持牌新鮮糧食店須符合什麼要求，才可取得售賣大閘蟹的附加批註。黃偉能先生回答說，持牌新鮮糧食店須提供一個容量適當的雪櫃來存放大閘蟹，如果與其他食品一起存放在雪櫃內，應放在不同的雪櫃分格內。

### 其他事項

19. 一名業界代表指出，《食物內染色料規例》(第132H章)附表1第II部載列一些「食用水果或蔬菜的天然染色料」，而中心則在二零零九年五月提供一些未有包括在附表內的染色料，並在中心網站上載名單。由於上述染色料准予使用，他想知道它們會否加入在

附表內。他又想知道是否所有水果和蔬菜的天然染色料都可以使用，不論它們是否載於附表1的名單內。主席回答說，由於手頭上並無相關資料，他會稍後跟進。

[**會後備註：**在香港，可食用的染色料受《公眾衛生及市政條例》(第132章)第55條訂立的規例規管，《食物內染色料規例》(第132H章) 附表1亦列明食物內准許染色料，任何非載於附表1中的染色料不得在本港使用。業界代表所指的名單是一些水果和蔬菜天然染色料的例子。然而，業界應自行決定其產品所用的配料，包括染色料等，確保食物適宜供人食用及符合香港相關法例。]

20. 一名業界代表查詢，中心可否設立熱線，處理有關食物安全規例的業界查詢。由於食環署的熱線未能完全解答他們的查詢，中心設立熱線便可把查詢轉介至相關組別跟進。主席回答說，由於中心負責執行食物安全規例，因此未必適宜就相關法例作出闡釋。如有需要，建議業界徵詢法律意見。

21. 另一名業界代表查詢，建議修訂的《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)就葡萄酒訂定的鉛最高含量，是否適用於其他含有葡萄酒的酒類，例如有氣葡萄酒和賓治。主席回答說，規例中的葡萄酒分類採納自相應的食品法典委員會標準。在釐定含有葡萄酒成分的產品是否歸類為葡萄酒時，中心會在檢測前以相同的食品法典委員會標準計算這些產品中葡萄酒所佔的比例。該名業界代表續查詢，當局稍後會否計劃就葡萄酒中的除害劑殘餘等其他物質訂定最高含量。主席回應說，現行的食物安全規例適用於所有種類食物，包括葡萄酒，只要符合「食物」的定義均適用。因此，即使沒有針對葡萄酒訂定其他污染物或除害劑殘餘的最高含量，葡萄酒仍受其他通用的食物安全規例和標準所規管。

22. 另一名業界代表詢問，即將修訂的《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)就食用真菌建議的鎘最高含量為何。吳志翔醫生回答說，關於鎘的最高含量，食用真菌按

照食品法典委員會的分類歸類為「蔬菜，另有訂明者除外」，因此食用真菌中的鎘最高含量為每公斤0.1毫克。該名業界代表補充說，對於使用新鮮還是乾的食用真菌來測量特定污染物或殘餘物的最高含量，業界有所混淆。由於業內許多零售商售賣的都是乾冬菇，他們十分擔心檢測前樣本的狀況和處理樣本的程序會大大影響檢測結果。主席答覆說，現時食用真菌以新鮮狀態進行檢測。乾製樣本的檢測結果是根據應用於該特定類別食物的轉換系數所得，並有學術依據。類似的例子已載於中心出版的《食品安全焦點》，以供參閱。

23. 同一名業界代表又表示，國家農業農村部最近把姬松茸中的鎘最高含量修訂為每公斤10毫克，而香港的相應標準為每公斤0.1毫克。他希望了解為何訂定如此嚴格的標準，以及是否有可能加以放寬，與國家標準看齊，儘管他明白規例修訂建議的諮詢期已經結束。他認為種植食用真菌的實際環境與其他蔬菜大有分別，因此金屬污染物含量的標準不應相同。主席回答說，當局在諮詢期內已廣泛知會業界和公眾，並歡迎他們出席論壇。他亦指出，食用真菌(包括姬松茸)的現有檢測結果符合現行標準。他邀請業界代表出席技術會議，就此事再作討論。

24. 一名業界代表表示有意參加技術會議，與中心交流意見。主席歡迎她出席會議，並說將透過電郵和網上公布向業界成員發出邀請。

25. 一名業界代表關注到，載列於國家《食品添加劑使用標準》(GB2760)內的可可殼色素著色劑屬可可豆中的天然染色料，是否也應視為《食物內染色料規例》(第132H章)附表1第II部所指的其中一種「食用水果或蔬菜的天然染色料」。主席回答說，由於暫時沒有關於這種染色料的技術資料，他會稍後跟進此事。

[請參閱上文第 19 段的會後備註。]

26. 一名業界代表詢問，中心會抽取大閘蟹哪些部位進行二噁英檢測。主席回答說，中

心會抽取大閘蟹的可食用部分作檢測，包括白肉和褐色肉。

27. 一名業界代表詢問，如果顧客只是以網上訂購的優惠券在實體店換領大閘蟹，零售商是否受介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證的條件所規管。另一名業界代表對此同表關注，她希望知道如果零售商只售賣優惠券，與大閘蟹並無直接接觸，而是由第三方直接送遞予顧客，是否須領有許可證。黃偉能先生解釋說，不論是實體店還是網上平台，在港銷售大閘蟹均受牌照規管。領有介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證的食物商透過網上平台售賣大閘蟹，須遵守相關的持牌條件。至於需要申請哪種牌照 / 准許，則視乎業務實際經營模式而定。

28. 一名業界代表詢問，在檢測不同金屬污染物時，如何對食用真菌進行分類。當檢測冬菇中的鉛等污染物時，有一特定類別名為「食用真菌」，但其他金屬污染物則沒有。該名業界代表希望知道，在這種情況下，中心現時是如何對冬菇樣本進行分類。主席回答說，如沒有特定類別，應把樣本歸於更廣泛的類別來處理，就冬菇而言，應將之歸類為蔬菜。

29. 同一名業界代表續問，中心如何對去皮或預先包裝的冷藏榴槿進行取樣，以檢測除害劑殘餘最高殘餘限量。就他所知，檢測時會使用整個榴槿，但榴槿外殼與榴槿之間並沒有轉換系數。主席回答說，他會與負責檢測的同事跟進，稍後再作回覆。關於預先包裝的冷藏榴槿，從食物安全風險管理的角度來看，最理想的做法是從來源取得包括外殼在內的整個榴槿樣本進行全面檢測。

[**會後備註：**有關最高殘餘限量適用並進行分析的食品部分，業界可參考食安中心製作的《食物內除害劑殘餘規例(第132CM 章)食物分類指引》(下稱《指引》)。關於去皮或預先包裝的冷凍榴槿的檢測，化驗所將按照收到的樣品進行分析，並在切實可行的範圍內遵循《指引》。]

## 下次會議日期

30. 下次會議日期容後決定。

31. 餘無別事，會議於下午五時零三分結束。