

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第四十三次會議紀要

日期: 二零一四年二月二十八日

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
楊子橋醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
陳志偉醫生	高級醫生(風險評估)	
郭麗儀女士	科學主任(食物添加劑)	
林漢基博士	科學主任(策劃)2	
游天頌先生	科學主任(毒理)	
何國偉先生	科學主任(營養標籤)	
楊志明先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
關蕙菁女士	衛生總督察(食物安全重點控制)1	
鍾秀慧女士	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
張翠翠女士	屈臣氏實業
陳宏明女士	屈臣氏實業
潘嘉靖女士	屈臣氏實業
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
姚佩琮女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有中文名稱)
詹展慧女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有中文名稱)
章訓蘭女士	澳洲商務署
李元鈞先生	百好食品有限公司
林錫平先生	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
黃智先生	中龍檢測檢驗認證(香港)有限公司
黃摯君女士	中龍檢測檢驗認證(香港)有限公司

何穎怡女士	華潤萬家(香港)有限公司
陳祖楓先生	City Super Limited (沒有中文名稱)
馮多成先生	廠商會檢定中心
葉頌詩女士	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
田守光洋先生	日本駐香港總領事館
Mr. Daiki YASUDA (沒有中文姓名)	日本駐香港總領事館
宋寶瑩女士	烹飪導師
江翠珊女士	大昌貿易有限公司
蔡潔瑩女士	達能紐迪希亞生命早期營養品
謝兆礎先生	達能紐迪希亞生命早期營養品
鄭志揚先生	恒天然乳品(香港)有限公司
Ms. Beverly Watson (沒有中文姓名)	恒天然乳品(香港)有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
袁愷心女士	菲仕蘭坎皮納(香港)有限公司
陳綺萍女士	菲仕蘭坎皮納(香港)有限公司
陳彩蓮女士	General Mills HK Ltd. (沒有中文名稱)
杜銳南先生	Global Wellness Logistics Ltd. (沒有中文名稱)
梁雪瑩女士	Godiva Chocolatier (Asia) Ltd. (沒有中文名稱)
何雅賢女士	香港貨品編碼協會
王可君女士	康寶萊
溫萬芬女士	香港食品科技協會
王國強先生	香港保健食品協會
陳曉芝女士	香港酒店業協會
張思定先生	香港零售管理協會
黃小玲女士	香港供應商協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
森拓朗先生	香港益力多乳品有限公司
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
麥鐳先生	國際食品安全協會
彥坂久美子女士	日本貿易振興機構(香港)
何德寶女士	金百加發展有限公司
黃慧敏女士	李錦記
馮婉雯女士	美心食品有限公司
Ms. XU, Amy (沒有中文姓名)	美贊臣營養品(香港)有限公司

文姓名)

梅放女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳穎女士	雀巢香港有限公司
伍耀偉先生	新西蘭全接觸
潘昊琳女士	新西蘭全接觸
區達之女士	新西蘭貿易發展局
連映中女士	新西蘭貿易發展局
何兆南先生	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
葉卓敏女士	友華股份有限公司
江凱盈女士	友華股份有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黃玉筠女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳
關可淇女士	價真棧集團
陳良聰先生	價真棧集團
梁韋茵女士	沙嗲王(集團)有限公司
劉嘉賢先生	沙嗲王(集團)有限公司
黎思瑤女士	香港通用檢測認證有限公司
陳哲銘先生	香港通用檢測認證有限公司
賀思鋒先生	深圳市标准技術研究院
古志華女士	深圳市标准技術研究院
袁蔚青女士	慎昌有限公司
洪麗珍女士	慎昌有限公司
葉麗兒女士	慎昌有限公司
梁志豪先生	雪印香港有限公司
姜仲嫻女士	新億食品有限公司
劉承軒先生	新億食品有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
林思沛女士	牛奶公司集團
姚思敏女士	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
韓燕女士	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
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
劉叔禮先生	香港百宜有限公司

吳澤森先生	維健生產有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
陳偉倫先生	永南食品有限公司
關子俊先生	箭牌亞洲
傅嘉慧女士	惠氏(香港)控股有限公司

列席者：

蔡禧揚先生	食物及衛生局助理秘書長(食物)6
黎旨軒先生	食物及衛生局助理秘書長(食物)2

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第43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

預先包裝食物的標籤：盆菜

3. 關蕙菁女士向與會者簡介預先包裝食物“盆菜”的標籤情況。她表示，盆菜這種極具本地特色的佳餚近年甚受本港市民歡迎，不少食肆都會售賣盆菜來吸引顧客。根據《食物及藥物(成份組合及標籤)規例》(第132W章)的規定，除非獲得豁免，否則所有預先包裝食物(包括盆菜)均須加上載列食物資料並清晰可閱的食物標籤。《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54及61條規定，凡出售不宜供人食用的食物即屬犯罪。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。關女士

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；以及向消費者提供進食盤菜前正確的貯存及翻熱方法。她又建議消費者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而增加細菌繁殖的風險；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。主席重申，食物標籤上應詳細列明食用指示，讓消費者參考。

議程項目二

減少含鋁食物添加劑的使用

4. 郭麗儀女士向與會者簡介減少使用含鋁食物添加劑的情況。她表示，食物安全中心(中心)曾分別在二零零九及二零一三年發表食物中的鋁含量研究報告。首次研究結果顯示，一些食物在製造過程中使用含鋁食物添加劑的情況非常普遍。當時成人平均每周從食物攝入鋁的分量，估計為每公斤體重0.6毫克。鋁含量特別高的食物包括椰撻、班戟／窩夫和鬆餅、蒸包／蒸糕及海蜇等。第二次研究結果顯示，港人從膳食中攝入的鋁主要來自不含酒精飲品、混合食品及穀類及穀類製品。在攝入量一般的市民中，鋁每周膳食攝入量為每公斤體重0.6毫克；在攝入量高的市民中，鋁每周膳食攝入量為每公斤體重1.5毫克。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(專家委員會)在二零一一年把鋁的暫定每週可容忍攝入量定為每公斤體重2毫克，兩次研究的調查結果均低於這個標準。雖然這些含鋁食物對一般市民的健康造成不良影響的機會不大，但為保障市民的健康，應盡量減低市民攝入鋁的分量。為達到這個目標，中心於二零零九年六月推出《含鋁食物添加劑使用指引》，並一直與業界在此事上保持溝通。在規管方面，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》規定，如預先包裝食物含有食物添加劑(包括含鋁食物添加劑)，應依照規例訂明的方式，在配料表上正確標示有關添加

劑。主席呼籲在座的業界代表向有關店鋪傳播減鋁訊息，鼓勵店鋪積極減少使用含鋁的食物添加劑。

5. 香港零售管理協會的Peter Johnston先生分享他在製作西式糕點時減用含鋁食物添加劑的經驗。他表示，使用其他膨脹劑取代含鋁的膨脹劑對成本影響不大。

議程項目三

食物中的偶氮二酰胺

6. 郭麗儀女士說，偶氮二酰胺一向用作麵粉處理劑以加強麵團的彈性。動物研究顯示，重覆口服偶氮二酰胺引起的急性毒性相對較低。在製造或使用偶氮二酰胺的工作場所，偶氮二酰胺有可能誘發哮喘，亦有可能通過皮膚接觸而誘發皮膚過敏。專家委員會沒有為偶氮二酰胺訂立每日可攝入量，但訂立了處理麵粉時的可接受水平為每公斤麵粉0至45毫克偶氮二酰胺。在本港，只要遵從優良製造規範，偶氮二酰胺可用於食物中。如預先包裝食物使用偶氮二酰胺作配料，應在配料表上標明其正確名稱或識別編號及作用類別。

7. 一名業界代表指出，既然偶氮二酰胺是製造麵粉用的添加劑，那麼麵粉中有否添加偶氮二酰胺及添加的分量就只有麵粉生產商才會知道。郭麗儀女士回應說，業界應向麵粉供應商索取有關資料，以便標示正確的食物配料表。她補充說，中國內地的最高准許含量同樣為每公斤麵粉45毫克偶氮二酰胺。

8. 主席在回應另一名業界代表的查詢時說，在香港使用偶氮二酰胺是合法的。就中心所知，目前沒有國家將之列為違禁品，但有些國家不接受業界提出使用申請。把該事提上議程，純粹是想提醒業界按現行法例規定，在標籤上妥為加上食物配料的資料。

議程項目四

慎防誤食海芋中毒

9. 林漢基博士告知與會者，海芋含有草酸鈣針晶體，進食時會刺傷皮膚及黏膜，對舌頭、口腔與嘴唇造成刺激。進食意外混有含草酸鈣針晶體植物的蔬菜有可能會食物中毒。因此，業界不應在運送和加工處理期間以海芋葉覆蓋蔬菜。而消費者則應在購買蔬菜時光顧可靠的零售商；取走混在食用蔬菜裡的其他植物，並在煮食前把蔬菜徹底洗淨；以及切勿採食野生植物。

議程項目五

河豚毒素和其他地區對食用河豚的規管

10. 游天頌先生向與會者講解食用河豚的風險。河豚含有毒性強烈的海洋生物毒素河豚毒素，這種毒素能夠阻礙肌肉的鈉傳導力和神經傳遞，食用後會出現神經系統和腸胃不適的病徵。由於任何一條河豚也可能含有致命分量的毒素，因此沒有抽取樣本的方法能保證整批河豚的安全。河豚毒素由溶藻弧菌(*Vibrio alginolyticus*)等海洋細菌產生，毒素水平受河豚的品種、身體部位、性別、季節等因素影響。魷形目(Tetraodontiformes)的魚類或含有河豚毒素，但並非所有品種都有人食用。目前，食品法典委員會對含有河豚毒素的魚類沒有提出特定的標準或建議。各地對食用河豚的規管取向各異。在香港，法例第132章訂明食物必須適宜供人食用，為食物購買人提供了一般保障。如有人因進食河豚而食物中毒，當局會因應情況提出檢控。

11. 主席補充說，本港過去曾發生因進食河豚而食物中毒的零星個案。食物環境衛生署(食環署)會考慮加強監管在本港出售河豚。他歡迎業界提出建議和意見。

12. 主席在回應一名業界代表的查詢時表示，目前河豚及相關產品在本港出售前沒有進行檢測或驗證。香港法例第132章已提供了一般保障，業界須對所出售的食品負責。

議程項目六

香港擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方奶產品和食品的立法進展

13. 何國偉先生向與會者報告香港擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方奶產品和食品的立法進展情況。為加強保障嬰幼兒健康，政府於二零一二年十一月提出相關的立法建議，為供嬰兒開始餵養補充食品前食用的嬰兒配方奶引入營養成分組合規定；以及為擬供36個月以下嬰幼兒食用的嬰兒配方奶、較大嬰兒配方奶和食品引入營養標籤規定，並建議在適當的寬限期屆滿後才實施擬議法例。為期兩個月的立法建議諮詢期已於二零一三年一月二十一日完結。整體來說，公眾人士及業界均支持有關立法建議。公眾諮詢結果已於二零一三年三月十二日提交立法會食物安全及環境衛生事務委員會。其後中心與業界及化驗服務供應商共舉行了四次技術會議，討論有關技術事宜。政府現正草擬有關法例，預計將於二零一四年提交立法會審議。何先生接着向與會者解釋嬰兒配方奶、較大嬰兒配方奶和嬰幼兒食品的定義，以及對嬰兒配方奶營養成分組合的要求，包括如何辨別供6-12個月嬰幼兒食用的配方奶屬嬰兒配方奶或較大嬰兒配方奶，以及判別產品如何被規管時主要會考慮有關產品的描述和使用指示。

14. 一名業界代表查詢，沒有註明擬供食用年齡的嬰幼兒食品是否受擬議法例規管。主席回應說，不擬供36個月以下嬰幼兒食用的食品為一般食品，受現時的營養資料標籤制度監管；沒有註明擬供食用年齡但實際上是供36個月以下嬰幼兒食用的食品，仍受擬議法例規管；至於擬供36個月以上及以下嬰幼兒食用的食品，則同時受現時營養資料標籤制度及擬議法例規管。

15. 有業界代表查詢為方便業界達到法例要求而設的寬限期將有多長，並建議以兩年為合。食物及衛生局黎旨軒先生表示，政府在諮詢期間收到業界和市民對寬限期長短表達不同意見。政府在訂定一個合適的寬限期時，會顧及業界和化驗所是否為擬議的改變作好準備，以及公眾的期望，並會考慮相關的理據。

16. 何國偉先生在回應業界代表的查詢時說，擬議法例中嬰兒配方奶的營養成分組合規定將以食品法典委員會的標準為依歸。陳志偉醫生指出，擬議法例頒布後，中心會編製詳細指引供業界參考。

17. 就另一名業界代表關於如何判斷產品種類的提問，主席回應說，產品屬於“嬰兒配方奶”還是“較大嬰兒配方奶”很大程度上取決於該產品是否唯一營養來源及擬供食用年齡(嬰兒配方奶一般供零至12個月嬰兒食用)。

議程項目七

《製備可閱的食物標籤業界指引》

18. 何國偉先生向與會者報告香港預先包裝食物的營養標籤可閱性研究結果。他首先指出，在食物標籤上提供營養資料，是推廣均衡飲食、保障公眾健康的重要工具。可閱而適當標示各項必要資料的食物標籤，有助消費者作出明智的選擇。中心在二零一二年五月出版《製備可閱的食物標籤業界指引》，旨在協助業界在食物標籤上提供清楚可閱的資料，包括營養標籤。指引內載述了製備可閱的食物標籤的原則和列出一些例子。為了解食物業界有否按照中心發出的指引製作可閱的營養標籤，並向業界提出具體建議以改善營養標籤的可閱性，中心與消費者委員會合作進行研究，於二零一三年八至九月期間，抽取了100個包裝較小的預先包裝食物樣本，其中有63個樣本的營養標籤未能符合指引的建議。參與研究的消費者亦認為這些樣本的營養標籤有待改善。他呼籲食物業界應盡力為消費者提供清晰可閱的營養標籤。

19. 就業界代表的提問，楊子橋醫生和何國偉先生回應說，一般而言，建議使用“x-高度”最小達1.2毫米的英文字母及對等大小的中文字(整體高度一般為2毫米以上)。如包裝面積有限或營養標籤以多於一種語言標示，則建議英文字母“x-高度”最小為0.8毫米；中文字整體高度最小為1.8毫米。主席告知與會者，37個符合指引要求的樣本全部清晰可閱，而另外63個不合格的樣本雖然未能符合指引要求，但有很多尚算可閱。

議程項目八

小量豁免網上申請程序

20. 楊志明先生告知與會者，由二零一四年三月二十四日起，小量豁免首次申請可以香港政府認可的核證機關所發出的數碼證書經食物進口管制系統提交。在提交首次網上申請後，每名豁免享有人會獲分配一個賬戶，以便日後繼續在網上提交申請。新安排不影響現有豁免享有人提交網上申請。小量豁免網上申請新收費(新申請費用為265元；續期申請費用為250元)將於二零一四年三月二十四日實施。

議程項目九

馬肉的管制

21. 楊志明先生指出，根據《進口野味、肉類及家禽規例》(第132AK章)，任何人進口野味(包括馬肉)前須獲食環署的批准。違例者一經定罪，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。輸港馬肉須附有經認可的主管當局所簽發的衛生證明書，其中須證明輸港肉類適宜供人食用。根據《食物業規例》(第132X章)的規定，經營售賣馬肉的業務必須獲得食環署的書面准許。任何人如在食物業運作中售賣馬肉，須以中、英文的標籤清楚註明所售肉類為馬肉。

22. 一名業界代表查詢進口的熟馬肉(淨馬肉或混合其他肉類)是否受任何法例規管。楊志明先生回應說，第132K章只適用於新鮮或冷藏肉類，熟肉另有其他規例規管。

其他事項

食物添加劑的安全與使用國際研討會

23. 楊子橋醫生告知與會者，食物添加劑的安全與使用國際研討會將於二零一四年三月十六日在富豪機場酒店舉行，屆時將雲集世界各地的專家。研討會將於二零一四年二月二十八日截止報名，他鼓勵本港的業界代表踴躍參加，並盡快報名。有興趣人士可通過中心網頁報名。

《即食食品微生物含量指引》

24. 主席在回應業界代表的查詢時表示，《即食食品微生物含量指引》的諮詢工作已告一段落，指引的定稿快將完成，屆時將舉辦講座向業界介紹指引內容。指引將於年內發布。

下次會議日期

25. 下次會議將於二零一四年五月舉行。

26. 餘無別事，會議於下午五時結束。