

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第四十四次會議紀要

日期: 二零一四年五月二十九日

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
何美蓮醫生	高級醫生(風險傳達)	
陳志偉醫生	高級醫生(風險評估)	
鍾偉祥博士	高級化驗師(食物研究化驗所)	
陳蓉蓉女士	科學主任(總膳食研究)	
陳偉仁先生	科學主任(獸藥)	
何國偉先生	科學主任(營養標籤)	
郭麗儀女士	科學主任(食物添加劑)	
莊梓傑博士	科學主任(生物科技)	
陳寶儀女士	衛生總督察(傳達及回應)	
黎堅明先生	高級漁業主任(漁業可持續發展), 漁護署	
李麗芬女士	漁業主任(漁業可持續發展), 漁護署	
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
周德誠先生	英王麵包(香港)有限公司
許耀楷先生	英王麵包(香港)有限公司
黎冠呈女士	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
郭綺雯女士	安得利香港餐飲有限公司
章訓蘭女士	澳洲商務署
林柏華先生	百好食品有限公司
王啟文先生	卡樂 B 四洲有限公司
劉穎童女士	金寶湯亞洲有限公司

陳珮姿女士	金寶湯亞洲有限公司
黃穎妍女士	食益補(香港)有限公司
梁逸茹女士	Chemical Laboratory (HK) Pte Ltd. (沒有中文名稱)
黃摯君女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中龍檢驗認證(香港)有限公司
謝敬宜先生	華潤五豐有限公司
黃曉瑩女士	華潤五豐有限公司
曾玉萍女士	華潤萬家(香港)有限公司
梁詠珊女士	City Super Ltd. (沒有中文名稱)
余惠娟女士	City Super Ltd. (沒有中文名稱)
黃綺婷女士	廠商會檢定中心
馮多成先生	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
Mr. Houston Wong (沒有中文姓名)	Consulate General of Canada (沒有中文名稱)
穆思思女士	墨西哥駐香港及澳門總領事館
蘇珊珊女士	墨西哥駐香港及澳門總領事館
陳永繼先生	瑞士總領事館
蔡潔瑩女士	達能紐迪希亞生命早期營養品
謝兆礐女士	達能紐迪希亞生命早期營養品
劉麗娜女士	東東食品製造有限公司
鄭志揚先生	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
杜銳南先生	Global Wellness Logistics Ltd. (沒有中文名稱)
梁雪瑩女士	Global Wellness Logistics Ltd. (沒有中文名稱)
郭穎怡女士	香港貨品編碼協會
陳源斌先生	凱鉅有限公司
文耀康先生	海康生命科技有限公司
陸柏盛先生	海康生命科技有限公司
譚俠聲先生	香港餐飲聯業協會有限公司
林鳳明女士	香港食品業總會
黎玉美女士	香港食品業總會
薛家強先生	香港保健食品協會
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
羅少明先生	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
周婉雯女士	國際食品安全協會
陳志明先生	合興食油集團有限公司
盧慧琼女士	合興食油集團有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
蘇家俊先生	天祥公證行有限公司
何德寶女士	金百加發展有限公司
何嫚女士	南順香港集團
黃慧敏女士	李錦記
林子君先生	萬寧
梁子飛女士	萬寧
陸嘉樹先生	美心食品有限公司
曾穎詩女士	美心食品有限公司
晏菁女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
王沛森先生	天一環球有限公司
江穎茵女士	雀巢香港有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
劉希文女士	新西蘭駐香港總領事館
潘昊琳女士	新西蘭全接觸
陳文康先生	新西蘭全接觸
林紫茂先生	日清食品有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
黃倩彤女士	美國如新企業香港分公司
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	百佳超級市場(香港)有限公司
黃穎榆女士	怡和飲食集團 - 必勝客
陳哲銘先生	香港通用檢測認證有限公司
龔卓敏女士	慎昌有限公司
安嘉明先生	信和酒店集團
梁志豪	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez (沒有中文姓名)	Spanish Trade Commission (沒有中文名稱)
姜仲嫻女士	新億食品有限公司
黎承顯(顧問)先生	香港餐務管理協會
盧家敏女士	牛奶有限公司

吳志明先生	牛奶有限公司
王莉娜女士	牛奶公司集團
黃嘉寶女士	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
段海先生	Vietnam Trade Office (沒有中文名稱)
葉碧雅女士	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
施潔瑜先生	惠氏(香港)控股有限公司

列席者：

王凱鈴女士	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44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

為在香港實施《南極海洋生物資源養護公約》的立法建議

3. 漁農自然護理署的李麗芬女士向與會者簡介為在香港實施《南極海洋生物資源養護公約》(《公約》)的立法建議。她指出，《公約》在一九八二年生效，目前有25個成員和11個加

入國。《公約》的主要目的是養護南極海洋生物資源，包括魚類、軟體動物、甲殼動物和包括鳥類在內的所有其他生物種類。《公約》其中一個重點保護對象是犬牙南極魚。由於犬牙南極魚具有長壽、體型碩大、成長緩慢、較遲成熟等特徵，因此容易受過度捕撈傷害。犬牙南極魚在全球漁產品市場需求很大，一直遭大量開發和被非法、不報告和不管制捕魚活動侵害。《公約》委員會透過採納一套養護措施，以達至養護南極海洋生物資源的目的。委員會在二零零零年推行名為“犬牙南極魚產品證書制度”的養護措施，以免犬牙南極魚遭國際間非法、不報告和不管制捕魚活動侵害。根據產品證書制度的要求，每批卸運及轉運的犬牙南極魚，必須附有填妥的有效捕撈證書；每批進口、出口或再出口的犬牙南極魚，必須附有有效的出口／再出口文件；所有捕撈、出口及再出口證書將提供予《公約》秘書處及須填備有關證書的委員會成員。以上的養護措施及有其他的養護措施是與香港相關。就此，政府建議制定法例，以便在香港實施《公約》，主要元素如下：

- (a) 禁止沒有捕撈證書的犬牙南極魚卸運、進口或轉運；
- (b) 禁止沒有有效證書的犬牙南極魚出口或再出口；
- (c) 授權執法機關取得相關資料，以核實犬牙南極魚的出口／再出口證書；搜查船隻；檢查、檢取或充公沒有有效捕撈或出口／再出口證書的付運貨品，以及處置充公物品；
- (d) 規定運載南極海洋生物資源的漁船在進入香港前須預先提供進港通知，並對這些船隻進行檢查；
- (e) 要求核實在《公約》區域捕魚的漁船的船隻監察系統報告；
- (f) 簽發和核實犬牙南極魚的捕撈及出口／再出口證書；
- (g) 拒絕讓涉及非法、不報告和不管制捕魚活動的漁船進入港口，並禁止為這些漁船提供補給；
- (h) 把涉嫌從事非法、不報告和不管制捕魚活動的漁船的資料和與“犬牙南極魚產品證書制度”有關的資料傳達給相關的海外機關；以及
- (i) 為執法機關可有效地執行職務而向他們授予其他權力。

4. 李麗芬女士補充說，以符合養護措施的方式捕獲的犬牙南極魚，應已具備所需的文件，故有關證書制度的規定對業界不會造成太大的負擔。
5. 李麗芬女士在回應主席的提問時指出，食物零售商須清楚了解新法例的規定，並確保所購買的犬牙南極魚附有所需的證明文件。
6. 就業界代表的查詢，黎堅明先生補充說，有關的立法建議將根據《公約》中相關養護措施的原則和規定而制訂。食物零售商無須備存立法建議中提及的證明文件。然而，零售商應在採購犬牙南極魚時，向進口商查問是否具備這些文件。

議程項目二

香港首個總膳食研究第八號報告：有機氯類除害劑殘餘

7. 陳蓉蓉女士向與會者簡介香港首個總膳食研究關於有機氯類除害劑殘餘的第八號報告。她表示，總膳食研究的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，以及評估攝入這些物質對健康帶來的風險。除害劑是用來殺蟲的化學物，對其他生物(包括人類)具有潛在毒性。有機氯類除害劑過去曾被用於務農和控制蟲媒疾病，但由於含有毒化學物及對生物和環境造成不良影響，許多國家已禁止或嚴格限制施用。儘管如此，食品仍有可能含有小量有機氯類除害劑殘餘，因此有需要繼續監察食物的有機氯類除害劑殘餘含量，並評估相關風險。食物是一般人攝入有機氯類除害劑的主要來源，其中以魚類和肉類的含量較高，受污染的飲用水和空氣含量較少。嬰兒可從母乳攝入有機氯類除害劑，胎兒則可在子宮內通過胎盤攝入這些化學物。人體攝入大量這類除害劑，例如誤服滴滴涕，急性中毒反應包括嘔吐、顫抖和癲癇樣發作。雖然攝入小量有機氯類除害劑對人體健康的影響不詳，但動物研究顯示，長期攝入有機氯類除害劑與患肝癌、甲狀腺癌或腎癌的比率增加有關。化驗結果顯示，有55%的混合樣本檢出低含量的有機氯類除害劑殘餘。檢出率最

高的有機氯類除害劑是滴滴涕、六氯苯和硫丹。這項研究的結果顯示，本港一般市民從膳食攝入各種有機氯類除害劑殘餘的分量甚低，不大可能對健康帶來不可接受的風險。她建議農夫遵從優良務農規範，只使用已向有關主管當局註冊的除害劑；施用足以防治蟲害所需的最少分量除害劑；以及嚴格遵照標籤指示施用除害劑。市民則應保持均衡及多元化的飲食，進食多種蔬果，並減低脂肪的攝入量。

議程項目三

《食物內除害劑殘餘規例》實施進展

8. 陳偉仁先生向與會者簡介《食物內除害劑殘餘規例》(第132CM章)的實施進展。二零一二年四月二十六日，食物環境衛生署署長(食環署署長)根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第55(1)條所賦予的權力，訂立了《食物內除害劑殘餘規例》(《規例》)(第132CM章)。《規例》已於二零一二年六月在立法會完成審議，並將於二零一四年八月一日生效。《規例》包含8條法律條文和2個附表，《規例》的立法目的是進一步保障公眾健康、提高規管食物內除害劑殘餘的成效、以及促使本地標準與國際標準接軌。規管架構以食品法典委員會制定的食物內除害劑殘餘的標準為骨幹。《規例》的附表1列明某些“除害劑－食物”組合的最高殘餘限量和最高再殘餘限量，《規例》的附表2則列明沒有訂明最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量的獲豁免除害劑名單。《規例》的原則是除獲豁免除害劑外，如食物內含有除害劑殘餘但附表1並沒有訂明相關的最高殘餘限量 / 最高再殘餘限量，只有在食用有關食物不會危害或損害健康的情況下，才可進口或售賣有關食物。食品安全中心(中心)會根據風險評估的結果確定食用有關食物會否危害或損害健康。中心會參考國際間就施用除害劑的最新發展，特別是食品法典委員會標準的變動，以及從業界接獲的建議，定期更新《規例》的附表。因應立法會議員及公眾對刪除三種除害劑建議的關注，中心已重新啟動食物安全專家委員會轄下的工作小組，為修訂《規例》作出審視。由於審視工作未必能夠趕及在今年八月一日前完成，因此政府會按二零一二年六月所通過的《規例》附表實施有關法例。為協助業界和相關持份者

遵守《規例》的規定，中心已擬備相關指引及舉行了一系列的簡介會，並將會推出網上具搜尋功能的資料庫供業界和相關持份者使用和參考。

9. 一名業界代表表示，以其過去數月的經驗，即使使用食物分類表，也無法識別若干“除害劑—食物”組合。他詢問，如有食物樣本被檢出含除害劑，但沒有對應的“除害劑—食物”組合的最高殘餘限量，而所作的風險評估又不合格，中心會採取甚麼行動。陳偉仁先生向他解釋了風險評估的方法。主席補充說，如有食品未能通過風險評估，食環署署長會採取適當的執法行動，例如禁止有關食品輸入本港。中心的首要工作是檢測《規例》中設有最高殘餘限量的食物是否符合《規例》規定；對於在《規例》中沒有訂明最高殘餘限量的食物，如有濫用除害劑或影響公眾健康之嫌，中心亦會作出檢測。

10. 有業界代表查詢如果業界自行進行測試，發現某些在《規例》中沒有列出最高殘餘限量的“除害劑—食物”組合，在外國的規例／標準中受到規管，能否申請豁免作風險評估。主席回應說，業界應盡量參照《規例》中列出的最高殘餘限量，如該被測試的產品確是在《規例》中沒有訂明最高殘餘限量的“除害劑—食物”組合，有關產品或須進行風險評估。外國的規例／標準未必可直接適用於本港，原因是本港市民對某些食品的食用習慣或與外國截然不同。

11. 主席詢問業界代表《規例》通過後在進口食品方面有否遇到困難。一名業界代表表示其公司須對入口的食用油產品進行更多測試，因為內地供應商所做的測試未必配合本港的新規定。主席建議採用從源頭管制的方法，確保食物安全。食物商應了解所售食物的來源地及除害劑使用情況；選擇可靠並能提供書面證明的供應商；因應需要進行相關的除害劑殘餘測試，並應保留有關的紀錄。目前《規例》總共涵蓋約360種除害劑，及其經評估後可存在於食物內的殘餘限量。由於每種糧食作物所施用的除害劑數目有限，每種食物適用的除害劑殘餘限量的實際數目會遠低於《規例》內涵蓋的所有除害劑數目。整體而言，業界代表沒有反映《規例》會對食物輸港構成重大問題。

12. 主席在回應一名業界代表的提問時說，如有需要採取執法行動，會在進口、批發和零售層面三方面進行，亦會一如以往地公布檢測結果。

議程項目四

香港擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方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產品和食品的立法進展情況。為加強保障嬰幼兒健康，政府提出一系列有關擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方產品和食品的立法建議，內容主要包括：

- (a) 為供嬰兒開始餵養補充食品前食用的嬰兒配方，引入營養成分組合規定；
- (b) 為擬供36個月以下嬰幼兒食用的嬰兒配方、較大嬰兒配方和食品，引入營養標籤規定；以及
- (c) 在適當的寬限期屆滿後才實施擬議法例。

14. 何國偉先生補充說，為期兩個月的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。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。中心與業界及提供實驗室服務組至今共舉行了四次技術會議及一次特別會議，討論有關技術事宜，並於業界諮詢論壇上與業界討論了其他相關事宜。何先生接着詳細介紹產品的定義、營養素的定義、獲豁免營養標籤的項目、較大嬰兒及幼兒配方產品的年齡要求、產品規管、嬰兒配方產品中氟化物含量的規管及營養標籤的規管容忍限。

15. 就一名業界代表的提問，主席回應說，中心已成立工作小組研究上述產品的“營養聲稱”，年內會向食物及衛生局提交報告。

16. 一名業界代表詢問指引的發布時間。主席回應說，指引會在立法建議獲得通過後發布。該業界代表又問及營養標籤內營養素資料的排列次序。陳志偉醫生回應說，雖然法例不會硬

性規定營養素資料的排列次序，但建議業界跟從食品法典委員會標準內的排列次序。至於寬限期，主席表示尚未有定案，但嬰兒配方和較大嬰兒配方可能會設有不同的寬限期。

17. 鍾偉祥博士在回應業界代表的提問時表示，指引會涵蓋化驗方法。陳志偉醫生指出，小量豁免制度不適用於這類產品。

議程項目五

營養標籤的可閱性

18. 何國偉先生向與會者報告營養標籤的可閱性一事。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發出《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。執法人員於詮釋《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W 章)中訂明的食物標籤可閱性的要求時亦會參考該指引。食物標籤的字體應大小適中。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。如在某些情況下標示建議字體有困難，則標示的字體最小應達到0.8 毫米(以英文字母x-高度計算)及1.8 毫米(以中文字整體高度計算)。食物標籤應對比鮮明、間距充足，並使用合適的印刷技術，不反光印刷表面及適當的字款。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，結果發現很多樣本的營養標籤未能符合指引的建議，其可閱性有待改善。立法會食物安全及環境衛生事務委員會成員對營養標籤可閱性的問題非常關注，並要求政府修改相關法例以規管營養標籤的可閱性。中心會繼續監察業界有否按《業界指引》，製作清楚可閱的食物標籤。如中心發現業界未有自律地跟隨《業界指引》的建議，中心不排除建議制定相關法例，以進一步規管食物標籤的可閱性。

19. 主席呼籲各業界代表對此事多加注意，並遵循《業界指引》的規定。中心須於二零一四

年六月向立法會委員會提交營養標籤可閱性的進度報告。如推出立法建議，會正式諮詢業界意見。

20. 一名業界代表表示，有顧客反映外加的食物標籤遮蓋了包裝上的一些有用資料，例如烹調方法等。主席回應說，有關的食品公司應在兩者間取得平衡。事實上，中心在推出《業界指引》前已充分諮詢業界的意見，並採納了不同的建議。

議程項目六

食物中的溴化植物油

21. 郭麗儀女士向與會者簡介對食物使用溴化植物油的規管事宜。今年五月初，傳媒報道兩間美國飲料製造商因應消費者的關注，宣布停止在旗下飲料中使用溴化植物油。溴化植物油由植物油溴化而成，在果味飲料中用作起雲劑、乳化劑和穩定劑。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（JECFA）在一九七零年曾對溴化植物油進行安全評估。研究結果顯示，高劑量的溴化植物油可能會對實驗動物造成退化性心肌損害。此外，研究亦發現脂質和與脂質結合的溴可積聚於人類和實驗動物的脂肪組織及其他組織細胞中。有見及此，JECFA的結論是沒有證據確定溴化植物油的使用安全，因此不應用作食物添加劑。目前，溴化植物油在食品法典委員會，以至歐盟、澳紐、中國內地、新加坡和日本等地均不在允許使用的食物添加劑之列。但美國和加拿大仍允許溴化植物油作為食品添加劑使用。在香港，食環署的立場與JECFA一致，即溴化植物油不應用作食物添加劑，而且市場上已有替代品，可達致溴化植物油在飲料中的技術功能。

22. 主席指出，政府正研究修訂法例，禁止在食物中使用溴化植物油。業界應慎防從外國尤其是北美地區進口了含溴化植物油的食物。

議程項目七

肉類的攏雜

23. 陳寶儀女士向與會者報告本港對出售攏雜水分或其他液體的肉類的規管情況。根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第51A條的規定，在本港出售經攏雜的肉類，包括注入了液體的肉類屬違法行為。任何人亦不得在本港出售經注射或其他方法注入水分或其他液體的動物、禽鳥或爬蟲的肉或什臟供人食用。通過特殊技術將溶解了的油脂注射入牛肉，或將鹽水原料通過注射方式加入禽肉等皆屬於攏雜肉的例子。即使上述做法及注射物在出口國是合法行為，業界亦不應進口及出售這類產品。即使附有由出口國主管當局發出有效的衛生證明書，食環署亦不會為此等肉類的進口簽發進口證。

24. 一名業界代表指出，在肉類注入某些成分在很多國家是常見的做法，目的並非為了攏雜，而是為了提高產品的口感。主席表示，如業界代表有實質的建議，可以書面方式向中心陳述修訂規例的重要性，以供考慮。但就目前而言，這種做法在香港仍屬違法，中心有必要依法而行。該業界代表補充說，特別是冷藏禽肉通常在冰水中儲存，禽肉吸收了水分是很正常的。主席回應說，由於有關條文中指明採用“其他方法”注入水分亦屬違法，中心會尋求律政司對此事的意見。

25. 有業界代表查詢注入鹽液的火雞是否只要在食物標籤上清楚註明便可以接受。主席回應說，只要是注入液體即屬違法。陳寶儀女士說，《公眾衛生及市政條例》(第132章)並沒有“肉類”一詞的法律定義。兩名業界代表續稱，煙肉和火腿在加工過程中須添加水分。主席表示備悉有關情況，此事容後細議。

其他事項

食品的“下架”與“回收”

26. 陳寶儀女士向與會者講解一些可能需要回收產品的情況。如食品商認為某食品不安全或中心認為不適宜供人食用；以及原初的食品商已無法直接控制有關食品的銷售，便須回收有關食品，並向中心提交“食品回收通知書”，通知事項包括進行回收的公司資料及聯絡人、詳細的食品說明、尤其是批次資料及受影響食品的數量、問題性質、調查結果、分銷範圍和數量以及建議採取及已採取的行動等資料。

27. 主席邀請業界代表向與會者解釋產品下架與回收的分別。香港零售管理協會的張思定先生與在座人士分享他的經驗。他表示，把產品下架通常是為了防患於未然。即使未有確切的證據證明有關產品有問題，但作為有責任的公司，會先把產品下架，直至掌握更多資訊為止。如最終證實產品不受影響，則可重新把產品上架出售。下架行動一般不會向公眾交待。回收行動則會呼籲公眾為安全起見切勿食用有關食物。除非事關公眾健康或出於牌子擁有人的要求，否則零售商一般不會純粹因為品質問題而採取回收行動。如消費者不滿意某件產品而又冇合理理由，大部分零售商都會安排退款。

基因改造食物銷售前安全評估計劃 - 規管範圍構想

28. 莊梓傑博士把基因改造物銷售前安全評估計劃簡述一遍。按照這個計劃，食物業界包括進口商、零售商及生產商等有責任確保其出售產品只含有獲准的基因改造食物配料（如有）。但有意見認為要符合這個計劃的規定有實際困難，例如：小商戶可能不知道自己在售賣未獲准的基因改造食物，以及該計劃對中小型零售商或有顯著影響。因此，當局正考慮可能只規管到進口商層次。如果銷售前安全評估計劃只規管到進口商層次，進口商須確保其進口的食品只含有已獲准的基因改造配料（如有）。另一方面，其他食物業界包括零售商及生產商等須根據《食物安全條例》規定，就獲取及供應食物備存有關商號的交易紀錄，以追蹤食物來源。進口商可以通過要求供應商確認、在產品規格中訂明和進行檢測等來確保其進口的食品只含有獲准的基因改造配料。莊博士希望業界就銷售前安全評估計劃只規管到進口商層次提出意見。

29. 一名與會者查詢政府對食品在加工和運送過程中被少量基因改造配料污染的看法。主席回應說，國際間目前對這種情況並無定論，日後在諮詢階段會再行討論。

30. 就業界代表關於識別基因改造食物的疑問，主席回應說，基因改造物銷售前安全評估計劃的著眼點是食物安全，提高公眾的認識並不在討論範圍之內。

31. 另一名業界代表查詢如何得知進口的預先包裝食物是否含有基因改造成分。主席回應說，進口商應採取剛才投影片上所述的措施，確保所進口的食物只含有獲准的基因改造食物配料。

32. 就另一名業界代表有關責任誰屬的問題，主席回應說，責任在於有關食物的進口商。關於某產品聲稱為非基因改造食物，主席說，本港並無規例禁止這類聲稱，但前提是須符合第132章第61條關於虛假標籤的規定。

《即食食品微生物含量指引》

33. 主席向與會者簡介發布《即食食品微生物含量指引》的進展情況。指引擬稿已上載於中心網頁，並提交世界衛生組織審閱，將於今年六月前回覆。另外，中心將於六月二十六日指引生效當天在禮頓山社區會堂舉辦講座，向業界簡介指引內容。

下次會議日期

34. 下次會議將於二零一四年七月底舉行。

35. 餘無別事，會議於下午五時結束。