

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十一次會議紀要

日期: 二零一五年九月十六日

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
董立仁醫生	高級醫生(風險傳達)	
楊志明先生	總衛生督察(食物安全推廣)	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

李育榮先生	3M Hong Kong Limited (沒有提供中文名稱)
Mr. Ivan IP (沒有提供中文姓名)	3M Hong Kong Limited (沒有提供中文名稱)
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
陳雅莉女士	淘化大同食品有限公司
梅守仁先生	Bellamy's Organic (沒有中文名稱)
林柏華先生	百好食品有限公司
朱建光先生	Bureau Veritas Hong Kong LTD (沒有提供中文名稱)
王啟文先生	卡樂 B 四洲有限公司
陳珮姿女士	金寶湯亞洲有限公司
高岩女士	香港嘉吉有限公司
歐陽欣欣女士	美國家得路天然健康食品有限公司
邱海恩女士	美國家得路天然健康食品有限公司
陳家平先生	四洲休閒食品(汕頭)有限公司
黃摯君小姐	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司
梁詠珊女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
曾耀源先生	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
周月娥女士	可口可樂中國有限公司

黃浩昌先生	加拿大總領事館
黎文義先生	越南社會主義共和國駐香港-澳門總領事館
謝兆礎女士	達能紐迪希亞生命早期營養品香港有限公司
何善欣女士	藝康化工有限公司
劉穎聰女士	法國領事館經濟部
黃維先生	Eurofins Food Testing Hong Kong Ltd (沒有提供中文名稱)
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
趙婉琪女士	菲士蘭(香港)有限公司
陳綺萍女士	菲士蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
凌佩儀女士	金源米業
林道玲先生	金源米業
鄭瑞玲女士	凱鉅有限公司
陳劍飛先生	香港真滋味食品廠有限公司
鄧起先生	香港食品科技協會
王小玲女士	香港供應商協會有限公司
鄧偉然先生	香港供應商協會有限公司
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
陳子恩先生	合興油廠有限公司
鄭雪珍女士	合興油廠有限公司
陳麗珊女士	Hutchison China Meditech Ltd. (沒有提供中文名稱)
麥景祺先生	龍訊有限公司
周婉雯女士	國際食品安全協會
田中弘幸先生	日本貿易振興機構
周天任先生	日本貿易振興機構
陳錦鴻先生	南順香港集團
黃潔儀女士	李錦記有限公司
黃慧敏女士	李錦記
林偉迪先生	義生洋行
蕭偉倫先生	佳合工業
梁子飛女士	萬寧
鍾蔚然女士	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
潘綺華女士	麥當勞有限公司
王沛森先生	天一環球有限公司
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

劉永倫先生	九至五飲食有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
黃倩怡女士	營堡坊食品銷售有限公司
勞慧琮女士	食油採購有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
伍錦康先生	八珍國際有限公司
陳麗霞女士	八珍國際有限公司
Ms. May LO (沒有提供中文姓名)	Pizza Express (HK) Ltd. (沒有提供中文名稱)
陳少玲女士	必勝客
陳凱宜女士	Red Bull Hong Kong Limited (沒有提供中文名稱)
鄧綺華女士	富豪酒店國際有限公司
劉嘉賢先生	沙嗲王(集團)有限公司
Ms. Susana Munoz Enriquez (沒有提供中文姓名)	墨西哥經濟部註華代表處
雷萍玉女士	SFB Limited (沒有提供中文名稱)
Ms. Kitty LAI(沒有提供中文姓名)	香港通用檢測認證有限公司
Ms. Au Chung Yee (沒有提供中文姓名)	信和集團旗下酒店
Mr. Karlus CHEN (沒有提供中文姓名)	Smileygrowth (沒有提供中文名稱)
梁志豪先生	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez Ferreras (沒有提供中文姓名)	Spanish Trade Commission (沒有提供中文名稱)
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
黎承顯先生	香港餐務管理協會
林思沛女士	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
Mr. Li Fook Wing, Arthur (沒有提供中文姓名)	香港油行商會
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
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司

譚善慧女士
林紫茂先生
周俊揚先生

惠康新鮮食品中心
永南食品有限公司
惠氏(香港)控股有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第51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

檢定營養標籤的抽樣方案

3. 楊志明先生向與會者簡介食物安全中心(中心)檢定營養標籤的抽樣方案。他首先指出，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，並按照《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。食物安全專家委員會最近已通過調整抽樣方案。根據調整後的抽樣方案，“**在可行的情況下**，從同一批有關食物批次隨

機抽取最少十二個獨立預先包裝消費者單位，並混合成為一個複合樣本進行分析。” 當不足十二個獨立預先包裝消費者單位或當收集必要數量的消費者單位並不可行時，中心或會抽取足夠的最低數量樣本作測試分析。

4. 有業界代表詢問會否向前線人員提供何謂“在可行的情況下”的指引。楊志明先生回應說，所有前線人員都清楚知道檢測所需的最低樣本數量，他們會盡量抽取12個獨立預先包裝消費者單位。主席指出，前線人員會向店鋪表明身份，並索取所需數目的樣本。修訂方案將於二零一五年九月二十一日起實施。

議程項目二

殺死供生吃漁產品中的寄生蟲的方法

5. 董立仁醫生告知與會者，人類一般是因為進食了生的、經最小程度加工或未徹底煮熟的食品而感染寄生蟲。漁產品中的寄生蟲可應用各種物理和化學方法殺死或滅活，其中冷凍和加熱是最有效的方法，傳統的醃製和冷熏皆不足以殺死寄生蟲。董醫生接着介紹食品法典委員會、歐盟、美國和加拿大等各地食品安全部門採取的控制措施。在香港，《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定“所有在市場上出售的食品必須適合供人食用”。他建議業界向可靠的供應商購入漁產品，漁產品須附有原產地有關當局簽發的衛生證書；售賣生吃的漁產品須獲得食物環境衛生署署長(食環署署長)的書面許可／批准。董醫生又列舉了一些國家簽發的衛生證書。挪威和丹麥的衛生證書採納的是歐盟的標準；而智利和法國的衛生證書則採納食品法典委員會的《魚和漁業製品操作規範》。

6. 就某業界代表的提問，主席回應指目前沒有日本當局的控制措施資料。中心會繼續了解其他國家在這方面的控制措施。

議程項目三

進口易腐食品的冷鏈管理

7. 楊志明先生敦促與會者，進口易腐食品應做好冷鏈管理。他指出，近期與台灣三文治有關的食物中毒事故喚起市民關注。在運輸和貯存食物的過程中，溫度和時間控制不當會導致病原體過量增長。食品有可能滋生兩種完全不同的細菌：一種是引起食物中毒的致病菌；另一種是導致食物變質、氣味、味道和質感變差的腐敗菌。易腐食品是指需要保持冷凍（4℃）或冷藏（-18℃），以盡量減低或防止致病菌生長和／或食品變質的任何食品。任何易腐爛(有利病菌的生長)的即食食物(不需要加熱或烹調)都屬於高風險食物。冷凍可減慢細菌生長而冷藏可停止細菌的生長。冷鏈是全程嚴格實施溫度監控的供應鏈，目標是在運輸、處理和貯存等各環節把樣品或材料的溫度保持在一定的範圍內。他對進口商作出以下建議：確認其海外供應商有適當的控制措施（如實施HACCP食品安全管理體系），以確保所進口的易腐食品適宜供人食用，並符合法定標準；確保易腐食品在整個供應鏈的運輸及貯存過程中一直維持適當的溫度；以及遵守供應商所建議的，食品在特定溫度下的保質期(食用期限)。《食物安全條例》第4和第5條規定，任何從事食物進口或分銷業務的人士，都必須向食環署署長登記為食物進口商／食物分銷商。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，但仍須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／分銷商，即屬犯罪，可被處最高罰款5萬元及監禁6個月。

8. 一名業界代表詢問“chilled”和“frozen”二字的中譯可否與中國內地和台灣的劃一。他又問及不同種類食物的貯存溫度條件。主席回應說，有關字眼的中譯已載於法例，修改不是易事。楊志明先生說，各種食物的適當貯存溫度和條件可參見中心網頁“良好措施”欄目下之《食物衛生守則》。

9. 一名業界代表詢問進口冷凍或冷藏食物在被海關扣留期間是否一直保持冷凍或冷藏。楊志明先生表示不能代表海關作答，但食物環境衛生署的出入境管制站有設備把扣

留的食物保持冷凍(4°C以下)或冷藏(-18°C以下)。主席補充說，進口商須把被扣留的食物自行貯存在合適的凍房。

議程項目四

有關規管食用油脂及回收“廢置食用油”的立法建議

10. 主席指出，有關規管食用油脂及回收“廢置食用油”立法建議的公眾諮詢將於二零一五年十月六日結束，歡迎業界提出意見。

11. 一名業界代表表示，立法建議規定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，他想知道需要哪種證明書及哪些食品需要提供進口證明書。楊志明先生表示，目前進口野味、肉類、家禽、奶類和冰凍甜點均需要提供證明書。主席指出，食用油脂的所需證明書與其他產品相若，須證明有關產品符合法定標準及適宜供人食用。主席在回應一名業界代表的提問時補充說，有關符合本港法定要求的證明書的簽發事宜，政府須與各國領事再作商討。

12. 一名業界代表指出，調味油的進口和銷售數量不多，立法建議不應將其涵蓋在內，涵蓋範圍太廣只會造成貿易障礙。主席表示，食用油的定義參考自食品法典委員會，所有食用油，包括調味油均包括在內。

13. 就另一名業界代表的提問，主席解釋說，目前沒有關於“適宜供人食用”的明確定義，當局會在適當時候探討提供有關定義的可能性。

14. 一名業界代表詢問可否在立法程序完成前為業界提供一些指引。主席說，由於現在正展開立法程序，不宜在立法會作出決定前推出指引。該業界代表續稱，在鄰近地區／國家未有同類立法的情況下，本港商人很難取得所需的證明書，尤其是那些進口數量不多的產品。這些產品可能最終無法進口，令消費者少了選擇。

15. 另一名業界代表詢問食用油脂的定義是否涵蓋含植物油的合成食品和含動物油的功能性食品。主席回應指目前尚未有定論，但立法原意是規管食用油脂的出入口，而非其他含植物油或動物油的產品。

16. 另一名業界代表詢問，如某食物業處所被發現未按規定把廢置食用油交給向環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，會否按違例記分制被記下分數。主席回應說，上述行為屬於違反持牌條件。

17. 一名業界代表認為，一些進口數量不多的食用油很難取得所需證明書，而且與外國有關當局磋商的過程將需時甚久，且所費不菲。他建議政府接納由本港認可檢查／檢測機構發出的安全報告，作為另一種選擇。

18. 有業界代表詢問哪些檢測機構獲政府認可，可為出口芝麻油發出符合建議法定標準的認證。主席表示，中心會提供收費的檢測及發出證明書服務。一名業界代表續問，如某進口油品在香港包裝再出口，供應商提供的證明書可否作出口用途。主席回應說，根據擬議規例，出口的食用油產品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。

19. 楊志明先生在回應一名業界代表的查詢時表示，有關證明書的檢測項目和所需時間在會後由相關職員解答。

20. 主席在回應另一名業界代表的查詢時表示會再考慮小量進口食用油的處置問題。

21. 另一名業界代表詢問油浸罐頭食品是否在規管之列。他又指出，食用油脂的出口地未必樂意提供證明書，很多產品有可能因而無法進口。主席指出，合成食品不受規例規管。

下次會議日期

22. 下次會議將於二零一五年十一月舉行，具體日期有待決定。

23. 餘無別事，會議於下午三時三十五分結束。