

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第三次會議紀要

日期：二零零六年十二月十四日
時間：下午二時三十分
地點：香港中環愛丁堡廣場 3 號會議廳

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)
莊裕開醫生	風險傳達組主管
張勇仁醫生	高級醫生(風險評估)
朱源強先生	科學主任(風險評估)1
譚錦棠先生	總監(進／出口)1
李家驥先生	衛生總督察(食物標籤)
梁瑞森先生	總監(風險傳達) (記錄員)

業界代表

劉耀輝先生	香港食品委員會
王柏源先生	香港食品委員會
陳子萍女士	香港餐飲聯業協會
吳楚平先生	香港食品科技協會
梁嘉恩先生	香港食品科技協會
梁耀強先生	香港供應商協會
甄拔先生	香港供應商協會
鄧偉然先生	香港供應商協會
王小玲女士	香港供應商協會
余麗姚女士	香港零售管理協會
蔡利達先生	香港中華廠商聯合會
黃詠祝女士	香港中華廠商聯合會
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
張曉明女士	屈臣氏集團
謝伯偉先生	永旺(香港)百貨有限公司
翟錦源先生	永旺(香港)百貨有限公司
甘漪德女士	永旺(香港)百貨有限公司

彭廣仕先生	永旺(香港)百貨有限公司
葉秀娟女士	康師傅(香港)貿易有限公司
陳穎女士	雀巢(香港)有限公司
陳彩蓮女士	皇家太平洋酒店
謝楚強先生	麗豪酒店
周惠琛女士	美心食品有限公司
李曼麗女士	美心食品有限公司
薛子洋先生	美心食品廠
袁仲安先生	香港餐務管理協會
劉皎女士	朋晴有限公司
鄭韋欣女士	香港美食有限公司
黃襄玲女士	香港美食有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
林國雄先生	四洲貿易有限公司
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
劉建華先生	香港九龍總商會
李道培先生	華潤萬家
蔡偉倫先生	永南食品有限公司
余寶才先生	廣南鮮活食品有限公司
陳立恩先生	奇華食品有限公司
吳珮其女士	奇華食品有限公司

開會詞

1. 主席歡迎與會人士出席會議，並介紹出席論壇的食物安全中心(中心)職員。

議程項目一

通過上次會議紀要

2. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

議程項目二

前議事項

3. 會上無人提出事項跟進。與會人士繼續商討議程項目三。

議程項目三

修訂《食物內防腐劑規例》

4. 張勇仁醫生向與會人士簡介《食物內防腐劑規例》的修訂建議。有關諮詢工作於當天(二零零六年十二月十四日)展開，歡迎與會人士在二零零七年二月二十八日或之前提出意見。諮詢期內將有兩場公眾諮詢會。首場於二零零七年一月二十三日在香港科學館舉

行，次場則於二月七日在香港中央圖書館舉行。

5. 主席補充說，即將舉行的公眾諮詢會的主要目的，是蒐集公眾對修訂建議的方向的意見。至於修訂的技術細節，稍後會由包括業界人士在內的技術會議跟進。歡迎所有人士出席來年舉行的公眾諮詢論壇。

6. 有一位業界代表詢問，食品法典委員會對防腐劑的標準與本港現行標準有何不同。朱源強先生答稱，在現行《食物內防腐劑規例》下，只有 12 種防腐劑獲准使用，但食品法典委員會則額外准許 11 種防腐劑和抗氧化劑。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曾評估這些添加劑，認為可用於食物中。

7. 有一位業界代表關注到哪類食物會在規例修訂後最不受影響。朱源強先生告知業界，根據修訂建議，其中一種防腐劑二氧化硫將會最不受影響，這物質用於乾果等食品。主席補充說，如有更多詳情，會於即將舉行的公眾諮詢會和食物安全中心網頁提供。

8. 有一位業界代表關注到中心會如何處理食品法典委員會標準與現行規例不一致的情況。主席回應說，假如香港已為某些指定食物的某些防腐劑和抗氧化劑訂定標準，但食品法典委員會卻沒有相應的標準，我們建議沿用現有標準。至於把該規例的標準和《食品添加劑通用標準》(下稱“《添加劑標準》”)合併的修訂建議，則讓業界有更多防腐劑和抗氧化劑可供選擇。如《添加劑標準》與該規例訂明的准許使用量有差別，則採用《添加劑標準》列明的准許使用量(除非有強烈技術理據須沿用本港標準)，以求與國際標準一致。

9. 朱源強先生續說，《添加劑標準》涵蓋的一些准許添加劑具備多種功能，既是抗氧化劑，又可作為防腐劑，但防腐劑和抗氧化劑在該規例卻不能同時存在。在修訂該規例後，業界在選用具備多種功能的添加劑時將享有更大彈性。主席提醒業界人士，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》的寬限期將於二零零七年七月九日屆滿，業界必須嚴格遵守現行規例。

10. 朱源強先生繼續向業界人士介紹修訂《食物內防腐劑規例》中的新食品分類系統。此項修訂反映國際的立法趨勢，即從針對指定產品的方式，轉為以食物類別為主導，針對所有食物類別。他表示，新系統較易為人明白，並為使用防腐劑和抗氧化劑的人士提供更清晰的指引。食物分類系統採用分層結構，換言之，某種添加劑如獲准在某個一般類別的食物使用，即自動獲准在這個一般類別以下的所有細分類別的食物使用(另有訂明者除外)。同樣，某種添加劑如獲准在某個細分類別的食物使用，即可在這細分類別以下的再細分類別的食物，以及細分類別中述及的個別食物中使用。

11. 有一位業界代表詢問，擬議規例中的食品分類系統會否涵蓋本港的所有食品。主席

答稱，該規例內有些食物是本地獨有的，食品法典委員會的食物分類未必設有有關類別，所以可能需要另訂新的類別，以涵蓋這些食物。他鼓勵業界在即將舉行的公眾諮詢會上，就修訂建議提出更多意見。

議程項目四

規管蛋隻的進口與銷售

12. 楊子橋醫生簡述本港近日有關蛋隻發現含有蘇丹紅的食物事故。他告知與會人士中心已採取行動，包括在事故中與各有關方面的聯絡及溝通工作。
13. 譚錦棠先生告知與會人士，國家質量監督檢驗檢疫總局(國家質檢總局)與中心已於二零零六年十一月二十八日就規管供港禽蛋一事達成共識。國家質檢總局同意在短期內採取一連串措施在源頭上加強規管蛋隻。這些措施包括實行出口企業和養殖場備案管理制度；各出入境檢驗檢疫局對供港蛋隻進行抽查和蘇丹紅項目檢驗；在付運的出口蛋隻附上有關資料；由二零零七年一月起就每批供港蛋隻發出衛生證明書；以及加強針對走私行爲的執法行動。此外，他又簡介中心即將採取的行動，包括對禽蛋進口商推行自願登記計劃。計劃詳情稍後會在新聞公報內公布。中心會再與有關進口商就計劃召開會議。
14. 有一位業界代表問及蘇丹紅的風險水平。楊子橋醫生回答說，人們對蘇丹紅的主要關注是其潛在的致癌風險。不過，按一般進食量而言，問題食品中的蘇丹紅含量對人體造成的風險偏低。他續說，以往歐洲亦曾因辣椒產品發現含蘇丹紅而大規模回收多款食品。
15. 另一位業界代表問，在這次“蛋隻發現含有蘇丹紅”事件中，批發商會否遭檢控。李家驥先生說，正如香港食物法例(第 132 章)所述，任何人所出售的擬供人食用的食物不得含有非准許使用的染色料。因此，除非出售含蘇丹紅蛋隻的零售商能夠提供證明文件(例如發貨單)，否則會遭檢控。該業界代表續問，業界在食物事故中會否獲豁免檢控。主席回應說，如批發商向當局提供充分資料追查食物來源，便可能轉由進口商須為違規情況負責。李家驥先生表示，每當發生食物事故，中心的首要工作是確保市面上再沒有有關食品，以保障市民健康，並追查供應來源，以便在源頭方面再作跟進。至於是否檢控販商，則取決於多項因素。主席補充說，政府、食物業和消費者應通力合作，確保食物安全。檢控只是其中一項確保食物安全的措施。
16. 部分業界代表詢問，有關進口蛋隻的新措施是否只適用於中國內地的蛋隻。主席回答說，國家質檢總局制定的新措施和中心實施的新行政安排只適用於內地蛋隻。不過，一俟進口蛋隻的立法工作完成，所有進口蛋隻即須受規管。

議程項目五

匯報近期的風險傳達活動

17. 梁瑞森先生匯報近期推行的一連串新措施和風險傳達活動，包括業界諮詢論壇、《食物安全焦點》、食物安全電子資料傳送系統及將於二零零七年一月十二及十三日舉行的食物安全國際研討會。此外，他又請業界填寫問卷，表達對論壇的意見。

議程項目六

其他事項

18. 主席告知與會人士，中心抽查了不同食物，並即將就新春應節食品進行抽查。所有結果會向市民公布。

19. 部分業界代表問，中心對反式脂肪一事的看法。張勇仁醫生說，中心一直密切關注此事的發展。不過，政府現時無意作出立法管制。主席補充說，營養資料標籤制度將於來年提交立法會。第二階段標籤制度會包括在食物標籤上標示脂肪總量和飽和脂肪。除非食品有有關脂肪的聲稱，否則當局並沒有強制要求在標籤上列明反式脂肪的含量。中心會密切留意國際發展，並在有需要時檢討有關規例。

20. 有一位業界代表詢問中心與內地當局的溝通機制。譚錦棠先生回答說，中心會與國家質檢總局舉行定期和特別會議，商討共同關注的食物安全事宜。主席補充說，在發生食物事故時，中心須與業界緊密合作，一同處理事故。

餘無別事，會議於下午四時二十分結束。