

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第十次會議紀要

日期: 二零零八年四月十日(星期四)

時間: 下午二時三十分

地點: 香港中環愛丁堡廣場3樓會議室

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)
馮宇琪醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
郭嘉寶女士	食物衛生局助理秘書長(食物)	
廖珮珊女士	科學主任(營養)	
鄧紹平博士	研究主任(毒理)	
梁婉嫦女士	總監(進/出口)2	
朱金藏女士	衛生總督察(進/出口)特別職務	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
梁詠思女士	美國雅培製藥有限公司
劉珮妍女士	永旺(香港)百貨有限公司
關志恒先生	永旺(香港)百貨有限公司
萬錦榮先生	永旺(香港)百貨有限公司
張曉明女士	金寶湯亞洲有限公司
白韶華先生	中國檢驗有限公司
陳祖楓先生	City Super Ltd.
余惠娟女士	City Super Ltd.
簡慧徽女士	可口可樂中國有限公司
陳詩若女士	大昌貿易行
林國雄先生	四洲貿易有限公司
陳婉珊女士	美國吉時兄弟(香港)有限公司
廖寶詔女士	葛蘭素史克有限公司
凌佩儀女士	金源米業
許鴻傑先生	海康生命科技有限公司
何劍池先生	海康生命科技有限公司
薛家強先生	香港保健食品協會

梁浩榮先生	香港保健食品協會
雷淑英女士	香港酒店業協會
陳麗群女士	香港零售管理協會
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
崔綺薇女士	丹麥奇新藍罐曲奇(香港)有限公司
梁綺霞女士	丹麥奇新藍罐曲奇(香港)有限公司
梁金塘先生	九龍總商會
何嫻女士	南順(香港)有限公司
張耀文先生	李錦記國際控股有限公司
阮美儀女士	Marks & Spencer (Asia Pacific) Ltd.
關子俊先生	美贊臣
蘇文林先生	蒙牛乳業(香港)
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司
許耀楷先生	日清食品有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
鄧國輝先生	香港生力啤酒廠有限公司
黃惠珊女士	慎昌有限公司
何國英先生	亞洲辨館有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
劉廣財先生	香港餐務管理協會
黃婉芝女士	嘉頓有限公司
劉耀輝先生	香港食品委員會
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
林小萍女士	永南食品有限公司
洪啓怡女士	美國惠氏藥廠(香港)有限公司

開會詞

1. 主席歡迎與會人士出席會議，並介紹出席論壇的政府代表。

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

食物進口商／分銷商立法前自願登記計劃的進發展

3. 朱金藏女士表示，為配合即將制定的《食物安全條例草案》，政府現正推行立法前自願登記計劃，鼓勵不同食物種類的進口商／分銷商分階段向食物安全中心(中心)登記，讓業界及早適應日後推行的強制登記計劃，加強與業界溝通。計劃分兩期進行，第一期已於二零零七年實施，登記的食物主要是未經過處理的食物種類。至於其他食物種類，如已經處理的野味、肉類、禽肉及水產類製品；蛋類製品；經處理的果菜類製品；乳類製品；豆類食品；堅果及種子類食品；穀物類食物；香草及香料；油脂類食物、鹽、調味料及醬油類食物；飲品類；嬰兒食品；中式藥材；健康食品及混合食品等；則屬於第二期計劃，將於二零零八年中開始分階段推行。計劃得到業界支持。

議程項目三

快速警報系統

4. 馮宇琪醫生向與會人士介紹快速警報系統。她稱，中心人員每天均密切留意外地及本地發生的食物事故，分析有關的危害，評估風險，並透過不同的途徑及時和有效地向公眾傳達信息。向業界發放消息方面，中心在今年二月正式啓用快速警報系統，透過電郵、傳真及電話短訊，快捷地提供各種與食物有關的緊急資料予業界，讓業界能採取適當的跟進行動，盡量減低對公眾健康的影響。馮醫生鼓勵業界收到中心的警報後，根據中心提供的建議採取相應行動；食物業協會則盡快將消息通知相關的會員。業界可透過網上登記加入快速警報系統。如需要有關警報的更新資料，可利用電郵、傳真方式或致電中心詢問。

5. 主席多謝業界支持，中心會繼續改善系統。

6. 一位業界代表建議中心盡量避免在晚上才發出新聞稿，好讓業界有充分時間了解事故和作出跟進行動。

7. 馮宇琪醫生回應稱，中心一般會先通知業界，讓業界採取適當的跟進行動，在有需要時，亦會發出新聞稿。

8. 主席補充，中心亦希望及早發出新聞稿，但需要時間確定資料的準確性。

9. 另一位業界代表建議中心在警報內加入建議行動給業界遵從，而行動最好可由食物業公司內某一指定部門跟進，這樣不但可以增加效率，亦可避免產生誤會。

10. 馮宇琪醫生回應，中心會參考業界的意見，改善溝通的方法。

議程項目四

不同魚類的總汞和甲基汞水平

11. 鄧紹平博士向與會人士介紹不同品種魚類的總汞和甲基汞含量，由於有機汞可以透過食物鏈積聚在生物體內，尤其是魚類，人類過量食用這些食物會對人體健康造成影響。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於二零零三年建議甲基汞的暫定每周可容忍攝入量降低至每公斤體重1.6微克，以保護發育中的胎兒。成人攝入較暫定每周可容忍攝入量高出兩倍的甲基汞，都不會造成神經系統中毒的風險。但年屆生育年齡的婦女的甲基汞攝入量不應超過暫定每周可容忍攝入量。中心過去對食物中汞的情況曾進行兩次風險評估研究。這次研究是響應世界衛生組織的號召，檢測本港不同品種的日常食用魚類總汞和甲基汞含量，並參考其他國家報道的魚類汞含量，來制定健康指引。檢測結果顯示，本港日常食用的魚類大部分含較低量的總汞和甲基汞，但一小部分含量偏高。汞的攝入量取決於食物中的汞含量和食用量，因此市民應保持均衡飲食，切勿偏食。魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸、優質蛋白質等等，宜適量進食多種魚類。至於孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童等容易受汞影響的群組，在選擇魚類時應避免進食體型較大的捕獵魚類或其他汞含量較高的魚類。業界應向可靠的供應商採購食物；妥善保存貨源資料，以便在有需要時追溯源頭；以及為消費者提供所售魚類及魚製品的魚類品種，讓市民能作出適當的選擇。

12. 主席補充，這項研究所得數值旨在保障容易受汞影響的群組，例如懷孕中的婦女。

13. 一位業界代表詢問，有問題的魚類通常在什麼水域出沒。

14. 鄧紹平博士回應不能一概而論，因為不同品種、來源及體型的魚類所含的汞水平會有差異，而汞的形態亦會有改變。

15. 一位業界代表建議中心仿效澳洲的做法，向傳媒發布的資料應側重魚類含有奧米加-3，是有營養的食物，而不是專注於魚類有毒這問題。

16. 主席同意並回應，不同地方都有研究顯示進食魚類是有益的，但有些魚類即使只進食小量，亦會對胎兒的健康構成很大的影響，所以中心有需要提醒孕婦。

17. 一位業界代表指出，不同魚類所含的重金屬含量會有不同，詢問中心會否仿效美國對不同魚類制定不同的重金屬標準。

18. 主席回應，日後當有關重金屬含量的法例作出修改時將會考慮此建議。

19. 一位業界代表詢問，汞在劍魚內的含量一般偏高，中心可否提供安全來源的資料。

20. 梁婉嫦女士回應沒有相關的資料。

議程項目五

營養標籤及營養聲稱的修訂法例

21. 廖珮珊女士表示，《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》(《修訂規例》)已於憲報刊登。她向與會人士介紹推行營養資料標籤制度的目的及核心營養素，即能量之外再加7種營養素：蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉和糖。另外，凡涉及營養聲稱的營養素，亦必須標明含量及受《修訂規例》規管。如就任何脂肪類別作出營養聲稱時，同時亦須標示膽固醇含量。標示營養素的方式可以用每100克或每100毫升的食物，每一包裝食物或每一食用分量作標示；能量值容許以千卡或千焦標示，而營養素含量則以克、毫克或微克標示。《修訂規例》亦規管各種營養聲稱，當食物標籤有述明、指出或暗示某食物含有特定營養特質的陳述時，便需符合《修訂規例》中訂明有關營養聲稱的各項要求。然而，法例要求必須標示的致敏原的含量聲稱將不當作營養聲稱。此外，《修訂規例》亦豁免若干類別的預先包裝食物遵守營養標籤規定。當立法會完成審議程序，法例預計在二零一零年七月一日起實施。

22. 主席答謝業界過去在營養標籤方面給予許多寶貴意見，並表示會在四月底前舉行技術會議深入探討此項目。

23. 一位業界代表指稱業界完全不接受最近憲報公佈有關營養標籤規例的內容。”

24. 一位業界代表建議中心就營養聲稱(如含有奧米加-3)和致敏原(如酪蛋白)含量聲稱發出業界指引，並就在特別活動如美食節中的食品給予豁免。

25. 另一位業界代表詢問若包裝上已列明奧米加-3含量，是否需要列明膽固醇含量。

26. 主席回應，現時國際對奧米加-3脂肪酸的聲稱未有統一規格，故不能聲稱「含有奧米加-3」，只可以提供確實資料或在標籤上提供其實際含量，如「每100克／每一食用分量含有x毫克奧米加-3」。膽固醇含量在此項目上無需特別列出。至於有關酪蛋白方面，政府會再作研究。

27. 一位業界代表詢問如食物只含有鈉，而熱量和其他核心營養素的數值近乎零，是否還需要列出鈉含量。

28. 主席回應，如食物中1+7核心營養素的數值近乎零，例如香料、茶葉等，可獲豁免遵從營養標籤規定。鈉屬於核心營養素之一，如食物含有鈉，需要按營養標籤規定提供相關資料。

29. 一位業界代表詢問，美國食物及藥物管理局有指引列出可在營養素功能聲稱上使用的字句，本港可否使用。
30. 主席回應，只要符合《修訂規例》中營養素功能聲稱的準則，便可作出有關聲稱。
31. 一位業界代表建議中心提供有關計算食物包裝總面積的業界指引，以便食物達到豁免規定。
32. 主席回應，符合豁免規定的包裝面積需由業界自行計算。
33. 一位業界代表詢問，為配合宣傳，同一種產品有大小不同的包裝，若小包裝的總面積小於100平方厘米，可否獲得豁免。
34. 主席回應，業界必須遵從營養標籤規定(包括宣傳方面)。
35. 主席補充，雖然有十多項豁免項目，但產品若提及營養聲稱，就必須列出營養資料，低銷售量產品亦不能獲得豁免。中心在稍後將會舉行業界技術會議，再深入討論有關法例，並會舉辦工作坊，讓業界了解營養標籤的規定。
36. 一位業界代表詢問如何列出營養素和成分的含量。
37. 主席回應，核心營養素要列出含量，而成分表則須列明所有成分。
38. 一位業界代表詢問阿斯巴甜需否列出營養成分。
39. 主席回應，阿斯巴甜並非營養素，只需按照現時法例列出相關資料便可以。
40. 一位業界代表詢問可否使用其他國家的營養素參考值。
41. 主席回應，業界可自願標示營養素參考值。中心鼓勵業界使用中國營養素參考值，亦接受其他有關當局訂定的參考值。
42. 一位業界代表詢問，低糖飲品內糖的含量在成分表是否也需要列出。
43. 主席回應，在營養標籤上需要標示糖的含量，在成分表上則要標示所有成分。
44. 一位業界代表詢問營養聲稱可否用百分比標示。

45. 主席回應，對於非核心營養素或沒有作出聲稱的營養素，中心接受以任何國家當局或國際機構制定的營養素參考值百分比來標示。雖然業界可用百分比來標示營養素參考值，但中心鼓勵業界寫出營養素的實際含量。

46. 一位業界代表詢問，若預先包裝食品附有有關維他命的營養聲稱，是否需要在營養標籤上列出其成分。

47. 主席回應，任何有關營養聲稱的預先包裝食品都需要列出其營養成分，並合乎聲稱上的要求。

48. 一位業界代表詢問，總碳水化合物的營養素參考值和可獲得的碳水化合物數值是否會有衝突，兩者的計算亦有不同。

49. 廖珮珊女士回應，業界可按實際情況及需要選擇列出總碳水化合物或可獲得的碳水化合物的數值。但如列出總碳水化合物的數值，同時也須列出膳食纖維的數值。此外，亦可採用可獲得碳水化合物或總碳水化合物的營養素參考值。

50. 主席補充，參考指引會於稍後的技術會議上討論。

議程項目六

用完即棄塑膠容器使用指引

51. 主席向與會人士介紹“用完即棄塑膠容器使用指引”，讓業界可以作出合適的選擇。

議程項目七

其他事項

52. 餘無別事，會議於下午四時半結束。