

**食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第七次會議紀要**

日期: 二零零七年九月十九日(星期三)

時間: 上午十時正

地點: 香港中環愛丁堡廣場3號會議室

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)2	
馬嘉明女士	科學主任(風險評估)6	
梁婉嫦女士	總監(進/出口)2	
鍾國華先生	衛生總督察(食物標籤)	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

張潤熙先生	屈臣氏實業
張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
萬錦榮先生	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
張劉麗賢女士	德信顧問公司
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
黃綺文女士	大昌貿易行
陳詩若女士	大昌貿易行
蔡碧茵女士	費列羅亞洲有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
鄧偉然先生	香港供應商協會有限公司
陳穎女士	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
吳珮其女士	奇華餅家
崔綺薇女士	丹麥奇新藍罐曲奇(香港)有限公司
劉建華先生	九龍總商會
李廣林先生	九龍總商會
李滢女士	卡夫食品(中國)有限公司
黃詠祝女士	李錦記國際控股有限公司

蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司
關子俊先生	美贊臣
蘇文林先生	蒙牛乳業(香港)有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
周治恩女士	日健日本食品有限公司
林紫茂先生	日清食品有限公司
黎倩雯女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
吳國榮先生	津路國際有限公司
葉麗兒女士	慎昌有限公司
鄭鍾榮先生	太古可口可樂香港有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
何兆桓先生	牛奶公司集團
王柏源博士	香港食品委員會
甄拔先生	香港聯合利華有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
黃國雄先生	維他奶國際集團有限公司
梁孟怡女士	惠康
廖素芬女士	楊協成香港(2000)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

食物進口商及分銷商立法前自願備案計劃

3. 梁婉嫻女士向與會人士介紹食物進口商及分銷商立法前自願備案計劃(備案計劃)。食物安全中心(中心)自二零零六年十二月起向禽蛋進口商及分銷商推行自願登記計劃，而自願備案計劃亦已於本年八月起分階段擴展至野味、肉類及禽肉、奶類及冰凍甜點、蔬菜及水果、魚類及其他食物。政府正計劃制定新的食物安全法，在新法例生效前，我們將修訂《進口野味、肉類及家禽規例》，強制野味、肉類、家禽及禽蛋進口商和分銷商向中心備案/註冊。有關法例修訂預計於二零零七年底提交立法會審議。透過備案計劃，中心希望為所有食物進口商及分銷商建立全面的資料庫，加強進口食物的追查制度，以便在食物事故發生時，中心可通報有關進口商和分銷商，並獲取他們的支持和合作。自願登記/備案計劃現時屬於自願性質，中心促請食物進口商及分銷商就他們的業務向中心備案，並妥善保存進口和分銷記錄。在獲得商號的同意後，中心會將有關進口商和分銷商名單上載於中心網頁，以供市民及業界參考。

4. 一位業界代表查詢在立法後的備案登記會否收費，他建議收費要便宜或不收費。
5. 梁婉嫦女士回覆，現時自願備案計劃不會收費。
6. 另一位業界代表反對收費，認為收費只會增加業界的開支。
7. 主席回覆，政府在決定是否收費時會考慮有關建議。
8. 有業界代表認為進口食用家禽及奶類食品現時已受有關條例監管，質疑此自願備案計劃是否重複。
9. 梁婉嫦女士回覆，《進口野味、肉類及家禽規例》所需的資料並未包括分銷商／批發商，自願備案計劃更能幫助中心掌握更詳盡的資料以應付食物事故。
10. 另一位業界代表查詢保存記錄的期限及記錄牽涉的範圍。
11. 梁婉嫦女士回覆，入口商／分銷商應保留單據直至食物的保質期屆滿。中心在立法前會作出廣泛諮詢，以平衡各方需要。
12. 一位業界代表建議，中心應與商業登記處合作，減少業界重複工序。
13. 梁婉嫦女士回覆，商業登記處有關進口食品商的資料並不足夠讓中心追查問題食品的來源。
14. 另一位業界代表指出，不同的公司在衡量產品風險後會自行釐定追溯源頭的層次，政府是否作出審核。主席指出，現階段備案計劃是自願性質，政府日後會再廣泛諮詢業界有關執行的細節，才會將計劃改為強制。

議程項目三

中學生從預先包裝不含酒精飲品攝取苯甲酸的情況

15. 馬嘉明女士向與會人士介紹中心最近完成的風險評估報告，題目為《中學生從預先包裝不含酒精飲品攝取苯甲酸的情況》。苯甲酸是一種常見的防腐劑，廣泛用於食品、化妝品及藥品。香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》附屬法例BD《食物內防腐劑規例》訂明，苯甲酸可添加於指定食品作防腐用途。是次研究顯示攝入量不論是一般還是偏高的中學生，出現苯甲酸不良影響的機會不大。但在最差情況下，攝入量偏高的中學生如長期大量飲用苯甲酸含量高的飲品可能影響健康。中心建議食物製造商按“優良製造規範”的規定來配製食品，切勿濫用食物添加劑。市民亦應注意均衡飲食，避免因偏食而攝入過量苯甲酸。

16. 一位業界代表詢問查閱風險評估報告的方法。

17. 主席回覆，風險評估報告會上載至中心網頁。

議程項目四

紅2G的規管

18. 馬嘉明女士向與會人士介紹紅2G的規管。歐洲食物安全局(EFSA)基於最新的科學證

據顯示紅2G的代謝物-苯胺有可能致癌，因此認為紅2G對食品安全有影響。因應事件，歐洲委員會於今年七月二十八日起禁止紅2G在食物內使用。現時食品法典委員會並未對紅2G訂下任何食物安全標準，而紅2G在多個國家亦不准用作食物染色料。香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》附屬法例H《食物內染色料規例》列明紅2G是一種准許染色料。但由於最新的科學研究結果以及考慮到業界有其他替代染色料的情況下，中心將採取預防措施，聽取食物安全專家委員會的建議將紅2G從《食物內染色料規例》附表1第I部中剔除。

19. 主席建議業界盡快停止使用紅2G，但亦會在修改法例時考慮給予業界適當的寬限期。
20. 一位業界代表建議政府通知紅2G的入口商有關修例建議。
21. 主席稱，若有紅2G的入口商的資料，中心會考慮作出適當跟進行動。
22. 另一位業界代表建議政府寄信或使用快速通報系統通知入口商及生產商。
23. 主席回覆會使用所有合適渠道通知業界。
24. 另一位業界代表亦建議應通知其他進口食物來香港的國家。
25. 主席回覆，修例前會通知世界貿易組織的成員國。

議程項目五

快速警報系統

26. 馮宇琪醫生向與會人士介紹中心正在試行的一個新的快速警報系統。她解釋，中心人員每天均密切留意外地及本地發生的食物事故，分析與食物有關的危害，評估風險，透過不同的途徑及時和有效地向公眾傳達信息，盡量減低對公眾健康的影響。快速警報系統會透過電郵、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。馮醫生呼籲業界填妥派發的登記表格交回本中心，登記入此快速警報系統。

27. 一位業界代表指出，以往曾收到自稱食環署職員來電稱因有食物事故發生，某類食物不能售賣，但事後該業界代表向食環署詢問，卻獲告知食環署並未發出同類電話。該業界代表希望中心在發出重要資料時加入業界應採取的行動及聯絡電話，以便業界有不明白時可聯絡中心有關負責人，進一步了解事故。
(會後註：該業界代表向食環署詢問時，中心已就該事透過電郵回覆該業界代表。)

28. 馮宇琪醫生回覆，中心在發放資料時會包括以下資料：(一) 簡述事故；(二) 食品資料；(三) 給業界的建議；及(四) 熱線電話。

議程項目六

識別及標籤蠟油魚／鱈魚的指引

29. 黃雄明先生向與會人士介紹有關識別及標籤蠟油魚／鱈魚的指引。中心因應年初“油魚”事件成立了工作小組，成員包括政府部門、業界和消費者組織的代表以及學者，就“油魚”及“鱈魚”的定名及標籤工作向業界提供意見，並於八月制定了有關指引。為讓業界更了解指引，中心已於八月十六日於中央圖書館舉行了業界簡報會。中心亦印製了5萬份有

關識別及標籤油魚／鱈魚的指引，其中3萬多份已於八月十六日開始派給所有從事魚類買賣的進口商、批發商和包括食肆的零售商等。他指出，上述指引已詳列對“油魚”及“鱈魚”的定名、識別及標籤建議。

30. 一位業界代表指出，有進口商未能提供有關魚類的學名。

31. 主席回覆，業界應要求進口商提供魚類的拉丁學名。

32. 一位業界代表建議政府禁售蠟油魚及其製品。

33. 主席回覆，目前只有兩個國家禁售油魚，工作小組經過討論後決定無需禁售蠟油魚，但需要有適當的標籤提示。

議程項目七

其他事項

34. 主席表示，營養標籤技術會議快將舉行，稍後中心會邀請業界參與。

35. 一位業界代表提出，食物的某些配料因季節的因素可能會由其他配料替代，建議政府在配料表上批准使用“或”顯示可互相替代的配料。

36. 鍾國華先生回覆，根據法例規定，預先包裝食物的配料須按其重量或體積由大至小列出。在徵詢了法律意見後，使用“或”的顯示方式是不可接納的。

37. 主席請有關業界代表就上述事宜提出法律觀點，以供當局進一步考慮。

餘無別事，會議於中午十二時結束。