

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五次會議紀要

日期：二零零七年六月一日
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)
單慧媚博士	衛生福利及食物局助理秘書長(食物及環境衛生)特別職務 1
楊子橋醫生	首席醫生(風險評估及傳達)
張勇仁醫生	高級醫生(風險評估)
鍾國華先生	衛生總督察(食物標籤)
黃福明先生	高級衛生督察(食物標籤)1
鄭永輝先生	衛生總督察(進/出口)1
邱頌韻女士	科學主任(風險評估)3
廖珮珊女士	科學主任(風險評估)5
黃雄明先生	總監(風險傳達)

(記錄員)

業界代表

林麗娜女士	屈臣氏實業
梁詠思女士	美國雅培
何夫曼先生	亞太機會有限公司
翟錦源先生	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
黃穎怡女士	淘大食品
何縵女士	淘大食品
許維維女士	OK 便利店
劉文偉先生	中成藥註冊關注組召集人
陳智雅女士	大昌華喜香港有限公司
陳詩若女士	大昌貿易行
劉素欣女士	愛芬食品有限公司
羅龍靜儀女士	愛芬食品有限公司
呂鳳群女士	恒天然乳品有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
廖寶韶女士	葛蘭素史克公司

梁孟怡女士	香港食品科技協會
鄭韋欣女士	香港美食有限公司
劉明欣女士	香港保健食品協會
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
崔綺薇女士	丹麥奇新藍罐曲奇(香港)有限公司
李廣林先生	九龍總商會
蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司
陳鳳儀女士	萬寧
關傳賢先生	萬寧
黃嘉俊先生	萬寧
關子俊先生	美贊臣
楊婉彤女士	雀巢香港有限公司
黃可茵女士	雀巢香港有限公司
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司
林雲女士	太平洋咖啡公司
張思定先生	百佳超級市場
譚成泰先生	八珍國際有限公司
余美恩女士	香港寶潔有限公司
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
盧偉略先生	慎昌有限公司
梁佩貞女士	慎昌有限公司
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
陳耀宗先生	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
陳詩杰先生	嘉頓公司
劉耀輝先生	香港食品委員會
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
區凱豐先生	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
何釗華先生	維他奶國際集團有限公司
姚曉君女士	永南食品有限公司

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. 黃福明先生澄清說，有關上次會議紀要第 15 段，《食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》的寬限期將於二零零七年七月九日屆滿。新規例會於二零零七年七月十日生效。
4. 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

有關水果和蔬菜的營養素含量風險評估研究結果

5. 廖珮珊女士簡述有關水果和蔬菜的營養素含量風險評估研究結果。中心進行了研究，分析水果和蔬菜的營養素含量，並提出有關保持健康飲食的建議。該研究涵蓋了共82種水果和蔬菜作化學分析，以確定當中的熱量及十種營養素含量。有關十種營養素分別是碳水化合物、蛋白質、脂肪總量、飽和脂肪、膽固醇、膳食纖維、糖、鈉、鈣和維他命C。結果發現，水果和蔬菜的熱量、脂肪量和鈉含量普遍偏低，同時不含膽固醇。此外，兩類食物在人們的飲食中提供豐富的膳食纖維和維他命C，但其營養素含量視乎烹煮和處理方法而有所轉變。中心建議市民保持均衡飲食，每天進食至少兩份水果和三份蔬菜。另一方面，又建議食肆在菜式中提供更多水果和蔬菜，並把醬汁分開端上(如可行的話)。
6. 主席告知與會人士，有關水果和蔬菜的營養素含量風險評估研究結果將於下星期公布。

議程項目四

有關中學生從食物攝取氯丙醇情況的風險評估研究結果

7. 邱頌韻女士簡介有關中學生從食物攝取氯丙醇情況的風險評估研究結果。此項研究調查了食物中的氯丙醇水平，並評估了本港中學生從食物攝取氯丙二醇及二氯丙醇的情況和有關的健康風險。有關評估是根據食物環境衛生署在二零零零年進行的本港中學生食物消費量調查作出。水果、蔬菜、蛋類及乳製品的氯丙二醇含量均低於檢測限。研究發現，在不同食物組別中，

穀類及穀類製品(尤其是即食麵)是氯丙二醇的主要膳食來源。此外，結果顯示，肉類、家禽及其製品是二氯丙醇的主要膳食來源，尤以香腸為甚。業界應在技術上可行的情況下盡量降低食物中的氯丙二醇水平。為降低豉油中的氯丙二醇水平，製造商應改變生產程序，利用發酵方法代替加酸水解方法。由於氯丙二醇可在加酸水解植物蛋白中形成，而加酸水解植物蛋白是多種鮮味食品的常見配料，製造商應選用氯丙二醇含量偏低的加酸水解植物蛋白或其他替代品。另一方面，消費者應保持均衡飲食，以免因偏吃少種類食物而過量攝入某些污染物。

8. 主席告知與會人士，有關中學生從膳食攝取氯丙二醇情況的研究結果將於七月公布。

9. 部分業界代表希望知道有沒有研究顯示氯丙二醇主要來自食物加工程序(例如高溫處理)，而並非因刻意在食品中使用某一種配料(例如加酸水解植物蛋白)所致。

10. 邱頌韻女士答謂，雖然食物中的氯丙二醇可在食物加工過程中一些情況下產生，但亦可因為使用了一種受污染的加酸水解植物蛋白所致。以往調查顯示，本港製造商已致力減低醬油及雞粉中的氯丙二醇水平，並研發新的醬油配方，以其他配料替代加酸水解植物蛋白。

11. 部分業界代表擔心，有關研究結果會引起市民的強烈反應。

12. 主席回應說，這項研究沒有發現某種食物含極高水平的氯丙二醇，因此，向市民傳達的主要信息將會集中於提倡均衡飲食，以避免因偏食某幾類食物而過量攝入某些污染物。

13. 一位業界代表希望得知是否有原因導致這項研究只限於中學生。

14. 主席回覆說，現時中心只有中學生食物消費量的數據。在完成全港市民食物消費量調查後，新的成年人口食物消費量模式將會用於風險評估研究。

議程項目五

基因改造食物自願標籤制度的成效評估

15. 張勇仁醫生簡介基因改造食物自願標籤指引的背景。有關指引於二零零六年七月發出，以作參考，協助業界標示基因改造食物。

16. 張勇仁醫生續說，中心將會在指引發出後一年就基因改造食物自願標籤制度的成效進行評估，目的是：檢討本港市面上預先包裝基因改造食物的標

示情況；了解商戶查閱指引的情況，對指引的看法和在遵守指引方面的實際工作；找出妨礙商戶遵守指引的原因。有關評估結果在協助當局制定未來路向時，將會是重要考慮因素之一。

17. 一位業界代表問到把食物列為“基因改造”的閾限值為何。

18. 張勇仁醫生答說，根據基因改造食物自願標籤指引，任何食物如其個別配料含有百分之五或以上的基因改造物質，可依照建議的方式在標籤上註明“基因改造”。

19. 單慧媚博士表示，衛生福利及食物局對基因改造食物的標籤規定至今並無定論，但在研究需否推行強制標籤時，將會考慮業界的意見和市民健康。

20. 一位業界代表說，業界難以得知食品(尤其是從北美進口的食品)是否含基因改造配料。再者，以往公眾諮詢工作所得結論指，本港不適宜推行基因改造食物強制標籤制度。事實上，有關問題並非是必須推行強制標籤制度的食物安全事宜。

21. 主席答說，雖然基因改造食物標籤並非食物安全事宜，但市民不斷要求獲得更多產品資料。不過，在研究未來路向及有關推行強制標籤制度的需要時，市民意見和基因改造食物自願標籤制度的成效是重要元素。

22. 一位業界代表問，國際間對推行基因改造食物標籤制度的態度。

23. 張勇仁醫生回應說，歐洲聯盟、澳洲、日本和內地等國家已實施基因改造食物強制標籤制度。至於加拿大及美國，業界標籤基因改造食物屬於自願性質。

24. 部分業界代表說，由於食品法典委員會多數無法就基因改造食物標籤制定國際認可的標準，他們不明白政府在基因改造食物標籤事宜上有何目的。

25. 張勇仁醫生答稱，國際社會在基因改造食物標籤方面正努力促成各國同意的政策。食品法典委員會轄下食物標籤小組(Codex Committee on Food Labelling)於二零零七年四月舉行的會議中決定成立工作小組，以便進一步討論此事及未來路向。

議程項目六

有關致敏物、食物添加劑及日期格式的新標籤規定

26. 鍾國華先生介紹有關預先包裝食物中致敏物、食物添加劑及日期格式的

新標籤規定。有關規定將於二零零七年七月十日生效，要求預先包裝食物須標示八種最常見致敏物質(如有的話)，以及所使用食物添加劑的作用類別和其本身名稱或在食物添加劑國際編碼系統中的識別編號，並在標示日期的格式方面容許更大彈性。

27. 部分業界代表問，有關致敏物質(即“soyabeans”、“soybeans”、“soy”、“soya”、“soya beans”、“soy beans”、大豆、黃豆及果仁)，食物添加劑(即著色劑、酸及膨鬆劑)以及日期格式(即西元年及公元年)的不同字眼可否用於食物標籤上。

28. 鍾國華先生答說，“soyabeans”、“soybeans”、“soy”、“soya”、“soya beans”、“soy beans”、大豆及黃豆這些字眼全部均可接受用於食物標籤上，但建議按照新的標籤法例使用“堅果”、“色素”、“酸味劑”、“年”及“膨脹劑”，而不要用“果仁”、“著色劑”、“酸”、“西元年”、“公元年”及“膨鬆劑”。

29. 主席補充說，有關致敏物、食物添加劑及日期格式的標籤指引純屬建議性質，並無法律效力。業界須參考有關規管標籤預先包裝食物中致敏物、食物添加劑及日期格式的本港相關法例。他又提醒業界，不得對其食品作出虛假描述。為方便業界在其食物中正確標示上述資料，中心會不時於網頁內上載常見提問，以供參考。

30. 一位業界代表問，如已註明致敏配料(即大豆卵磷脂(Soy Lecithin))，是否仍需在配料表上標示“大豆卵磷脂(大豆)”(Soy Lecithin (soybeans))或“大豆卵磷脂(大豆製品)”(Soy Lecithin (soybeans product))。

31. 鍾國華先生回答，由於英文標籤已指明“soy”這種致敏物質的名稱，故“Soy Lecithin”可以接受。同樣地，只列明“soy sauce”而不提及“soybean product”亦可以接受，達到標示致敏物質的目的。不過，相應的中文標籤則應指明“大豆”，即“豉油(大豆製品)”。

32. 一位業界代表問，在配料表中使用“堅果”(nuts)而不用“木本堅果”(tree nuts)是否可以接受。

33. 鍾國華先生就有關提問作出否定的回覆。

34. 該位業界代表不同意鍾先生的回覆。主席補充說，會就有關事宜作出進一步說明。

35. 一位業界代表希望知道栗子、椰子和松子是否歸類為“木本堅果類”

(tree nuts)。

36. 邱頌韻女士說，從植物學角度而言，“栗子”是木本堅果的一種。

37. 另一位業界代表詢問，只註明“flavour”(沒有 flavouring 一字)及“flavouring”(沒有 flavour 一字)，即在配料表上使用“Smoke flavouring liquid”而不用“Smoke flavouring liquid (flavour and flavouring)”，是否可以接受。

38. 鍾國華先生回應說，上述例子全部均可接受。

39. 一位業界代表詢問，配料包含乳糖的食品只標示“乳糖”，而不註明“乳糖(奶類製品)”是否可以接受。

40. 黃福明先生回答說，如“乳糖”含致敏物質“奶類”，則有關產品應標示“乳糖(含奶類)”或“乳糖(奶類製品)”。

41. 另一位業界代表提出類似問題。對於包含多種配料的食品，如配料表上已有“奶類”一詞，需否以括號列明每種配料，例如“牛奶朱古力(糖)；脫脂奶粉；乳糖(奶類製品)；乳清蛋白質(奶類製品)”(milk chocolate (sugar), skim milk powder, lactose (milk product), whey protein (milk product))。

42. 黃福明先生建議，包含多種配料的食品，在配料表的最末部分以括號加上“含奶類”(contains milk)或“含奶類製品”(contains milk product)。

43. 一位業界代表不同意黃先生的回覆，認為對於來自相同致敏來源的不同配料，在一種配料中標示致敏來源(例如牛奶朱古力、乳糖、乳清蛋白質)已能達到目的。

44. 一位業界代表問，如英式早餐茶包(English Breakfast Tea Bags)在包裝上標明，茶包混合了錫蘭茶與印度茶(a blend of Ceylon and Indian tea)，在配料表上不標示“錫蘭茶葉及印度茶葉”(Ceylon tea leaves and Indian tea leaves)是否可以接受。

45. 鍾國華先生回答，如食物含多於一種配料，必須在配料表上列明所有配料的名稱。在上述例子中，則建議列明“錫蘭茶葉及印度茶葉”(Ceylon tea leaves and Indian tea leaves)在配料表上。主席指出，應就每宗個案考慮其特有問題，而業界有責任遵守新的標籤規定。

46. 一位業界代表問，使用“/”這符號分隔指同一致敏物質但在不同國家使用

的不同名稱是否可以接受。舉例來說，麵粉/小麥粉(“麵粉”用於香港，而“小麥粉”用於內地)；醬色/焦糖色素(“醬色”用於香港，而“焦糖色素”用於台灣)。

47. 鍾國華先生建議業界改用括號分隔指同一種致敏物質的不同字眼，即麵粉(小麥粉)。

48. 另一位業界代表問，在標示食物添加劑的作用類別時，只標示其細類而不標示其作用類別，即只標示品質改良劑(texturizer)而不標示增稠劑(thickener)，是否可以接受。

49. 鍾國華先生回答說，《食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》所列的23種食物添加劑作用類別，已涵蓋常見食物添加劑的作用類別，業界應標示“增稠劑(thickener)。

50. 一位業界代表問，“澱粉”(starch)和“碳酸鈣”(calcium carbonate)等配料並非用作食物添加劑，甚至無法歸類屬為哪一種作用類別，需否在配料表中列為食物添加劑。

51. 鍾國華先生答說，如某配料加進食物內以達到某些技術用途，則應標示為食物添加劑。

52. 一位業界代表問，以“或”(or)分開可互相替代的配料是否可以接受，例如以“奶油或牛油”(cream or butter)劃一表示加工芝士中的脂肪含量。

53. 鍾國華先生對有關提問作出否定的回覆。

54. 主席補充說，會就這方面提供進一步的資料。

55. 一位業界代表問，根據新的標籤規定，使用單數或眾數形式(即“soybean”或“soybeans”)及大楷或小楷(即“soy”或“Soy”)是否均可接受。

56. 鍾國華先生答說，上述不會影響某字意思的成分全部均可接受。

57. 部分業界代表表示，由於所使用的致敏物質及食物添加劑的字眼意思不清，業界在遵從新的標籤規定方面遇到種種困難。

58. 另一位業界代表問，部分添加劑根據《食物添加劑消費者指南》可按數字標號(例如(i)和(ii))加以細分，標籤上需否同時註明其特定技術用途的名稱。舉例來說，國際編碼系統編號 335 並沒有包括“酸度調節劑”(acidity

regulator)，但編號 335(i)則包括在內，在食物標籤上列出“酸度調節劑 335”(acidity regulator (335))是否可以接受。

59. 主席 答說，在添加劑標籤上列出“酸度調節劑 (335)”(acidity regulator(335))可以接受。

60. 該位業界代表續問，需否標示食物添加劑的全名，例如“醬色—普通法”(Caramel I – Plain)和“醬色—亞硫酸銨法”(Caramel IV – Sulphite Ammonia Process)等。

61. 鍾國華先生建議標示食物添加劑的全名。

62. 該位業界代表進一步詢問，根據原有配料表加上標籤貼紙是否可以接受。

63. 黃福明先生答說，業界必須確保兩個食品配料表的配料資料並無不一致的地方。此外，如對現有標籤有任何更改，必須向該食品製造商取得授權書。

64. 主席總結說，會盡快就業界代表的疑慮作出澄清。

(會後註：中心已於二零零七年六月四日就業界代表的部分疑慮作出澄清。)

餘無別事，會議於下午六時三十分結束。