

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第六十次會議紀要

日期: 二零一七年十月十三日

時間: 上午十時正

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

楊子橋醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
張家慧醫生	高級醫生(風險評估)1	
劉昌志醫生	高級醫生(風險評估)2	
林子森醫生	高級醫生(風險傳達)	
梁美詩女士	高級衛生督察(進/出口)檢察及調查 2	
賴榮志先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
吳婧鏐女士	ALS Techniclan (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
李世傑先生	澳華食品
董昌華先生	昌華大閘蟹洋酒有限公司
李淑儀女士	必維
祝程賢先生	上海新光號
叶慧秋女士	上海新光號
謝敬宜先生	華潤五豐國際分銷有限公司
梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
陳達忠先生	忠記
伍瑋琪女士	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
徐小續先生	高雅線圈制品有限公司
Mr. Erwin M. Akbar (沒有提供中文姓名)	印尼共和國駐香港總領事館
謝蔚旻女士	大昌行
關子俊先生	達能紐迪希亞生命早期營養品香港有限公司
梁瓊文女士	環境化驗有限公司

黃鎧君女士	大快活快餐有限公司
徐振發先生	發記清水大閘蟹
方俊緯先生	食品檢測有限公司
<b>Mr. Leo LO</b> (沒有提供中文姓名)	<b>Fresh-cut Produce Ltd.</b> (沒有提供中文名稱)
陳綺萍女士	菲仕蘭坎皮納(香港)有限公司
陳永昌先生	General Mills Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
周軒欣女士	鉅龍(香港)有限公司
梁保康先生	香港元素有限公司
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
劉慧君女士	香港益力多乳品有限公司
何瑩女士	合發食品公司
梁疊恩女士	思進管理有限公司
區穎琛女士	港島香格里拉大酒店
張劉麗賢女士	國際食品安全協會
馮錦倫先生	天祥公證行有限公司
黃雯鈺女士	伊藤忠商事(香港)有限公司
周天任先生	日本貿易振興機構
陳淑冰女士	江記貿易有限公司
關以健先生	叙福樓集團
唐仕慧女士	叙福樓集團
張繼鋼先生	三陽泰
黃慧敏女士	李錦記國際股有限公司
夏敏敏女士	敏捷食品有限公司
簡偉基先生	萬寧
<b>Ms. Caroline HO</b> (沒有提供中文姓名)	美心食品有限公司
楊美怡女士	MHK Restaurants Ltd. (沒有提供中文名稱)
黃愛詩女士	MHK Restaurants Ltd. (沒有提供中文名稱)
<b>Ms. SUSANA MUÑOZ</b> (沒有提供中文姓名)	墨西哥經濟部駐華代表處
陳眺明先生	新三陽(香港)有限公司
李培祥先生	日清食品(香港)管理有限公司
祁玉鳳女士	老三陽(香港)有限公司
李家琪女士	百佳超級市場(香港)有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
郭麗娟女士	鹽邦國際有限公司
<b>Ms. Eva TANG</b> (沒有提供中文姓名)	Royal Hotels International Limited (沒有提供中文名稱)

Ms. Esther LAM  
(沒有提供中文姓名)

李寶欣女士

曾卓熙先生

劉燕義女士

鍾宇翔先生

鍾永熙先生

梁嘉茵女士

郭炳和先生

潘權輝先生

湯海倫先生

何善欣女士

韓燕女士

黃美玲女士

鄭億謙先生

阮綺玲女士

黃嘉敏女士

朱家昌先生

李錦嶧先生

馮里安先生

程超豪先生

林紫茂先生

卓威廉先生

Royal Park Hotel (沒有提供中文名稱)

沙嗲王集團有限公司

香港通用檢測認證有限公司

慎昌有限公司

新大眾貿易有限公司

新大眾貿易有限公司

太古可口可樂香港有限公司

大班麵包西餅有限公司

香港餐務管理協會

牛奶有限公司

宜家家居

香港標準及檢定中心

康師傅飲品控股有限公司

東成行水產貿易有限公司

美國領事館

W Hong Kong (沒有提供中文名稱)

華記永昌號 (香港大閘蟹進出口協會)

Windy-City International Ltd. (沒有提供中文名稱)

永利公司

永利威

永南食品有限公司

大閘蟹專門店

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第60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

### 食用冰的微生物污染

3. 張家慧醫生向與會者簡介食用冰可能受微生物污染的情況，以及其預防措施。食用冰廣泛用於製造食物，例如凍飲，故食用冰的衛生質素及安全十分重要。若製造或處理不當，食用冰可成為傳播食源性疾病的媒介。二零一七年七月，食物安全中心(中心)透過恆常的食物監察計劃抽取的一個食用冰樣本被檢出大腸菌群含量為每100毫升1 200個菌落形成單位。根據《食品微生物含量指引》(《指引》)，零售點的散裝食用冰的大腸菌群含量的微生物準則為每100毫升少於100個菌落形成單位。雖然食用冰的大腸菌群含量超出《指引》準則並不表示食用會引起食物中毒，但顯示在製冰期間或處理冰塊時的衛生條件欠佳或有人不注重衛生。一般來說，在零售點供人食用的冰有兩個主要來源: (i)由製冰廠供應，冰塊在製冰廠製造及包裝，然後以包裝冰方式運送到食肆；以及(ii)個別食肆在處所即場(例如使用製冰機)製造。若水源受污染，或食用冰在製成後，在製冰廠、運送途中及食肆內處理食用冰時忽略衛生，便可能出現食用冰受微生物污染的情況。在運送或貯存包裝食用冰的過程中，包裝袋的表面可能受微生物污染，在打開包裝袋和倒出食用冰時，冰塊會因而受污染。此外，製冰機保養欠佳、工具(例如冰桶及勺子)沒有經常清潔及處理食用冰不衛生(例如徒手處理食用冰)均可能令食用冰受微生物污染。為預防食用冰受微生物污染，飲用水的供應和遵從良好的衛生規範至關重要，是製造優質

食用冰的先決條件。在打開包裝袋和倒出食用冰前，應先用潔淨的抹布清潔及抹乾包裝袋的表面。將食用冰從包裝袋倒入冰桶時，包裝袋的表面及雙手不應接觸食用冰。取用食用冰時均須使用潔淨的器具，例如勺子，不能用手；並在每天工作結束後及在有需要時，清洗勺子。貯存食用冰的容器不得用作冷卻或貯存其他物品，例如罐裝／瓶裝飲品。至於在食肆內以製冰機製造的食用冰，應按製造商的指引定期清潔及妥善保養製冰機。業界應向食物環境衛生署(食環署)申領相關的牌照，以製造及／或售賣食用冰。若在處所內以製冰機製造食用冰，業界應遵從製造商的指引妥善清潔及保養製冰機。業界在處理食用冰時應遵從良好的衛生規範。業界可參考載於中心網站的《在食肆製造和處理冰塊的衛生指引》。市民應使用飲用水製造食用冰，使用潔淨的器具製造及貯存食用冰，並在貯存及處理食用冰期間避免交叉污染。

4. 主席表示，由製冰商所供應的食用冰在打開包裝袋時會因接觸包裝袋的表面而受交叉污染，故在運送過程中，必須採取預防措施。在香港，製造冰塊用的水源通常是自來水，水質應沒有問題。零售層面的食用冰受微生物污染的潛在風險，包括製冰機不潔；有人不注重衛生，徒手處理食用冰；以及食用冰的貯存狀況欠佳。人們應使用勺子處理冰塊，妥善保養製冰機，並定期清潔貯存食用冰的冰桶。

5. 一名業界代表問，對於被檢出大腸菌群含量為每100毫升1 200個菌落形成單位的食用冰樣本，中心有否檢測其總含菌量。此外，他表示，現時並無就製造食用冰的水源制訂總含菌量上限的指引。他希望得知，由於水是製造食用冰的原材料，故中心會否把水納入指引。主席表示，根據《指引》(二零一四年修訂本)第3章，食用冰有三個微生物含量準則 – 需氧菌落計數、大腸桿菌及大腸菌群。製冰廠的食用冰及零售點的包裝冰的需氧菌落計數準則為每毫升樣本少於500個菌落形成單位，而零售點的散裝冰的需氧菌落計數準則為每毫升樣本少於1 000個菌落形成單位。主席表示，食水的質素屬水務署的權限範圍，而中心會為食用冰提供指引。該業界代表表示，食水的質素有時極差，會直接影響由其製成的食用冰的質素。

6. 主席在回應一名業界代表的查詢時表示，根據《指引》，製冰廠的食用冰、零售點的包裝冰及零售點的散裝冰均不應被檢出含有大腸桿菌。主席進一步建議業界參考載於中心網站的《指引》，以確保食用冰的衛生狀況。

### 議程項目二

#### 內地供港冰鮮／冷藏禽肉檢驗檢疫要求修訂

7. 梁美詩女士向與會者簡介有關內地供港冰鮮／冷藏禽肉檢驗檢疫要求修訂。繼二零一七年三月二十九日的業界諮詢論壇公布有關內地供港冰鮮／冷藏禽肉檢驗檢疫要求修訂，新修訂已於二零一七年九月四日實施。相關的四項修訂包括：(a)取消冰鮮雞翼下蓋上紅印的要求；(b)取消在冰鮮禽肉外包裝加上出入境檢驗檢疫局防偽標識的要求；(c)容許內地冰鮮／冷藏家禽內臟供港；以及(d)容許內地冰鮮／冷藏鵝鴨供港。

8. 一名業界代表問，中國政府是否容許冰鮮／冷藏家禽內臟出口到香港。梁美詩女士答說，有關的內地出口機構應會徵求相關出入境檢驗檢疫局作出所需批准。

9. 另一名業界代表觀察到，在香港的街市，鮮肉銷售商在檔位長時間在正常室溫下掛起產品的情況相當普遍。從食物安全角度看，有關做法的風險極高。她詢問中心會否向街市的鮮肉店提供更多這方面的指引。主席表示，維持本港街市的食物安全標準相當重要。至於在鮮肉檔位售賣溫體肉的問題，糧食及農業組織曾指出，只要有關肉類在短時間(例如一天內)售出及處理，亞洲國家的該類傳統做法不會構成重大威脅。他同意有關做法有改善空間，但不意味香港的情況令人憂慮。

### 議程項目三

#### 本港售賣的沙律的微生物質素的風險評估研究

10. 劉昌志醫生向與會者簡介有關本港售賣的沙律的微生物質素的風險評估研究。沙律

以不經烹煮的蔬菜配製而成，備受香港消費者歡迎。海外國家(例如加拿大、英國及美國)均有與沙律有關的食物中毒個案報告。世界衛生組織亦指出，與進食蔬菜(包括沙律)有關的O157:H7型大腸桿菌事故愈來愈多。中心一直有留意供即食及不經烹煮的新鮮蔬菜的安全及衛生情況。食環署曾在二零零二年對本港售賣的沙律進行風險評估研究。這項研究分析了食物監察計劃在一九九九年至二零零一年期間所檢測的沙律樣本。結果顯示，在573個樣本中，有10個樣本(1.7%)的特定致病菌(李斯特菌及沙門氏菌屬)含量達“不滿意”水平。在239個樣本中，有三個樣本(1.3%)的大腸桿菌含量超標。有關報告顯示，從整體微生物安全及質素角度看，未有出現重大問題。為了解在本港售賣主要以不經烹煮的蔬菜配製的沙律的微生物安全及質素的最新情況，中心再進行了一項相關的風險評估研究。中心留意到，近年市面上有一些供即食或不經烹煮的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜出售，故這項研究也包括這兩類沙律菜。研究的目的，是更新對現時在本港售賣主要以不經烹煮的蔬菜配製的沙律(包括供即食及不經烹煮的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜)的微生物質素評估。抽取的樣本包括預先包裝及非預先包裝的供即食及不經烹煮的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜。含大量非蔬菜成分(例如魚、海鮮、肉及蛋)的沙律並非是項研究的主要目標。鑑於市場供應，樣本包括下述成分的沙律：含大量不經烹煮的蔬菜及相對較少的其他植物配料，例如穀類(包括藜麥及油煎麵包)、水果及特定的非植物配料，即芝士(生奶製成的芝士除外)、燻肉乾／魚乾及油／醋／調味醬／醬料。此外，樣本不包括標示為“食用前清洗”的產品、沒有特別標記為“即食”的預先包裝產品及不擬供“即食”的非預先包裝產品。鑑於預期水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜在本港市場上的供應量稀缺，因此，若採樣時沙律樣本被確定含不經烹煮的水耕沙律菜或魚菜共生沙律菜成分，在可行的情況下，僅抽取該特定的不經烹煮的水耕沙律菜或魚菜共生沙律菜成分。抽取樣本工作在二零一六年九月至二零一七年二月期間進行，共抽取了101個樣本，當中包括八個水耕沙律菜樣本及四個魚菜共生沙律菜樣本。衛生署轄下的公共衛生化驗服務處負責進行微生物測試，以檢測特定的食源性致病菌(即O157型大腸桿菌、沙門氏菌屬、李斯特菌)及衛生指標(即大腸桿菌)。絕大部分所抽取的樣本(99%)的微生物含量安全水平令人滿意，但一個沙律樣本檢出的李斯特菌含量達不滿意水平。檢出不達

標的可能原因，包括使用了受污染的原材料、溫度控制不足及／或食品在處理後受到污染。中心已知會涉事食肆有關違規事項，並指令即時停售有問題的食品。中心亦已向該食肆提供食物安全及衛生教育，期間該食肆暫停業務以進行徹底清潔及消毒。所有其後抽取的跟進樣本均為滿意。在衛生指標方面(即大腸桿菌的含量)，根據《食品微生物含量指引》，沒有任何樣本被界定為不滿意。對於所檢測的微生物，絕大部分樣本(99%)均沒有涉及微生物食物安全問題，而且整體的衛生質素令人滿意。縱使不普遍，研究結果突顯出供即食及不經烹煮的新鮮農產品及製品仍有受微生物污染的機會，因此消費者(特別是易受感染的人士)不應忽視其相關的潛在風險。易受感染的人士(包括孕婦、幼童、長者及免疫力較弱的人)不宜食用預製或預先包裝的沙律。他們宜自行配製沙律，馬上將剛配製好的沙律放入雪櫃，並盡快食用。市民在處理沙律和供即食及不經烹煮的沙律菜前，應以乾淨的清水配合肥皂徹底洗濯雙手，避免在處理不經烹煮的蔬菜時出現交叉污染的機會(例如使用一塊砧板處理即食食物，另一塊處理非即食食物)，以及跟從製造商的指示處理食品。業界應遵行優良製造規範以控制相關的微生物危害，就產品貯存、食用日期或其他有關保質期的資訊方面提供具體的指示。對於已清洗並預先包裝的即食新鮮蔬菜，應標明在開封前須保持冷藏，並提供如何安全處理鮮切、預切或即食蔬菜的其他相關指引。食物處理人員應保持個人衛生，並在處理食物時遵循良好的衛生守則。是項研究的局限包括: (i)樣本主要於冬季抽取，或限制了這項研究的類推性；以及(ii)本地市場對供即食及不經烹煮的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜的供應有限，導致研究中的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜的樣本量甚小，影響了這項研究結論的代表性。主席補充說，業界可參考載於中心網站的《給食品製造商的指引:沙律》。

11. 一名業界代表詢問，食環署會否加強監察及管制水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜的苗圃農場。由於大腸桿菌可令人致命，死亡率為10%，故沙律菜必須不含大腸桿菌，容忍水平應為零，而不是每克樣本少於20個菌落形成單位。劉昌志醫生表示，每克樣本少於20個菌落形成單位的標準是參考了海外管制機構所採用的水平而訂定的衛生質素指標。主席補充說，大腸桿菌一詞並非指單一種細菌，而是同一品種細菌下的不同菌株。

大部分大腸桿菌都是非致病細菌，可在一般人的腸道發現。與特定的致病菌株(例如O157型大腸桿菌)不同，食物含有大腸桿菌，顯示曾直接或間接接受糞便污染。若食物含有大量大腸桿菌，即表明人們在處理食物時普遍不注重清潔，以及沒有把食物妥為貯存。中心在訂定現有衛生指標的標準時，已參考歐盟及英國等的標準。

12. 另一名業界代表同意大腸桿菌含量是主要用作食物曾受糞便污染的指標。他另再詢問，他注意到本地一些進口沙律並非完全密封，有可能受微生物污染，故中心會否就陳列沙律發出若干指引。主席表示，中心網站已上載有關處理沙律的指引。他認同沙律是高危食品，故指引已涵蓋陳列及提供沙律(特別是自助餐)的建議。該業界代表澄清，他主要是關注在零售點出售的預先包裝沙律食品。主席表示，若有關食物的保質期較長，含有的李斯特菌數量可能會大量繁殖至令人致病的水平。若預先包裝沙律的包裝註明有關食品可供即食，無需清洗，製造商便有責任確保食品可安全食用。若包裝沒有註明，又或消費者一旦存疑，便應先把沙律妥為洗淨才進食。劉昌志醫生表示，現有研究的範圍已涵蓋預先包裝沙律，並無發現食物安全風險。不過，業界宜在食品包裝上就產品貯存及使用提供特別指示。

13. 另一名業界代表詢問，若進口沙律之後被發現致病，香港的零售商或海外的製造商是否須負上責任。主席答說，根據本港法律，有關食品的銷售商一般應負上責任。

## 其他事項

### 國家質量監督檢驗檢疫總局公布的供港出境大閘蟹註冊養殖場名單

14. 賴榮志先生告知與會者，國家質量監督檢驗檢疫總局已在本年十月發出及刊載經修訂的供港出境大閘蟹註冊養殖場名單。截至二零一七年十月十二日，名單載列42個供港出境大閘蟹註冊養殖場。有關業界可先參考名單，才再與內地出口當局及機構安排大閘蟹供應香港事宜。

15. 一名業界代表表示，儘管已符合中港雙方訂定的所有條件，但國家質量監督檢驗檢疫總局仍未回應在八月遞交的大閘蟹供港申請。她希望得知香港與內地當局曾否作出商議。她並希望得知香港政府會否採取行動打擊從內地“偷運”大閘蟹。另一名業界代表問，中心可否與相關內地當局商議有關首批大閘蟹輸港事宜。主席答說，香港海關及食環署將會繼續保持緊密合作，並採取聯合行動打擊非法進口食物。

16. 主席表示，中心曾建議進口商考慮初期先進口較小量大閘蟹，並在中心有檢測結果前，自行暫緩把這些大閘蟹在市場出售。是項安排的目的是當樣本的檢測結果發現二噁英及二噁英樣多氯聯苯超出中心所定的行動水平時，有關的大閘蟹不會流入本地市場。

17. 一名業界代表表示，關鍵問題是大閘蟹可食用部分的二噁英及二噁英樣多氯聯苯的行動水平為每克食物樣本6.5皮克毒性當量(濕重計)，並建議與內地當局多作討論。主席答說，香港仍採用這個行動水平，而他亦了解到，業界的大部分產品均能符合是項標準。香港已與內地當局討論有關的行動水平事宜。

18. 一名業界代表問，對於已獲內地批准輸港及來自註冊養殖場名單的大閘蟹，政府是否仍會在入口管制站扣檢大閘蟹。主席答說，中心會在不同層面(包括邊境管制站)進行監察及檢測。至於不把大閘蟹在市場出售的問題，他呼籲業界在有檢測結果前自行暫緩出售大閘蟹，以免一旦需要收回產品時會引起混亂。

19. 一名業界代表表示，由於迄今還未取得內地當局向香港出口大閘蟹的批准，大閘蟹的銷售高峰期將過。另一名業界代表引述去年的事件，並質疑為何中心只召開記者招待會公布有大閘蟹不符合規定的個案，但沒有提及檢測結果合格的個案。主席答說，只有緊急事項才會召開記者招待會。中心亦已透過其他方式，例如新聞公報，告知公眾有關符合規定個案的檢測結果。

20. 部分業界代表要求中心表述有關從內地輸入大閘蟹的實際程序、抽取大閘蟹樣本的

數量、抽樣地點及所需的扣檢時間。主席再度呼籲業界從內地輸入大閘蟹前先知會中心，並在本年從某個特定養殖場首次輸入大閘蟹時只進口較小量大閘蟹。他表示，中心會在邊境管制站(例如文錦渡)進行取樣，並要求業界在檢測結果公布前，自願不在市場出售大閘蟹。中心希望盡可能在兩星期有檢測結果。至於同一養殖場的其他批次大閘蟹是否需要再進行檢測，主席說，取樣會以風險為依據，並按資源分配優先次序而定。有關的特別安排亦用於從台灣及其他地區進口的大閘蟹。

21. 一名業界代表表示，二噁英會否致癌仍有待證實。攝入有關物質對健康造成的影響被誇大。不同食物也含有多種有毒物質，但非全部禁售。

22. 另一名業界代表問，香港政府可否代表業界向內地申請輸入大閘蟹的准許。主席答說，這不是慣常做法。

23. 另一名業界代表表示，只有註冊養殖場名單，但沒有進口批准，不能解決問題。他質疑二噁英有損健康的說法，並建議在產品貼上警告訊息，而非禁售。主席表示，食物中的二噁英問題多年來在海外一直備受關注，而世界衛生組織及其他衛生機構已認同二噁英含毒性和有損健康。該業界代表補充說，大閘蟹的檢測時間長達兩星期，不利產品銷售。主席說，中心會與政府化驗所聯絡，盡力加快檢測時間。除了二噁英外，檢測的物質還可能包括重金屬及除害劑殘餘等。有關檢測涵蓋大閘蟹的整個可食用部分，包括白色肌肉及褐色肉。

#### 下次會議日期

24. 下次會議日期容後決定。

25. 餘無別事，會議於下午一時二十分結束。