

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第六十一次會議紀要

日期: 二零一七年十二月二十一日

時間: 下午二時三十分

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
吳志翔醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
郭麗儀女士	科學主任(總膳食研究)	
楊聲南先生	總項目經理(機構及系統管理)1	
吳義德先生	衛生總督察(機構及系統管理)2	
陳素嬌女士	衛生總督察(進/出口)4	
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

關兆騫先生	英王麵包(香港)有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)
袁浩彬先生	ALS Technichem (HK) Pty Ltd (沒有提供中文名稱)
鄧永基先生	澳洲總領事館
劉天偉先生	澳洲總領事館
林柏華先生	百好食品有限公司
邱海恩女士	白蘭氏三得利(香港)有限公司
余惠娟女士	大家樂集團有限公司
徐曉樑先生	廚房壹號
關詠琪女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司檢測中心
曹嘉玉女士	City Super Ltd (沒有提供中文名稱)
何詠儀女士	City Super Ltd (沒有提供中文名稱)
黃綺婷女士	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
葉靜敏女士	加拿大總領事館
穆思思女士	墨西哥駐香港及澳門總事館

韓世灝博士	格林納達駐香港領事館
梁君怡女士	大昌行
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
陳彩蓮女士	General Mills Hong Kong Ltd (沒有提供中文名稱)
黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
蔡利達先生	基快富食品(中國)有限公司
潘國濂先生	GS1 HK (沒有提供中文名稱)
王可君女士	康寶萊
張思定先生	香港零售管理協會
陳曉平女士	香港中小型企業聯合會
王小玲女士	香港供應商協會有限公司
吳凱麗女士	和黃中國醫藥科技有限公司
梁偉傑先生	稻苗學會
黃婉華女士	國際食品委安全協會
周婉雯女士	國際食品委安全協會
梁家儀女士	國際食物安全檢測中心有限公司
馮錦倫先生	天祥公證行有限公司
區穎琛女士	港島香格里拉大酒店
田中弘幸先生	日本貿易振興機構
周天任先生	日本貿易振興機構
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
關以健先生	敘福樓集團
唐仕慧女士	敘福樓集團
Ms. Caroline HO (沒有提供中文姓名)	美心食品有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
李培祥先生	日清食品(香港)管理有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
吳穎君女士	環亞機場管理服務有限公司
陳俊傑先生	價真棧
林家堅先生	保能(環境)有限公司
李寶欣女士	沙嗲王(集團)有限公司
葉麗兒女士	慎昌有限公司
陳啟良先生	鴻星集團
梁嘉茵女士	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司

楊月琴女士	香港標準及檢定中心
李玉冰女士	USA Poultry & Egg Export Council (沒有提供中文名稱)
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
李錦嶸先生	Windy City International Limited (沒有提供中文名稱)
林紫茂先生	永南食品有限公司
文鳳琮女士	源隆行有限公司
Mr. Victor Machamba (沒有提供中文姓名)	津巴布韋駐港總領事館

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第61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

本地港式小菜的營養含量

3. 郭麗儀女士向與會者簡介食物安全中心(中心)與消費者委員會聯合進行的本地港式小菜的營養含量研究。她首先介紹研究的背景。過量攝入一些營養素(例如鈉、糖及脂肪)能引致過重、肥胖及其他長期病患。特別是，攝入過多鈉可能會增加患上高血壓的風險。高血壓若不及早診治，可引致心臟病及中風等慢性疾病。一般成年人每日的鈉攝取量應少於2 000毫克(5克鹽，即略少於1平茶匙食鹽)。根據世界衛生組織(世衛)指出，煮食時添加鹽及不同的醬料是亞洲國家膳食中的鈉的主要來源。糖可為身體提供能量

(每克糖提供4千卡能量)。進食過多糖可能會令人攝入過多能量，增加超重和患上肥胖症的風險，還會引致蛀牙。肥胖症會增加患上一些慢性疾病(例如高血壓、心臟病及糖尿病)的風險。脂肪是高能量的來源，每克脂肪可提供9千卡能量。進食太多脂肪會導致攝入過多能量，增加患上肥胖症、高血壓及糖尿病的風險。攝取過量的飽和脂肪及反式脂肪，會增加血液中“壞膽固醇”含量，從而增加患上冠心病的風險。香港人經常出外用膳。港式小菜是本地人日常膳食的重要部分。是項研究旨在檢測及比較本地食肆供應的港式小菜的營養素，幫助市民在外出用膳時能作出知情的選擇，並推動業界透過改良食譜提供減鈉的港式小菜。研究涵蓋10種本地食肆較常見的港式小菜，在二零一七年三月及四月，從酒樓食肆、港式茶餐廳及快餐店提供的該10種港式小菜抽取共100個樣本，檢測鈉、糖、總脂肪(飽和脂肪及反式脂肪)、能量的含量。該10種港式小菜包括鹹蛋蒸肉餅、菠蘿咕嚕肉、中式牛柳、蝦仁炒蛋、粟米魚塊、西蘭花炒魚塊、欖菜肉鬆四季豆、魚香茄子煲、西芹炒雞柳及北菇西蘭花。結果顯示，在該10種小菜中，鹹蛋蒸肉餅的鈉含量平均值最高，每100克食物含530毫克鈉。該款小菜的總脂肪含量平均值亦是最高，每100克食物含20克脂肪。此外，該研究亦模擬消費者於本地食肆用膳時享用港式小菜的不同情景。結果顯示，即使配搭不同種類的港式小菜，每人整餐的鈉攝取量仍遠超於世衛建議鈉的每日攝取限量的三分之一。這反映業界有責任改良食譜以降低港式小菜的鈉含量，消費者才可逐步減少外出用膳的鈉攝取量。此外，郭麗儀女士向與會者分享中心早前進行的味道測試，評估消費者的口味。中心邀請了消費者聯繫小組的11名成員，就三款鹹蛋蒸肉餅試味:(i)原味食譜(用全隻鹹蛋、鹽及豉油調味)；(ii)減鈉配方1(走鹽、只用全隻鹹蛋及豉油調味)；以及(iii)減鈉配方2(走鹽、用鹹蛋黃(新鮮雞蛋白代替鹹蛋白)、豉油減半)。結果發現，參加者對鈉含量最低的肉餅(即減鈉配方2)有很高的接受程度，顯示業界在配製這類港式小菜時有很大空間可改良食譜以降低其鈉含量，而消費者亦歡迎有關小菜。

4. 綜合聯合研究所述，業界在醃肉及烹調等步驟應減少使用鹽或含鈉的調味料的分量，或選用新鮮的食材。如須使用高鈉的食材(例如鹹蛋、醃菜)，應相應減少使用鹽或

其他含鈉的調味料的分量。可以的話，應減少使用高鈉的食材的分量。業界應減少小菜的醬汁分量，以及避免為小菜添加額外豉油。如有需要，應以獨立容器盛載醬汁或調味料，讓消費者按口味添加。除提供標準分量的小菜外，業界可提供分量較少的小菜，讓消費者按所需的分量選擇。業界可在菜單、價目表及其他印刷品上標示所供應的小菜的營養成分資料(特別是能量／卡路里、鈉／鹽等)。業界可參考中心的《降低食物中鈉含量的業界指引》及《降低食物中糖和脂肪含量的業界指引》，製作鈉／鹽、糖及脂肪含量都較低的食物。

5. 主席表示，衛生署最近發布《人口健康調查》報告，顯示本地市民每日的平均鹽攝取量為8.8克，超過世衛建議的5克攝取限量，而外出用膳次數愈多，攝取的鹽分亦會增加。若業界不採取措施降低食肆的小菜的鈉／鹽含量，外出用膳的市民很難遵循世衛建議的鹽攝取限量。業界應明白所出售的食物的鈉含量會對公眾健康造成影響，並應迅速採取行動應對這個重要的公眾健康課題。從上述的味道測試反映，消費者不僅接受鹽含量較低的小菜，實際上可能很喜歡這類菜式。因此，業界仍有很大改善空間可降低小菜的鈉／鹽含量。

6. 一名業界代表表示，在考慮降低小菜的鈉／鹽含量時，廚師會害怕部分消費者或會不滿味道較淡而作出投訴。政府應加強宣傳，以改變市民的飲食習慣，推廣少鹽食品。主席表示，有消費者或會投訴食物不夠鹹，但同時可能有其他消費者投訴食物太鹹。他補充說，業界、市民及政府須攜手合作，以達到目標。中心一直致力宣傳及教育公眾減鹽減糖，並會繼續有關工作。就外國進行的研究，人們的口味可隨着時間逐漸轉變。為達到理想的效果，業界可逐少改良小菜食譜。

7. 另一名業界代表表示，作為食肆的消費者，他別無選擇，只能接受廚師烹煮的食物。他建議食肆就每款小菜提供三種口味讓消費者選擇:正常、低鈉及極低鈉的口味。此外，他表示，在一些連鎖快餐店，調味料會分開放置在特定櫃檯供消費者自取，而非直接添

加在食物上。這個做法甚佳，值得推廣。主席表示，調味料及醬汁另上，是降低鈉攝取量的其中一項建議。

8. 一名業界代表建議，大型食肆應在菜單註明菜式的鈉含量，以供顧客參考。這有助教育公眾。另一名業界代表表示，有關做法在原則上是可行的，特別是標準分量的小菜。該業界代表表示，政府在改變顧客對食物喜好的宣傳工作非常有效，而以循序漸進方式減鈉的策略是切實可行的。主席補充說，業界或無必要特別註明有關菜式為“減鹽”食品。

9. 一名業界代表認為，上述味道測試的參加者人數太少。影響試味結果的其他因素包括樣本的試味次序及參加者的年齡。至於鹹蛋蒸肉餅的測試結果，他表示，大部分消費者不會吃掉整碟小菜。作為消費者，他覺得食肆提供的菜式漸漸沒有那麼鹹，很多消費者更會選擇無糖或少糖的飲品。由此可見，宣傳及公眾教育相當重要，故政府應加強這方面的工作。他補充說，很多食肆不會在餐桌放置瓶裝鹽、胡椒粉及豉油，而是由廚師按食譜添加。主席回應說，味道測試的主要目的，是探討消費者是否接受鹹味較輕的小菜。結果顯示，在該11名參加者中，大部分人歡迎鹹味較輕的菜式，讓業界有更大信心提供鹹味較輕的小菜。政府關注到，若業界不採取措施降低港式小菜的鈉／鹽含量，外出用膳的市民是難以控制小菜的鹽含量，以符合世衛建議的鹽攝取限量。食肆若不在餐桌放置瓶裝鹽及豉油，廚師便會負起責任控制在食物添加鹽的分量。

10. 另一名業界代表表示，各方目標一致，要保障市民的健康。業界及政府應合作提高市民在這方面的意識，並協助他們選擇較健康的飲食。主席表示，政府會就這方面的工作與業界合作。

議程項目二

貿易單一窗口與食物商平台

11. 吳義德先生向與會者簡介政府擬議設立的貿易單一窗口(單一窗口)及食物環境衛生署(食環署)開發的食物商平台。擬議單一窗口由商務及經濟發展局的單一窗口項目管理辦公室牽頭，並將由海關負責運作。現有九個政府部門參與，包括食環署(負責食物進出口)。單一窗口為一站式電子平台，讓業界提交“企業對政府”的貿易文件，以符合貨物進出口的某些規管要求。業界可節省時間及成本，無需分別接觸不同的政府部門；透過一個中央資訊科技平台(即單一窗口)可隨時以電子方式提交“企業對政府”的貿易文件；重用及分享資料；以及可隨時查詢過往的記錄及申請進度。單一窗口擬分三階段實施。第一階段在二零一八年年中開始實施，某些部門簽發的牌照及許可證申請可以自願性質透過單一窗口提交，但不涉及食環署。第二階段在二零二二年開始實施，透過立法(設有過渡期)強制性規定必須經單一窗口申請有關進出口的牌照及許可證，包括食環署簽發的進口批准及進口許可證。食環署將另行開發一個新的食物商平台與單一窗口連接，以提供各種線上功能。第三階段在二零二三年開始實施，透過立法(設有過渡期)強制性規定必須經單一窗口提交進出口報關單及新的預報貨物資料文件。食物商平台的擬議線上功能包括：申請食物進口商／分銷商登記及續期；申請進口許可證、進口批准、出口用衛生證書；查詢申請的進度；檢索及重用過往申請的資料；檢索電子衛生證書；以及搜尋資料，例如獲批准的加工廠／農場名單。各種功能將分階段推出，直至單一窗口全面實施。第一階段的食物商平台的功能(暫定於二零一九年推出)包括：申請食物商登記及續期；檢索電子衛生證書；以及發放資料。食物商可經單一窗口(以單一登入方式)進入食物商平台或直接進入。歡迎業界代表就有關建議提出意見。

12. 一名業界代表詢問單一窗口會否用於食物業牌照的申請。吳義德先生回應說，在食環署負責的範疇下，單一窗口會用作處理食物的進出口事宜。該業界代表表示，申請食物業牌照對業界任何成員而言是困難的事，因申請人須接觸多個政府部門。若單一窗口能涵蓋有關申請，會對業界大有幫助。吳義德先生表示，食物業牌照申請的處理工作由食環署的食物業牌照辦事處負責統籌，處理方式與單一窗口類似，有需要時食環署會為申請人向其他部門作出轉介。

13. 另一名業界代表問，食物商平台是只供業界使用，抑或開放予公眾使用。吳義德先生表示，擬議的食物商平台是供食物進口商及批發商使用的平台，不會開放予公眾使用。設立食物商平台的目的，既為方便業界，同時可加強對進口食物的管制。發放給公眾的資料可於中心及食環署的網站瀏覽。

14. 一名業界代表詢問食物商平台的不同階段是否有實施時間表。吳義德先生回應說，現時只有暫定時間表，確實的實施時間須配合單一窗口的發展。在理想的情況下，若食物商平台可在單一窗口第二階段實施前推出，便可設立一段時期讓業界自願試用，使他們有更好的適應。

15. 另一名業界代表希望得知單一窗口第一階段會在二零一八年哪個月份實施，並期望不會在出口時令食品到內地的高峰期間推出。吳義德先生回應說，單一窗口第一階段至今仍未落實開展日期。食環署計劃在單一窗口第二階段實施前推出食物商平台。在新法例生效前，使用單一窗口及食物商平台屬自願性質，即業界仍可使用現時的書面方式提交申請。楊聲南先生補充，單一窗口第一階段的實施不涉及食環署。當第二階段日後於二零二二年開展時，申請進口批准及許可證須強制性經單一窗口進行。在此之前，使用單一窗口提交相關申請屬自願性質。在二零一八至二零二二年的過渡期間，歡迎業界提出意見，以便食環署能開發一個高效及易用的食物商平台。

議程項目三

肉類／禽肉進口香港後出口到廣東

16. 梁美詩女士告知與會者，因應廣東出入境檢驗檢疫局的要求，中心通知業界改善肉類／禽肉進口香港後出口到廣東的安排。若進口商從外國進口肉類／禽肉到香港後考慮再出口到廣東，必須符合廣東出入境檢驗檢疫局的兩項要求：(1)出口到廣東的肉類／禽肉必須為進口香港的原封貨櫃；以及(2)出口廣東的肉類／禽肉需附有發給香港的雙語(英文及簡體中文)衛生證明書。

其他事項

17. 一名業界代表問，中心有否任何計劃，就食品加工助劑的定義立法。他表示，很多國家(包括中國)已界定食品加工助劑的定義，而含有符合定義的食品加工助劑的食品無須在食物標籤分開列出加工助劑的名稱。現時，一些食物製造商表示不明白是否需在食物標籤註明加工助劑。主席回應說，現有法例並無特別界定食品加工助劑的定義。中心會參考食品法典委員會在這方面的意見，並不時檢討本港的食物安全標準。

下次會議日期

18. 下次會議日期容後決定。

19. 餘無別事，會議於下午四時三十分結束。