

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第六十六次會議紀要

日期: 二零一八年十月十一日

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)	
區嘉敏醫生	高級醫生(風險評估)2	
廖珮珊女士	科學主任(化學物)	
莊梓傑博士	科學主任(營養標籤教育)	
葉景新先生	科學主任(營養標籤)	
黎穎秀女士	衛生總督察(傳達及回應)	
伍偉強先生	衛生總督察(進/出口)1	
陳家俊先生	衛生總督察(衛生)	
黃偉能先生	衛生總督察(其他牌照)總部	
蔣發葵先生	總監(風險傳達)	秘書

**業界代表**

劉美莉女士	勁寶食品有限公司
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
鄭愷宜女士	ALF Global Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
劉笑霞女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
劉天偉先生	澳洲商務署
鄭慧儀女士	澳洲商務署
林柏華先生	百好食品有限公司
李淑儀女士	立德國際公証香港有限公司
朱建光先生	立德國際公証香港有限公司
彭善志先生	金寶湯亞洲有限公司
馮熾融女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司

梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
陳詩泳女士	彩鷗國際有限公司
孫慧恩女士	City Super Ltd. (沒有提供中文名稱)
蔡細香女士	廠商會檢定中心
宛云蘇先生	高雅線圈製品有限公司
黃浩昌先生	加拿大駐香港總領事館
黃婉真女士	馬來西亞外貿促進機構
陳鋸諾女士	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
鄭雅新女士	達能紐迪希亞生命早期營養品(香港)有限公司
孫豪輝先生	德青源(香港)有限公司
黃偉駿先生	江戶貿易公司
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
李世傑先生	華寶實業集團
方俊緯先生	食物檢測有限公司
楊玉瑜女士	甘泉食品有限公司
趙婉琪女士	菲仕蘭(香港)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 (沒有提供中文名稱)
陳永昌先生	General Mills Hong Kong (沒有提供中文名稱)
蘇芷民女士	Godiva Chocolatier (Asia) Limited (沒有提供中文名稱)
文鳳琮女士	金源米業
蔡利達先生	基快富食品(中國)有限公司
潘國濂先生	香港貨品編碼協會
陳永基先生	香港元素有限公司
鄧麗荷女士	香港火腿廠控股有限公司
袁霖標先生	香港火腿廠控股有限公司
張思定先生	香港零售管理協會
鄭雪珍女士	合興油廠有限公司
周肇基先生	鴻福堂
林玉卿女士	稻苗學會
石珈而女士	國際食品安全協會
洪霖先生	天祥公證行有限公司
茅綺雯女士	伊藤忠商事(香港)有限公司
周天任先生	日本貿易振興機構
何嫻女士	南順香港集團
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
何淑冰女士	美心食品有限公司

王慧婷女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
吳穎君女士	美麗華酒店企業有限公司
陳偉燕女士	美麗華酒店企業有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳焯珩女士	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
曾俊錡先生	百佳超級市場(香港)有限公司
林家堅先生	保能(環境)有限公司
林秀慧女士	香港通用檢測認證有限公司
梁志豪先生	雪印香港有限公司
Ms. Antonia Martinez (沒有提供中文姓名)	西班牙商務公署
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
潘權輝先生	香港餐務管理協會
張敏妍女士	墨西哥駐港領事館
李佩欣女士	牛奶有限公司
劉慧怡女士	牛奶公司集團
黃滿玲女士	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
劉叔禮先生	香港百宜有限公司
譚善慧女士	惠康
郭穎宜女士	浩新貿易有限公司
林紫茂先生	永南食品有限公司

列席者：

林錦鴻先生

食物及衛生局助理秘書長(食物)特別職務 5

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第66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. 上次會議提出的兩項跟進事宜已獲處理，並記錄在案。上次會議紀要無須修訂，獲得通過。

## 議程項目一

### 食物中的縮水甘油酯

3. 廖珮珊女士向與會者簡述，近年食物中的縮水甘油酯引起關注。當進食後，縮水甘油酯會在人體內分解並釋出危害健康的縮水甘油。縮水甘油酯是在煉油過程中形成的污染物，可在精煉油脂及使用這些油脂製造的食品中找到。在煉油過程中進行脫臭步驟時，甘油二酯(又稱二酸甘油酯)在長時間高溫環境下使縮水甘油酯產生。食物中的縮水甘油酯主要來自精煉植物油，當中棕櫚油的縮水甘油酯含量普遍高於其他植物油。此外，含精煉植物油的食物中的縮水甘油酯含量較高，例如嬰兒配方產品。一些研究顯示，含棕櫚油成分的嬰兒配方產品，其縮水甘油酯含量較不含棕櫚油成分的嬰兒配方產品為高。有動物研究發現，縮水甘油具神經系統毒性、腎臟毒性、基因毒性，並且減低生育能力和致癌。國際癌症研究機構已把縮水甘油列為第2A組物質，即可能令人類患癌。有鑑於此，海外機構就食物中的縮水甘油酯含量進行研究，評估從膳食攝入縮水甘油酯對健康的影響。研究結果確定，精煉植物油是食物中縮水甘油酯的主要來源，而不同精煉植物油的縮水甘油酯含量各異。除了油脂外，其他含精煉油脂的食物亦含有縮水甘油酯。美國、加拿大、巴西及其他國家也曾就嬰兒配方產品中的縮水甘油酯含量進行研究。聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織(世衛)聯合食物添加劑專家委員會(專家委員會)及歐洲食物安全局等機構的研究顯示，攝入縮水甘油酯可能會對嬰兒的健康造成影響，尤其是食用配方產品的嬰兒。消費者委員會(消委會)近年亦發表了有關食油、牛油及人造牛油中縮水甘油酯的研究結果。然而，本地仍未有就其他食物，例如嬰兒配方產品，進行縮水甘油酯含量研究。專家委員會認為，由於縮水甘油具基因毒性，並可誘發癌症，

故不宜就縮水甘油訂定健康參考值。不過，專家委員會建議採取適當措施減低油脂中的縮水甘油酯及縮水甘油含量，特別是用於製造嬰兒配方產品的油脂。食品法典委員會也並未就食物中的縮水甘油酯及縮水甘油含量訂定標準，但現正草擬一份減少精煉油及以精煉油製造的食品中氯丙二醇酯及縮水甘油酯的含量的實務守則。實務守則涵蓋的建議包括在榨油及煉油過程中奉行優良製造規範，以及如何選擇和使用精煉油製造食品，包括嬰兒配方產品。另一方面，歐洲聯盟(歐盟)在二零一八年二月就四類食物的縮水甘油酯含量訂定上限，作為規管標準。舉例來說，植物油脂及粉狀嬰兒配方產品的縮水甘油酯最高含量分別訂為1 000微克 / 公斤及75微克 / 公斤，而後者由二零一九年七月一日起更減至50微克 / 公斤。食物安全中心(中心)會繼續留意最新情況，並將於二零一九年一月進行有關縮水甘油酯的研究，以了解本地情況。

4. 一名業界代表表示，隨着歐盟的新規例生效，其公司開始要求歐洲供應商提供檢測報告，以證明進口原料的縮水甘油酯含量。該公司還進行了基線調查以檢測其精煉油產品，結果與消委會在二零一七年發表的相若。

5. 另一名業界代表對本港的縮水甘油酯檢測方法及可使用的檢測服務表示關注，因為據她了解，樣本通常會送往歐洲的化驗所進行檢測，消委會的樣本亦如是。她擔心若本港實施新的法例規管油及食物中的縮水甘油酯含量，業界難以找到合資格的本地化驗所進行檢測。主席回答說，是否有需要就縮水甘油酯含量立法，要視乎不同因素包括本地情況而定，這需要作進一步研究。關於測試方法，中心的食物研究化驗所會密切留意和參考海外的例子。對於主席問到該公司所得的縮水甘油酯檢測結果，該名業界代表回應說，結果與早前另一名業界代表提及所進行的測試接近，並從歐盟出版的文獻得知棕櫚油的縮水甘油酯含量較其他油高。主席又詢問棕櫚油的主要銷售途徑是以零售市場為主，還是直接供給批發客戶。該名業界代表答覆說，食物製造業較常使用棕櫚油作人造牛油及起酥油的材料。

6. 一名業界代表表示，棕櫚油不會作為單一商品售予本港市場的一般顧客，卻有時會

被標示為「植物油」，用作加工食品的成分之一。由於棕櫚油價格便宜，適用於大規模生產，若要採取行動監控本港食品的縮水甘油酯含量，他建議中心與業界分享，在煉油過程中有何替代措施或加工參數可以減少產生縮水甘油酯，特別是在進行脫臭步驟時。主席回答說，食品法典委員會正在草擬的實務守則將有參數可以減少油的縮水甘油酯含量。廖珮珊女士補充說，實務守則提供有關榨油和煉油，以及如何選擇適當原料的建議。此外，亦有提供在食品生產過程中如何選擇油以及減少用油的建議。實務守則雖仍處於起草階段，但可在食品法典委員會網頁上查閱。

## 議程項目二

### 肉類的攙雜

7. 黎穎秀女士向與會者簡介針對攙雜肉類的法例規定。《公眾衛生及市政條例》(第132章)第51A條訂明，任何人不得將注入水分或其他液體的肉類出售供人食用。如存有、貯存、售賣或要約出售或展銷這些肉類，進行有關業務的人及管理人均可被處最高罰款10,000元及入獄三個月。攙雜肉類的例子包括將溶解了的油脂添加入牛肉內，以及將鹽水原料注射入禽肉內。即使上述做法及注射物在出口國屬於合法，業界亦不應進口和出售這些攙雜肉類。這些肉類即使附有由出口國發出的有效衛生證明書，也不會獲發進口證准予進口。

8. 一名業界代表表示，中式食肆通常向供應商訂購豬肺製作杏汁豬肺湯，豬肺會經啤水程序來清洗。由於程序中會將水灌入豬肺內，他希望知道此舉是否視作攙雜肉類。伍偉強先生回答說，攙雜肉類涉及使用特定工具注入水分或液體，但清洗豬肺只屬食物配製程序，不會視作攙雜。

9. 另一名業界代表表示，加工肉類在香港很常見，包括預先包裝及經醃製的肉類，以及為了保持水分而注入鹽水的火雞。他希望知道這些食品會否視作攙雜肉類，又如果食

品說明改用「注入鹽水」、「加工」、「硝化」及「醃製」等字眼，是否可以避免觸犯法例。伍偉強先生回應說，第132章第51A條適用於生肉，而非加工或經醃製的肉類。生肉與加工肉類的分別在於成分及食品的生產過程。如果生產者已清楚列明預先包裝肉類的成分，並確實聲明肉類經過加工，則第132章第51A條的規定並不適用。

10. 另一名業界代表詢問，下列情況會否視作攙雜肉類：(i)注入水分或鹽水的肉類，例如火雞肉；(ii)醃製肉類；以及(iii)在清洗、切片、包裝或解凍過程中，肉類直接接觸水分或表面形成的冰晶。伍偉強先生回答說，直接注入水分或溶液是違法的，而後兩種情況則不會視作攙雜肉類。該名業界代表續問，如果標示為「加工肉類」，火雞是否容許注入鹽水。伍偉強先生回應說，這要視乎是否有加入其他成分，以及是否涉及防腐程序。任何肉類只要注入液體，便不應視作新鮮肉類。

### 議程項目三

#### 食品商的登記

11. 黎穎秀女士向與會者簡介食物進口商及食物分銷商登記制度。《食物安全條例》(第612章)第4及第5條規定，任何經營食物進口或分銷業務的人士須向食物環境衛生署(食環署)署長登記為食物進口商或食物分銷商。任何人直接從事進口或分銷食物的交易，並已獲取有關食物，不論是通過電子或其他途徑，都會視為食物進口商或食物分銷商。只要取得食物的管有權或控制權，即使未必保管有關食物，都會視為已獲取有關食物。為了方便營商，已根據其他條例登記或取得牌照的食物進口商或食物分銷商，可獲豁免遵從這項登記規定。他們包括根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)附屬法例獲發牌照的持牌人、根據《儲備商品(進出口及儲備存貨管制)規例》(第296A章)註冊的儲備商品貯存商、根據《海魚養殖條例》(第353章)第8條獲發牌照的持牌人或第14條獲批許可證的持證人，以及根據《商船(本地船隻)(證明書及牌照事宜)規例》(第548D章)獲發牌照的指名船東。然而，獲豁免登記的食物進口商或分銷商仍須提供食物進口或分銷業務的補充

資料。登記制度有助於發生食物事故時，迅速辨識和聯絡某一組別的食物商。任何人無合理辯解而沒有就其食物進口或分銷業務登記為食物進口商或分銷商，即屬犯罪，可被處最高罰款50,000元及監禁六個月。登記有效期為三年，已登記的食物進口商及食物分銷商須每三年續期。

12. 一名業界代表詢問，中心在本論壇上提交議項討論登記制度，是否有計劃作出修訂，因為據他記憶所及，該制度自二零一二年以來已實施了一段長時間。伍偉強先生解釋說，此議項是按時提交，目的是要新加入業界者注意遵從登記制度的規定，並提醒已登記的食物進口商及分銷商在適當時間續期。主席回答說，中心並無計劃修訂登記制度。

#### 議程項目四

##### 日本食品進口的申報

13. 黎穎秀女士告知與會者，進口商須向中心申報每批抵港的日本食品，並待中心完成輻射檢測後，才可在市面上出售。當食品抵港時，進口商須根據每批食品的運送途徑向相應的食品管制辦事處申報。經海路進口肉類和家禽(冷藏肉類和家禽除外)、野味、蛋類、奶類及冰凍甜點，須通知進 / 出口小組(香港及九龍辦事處)；至於其他所有類別食品，則須通知輻射檢驗辦事處。另一方面，經空運進口食品，須向三個機場食物檢驗辦事處申報。在新的有條件進口規定下，來自千葉、群馬、茨城及栃木縣的蔬菜、水果、奶類、奶類飲品及奶粉，必須附有由日本農林水產省簽發的輻射證明書及出口商證明書。農林水產省已印製單張，並在網上提供有關這項新安排的資料。進口商宜向出口商核實，他們是否已遵從農林水產省網站內所列明的規定，否則有關批次的食品抵港時將視為非法進口。主席補充說，據報有進口商未能符合新規定，因此提醒業界予以遵從。

#### 議程項目五

##### 規管食物中的反式脂肪 - 國際情況



14. 葉景新先生向與會者解說，反式脂肪主要分為兩類，分別為天然反式脂肪及人造反式脂肪。膳食中的反式脂肪主要源自工業製造以部分氫化油為材料或烹調的食品，例如煎炸食品及烘培食品。部分氫化油是反式脂肪的主要來源。鑑於反式脂肪增加膽固醇水平及罹患心臟病的風險，對健康造成損害，世衛建議反式脂肪的攝取量應限制為少於每天所需總能量的1%。世衛又於二零一八年發出《REPLACE》指引，務求取締工業生產的反式脂肪。根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，預先包裝食物的營養標籤須標示反式脂肪含量。中心亦已於二零零八年編製了《減少食物中反式脂肪業界指引》，供業界參考。美國將部分氫化油列作食物添加劑規管以控制食物中的反式脂肪含量，而丹麥、奧地利、匈牙利及拉脫維亞等多國亦已限制食物中的反式脂肪含量。世衛預期在二零一八年年底，將有23個國家推行強制措施以限制使用工業生產的反式脂肪或禁用部分氫化油。以丹麥為例，自二零零四年規管反式脂肪的法例生效後，市面上每100克脂肪含有多於2克工業生產的反式脂肪的商品數目大幅減少。香港是其中一個城市率先實施營養標籤法例，包括反式脂肪，但仍未有具體措施規管嬰兒配方產品以外食物中的反式脂肪含量。為了進一步保障公眾健康，或有需要就食物中的反式脂肪含量作出規管。

15. 一名業界代表關注到，如果香港參照美國或其他歐洲國家的做法，便會限制本地消費者可以選擇的食物。香港甚為依賴外國及中國內地進口食物，故亦有迫切需要注意內地在這方面的情況。主席回應說，中心一直有考慮歐美兩種做法的利弊。美國集中限制使用部分氫化油，因為工業生產的反式脂肪主要來自部分氫化油。其餘的反式脂肪便主要來自經高溫處理及含天然反式脂肪的食物。歐洲方面，以丹麥為例，是透過排除牛奶或其他反芻動物食品中所含的天然反式脂肪，來估算其他食品的工業生產的反式脂肪水平。丹麥當局根據測試結果設定食品中的一系列反式脂肪含量，並在限制反式脂肪水平的立法措施方面採納了較寬鬆的水平。中心一直在研究歐美兩方面的經驗，以期減少本港市民膳食中的反式脂肪攝入量。早在聯邦法禁止在食品中使用部分氫化油之前，紐約

市亦已採取了措施，直接把食品中的反式脂肪含量限制於甚低水平(即每食用分量0.5克)。該名業界代表補充說，紐約市的規定只限於餐飲業。

16. 另一名業界代表詢問，中心是否訂有時間表，就立法限制食物中的反式脂肪含量諮詢公眾。主席回答說，公眾諮詢工作暫定於二零一九年進行。

## 議程項目六

### 進食魚生的風險及本地相關規管

17. 莊梓傑博士指出，進食魚生存有健康風險，原因是涉及微生物危害。在細菌方面，魚類可能在捕獲時受兩大類細菌污染。第一類細菌通常或偶然存在於水生環境中，稱為原生微生物羣，例子包括副溶血性弧菌、霍亂弧菌、創傷弧菌及李斯特菌。另一類細菌隨家居及 / 或工業廢物污染環境而進入水中，例如沙門氏菌及大腸桿菌。副溶血性弧菌是本港最常見的食物中毒病原體之一，通常存在於熱帶至溫帶的河口及沿岸。為了控制海產中的致病性弧菌，食品法典委員會發布了《關於採用《食品衛生通用原則》防控海產品中致病性弧菌的準則》(CAC/GL 73-2010)，涵蓋食物鏈各個環節必須採取的措施，例如避免污染和減少弧菌生長。在寄生蟲方面，根據聯合國糧食及農業組織所指，野外捕獲的水產及某些並非投餵不含寄生蟲飼料的人工養殖魚類，較大可能帶有寄生蟲。常見的寄生蟲例子包括通常寄生於鯨魚及大頭魚中的中華肝吸蟲、三文魚及鱒魚中的闊節裂頭絛蟲，以及三文魚、鱒魚、鮭魚及鱈魚中的海獸胃線蟲。寄生蟲的生命周期及宿主範圍各有不同。透過提供受監控的水產養殖環境、投餵不含寄生蟲的魚類飼料，以及採用冷藏處理，可以控制並減低寄生蟲風險。另一方面，野生魚類的生長環境無從控制，因此必須在食物鏈下游採取措施，例如冷藏處理。把用作壽司及刺身材料的生海產冷藏於攝氏零下20度24小時，一般能殺死魚內常見的寄生蟲，但殺死吸蟲需要較長時間或較低溫度。要注意的是，傳統的醃製及冷熏不足以殺死魚內的寄生蟲。《公眾衛生及市政條例》(第132章)規定，任何在香港出售的進口或本地生產擬供人食用的食物，必須適宜

供人食用。同時，根據《食物業規例》(第132X章)附表一，本港禁止售賣中式魚生。製造和 / 或售賣壽司及刺身的食物業處所，必須獲食環署發出相關牌照或許可證，也要由可靠的供應商提供附有出口國有關當局所發衛生證明書的魚類產品。至於虹鱒，即泛指學名為*Oncorhynchus mykiss*的魚類，與擬供生吃的其他魚類一樣都存有風險，雖然一些措施可控制和減低寄生蟲風險，但高危人士宜避免進食生或未經煮熟的魚類。

18. 一名業界代表詢問，虹鱒視作淡水魚還是海魚。此外，由於第132X章內的相關規例未有明確界定何謂中式魚生，他希望知道除了中式魚生外，其他亞洲魚生菜式是否會被限制出售。主席解釋說，淡水魚及海魚同樣易受微生物危害，包括細菌及寄生蟲污染。因此，從保障食物安全的角度來看，將虹鱒歸類為淡水魚或海魚並不重要。黃偉能先生回應說，本港禁止售賣中式魚生，包括鯪魚及大頭魚等生的淡水魚。至於刺身則是限制出售的食物，包括海洋魚魚肉片。售賣限制出售的食物須向食環署取得書面許可。

19. 另一名業界代表查詢，刺身是否包括泰式食肆常見的生蝦。黃偉能先生回答說，根據《食物業規例》(第132X章)第3條的釋義，刺身指「成分為供不經烹煮而食用的海洋魚魚肉片、軟體類動物、甲殼類動物、魚卵或其他海鮮的食物」。

20. 一名業界代表詢問，中心曾否發現附有有效衛生證明書的刺身受寄生蟲污染的個案。此外，他又問是否一旦發現寄生蟲，生的魚類產品就不宜食用。主席回答說，中心並無所指個案的相關數字。至於發現帶有寄生蟲的魚生是否安全，中心會提供科學資料，而適宜食用與否則由法院決定。

21. 另一名業界代表詢問，就售賣刺身出示衛生證明書是強制規定，抑或只屬建議。黃偉能先生回答說，這是售賣進口刺身的食肆及食物製造廠的其中一項持牌條件。

## **其他事項**

### **銷售大閘蟹的牌照規管**

22. 黃偉能先生扼要重述銷售大閘蟹的牌照規管新安排。由二零一八年九月三日起，售賣大閘蟹的實體店及網店，必須分別領有食環署簽發的許可證。介貝類水產動物(大閘蟹)售賣許可證的主要發證條件之一，是售賣的大閘蟹必須來自合法來源，並附有食環署署長認可的衛生證明書。業界在售賣大閘蟹前，應盡快申領許可證。實體店在營業時應提供衛生證明書，網店則應確保在申請和獲發許可證時都可提供衛生證明書。

23. 一名業界代表詢問，注入液體的肉類是否只要標示為加工肉類，便可進口香港。法例未有清楚界定何謂生肉及加工肉類，但業內已有共識，加工肉類均經過處理以提升肉質及口感。伍偉強先生回答說，在這種情況下，注入液體的肉類須附有文件證明為加工肉類，否則會被視作生肉並禁止進口。如有需要，食環署在判斷肉類是加工肉類或生肉時，會透過進口商要求生產商提供關於成分及生產過程的進一步資料。

24. 另一名業界代表詢問，是否只要清楚標明供消費者充分了解，肉類便可注入液體。只有當生產商或進口商故意誤導消費者，使他們相信所購肉類是沒有添加其他物質的生肉，才能算是攙雜肉類。伍偉強先生回答說，第132章第51A條禁止把任何液體注入生肉內，無論生產商或出口商如何標示或作何用途。處理肉類的過程不應包括注入液體，不論出於什麼原因。

### 下次會議日期

25. 下次會議日期容後決定。

26. 餘無別事，會議於下午四時三十四分結束。