

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第五十四次會議紀要

日期: 二零一六年六月十七日

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

何玉賢醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
楊子橋醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
馮慧中女士	科學主任(營養)	
朱源強先生	科學主任(毒理)	
莊富傑獸醫	獸醫(風險評估)	
黃卓豪先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

吳憲欣先生	英王麵包(香港)有限公司
黎冠呈女士	美國雅培製藥有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)
姚佩琼女士	ALS Technichem (HK) Pry Ltd (沒有提供中文名稱)
阮綺玲女士	美國領事館
鄧穎嵐女士	淘化大同食品有限公司
章訓蘭女士	澳洲商務署
曾驛謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
羅添倫先生	佳力高試驗中心
歐陽欣欣女士	美國家路天然健康食品有限公司
李笑英女士	卡樂休閒食品 (汕頭) 有限公司
張嘉慧女士	中龍檢測檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司檢測中心
謝敬宜先生	華潤五豐國際分銷有限公司
陳祖楓先生	City Super Ltd (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
黃浩昌先生	加拿大駐港澳領事館
馮凱棋先生	墨西哥駐香港及澳門總領事館

姚芷游女士	大昌行
林家堅先生	環境化驗有限公司
侯冠榮先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
蔡偉豪先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳綺萍女士	菲仕蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
邱海恩女士	香港保健食品協會
李佩儀女士	香港嬰幼兒營養聯會
張思定先生	香港零售管理協會
周肇基先生	鴻福堂
吳凱麗女士	和黃中國醫藥科技有限公司
溫樂敏女士	天祥公證行有限公司
區穎琛女士	Island Shangri-La Hotel (沒有提供中文名稱)
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
蕭婉芹女士	美商家樂氏行銷有限公司
黃慧敏女士	李錦記
蕭偉倫先生	佳合工業有限公司
Ms. Faye LEUNG (沒有 提供中文姓名)	萬寧
Ms. Winnie AU (沒有提 供中文姓名)	Marks & Spencer (沒有提供中文名稱)
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
陳潔薇女士	雀巢香港有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
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
盧家敏女士	Pizza Express (HK) Ltd (沒有提供中文名稱)
Ms. Tess WONG (沒有 提供中文姓名)	Pret A Manger (沒有提供中文名稱)
梁詠珊女士	SFB Limited (沒有提供中文名稱)
潘權輝先生	香港餐務管理協會
何善欣女士	牛奶有限公司 - 宜家家居
梁雪瑩女士	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
黎玉美女士	香港食品委員會
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
朱燕萍女士	信基國際企業有限公司

譚慧萍女士	捷榮咖啡有限公司
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
郭穎怡女士	維他奶國際集團有限公司
林紫茂先生	永南食品有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第54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

消費者委員會聯合研究：湯水的鈉含量

3. 馮慧中女士告知與會者，食物安全中心(中心)最近與消費者委員會合作研究湯水的鈉含量。湯水被選為研究對象，是因為中心的總膳食研究指湯水是本地成年人從食物攝取鈉的第二大來源，僅次於醬料及調味品。是次研究的目的是監察13種本港食肆常見的湯水的鈉（鹽）含量，並比較同一種湯水在不同食肆或商店的鈉含量，藉此增加公眾認識，以及推動食物業界透過改良食品配方提供減鈉的湯水。研究範疇包括中式清湯、中式湯羹、西式湯水和亞洲湯水。這次研究抽取了130個非預先包裝和預先包裝湯水作檢測，並把從飲用這些湯水攝入鈉的分量與世衛的建議攝取限量(即每日應攝取少於2 000毫克鈉 (5克鹽))作比較。研究結果顯示，中式清湯的平均鈉含量最低(每100克湯水的平均鈉含量是191毫克)，依次是中式湯羹、西式湯水和亞洲湯水。每款湯水中鈉含量最

高與最低的樣本有很大差距。即使中式清湯平均鈉含量較低，但平均一碗(240克)所攝入的鈉已達每日建議限量的四份之一。根據「降低食物中鹽和糖國際諮詢委員會」的建議，改良配方是減低食物中鈉含量最有效的措施。本研究的結果可作為制訂湯水減鈉目標水平的參考數據，制訂減鈉目標時可考慮訂立「鈉含量上限」、「鈉含量平均限值」或「減鈉百分率」。馮女士建議業界改良食譜，減低湯水的鈉含量，並監察減鹽成效；在菜單上提供營養成分資料和建議食用分量；以及鼓勵消費者別在湯水中加鹽。她又建議市民注意從湯水攝入的鈉分量；保持均衡飲食；以及在外出飲湯或在家自製湯水時減少鹽的分量。

4. 楊子橋醫生表示，從消費者的角度來看，他覺得食肆的湯水普遍偏鹹。為此他特地光顧某食肆，親身品嘗在研究中鈉含量最低的其中一款湯水，發現該款湯水不鹹而且美味。他認為湯水的鈉含量有大幅減少的餘地。

5. 主席呼籲業界就設立減鈉目標提出意見。據他了解，很多業界成員均表示可以降低湯水的鈉含量。

6. 一名業界代表表示，政府近年向市民推廣減少鹽的攝入量非常成功，他質疑是否仍有必要訂定湯水的鈉含量上限及立法執行有關規定。他又問人體吸收的鈉可否透過喝水稀釋。主席回應說，政府初期的工作是教育公眾減少攝入鈉的重要性。根據海外經驗，制訂一些標準作為減鈉的目標是有必要的。如未能達到預期效果，不排除立法的可能性。楊子橋醫生指出，就算多喝水也不能減輕攝入的鈉對身體的害處。主席補充說，進食含有鉀的食物或可抵銷鈉的不良影響。

7. 另一名業界代表認為食物從業員對於減少食物鈉含量的重要性未有正確認識，有待加強這方面的教育。主席表示，隨着降低食物中鹽和糖委員會的成立，政府會繼續研究該議題，並與業界商討未來路向。

議程項目二

食物中的萊克多巴胺

8. 莊富傑獸醫向與會者講解食物含萊克多巴胺的情況。萊克多巴胺是一種獸藥，通常添加在飼料中以促進食用動物生長和增加瘦肉比例。糧農組織／世衛聯合食物添加劑專家委員會曾評估萊克多巴胺的安全，結論是萊克多巴胺並非直接致癌物，而且本身不具基因毒性，健康風險較其他乙類促效劑為低。食品法典委員會已制定鹽酸萊克多巴胺在牛和豬組織中的最高殘餘限量。澳洲、美國、加拿大和日本等二十多個國家／司法管轄區均容許對食用動物施用萊克多巴胺，但亦有一些國家／司法管轄區禁止對食用動物施用該藥，例如中國內地和歐盟國家等。在本港，鹽酸萊克多巴胺已於二零零七年註冊為藥劑製品，可以在有註冊獸醫處方的情況下在豬隻身上使用以促進生長。萊克多巴胺不在《食物內有害物質規例》(第132AF章)的兩個附表名單之上。如在動物源性食物中驗出附表沒有列載的獸藥，當局會進行風險評估。中心已參照食品法典委員會的標準訂立萊克多巴胺在各類動物製品中的行動水平。鑑於不當施用萊克多巴胺或會在食用動物的組織中留下殘餘，影響消費者健康，業界應向可靠的供應商採購肉類及肉類製品，並應確保進口肉類附有核准來源地的有效衛生證明書。業界亦應提醒其海外供應商和貿易夥伴在向本港市場供應食物時遵守本港法律及中心的相關行動水平。

9. 主席指出，如有需要，中心會在市面上抽取食物樣本作萊克多巴胺檢測。如發現含量超出行動水平，便會採取跟進措施。當局長遠會考慮修訂法例，把萊克多巴胺列為有害物質。

10. 一名業界代表指出，最近一份新聞公報公布有兩個牛肉樣本被驗出萊克多巴胺的含量超出食品法典委員會的最高殘餘限量。中心暗指涉事商戶不應出售有關產品。但涉事產品的萊克多巴胺含量(分別含十億分之十三及十億分之十四的萊克多巴胺，僅輕微高於食物法典委員會十億分之十的標準)未及美國標準(十億分之三十)的一半。此外，

該產品由美國合法進口，並附有官方衛生證明書。他認為中心應向公眾提供全面資料，以免引起不必要的疑慮。他又指根據美國的資料，同類產品的萊克多巴胺含量為十億分之八，故對政府化驗所檢測結果的準確性表示存疑。主席感謝該名業界代表的意見。他指中心亦知悉美國的標準，但其他主要進口商均採用食品法典委員會的標準。中心已與美國當局聯繫，傳達香港已採納食品法典委員會標準作為行動水平，要求對方遵守。至於檢測結果的差異，他建議該名業界代表聯絡出口商和美國當局作進一步澄清。

11. 主席在回應一名業界代表的查詢時指參照食品法典委員會標準制定的行動水平已被採納，中心特藉此次論壇向業界公布。就另一名業界代表的提問，主席回應說，行動水平是供業界參考和遵守之用，但非法定標準，因此或不會採取檢控行動。只要含量不超出行動水平，本港是准許使用萊克多巴胺的。

議程項目三

馬鈴薯中的配糖生物鹼

12. 朱源強先生向與會者報告馬鈴薯含配糖生物鹼的情況。二零一五年九月，食物安全中心接獲一宗食物中毒個案，並從患者家人提供的生馬鈴薯中檢出配糖生物鹼。馬鈴薯中的配糖生物鹼是自然產生的，用以抵抗草食動物、蟲害和疾病。配糖生物鹼對人類健康的不良影響涉及兩種毒性機制：(a)引致細胞膜破裂，對腸道滲透性有不利影響，症狀包括噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等；(b)干擾神經細胞之間的傳遞，導致神經系統病徵，如嗜睡、煩躁、顫抖和視力模糊等。雖然食品法典委員會未有就配糖生物鹼設立食物安全標準，但國際上普遍以每公斤新鮮馬鈴薯含200毫克為安全上限。配糖生物鹼遍布馬鈴薯植株的各個部分，其中以花(每公斤2 150至5 000毫克)和芽(每公斤2 000至9 970毫克)的含量最高。商業品種的馬鈴薯塊莖的配糖生物鹼含量由每公斤10至150毫克不等，其中以皮和削下的外皮的含量最高(超過安全上限)，薯肉的含量最低(每公斤12至100毫克)。不同品種馬鈴薯的配糖生物鹼含量變化相當大。影響配糖生物鹼水平的因素包括生長期間的逆境壓力(例如天氣反常和蟲害)、成熟度(未完全成熟馬鈴薯塊莖的代謝率較

高，故生物鹹含量較高)和收成後的壓力(例如損傷、光照和貯存溫度)。關於貯存溫度，主要國家的食物規管當局曾建議切勿把馬鈴薯貯存於雪櫃內或8°C以下的環境，以防在烹飪過程中產生對健康有害的丙烯酰胺。他建議業界設法減慢馬鈴薯的綠化和發芽；掌握馬鈴薯的品種類別和成熟度；小心處置；把馬鈴薯陳列在光照度較低的位置或用適當的紙袋蓋好；以及存放在陰涼乾爽的地方。朱先生最後介紹了三篇文章(其中一篇出自食安中心)供與會者參考。

13. 主席提醒業界在市面上售賣的馬鈴薯的配糖生物鹹含量須符合安全上限。中心日後會抽取樣本作檢測，如發現含量超標，將採取執法行動。
14. 一名業界代表認為政府除了向業界提出建議外，亦應教育市民正確貯存馬鈴薯的方法，以及把馬鈴薯去皮和切去出芽和其他危險部位等注意事項。
15. 另一名業界代表問香港的馬鈴薯出問題是與貯存有關，還是與品種有關。朱源強先生回應指本港的問題並不嚴重，因為一般家庭不會長期儲存馬鈴薯，商販亦不會採購味道欠佳或容易腐壞的品種。他提醒市民切勿把馬鈴薯連皮進食。主席補充說，業界應挑出發綠或發芽的馬鈴薯，切勿售予市民。
16. 另一名業界代表詢問安全上限是否同時適用於薯片和薯條等馬鈴薯食品。朱源強先生回應說，原則上每公斤馬鈴薯200毫克的上限亦適用於這些產品，但中心須考慮食用量並進行風險評估，才能斷定有關產品是否確實對健康有害。由於這方面沒有國際標準，他建議業界及其供應商參考新鮮馬鈴薯的安全上限。他提醒與會者，配毒生物鹹的毒性在烹調溫度下不會被分解。

其他事項

17. 就一名業界代表的提問，主席表示，根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第

132W章)附表6第1部第9項所述，並無任何能量值或核心營養素含量的預先包裝食物可獲豁免，無須符合營養標籤的規定。

下次會議日期

18. 下次會議日期有待決定。

19. 餘無別事，會議於下午四時四十六分結束。