

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第十二次會議紀要

日期: 二零零八年八月二十七日(星期三)

時間: 上午十時正

地點: 香港中環愛丁堡廣場3樓會議室

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)
朱源強先生	科學主任(標準訂定)2	
馬嘉明女士	科學主任(食物添加劑)	
何國偉先生	科學主任(策劃)2	
梁婉嫦女士	總監(進/出口)2	
鍾國華先生	衛生總督察(食物標籤)	
黃雄明先生	總監(風險傳達)	(記錄員)

業界代表

梁詠思	女士	美國雅培製藥有限公司
李嘉嘉	女士	愛克貿易有限公司
姜志偉	先生	雅仕顧問有限公司
張劉麗賢	女士	德信顧問公司
杜明翰	先生	加州紅
簡慧薇	女士	可口可樂中國有限公司
何兆桓	先生	牛奶公司集團
吳美鳳	女士	大快活快餐有限公司
馮婉珊	女士	費烈羅亞洲有限公司
余慧敏	女士	費烈羅亞洲有限公司
陳彩蓮	女士	General Mills Hong Kong Ltd.
陳佩瑋	女士	葛蘭素史克有限公司
廖寶韶	先生	葛蘭素史克有限公司
李敬宗	先生	泰國人海南雞
Mookhuam Damrongsak	先生	泰國人海南雞

蔡利達	先生	李錦記國際控股有限公司
黎倩雯	女士	百佳
黃錦全	先生	可口可樂中國有限公司
梁仕國	先生	太興環球發展有限公司
區廣裕	先生	太興環球發展有限公司
李志敬	先生	太興環球發展有限公司
何練	先生	亞洲辦館有限公司
劉廣財	先生	香港餐務管理協會
周楓妍	女士	香港中華廠商聯合會
盧家敏	女士	牛奶公司集團
何劍池	先生	食品安全實驗室有限公司
尤雪原	女士	食品安全實驗室有限公司
劉耀輝	先生	香港食品委員會
梁浩榮	先生	香港保健食品協會
鍾宇龍	先生	和民(中國)有限公司
林俊偉	先生	和民(中國)有限公司
吳自強	先生	榮華酒樓

開會詞

1. 主席歡迎與會人士出席會議，並介紹出席論壇的政府代表。

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

在零售點售賣的水煮雞的微生物質量

3. 馬嘉明女士向與會人士簡介有關在零售點售賣的水煮雞的微生物質量風險評估研究結果。該項研究旨在：(i)探討在零售點售賣的水煮雞及作浸泡及／或淋澆水煮雞的味水的微生物質量；(ii)確定水煮雞烹製過程的控制重點；以及(iii)向食物業界和消費者作出適當建議，確保食物安全。有關結果顯示，從零售點購買的水煮雞樣本大部分(>90%)的微生物質量令人滿意及可接受。為確保食物安全，業界和市民應時刻遵守良好的個人和食物衛生守則。
4. 一名業界代表詢問，有關研究是否包括隨水煮雞附送的「預先包裝」醬料的微生物質量。
5. 馬嘉明女士回答說，有關研究只對作浸泡及／或淋澆水煮雞的味水進行微生物質量分析。
6. 主席告知與會人士，有關報告在徵詢食物業的意見後，暫定於二零零八年九月十日上載至食物安全中心(中心)網頁。

議程項目三

在食品法典委員會第三十一次會議上獲通過的標準及文件

7. 朱源強先生向與會人士介紹《食品法典》、食品法典委員會及其在二零零八年七月初舉行的第三十一次會議。他表示，這次會議通過了多項標準和相關文件，例如有關下列事項的新指引和工作守則：
 - a) 在生產加酸水解植物蛋白及含加酸水解植物蛋白產品的過程中減少氯丙二醇；
 - b) 防止和減少無花果乾中的黃曲霉毒素污染；
 - c) 嬰兒及幼兒配方奶粉；

- d) 加工和處理急凍食物；以及
- e) 修訂《食品法典委員會天然礦泉水標準》中的第3.2及6.3.2條。

8. 朱源強先生又告知與會人士，業界可瀏覽食品法典委員會網頁，以取得更多有關該會和他們感興趣事宜的資料。

9. 主席向與會人士保證，如本港推行食品法典委員會的標準，當局會先行徵詢食物業的意見。

議程項目四

「食物安全五要點」宣傳運動及營養標籤工作坊

10. 黃雄明先生向與會人士匯報下列「食物安全五要點」的宣傳運動：在二零零八年六月二十九日於屯門市廣場舉行的「食物安全日2008」；在二零零八年七月三日於九龍灣MegaBox商場舉行的「食物安全『誠』諾」簽署儀式；在二零零八年八月十四至十八日由香港貿易發展局舉行的「美食博覽2008」中設立的展覽攤位；以及在二零零八年七至九月舉行的23場食物衛生講座。

11. 在「食物安全『誠』諾」簽署儀式上，有超過70個食物業協會和屬下持牌食物業處所代表參加。直至目前為止，已有20個食物業協會和超過350個持牌食物業處所簽署了「食物安全『誠』諾」。已參加「食物安全『誠』諾」活動的承諾人名單及其提供的主要菜式會上載至中心網頁。此外，中心已於七月發信邀請所有持牌食物業處所參加「食物安全『誠』諾」，現正處理所接獲的450份申請。黃雄明先生感謝業界的支持。

12. 黃雄明先生繼續報告說，《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》(《修訂規例》)已在二零零八年五月二十八日獲立法會通過，將於二零一零年七月一日生效。為協助食物業及化驗服務提供者明白和遵從《修訂規例》，中心於二零零八年七月起舉行了三場營養資料標籤制度工作坊，一共有超過300名食物業界代表參加。至於另外三場工作坊，則會在二零零八年九月二、二十三及二十四日舉行。這類工作坊日後將定期舉行，有關詳情會於中心網頁內公布。

13. 主席提醒與會人士，「食物安全『誠』諾」活動仍然接受申請，並籲請與會人士踴躍參加。此外，主席又藉此機會感謝太興環球發展有限公司在「食物安全『誠』諾」簽署儀式的活動上把「食物安全五要點」在廚房內展示。

14. 一名業界代表稱讚中心即使在短時間內，仍能迅速、有效地辦好各項活動。

議程項目六

在配製刺身及壽司過程中應用「食物安全五要點」

15. 何國偉先生向與會人士介紹在製造和加工刺身及壽司過程中應用有關「食物安全五要點」的下列做法：

- a) 購買：向可靠的進口商選購衛生、新鮮的原材料，並在採購後進行品質檢查；
- b) 貯存：把刺身及壽司貯存在攝氏4度或以下，而冷藏食物則放在攝氏-18°C或以下；生和熟的食物應分別放在不同的雪櫃內；
- c) 配製：配製食物時奉行良好的個人衛生習慣；以不同顏色標示用具，例如紅色代表生的食材，藍色代表熟的食物，綠色則代表即食刺身及壽司；
- d) 烹煮：徹底煮熟須經烹煮的食物，並檢查食物中心溫度是否至少達到攝氏75度；以及
- e) 上桌：盡快把經配製的刺身及壽司端送給顧客。

16. 主席鼓勵食物業在製造和加工刺身及壽司時，奉行「食物安全五要點」，以便向市民推廣食物安全。

17. 一名食物業代表留意到，有食物業員工分不清刺身及壽司的類別，不能確定應當把它作生的食材或熟的食物處理。這種混淆情況曾引致食物交叉污染事件。她認為，刺身及壽司應與生的食物或即食食物區分開，列為第三組食物類別作獨立貯存，並以不同的用具分別處理刺身及壽司、生的食材或熟的食物。

18. 梁婉嫦女士澄清說，出售刺身及壽司的持牌食店必須把這兩種食物獨立貯存在雪櫃內，並以指定用具專門處理這兩種食物。此外，製造刺身及壽司的員工亦須由已受訓並取得證書證明具備相關能力的衛生經理／督導員監督。衛生督察如巡查食店時發現有不遵從持牌條件及規則的情況，會作出適當的勸諭。

19. 與會人士留意到，食物業明白刺身及壽司製造過程的風險很高，許多未能遵從處理刺身及壽司所需的安全措施的食店已停售這兩類食物。

議題項目七

其他事項

基因改造食物標籤

20. 一名業界代表留意到，當局現正評估基因改造食物自願標籤制度，並詢問基因改造食物強制標籤的立法進度。

21. 主席留意到食物業在基因改造食物標籤方面做法不一。他表示，食品法典委員會對於強制標籤基因改造食物一事，至今仍未有共識。現時並非適當時候在本港推行基因改造食物強制標籤制度。立法會已獲告知有關情況，並知道最新情況。鑑於剛推出營養資料標籤制度的法例，立法會議員十分理解對業界的影響。雖然立法會認為現時並無迫切需要推行基因改造食物強制標籤制度，但卻通過了動議促請政府盡快推行強制標籤制度。

22. 主席表示，對於立法會有關定期進行基因改造食物調查的建議，中心會予以充分考慮。

持牌食物業處所的經修訂巡查制度

23. 一名業界代表稱食物環境衛生署在二零零七年一月介紹對持牌食物業處所推行修訂的巡查制度。根據該制度，該署會對已根據國際標準化組織ISO 22000全面實施食物安全管理系統並獲發ISO 22000證書的持牌食物業處所，實施一套修訂程序(下稱“該計劃”)。該署會對被承認納入該計劃的食物業處所，實施經修訂的巡查制度。此外，有關處所可免受違例記分制的規管。她說，中心應先與食物業商討，然後才推行該計劃。

24. 主席澄清說，推行該計劃並不屬於中心的職責範圍，因此不太清楚以往進行了哪些諮詢工作。不過，中心會把其意見轉交專責此事的食物環境衛生署環境衛生部。

25. 一名業界代表說，環境衛生部曾於二零零六年十二月與業界舉行會議。

下次會議日期

26. 下次會議將於二零零八年九月底舉行。

27. 餘無別事，會議於上午十一時二十分結束。