

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第十八次會議紀要

日期: 二零零九年七月二十二日

時間: 下午二時三十分

地點: 香港灣仔皇后大道東 258 號 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)
馮宇琪醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
譚志偉先生	高級總監(食物安全中心)2	
黎遠強先生	總監(食物監察)2	
廖健文先生	總監(進/出口)3	
馬詠儀博士	高級食物毒理學家	
鄧紹平博士	科學主任(科技刊物)1	
何國偉先生	科學主任(策劃)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

黎倩雯女士	屈臣氏集團(香港)有限公司
胡麟先生	現代管理(飲食)專業協會
林穎詩女士	現代管理(飲食)專業協會
李家樂先生	德國食品有限公司
周翠珊女士	德信顧問公司
張曉明先生	金寶湯亞洲有限公司
祁穎恩先生	陳意齋食品有限公司
葉偉清先生	陳意齋食品有限公司
周健昌先生	超力國際食品有限公司
陳子富先生	稻苗學會
梁振華先生	稻苗學會
余惠娟女士	City Super Ltd.
陳祖楓先生	City Super Ltd.
安嘉明先生	City Super Ltd.

簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
何淑冰女士	Coffee Concepts HK Ltd.
甄賴希女士	大昌貿易行有限公司
林少娟女士	大昌貿易行有限公司
龍家輝先生	江戶貿易公司
胡珠先生	香港飲食業聯合總會
劉皓先生	四洲貿易有限公司
陳建偉先生	四洲貿易有限公司
蔡利達先生	FSSI
江寶恩女士	香港餐飲聯業協會
駱國安先生	香港餐飲聯業協會
方麗影博士	香港專業教育學院
蕭懿明博士	香港專業教育學院
王小玲女士	香港供應商協會
孫永耀先生	香港供應商協會
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
廖玉貞女士	香港益力多乳品有限公司
陳志雄先生	合記磨粉廠
曾悅善先生	僑豐行有限公司
李廣林先生	九龍總商會
梁金塘先生	九龍總商會
李劉淑貞太太	利川食品有限公司
李常修先生	利川食品有限公司
關子俊先生	李錦記
郭芷敏女士	龍島食品有限公司
吳倩欣女士	龍島食品有限公司
關鳳儀女士	萬寧
廖惠嫻女士	美心食品有限公司
任健超先生	美心食品有限公司
古啓良先生	香港捷菱有限公司
李麗容女士	香港捷菱有限公司
王浩霖先生	麥當勞(香港)有限公司
李淑婷女士	無印良品(香港)有限公司
吳淑娟女士	無印良品(香港)有限公司
陳綺萍女士	雀巢香港有限公司
藍家興先生	五豐貿易有限公司
林秀梅女士	五豐貿易有限公司
周麗詩女士	日健日本食品有限公司

梁寶婷女士	百佳超級市場
陳永昌先生	八珍國際有限公司
陳贊文先生	屏山食品有限公司
程艷卿女士	屏山食品有限公司
余美恩女士	香港寶潔有限公司
沈敏茜女士	聖安娜控股有限公司
陳家櫻女士	香港通用公證行有限公司
黃智豐先生	香港通用公證行有限公司
盧偉略先生	慎昌有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
彭建成先生	香港中華廠商聯合會
盧焯婷女士	牛奶有限公司(7-11 便利店)
黃燁堂先生	牛奶有限公司(7-11 便利店)
何兆桓先生	牛奶公司集團
鄭頌德先生	嘉頓有限公司
羅智生先生	嘉頓有限公司
唐立基先生	嘉頓有限公司
陳詩杰先生	嘉頓有限公司
李培年先生	嘉頓有限公司
阮綺玲女士	美國農業部
王耀球先生	UNY (HK) CO., LTD.
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
盧家敏女士	惠康新鮮食品中心
陳詩若女士	惠康新鮮食品中心
盧綺妮女士	惠康超級市場
楊君儀女士	楊協成香港(2000)有限公司

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席會議，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

### 續議事項

#### 含鋁食物添加劑使用指引擬稿

3. 主席告知與會人士，含鋁食物添加劑使用指引擬稿已納入業界的意見並作最後定稿。已定稿的指引現正付印，會於二零零九年八月派發，現時已上載食物安全中心(中心)網頁([http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_rafs/files/Guidelines\\_on\\_the\\_use\\_of\\_Al\\_additives\\_c.pdf](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/Guidelines_on_the_use_of_Al_additives_c.pdf))，供業界參考。
4. 主席說，中心已聯絡本港一位主要泡打粉供應商。那一位供應商表示，已提供不含鋁的泡打粉，現正由製造商進行測試，以評估結果。此外，中心亦聯絡食物業了解業界在減少食物鋁含量的進展。部分業界表示，他們已更改產品配方使用不含鋁的食物添加劑，效果理想。但是，一些其他的業界則仍未能成功。有興趣的業界可與中心職員聯絡以得知出售不含鋁泡打粉供應商的詳情。

#### “食物安全「誠」諾”2009

5. 何國偉先生向與會人士簡介“食物安全「誠」諾”2009的最新計劃。“食物安全「誠」諾”旨在凝聚社會力量一同推廣‘食物安全五要點’，並透過政府、食物業界及消費者三方的合作提升食物安全。食物業協會和持牌食物業處所將獲邀成為“食物安全「誠」諾”2009的承諾人，履行以下三項使命：推廣和實踐‘食物安全五要點’；為食物業界樹立良好榜樣，從而建立一個食物安全的城市；以及為承諾人建立良好形象。持牌食物業處所／超級市場／便利店和食物業協會各有不同的承諾人義務。持牌食物業處所／超級市場／便利店承諾人須承諾在二零零九年八月至二零一零年七月期間進行下列活動：

- a) 在食物業處所實踐‘食物安全五要點’；
- b) 在食物業處所展示“食物安全「誠」諾”2009證書及標貼；
- c) 在食物業處所展示中心有關‘食物安全五要點’的宣傳品；以及
- d) 向員工提供有關食物安全／衛生的培訓。

至於食物業協會承諾人，則須承諾在二零零九年八月至二零一零年七月期間進行下列活動：

- a) 在處所展示“食物安全「誠」諾”2009證書及標貼；
- b) 在處所展示中心有關‘食物安全五要點’的宣傳品；
- c) 鼓勵屬下會員簽署“食物安全「誠」諾”2009；以及
- d) 鼓勵屬下會員推廣和實踐‘食物安全五要點’。

6. 何國偉先生說，一如“食物安全「誠」諾2008”，承諾人可享有下列福利：

- a) 在中心特設的“食物安全「誠」諾”網頁內列出其名稱、地址及主要提供的菜式；
- b) 獲發“食物安全「誠」諾”證書在有關處所展示，為承諾人建立正面形象；
- c) 獲發宣傳品，以助推廣‘食物安全五要點’；以及
- d) 獲邀參加中心舉辦的食物衛生講座。

此外，“食物安全「誠」諾”2009的承諾人可享有下列的新增福利：

- a) 在“食物安全「誠」諾”網頁的承諾人名單中列名，而該網頁將增設易於使用的搜尋功能，方便市民在承諾人名單中進行搜尋；

- b) 承諾人名單將於二零零九年九月至十二月舉行的巡迴展覽中在展場內展示，以作宣傳，場內並會提供電腦讓市民找出與家居或工作地點相近的承諾人；
- c) 食物業協會承諾人獲邀出席於二零零九年九月十七日舉行的“食物安全「誠」諾”證書頒贈儀式暨業界食物安全研討會；
- d) 獲發“食物安全「誠」諾”2009標貼及襟章，讓顧客知道承諾人積極確保食物安全；以及
- e) 承諾人的廚房員工會獲邀參加兩場專為他們而設的食物衛生講座，以便深入認識‘食物安全五要點’。員工如在講座結束後參加自願評估並取得滿意成績，將獲發證書。

7. 何國偉先生續說，“食物安全「誠」諾”2009增設全新的表彰計劃，以表揚食物業協會和持牌食物業處所的持續支持。在表彰計劃下，食物業協會如連續三年簽署“食物安全「誠」諾”，並成功推動其會員連續三年簽署“食物安全「誠」諾”，其“食物安全「誠」諾”證書及標貼將獲加上“星章”。持牌食物業處所如連續三年簽署“食物安全「誠」諾”，並在過去兩年符合食物安全及衛生規定，其“食物安全「誠」諾”證書及標貼將獲加上“獎章”。食物安全及衛生規定指食物業處所沒有涉及下列事故：

- a) 根據食物環境衛生署(食環署)違例記分制遭暫時吊銷或取消牌照；
- b) 因違反食環署的發牌條件／規定而遭暫時吊銷或取消牌照；
- c) 遭食環署署長下令封閉食物業處所；或
- d) 食物業處所在中心記錄中曾發生食物中毒個案。

如食物業處所在成為承諾人或獲得獎章後，未能遵從任何食物安全及衛生規定，其承諾人身分或獎章會遭撤回，而有關處所亦會從中心網頁的承諾人名單中遭除名。何國偉先生又向與會人士簡介“食物安全「誠」諾”2009的申請手續和工作計劃。

8. 主席表示，“食物安全「誠」諾”將會連續舉行三年，並鼓勵食物業協會／持牌食物業處所持續支持這項活動，因為全新的表彰計劃將會適用於連續三年參加活動的承諾人。持牌食物業處所可向中心提供其網址，以便在“食物安全「誠」諾”網頁設立超連結，方便其顧客瀏覽。對於多位業界代表的建議，馮宇琪醫生答應會考慮可否把二零零九年八月七日的截止申請日期押後。她表示，申請表格會由翌日起個別寄給食物業協會和持牌食物業處所，並可於中心網頁內索取。主席說，“食物安全「誠」諾”2009的截止參加日期旨在配合業界食物安全研討會，而該項本年大型食物安全活動已定於二零零九年九月十七日舉行。

### **小量豁免制度的申請事宜**

9. 黎遠強先生向與會人士簡介有關營養資料標籤計劃內的小量豁免制度的申請事宜。中心就小量豁免制度的執法和運作程序作最後定案時，已考慮業界的意見。就這方面而言，如業界在警告信內指定的期限內糾正違反條件的情況，中心不會撤銷有關豁免。此外，豁免資格標籤可貼在食物包裝上的當眼位置，包括頂部、側面或底部。在一般執法方面，業界通常會有14天的時間提交有關資料，讓中心跟進和調查有關食物標籤與中心測試結果不符的個案。對於在14天的調查期內提供令人滿意的資料的個案，例如認可實驗室的測試報告或證明已採用合適的間接分析方法的文件，中心會作彈性處理，即在14天後再額外給予30天讓業界更改標籤並繼續銷售產品。這項安排會在一年後檢討。

10. 黎遠強先生說，中心將會在食物安全專家委員會之下設立工作小組，以便研究有關抽取適當樣本作營養素測試的抽樣方法。此外，中心在考慮執法行動時，亦會研究規管容忍限和任何免責辯護。根據有關營養標籤的修訂規例，小量豁免產品的標籤不得附有任何營養聲稱。中心可能會在公眾教育工作中加入有關信息。

11. 黎遠強先生說，就塗去聲稱的可接受方法發出指引並不可行，因為無法盡列不讓消費者看見聲稱這項原則而引起的各種情況。由於法例沒有規定必須在預先包裝食物上標示生產日期，根據生產日期採取執法行動並不可行，因此，由二零一零年七月一日起，所有在市面上出售的預先包裝食物必須遵從營養標籤規定。中心認為有關進一步延長寬限期的建議並不恰當，因為營養資料標籤制度的實施日期是有關人士仔細商討的結果，並已獲立法會通過。此外，公眾亦要求盡快落實各項規定。同時，中心一直採取多項措施方便業界遵從營養資料標籤制度的各項規定。對於有零售商自行訂出食物須在二零一零年一月一日的限期內符合營養標籤規定，業界可考慮與商業伙伴就彈性安排作出磋商，以遵從法例規定。

12. 黎遠強先生續說，在小量豁免制度的運作方面，中心會盡量簡化申請程序，並在申請書上提供申請須知。由於小量豁免制度旨在涵蓋在本港每年總銷售量不超過30 000件的食物，故分開計算個別豁免享有人的銷售量有違制度的精神和原則。這項安排既違反法例，亦會造成濫用。豁免享有人有責任時刻留意產品的總銷售量，並謹慎入貨。如業界預計某產品銷售量高，便不應申請小量豁免。

13. 黎遠強先生表示，除了在產品銷售量達到70%或21 000件時提醒豁免享有人這項措施之外，中心會讓公眾查閱有關小量豁免產品總銷售量的每月最新數字，並在總銷售量達到90%時再次發出提示。豁免享有人會獲通知中心撤銷豁免的意圖和理由，並可在21天內提出申述。中心會在收到申述後盡快(大約7天)決定是否需要撤銷豁免；如決定撤銷豁免，豁免會在有關決定作出後的30天生效。業界一共有58天為撤銷一事作出準備。同時，中心容許零售商在撤銷生效後的30天內繼續出售有關產品。換言之，業界一共有88天清理存貨，包括21天提出申述；7天作出決定；30天法定寬限期和30天彈性安排。這項安排會在一年後檢討。

14. 黎遠強先生說，撤銷決定會在中心網頁內公布，以便零售商和公眾得悉該項撤銷。

法例規定，如在過去兩年的任何一年內，產品的每年銷售量超過30 000件，小量豁免申請將不會獲得考慮。每年豁免費用345元旨在收回成本，並已在法例中訂明，故不能寬免銷售量低於10 000件的產品的豁免費。由根據《稅務條例》(第112章)第88條獲豁免繳稅的慈善機構為慈善目的售出的預先包裝食物已獲豁免遵從營養標籤規定。根據有關營養標籤的修訂規例，由社會企業售出的預先包裝食物不獲豁免。

15. 黎遠強先生表示，在實驗室測試方面，“營養標籤及營養聲稱檢測方法技術指引”已於二零零八年七月發出。中心會與香港認可處合作，一同為私營實驗室提供更多資訊和指導，包括在二零零九年七月二十九日為實驗室從業員而設的工作坊，以及在二零零九年九月進行的另一輪私營實驗室間比對測試。

16. 譚志偉先生就小量豁免申請書擬稿內各點向與會人士逐一介紹。申請書擬稿共有9頁，但只有第2至5頁須填寫。申請書擬稿會在納入業界的意見後再作修訂和最後定稿。已定稿的申請書可於二零零九年八月中起在中心網頁和位於下列地點的中心辦事處索取：花園街市政大廈、金鐘道政府合署、醫院道4號和中間道停車場大廈。業界可於二零零九年九月一日起提交小量豁免申請。在二零零九年十月三十一日之前提交的申請，中心會於同年十二月十八日或之前處理。待營養資料標籤制度於二零一零年七月一日生效後，中心的目標是在14天內辦妥小量豁免申請。申請書擬稿會上載至中心有關業界諮詢論壇的網頁內，方便業界參考。申請書會於二零零九年八月中作最後定稿。業界如對申請書擬稿仍有意見，應在八月中前向中心提出。

17. 部分業界代表問，中心預計需時多久才可回覆業界人士是否需要更換與中心測試結果不符的食物標籤，以及可否給予較長時間讓業界提供有關資料和安排更換標籤。他們預計，14天將會不足夠讓他們提供有關資料、再次進行實驗室測試以及為有關產品製作新標籤。譚志偉先生回答說，調查時間視乎業界就調查提交的資料，並答應會考慮可否

延長14天調查期和供業界更換標籤的30天寬限期。主席補充說，業界人士應留意測試的抽樣方法，因為測試的樣本數量及怎樣抽取它們會影響測試結果的準確性和認受性。此外，業界人士應留意，供業界更換標籤並繼續出售產品的30天寬限期旨在讓零售商清理附有不正確標籤的產品。業界不應利用這項寬限措施，在空窗期內採購新貨並作銷售。

18. 譚志偉先生和鍾國華先生回應業界代表提出的下列其他問題：

- a) 只有產品的進口商和製造商才符合資格為產品提交小量豁免申請，而零售商則不合資格；
- b) 業界人士應就重新包裝或更換包裝大小的產品重新提交申請；
- c) 業界人士應通知中心有關獲授予小量豁免的產品的任何改動，包括更改包裝上的圖片和字句，讓中心決定是否需要重新提交申請；
- d) 業界人士應在多款產品同時出售的銷售高峰期(例如美食節)盡早提交申請，以便中心可依時處理，配合有關時間；
- e) 業界人士應在電子申請中提交以常用軟件操作的附件，方便中心處理申請而無須向申請人索取更多資料；
- f) 業界人士只須以電郵、郵遞或傳真方式向中心申報每月實際銷售量，無須在申請前提供估計銷售量；
- g) 如已在之前申請中提供申請人的詳細資料及聯絡資料，申請人無須就每宗申請再次提交這些資料。中心會根據這些資料與申請人聯絡；
- h) 中心現正開發一套有關網上處理小量豁免申請的資訊科技系統。業界人士將會獲提供帳戶，以便登入系統，方便他們申報每月銷售量。如推行這個系統，申請人無須就每宗申請提供詳細資料和聯絡資料；
- i) 業界人士應在申請書內提供產品製造商及／或包裝商的地址，不論有關資料是否列於包裝上；

- j) 中心現正設計小量豁免產品的豁免編號方式，可能會採用“YY-XXXXX”這種方式，“YY”指年份的最末兩個數字，“XXXXX”則代表由00001至99999的編號；以及
- [會後註：已決定採用所建議的方式。]
- k) 撤銷豁免的函件用郵遞通知外並將會根據小量豁免申請書上所提供的傳真號碼傳真給業界人士。

19. 主席補充說，小量豁免申請制度已納入業界的意見和建議並作出大幅修改，他鼓勵業界人士盡力遵從有關制度的程序，並希望小量豁免申請制度可方便業界在營養資料標籤制度下順利經營業務。

## 議程項目二

### 本地發酵食物含氨基甲酸乙酯的情況

20. 鄧紹平博士向與會人士簡介有關本地發酵食物含氨基甲酸乙酯的情況的風險評估研究。氨基甲酸乙酯是發酵食物和酒類飲品在發酵或貯存過程中天然產生的污染物。食物中的氨基甲酸乙酯含量視乎氨基甲酸乙酯前體(例如氰酸酯、尿素及其分解物)的分量。食物如長時間貯存於高溫和有光的環境下，氨基甲酸乙酯含量會增加。食物含有氨基甲酸乙酯引起關注與氨基甲酸乙酯的致癌性有關。動物實驗顯示氨基甲酸乙酯屬多位點基因毒性致癌物質。二零零七年，國際癌症研究機構把氨基甲酸乙酯重新分類，由第2B類(“或可能令人類患癌的物質”)改為第2A類(“可能令人類患癌的物質”)。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會(下稱“專家委員會”)曾在二零零五年進行有關氨基甲酸乙酯的評估，並根據風險評估結果明確表示，從食物(不包括酒精飲品)攝入氨基甲酸乙酯對健康的影響不大，但同時從食物和酒精飲品攝入這種物質，則會對健康構成潛在風險。鑑於專家委員會在二零零五年發表上述評估結果，而本

港現時並無同類數據，故有需要進行這項風險評估研究。

21. 鄧紹平博士說，這項風險評估研究的目的是檢測本地發酵食物和酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量，評估市民從膳食攝入氨基甲酸乙酯對健康帶來的風險，並根據在日常食用的發酵食物和飲品中檢測到的氨基甲酸乙酯含量和市民從這些食物和飲品攝入氨基甲酸乙酯的估計分量，制訂健康指引。這項研究集中檢測市面各種預先包裝和非預先包裝的本地發酵食物和飲品，包括下列九個類別：

- a) 發酵穀物類食品(包括麪包和餅乾)
- b) 豆類食品(發酵大豆食品)
- c) 醃製／乾製蔬菜
- d) 肉類製品(發酵豬肉製品)
- e) 發酵乳類製品
- f) 發酵魚類製品
- g) 調味料及醬料
- h) 不含酒精飲品
- i) 酒精飲品

22. 鄧紹平博士介紹這項研究的進行過程和詳情。研究採用暴露限值來評估食物中氨基甲酸乙酯造成的風險。氨基甲酸乙酯的暴露限值如相等於或高於10,000，對人體健康的影響不大；如低於10,000，則會構成潛在風險。這項風險評估研究顯示，本港不同發酵食物和飲品的氨基甲酸乙酯含量不一。在研究涵蓋的食物類別中，“酒精飲品”是市民從膳食攝入氨基甲酸乙酯的主要來源，其次是“發酵穀物類食品(包括麪包和餅乾)”及“豆類食品(發酵大豆食品)”。消費者如進食小量至適量這類食物及飲品，不會影響健康。不過，對於酒精飲品消費量高的人來說，氨基甲酸乙酯可能會影響健康。

23. 鄧紹平博士說，由於抽取的樣本數目不多，故研究會有局限。此外，抽樣工作可能沒有涵蓋部分含有氨基甲酸乙酯的食物／飲品，例如一些進口酒精飲品。食物消費量調查沒有提供部分食品和酒精飲品的消費量數據。現時並沒有經酵母發酵處理的麪包(包括有餡麪包)和餅乾所佔比例的數據，亦沒有各種配料的資料。再者，西式蒸餾烈酒(如拔蘭地、威士忌、蘭酒、伏特加、琴酒)和其他酒精飲品(如日本清酒、蘋果酒和強化酒)，亦沒有個別消費量數據。

24. 鄧紹平博士表示，消費者應保持均衡飲食，切勿偏食，避免食用過量的發酵食物和酒精飲品。他們應把發酵食物貯存在陰涼的地方，並避免積存過多發酵食物和飲品，盡量縮短貯存時間。製造商應遵守《優良製造規範》；制定緩解措施減少發酵食物和飲品的氨基甲酸乙酯含量，例如確定和減少氨基甲酸乙酯前體的分量；使用合適的容器貯存發酵食物和飲品，避免光線照射。至於付運人、分銷商、批發商及零售商，在運送和貯存發酵食品時，應盡量避免食品暴露在高溫和強光下；以先入先出的原則處理存貨；以及向可靠的供應商採購發酵食材。

25. 主席指出，只有長時間進食較低暴露限值的食物（例如大量飲用酒精飲品），才會對健康帶來較大的風險。一位業界代表問，由於絕大部分在本港出售的酒精飲品屬於進口食物，而這些產品的氨基甲酸乙酯含量只可由海外製造商控制，本港食物業可採取哪些相應行動處理本地發酵食物含有氨基甲酸乙酯的問題。主席說，根據其他國家就同類研究採取的相應行動，研究結果可提醒消費者食物含有氨基甲酸乙酯會對健康造成風險。在本港，這項風險評估研究結果可為大量或一般飲用酒精飲品的消費者提供有用的參考資料，但當局在現階段並無計劃規管食物中的氨基甲酸乙酯，因為目前國際間並無劃一規管標準。不過，如出口國已就發酵食物中的氨基甲酸乙酯含量訂有標準，進口商可通知海外出口貿易伙伴遵從該國標準。

26. 主席說，這項風險評估研究會於二零零九年九月中公布。對於一名業界代表的建議，鄧紹平博士答應會在報告中加入每類酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量分布情況。主席表示，中心邀請酒業人士出席會議，商討如何減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量。歡迎有興趣的業界代表在會上向中心人員登記，以便中心人員把他們納入在邀請名單內。

### 議程項目三

#### 其他事項

##### 營養資料標籤制度工作坊

27. 主席提醒與會人士，營養資料標籤制度工作坊(進階)將於二零零九年七月二十九日舉行。此外，中心又會與日本貿易振興機構(香港)於二零零九年八月五日在香港中央圖書館合辦另一個工作坊(基礎)。有關工作坊將會以英語進行，並設有日語和粵語即時傳譯服務，歡迎經營日本食品的業界人士參加。日本貿易振興機構(香港)屬下會員可優先報名。

##### 有關營養資料標籤制度的調查

28. 主席告知與會人士，鑑於食物業關注營養資料標籤制度對食品市場的影響，故將會進行市場調查，評估在營養資料標籤制度推行前預先包裝食物遵從有關制度的情況，以及有關制度推行後對食品市場造成的影響。這項調查會由MVA公司進行。他籲請業界人士向MVA公司提供支持和所需協助。

##### 業界食物安全研討會

29. 業界食物安全研討會2009將於二零零九年九月十七日舉行。主席邀請業界代表參加這項專為食物業而設的大型食物安全活動。

下次會議日期

30. 下次會議日期容後通知。

31. 餘無別事，會議於下午五時結束。