

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十三次會議紀要

日期: 二零一零年四月十六日

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 |
| 蔡敏欣醫生 | 首席醫生(風險評估及傳達) | |
| 肖穎博士 | 食物安全主任(風險評估)1 | |
| 蔡適文博士 | 高級化驗師(食物化驗) | |
| 張汝成先生 | 總監(進/出口)1 | |
| 黎遠強先生 | 總監(食物監察)2 | |
| 廖珮珊女士 | 科學主任(營養標籤) | |
| 陳蓉蓉女士 | 科學主任(化學物) | |
| 陳偉仁先生 | 科學主任(標準訂定) | |
| 何國偉先生 | 科學主任(策劃)2 | |
| 趙卓寧先生 | 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

| | |
|-------|--------------|
| 盧焯婷女士 | 7-11 (香港) |
| 黃燁堂先生 | 7-11 (香港) |
| 張翠翠女士 | 勁寶食品有限公司 |
| 廖鳳潔女士 | 勁寶食品有限公司 |
| 麥詠暉女士 | 尖子顧問有限公司 |
| 關榮蘇先生 | 尖子顧問有限公司 |
| 馮國強先生 | 屈臣氏實業 |
| 張潤熙先生 | 屈臣氏實業 |
| 汪俊欣女士 | 永旺(香港)百貨有限公司 |
| 梁嘉怡女士 | 愛克貿易有限公司 |
| 阮綺玲女士 | 美國領事館 |
| 任健超先生 | 東海堂 |

| | |
|--------|----------------------------------|
| 張劉麗賢女士 | 德信顧問公司 |
| 黃語冰女士 | 德信顧問公司 |
| 林錫平先生 | 立德國際公證香港有限公司 |
| 張曉明女士 | 金寶湯亞洲有限公司 |
| 周健昌先生 | 超力國際食品有限公司 |
| 白韶華先生 | 中國檢驗有限公司 |
| 黃柏基先生 | 中國檢驗有限公司 |
| 陳祖楓先生 | City Super Limited |
| 余惠娟女士 | City Super Limited |
| 侯冠榮先生 | 香港中華廠商聯合會工業發展基金有限公司 |
| 簡慧薇女士 | 可口可樂中國有限公司 |
| 何淑冰女士 | Coffee Concepts (Hong Kong) Ltd. |
| 葉樹恒先生 | 大昌貿易行有限公司 |
| 賴寶榮先生 | 大昌食品市場 |
| 林舒安女士 | 大昌食品市場 |
| 馮潔雯女士 | 大昌華嘉香港有限公司 |
| 趙婉琪女士 | 歐陸分析香港有限公司 |
| 陳卓欣女士 | 歐陸分析香港有限公司 |
| 蔡利達先生 | 食品安全服務國際有限公司 |
| 方俊緯先生 | 食品檢測有限公司 |
| 陳建偉先生 | 四洲貿易有限公司 |
| 郭志健先生 | 四洲貿易有限公司 |
| 鄭志揚先生 | General Mills Hong Kong Ltd. |
| 廖寶韶女士 | 葛蘭素史克有限公司 |
| 伍振榮先生 | Godiva Chocolatier |
| 紀敏先生 | 康寶萊國際有限公司 |
| 彭建成先生 | 燕之家燕窩專門店有限公司 |
| 王小玲女士 | 香港供應商協會 |
| 鄧偉然先生 | 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 |
| 楊澤盈女士 | 利和(香港)有限公司 |
| 李家韻女士 | 奇華餅家 |
| 林子君先生 | 萬寧 |
| 區嘉佩女士 | 馬莎 |
| 郭芝華女士 | 美心食品有限公司 |
| 陳婉嫻女士 | 美心食品有限公司 |
| 古啓良先生 | 香港捷菱有限公司 |

| | |
|-------|--|
| 王浩霖先生 | 麥當勞有限公司 |
| 許瑞敏女士 | 美贊臣營養品 |
| 吳淑娟女士 | 無印良品(香港)有限公司 |
| 李嫣愉女士 | 無印良品(香港)有限公司 |
| 張仲雯女士 | 伯伯加奴 |
| 李云霞女士 | 伯伯加奴 |
| 黎倩雯女士 | 百佳 |
| 陳永昌先生 | 八珍國際有限公司 |
| 程緬女士 | 百事(中國)有限公司 |
| 吳限女士 | 百事(中國)有限公司 |
| 盧傲群女士 | 百事公司(大中華區-食品) |
| 陳燕芬女士 | 美國輝瑞科研製藥有限公司 |
| 傅嘉慧女士 | 美國輝瑞科研製藥有限公司 |
| 徐曉樑先生 | 王子食品廠 |
| 羅敏儀女士 | 香港寶潔有限公司 |
| 沈敏茜女士 | 聖安娜餅屋有限公司 |
| 袁蔚菁女士 | 慎昌有限公司 |
| 高志中先生 | 甜葉菊國際有限公司 |
| 李文浩先生 | 甜葉菊國際有限公司 |
| 郭炳和先生 | 大班麵包西餅有限公司 |
| 林玉英女士 | 美國會 |
| 林國華先生 | 美國會 |
| 何兆桓先生 | 牛奶公司集團 |
| 鄭頌德先生 | 嘉頓有限公司 |
| 楊嘉慧女士 | 嘉頓有限公司 |
| 陳詩杰先生 | 嘉頓有限公司 |
| 薛家強先生 | 香港保健食品協會 |
| 王國強先生 | 香港保健食品協會 |
| 楊明琴女士 | 香港標準及檢定中心 |
| 韓燕女士 | 香港標準及檢定中心 |
| 丁家慧女士 | Tingyi-Asahi Beverages Holding Co., Ltd. |
| 區凱豐先生 | 香港聯合利華有限公司 |
| 葉碧雅女士 | 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 |
| 楊君儀女士 | 楊協成香港(2000)有限公司 |
| 曾永明先生 | 珠海市甜菊科技發展有限公司 |
| 趙彥斌先生 | 珠海市甜菊科技發展有限公司 |

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席會議。他向與會人士介紹蔡敏欣醫生(接替馮宇琪醫生出任首席醫生(風險評估及傳達))、趙卓寧先生(接替鍾國華先生出任衛生總督察(食物標籤))及其他政府代表。他表示，公務員事務局已安排拍攝是次會議。

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

營養資料標籤制度工作小組的工作進展

小量豁免申請的進展

3. 趙卓寧先生報告說，截至二零一零年三月二十六日，食物安全中心(中心)收到約17 300宗小量豁免申請，其中約14 800宗獲批，約1 380宗被拒，另有251宗申請撤回。

重量不一的產品

4. 趙卓寧先生說，巨型乳酪、香腸和火腿等須在零售店舖內分切和重新包裝但又難以切成多份重量完全相同的產品，將會視作相同版本申請小量豁免。業界曾討論兩個方案(有關詳情已於業界諮詢論壇第二十二次會議上介紹，見於有關會議紀要第8及9段)，但沒有就選取的方案達成共識。在進一步考慮業界的意見後，中心提出第三個方案，即這

類產品在申請小量豁免時，不會在重量範圍設有限制。這項安排適用於在本港零售店鋪內或進口本港前在外國分切和重新包裝的產品。有關方案為業界選用，並已獲中心採納。

5. 趙卓寧先生續說，第三個方案亦適用於按「實際稱重」出售的產品，例如以相同大小和設計的包裝或容器盛載和出售但重量不一的乾果、堅果、醃菜、豆腐、豆腐卜、燒賣及加工肉類，在申請小量豁免時可視作相同版本。在營養資料標籤制度工作小組(工作小組)第四次會議上，有業界就按「實際稱重」出售的產品在取得小量豁免批准後更改容器的形狀／設計一事提問。中心提出下列兩個方案供業界考慮：

- (a) 繼續採用原來形狀／設計；或
- (b) 就更改形狀／設計一事通知中心，以作記錄。

6. 主席補充說，小量豁免申請如因產品附有營養標籤而被拒，可在除去營養標籤後再次申請小量豁免。

食品展覽和進行市場測試的產品

7. 黎遠強先生說，香港零售管理協會在二零一零年三月十六日建議中心考慮向「食品展覽」或「進行市場測試」的產品給予特別豁免，讓它們無須遵從營養資料標籤制度。該會提出這項建議的理據，是香港每年舉辦40至50個食品展覽，平均每間公司為15個，每個食品展覽有500至750種新產品，這對商界而言是重大的支出。有關支出是因為業界需就每宗小量豁免申請繳付申請費用345元，即每個食品展覽的開支為172,500元，而一年舉辦15個食品展覽的公司每年為250萬元。有關建議提議豁免在特定店鋪內特定位置出售的預先登記產品遵從營養資料標籤制度。這項豁免會有特定時限，又訂明每一存貨編號最多有3 000包和每個食品展覽最多有750項存貨編號或不同產品。在這種情況下，豁免不會收取費用。不過，所有產品必須完全符合原產國的標籤規例。

8. 黎遠強先生表示，在回顧營養資料標籤制度的立法背景和歷史後，與會人士得悉中心並無法定權力向「食品展覽」或「進行市場測試」的產品另行授予豁免以及同意減收或豁免小量豁免申請費用。他提醒與會人士，如食物樣本是向顧客免費贈送而非供出售，第132W章便不適用，也無須加上營養標籤。

樽裝礦泉水的營養標籤

9. 廖珮珊女士說，泉水及礦泉水(包括經人工添加礦物質和被描述為礦泉水的水)獲豁免標示營養標籤。根據本地一般食物標籤法例(第132W章)，礦泉水並非獲豁免項目。不過，在參考海外情況後，礦泉水獲豁免遵從營養標籤規定。同樣，「添加礦物質的水」亦同時獲豁免，以回應業界於諮詢過程中提出的有關要求。根據《修訂規例》，礦泉水及「添加礦物質的水」與其他獲豁免項目一樣，如附有任何營養資料或營養聲稱，便會失去豁免資格。在這種情況下，該等食品須提供符合《修訂規例》要求的營養標籤。

10. 廖珮珊女士續說，在配料表中列出在產品中添加的礦物質含量資料是可接受的做法，不會使產品喪失豁免資格。另一方面，在配料表以外的位置標示礦物質含量，會視為提供產品的營養資料，這類礦泉水便會喪失豁免資格，須提供營養標籤。中心曾於下列場合與業界討論獲豁免項目名單及取消豁免資格的情況：

- a) 二零零七年諮詢期舉行的業界技術會議；
- b) 二零零八年四月及六月(即立法會通過有關《修訂規例》之前及之後)舉行的業界諮詢論壇會議；以及
- c) 為業界舉辦的營養資料標籤制度工作坊。

11. 廖珮珊女士告知與會人士，獲豁免項目名單載於《技術指引》附件I；取消豁免資

格的原因載於《技術指引》第十段；以及《修訂規例》載於立法會參考資料摘要(http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/legco_brief.pdf)。

營養標籤的市場調查

12. 廖珮珊女士向與會人士簡介由中心委託顧問公司進行的市場調查結果。該市場調查是回應業界有關營養資料標籤制度對香港食物供應情況的影響的關注而進行，獲香港零售管理協會的支持，旨在調查：

- a) 香港預先包裝食物的總數；以及
- b) 預先包裝食物符合營養標籤基本規定的比率。

13. 廖珮珊女士續說，整個調查包括三次獨立調查，其中兩次在二零一零年七月一日之前(《修訂規例》生效前)進行，另一次則在七月一日之後。第一次調查在二零零九年十月至二零一零年一月進行，第二次在二零一零年三月，第三次在二零一一年四月。調查涵蓋的店舖名單已獲香港零售管理協會同意，有關店舖可分為下列類別：

- a) 超級市場(大眾化超市、售賣高檔貨品的超市及日本超市)
- b) 專門店(健康食品及零食)
- c) 少數民族食品商店(菲律賓、印尼、印度、尼泊爾、泰國及巴基斯坦)

14. 廖珮珊女士表示，第一次調查從19間店舖收集產品的詳細資料(包括貨品條碼及品牌)。此外，食物環境衛生署(食環署)調查員以「神秘顧客」身分到190間店舖進行實地調查，點算店舖內的產品總數。有關預先包裝食物總數的結果已根據下列數據來源作出估計：

- a) 從經調查的19間店鋪取得的詳細產品資料；
- b) 由神秘顧客在190間店鋪點算得到的產品數目；以及
- c) 從業界收回的6份問卷(一共派出45份)。

15. 廖珮珊女士續說，根據第一次調查，本港市面上各類預先包裝食物估計有90 000件，須符合營養標籤規定的預先包裝食物(不包括營養資料標籤制度不涵蓋或豁免的產品(小量豁免產品除外))估計有73 000件。在調查的樣本中，47%符合營養標籤規定。至於不符合營養標籤規定的產品，53%沒有附上營養標籤，47%沒有提供「1+7」資料。有數件產品的營養聲稱並不符合相關條件。不同類別店鋪符合營養標籤規定的平均比率如下：

- a) 超級市場 – 57%；
- b) 專門店(健康食品及零食) – 42%；以及
- c) 少數民族食品商店(包括菲律賓、印尼、印度、尼泊爾、泰國及巴基斯坦) – 17%。

由香港食品委員會及綠色有機生活協會進行的有關符合營養標籤規定的調查

16. 廖珮珊女士又向與會人士簡介由香港食品委員會及綠色有機生活協會聯合進行的調查結果。該調查在二零一零年二月至三月進行，旨在評估食物業符合營養標籤規定的情況。有關結果已於工作小組第五次會議上告知成員，他們同意向業界諮詢論壇提交結果，其要點詳見如下：

- (a) 半數受訪企業認為，旗下產品的銷量不會受營養標籤規例影響；只有10%估計超過20%旗下產品會在營養標籤規例生效後消失。
- (b) 半數受訪企業為符合營養標籤規定而花費了少於30,000元；約30%則為此目的而花費了30,000元至100,000元。

- (c) 超過30%受訪企業旗下的所有產品已完全符合營養標籤規例；25%則有超逾80%旗下產品已符合營養標籤規定。

總括而言，進行調查的機構認為產品消失並非嚴重問題。大部分受訪企業已為營養標籤規例差不多作好準備，而由符合營養標籤規定招致的支出似乎不算太多。他們稍後將會進行大型調查跟進此事。

17. 主席感謝業界就調查提供協助。他認為調查結果可作有用的參考。雖然絕大部分店鋪相當比率的產品已能符合營養標籤規定，但他留意到少數民族食品商店符合營養標籤規定的比率偏低。中心以九種語言製作了營養資料標籤制度單張派給這些商店，通知他們有關營養標籤規定，並派員前往200多間少數民族食品商店，提醒他們為有關規定作好準備。他鼓勵業界代表在與這些商店業務往來時，主動告知有關營養標籤規定。他又鼓勵業界積極參加即將由香港食品委員會及綠色有機生活協會聯合進行的調查。中心在二零一零年三月進行的第二次調查已告完成，有關結果現正整理，稍後會向業界諮詢論壇提交。

議程項目二

擬議的甜味劑修訂規例

18. 陳蓉蓉女士向與會人士簡介有關修訂《食物內甜味劑規例》(《規例》)(第132U章)的工作進展。現時，食物規例准許八種甜味劑在本港使用，並建議業界按照優良製造規範內的規定用於食物中。這八種甜味劑分別如下：

- (a) 醋礦內酯鉀；
- (b) 縮二氨基基酰胺；
- (c) 天冬酰胺；

- (d) 天冬酰胺 - 醋礦內酯鹽；
- (e) 環己基氨基磺酸(和鈉、鉀、鈣鹽)；
- (f) 糖精(和鈉、鉀、鈣鹽)；
- (g) 三氯半乳蔗糖；以及
- (h) 索馬甜。

當局建議增列紐甜(食物添加劑國際編碼系統編號961)及甜菊醇糖苷(食物添加劑國際編碼系統編號960)成為《規例》准許的甜味劑，而兩種甜味劑須按照優良製造規範使用。擬議修訂獲食物安全專家委員會支持，並在業界諮詢論壇第二十二次會議上得到業界歡迎。其後，有關建議在二零一零年三月九日的立法會食物安全及環境衛生事務委員會會議上討論，並獲得委員會的支持。

19. 陳蓉蓉女士就兩種甜味劑提供下列更多資料：

- (d) 紐甜(食物添加劑國際編碼系統編號961) – 一種較新的甜味劑，比蔗糖甜7 000至13 000倍。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(食物添加劑專家委員會)已訂出紐甜的每日可攝入量為每公斤體重0至2微克。紐甜適用於各式甜品、烘焙食物及飲品等，已列入食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》內。
- (e) 甜菊醇糖苷(食物添加劑國際編碼系統編號960) – 甜菊醇糖苷是甜葉菊這種植物的天然成分，食物添加劑專家委員會已為屬於甜菊醇糖苷成分的下列七種成分定名：甜菊糖苷、瑞鮑迪甙A、瑞鮑迪甙C、杜克甙A、甜茶甙、甜菊雙糖、瑞鮑迪甙B。根據食物添加劑專家委員會在二零零八年的規定，甜菊醇糖苷應至少有95%是來自上述七種成分。甜菊醇糖苷比蔗糖甜200至300倍，每日可攝入量為每公斤體重0至4微克。甜菊醇糖苷適用於各式甜品、烘焙食物及飲品等，現時並未列入食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》

內，但食品法典委員會現正就食物中的甜菊醇糖苷擬訂規定。甜菊醇糖苷已獲准在中國內地、日本、韓國、澳洲、新西蘭及美國使用。二零零六年，國家藥典委員會宣布，「甙」字應以「苷」字替代，而「stevioside」一詞的中文譯名則由「甜菊糖甙」改為「甜菊糖苷」。就按照法例提供標籤方面，指定名稱應為「甜菊醇糖苷/960/E960/e960」或「甜菊糖苷」，不接受使用「甜葉菊粉」及「甜葉菊提取物」等描述。

20. 陳蓉蓉女士續說，中心已進行特別監測項目，以了解甜味劑在食物中的應用情況。兩個樣本驗出含高水平環己基氨基磺酸，超出百萬分之八千的國家標準。另一方面，四個樣本不含標籤所列的糖精及／或環己基氨基磺酸。中心已向有關商戶發出勸諭信。食物如含有過量甜味劑或附有不正確標籤，即違反《公眾衛生及市政條例》(第132章)及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》，刑罰為最高罰款50,000元和監禁六個月。因此，業界在食物中應用甜味劑時，必須遵從優良製造規範。中心的未來計劃是在二零一零年五月二十六日向立法會提交修訂規例。視乎立法會的決定，兩種甜味劑將於二零一零年八月一日獲准用於本港食物中。

21. 主席提醒與會人士，其他國家的甜味劑規例可能有別於本港，進口有關產品的業界應留意有關分別。此外，他們亦應留意標籤上可容許的描述，因為不同國家可能有異。如採用食物添加劑國際編碼系統，則所有國家都會相同。本港沒有就甜味劑可應用於食物中的分量和可應用的食物種類制定規例，但他建議業界按照優良製造規範在食物中應用甜味劑，並參考其他國家及食品法典委員會的標準及規例。此外，業界在食物中應用甜味劑時，亦無須預先申請批准。不過，如濫用或不合理／過量使用甜味劑，當局將會採取法律行動。有關「甙」字改為「苷」字一事，如有更多資料，中心將會通知業界。

議程項目三

『食物安全「誠」譜』2010

22. 何國偉先生向與會人士簡介『食物安全「誠」諾』2010。『食物安全「誠」諾』旨在凝聚社會大眾的力量，一同推廣「食物安全五要點」和提升食物安全(有關『食物安全「誠」諾』2009的資料見於業界諮詢論壇以往的會議紀要)。「食物安全五要點」有助預防由食物傳播的疾病，詳見如下：

- (a) 精明選擇(選擇安全的原材料)；
- (b) 保持清潔(保持雙手及用具清潔)；
- (c) 生熟分開(分開生熟食物)；
- (d) 烹熟食物(徹底煮熟食物)；以及
- (e) 安全溫度(把食物存放於安全溫度)。

23. 何國偉先生說，『食物安全「誠」諾』的承諾人須推廣和實踐「食物安全五要點」，為食物業界樹立良好榜樣，以建立一個食物安全的城市，並為承諾人建立良好形象。承諾人可分為兩類，即食物業處所及食物業協會。食物業處所承諾人須在其食物業處所內實踐「食物安全五要點」，展示「食物安全五要點」證書、標貼以及由中心提供的任何「食物安全五要點」宣傳品，並向員工提供有關食物安全／衛生的培訓；至於食物業協會，則須在其處所內展示「食物安全五要點」證書、標貼以及由中心提供的任何「食物安全五要點」宣傳品，鼓勵屬下會員簽署『食物安全「誠」諾』並推廣和實踐「食物安全五要點」。

24. 何國偉先生續說，承諾人將可享有權利，例如獲發宣傳單張及短片、培訓教材及影片。他們將可參與表彰計劃和『食物安全「誠」諾』推廣活動，並獲邀參加特設專題培訓和出席『食物安全「誠」諾』證書頒贈儀式。中心會透過巡迴展覽向市民宣傳承諾人，在巡迴展覽內提供電腦讓市民搜尋承諾人，在『食物安全「誠」諾』網頁內刊登承諾人名單和設立「搜尋」功能。此外，中心會透過巴士車身和地鐵站內的廣告向市民宣傳『食

物安全「誠」諾』。為協助承諾人實踐「食物安全五要點」，中心會為承諾人的員工特設講座(包括自願參與的考核)，並會頒發證書以作表揚。

25. 何國偉先生提到在『食物安全「誠」諾』2009的探訪工作中，發現有零售店鋪奉行「食物安全五要點」的良好習慣，例如超級市場把生和熟的食物分開擺放，以不同顏色標籤供生和熟的食物專用的用具，防止交叉污染。至於便利店，冷藏櫃內會擺放溫度計讓顧客和員工得知溫度，從而恪守安全溫度。食物業處所亦奉行良好習慣，包括選擇安全的食物和原材料，利用日期卡標示雪櫃內的食物以便採取先入先出的原則。

26. 何國偉先生說，為嘉許食物業協會和持牌食物業處所的持續支持，已為兩類承諾人設立表彰計劃。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』證書及標貼將獲加添星章；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』證書及標貼將獲加添獎章。食物安全及衛生規定指沒有涉及下列事故：

- (a) 根據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。

27. 何國偉先生提醒與會人士，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內的承諾人名單中遭除名。他說，『食物安全「誠」諾』2010將於二零一零年七月開始。現行承諾人將會收到『食物安全「誠」諾』通訊及紀念品。在填妥中心於五月發出的問卷和更新資料後，合資格者會自動成為『食物安全「誠」諾』2010的承諾人。『食物安

全「誠」諾」2010將會有專題培訓(例如有關食物配製的專題)，並會加強向市民宣傳『食物安全「誠」諾』。尙未成爲承諾人的食物業協會及食物業處所將會在二零一零年六月或七月獲邀簽署『食物安全「誠」諾』2010。他請業界代表在會後提供名片，以便中心把『食物安全「誠」諾』2010的第一手消息通知他們。

28. 主席鼓勵業界代表簽署『食物安全「誠」諾』，合力提升本港的食物安全水平。

議程項目四

有關防腐劑的修訂規例

29. 陳偉仁先生告知與會人士，《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》的過渡期將於二零一零年六月三十日結束。在《食物內防腐劑規例》(第132BD章)內，附表1第I部載列12種准許防腐劑和可添加上述一種或多種防腐劑的91種指明食物；附表1第II部載列7種准許抗氧化劑和可添加上述一種或多種抗氧化劑的8種指明食物。《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》載列以下修訂：

- (a) 修訂防腐劑和抗氧化劑的定義；
- (b) 實施食物分類系統；
- (c) 合併規例附表1的第I部及第II部；以及
- (d) 把《食物添加劑通用標準》所列的防腐劑及抗氧化劑納入規例內。

就此而言，在參考《食物添加劑通用標準》後，有關修訂新增下列11種防腐劑及抗氧化劑可用於食物中：

- (a) 愈瘡樹脂(食物添加劑國際編碼系統編號314)；
- (b) 檸檬酸異丙酯(食物添加劑國際編碼系統編號384)；
- (c) 氯化亞錫(食物添加劑國際編碼系統編號512)；

- (d) 特丁基對苯二酚(食物添加劑國際編碼系統編號319)；
- (e) 硫代二丙酸(食物添加劑國際編碼系統編號388)；
- (f) 焦碳酸二甲酯(食物添加劑國際編碼系統編號242)；
- (g) 葡萄糖酸亞鐵(食物添加劑國際編碼系統編號579)；
- (h) 甲酸(食物添加劑國際編碼系統編號236)；
- (i) 六亞甲基四胺(食物添加劑國際編碼系統編號239)；
- (j) 溶菌酶(食物添加劑國際編碼系統編號1105)；以及
- (k) 游霉素(食物添加劑國際編碼系統編號235)。

30. 陳偉仁先生提醒與會人士，在《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》的過渡期屆滿後，有一種防腐劑「對羥基苯甲酸丙酯(食物添加劑國際編碼系統編號216)」及其替代物不再獲准用於食物中。

31. 陳偉仁先生表示，有關《食物內防腐劑規例》修訂工作的公眾諮詢於二零零六年十二月十四日展開，於二零零七年二月二十八日結束。在諮詢期內，中心於二零零七年一月二十三日及二月七日舉行兩場公眾諮詢會。其後，又於二零零七年四月至二零零八年五月舉行了五次業界技術會議。修訂規例已於二零零八年四月十八日刊登憲報，於同年七月一日生效，並有兩年過渡期(由生效日期起計)。在過渡期內，任何一項食物只須完全符合現行第132BD章或經修訂規例的規定，均屬合法。待過渡期於二零一零年六月三十日屆滿後，現行規例便會廢除，所有食物必須符合經修訂規例的規定。

32. 主席補充說，儘管《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》降低部分准許防腐劑及抗氧化劑的准許含量，並令部分防腐劑停用，但卻全面放寬食物中的防腐劑及抗氧化劑，為消費者及業界提供更多選擇。他再次提醒業界留意過渡期將於二零一零年六月三十日屆滿。對於一位業界代表的提問，主席、趙卓寧先生及陳偉仁先生答稱，如某化學物屬豁免物質，不屬於《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》內的防腐劑及抗氧化劑，但具備該

功能，仍須按照有關法例(例如《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章))在食物上標示該化學物在食物中用作防腐劑或抗氧化劑。

議程項目五

其他事項

營養標籤宣傳活動

33. 蔡敏欣醫生呼籲業界代表填寫會上提供的問卷，表明他們是否有興趣參加有關營養資料標籤制度的各項宣傳活動；以及可否在銷售點提供協助，與中心一同在營養標籤規例於二零一零年七月一日生效前加強宣傳規例。此外，又請他們就過去有關遵從營養資料標籤制度而進行的工作提供資料。

香港的食品測試

34. 蔡適文博士向與會人士簡介香港檢測和認證局(檢測和認證局)的報告。有關報告以「香港檢測 香港認證」為題，於二零一零年三月三十一日發表，旨在制定檢測和認證業的發展藍圖(報告全文詳見於相關網頁(網址：www.itc.gov.hk/en/hkctc/HKCTC_Report_Eng.pdf))。他說，經濟機遇委員會由行政長官於二零零八年十月成立後，於二零零九年九月在其下成立檢測和認證局。檢測和認證業屬於六項香港具有明顯優勢和發展潛力的已選定產業之一。檢測和認證局經諮詢各界別的意見和評估現有資料後，認為在中藥、建築材料、食品及珠寶四個行業中推廣檢測和認證服務會有良好的發展機遇。

35. 蔡適文博士續說，由於市民對食物安全及營養含量的認識和關注日高，加上當局逐步引入／修訂有關食物業的法定標準或規管架構等因素，食品測試的需求日增。此外，

政府把食品測試工作外判的措施亦造成需求增加。政府擬於二零一零至一一年度外判的食品測試將會達到大約107 000項，涉及樣本為11 800個，較二零零八至零九年度(大約22 000項測試和涉及樣本2 900個)和二零零九至一零年度(大約79 000項測試和涉及樣本7 400個)有所上升。在政府的支持下，香港認可處將研究為更多國際認可的計劃引入認可服務，而政府化驗所會舉辦技術研討會，分享測試方法及技術，並舉行能力驗證測試／化驗所之間比對測試研究。

36. 主席表示，隨着新法例推行和食品測試外判工作增加，食品測試是真正的商機。他建議化驗所應把握機遇。他知道，檢測和認證局稍後會安排與業界舉行會議，進一步討論有關發展藍圖。

37. 一位業界代表關注國際標準化組織(ISO)22000及食物安全重點控制系統的認可服務提供者及評審員的學術資歷及能力。他留意到，這些服務提供者及其評審員的背景、資歷及誠信有很大差異。有一位評審員負責ISO 22000認證工作，但並沒有接受食物安全的培訓。這位業界代表建議，應密切監察ISO 22000及食物安全重點控制系統的認可服務，並提出以下問題：中心會否參與規管這方面的認可服務；香港認可處有否規管屬下的認證機構；以及香港認可處是否有足夠專才規管服務提供者？

38. 主席表示，中心沒有直接參與規管認可服務的工作，但他知道食環署環境衛生部有一套經修訂的巡查制度用來監察獲ISO 22000認證並實施食物安全重點控制系統的食物業處所的服務表現。他知道檢測和認證局正着手發展認可服務，並建議該位業界代表可就此事向檢測和認證局提出查詢。蔡適文博士補充說，認可服務的發展屬於香港認可處的職權範圍。他相信香港認可處會研究此事。由於該位業界代表對此事感興趣，主席答應把其姓名告知檢測和認證局，以供該局考慮日後聯絡。

售賣機銷售的產品的營養資料

39. 主席表示，有消費者反映，由於設計問題，無法看到售賣機銷售的產品(主要是汽水)的全部營養標籤資料。他問業界代表，可否致電售賣機上的電話號碼索取資料。他請業界代表研究適當措施處理有關問題，並在業界諮詢論壇下次會議上告知他，以便通知消費者。

下次會議日期

40. 下次會議將於二零一零年六月舉行。

41. 餘無別事，會議於下午四時十五分結束。