

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第二十四次會議紀要

日期: 二零一零年六月二十三日

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)	
張玲萍女士	食物安全主任(風險評估)2	
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)	
陳蔭權先生	衛生總督察(進/出口)1	
趙卓寧先生	衛生總督察(食物標籤)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

張思定先生	屈臣氏集團(香港)有限公司
張潤熙先生	屈臣氏實業
馮國強先生	屈臣氏實業
何 茹女士	美國雅培製藥有限公司
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
陳潔貞女士	美國雅培製藥有限公司
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
張劉麗賢女士	德信顧問
張曉明女士	金寶湯亞洲有限公司
余惠娟女士	City Super
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
陳卓欣女士	歐陸分析香港有限公司
林玉婷女士	食物及衛生局
方俊緯先生	食品檢測有限公司
駱美儀女士	四洲集團

鄭勵盈女士	四洲集團
廖寶韶女士	葛素史克有限公司
伍振榮先生	Godiva Chocolatier
薛家強先生	香港保健食品協會
陳偉豪先生	香港中藥聯商會
孫永耀先生	香港供應商協會
陳子富先生	稻苗學會
黃思敏女士	投資推廣署
黃偉駿先生	僑豐行有限公司
龍家輝先生	僑豐行有限公司
關鳳儀女士	萬寧
林 楓女士	馬莎有限公司
吳俊賢先生	馬莎有限公司
廖惠嫦女士	美心食品有限公司
黃愛詩女士	麥當勞有限公司
盧惠明女士	麥當勞有限公司
周治恩先生	日健日本食品有限公司
許耀楷先生	日清食品有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
林卓傑先生	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳
陳永昌先生	八珍國際有限公司
陳燕芬女士	美國輝瑞科研製藥有限公司
黃倩明女士	香港參茸藥材寶壽堂商會
陳家櫻女士	香港公用通證行
高志中先生	甜叶菊國際有限公司
高穎恒先生	甜叶菊國際有限公司
何國英先生	亞洲辦館有限公司
吳 芳女士	永安百貨有限公司
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
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
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，並向與會人士介紹政府代表。

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

售賣機銷售的產品的營養資料

3. 業界代表告知，消費者可致電汽水售賣機上的電話號碼查詢售賣機所售產品的營養資料。

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

4. 趙卓寧先生報告說，截至二零一零年六月十八日，食物安全中心(中心)收到約25 800宗小量豁免申請，其中約22 000宗獲批，約1 600宗被拒，另有3 781宗申請撤回。

為小量豁免計劃提供電腦系統支援

5. 趙卓寧先生說，中心正安裝電腦系統，以便業界透過互聯網遞交小量豁免計劃的申請及相關資料，並匯報銷售量數據。承辦商現正修改電腦系統，有關工作預計於二零一零年七月初完成。業界將會獲邀在二零一零年七月初參加互動工作坊，以了解更多詳情和系統的運作。

處理美食博覽的小量豁免申請

6. 趙卓寧先生表示，中心已與香港貿易發展局(香港貿發局)就二零一零年八月的美食博覽安排磋商。美食博覽一般為期四五天。有關活動中所售食物的小量豁免申請應從速處理，否則便不能達到申請的目的。雙方同意，中心會設立快線處理有關美食博覽食品的小量豁免申請。小量豁免單張及申請書已送交香港貿發局，以便向美食博覽的參加機構派發。他籲請業界代表在有關美食博覽中所售食物的小量豁免申請上註明這項活動，以確保中心人員會最優先處理這些申請。

特殊膳食用食品

7. 廖珮珊女士向與會人士簡介特殊膳食用食品。營養資料標籤制度工作小組在二零一零年三月三十一日第五次會議上曾討論此事。營養資料標籤制度不適用於專為有特殊營養需要人士提供的特殊膳食用食品，但第132W章並無就“特殊膳食用食品”訂出定義。不過，在界定這類食物時，中心有一些準則作參考。這些準則見於《營養標籤及營養聲稱技術指引》(《技術指引》)附件IV問題1，與食品法典委員會的定義相同，分別是：

- a) 用於特殊膳食的食物，是特別為滿足因特殊身體或生理狀況及／或特殊疾病引致有特殊膳食要求而加工或配製並作此表述的食物；以及
- b) 這些食物與類似的一般食物(如有的話)在成分組合上必須有明顯分別。

8. 廖珮珊女士指出，食品法典委員會在有關指引中對特殊膳食用食品有特定的營養標籤規定，例如營養標籤應包括以千卡及千焦標示的能量含量，以克標示的蛋白質、可獲得的碳水化合物及脂肪，以及能提供特殊膳食用食品主要特性的指定營養素或其他成分的總含量。這些資料應以每100克／毫升及每食用份量(如適用)作標示，並以食物供出

售時狀態為準。

9. 廖珮珊女士說，不同國家對特殊膳食用食品有不同的分類和規定。個別國家的特殊膳食用食品例子有特殊醫用食品及孕婦／授乳婦女配方食品等。這類食物通常有特別的成分及／或標籤(包括營養標籤)規定。中心已透過常見問題和業界工作坊向業界提供特殊膳食用食品的分類原則和例子，例如孕婦／授乳婦女配方食物屬於特殊膳食用食品的類別，但供一般人食用的蛋白粉或無糖潤喉糖則不然。

10. 廖珮珊女士續說，在不違反《技術指引》內所述的原則下，下列產品一般會視作特殊膳食用食品：

- a) 任何情況下均須在醫護人員指導下使用並作此表述的產品；
- b) 只用作管飼的產品；以及
- c) 專為某些病人／身體狀況特別配製並清楚作此表述的產品，例如產品上註明“專為糖尿病病人特別配製”，但只註明“適合xx病人食用”的產品則可能不屬於這類別。

不過，這些產品不應有任何資料或廣告指出或暗示該產品亦適合或建議供一般人或沒有有關疾病／身體狀況的其他人群使用。只要符合《技術指引》內所述的原則，其他產品亦可能視作特殊膳食用食品。

11. 廖珮珊女士以下列五個案例向與會人士闡釋“特殊膳食用食品”：

- a) 供病人在手術後食用的配方輔助食品(案例一) – 如包裝上標明“特殊醫用食品”，一般會視作特殊膳食用食品。如產品上有字句／廣告表示適合／建議供一般人食用，例如“關注健康人士食用”、“維持健康及幫助保持活力”和“偏食

人士食用”，則不屬於特殊膳食用食品。

- b) 供腎病病人食用的食品(案例二) – 如標明“特別為腎衰竭病人配製”或類似意思，一般會視作特殊膳食用食品；如標示“適合腎病病人食用”，則不一定視作特殊膳食用食品；如標示為“適合關注腎臟健康人士食用”，可能不視作特殊膳食用食品。
- c) 標明“須在醫護人員指導下使用”的配方食品(案例三) – 如清楚指出該產品在任何情況下須在醫護人員指導下食用，一般視作特殊膳食用食品；如產品只在某些情況下才需在醫護人員指導下食用，例如“三歲以下兒童必須在醫護人員指導下食用”或“如以此產品作為唯一營養來源，須在醫護人員指導下食用”，則不一定視作特殊膳食用食品。
- d) 適合作管飼的配方食品(案例四) – 如產品特別配製作管飼用而不擬供口服用，一般視作特殊膳食用食品；如產品適合作管飼和口服用，則不一定視作特殊膳食用食品。
- e) 長者奶粉(案例五) – 如產品只因市場策略而針對長者人口，但其成分組合與一般食品沒有明顯分別，例如與一般高鈣奶粉相若，便不是特殊膳食用食品。如產品添加了一些長者消費者感興趣的營養素，例如脂肪酸、氨基酸、維他命、礦物質，但實際上長者與一般成年人比較，對這些營養素並無特殊需求，產品便不是特殊膳食用食品。

12. 廖珮珊女士說，該五個案例只供一般參考，並假設案例中視作“特殊膳食用食品”的產品亦符合《技術指引》內所述的兩項原則。如對個別產品是否屬於“特殊膳食用食品”有懷疑，將會按個別情況釐定。食品法典委員會和不少國家均對“特殊膳食用食品”另有要求，而要求較一般食品嚴格。她建議業界參考國際指引，在標籤上列出能量及營養素含量的資料供消費者及醫護人員參考。

13. 廖珮珊女士指出，除非符合《技術指引》中所述的原則，否則運動飲品或同類產品

通常視作一般預先包裝食品。對於一般預先包裝食品，業界應留意《修訂規例》中有關營養聲稱的規定。《修訂規例》不容許作出“提供能量”和“提供碳水化合物”等有關能量及碳水化合物的“來源”聲稱。生產或出售這類產品的業界應特別留意這些限制。

14. 一位業界代表對有關運動飲品的營養聲稱限制有保留，因為這類飲品旨在提供能量及碳水化合物給消費者，特別是運動員。如不能在這些飲品加上營養聲稱，便無法向消費者說明這類產品的特點。廖珮珊女士答稱，運動飲品須視乎其性質和產品資料，看看是否符合有關定義和屬於“特殊膳食用食品”的類別。如有關產品屬於“特殊膳食用食品”的類別，營養資料標籤制度並不涵蓋有關產品；另一方面，如不屬於“特殊膳食用食品”，一般預先包裝食品的營養標籤規定便會適用於它們。有關營養標籤規定的現行法例不容許“提供能量”和“提供碳水化合物”等某些有關能量及碳水化合物的聲稱。如有關運動飲品不屬於“特殊膳食用食品”，業界可考慮作出營養的數量性聲明，例如指出每瓶或每100毫升的實際能量或碳水化合物含量，這是可接受的做法。

15. 主席說，雖然營養資料標籤制度不涵蓋“特殊膳食用食品”，但業界應盡量提供這類產品的營養資料作參考，以滿足消費者的期望。此外，他又提醒說，運動飲品只屬一般食品，所受規管與其他一般食品無異，有一些聲稱不得加在這類飲品上。

多元醇的能量轉換系數

16. 廖珮珊女士向與會人士簡介多元醇的能量轉換系數。由於中心收到數宗業界查詢，故營養資料標籤制度工作小組曾於二零一零年五月二十日第七次會議上商討此事。她說，多元醇或“糖醇”是糖的化學衍生物，例子有甘露糖醇、木糖醇、山梨糖醇、赤蘚糖醇及異構麥芽糖。根據《修訂規例》，能量是按照食品法典委員會採用的《營養標籤準則》計算，但食品法典委員會並沒有為多元醇訂立特定的能量轉換系數。不過，食品法典委員會就碳水化合物採納的能量轉換系數是每克4千卡(每克17千焦)。

17. 廖珮珊女士指出，根據《檢測方法技術指引》附件一問題22，“一般而言，糖醇屬於碳水化合物”。同一附件問題9亦指出，“如果我們採用減法計算可獲得的碳水化合物含量，預先包裝食物中的糖醇含量會包括在內，因此碳水化合物的能量轉換系數亦適用於糖醇”。在執法時，營養標籤上列出的能量值／營養素含量將有特定的規管容忍限。就能量而言，如產品的實際能量值不多於標示值的120%，中心將接納有關數值。

18. 廖珮珊女士補充說，中心發現市面上有些產品可能沒有按《檢測方法技術指引》現時所列，以“每克4千卡”或“每克17千焦”作為多元醇的轉換系數。如多元醇是產品的主要材料之一，尤其當多元醇是產品的能量主要來源時，使用其他的轉換系數可能對產品的能量值能否符合標籤規定有所影響。無糖／低糖香口膠、糖果及飲品等可能是最受影響的產品。中心預計業界在多元醇能量轉換系數的應用方面可能遇到困難，為此已重新審視有關情況。

19. 廖珮珊女士續說，食品法典委員會並沒有為多元醇訂立特定的能量轉換系數。聯合國糧食及農業組織(糧農組織)在文件中建議，以每克10千焦(每克2.4千卡)作為多元醇的一般能量轉換系數，以對應歐盟委員會在一九九零年的有關規定。不過，如多元醇是產品中的主要能量來源，則較適合使用特定的轉換系數。內地並無為多元醇訂立特定的能量轉換系數，而海外司法管轄區則採用或建議不同的系數。

20. 廖珮珊女士說，除使用“每克4千卡”或“每克17千焦”作有關轉換系數外，中心容許較大彈性，接納使用認可國際／國家食物／衛生當局接受的有關多元醇的其他能量換算系數。如在執法期間有疑問，中心會要求業界提供有關詳情，例如產品的配料種類和含量及所採用的換算系數，以便研究適當行動。有關常見問題(即問題4.3.7)已上載至中心網頁，供業界參考。

21. 主席總結說，由於國際間對多元醇這類糖化學衍生物並無統一能量轉換系數，故中心在處理有關涉及多元醇轉換系數的能量值標示是否符合規定的執法工作上，會作彈性處理。

擬議的甜味劑修訂規例

22. 一位業界代表詢問有關本港准許兩種新增甜味劑的進展。主席說，根據上次會議紀要第20段，有關增列紐甜及甜菊醇糖苷為經准許甜味劑的修訂已經刊憲，並在二零一零年五月二十六日提交立法會審議。由於立法會當時並無異議，兩種甜味劑將於二零一零年八月一日獲准用於本港出售的食物中。

議程項目二

《食物內防腐劑(修訂)規例》

23. 張玲萍女士告知與會人士，有關簡介的主要目的是提醒業界代表，《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》(經修訂規例)的過渡期將於二零一零年六月三十日結束；由二零一零年七月一日起，所有食物必須符合經修訂規例。有關簡介涵蓋修訂內容和最新資料。經修訂規例參考了食品法典委員會的標準或《食物添加劑通用標準》作出以下修訂：

- a) 修訂防腐劑和抗氧化劑的定義；
- b) 引入食物分類系統；
- c) 合併舊規例的准許防腐劑及抗氧化劑列表；以及
- d) 更改准許防腐劑或抗氧化劑的數目及最高准許含量(即維持不變、放寬或收緊)。

24. 張玲萍女士說，現時一共有29種防腐劑／抗氧化劑獲准用於食物中。有關修訂新增了11種防腐劑及抗氧化劑可用於食物中(新增防腐劑及抗氧化劑名單見業界諮詢論壇第23次會議紀要第29段)，為食物業提供更多選擇。她指出，一種防腐劑“對羥基苯甲酸丙酯”(國際編碼系統編號216)及其替代物在修訂後將不得使用。雖然有關防腐劑曾用於多種食物種類，例如醬油類的咖喱醬及魚露、醃製食物類的醃製橄欖及果汁類的葡萄汁，但業界仍有苯甲酸及二氧化硫等多種代替品選擇。

25. 張玲萍女士補充說，有關信息已於業界諮詢論壇二零一零年四月十六日召開的第23次會議上向業界代表傳達。中心已於二零一零年五月三十日發出新聞公報通知市民此事，又於六月十五日發信提醒業界。有關此事的詳情，業界可瀏覽中心網頁的連結(http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_consult_paper.html)。

26. 主席提醒與會人士，在過渡期結束後，有一種防腐劑將會禁用，而部分防腐劑的含量將會收緊。主席在回應一位業界代表的查詢時表示，經修訂規例的過渡期約於兩年前開始，中心已發出指引通知業界此事，有關指引載於中心網頁。

議程項目三

風險評估研究 – 本港蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽含量

27. 陳蓉蓉女士向與會人士簡介有關本港市面上出售蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽含量的風險評估研究。為推廣均衡飲食和促進市民健康，衛生署鼓勵市民每天進食兩份生果和三份蔬菜。雖然蔬菜有益健康，但大家須留意不當處理和貯存可令蔬菜中天然存在的硝酸鹽被細菌轉化成亞硝酸鹽。二零零八年，一名八個月大的嬰兒進食含高濃度亞硝酸鹽的莧菜粥後患上正鐵血紅蛋白血症(又名“藍嬰綜合症”)。正鐵血紅蛋白血症是因體內氧氣不足所致。在這方面，風險評估研究的目的如下：

- a) 檢測本港市面上出售蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽含量；
- b) 探討家居配製和烹調方法可如何減少硝酸鹽；以及
- c) 評估市民從蔬菜攝入硝酸鹽和亞硝酸鹽對健康帶來的風險。

28. 陳蓉蓉女士表示，硝酸鹽和亞硝酸鹽天然存在於自然環境中，並在動物和人體內源產生。硝酸鹽和亞硝酸鹽常用作肥料，並在指定食物中用作食物添加劑。影響蔬菜中硝酸鹽和亞硝酸鹽含量的因素有品種、種植條件、貯存條件及烹調方法。過量使用氮肥以致蔬菜含有硝酸鹽和亞硝酸鹽是全球問題，歐洲和中國內地部分葉菜的硝酸鹽含量甚高，即每公斤超過5 000毫克。硝酸鹽本身無毒，但亞硝酸鹽會引致正鐵血紅蛋白血症，而亞硝基化合物則致癌。當亞硝酸鹽與血紅蛋白產生反應，影響其帶氧功能，便會引致正鐵血紅蛋白血症。由於嬰兒的消化系統尚未發展成熟，他們較容易出現由亞硝酸鹽引致的正鐵血紅蛋白血症。雖然硝酸鹽及亞硝酸鹽不會令人患癌，但胃部中形成的亞硝胺化合物則可致癌。不過，蔬菜的維他命C／抗氧化劑可抑制亞硝胺化合物的產生。

29. 陳蓉蓉女士續說，聯合國糧農組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會(專家委員會)就硝酸鹽及亞硝酸鹽訂出每日可攝入量，前者為每公斤人體體重0至3.7毫克，而後者則為每公斤人體體重0至0.07毫克。由於蔬菜的益處人所共知，而目前並無數據證明蔬菜基質如何能影響硝酸鹽的生物利用率，專家委員會認為，“直接比較從蔬菜攝入的硝酸鹽分量和每日可攝入量，以及根據每日可攝入量直接訂定蔬菜的硝酸鹽限量，都是不恰當的”。在規管措施方面，硝酸鹽及亞硝酸鹽作為食物添加劑時，可在乳酪製品及醃製肉類製品等特定食物中用作防腐劑。然而食品法典委員會及本港均未制定標準規管這兩種物質作為污染物在蔬菜中的水平。

30. 陳蓉蓉女士報告說，這項風險評估研究在冬季和夏季收集了73種市民常吃的蔬菜，每種蔬菜每季5個樣本。有關樣本來自本港街市及超級市場。化驗分析由食物研究化驗所進行。消費量數據來自二零零五至零七年香港市民食物消費量調查。研究結果發現，

蔬菜的硝酸鹽含量由最高含量依次排列如下：葉菜類蔬菜、塊根和塊莖類蔬菜、瓜菜／果菜類和豆類。研究中超過80%蔬菜的硝酸鹽含量低於每公斤2 000毫克，但莧菜、白菜和小棠菜的硝酸鹽含量較高，即每公斤超過3 500毫克。整體而言，蔬菜的亞硝酸鹽含量很低，平均濃度每公斤低於1毫克。是次研究結果與內地及外國基本上一致。

31. 陳蓉蓉女士指出，根據風險評估研究，浸泡不能有效減少蔬菜的硝酸鹽含量，但用水均勻地焯菜一至三分鐘能令硝酸鹽含量顯著減少。她表示，風險評估研究的結論認為，是次研究中蔬菜的硝酸鹽及亞硝酸鹽含量不會對一般市民健康構成即時風險。不過，幼嬰較容易受亞硝酸鹽引致的正鐵血紅蛋白血症所影響。雖然此症極為罕見，但不能排除幼嬰因進食硝酸鹽含量偏高及不當處理的蔬菜而患上此症的機會。市民應該採取措施減少攝入硝酸鹽，同時維持建議的整體蔬菜攝入量。

32. 陳蓉蓉女士說，耕種者應遵從優良務農規範。業界應向可靠的供應商採購蔬菜和妥善保存貨源記錄，以便在有需要時追溯源頭。此外，他們應把蔬菜貯存於雪櫃或低溫乾爽的地方，以防止因腐爛而導致亞硝酸鹽大量積聚。至於一般市民，則建議他們應保持均衡飲食，每天最少進食兩份水果和三份蔬菜。雖然某些葉菜的硝酸鹽含量較高，但亦含有很多人體必需的營養素。因此，市民應繼續吃葉菜，但葉菜不應是膳食中唯一的蔬菜種類。市面上有多種硝酸鹽含量低的蔬菜，例如瓜菜／果菜及豆類，可供選擇。此外，市民應按照下列建議妥善處理和烹調蔬菜：

- a) 蔬菜切開或磨碎後，應盡快烹煮；
- b) 如並非即時烹煮，應放入雪櫃；
- c) 烹煮前，應先行清洗和削皮；以及
- d) 用水焯硝酸鹽含量高的蔬菜，食用前應將水棄掉。

六個月以下的嬰兒，不應餵食蔬菜；六個月以上的嬰兒，蔬菜宜即煮即食，否則應採取

預防措施，把蔬菜保持冷藏，以免因受污染而導致亞硝酸鹽積聚。

33. 一位業界代表就風險評估研究公布時會否有蔬菜需停售一事徵詢政府意見。他預計傳媒會提出兩個問題：可否從其公司的零售店鋪購買蔬菜，以及會否有些蔬菜需停售。他表示，公司會遵從政府的意見，但根據風險評估研究內容來看，他預計無需停售任何蔬菜。主席說只有歐洲就菠菜及生菜訂出規管水平，其他地方並無同類標準，而食品法典委員會亦無訂出有關水平供參考。在這方面，目前並無安全上限可供本港參考。因此，風險評估研究中的所有樣本並沒有因硝酸鹽和亞硝酸鹽的水平違反本港的法例。該業界代表又問，在整體膳食中攝入的硝酸鹽和亞硝酸鹽分量有多少是來自醃製肉類製品。主席說，整體膳食中超過90%的硝酸鹽可來自蔬菜，故從醃製肉類製品攝入這種物質的分量較次要。

34. 一位業界代表留意到，風險評估研究中蔬菜的硝酸鹽含量差異甚大，認為簡報文件中的平均值可能會有誤導性。她知道有人會向六個月以下嬰兒餵食菜泥，故對中心有關六個月以下嬰兒不宜餵食蔬菜的建議有保留。她擔心市民可能會對建議感到不安。陳蓉蓉女士說，硝酸鹽和亞硝酸鹽的平均值是取自風險評估研究的真實數據，供與會人士參考。不同品種蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽平均值差異極大。主席說，在風險評估研究向市民全面公布時，會一併發放有關全部73種蔬菜的平均值和數值範圍的完整數據。主席又表示，嬰兒出生後首六個月以純母乳餵哺並在其後適當地添加補充食物這項中心提出的建議，是源自世界衛生組織的建議，可供參考。其他國家亦常提出這項建議。

35. 一位業界代表希望了解蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽來源。陳蓉蓉女士說，硝酸鹽和亞硝酸鹽天然存在於蔬菜中，但含量則因蔬菜品種和種植條件等因素而不同。過量施用化肥會令硝酸鹽和亞硝酸鹽的含量增加。

36. 一位業界代表詢問風險評估研究有沒有包括有機與非有機蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸

鹽的含量差異的分析。主席說，中心沒有分析有機與非有機蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽的含量差異。有研究顯示有機蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽水平較低，但一些研究顯示含量水平相若。不過，相信耕種者遵從優良務農規範可減低蔬菜的硝酸鹽和亞硝酸鹽含量。

37. 主席留意到，有零售店舖會把蔬菜貯存在雪櫃。他問與會人士，這種做法是爲了預防硝酸鹽和亞硝酸鹽產生或控制品質。張思定先生認爲，把蔬菜貯存在雪櫃並非常見做法，旨在控制品質。他表示，葉菜是快速消耗的產品，一般只在架上銷售一段短時間。此外，這種做法成本高昂，亦不符合環保原則。

38. 主席總結說，蔬菜對健康有益，是健康飲食的一部分。市民應繼續聽從衛生署的建議，每天進食兩份水果和三份蔬菜，以保健康。不過，在選擇時應考慮不同種類的蔬菜，並建議把蔬菜貯存在雪櫃。他預計這項風險評估研究結果將於二零一零年七月公布，故現時暫無印刷資料供業界參考。

議程項目四

其他事項

營養資料標籤計劃生效

39. 主席表示，營養資料標籤計劃將於七天後(即二零一零年七月一日)生效。他留意到傳媒對此事感到興趣，大肆報道食品遵從營養資料標籤計劃的情況。仍未符合營養標籤規定的店舖大部分爲小型店舖，應加快這方面的工作。他呼籲業界致力遵從有關規定。

食物接觸材料

40. 歐盟十分關注食物接觸材料的危害物質一事。食物接觸材料指煮食用具和餐具的製

造材料，例如尼龍、陶瓷、三聚氰胺、聚氯乙烯。這些材料可能含有害物質，而有關物質可釋出至食物，繼而被人體吸收。歐盟發現愈來愈多進口產品的有害物質含量超出規管水平。主席建議，向歐盟出口食物接觸材料的業界應考慮為有關材料安排進行化驗，以證明材料符合歐盟的安全標準。歐盟當局擬規定食物接觸材料在進口時，必須出示證明書確保食物接觸材料的安全性。他呼籲業界代表留意事態發展，並把消息轉告向歐盟出口這些材料的業界。

有關營養資料標籤計劃的乾果問題

41. 一位業界代表問，以密實袋盛載的乾果是否屬於營養資料標籤計劃涵蓋的預先包裝食物。主席表示，沒有加入添加劑的乾果可豁免遵從營養資料標籤計劃。黎遠強先生回答說，以密實袋盛載的乾果屬於預先包裝食物，必須符合營養標籤規定。另一方面，如這些乾果以有大孔的袋盛載，消費者無須將袋打開便可觸及內容物，則不屬於預先包裝食物。

有關營養資料標籤計劃的什錦餅乾問題

42. 一位業界代表問，相同包裝內的不同款式什錦餅乾需否遵從營養標籤規定。主席說，有兩種方式遵從營養標籤規定：包裝上只有一個營養標籤，即假設消費者會進食全部餅乾；或為每款什錦餅乾提供一個營養標籤。他補充說，中心的營養標籤專頁已有相同建議。

下次會議日期

43. 下次會議將於二零一零年九月舉行。

44. 餘無別事，會議於下午四時結束。