

目錄

專題特寫

- (I) 食物安全電子資料傳送系統
- (II) 基因改造食物自願標籤指引
- (III) 杯裝果凍含菊糖 小心進食方為上
- (IV) 蛋白質知多少？

食物安全計劃園地

長者膳食服務的安全指引

讀者園地

食物安全個案直擊
——何謂有機食物？

活動介紹

- (I) 業界諮詢論壇
- (II) 食物安全國際研討會

法例淺釋

食物內有害物質規例

考一考你



專題特寫 (I)

寄件者： 記者妹
收件者： 全港飲食業界人士
副本：
主旨：

食物安全電子資料 傳送系統

大家好！近年來，食品科學及科技發展一日千里，食物生產過程越趨複雜，消費者亦日益關注食物安全。

食物環境衛生署轄下的食物安全中心是本港的食物安全主管當局，負責確保食物安全，保障市民健康。要達到這個目標，實有賴各界人士的合作。

食物環境衛生署在2005年年初設立食物安全及防治蟲鼠電子資料傳送系統，向註冊醫生提供食物安全和防治蟲鼠的最新資訊，協助他們為病人提供專業意見，並與他們一起向公眾灌輸食物安全和防治蟲鼠的信息。

為加強與食物業的伙伴關係，食物安全中心於今年成立後，特別設立一個食物安全電子資料傳送系統，供食物業人士使用。此系統提供最新的食物安全資訊，以便食物安全中心與業界攜手向公眾推廣食物安全信息。業界可透過系統掌握食物安全的資訊，例如有關市民健康的重大事宜、食物風險評估報告和食物監察計劃結果。為使資訊能快速傳達，有關資料會以電郵方式發放，費用全免。

食物安全中心早前已向食物業人士發出邀請信，誠邀他們登記成為系統的用戶。有關系統已於2006年8月1日正式運作。中心會和業界齊心合力，進一步提昇本港的食物安全水平。

如有查詢，請致電2867 5698或電郵至fseids@fehd.gov.hk，與食物安全中心聯絡。

基因改造食物 自願標籤指引

為了讓消費者更能認識基因改造食物及作出知情的選擇，食物安全中心於七月發放“基因改造食物自願標籤指引”，以便業界為消費者提供真確有用的資料。

指引由基因改造食物自願性標籤制度工作小組制定，小組成員包括食物業界、消費者團體和不同的政府部門。指引雖屬建議性質，並無法律效力，但業界應積極採納指引的內容，為消費者提供劃一的資料。

指引的四項基本原則

原則一： 基因改造食物標籤應符合香港法例的規定。

原則二： 考慮到在收割、運送、加工和貯存的過程中，基因改造和非基因改造的農作物可能會不經意地混在一起，因此指引把標籤個別食物配料的閾限值定於百分之五。此閾限值反映現階段業界實際能達致的水平。

原則三： 在下列情況，若基因改造食物與原來品種有顯著分別，則建議在食物標籤上另加說明：

- 成分組合或營養價值方面與原來品種有顯著分別；
- 妨礙人體吸收營養的因子或毒性物質的含量與原來品種有顯著分別；
- 含有原來品種所沒有的致敏原；
- 食物的擬定用途與原來品種有顯著分別；或
- 在源自植物的食物內加入動物基因。

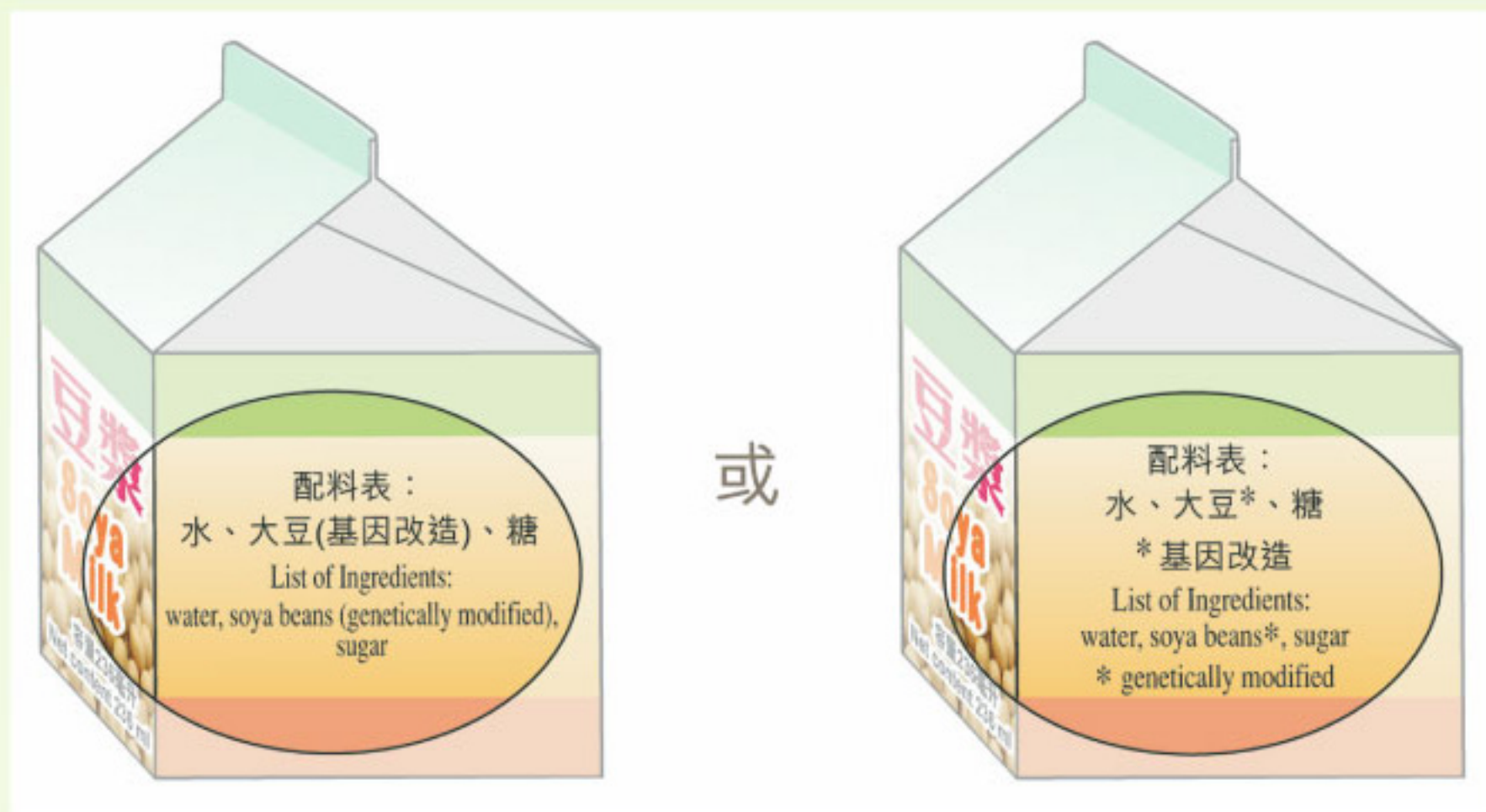
原則四： 為免誤導消費者，若食物沒有對應的基因改造品種存在，則不建議使用“反面標籤”來表明食物或配料來自非基因改造來源。



基因改造食物的標籤方法

指引建議任何預先包裝食物的個別配料含有百分之五或以上的基因改造物質，業界可在配料表中在該種食物/ 食物配料的名稱後以括號註明“基因改造”，或在配料表註腳的當眼位置顯示“基因改造”的字眼。若基因改造食物與原來品種有顯著分別（見原則三），則建議在該種食物或食物配料的名稱旁，提供附加資料以說明與原來品種的分別。

建議格式例子如下：



非基因改造食物標籤方法

現行法例規定，業界人士不得對食物作出虛假的說明。由於基因改造和非基因改造的農產品可能不經意地混在一起，要真正達到“不含基因改造成分”，是極難做到的；故指引不建議業界使用“不含基因改造成分”、“不含基因改造生物”、“無基因改造成分”等絕對性的字眼或類似的標籤，以免誤導消費者。

若想為食品加上非基因改造標籤或作出類似的聲明，業界須具備證明文件，證明其產品來自非基因改造來源。如該食品含有多種配料，有關文件則須證明所有配料均來自非基因改造來源。

業界人士如欲獲取有關上述指引及基因改造食物的其他資料，可瀏覽食物安全中心網頁 www.cfs.gov.hk。

杯裝果凍含蒟蒻 小心進食方為上

什麼是蒟蒻果凍？

一個個晶瑩剔透，涼透入心的杯裝果凍是近年流行的零食。果凍一般以密封小杯包裝，內藏不同鮮果味道的啫喱，有些還會加入小塊的水果或蒟蒻，以增加口感。因為小型杯裝果凍無須冷藏，方便在任何場合進食，故廣受小朋友歡迎。

為何進食蒟蒻果凍要特別小心呢？

蒟蒻粉末溶於水後，會形成透明和結實的凝膠，其外觀雖與果凍相似，但會較為結實，在口中難於溶化。如吸啜進食果凍，未有咀嚼蒟蒻，容易引致氣管阻塞。外國亦有報道指，不小心進食蒟蒻果凍，可引致氣管阻塞，甚至窒息死亡。

政府如何保障市民安全進食蒟蒻果凍？

政府已透過不同渠道，提醒市民進食蒟蒻果凍要注意安全，並呼籲家長教導孩童要以正確的方法進食蒟蒻果凍，切勿直接吸食。此外，政府亦鼓勵製造商改良產品設計及在產品上加上警告標籤，並向他們提供有關建議。

只要市民、製造商和政府三方通力合作，大家便可吃得開心、吃得放心！

製造商怎樣才可減低消費者進食蒟蒻果凍的風險？

- * 製造商應考慮改良產品設計，尤其注意其體積；
- * 於產品上加上適當的警告標籤，令消費者提高警覺。



蛋白質知多少?



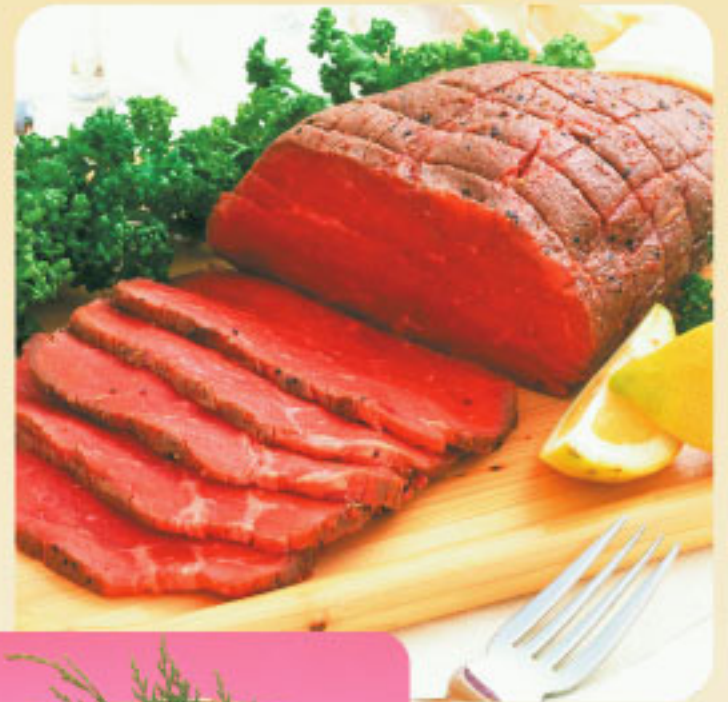
相信大家一定曾見過煎蛋時，蛋白漸漸由透明變成白色。你知道為什麼會有這變化嗎？其實是雞蛋中的蛋白質遇熱後改變結構並凝固起來。

蛋白質是食物內含有的多種營養素中非常重要的成分，而所有動植物的細胞均含有蛋白質。

蛋白質的種類甚多，結構繁複，而它的組成單位是胺基酸。肉類、奶類、蛋類和豆類食物都含豐富的蛋白質。此外，蛋白質的某些特性還可利用來製造乳酪、芝士和豆腐等食物。

蛋白質除了在食物製造上的應用外，更是維持人體生長發育和修補身體細胞組織必需的營養素。蛋白質可提供熱量（亦稱作“能量”）（每克蛋白質可提供4千卡的熱量），倘若人體從飲食中未能攝取足夠的熱量時，體內的蛋白質便會分解，以釋放熱量供身體所需。但若人

體長期攝取不足夠的熱量及營養，便可能引致“蛋白質－能量營養不良(Protein-energy malnutrition, PEM)”。相反，若攝取過多能釋放熱量的營養素（包括脂肪、碳水化合物和蛋白質），而又缺乏運動，便可能會導致肥胖。



世界衛生組織建議的蛋白質攝取量應為人體所需熱量的10%至15%。要知道食物中含有多少蛋白質和其他營養素，大家在購買食物時不妨參考營養標籤上的資料。

如欲得到更多營養素的資料，可登入 <http://www.fehd.gov.hk/niis>。

長者膳食服務的 安全指引



現時有很多機構提供長者膳食服務。由於食物種類繁多，而長者的身體抵抗力一般較弱，因此食物從業員為他們製作膳食時，應留意各種危險因素，加以預防，以保障長者健康。

配製長者膳食時應特別注意以下事項：

★在計劃長者膳食時，應小心安排所需的用具和材料數量，特別是必須要有足夠的爐具、雪櫃和保溫用具；



★生、熟食物應存放在不同的雪櫃內。如存放在同一雪櫃內，熟的食物應存放在生的食物之上，以避免交叉污染；

★所有食物要徹底煮熟。利用溫度計確保食物中心溫度達攝氏75度或以上；

★採用即日製作的烹煮模式，盡量縮短配製食物的時間；

★小心處理需於烹煮後再經人手加工的食物（例如：將食物攪拌成稀粥）；

★所有接觸食物的用具應徹底清潔和消毒（特別是處理熟食的攪拌器及餵食的匙羹等）；

★如有提供長者膳食外送服務，應使用保溫容器（如保溫飯壺）將膳食保持在攝氏60度或以上，直至食用時才取出，而外送膳食的時間應盡量縮短；

★即場分發或外送長者膳食前，應抽樣量度食物的溫度，確保食物保持在攝氏60度或以上；

★保持良好個人衛生習慣，在處理食物前或如廁後，用視液洗手最少20秒；

★提醒長者要盡快享用食物，並盡量把食物一次過吃完。



處理食物投訴

食物投訴有助反映食物製作過程中被忽略的問題，膳食供應者應迅速及正面處理：



★預先計劃緊急應變措施，包括委派負責人在緊急情況下即時採取行動；



★如發現問題，要盡快通知其他長者停止進食，防止食物事故發生；

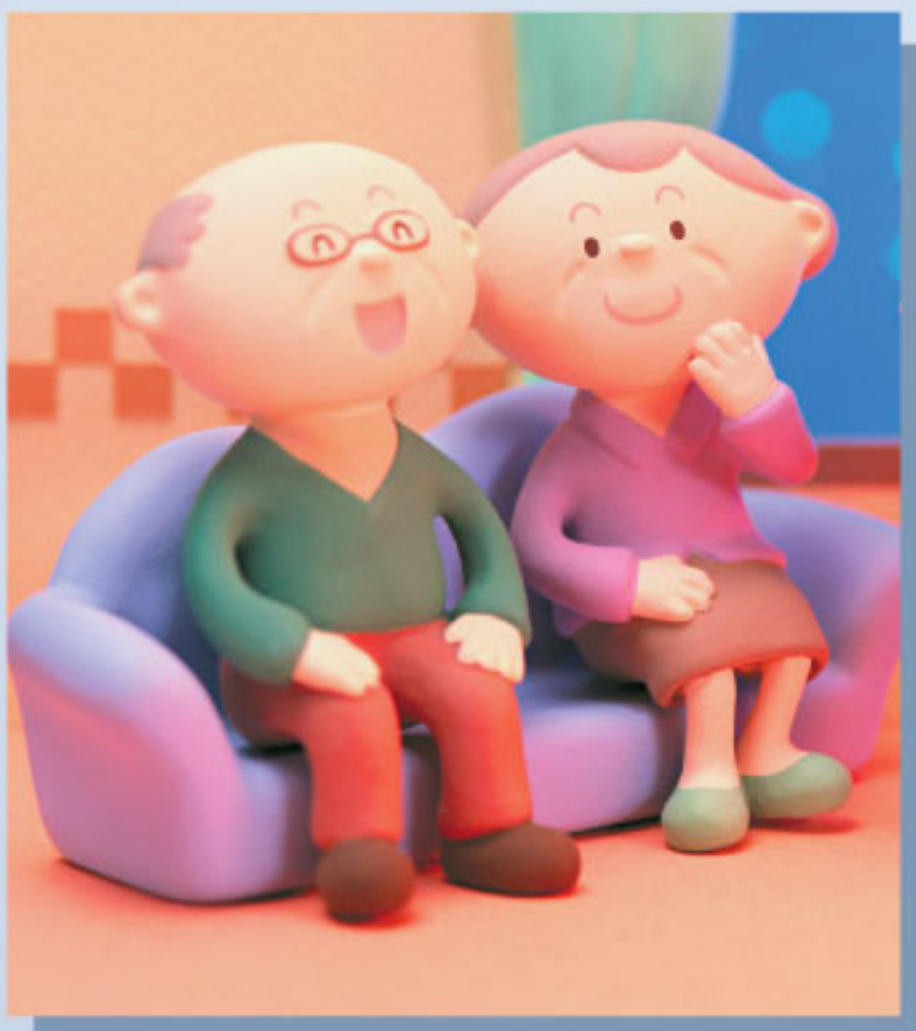
★為了有效跟進，應經常存有以下記錄：

- 每日膳食供應名單(包括長者數目、地址、食物種類等)；
- 長者親屬緊急聯絡電話；
- 食物原材料供應商名單；及
- 每日採購清單；

★膳食供應者可將聯絡電話及地址等資料附印在外送容器的當眼處，方便院舍員工及長者聯絡。

為了保障安老院和長者服務中心的膳食安全，食物安全中心聯同社會福利署於本年度推出長者膳食服務的食物安全推廣活動，為機構的負責人及從業員分析製作長者膳食的風險，並提醒他們應採取的預防措施，以提升食物安全水

平。講座將於今年九月至明年一月在不同地區舉行。業界如對講座有興趣，或欲獲取更多有關資料，請致電2867 5610與食物安全中心風險傳達組聯絡。





何謂有機食物？

你好，我食物安全小博士又為大家主持“讀者園地”。最近有讀者來信查詢何謂有機食物，相信大家亦曾對此感到好奇，現在就讓我解釋一下什麼是有機食物，為大家解開疑團吧！

有機食物與一般食物的分別，主要在於其生產、加工及處理，均按照“有機標準”生產，並經來源地的認證機構或管理當局認證的食物。有機標準包括：

- 在種植方面，避免使用化學性除害劑及肥料，而多採用輪作法、動植物堆肥、人工除草和生物方法去防治蟲害；
- 在飼養動物方面，避免使用抗生素、生長激素和其他動物飼料添加劑；及
- 沒有使用基因改造技術和電離輻射法。



如何識別有機食物？

有機耕作避免使用化學性除害劑和獸藥，可減少有機食物中的化學物質殘餘量。有機食物的標籤上通常會說明該食物已被認證機構或管理當局證明為“有機食物”。本港出產的有機食物以蔬菜為主，但一些經加工的有機食品（如乾豆、豆漿、穀類早餐、餅乾）和有機動物產品（例如雞蛋）可經由海外進口並在本地市場出售。

給消費者的提示：

1. 從營養角度來看，食物經有機方法或普通方法生產並沒有太顯著的差異。市民最重要的是維持均衡膳食，進食各種不同種類食物，包括水果、蔬菜、穀類、肉類和牛奶，以吸取維持健康所需的營養素；
2. 跟選購一般食物一樣，消費者在購買有機食物時，不宜購買外觀看來不新鮮或發霉的食物；
3. 所有食物必須徹底清洗及煮熟。

食物環境衛生署出版了一份“有機食物 知多一點點”的單張，讀者可瀏覽網頁

http://www.fehd.gov.hk/safefood/library/organic_food/1c.html

參閱有關資料。



業界諮詢論壇

活動介紹

為加強政府與業界的合作，提高食物安全水平，食物安全中心將定期舉辦業界諮詢論壇，藉以提供平台，讓政府與食物業就不同的食物安全事宜交換意見，收集業界對各項風險傳達計劃的意見和回應；而將來的論壇更會討論有關食物安全管制措施和標準的課題，藉以收集業界的意見。

首次的論壇已於7月28日在中環愛丁堡廣場舉行，內容包括介紹食物安全中心、風險分析原則和基因改造食物自願標籤指引；討論最近備受關注的食物安全事宜，如鄰近地區的禽流感個案對活雞輸港的影響、局部撤銷美國牛肉進口限制的安排；以及匯報風險傳達工作等等。

食物業商會、大型食品製造商、食品進口商和批發商、超級市場和零售商均獲邀出席論壇。

下次的論壇暫定於今年10月初在中環愛丁堡廣場舉行，希望大家再度踴躍參與和支持。



食物安全國際研討會

食物安全中心將於明年1月舉辦食物安全國際研討會。會議的目的是讓本地、內地和海外食物安全專家聚首一堂，就食物安全管理和管制方面分享經驗和心得，鞏固伙伴關係，以加強合作。講者會來自內地、海外及本地的食物安全當局及學術機構。

研討會的主要對象為食物安全專家、學者、負責監管食物安全的政府人員、制訂政策者、相關諮詢機構及委員會的成員、食物業界和學生。會議詳情如下：

日期：2007年1月12及13日(星期五及六)

時間：上午9時至下午5時

地點：香港九龍尖沙咀麼地道64號九龍香格里拉大酒店

費用：港幣500元（兩天）

(每位) 港幣300元（一天）

全日制學生港幣200元

研討會將以英語及普通話進行，並設有即時傳譯服務。

業界的積極參與將有助提高研討會的成效，我們殷切期望業界的參與和支持。

有關會議詳情及報名表，請登入網頁<http://www.cfs.gov.hk/symposiumc.html>，或向會議籌辦商太古旅遊有限公司查詢：

電話：3151 8900

電郵：foodsafety2007@swiretravel.com



食物內有害物質規例

現時香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》規定在本港所出售的食物必須適宜供人食用，而其附屬法例《食物內有害物質規例》規管輸入和出售含有有害物質的食物。根據規例，任何人若輸入、製造或售賣供人食用的食物含有規例列明的某種物質，而其濃度超過訂明的最高准許濃度，即屬違法，最高可被罰款五萬元及監禁六個月。

該規例的第三條亦列明黃曲霉毒素、芥酸及孔雀石綠為有害物質。除了花生或花生食品外，每1000克的食物只可含有不超過15微克的黃曲霉毒素；而每1000克的花生或花生食品則可含有不超過20微克的黃曲霉毒素。

芥酸是菜籽油及其他十字花科植物種子油的主要脂肪酸，動物實驗中發現過量的芥酸攝取量可令動物心臟組織受損。任何含有油或脂肪的食物（包括加入油而製成的食品），其所含的芥酸重量不得超過總脂肪酸重量的百分之五。

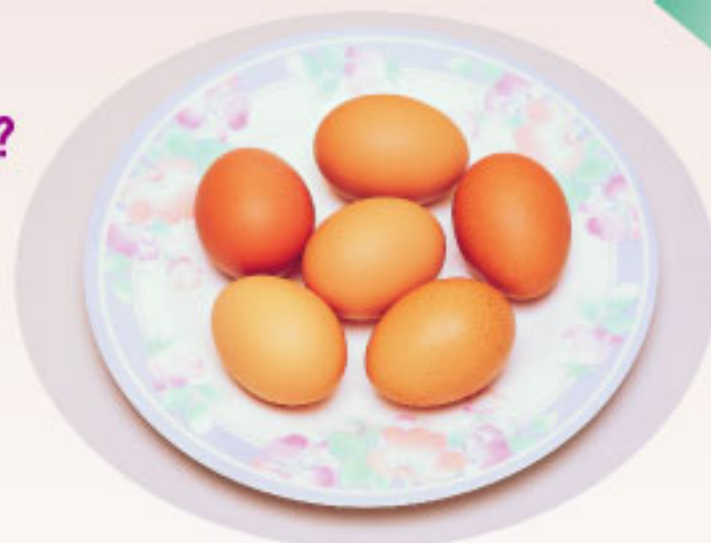
孔雀石綠已被列入《食物內有害物質規例》的監管範圍，所有在香港出售的食物均禁止含有孔雀石綠。



該規例規定，任何人如在香港輸入、製造或售賣含有超過上述濃度的黃曲霉毒素或芥酸的食物，或含有孔雀石綠的食物(包括活魚、活爬蟲及活家禽)，即屬違法，最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。



考一考你



1. 以下哪種物質是蛋白質的組成單位？

- a. 胺基酸
- b. 碳水化合物
- c. 脂肪
- d. 維他命C



2. 為什麼在同一雪櫃內，熟的食物應存放在生的食物之上？

- a. 為防影響食物的味道和營養
- b. 避免交叉污染
- c. 因兩者所需的貯存溫度不同
- d. 以縮短處理食物的時間

3. 食物環境衛生署將於何時舉辦食物安全國際研討會？

- a. 2006年11月12及13日
- b. 2006年12月12及13日
- c. 2007年1月12及13日
- d. 2007年2月12及13日

4. 以下哪一規例是規管輸入和出售含有有害物質的食物？

- a. 食物及藥物(成分組合及標籤)規例
- b. 食物內有害物質規例
- c. 食物摻雜(金屬雜質含量)規例
- d. 食物內染色料規例



(答案見第五頁)