

目錄

專題特寫

- (I) 食物安全日2009
- (II) 食物中的「鋁」
- (III) 食物中的反式脂肪

食物新知

轉轉 看看 食得更健康
營養標籤系列 — 食物參考量

讀者園地

- (I) 輻照食物的安全性
- (II) 大閘蟹安全秘笈
- (III) 食物中的鎘

食物安全計劃園地

製作西芹炒雞柳的重點控制

活動簡報

- (I) 營養標籤計算器的應用 — 經驗分享座談會
- (II) 食物安全「誠」諾 2009
- (III) 食物衛生講座 2009
- (IV) 食物安全研討會
- (V) 「少量豁免制度」申請手續

問與答

法例淺釋

《食物內甜味劑規例》



專題特寫 (I)

(I) 食物安全日2009

食物業界、市民和政府三方合作，才可確保本港的食物安全，因此食物安全中心每年均會舉辦一系列的宣傳活動，推廣食物安全，而本年的主題是營養標籤。

預先包裝食物營養資料標籤制度將於2010年7月1日生效，中心展開三階段的宣傳及公眾教育運動。第一階段的宣傳工作已於3月正式展開，目標提高市民對營養標籤的認知。

中心聯同香港電台第一台在7月11日於大埔超級城舉辦「食物安全日2009」，以營養標籤為主題，活動的口號是「轉轉看看食得更健康」，目的是加強市民對營養標籤的認知和認識，並鼓勵市民使用營養標籤，選擇更健康的食物。



當日主持活動啟動儀式的主禮嘉賓包括食物及衛生局局長周一嶽醫生、立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席李華明議員、副主席黃容根議員、食物環境衛生署署長卓永興先生、食物安全中心食物安全專員陳漢儀醫生、香港電台中文台台長周偉材先生、食物安全專家委員會主席關海山教授、消費者委員會總幹事劉燕卿女士、香港中文大學醫學院健康教育及促進健康中心總監李大拔教授、香港營養師協會會長林思為女士、香港醫學會副會長陳以誠醫生、香港營養學會外務主任張智良先生、香港護士協會中央執行委員蔡沛華先生及家庭與學校合作事宜委員會家校資訊工作小組委員余榮輝先生。

食物及衛生局局長周一嶽醫生致辭時表示，2010年7月1日開始生效的新營養資料標籤制度，有助消費者選擇更健康和合適的食物。要新的營養資料標籤制度發揮最大的效益，必須加強宣傳及教育工作。

活動現場設有攤位遊戲、營養標籤諮詢攤位和展覽，以加強大眾對營養標籤的認識，學習如何選擇健康的食物。出席活動的歌手包括方力申、陳柏宇、張繼聰、郭力行、官恩娜、郭穎橋及RubberBand，他們以輕鬆的手法向觀眾介紹營養標籤。此外，中心亦邀請了小朋友Chris與大家分享他利用營養標籤來減輕體重的經歷；兩位主禮嘉賓林思為女士及張智良先生更即場向大家講解健康飲食。

活動的精華片段已於7月12日在香港電台第一台轉播。如想重溫當日的熱鬧情況，可登入香港電台網站(<http://www.rthk.org.hk>)收聽。



(II) 食物中的「鋁」

專題特寫 (II)

為何食物會含鋁？

鋁是一種銀白色的金屬，是地殼中含量最豐富的金屬元素，天然存在於食水及食物中。在過去百多年，在食品製造和加工過程中亦會使用含鋁食物添加劑，例如一些固化劑、膨脹劑、穩定劑、抗結劑和染色料。現時，有很多國家仍准許使用這些食物添加劑。

本港食物含鋁的風險評估

食物安全中心進行了一項有關食物鋁含量的研究，目的是檢測各種在製造和加工過程中加入含鋁食物添加劑的食品的鋁含量，以及評估香港市民可能從食物攝入鋁的情況和相關的健康風險。研究進行期間，中心從本地零售市場抽取256個食物樣本，包括蒸包或蒸糕、烘焙食品、海蜇、有糖衣的甜點、小食（包括油炸小食）、其他食品（包括醃製食品、粉絲和乳酪製品）及食物混合配料粉、鹽和糖。另外，中心亦抽取了10個豆奶粉樣本（包括嬰兒豆奶配方奶粉），進行鋁含量的化驗分析。

結果顯示，蒸包或蒸糕、部分烘焙食品，如鬆餅、班戟/窩夫、椰撻和蛋糕，以及可即食的海蜇的鋁含量均偏高，證明這些食品普遍加



入含鋁食物添加劑。豆奶配方樣本的鋁含量屬較低水平，因此，嬰兒因飲用豆奶配方奶粉以致受鋁毒性嚴重影響的機會不大。

含鋁的食物的安全性

研究亦顯示體重60公斤的成人平均每周從食物攝入鋁的分量，估計為每公斤體重0.6毫克，相等於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新定的暫定每周可容忍攝入量的60%。不過，我們不能排除攝入量偏高的人會面對由鋁引致的健康風險的可能性。如有些市民進食大量蒸包或蒸糕、烘焙食品(如鬆餅、班戟 / 窩夫)和海蜇，或會面對一定程度的風險。

給業界的建議

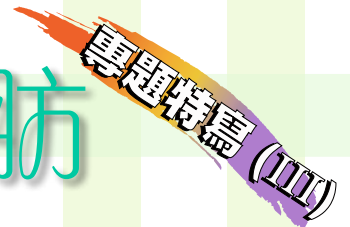
- 在製造食物時盡量減少使用含鋁食物添加劑或改用其他代替品。
- 研發新技術來加工食品，如鹽漬海蜇。
- 確保食物標籤上的資料無誤，包括清楚列明食物添加劑的資料。

中心亦制定了《含鋁食物添加劑使用指引》，訂明在食物製造過程中使用含鋁食物添加劑的原則，並就如何減少食物中鋁含量向業界提出建議。指引適用於所有製造商和生產商（包括食肆和烘製麪包餅食店）。詳情可瀏覽網址http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/Guidelines_on_the_use_of_Al_additives_c.pdf

此外，中心已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有關詳情。



(III) 食物中的反式脂肪



阿姿：我要A餐，麻煩餐湯轉酥皮湯。

阿芳：嘩！你還選酥皮湯，你沒有留意食物安全中心最新公布的反式脂肪研究嗎？

阿姿：我近來忙得不可開交，那有時間看新聞，你說來聽聽吧！

阿芳：算你好運，遇到我，待我告訴你。食物安全中心的研究發現，酥皮食物的反式脂肪含量偏高。反式脂肪會提高人體內壞膽固醇，增加患冠心病的風險。

伙計：請問你們研究完沒有？那邊廂還有客人在等呢！

阿姿：請問你們有沒有供應沒加味精的中國湯……

何謂反式脂肪？

最近，市民對於食物中的反式脂肪含量，極之關注。究竟何謂反式脂肪呢？反式脂肪又稱為「反式脂肪酸」，屬於不飽和脂肪，結構中帶有至少一個反式雙鍵。為了延長食物的保質期和口感，食品製造商通常會透過氫化過程，將油從液體狀轉為半固體狀，反式脂肪便由此形成。

哪些食物可能含有反式脂肪？

氫化植物油，例如起酥油和人造牛油，通常含較高的反式脂肪。我們從飲食中攝取到的反式脂肪主要來自以氫化植物油配製的煎炸及烘焙食品。此外，反式脂肪亦會天然存在於牛和羊的奶和脂肪及其製品（例如全脂牛奶及牛油），但含量較低。可能以氫化植物油製成的食品包括：餅乾、脆片類零食、蛋糕、沙律醬、餡餅、植脂奶粉、麵包及薯條等油炸食品。

食物中的反式脂肪對健康有何影響？

反式脂肪會增加人體內低密度脂蛋白膽固醇（即「壞」膽固醇），同時又會減少高密度脂蛋白膽固醇（即「好」膽固醇），因而增加患心臟病的風險。要食得健康，就應該選擇反式脂肪含量低的食物。

目前世界衛生組織和聯合國糧食及農業組織建議，反式脂肪攝取量應維持在極低水平，即少於人體每天所需熱量的1%。以每天攝取2000千卡熱量的人為例，反式脂肪的每天攝取量應少於2.2克。

本港反式脂肪含量的研究

食物安全中心最近從食肆和超級市場抽取6類共59款食物，包括零食、烘焙食物、其他即食食物、奶及奶製品、油脂和不含酒精飲品，檢測反式脂肪含量。

反式脂肪含量最高的食物組別是油脂，以每100克計算，平均含量為2.3克；其次為烘焙食物（平均含量為每100克0.48克）、奶及奶製品（平均含量為每100克0.3克）、其他即食食物（平均含量為每100克0.13克）、零食（平均含量為每100克0.073克）和不含酒精飲品（平均含量為每100克0.02克）。

研究結果顯示，酥皮食物的反式脂肪含量偏高，1碗酥皮忌廉湯連整塊酥皮含反式脂肪1.6克，相當於建議成人每日攝入限量的73%，當中約1.1克的反式脂肪來自酥皮，單是酥皮所含的反式脂肪亦已相當於每日攝入限量的50%。

另外，油脂及烘焙食物的反式脂肪含量普遍偏高，而檢測的液態植物油全部含反式脂肪。部分含奶或芝士的食物，不但反式脂肪含量高，飽和脂肪含量亦偏高。

給業界的建議

1. 改良食物製作過程，以減少食物及油脂內的反式脂肪含量。
2. 在預先包裝食物的營養標籤上標示食物的反式脂肪含量，讓消費者作出知情的選擇。
3. 減少食物中的脂肪總含量：
 - 選擇脂肪含量較低的配料，例如使用肉類較瘦部分或低脂奶製品。
 - 少用油炸方式烹煮食物。
 - 在食品中加入水果、蔬菜和穀類食物，既可減低食物中的總脂肪含量，又可增加膳食纖維。
 - 已調好的人造牛油、牛油、醬料可與食物分開盛載，以便消費者可選擇減少攝取脂肪。
4. 以含單元不飽和脂肪的油類(例如芥花籽油和橄欖油)或多元不飽和脂肪的油類(例如大豆油、粟米油和葵花籽油)代替反式脂肪和飽和脂肪含量偏高的脂肪和油類。
5. 參考中心制訂的《減少食物中反式脂肪業界指引》(網址：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/trans-fats-guide-c.pdf)，研究改用其他替代品，為消費者提供較有益健康的食物。

轉轉 看看 食得更健康

營養標籤系列一 食物參考量



上兩期分別解答了能量及營養素含量單位的問題，今期則為大家介紹營養標籤上一些跟「量」有關的資料——「食物參考量」。

究竟營養標籤上所提供的營養素含量資料是根據多少食物分量標示的呢？這個食物分量正正就是「食物參考量」。

一般而言，營養標籤上的「食物參考量」有三種不同的標示方式：

- (一)每100克 / 毫升
- (二)每食用分量
- (三)每包裝食物



- 將於2010年7月生效的營養資料標籤制度規定，使用第二種方式作標示時，「食用分量」如以件數、杯數、湯匙、茶匙等作為單位，又或使用第三種方式「每包裝食物」標示時，製造商須同時以十進制計算單位（例如：克 / 毫升）提供食物重量或容量的資料。
- 若包裝內只有一個食用分量，食品可以「每包裝食物」作為食物參考量標示營養資料。

三種不同標示「食物參考量」的方式各有優點及缺點，了解其不同之處有助我們靈活運用營養標籤的資料。

1. 以「每100克 / 毫升」標示

優點：消費者可直接比較同樣以每100克 / 毫升方式標示的不同食品的營養成分。

缺點：消費者難以用肉眼估計100克 / 毫升食物的分量，因此消費者難以衡量食物進食量（例如：100克餅乾相等於多少塊？）及較難得知能量及營養素的攝取量。

2. 以「每食用分量」標示

「食用分量」的概念是基於一次慣常進食的分量（例如：一般成年人每次進食四塊餅乾，一般兒童每次飲用半杯果汁）。

優點：消費者可較易憑食用分量得知能量及營養素的攝取量。

缺點：由於將實施的營養資料標籤制度並沒有為不同食物設定食用分量的標準，各產品的食用分量可有不同（例如梳打餅A以三塊（共重45克）為一食用分量，而梳打餅B以四塊（共重40克）為一食用分量），消費者或不能直接比較不同食品營養標籤上的資料。

3. 以「每包裝食物」標示

優點：消費者可較易憑進食分量得知能量及營養素的攝取量（例如：進食一整包餅乾，便是攝取了營養標籤上所標示的營養素含量；若進食半包餅乾，便是攝取了一半所標示的營養素含量）。

缺點：「每包裝食物」的分量亦是沒有標準。因此消費者或不能直接比較不同食品營養標籤上的資料。

總的而言，無論是使用營養標籤比較不同食物的營養成分或是計算能量和營養素的攝取量，最重要是留意能量和營養素數值是以哪一種「食物參考量」方式來標示（即「每100克 / 毫升」、「每食用分量」或「每包裝食物」），才可明白這些數字的真正含意。

(I) 輻照食物的安全性



什麼是食物輻照技術？

食物輻照技術是利用電離輻射加工處理食品，以控制食源性致病菌、減少食物的微生物數量和蟲害、抑制塊根類農作物發芽，以及延長容易腐壞的農產品的保質期。

食物輻照技術的應用

1. 減少致病微生物

研究證實電離輻射可減少不同食品(海產、新鮮農產品和冷藏肉類產品)的致病細菌數目(例如李斯特菌、O157:H7大腸桿菌、沙門氏菌、肉毒桿菌、副溶血性弧菌等)；食物可在包裝內進行電離輻照處理。

2. 淨化

香料、香草和蔬菜調味料的價值，在於其獨特的味道、顏色和香味。不過，環境及生產過程往往會令這類食品受到微生物污染，使用輻照技術可以有效地消除乾製食物配料中的微生物污染。

3. 延長保質期

輻照處理可大大延長多種水果、蔬菜、肉類、家禽、魚類和海產的保質期。只要電離輻射劑量適當，食物經輻照後在感官上幾乎沒有或只有輕微變化。低劑量輻照已證實可以減慢香蕉、芒果和木瓜的成熟速度、控制草莓因真菌引致腐爛的情況，以及抑制馬鈴薯、洋蔥球、蕃薯及其他會發芽的食用植物萌芽。

4. 殺蟲

輻照技術能有效解決保存穀物及穀物製品的蟲害問題，取代甲基溴這種最常用的殺蟲劑。



輻照食物的安全性問題

高能量的電離輻射會令食物的某些成分帶放射性。不過，由輻照所產生的感生放射性遠低於食物的天然放射性。因此，輻照食物對人類的食用風險極低。

食品法典委員會根據世界衛生組織、聯合國糧食及農業組織和國際原子能機構的實驗結果，訂定食物的最高輻射吸收劑量，避免食物在輻照後產生感生放射性。

另外，輻照會令食物產生營養成分的變化，與烹煮、裝罐、巴士德消毒、焯及其他加熱處理方式類似。輻照引致食物的營養價值改變取決於多項因素，如輻照劑量、食物種類、輻照時的溫度及空氣環境、包裝和貯存時間。一般來說，常量營養素(蛋白質、脂質和碳水化合物)不會因輻照而質量受損，礦物質亦證實輻照後保持穩定。

本港對輻照食物的管制

雖然本港目前沒有食物輻照處理設施，但香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》內的《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》載有輻照食物標籤規定，訂明所有貯存經輻照食物的容器均須清晰地用英文大楷列明「IRRADIATED」或「TREATED WITH IONIZING RADIATION」及用中文列明「輻照食品」。

食物安全中心會進行定期檢查，在進口和零售兩個層面收集食品樣本，檢查經電離輻射處理的食品是否已加上適當的標籤。在2000年，當局抽取了69個食物樣本，進行電離輻射檢測，其中6個樣本呈陽性反應，由於這些食品沒有適當的輻照標籤，當局向有關銷售商發出警告信，要求他們從市面回收這些產品或在產品加上適當標籤。有關食品已全部回收。其後在2001至2008年進行的監察行動，並無發現不符合規定的食品。

給業界的建議

- 嚴格遵照國際指引所訂有關食物輻照加工實務守則行事，以確保食物的輻照吸收劑量在安全水平，而且不會破壞食物的營養價值、結構完整性和感官特質。
- 每個盛載輻照食物的容器須附有適當標籤。
- 經輻照的食物應在質量受控制和符合衛生的情況下進行處理，以免受到污染。



(II) 大閘蟹安全秘笈

秋天是不少人喜歡的季節，除可享受郊遊的樂趣，亦可品嚐到大閘蟹等時令美食。每年中秋便是大閘蟹當造之時。其肉鮮膏甘，令愛蟹之人食指大動。

為何會叫大閘蟹？

大閘蟹外型上與一般螃蟹最大的不同在於體型方圓，而且蟹腳上有黑絨毛，通常穴居在江、河、湖泊的泥洞中，因此也有河蟹之稱。

至於何以稱牠為大閘蟹？據說以前江蘇人在湖中捉蟹時，知道蟹群貪光，因此便先以竹枝及草築成大閘，在天黑時便在閘的一邊點燈，令湖中的蟹群步向燈光處，乖乖走入閘中，故以「大閘蟹」為名。



給業界的建議

業界在供應大閘蟹，可參考以下的建議，以確保食物安全。

1. 零售商應從可靠的供應商購買大閘蟹。
2. 切勿售賣已死的大閘蟹。
3. 大閘蟹應存放在店舖的雪櫃內。
4. 在烹煮前，應先用刷子及清水把蟹身、爪和鉗清洗乾淨，並徹底擦去蟹身上的泥，尤其是蟹鉗上的毛，易藏污垢。
5. 每次蒸蟹的數量不宜過多，亦不應把蟹重疊擺放，以確保大閘蟹各部分都能徹底煮熟。
6. 不應售賣生或未熟透的大閘蟹菜式。

(III) 食物中的鎘

什麼是鎘及人類從哪些途徑攝取鎘？

鎘是天然存在於地殼表面的金屬元素。鎘在工業上用途廣泛，例如電鍍、製造塑膠穩定劑及顏料、鎘鎘電池等。由磷礦生產的肥料，以及採礦和礦物提煉等工業活動是鎘污染環境的主要來源。

對不吸煙的人士來說，食物是他們攝取鎘的主要來源。在受污染的環境（土壤、空氣、水、肥料、飼料等）中生長的植物和動物會攝取到鎘。而吸煙者攝取鎘的主要來源則是香煙的煙霧。

食物中的鎘對健康造成甚麼影響？

從飲食中攝取鎘絕少會引致急性中毒，而現有證據並無顯示這種攝入途徑會令人患癌。從飲食中攝取鎘的主要問題是慢性鎘中毒，尤其會損害腎臟，導致蛋白尿、葡萄糖尿、氨基酸尿等病症。

本港如何監察在食物中的鎘含量？

食物安全中心一直透過食物監察計劃監察食物中的鎘含量。食物中准許的鎘含量受《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）所規管。

給業界的建議

1. 奉行優良務農規範以減少食用農作物和動物受到鎘污染。
2. 向可靠的供應商購買食物。
3. 在烹煮前，用清水浸透和徹底洗淨蔬菜，特別是葉菜。



製作西芹炒雞柳的重點控制



西芹含有豐富的鉀質，而鉀質有助控制血壓。將其配搭雞肉，就會成為一道既美味又健康的菜式—西芹炒雞柳。為客人準備這款菜式時，可參考我們提供的製作指引，以確保食物安全，讓客人可安心地享用美食。

材料

冷藏雞柳 200克 (約5兩) · 西芹 300克 (約8兩)

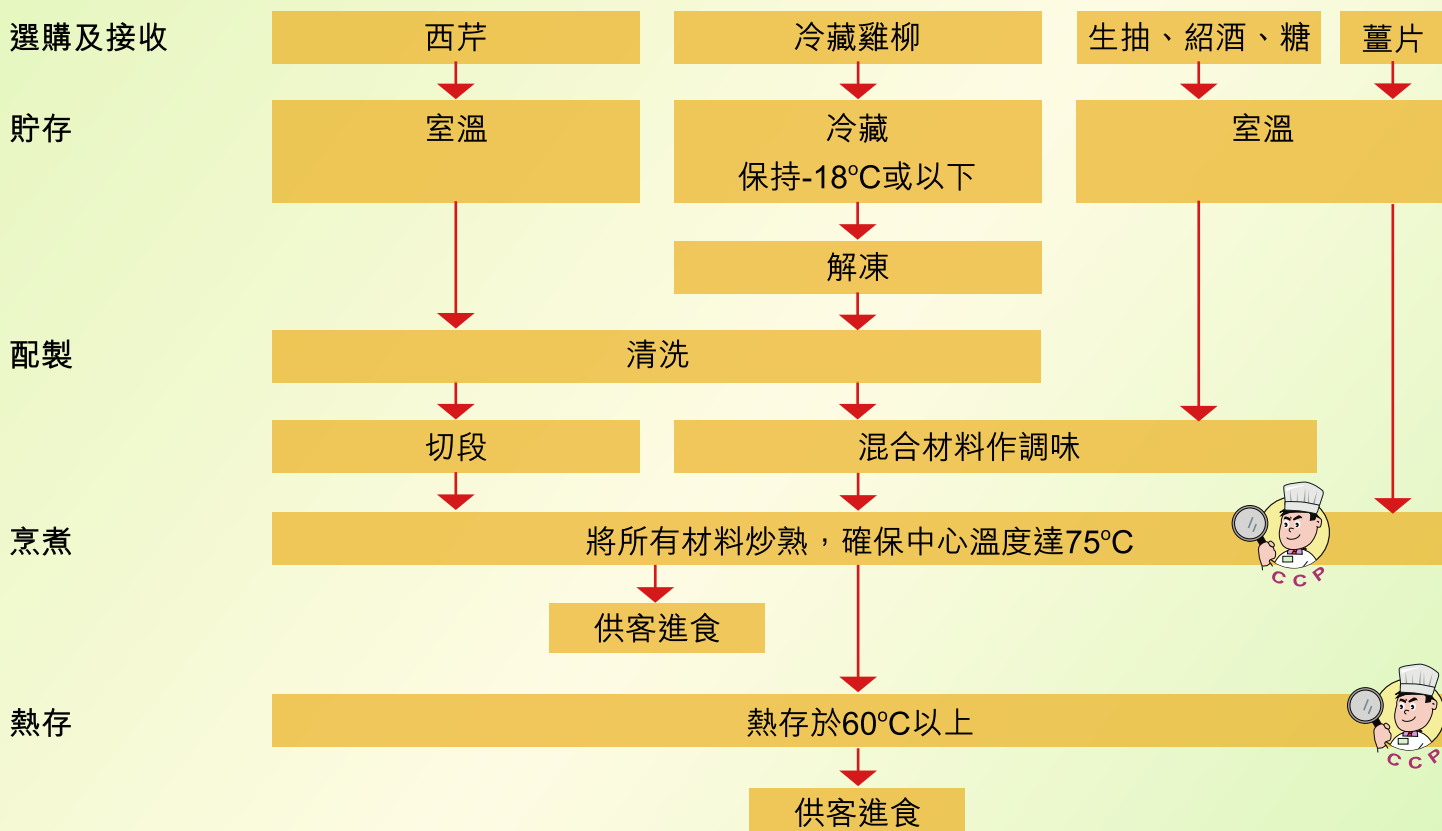
調味料

薑片 5克 · 紹酒 1茶匙 · 糖 1茶匙 · 生抽 1茶匙

做法

1. 西芹洗淨，切段。
2. 雞柳解凍後洗淨，切成粗條，加入生抽、糖及紹酒醃15分鐘。
3. 將西芹放入已下油的鑊炒熟備用。
4. 鑊燒紅後加入半湯匙油，加入薑片爆香，再放入雞柳。待雞柳炒熟後加入西芹，炒勻上碟。

製作流程



控制重點 (Critical Control Point簡稱CCP)

是食物製造過程中的一個步驟或程序，予以監控，就可以防止或消除對食物安全的危害。



西芹炒雞柳的製作指引

(一) 選購及接收

- 向可靠及衛生良好的供應商購買食物材料。
- 購買及接收材料時要確保
 - ★ 食物新鮮及衛生。
 - ★ 西芹無破損或表面無瘀傷。
 - ★ 冷藏雞柳貯存於-18°C或以下。
 - ★ 所有預先包裝食物(如紹酒、生抽)均在食用限期之內。



(二) 貯存

- 盡快將材料存放於安全溫度下
 - ★ 冷藏雞柳貯存於-18°C或以下的冷藏櫃中，冷藏櫃內的溫度應該定期用溫度計檢查及記錄，確保保持在-18°C或以下。
 - ★ 冷藏雞柳應該放入有蓋的容器，並放於熟食或即食食物之下，以免交叉污染。最佳的方法是使用不同的雪櫃分開貯存生熟食物。
- 按照先入先出的原則使用食物材料，檢查及記錄食物貯存的日期。

(三) 解凍

- 使用正確方法將冷藏雞柳解凍，包括
 - ★ 放在4°C或以下的雪櫃內；
 - ★ 放在流動而清涼的自來水中；或
 - ★ 使用微波爐。

(四) 配製

- 準備煮食前，徹底清洗所有食物接觸面(包括工作枱面、砧板及食具等)。
- 準備煮食前及處理食物過程中，用溫水梘液徹底清潔雙手。
- 用兩套不同工具(包括刀、砧板及碗筷)分開處理生熟食物。
- 煮食前，清洗西芹及雞柳。西芹經清洗後，應浸泡在水中1小時，或用沸水焯1分鐘，以減少殘餘農藥。
- 經醃製而非即時烹煮的雞柳應存放於4°C或以下的雪櫃內。

(五) 烹煮

- 食物要徹底煮熟才可食用，雞柳的肉汁要清澈，不可呈現紅色。
- 使用清潔的食物溫度計量度食物的中心溫度，確保達至最少75°C。



(六) 熱存/進食

- 應盡快供客人食用已煮熟的食物，避免在室溫下存放超過兩小時。
- 如非即時食用，應熱存於已預熱的暖盤或燉鍋內，並保持在60°C以上。



(七) 管理系統

- 推行一個具有預防性的食物安全管理系統(例如:食物安全重點控制系統 HACCP)，協助辨別及控制在製造過程中出現的食物安全問題。

(I) 營養標籤計算器的應用－ 經驗分享座談會



根據營養資料標籤制度，由2010年7月1日起，所有適用的預先包裝食物必須附有“1+7”的營養標籤。業界可對食物樣本進行直接化學分析或通過計算方法進行間接營養素分析，以取得食物的營養資料製備營養標籤。

食物安全中心研發了一個網上營養標籤計算器，協助食物製造商及經營商在取得有關營養資料後(包括採用直接化學分析及間接營養素分析)，為產品擬備營養標籤。中心已於6月12日上午假香港中央圖書館演講廳舉辦一場經驗分享座談會，向業界，特別是中小企業，介紹計算器的應用。

座談會分兩部分進行，第一部分由中心代表介紹及示範計算器的應用，而香港中文大學食品研究中心的代表亦應邀向與會業界介紹他們的食物成分資料庫及作有關使用示範。第二部分則是實習環節，讓與會者試用計算器及交流分享製作營養標籤的經驗。

是次座談會有七十多名業界人士參加，大部分參加者表示講者的講解、實習環節及和與會者的經驗交流，均對他們製作營養標籤的工作有很大幫助。

座談會的講義已上載中心網頁，有興趣的人士，可瀏覽以下網頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/programme_nifl_Workshops_on_NLS_ESS.html

其他有關營養標籤計算器的詳情，可瀏覽以下網頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/nlc-intro.html

(II) 食物安全「誠」諾 2009

食物安全中心於2008年舉辦「食物安全『誠』諾 2008」，希望與業界攜手推廣「食物安全五要點」。「食物安全五要點」，即「精明選擇」、「保持清潔」、「生熟分開」、「煮熟食物」及「安全溫度」，是世界衛生組織推廣的五個簡單而有效的要點，以預防由食物傳播的疾病。業界對是項推廣活動反應熱烈，共有20個食物業協會及逾1600家持牌食物業處所/超級市場/便利店參加。

有見「食物安全誠『諾』2008」的成功，中心已於7月邀請食物業協會及持牌食物業處所簽署「食物安全『誠』諾2009」，一起推廣及實踐「食物安全五要點」，確保食物安全。今年，共有21個食物業協會及逾1500間持牌食物業處所/超級市場/便利店參加，標示着食物業界對推廣「食物安全五要點」的積極響應。

在簽署「食物安全『誠』諾2009」後，承諾人會致力推廣及實踐「食物安全五要點」，為食物業界樹立良好榜樣，並為承諾人建立良好形象，從而建立一個食物安全的城市。

為嘉許業界對確保食物安全的持續支持，「食物安全『誠』諾2009」今年增設全新的表彰計劃。食物業協會如能持續簽署食物安全「誠」諾及成功推動會員簽署食物安全「誠」諾，其證書將獲加添星章。而持牌食物業處所如能持續簽署食物安全「誠」諾，推廣和實踐「食物安全五要點」，並遵守發牌條件及確保食物安全，其證書將獲加添獎章。



有關「食物安全『誠』諾2009」及表彰計劃的詳細資料，請瀏覽中心網頁

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_food_safety_charter.html

(III) 食物衛生講座 2009

食物環境衛生署食物安全中心將於7月至12月期間舉辦2009年度以「食物安全五要點」為主題的食物衛生講座。這一系列講座主要是向食物業從業員、院舍職員、老師及市民大眾宣傳正確處理食物的方法。透過政府、業界及市民三方面的通力合作和積極參與，並向業界推廣「食物安全重點控制」系統及「食物安全計劃」，從而提升食物安全水平。此外，講座亦會介紹新的營養資料標籤制度。

為數22場的食物衛生講座會於全港各區舉行，中心已發信邀請食物業界參加。以下為10月及11月份講座舉行的日期及地點：

日期	地點
2009年10月9日	荃灣大會堂
2009年11月30日	牛池灣文娛中心

有興趣參與的人士，可致電中心的傳達資源小組2381 6096查詢及報名。

講座以粵語進行，費用全免。參加者會獲頒發出席證書及獲贈精美紀念品乙份。



(IV) 食物安全研討會暨 食物安全「誠」諾2009證書頒贈儀式

食物安全中心於9月17日假香港中央圖書館舉辦每兩年一次的「食物安全研討會」。研討會提供一個平台，讓政府與業界加強溝通及交換意見。

是次研討會內容包括「食物進口商及分銷商立法前自願登記計劃」、「新修訂有關食品回收的法例」、「營養標籤制度」(包括小量豁免制度)、「有關食物內防腐劑和染色料的修訂法例」、「食物中殘餘除害劑的建議規管方案」、「即食食品微生物含量指引補充資料」及「減少食物內含鋁和反式脂肪的指引」。今年，中心會在研討會介紹有關「食物安全五要點」的調查結果，而食物安全「誠」諾2009證書頒贈儀式亦會同時舉行。

(V) 「小量豁免制度」申請手續

《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》將於2010年7月1日生效，根據該規例附表6第2部，如食物環境衛生署署長信納與任何預先包裝食物屬相同版本的食物在本港的每年銷售量不超過30 000件，而有關食品的標籤上或宣傳品中均沒有作出營養聲稱，則有關進口商或製造商，可就有關食品向食物安全中心申請豁免標示營養標籤。

中心已於2009年9月1日開始接受申請「小量豁免制度」，業界可透過中心網頁下載或前往中心各主要辦事處索取有關申請表格，填妥表格後可透過電郵、郵遞、傳真或親身交回。

業界可以公司或個人名義申請，若以公司名義申請，業界應隨申請書呈交有效商業登記證的副本；若以個人名義申請，則應呈交身分證副本及商業登記證副本。業界並須在申請表格上填寫個人/公司資料、產品資料、分銷名單，和提交有關產品的相片或掃描圖像，以及產品的條碼(如有)。如未能提供有關的相片、圖像或條碼，業界亦可選擇提交有關產品的空盒或包裝。

於2009年10月底前收到的申請，中心將在12月18日前回覆申請結果。豁免的生效日期一般為2010年7月1日。業界亦可選擇2010年8月至12月期間的任何一個月份的首天作為豁免的生效日期。無論如何，業界必須在2010年7月或以後的指定限期內繳付豁免費用港幣345元，否則豁免將會被撤銷。

有關小量豁免制度的詳情，業界可瀏覽中心網頁(<http://www.cfs.gov.hk>)的相關資料。



1. 當局有沒有規管作出虛假說明的食物標籤？

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第61條，任何人如與其出售的食物一併給予下列標籤，或在其為出售而展出的食物上一併展示下列標籤：

- (i) 對食物作出虛假說明的標籤；或
- (ii) 預計會在食物的性質、物質或品質方面誤導他人的標籤，

則不論該標籤是否附於或印於包裹物或容器上，該人即屬犯罪，一經法庭定罪，最高罰則是被判處罰款50,000元和監禁6個月。

2. 業界可從哪裏取得內地供港蔬菜種植基地和收購加工企業的名單？

食物安全中心已與國家質量監督檢驗檢疫總局聯絡，將供港蔬菜種植基地和收購加工企業名單上載於內地官方的網頁，並會不時作出更新，而有關網頁現已連結到食物安全中心的網頁。網址為：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/links/links_rs/links_rs.html

3 推行食物安全計劃有什麼好處？

傳統的食物安全管理方法被動及不能防患於未然，但推行食物安全計劃能主動地預防危害發生，有助減少食物中毒事故，增強消費者對食品安全的信心。長遠來說，有助降低生產成本（例如減少浪費原料及回收成品等）。

法例 淺釋

《食物內甜味劑規例》

根據香港法例，甜味劑是指任何帶有甜味的化合物，但不包括糖或其他碳水化合物或多羥醇。它可分為天然提煉和人工合成兩類。天然提煉的甜味劑主要從植物中提取，而人工合成的甜味劑是指利用化學方法製成。部分甜味劑的甜度較蔗糖高出數十倍，所以只需在食物中加入少量的甜味劑便可產生甜味，但所提供的熱量卻遠低於蔗糖。甜味劑與其他食物添加劑一樣，必須經過嚴格的安全評估，才能獲准在食物中使用。

根據《公眾衛生及市政條例》(香港法例第132章)附屬法例《食物內甜味劑規例》，本港只准許在食物中加入以下八種甜味劑：

1. 醋磺內酯鉀
2. 縮二氮酸基酰胺
3. 天冬酰胺
4. 天冬酰胺 - 醋磺內酯鹽
5. 環己基氨基磺酸 (和鈉、鉀、鈣鹽)
6. 糖精 (和鈉、鉀、鈣鹽)
7. 三氯半乳蔗糖
8. 索馬甜

給業界的建議

- 食品製造商只可使用法例准許的甜味劑，切勿使用非准許的甜味劑，如「甜菊糖甙」。
- 按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》為預先包裝食物加上正確標籤。標籤須列明甜味劑的名稱或其在食物添加劑國際編碼系統中的識別編號。