

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第四十一次會議紀要

日期: 二零一三年九月十八日

時間: 下午二時三十分

地點: 香港灣仔皇后大道東 258 號新灣仔街市 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
楊子橋醫生	首席醫生(風險評估及傳達)	
游天頌先生	科學主任(毒理)	
馬嘉明女士	科學主任(微生物)	
王慧琮女士	科學主任(化學物)	
楊志明先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
鍾秀慧女士	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

劉美莉女士	勁寶食品有限公司
黎冠呈女士	美國雅培製藥有限公司
趙佩蓮女士	味珍味(香港)有限公司
張慧珊女士	味珍味(香港)有限公司
堵子桓先生	味珍味(香港)有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
張翠翠女士	屈臣氏實業
車肇麟先生	屈臣氏實業
林錫平先生	立德國際公證香港有限公司
曾驊謙先生	卡樂 B 四洲有限公司
林智豐先生	金寶湯亞洲有限公司
羅添倫先生	佳力高試驗中心有限公司
蔡爾媛女士	美國家得路天然健康食品有限公司
李欣妍女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中龍檢驗認證(香港)有限公司
曾玉萍女士	華潤萬家(香港)有限公司
梁詠珊女士	City Super Ltd. (沒有中文名稱)

雷萍玉女士	City Super Ltd. (沒有中文名稱)
黃綺婷女士	廠商會檢定中心
楊舒盈女士	廠商會檢定中心
蔡細香女士	廠商會檢定中心
楊惜明先生	大昌貿易行有限公司
梁麗琴女士	大昌貿易行有限公司
張可瑩女士	大昌貿易行有限公司
曾樂華先生	大昌貿易行食品市場
王莉娜女士	牛奶公司
蔡潔瑩女士	達能嬰幼兒營養食品香港有限公司
黃維先生	歐陸食品檢測服務香港有限公司
趙婉琪女士	歐陸食品檢測服務香港有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
梁雪瑩女士	Godiva Chocolatier (沒有中文名稱)
林沛恩女士	高美好食品有限公司
王可君女士	康寶萊
王小玲女士	香港供應商協會
王志敏先生	香港食品科技協會
劉玉娟女士	香港標準及檢定中心
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
森拓朗先生	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
吳正洪先生	弘森潤實業控股集團有限公司
魏曉燕女士	弘森潤實業控股集團有限公司
麥珮琦女士	鴻福堂集團有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
黎偉儀女士	國際食物安全檢測中心有限公司
梁家儀女士	國際食物安全檢測中心有限公司
何德寶女士	金百加發展有限公司
梁樂文先生	奇華餅家
張素芝女士	奇華餅家
蕭婉芹女士	Kellogg Asia Marketing (沒有中文名稱)
黃慧敏女士	李錦記
Mr. Jonathan SO (沒有中文姓名)	McDonald's Corporation (沒有中文名稱)
Mr. Ricky CHU (沒有中文姓名)	McDonald's Corporation (沒有中文名稱)

朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳穎女士	雀巢香港有限公司
潘昊琳女士	詩妙健
陳文康先生	詩妙健
何兆南先生	九至五飲食有限公司
林紫茂先生	日清食品有限公司
李培祥先生	日清食品有限公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黃玉筠女士	伯伯加奴太平洋有限公司
黎倩雯女士	百佳超級市場(香港)有限公司
張思定先生	百佳超級市場(香港)有限公司
陳良驄先生	價真棧集團
麥匡文先生	價真棧集團
沈敏茜女士	聖安娜餅屋有限公司
梁幸茵女士	沙嗲王(集團)有限公司
劉嘉賢先生	沙嗲王(集團)有限公司
黎嘉娣女士	消費品檢測部
吳子暉先生	信和集團旗下酒店
姜仲嫻女士	新億食品有限公司
劉承軒先生	新億食品有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
Ms. May LO (沒有中文姓名)	The Dairy Farm Company Ltd. - Wellcome (沒有中文名稱)
黃嘉寶女士	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
蕭詠文女士	US Rice Federation and US Potato Board in Hong Kong (沒有中文名稱)
吳澤森先生	維健生產有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
關子俊先生	箭牌亞洲
周俊揚先生	惠氏(香港)控股有限公司
傅嘉慧女士	惠氏(香港)控股有限公司
列席者：	
蔡禧揚先生	食物及衛生局助理秘書長(食物)6

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第41次業界諮詢論壇會議，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。

前議事項

食物虛假說明

3. 關於第40次業界諮詢論壇會議紀要第11段所述事宜，楊志明先生報告說，就沒有牛肉成分的牛丸是否違法一事，律政司的意見是已違反《食物說明條例》(第362章)。有關個案已轉介香港海關跟進。

4. 一名業界代表查詢水牛肉成分居多的食品可否稱為牛肉。他表示會把手上成分主要為水牛肉的食品資料交給食物安全中心(中心)。主席承諾在收到資料後予以調查。

營養標籤上的“微量”(trace)字眼

5. 關於第40次業界諮詢論壇會議紀要第26段所述事宜，楊志明先生報告說，“微量”一詞屬於營養聲稱。

議程項目一

香港首個總膳食研究：丙烯酰胺

6. 王慧琼女士向與會者簡介香港首個總膳食研究關於丙烯酰胺的報告。她解釋了丙烯酰胺如何在食物中形成和對健康的影響；香港首個總膳食研究的研究方法及結果；以及減低丙烯酰胺風險的工作及建議。她建議業界在選取原材料、制訂食譜及食品加工方法時，參考有關的業界指引，設法減低食物的丙烯酰胺含量。她又建議市民保持均衡及多元化的飲食；每天進食最少三份蔬菜；切勿進食過量薯片或炸薯等煎炸食物；以及烹煮食物時間不宜過長或溫度過高。她補充說，為減低從蔬菜中攝取丙烯酰胺的分量，市民可考慮在炒菜前先焯菜，或以水煮或蒸的方法來烹煮蔬菜，部分蔬菜更可在清洗後生吃。研究結果已於二零一三年七月公布，研究報告及業界指引的更新版已上載中心網頁。其他總膳食研究報告亦會陸續上載中心網頁。

7. 王慧琼女士在回應業界代表的查詢時表示，目前沒有食物中的丙烯酰胺的行動水平。煮食時溫度越高、時間越長，產生的丙烯酰胺會越多。事實上，烹煮溫度超過攝氏120度便有可能形成丙烯酰胺。不過，丙烯酰胺的產生還受多種因素影響，例如，食物是否含有天門冬酰胺和還原糖，以及烹煮食物的溫度和時間等。

8. 一名業界代表查詢中心有否研究天門冬酰胺對健康的影響。王慧琼女士回應說，天門冬酰胺本身是無害的，重要的是天門冬酰胺和還原糖在加熱後的反應會產生丙烯酰胺。

9. 主席建議業界參考指引，設法減少食物的丙烯酰胺含量。

議程項目二

《即食食品微生物含量指引》的修訂

10. 馬嘉明女士向與會者簡介《即食食品微生物含量指引》的修訂。建議的指引將包括一般即食食品和指定食品的微生物含量準則。一般即食食品的準則主要以現時的指引為藍本，再參考英國衛生防護局出版的《市場出售的即食食品的微生物安全評估指引》，從

需氧菌落計數、衛生指示微生物和指定食源性致病菌三方面進行評估。而指定食品的準則以《即食食品微生物含量指引補充資料》為主，並參考食品法典委員會最新的衛生操作規範和標準。指定食品包括瓶裝水、食用冰、非瓶裝飲料、嬰幼兒奶粉、經處理的即食香料，以及擬供直接食用的活或生的雙殼貝類軟體動物。她續稱，指引擬稿已於二零一三年九月經食物安全專家委員會討論。中心擬備定稿後，會通報世界貿易組織。指引初步訂於二零一四年生效，屆時會舉辦業界研討會，為業界提供更多資料。

11. 一名業界代表查詢指引是否具法律效力，還是純屬自願遵守性質。馬嘉明女士表示，如食品的微生物含量未如理想，中心會考慮採取執法行動。主席補充說，為保障食物安全，將以指引所載準則作為執法依據。

12. 另一名業界代表建議修訂《奶業規例》(第132AQ章)及編製有關的指引，特別是規例附表1有關奶類及奶類飲品的熱處理方法。主席表示備悉有關建議。

13. 一名業界代表詢問，如果有食物無法歸入指引所載的食物類別，應如何詮釋指引所載的微生物含量準則。馬嘉明女士表示，只有需氧菌落計數是按食物類別詮釋檢測結果，衛生指示微生物和指定食源性致病菌的準則是適用於所有即食食品，即所有食物類別。此外，指引中用以詮釋需氧菌落計數檢測結果的食物分類系統是已修訂版本，日後會在業界研討會上詳細解釋。主席補充說，需氧菌落計數檢測結果的食物分類系統是以食物使用的原材料和出售前的加工性質和程度來分類的。

14. 有業界人士詢問新修訂會否涵蓋酵母和霉菌的含量準則。馬嘉明女士表示，根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)，所有食物必須適宜供人食用。指引雖然沒有制定酵母和霉菌的限量，但《食物內有害物質規例》(第132AF章)限定了霉菌毒素，即黃曲霉毒素的最高濃度。主席補充說，國際間對食物中的酵母和霉菌含量都沒有標準。目前，中心通

過目測檢查食物是否長出酵母和霉菌。如有懷疑，便會進行化驗，如結果證實存在酵母及／或霉菌，中心會考慮採取執法行動。

15. 主席在回答業界人士的查詢時表示，沒有健康食品這項食物類別。在評估健康食品是否符合指引的規定時，中心會考慮個案的實際情況、健康食品的成分和建議用量等。

16. 一名業界代表建議中心邀請更多食物商，尤其是那些最有可能使用指引的食物商參加實施前的研討會，確保他們清楚掌握指引內容。主席表示備悉代表的意見，並指研討會歡迎所有食物商參加。

17. 主席總結說，當指引修訂好後，會呈交世界貿易組織。諮詢期一般為期60日，其後便會編印指引定稿及舉辦業界研討會。

議程項目三

米中的鎘

18. 游天頌先生向與會者簡介米中的鎘及該議題的背景情況。他解釋了鎘的特性、食物中的鎘的來源和情況。雖然一般人主要從食物中攝取鎘，但從食物攝取鎘導致急性中毒的機會微乎其微。另一方面，長期攝取過量鎘會損害腎臟。世界衛生組織轄下的國際癌症研究機構認為有足夠證據證明，因職業關係吸入鎘和鎘化合物會令人患癌。然而，現有的證據顯示，從飲食中攝取鎘，似乎不具有明顯的基因毒性，亦不大可能令人患癌。他續稱，中心曾運用總膳食研究方法對本港人口從膳食中攝入鎘的情況作風險評估，研究結果顯示，一般市民從膳食攝入鎘的分量對健康造成嚴重不良影響的機會不大。儘管如此，他呼籲業界仍須奉行優良務農規範以減少糧食作物和動物受到鎘污染；向可靠的供應商選購食物；以及確保所出售或進口的食物適宜供人食用，並符合法定標準。

19. 一名業界代表查詢食物所含鎘化合物的種類，以及鎘和鎘化合物兩者相比，何者毒性較強。游天頌先生回應說，鎘才是關注重點。至於執法與否取決於化驗結果。

議程項目三

蛋類的食物安全建議

20. 楊志明先生向與會者介紹該議題的背景。他表示，蛋的內外都有可能被病原體污染，病原體可能會透過蛋殼上的小孔或裂紋進入蛋內，亦可在蛋殼尚未形成時，經家禽受感染的生殖組織入侵蛋內。受病原體污染的蛋外表看來可能與正常無異。他建議業界和消費界向可靠的供應商購買蛋類；留意蛋類包裝／標籤上的食用日期，並把蛋存放在雪櫃內。在一般情況下，蛋是不用清洗的；但蛋殼上若黏有禽鳥的糞便，可用水清洗，並隨即把蛋烹煮。此外，他建議業界選用經巴士德消毒的蛋或蛋製品或已乾製的雞蛋粉製作不需要進一步熱處理的食物，並避免使用有裂紋的蛋，因為這些蛋較容易受污染。他又建議消費者避免進食生或未經徹底煮熟的蛋和蛋製品，尤其是高危群組，例如長者、嬰幼兒、孕婦及免疫功能較弱的人士。如有需要，可向食肆查問清楚食物是否含有生蛋的成分。

21. 主席呼籲業界注意蛋類的食物安全。

其他事項

食物攙雜金屬雜質指引

22. 一名業界代表查詢有否指引向業界說明須符合食物攙雜金屬雜質法例的複合食物。主席回應說，目前的《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》著眼於食物的原材料。至於複

合食物，一般會考慮食物的成分並以此為基礎計算。

傳達方式

23. 一名業界代表建議，為更有效地向公眾傳達丙烯酰胺和蛋類等食物安全訊息，中心應與民政事務局和香港電台合作製作和播放有關食物安全的電視節目。

食物詞彙指引

24. 一名業界代表建議中心考慮編製食物詞彙指引，為消費者提供有關食物品質的資料。她留意到多個國家都有編製類似的詞彙。主席歡迎業界就此事提交書面建議，再作討論。他指出，為求集思廣益，凡有關食物安全的事宜中心均會與業界合作，日後如草擬指引亦會邀請業界參與。

營養標籤指引

25. 一名業界代表指出，公眾越來越重視在食肆用膳時攝取的營養素含量，他建議中心考慮編製食肆展示的營養標籤指引。主席欣悉業界有此建議，因為政府亦有意推廣在食肆展示營養標籤。他承諾研究此事，待有結果時會舉辦工作坊，與業界分享研究結果及交流意見。

下次會議日期

26. 是次會議翌日是中秋節，主席祝與會者中秋節快樂。

27. 餘無別事，會議於下午四時結束。