

食物環境衛生署
食物安全中心

就《食物內防腐劑規例》的修訂建議舉行的業界技術會議
第一次會議紀要

日期：二零零七年四月十二日

時間：上午十時正

地點：香港中環愛丁堡廣場 3 號三樓會議廳

出席者：

食物環境衛生署

何玉賢醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	(主席)
張勇仁醫生	高級醫生(風險評估)	
譚志偉先生	高級總監(食物安全中心)2	
許輝榮先生	衛生總督察(風險評估)	
朱源強先生	科學主任(風險評估)1	(秘書)

業界代表

張曉明先生	屈臣氏集團
潘祖翔先生	永旺(香港)百貨有限公司
韋靜儀女士	永旺(香港)百貨有限公司
翟錦源先生	永旺(香港)百貨有限公司
冼子洋先生	優之良品有限公司
林善濃女士	東海堂有限公司
劉愷然先生	亞洲海洋食品
蔡楚霞女士	大家樂集團
李敏莊女士	OK 便利店
林雅麗女士	City Super Ltd.
陳冠峰先生	City Super Ltd.
黃耀同先生	廠商會檢定中心
李梓楊先生	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
陳樂楊先生	大昌貿易行有限公司
葉樹恆先生	大昌貿易行有限公司
梁展健先生	大昌貿易行有限公司

林雅麗女士	大昌貿易行有限公司
陳劍雄先生	先鋒貿易
馬偵舜先生	四洲集團有限公司
林國雄先生	四洲集團有限公司
吳聖珊女士	Fren Ltd
吳子栢先生	Fren Ltd
林嘉寶女士	美國吉時兄弟(香港)有限公司
余寶才先生	廣南行有限公司
袁仲安先生	香港餐務管理協會
雷淑英女士	香港酒店業協會
余麗桃女士	香港零售管理協會
岑泳延女士	國際香料(中國)有限公司
劉欽宣先生	國際香料(中國)有限公司
何梓瀛女士	國際香料(中國)有限公司
劉建華先生	九龍總商會
黃寶玲女士	卡夫食品有限公司
鄭文英女士	南順香港有限公司
朱樹德先生	朗順化學有限公司
蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司
黃詠祝女士	李錦記國際控股有限公司
歐陽早苗女士	李錦記國際控股有限公司
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
羅靜雯女士	雀巢香港有限公司
江少貞女士	香港飲食業聯合總會
楊和新先生	香港生力酒廠有限公司
梁佩貞女士	慎昌有限公司
袁蔚菁女士	慎昌有限公司
區珮芝女士	鴻星食品廠
何國英先生	亞洲辨館有限公司
莫潔雯女士	香港中華廠商聯合會
何兆桓先生	牛奶公司集團
陳詩杰女士	嘉頓有限公司
陳建年先生	香港食品委員會
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
黃結瑜女士	惠康超級市場
伍瑋琪女士	惠康超級市場
梁孟怡女士	惠康超級市場

開會詞

1. 主席宣布會議開始，並向業界代表概述規例修訂工作的進展。食物安全中心(中心)會繼續與業界代表舉行技術會議，討論修訂建議的細節，以期在二零零七年年底前提出修訂法例建議。由於有關的修訂建議參照了食品法典委員會的標準，當局計劃把食品法典委員會將於二零零七年七月會議上正式公布的《食品添加劑通用標準》(《添加劑標準》)的新版本，納入《食物內防腐劑規例》。
2. 主席報告，當局已於二零零七年四月十日向食物安全及環境衛生事務委員會概述有關修訂建議的公眾諮詢結果，事務委員會的委員於會上促請中心加快推行修訂建議。在過渡期間，當局容許食物業界遵守有關准許防腐劑和抗氧化劑的現有附表(即舊附表)或經修訂的附表(即新附表)，兩者都已訂明准許在每種指明食物 / 食物類別中使用添加劑的分量。

簡介

3. 張勇仁醫生簡報有關《食物內防腐劑規例》修訂建議的公眾諮詢結果(附件 I)，並闡述意見書提出的其他意見和建議。
4. 朱(源強)先生向各代表簡介有關修訂建議與現行規例標準比較的文件(附件 II)。
5. 朱先生亦請業界代表留意建議修訂的重點，詳情如下：
 - 建議修訂盡量依照食品法典委員會所採納的標準，但現有規例准許的抗氧化劑及防腐劑即使食品法典委員會未有相關的標準，仍會獲得保留。
 - 一些食物(例如某些乾果食品)的二氧化硫“最大准許使用量”的建議標準，較現行法例標準為低。整體而言，建議修訂旨在為業界提供更多選擇，而非收緊現行規定。
 - 根據建議的定義，抗氧化劑包括防止食物變色的添加劑。
 - 指明食物如使用多於一種准許防腐劑 / 抗氧化劑，其最大准許使用量須按比例計算。

問答

6. 一名業界代表關注食物內抗壞血酸的標籤規定，因為在修訂《食物內防腐劑規例》的諮詢文件附件 4 中，抗壞血酸是列為不被視作防腐劑或抗氧化劑的物質。
7. 譚志偉先生解釋，《2004 年食物及藥物(成分組合及標籤)規例》的寬限期將於二零零七年七月九日屆滿。其後，預先包裝食物的標籤上應註明所用食物添加劑的作用類別和名稱或識別編號。作標籤用途的食物添加劑共有 23 個作用類別。如作為食物添加劑的抗壞血酸是用作抗氧化劑，則應在包裝上以其名稱和作用(即“抗氧化劑”)標示。不過，《食物內防腐劑規例》沒有把抗壞血酸列入抗氧化劑的定義範圍。
8. 一名業界代表詢問修訂《食物內防腐劑規例》的諮詢文件附件 4 與食物標籤規定，是否有不一致的地方。
9. 譚先生指出，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》附表 3 訂明有關預先包裝食物的標記及標籤的法例規定。根據規例，添加劑如構成食物的配料，須列明該添加劑的作用類別。
10. 朱先生補充，諮詢文件附件 4 所列物質，根據該規例並不視作防腐劑或抗氧化劑，因此，該規例不會特別規管這些物質的用途，但使用這些物質時應遵從“優良製造規範”的原則。食物業界仍有法律責任確保生產的食物可供人安全食用。
11. 業界代表促請中心依照食品法典委員會每年採納的新標準制訂法例，以緊貼國際標準。
12. 主席回應時指出，由於食品法典委員會不斷更新食物標準，或有可能食品法典委員會已更新標準，但本港的法例需要一段時間才可採納。
13. 該名業界代表再問，新法例會否准許使用異抗壞血酸，因根據食品法典委員會的《添加劑標準》表格三，異抗壞血酸按照“優良製造規範”可在食物中普遍使用。

14. 譚先生回答說，異抗壞血酸在現行法例和新法例下均可使用。
15. 一名業界代表提出，中心可否透過中國代表團向食品法典委員會轉達業界對《添加劑標準》的意見。主席表示歡迎業界就這方面提出意見。
16. 一名業界代表詢問，根據新的食品分類系統，豆瓣醬(Chili Bean Sauce)和磨豉醬(Ground Bean Sauce)這兩種食品如何分類。
17. 譚先生回答說，食物的分類是根據食物的成分組合和配料來決定。
18. 朱先生指出，有關每個食物類別和細分類別的說明載於《添加劑標準》Codex Stan 192-1995, Rev 7-2006 的附件 B。製造商可參照附件 B 把食品分類。
19. 主席扼要重述，食物業界如未能確定食品屬何類別，可以書面向中心查詢。
20. 一名業界代表詢問，為何調味料會歸入該規例內的食物類別第 17.2 項。
21. 朱先生回覆說，該規例內有些食品是本地獨有的，食品法典委員會的食物分類未必設有有關類別，因此另訂新的食物類別第 17 項，以涵蓋這些食物。
22. 譚先生補充說，調味料是現行《食物內防腐劑規例》附表 1 第 24 項的指明食物。根據修訂建議，二氧化硫和苯甲酸的准許含量維持不變。
23. 另一名業界代表詢問，在修訂建議中，焦碳酸二甲酯是否屬於准許用於食物的防腐劑。
24. 朱先生回答說，修訂建議的食物類別第 14.9、14.10、14.12、14.13、14.14 和 14.15 項，訂明指明食物中焦碳酸二甲酯的准許含量。

25. 一名業界代表查詢，既然修訂建議將會採納食品法典委員會的標準，為何仍保留食品法典委員會食物分類系統沒有涵蓋的食物。
26. 主席強調，不同國家可能採納不同的食物標準，而有關標準可能是該國所獨有的。雖然中心努力使本港的食物標準與食品法典委員會的標準一致，但仍會保留沒有相應食品法典委員會標準的本地食物。
27. 該名業界代表再問，中心日後如根據食品法典委員會的最新標準，修訂現時的食物標準，是否需要把經修訂法例提交立法會。
28. 主席回答說，所有與食物有關的法例修訂，必須提交立法會。
29. 一名業界代表詢問，根據修訂建議內的食物類別第 4.1 項，龍眼表面是否准許有任何防腐劑。
30. 朱先生回答說，根據《添加劑標準》Codex Stan 192-1995, Rev 7-2006 附件 B，蘋果、橙、棗、龍眼等面層經過處理的新鮮水果都屬於食物類別第 04.1.1.2 項。這些新鮮水果的面層可能含有訂明分量的二氧化硫。
31. 譚先生補充說，現時，檢查人員會抽取龍眼樣本，進行防腐劑分析。假如分析結果顯示有關的新鮮水果含有防腐劑，當局便會採取執法行動。
32. 一名業界代表詢問，食物業界可否向中心申請採用食品法典委員會最新採納的防腐劑及 / 或歐洲聯盟等國家現時准許使用的防腐劑。
33. 主席回應，中心會考慮食品法典委員會和糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會已全面評估並認為可用於食物的物質。
34. 該名業界代表關注到於天然存在於食物的防腐劑(如二氧化硫)如超出規例訂明的准許用量，日後的標籤規定安排。

35. 譚先生回答說，食物添加劑如是用作 23 種技術用途，均應按照《2004 年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》加上標籤。
36. 朱先生提醒製造商，如食物由濃度達到或超過百萬分之十的亞硫酸鹽組成或含有上述濃度的亞硫酸鹽，有關的亞硫酸鹽的作用類別及其名稱須在配料表中指明。

其他事項

37. 主席諮詢業界代表，應否在修訂建議中，修訂抗氧化劑的定義，以禁止在食物中使用一氧化碳作為抗氧化劑。
38. 業界代表對於建議的定義沒有具體意見。
39. 主席表示，考慮到產品的保質期，以往的修訂的過渡期約為一至三年。他請業界發表對過渡期時間的意見。
40. 一名業界代表指出，醬料的保質期各有不同，例如蠔油的保質期可長達四年。
41. 一名業界代表說，乾貨的保質期可長達 18 個月。
42. 一名業界代表建議給予兩年過渡期。
43. 另一名業界代表贊成設有兩年過渡期，以便進口商有足夠時間與海外製造商商議更改包裝標籤。

散會

議事完畢，會議於下午十二時三十分結束。

風險評估組

FEHD/FPH 8/10/11/2