

食物環境衛生署
食物安全中心
業界諮詢論壇第三十八次會議紀要

日期: 二零一三年一月十一日

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) | |
| 陳志偉醫生 | 高級醫生(風險評估) | |
| 張瑞珍女士 | 總監(食物監察)1 | |
| 謝勵志先生 | 總監(進/出口)3 | |
| 鍾可欣女士 | 科學主任(污染物評估) | |
| 郭麗儀女士 | 科學主任(食物添加劑) | |
| 陳蓉蓉女士 | 科學主任(總膳食研究) | |
| 廖珮珊女士 | 科學主任(營養標籤) | |
| 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

| | |
|-------|--------------------------------|
| 許耀楷先生 | 英王麵包(香港)有限公司 |
| 徐曉樑先生 | 英王麵包(香港)有限公司 |
| 林志鋒先生 | 英王麵包(香港)有限公司 |
| 阮綺玲女士 | 美國領事館 |
| 王啟文先生 | 卡樂 B 四洲有限公司 |
| 曾驛謙先生 | 卡樂 B 四洲有限公司 |
| 黃智豐先生 | 金寶湯亞洲有限公司 |
| 溫志豪先生 | 食益補(香港)有限公司 |
| 鄭錦波先生 | 中龍檢驗認證(香港)有限公司 |
| 李欣研女士 | 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 |
| 陳祖楓先生 | City Super Limited (沒有中文名稱) |

| | |
|---------------------------------|----------------|
| 簡慧薇女士 | 可口可樂中國有限公司 |
| Ms. ZORIGT Sundev (沒有中文姓名) | 蒙古領事館 |
| Ms. Antonia Martinz (沒有中文姓名) | 西班牙領事館 |
| 廖歡容女士 | 大昌貿易行有限公司 |
| 黃佩迎女士 | 大昌貿易行有限公司 |
| 李欣翹女士 | 大昌貿易行有限公司 |
| 謝兆礎女士 | 達能嬰幼兒營養品香港有限公司 |
| 趙婉琪女士 | 歐陸食品檢測服務香港有限公司 |
| 陳綺萍女士 | 菲仕蘭坎皮納(香港)有限公司 |
| 梁雪瑩女士 | 沒有中文名稱 |
| Ms. B. HO (沒有中文姓名) | 高美好食品有限公司 |
| 何雅賢女士 | 香港貨品編碼協會 |
| 冼月英女士 | 凱鉅有限公司 |
| 鄭瑞玲女士 | 凱鉅有限公司 |
| 譚佩嘉女士 | 康研進科集團有限公司 |
| 黃惠瑩女士 | 康研進科集團有限公司 |
| 王可君女士 | 康寶萊 |
| 黃思敬先生 | 香港中藥業協會 |
| 譚俠聲先生 | 香港餐飲聯業協會 |
| 駱國安先生 | 香港餐飲聯業協會 |
| 張思定先生 | 香港零售管理協會 |
| 吳偉強先生 | 香港安全檢定 |
| 林芷殷女士 | 香港安全檢定 |
| 王小玲女士 | 香港供應商協會 |
| 廖玉貞女士 | 香港益力多乳品有限公司 |
| 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 |
| 陳志明先生 | 合興油廠有限公司 |
| 盧思偉先生 | 稻苗學會 |
| 余海虎教授 | 國際食品安全協會 |
| 何嫚女士 | 南順香港集團 |
| 陳錦鴻先生 | 南順香港集團 |
| 黃慧敏女士 | 李錦記 |
| 關鳳儀女士 | 萬寧 |
| 何雅欣女士 | 美心食品有限公司 |

| | |
|-------|---|
| 蘇志安先生 | 麥當勞香港有限公司 |
| 崔如詠女士 | 麥當勞香港有限公司 |
| 潘綺華女士 | 麥當勞香港有限公司 |
| 朱慧玲女士 | 美贊臣營養品(香港)有限公司 |
| 譚淑貞女士 | 美贊臣營養品(香港)有限公司 |
| 伍佩珠女士 | 荷蘭總領事館 |
| 伍耀偉先生 | 詩妙健 |
| 許國華先生 | 詩妙健 |
| 潘昊琳女士 | 新西蘭全接觸 |
| 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 |
| 陳明慧女士 | 友華股份有限公司 |
| 江凱盈女士 | 友華股份有限公司 |
| 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 |
| 羅敏儀女士 | 香港寶潔有限公司 |
| 楊孟霖先生 | 標準科技有限公司 |
| 何淑冰女士 | Starburcks (Coffee Concepts HK) (沒有中文名稱) |
| 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 |
| 何國英先生 | 亞洲辦館有限公司 |
| 黃嘉寶女士 | 嘉頓有限公司 |
| 鄭頌德先生 | 嘉頓有限公司 |
| 楊月琴女士 | 香港標準及檢定中心 |
| 韓燕女士 | 香港標準及檢定中心 |
| 黃美玲女士 | 康師傅飲品控股有限公司 |
| 周肇基先生 | 同珍食品制造有限公司 |
| 劉叔禮先生 | 香港百宜有限公司 |
| 譚哲明先生 | 維特健靈 |
| 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 |
| 羅慧姿女士 | 永南食品有限公司 |
| 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業界諮詢論壇第38次，亦是二零一三年度首次會議，他恭祝大家在新的一年萬事勝意，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。

議程項目一

本地食物的反式脂肪研究結果(2012)

3. 郭麗儀女士向與會者簡介反式脂肪的研究結果。反式脂肪是一種反式碳雙鍵結構的不飽和脂肪。攝取過多反式脂肪會增加罹患冠心病的風險。世界衛生組織建議，應限制來自總脂肪的能量，並把攝入脂肪的來源，從飽和脂肪轉向不飽和脂肪，以及逐步消除反式脂肪。為此，食物安全中心(中心)於二零零八年四月發表了《減少食物中的反式脂肪業界指引》，鼓勵和協助業界改用較健康的替代品，以減少食物中的反式脂肪，並減低食物中的脂肪總含量。二零一二年十一月，中心又發表了《降低食物中糖和脂肪含量的業界指引》，協助業界生產和推廣較低脂肪含量的食物。

4. 郭麗儀女士續指，這次研究的目的是持續監察本地食物所含反式脂肪的情況，以及了解業界過去數年減低食物中反式脂肪含量的成效。與過往研究結果比較，四大類別食

物樣本的反式脂肪平均含量大幅下降，反映出業界在減低食物中反式脂肪含量方面取得成果。此外，是次研究亦發現，個別樣本的反式脂肪含量在大為降低的同時，飽和脂肪的含量與過往相若，可見減少食物中的反式脂肪而不增加飽和脂肪是切實可行的。

5. 郭麗儀女士建議業界避免採用氫化植物油／脂肪及其產品製造食品；改良製作過程或配料，以減少食物內的反式脂肪及飽和脂肪含量；以及參考上述兩套業界指引。

6. 英皇麵包(香港)有限公司的HUI Yiu Kai先生及美心食品有限公司的Rita HO女士分享其公司減低產品中反式脂肪的經驗。與上次研究結果比較，英皇麵包(香港)有限公司所生產冬甩的反式脂肪和飽和脂肪含量分別減少了超過90%和近10%；美心食品有限公司旗下東海堂高級麵包專門店的迷你雞批的反式脂肪和飽和脂肪含量則分別減少了超過50%和30%。兩名代表均指有關產品的反式脂肪含量減少是因為採用了較低反式脂肪含量的配料。主席感謝許先生和何女士分享經驗，並指食物中的反式脂肪含量成功減少是中心與業界緊密合作的成果。他期望雙方未來在食物安全及推廣公眾健康方面有更多合作。

7. 業界代表查詢薯條中的反式脂肪含量，並查問消費者對其他減低了反式脂肪含量的烘焙產品的質素有何反饋。郭麗儀女士回應說，與上次研究結果比較，薯條樣本的反式脂肪平均含量減少了近60%。英皇麵包(香港)有限公司的HUI Yiu Kai先生表示，該公司生產的冬甩在減少了反式脂肪含量後，其銷售額無大改變。主席相信，有關研究結果公布後，注重健康的消費者會選擇反式脂肪較低的食物。

議程項目二

香港首個總膳食研究：金屬污染物

8. 陳蓉蓉女士向與會者簡介總膳食研究關於金屬污染物的報告。總膳食研究是香港首

次進行的同類研究。這次已是第五份報告，之前發表的四份報告分別是二噁英和二噁英樣多氯聯苯、無機砷、多溴聯苯醚以及除害劑殘餘。她指出，膳食是攝入常見金屬污染物的主要來源，但正常飲食出現急性中毒的機會不大，中心主要關注的是金屬污染物對一般市民的慢性毒性作用。她逐一解釋這次研究的範圍、研究方法、膳食攝入量評估、估計攝入量及研究結果。研究結果顯示，本港市民從膳食中攝入鋁、鎘、錫、甲基汞、鎳和錫的估計分量均低於相關的健康參考值。至於鉛方面，目前並無健康參考值。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(專家委員會)認為，如每日從膳食攝入鉛的分量為每公斤體重1.2微克，可導致低危的血壓收縮壓上升，這次研究顯示攝入量一般和攝入量高的市民估計攝入量均低於該水平。值得一提的是甲基汞，17歲或以下的兒童和孕婦的甲基汞暫定每周可容忍攝入量為每公斤體重1.6微克。但是，在20至49歲的育齡女性中，約有11%每周從膳食攝入的甲基汞分量超過該水平。

9. 陳蓉蓉女士說，研究結論是一般成年人的健康受上述七種金屬污染物嚴重影響的機會不大。由於甲基汞會對胎兒的健康帶來潛在風險，因此孕婦攝入甲基汞是值得關注的公共衛生問題。她呼籲業界遵行優良農業規範和製造規範，盡量減少食物的金屬污染物；向可靠的供應商採購食物；以及妥善保存記錄，以便有需要時可追查來源。另一方面，她建議市民保持均衡和多元化的飲食，以免因偏食某幾類食物而攝入過量金屬污染物。另外，魚類含有多種人體所需的營養素，例如奧米加-3脂肪酸和優質蛋白質等，宜適量進食多種魚類。但孕婦、計劃懷孕的婦女和幼童應避免進食體型較大或捕獵性魚類和甲基汞含量可能較高的魚類。

10. 一名業界代表查詢該研究報告會否影響對金屬污染物規管標準的檢討，以及金屬污染物會否成為規管對象。主席回應說，如金屬污染物引起廣泛關注，該份報告會是考量之一，但現在重點是甲基汞。另外，目前還談不上金屬污染物的規管，因為當務之急是二零一二年除害劑殘餘立法後，須在二零一四年正式實施前制定最新的除害劑殘餘標準。之後便要處理獸藥殘餘的規管問題。重金屬的規管工作雖然亦在進行中，但一則處

理須時，二則須先完成獸藥殘餘的規管工作。

11. 一名業界代表查詢重金屬含量最高的供應源頭和蔬菜種類。主席指出，該研究並非針對特定的蔬菜，而是找出香港市民從膳食中攝取金屬污染物的一般攝入情況。除非某樣本檢出的金屬污染物含量高得異乎尋常，否則不會追查污染物來源。總膳食研究有別於食物監察，後者是以某類蔬菜為目標，故可追查樣本來源。留意到席上對報告沒有其他意見，主席表示，在本會議開會當天，中心會發表新聞公報，向市民公布這次研究結果。

議程項目二

食油中的苯並(a)芘

12. 鍾可欣女士向與會者簡介食油中發現苯並[a]芘的事件。二零一二年十二月中旬，有報章報道指有懷疑無牌的食品加工場，涉嫌向13間食肆供應質素有問題的食油。這些食油的致癌物苯並[a]芘含量超出歐盟標準。她向與會者解釋苯並[a]芘的性質、形成、來源及其在食油中出現的情況。鍾女士表示，“地溝油”並未有定義，大致上是指由去水渠(地溝)收集的廢油。苯並[a]芘是一種多環芳香族碳氫化合物(polycyclic aromatic hydrocarbons，簡稱PAHs)。食物普遍或多或少含有苯並[a]芘。食油含苯並[a]芘不等同是“地溝油”，因為食油中有可能因種種原因而含有苯並[a]芘。專家委員會曾於二零零六年指出，PAHs的主要膳食來源是穀物及穀類食物、植物脂肪和油脂類。由於苯並[a]芘對人類基因有害，並會致癌，以致未能釐定苯並[a]芘的安全參考值。為了減少因苯並[a]芘引致的健康風險，應盡量減少攝入苯並[a]芘。

13. 鍾可欣女士續稱，食品法典委員會並未就食物中的苯並[a]芘含量制定任何標準或上限，但歐盟及內地則為苯並[a]芘在油脂／植物油中的含量制定最高限量，分別為

每公斤2微克和10微克。中心在作風險評估時採用暴露限值以評定健康值得關注的程度，暴露限值越小，值得關注的程度越高；暴露限值越大，值得關注的程度越低。專家委員會認為如暴露限值小於10 000，顯示有公眾健康的關注。如每公斤食用植物油的苯並[a]芘含量達到20微克，其暴露限值將小於10 000，顯示有公眾健康的關注，食安中心便會根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條的規定，採取執法行動，並強制回收有問題的食油。中心建議為食用植物油中的苯並[a]芘量制定每公斤10微克的暫定行動水平。如每公斤食用植物油的苯並[a]芘含量高於10微克但低於20微克，計算的暴露限值大於10 000，即使顯示對健康值得關注的程度較低，中心仍可根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第52條的規定，採取執法行動。

14. 鍾可欣女士呼籲業界使用符合安全和質量要求的食油，並遵從《食物安全條例》(第612章)的要求，妥為備存記錄，以便在有需要時追查食物來源。此外，業界亦應向可靠的供應商採購食物，這包括供應商是否有相關食物業牌照；有否根據《食物安全條例》(第612章)登記為食物進口商或分銷商；以及了解食材的來源及質素。

15. 張瑞珍女士匯報對傳媒報道的“地溝油”的調查結果。經調查，某品牌的花生油檢出苯並[a]芘的含量超標。中心抽取了90個油樣本作化驗，其中只有三個樣本的苯並[a]芘含量超過國家每公斤10微克的標準。根據風險評估，上述花生油對健康並無即時的風險。中心諮詢食物安全專家委員會的意見後會制定一個暫定行動水平，屆時會考慮需否收集更多樣本作化驗。主席補充說，中心將於二零一三年一月底諮詢食物安全專家委員會對暫定行動水平的意見。“地溝油”問題過往亦曾在業界諮詢論壇會議上討論，但一直無聽聞業界反映有這樣的情況。這次事件亦無證據顯示本港有“地溝油”，問題只是出在品質控制上。他指出，以往也曾在食油中驗出高含量的苯並[a]芘，但自從業界改善花生油的生產程序後，苯並[a]芘的水平已有效減少。

16. 一名業界代表查問驗出高含量苯並[a]芘的是甚麼樣本及其來源；瓶裝油是否豁免受規管；以及食油裝瓶分銷業務是否受到規管。主席回應說，暫定行動水平適用於所有種類的食油，包括食肆煮食用或於零售店出售的食油。如食油反覆翻用而且溫度高，其苯並[a]芘含量自然會高。暫定行動水平實施後，食肆反覆使用的炸油裡的苯並[a]芘水平必須低於每公斤10微克的標準，中心會抽取這類油作化驗。他又表示，根據目前法例，食油裝瓶以作分銷的業務可獲豁免規管，但他不肯定把食油混合後再裝瓶分銷出去能否同樣得到豁免，這方面有待確實。事實上，立法會議員曾提出，今時今日已很少有人購買未經包裝的食油，食油裝瓶作分銷已不再是常見的消費模式，所以要求檢討這項豁免安排。有關食油裝瓶純作分銷的業務須領牌的討論正在進行中。

17. 有業界代表查問如苯並[a]芘水平超出每公斤10微克的標準，中心會採取甚麼行動。主席說中心會建議有關商戶作出回收。如苯並[a]芘含量超出每公斤20微克，中心將強制回收有產品，並禁止有關產品進口香港。

18. 一名業界代表查問上述行動水平會否提交立法會討論。主席表示，該行動水平不屬立法事宜，故不會提交立法會審議，但立法會有動議盡早立法監管苯並[a]芘水平。食物及衛生局會對此作出回應，但據他所知，目前尚未有規管計劃。

19. 有業界代表對收集食油作化驗的程序表示關注。他表示，食肆中同一時間存有不同的油，有些是貯存備用的，有些是準備翻用的，有些是用完準備處置的。張瑞珍女士回應說，中心人員會向食肆求證哪些是煮食用油，哪些是準備處置的。中心只會收集那些煮食用的油作化驗。

20. 有業界代表詢問翻用本身已含有苯並[a]芘的食油的風險，以及解決“地溝油”問題的長遠措施。主席指出，其實當局多年來一直有規管和化驗食油中的苯並[a]芘。根

據以往的經驗，反覆使用會令食油中的苯並[a]芘的含量上升，但仍屬可接受水平。問題的解決之道還在於對食油的供應實施更佳的品質控制。因此，批發和分銷環節是“地溝油”事件後的規管重點。他指出，“地溝油”無法通過化驗加以鑑別，因為至今尚未有一種最佳的“地溝油”鑑別方法。根據內地的經驗，“地溝油”只能透過檢查精煉過程確認。

21. 有業界代表查詢政府有否監管食油回收商，以確保所回收的食油不會再用作製造食物。主席呼籲業界應與食油回收商確認所回收的食油不會重返食物鏈，並要求回收商提供有關的文件證明。環保署或可提供更多關於食油回收商及食油回收指引的資料。關於備存紀錄以供追查食物來源及去向的規定會在議程項目四詳談。

議程項目四

《食物安全條例》(第612章)關於登記及備存紀錄的規定

22. 謝勵志先生承接上文議程項目三的討論，向與會者簡介《食物安全條例》(《條例》)關於登記及備存紀錄的規定。他提醒與會者，條例已於二零一一年八月一日起生效，方便食物商有充分時間適應新規定的六個月寬限期亦已於二零一二年一月三十一日屆滿。換言之，關於登記及備存紀錄的規定已於二零一二年二月一日起生效。他向與會者重申《食物安全條例》的背景，以及有關食物進口商和分銷商登記制度和備存食物紀錄的規定。業界可參閱《登記制度指引》及《備存食物紀錄的實務守則》了解更多資料。此外，除獲豁免登記的食物商外，所有已登記的食物進口商和分銷商資料已上載於《條例》網頁，供業界參考。

23. 謝勵志先生補充說，在頭十二個月，即由二零一二年一月一日至二零一三年一月三十一日內，中心會向違反規定的商戶發出口頭警告／警告信，只有罔顧該等警告的商戶

才會被檢控，但這個日期後違反登記制度會被檢控而無須事先警告。任何人沒有就其食物進口或分銷業務登記為食物進口商／分銷商，可被處最高罰款50,000元及監禁6個月；任何人沒有按照規定作出紀錄，可被處最高罰款10,000元及監禁3個月。

24. 主席表示，《條例》在“地溝油”事件中對追查問題食油的來源幫助很大。然而，在調查過程中揭發有部分食物商未有根據《條例》進行登記。謝勵志先生說，事件中中心向未有根據《條例》作出登記的商戶發出52個口頭警告和25封警告信；並向沒有根據《條例》備存紀錄的商戶發出54個口頭警告和22封警告信。所有商戶收到口頭警告和警告信後，已立即糾正違規之處。主席呼籲各食物業商會提醒會員盡早登記及備存紀錄。

25. 有業界代表查詢條例網頁上的登記冊是否載有獲豁免登記的商戶資料。謝勵志先生回應說，根據《條例》，食物環境衛生署署長須備存一份登記食物進口商及登記食物分銷商登記冊，但該規定不適用於獲豁免的食物商。不過，日後若業界有需要，可考慮在網頁上提供一份獲豁免登記的商戶名單。

議程項目五

香港擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方奶產品和食品的立法建議

26. 廖珮珊女士向與會者簡介《香港擬供36個月以下嬰幼兒食用的配方奶產品和食品的立法建議》，並介紹有關的背景、現時情況、立法建議內容及其他相關事宜。母乳餵哺對於確保母嬰的生理和心理健康，特別是嬰兒的長遠健康，都有公認的優越性。然而，如果餵哺母乳並不可行，嬰兒配方奶便是嬰兒出生後首數月，直至開始餵養合適的補充食品之前，惟一賴以全面滿足營養需求的食品。為保障嬰兒的健康，必須確保嬰兒配方奶有恰當的成分組合和提供充足營養。此外，在擬供嬰幼兒食用的食品的標籤上提供營養資料亦十分重要，因為這有助家長作出有依據的食物選擇。

27. 廖珮珊女士告知與會者，立法建議的目的是保障嬰幼兒健康，以及加強本港嬰幼兒配方奶產品和食品的營養成分組合和標籤的立法管制。政府制訂立法建議時，參照了食品法典委員會的標準，並考慮了國際間的做法，確保本港的立法建議與世界其他地方看齊，並能於保障嬰幼兒健康和維持嬰幼兒配方奶產品和食品供應穩定之間取得平衡。廖女士接着簡介嬰兒配方奶的營養成分組合規管建議，以及嬰兒配方奶、較大嬰兒配方奶及嬰幼兒食品的營養標籤規管建議。政府建議在實施法例前，給予業界適度的寬限期。至於寬限期的長短，政府會充分考慮諮詢期間接獲的意見才決定，歡迎業界在這方面提出意見以供考慮。此外，中心亦歡迎業界就非穀基類嬰幼兒食品加上鈉含量標籤，以及聲稱的規管提供意見。立法建議詳情可參閱中心網頁上的立法建議諮詢文件。主席補充說，政府計劃於本立法年度內把該法例提交立法會審議。

28. 業界代表欲得悉立法建議的定稿會否讓業界過目；關於執法事宜的技術問題有何安排；以及小量豁免產品制度會否涵蓋嬰兒配方奶。主席回應說，立法建議的定稿會呈交立法會審議，但立法建議以食品法典委員會標準為基礎，有興趣的業界人士可以此作為參考。此外，中心會在諮詢期完結後召開兩個技術會議，一個由他本人親自主持，另一個由食物研究化驗組的高級化驗師鍾偉祥博士主持，席上將討論立法建議中的技術問題。法例的實施安排將與營養資料標籤制度相若。至於把小量豁免產品制度引申至涵蓋嬰兒配方奶，他個人認為難以實行，因為這樣做有違立法保護嬰兒健康的原意。不過，或可考慮小量豁免產品制度涵蓋其他供36個月以下嬰幼兒食用的食品的可能性，不過這視乎建議的具體內容而定。他歡迎業界在這方面提出意見。

29. 有業界代表查詢屬於特殊醫用食品類的嬰兒配方奶的營養標籤有何規定要遵守。陳志偉醫生表示，業界可參閱食品法典委員會對這類嬰兒配方奶的標準。

30. 有業界代表查問6至36個月嬰幼兒配方奶的營養成分檢測計劃所採用的標準及檢測結果公布時間。主席指出，該檢測計劃是為立法作準備的輔助工作。嬰兒配方奶的檢測已經完成，剩下的是36個月以下較大嬰兒配方奶的檢測。評估將採用食品法典委員會的標準。檢測結果原則上會待整個計劃完成才公布，但如檢出有較大嬰兒配方奶的營養成分對嬰幼兒健康有損，中心便會及時公布。他預算計劃需時六個月。

議程項目六

糖蓮子二氧化硫含量檢測結果

31. 張瑞珍女士說，臨近農曆新年，中心抽取了糖蓮子等賀年食品作檢測，其中糖蓮子有六個樣本的防腐劑二氧化硫含量超標。她呼籲業界提醒供應商有關二氧化硫的規定。主席表示，檢出不合格的樣本比例偏高，業界應加倍注意。

其他事項

減少飲品中的糖分

32. 主席表示，為減少本港市民整體攝入糖分的分量，中心將成立工作小組研究如何減低飲品中的糖分，他邀請業界人士踴躍參加。該工作小組由食物及衛生局局長直接授意成立，工作進展亦須向食物及衛生局局長報告。

33. 有業界代表詢問，人們從各種各樣的食物類別攝入糖分，為何會選擇飲品作為減糖目標。他又問及有否香港市民從飲品及其他食物類別攝入糖分的比例數據。主席回應說，由於海外在減少飲品糖分方面取得成果，所以把飲品減糖列為減少糖分運動的頭炮。稍後會發掘其他可行的措施。中心掌握了不同食物類別的糖分攝取量數據，以後會交給工作小組討論。中心亦正考慮收集更多食物類別的糖分含量數據。

下次會議日期

34. 主席恭祝各位業界代表蛇年快樂。下次會議日期將容後通知。

35. 餘無別事，會議於下午五時結束。