

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第四十二次會議紀要

日期: 二零一三年十二月十八日

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
何美蓮醫生	高級醫生(風險傳達)	
游天頌先生	科學主任(毒理)	
林伏波博士	科學主任(營養)	
馮慧中女士	科學主任(策劃)1	
周淑敏女士	科學主任(科技刊物)2	
馬嘉明女士	科學主任(微生物)	
楊志明先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
陳寶儀女士	衛生總督察(傳達及回應)	
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
車肇麟先生	屈臣氏實業
張翠翠女士	屈臣氏實業
潘嘉靖女士	屈臣氏實業
鄭詠聰先生	屈臣氏實業
黃家齊先生	美國雅培製藥有限公司
阮綺玲女士	美國領事館
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
王啟文先生	卡樂 B 四洲有限公司
黃智豐先生	金寶湯亞洲有限公司
黃智先生	中龍檢驗認證(香港)有限公司
李欣妍女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd. (沒有中文名稱)

陳祖楓先生	City Super Ltd. (沒有中文名稱)
馮多成先生	廠商會檢定中心
黃綺婷女士	廠商會檢定中心
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
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
蔡潔瑩女士	達能紐迪希亞早期營養品有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
陳彩蓮女士	General Mills HK Ltd. (沒有中文名稱)
黃妙蘭女士	吉利食品工業有限公司
黃業翔先生	吉利食品工業有限公司
梁雪瑩女士	Godiva Chocolatier (Asia) Ltd. (沒有中文名稱)
林沛恩女士	高美好食品有限公司
王國強先生	香港保健食品協會
蔡爾媛女士	香港保健食品協會
吳子暉先生	香港酒店業協會
張思定先生	香港零售管理協會
鄧偉然女士	香港供應商協會有限公司
王小玲女士	香港供應商協會有限公司
森拓朗先生	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
陳志明先生	合興油廠有限公司
盧思偉先生	稻苗學會
何德寶先生	金百加發展有限公司
黃慧敏女士	李錦記
Ms. Faye LEUNG (沒有中文姓名)	萬寧
鍾嘉傑先生	美心集團
羅智生先生	美心集團
林冠峰先生	美心食品有限公司
朱慧玲女士	美贊臣營養品(香港)有限公司
江穎茵女士	雀巢香港有限公司
蔡利達先生	雀巢香港有限公司
潘昊琳女士	新西蘭全接觸
陳文康先生	新西蘭全接觸
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

羅潔梅女士	美國如新企業香港分公司
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
麥匡文先生	價真棧有限公司
陳良駿先生	價真棧有限公司
鍾珮斯女士	萬麗海景酒店
<b>Mr. Sandro Rucci (沒有中文姓名)</b>	<b>Santerfood HK Ltd. (沒有中文名稱)</b>
梁韋茵女士	沙嗲王(集團)有限公司
劉嘉賢先生	沙嗲王(集團)有限公司
梁志豪先生	雪印香港有限公司
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
黎承顯先生	香港餐務管理協會
黃嘉寶女士	嘉頓有限公司
吳志明先生	牛奶有限公司
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
梁堅先生	香港麗思卡爾頓酒店
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
張詠賢女士	香港聯合利華有限公司
劉叔禮先生	香港百宜有限公司
吳澤森先生	維健生產有限公司
葉碧雅女士	維他奶國際集團有限公司
陳偉倫先生	永南食品有限公司
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
許漢文先生	五行副食品關注組召集人

列席者：

蔡禧揚先生	食物及衛生局助理秘書長(食物)6
吳凱夫先生	行政主任(風險傳達)

## **開會詞**

主席歡迎所有業界代表出席第42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。

## **議程項目一**

### **香港首個總膳食研究：霉菌毒素**

3. 游天頌先生向與會者簡介香港首個總膳食研究關於霉菌毒素的研究結果。他解釋說，本港的成年人主要是從膳食攝入常見的霉菌毒素，這次的研究重點是霉菌毒素的慢性毒性影響。游先生繼而逐一講解香港市民從膳食攝入五種霉菌毒素(黃曲霉毒素、赭曲霉毒素A、伏馬毒素、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇和乙酰基脫氧雪腐鏟刀菌烯醇，以及玉米赤霉烯酮)的情況；香港首個總膳食研究的研究方法及結果；五種霉菌毒素在各種食物中的含量及對身體的影響；以及不同地區的膳食攝入量比較。研究結果顯示，其中四種霉菌毒素的估計膳食攝入量均低於相關的健康參考值。至於沒有健康參考值的黃曲霉毒素，估計黃曲霉毒素引致的肝癌少於肝癌發生率的1%。總括而言，以一般成年人來說，從膳食攝入上述霉菌毒素的分量對健康造成嚴重不良影響的機會不大。但是，業界仍須遵行優良農業規範和優良製造規範，或者採用“食物安全重點控制”方法，盡量避免食物受到霉菌毒素污染；並向可靠的供應商採購食材；保持食物貯存狀況良好；以及妥善保存紀錄，以便有需要時可追查來源。至於市民，則應向可靠的零售商選購食物；把穀物和穀物製品妥為貯存在清涼乾爽的地方；保持均衡飲食；查看食物的保質期和食用限期；以及棄掉表面發霉或破損的食物。主席報告說，是項研究結果會在會議舉行的同時以新聞

公報的形式發表。

4. 有業界代表查詢叉燒包檢出毒素的原因以及由何種配料引致。游天頌先生說，基於總膳食研究的設計，個別分析餡料和麵團是不可能的。不過，毒素很可能來自製造麵粉的穀物。

5. 另一名業界代表查詢食物安全中心(中心)會否公開有關的零售店名稱。主席回應說，由於含量沒有超標，故不會公開有關資料。不過，中心會繼續跟進，如在任何一項研究中檢出有污染物超標，都會追查產品來源。

## **議程項目二**

### **檢討小量豁免費用**

6. 陳寶儀女士向與會者簡介小量豁免申請的擬修訂費用。小量豁免申請費用一向按政府收回全部成本的原則收取，現時新申請的費用為345元，續期申請的費用為335元。由於食物進口管制系統提高了處理申請的效率及節省時間，食環署遂檢討有關的申請費用。現建議透過食物進口管制系統在網上遞交的小量豁免新申請及續期申請，兩項申請的費用分別下調至265元及250元；以其他方式(如郵寄、傳真或電郵)遞交的新申請和續期申請收費則維持不變，依舊為345元和335元。食環署建議修訂《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》有關小量豁免申請費用的相關條例，以落實新的收費。檢討文件已於二零一三年十二月呈交立法會食物安全及環境衛生事務委員會討論。新收費預計將於二零一四年四月一日前實施。

7. 一名業界代表查詢，為何檢討的結果是以郵寄、傳真或電郵方式遞交的申請收費維持不變。主席回應說，檢討結果的確顯示該類收費可作輕微調整，但鑑於差額極微，當局決定維持不變。

8. 該業界代表續問，自實施營養標籤規例後，有否數據顯示長期病患的人數有所下降。主席表示，這項新措施的效果要看長遠，衛生署有定期監察本港非傳染性疾病的個案數字。

### **議程項目三**

#### **安全製作新鮮蘋果汁和梨汁的重點**

9. 游天頌先生向與會者解釋，蘋果和梨的種子含有氰苷。氰苷也存在於竹筍、北杏、核果的種子和木薯等。他表示，蘋果汁和梨汁是本港受歡迎的果汁飲料，但把種子連同果肉一同榨汁製成的蘋果汁和梨汁可能含有毒的氰化物。他解釋說，這是因為蘋果和梨子的果肉雖然不含氰苷，其種子卻含有這種物質。如果把蘋果和梨子的種子跟果肉一同製成果汁，則可能在果汁裏檢出有毒的氰化物。新西蘭近期刊登的一份研究披露，有些蘋果汁含有低水平氫氰酸。雖然濃度不高，但幼兒體重較輕，對氰化物的反應較成人敏感，而且幼兒喝蘋果汁和梨汁的份量可能很多。解決的辦法是在榨蘋果和梨汁前把種子去掉。

10. 游天頌先生在回應業界代表的查詢時說，西瓜的種子據知不含氰苷。主席補充說，在會上討論此事的用意是提醒業界有關的潛在危害，並鼓勵大家在榨汁前把有關水果的種子清除。目前國際上沒有這方面的規管標準。然而，中心會密切留意此事。

### **議程項目四**

#### **減少食物中的反式脂肪含量**

11. 林伏波博士向與會者介紹該議題的背景。部分氫化油是工業產生的反式脂肪之主要膳食來源，與增加冠心病的風險相關。因此美國食物及藥物管理局初步裁定，基於目

前的科學證據證明反式脂肪的攝取與健康風險有關，部分氫化油不再是“普遍認為安全”的食品原料，而是食物添加劑。美國食物及藥物管理局已經開始了60天的徵求意見期(至二零一四年一月七日)，以收集更多的數據，以及徵詢此裁定一旦定案後，食品製造商為目前含有人造反式脂肪的產品重新研製配方所需要的時間。反式脂肪會增加患心臟病的風險，而心臟病是本港自二零零一年以來的第二大殺手。世界衛生組織和聯合國糧食及農業組織均建議，為了促進心血管健康，飲食中只應包括極小量的反式脂肪，實際上，這意味著攝入量不到每天能量攝取量的1%。針對本地食品中的反式脂肪含量的研究顯示，部分蛋糕、蛋撻／批／酥皮類和麵包的反式脂肪含量甚高。個別樣本的反式脂肪含量比過往研究結果大為降低而其飽和脂肪含量則相若，反映出業界減少食物中的反式脂肪而不增加飽和脂肪是切實可行的。林博士補充說，在公眾教育方面，中心已編製業界指引，呼籲業界避免採用部分氫化油及其產品製造食品，並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。在規管方面，自二零一零年七月一日起，所有適用的預先包裝食物須標示反式脂肪的含量；此外，有關反式脂肪的營養聲稱必須符合指定條件。但目前本港並未有特定法例限制食物中反式脂肪的含量。

12. 一名業界代表查詢除工業產生的反式脂肪外，須否控制天然反式脂肪的攝入量。林博士表示，與工業產生的反式脂肪相比，從奶類、牛油、芝士、忌廉以及精煉植物油等攝取的天然脂肪分量微不足道。主席說，關於天然反式脂肪的研究尚未有定論，目前的關注重點是工業產生的反式脂肪。他提醒業界細閱業界指引。

(會後補註：美國食物及藥物管理局已把進一步減少加工食品中反式脂肪的諮詢期延長60日，至二零一四年三月八日。<sup>1)</sup>)

---

<sup>1</sup> <http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm379916.htm>

## 議程項目五

### 「食物安全『誠』諾」+新活動：要健康，「三少」你有 say

13. 馮慧中女士向與會者介紹「食物安全『誠』諾」的背景。「食物安全『誠』諾」由食物安全中心與食物業界共同創建。該計劃不但為業界提供日常運作中合適的食物安全措施，從而為香港市民及各地遊客提供優質服務，而且有助業界擴闊人脈網絡。截至二零一三年十一月二十二日，已有23個業界協會和1 612間持牌食肆成為承諾人。該計劃在二零一五年十二月本屆約章有效期期滿前會一直接受報名。馮女士又向與會者介紹了「食物安全『誠』諾」的各項新猷，包括於OpenRice.com、中心的網頁和Facebook專頁的網上宣傳推廣；配合本年食物安全主題活動“識揀識食”，鼓勵業界採購安全的食材和妥為備存紀錄；為處理高危食物的從業員安排食物安全培訓；以及籌劃“要健康，「三少」你有 say”運動，藉著通過有關的業界指引、健康教育和宣傳，推廣配製食物時少糖、少鹽和少油的訊息。

14. 一名業界代表查詢可否縮小證書的尺寸，以便在食肆內展示。馮慧中女士回應說，A4大小的證書主要供收藏之用，中心會另外向承諾人派發靜電貼，以便張貼在顯眼的位置。

15. 主席在回應一業界代表關於承諾人身份的提問時表示，若承諾人未能遵從食物安全及衛生規定／違反發牌條件，或處所曾發生食物中毒個案，其承諾人身份會遭撤回，而有關處所亦會遭除名。主席歡迎業界對該計劃提出意見。

(會後補註：加入「食物安全『誠』諾」的承諾聲明書已上載至中心網頁，歡迎下載。)



## **議程項目六**

### **食物安全中心Facebook專頁**

16. 周淑敏女士說，為加強中心與市民的溝通和互動，中心已於二零一三年十月一日推出Facebook專頁，傳遞有關食物安全的資訊。主席鼓勵業界經常瀏覽中心Facebook專頁，加強互動。

## **其他事項**

### **蠔的食用安全問題**

17. 馬嘉明女士向與會者簡介蠔的食物安全問題。蠔屬濾食性動物，如果養蠔或採蠔的水域水質帶有病原體(如諾如病毒)、化學污染物(如重金屬)或天然毒素(如海洋生物毒素)，這些物質便會在蠔的體內積聚，消費者進食這些受污染的蠔會有健康風險。為確保食物安全，業界應從可靠的供應商採購蠔隻；妥為備存交易紀錄；售賣生吃海鮮前須得到食物環境衛生署批准；妥善處理蠔隻；以及時刻保持良好個人衛生。至於市民，則應注意食用生蠔存在固有的食物中毒風險，宜盡量少吃。高風險人士(孕婦、幼童、長者、免疫力弱人士及肝病患者)應避免進食生蠔或半生熟蠔。另外，切勿生吃擬供烹煮食用的蠔隻。

18. 主席在回應一名業界代表的提問時表示，諾如病毒的含量標準不會納入修訂中的食品微生物含量指引，原因是目前的化驗方法雖然能夠檢出諾如病毒核糖核酸(RNA)的存在，但不能提供檢出的病毒會否造成人類感染的資料。但無論如何，業界應加緊注意蠔的衛生和安全情況，確保適宜食用。

## **第46屆食品添加劑法典委員會會議及食物添加劑的安全與使用國際研討會**

19. 楊志明先生告知向與會者，第46屆食品添加劑法典委員會會議將於二零一四年三月十七至二十一日舉行；食物添加劑的安全與使用國際研討會將於二零一四年三月十六日舉行。兩個會議的場地均為富豪機場酒店。國際研討會的詳細資料、程序表和報名表格已上載於中心網頁，歡迎業界人士踴躍參加。主席補充說，中心擬為業界人士在食品添加劑法典委員會會議上預留部分座位，詳情有待確定。他歡迎有興趣的人士向中心提供個人資料，以供考慮。

### **含致敏物食品的標示指引**

20. 一名業界代表指出，台灣已修訂含致敏物食品的標示指引。他詢問本港是否要求把標籤翻譯為英文，以及會否對有關規例作出相應的修訂。主席回應說，目前食品法典委員會並無就這方面制定新規例。現有規例以外的其他資料可視為補充資料，但提供英文翻譯並非法定要求。

### **下次會議日期**

21. 下次會議將於二零一四年二月召開。
22. 餘無別事，會議於下午四時三十三分結束。