

DRAFT

食物環境衛生署

食物安全中心

業界諮詢論壇第七十一會議紀要

日期:二零一九年八月二十六日

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

楊子橋醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
孟震宇醫生	高級醫生(風險傳達)	
鄧紹平博士	科學主任(減糖)	
賴友裕先生	衛生總督察(食物監測)	
周淑敏女士	科學主任(生物科技)	
張鳳文女士	科學主任(策劃)1	
馬嘉明女士	科學主任(標準訂定)3	
鄧晞好博士	香港理工大學食物安全及科技研究中心代表	
關志偉先生	衛生總督察(食物安全推廣)	
雷俊鴻先生	高級衛生督察(食物標籤)	
蔣發葵先生	總監(風險傳達)	秘書

業界代表

黃家齊	美國雅培製藥有限公司
Caroline YUEN (沒有提供中文姓名)	American Consulate General Hong Kong (沒有提供中文名稱)
麥蕙芷	淘化大同食品有限公司
劉天偉	澳洲商務及投資署
何芷君	拜耳醫療保健有限公司
施兆殷	拜耳醫療保健有限公司
邱海恩	白蘭氏三得利(香港)有限公司
曾驊謙	卡樂 B 四洲有限公司
陳珮姿	金寶湯亞洲有限公司
黃智	中龍檢驗認證(香港)有限公司
梁殷瑜	中龍檢驗認證(香港)有限公司
梁以薇	華潤萬家(香港)有限公司

陳詩泳	杉鷗國際有限公司
孫慧恩	City Super Limited
Tsang Yiu Yuen (沒有提供中文姓名)	CMA Testing and Certification Laboratories (沒有提供中文名稱)
徐小續	高雅線圈製品有限公司
徐易彤	墨西哥駐港總領事館
梁雋怡	消費者委員會
孫鎧鏢	華潤堂有限公司
何美君	大昌貿易有限公司
梁瓊文	環境化驗有限公司
張詠賢	歐陸食品檢測服務香港有限公司
Henry CHENG (沒有提供中文姓名)	Fonterra Dairy for life (沒有提供中文名稱)
方俊緯	食品檢測有限公司
趙婉琪	菲士蘭(香港)有限公司
黃穎妍	菲士蘭(香港)有限公司
蘇芷民	Godiva Chocolatier (Asia) Limited (沒有提供中文名稱)
潘卓珉	GREAT (沒有提供中文名稱)
梁志豪	健合
王可君	康寶萊
傅立信	香港浸會大學
趙炳權教授	香港食品科技協會
施潔瑜	香港保健食品協會
張思定	香港零售管理協會
劉慧君	香港益力多乳品有限公司
羅少明	香港益力多乳品有限公司
陳志明	合興油廠有限公司
何錦儀	鴻福堂集團
林思沛	和黃中國醫葯科技有限公司
馮錦倫	天祥公證行有限公司
張劉麗賢	國際食品安全協會
梁家儀	國際食品安全檢測中心有限公司
茅綺雯	伊藤忠商事(香港)有限公司
黃美玲	康師傅飲品控股有限公司
黃慧敏	李錦記國際股有限公司
王慧婷	美贊臣營養品(香港)有限公司

袁國偉	MHK Restaurants Ltd. (沒有提供中文名稱)
王沛森	天一環球有限公司
Ronald CHOW (沒有提供中文姓名)	Nestle Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
李培祥	日清食品(香港)管理有限公司
林佩怡	紐迪希亞營養(香港)有限公司
張仲雯	伯伯加奴太平洋有限公司
曾俊錡	百佳超級市場(香港)有限公司
Eva TANG (沒有提供中文姓名)	Pret A Manger (沒有提供中文名稱)
林家堅	保能(環境)有限公司
吳子暉	富豪酒店國際有限公司
林秀慧	香港通用檢測認證有限公司
黎潔瑩	香港通用檢測認證有限公司
陳啟良	雪印香港有限公司
廖詠珊	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和	大班麵包西餅有限公司
潘權輝	香港餐務管理協會
楊月琴	香港標準及檢定中心
Winnie KWOK (沒有提供中文姓名)	維他奶國際集團有限公司
麥志輝	榮華食品製造業有限公司
林紫茂	永南食品有限公司
林之瑤	惠氏(香港)控股有限公司

開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第 71 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. 一位曾出席第 70 次業界諮詢論壇會議業表示會就有關會議紀要及稱謂提出書面意見，詳情不會在這次會議上討論。

議程項目一

減少飲品中的糖以及有關非預先包裝飲品「低糖」與「無糖」的聲稱

3. 鄧紹平博士向與會者簡述，游離糖指所有由製造商、廚師和消費者在食物添加的單糖和雙糖，以及蜜糖、糖漿、果汁及濃縮果汁中天然含有的糖。進食過多糖可能會令人攝取過多能量，增加超重和患上肥胖症的風險，肥胖症會增加患上一些慢性疾病(如：高血壓、心臟病和糖尿病)的風險。根據世界衛生組織(世衛)建議，以每日從膳食攝入 2,000 千卡能量的人為例，游離糖攝入量少於 50 克，可減低肥胖和某些慢性疾病的風險。根據針對預先包裝飲品的相關法例，每 100克固體食物/ 每100毫升液體食物含糖量不超過 0.5 克方可被稱為**無糖**，每 100克固體食物/ 每100/毫升液體食物含糖量不超過 5 克方可被稱為**低糖**。根據中心取得的資料，估計本港成年人的糖總攝入量的32%來自不含酒精飲品，當中包括汽水、茶及蔬果汁／蔬果汁飲品，調製茶類飲品(俗稱手搖茶)一直受本地市民歡迎，但不少添加了蜜糖、糖漿或濃縮果汁（含游離糖），故食安中心和消委會聯合進行一個對於調製茶類飲品的糖含量(主要)及能量值研究，在 2018 年 5 月至 7 月抽取樣本，讓消費知道有關飲品的糖含量以便作出適當選擇，並希望業界能找出減低糖分的可能性。

4. 鄧紹平博士向與會者說明，「不加糖」非預先包裝茶類飲品的糖來源視乎種類及味道，可能包括果味糖漿、蜂蜜、奶精、鮮奶及額外配料如珍珠。研究發現，飲用一杯「原味」飲品平均已攝取世衛建議每日游離糖攝入限量的 58%。同一種類飲品中，糖含量差異頗大，最高的樣本是最低的 1.7 至 4.6 倍，顯示業界有空間降低飲品的糖含量，「不加糖」樣本對於相對應的「原味」樣本減少超過四成糖含量，而飲用一杯「不加糖」樣本平均亦可攝取每日游離糖攝入限量的三成，不過已比「原味」樣本減少接近一半。根據分析，平均每份珍珠提供 6 克糖，即佔每日游離糖攝入量的一成二。

5. 鄧紹平博士建議業界，降低飲品中的糖含量可從三方面著手：(1) 改良配方以降低糖含量：降低原味飲品的糖含量、參考食安中心的《降低食物中糖和脂肪含量的業界指引》、用較低糖含量的配料、遵從優良製造規範去製作較低糖含量的食物；(2) 提供較少分量版本 及/或較低卡路里的飲品：提供較少分量如250毫升版本的飲品；及(3) 鼓勵顧客購買低糖及無糖的產品：提供折扣或優惠錢予較少分量版本的飲品供選擇，及在菜單、價目表及其他印刷品上展示所供應飲品的能量／卡路里和糖，讓消費者作出知情的選擇。

6. 賴友裕先生向與會者說明，食安中心曾經從市面購買六個非預先包裝及聲稱無糖的手搖茶樣本作糖分測試，結果發現六個樣本分別含有糖分，違反了 香港法例第 132 章《公眾衛生及市政條例》第 61 條 食物或藥物的虛假標籤及宣傳品 的規定，並可被檢控。

7. 主席補充說，過份攝入糖能導致一系列慢性病，世衛建議，以每日從膳食攝入2000千卡能量的人為例，游離糖攝入量應少於 50 克，希望業界為了廣大消費者的健康，以嘗試減低出售產品(例如茶類飲品) 的糖含量。另一方面，希望業界留意屬下產品標籤及宣傳品之內容，以免違反相關法例。

8. 一位業界代表詢問，食安中心能否針對食物標籤及宣傳品提供建議，以免業界干犯相關法例，賴友裕先生回答食物標籤及宣傳品不可虛假，標籤及宣傳品上「無糖」的意思是否代表「無添加糖」。如答案是，可考慮使用「無添加糖」之字眼，以免干犯相關法例。

9. 一位業界代表詢問，食環署針對食物含糖量執法時，是以每 100 克還是以 100 毫升含糖量為標準，賴友裕先生回答食環署針對食物含糖量執法時，主要是以含糖量百分比為標準。兩位業界代表先後表示較為認同 每 100克含糖量之量度方法。主席補充說，

食安中心對這議題備有詳細指引，會後將向業界適時詳述。

10. 會後補充: 根據食安中心網頁: 一般而言，食物會按出售時的狀態以決定應符合固體或液體食物的準則。例如雪糕在出售時是固體狀，因此其營養素含量聲稱須符合固體食物的規定。至於半固體食物（如乳酪，吉士醬）和固體液體混合食物（如羅宋湯、麥皮、粥）則須符合固體食物的規定。然而，需如奶粉經沖調才可進食的食物，營養聲稱的準則適用於按包裝上指示沖調後的食物。沖調食物的調製方法必須清楚列出於包裝上。

(中文版網頁:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/programme_nifl_faq.html)

(英文版網頁:

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_nifl/programme_nifl_faq.html)

議程項目二

基因改造食物標籤

11. 周淑敏女士向與會者簡述，消費者委員會於八月中公布一項有關素肉的研究發現其中一個樣本被標示為“GMO free”。根據《基因改造食物自願標籤指引》，這類含絕對性字眼的反面標籤是不建議使用的。

12. 周淑敏女士向與會者簡介基因改造食物標籤事宜。基因改造食物是指任何食物或食物配料，本身是或衍生自利用現代生物科技改造了遺傳物質的生物。根據世界衛生組織，目前在國際市場上出售的基因改造食物都已通過相關食物安全規管機構所作的評估，因此不大可能對人類健康帶來風險。食品法典委員會(委員會)在 2011 年表示，各國政府可自行決定是否在衍生自現代生物科技的食物上加上標籤，包括在含有基因改造生物的食物上加上標籤。不過，委員會強調，若要加上標籤，便應按照食品法典委員會批准的條文，以避免可能引起的貿易問題。在香港，為加強消費者對基因改造食物的認

識，並協助他們作出知情的食物選擇，以及支持本地業界主動為基因改造食物設立自願標籤制度，食物安全中心在 2006 年發出《基因改造食物自願標籤指引》（《指引》）。《指引》適用於含有已知有基因改造品種的食物或食物配料的預先包裝食物。任何食物如其個別配料含有 5%或以上的基因改造物質，須加上正面標籤；若基因改造食物與原來物種有顯著分別，則建議在食物標籤上另加說明。此外，《指引》亦列出了使用反面標籤的方法和條件：（1）若食物（例如：橙）沒有對應的基因改造品種存在，則不建議使用反面標籤；（2）不建議以任何反面標籤來表示或意味整件食物是來自非基因改造來源；（3）不建議使用絕對性字眼以表示食物不含基因改造成分及（4）反面標籤之使用須具備有關證明文件以支持相關的聲明。最後，她提醒業界須確保出售的食物適宜供人食用及符合相關法例要求。

13. 主席補充說，業界可參考食安中心發出《基因改造食物自願標籤指引》，為相關基因改造食物食品加上適合標籤，以作出適當之標示。

議程項目三

食物中的柄曲霉素

14. 張鳳文女士向與會者簡述，食安中心完成了一項有關「食物中的柄曲霉素」的研究，研究檢測了本地市面超過 300 個食物樣本中柄曲霉素的水平，從而估算本港成年人從這些食物樣本攝入柄曲霉素的情況，並評估從攝入上述物質對健康可能帶來的風險。柄曲霉素是一種霉菌毒素，可由多種真菌產生。柄曲霉素因食物在貯存時受霉菌污染而造成，並不會在田間的農作物出現。根據以動物為研究對象的結果顯示，柄曲霉素可引致急性中毒，主要受影響的器官是肝臟和腎臟。國際癌症研究機構把柄曲霉素列為第 2B 組物質，即可能令人類患上癌症的物質。

15. 張鳳文女士向與會者說明，這次風險評估研究的採樣參照了海外研究發現含柄曲霉

素的食物種類，從本地零售市場採集了 331 個食物樣本進行化驗。食安中心根據研究所得結果，估算本港成年人從這些食物攝入柄曲霉素的含量，並進行健康風險評估。歐洲食物安全局 (EFSA) 認為，暴露限值如在 10,000 或以上，則對公眾健康的影響輕微。研究結果顯示，攝入量一般和攝入量高的市民，從這項研究涵蓋的食物組別攝入柄曲霉素的¹上限，分別為每日每公斤體重 0.00017 微克和每日每公斤體重 0.00033 微克，暴露限值則分別為 940,000 和 480,000。攝入量一般和攝入量高的市民，他們的暴露限值均遠高於 10,000。因此，本地成年人從這項研究選取的食物組別中所攝入的柄曲霉素分量對健康的影響不大。在各有關食物組別中，“粉麵”是柄曲霉素攝入量的主要來源，這是由於香港成年人在“粉麵”這個食物組別中的消費量較高。

16. 最後，張鳳文女士作出總結，(1) 這次研究收集的樣本，僅約 10% 驗出含有柄曲霉素；(2) 食物組別“粉麵”是本港成年人攝入柄曲霉素的主要來源；(3) 攝入量一般和攝入量高的消費者，他們的暴露限值均遠高於 10,000，因此有關柄曲霉素影響市民健康值得關注的程度不高。由於柄曲霉素在食物貯存期間產生，業界應妥善貯存食物，例如於陰涼乾燥的地方，防止霉菌於食物中滋生，從而減低受柄曲霉素污染的風險。

17. 主席補充說，不同霉菌的毒素，經常成為受關注的議題。根據這個研究結果，柄曲霉素影響市民健康值得關注的程度不高。由於本港天氣的溫度和濕度較適合不同霉菌生長，因此衍生霉菌毒素的問題，建議業界應妥善貯存食物，以降低有關風險。

議程項目四

2018 年食物攪雜（金屬雜質含量）（修訂）規例

18. 馬嘉明女士向與會者簡述，《2018 年食物攪雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（下稱《修訂規例》）已於 2018 年 6 月 8 日刊登憲報，並在 2018 年 6 月 13 日提交立法會進行先訂立後審議的程序。立法會於 2018 年 10 月 10 日完成審議程序，並將會於 2019 年

11 月 1 日生效。

19. 馬嘉明女士告知與會者，根據《修訂規例》第 7 條訂明，在 2019 年 11 月 1 日至 2020 年 10 月 31 日期間（包括首尾兩日），凡有人就任何食物（下文第指明的食物除外）作出某作為，而該食物含有任何水平的某金屬，則假使在緊接 2019 年 11 月 1 日前作出該作為，並不違反在緊接 2019 年 11 月 1 日前有效的本規例，該人即視為沒有違反第 3 條。上文提及的指明食物是指 (a) 未經防腐處理；或 (b) 已藉冷凍方式而非冷凝方式保質的水果、蔬菜、果汁、蔬菜汁、動物及家禽的肉類和可食用什臟、水生動物及家禽的蛋類。

20. 主席補充說，針對《修訂規例》的實施，食安中心已與業界舉行一系列會議，包括技術會議，及制訂相關指引，協助業界對《修訂規例》有較充分了解，及為《修訂規例》的實施作出充分之準備，特此提醒業界留意《修訂規例》之內容及實施日期。

21. 有業界代表詢問是否需要同時化驗食物中之總砷及無機砷，以符合《修訂規例》的要求。馬嘉明女士回答說，《修訂規例》中已針對不同食物種類，具體列明總砷及無機砷的上限，業界可根據《修訂規例》的要求及食物之種類來決定化驗總砷或無機砷。

22. 一位業界代表表示，由於業界普遍把複合食品的配方列為機密，將令《修訂規例》中針對複合食品內的所有配料所含的某指明金屬的上限之條款(將每一配料所含的該金屬的上限，乘以該配料在該食所佔比重（以重量計）所得之數的總和) 難以實施。馬嘉明女士指類似條款已列明於現行的《食物內除害劑殘餘規例》。賴友裕先生回答說，在有需要情況下，食安中心將根據《食物安全條例》(第 612 章) 向有關業界查詢複合食品中各種配料所佔百分比，以便作出相關檢測及判斷。

23. 一位業界代表詢問，由於《修訂規例》將適用於食物的可食用部分，而很多蔬菜（例如菜心和白菜）的外圍部分比起其他部分（例如內部及中央部分）較易受到污染，因此

憂慮檢測不同食品部分而令讀數有所偏差。馬嘉明女士回答說，業界可參考《修訂規例》的指引，其中列明了食品法典委員會就處理水果或蔬菜樣本金屬雜質含量上限適用的食品部分的建議。

其他事項

使用煎炸油業界指引擬稿

24. 鄧晞好博士向與會者簡述，2017 年香港理工大學食物安全及科技研究中心（下稱研究顧問）受政府委託，進行一項「使用中的煮食油」研究，目的是制訂有關使用煎炸油業界指引，冀協助本地業界確保食物安全及提升食物品質。她分享了研究顧問在業界諮詢大會、問卷調查及食肆探訪所採集的資料，以及相關研究結果。鄧晞好博士再向與會者簡介研究顧問編制的「使用煎炸油業界指引」擬稿及海報，並邀請與會者就指引及海報擬稿給予意見，以冀製作出一套業界可行的指引。

25. 一名業界代表詢問，會否針對反式脂肪油進行相關研究。鄧晞好博士回答說，根據這項研究的市場調查，市面食肆普遍使用大豆油及菜籽油來油炸食物，因此大豆油及菜籽油為是次研究的主要對象。主席補充說，這個研究並沒有包括業界使用反式脂肪作煎炸油。他指出業界在製作食物的過程中，應盡量減少部分氫化油的使用，以減少消費者從食物攝入反式脂肪，食安中心過往亦曾針對食物中反式脂肪進行相關研究。

傳達資源小組-遷往新辦公大樓

26. 孟震宇醫生向與會者簡述，食物安全中心轄下的傳達資源小組已於二零一九年七月廿二日，由九龍旺角花園街 123 號 A 花園街市政大廈 8 樓，遷往位於九龍欽州西街 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房四樓 401 室的新辦公大樓。

食物安全研討會2019

27. 孟震宇醫生向與會者簡述，食物安全研討會 2019 將於 2019 年 10 月 22 日(星期二)上午 9 時 45 分至下午 5 時舉行，地點為香港理工大學蔣震劇院，目的是:(1)讓政府與食物業界人士有機會就本港當前的重要食物安全議題交換資訊和意見;(2)務求鼓勵食物業界精益求精，攜手保障本港的食物安全，期望業界人士踴躍參加，積極參與。

謠言止於智者:泰國罐頭受愛滋病毒污染?

28. 孟震宇醫生向與會者簡述，近期，社交媒體有謠傳指有泰國生產的罐裝水果食品遭愛滋病病毒或愛滋病患者的血液污染。官方機構已證實這頁報導為不實訊息，是舊謠言重新流傳，食安中心已於幾年前作出澄清。今年 8 月中又再於食安中心 Facebook 專頁闢謠。世界衛生組織指出，愛滋病病毒不能經水或食物傳播。事實上，愛滋病毒離開人體後，很快就會死亡。

在鮮肉中使用二氧化硫

29. 關志偉先生向與會者簡述，二氧化硫是一種為食物製造業廣泛使用的添加劑，包括常用於涼果、果汁及其他食物內作防腐劑。在本港，根據《食物內防腐劑規例》(香港法例第 132 **BD** 章)的規定，任何人不得在鮮肉和未經加工的冷凍或冷藏肉中使用二氧化硫作為防腐劑。有些新鮮糧食店及街市肉檔，會使用二氧化硫保持鮮肉的色澤，從而增加肉類擺放的時間，另一方面保持已解凍的冷藏肉類的色澤，以圖蒙騙消費者，令人誤信這些肉類是新鮮的。二氧化硫這種化學物可導致氣喘等過敏性反應，部分人士會感到頭痛及噁心。食安中心進行的食物監測計劃，已包括從新鮮糧食店和街市攤檔抽取肉類進行二氧化硫、亞硝酸鹽和硝酸鹽等防腐劑測試。根據法例，任何人士售賣含有二氧化硫的新鮮、未經加工的冷凍或冷藏肉類會被檢控，最高刑罰是罰款五萬元和監禁六個月。自 2014 年至 2019 年 7 月，有關肉類中的二氧化硫監測數據的每年不合格比率

統計數字維持在 0.16 %至 2.64% 之間。食安中心給業界的建議是: (1) 不應於鮮肉中加入二氧化硫; (2) 肉類必須在衛生的環境及適當的溫度下貯存; 及 (3) 肉類應來自合法及可靠的來源。

下次會議日期

30. 下次會議日期容後決定。

31. 餘無別事，會議於下午四時三十五分結束。