

2007/11/28 AM 10:56

Dear Members of the Panel of Food Safety and Environmental Hygiene,

The Hong Kong Dietitians Associations (HKDA) and Hong Kong Nutrition Association had completed a survey on Dietitians/Nutritionists' View on the Revised Food Labelling Scheme in Hong Kong. A press conference was carried out on the 22nd November 2007. Enclosed please find the press release as a summary of the survey for you panel members to review. Also, we have enclosed some newspaper clippings regarding this issue.

The HKDA and HKNA sincerely hope that the Hong Kong SAR Government will consider our standpoints when revising and finalizing the nutrition labelling scheme before early 2008. We strongly urge the government to implement the scheme with no hesitation based on consumers' right on nutrition knowledge and also to improve the health of the public as soon as possible.

--

Sylvia S.W. Lam

Chairman of HKDA, Dietitian.

BSc (Nutr Sci), MSc (Nutr & Diet), Sports Dietitian (DAA), AD (HKDA)

營養標籤要易明、「每份」「百克」並列明

香港營養師協會聯同香港營養學會今年十一月進行了一項關注現時食物標籤制度的問卷調查。成功地向 73 名本地註冊營養師及營養學家收集對食物標籤制度的意見。希望可以在現時香港食物營養標籤制度建議及改動達至共識。兩會於 11 日 22 日公布以下調查結果及立場。

結果一、六成人指標籤上的營養素應以每食用份量 (per serving size)及每一百克 (per 100g)並列給市民參考及比較。

兩種營養表示(nutrient expression)的優點能互補工能上的不足。

- 市民可運用每食用份量(per serving size)來控制或決定每次進食的食物份量來達至飲食多原化。增加他們日常包裝食物所提供營養素的認知力。最重要的還是使避免因不清楚食用份量而過量進食的後果。
- 每一百克 (per 100g)能助市民以同等食物份量下作比較，助他們選出有需要或對他們最有益的產品。
- 兩者並存能減少換算上的困難。
- 業界的成本亦不會因兩者並存而增加。

結果二、七成以上受訪營養師支持保留原有草議的 1+9 制度。

表列膳食膽固醇、鈣質及膳食纖維素有助改善市民現時飲食習慣的缺點。

- 美國心臟學會於 2006 年最新建議在飲食中膳食膽固醇均是所要控制的營養素。該會建議市民從飲食中應攝取少於 300 毫克膽固醇以保持心臟健康；而膽固醇在公眾認知上影響深遠。兩會均預測大部份市民會支持保留對食品內的膽固醇含量的知情權。兩會還憂慮一些高膽固醇食品（如牛油、忌廉、罐頭肉食及香腸等）將會被忽視其高膽固醇含量。
- 我們需向公眾提倡及供應更多高鈣質及高纖維素的食品選擇如高鈣包裝食品（包括：豆腐、加鈣豆漿、果仁、罐裝連骨沙甸魚）及高膳食纖維素包裝食品（包括：穀類早餐、全麥麵包、紅糙米、乾果、急凍及罐裝蔬菜及乾豆等等）。於包裝食品上載有鈣質及膳食纖維素的資料便有效協助及鼓勵市民多選擇強化的健康食品。

結果三、八成人贊成反式脂肪需強制性地列在食物標籤上及立法制定其健康聲稱的定義。

需強制性地列出反式脂肪有助改善市民心臟健康

- 基於醫學証明反式脂肪對於心臟健康有負面影響，同時港人亦關注本地食品反式脂肪含量。
- 而食品製造商有見及此亦會運用一些健康聲稱的銷售手法增加銷量，例如「不含反式脂肪 (Trans fat free)」，因此便更需立法制定其各項定義。

其他結果

- 四、六成受訪者認為應設立「低糖 (low sugar/less sugar)」及立法制定其健康聲稱的定義。
- 五、七成受訪者認為在市場上需求或銷量較少的預先包裝食物(例如入口地道食物及有機食物)並不建議可獲豁免(69%)。
- 六、六成人指每天攝取值百分比(% NRV)是非必要的
- 七、過半成受訪者指食物標籤制度的寬限期不應延遲至 2 年，應盡快實施。

總結: 香港營養師協會及香港營養學會希望香港政府在 2008 年年頭在修訂及審議現時香港食物標籤制度前作出慎重考慮。並建議香港政府在保障市民對食物營養認知權及促進市民健康的大前題應，盡快實施一個完善及完整的食物標籤制度。

香港營養師協會簡介 聯絡人: 香港營養師協會會長林思為

「香港營養師協會」有限公司於 2001 年註冊成立，會員全是本港註冊營養師。一直以來，為聯絡及團結本地執業營養師作出貢獻，擔當專業領導的角色。對內為會提供專業培訓機會，對外則致力推廣營養健康的訊息，亦積極遊說香港政府關注本地營養師註冊需要。20 年間的努力，確立『香港營養師協會』作為領導營養師專業的角色。

香港營養學會簡介 香港營養學會候任會長丁浩恩

「香港營養學會」有限公司於 1994 年註冊成立，會員全是本港註冊營養師及營養學家。致力向香港市民推廣營養健康的訊息。亦會跟政府機構合作科學研究及舉行公共教育活動。以專業意見解釋與營養飲食有關的爭論和交流專業知識。



反式脂肪 政府研強制標示

【本報記者沈韻姬報道】營養標籤制將於下月提交立法會討論，據悉政府擬將反式脂肪列為強制標示項目，但考慮容許銷量少的食品豁免標示，方便種類繁多但銷量少的食品進口。

銷量少食品 或可豁免

不過，營養業界昨促請當局維持原來的「1+9」方案，並堅持不予豁免。

政府把原定強制標示的「1+9」營養標籤制，即1項熱量加9項營養素，減至「1+6」，並在有「低脂」等營養聲稱時，才需標示反式脂肪含量，惹來立法會及營養業界反對。政府消息人士透露，有意強制標示反式脂肪列，標籤制會變成「1+6+1」，但最終要視乎政黨意見。

對於食物界要求每年進口10萬件的食品可獲豁免，消息人士指可考慮，直言少人吃的芝士等食品，若進口商不願配合本地標籤制而取消進口，將減少市場選擇；但以10萬件作界綫太多，需再作研究，本地製的少銷量食品亦會獲豁免。

消息人士又稱，無營養標籤的食品或要分開出售，業界亦需滙報銷量，當銷量接近豁免上限，便會要求加標籤。政府早計劃，面積細的店舖或小麵包店即製即包裝的麵包，均不用標籤。

營養業界將於下周約見食物及衛生局局長周一嶽，香港營養師協會及香港營養學會訪問了73名註冊營養師及營養學家，發現7成人支持保留「1+9」方案，支持「1+6」方案只得1成，8成人更要求強制標示反式脂肪。

八成受訪者均贊成 食物標籤名副其實

【本報訊】香港營養師協會聯同香港營養學會今年十一月進行了一項關注現時食物標籤制度的意見調查，成功訪問了七十三名本地註冊營養師及營養學家的意見。結果發現，六成人提出標籤上的營養素應以每食用分量和每一百克並列給市民參考及比較。有八成人贊成脂肪需強制性地列在食物標籤上及立法制定其健康聲稱的定義。

反式脂肪將列入強制標籤

【本報訊】政府將於明年初向立法會提交營養標籤條例草案，消息透露，政府會改變早前的構思，將「反式脂肪」列入強制標籤之一，由以前熱量加6種核心營養素，增至熱量加7種核心營養素。政府亦考慮強制營養標籤增加中小企經營成本，會豁免供應量小的食品，如麵包一類的即製食品，不需提供營養標籤。

食物及衛生局早前提出「1+6」的

營養標籤方案，規定食物包裝上標明熱量加6種核心營養素，包括蛋白質、碳水化合物、脂肪、飽和脂肪、鈉和糖。

供應量小食品獲豁免

但是有關方案被立法會議員強烈批評，指不顧市民健康，特別是沒有加入反式脂肪及膽固醇。其後政府構思，若食物聲稱是低脂，必須列明反式脂肪及膽固醇含量。

食衛局局長周一嶽早前表示，會「積極考慮」市民對管制反式脂肪標籤的訴求。消息透露，政府會將反式脂肪加入強制標籤項目之一，當局亦會豁免供應量小的食品，毋須提供營養標籤，但供應商要定期提交銷售量資料。

此外，香港營養師協會及香港營養學會的調查發現，7成受訪者要求保留最初「1+9」方案，包括反式脂肪及訂立「低糖」的定義。

■ 責任編輯：陳大衛

HONG KONG NEWS 香港新聞

食品標籤或減料 3營養素免申報

【本報訊】(記者 岑思敏) 食環署擬明年初向立法會提交包裝食物營養資料標籤法案，與2004年所草擬的方案有出入，要求提供的營養資料，由原來建議的熱量加9種主要營養素「1+9」，改為「1+6」。營養業界認為，有關修訂將會妨礙市民對食物營養價值的知情權，將於下周三與食物及衛生局局長周一嶽會面，要求當局改變初衷。



營養師：消費者恐遭誤導

香港營養師協會會長林思為(圖)稱，協會非常關注修訂後的資料只提供熱量及6項主要營養素「1+6」的資料，而非原先草擬的「1+9」，認為會大大影響本港消費者對食物營養價值的知情權。

林思為指出，被撤出營養素表的膽固醇、鈣質和膳食纖維，對市民健康有影響，食品上表列這3種營養素將有助改善市民現時飲食習慣的缺點。她稱，現時市面上有產品看似高纖、高鈣，但實際上並不是，一旦政府放寬營養資料標籤，不排除有產品會利用法律漏洞，以包裝誤導顧客。

香港營養師協會和香港營養學學會同時建議，當局加入對低糖、反式脂肪含量的定義，又提議食品須列出每100克和食用量的營養指示，又反對低銷量食品獲豁免於營養資料標籤制度。