立法會
食物安全及環境衞生事務委員會
特別會議

推行營養資料標籤制度

二零零九年六月二十二日

大綱

A. 營養資料標籤制度背景

B. 推行營養資料標籤制度準備工作

i. 協助食物業界遵行法例規定的措施

ii. 宣傳和教育工作

A. 營養資料標籤制度背景

- 《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》
- 兩年寬限期：2010年7月1日開始生效
- 與業界保持緊密溝通
  - 方便營商諮詢委員會及其零售業工作小組
  - 業界論壇/會議

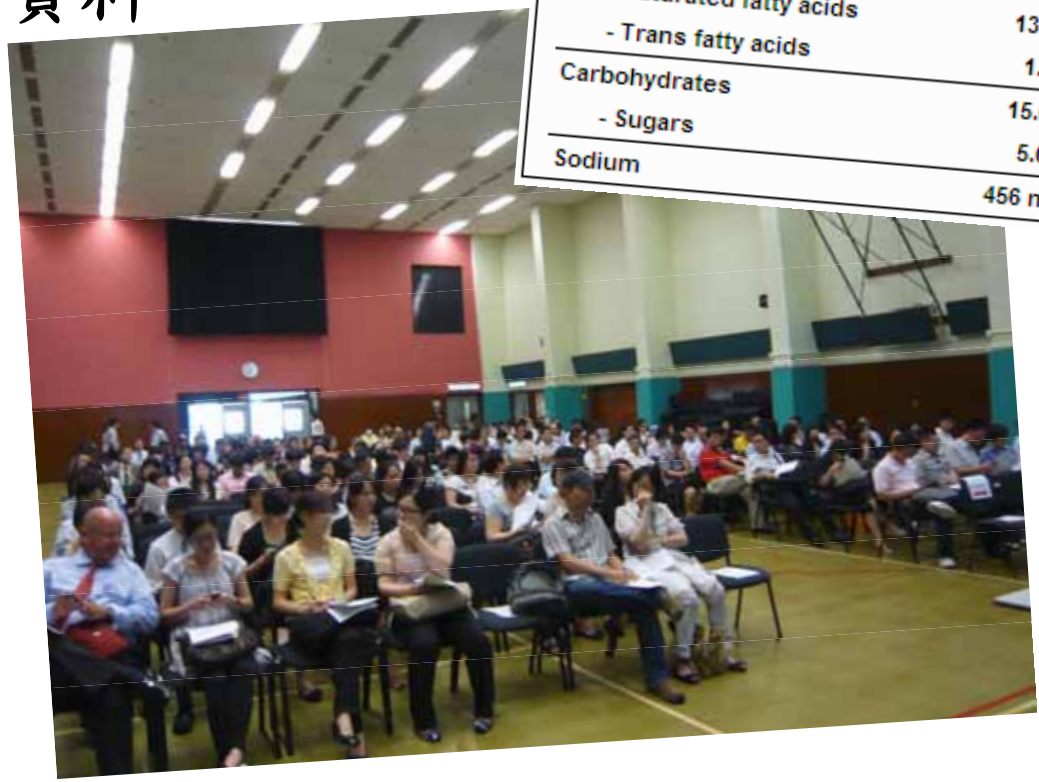
A. 營養資料標籤制度背景

- 預先包裝食物
- 營養資料標籤及營養聲稱
- 能量及七種核心營養素:
  - (i)蛋白質
  - (ii)碳水化合物
  - (iii)總脂肪
  - (iv)飽和脂肪
  - (v)反式脂肪
  - (vi)鈉
  - (vii)糖

Bi. 協助食物業界遵行法例規定

1. 小量豁免
2. 化驗支援
3. 技術指引及網上資料
4. 業界工作坊
5. 電話查詢服務
6. 營養標籤計算器
7. 市場調查

Nutrition Information	
	Per 100 g
Energy	339 kcal
Protein	23.0 g
Fat, Total	20.0 g
- Saturated fatty acids	13.0 g
- Trans fatty acids	1.1 g
Carbohydrates	15.0 g
- Sugars	5.0 g
Sodium	456 mg



1.小量豁免

- 每年銷售量為30 000 件或以下的預先包裝食物
- 沒有營養聲稱
- 食物製造商／進口商可向食環署署長申請豁免
- 遵守由食環署署長訂定的條件，包括每月向食環署報告有關食品在進口商/製造商層面的銷售量

1.小量豁免

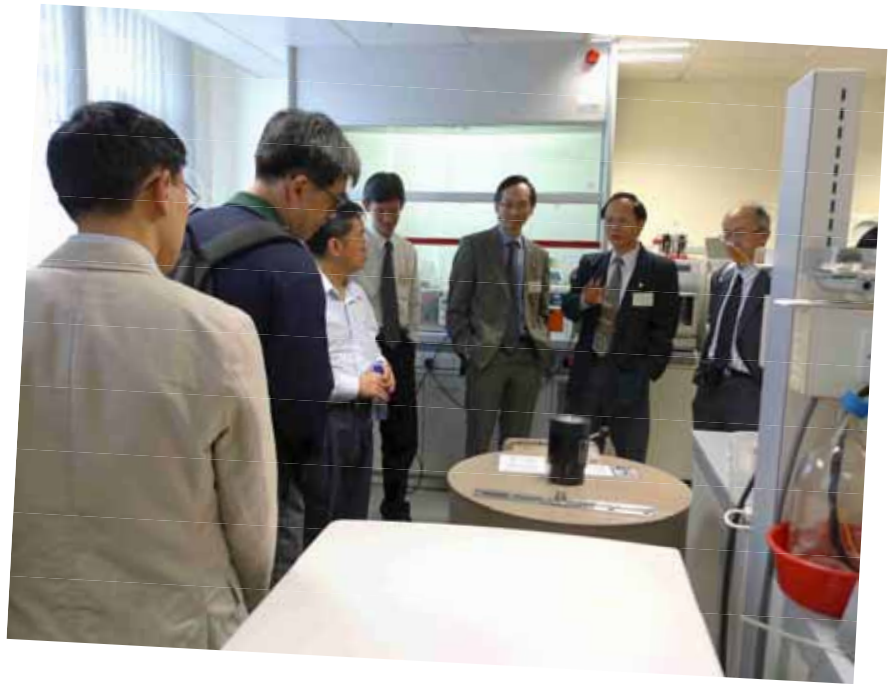
- 2010年1月1日起: 某些主要的零售商不會接受不符合營養資料標籤規定的貨品
- 2009年6月2日舉行業界會議: 業界支持中心的計劃 –
  - 於2009年8月中提供小量豁免申請表格
  - 於2009年9月1日開始處理申請
  - 以先提交先處理的方式審批申請
  - 盡快處理申請:在2009年12月18日或之前回應在2009年10月31日前提交的申請
  - 成功申請者須於2010年7月的指定期限內繳付豁免費用
  - 豁免的生效日期為2010年7月1日

2. 化驗支援

- 實驗室間的測量比對
- 《檢測方法技術指引》
- 營養資料標籤檢測方法特別研討會（與香港認可處合辦）
- 在內地為食物業界和化驗服務機構舉辦簡介會

2. 化驗支援

- 本港已有七家私營實驗室可提供營養素檢測服務:
  - 能量、七種核心營養素及其他個別營養素
- 營養素方面的工作量大多低於最高檢測量
- 如有需求可提升檢測量或請內地/ 海外的合作伙伴協助進行檢測
- 中心於五月致函提醒他們採用合適的檢測方法



3. 技術指引及網上資料

2008年6月發出兩份技術指引：

- 營養標籤及營養聲稱技術指引
- 營養標籤及營養聲稱檢測方法技術指引

4. 業界工作坊

- 2008年7月開始
  為業界舉辦工作坊

- 已舉辦了 11 個工作坊
- 超過 1 300 人參加

5. 電話查詢服務

- 支援熱線(2381 6096):
  直接答覆查詢

- 三語電話熱線(2868 0000):
  有關營養資料標籤制度的
  錄音信息

6. 營養標籤計算器

Nutrition Information 營養資料

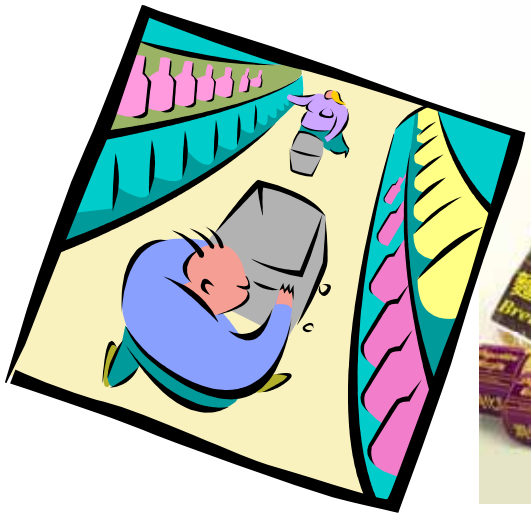
Serving(s) Per Package / 每包裝所含食用分量數目 : 2
Serving Size / 食用分量 : 50 g / 克

	Per Serving / 每食用分量	%Chinese NRV Per Serving/ 每食用分量的中國營養素參考值百分比
Energy / 能量	170 kcal / 千卡	8%
Protein / 蛋白質	11.5 g / 克	19%
Fat, Total / 脂肪總量	10.0 g / 克	17%
- Saturated Fat / 飽和脂肪酸	6.5 g / 克	33%
- Trans Fat / 反式脂肪酸	0.6 g / 克	--
Carbohydrates / 碳水化合物	7.5 g / 克	3%
- Sugars / 糖	2.5 g / 克	--
Sodium / 鈉	228 mg / 毫克	11%

- 2009年3月推出(上載食物安全中心網頁)
- 2009年6月12日舉辦經驗分享座談會

7. 市場調查

- 評估營養資料標籤制度對市面預先包裝食物供應的影響
- 獨立顧問公司在制度推行之前和之後進行多項市場調查
- 首項調查將於2009年10月前展開



Bii.宣傳和教育工作

- 營養標籤教育工作小組:伙伴協作及有效溝通
- 為期三年（2008-2011）
- 分三個階段進行
- 有系統的評估

營養資料標籤宣傳及公眾教育運動於2009年3月12日正式展開

Bii.宣傳和教育工作

派發紀念品

檯曆

智能卡套

Bii.宣傳和教育工作

磁石貼

餐墊

Bii.宣傳和教育工作

營養素含量聲稱袋裝卡

與消委會合作進行
有關營養素的研究

Bii.宣傳和教育工作

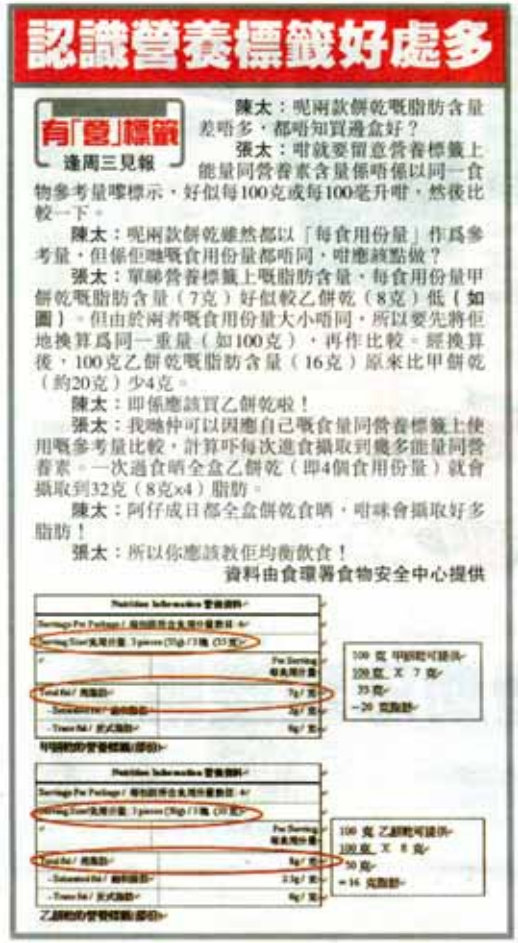
食物安全日2009 - 7 月11日


營養標籤多面睇
了解
營養聲稱
營養標籤多面睇
善用營養標籤
選擇“三低”的食物
營養標籤多面睇
如何閱讀
營養標籤
營養標籤多面睇
能量及
營養素
食物安全中心
Centre for Food Safety

多款小冊子

Bii.宣傳和教育工作

海報



認識營養標籤好處多

有「營」標籤 達周三見報

陳太：呢兩款餅乾嘅脂肪含量差唔多，都唔知買邊盒好？

張太：咁就要留意營養標籤上能量同營養素含量係唔係以同一食物參考量嚟標示，好似每100克或每100毫升咁，然後比較一下。

陳太：呢兩款餅乾雖然都以「每食用份量」作爲參考量，但係佢哋嘅食用份量都唔同，咁應該點做？

張太：單睇營養標籤上嘅脂肪含量，每食用份量甲餅乾嘅脂肪含量（7克）好似較乙餅乾（8克）低【如圖】。但由於兩者嘅食用份量大小唔同，所以要先將佢地換算爲同一重量（如100克），再作比較。經換算後，100克乙餅乾嘅脂肪含量（16克）原來比甲餅乾（約20克）少4克。

陳太：即係應該買乙餅乾啦！

張太：我哋仲可以因應自己嘅食量同營養標籤上使用嘅參考量比較，計算吓每次進食攝取到幾多能量同營養素。一次過食晒全盒乙餅乾（即4個食用份量）就會攝取到32克（8克x4）脂肪。

陳太：阿仔成日都全盒餅乾食晒，咁咪會攝取好多脂肪！

張太：所以你應該教佢均衡飲食！

資料由食環署食物安全中心提供

報章專題文章

Bii.宣傳和教育工作

其他資源及活動–

- 在電視和電台播放節目及宣傳片段
- 巡迴展覽及健康講座
- 為教育伙伴舉辦導師培訓工作坊
- 主題教育短片
- 教材套
- 電腦遊戲

謝謝！


洋蔥湯 Onion Soup
Nutrition Information 營養資料
Servings Per Package / 每包裝所含食用分量數目: 2
Serving Size / 食用分量: 1/2 can (150 g) / 1/2罐 (150克)
Per Serving / 每食用分量
Energy / 能量 69 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質 4.6 g / 克
Total fat / 總脂肪 2.1 g / 克
- Saturated fat / 飽和脂肪 0.3 g / 克
- Trans fat / 反式脂肪 0 g / 克
Carbohydrates / 碳水化合物 10.0 g / 克
- Sugars / 糖 4.1 g / 克
Sodium / 鈉 1290 mg / 毫克