

食物添加劑

知多一點點



食物安全中心
Centre for Food Safety

什麼是食物添加劑？



食物添加劑是指在食物加工處理、包裝、運輸或貯存過程中，為某個技術目的而添加於食物內的天然或人工物質。根據香港法例，食物添加劑不包括用作加強食物養分的維他命和礦物質，以及鹽、香草和香料等調味料。

食物添加劑的作用



食物添加劑可用以抑制微生物生長，以提高食物的安全和品質；防止食物因氧化而變質，以延長食物的保質期；加強味道和氣味；穩定或保持色澤；以及改善食物的質地和稠度。食物添加劑對食物製造、加工處理、包裝、運輸和貯存起重大作用，讓消費者可以合理的價格選購各種質素穩定的食物。食物添加劑種類繁多，常用的包括防腐劑、抗氧化劑、甜味劑、染色料、增味劑、增稠劑、乳化劑等。

食物添加劑的使用原則

- 用量要適當，以免影響消費者健康。
- 使用食物添加劑必須帶來好處、不會危害消費者健康或誤導消費者，並達致以下一項或多項技術作用，而這些作用不能以其他既符合經濟原則而在科技上又可行的方法達致：
 1. 保存食物的營養價值；
 2. 為有特別膳食需要的消費者提供含有所需成分的食物；



食物添加劑

3. 更有效保持食物的品質或穩定性，或改善其色香味；
4. 有助食物的加工處理、包裝、運輸及貯存，但不可利用添加劑來掩蓋在上述過程中已變壞的原料，或處理失當（包括衛生欠佳）所造成的後果。

- 使用食物添加劑時，必須符合法例訂明的“優良製造規範”內的條件。



給業界的建議

- 食物製造商應按上述的原則來配製食物，不應濫用食物添加劑，以保證食物適宜供人食用。
- 小心選擇食物添加劑，只可添加適當的種類和分量，以達致預期的效果。
- 使用食物添加劑時，必須符合“優良製造規範”內的條件，包括：
 1. 添加劑的用量不應多於實際所需；
 2. 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的添加劑，如並非為對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使用，其分量應減低至合理可行的程度；及
 3. 與配製和處理一般食物配料一樣，必須注意衛生和食物安全。
- 業界應注意《公眾衛生及市政條例》（香港法例第132章）對使用和標示食物添加劑的監管規定，如有疑問，應徵詢食物專家或有關當局的意見。
- 業界可登入聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會的網站

<http://www.codexalimentarius.net/web/jecfa.jsp>，參考食物添加劑的安全評估結果和規格。

知多一點點

給市民的建議



- 從信譽良好的店鋪購買食物。
- 細閱預先包裝食物的標籤，尤其是配料表所列的食物添加劑。
- 容易有過敏反應的人士（如哮喘病患者）可能會因攝入二氧化硫等食物添加劑而出現過敏反應。因此，應小心選擇食物，如有需要，應徵詢醫務人員的意見。
- 盡量避免選擇顏色、氣味和質地異常的食物；當發現食物味道有異，應停止食用。
- 向食物安全中心呈報食物異常的情況，以便調查和跟進。
- 注意飲食均衡，以免因偏食而過量攝取某種食物添加劑。

法例規管



食物製造商如欲在食物內使用食物添加劑，必須確保使用的種類和分量符合法例規定。

使用食物防腐劑時，應留意有關的防腐劑是否獲准在該類食物中使用，而使用的分量亦須符合法例規定。苯甲酸、二氧化硫及硝酸鈉是法例准許的防腐劑，但只可在某些食物中使用，而分量亦有規定。

食物製造商如需更多資料，可參考《公眾衛生及市政條例》下的規例：

1. 《食物內防腐劑規例》；
2. 《食物內染色料規例》；
3. 《食物內甜味劑規例》；及
4. 《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》。



查詢

如有查詢，請與食物安全中心傳達資源小組聯絡（電話：2381 6096）或致電食物環境衛生署24小時熱線2868 0000。