

# 《食物內防腐劑規例》（第132章） 的建議修訂

第一次業界技術會議  
2023年8月23日

# 內容

- 背景
- 建議修訂的內容
- 公眾諮詢和未來路向

# 背景

# 行政長官2022年施政報告

## ● 政策措施之一

- 分階段審視和更新有關食物中添加劑的食物安全法例
- 進一步提升食物安全

## ● 首階段工作

- 檢視《食物內防腐劑規例》（第132BD章）內防腐劑和抗氧化劑的標準



# 防腐劑和抗氧化劑的用處

## ● 防腐劑

- 限制有害微生物生長
- 保護食物以避免因微生物引起的變壞和腐爛

## ● 抗氧化劑

- 保護食物以避免受氧化而變壞
- 油脂變質、變色

- ✓ 延長保質期
- ✓ 避免因腐壞而造成浪費

# 本地防腐劑和抗氧化劑的規管

- 《食物內防腐劑規例》（第132BD章）
  - 規管食物中的防腐劑和抗氧化劑的使用
  - 採用「准許列表」方式規管
    - ✓ 輸入、為供售賣而製造或售賣的食物
    - ✓ 只可含有指明的准許防腐劑或抗氧化劑
    - ✓ 含量不得超出指明的最高准許含量

# 本地防腐劑和抗氧化劑的規管

## 第132BD章 (附表 1)

採用「**准許列表**」  
方式規管

清楚列明食物中准許使用的防腐劑或抗氧化劑

清楚列明不得超出指明的最高准許含量

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量(百萬分率, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
4.5	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果	210	苯甲酸	800	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
		512	氯化亞錫	20	註 11
4.6	果醬、果凍、柑橘果醬	200	山梨酸	1000	註 18
		218	對羥基本甲酸甲酯	500	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	130	註 9

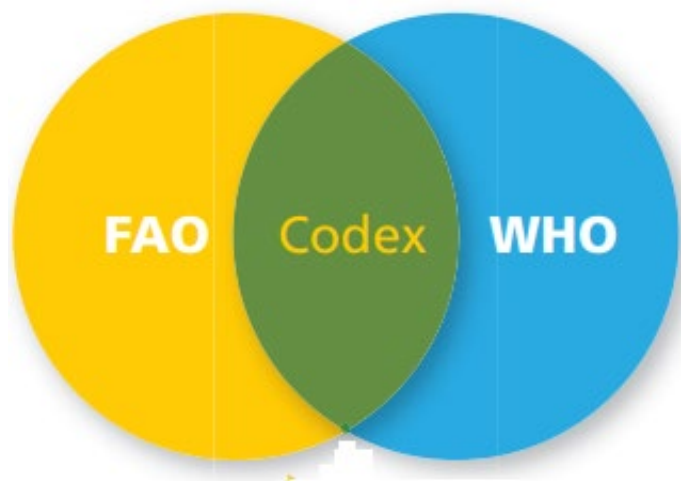
# 本地防腐劑和抗氧化劑的規管

- 防腐劑和抗氧化劑
  - 主要用於加工食品
- 加工食物來源
  - 主要來自世界各地

- 國際食品標準
  - 消除貿易壁壘
  - 食品法典委員會



# 食品法典委員會



# 食品法典委員會

- 糧農組織和世衛組織於60年代成立
  - 188 個成員國和 1 個成員組織（歐盟）
  - 食品法典的標準是由成員國共同協商制定
- 國際食品標準、操作規範
  - 保障消費者健康
  - 確保公平食品貿易（消除貿易壁壘）
  - 世界貿易組織認可為食品安全標準制定機構
  - 最重要的國際參考準則

# 《食品添加劑法典委員會》

- 食品添加劑法典委員會

- 中國是主持國（自2007年起）
- 主席是中國代表
- 制定添加劑標準

- 《食品添加劑通用標準》中所有添加劑（包括防腐劑／抗氧化劑）



- 通過嚴格評估

- 可用於食物

不會影響健康

# 《食品法典委員會標準》

## ● 防腐劑和抗氧化劑

### ➤ 在食物中的使用量規定：

(1) 指明「最大使用量」

以數值表示「最大使用量」

食品类别	最大使用量
苯甲酸	
乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	300 mg/kg
脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	1000 mg/kg
水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	1000 mg/kg
脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg
干制水果	800 mg/kg
醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg
果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg
果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	1000 mg/kg
糖渍水果	1000 mg/kg

# 《食品法典委員會標準》

## ● 防腐劑和抗氧化劑

➤ 在食物中的使用量規定：

(2) 使用量以「GMP」表示

不必以數值表示  
「最大使用量」

JECFA 評估有關添加劑

✓ 沒有安全問題

食品法典委員會

✓ 不必以數值形式表示「最大使用量」

✓ 使用應符合優良製造規範原則

### 二氧化碳

食品类别	最大使用量
发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP
凝乳（原味）	GMP
灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打和搅打的稀奶油，和低脂稀奶油（原味）	GMP
去皮或切块的新鲜水果	GMP
生面制品、面条及其类似产品	GMP
经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP

# 建議修訂的內容

# 建議修訂

- 原則：
  - 以《食品法典委員會標準》為骨幹
  - 輔以內地和其他主要食品貿易伙伴的相關標準
- 建議修訂的主要範圍：
  - a) 更新「防腐劑」和「抗氧化劑」的定義
  - b) 更新「准許列表」中准許防腐劑/抗氧化劑名單
  - c) 更新/制訂准許防腐劑和抗氧化劑的最高准許含量
    - 包括GMP添加劑名單
    - 即可按照優良製造規範原則在食物中適量使用的添加劑

# 建議更新的防腐劑定義

防腐劑 (preservative) 指保護食物免受微生物而致的變壞以延長食物保質期，於食物加工的任何階段中添加於或使用於食物內或食物上而通常不視為或用作食物的任何物質，

但不包括—

- (a) 食鹽 (氯化鈉) ；
- (b) 糖 ；
- (c) 酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇、一醋酸精 ；
- (d) 草藥或蛇麻草浸膏 ；
- (e) 用作調味的香料或香精油 ；
- (f) 透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；或
- (g) 任何添加在食物中作為營養素的維他命和礦物質。

參考《食品法典委員會標準》



# 建議更新的抗氧化劑定義

抗氧化劑(antioxidant)指保護食物免受氧化而致變壞以延長食物保質期，於食物加工的任何階段中添加於或使用於食物內或食物上而通常不視為或用作食物的任何物質，但不包括任何添加在食物中作為營養素的維他命和礦物質。

參考《食品法典委員會標準》

# 更新「准許列表」中的防腐劑／抗氧化劑

- 以《食品法典委員會標準》為骨幹，再輔以內地和其他主要食品貿易伙伴的相關標準

	現行第132BD章防腐劑／抗氧化劑數目：	32
+	新增防腐劑／抗氧化劑數目：	29 (25+4)
-	從現行第132BD章剔除防腐劑／抗氧化劑數目：	3
	建議防腐劑／抗氧化劑的總數：	58

- 所有新增防腐劑／抗氧化劑
  - JECFA已嚴格評估，不會影響健康

- 三種被剔除的防腐劑（碳酸銅、二苯基、甲酸）
  - 安全，不會影響健康
  - 被其他添加劑取代

## 現行第132BD章和建議修訂的比較：准許使用的防腐劑和抗氧化劑

現行第132BD章准許使用的防腐劑和抗氧化劑	建議修訂內 <u>額外</u> 准許使用的防腐劑和抗氧化劑
1. 苯甲酸鹽	1. 冰醋酸
2. 經丁化作用的羥基茴香醚 (BHA)	2. 抗壞血酸, L-
3. 經丁化作用的羥基甲苯 (BHT)	3. 抗壞血酸酯
4. 丙酸鈣	4. 乙酸鈣
5. 二甲基二碳酸鹽	5. 抗壞血酸鈣
6. 十二(烷)基梛酸鹽	6. 乳酸鈣
7. 乙氧基喹	7. 二氧化碳
8. 乙二胺四乙酸鹽	8. 檸檬酸
9. 葡萄糖酸亞鐵	9. 檸檬酸和脂肪酸甘油酯
10. 愈瘡樹脂	10. 異抗壞血酸
11. 六亞甲基四胺	11. 葡萄糖氧化酶
12. 對羥基苯甲酸鹽	12. 卵磷脂
13. 檸檬酸異丙酯類	13. 一氧化二氮
14. 溶菌酶	14. 磷酸鹽
15. 納他霉素 (游霉素)	15. 乙酸鉀
16. 尼生素	16. 乳酸鉀
17. 硝酸鹽	17. 乙酸鈉
18. 亞硝酸鹽	18. 抗壞血酸鈉
19. 辛基梛酸鹽	19. 二乙酸鈉
20. 苯基苯酚	20. 異抗壞血酸鈉
21. 丙酸鉀	21. 乳酸鈉
22. 丙酸	22. 酒石酸鹽
23. 丙基梛酸鹽	23. 生育酚
24. 丙酸鈉	24. 檸檬酸三鈣
25. 山梨酸鹽	25. 檸檬酸鉀
26. 氯化亞錫	26. 過氧化苯甲酰 (新增自食品法典委員會標準)
27. 亞硫酸鹽	27. 月桂酰精氨酸乙酯 (新增自食品法典委員會標準)
28. 特丁基對苯二酚 (TBHQ)	28. 迷迭香提取物 (新增自其他地方標準)
29. 硫代二丙酸鹽	29. 硬脂酰檸檬酸酯 (新增自食品法典委員會標準)
<del>30. 碳酸銅 (建議刪除)</del>	
<del>31. 二苯基 (建議刪除)</del>	
<del>32. 甲酸 (建議刪除)</del>	

# 更新最高准許含量

- 以《食品法典委員會標準》為骨幹，再輔以內地和其他主要食品貿易伙伴的相關標準
  - 最高准許含量由900多個增至2000多個
  - 食物分類系統會按最新《食品法典委員會標準》更新

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量(百萬分率, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
4.5	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果	210	苯甲酸	800	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
		512	氯化亞錫	20	註 11

# 若干奶類產品中的磷酸鹽 (1)

- 磷酸鹽在下列奶類產品中的使用：
    - 加糖煉奶、加糖淡奶、加糖脫脂煉奶、加糖離脂煉奶、不加糖煉奶及不加糖淡奶
    - 牛油
    - 忌廉
- 應遵從《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章）附表1第III部的規定

# 若干奶類產品中的磷酸鹽 (2)

## 第 III 部

### 若干奶類產品中的添加劑

#### 第 1 分部 ——

加糖煉奶、加糖淡奶、加糖脫脂煉奶、  
加糖離脂煉奶、不加糖煉奶  
及不加糖淡奶中的添加劑

項	添加劑	最高含量
	<b>酸度調節劑</b>	
6.	碳酸鈣類	凡含有一種添加劑，每千克含 2 克 在無水物質狀態的該添加劑；凡含 有多於一種添加劑，每千克含 3 克 在無水物質狀態的該等添加劑
7.	磷酸鈉類	
8.	磷酸鉀類	
9.	磷酸鈣類	
10.	二磷酸鹽類	
11.	三磷酸鹽類	
12.	聚磷酸鹽類	
13.	碳酸鈉類	
14.	碳酸鉀類	

## 第 2 分部 —— 牛油中的添加劑

項	添加劑	最高含量
	<b>酸度調節劑</b>	
1.	磷酸鈉類	每千克含 2 克

## 第 3 分部 —— 忌廉中的添加劑

項	添加劑	最高含量
	<b>穩定劑</b>	
9.	磷酸鈉類	無論使用一種或多於一 種添加劑，每千克含 2 克 (以五氧化二磷 (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) 計)
10.	磷酸鉀類	
11.	磷酸鈣類	
12.	二磷酸鹽類	
13.	三磷酸鹽類	
14.	聚磷酸鹽類	

# 第2欄 – 准許食物添加劑名稱說明 (1)

- 建議修訂與《食品法典委員會標準》一致，例：

	現行第132BD章	建議修訂
1	苯甲酸	苯甲酸鹽
2	乙二胺四乙酸二鈉	乙二胺四乙酸鹽
3	對羥基苯甲酸乙酯 對羥基苯甲酸甲酯	對羥基苯甲酸鹽酯類
4	鄰苯基苯酚	苯基苯酚
5	硝酸鈉	硝酸鹽
6	亞硝酸鈉	亞硝酸鹽
7	山梨酸	山梨酸鹽
8	二氧化硫	亞硫酸鹽
9	硫代二丙酸	硫代二丙酸鹽

## 第2欄 – 准許食物添加劑名稱說明 (2)

### ● 其替代物可參考諮詢文件附件III

項	准許防腐劑或抗氧化劑 (國際編碼系統編號)	准許防腐劑或抗氧化劑 可使用的替代物 (如有) (國際編碼系統編號)
1.	冰醋酸 (260) #, ^	沒有替代物
2.	抗壞血酸, L- (300) #, ^	沒有替代物
3.	抗壞血酸酯 (304, 305) #	抗壞血酸棕櫚酸酯 (304) 抗壞血酸硬脂酸酯 (305)
4.	苯甲酸鹽 (210-213)	苯甲酸 (210) 苯甲酸鈉 (211) 苯甲酸鉀 (212) 苯甲酸鈣 (213)
5.	過氧化苯甲酰 (928) *	沒有替代物
6.	經丁化作用的羥基茴香醚 (BHA) (320)	沒有替代物
7.	經丁化作用的羥基甲苯 (BHT) (321)	沒有替代物
8.	醋酸鈣 (263) #, ^	沒有替代物
9.	抗壞血酸鈣 (302) #, ^	沒有替代物
10.	乳酸鈣 (327) #, ^	沒有替代物
11.	丙酸鈣 (282) ^	沒有替代物
12.	二氧化碳 (290) #, ^	沒有替代物



# 第4欄 – 最高准許含量的附註 (1)

- 就指明添加劑最高准許含量的表示提供資料，例：

	防腐劑或抗氧化劑	最高准許含量的表示	欄4的相關附註
1	抗壞血酸酯	以抗壞血酸硬脂酸酯計。	13
2	苯甲酸鹽	以苯甲酸計。	6
3	乙二胺四乙酸鹽	以無水乙二胺四乙酸二鈉鈣計。	42
4	葡萄糖酸亞鐵	以鐵計。	68
5	六亞甲基四胺	以甲醛計。	24
6	對羥基苯甲酸鹽酯類	以對羥基苯甲酸計。	26
7	硝酸鹽	以硝酸根離子殘留量計。	18
8	亞硝酸鹽	以亞硝酸根離子殘留量計。	20
9	磷酸鹽	以磷計。	1
10	丙酸及其鈣鹽和鈉鹽	以酸計。	27
11	山梨酸鹽	以山梨酸計。	9
12	氯化亞錫	以錫計。	51
13	亞硫酸鹽	以二氧化硫殘留量計。	30
14	酒石酸鹽	以酒石酸計。	10
15	硫代二丙酸鹽	以硫代二丙酸計。	37

**現行第132BD章：  
以硝酸鈉/亞硝酸鈉計**

# 第4欄 – 最高准許含量的附註 (2)

- 說明有關最高准許含量適用於該食物分類/細分類中某些產品，例：

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
4.1.1.2	經表面處理的新鮮水果	231, 232	苯基苯酚	12	註 46

註 46 只供用於柑橘類水果。

- 說明有關最高准許含量不適用於該食物分類/細分類中某些產品，例：

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
4.1.2.4	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果	512	氯化亞錫	20	註 51 及 註 52

註 52 不包括罐頭梨和罐頭菠蘿。

# 第4欄 – 最高准許含量的附註 (3)

- 說明不同的最高准許含量適用於該食物分類 / 細分類中某些產品，例：

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
4.1.2.8	水果配製品，包括果漿、果泥、水果醬、食物面層的水果配料、椰奶和椰漿	220-228, 539, -	亞硫酸鹽	100	註 30 及 註 54

註 54 除水狀椰子製品的最高准許含量為每公斤 30 毫克。

- 說明有關最高准許含量以脂肪計，例：

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
2.1.2	植物油脂	320	經丁化作用的羥基茴香醚	200	註 12 及 註 34

註 12

計算抗壞血酸酯、經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、檸檬酸、十二(烷)基羧酸鹽、愈瘡樹脂、辛基羧酸鹽、丙基羧酸鹽、硬脂酸檸檬酸酯、特丁基對苯二酚、硫代二丙酸鹽和生育酚的含量，是按食物中的脂肪或油的重量計。

# 第4欄 – 最高准許含量的附註 (4)

- 說明有關最高准許含量以供消費者食用狀態來表示，例：

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
13.1.1	嬰兒配方產品	304, 305	抗壞血酸酯	10	註 128 及 註 137

註 128

以即食狀態計。

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
14.1.2.3	濃縮果汁	210-213	苯甲酸鹽	1000	註 6, 註 114 及 註 134

註 134

有關食物添加劑的含量，是按食物按照製造商指示調製後或以供消費者食用的形式計。

## 第4欄 – 最高准許含量的附註 (5)

- 說明有關最高准許含量，在2種或以上添加劑同時使用時的情況，例：

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統編號	名稱		
1.5.1	奶粉和忌廉粉(原味)，包括酪蛋白和酪蛋白酸鹽	320	經丁化作用的羥基茴香醚	100	註 12 及 註 14
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註 12 及 註 14

註 14

就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽、十二(烷)基倍酸鹽和特丁基對苯二酚而言，可混合使用其中 2 種或多於 2 種添加劑，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。

附註	說明
14	就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽、十二(烷)基梛酸鹽和特丁基對苯二酚而言， <b>可混合使用</b> 其中2種或多於2種添加劑，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時， <b>該等百分率合計不超過100</b> 。
19	<b>可混合使用</b> 硝酸鹽和亞硝酸鹽，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時， <b>該等百分率合計不超過100</b> 。
34	就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽、十二(烷)基梛酸鹽和特丁基對苯二酚而言， <b>可混合使用</b> 其中2種或多於2種添加劑，但前提是混合使用時的總含量，不得超過每公斤200毫克，亦不得超過個別食物添加劑在單獨使用時的最高准許含量。
35	可混合使用檸檬酸異丙酯和檸檬酸脂肪酸甘油酯，但前提是混合使用時的總含量，不得超過每公斤100毫克，亦不得超過個別食物添加劑在單獨使用時的最高准許含量。
40	可混合使用經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽和十二(烷)基梛酸鹽，但前提是混合使用時的總含量不得超過每公斤240毫克，而丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽或十二(烷)基梛酸鹽的單獨含量或其混合物的含量不得超過每公斤80毫克，而經丁化作用的羥基茴香醚或經丁化作用的羥基甲苯的單獨含量或其混合物的含量不得超過每公斤160毫克。
41	除脂肪塗醬和混合塗醬，如苯甲酸鹽和山梨酸鹽混合使用，總含量不得超過每公斤2000毫克，其中苯甲酸部分不得超過每公斤1000毫克。
50	<b>可混合使用</b> 苯甲酸鹽和對羥基苯甲酸鹽酯類，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時， <b>該等百分率合計不超過100</b> 。

附註	說明
81	可混合使用丙酸、丙酸鈉和丙酸鈣，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。
114	就苯甲酸鹽、對羥基苯甲酸鹽酯類和山梨酸鹽而言，可混合使用其中2種或多於2種添加劑，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。
138	可混合使用抗壞血酸、抗壞血酸鈉、抗壞血酸鈣和抗壞血酸棕櫚酸酯，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。
149	可混合使用異抗壞血酸和異抗壞血酸鈉，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。
151	就苯甲酸鹽、對羥基苯甲酸鹽酯類、山梨酸鹽和亞硫酸鹽而言，可混合使用其中2種或多於2種添加劑，但前提是必須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過100。
152	可混合使用經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽和十二(烷)基倍酸鹽，但前提是混合使用時的總含量不得超過每公斤300毫克，而丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽或十二(烷)基倍酸鹽的單獨含量或其混合物的含量不得超過每公斤100毫克，而經丁化作用的羥基茴香醚或經丁化作用的羥基甲苯的單獨含量分別不得超過每公斤100毫克和每公斤200毫克或其混合物的含量不得超過每公斤200毫克。

# 第4欄 – 最高准許含量的附註 (6)

## ● 說明納他霉素 (游霉素) 最高准許含量的表示

- 與《食品法典委員會標準》一致
- 與現行第132BD章最高准許含量 (以「毫克/平方分米」為單位) 水平一樣

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統編號	名稱		
1.6.1	未成熟乳酪(例如茅屋乳酪、忌廉乳酪和牛乳酪)	235	納他霉素(游霉素)	40	註 16 及 註 17

註 17 納他霉素(游霉素)的含量相當於每平方分米食物表面 2 毫克，並只可存在於離食物表面不多於 5 毫米處。

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤)	附註
		國際編碼系統編號	名稱		
8.3.1.2	未經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味碎肉製品	235	納他霉素(游霉素)	20	註 16 及 註 105

註 105 納他霉素(游霉素)的含量相當於每平方分米食物表面 1 毫克，並只可存在於離食物表面不多於 5 毫米處。



# 現行第132BD章第3(10)條

- 天然含有的添加劑\*

(10) 第(1)款不適用於天然含有任何食物添加劑的食品。



(1) 除本條另有規定外，任何人不得輸入、為供售賣而製造或售賣任何含有食物添加劑的食品。

➤ 上述條款並沒有建議修訂

\* 指防腐劑或抗氧化劑

# 另表列GMP添加劑的名單

- 建議參考《食品法典委員會標準》
  - JECFA結論：不會危害健康
  - 不必以數值形式表示「最高准許含量」
  - 可按照優良製造規範原則適量使用
  - 包含24種防腐劑／抗氧化劑
  - 另有一份指明這些添加劑並不適用於某些食物類別或個別食物的名單

# 修訂後GMP 添加劑名單

項	國際編碼 系統編號	名稱
1	260	冰醋酸
2	300	抗壞血酸，L-
3	263	醋酸鈣
4	302	抗壞血酸鈣
5	327	乳酸鈣
6	282	丙酸鈣
7	290	二氧化碳
8	330	檸檬酸
9	472c	檸檬酸和脂肪酸甘油酯
10	315	異抗壞血酸
11	1102	葡萄糖氧化酶
12	322	卵磷脂

項	國際編碼 系統編號	名稱
13	942	一氧化二氮
14	261(i)	醋酸鉀
15	326	乳酸鉀
16	283	丙酸鉀
17	280	丙酸
18	262(i)	醋酸鈉
19	301	抗壞血酸鈉
20	316	異抗壞血酸鈉
21	325	乳酸鈉
22	281	丙酸鈉
23	333(iii)	檸檬酸三鈣
24	332(ii)	檸檬酸鉀

合共：24種添加劑  
見諮詢文件附件V

# 修訂後GMP添加劑仍須受最高准許含量 (如適用)所規管的食物分類名單

編號	食物分類
1.1.1	液態奶 (原味), 包括脫脂奶、部分脫脂奶和全脂奶
1.1.2	其他液態奶 (原味) (例如原味再造液態奶、添加維他命和礦物質的非調味液態奶、減乳糖奶和以奶為主的原味飲品), 不包括屬食物分類 1.1.1、1.1.3 和 1.2 及其細分類 (如適用) 的製品
1.1.3	液態酪漿 (原味)
1.2	發酵和凝乳製品 (原味), 不包括屬食物分類 1.1.4 及其細分類 (如適用) 的調味製品, 以及屬食物分類 1.7 及其細分類 (如適用) 的甜品
1.2.1	發酵奶 (原味)
1.2.1.1	發酵後未經熱處理的發酵奶 (原味)
1.2.1.2	發酵後經熱處理的發酵奶 (原味)
1.2.2	凝乳 (原味), 不包括屬食物分類 1.7 及其細分類 (如適用) 的調味凝乳製品

1.1.4  
未曾  
列出

即GMP  
添加劑可  
使用在食  
物細分類  
「1.1.4  
調味液態  
奶飲品」

# 其他建議修訂 (1)

- 現行第132BD章第3(8)條訂明：

(8) 任何罐頭食物可含有尼生素，而任何食物則可含有因在其配製過程中使用含有尼生素的罐頭食物而導致加入的尼生素。

- 建議修訂新增了尼生素在一些指明食物的最高准許含量

編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤，除非另有指明)	附註
		國際編碼系統 <sup>5</sup> 編號	名稱		
4.2.2.4	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)或以殺菌軟袋包裝的蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)和海藻	234	尼生素	5	註 63
		321	經丁化作用的經基甲苯	200	註 12 及 註 70

# 其他建議修訂 (1)

- 現行第132BD章第3(8)條訂明：

(8) 任何罐頭食物可含有尼生素，而任何食物則可含有因在其配製過程中使用含有尼生素的罐頭食物而導致加入的尼生素。

- 建議修訂新增了尼生素在一些指明食物的最高准許含量



- 因此建議修訂第3(8)條：

- 澄清如有相關罐頭食物（包括罐頭或瓶裝）適用的尼生素最高准許含量，便應符合有關標準

# 其他建議修訂 (2)

- 建議修訂新增了一些抗氧化劑(及其最高准許含量)在指明嬰幼兒食物
  - 嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品和特殊醫用嬰兒配方產品
  - 嬰幼兒補充食品

例如:

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統 <sup>6</sup> 編號	名稱		
13.1.1	嬰兒配方產品	304, 305	抗壞血酸酯	10	註 128 及 註 137
		330	檸檬酸	優良製造規範	
		472c	檸檬酸和脂肪酸甘油酯	9000	註 128 及 註 136
		322	卵磷脂	5000	註 128
		307a, b, c	生育酚	10	註 128

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克 / 公斤, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統 <sup>6</sup> 編號	名稱		
13.2	嬰幼兒補充食品, 不包括屬食物分類 13.1 及其細分類(如適用)的製品	300	抗壞血酸·L-	500	
		304, 305	抗壞血酸酯	200	註 12 及 註 137
		302	抗壞血酸鈣	200	註 139
		263	醋酸鈣	優良製造規範	
		330	檸檬酸	5000	註 140
		472c	檸檬酸和脂肪酸甘油酯	5000	

# 其他建議修訂 ( 2 )

- 「新增」抗氧化劑
  - 參考食品法典委員會的標準更新
  - 其他地方（例如歐盟、澳洲、新西蘭、新加坡等）也有相關標準
  - JECFA評估為不會影響健康

- 這些「新增」抗氧化劑現時可在嬰幼兒食物中
  - 不包括在現時132BD章「抗氧化劑」的定義內

- 現行第132BD章第4條訂明：
  - 含抗氧化劑食物不得推薦給嬰兒及幼童食用

- 研究就第4條進行適當調整



# 其他建議修訂 (3)

- 「食物面層流質泡沫物」和「明膠製藥囊」建議從第132BD章下食物分類15中刪除
  - 食品法典委員會和我們的主要食品貿易伙伴，例如內地、歐盟、新加坡、澳洲/紐西蘭、美國及加拿大，均沒有這兩個項目設定相關添加劑的最高限量

# 其他建議修訂 (4)

- 最高准許含量的單位
  - 將由「百萬分率」轉為「毫克/公斤」
  - 參考《食品法典委員會標準》

# 總結

# 第132BD章建議修訂的摘要

- 「防腐劑」和「抗氧化劑」的定義
  - 將參考食品法典委員會的定義予以更新
- 准許使用的防腐劑／抗氧化劑由32種增至58種
  - 其中24種屬於GMP添加劑
  - 它們將另表列於經修訂的第132BD章中（見附件V）
- 更新／制訂准許防腐劑和抗氧化劑在指明食物的最高准許含量（見附件IV）

# 過渡期 (1)

- 建議在修訂規例生效後設18個月過渡期
  - 加工食物的保質期較長
  - 給予足夠的時間讓業界適應
  - 讓本地化驗機構建立相關檢測能力
- 更新《防腐劑及抗氧化劑使用指引》
  - 協助業界認識法例修訂及遵守有關規定

# 過渡期 (2)

- 在過渡期內：

- 在香港出售的任何一項食物只須完全符合現行第132BD章或修訂規例的規定，均屬合法
- 過渡期結束後，所有在香港出售的食物必須符合修訂規例
- 上述建議與《2008年食物內防腐劑（修訂）規例》的過渡期安排相同

# 公眾諮詢和未來路向

- 已展開為期三個月的公眾諮詢（至8月28日）
- 計劃在2023年年底／2024年年初向立法會提交相關的法例修訂

# 徵詢意見

- 請於諮詢期內（即2023年5月29日至8月28日）以郵寄、傳真或電郵方式把意見送交食安中心：

香港金鐘道 66 號

金鐘道政府合署 43 樓

食物環境衛生署

食物安全中心

傳真：（852） 2893 3547

電郵：[Preservative\\_consultation@fehd.gov.hk](mailto:Preservative_consultation@fehd.gov.hk)



謝謝