

《食物內防腐劑規例》的建議修訂

諮詢會

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

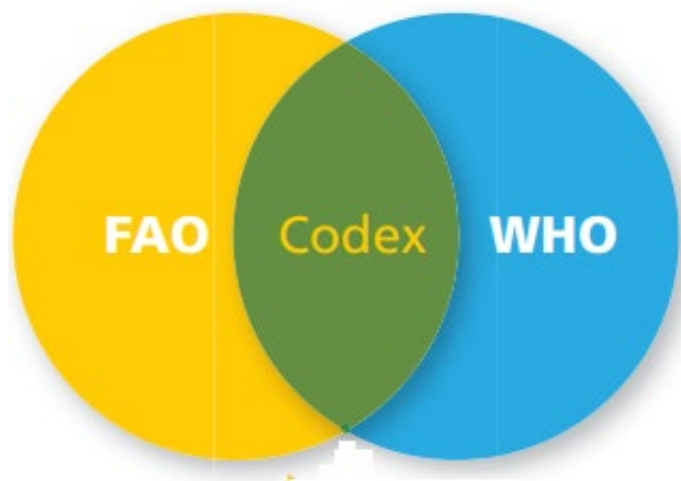
第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量(百萬分率, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
4.5	罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果	210	苯甲酸	800	註 20
		214	對羥基苯甲酸乙酯	800	註 20
		218	對羥基苯甲酸甲酯	800	註 20
		220	二氧化硫	350	註 10
		512	氯化亞錫	20	註 11
4.6	果醬、果凍、柑橘果醬	200	山梨酸	1000	註 18
		218	對羥基苯甲酸甲酯	500	註 18
		220	二氧化硫	100	註 10
		386	乙二胺四乙酸二鈉	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)
- 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
+	新增數目：	29 (25+4)
-	從現行第132BD章剔除數目：	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)
30. 碳酸銅 (建議刪除)	
31. 二苯基 (建議刪除)	
32. 甲酸 (建議刪除)	

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

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

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
		編號 系統	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 ⁶ 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 ⁶ 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)

- 食品「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，均沒有這兩個食品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》

比較建議修訂和現行《規例》

主要「添加劑—食物分類」組合的最高准許含量

建議修訂中，12個主要「添加劑－食物分類」組合的最高准許含量(MPL)較現行《規例》標準嚴格

建議的食物分類或細分類		食物添加劑	建議最高准許含量 (毫克/公斤)	現時最高准許含量 (毫克/公斤)	
1	1.4.3	凝塊忌廉(原味)	尼生素 (nisin)	10	GMP
2	4.1.1.2	經表面處理的新鮮水果(包括蘋果和梨)	亞硫酸鹽 (sulphites)	30 (龍眼、荔枝：50)	50
3	4.1.2.5	果醬、果凍、柑橘果醬	對羥基苯甲酸鹽酯類 (parabens)	250	500
4	4.1.2.6	以水果為主的塗醬	亞硫酸鹽 (sulphites)	100	500
5	4.1.2.7	糖漬水果	山梨酸鹽 (sorbates)	500	1000
6	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	亞硫酸鹽 (sulphites)	100	500

建議修訂中，12個主要「添加劑－食物分類」組合的最高准許含量(MPL)較現行《規例》標準嚴格

	建議的食物分類或細分類		食物添加劑	建議最高准許含量 (毫克/公斤)	現時最高准許含量 (毫克/公斤)
7	4.2.2.6	蔬菜、海藻，以及堅果和種子肉漿、糊和配製品(包括糖漬蔬菜)，不包括屬食物分類4.2.2.5及其細分類(如適用)的製品	亞硫酸鹽 (sulphites)	300 [糖漬類：350]	500
8	14.1.4.3	以水為主的濃縮(液態或固態)調味飲品	苯甲酸鹽 (benzoates)	250	800
9			對羥基苯甲酸鹽酯類 (parabens)	500	800
10			山梨酸鹽 (sorbates)	500	2000
11	14.2.3	葡萄酒	山梨酸鹽 (sorbates)	200	400
12	14.2.5	蜂蜜酒	山梨酸鹽 (sorbates)	200	400

建議修訂中，12個主要「添加劑—食物分類」組合的最高准許含量 (MPL) 較現行《規例》標準嚴格

- 12個主要「添加劑—食物分類」組合

- 食品法典的標準

- ✓ 由成員國共同協商制定

- ✓ 消除貿易壁壘

- 食安中心恆常食物監測計劃的數據顯示

- ✓ 香港的食品一般能符合建議的最高准許限量

建議修訂中，12個主要「添加劑—食物分類」組合的最高准許含量(MPL)較現行《規例》標準嚴格

建議的食物分類或細分類		食物添加劑	建議最高准許含量 (毫克/公斤)	現時最高准許含量 (毫克/公斤)
1	1.4.3	凝塊忌廉(原味)	10	GMP
2	4.1.1.2	經表面處理的新鮮水果(包括蘋果和梨)	30 (龍眼、荔枝：50)	50
3	4.1.2.5	果醬、果凍、柑橘果醬	250	500
4	4.1.2.6	以水果為主的塗醬	100	500
5	4.1.2.7	糖漬水果	500	1000
6	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	100	500

亞硫酸鹽在經表面處理的新鮮水果在不同地方的規管

- 建議50毫克 / 公斤 → 30毫克 / 公斤

	亞硫酸鹽 (毫克 / 公斤)
食品法典委員會	30 水果 (龍眼和荔枝除外) 50 龍眼和荔枝
內地	50 水果
歐盟	10 (只供用於鮮葡萄、新鮮荔枝和藍莓)
泰國	30 水果 (龍眼和荔枝除外) 50 龍眼和荔枝
新加坡	30 水果 (新鮮、完整且未去皮，龍眼和荔枝除外) 50 龍眼和荔枝 (新鮮、完整且未去皮)
日本	30 (其他食品)
澳洲、新西蘭	不准許
美國	不准許 (不准許添加亞硫酸鹽在擬供消費者生吃的水果或蔬菜)
加拿大	不准許 (禁止銷售添加亞硫酸鹽的任何擬供生吃的水果或蔬菜，葡萄除外)

亞硫酸鹽在經表面處理的 新鮮水果的本地情況

- 過去4年中心檢測超過**150**個新鮮水果樣本，未有檢出亞硫酸鹽
- 食安中心最近的研究亦發現，**20**個新鮮水果樣本未檢出亞硫酸鹽

總結

建議修訂第132BD章摘要

- 「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）

食物安全專家委員會

- 向食物環境衛生署署長提供意見
 - 制定食物安全措施、檢討食物安全標準，風險傳達策略等
- 專家委員會由十八位學者、食物專家、食物業人士及其他專家組成
- 現時的委員名單包括四位來自內地及海外（德國和澳洲）的專家
- 已於三月初就建議修訂諮詢專家委員會
 - 贊成參考食品法典委員會標準的建議

過渡期

- 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

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

諮詢會

日期：	2023年6月9日(星期五)	2023年6月29日(星期四)
時間：	下午2時30分至4時	下午2時30分至4時
形式：	實體會議	網上視訊會議 (Zoom Cloud Meeting)
地點：	香港灣仔皇后大道東258號 新灣仔街市1樓會議室	-
報名截止日期：	2023年6月5日	2023年6月26日

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

謝謝