

# 食物安全通訊

## 公眾篇

二零零六年 第四期

食物安全中心出版

 食物安全中心  
Centre for Food Safety

## 目錄

### 專題特寫

- (I) 食物添加劑國際編碼系統
- (II) 《食物內防腐劑規例》  
修訂建議的公眾諮詢
- (III) 食物安全專家委員會
- (IV) 聖誕派對添喜慶  
食物安全勿忘記

### 食物安全小錦囊

涼果加工各不同  
留心分類至醒目

### 食物安全計劃園地

冬至將近 進食盆菜要留神

### 讀者園地

香港有沒有“假蛋”在市面  
出售？

### 活動介紹

- (I) 《食物安全焦點》
- (II) 消費者聯繫小組
- (III) 食物安全日—食得安心  
新「煮」意開心嘉年華  
圖片花絮
- (IV) 食物安全國際研討會

專題特寫 (I)

# 食物添加劑 國際編碼系統

## 什麼是食物添加劑？

食物添加劑是指於食物製造或加工過程中加入的天然或人工合成化學物質，當中包括防腐劑、抗氧化劑、色素和甜味劑等，種類繁多。根據香港法例第132W章《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》，食物添加劑並不包括用來增加營養成分的維他命、礦物質或其他營養素，以及用作調味的鹽、香草或香料等。

## 食物添加劑的用途

不同的食物添加劑有不同的用途，其中不少添加劑能夠延長食物的貯存時間，以提高食物安全和減少浪費；有些更可改良食物的色、香、味和外觀，讓消費者可以合理的價格選購品質穩定的食物。



## 使用食物添加劑的原則

食物製造商使用添加劑時，應符合以下的原則：

1. 不應對消費者健康構成危害，或誤導消費者。
2. 使用食物添加劑必須可達致以下目的：
  - (a) 保存食物的營養價值；
  - (b) 更有效地保持食物的品質或穩定性，或改善其色、香、味；
  - (c) 在食物的加工處理、包裝、運輸及貯存階段中作為輔助劑。

但若有其他既經濟又可行的方法，便不應使用食物添加劑，而且食物添加劑不可用作掩蓋在食物製作過程中已變壞的原料、或因處理失當所造成的後果。

3. 必須符合“優良製造規範”，即是應用則用，可少用則少用，可不用則不用；而且和處理一般食物配料一樣，必須注意衛生和食物安全。



## 監管食物添加劑的使用

當食物製造商考慮使用食物添加劑時，必須確定添加劑種類及用量是否符合香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》第V部及其附屬法例《食物內防腐劑規例》、《食物內染色料規例》、《食物內甜味劑規例》和《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》。食物安全中心會監管食物添加劑的應用和執行有關法例。



## 為何要在食物標籤上列明食物添加劑的資料？



由於有些人會對個別食物添加劑有不良或過敏反應，因此，為了讓消費者知道食物含有哪些添加劑，避免選購了不合適的食物，政府制定《2004年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)規例》，規定預先包裝食物的標籤須明確載列使用的食物添加劑及其作用類別。該規例已於2004年7月9日生效，但為了讓食物製造商有充分時間適應新規定，有關修訂條例有36個月的寬限期。

## 什麼是國際編碼系統 (International Numbering System (INS))?

不少食物添加劑名稱冗長，製造商要在面積有限的標籤上標示所有添加劑全名確有困難。有見及此，規例容許製造商使用**食物添加劑國際編碼系統的識別編號代替添加劑的名稱**，或採用歐洲聯盟編碼(即國際編碼系統的編號前加上“E”或“e”字首)標示食物中所含的添加劑。

國際編碼系統是由**食品法典委員會**<sup>▲</sup>編訂，用以識別食物添加劑，以及簡化和統一食物添加劑的標示方法，一方面可方便消費者作出知情的選擇，另一方面則可避免增加業界的負擔。該系統並不包括調味劑、香口膠的基礎劑，以及特別膳食及營養添加劑。



不過，該系統內所列的化學物**並非全部獲准使用**於在香港出售的食物中，製造商應遵從香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》第V部分及其附屬法例的規定。

## 食物添加劑的分類

食品法典委員會根據食物添加劑的技術用途把它們分為23個類別，消費者可從個別添加劑所屬類別了解其作用。23個技術用途類別為：

1. 酸味劑	7. 色素	13. 麵粉處理劑	19. 推進劑
2. 酸度調節劑	8. 護色劑	14. 發泡劑	20. 膨脹劑
3. 抗結劑	9. 乳化劑	15. 膠凝劑	21. 穩定劑
4. 消泡劑	10. 乳化鹽	16. 上光劑	22. 甜味劑
5. 抗氧化劑	11. 固化劑	17. 水分保持劑	23. 增稠劑
6. 增體劑	12. 增味劑	18. 防腐劑	

## 食物添加劑一覽表

為便於檢索，食物添加劑一覽表內共分為三欄，分別是**識別編號**、**食物添加劑名稱**及**技術用途**，而排列方式則有兩種，包括按“識別編號”順序排列(見右圖)，以及按“名稱”的英文字母順序排列。

(按“識別編號”順序排列)：

編號	食品添加劑	技術用途
100	薑黃素類; 姜黃素類	色素
100(i)	薑黃素; 姜黃素	色素
100(ii)	薑黃; 姜黃; 羌黃	色素
101	核黃素類	色素
101(i)	核黃素	色素
101(ii)	核黃素 5-磷酸鈉	色素
102	檸檬黃; 酒石黃	色素
104	喹啉黃; 酸性喹啉黃	色素
110	日落黃; 日落黃FCF	色素
120	胭脂蟲紅; 胭脂紅酸	色素
122	偶氮玉紅; 淡紅	色素
123	苋菜紅; 雞冠花紅; 藍光酸性紅	色素

<sup>▲</sup>食品法典委員會是聯合國糧食及農業組織及世界衛生組織於1963年聯合創辦的國際機關，負責釐定與食品有關的標準，而我國於1986年正式加入作為其成員國之一。

## 食物添加劑一覽表和國際編碼系統的應用

有了食物添加劑一覽表，市民便可以很容易從食物標籤上列出的識別編號，得知當中使用了哪一種食物添加劑。舉例如下：



No. 編號	食品添加劑	技術用途
328	乳酸鈉	酸度調節劑，麵粉處理劑
329	亞硫酸(六族和六族)	酸度調節劑，麵粉處理劑
331	檸檬酸鈉類	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
331(i)	檸檬酸二氫鈉	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
331(ii)	檸檬酸氫二鈉	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
331(iii)	檸檬酸三鈉	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
332	檸檬酸鉀類	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
332(i)	檸檬酸二氫鉀	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
332(ii)	檸檬酸三鉀	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑
333	檸檬酸鈣類	酸度調節劑，抗氧化劑，乳化劑，穩定劑

食物添加劑一覽表

根據食物添加劑一覽表，識別編號“331”代表“檸檬酸鈉類”，這樣我們便可得知這包薯片中含有添加劑“檸檬酸鈉類”，從而決定有關食物是否適合自己食用。

食物添加劑一覽表會定期更新，市民如欲取得最新的一覽表及更多有關資料，可瀏覽食物環境衛生署網頁[www.fehd.gov.hk](http://www.fehd.gov.hk)，或食品法典委員會網頁[http://www.codexalimentarius.net/download/standards/7/CXG\\_036e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/7/CXG_036e.pdf)（只供英文版本）。

專題特寫 (II)

# 《食物內防腐劑規例》 修訂建議的公眾諮詢

為提高食物安全水平，以保障公眾健康及消費者權益，政府會定期檢討本港的食物法例，確保有關法例能與時並進，配合國際間的最新發展。

鑑於食品科學與科技的發展一日千里，政府認為現時有必要修訂《食物內防腐劑規例》，以配合食品法典委員會的標準。修訂建議會包括將食品法典委員會就防腐劑及抗氧化劑訂下的標準納入現有規例之中，並引入一個食物分類系統。

食物安全中心將就上述修訂建議諮詢公眾，詳情請留意中心網頁[www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)。



# 食物安全專家委員會

為進一步加強食物安全諮詢架構，衛生福利及食物局局長周一嶽於今年9月委任了十多名來自本地、內地和海外的學者、專業人士、業界和消費者代表，成為食物安全中心轄下的食物安全專家委員會成員，任期兩年，由今年9月15日起生效。

委員會負責向食物環境衛生署署長就食物安全運作策略、保障公眾健康措施、有關食物安全及成分的標準和指引以及其在本港的適用性，提供意見。此外，委員會亦會就推行食物安全風險傳達、公眾教育計劃、食物安全中心策劃的研究新方向等事宜，提供意見。首次會議已於今年10月召開。

委員會主席關海山教授是香港中文大學理學院院長及生物系教授，是著名的食物及營養科學學者，專攻食物科學、食物微生物學及分子生物科技。此外，委員會中有多位來自內地及海外的專家，包括內地衛生部衛生監督局關學貴醫生、新加坡農糧獸醫局行政總裁兼局長蔡新民首席獸醫官，以及澳洲新西蘭食品標準管理局首席科學家Marion Joy Healy 博士。至於來自本地的委員則包括：陳培光醫生、陳恩強教授、鄭景翔先生、馮馬潔嫻女士、張思定先生、劉燕卿女士、劉飛龍醫生、梁志清博士、勞敬信獸醫、奧磐石博士、黃煥忠教授、王仕中博士、黃家和先生、邱霜梅博士、漁農自然護理署代表及衛生署代表。



# 聖誕派對添喜慶 食物安全勿忘記

聖誕節又到了！很多人會邀請親友回家歡度佳節。不過，大家準備聖誕大餐時，要注意一些潛在的食物風險，以確保食物安全。

派對食物材料種類和製作工序繁多，一般家庭的廚房未必有足夠的爐具、雪櫃和保溫用具配製大量食品。過早烹煮食物也會增加熟食受污染的風險。此外，親友帶來的食物可能已在室溫下存放了一段時間，令食物內的細菌大量繁殖。因此，籌備聖誕聚餐時應緊記下列的守則，以確保食物安全和衛生。



## 製作食物時要注意：



- \* 小心計劃製作食物所需的時間，避免過早烹煮食物；
- \* 接觸食物的用具都要徹底清潔和消毒；
- \* 生熟食物應分開擺放及處理，以免交叉污染；
- \* 解凍食物時，應把食物放在雪櫃內或在流動及清涼的自來水下；
- \* 徹底煮熟及翻熱食物，食物中心溫度須達攝氏75度或以上；
- \* 熟食要貯存在攝氏60度或以上，冷凍食物應存放在攝氏4度或以下的雪櫃內；一般來說，家居雪櫃的容量有限，一次過貯存大量食物可能會影響雪櫃內的冷氣流通，令貯存溫度受影響。因此應經常檢查雪櫃，確保溫度在攝氏4度或以下，而食物之間要留有空間讓冷氣流通；
- \* 食物不可在危險溫度範圍（攝氏4至60度）內貯存超過4小時；
- \* 保持良好的個人衛生習慣。處理食物前或如廁後，要用梘液洗手最少20秒；
- \* 避免用手直接接觸食物，盡量使用器具或配帶用後即棄的手套。

## 進食時要注意：

- 補充食物時，須整盤換上，避免把原有食物與新加添的食物混在一起；
- 提供公筷或公匙。



## 保留吃剩的食物要注意：

- 如要帶走食物，應適當地保持食物溫度，例如使用充足的冰塊以冷存食物，或利用保溫袋熱存食物；
- 帶走的食物要盡快享用。

如對食物的安全有懷疑（例如食物在不適當的溫度貯存過久、已受污染或變壞），應立即棄置，切勿進食。

# 涼果加工各不同 留心分類至醒目



無論日常生活或出外旅遊，很多市民都喜歡吃話梅、八仙果和芒果乾等各式各樣的涼果。有見於早前有些關於涼果含有防腐劑的報道，就讓我們看看香港法例第132BD章《食物內防腐劑規例》就涼果制定的防腐劑標準。

涼果可根據其加工方法分類，最常見的有“裹糖屑水果”、“糖漬水果”、“半糖漬水果”、“乾果”及“醃製食品”。製作糖漬食品時，糖漿可抽走食物內的水分來延長食物的保質期；而製作乾果時，高溫和乾燥的環境會抽走食物內的水分，因而減慢食物變壞的速度。

防腐劑是常用的食物添加劑，用來抑制或減慢食物變壞的過程。法例准許使用的防腐劑種類及含量上限，需視乎有關食物的特性，如成分、酸鹼值、水分含量等，以及製造時所涉及的程序及配料。例如，芒果乾符合《食物內防腐劑規例》附表1第1部第31或32項所指明的食物，其防腐劑的最高含量如下：

項	指明食物	准許防腐劑	含量不得超過的百萬分率
31	裹糖屑、糖漬、半糖漬水果	二氧化硫	100
		苯甲酸	1000
		對羥基苯甲酸甲酯	1000
		對羥基苯甲酸乙酯	1000
		對羥基苯甲酸丙酯	1000
		山梨酸	1000
32	乾果(梅脯及無花果除外)	二氧化硫	2000

## 給消費者的建議

只要食品製造商遵照“優良製造規範”，使用適量及法例上准許的防腐劑，市民進食涼果並不會影響健康，但須注意以下事項：

- 光顧信譽良好的店鋪；
- 個別對添加劑有不良反應或過敏的人士，在選購涼果前應細閱標籤。如有需要，可徵詢專業醫護人員的意見；
- 留意蜜餞水果及乾果的顏色、氣味和質地是否異常，如有懷疑切勿購買；
- 市民應注意均衡飲食，以免因偏食而攝取過量的食物添加劑。



# 冬至將近 進食盆菜要留神

不少市民都喜歡購買或自製盆菜與家人朋友享用。由於盆菜的材料種類繁多，製作工序繁複，所需時間亦較長，因此市民在選購或在家中自製盆菜時，應注意以下事項，以確保食物安全。

## 購買盆菜

- ★ 應向信譽良好的持牌供應商訂購盆菜，切勿光顧無牌食肆；
- ★ 避免過早提取盆菜。運送期間應使用保溫設備，以免盆菜在攝氏4至60度的危險溫度範圍內存放過久，引致細菌滋生，增加食物中毒的風險；
- ★ 若對盆菜在運送或貯存期間的溫度有所懷疑，應向供應商查詢。



## 自製盆菜

- ★ 小心安排所需的用具，特別是要有足夠的爐具和冷凍設備，材料應保持新鮮及避免準備過多；
- ★ 雪櫃要有足夠的空間貯存食材。冷凍櫃須保持在攝氏4度或以下；冷藏櫃(冰格)則須保持在攝氏-18度或以下；
- ★ 生和熟的食物應蓋好並貯存在雪櫃內：熟的食物應存放在上層，生的食物應放在下層，以免交叉污染；







★ 使用不同及易於區別（例如不同顏色）的用具來處理未煮和已煮熟的食物；

★ 避免過早烹調食物，特別是一些容易變壞或受污染的食物；



★ 解凍冷藏食物時，應把食物放在攝氏4度或以下的冷凍櫃內，或置於清涼及流動的自來水中；

★ 所有食物（特別是高風險的海產和肉類）必須徹底煮熟，食物的中心溫度須達攝氏75度或以上；

★ 保持良好個人衛生，若患有腸胃炎或感冒等傳染病便不應處理食物；

★ 處理食物前、如廁或觸摸不潔物後(如清理垃圾)，要用梘液洗手最少20秒；

★ 已煮熟的材料須蓋好並熱存在攝氏60度或以上。



購買或自製盆菜後應盡快徹底加熱至中心溫度達攝氏75度以上或完全煮沸，並使用公筷和公匙一次過享用，以確保食物安全和衛生。如發現食物有異樣，應立即停止食用並盡快與供應商或食物環境衛生署聯絡。

# 香港有沒有“假蛋” 在市面出售？

讀者  
園地



較早前有傳媒報道內地市面有懷疑“假蛋”出售，究竟本港市面有沒有“假蛋”出售呢？

食物環境衛生署於2004年至2006年6月共接獲多宗有關“人造蛋”的投訴，並作出調查，包括跟進食物投訴及在不同層面抽取不同的蛋類進行各項測試，包括蛋白質測試、蛋殼和薄膜檢驗等。化驗結果並未發現異常情況。



根據本港法例，任何人如售賣食物，而其性質、物質或品質與購買人所要求的不符，以致對購買人不利，即屬違法；而食物環境衛生署設有恆常的食物監察抽查系統，在入口、批發和零售層面檢測食物，以確保食物安全衛生。

作為精明的消費者，市民應向信譽良好的店鋪購買食物。若對食物安全有任何懷疑，便不應購買，並致電食物環境衛生署熱線2868 0000作出投訴。

## 《食物安全焦點》

活動介紹



《食物安全焦點》雙語電子月刊於今年8月推出，作為食物安全中心與市民溝通的新渠道。中心會透過月刊深入淺出地分析最近期在本港和海外發生的食物安全事故，讓市民更深入地了解食物風險和採取適當措施減低風險，以及了解政府就事故作出的應變措施。月刊會於每月第三個星期三上載於中心網頁 [http://www.cfs.gov.hk/cfs\\_whatnews.html](http://www.cfs.gov.hk/cfs_whatnews.html)，內容包括“焦點個案”、“食物安全平台”、“食物事故點滴”和“風險傳達工作一覽”。希望大家會喜歡它！

# 消費者聯繫小組

## 活動介紹

食物安全有賴政府、業界和消費者三方面的通力合作，因此，為加強政府就各項食物安全事宜與市民的溝通，食物安全中心於今年8月成立消費者聯繫小組，目的是提供一個面對面的常設平台，收集市民就各項食物安全事宜的意見，以及了解市民對食物安全的知識、觀念和風險認知，藉以制訂適切的風險傳達信息，配合他們的需要。

小組成員會因應個人興趣而獲邀參與不同的專題小組會議。第一次會議已於今年9月召開，議題是關於食物內的丙烯酰胺。中心亦會向會員發放最新的電子資訊，包括風險簡訊、風險評估研究、《食物安全焦點》、食物警報及新聞公報等。



## 食物安全日

### 食得安心新「煮」意開心嘉年華圖片花絮

食物安全中心於今年暑假在鑽石山荷里活廣場舉辦“食物安全日”之“食得安心新『煮』意開心嘉年華”。我記者妹拍了不少精彩圖片，跟大家一起分享。

為配合今年的活動主題，中心聯同商業一台製作一連十輯的食物安全廣播劇“餐廳有食神”，並已上載食物環境衛生署網頁

[http://www.fehd.gov.hk/safefood/food\\_safety\\_plan/audio\\_visual/fsavc.html](http://www.fehd.gov.hk/safefood/food_safety_plan/audio_visual/fsavc.html)，供市民收聽。同時，於嘉年華當日首度推出的電腦遊戲“醒目廚師”亦已上載網頁[http://www.fehd.gov.hk/events/sf\\_game/cook\\_game\\_v10\\_web.swf](http://www.fehd.gov.hk/events/sf_game/cook_game_v10_web.swf)，供大家從遊戲中學習食物安全的知識。



活動介紹

# 食物安全國際研討會

食物安全中心將於明年一月十二及十三日（星期五及六）上午9時至下午5時在九龍香格里拉大酒店舉辦題為“食物安全新紀元”的食物安全國際研討會。中心邀請了多位來自內地、海外和本地食物當局／機關的嘉賓和講者，就食物安全管理和管制方面分享經驗和心得，以鞏固伙伴關係和加強合作。

是次研討會是首個在香港舉行的同類會議，講題會環繞食物安全管制中有關風險分析的三大範疇：即風險評估、風險管理和風險傳達。研討會的對象包括食物安全專家、負責監管食物安全的政府人員及制訂政策的人士、相關的諮詢機構及委員會的成員、食物業界和學生。欲知有關詳情，請瀏覽中心網頁[www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)。

印刷務務服務政府出版中心安全食物衛生環境食物

