



中華人民共和國
香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department

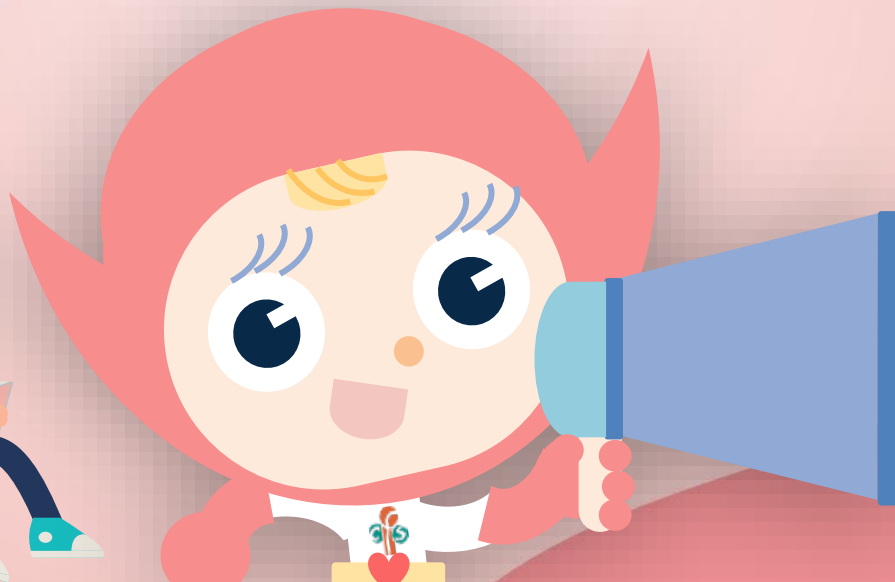
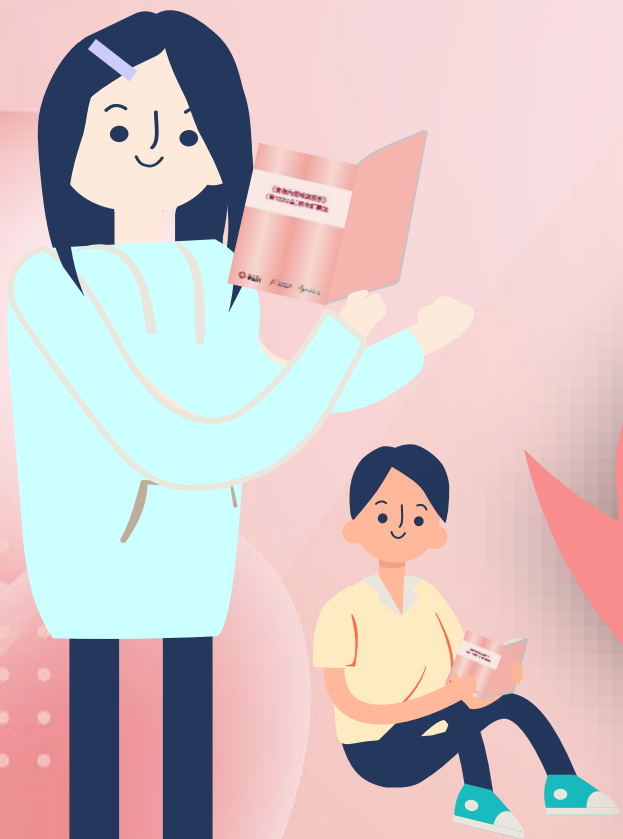


食物安全中心
Centre for Food Safety

《食物內甜味劑規例》(第132U章)的修訂建議

Proposed Amendments to the Sweeteners in Food Regulations (Cap. 132U)

諮詢會



檢視《食物內甜味劑規例》

目標

- 更有效保障公眾健康
- 使本地和國際食物安全標準接軌



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

現時本地甜味劑的規管

- 食物添加劑

- 代替糖類為食物提供甜味

- 《食物內甜味劑規例》(第132U章)

- 採用「准許列表」(positive list)方式規管
 - 附表共列明10種准許甜味劑
 - 任何人不得售賣、託付、交付或輸入含其他甜味劑的食物

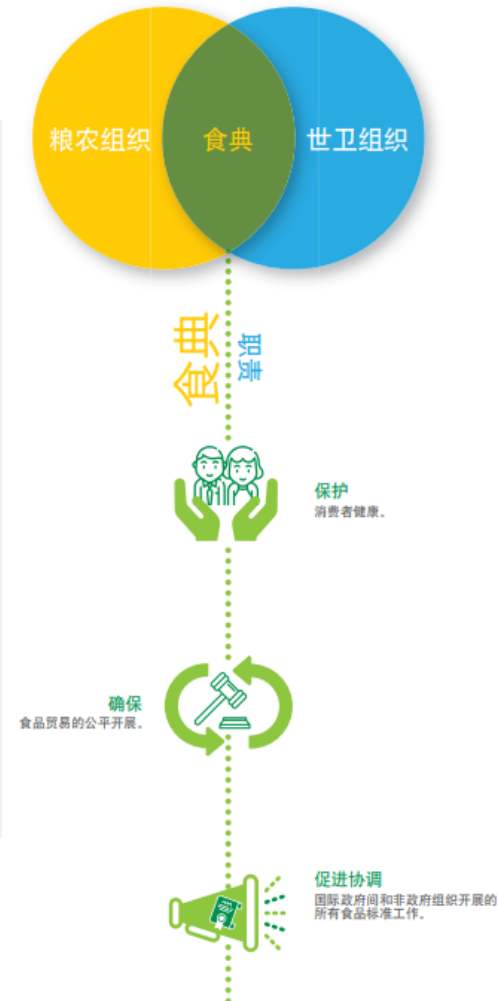


食品法典委員會

- 糧農組織和世衛組織於60年代成立
 - 國際食物標準、操作規範等
 - ✓ 保障消費者健康
 - ✓ 確保公平的國際食品貿易
 - ✓ 世界貿易組織認可為食物安全標準制定機構

➤ 最重要的國際參考準則

食品法典



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

食品法典委員會《食品添加劑通用標準》 (《通用標準》)

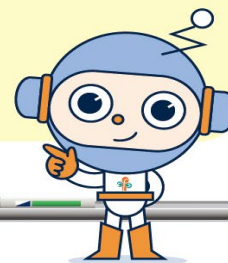
專家委員會 JECFA

對食物添加劑(包括甜味劑)進行嚴格評估



食品法典委員會 Codex

只有評定為安全的食物添加劑，才會被納入《通用標準》



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

修訂建議

- 考慮到食品法典委員會所訂的國際標準，即《通用標準》和內地標準，以及本地市民的飲食習慣及攝入量，並參考了香港其他主要食品貿易伙伴的做法，我們認為有需要就第132U章作出修訂
- 主要修訂建議：
 - 將多羥醇納入規管範圍
 - 擴大准許甜味劑名單
 - 按食物及甜味劑組合訂定最高准許含量



將多羥醇納入規管範圍 (I)

- 現行第132U章的定義

甜味劑 (sweetener) 指任何帶甜味的化合物，但不包括糖或其他碳水化合物或多羥醇；(2003 年第 225 號法律公告)

- 多羥醇（又稱糖醇）

- 已獲廣泛使用

- 例如木糖醇及山梨糖醇常用於香口膠及減糖食品等

- 部分天然存在於食物內

- 《通用標準》、內地及香港不少食品貿易伙伴的標準已涵蓋多羥醇



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

將多羥醇納入規管範圍(II)

- 建議：將多羥醇納入規管範圍
 - 修訂第132U章中「甜味劑」的定義，刪除現行排除多羥醇在外的規定
 - 優化甜味劑的定義

建議定義：任何能賦予食物甜味的食物添加劑，
但不包括糖或其他碳水化合物



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

擴大准許甜味劑名單

	准許甜味劑數目
現行第132U章	10
不包括在第132U章 的規管範圍	10
新增採納自 食品法典委員會	1
羅漢果提取物	1
總數	22

愛德萬甜 (Advantame)

- 新一代的高強度甜味劑，甜度約為蔗糖的20000倍，只需添加微量即可提供甜味
- 修例後，含愛德萬甜的食品可合法在港出售，將為食物業界提供額外選擇

10種具甜味劑作用的多羥醇(又稱糖醇)

- 目前已有不少食物採用，而修例後會納入規管

- 具有悠久而安全供人類食用的歷史，近期被分配INS編號970作為甜味劑

- 不少地方已准許其在食物中用作甜味劑



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

建議准許甜味劑

現有准許甜味劑	建議新增准許甜味劑
1. 醋磺內酯鉀*	1. 赤蘚糖醇
2. 縮二氯酸基酰胺*	2. 異麥芽糖醇 (氫化異麥芽糖)
3. 天冬酰胺*	3. 乳糖醇
4. 天冬酰胺-醋磺內酯鹽*	4. 麥芽糖醇
5. 環己基氨基磺酸鹽	5. 麥芽糖醇液
6. 紐甜	6. 甘露糖醇
7. 糖精	7. 聚葡萄糖醇液
8. 甜菊醇糖苷*	8. 山梨糖醇
9. 三氯半乳蔗糖*	9. 山梨糖醇液
10. 索馬甜	10. 木糖醇
	11. 愛德萬甜 (新增採納自食品法典委員會)
	12. 羅漢果提取物

多羥醇
(又稱糖醇)

*「醋磺內酯鉀」、「縮二氯酸基酰胺」、「天冬酰胺」、「天冬酰胺-醋磺內酯鹽」、「甜菊醇糖苷」和「三氯半乳蔗糖」的中文名稱將分別修訂為「乙酰磺胺酸鉀」、「阿力甜」、「阿斯巴甜」、「阿斯巴甜-乙酰磺胺酸鹽」、「甜菊糖苷」和「三氯蔗糖」



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

按食物及甜味劑組合訂定最高准許含量

- 現行第132U章僅列出准許甜味劑清單
- 建議參考國際做法，我們建議採用以《通用標準》為基礎的食物分類系統，就准許甜味劑在指明食物訂定最高准許含量
 - 制訂超過900個「添加劑—食物」組合（例如「紐甜—冷凍水果」與「紐甜—糖漬水果」）的最高准許含量
 - 約八成源自食品法典委員會標準
 - 其餘約兩成源自內地標準（如糖漬水果）



具有多種作用的食物添加劑

- 部分准許甜味劑具有多種作用

纽甜 (Neotame)

INS 961 纽甜



Flavour enhancer, sweetener

功能: 增味剂, 甜味剂

- 在食物中使用有關添加劑時，無論是否用作甜味劑，其含量均不得超過修訂後的第132U章所訂的對應最高准許含量
 - 與食品法典委員會及我們的主要食品貿易伙伴做法一致



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

按「優良製造規範」原則在食物中使用的甜味劑

- 建議將12種甜味劑在食物中的使用按GMP原則規管
 - 10種多羥醇及索馬甜(Thaumatococcus):在《通用標準》下屬GMP添加劑
 - 羅漢果提取物：在內地、澳洲、新西蘭、新加坡及美國等主要食品貿易伙伴按照GMP原則作甜味劑使用
- 參考《通用標準》及內地標準，建議在修訂後的第132U章中指明GMP添加劑「不適用的食物分類」名單
 - GMP添加劑在該等不適用的食物分類中使用時，將受最高准許含量（如有）所規管



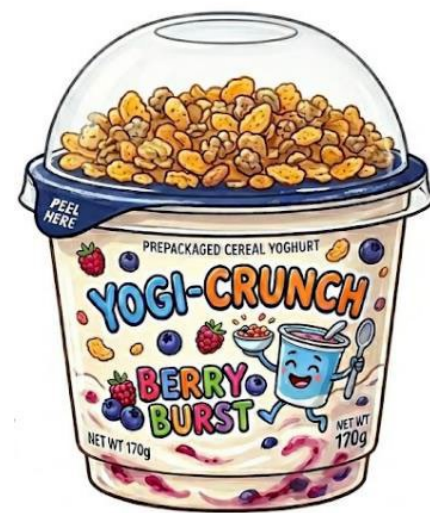
其他技術修訂 - 加入「帶入原則」(I)

- 食物可因為配料帶入而含有各種准許在其配料中使用的甜味劑，含量則按有關配料所佔的比例而定

例子：

- 屬食物分類1.7的調味酸奶與屬食物分類6.3的早餐穀物中三氯蔗糖(Sucralose)的最高准許含量分別為每公斤400毫克和每公斤1000毫克
- 某一穀物酸奶可含有因其配料而帶入的三氯蔗糖
- 調味酸奶和早餐穀物各佔該產品總重量的一半，則該產品中三氯蔗糖的最高准許量按比例計算：

$$400 \times 50\% + 1000 \times 50\% = 700 \text{ 毫克/公斤}$$



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

其他技術修訂 - 加入「帶入原則」(II)

- 屬於「嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品、特殊醫用嬰兒配方產品及嬰幼兒補充食品」分類的食物不得含有任何由配料帶入的甜味劑

➤ 准許從原料或其他配料且用作營養載體的甘露糖醇帶入此食物分類

例子：

- 屬食物分類4.1.2.8的士多啤梨泥准許含有甜菊糖苷(steviol glycosides)，其最高准許含量為每公斤330毫克
- 但擬供嬰幼兒食用含士多啤梨泥的酸奶則不得因其配料而帶入甜菊糖苷



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

其他技術修訂 - 加入「帶入原則」(III)

- 專門用於配製某種食物的配料，可以含有准許用於該種食物的甜味劑，但前提是該種配製食物須符合修訂後的第132U章的規定，包括不得含有超過其食物分類所指明的甜味劑最高准許含量

例子：

- 甜菊糖苷(steviol glycosides)不得用於食物分類「1.3.2 加入飲料的奶精」
- 甜菊糖苷可用於食物分類「14.1.5 咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他穀類和穀物熱飲料」(最高准許含量為每公斤200毫克)
- 該明確描述為專門用於配製咖啡的奶精可含有甜菊糖苷，但使用該奶精配製的咖啡，其甜菊糖苷含量不得超過每公斤200毫克



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

其他技術修訂

- 豁免天然含有的甜味劑成分
 - 若某種甜味劑（例如山梨糖醇）屬食物（例如鮮桃）內天然存在的成分，該等天然含量將獲豁免
 - 在該食物內屬刻意添加的甜味劑，則仍受第132U章規管
- 更新若干現有准許甜味劑的中文名稱，使其與《通用標準》及內地標準一致



配製食物時用作配料的調味劑*及其他食物添加劑

- 考慮到國際做法，建議准許配製食物時用作配料的調味劑含有准許甜味劑（與現行第132U章一致）
- 在含有調味劑的配製食物，准許甜味劑的種類和含量須符合修訂後的第132U章
 - 准許甜味劑的含量不得超過該食物分類的指明最高准許含量
- 上述原則亦適用於在配製食物時用作配料的其他食物添加劑（例如在食物添加劑製劑的增體劑可含有／混合准許甜味劑）

* 添加到食物中以賦予、改變或增加食物風味的產品（增味劑除外），並不包括只具有甜味、酸味或鹹味的物質。



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

實況查核

- 食安中心從本港市面抽取食物樣本進行甜味劑測試
 - 約98%的檢測結果符合建議的最高准許含量
 - 未能符合標準的食物主要包括中式涼果（如陳皮、話梅）、醃製蔬菜、飲料、蛋糕及曲奇等
 - 涉及的甜味劑則主要包括環己基氨基磺酸鹽(cyclamates)、乙酰磺胺酸鉀(acesulfame potassium)、甜菊糖苷(steviol glycosides)和糖精(saccharins)



過渡期

- 為協助食物業界及其他持份者作出合規準備，建議在完成立法程序後設18個月過渡期
 - 在過渡期內，只要完全符合修訂前第132U章或經修訂第132U章的規定，皆符合法例要求
- 將舉行業界技術會議及發布使用指引
 - 協助業界理解和遵行新規定



工作進度

- 食安中心食物安全專家委員會支持修訂建議
 - 成員包括來自本地、內地及海外的學者及專家、本地業界持分者及政府部門代表
- 已於2026年6月9日向立法會食物安全及環境衛生事務委員會簡介擬議修訂內容



公眾諮詢

- 3個月的公眾諮詢由2026年9月4日至12月4日
- 諮詢文件可於環境及生態局及食安中心網頁下載
 - 歡迎市民於諮詢期內以郵寄、傳真或電郵 (sweetener_consultation@fehd.gov.hk) 方式就修訂建議提出意見
- 在詳細參考公眾諮詢接獲的意見後，擬備修訂第132U章的附屬法例並提交立法會審議



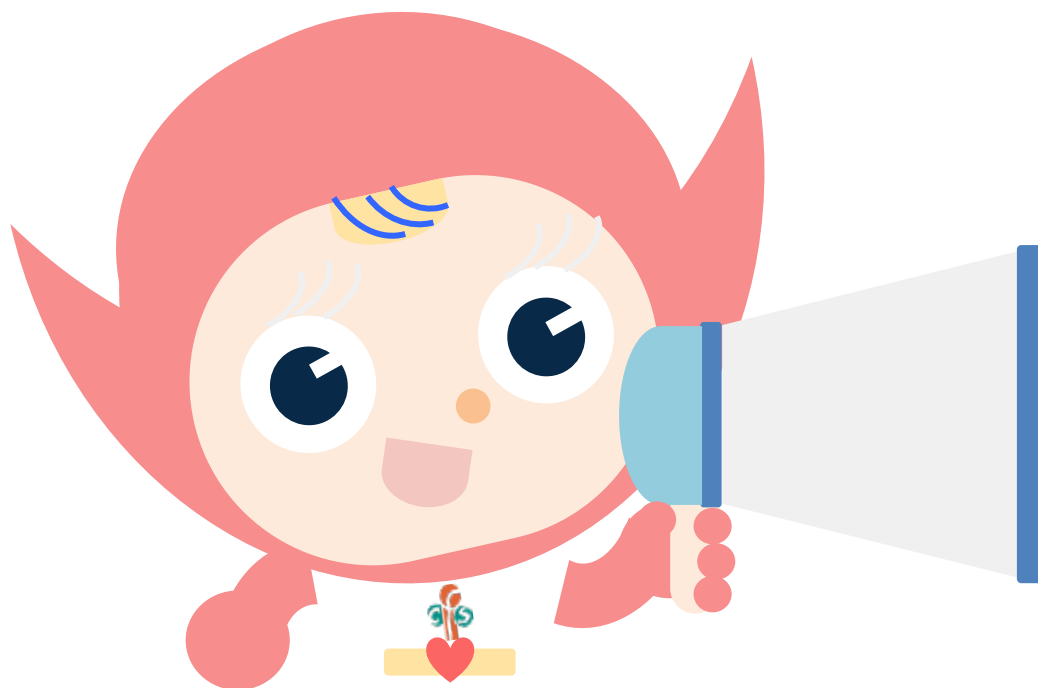
中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety



~謝謝~



中華人民共和國香港特別行政區政府
環境及生態局



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety