

**《2024 年食物內防腐劑(修訂)規例》  
其他常見問題**

**免責聲明**

本《其他常見問題》應與第 132BD 章和《修訂規例》一併閱讀。本《其他常見問題》的內容只供一般參考，所載資料未必詳盡無遺或完整無缺。具體問題應按個別情況考慮。本《其他常見問題》並無法律效力，不應以任何方式詮釋為凌駕於《修訂規例》和經修訂第 132BD 章的條文。如有不一致的情況，應以法例條文為準。此外，不應視本《其他常見問題》為法律意見。如需尋求法律意見，請自行與律師聯絡。

食物環境衛生署署長可按需要，不時對本《其他常見問題》作出修訂或增補。

**問 1. 《2024 年食物內防腐劑(修訂)規例》(《修訂規例》) 作出了哪些主要修訂？**

**答 1. 主要修訂包括：**

- (A) “防腐劑”和“抗氧化劑”的定義已參考食品法典委員會所採納的相應定義予以更新；
- (B) 准許使用的防腐劑和抗氧化劑的總數由 32 種增至 58 種；當中 24 種是按照優良製造規範原則使用時，一般可在食物中使用的食物添加劑，並已在經修訂第 132BD 章的另一份名單(即附表 1B)中列出；
- (C) 附表 1 已更新／制訂特定食物分類的准許防腐劑／抗氧化劑的最高准許含量，而“添加劑-食物”組合的數目已由約 900 個增至約 2 000 個；以及
- (D) 已參考食品法典委員會的最新標準更新食物分類系統。

問 2. 在《修訂規例》下，哪些“添加劑－食物”組合的最高准許含量較現行規例的標準嚴格？

答 2. 公眾可查閱《修訂規例》，了解“添加劑－食物”組合的最高准許含量等修訂詳情。《修訂規例》可於以下網址下載：

[https://www.gld.gov.hk/egazette/tc\\_chi/gazette/file.php?year=2024&vol=28&no=41&extra=0&type=2&number=130](https://www.gld.gov.hk/egazette/tc_chi/gazette/file.php?year=2024&vol=28&no=41&extra=0&type=2&number=130)

在《修訂規例》下，現時准許使用的三種防腐劑(即碳酸銅、二苯基和甲酸)已被刪除。因此，業界不得使用它們作為防腐劑。此外，12個主要“添加劑－食物”組合的最高准許含量較修訂前的《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)的標準嚴格。詳情請參閱簡報第 28 至 34 頁的投影片：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Cap132BD\\_ppt\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Cap132BD_ppt_c.pdf)

問 3. 《修訂規例》附表 1 的食物分類系統有何改動？

答 3. 第 132BD 章的食物分類系統在修訂前主要參考了食品法典委員會於 2007 年修訂的《食品添加劑通用標準》(下稱《添加劑標準》)而制訂。在是次修訂工作中，食物分類系統已參考最新的《添加劑標準》作出更新，主要改動包括但不限於：

- 更新食物分類“1.1 液態奶及奶製品”和“2.2 主要為油中水類別的脂肪乳狀液”下的食物細分類；
- 在食物分類“6.8 大豆製品”下新增食物細分類，並把食物細分類“發酵大豆”從食物分類 12 移至食物分類 6；
- 更新食物分類 12 下的食物細分類，包括新增食物細分類“12.9 以大豆為主的調味料和調味品”；以及
- 新增食物分類“13 擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物”及其細分類。

此外，由於食品法典委員會和我們主要的食品貿易伙伴（例如內地、歐洲聯盟、新加坡、澳洲／新西蘭、美國和加拿大）都沒有對“食物面層流質泡沫物”和“明膠製藥囊”的食物添加劑含量設定上限，因此上述兩項食品已從食物分類“16 雜項”中刪除。

問 4. 在《修訂規例》下指明“添加劑—食物”組合最高准許含量的單位由“百萬分率”改為“毫克／公斤”，原因為何？

答 4. 根據《修訂規例》，指明“添加劑—食物”組合最高准許含量的單位已由“百萬分率”改為“毫克／公斤”。這項修訂是參考食品法典委員會的標準而作出，不會影響最高准許含量的實際數值。此外，食物分類“13.1 嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品”中准許防腐劑或抗氧化劑的最高准許含量均是以“每公升食物含多少毫克添加劑”(即“毫克／公升”)表示。

問 5. 經修訂第 132BD 章的附表 1 已就屬於食物分類“13 擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物”的某些准許抗氧化劑訂定最高准許含量。另一方面，而第 132BD 章第 4 條在修訂前訂明含抗氧化劑食物不得推薦給嬰兒及幼童食用。那麼，根據經修訂的第 132BD 章，業界可否在供嬰兒及幼童食用的食物中使用抗氧化劑？

答 5. 第 132BD 章第 4 條在修訂前禁止將任何裏面或表面含有添加的抗氧化劑的食物描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童(即不足 36 個月大的人)食用。在經修訂的第 132BD 章中，某些在修訂前原本不屬於“抗氧化劑”定義範圍的抗氧化劑，在更新定義後被納入為準許抗氧化劑，其中如醋酸、抗壞血酸、檸檬酸等獲准添加於更新附表 1 所指明的食物分類“13 擬主要供 36 個月以下的人食用的食物”或其細分類。第 132BD 章第 4 條已作修訂，使該條文不適用於任何屬於更新附表 1 食物分類 13 或其細分類的食物。換言之，這類食物(例如含有抗壞血酸作為抗氧化劑的嬰兒配方奶粉)的描述或宣傳，將繼續不受經修訂的第 132BD 章第 4 條影響。另一方面，含抗氧化劑但不屬於食物分類第 13 類的食物(例如含有硫代二丙酸作為抗氧化劑、屬食物分類“14.1.4 以水為主的調味飲料”的果汁類飲料)，仍不可描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童食用的食物。

問 6. 我們留意到，經修訂第 132BD 章的附表 1A 中“替代物”一詞已改為“構成添加劑”。作出這項修訂的原因為何？這項修訂會否影響《修訂規例》的規管範圍？

答 6. 修訂前的第 132BD 章附表 1A 第 1 欄列出“附表 1 指明的准許食物添加劑”，而第 2 欄則列出“可使用的准許食物添加劑的替代物”。在參考《添加劑標準》列明食物添加劑的最新做法後，經修訂第

132BD 章的更新附表 1 所指明的某些准許防腐劑及抗氧化劑會以“食物添加劑組”(例如苯甲酸鹽)的形式列出，而構成該“食物添加劑組”的所有准許食物添加劑(即“構成添加劑”，例如苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾和苯甲酸鈣)，則列於更新附表 1A 第 2 欄，即第 1 欄中相關“食物添加劑組”相對之處。就構成某一食物添加劑組的准許食物添加劑而言，該組的“最高准許含量”指適用於該組內的構成添加劑之總含量的分量。採納該等用詞和做法能清楚表示“食物添加劑組”及其“構成添加劑”的從屬關係，亦與食品法典委員會的做法一致。上述的修訂不會影響經修訂第 132BD 章的規管範圍、准許防腐劑／抗氧化劑名單，以及其在指明食物中的最高准許含量。

**問 7.** 在《修訂規例》下，預先包裝食物的標記及標籤會否受到影響？包裝上的食物添加劑標籤會否有所改變？

**答 7.** 《修訂規例》旨在更新第 132BD 章的准許防腐劑及抗氧化劑名單，以及相關的最高准許含量，而《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)的預先包裝食物標籤規定(包括食物添加劑的標籤)則不受影響。

根據第 132W 章附表 3 第 2(5)及第 2(6)段，添加劑如構成預先包裝食物的配料，須列明該添加劑的作用類別及：

- (a) 其本身所用名稱；或
- (b) 它在食物添加劑國際編碼系統中的識別編號；或
- (c) 它在食物添加劑國際編碼系統中以“E”或“e”為詞頭的識別編號。

舉例來說，業界如在指明食物中使用了苯甲酸，便應在產品標籤上妥為標示其名稱及作用類別，例如“苯甲酸(防腐劑)”。

**問 8.** 如果添加了一種具有多種作用的食物添加劑作防腐或抗氧化以外的作用，“無添加防腐劑”或“無添加抗氧化劑”等字眼是否准許在食物包裝上呢？

**答 8.** 根據第 132W 章的標籤規定，添加劑的作用類別須根據在食物中使用該添加劑預期發揮的技術作用，在產品標籤上適當地標示。基於這點，我們建議繼續保留現行做法，容許在食物包裝上使用“無添

加防腐劑”／“無添加抗氧化劑”的字眼；但前提是必須在食物標籤上清楚標示這類具有多種作用的食物添加劑在食物中預期發揮的作用（即防腐／抗氧化以外的任何作用）。舉例來說，新增的准許食物添加劑檸檬酸是一種具有多種作用的食物添加劑，可用作食物的酸度調節劑、抗氧化劑或護色劑。如果雪糕產品中加入檸檬酸是為了調節酸度，而配料表中又適當地標明了其預期作用，即“檸檬酸（酸度調節劑）”，則業界可在產品包裝上使用“無添加抗氧化劑”的字眼。

就有關食物添加劑的作用類別，業界可參考食品法典委員會的相關文件（包括《添加劑標準》和《食物添加劑國際編碼系統》）；並可提供上述食品法典委員會的文件，作為該等具有多種作用添加劑在其產品中的預期作用（即防腐／抗氧化以外的任何作用）的文件證明。畢竟，業界所提供的證明文件應與製造商提供的資料一致；並應確保在配料表中標示的食物添加劑作用類別，與在食物包裝上所使用的“無添加防腐劑”／“無添加抗氧化劑”字眼的一致性。

此外，相關食物也須附合《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 61(1) 條，即任何人不得給予或展出對食物作出虛假說明的標籤，或預計會在食物的性質、物質或品質方面誤導他人的標籤。

**問 9.** 《修訂規例》准許使用的部分防腐劑／抗氧化劑具有多種技術作用。如業界在食物中使用了這些添加劑以發揮防腐劑或抗氧化劑以外的作用（例如以醋酸作為酸度調節劑），是否須遵守規例的相關最高准許含量？

**答 9.** 經修訂的第 132BD 章准許使用的防腐劑和抗氧化劑共有 58 種，當中部分具有多種技術作用。舉例來說，乙二胺四乙酸鹽除具有防腐和抗氧化作用外，亦可用作護色劑和螯合劑；而醋酸則可用作酸度調節劑或防腐劑。事實上，抗氧化劑和防腐劑的定義涵蓋能夠在食物中發揮防腐或抗氧化作用的具有多種作用的食物添加劑。因此，使用這些添加劑時，不論它們在特定食物中的實際作用為何，都必須符合第 132BD 章訂明的法定標準。

**問 10. 我如何得知有關產品是否屬於“特殊醫用食物”？**

答 10. 食品法典委員會<sup>1</sup> 把特殊醫用食物界定為一類供特殊膳食之用的食物<sup>2</sup>，“為病人進行膳食管理而經特殊加工或配製，並只可在醫生指示下使用。這種食品擬供那些進食、消化、吸收或代謝一般食品或其中某些營養素的能力受到限制或損害，而需要完全或部分餵食的病人，或經醫學斷定具有特殊營養需要，不能僅靠調節正常膳食，或食用其他供特殊膳食之用的食品，或兩者雙管齊下進行管理的病人”。

為確保病人充分了解有關產品是作**特殊醫用**(即為病人進行膳食管理)，並只可在**醫生指示下使用**，特殊醫用食物的包裝顯眼處宜加上符合以下所有說明的標記或標籤：

- (a) 有“特殊醫用食物”或“food for special medical purposes”的字樣，或具類似意思的任何其他文字；
- (b) 有“在醫生指示下使用”或“USE UNDER MEDICAL SUPERVISION”的字樣，或具類似意思的任何文字；以及
- (c) 述明“作(寫上該配方產品擬用於針對的疾病、失調或健康狀況，或該配方產品已知有效針對的疾病、失調或健康狀況)的膳食管理用途”的陳述，或具類似意思的任何其他文字。

下表(並非盡錄)列出一些意思與“特殊醫用食物”(food for special medical purposes)和“在醫生指示下使用”(USE UNDER MEDICAL SUPERVISION) 類似意思的文字：

	具類似意思的文字 (例子)
特殊醫用食物 (food for special medical purposes)	<ul style="list-style-type: none"><li>• 特殊醫療用途“食物／產品／配方產品”</li><li>• “Food / product / formula” for special medical uses</li><li>• Special medical purpose “food / product / formula”</li></ul>

<sup>1</sup> 食品法典委員會特殊醫用食品標籤和聲稱標準(Codex Stan 180-1991)。

<sup>2</sup> 供特殊膳食之用的食物，是特別為滿足因特殊身體或生理狀況及／或特殊疾病引致有特殊膳食要求而加工或配製並作此表述的食物。這些食物與類似的一般食物(如有的話)在成分組合上必須有明顯分別。特殊膳食食品的表述方式，必須符合現有本港法例(包括《不良醫藥廣告條例》(第 231 章)及一般食物標籤)的相關規定。詳情請參閱：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_nifl/programme\\_nifl\\_faq.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/programme_nifl_faq.html)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Special medical use “food / product / formula”</li> </ul>
在醫生指示下使用 (USE UNDER MEDICAL SUPERVISION)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 在醫生監督下使用</li> <li>• 在醫護人員指導下使用</li> <li>• USE UNDER MEDICAL ADVICE</li> <li>• USE UNDER SUPERVISION OF A MEDICAL PROFESSIONAL</li> <li>• USE AS DIRECTED BY A MEDICAL PROFESSIONAL</li> </ul>

此外，特殊醫用食物的表述方式，必須適當地符合香港法例（包括《不良醫藥廣告條例》(第 231 章)和一般食物標籤規定) 的相關規定。

#### 問 11. 可否舉例說明“特殊醫用食物”？

答 11. 食品法典委員會把特殊醫用食物界定為一類供特殊膳食之用的食物，“為病人進行膳食管理而經特殊加工或配製，並只可在醫生指示下使用”。特殊醫用食物包括“特殊醫用嬰幼兒配方產品”，例如為患上代謝疾病（如楓糖尿症或苯酮尿症）的嬰幼兒，以及為早產嬰或患上特殊組別疾病（如乳糖不耐症）的嬰幼兒配方產品。其他特殊醫用食物包括為病人進行膳食管理的產品，例如治療癌症的配方產品、針對胃腸功能受損的配方產品，以及為吞嚥困難病人配製的產品。

一般來說，如產品（例如只用作管飼的產品）經特殊加工／配製，並在市場上銷售／標籤作特殊醫用（即為病人進行膳食管理），以及只可在醫生指示下使用，該等產品則被視為特殊醫用食物。

另一方面，不被視作供特殊膳食之用的食物亦不會被視為特殊醫用食物。舉例來說，若某產品只因應市場策略而以特定消費者群組（例如老年人）為銷售對象，但該產品的成分和一般食物並無明顯分別，又或者產品只因應某消費者群組的喜好而添加一些營養素，但該消費者群組與一般人相比，實際上對這些營養素並無特別的需，則有關產品並不屬於特殊膳食用食品或特殊醫用食品。此外，



屬於特殊膳食用食物（包括特殊醫用食物）的產品不得有任何資料或廣告指出或暗示該產品亦建議或適合供一般人或沒有有關疾病或身體狀況的其他人群使用（例如“為關注健康的人士而配製”、“維持健康活力”、“供偏食人士食用”）。

另一個例子是“專為孕婦或授乳女性特別配製並作此表述的奶類產品”，根據食品法典委員的定義，這類產品會視作特殊膳食用食物，但不被視為特殊醫用食物。此外，供一般人食用的蛋白粉產品不屬於特殊膳食用食物或特殊醫用食物。

**問 12. 經修訂的第 132BD 章是否適用於“保健產品”呢？**

答 12. “保健產品”種類繁多，成分各異，性質多樣，國際間對“保健產品”並沒有一致的定義和監管。第 132BD 章規管食物內防腐劑和抗氧化劑。個別產品是否符合“食物”定義，應按其個別性質、成分和所作聲稱的內容等因素而作出個別分析。

**問 13. 《修訂規例》是否准許在加糖煉奶、加糖淡奶、牛油和忌廉中使用磷酸鹽？**

答 13. 第 132W 章現時並沒有作出建議修訂。換言之，在第 132BD 章作出修訂後，第 132W 章附表 1 第 III 部就若干奶類產品中某些添加劑（例如磷酸鹽）訂定的最高含量仍然有效。有關在加糖煉奶、加糖淡奶、牛油或忌廉等奶類產品中磷酸鹽的使用及相關的最高含量，請參閱第 132W 章附表 1 第 III 部。

**問 14. 政府會否就《修訂規例》指明的所有防腐劑及抗氧化劑提供建議測試方法？**

答 14. 政府已舉行技術會議，討論各項與《修訂規例》相關的技術事宜，包括有關修訂所列防腐劑及抗氧化劑的測試方法。詳情請參閱食安中心網站所載有關第二次技術會議的講解資料 ([https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Test Methods\\_Cap132BD\\_\(C\).pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Test_Methods_Cap132BD_(C).pdf))。實驗所可按照實際需求、可用設備和資源，以國家或國際技術標準及參考測試方法，開發檢測方法。



**問 15.** 在食用調味劑中使用抗氧化劑或防腐劑是否受到經修訂第 132BD 章所規管？若是，哪些抗氧化劑或防腐劑准許用於調味劑？

**答 15.** 在香港，食物（包括調味劑）中防腐劑和抗氧化劑的使用受到第 132BD 章所規管。

根據食物法典委員會的調味劑使用指引 (CAC/GL 66-2008)，“調味劑”包括“香精油”。視乎有關調味劑產品的成分、性質和加工過程，它可歸入經修訂第 132BD 章附表 1 的食物分類“16.2 調味劑及調味糖漿”或“16.4 香精油及香精油濃縮物的分離物”。事實上，這些食物分類適用的最高准許含量與修訂前的第 132BD 章所訂的相同。另一方面，經修訂的第 132BD 章附表 1B 所列的防腐劑及抗氧化劑，則獲准按照優良製造規範原則添加於食物內(惟附表 1C 中指明的食物分類下的任何有關食物除外)。換言之，附表 1B 所列的防腐劑和抗氧化劑可按照優良製造規範的原則，用於食物分類 16.2 和 16.4。

此外，經修訂的第 132BD 章第 3(9) 條訂明，合成食物（即含有 2 種或多於 2 種配料的食物）准許含有個別配料中准許的防腐劑及／或抗氧化劑。值得注意的是某些非調味食物配料（例如油）會用於配製該合成調味劑產品。以生育酚為例，它准許在經修訂第 132BD 章下的食物分類“2.1.2 植物油脂”中使用，因此含有植物油作為配料之一的合成食物（包括含有植物油作為非調味食物配料的調味劑產品）可含有由其配料所帶入的生育酚，准許含量則按有關配料所佔的比例而定。

**問 16：**根據經修訂的第 132BD 章，肉腸或香腸屬於哪一個食物分類或細分類？亞硝酸鹽是否准許在肉腸或香腸中使用？**新！**

**答 16：**根據經修訂的第 132BD 章，食物一般可按其成分、性質和加工程序歸入不同的食物分類或細分類。因此，應使用有關食物分類或細分類所准許的防腐劑 / 抗氧化劑，並須符合相關的最高准許含量。

以肉腸為例，肉腸一般由禽畜或野味的碎肉製成。肉腸的分類可因應所牽涉的加工程序（包括是否經加熱處理、醃製(包括鹽醃)、乾製、發酵等）而有所不同，例如：

加工程序	食物分類或細分類
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 未經處理的生禽畜和野味碎肉，包括： <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 非經加熱處理；</li> <li>➢ 非醃製；</li> <li>➢ 非發酵；及</li> <li>➢ 非乾製</li> </ul> </li> </ul>	8.1.2 “新鮮禽畜和野味碎肉”
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 非經加熱處理；及</li> <li>● 經醃製(包括鹽醃)</li> </ul>	8.3.1.1 “非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)加工禽畜和野味碎肉製品”
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 非經加熱處理；</li> <li>● 經醃製(包括鹽醃)；及</li> <li>● 經乾製</li> </ul>	8.3.1.2 “非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味碎肉製品”
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 非經加熱處理；及</li> <li>● 經發酵</li> </ul>	8.3.1.3 “非經加熱處理的發酵加工禽畜和野味碎肉製品”
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 經加熱處理；及</li> <li>● 經醃製(包括鹽醃)</li> </ul>	8.3.2.1 “經加熱處理的醃製加工禽畜和野味碎肉製品”
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 經加熱處理；及</li> <li>● 非經醃製</li> </ul>	8.3.2.3 “經加熱處理的香腸或香腸肉”

除了食物分類 8.1.2 和 8.3.2.3 外，亞硝酸鹽均准許在上述其他食物分類中使用。業界為其食品進行分類時，可參考《使用指引》第 3.2 節有關食物分類說明。

另一方面，一些經醃製的加工禽畜和野味碎肉可添加其他配料，並進一步加工成合成食物（詳情請參閱《使用指引》第 2.8 節）。經修訂第 132BD 章第 3(9)條訂明，合成食物准許含有防腐劑及／或抗氧化劑，但有關防腐劑及抗氧化劑必須准許用於該合成食物內的個別配料。