

## 立法會參考資料摘要

《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)

《2004 年食物及藥物(成分組合及標籤)

(修訂)(第 2 號)規例》

### 引言

二零零四年十二月六日，食物環境衛生署署長行使《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 55(1)條賦予的權力，訂立載於附件的《2004 年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第 2 號)規例》(修訂規例)。

### 論據

#### 一般背景

2. 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(下稱“《規例》”)就多類食品的成分組合訂定標準，包括咖啡、醋、蜜糖、奶類及奶類產品等。《規例》的附表 1 第 12 段就忌廉所含配料等事宜施加限制。第 12(1)段規定，消毒忌廉或超高溫處理的忌廉所含以下任何一種配料不得超過 0.2%，或所含以下配料的任何合成物不得超過 0.2%(視屬何情況而定) —

- (a) 氯化鈣；以及
- (b) 以下類別的鹽—
  - (i) 碳酸鈉或碳酸鉀；
  - (ii) 檸檬酸鈉或檸檬酸鉀；以及
  - (iii) 正磷酸鈉或正磷酸鉀。

3. 第 12(2)段和第 12(3)(a)段訂明，售出或交付予製造商作為其製造業務用途或售出或交付予飲食供應商作為其飲食供應業務用途的忌廉，以及已攪忌廉及用煙霧劑容器裝載的忌廉，不得含有超過 13% 的糖。

4. 第 12(3)(b)段訂明，售出或交付予製造商作為其製造業務用途或售出或交付予飲食供應商作為其飲食供應業務用途的攪用忌廉，以及已攪忌廉及用煙霧劑容器裝載的忌廉，不得含有以下任何一種配料超過 0.3%，或以下配料的任何合成物超過 0.3% (視屬何情況而定) —

- (i) 藻朊酸鈉、或碳酸氫鈉與四焦硫酸鈉與藻朊酸的混合物；
- (ii) 羧甲基纖維素鈉；
- (iii) 愛蘭苔膠；
- (iv) 明膠。

5. 第 12(4)段訂明，已攪忌廉及用煙霧劑容器裝載的忌廉可含有一氧化二氮。第 12(5)段則訂明，用煙霧劑容器裝載的忌廉所含甘油基硬脂酸不得超過 0.5%。至於凝塊忌廉，第 12(6)段訂明可含有尼生素。

6. 我們經常參考國際標準，例如食品法典委員會<sup>1</sup> (下稱“食典會”)的建議，檢討和更新有關食物的法例。食典會於二零零三年更新了忌廉和調製忌廉的標準。與本港的現行《規例》相比，食典會容許加入忌廉的配料和添加劑種類較多。

---

<sup>1</sup> 由糧食及農業組織及世界衛生組織設立的食物法典委員會在制定與食品有關的標準方面是公認的國際權威。

## 建議修訂

7. 政府一直致力使本港的食物規管機制與現行國際標準一致。因此，我們建議參照食典會的標準，增加容許加入忌廉的配料種類。修訂規例會訂明容許使用的添加劑種類，包括穩定劑、酸度調節劑、增稠劑和乳化劑，以及各種添加劑的容許含量。

## 修訂規例

8. 修訂規例預定於二零零五年二月四日生效。

## 立法程序時間表

9. 立法程序時間表如下：

刊登憲報                      二零零四年十二月十日

提交立法會                    二零零四年十二月十五日

## 建議的影響

10. 修訂規例符合《基本法》，包括關於人權的條文，不會影響主體條例的約束力，也不會對財政、公務員體系、經濟、生產力和環境造成影響。

## 公眾諮詢

11. 有關修訂旨在使本港規例與國際標準一致。我們已把這放寬限制的建議修訂告知業界。由於這是技術性修訂，故無須諮詢公眾。

**《2004年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂)(第2號)規例》**

(根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)  
第55(1)條訂立)

**1. 生效日期**

本規例自2005年2月4日起實施。

**2. 修訂附表1**

《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132章, 附屬法例W)附表1現予修訂 —

(a) 在緊接第I部之前加入 —

“ 第IA部

優良製造規範

就本附表而言, “優良製造規範”(good manufacturing practice)包括符合下列各項規定的製造規範 —

- (a) 添加於食物內的添加劑分量, 以發揮該添加劑的預期作用所需的最低分量為限;
- (b) 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的添加劑, 如並非為對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使

用，其分量被減低至合理地可能的程度；及

(c) 有關添加劑的配製和處理方式，與配製和處理食物配料的方式一樣。”；

(b) 在第 II 部中，在第 12 項中 —

(i) 廢除第(1)節而代以 —

“ (1) 除第(1A)、(1B)、(1C)、(1D)、(1E)、(3)及(6)節另有規定外，忌廉除含有本附表第 III 部第 3 分部第 2 欄指明的添加劑(以該分部第 3 欄就有關添加劑所指明的含量為上限)以外，不得含有任何配料。”；

(ii) 加入 —

“ (1A) 忌廉中可加入以下配料作為穩定劑或增稠劑 —

(a) 單從奶類或乳清衍生並含有任何類別的奶類蛋白質達到或超過 35%的配料；及

(b) 奶粉。

有關配料及奶粉的總分量為在每千克忌廉中不得多於 20 克。

(1B) 忌廉中可加入明膠和澱粉作為穩定劑，其分量由優良製造規範所管限。

(1C) 已攪忌廉及用噴霧劑容器裝載的忌廉可含有二氧化碳、氮或一氧化二氮作為包裝氣體或推進劑。

(1D) 發酵忌廉可含有無害微生物發酵劑。

(1E) 發酵忌廉及酸化忌廉可含有 —

(a) 氯化鈉；

(b) 粗製凝乳酶；或

(c) 其他可供人安全食用的有凝結作用的酵素。”；

(iii) 廢除第(2)節；

(iv) 在第(3)節中 —

(A) 廢除“攪用忌廉，以及已攪忌廉及用煙”而代以“忌廉，以及已攪忌廉及用噴”；

(B) 廢除在“裝載的忌廉，”之後的所有字句而代以“可含有不超過 13%的糖。”；

(v) 廢除第(4)及(5)節；

(c) 在第 III 部中 —

- (i) 在第 2 分部之後而在“就本部而言”之前加入 —

### “第 3 分部

#### 忌廉中的添加劑

項	添加劑	最高含量
<b>穩定劑</b>		
1.	碳酸鈣類	受優良製造規範限制
2.	乳酸鈉	
3.	乳酸鉀	
4.	乳酸鈣	
5.	檸檬酸鈉類	
6.	檸檬酸鉀類	
7.	檸檬酸鈣類	
8.	硫酸鈣	
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	
<b>酸度調節劑</b>		
15.	碳酸鈉類	受優良製造規範限制
16.	碳酸鉀類	
17.	乳酸(左旋、右旋和消旋)	
18.	檸檬酸	

## 增稠劑及乳化劑

- |     |                           |               |
|-----|---------------------------|---------------|
| 19. | 卵磷脂                       | 受優良製造規範<br>限制 |
| 20. | 藻朊酸                       |               |
| 21. | 藻朊酸鈉                      |               |
| 22. | 藻朊酸鉀                      |               |
| 23. | 藻朊酸銨                      |               |
| 24. | 藻朊酸鈣                      |               |
| 25. | 瓊脂                        |               |
| 26. | 卡拉膠及其鈉、<br>鉀及銨鹽           |               |
| 27. | 角豆膠                       |               |
| 28. | 瓜耳膠                       |               |
| 29. | 阿拉伯膠                      |               |
| 30. | 黃原膠                       |               |
| 31. | 結冷膠                       | 每千克含 1 克      |
| 32. | 聚氧乙烯(20)山<br>梨醇酐單月桂酸<br>酯 |               |
| 33. | 聚氧乙烯(20)山<br>梨醇酐單油酸酯      |               |
| 34. | 聚氧乙烯(20)山<br>梨醇酐單棕櫚酸<br>酯 |               |
| 35. | 聚氧乙烯(20)山<br>梨醇酐單硬脂酸<br>酯 |               |
| 36. | 聚氧乙烯(20)山<br>梨醇酐三硬脂酸<br>酯 |               |



- |     |                                         |   |               |
|-----|-----------------------------------------|---|---------------|
| 37. | 果膠類                                     | } | 受優良製造規範<br>限制 |
| 38. | 纖維素                                     |   |               |
| 39. | 甲基纖維素                                   |   |               |
| 40. | 羥丙基纖維素                                  |   |               |
| 41. | 羥丙基甲基纖維<br>素                            |   |               |
| 42. | 甲基乙基纖維素                                 |   |               |
| 43. | 羧甲基纖維素鈉                                 |   |               |
| 44. | 脂肪酸—甘油酯<br>和脂肪酸二甘油<br>酯                 |   |               |
| 45. | 醋酸和脂肪酸甘<br>油酯                           |   |               |
| 46. | 乳酸和脂肪酸甘<br>油酯                           |   |               |
| 47. | 檸檬酸和脂肪酸<br>甘油酯                          |   |               |
| 48. | 氯化鉀                                     |   |               |
| 49. | 氯化鈣                                     |   |               |
| 50. | 磷酸單澱粉                                   |   |               |
| 51. | 用三偏磷酸鈉酯<br>化的磷酸雙澱<br>粉；用磷酸氯酯<br>化的磷酸雙澱粉 |   |               |
| 52. | 磷酸鹽化磷酸雙<br>澱粉                           |   |               |
| 53. | 乙酰化磷酸雙澱<br>粉                            |   |               |
| 54. | 用乙酰酯化的乙<br>酸澱粉                          |   |               |
| 55. | 乙酰化己二酸雙<br>澱粉                           |   |               |
| 56. | 羥丙基澱粉                                   |   |               |
| 57. | 羥丙基磷酸雙澱<br>粉                            |   |               |
| 58. | 辛烯基琥珀酸鈉<br>澱粉                           |   |               |

(ii) 廢除在第 3 分部之後的所有字句。

### 3. 次要修訂

附表 1 現予修訂，在第 1 部中 —

- (a) 在第 5 項中，廢除 “grammes” 而代以 “grams” ；
- (b) 在第 8(a)項中，廢除 “grammes” 而代以 “grams” 。

食物環境衛生署署長

2004 年 月 日

#### 註釋

由糧食及農業組織及世界衛生組織設立的食物法典委員會在制定與食品有關的標準方面是公認的國際權威。該委員會提議忌廉可包含更多種類的配料。本規例修訂《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章，附屬法例 W)以跟隨該委員會的建議。

## 宣傳安排

12. 我們將會發布新聞稿，並安排發言人解答傳媒的查詢。

## 查詢

13. 如對本摘要有任何查詢，可聯絡衛生福利及食物局助理秘書長余穎敏小姐（電話：2136 3407）。

衛生福利及食物局  
二零零四年十二月