

# 檢討 《食物內防腐劑規例》

立法會  
食物安全及環境衛生事務委員會  
二零零六年十一月十四日



## 大綱

- ✦ 背景
- ✦ 《食物添加劑一般標準》
- ✦ 建議修訂
- ✦ 諮詢



## 背景 (1)

- ✦ 在香港，與食物安全有關的規則和規例大都納入《公眾衛生及市政條例》(第132章)。
- ✦ 該條例規定所供出售食物必須合乎衛生、無雜質和適合人類食用。



## 背景 (2)

- ✦ 在食物使用防腐劑和抗氧化劑，則受《食物內防腐劑規例》(第132BD章)管制。
- ✦ 該規例訂明任何進口、為出售而製造或供出售的食物只可含有准許防腐劑或抗氧化劑，並列明其分量。



## 背景 (3)

- ✦ 該規例界定“防腐劑”為
  - “任何能抑制、減慢或遏止食物的發酵、發酸或其他變壞過程或能掩蓋食物腐爛徵狀的物質”
  
- ✦ “抗氧化劑”則界定為
  - “任何可延遲、減慢或防止食物因氧化作用而發出酸敗氣味或味道變壞的物質”。



## 背景 (4)

### 《食物內防腐劑規例》(第132BD章)

- ✦ 附表1第I部
  - ✦ 12種准許防腐劑和91種指明食物
- ✦ 附表1第II部
  - ✦ 7種准許抗氧化劑和8種指明食物



## 背景 (5)

### ✦ “防腐劑”的功用

- 防止細菌滋生，避免食物因腐壞而浪費

### ✦ “抗氧化劑”的功用

- 改善存放食物的質素，防止食物的脂肪和油份跟空氣中的氧氣混合，避免食物發出酸敗氣味
- 改善食物的外觀，防止食物因氧化而變色

### ✦ 防腐劑和抗氧化劑另一個好處，是讓消費者有更多不同類型的食物可供選擇。



## 背景 (6)

### ✦ 使用食物防腐劑和抗氧化劑的條件:

- 通過國際機構的嚴格安全評估，建議使用量不會危害消費者的健康
- 技術上有合理需要使用
- 經濟和技術上沒有其他辦法達到防腐和抗氧化的目的
- 不應誤導消費者



## 大綱

- ✦ 背景
- ✦ 《食物添加劑一般標準》
- ✦ 建議修訂
- ✦ 諮詢



## 《食物添加劑一般標準》(1)

- ✦ 國際標準 - 食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission)的《食物添加劑一般標準》
- ✦ 涵蓋的添加劑已經糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會評估，證明可在食物中使用。
- ✦ 訂明這些添加劑在各類食物的准許用量，用以確保攝入量不超逾安全參照標準值。



## 《食物添加劑一般標準》(2)

現行規例尚未與國際標準一致的主要地方如下：

- ✦ 抗氧化劑並未包括防止食物因氧化而變色的添加劑；
- ✦ 並未把類似的指明食物歸納為主要食物類別；
- ✦ 沒有考慮到添加劑的多功能特性；以及
- ✦ 並未包括經專家委員會證實安全、並已列入食品法典委員會標準的一些常見防腐劑和抗氧化劑。



## 大綱

- ✦ 背景
- ✦ 《食物添加劑一般標準》
- ✦ **建議修訂**
- ✦ 諮詢



## 建議修訂(1)

### 修訂的原則

- ✦ 根據國際認可的食物風險評估和管理準則，繼續保障公眾健康；
- ✦ 有關修訂會令消費者對食物安全更有信心；
- ✦ 防腐劑和抗氧化劑的監管規定，符合食品法典委員會所採納的標準；
- ✦ 有關人士會發現經修訂的規例更清晰易明。



## 建議修訂(2)

### 建議修訂

- ✦ 修訂防腐劑和抗氧化劑的定義，以配合食品法典委員會文件載述的相關定義；
- ✦ 設立食物類別系統；
- ✦ 合併該規例附表1的第I部和第II部，以整合防腐劑和抗氧化劑的一覽表；以及
- ✦ 把食物添加劑一般標準所列的防腐劑和抗氧化劑及其准許使用量納入該規例。



## 大綱

- ✦ 背景
- ✦ 《食物添加劑一般標準》
- ✦ 建議修訂
- ✦ 諮詢



## 諮詢(1)

- ✦ 二零零五年年底，就建議修訂的方向諮詢食物及環境衛生諮詢委員會，委員會大致上支持建議。
- ✦ 食物安全中心下成立的食物安全專家委員會在二零零六年十月其首次會議中討論建議修訂的方向，並贊同有關建議。





## 諮詢(2)

- ✦ 計劃於二零零六年年底/二零零七年年初就建議修訂的詳情更廣泛諮詢業界及市民。



## 徵詢意見

- ✦ 請委員備悉《食物內防腐劑規例》的建議修訂及發表意見。

