

立法會參考資料摘要

《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)

《2005 年食物內防腐劑(修訂)規例》

引言

二零零五年十月二十四日，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，制訂載於附件的《2005 年食物內防腐劑(修訂)規例》(“修訂規例”)。

論據

背景

2. 《食物內防腐劑規例》(第 132 章附屬法例 BD) (“該規例”) 禁止輸入、為供出售而製造或售賣任何含有“防腐劑”或“抗氧化劑”的食品，但在該規例內訂明的防腐劑或抗氧化劑除外。根據該規例，簡單來說“防腐劑”是指“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，而簡單來說“抗氧化劑”則是指“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”。

3. 規例附表 1 第 I 部共載列 91 種指明食物和 12 種准許防腐劑，而規例附表 1 第 II 部則載列 5 種指明食物和 6 種准許抗氧化劑。附表 1 載列的所有防腐劑和抗氧化劑，都獲糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會認可為可供人安全食用。這專家委員會是評審食物添加劑的國際公認權威。

4. 當局最近檢討該規例時，發現除了現已載列於規例附表 1 的防腐劑和抗氧化劑外，食品法典委員會已評審乙二胺四乙酸二鈉

鈣的安全性。乙二胺四乙酸二鈉鈣及其替代物乙二胺四乙酸二鈉用作延長食物的保質期。食品法典委員會現已批准這物質作指定食物用途，但不得超逾訂明的最高含量。¹

擬議修訂

5. 參考食品法典委員會的資料後，現建議更新規例，將乙二胺四乙酸二鈉鈣加入該規例附表 1 第 II 部，作為准許抗氧化劑，可用於三種指明食物項目，即乳化調味汁(包括蛋黃醬、沙律醬和沙律調味料)、非乳化調味汁(包括茄汁、乳酪醬和肉汁)，以及經完全防腐處理的魚和魚產品，並訂明最高含量。有關的食品項目和相關的乙二胺四乙酸二鈉鈣准許含量均會在修訂規例內訂明。

修訂規例

6. 修訂規例會於二零零五年十二月二十三日生效。

立法程序時間表

7. 立法程序時間表如下：

刊登憲報 二零零五年十月二十八日

提交立法會 二零零五年十一月二日

建議的影響

8. 修訂規例符合《基本法》，包括有關人權的條文，不會影響該規例或主體條例的約束力，也不會對財政、公務員體系、經濟、可持續發展、生產力和環境造成影響。

公眾諮詢

9. 有關修訂與國際標準一致。當局已通告業界這項放寬限制的擬議修訂。由於有關修訂屬技術性工作，所以無需諮詢公眾。

¹. 聯合國轄下食品法典委員會是獲世界衛生組織、糧食及農業組織及世界貿易組織認可為釐定與食物有關標準的國際組織。

宣傳安排

10. 我們會安排一名衛生福利及食物局的發言人解答傳媒的查詢。

查詢

11. 如對本摘要有任何疑問，可聯絡衛生福利及食物局助理秘書長簡婷芝女士（電話：2937 8295）。

衛生福利及食物局

二零零五年十月

《2005年食物內防腐劑(修訂)規例》

(由食物環境衛生署署長根據《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12月23日起實施。

2. 修訂附表1

《食物內防腐劑規例》(第132章，附屬法例BD)附表1第II部現予修訂一

(a) 加入一

- | | | |
|-----|--|---------------------|
| “6. | 經完全防腐處理
的(包括已製成
罐頭的及發酵
的)魚及魚產
品，包括軟體類
動物、甲殼類動
物及棘皮動物 | 乙二胺四乙酸 340
二鈉鈣 |
| 7. | 乳化調味汁(包
括蛋黃醬、沙律
醬及沙律調味
料) | 乙二胺四乙酸 100
二鈉鈣 |
| 8. | 非乳化調味汁
(包括茄汁、乳
酪醬、忌廉醬及
肉汁) | 乙二胺四乙酸 750”；
二鈉鈣 |

(b) 在註中，加入 一

“(C) 就計算第 6、7 及 8 項第 3 欄的分量而言，乙二胺四乙酸二鈉鈣須以其無水狀態計算。

(D) 第 6、7 及 8 項第 1 欄所指明的任何食物的裏面及表面均可含有乙二胺四乙酸二鈉(以替代乙二胺四乙酸二鈉鈣)。就計算第 3 欄的分量而言，乙二胺四乙酸二鈉須以計算無水乙二胺四乙酸二鈉鈣的方法計算。”。

署
署長
食物環境衛生署署長

2005 年 10 月 24 日

註釋

本規例修訂《食物內防腐劑規例》(第 132 章，附屬法例 BD)(“該規例”)附表 1 第 II 部，以將一種稱為乙二胺四乙酸二鈉鈣的抗氧化劑加入該部。憑藉該項修訂及該規例第 3(1)條的施行，指明分量的乙二胺四乙酸二鈉鈣可被加入某些指明食物中。