

## 2005 年第 189 號法律公告

## 《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——

(a) 加入——

“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 二鈉鈣	340
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 二鈉鈣	100
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 二鈉鈣	750” ;

(b) 在註中，加入——

“(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。”。

食物環境衛生署署長  
梁永立

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。