

二零零六年十一月十四日會議
討論文件

立法會
食物安全及環境衛生事務委員會
檢討《食物內防腐劑規例》

目的

本文件向各委員闡述有關檢討《食物內防腐劑規例》和建議修訂的範圍。

背景

2. 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」)。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。至於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)(「該規例」)管制。該規例訂明任何進口、為出售而製造或出售的食物只可含有指明准許分量的准許防腐劑或抗氧化劑。該規例把「防腐劑」界定為「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」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」。防腐劑和抗氧化劑常用於各種食物，包括肉類製品、果汁和汽水。現時，該規例附表 1 第 I 部共載列了 12 種准許防腐劑和 91 種指明食物，而附表 1 第 II 部則載列了 7 種准許抗氧化劑和 8 種指明食物。該規例並訂明防腐劑和抗氧化劑的使用情況和在指明食物中的最高含量。有關的准許防腐劑(及其替代物)和准許抗氧化劑載於附件 1 和附件 2。

3. 過去二十年，由於配製食物、加工處理食物和方便食品的普及，食物防腐劑和抗氧化劑在食物加工過程中越見重要。因為防腐劑和抗氧化劑可延長多種食物的保質期，食物才可運到遠方，例如由一個洲運往另外一個洲。如果沒有防腐劑和抗氧化劑，很多食物的價格會極為昂貴，食物會因腐壞而浪費，甚至可能導致食物中毒。

4. 雖然政府不時修訂該規例(上次修訂是在二零零五年)，但為了反映食物科學和技術的最新發展，以及保持與國際標準一致(例如食品法典委員會¹的《食物添加劑一般標準》)，政府認為有需要更新該規例。

《食物添加劑一般標準》(下稱“《添加劑標準》”)

5. 《添加劑標準》列出准許在食物中使用的食物添加劑(包括防腐劑和抗氧化劑)，並訂明可使用這些添加劑的情況。《添加劑標準》涵蓋的食物添加劑已經獲糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會²(下稱“專家委員會”)評估為可在食物中使用。這些添加劑在各類食物的准許用量確保攝入量不超逾安全參照標準值。

6. 此外，《添加劑標準》把各類食物分為主要食物類別和次類別。這反映出國際的立法趨勢，已從針對“指定產品”的方式，轉為以食物類別為主導。食品法典委員會定期檢討《添加劑標準》內有關食物添加劑的規定，並參照食物安全的最新科學數據、科技需

¹ 食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission) 指世界衛生組織和糧食及農業組織於 1963 年設立以制訂食品標準、指引及相關文件的團體。

² 聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會是一個由國際專家組成的科學委員會，由聯合國糧食及農業組織和世界衛生組織管理。自一九五六年起，委員會已負責評估食物添加劑的安全，以及其他有關的食物危害。委員會對食物危害進行的風險評估工作，獲公認為國際權威。

要的轉變和使用理由作出修訂。《添加劑標準》最近一次的修訂工作在二零零六年九月進行。

修訂的目的和建議方針

7. 該規例現時尚未與食品法典委員會的標準一致，主要分別如下：

- (a) 抗氧化劑並未包括防止食物因氧化而變色的添加劑；
- (b) 該規例的准許防腐劑和抗氧化劑只是把准許添加劑和指明食物簡單合併列出(即指定產品)，並未把類似的指明食物歸納為主要食物類別；
- (c) 該規例沒有考慮到添加劑的多功能特性，即縱使添加劑同時兼具防腐劑和抗氧化劑的功能，亦只可當作防腐劑或抗氧化劑，而不能並列為防腐劑和抗氧化劑；以及
- (d) 該規例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。

有見及此，我們建議對規例的以下方面作出修訂：

- (a) 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；
- (b) 按照食品法典委員會《添加劑標準》的食物類別設立食物類別系統；

- (c) 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
- (d) 把食品法典委員會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。

8. 透過修訂該規例，政府會根據國際認可的風險評估和管理準則，繼續保障公眾健康，以及加強消費者對食物安全的信心。修訂建議旨在促使香港與國際食物標準一致，以及讓消費者在選購食物時有更多選擇。此外，該規例修訂後會更清楚易明，方便有關人士從食物類別系統查閱食物的資料。

諮詢

9. 當局於二零零五年年底，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。業界亦有代表在不同場合表示該規例須要更新。在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。

未來路向

10. 政府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。收集有關意見後，我們計劃於二零零七年向立法會提交建議的修訂法例。

徵詢意見

11. 請委員備悉《食物內防腐劑規例》的建議修訂及發表意見。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
食物安全中心
二零零六年十一月

附件 1

《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)訂明的准許防腐劑

附表 1 第 I 部載列的准許防腐劑	附表 1 第 III 部載列的准許防腐劑替代物
1. 硝酸鈉	硝酸鉀
2. 亞硝酸鈉	亞硝酸鉀
3. 二氧化硫	亞硫酸 / 亞硫酸鈉 / 亞硫酸氫鈉 / 焦亞硫酸鈉 / 亞硫酸鉀 / 一縮二亞硫酸鉀 / 亞硫酸鈣 / 亞硫酸氫鈣
4. 苯甲酸	苯甲酸鈉 / 苯甲酸鉀 / 苯甲酸鈣
5. 對羥基苯甲酸甲酯	對羥基苯甲酸甲酯，氯化鈉
6. 對羥基苯甲酸乙酯	對羥基苯甲酸乙酯，氯化鈉
7. 對羥基苯甲酸丙酯	對羥基苯甲酸丙酯，氯化鈉
8. 丙酸	丙酸鈉 / 丙酸鈣 / 丙酸鉀
9. 山梨酸	山梨酸酯鈉 / 山梨酸酯鉀 / 山梨酸酯鈣
10. 二苯基	不適用
11. 鄰苯基苯酚	鄰苯基苯酚鈉
12. 碳酸銅	不適用

- * 除附表 1 外，《食物內防腐劑規例》第 3 條容許在指明食物使用某些防腐劑，且沒有訂明准許的分量，例如：
- 香蕉皮(不包括香蕉肉)可含有制霉菌素；
 - 乳酪、凝塊忌廉或任何罐頭食物均可含有尼生素。

《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)訂明的
准許抗氧化劑

1. 丙基倍酸鹽
2. 辛基倍酸鹽
3. 十二(烷)基倍酸鹽
4. 經丁化作用的羥基茴香醚
5. 經丁化作用的羥基甲苯
6. 乙氧基奎
7. 乙二胺四乙酸

註：

- 丙基倍酸鹽、辛基倍酸鹽和十二(烷)基倍酸鹽可混合一起使用。
- 經丁化作用的羥基茴香醚和經丁化作用的羥基甲苯可混合一起使用。