

二零一零年三月九日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

建議修訂《食物內甜味劑規例》

目的

本文件旨在徵詢委員對建議修訂《食物內甜味劑規例》(第132U章)的意見。

背景

2. 甜味劑是食物添加劑，按重量計甜度一般遠比常用的天然糖為高，因此在食物中使用的分量可以大為減少。此外，甜味劑為日常膳食只提供少量甚至完全不提供能量，因此可幫助控制體重。由於甜味劑不會影響人體內胰島素或血糖水平，故可為須限制攝取碳水化合物的人士(如糖尿病患者)提供帶甜味的食物和飲品。

3. 為保障公眾健康，甜味劑須通過聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會(下稱“聯合國專家委員會”)的嚴格評估。只有經專家委員會評估後確定為可安全使用的食物添加劑(包括甜味劑)，才會載列於食品法典委員會的《食品添加劑通用標準》。

4. 在香港，在食物中使用的甜味劑受《公眾衛生及市政條例》(第132章)及第132U章規管。第132U章訂明任何輸入、託付、交付或售賣擬供人食用的食物均不得含有非附表內所指明准許使用的甜味劑。目前，第132U章附表內共列明八種甜味劑，分別是：

- (i) 醋磺內酯鉀;
- (ii) 縮二氮酸基酰胺;
- (iii) 天冬酰胺;
- (iv) 天冬酰胺-醋磺內酯鹽;
- (v) 環己基氨基磺酸(和鈉、鉀、鈣鹽);
- (vi) 糖精(和鈉、鉀、鈣鹽);

- (vii) 三氯半乳蔗糖;及
- (viii) 索馬甜。

建議修訂

5. 為使第 132U 章配合最新的國際及科學發展，政府建議於第 132U 章的附表加入(a)紐甜¹和(b)甜菊醇糖苷²作為經准許的甜味劑。聯合國專家委員會已確定這兩種甜味劑為安全。食物環境衛生署(“食環署”)署長將根據第 132 章第 55(1)(a)條訂立修訂規例，以修訂第 132U 章的附表³。

6. 在《食品添加劑通用標準》下，紐甜可於多個食物類別中作為准許使用的食物添加劑。目前紐甜已獲准在中國內地、澳洲、新西蘭、美國和加拿大使用，歐洲聯盟所有成員國亦會在二零一零年十月十二日前准許使用。

7. 甜菊醇糖苷已獲准在中國內地、日本、韓國、澳洲、新西蘭和美國使用。甜菊醇糖苷已經聯合國專家委員會評估及確定為安全。食品法典委員會轄下的食品添加劑委員會已採取步驟，把甜菊醇糖苷的使用列入《食品添加劑通用標準》。

諮詢

8. 食物安全專家委員會已考慮並支持在第132U章內加入這兩種新的甜味劑的建議。

9. 建議亦於食物安全中心在二零一零年二月二十二日舉辦的業界諮詢論壇上討論，並獲得與會業界代表的支持。

未來路向

¹ 紐甜是一種二肽甲酯，以天冬酰胺和 3,3-二甲基丁醛經一個化學步驟合成。紐甜的甜度是蔗糖的 7 000 至 13 000 倍。

² 甜菊醇糖苷是菊科植物甜葉菊(*Stevia rebaudiana* Bertoni)的天然成分。這種植物的葉含有至少十種不同的糖苷，當中的主要成分是甜菊糖苷(stevioside)及瑞鮑迪甙 A(rebaudioside A)。甜菊醇糖苷比蔗糖甜約 200 至 300 倍。

³ 第 132 章第 55(1)(a)條規定有關當局，即食環署署長，可規定、禁止或規管對擬出售供人食用的食物，或擬出售供人使用的藥物，或該等食物或藥物的任何類別，添加或抽取指明的物質或指明類別的物質，或規定、禁止或規管在配製或保存該等食物或藥物時，使用任何物質作配料，以及概括地規管或訂明該等食物或藥物的成分組合或其細菌標準或化學標準。

10. 政府計劃在二零一零年五月向立法會提交第132U章的修訂規例，進行先訂立後審議的程序，並建議修訂規例於二零一零年八月一日生效。

徵詢意見

11. 請委員對第132U章的建議修訂發表意見。

食物及衛生局
食物環境衛生署
食物安全中心
二零一零年三月