



有關《食物內防腐劑規例》（第132BD章）的建議修訂問題及查詢
From: "Samantha Tsang (QUALITY ASSURANCE & FOOD SAFETY)"
< @maxims.com.hk >

您好,

有關《食物內防腐劑規例》（第132BD章）的建議修訂有以下查詢。

1. 就2023年8月23日技術會議中朱先生提到一些例子同時可以作為酸度調節劑或防腐劑/抗氧化劑，例如冰醋酸、酒石酸等，生產商應該按實際使用用途而標示添加劑的功能(functional name)，如實際用途為酸度調節劑則可維持有關添加劑功能而不需要更改為防腐劑/抗氧化劑，朱先生回應亦同時需要符合在（第132BD章）新修訂規例下對該添加劑的最高准許含量要求。

按以上的內容我們的疑問是

- 1.1 如添加劑不是用作防腐劑/抗氧化劑用途，是否真的需要按防腐劑規例內要求的最高准許含量執行？
- 1.2 現時其他添加劑亦有相同情況，如硝酸鹽/亞硝酸鹽同時可作為防腐劑，也可作為護色劑，如生產商確認實際添加用途作為護色劑是否也需要按防腐劑規例內要求的最高准許含量執行？
- 1.3 即使添加劑實際用途不是防腐劑/抗氧化劑，但是也需要按防腐劑規例內要求的最高准許含量執行，如相關產品食物分類或細分類沒有有關添加劑的最高准許含量，是否不需要執行？

例子: 如蘋果醋內添加了酒石酸(334)作為酸度調節劑，而蘋果醋的食物分類為12.3，並沒有酒石酸及其最高准許含量，這情況下是否不需要按法例執行

2. 現時建議修訂法例通過後有18個月過渡期，預計2023年底或2024年初提交立法會，如法例通過立法會後有18個月過渡期即約2025年中生效，在法例生效後所有在香港出售的食物必須符合修訂規例。

按以上的內容我們的疑問是

- 2.1 部分產品保質期長達3年，即在2023年底前生產的食物例如罐頭、醬油有機會在法例生效後保質期還未完結，這些產品可能不符合新修訂法例的要求，在法例生效後所有在香港出售的食物必須符合修訂規例這是否包括這些較長保質期的產品？會否考慮以生產日期作為界線，法例生效後生產的產品必須符合法例要求，而法例生效前生產的產品可過渡直至保質期完結？

- 3 在食物分類7.1.5蒸包(例如饅頭和包子) 建議歸到食物分類6中，因 食物分類7 烘焙食品更多是指通過乾熱方式使食品脫水變乾的過程。

謝謝

曾小姐