

《2024年食物內防腐劑（修訂）規例》 防腐劑及抗氧化劑 擬議使用指引

第三次業界技術會議
2024年11月15日

擬議使用指引的目錄

- 1 引言
- 2 防腐劑及抗氧化劑的使用條件
- 3 食物分類系統
- 4 常見問題

1 引言

1.1 目的

1.2 背景 (已在《修訂規例》的投影片介紹)

1.3 免責聲明

1.4 定義 (已在《修訂規例》的投影片介紹)

1.1 目的

- 協助業界加深對經修訂的第132BD章的了解，並解答一些常見的問題
 - 亦詳述更新後的食物分類系統下各個分類和細分類

1.3 免責聲明

● 本《指引》：

- 應與第132BD章和《修訂規例》一併閱讀
- 只供一般考
- 並無法律效力，不應以任何方式詮釋為凌駕於《修訂規例》和經修訂第132BD章的條文
- 如有不一致的情況，應以法例條文為準
- 不應視為法律意見；如需尋求法律意見，請自行與律師聯絡
- 食環署署長可按需要，不時作出修訂或增補

2 防腐劑及抗氧化劑的使用條件

- 2.1 准許防腐劑及抗氧化劑
- 2.2 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物
- 2.3 最高准許含量
- 2.4 優良製造規範
- 2.5 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑
- 2.6 罐頭食物內的尼生素
- 2.7 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑
- 2.8 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範
- 2.9 食物內天然含有的防腐劑及抗氧化劑
- 2.10 豁免
- 2.11 在“擬主要供不足36個月大的人食用的食物”中抗氧化劑的使用
- 2.12 過渡安排

2.1 准許防腐劑及抗氧化劑

- 指經修訂第132BD章的附表1第2欄或附表1B第2欄所指明的食物添加劑

2.2 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物

- 經修訂第132BD章的附表1所列的防腐劑及抗氧化劑可用於指明的食物分類
 - 其使用必須遵守附表1所指明的最高准許含量和附註（如有的話）
- 經修訂第132BD章的附表1B所列的防腐劑及抗氧化劑，則獲准按照優良製造規範原則添加於食物內（GMP添加劑）
 - 惟附表1C中指明的附表所列食物分類下的任何有關食物除外

更新附表1 (摘錄)

根據食品法典委員會
標準更新食物分類系統

“附表 1

包括食物添加劑組

[第 2、3、4 及 11 條及附表 1C]

可含食物添加劑的食物及在每個情況下食物添加劑的
種類及分量

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克/公斤, 除非另有指明)	(附註)
		國際編碼系統 編號	名稱說明		
1.6.2.1	成熟乳酪, 包括外殼	200-203	山梨酸鹽	3 000	註 9
		234	尼生素	12.5	
		235	納他霉素 (游霉素)	40	註 16 及 17
		239	六亞甲基四胺	25	註 24 及 25

- 註 1 以磷計。
- 註 2 只供用於經加熱消毒和超高溫處理的奶類。
- 註 3 不包括減乳糖奶。
- 註 4 不包括未有添加維他命或礦物質的所有液態奶。
- 註 5 例外情況：如供用於減乳糖奶，最高准許含量為每公斤 500 毫克。

新增附表1B / 1C (摘錄)

“附表 1B

[第 2 及 3 條]

根據第 3(2A) 條准許在食物內按照優良製造規範原則使用的食物添加劑

第 1 欄 項	第 2 欄 准許食物添加劑 (國際編碼系統編號)
1.	冰醋酸 (260)
2.	醋酸鉀 (261(i))
3.	醋酸鈉 (262(i))
4.	醋酸鈣 (263)
5.	丙酸 (280)
6.	丙酸鈉 (281)
7.	丙酸鈣 (282)
8.	丙酸鉀 (283)

即GMP
添加劑可
使用在食
物細分類
「1.1.4
調味液態
奶飲料」

1.1.4
未曾
列出

附表 1C

[第 3 條]

第 3(2A) 條不適用的食物

第 1 欄 食物分類 編號 (由 附表 1 所 編配)	第 2 欄 食物分類或細分類
1.1.1	液態奶 (原味), 包括脫脂奶、部分脫脂奶及全脂奶
1.1.2	其他液態奶 (原味) (例如原味再造液態奶、添加維他命及礦物質的非調味液態奶、減乳糖奶及以奶為主的原味飲料), 不包括屬食物分類 1.1.1、1.1.3 及 1.2 及其細分類 (如適用) 的製品
1.1.3	液態酪漿 (原味)
1.2	發酵奶類製品及凝乳製品 (原味), 不包括屬食物分類 1.1.4 及其細分類 (如適用) 的調味製品, 以及屬食物分類 1.7 及其細分類 (如適用) 的甜品

2.3 最高准許含量

- 指附表1第3欄所指明，某一防腐劑或抗氧化劑准許在有關食物內的最高含量
- 注意：附表1A有關“食物添加劑組”的相關“構成添加劑”
- 一般以“每公斤食物含多少毫克添加劑”表示
 - 例外的情況，例：
 - 納他霉素(游霉素)在乳酪的最高准許含量可以“每平方分米（表面面積）食物含多少毫克添加劑”表示
 - 食物分類“13.1 嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品”中的最高准許含量，則以“每公升食物含多少毫克添加劑”表示

附表1A (摘錄)

- 該食物添加劑組的“最高准許含量”指適用於該組內的構成添加劑之總含量的分量

“附表 1A

[第 2 條]

食物添加劑組的構成添加劑

項	第 1 欄 食物添加劑組 (國際編碼系統編號)	第 2 欄 構成添加劑 (國際編碼系統編號)
1.	山梨酸鹽 (200–203)	山梨酸 (200) 山梨酸鈉 (201) 山梨酸鉀 (202) 山梨酸鈣 (203)
2.	苯甲酸鹽 (210–213)	苯甲酸 (210) 苯甲酸鈉 (211) 苯甲酸鉀 (212) 苯甲酸鈣 (213)
3.	對羥基苯甲酸鹽酯類 (214、215、218 及 219)	對羥基苯甲酸乙酯 (214) 對羥基苯甲酸乙酯鈉 (215) 對羥基苯甲酸甲酯 (218)

2.4 優良製造規範

- 附表1某些最高准許含量定於優良製造規範的水平
- 附表1B所列的防腐劑及抗氧化劑則獲准按照優良製造規範原則添加於食物內 (惟附表1C中指明的附表所列食物分類下的任何有關食物除外)

根據優良製造規範的原則規管防腐劑及抗氧化劑的使用，是指有關製造規範必須符合下列各項規定：

- (a) 添加於食物內的食物添加劑分量，以發揮添加該添加劑的預期作用所需的最低分量為限；
- (b) 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的食物添加劑，如並非擬對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使用，其分量被減低至合理地可能的程度；及
- (c) 有關食物添加劑的配製和處理方式，與配製和處理食物配料的方式一樣。

上述優良製造規範的定義與現行第132BD章相同

2.5 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑

- 除非另有說明，否則一般可於食物內同時使用兩種或以上的防腐劑及／或抗氧化劑
 - 只要有關防腐劑及／或抗氧化劑是准許在有關食物分類中使用
 - 使用時遵守指明的最高准許含量
- 在某些情況下，必須遵從附表1第4欄 (即附註)就混合使用防腐劑及／或抗氧化劑訂定的具體規定

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克／公斤，除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
7.2.3	供製作精製烘焙食品的混合物 (例如蛋糕混合物、麪粉製甜點混合物、班戟混合物、批混合物及窩芙混合物)	310	丙基梛酸鹽	200	註12及14
		320	經丁化作用的羥基苜香醚	200	註12及14
		321	經丁化作用的羥基甲苯	200	註12及14

註14：就經丁化作用的羥基苜香醚、經丁化作用的羥基甲苯、丙基梛酸鹽、辛基梛酸鹽、十二(烷)基梛酸鹽及特丁基對苯二酚而言，可混合使用其中2種或多於2種食物添加劑，但必須符合以下條件：當每種該等食物添加劑在食物中的分量以其在該食物的最高准許含量的百分率顯示時，這些百分率的總和不得超過100。

2.6 罐頭食物內的維生素

- 第132BD章第3(8)條的原則：

- ① 任何罐頭食物（包括屬罐頭合成食物）可含有維生素，以及
- ② 任何其他食物可含有因在配製過程中使用含有維生素的罐頭食物而導致加入的維生素

- 更新後：

- 可出現的維生素分量以適用的最高准許含量為限

- 擬議指引所提供的例子：

- 如適用有關“維生素－食物”組合的最高准許含量在更新附表1中指明（例：罐頭番茄、罐頭煉奶）：維生素的分量不得超過相關的最高准許含量
- 如更新的附表1並沒有指明“維生素－罐頭食物”組合（例：罐頭水果沙律、罐頭回鍋肉）：該罐頭食品可含有維生素—並在此情況下，應按GMP原則使用維生素

2.7 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑

- 合成食物：由兩種或以上配料配製而成，例：意大利薄餅
- 要訂明所有合成食物的准許防腐劑和抗氧化劑及其最高准許含量是不切實際的
- 經修訂的第132BD章訂明修訂帶入原則：
 - 合成食物准許含有防腐劑及/或抗氧化劑，但有關防腐劑及抗氧化劑必須准許用於該合成食物內的個別配料
 - 就附表1指明用於合成食物內個別配料的准許防腐劑或抗氧化劑，相對於所使用的配料在合成食物的分量而言，其在該合成食物內的分量就不得超過其最高准許含量
 - 至於附表1B指明的准許防腐劑或抗氧化劑，應按照優良製造規範原則使用於合成食物內的配料，前提是該配料不得屬附表1C中指明的附表所列食物分類的有關食物。

2.8 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範

- 業界必須遵從附表第4欄的附註 (若有)

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克/公斤, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
1.7	以乳類為主的甜品, 包括即食調乳類甜品製品及甜品混合物 (例如雪糕、布甸及水果或調味酸乳酪), 不包	310	丙基倍酸鹽	90	註 12 及 28

註 28

食物添加劑的含量, 是按乾配料、乾重、乾混合物或濃縮物計算。

第 1 欄		第 2 欄		第 3 欄	第 4 欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克/公斤, 除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
8.2.1.2	原隻或切件的非經加熱處理的醃製 (包括鹽醃) 並乾製加工禽畜和野味肉製品	200-203	山梨酸鹽	2 000	註 9 及 16
		210-213	苯甲酸鹽	1 000	註 6 及 16
		234	尼生素	12.5	

註 16

只供用於表面處理。

2.9 食物內天然含有的防腐劑及抗氧化劑

- 第132BD章第3(10)條：
 - 第(1)款不適用於天然含有任何食物添加劑的食品
 - 修訂規例下保持不變
- 當局進行日常食物監測和執法時，會考慮到有關食品中可能天然含有某些防腐劑或抗氧化劑及其含量
 - 例：苯甲酸、醋酸、磷酸鹽、抗壞血酸、生育酚等

2.10 豁免

- 《修訂規例》中加入食物的新定義，使第132BD章不適用於特殊醫用食物
- 食品法典委員會把特殊醫用食物界定為一類供特殊膳食之用的食物，“為病人進行膳食管理而經特殊加工或配製，並只可在醫生指示下使用。這種食品是為那些進食、消化、吸收或代謝一般食品或其中某些營養素的能力受到限制或損害，而需要完全或部分餵食的病人，或經醫學斷定具有特殊營養需要，不能僅靠調節正常膳食，或食用其他供特殊膳食之用的食品，或兩者雙管齊下進行管理的病人”

特殊醫用食物 - 例子

- 包括“特殊醫用嬰幼兒配方產品”
 - 例如為患上代謝疾病(例如楓糖尿症或苯酮尿症)的嬰幼兒，以及為早產嬰或患上特殊組別的疾病(例如乳糖不耐症)的嬰幼兒配製的配方產品
- 其他特殊醫用食物
 - 包括為病人進行膳食管理的產品，例如治療癌症的配方產品、針對胃腸功能受損的配方產品，以及為吞嚥困難病人配製的產品

特殊醫用食物 - 標籤

- 特殊醫用食物的包裝顯眼處宜加上符合以下所有說明的標記或標籤：
 - (i) 有“特殊醫用食物”或“food for special medical purposes”的字樣，或具類似意思的任何其他文字；
 - (ii) 有“在醫生指示下使用”或“USE UNDER MEDICAL SUPERVISION”的字樣，或具類似意思的任何其他文字；
及
 - (iii) 述明“作(寫上該產品擬用於針對的疾病、失調或健康狀況，或該產品已知有效針對的疾病、失調或健康狀況)的膳食管理用途”的陳述，或具類似意思的任何其他文字。

2.11 在“擬主要供不足36個月大的人食用的食物”中 抗氧化劑的使用

在修訂前

《修訂規例》

● 第132BD章第4條：

- 禁止將任何裏面或表面含有添加抗氧化劑的食物描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童食用

- 第132BD章第4條已作修訂，使該條文不適用於任何屬於食物分類13或其細分類的食物

- 例如含有抗壞血酸鈉作為抗氧化劑的嬰兒配方奶粉

- 其他含有抗氧化劑的食物，例如果汁飲料(屬食物分類14.1.4)，仍不可描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童食用的食物

《修訂規例》

- 某些在修訂前原本不屬於定義範圍的抗氧化劑，現被納入為准許抗氧化劑 (如醋酸、抗壞血酸、檸檬酸等)

➤ 獲准添加於新增的食物分類“13擬主要供不足36個月大的人食用的食物”

例如：

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克/公斤，除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
13.1	嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品				
13.1.1	嬰兒配方產品	290	二氧化碳	優良製造規範	
		301	抗壞血酸鈉	75	註 128 及 136
		304 及 305	抗壞血酸酯	10	註 128、136 及 137
		307a、b 及 c	生育酚	10	註 128 及 136
		322	卵磷脂	5 000	註 128 及 136
		330	檸檬酸	優良製造規範	

第1欄		第2欄		第3欄	第4欄
編號	食物分類或細分類	准許食物添加劑		最高准許含量 (毫克/公斤，除非另有指明)	附註
		國際編碼系統編號	名稱說明		
13.2	嬰幼兒補充食品，不包括屬食物分類 13.1 及其細分類 (如適用) 的製品	260	冰醋酸	5 000	註 141
		261(i)	醋酸鉀	優良製造規範	
		262(i)	醋酸鈉	優良製造規範	
		263	醋酸鈣	優良製造規範	
		290	二氧化碳	優良製造規範	
		300	抗壞血酸，L-	500	
		301	抗壞血酸鈉	500	註 140

2.12 過渡安排

- 過渡期：2024年12月30日至2026年12月29日
- 在過渡期內，任何一項食品只須完全符合現行或經修訂的第132BD章的規定，即可合法輸入或售賣
 - 如某特定食品添加了兩種食物添加劑，則該兩種食物添加劑不可以一種符合現行第132BD章的規定，而另一種則符合經修訂的第132BD章的規定
 - 符合現行第132BD章規定，並在《修訂規例》生效前已上架的食品，可繼續出售至過渡期結束
 - 可推出符合經修訂第132BD章的新食品(包括已重新配製的產品)
- 過渡期結束後，業界須完全符合經修訂的第132BD章的規定

3 食物分類系統

- 3.1 食物分類系統的原則（不變）
- 3.2 食物分類說明（參考食品法典委員會標準來更新）

3.2 食物分類說明

● 為經修訂的第132BD章更新的附表1中的某些食物分類及其細分類提供詳細資料

1 乳類製品及類似品，不包括屬食物分類 13.1.1 及 13.1.2 及其細分類(如適用)的嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品，以及屬食物分類 2 及其細分類(如適用)的製品

此主要分類包括以任何產奶動物(例如母牛、綿羊、山羊、水牛)的奶製成的各乳類製品。除食物分類 1.1.4 外，此分類中的“原味”製品指沒有調味，不含水果、蔬菜或其他非乳類配料，亦沒有混合其他非乳類配料的製品。類似品是指部分或全部奶脂以植物油脂取代的製品。

1.1 液態奶及奶製品，不包括屬食物分類 1.2 及其細分類(如適用)的原味發酵奶類製品及原味凝乳製品

此分類包括所有以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的原味和調味液態奶，不包括屬食物分類 1.2 的原味發酵製品和原味凝乳製品。液態奶是通過對奶的加工而成的“奶製品”，可含有食物添加劑和在加工處理過程中就發揮作用而言必需的其他配料。生奶則不應含有任何食物添加劑。

1.1.1 液態奶(原味)，包括脫脂奶、部分脫脂奶及全脂奶

此分類指源自產奶動物(例如母牛、綿羊、山羊、水牛)並經加工處理的原味液態奶。此分類包括經巴士德消毒法消毒、超高溫處理、加熱消毒、均化或奶脂調整的奶，亦包括但不限於脫脂奶、部分脫脂奶和全脂奶。

1.1.2 其他液態奶(原味)(例如原味再造液態奶、添加維他命及礦物質的非調味液態奶、減乳糖奶及以奶為主的原味飲料)，不包括屬食物分類 1.1.1、1.1.3 及 1.2 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括所有原味液態奶，不包括屬食物分類 1.1.1 的液態奶(原味)、食物分類 1.1.3 的液態酪漿(原味)及食物分類 1.2 的發酵奶類製品及凝乳製品(原味)。此分類包括但不限於原味調製液態奶、原味再造液態奶、原味複合奶、添加維他命及礦物質的非調味液態奶、蛋白質調整奶、減乳糖奶及以奶為主的原味飲料。此

4 常見問題

- 包括：

- 香港如何規管防腐劑及抗氧化劑的使用
- 《修訂規例》作出的主要修訂
- 防腐劑及抗氧化劑、最高准許含量的定義
- 准許防腐劑 / 准許抗氧化劑名單
- 過渡期

其他常見問題

- 包括：
 - 最高准許含量及食物分類系統的更新
 - 第132BD章第4條有關含抗氧化劑的主要供嬰奶及幼童食用的食物
 - 防腐劑及抗氧化劑的標籤 (包括在食物包裝上使用“無添加防腐劑” / “無添加抗氧化劑”的字眼)
 - 具有多種技術作用的添加劑在第132BD章下的規管
 - 豁免特殊醫用食物受經修訂第132BD章的規管安排
 - 有關加糖煉奶、加糖淡奶、牛油和忌廉中磷酸鹽的使用
 - 測試方法

未來方向

- 擬議使用指引可於食安中心網頁下載：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation.html

- 歡迎於**2024年11月22日**或以前就擬議使用指引提交意見 / 建議：

➤ 電郵：ra@fehd.gov.hk

➤ 傳真：**(852) 2803 0534**

謝謝