

本署檔號：FEHD/CRU 17/157/7 (2010)

先生/女士：

《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》 - 過渡期結束

現謹通知，《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》的過渡期將於二零一零年六月三十日結束。

防腐劑和抗氧化劑常用於各種食物內，例如肉類產品和果汁，以延長其保質期。防腐劑和抗氧化劑在食物內的使用，受《食物內防腐劑規例》(第132BD章)所管制。規例訂明，任何輸入、為供出售而製造或售賣的食物，必須只含有相關附表所規定的准許防腐劑或抗氧化劑，以及所指明的准許含量。

獲立法會通過，並於二零零八年七月一日起實施的《2008年食物內防腐劑(修訂)規例》包括以下修訂：

- (a) 參照食品法典委員會修訂有關防腐劑和抗氧化劑的定義，有關食物添加劑可以其在食物內的多功能特性而視作防腐劑或抗氧化劑。
- (b) 實施一套食物分類系統以取代以往的“個別食物”方式顯示准許使用的有關添加劑及其含量。該食物分類系統與食品法典委員會在《食物添加劑通用標準》中所使用的系統相近。例如煙肉及火腿已被重新界定為加工肉類的食物。這讓業界更容易識別適用於個別食物或食物類別的可添加防腐劑和抗氧化劑。
- (c) 所訂明的防腐劑和抗氧化劑以及其准許含量已按食品法典委員會《食物添加劑通用標準》修訂。在二零零八年七月一日之前規例所列明的十九種防腐劑或抗氧化劑，其中一種名為對羥基苯甲酸丙酯的添加劑已被停止使用，而另外已增加十一種，即愈瘡樹脂；檸檬酸異丙酯；氯化亞錫；特丁基對苯二酚；硫代二丙酸；焦碳酸二甲酯；葡萄糖酸亞鐵；甲酸；六亞甲基四胺；溶菌酶及游霉菌。目前共有二十九種准許使用的防腐劑或抗氧化劑。
- (d) 防腐劑和抗氧化劑於食物分類系統的准許含量已合併列於規例的附表一。

自二零零六年十二月開始，當局已舉辦了兩次公眾諮詢論壇及五次業界

技術會議，於二零零八年六月發出《2008年食物內防腐劑(修訂)規例：防腐劑及抗氧化劑使用指引》及於同年七月舉辦了業界研討會介紹有關指引，最近亦在業界諮詢論壇提供最新訊息。

為讓業界有足夠時間為《修訂規例》所帶來的轉變作好準備，當局在《修訂規例》生效後給予業界兩年的過渡期(由二零零八年七月一日起至二零一零年六月三十日止的期間(包括首尾兩天))。在過渡期內，任何一項食物只須完全符合舊有規例或經修訂規例的規定，均屬合法。由二零一零年七月一日起，舊有規例會予以廢除，屆時所有食物必須符合經修訂規例的規定。

如欲取得更多資料或查詢經修訂規例的內容，請與我們聯絡(電話：2867 5699)。詳情請到以下網址瀏覽：

http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_consult_paper.html

多謝你的關注。

食物安全專員



(鍾秀慧 代行)

二零一零年六月十七日