

食物環境衛生署  
食物安全中心

就《食物內防腐劑規例》的修訂建議舉行的第四次業界技術會議  
會議記錄

日期：二零零七年十二月二十日

時間：下午二時三十分

地點：香港中環愛丁堡廣場 3 號三樓會議廳

出席者：

**食物環境衛生署**

何玉賢醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	(主席)
李富榮先生	高級化驗師(食物化驗)	
洪凱兒女士	高級政務主任(食物安全中心)	
張瑞珍女士	衛生總督察(食物監察)	
許輝榮先生	衛生總督察(風險評估)	
朱源強先生	科學主任(風險評估)	(秘書)

**業界代表**

劉建華先生	九龍總商會
李廣林先生	九龍總商會
薛家強先生	香港保健食品協會
翟錦源先生	永旺(香港)百貨有限公司
周靜雯女士	永旺(香港)百貨有限公司
彭廣仕先生	永旺(香港)百貨有限公司
張曉明先生	金寶湯亞洲有限公司
余惠娟女士	City Super Ltd
趙婉琪女士	City Super Ltd
簡慧薇女士	可口可樂中國有限公司
陳耀榮先生	大昌貿易行有限公司
黃偉駿先生	江戶貿易公司
林國雄先生	四洲貿易有限公司
李正雅女士	健諾營養中心
沈茜女士	朗盛化學(上海)有限公司
蔡利達先生	李錦記國際控股有限公司

關鳳儀女士	萬寧
馬榮生先生	雀巢香港有限公司
陳穎女士	雀巢香港有限公司
許耀楷先生	日清食品有限公司
黎倩雯女士	百佳
梁寶婷女士	百佳
陳慧玲女士	寶力牌國際有限公司
鄧國輝先生	生力啤香港有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
凌以恕先生	太古糖業有限公司
楊紫麗女士	大班麵包西餅有限公司
盧家敏女士	牛奶公司集團
王小玲女士	九龍維記牛奶有限公司
區凱豐先生	香港聯合利華有限公司
甄拔先生	香港聯合利華有限公司
陳偉財先生	榮華食品有限公司
梁文康先生	榮華食品有限公司
林小萍女士	永南食品有限公司
廖素芬女士	楊協成香港(2001)有限公司

## 開會詞

1. 主席歡迎與會者出席會議，並介紹食物安全中心(中心)的人員給業界代表認識。

### 議程1

#### 通過上次會議記錄

2. 二零零七年九月十三日會議記錄無須修改，獲得通過。

### 議程2

#### 《食物內防腐劑規例》最新修訂建議的要點

3. 朱源強先生介紹建議修訂工作的背景、整個諮詢過程的概要，以及修訂建議的重點。

4. 朱先生指出，抗氧化劑的建議定義是參照食品法典委員會的定義制定，已包括任何可防止食物因氧化作用而變色的物質。至於那些在新規

例下不被視作抗氧化劑的物質，將不會包括在抗氧化劑的定義範圍內。他提醒業界遵循優良製造規範來使用有關物質。

5. 朱先生扼要重述，有關修訂建議將增加11種准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑，包括愈瘡樹脂、檸檬酸異丙酯、氯化亞錫、特丁基對苯二酚、硫代二丙酸鹽、二甲基二碳酸鹽、葡萄糖酸亞鐵、甲酸、六亞甲基四胺、溶菌酶及游霉素。

6. 朱先生解釋修訂所採用的一般原則，並以“經加熱處理的醃製肉類”為例：(a)准許使用四種新增的抗氧化劑(國際編碼系統第310號、第319號、第320號及第321號)；(b)依照食品法典委員會的標準，亞硝酸鈉的准許含量降至百萬分之一百二十五；(c)由於食品法典委員會沒有訂定相應標準，硝酸鈉的准許含量維持不變(百萬分之五百)。

7. 朱先生指出，雖然新的食物分類系統參照食品法典委員會的《食物添加劑通用標準》制定，為方便業界理解，當局會在類別名稱旁邊加上一些食物例子作說明，例如食物分類第1.5.1項(未成熟乳酪)、第1.6項(以乳為主的甜品)及第4.7項(以水果為主的塗醬)。洪凱兒女士補充，由於修訂規例尚在草擬階段，關於在食物分類系統附加例子的建議，仍須與律政司商議。

8. 朱先生指出，規例中有若干食物屬本地獨有的，食品法典委員會的食物分類系統並不適用。為配合這些食物，增設了新的食物分類，例如食物分類第8.3.4.2項(經加熱處理的漢堡碎肉餅或類似製品)、第9.2.3.1項(煮熟(不包括煎炸)的魚丸及餅)及第15項(雜項)。

9. 朱先生請業界留意建議附表的“第4欄”。該欄的“附註”與《食物添加劑通用標準》的相似，註明在食物中使用兩種或以上防腐劑及抗氧化劑時的准許含量。另外，有些“附註”則述明以何種化學形式進行檢測。

### **議程3**

#### **業界指引(食物分類說明)**

10. 朱先生介紹參考食品法典委員會的食物分類說明而制定的業界指引擬本。當局建議在指引內加入一些定義(例如防腐劑、抗氧化劑等)、優良製造規範、不屬於修訂規例所包括的防腐劑或抗氧化劑的名單，以及常見提問。他請業界從中心網站下載有關文件，並加以細閱。他歡迎業界就指引擬本發表意見。

11. 主席表示，待修訂規例制定後，當局會為業界舉辦兩場有關指引的簡介會。

#### **議程4**

##### 討論修訂建議

12. 一名業界代表詢問，可否透露新規例的制定時間表。

13. 洪女士告知與會者，當局打算在二零零八年年初把修訂規例提交立法會作先訂立後審議的程序。主席補充說，有關程序一般需時28天。不過，立法會可視乎需要把有關程序再延長21天。換言之，整個立法程序最長可達49天。

14. 一名業界代表問，新增的防腐劑及抗氧化劑何時可用於食物中。

15. 主席回答說，根據修訂建議，雖然當局會給予業界兩年過渡期，但業界亦可於修訂規例生效後即時使用新增的防腐劑及抗氧化劑。

16. 一名業界代表對如何標籤具多項作用的食物添加劑表示關注。

17. 主席回答說，任何擬用於食物中的食物添加劑必須按其作用類別標籤(例如標明是防腐劑或抗氧化劑)，有關的作用類別可按情況參照食品法典委員會。

18. 一名業界代表查詢，根據新的食物分類系統，“糖蓮子”及“糖冬瓜”屬於哪個分類。

19. 朱先生初步認為，“糖蓮子”及“糖冬瓜”可能屬於食物分類第4.20項糖漬蔬菜或第4.8項糖漬水果。不過，業界在決定某食物的類別時，亦應考慮該食物的製造過程。

20. 一名業界代表指出，在監控健康補助食物方面存有灰色地帶。

21. 主席澄清，任何擬供人食用但不獲衛生署視作藥劑製品或中藥製品的食物，均受上述規例規管。

22. 一名業界代表聲言，在他們的糖製品中，二氧化硫是用作漂白劑而

非抗氧化劑。

23. 朱先生表示，以歐盟法例為例，糖中二氧化硫的作用屬抗氧化劑。由於沒有充分理據支持採用另一套標準，修訂建議採納了《食物添加劑通用標準》(修訂建議中食物分類第11.3及第11.5項)就紅綿糖及紅糖訂出的亞硫酸鹽最高含量(即分別是百萬分之二十及百萬分之四十)。

24. 主席指出，中心最近進行的食物調查顯示，只有一個紅糖樣本未能符合新的標準。如製造商認為在技術上有需要使用更高劑量，請向中心提供製造該種糖的過程的技術資料，以供考慮。

25. 一名業界代表詢問，根據新規例，可否使用防腐劑及抗氧化劑的替代物。

26. 朱先生澄清，新規例會另設附表，列出現有及新增防腐劑和抗氧化劑的所有替代物。

27. 一名業界代表關注到果汁(食物分類第13.1項)的二氧化硫准許含量將由百萬分之三百五十降至百萬分之五十。

28. 朱先生扼要重述，修訂建議所採用的一般原則，是盡可能跟隨食品法典委員會的標準，除非有充分理據支持採納另一標準，則作別論。主席表示，業界如在遵從新標準方面遇到實質困難，歡迎向中心提供技術資料，以供考慮。

29. 一名業界代表查詢，食物添加劑的准許含量(例如酒的二氧化硫)是指加入食物的分量還是指食物製成品的最終含量。

30. 主席回答說，中心會檢查食物製成品所含有的添加劑分量。至於二甲基二碳酸鹽，中心則會檢查在製造過程中所加入的分量。張女士補充，中心會抽取食物製成品樣本化驗。

## **議程5**

### **其他事項**

31. 一名業界代表詢問關於食物中所謂“防臭劑”的監管及標籤事宜。

32. 主席回覆，修訂建議對防腐劑和抗氧化劑的使用及其准許含量進行規管。他鼓勵業界按照優良製造規範使用各食物添加劑。根據食品法典委員會《食物添加劑通用標準》，食物添加劑共分23種作用類別。業界在決定食物添加劑屬於哪個作用類別時，應參考食品法典委員會的分類。業界須向中心提供額外資料，以便中心再作評論。

33. 一名業界代表詢問，從茶葉中抽取天然抗氧化劑的使用事宜。

34. 主席解釋說，修訂規例是參照食品法典委員會的標準制定，並列出不被視為抗氧化劑的物質的名單，當中已包括多種天然抗氧化劑。業界須向中心提供額外資料，以便中心再作評論。

35. 主席預計，除非有新的技術問題要與業界商討，否則這是最後一次業界技術會議。如規例再有其他修訂，將上載中心網站，業界可從網站下載有關文件參考。由於修訂規例正在草擬階段，業界如有任何意見，請盡早以書面形式向中心提出意見。

#### **散會**

36. 議事完畢，會議於下午四時十五分結束。

*風險評估組*

*FEHD/CFS 8/10/11/2/5*