

《食物內防腐劑規例》建議修訂的公眾諮詢結果

目的

政府在 2023 年 5 月 29 日至 9 月 30 日就《食物內防腐劑規例》（第 132BD 章）的修訂建議進行為期四個月的公眾諮詢。本文件概述公眾諮詢的結果，以及修訂建議的更新。

背景

2. 行政長官《2022 年施政報告》的其中一項政策措施是分階段審視和更新有關食物中添加劑的食物安全法例。行政長官《2023 年施政報告》的政策措施進一步訂明，會在 2024 年內就更新食物中防腐劑和抗氧化劑的食物安全標準完成法例修訂工作。

3. 環境及生態局和食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）已就第 132BD 章有關食物內防腐劑和抗氧化劑的規管進行了檢討，並提出多項建議修訂，讓本地和國際食物安全標準保持一致，加強保障消費者，並同時促進食品貿易。第 132BD 章採用「准許列表」方式，規定任何輸入、為供售賣而製造或售賣的食物，只可含有其指明的准許防腐劑或抗氧化劑，而其分量不得超出指明的最高准許含量。第 132BD 章的建議修訂是以食品法典委員會¹的標準為骨幹，輔以內地的相關標準，和香港的其他主要食品貿易伙伴（包括歐洲聯盟（歐盟）、美國、澳洲、新西蘭、新加坡等）的防腐劑和抗氧化劑標準，並旨在：

- (i) 更新「防腐劑」和「抗氧化劑」的定義；

¹ 食品法典委員會由聯合國糧食及農業組織（糧農組織）和世界衛生組織（世衛）於 1960 年代成立，其制訂的相關標準，一直獲消費者、食物生產商、製造商、國家食物規管機構，以及各地食物業界視為最重要的國際參考準則。目前，食品法典委員會共有 189 個成員國和 1 個成員組織（歐洲聯盟）。食品法典委員會被世界貿易組織認可為食品安全標準制定機構。

- (ii) 更新「准許列表」中准許防腐劑／抗氧化劑名單；以及
- (iii) 更新／制訂准許防腐劑和抗氧化劑的最高准許含量。

公眾諮詢

4. 我們分別在 2023 年 3 月 6 日和 5 月 9 日就建議修訂諮詢食物安全專家委員會²和立法會食物安全及環境衛生事務委員會。其後，我們在 2023 年 5 月 29 日至 9 月 30 日期間進行為期 4 個月的公眾諮詢。諮詢文件的電子版已上載於環境及生態局和食安中心的網頁，供公眾查閱。除發出新聞稿及電郵外，我們亦透過不同渠道，包括向世界貿易組織、政府的營商諮詢電子平台及社交媒體，通知相關持份者上述公眾諮詢工作。

諮詢論壇和業界會議

5. 在公眾諮詢期內，食安中心舉辦了七次會議，包括兩場諮詢論壇³（約 250 人參與）、一場為駐港總領事館代表而設的簡介會、三場分別與業界／商會進行的會議，以及一個業界技術會議。此外，我們亦就建議修訂於 2023 年 7 月諮詢食物及環境衛生諮詢委員會⁴，並於 2023 年 9 月 20 日食安中心舉行的恆常業界諮詢論壇上介紹建議修訂。

² 食物安全中心之下設立的食物安全專家委員會，負責就制定食物安全措施、檢討食物安全標準，參考國際常規、趨勢和發展，及就風險傳達策略向食物環境衛生署署長提供意見。

³ 兩場諮詢論壇分別於 2023 年 6 月 9 日和 29 日以實體會議和網上視頻會議的形式舉行。

⁴ 環境及生態局轄下的食物及環境衛生諮詢委員會，負責就有關食物安全、環境衛生和禽畜公共衛生的政策向環境及生態局局長提供意見。

書面意見

6. 我們共接獲 26 份書面意見，其中約七成來自多個食物業組織和持份者，其餘的則來自消費者團體、關注團體和個人，回應者名單載於附件一。

公眾諮詢結果

7. 整體而言，回應者對建議修訂表示歡迎和支持。下文綜述在公眾諮詢中所收集到的主要意見，以及我們的回應。

更新／制訂准許防腐劑和抗氧化劑的最高准許含量

8. 考慮到回應者就指明食物中個別准許防腐劑和抗氧化劑的建議最高准許含量所提出的意見，我們就以下的最高准許含量作出了微調：

(a) 糖漬水果中的亞硫酸鹽

9. 有兩個商會的代表表示，某些東方類型的糖漬水果（例如中式蜜棗）的特質和加工方法有別於西式蜜餞／糖漬水果；他們建議食安中心重新考慮食物細分類「4.1.2.7 糖漬水果」中亞硫酸鹽的建議最高准許含量。考慮過上述意見和參考了內地的標準後，我們建議把糖漬水果的亞硫酸鹽最高准許含量由每公斤 100 毫克改為每公斤 350 毫克。根據我們的風險評估結果，修訂後的最高准許含量不會影響本港市民的健康。

(b) 嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品中的抗壞血酸鈉

10. 我們原來的建議主要是參考食品法典委員會在 2021 年修訂的《食品添加劑通用標準》（《通用標準》）。⁵有一份書面意見指出，

⁵ 當中沒有就食物細分類「13.1.1 嬰兒配方產品」訂明抗壞血酸鈉的最高准許含量，而食物細分類「13.1.2 較大嬰兒及幼兒配方產品」中抗壞血酸鈉的建議最

食品法典委員會在 2021 年的修訂並未考慮具抗氧化作用的抗壞血酸鈉，亦可應用於含多元不飽和脂肪酸（例如二十二碳六烯酸(DHA)）營養製劑的外層，而多元不飽和脂肪酸經常用於食物分類 13「擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物」。另一方面，食品法典委員會《嬰幼兒特殊膳食用食品中營養物質的參考清單》（CAC/GL 10-1979）和歐盟的食物添加劑法規已就上述的應用訂立相關的抗壞血酸鈉含量上限。我們亦留意到，食品法典委員會其後在 2023 年 11 月底的會議上，在《通用標準》更新了有關在嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品中抗壞血酸鈉的最高准許含量（即每公升 75 毫克（以即食狀態計））。基於上述的更新以及考慮到業界的相關意見，我們現建議在食物細分類「13.1.1 嬰兒配方產品」和「13.1.2 較大嬰兒及幼兒配方產品」中加入抗壞血酸鈉的最高准許含量，為每公升 75 毫克（以即食狀態計）。上述建議已顧及由糧農組織／世衛食品添加劑聯合專家委員會（專家委員會）（JECFA）⁶就抗壞血酸鈉進行的安全評估⁷。

「特殊醫用食品」的豁免

11. 有業界建議豁免「特殊醫用食品」⁸受第 132BD 章的規管。
12. 由於「特殊醫用食品」只針對少數人群的市場，而香港依賴入口來供應此等食品給有需要的病人，且我們的貿易伙伴就這些產品在規管範圍和分類方面的監管各有不同，因此我們建議豁免特殊

高准許含量則為每公斤 50 毫克（以即食狀態計）。

⁶ 專家委員會(JECFA)是一個國際食物安全機構，負責蒐集和分析有關食物添加劑的科學數據，以及為經評估的食物添加劑訂定健康參考值（即每日可攝入量）。

⁷ 專家委員會就抗壞血酸及其鈉、鉀和鈣鹽進行安全評估，並把它們的每日可攝入量列為「不詳列(not specified)」類別，意即使用作食物添加劑不會影響人體健康。

⁸ 根據食品法典委員會《特殊醫用食品標籤和聲稱法典標準》(Codex Stan 180-1991)，「特殊醫用食品」指「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的一類食品。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，或食用其他特殊膳食之用的食品，或兩者雙管齊下進行管理的病人」。

醫用食品受第 132BD 章相關條文的規管，以確保香港有持續而穩定的特殊醫用食品的供應。這項豁免不會影響特殊醫用食品的安全使用，因為有關產品應在醫生指示下使用。因應有關豁免，我們建議刪除食物分類「13.1 嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品和特殊醫用嬰兒配方產品」下的食物細分類「13.1.3 特殊醫用嬰兒配方產品」，並將前者改稱為「嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品」。

「無添加防腐劑」／「無添加抗氧化劑」字眼在食物包裝上的使用

13. 參考食品法典委員會所採納的定義，我們建議更新第 132BD 章中「防腐劑」和「抗氧化劑」的現行定義，「准許列表」中的准許食物添加劑因而擴大至包括 25 種不屬現行定義範圍內的食物添加劑。由於部分新加入的准許食物添加劑具有多種作用，一些回應者關注到含有這些具有多種作用的食物添加劑的食物標籤，尤其是當這些食物添加劑在食物內被用作防腐或抗氧化以外的作用時，是否准許在食物包裝上使用「無添加防腐劑」或「無添加抗氧化劑」的字眼⁹。

14. 根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第 132W 章）的標籤規定，添加劑的作用類別須根據在食物中使用該添加劑預期發揮的技術作用，在產品標籤上適當地標示（例如苯甲酸（防腐劑））¹⁰。在這基礎上，並參考加拿大的做法，我們建議繼續容許在食物包裝上使用「無添加防腐劑」／「無添加抗氧化劑」的字眼；但前提是必須根據第 132W 章的標籤規定，在食物標籤上清楚標示這類多種作用的食物添加劑添加在食物中預期發揮的技術作用（即防腐／抗氧化以

⁹ 舉例來說，新加入的准許食物添加劑檸檬酸(INS 330)是一種具有多種作用的添加劑，可用作食物的酸度調節劑、抗氧化劑或護色劑。業界詢問，如雪糕產品加入檸檬酸並非為了防腐，而配料表已列明「檸檬酸（酸度調節劑）」，產品標籤上可否使用「無添加抗氧化劑」的字眼。

¹⁰ 根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)附表 3 第 2(5)及第 2(6)段，添加劑如構成食物的配料，須列明該添加劑的作用類別及：

- (a) 其身所用名稱；或
- (b) 它在食物添加劑國際編碼系統中的識別編號；或
- (c) 它在食物添加劑國際編碼系統中以"E"或"e"為詞頭的識別編號。

外的任何作用)¹¹。此外，相關食物也須附合《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 61(1)條，即任何人不得給予或展出對食物作出虛假說明的標籤，或預計會在食物的性質、物質或品質方面誤導他人的標籤。食安中心會向業界提供進一步的指引，以便他們遵辦。

增加「准許列表」中的防腐劑／抗氧化劑

15. 我們收到數個有關防腐劑和抗氧化劑的准許名單的建議，包括要求加入植酸、 γ -生育酚及 δ -生育酚作為准許抗氧化劑。此外，我們收到 2 項與新建議加入的「磷酸鹽」相關意見¹²。一項建議是只規管兩種具有抗氧化／防腐功能的替代形式，而另一項則建議從「准許列表」中刪除整個「磷酸鹽」組別。

16. 就植酸、 γ -生育酚及 δ -生育酚，專家委員會尚未就其安全性進行評估，而《通用標準》亦未准許使用這些添加劑。再者，「准許列表」內有其他准許使用的抗氧化劑可作為上述 3 種抗氧化劑的替代品。經仔細考慮後，我們不會把它們納入防腐劑和抗氧化劑的建議「准許列表」。

17. 另一方面，食品法典委員會已就整個「磷酸鹽」組別制訂了最高含量，該最高含量適用於《通用標準》中列出的所有形式的「磷酸鹽」，而不論其在各類食物中具有的技术作用。《通用標準》所訂的最高含量適用於各類食物中的整個「磷酸鹽」組別。鑑於是次立法工作是以食品法典委員會的標準為骨幹，我們會維持原來的建議，把整個「磷酸鹽」組別加入准許食物添加劑名單之內，以致磷酸和磷酸三鈉可在經修訂的第 132BD 章下准許使用。

¹¹ 食品法典委員會在其《食品添加劑分類名稱和國際編號系統》(CXG 36-1989) 指引中指出，一種食物添加劑通常在一種食品中可用作多種技術用途，食品生產商有責任在食物標籤上的配料表中列出最合適的作用類別。如有懷疑，食安中心會要求食物業界提供資料，證明食物添加劑在食物的技術用途。

¹² 根據《通用標準》，「磷酸鹽」共有其 30 種替代形式，當中磷酸和磷酸三鈉可分別用作抗氧化劑和防腐劑，而其他形式的磷酸鹽則用於防腐或抗氧化以外的作用。

其他技術性修改

(a) 最高准許含量的單位

18. 根據建議修訂，指明「添加劑－食物」組合最高准許含量的單位將由「百萬分率」改為「毫克／公斤」。這項修訂是參照最新食品法典委員會的標準而作出，不會影響最高准許含量的實際數值。

19. 有一名回應者建議，在適當情況下，為食物細分類「13.1.1 嬰兒配方產品」和「13.1.2 較大嬰兒及幼兒配方產品」中所有添加劑加入「毫克／公升」的單位。根據原來建議的修訂，這兩個食物細分類中添加劑的所有具數值的最高准許含量都是「以即食狀態計」（即液態）。我們同意有關建議，並擬加上附註，說明上述「添加劑－食物」組合的最高准許含量是以「毫克／公升」表示，此舉已考慮到食品法典委員會在 2023 年 11 月底就配方產品採納了有關單位。

20. 上文第 9-12 和 18-19 段所述「添加劑－食物」組合經更新的建議最高准許含量等詳情，載於附件二。

(b) 第 132BD 章第 4 條－含抗氧化劑食物不得推薦給嬰兒及兒童食用

21. 現時，第 132BD 章第 4 條訂明，如任何食物裏面或表面含有添加的抗氧化劑，則不得在該食物的名稱說明或宣傳品表示該食物主要供嬰兒及幼童食用（「嬰兒及幼童」指不足 36 個月大的人）。因應《通用標準》已就「擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物」訂出可使用特定抗氧化劑的最高含量（當中包括現時不屬於第 132BD 定義的抗氧化劑），我們建議在「准許列表」加入相關的「添加劑－食物」組合及其最高准許含量；換句話說，修訂規例會准許在符合「准許列表」的情況下，在擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物，添加特定抗氧化劑。據此，我們現建議就第 4 條作相應修訂，讓合法添加特定抗氧化劑的主要供嬰兒及幼童食用的食物，可在該食物的名稱作相應說明和作宣傳。

(c) 採納食品法典委員會對食物添加劑的用詞

22. 現行第 132BD 章附表 1A 列出「可使用的准許食物添加劑的替代物」。在參考《通用標準》中最新的做法後，修訂規例的附表 1 所指明的某些准許食物添加劑將以「食物添加劑組」的形式列出，而構成該「食物添加劑組」的所有准許食物添加劑（即「構成添加劑」），則會列於附表 1A¹³。採納以上的用詞和做法能清楚表示「食物添加劑組」及其「構成添加劑」的從屬關係，亦與食品法典委員會的做法一致。上述的建議修訂不會影響修訂規例的規管範圍，包括准許防腐劑／抗氧化劑名單及其在指明食物中的最高准許含量。

(d) 具有多種作用食物添加劑的處理

23. 至於原建議加入具有多種作用的食物添加劑（見上文第 13 段），一些回應者關注到在食物中使用這些具有多種作用添加劑以發揮防腐和抗氧化以外的作用，是否須遵守經修訂的第 132BD 章與防腐劑和抗氧化劑相關的最高准許含量。

24. 在公眾諮詢期內，食安中心已向業界澄清，現行第 132BD 章已依循食品法典委員會建議規管具有多種作用食物添加劑的做法，即就每個特定的「添加劑 - 食物」組合，不論該添加劑用於該特定食品是否用作防腐或抗氧化作用，都必須遵循第 132BD 章訂立的同一個最高准許含量，以保障消費者。這是現行第 132BD 章的一貫做法，並會在建議修訂下保留。事實上，現行的第 132BD 章已涵蓋若干能發揮防腐和抗氧化以外作用的准許添加劑。舉例來說，二氧化硫除可用作防腐劑和抗氧化劑外，亦可用作麵粉處理劑；又如亞硝酸鹽，既可用作防腐劑，亦可用作護色劑。即使我們建議在修訂規例參考食品法典委員會所採納的定義，以更新「防腐劑」和「抗氧化劑」的定義，但我們會保留現有定義的相關字眼（即「能夠」），以反映能夠用作

¹³ 例如：「食物添加劑組」苯甲酸鹽的「構成添加劑」會列明是苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸鉀、和苯甲酸鈣。

防腐劑或抗氧化劑的物質，不論其在食物中的實際作用為何，均須遵守第 132BD 章的規定（見附件三）。

過渡期

25. 我們在諮詢文件中原本建議在修訂規例生效後設 18 個月的過渡期。多個回應者（包括業界組織）認為時間不足以讓食物業界作出所需的安排，以符合修訂規例的規定。他們表示食物業界需要時間檢視其產品中所添加的防腐劑和抗氧化劑，可能需要重新配製其產品、向不同的供應商採購，甚至調整其產品的標籤。他們要求延長過渡期，而所建議的過渡期由 24 個月至最少 3 年不等。

26. 我們認為修訂規例應在切實可行的情況下盡快實施。考慮到業界需要較長時間為各項更新的食物安全標準作好準備、本地檢測機構需時建立相關檢測能力，以及可能添加了防腐劑或抗氧化劑的預先包裝／加工食物的保質期一般較長，我們現建議延長過渡期至 24 個月。在過渡期內，任何一項食品只須完全符合現行第 132BD 章或修訂規例的規定¹⁴，即屬合法。過渡期結束後，業界須完全符合修訂規例的規定。

未來路向

27. 我們已在 2024 年 6 月 11 日就公眾諮詢的結果及修訂建議的更新諮詢立法會食物安全及環境衛生事務委員會。我們計劃今年內向立法會提交修訂規例，並按「先訂立、後審議」程序，讓修訂規例可在 2024 年內生效實施。與此同時，我們會繼續透過業界技術會議，與業界和其他相關持份者保持溝通，跟進建議修訂的相關技

¹⁴ 任何一項食品所含有的所有食物添加劑必須全部符合現行第 132BD 章或全部符合修訂規例的規定，不可以部分符合現例而部分符合修訂規例；如某特定食品添加了 2 種食物添加劑，則該 2 種食物添加劑不可以一種符合現行第 132BD 章的規定，而另一種則符合修訂規例的規定。食物安全中心將在相關的使用指引中就過渡期的安排為業界提供指引。

術事宜，並適時發出經更新的使用指引，以協助業界進一步了解修訂內容，並方便他們遵辦。我們在未來會繼續因應國際間的最新發展，不時檢討各食物安全標準，盡量與國際標準保持一致。

環境及生態局
食物環境衛生署
食物安全中心

2024 年 8 月

公眾諮詢期間提交書面意見的回應者名單
(按接獲意見日期順序排列)

1	李錦記國際控股有限公司
2	孔凡娟
3	Janet CHOW
4	KS
5	維他奶國際集團有限公司*
6	中國億滋國際*
7	中國億滋國際*
8	賓仕洋行
9	美心集團*
10	龍緯汶文化藝術國際交流協會
11	香港保健食品協會
12	香港供應商協會有限公司
13	消費者委員會
14	達能
15	瑪氏箭牌亞洲
16	美心集團*
17	ALS Technichem (HK) Pty Ltd
18	美國雅培製藥有限公司
19	Kerry, Taste and Nutrition (APMEA)
20	雀巢香港有限公司
21	牛奶有限公司 (牛奶公司)
22	Sam SIU
23	LEE 先生
24	惠氏 (香港) 控股有限公司
25	維他奶國際集團有限公司*
26	李玉容

* 同一公司遞交多於一份意見書

有關「添加劑 - 食物」組合經更新的建議最高准許含量

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 ¹⁵ 編號	名稱		
4.1.2.7	糖漬水果	200-203	山梨酸鹽	500	註 9
		210-213	苯甲酸鹽	1 000	註 6
		214、215、218 及 219	對羟基苯甲酸鹽酯類	1 000	註 26
		220-228、539 及-	亞硫酸鹽	350	註 30
		334、335(ii)及 337	酒石酸鹽	20 000	註 10
		338、339(i)- (iii)、340(i)- (iii)、341(i)- (iii)、342(i)及 (ii)、343(i)- (ii)、450(i)- (ii)、(v)-(vii) 及(ix)、451(i) 及(ii)、452(i)- (v)及 542	磷酸鹽	10	註 1
13	擬主要供不足 36 個月大的人 食用的食物				
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

¹⁵ 國際編碼系統為食品法典委員會採納，用以識別在任何預先包裝食物的配料表中的食物添加劑。

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 ¹⁵ 編號	名稱		
		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	
		332(ii)	檸檬酸鉀	優良製造規範	
		338、339(i)– (iii)、340(i)– (iii)、341(i)– (iii)、342(i)及 (ii)、343(i)– (iii)、450(i)– (iii)、(v)–(vii) 及(ix)、451(i) 及(ii)、452(i)– (v)及 542	磷酸鹽	450	註 1、128 及 136
		472c	檸檬酸和脂肪酸甘油 酯	9 000	註 128、 136 及 138
13.1.2	較大嬰兒及幼兒配方產品	290	二氧化碳	優良製造規範	
		300	抗壞血酸，L-	50	註 128、 136 及 139
		301	抗壞血酸鈉	75	註 128、 136、139 及 140
		302	抗壞血酸鈣	50	註 128、 136、139 及 140
		304 及 305	抗壞血酸酯	50	註 128、 136、137 及 139
		307a、b 及 c	生育酚	30	註 128 及 136
		322	卵磷脂	5 000	註 128 及 136
		330	檸檬酸	優良製造規範	
		332(ii)	檸檬酸鉀	優良製造規範	
		338、339(i)– (iii)、340(i)– (iii)、341(i)– (iii)、342(i)及	磷酸鹽	450	註 1、128 及 136

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 ¹⁵ 編號	名稱		
		(ii)、343(i)–(iii)、450(i)–(iii)、(v)–(vii) 及 (ix)、451(i) 及 (ii)、452(i)–(v) 及 542			
		472c	檸檬酸和脂肪酸甘油酯	9 000	註 128、136 及 138
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
		302	抗壞血酸鈣	200	註 140
		304 及 305	抗壞血酸酯	200	註 12 及 137
		307a、b 及 c	生育酚	300	註 12
		322	卵磷脂	5 000	註 143 及 144
		325	乳酸鈉	優良製造規範	註 142
		326	乳酸鉀	優良製造規範	註 142
		327	乳酸鈣	優良製造規範	註 142
		330	檸檬酸	5 000	註 141
				332(ii)	檸檬酸鉀
		333(iii)	檸檬酸三鈣	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 ¹⁵ 編號	名稱		
		334、335(ii)及 337	酒石酸鹽	5 000	註 10
		338、339(i)– (iii)、340(i)– (iii)、341(i)– (iii)、342(i)及 (ii)、343(i)– (iii)、450(i)– (iii)、(v)–(vii) 及(ix)、451(i) 及(ii)、452(i)– (v)及 542	磷酸鹽	4 400	註 1
		472c	檸檬酸和脂肪酸甘油 酯	5 000	

附註	說明
註 1	以磷計。
註 6	以苯甲酸計。
註 9	以山梨酸計。
註 10	以酒石酸計。
註 12	計算抗壞血酸酯、經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯、檸檬酸、十二(烷)基倍酸鹽、愈瘡樹脂、辛基倍酸鹽、丙基倍酸鹽、硬脂酰檸檬酸酯、特丁基對苯二酚、硫代二丙酸鹽及生育酚的含量，是按食物內的脂肪或油的重量計算。
註 26	以對羥基苯甲酸計。
註 30	以二氧化硫殘留量計。
註 128	按即食狀態計。
註 136	最高准許含量以每公升食物含多少毫克添加劑表示。
註 137	只限抗壞血酸棕櫚酸酯。
註 138	例外情況：如供用於粉狀嬰兒配方產品，最高准許含量為每公斤 7 500 毫克。
註 139	可混合使用抗壞血酸、抗壞血酸鈉、抗壞血酸鈣和抗壞血酸棕櫚酸酯，但前提是須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。
註 140	以抗壞血酸計。
註 141	例外情況：如供用於以穀為主的嬰幼兒加工食物，則獲准許按照優良製造規範原則使用。
註 142	只限 L(+)-型。
註 143	只供用於罐頭嬰幼兒食物。
註 144	例外情況：如供用於以穀為主的嬰幼兒加工食物，最高准許含量為每公斤 15 000 毫克。

修訂規例下建議修訂的「防腐劑」和「抗氧化劑」的定義

抗氧化劑 (antioxidant) ——

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受氧化致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質；

防腐劑 (preservative) ——

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受微生物致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括 ——
 - (i) 食鹽(氯化鈉)；
 - (ii) 糖；
 - (iii) 酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇或一醋精；
 - (iv) 草藥或蛇麻草浸膏；
 - (v) 用作調味的香料或香精油；
 - (vi) 任何透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；或
 - (vii) 任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質。