

## 立法會參考資料摘要

### 《食物內甜味劑規例》(第 132U 章)

### 《2010 年食物內甜味劑(修訂)規例》

#### 引言

1. 二零一零年五月六日，食物及衛生局局長行使《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 55 條所賦予的權力，訂立《2010 年食物內甜味劑(修訂)規例》(《修訂規例》)。該《修訂規例》載於附件。

#### 理據

#### 背景

2. 甜味劑是食物添加劑，按重量計甜度一般遠比常用的天然糖為高，因此在食物中使用的分量可以大為減少。此外，甜味劑為日常膳食只提供少量甚至完全不提供能量，因此可幫助控制體重。由於甜味劑不會影響人體內胰島素或血糖水平，故可為須限制攝取碳水化合物的人士(如糖尿病患者)提供帶甜味的食物和飲品。

3. 為保障公眾健康，甜味劑須通過聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會(下稱“聯合國專家委員會”)的嚴格評估。只有經聯合國專家委員會評估後確定為可安全使用的食物添加劑(包括甜味劑)，才會載列於食品法典委員會的《食品添加劑通用標準》。

#### 食物規例內的甜味劑

4. 在香港，在食物中使用的甜味劑受第 132 章及《食物內甜味劑規例》(第 132U 章)規管。第 132U 章訂明只有第 132U 章附表內所指明的“經准許的甜味劑”，或含有該種甜味劑的食物，才可售賣、託付、交付或輸入以供人食用。目前，第 132U 章附表內共列明八種甜味劑，分別是：

- i. 醋磺內酯鉀；
- ii. 縮二氮酸基酰胺；
- iii. 天冬酰胺；
- iv. 天冬酰胺-醋磺內酯鹽；
- v. 環己基氨基磺酸(和鈉、鉀、鈣鹽)；
- vi. 糖精(和鈉、鉀、鈣鹽)；
- vii. 三氯半乳蔗糖；以及
- viii. 索馬甜。

5. 為使第 132U 章配合最新的國際及科學發展，《修訂規例》於第 132U 章的附表加入(a)紐甜<sup>1</sup>和(b)甜菊醇糖苷<sup>2</sup>作為經准許的甜味劑。聯合國專家委員會已確定這兩種甜味劑為安全。

### *紐甜*

6. 在《食品添加劑通用標準》下，紐甜可於多個食物類別中作為准許使用的食物添加劑。目前紐甜已獲准在中國內地、澳洲、新西蘭、美國和加拿大使用，歐洲聯盟所有成員國亦會在二零一零年十月十二日前准許使用。

---

<sup>1</sup> 紐甜是一種二肽甲酯，以天冬酰胺和3,3-二甲基丁醛經一個化學步驟合成。紐甜的甜度是蔗糖的7 000至13 000倍。

<sup>2</sup> 甜菊醇糖苷是菊科植物甜葉菊(*Stevia rebaudiana* Bertoni)的天然成分。這種植物的葉含有至少十種不同的糖苷，當中的主要成分是甜菊糖苷(stevioside)及瑞鮑迪甙A(rebaudioside A)。甜菊醇糖苷比蔗糖甜約200至300倍。

## 甜菊醇糖苷

7. 甜菊醇糖苷已獲准在中國內地、日本、韓國、澳洲、新西蘭和美國使用。甜菊醇糖苷已由聯合國專家委員會評估及確定為安全。食品法典委員會轄下的食品添加劑委員會正採取步驟，把甜菊醇糖苷的使用列入《食品添加劑通用標準》。

### 《修訂規例》

8. 《修訂規例》於第 132U 章的附表加入紐甜和甜菊醇糖苷。在立法會進行先訂立後審議的程序後，《修訂規例》將由二零一零年八月一日開始實施。

### 立法程序時間表

9. 立法程序時間表如下：

|       |             |
|-------|-------------|
| 刊登憲報  | 二零一零年五月二十日  |
| 提交立法會 | 二零一零年五月二十六日 |

### 建議的影響

10. 《修訂規例》符合《基本法》的規定，包括有關人權的條文。修訂建議不會影響主體條例的現行約束力。食物及衛生局和食物環境衛生署會利用現有的人手和財政資源，應付因實施這項建議而可能出現的額外人手和撥款需求。《修訂規例》對經濟、生產力、環境和可持續發展均無影響。

### 公眾諮詢

11. 食物安全專家委員會<sup>3</sup>已在二零一零年一月十三日的會議上討論並支持在第 132U 章內加入紐甜和甜菊醇糖苷作為經准許的甜味劑的建議。

12. 有關建議亦於食物安全中心在二零一零年二月二十二日舉辦的業界諮詢論壇上討論，並獲得與會業界代表的支持。

13. 我們已在二零一零年三月九日諮詢立法會食物安全及環境衛生事務委員會，委員普遍支持這項建議。

## 宣傳安排

14. 我們會安排本局發言人回答傳媒的查詢。

## 查詢

15. 如對本參考資料摘要有任何查詢，請與食物及衛生局助理秘書長謝穎妍女士聯絡(電話：2973 8241)。

食物及衛生局  
二零一零年五月

---

<sup>3</sup> 食物安全專家委員會設於食物安全中心之下。專家委員會負責就參考國際常規、趨勢和發展以制定食物安全措施及檢討食物安全標準的事宜，以及就風險傳達策略，向食物環境衛生署署長提供意見。專家委員會由學者、專業人士、食物專家、食物業人士、消費者組織成員及其他專家組成。

## 《2010 年食物內甜味劑(修訂)規例》

(由食物及衛生局局長根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 55(1A)條訂立)

### 1. 生效日期

本規例自 2010 年 8 月 1 日起實施。

### 2. 釋義

(1) 《食物內甜味劑規例》(第 132 章, 附屬法例 U)第 2 條現予修訂, 在英文文本中, 在“sugar”的定義中, 廢除句號而代以分號。

(2) 第 2 條現予修訂, 在英文文本中, 在“sweetener”的定義中, 廢除分號而代以句號。

### 3. 經准許的甜味劑

附表現予修訂, 加入 —

“9. 紐甜

10. 甜菊醇糖苷”。

食物及衛生局局長

2010 年 5 月 6 日

## 註釋

### 本規例 —

- (a) 在《食物內甜味劑規例》(第 132 章, 附屬法例 U) (“主體規例”)附表內的經准許的甜味劑的列表中, 加入 2 種物質, 使售賣、託付、交付及輸入該等物質作為甜味劑以供人食用, 及售賣、託付、交付及輸入含有該等物質作為甜味劑並擬供人食用的食物, 均不再受主體規例所禁止; 及
- (b) 更正在主體規例第 2 條的英文文本中的一項標點錯誤。