

2026年6月9日

討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

擬議修訂《食物內甜味劑規例》（第 132U 章）

目的

政府擬就修訂《食物內甜味劑規例》（第 132U 章）（《規例》）的建議諮詢公眾。本文件簡介擬議修訂內容，並先徵詢事務委員會意見。

背景

2. 甜味劑屬食物添加劑，代替糖類為食物提供甜味。與其他食物添加劑一樣，甜味劑只有在經過嚴格安全評估並證明適宜食用後才會獲准使用。《規例》訂明，除附表所列出的 10 種准許甜味劑外（見附件），任何人不得售賣、託付、交付或輸入含其他甜味劑的食物。

3. 環境及生態局與食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）經檢視《規例》，認為有需要作出修訂。這是考慮到現時食品法典委員會¹所訂出的國際標準，即《食品添加劑通用標準》（《通用標準》）²和內地標準，以及本地市民的飲食習慣及攝入量，並參考了香港其他主要食品貿易伙伴的做法，目的是更有效保障公眾健康並與國際標準接軌。修訂建議亦獲食安中心的食物安全專家委員會支

¹ 食品法典委員會是聯合國糧食及農業組織（糧農組織）和世界衛生組織（世衛）在 1963 年設立的國際組織，目的是制定食物標準，以保障消費者健康和確保食品貿易公平進行。世界貿易組織也指明食品法典委員會為訂定食物安全標準的組織。

² 《通用標準》由食品法典委員會制訂，而只有經評定為可安全用作食物添加劑的物質，才會被考慮納入《通用標準》。《通用標準》亦會因應最新科學資訊、風險評估、技術發展及使用理據不時修訂。

持，該委員會成員包括來自本地、內地及海外的學者及專家、本地業界持分者，以及政府部門代表。

最新發展及修訂建議

4. 下文詳述我們在是次檢討中注意到的國際最新情況和擬提出的修訂建議。

(一) 將多羥醇納入規管範圍

5. 多羥醇（又稱糖醇）已獲廣泛使用作為甜味劑（例如木糖醇及山梨糖醇常用於香口膠及減糖食品等），部分亦於食物內天然存在³。現行《規例》的規管範圍並不涵蓋多羥醇，但考慮到《通用標準》、內地，以及香港不少主要食品貿易伙伴的標準都已涵蓋多羥醇，我們建議修訂《規例》，將多羥醇納入規管範圍。

(二) 擴大准許甜味劑清單

6. 如多羥醇獲納入《規例》的規管範圍，我們建議將 10 種載於《通用標準》的多羥醇⁴加入《規例》的准許甜味劑清單，讓含該等甜味劑的食品在符合標準的情況下，可繼續在香港出售。此外，《通用標準》亦新增了一種名為愛德萬甜⁵的甜味劑，我們亦建議將它納入《規例》的准許甜味劑清單，讓其含量符合標準的食物可在香港出售，為業界及市民帶來更多安全的選擇。

7. 就此，我們建議修訂《規例》附表，將准許甜味劑的數目由現時 10 種增至 21 種（見附件）。

³ 例如桃天然含有山梨糖醇，而蘑菇則天然含有甘露糖醇。

⁴ 即赤蘚糖醇、異麥芽糖醇（氫化異麥芽糖）、乳糖醇、麥芽糖醇、麥芽糖醇液、聚葡萄糖醇液、甘露糖醇、山梨糖醇、山梨糖醇液及木糖醇。

⁵ 愛德萬甜是新一代的高強度甜味劑，其甜度約為蔗糖的 20 000 倍。

(三) 按食物及甜味劑組合訂定要求

8. 現行《規例》僅列出准許甜味劑清單，但《通用標準》為不同甜味劑在每類食物的含量各設上限。經全面檢討後，我們建議參考國際做法，以《通用標準》的食物分類系統為基礎，細化各種甜味劑用於不同食物的標準以加強保障公眾健康。這與我們規管防腐劑和抗氧化劑的做法一致。

9. 上述《通用標準》食物分類系統載有不同「甜味劑—食物」組合，例如「紐甜—冷凍水果」和「紐甜—糖漬水果」是兩個不同組合；並為每個組合訂明最高准許含量，例如每公斤食物最多可含有多少毫克甜味劑。我們主要會採用食品法典委員會的標準，一些該套標準未涵蓋但本港常見的中式食品（例如中式涼果）則會採納內地標準。

10. 與此同時，《通用標準》准許 11 種普遍安全的甜味劑⁶按「優良製造規範」原則（即 GMP 原則）在某些食物中使用，使用份量以發揮其預期作用所需的最低份量為限。我們建議同樣在《規例》將該 11 種甜味劑按 GMP 原則規管。

11. 總括而言，我們建議在《規例》訂出 900 多項「甜味劑—食物」組合的最高准許含量，當中約八成源自食品法典委員會標準，其餘約兩成則源自內地標準。公眾諮詢文件將列明該 900 多項組合的詳情。

⁶ 即索馬甜、赤蘚糖醇、異麥芽糖醇（氫化異麥芽糖）、乳糖醇、麥芽糖醇、麥芽糖醇液、甘露糖醇、聚葡萄糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液及木糖醇。

(四) 其他修訂

12. 一如最近修訂的食物添加劑標準及國際做法，我們建議對《規例》作出其他修訂，包括：

- (a) 加入「帶入原則」：一些食物由兩種或以上食材配製而成（如穀物酸奶），這些食物的甜味劑最高准許含量，將按各食材所佔比例及其各自對應的最高准許含量而定；
- (b) 豁免天然含有的甜味劑成分：若某種甜味劑屬食物內天然存在的成分，該等天然含量將獲豁免。在該食物內人為添加的甜味劑，則仍受《規例》規管；及
- (c) 更新中文名稱：我們建議修訂若干《規例》現有准許甜味劑的中文名稱，使其與《通用標準》及內地標準一致⁷。

協助業界適應新標準

13. 食安中心從本港市面抽取食物樣本，進行了約 900 項甜味劑測試，約 98% 的檢測結果符合建議的最高准許含量。我們有信心食物業界可適應擬議修訂。為協助食物業界及私營檢測機構作出合規準備，我們建議在修訂《規例》的附屬法例完成立法程序後，設 18 個月過渡期⁸。

14. 政府擬於本年內就修訂《規例》的建議諮詢公眾及業界。我們會詳細參考接獲的意見，擬備修訂《規例》的附屬法例並提交立法會審議。食安中心亦將為修訂《規例》舉行業界技術會議及發出使用指引，以協助業界理解和遵行新規定。

⁷ 「醋磺內酯鉀」、「縮二氨酸基酰胺」、「天冬酰胺」、「天冬酰胺-醋磺內酯鹽」、「甜菊醇糖苷」及「三氯半乳蔗糖」的中文名稱將修訂為「乙酰磺胺酸鉀」、「阿力甜」、「阿斯巴甜」、「阿斯巴甜-乙酰磺胺鹽」、「甜菊糖苷」及「三氯蔗糖」。

⁸ 在過渡期內，只要完全符合修訂《規例》前或經修訂《規例》的規定，皆符合法例要求。

徵詢意見

15. 請委員備悉本文件內容，並就修訂《規例》的建議提供意見。

環境及生態局
食物環境衛生署
食物安全中心
2026年6月

《食物內甜味劑規例》（第 132U 章）
現時及建議新增的准許甜味劑

現有甜味劑	建議新增甜味劑
1. 醋磺內酯鉀*	11. 赤蘚糖醇
2. 縮二氨酸基酰胺*	12. 異麥芽糖醇（氫化異麥芽糖）
3. 天冬酰胺*	13. 乳糖醇
4. 天冬酰胺-醋磺內酯鹽*	14. 麥芽糖醇
5. 環己基氨基磺酸鹽	15. 麥芽糖醇液
6. 紐甜	16. 甘露糖醇
7. 糖精	17. 聚葡萄糖醇液
8. 甜菊醇糖苷*	18. 山梨糖醇
9. 三氯半乳蔗糖*	19. 山梨糖醇液
10. 索馬甜	20. 木糖醇
	21. 愛德萬甜

* 參考《通用標準》及內地標準，「醋磺內酯鉀」、「縮二氨酸基酰胺」、「天冬酰胺」、「天冬酰胺-醋磺內酯鹽」、「甜菊醇糖苷」及「三氯半乳蔗糖」的中文名稱分別修訂為「乙酰磺胺酸鉀」、「阿力甜」、「阿斯巴甜」、「阿斯巴甜-乙酰磺胺鹽」、「甜菊糖苷」及「三氯蔗糖」。