

食品添加劑使用標準 Q&A

1. 在同一食品中加入混合使用多種具相同功能的食品添加劑，有甚麼需要注意？
 - 多種具相同功能的食品添加劑在同一食品中混合使用時，每一種食品添加劑的使用量佔其最大使用量的比例之和不應超過 1，以確保食品的食品添加劑總含量在安全範圍內。
 - 即：每一種食品添加劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。
 - 例子：某一食品生產商在製作一款布丁時同時使用山梨酸及苯甲酸，若以 A 表示山梨酸的使用量（山梨酸在布丁中的最大使用量為 1000 mg/kg）、以 B 表示苯甲酸的使用量（苯甲酸在布丁中的最大使用量為 300 mg/kg）時，則兩者在混合使用時需合乎 $A/1000+B/300 \leq 1$ 。
2. 本澳有關食品添加劑使用的食品安全標準中的良好生產規範的條件是甚麼？
 - 目前，本澳相關法規規定，食品添加劑應在指定的良好生產規範條件下使用，包括：由食品生產者在食品中添加食品添加劑時應以達到其工藝要求的最低用量為目標，而因由配料帶入或由包裝材料帶入等因素而使食品添加劑出現在食品中時，亦應使所帶入的食品添加劑的含量減至最低，以避免加入過多食品添加劑而增加食用風險；以及，食品生產者加入食品中的食品添加劑的純度及品質應為可符合供人食用的等級。
3. 如何理解本澳有關食品添加劑使用的食品安全標準中的「間接帶入」原則？
 - 除直接添加外，在同時符合下列情況下，食品添加劑可從食品原料和配料中間接帶入食品：
 - a. 根據本澳相關標準的規定，該食品原料或其他配料允許使用該食品添加劑；
 - b. 用於該食品原料或其他配料的食品添加劑用量符合本澳相關標準訂定的最大使用量的規範；
 - c. 在正常生產工藝條件下，食品中所含該食品添加劑的量不應超過因該食品原料或其他配料而帶入的量。

*注：本條所指的食品不包括嬰兒配方食品、較大嬰兒配方食品、特殊醫用嬰兒配方食品及嬰幼兒輔助食品。

- 舉例：用芒果汁調製芒果布丁，雖然在標準中，食品添加劑 A 不允許使用於芒果布丁中，但符合下列條件則屬於「間接帶入」；
 - a. 用於芒果汁的食品添加劑 A 須為本澳相關標準所允許使用在芒果汁；
 - b. 用於芒果汁的食品添加劑 A 用量不能超過本澳相關標準所訂的最大使用量；
 - c. 按正常生產工藝條件下使用芒果汁，芒果布丁中的食品添加劑 A 含量不應超過芒果汁帶入的量。

- 4. 如何可以進一步了解食品添加劑的食品分類？
 - 為協助業界更容易理解食品添加劑的食品分類，以知悉各種食品添加劑的使用範圍，市政署已於 2018 年推出《食品添加劑食品分類系統指引》，詳細解釋各級食品類別，以及食品分類系統的使用原則等，完整文本可瀏覽食品安全資訊網內該指引連結：
<https://www.foodsafety.gov.mo/file?p=foodsafetyinfo/returnGuideLine/636794456591944.pdf>

- 5. 本澳大部份食品依靠進口，業界如何得知食品所含的添加劑資料？

業界有責任了解貨品是否符合相關規定，並可根據食品上的食品標籤或分銷商／生產商提供的資料獲得相關資訊，此外，根據食品安全法，食品生產經營者有義務保存進出貨紀錄或相關單據，以便有需要時可進行及時有效的食品溯源及跟進工作，讓權限部門依法執法。