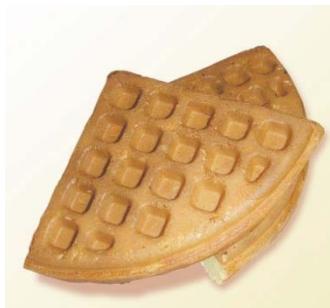


減少含鋁食物添加劑的使用



業界諮詢論壇

28.2.2014

內容

- 本地食物中鋁含量的研究
- 含鋁食物添加劑使用指引及與業界的溝通工作
- 含鋁食物添加劑的規管



本地食物中鋁含量的研究 (1)

- 食物安全中心在2009年5月公布食物中鋁的含量風險評估研究報告
- 研究結果摘要
 - 在蒸包或蒸糕、一些烘焙食品及海螯的製造過程中使用含鋁食物添加劑的情況非常普遍
 - 成人*平均每週從食物攝入鋁的分量，估計為每公斤體重0.60毫克

*假設成人的體重為60公斤



食物中鋁的含量

食物類別	樣本數目	平均每公斤食物的鋁含量 (毫克) [範圍]
<u>(i) 烘焙食品</u>	97	
◆方包 / 麵包	15	5 [1至28]
◆餡餅(椰撻除外)	16	12 [1至87]
◆曲奇餅 / 餅乾	15	16 [1至88]
◆中式餅食	10	33 [1至180]
◆甜圈	5	59 [1至160]
◆蛋糕	15	91 [1至220]
◆椰撻	6	120 [65至180]
◆班戟 / 窩夫	10	160 [1至710]
◆鬆餅	5	250 [6至510]

食物中鋁的含量

食物類別	樣本數目	平均每公斤食物的鋁含量 (毫克) [範圍]
<u>(ii) 蒸包或蒸糕</u>	61	
• 蒸包(沒有餡料)	14	100 [3至230]
• 蒸包(有餡料)	36	130 [4至270]
• 蒸糕	11	320 [200至570]
<u>(iii) 海蜇 (可即食的)</u>	15	1 200 [400至1800]
<u>(iv) 食包包括油炸小食</u>	30	
• 膨化食品	15	20 [1至110]
• 油器	15	46 [2至330]



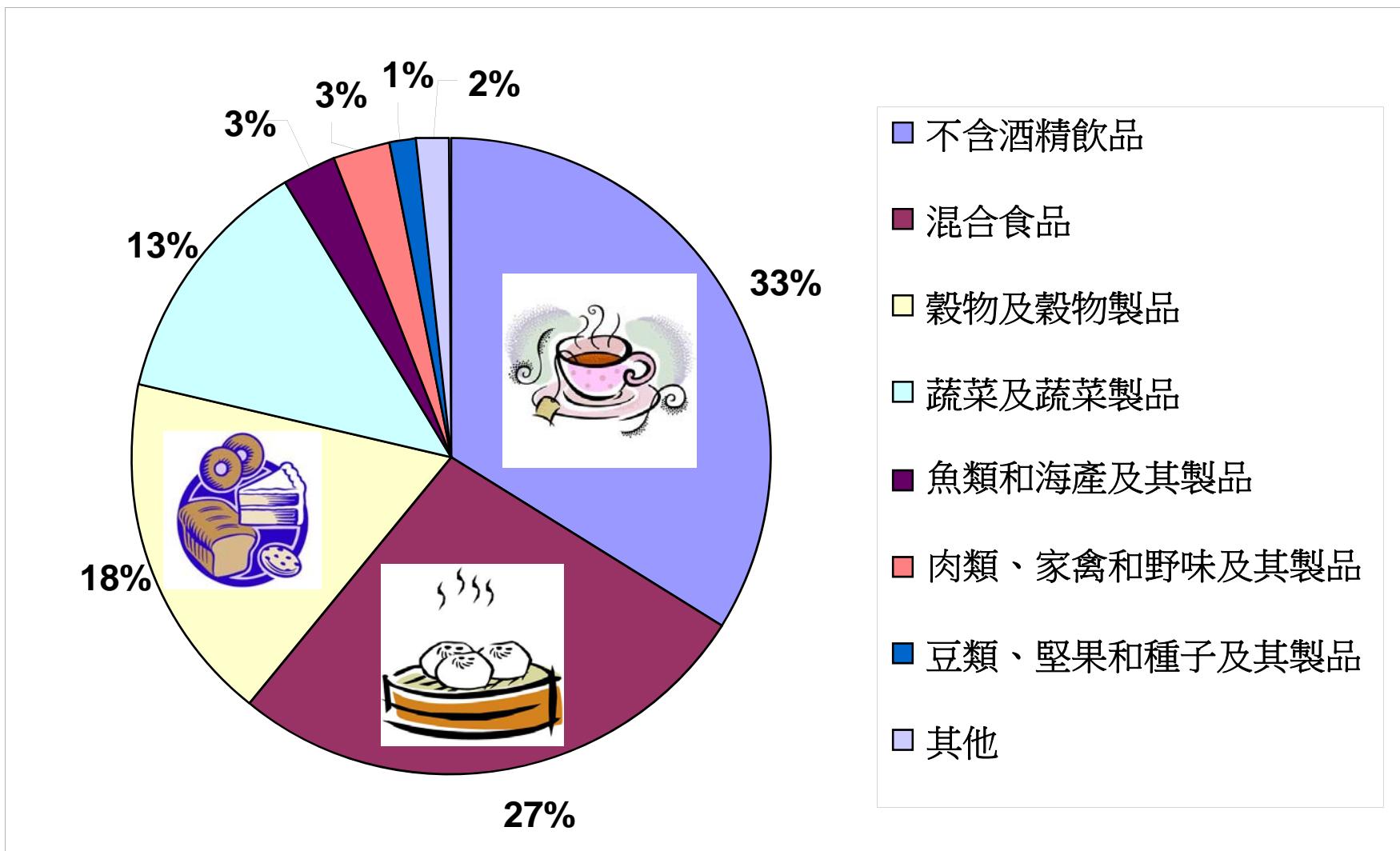
本地食物中鋁含量的研究 (2)

- 中心在2013年1月公布總膳食研究第5份報告：金屬污染物
- 研究結果摘要
 - 鋁平均含量最高的食物類別：“穀物及穀物製品”
 - 在攝入量一般的市民中，鋁每周膳食攝入量為每公斤體重0.6毫克(佔暫定每周可容忍攝入量*30%)；在攝入量高的市民中，鋁每周膳食攝入量為每公斤體重1.5毫克(佔暫定每周可容忍攝入量77%)

* 聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會 (JECFA) 在2011年把鋁的暫定每週可容忍攝入量定為每公斤體重2毫克



鋁的主要膳食來源



部分食物的鋁含量沒有下降

食物	平均含量 (毫克/公斤)	範圍 (毫克/公斤)
1. 油炸麵團食品(油器)		
風險評估研究 (2009) (15樣本)	46	2-330
總膳食研究 (2013) (4樣本)	250	50-450
2. 蒸叉燒包		
風險評估研究 (2009) (5樣本)	150	37-220
總膳食研究 (2013) (4樣本)	170	110-240



本地食物中鋁含量的研究

結論

- 這些含鋁食物對一般市民的健康造成不良影響的機會不大
- 對於一些經常食用添加含鋁食物添加劑的食物(例如蒸包或蒸糕、烘焙食品和海蜇)的群組，其健康會受到影響的可能性則不能排除
- 為保障市民的健康，應盡量減低市民攝入鋁的分量

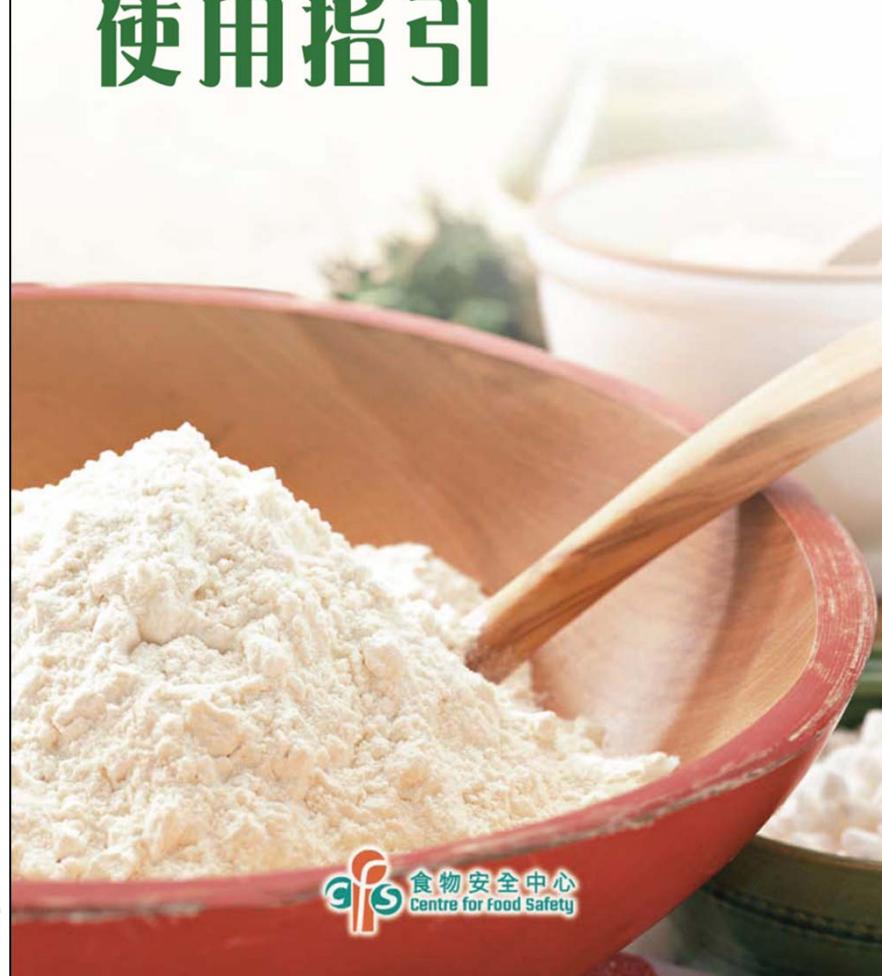


與業界攜手合作 減少市民攝入鋁

- 組成工作小組
 - 共同制訂指引給業界參考
 - 成員包括業界、學者
- 透過業界諮詢論壇及中心網頁收集業界對指引草稿的意見
- 業界指引已於2009年6月發放



含鋁食物添加劑 使用指引



於2009年6月發放



含鋁食物添加劑使用指引

適用於所有製造商和生產商
(包括食肆和烘製麵包餅食店)

基本原則

原則一：

- 在製造食物時，應盡量減少使用含鋁食物添加劑或改用其他替代品



含鋁食物添加劑使用指引

基本原則

原則二：

- 應研究替代技術來加工食品，以減少使用含鋁食物添加劑



與業界就鋁和含鋁食物添加劑的溝通

年份	渠道
2009	第15、16及17次業界諮詢論壇
	《食物安全廣播站》並分發到所有持牌食物業處所
	《食物安全焦點》並上載於中心網頁
2012	第37次業界諮詢論壇
2013	第38次業界諮詢論壇
	食物安全研討會 2013



與業界就鋁和含鋁食物添加劑的溝通

- 部分業界已積極採取相應措施，努力改良配方
 - 部分產品已可使用不含鋁的食物添加劑來製造，並已成功推出市場



含鋁食物添加劑的規管

食品法典委員會的最新發展

- 鑑於JECFA於2011年修訂鋁的暫定每週可容忍攝入量(PTWI)為每公斤體重2毫克，因此有需要檢討在《食品添加劑通用法典標準》(GSFA)中有關含鋁食物添加劑的使用條款，以確保其最大使用量與PTWI是兼容的
- 食品添加劑法典委員會
 - 只為含鋁食物添加劑設定以數字表示的最高使用量（以鋁為基礎）
 - 撤銷一些含鋁食物添加劑的使用條款和終止一些正在草擬中的使用條款的工作
 - 部分含鋁食物添加劑的最高使用量被調低



含鋁食物添加劑的規管

本港情況

- 《公眾衛生及市政條例》
 - 所有在香港售賣的食物都必須適宜供人食用
- 未有就含鋁食物添加劑訂立特定的使用及用量標準



含鋁食物添加劑的規管

本港情況

- 《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》
 - 如預先包裝食物含有食物添加劑，包括含鋁食物添加劑，應依照規例訂明的方式，正確標示有關添加劑
 - 標明所使用的添加劑的正確名稱或其食物添加劑國際編碼系統中的識別編號及作用類別



更多資料

- 食物中鋁的含量風險評估研究
 - http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fa_01_06.html
- 總膳食研究報告：金屬污染物
 - http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_firm/programme_tds_1st_HKTDS_report5_Metallic_Contaminants.html



更多資料

- 含鋁食物添加劑使用指引
 - http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/Guidelines_on_the_use_of_Al_additives_c.pdf
- 食品法典委員會《食品添加劑通用法典標準》
 - <http://www.codexalimentarius.org/standards/gsfa-online-food-additives/en/>



謝謝

