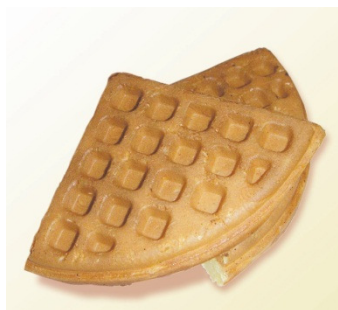


減少含鋁食物添加劑的使用



業界諮詢論壇

5.10.2016

內容

- 食物中的鋁含量
- 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



食物中的鋁含量

- 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(平均鋁含量：每公斤100-320毫克)、一些烘焙食品(如窩夫，平均鋁含量：每公斤180毫克)及海蜇(可供即食)(平均鋁含量：每公斤1200毫克)的製造過程中使用含鋁食物添加劑的情況非常普遍

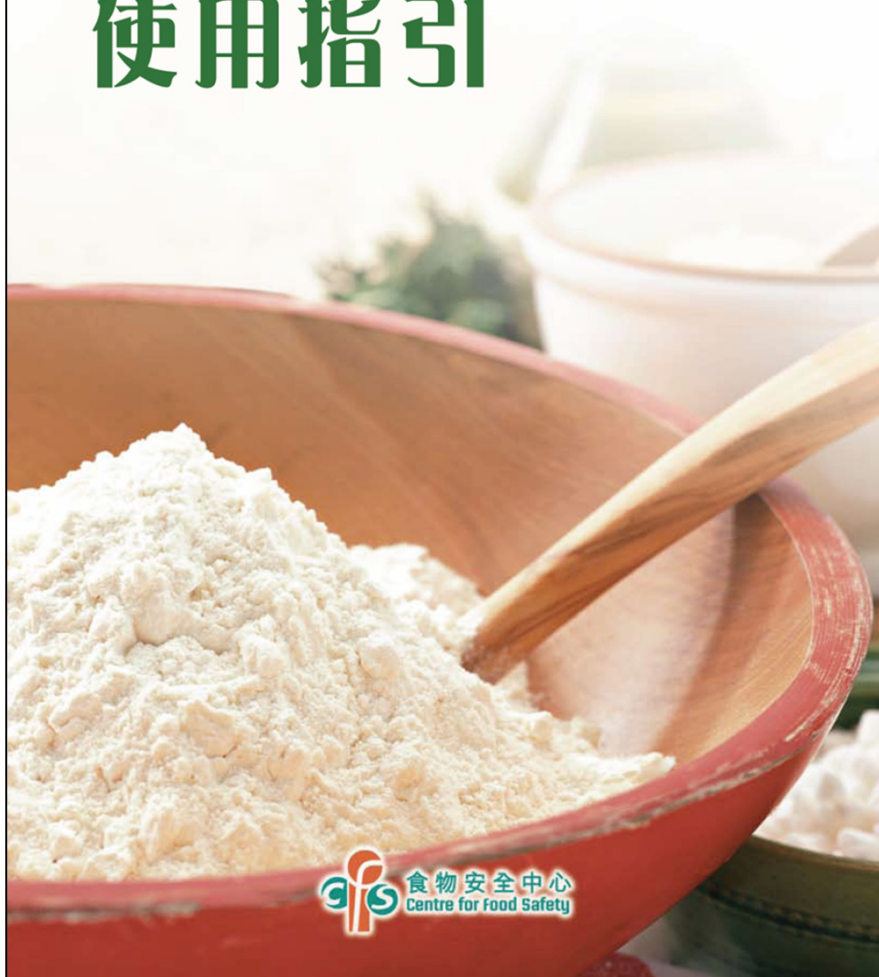


與業界攜手合作 減少市民攝入鋁

- 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
2014	第43次業界諮詢論壇



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年修訂鋁的暫定每周可容忍攝入量(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



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/>
- 中國內地《食品添加劑使用標準》(GB 2760-2014)
 - <http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s3593/201412/d9a9f04bc35f42ecac0600e0360f8c89.shtml>



謝謝

