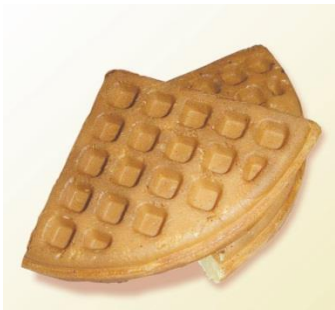


更新後的 《含鋁食物添加劑使用指引》



食物安全研討會 2017

7.7.2017

內容

- 食物中的鋁
- 含鋁食物添加劑的規管
- 含鋁食物添加劑使用指引



鋁的性質

- 鋁 (Aluminium) 是一種重量輕的銀白色金屬
- 可天然存在於部分食物中(一般含量很低)
- 鋁金屬
 - 製造烹飪用具、食品包裝物料、建築物的構件等
- 鋁化合物
 - 食品加工、醫學用途等
 - 含鋁食物添加劑的食物是一般人攝入鋁的主要來源



含鋁的食物添加劑的用途

| 用途 | 例子 | 食品加工 |
|-------------|-------------|---------------------------|
| 膨脹劑/ 膨鬆劑 | 酸性的磷酸鋁鈉 | 泡打粉的常用原料，用於 烘焙食品和蒸包或蒸糕 |
| 固化劑 | 硫酸鋁鉀 (俗稱明礬) | 加工海蜇和醃製食品 |
| 抗結劑 | 矽酸鋁鈉 | 食物混合配料粉 |
| 染色料 | 鋁粉和鋁鹽 (色澱) | 裝飾有糖衣的麩粉製甜點 |



含鋁食物添加劑的安全評估

健康參考值

- 糧農組織/世衛組織食品添加劑專家聯合委員會 (JECFA) 曾多次對鋁作安全評估
- 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



含鋁食物添加劑的規管

食品法典委員會

食品添加劑法典委員會認為有需要檢討在《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。

- 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



523為含鋁食物添加劑(硫酸鋁銨)於食品法典委員會採用的國際編碼系統的編號。



含鋁的食物添加劑的例子

| 國際編碼系統編號 | 食物添加劑名稱 |
|----------|--|
| 173 | 鋁粉 Aluminium powder |
| 520 | 硫酸鋁 Aluminium sulphate |
| 521 | 硫酸鋁鈉 Aluminium sodium sulphate |
| 522 | 硫酸鋁鉀 Aluminium potassium sulphate |
| 523 | 硫酸鋁銨 Aluminium ammonium sulphate |
| 541 | 磷酸鋁鈉 Sodium aluminium phosphates |
| 541(i) | 酸性的磷酸鋁鈉 Sodium aluminium phosphate, acidic |
| 541(ii) | 鹼性的磷酸鋁鈉 Sodium aluminium phosphate, basic |
| 554 | 硅鋁酸鈉 Sodium aluminosilicate |
| 555 | 硅酸鋁鉀 Potassium aluminium silicate |
| 556 | 硅酸鋁鈣 Calcium aluminium silicate |
| 559 | 硅酸鋁 Aluminium silicate |
| 1452 | 辛烯基琥珀酸鋁澱粉 Starch aluminium octenyl succinate |

《食物中鋁的含量》的研究

- 2009年及2016年公佈兩項有關的研究報告

目的

- 檢測在製造和加工過程中加入含鋁食物添加劑的食品的鋁含量
- 評估香港市民可能從食物攝入鋁的情況和相關的健康風險



《食物中鋁的含量》的研究

結論

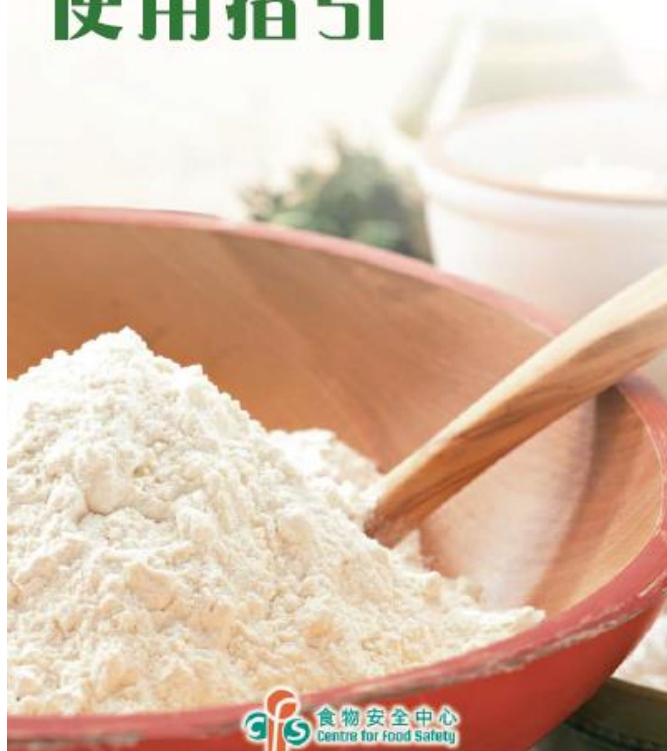
- 含鋁食物添加劑普遍使用於蒸包或蒸糕、部分烘焙食品(例如：窩夫)及海蜇(可供即食)。
- 一般市民健康受鋁嚴重影響的機會不大。
- 如市民經常食用同一牌子鋁含量高的食品，則不能排除健康會受鋁影響的可能性。
- 鋁含量於同一種食品的不同樣本差異很大，反映食物製作過程中可減少使用含鋁食物添加劑。



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
- 業界指引已於2009年6月發放，並於2016年11月更新
- 中心制定《含鋁食物添加劑使用指引》
 - 訂明在食品製造過程中使用含鋁食物添加劑的原則
 - 就如何減少食品中鋁含量，向業界提出建議

含鋁食物添加劑 使用指引



 食物安全中心
Centre for Food Safety



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 |
| 2016 | 第55次業界諮詢論壇 |
| 2017 | 食物安全研討會 2017 |

含鋁食物添加劑使用指引

適用於所有製造商和生產商
(包括食肆和烘製麪包餅食店)

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



給業界的建議 (一)

• 研發食品

- 限制在食品中使用含鋁食物添加劑
- 以替代品取代含鋁食物添加劑
- 研發替代技術製作食品
- 含鋁食物添加劑的使用量，應以添加劑可發揮預期作用所需的最低分量為限，其用量不應對消費者的健康構成明顯風險
- 向供應商索取所有食品配料的資料或規格詳請，以了解配料的成分，並小心查核各種使用的配料是否有含鋁食物添加劑



給業界的建議 (二)

- 製造食品

- 根據產品配方核對食品配料。
- 準確加入所需分量的食物添加劑。

- 食物標籤

- 確保預先包裝食品的食物標籤資料(包括所使用的食物添加劑)準確無誤。



跟進工作

- 部分業界已積極採取相應措施，努力改良配方
— 一部分產品已可使用不含鋁的食物添加劑來製造，並已推出市場
- 中心呼籲業界繼續努力，減低食品中鋁含量
- 中心會繼續監察有關情況和國際發展



更多資料

- 食物中鋁的含量風險評估研究 (2009)

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/RA35_Aluminium_in_Food_c.pdf

- 食物中鋁的含量風險評估跟進研究 (2016)

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/Aluminium_in_Food_A_Follow_Up_Study_c_Final.pdf



更多資料

- 含鋁食物添加劑使用指引

http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/Guidelines_Aluminium_C_2016_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

