

先生 / 女士：

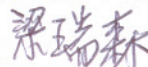
避免在香港使用红2G作为食物染色料

现谨通知，鉴于红2G的潜在安全问题，食物安全中心(中心)将会修订《食物内染色料规例》(第132H章)，禁止在食物内使用红2G(国际编码系统编号128)。

欧洲食物安全局最近再就食物染色料红 2G 进行科学评估，并作出总结，认为红 2G 对食物安全有影响是审慎的，不应再用于食物中。有见及此，中心采取上述预防措施。红 2G 在人体内会转化成一种名为“苯胺”的物质，而专家认为苯胺可能会令人患癌。基于最新的科学证据和市面上有其它红色食物染色料可供选择，为预防起见，红 2G 在香港将不再获准于食物中使用。

业界应尽快停止使用红 2G 及含有红 2G 的染色料。此外，应更改配方，放弃使用红 2G 或以其它准许染色料如赤藓红、丽春红 4R、苋菜红、Allura 红 AC 或其它天然准许染色料替代。

如需有关红 2G 的规管及建议的更多数据或对此方面有疑问，请致电 2867 5699 与我们联系。

食物安全专員
(梁瑞森先生  代行)

二零零七年十二月四日