

表七：比較三種食物加工過程中產生的有害物質的暴露限值及JECFA對其關注程度

| 有害物質                     | 最常出現於的食物           | 暴露限值（MOE） |        | 值得關注程度* |
|--------------------------|--------------------|-----------|--------|---------|
|                          |                    | 一般攝取量的人   | 高攝取量的人 |         |
| 丙烯酰胺 (Acrylamide)        | 高溫煎炸或烤焗的碳水化合物食物    | 300       | 75     | 高       |
| 多環芳香族碳氫化合物 (PAHs)        | 燒烤肉類               | 25,000    | 10,000 | 低△      |
| 氨基甲酸乙酯 (Ethyl carbamate) | 發酵食品如麵包、乳酪、醬油、酒及啤酒 | 20,000    | 3,800  | 低△      |

註

\*：暴露限值是拿來評估有害物質值得關注的程度。JECFA認為有害物質的暴露限值越低，其對公眾健康的影響越值得關注。

△：並不表示多環芳香族碳氫化合物及氨基甲酸乙酯的毒性低或不值得關注；然而，以暴露限值相比，丙烯酰胺對健康的影響更值得關注。