

有關在貯存及運送期間減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量的業界指引

目的

本指引旨在提供建議，協助業界在貯存及運送期間盡量減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量。本指引適用於酒精飲品(特別是釀造酒及蒸餾烈酒)的進口商、分銷商、批發商和零售商。

背景

氨基甲酸乙酯是發酵食物在發酵或貯存過程中天然產生的污染物。不同的發酵食物(例如麵包、豉油及乳酪)和酒精飲品(例如烈酒、葡萄酒及啤酒)檢出的氨基甲酸乙酯含量不一。

食物含有氨基甲酸乙酯引起公眾健康的關注是因為其致癌性。二零零七年，國際癌症研究機構再次對氨基甲酸乙酯進行評估，並把這種物質重新分類，由第 2B 組(“或可能令人類患癌的物質”)改為第 2A 組(“可能令人類患癌的物質”)。

聯合國糧食及農業組織 / 世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會曾在二零零五年進行有關氨基甲酸乙酯的評估，認為經食物(不包括酒精飲品)攝入的氨基甲酸乙酯量，對健康的影響不大，但經食物和酒精飲品攝入的氨基甲酸乙酯總量，則可能對健康構成潛在風險。專家委員會建議採取措施，減少一些酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量。

現階段並無國際標準，規定食物的氨基甲酸乙酯最高容許限量。不過，一些國家如加拿大、韓國和歐洲聯盟一些成員國(如法國、德國和捷克共和國)已訂出酒精飲品的氨基甲酸乙酯最高限量。至於香港，我們現時並無附屬法例規管酒精飲品和食物的氨基甲酸乙酯最高限量。

二零零九年七月舉行的食品法典委員會第三十二次會議通過以制訂“防止及減少核果蒸餾物產生氨基甲酸乙酯守則”作為一項新工作(工作代號 N11-2009)。政府會繼續留意國際在這方面的發展。業界應努力減少酒精飲品的氨基甲酸乙酯含量，並歡迎業界就制定本指引提供意見及資料。

