

先生／女士：

避免在香港使用紅2G作為食物染色料


現謹通知，鑑於紅2G的潛在安全問題，食物安全中心(中心)將會修訂《食物內染色料規例》(第132H章)，禁止在食物內使用紅2G(國際編碼系統編號128)。

歐洲食物安全局最近再就食物染色料紅 2G 進行科學評估，並作出總結，認為紅 2G 對食物安全有影響是審慎的，不應再用於食物中。有見及此，中心採取上述預防措施。紅 2G 在人體內會轉化成一種名為“苯胺”的物質，而專家認為苯胺可能會令人患癌。基於最新的科學證據和市面上有其他紅色食物染色料可供選擇，為預防起見，紅 2G 在香港將不再獲准於食物中使用。

業界應盡快停止使用紅 2G 及含有紅 2G 的染色料。此外，應更改配方，放棄使用紅 2G 或以其他准許染色料如赤蘚紅、麗春紅 4R、苋菜紅、Allura 紅 AC 或其他天然准許染色料替代。

如需有關紅 2G 的規管及建議的更多資料或對此方面有疑問，請致電 2867 5699 與我們聯絡。

食物安全專員

(梁瑞森先生  代行)

二零零七年十二月四日