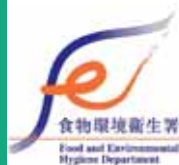


《食物內染色料規例》 的修訂建議



現時對食物內染色料的規管

- ✿ 《食物內染色料規例》
(第132H章)
- ✿ 擬供出售給人食用的食物，不得含有並非准許染色料的添加染色料



紅2G

- 又稱為**CI食品紅10**
- 合成染色料
- 令食物添上桃紅至血紅色
- 對熱、光、酸和二氧化硫的穩定性極高



重新檢討的需要

- 苯胺(紅2G的代謝物)的安全問題引起關注
 - 會破壞實驗動物的基因
 - 由於苯胺在動物及人體有類似的代謝作用，故不排除其導致人類患癌的風險
- 二零零七年七月，歐洲食物安全局 (EFSA)認為紅2G對食品安全有影響
- 歐洲委員會於二零零七年七月撤回歐洲委員會先前就紅2G訂定的每日可攝入量，並通過規例禁止於食物中使用紅2G



國際情況

- ✱ 除歐盟成員國外，美國、加拿大、澳洲、中國內地、日本及新加坡等國家亦禁止使用紅**2G**作為食物染色料



本港情況

- ✱ 二零零六年，食物監察計劃檢測了**2404**個樣本，當中**22**個含有紅**2G**
 - ✱ 壽包
 - ✱ 海鮮醬
 - ✱ 啫喱
 - ✱ 年糕
 - ✱ 辣醬
 - ✱ 紅醋
 - ✱ 臘腸
 - ✱ 牛肉乾



建議修訂《食物內染色料規例》

- 現時並無證據顯示一般食用含有紅2G的食物會即時危害健康
- 考慮到最新的科學證據、國際情況，以及有其他紅色食物染色料可供選擇，建議把紅2G從《食物內染色料規例》(第132H章)的准許染色料名單中剔除，作為預防措施
 - 食物安全專家委員會和食物及環境衛生諮詢委員會均支持這項建議



建議的寬限期

- 計劃於二零零八年年初提交這項修訂規例
- 建議給予六個月寬限期
 - 讓業界有足夠時間遵從建議修訂的法例
- 在建議修訂的規例生效後，所有在香港出售的食物均不得含有紅2G



諮詢及通知業界

食物安全中心

- 於二零零七年九月十九日舉辦的業界諮詢論壇上，曾討論有關建議，獲得業界代表的支持
- 於二零零七年十二月初致函建議業界使用其他食物染色料以代替其產品中的紅2G



~完~

