

食用油脂縮水甘油脂肪酸酯(GEs) 之限量管制說明

食品組



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

GEs之管制緣由

- GEs是油脂在高溫精煉過程中產生之污染物質，存在油脂中之GEs，經人體攝食進入消化道後即被水解成為縮水甘油/環氧丙醇(Glycidol)。縮水甘油已經動物實驗證實**具有基因毒性及致癌性(IARC:2A致癌物)**。
- 107年歐盟率先訂定油脂中GEs之限量，同年香港消委會發布市售油脂含GEs致癌物之報導，引起國內關注。
- (107-111年)本署啟動文獻資料之蒐集、產業界溝通及評估，並提出管制標準。

GEs之國際管制現況

- 歐盟(107.2)修正Regulation EU 1881/2006，規範嬰幼兒食品及食用油脂之GEs限值
- 香港(110.7)修正「食物內有害物質規例」規範嬰幼兒食品之GEs限值，自112.6.1生效(未管制油脂)
- 馬來西亞(109.9)宣布自112.1.1起管制出口棕櫚(仁)油GEs限量，與歐盟相同。(111.8)馬國通知將展延管制寬限期18-24個月(即最後期限為114.1.1)

GEs之我國管制規範

- (110.2.4)發布增訂嬰幼兒食品之GEs限量，已自110.7.1實施。
- (111.1.26)預告增訂食用油脂之GEs限量，並訂自113.1.1實施；(111.5.31)發布公告。**2年緩衝期**

食用油脂	限量($\mu\text{g/kg}$)
市售供食用或作為食品加工原料之植物性食用油脂、魚油及海洋生物油脂	1000
供作為生產嬰幼兒穀物類輔助食品及嬰幼兒副食品之植物性食用油脂、魚油及海洋生物油脂	500
備註:未經精煉程序之初榨油脂不適用	

「作為食品加工原料之油脂」管制對象

- 係指其他加工食品(如:油炸產品、烘焙產業、油脂加工產品如酥油等)所使用之油脂原料，非指輸入時尚須進行二次精煉之油脂原料。
- 油脂再經二次精煉步驟(特定吸附處理步驟)之目的，係為降低GEs含量，並確認符合法規標準後，始得販賣或投入其他食品生產鏈使用。加工食品業者應依據GHP之管理原則，確認所使用之油脂原料符合標準，始得用以進行後續加工。
- 直接販賣給消費者之食用油脂，或販賣予烘焙產業、餐飲業之油脂，不論是否屬調和油，皆應符合GEs標準。

參:112.8.10FDA食字第1120018774號函釋

自113年起全面實施之考量

- 輿情及各界高度關注，並敦促我國應儘快落實管制，以維護國人安全。
- 本案自預告日起實際已提供約2年之緩衝期予產業界因應，且自107年起即開始溝通，使產業界預見未來管制方向，及早採取相關措施。
- 其他植物性油脂、魚油及海洋生物油脂，不受馬國延後管制標準實施日期之影響，且馬國目前已可供應販賣符合標準之油脂。
- 國內計有13家業者具自行精煉技術設備，確認可改善GEs污染問題。

食品中污染物質及毒素衛生標準

GEs限量規定 (113.1.1起全面實施)

供食用&作為食品加工原料之-植物油、魚油、海洋生物油	1000 ppb
供生產嬰幼兒食品之-植物油、魚油、海洋生物油	500 ppb

From
2024
JAN. 1

食用油脂源頭管理，全面管制GEs污染

*縮水甘油脂肪酸酯(Glycidyl fatty acid esters, GEs)

★食品業者應依GHP管理原則，確認原料油脂符合標準後，才能作為加工原料。

★源頭管理用油品質，不論做成何種加工食品，通通沒問題喔！



謝謝大家

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>