

食品法規資料概覽 #29

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 2-401.11

添加劑。

(1)「**食品添加劑**」含意請參見《聯邦食品、藥品和化妝品法》§ 201(s) 和 21 CFR170.3(e)(1) 之規定。

(2)「**色素添加劑**」含意請參見《聯邦食品、藥品和化妝品法》§ 70.3(f) 之規定。

3-202.12 添加劑。

食品中不得含有未經批准的食品添加劑、或超過 21 CFR 170-180 中規定的與食品添加劑相關的添加劑、通常被認為是安全的或預先批准的物質、但超過 21 CFR 181-186 中所規定的數量、超過 CFR 第 9 節 C 部分第 424.21(b) 條所規定的物質食品成分和輻射源之量、或農藥殘留超過 40 CFR 180 中所規定的對食品中農藥化學品的耐受量和例外。P

公眾健康 理由：

食品添加劑是直接或間接成為食品組成部分的物質。它們必須嚴格管制、因為過量可能對消費者有害。無意的污染物或殘留物也會進入食品供應。為這些化學品指定的耐受性或安全限度是由基於毒性研究和攝取估計的風險評估所判定。

食品和色素添加劑的使用必須符合添加劑相關法規、有效的食品接觸通知或法規豁免的閾值。這些法規、通知和豁免通常由三部分組成：物質標識、包括純度或物理性質的規格、以及使用條件的限制。為了使一種食品或色素添加劑的使用符合規定、其使用必須符合所有三個標準。

添加劑

所有進入餐廳的食物必須來自經批准的來源。您從商業供應商購買的大多數食品和色素添加劑通常是公認安全、簡稱 GRAS。例如鹽、胡椒和肉桂。在 [21 CFR 170-186](#) 中有一份 GRAS 物質清單、列出了食品名稱以及可用量。有某些令人驚訝的添加劑是法規允許、比如味精（許多人認為它在食用上並不安全）。只要遵守指示、色素添加劑、如紅色食用色素、亦為法規允許。

這些產品中許多都是由食品和藥物管理局 (FDA) 根據具體情況進行批准。例如、如果螺旋藻用作色素添加劑時、在加工環境中允許少量的使用。但是、螺旋藻粉不得作為成分添加到咖啡館的冰沙中。另一個範例是椰炭、它為法規禁止物質、儘管它是由經批准的食物（椰子）所製成。

這些類型的區別使我們難以確定哪些產品可以作為添加劑、哪些不可以。正因如此、除非生產商能生產出具來自食品安全與應用營養中心 (CFSAN) 或 FDA 的信函、說明其產品獲批准為添加劑、否則不允許在食品服務設施中使用。如須深入了解添加劑相關資訊、請前往：

<https://www.fda.gov/food/food-ingredients-packaging/determining-regulatory-status-food-ingredient>。

FDA 目前未批准的添加劑包括：

- 活性碳/炭
- 卡瓦粉（不能添加到食物中、但可以將整根沖泡成茶）
- 亞硝酸鹽/硝酸鹽（沒有變通操作以確保它們適當地使用）
- 生食的新鮮水果和蔬菜含有亞硝酸鹽
- 克拉通、任何形式
- 藍蓮花（藍水百合、聖藍百合）
- 標註不當/未標註的產品



「天然」或「有機」產品不會自動被批准用作食品原料

獲准可直接添加到食品中的產品有：

- MCT 椰子油
- 俄勒岡州製造商生產的 CBD 油（其他州的產品必須證明符合俄勒岡州的要求）

經營者不得對添加到食品中的任何產品進行健康聲明、例如「減輕焦慮」或「降低血壓」。

工廠可能會出售原裝、包裝完整的補充劑、但他們可能無法直接將之添加到食品中。