

以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株 發酵生產之食品原料蝦紅素(astaxanthin)之使用限制 及標示規定草案總說明

依據食品安全衛生管理法第十五條之一規定：「中央主管機關對於可供食品使用之原料，得限制其製造、加工、調配之方式或條件、食用部位、使用量、可製成之產品型態或其他事項。前項應限制之原料品項及其限制事項，由中央主管機關公告之。」及第二十二條第一項第十款規定：「食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：……十、其他經中央主管機關公告之事項。」茲為有效及合理管理食品使用之原料，爰擬具「以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株發酵生產之食品原料蝦紅素(astaxanthin)之使用限制及標示規定」草案，其要點如下：

- 一、本規定之法源依據。(草案第一點)
- 二、本規定所定蝦紅素之加工製程。(草案第二點)
- 三、本規定所定蝦紅素供食品原料使用時，應符合之規格、食用限量與應標示之生產來源資訊。(草案第三點)
- 四、使用本規定所定蝦紅素作為原料之食品，應標示之警語字樣。(草案第四點)