

## 以微生物發酵製取之食品原料 $\gamma$ -氨基丁酸 ( $\gamma$ -Aminobutyric Acid)之使用限制及標示規定草案

規 定	說 明
一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。	本規定之法源依據。
二、本規定所定 $\gamma$ -氨基丁酸 ( $\gamma$ -aminobutyric acid, GABA)原料，係將乳酸菌 <i>Lactobacillus hilgardii</i> 或 <i>Lactobacillus brevis</i> ，以可供食品使用之原料或准用之食品添加物作為培養基成分，經發酵、純化處理等步驟製得。	$\gamma$ -氨基丁酸原料之製程。
三、前點製得之 $\gamma$ -氨基丁酸原料，其 $\gamma$ -氨基丁酸之含量，不得低於百分之二十。其每日食用限量，以 $\gamma$ -氨基丁酸計為一百毫克。	$\gamma$ -氨基丁酸原料之含量及每日食用限量。
四、使用本規定所定之 $\gamma$ -氨基丁酸作為原料之食品，應標示「使用本產品應避免同時飲酒或服用降血壓、鎮靜及癲癇等藥物；孕婦、授乳者、嬰幼兒，須諮詢醫師方可使用」之警語字樣。	使用 $\gamma$ -氨基丁酸作為原料之食品，應標示之警語字樣。
五、國產產品之製造日期或進口產品之輸入日期於本規定生效前者，得繼續販賣至其有效日期屆至為止。	國產產品及進口產品之緩衝規定。