

# 公司相關產品 / 食品作業指引(降低多環芳香族碳氫化合物含量之食品作業指引)

標題：降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引

發文機關：衛生福利部

發文日期：2020.09.25

生效日：擬訂中

重點  
簡述

- 一. 多環芳香族碳氫化合物(簡稱 PAHs)是有機質經不完全燃燒或熱裂解反應所生成，其中以苯(a)駢芘(簡稱 BaP)之致癌性最強，被列為一級致癌物。
- 二. 在食品製造過程中，煙燻、乾燥、烘焙、燒烤等加工製程，是使 PAHs 含量增加之主因。
- 三. 食品業者應自主管理檢視原料PHAs含量，控管製程之PAHs生成量，在維護其它基本衛生安全條件(如：微生物)，進行PHAs減量管制。
- 四. 本指引係提供食品產業自訂預防或改善產品受 PAHs 污染之品質管理工作時，可參考之監測指標及行動準則，以落實食品產業自主管理之精神，確保食品安全、兼顧產業發展。
  - (1) 一般原則：檢視原料PHAs含量
  - (2) 煙燻處理之PAHs減量操作原則
  - (3) 乾燥處理之 PAHs 減量操作原則
  - (4) 燒烤處理之 PAHs 減量操作原則
- 五. 直接供食或作為食品加工使用之油脂，不包括可可脂及椰子油之PAH4限量為10.0 ppb以下。

註：(1) PAH4，即苯(a)駢芘、苯(a)駢蔥、苯(b)苯駢芘和 chrysene之總和。  
(2) 油品精製過程可透過使用活性碳，以減少 PAHs 之污染含量。

內容詳見  
官方  
網址

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5072&id=26421>