



隨著奈米科技之迅速發展，相關議題焦點已擴及美國食品包裝業，並有待進一步明確規範，以保障消費者安全。由新興奈米材料計畫(Project on Emerging Nanotechnologies, PEN)以及食品雜貨製造協會(Grocery Manufacturers Association, GMA)於2008年6月提出「確保奈米材料使用於食品包裝之安全性(Assuring the Safety of Nanomaterials in Food Packaging: The Regulatory Process and Key Issues)」研究報告，結合產、官、學與公益團體之意見，分別就食品生產過程中，研究「應於何時評估奈米材料之毒性」以及「奈米包裝材質對於食物的潛在危機」。

該報告內容指出，以往係由美國食品暨藥物管理局(FDA)與環保署(EPA)負責管制一般食品包裝材質；FDA以「聯邦食品、藥物及化妝品法」(Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FEDCA)中的食品添加物(food additive)條款為規範主軸，而EPA則以「聯邦除蟲劑、殺菌劑及滅鼠法」(Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act, FIFRA)作為管理食品包裝材料之依據；近年來業界認為奈米材料有助於保存食品，漸而應用於食品包裝技術上，惟現行關於奈米微粒之資訊仍未完全，且舊有法規已不敷使用，因此必須蒐集大量數據資料並訂立明確規範，盡可能減低包裝容器所產生的潛在危機，以確保消費者與食品成分皆安全無虞。

該項研究採公開對話方式，區分為法制、科技與產業等三個小組，各有其研究目標：

- (1)法制面：確立奈米尺寸之定義、檢驗奈米尺寸物質是否能列入食品添加物之範疇。
- (2)科技面：分析奈米微粒之物理與化學性質、評估使用奈米材料對於環境的衝擊。
- (3)產業面：嘗試建立奈米包裝材質之生命週期。

即便該報告尚未能指引出明確的解決之道，其仍出於增進對話之目的，以表格整理現有資料並提問，藉以促使產業與政府機關進一步思考問題之方向，並尋求科學性的解決方式。

相關連結

<http://www.nanolawreport.com/tags/fda/>

<http://foodproductiondaily.com/news/printNewsBis.asp?id=86170>

陳羿谷 編譯整理

上稿時間：2008年07月

<http://foodproductiondaily.com/news/printNewsBis.asp?id=86170>，最後瀏覽日：2008年07月13日

資料來源：<http://www.nanolawreport.com/tags/fda/>，最後瀏覽日：2008年07月12日

推薦文章