



近年來，奈米科技已多方使用於食品製造業中，舉凡食品的殺菌、保存或食材的包裝等，皆為適例。然而，隨著奈米科技的影響層面逐漸擴大，無論係其功用的研發或風險的防範，仍有進一步研究之必要。

歐盟執委會(European Commission)根據2007年3月其新興健康風險科學委員會(SCENIHR)所提出之報告，認為應加強認識奈米科技對於食品安全之影響，遂邀請歐洲食品安全局(EFSA)就該領域提出科學看法。至2008年10月14日，歐洲食品安全局科學委員會即公布「奈米科技對於食品和飼料所引起之潛在風險(Potential Risks Arising from Nanoscience and Nanotechnology on Food and Feed Safety)」草擬意見，其內容係說明奈米科技應用於食品製造業之多種樣態、人為奈米材料(engineered nano materials, ENM)於食品或飼料製造過程中所產生之作用，以及判斷現有之風險評估方式能否合於需要。

該草擬意見歸結數項結論如下：

- (1) 因人為奈米材料之體積微小且具有高表面積，於人體吸收時較一般物質更容易產生反應。
- (2) 關於化學物質於奈米尺寸下將產生何種變化，迄今無法做出令人滿意之科學論斷，因此就安全性與相關數據的累積，仍需要個別檢視。
- (3) 建議應針對風險評估一事設置國際基準，且該基準可同時適用於人為奈米材料及一般化學物質。
- (4) 食品與飼料中含有人為奈米材料者，於風險評估時應包括該材料特性之敘述，並進行毒理研究分析，使資訊蒐集更為完備。

由於人為奈米材料不確定之事項甚多，因此需要更豐富的資料加以釐清；而該草擬意見除提供歐盟執委會評估現行法制、研究可行措施外，亦向公眾廣徵回應；民眾可於2008年12月1日前，提供歐洲食品安全局相關科學證據或意見，待該局進行彙整後，將與歐盟會員國商討後續事宜。

相關連結

- 🔗 http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902132298.htm
- 🔗 http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902133445.htm

陳羿谷 編譯整理

上稿時間：2008年11月06日

資料來源：http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902133445.htm，最後瀏覽日：2008年11月06日
http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902132298.htm，最後瀏覽日：2008年11月06日

文章標籤

推薦文章