

其他事項說明

「以果糖基轉移酶製得之食品原料菊糖之使用限制及標示規定」

一、機關聯絡人資訊：

- (一) 承辦單位：衛生福利部食品藥物管理署
- (二) 地址：115021 臺北市南港區研究院路一段 130 巷 109 號
- (三) 聯絡人：羅副審查員
- (四) 電話：(02) 2787-7318
- (五) 傳真：(02) 2653-1062
- (六) 電子郵件：yoannaluo@fda.gov.tw

二、補充資訊：

(一)草案預告後所做重大修正之內容及其原因：

本案公告規定內容與預告草案相同。

(二)就草案預告時各方所提實質評論之回應說明：

1. 草案業經衛生福利部(下稱本部)於中華民國 115 年 1 月 5 日以衛授食字第 1141303145 號公告於行政院公報並踐行法規預告程序。
2. 預告期間接獲之相關意見，本部均已回應完竣。摘要說明如下：
 - (1) 「公共政策網路參與平臺眾開講」：未接獲留言。
 - (2) 美國：透過「食品安全檢驗與動植物防疫檢疫措施協定(SPS)」及「技術性貿易障礙協定(TBT)」查詢點就草案所定製程、規格及要求標示生產資訊之依據提出意見。
 - (3) 1 名業者：透過電郵就原料屬性及其名稱提出意見。
3. 經本部綜合評估相關意見，尚無涉及須修正草案內容，惟各界對於規定內容倘仍有需釋疑處，可逕向本部承辦單位洽詢。

(三)主要替代方案及支持所擇方案的理由：

本案經綜合評估，維持原預告草案內容作為公告規定。

(四)本次發布法規與參據之關鍵實證資料和其他資訊間之關聯性說明：

1. 本規定所定「以果糖基轉移酶製得之菊糖」，係由蔗糖溶液與取自芽孢桿菌(*Bacillus* sp.) 217C-11 菌株製取之果糖基轉移酶進行酵素反應後，再經加熱、脫色、分離、濃縮、乾燥及其他純化步驟製得，其菊糖含量為 94.7%以上，聚合度(polymerization degree, DP)範圍為 3-30 單位。
2. 所定使用限制及標示規定，係本部依據新興食品原料(原非傳統性食品原料)之相關程序完成原料之安全性評估，並經諮詢本部食品衛生安全與營養諮議會，以確保消費者食用安全並兼顧產業發展。