**食藥署重申蘆薈供作食品原料之使用規定**

【發布日期：2015-05-15】

為避免消費者對以蘆薈為原料之食品，有食用安全性疑慮，食品藥物管理署(下稱食藥署)重申蘆薈供作食品原料之使用規定。

蘆薈需確實「完全去皮」後始得供作食品及加工使用之原料，無產品類型及攝食量之限制，且產品販售時應加標「孕婦忌食」字樣之警語；如檢具經公信機構檢驗不含「蘆薈素(Aloin)」之分析證明者，始得免標「孕婦忌食」警語。另，純化之「蘆薈素」未准許添加於食品中。

符合前述規定之蘆薈原料，如經磨碎乾燥等加工處理，且其蘆薈素含量與天然含有量相當，得供食品原料使用。依據實驗室分析資料，新鮮去皮蘆薈(即蘆薈膠)天然含有之蘆薈素約0.002% (20 ppm)，乾燥後約為0.2%至0.3%。蘆薈原料或其萃取物之蘆薈素含量如高於0.3% (3000 ppm)，應依「非傳統性食品原料申請作業指引」，提出資料進行安全評估。

如未依前述規定使用蘆薈原料，涉及違反食品安全衛生管理法第15條第1項第9款，從未於國內供作飲食且未經證明無害人體健康者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列，違反者依同法第44條可處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

對於蘆薈萃取物，特別是其中含有之蘆薈素，未來如有更進一步科學證據證明有危害人體健康之虞，食藥署將採取更嚴格之管制措施。

食藥署強調業者應自主清查產品使用蘆薈原料是否符合規定，並具備詳細加工製程及相關檢驗報告，以佐證產品符合食品安全衛生管理相關法令規定。