

食品「五不買」 保健康安全

自從塑化劑事件發生後，食品藥物管理局針對食品及食品添加物業者舉辦宣導說會，除藉以強化業者對食品添加物法規之認知外，更期能提升業者自者管理能力，尤其在製造及販賣食品添加物時能確實做好標示管理，提供正確產品訊息給購買食品添加物之下游食品加工業者。

另為讓消費者也對食品添加有一最基本的認識，爰作簡單說明，期讓消費者作為選購食品的參考。

問：什麼是食品添加物？

答：食品添加物係指在食品製造加工調配等過程中，未達到特定之目的而添加或接觸於食品之物質。

問：添加食品添加物目的是什麼？

答：用以對食品達到著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養及防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質，非一般認定可直接當作食品攝食者，且非一般使用作為食品原料者。

問：食品添加物有哪幾類？

答：現依衛生署所發布訂定之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，將食品添加物分為防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑、品質改良劑、釀造用及食品製造用劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、黏稠劑、結著劑、食品工業用化學藥品、溶劑、乳化劑及其他（防蟲、消泡、製造助濾、食品保護被膜）共 17 類。

問：衛生署如何訂出食品添加物之使用規範及標準？

答：衛生署針對食品添加物使用範圍、限量、使用限制、用途及規格的訂定，除參考國際規範外，亦就各食品添加物品項之安全性試驗結果，及考量我國國民營養健康狀況調查所得各類食物攝取量調查結果，估算所評估之食品添加物可能暴露量而進行整體評估攝食安全性而訂定。

問：業者使用食品添加物時需注意什麼以確保食品中的食品添加物符合法規之規定？

答：食品加工製造業者在使用食品添加物時，必須根據衛生署所發布「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，確實依照每一食品添加物品項之使用食品範圍、限量、使用限制及規格標準之規定使用。

問：消費者如何得知食品中是否含有防腐劑、抗氧化劑及甜味劑之食品添加物？

答：依據食品衛生管理法施行細則第 11 條規定，屬防腐劑、抗氧化劑、甜味劑者，除應標示其名稱外，並應同時標示其用途名稱，即若添加有前述三種食品添加物，則消費者即可於食品外包裝標示上獲知。

食品藥物管理局表示，不論制定食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，抑或是農藥及動物用藥殘留標準，都是依據科學方式進行評估，標準訂定後，定期

對各類食品進行監測，再依據監測結果評估是否需要強化管理。目前衛生署所發布准用的食品添加物每一單獨品項，依食品衛生管理法的規定，都必須經過查驗登記取得許可證，業者始能進行製造及販售，我國此種對食品添加物的管理強度，是絕不亞於其他先進國家的。

除此之外，**食品藥物管理局也再次呼籲消費者，購買食品時，要認清產品資訊，包括品名、成分（包括食品添加物）、有效日期、負責廠商（名稱、地址及電話）、原產地（國）及必要的警語。**由於食品種類及形態日益多元化，做個聰明的消費者要五不買，來源不明者不買、成分不明者不買、標示醫藥效能者不買、誇大功能者不買、標示不完整者不買。如有任何的疑問，可就近向當地衛生局詢問，聰明選購食品，才能買得開心，又吃得安心。

『資料來源： 衛生署食品藥物管理局』