

# 食品衛生安全知多少

臺中榮總 王文宏 營養師

# 大綱

- 如何選烹調用油？
- 廢食用油回收
- 認識反式脂肪
- 如何選好醬油？
- 基因改造食品
- 問題澱粉吃下肚怎麼辦？
- 防治食品中毒
- 農藥殘留
- 麵粉添加了什麼？
- 漂白劑「二氧化硫」
- 營養標示
- 加工食品追溯

# 橄欖油摻劣油高賣

為賣相 還添加茶用的染色劑

黑心橄欖油...已經賣7年  
 錫鍋+混米...主管者

15:44:40

2013年度大新聞 食安問題登榜首

4959



# 餽水油風暴擴大！波及逾千台灣食品商

重大食安問題毒台與	
2011年	塑化劑事件(工業用塑化劑當起雲劑)
2012年	性畜奶粉(添加非食用過期奶粉)
2013年	毒菌油、毒蕨粉事件(添加順丁烯二腈) 大燒長基油事件(混棉籽、銅葉綠素)
2014年 9月 4日	餽水油混充食用油事件
2014年10月 8日	飼料油、工業油混充食用豬油
2014年10月24日	頂新越南進口生油非食用油? (已預防性下架)



# 黑心油引爆食安危機 你吃下肚了嗎？

21:25 問題牛油 劣牛油“離魂”中市各學校恐吃1年

# 選擇油品時的注意事項

- 勿買散裝或來路不明的油品。
- 勿重複使用或使用不新鮮油品。
- 大量煎炸食品時，以豬油或動物性油脂較宜，沙拉油較不適宜。
- 做菜時要用排油煙機排煙。
- 減少油炸食品之攝取。
- 減少高溫爆炒或煎炸的食物。



# 什麼是調合油

- 將2種或2種以上的油脂，按不同比例調配製成。
- 調合油會在外包裝中標出。
- 在「原料、成分」中，會依油品含量高低，標出產品中各種油的種類。

# 如何選「對」油

步驟1 看包裝，檢視有無「調合油」字樣

• 未標示：表示只含1種  
油脂

• 有標示：表示混合2種  
以上油脂



# 如何選「對」油

步驟2 如果包裝上有「調合油」字樣，看「品名」，對「成分」

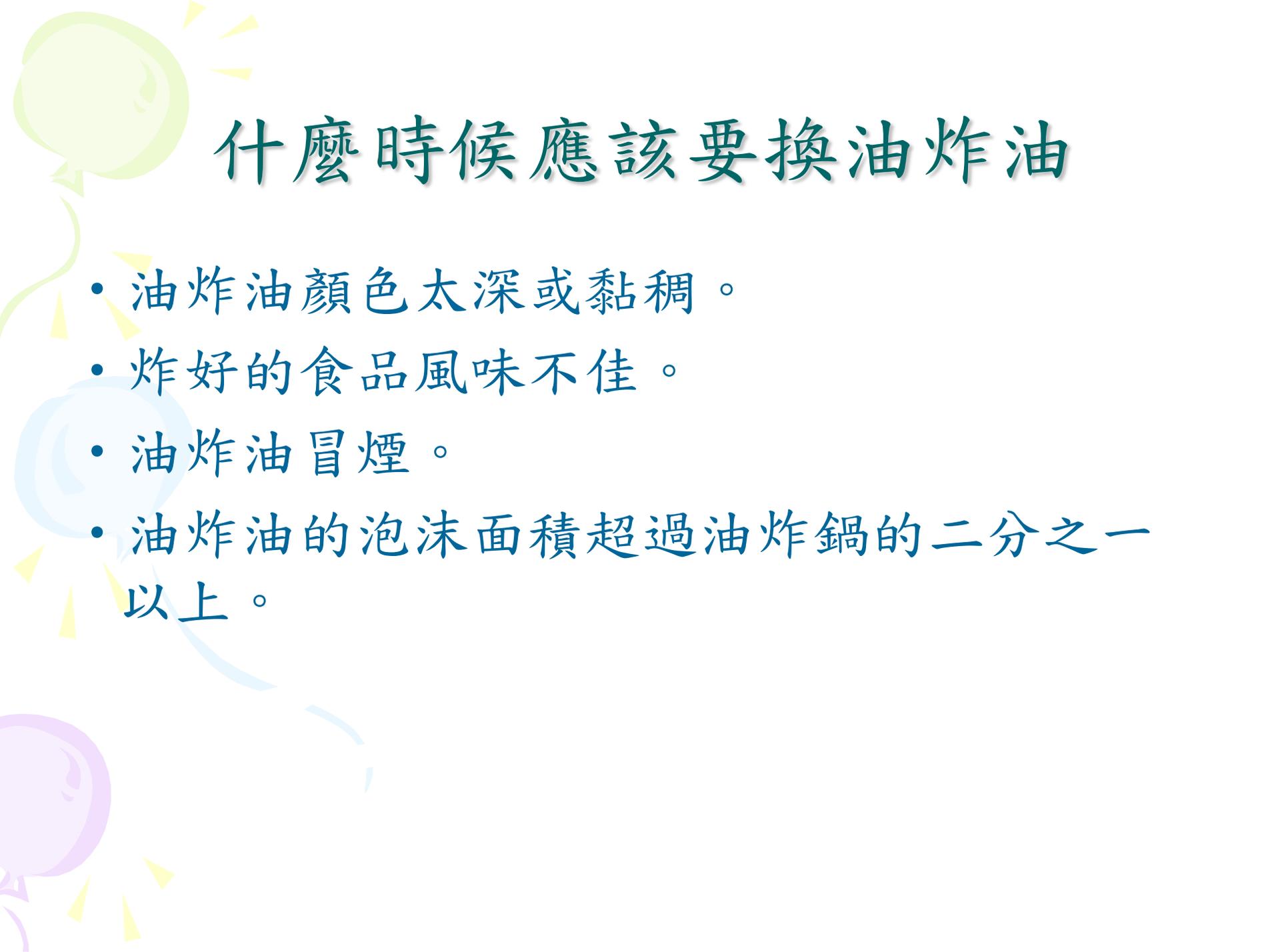
品名	成分標示說明
橄欖油 (以單一油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、大豆油 (例二)成分:橄欖油、芥花油 表示橄欖油含量至少占50%以上
橄欖葵花油 (以兩種油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、大豆油 (例二)成分:橄欖油、葵花油、葡萄籽油 表示 橄欖油、葵花油含量分別至少占30%以上
○○調合油 (非 以油脂名稱命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、大豆油、芥花 油、葡萄籽油 (例二)成分:橄欖油、葡萄籽油、大豆油、芥 花油、椰子油 各項油脂依含量多寡由高至低 依序標示

# 常見食用油品種類及其特性

分類	特性	熔點	適合用途	油品
植物油	不飽和脂肪酸含量較高，一般室溫下為液態，較具健康性	熔點低	適合作為家庭烹調用油	大豆油、葵花籽油、橄欖油、芥花籽油等
動物油	飽和脂肪酸含量較高，一般室溫下為固態，具有可塑性	熔點高	適合作為一般烘焙用油	牛脂、豬油等
天然奶油	具誘人風味，一般室溫下為固態，具有可塑性	熔點約32°C	廣泛使用於高級烘焙製品	天然奶油

# 不同烹調方式適合何種油品

烹調方式	種類	耐炸程度	主要用途
高溫煎煮油炸	動物油 (豬油、牛油)	★★★★★	適用油炸，但吃多不健康
	棕櫚油	★★★★	適用油炸
烘焙使用	酥油	★★★★	製作烘焙點心，不宜為油炸油
低溫拌炒涼拌	橄欖油	★★	單元不飽和脂肪酸含量較高，適用涼拌或低溫拌炒
	大豆油	★★	低溫烹調，較不適用油炸

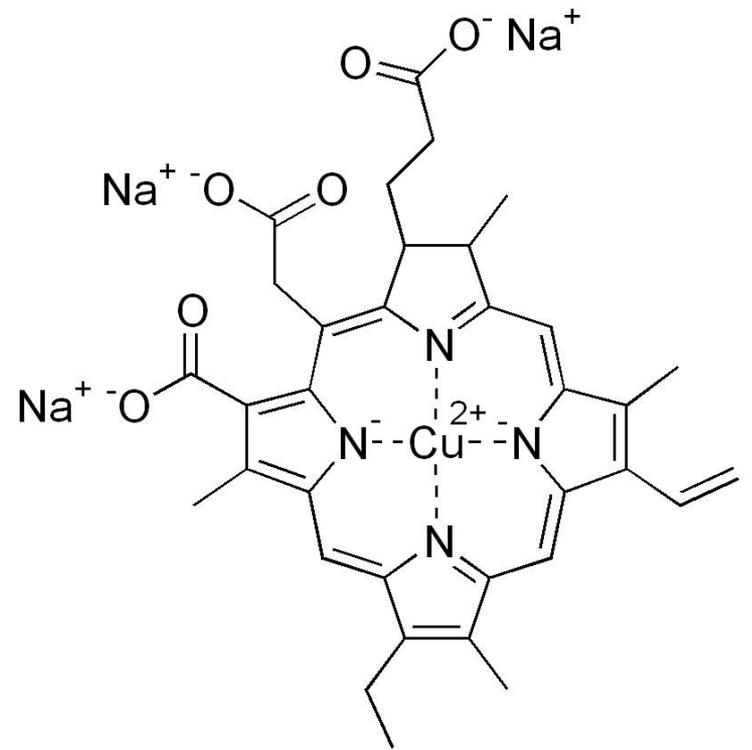


# 什麼時候應該要換油炸油

- 油炸油顏色太深或黏稠。
- 炸好的食品風味不佳。
- 油炸油冒煙。
- 油炸油的泡沫面積超過油炸鍋的二分之一以上。

# 什麼是銅葉綠素？

- 自植物萃取葉綠素經化學方法修飾製成(以銅取代該分子的核心)，為穩定的著色劑銅葉綠素



# 民眾不必陷入「綠色」恐慌

銅葉綠素、銅葉綠素鈉均為合法食品添加物，依其特性不同，有限定使用品項與銅含量上限。

	銅葉綠素	銅葉綠素鈉
水溶性	低(較油溶性)	高(較親水性)
我國規定	可用於口香糖、泡泡糖、膠囊狀及錠狀食品	可用於口香糖、泡泡糖、膠囊及錠狀食品、乾海帶、蔬菜及水果之貯藏品、烘焙食品、果醬及果凍，也可用於調味乳、湯類及不含酒精之調味飲料
	皆未准許使用於「食用油脂產品」中	

# 「銅葉綠素」應用範圍

- 依照我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定：
- 可添加於口香糖中，用量以銅計為0.04 g/kg以下。
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5 g/kg以下。
- 為國際規範准許使用的食品添加物著色劑，但未准許使用於「食用油脂產品」中。

# 「銅葉綠素鈉」應用範圍

- 依照我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定：
- 可添加於口香糖、乾海帶、蔬果加工品、烘焙食品、果醬、果凍、飲料等產品中，用量範圍以銅計為0.05~0.15 g/kg。
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5 g/kg以下。
- 為國際規範准許使用的食品添加物著色劑，但未准許使用於「食用油脂產品」中。

The background features a white surface with several large, flowing, abstract shapes in light green, light blue, and light purple. Interspersed among these shapes are numerous small, yellow, triangular markers pointing in various directions, creating a dynamic and celebratory feel.

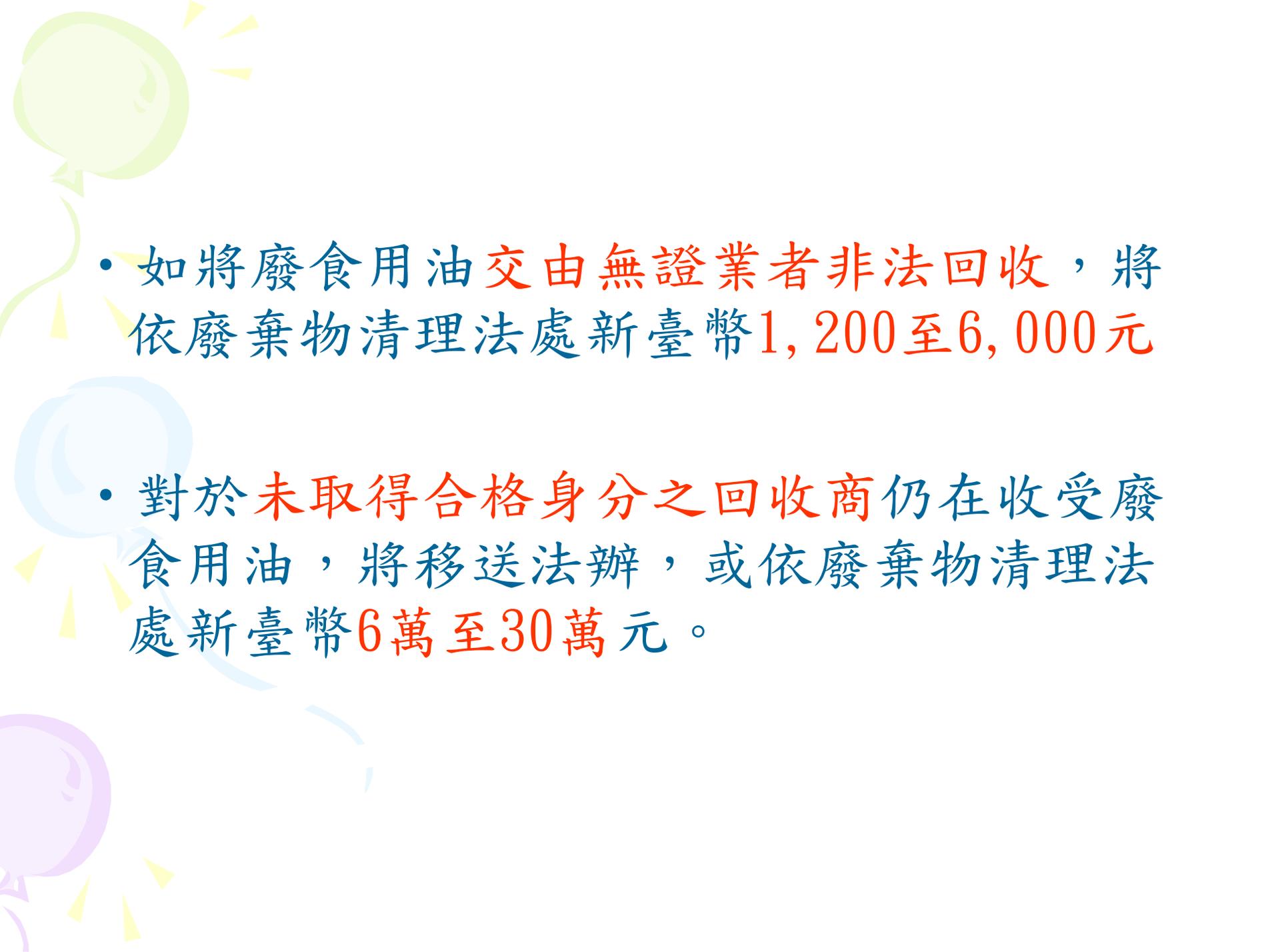
# 廢食用油回收

# 廢食用油回收

- 為加強廢食用油合法回收，行政院環保署規劃以訪查宣導、複查輔導及稽查取締三階段方式，請各縣市環保局要求小型餐飲業者將廢油交付清潔隊或清除機構。

- 自104年1月1日起全國廢食用油回收業者均應攜帶「**廢食用油回收工作證**」，憑證收油。同步要求合格回收業者**上網申報**收受的廢食用油來源、數量及流向以杜絕非法流入食品工廠，為國人健康嚴格把關。
- 為利民眾辨識合格廢食油回收業者，工作證上有照片、公司名稱、電話、許可證字號等資料，並於照片處加蓋核發環保局之鋼印及工作證上之浮水印、快速回應碼（Quick Response Code, QR Code）等防偽功能，民眾亦可透過智慧型手機掃描QR Code查詢回收廢食用油工作證資料。



- 
- 如將廢食用油交由無證業者非法回收，將依廢棄物清理法處新臺幣1,200至6,000元
  - 對於未取得合格身分之回收商仍在收受廢食用油，將移送法辦，或依廢棄物清理法處新臺幣6萬至30萬元。

# 反式脂肪



# 什麼是反式脂肪

- 天然存在的反式脂肪：

- 牛、羊等反芻動物因為特殊的消化道細菌作用，會把牧草發酵合成部分的反式脂肪酸。有研究指出這些反芻動物來源的反式脂肪中，有一種為共軛亞麻油酸(CLA)，對健康不會造成負面效應。

- 加工過程產生反式脂肪：

- 主要來自於經過氫化的植物油，其氫化過程會改變脂肪的分子結構，其優點為讓油更耐高溫、穩定性增加，並且增加保存期限，但同時也會產生反式脂肪酸。

# 哪些類型食物或油脂含有較多的反式脂肪

- 油炸食品：炸雞、炸薯條、油豆包、油豆腐、油條、鹹酥雞、甜甜圈等。
- 酥油、植物酥油、烤酥油、白油、硬化油及利用這類油品製成的派類或酥皮點心食品。
- 餅餡油、塗抹油。
- 烘焙用油製品：小西點、鬆餅、部分烘烤麵包。
- 洋芋片、經油炸處理的速食麵。
- 奶精、奶精粉。



# 如何選購不含反式脂肪的油品

## • 看標示：

購買時細看營養標示，選擇反式脂肪含量「0」的食物。在選擇奶油及各類食品時，只要成分中有氫化植物油、半氫化植物油、人造奶油、人工奶油、人造植物奶油，或標示有反型脂肪、轉化脂肪等名稱者，表示有反式脂肪。

## • 選天然：

選購食品時應謹記多蔬果、多全穀根莖，少油脂、少鹽、少糖，選天然、未加工及在地食材的原則；另外，堅果種子含豐富單元不飽和脂肪酸、鈣、鉀、鎂、維生素E等營養素，建議民眾每日攝取約一湯匙的堅果種子（約杏仁果5粒、花生10粒、腰果5粒），可減少約11.5 %冠心病死亡的機率。

# 如何選好醬油？



# 如何分辨純釀造醬油與化學醬油？

1. 產品成分有「大豆酸水解物」的不要買。
  - 產品成分標示中有「大豆酸水解液」或「酸水解胺基酸液」等類似字眼的內容物，很可能就是化學醬油或混和醬油。
2. 產品成分愈簡單愈好。
  - 釀造醬油的基本成分是大豆或黃豆、小麥，加上鹽、蔗糖、甘草等天然食材。額外的添加物則是不愈少愈好，如焦糖色素、甜味劑、調味劑等看不懂的化學名詞的添加物。
3. 檢查沉澱物。
  - 翻轉瓶身，查看瓶底有無醬泥的沉澱物，使用菌種分解製成的天然醬油，大多數會有自然的沉澱現象。但是這並非絕對，因有些廠商使用較好的過濾設備也能做到無沉澱。

#### 4. 摸一摸瓶身。

- 醬油瓶是否使用玻璃瓶，因塑膠瓶裝的醬油可能會有被塑化劑污染的疑慮。

#### 5. 用鼻子、舌頭把關。

- 純釀造醬油的成分單純，味道反而容易死鹹，化製醬油會添加胺基酸等調味劑，甘甜味較重。不過純釀造醬油的香氣豐富，若聞起來刺鼻，則是化學醬油。

# 基因改造食品



# 什麼是基因改造食品

- 基因改造食品，係指利用基因工程技術而生產獲得特性經過改造之食品。
- 現有之技術所能達成之改良特性有增加生長速度、改良營養價值、抗蟲、抗病、抗除草劑、抗低溫、延長保存期限、耐運送或利於加工等。

# 基因改造食品類型

- **抗減產型**: 利用轉殖或修改相關基因，如：耐除草劑、抗逆境、抗蟲害基因而達到正常的生產量。
- **控熟型**: 修改或殖入與控制作物成熟有關的基因，以使作物成熟期得以提前或是延後，錯開傳統的盛產期或是季節性的問題，以供應市場需求。
- **營養型**: 殖入糧食作物中所缺乏的營養素，提高其營養價值，避免營養素的缺乏症。

# 基因改造食品類型(續)

- **保健型**: 將某種病原抗體或毒素轉殖到糧食作物中，藉由農作物的大量生產取得疫苗，或者是病患可經食物攝取而吸收疫苗；另外也可將預防疾病的相關基因殖入作物之中，以廣泛的增強人體的免疫力，或減少有害物質。
- **新品種**: 利用基因重組技術改良品種，改善原產品的風味、品質或色澤、口感等。
- **加工型**: 國外發布消費警訊，且經由健康風險評估後，有致人體健康危害之虞。
- **增產型**: 將與產量相關的基因，或是跟生長期有關的特性基因殖入植株，以提高作物產量。

# 基因改造食品安全性

- 根據世界衛生組織指出，目前在國際市場上販售的基因改造食品都已通過風險評估，因此不大可能對人類健康帶來風險。
- 再者，並沒有證據顯示基因改造食品在其批准出售的國家引起食品安全問題。唯一可確定的是：基因改造食品對人體健康「沒有立即的危險」。
- 然而這仍存在著極大的灰色地帶，基因改造食品潛在危險可能來自：
  - 一、基因轉殖過程本身。
  - 二、基因食品是有害的。
  - 三、以基因食品為飼料的動物，經食用後對人體產生危害。

# 國內基因改造食品管理

- 基因改良作物的發展趨勢銳不可當，與其質疑或反對，不如審慎了解與監控。
- 根據食品安全衛生管理法，目前國內的基因改造食品原料非經健康風險評估審查，並查驗登記許可，不得供作食品原料。
- 民眾可上核可基因改造食品查詢網站，搜尋通過衛生福利部審查之基因改造食品。

# 什麼產品需要標示「基因改造」 或「含基因改造」字樣？

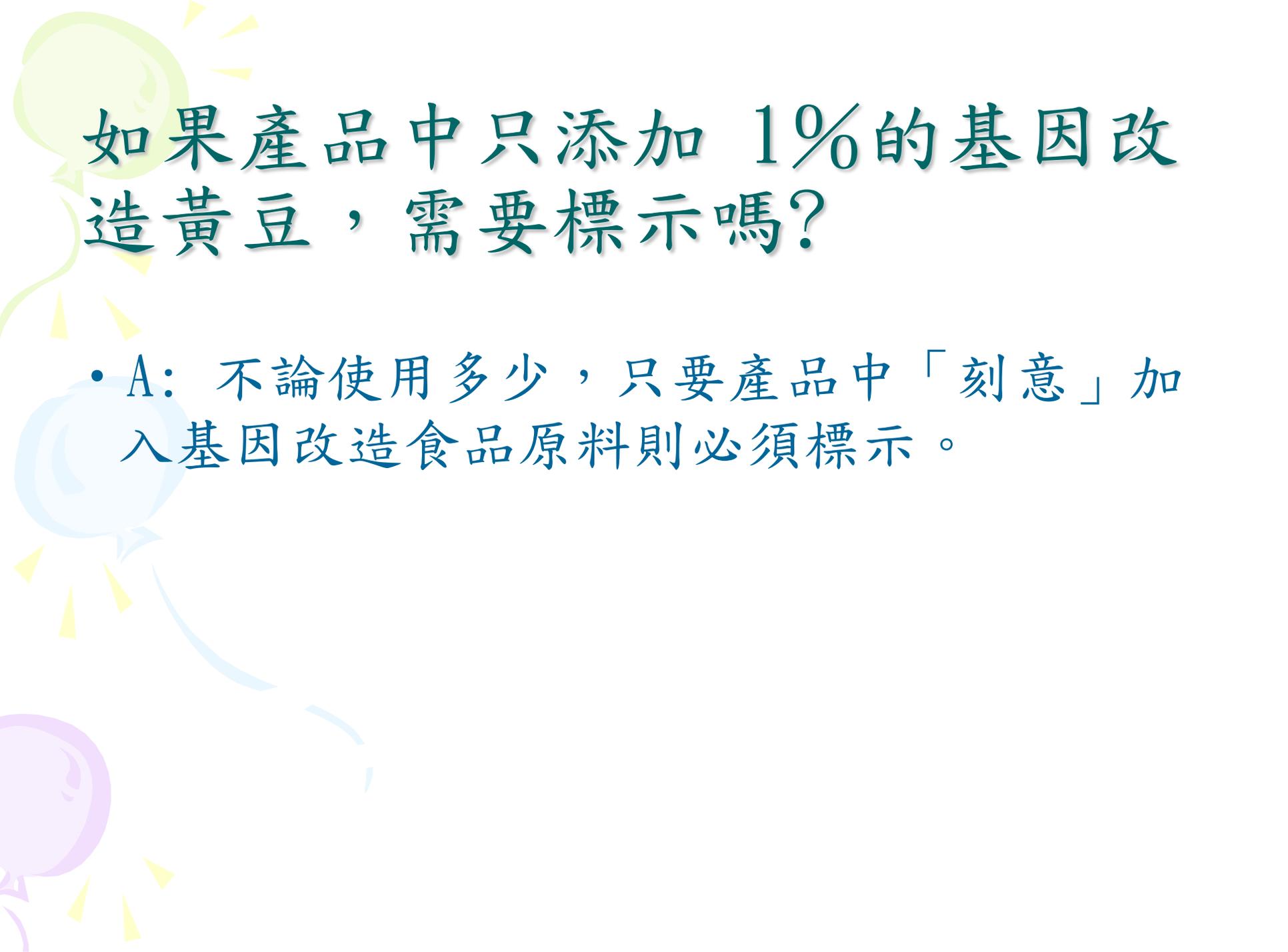
- 包裝食品、食品添加物-含有基因改造食品原料，不論型態、種類，皆須標示。(目前經我國查驗登記許可使用的基因改造食品原料有黃豆、玉米、棉花及油菜)。
- 散裝食品-
  1. 農產品型態之基因改造食品原料(如黃豆穀粒)。
  2. 基因改造食品原料簡單之切割研磨產品(如黃豆片、黃豆粉)。
  3. 豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

含來源為基因改造食品原料油品所調製之調合油須標示嗎？含來源為基因改造食品原料油品所調製之調味料用油品(如：麻油、胡麻油、香油及辣椒油)須標示嗎？

- 調合油須標示，調味料用油品得免標示。

# 法規中非基因改造食品原料之 3% 代表意義是？

- 3%非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料，因此，國際上會訂定非基因改造食品原料之非故意攙雜率，以利實務管理。



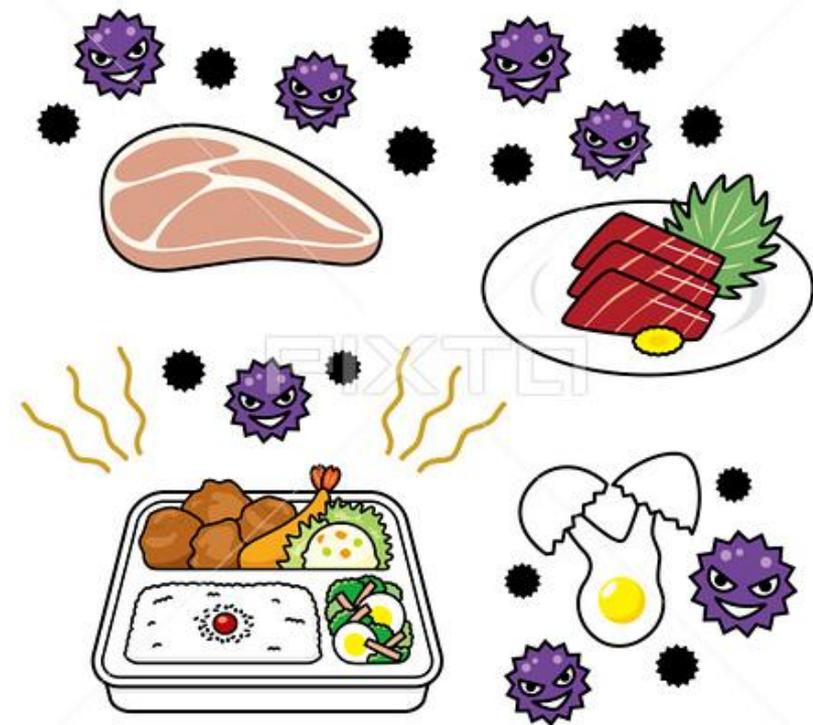
如果產品中只添加 1% 的基因改造黃豆，需要標示嗎？

- A: 不論使用多少，只要產品中「刻意」加入基因改造食品原料則必須標示。

# 直接供應飲食場所之食品含基因 改造食品原料標示規定

- 餐廳、早餐店等業者，自104年12月31日起，對於所提供的豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、由大豆蛋白製成的素肉等食品，只要使用基因改造原料，都需要在店內以卡片、菜單註記、標籤、立牌等方式標示「基因改造」或「含基因改造」。
- 標示字體的長、寬皆必須大於0.2公分，讓消費者可以明確獲知相關資訊。
- 如果業者沒有依照規定進行標示，將面臨依食品安全衛生管理法處3萬元至300萬元罰鍰，而標示不實將處4萬元至400萬元罰鍰。

# 防治食品中毒



# 食品中毒定義



## 一、食品中毒：

二人或以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。如因肉毒桿菌毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，驗出肉毒桿菌毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有一人，也視為一件急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

## 二、病因物質：

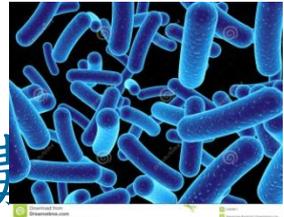
係指引起疾病發生之原因。例如發生食品中毒時，經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為病因物質。

## 三、原因（媒介）食品：

係指引起疾病之原因食品或稱媒介食品。如發生食品中毒時，經檢驗或流行病學調查後，確認係因患者攝食某類食品所引起者，則該類食品稱為原因食品。

# 常造成食品中毒的主要病因物質是什麼？

- **細菌**：常見的致病菌有腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、霍亂弧菌、肉毒桿菌等。
- **病毒**：如諾羅病毒等。
- **天然毒**：包括植物性毒素、麻痺性貝毒、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。
- **化學物質**：農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。



# 常造成食品中毒的主要原因是什麼？

- 冷藏及加熱處理不足
- 食品調製後在室溫下放置過久
- 生食與熟食交互污染
- 烹調人員衛生習慣不良
- 調理食品的器具或設備未清洗乾淨
- 水源被污染等



# 食品中毒的症狀為何？



- 常見的食品中毒症狀包括腹瀉、噁心、嘔吐、腹痛、發燒、頭痛及虛弱等，
- 有時候伴隨血便或膿便，但是不一定所有的症狀都會同時發生。
- 患者年齡、個人健康狀況、引起食品中毒的致病原因種類以及吃了多少被污染的食品等因素，均會影響中毒症狀及其嚴重程度。
- 抵抗力特別弱的人症狀會比較嚴重，甚至可能會因為食品中毒而死亡。
- 一般食品中毒的症狀通常會持續1天或2天，有些會持續1週到10天。

# 台灣常見的細菌性食品中毒其原因食品有哪些？

- 引起腸炎弧菌食品中毒的原因食品：主要為生鮮海產及魚貝類等。



- 引起沙門氏桿菌食品中毒的原因食品：主要為受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品及豆製品等。



- 引起病原性大腸桿菌食品中毒的原因食品：主要為受糞便污染的食品或水源。



# 台灣常見的細菌性食品中毒其原因食品有哪些？

- 引起**金黃色葡萄球菌**食品中毒的原因食品：主要為**肉製品、蛋製品、乳製品、盒餐及生菜沙拉**等。



- 引起**仙人掌桿菌**食品中毒的原因食品：主要為**米飯、米飯等澱粉類製品、肉汁等肉類製品、沙拉及乳製品**等。



- 引起**肉毒桿菌**食品中毒的原因食品：主要為**低酸性罐頭食品、香腸及火腿等肉類加工品及真空包裝豆干製品**等。



# 食品加熱的重要性

- 適當的加熱過程可以殺死活的細菌，也可以除去某些細菌產生的毒素，例如肉毒桿菌的毒素即可在 $100^{\circ}\text{C}$ 加熱10分鐘後失去活性。
- 但是，有許多細菌產生的毒素可以耐熱，例如金黃色葡萄球菌產生的毒素在高溫烹煮過後仍然不會被破壞。



# 什麼是危險溫度帶？

- 溫度介於7~60°C之間稱為**危險溫度帶**，因為許多細菌在此段溫度間都能快速生長繁殖。
- 一般而言，食品加熱溫度需超過70°C，細菌才易被消滅。
- 保存溫度方面，**熱存溫度**需高於60°C，**冷藏溫度**需低於7°C才能抑制細菌生長。
- 為了避免細菌在食品中繁殖而產生毒素，建議食品調製後勿於室溫下放置超過2小時，夏天時（室溫超過32°C）勿放置超過1小時。

# 如何避免食品中毒？

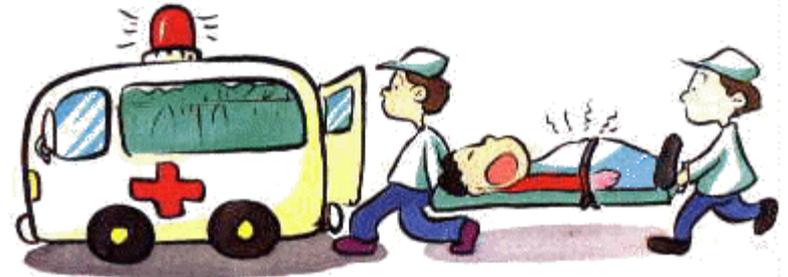
1. 遵守食品處理之原則，包括新鮮、清潔、區分生熟食、避免交互污染、徹底煮熟、注意保存溫度及使用乾淨的水與食材等。
2. 外出飲食時應避免冷食、生食、不吃來路不明的食品，亦應避免路邊攤飲食，謹慎選擇衛生優良餐廳用餐。
3. 確保與食物接觸的人或物都是清潔乾淨的，要使用不同砧板及刀具，分別處理生食與熟食，食用前要將食品充分加熱並在2小時內吃完，食物應放入冰箱冷藏或冷凍，飲水則要煮沸，不喝生水。
4. 遵守個人衛生原則，確保自身飲食健康。

# 預防食品中毒**五要**原則

1. **要洗手**：調理食品前後都需徹底洗淨，有傷口要先包紮。
2. **要新鮮**：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. **要生熟食分開**：用不同器具處理生熟食，避免交互污染。
4. **要徹底加熱**：食品中心溫度超過70°C 細菌才容易被消滅。
5. **要注意保存溫度**：低於7°C 才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

# 發生疑似食品中毒之處理方式為何？

1. 發生疑似食品中毒症狀時應**迅速就醫**。
2. 保留**剩餘食品**及患者之**嘔吐或排泄物**（密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍），並儘速通知衛生單位。
3. 醫療院（所）發現食品中毒病患，應在24小時內通知衛生單位



# 如何反映衛生不良之餐飲場所？

- 如要申訴或陳情食品衛生相關案件，可提供詳確事證（包括時間、地點、違規情節如照片、文宣等舉證），逕向當地衛生局反映
- 台中市政府衛生局電話：04-25280684  
傳真：04-25290613

# 農藥殘留



## 九大民生物資食安強制性檢驗

### 品項

### 檢驗項目

1.黃豆	● 檢驗農藥殘留
2.玉米	● 檢驗農藥殘留
3.小麥	● 檢驗農藥殘留
4.茶葉	● 檢驗農藥殘留
5.澱粉	● 原料檢驗真菌毒素、重金屬 ● 成品檢驗順丁烯二酸酐
6.麵粉	● 成品檢驗真菌毒素
7.糖類	● 原料檢驗農藥殘留、重金屬 ● 半成品、成品檢驗二氧化硫（用以漂白、去除雜質）
8.鹽	● 檢驗重金屬殘留
9.醬油	● 原料檢驗真菌毒素 ● 成品檢驗單氯丙二醇（化工製醬油的副產物，有致癌風險）

- 為求方便快捷，耕種時噴灑農藥避免蟲害是最常使用的方式之一，然而，農藥殘留劑量是否超過人體所能負荷程度，卻是消費者無法自行檢測的。
- 為使國人吃的健康，行政院衛生福利部對於農產品皆有制訂農藥殘留標準與檢測規範，避免國人誤食農藥殘留過高之蔬果農產品，保障國人身體健康。



# 農藥分為：

- 依照蔬菜水果等農作物吸收農藥的情形，可將農藥分為**接觸性**農藥（農藥僅作用及殘留在作物表面）及**系統性**農藥（農藥吸收至作物內部）二類
- 接觸性農藥只殘留在蔬果表面，容易因為日曬及下雨等因素造成藥效降低；對於已深入蔬果內部的害蟲及微生物，接觸性農藥的防治及保護效果有限，所以在農作物的病蟲害防治上，仍有使用系統性農藥的必要性。



# 該如何處理才能降低農藥的攝取？

- 不論是接觸性或系統性農藥，大部分農藥施用方式仍以表面噴灑為主，即使部分農藥被吸收到蔬菜水果內部，蔬菜水果表面殘留仍相對較高
- 要降低農藥殘留量，最好的方法仍是以清水沖洗、浸泡並勤換水、削皮、去蒂頭等方式；另外，農藥容易因受熱而分解，適當加熱烹調也是降低農藥殘留的好方法。

## 貼心提醒：

1. 為確保食用的安全與安心，政府依科學實驗結果，訂定蔬菜水果農藥殘留限量，除在田間、集散場抽樣檢驗，並定期抽查市售蔬菜水果，但仍建議民眾食用前適當清洗。
2. 蔬菜清洗時，建議先以清水沖洗蔬菜根部，將根部摘除，再以水浸泡10至20分鐘，換水1-3次，之後再以清水沖洗；水果則以水沖洗後，再去皮食用，可有助於去除殘留農藥。

# 有機農產品及有機農產加工品

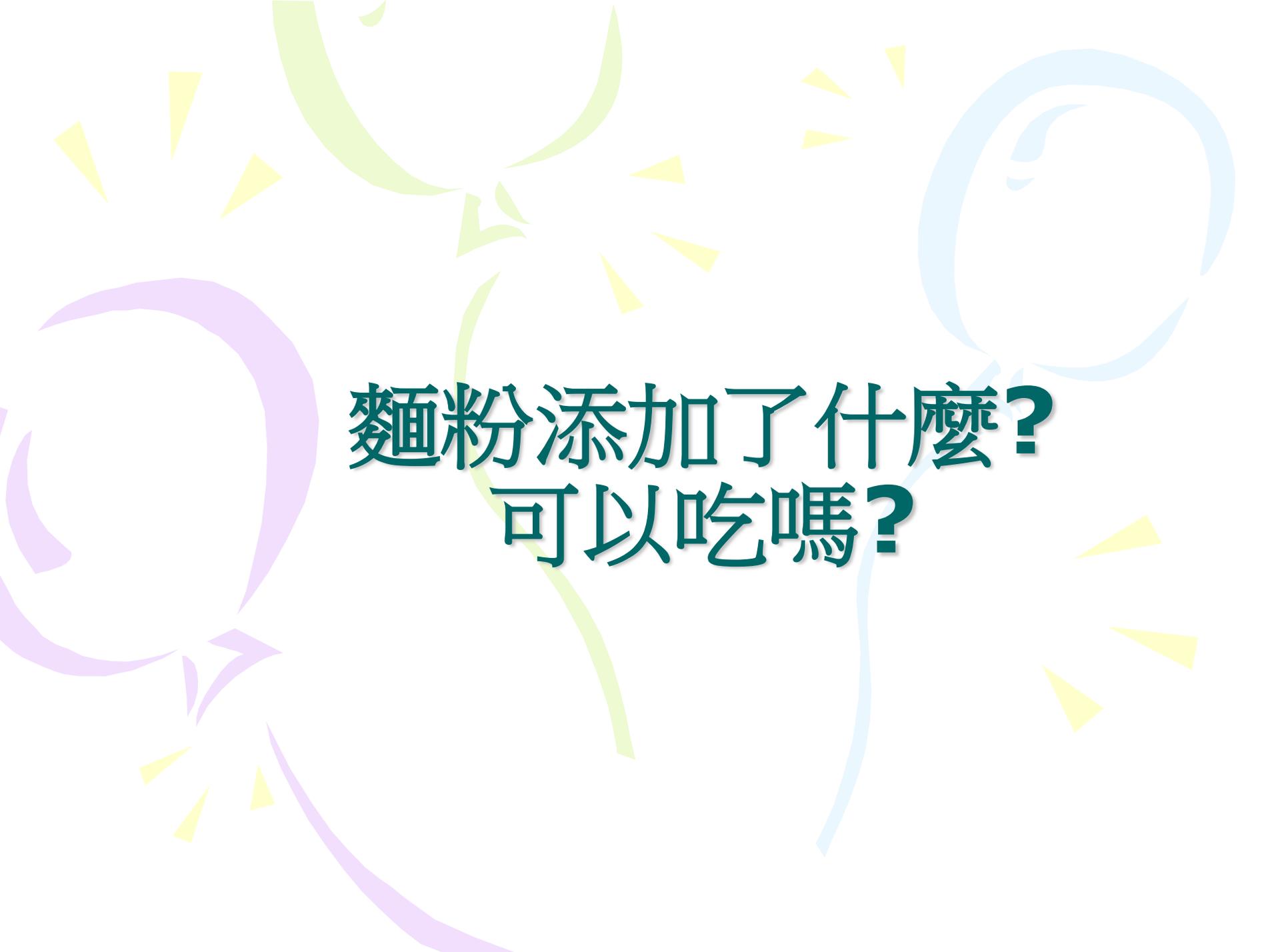
- 若民眾仍對所購買農產品的農藥殘留有所疑慮，建議可選擇有機農產品及其加工品
- 根據有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法，有機農產品及有機農產加工品從生產製造到販售給消費者，皆嚴格要求每一個環節做到乾淨、衛生及無害，更不得使用合成化學物質或有害人體的物質，民眾可安心選購。

# 農委會推動4項農產品安全品牌

農業政策  
優質農產品



建立健康、效率、永續經營的全民農業。

The background features a white surface with several large, colorful, abstract swirls in shades of purple, green, and blue. Interspersed among these swirls are numerous small, yellow, triangular shapes that resemble sun rays or confetti, scattered across the page.

**麵粉添加了什麼？  
可以吃嗎？**

- 麵粉是製作麵包等烘焙品及包子、饅頭等中式傳統麵食的主要食材
- 為增進成品品質，麵粉的配粉過程中會依用途添加一些可以改良麵粉性質的成分，做為「**專用粉**」，這些專用粉可能加入**澱粉液化酵素**、**維生素C**或**少量黃豆粉**等。



- 澱粉液化酵素可將麵粉中的澱粉分解為分子量較小的糊精，提供可發酵的糖類供酵母菌利用，有助於發酵；
- 維生素C可用來加強麵粉中蛋白質的相互作用，增加麵糰的強度與筋性，因而增加烘焙成品的體積與改善結構。
- 天然的黃豆粉含有過氧化酵素，這些酵素可以促進氧化的反應，使麵粉中的天然色素的顏色變淡，所製成的饅頭因而較白
- 基本上這些成分都是合法的食品成分或食品添加物，黃豆粉本身屬於天然食品原料之一，不會對人體健康造成影響，民眾應認準業者的誠實標示。



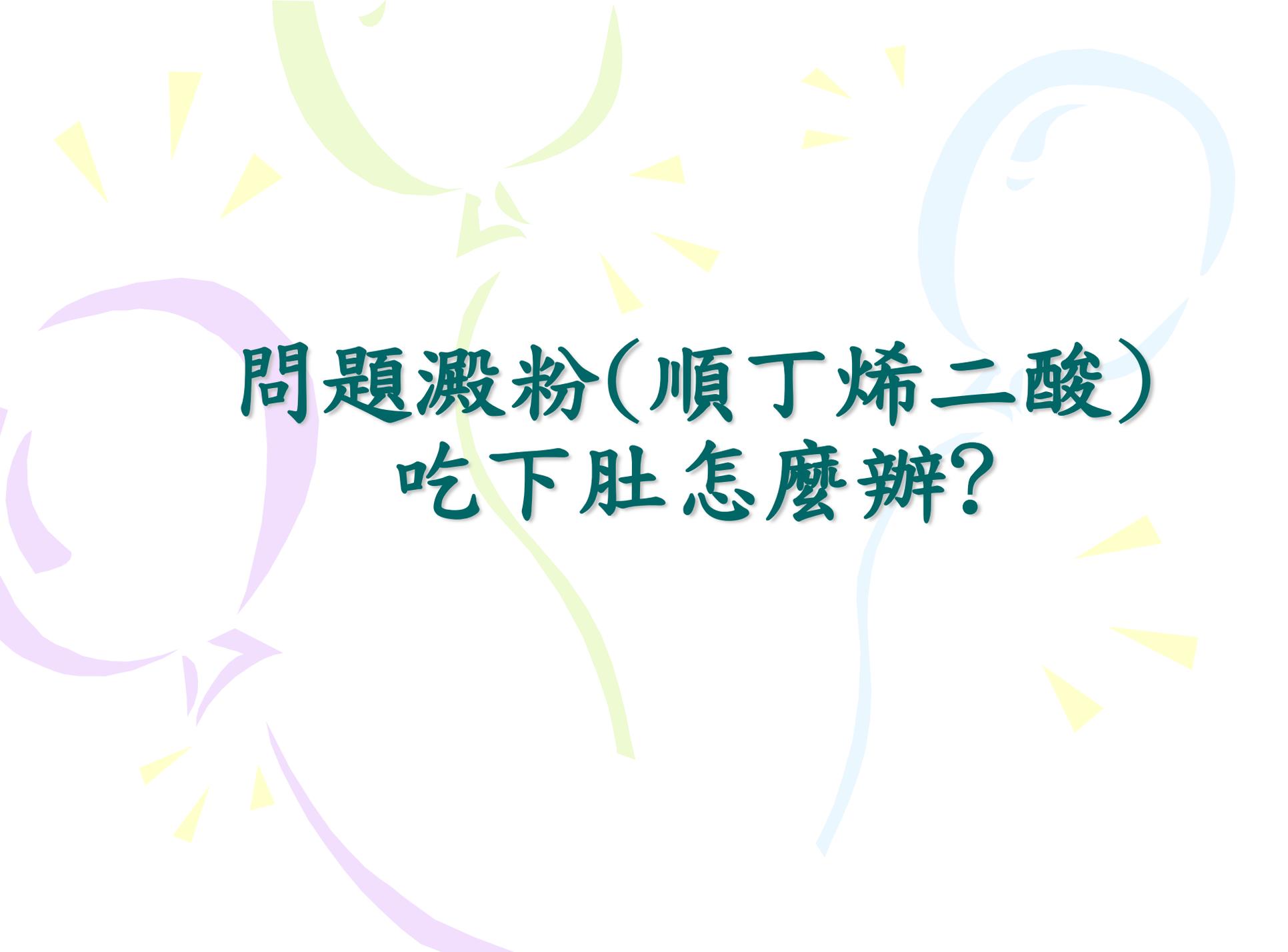
民視新聞台

對菲通牒倒數

11:40:49

FTV  
NEWS

毒澱粉恐傷腎 消費者喝飲品心不安



問題澱粉(順丁烯二酸)  
吃下肚怎麼辦?

# 問題澱粉吃下肚 多喝水可代謝

- 順丁烯二酸屬於水溶性，不會有蓄積性，多喝水可透過代謝排出。
- 順丁烯二酸酐又可稱為馬來酸酐或去水蘋果酸酐，常簡稱為順酐，在工業用途上是生產樹脂、反丁烯二酸、酒石酸及蘋果酸等原料。
- 順丁烯二酸酐可應用於與食品接觸的包裝材料，使用後遇水則轉變順丁烯二酸，為美國食品藥物管理局及歐盟核准的間接食品添加物，也可能微量存在於蘋果酸或反丁烯二酸等合法的食品添加物中。

- 順丁烯二酸酐經過與澱粉處理後，改變原本的物理特性，增加澱粉膠液的黏度、質地及穩定性；不過，順丁烯二酸酐化製澱粉不適用於食品中。
- 順丁烯二酸酐使用後，遇到水便會轉變成順丁烯二酸，因此檢驗都是測量食品是否含有「順丁烯二酸」。
- 順丁烯二酸的急毒性低，不會有生殖發育、基因及致癌的影響；此外，也有動物研究指出順丁烯二酸酐會對狗造成腎臟毒性，據歐盟評估顯示，成人每公斤體重每天可耐受量（TDI）是0.5毫克。

# 漂白劑「二氧化硫」



# 醃漬蔬菜漂白劑「二氧化硫」超標

- 食入過量可能會造成呼吸困難、腹瀉、嘔吐等症狀，尤其是氣喘患者易引發哮喘、呼吸困難
- 民眾在購買醃漬食品時應選擇信譽良好商家，購買包裝完整及標示清楚的產品
- 烹煮前以清水浸泡30分鐘以上，以降低二氧化硫殘留。
- 酸菜含量標準為0.030g/kg以下

43

食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department



食物安全中心  
Centre for Food Safety

# 50嵐蜂蜜出事

## 食安中心跟進

50嵐



# 蜂蜜含抗生素

- 2015年7月25日 50嵐連鎖茶飲自主檢驗蜂蜜，發現雲林縣「山水蜂蜜股份有限公司」生產的「蜂蜜工坊花樣蜂蜜－荔枝蜜」檢出四環黴素987ppb（依法規不得檢出）。
- 四環黴素（Tetracycline）是一種聚酮抗生素類藥物的泛稱，這類藥物由鏈黴菌屬放線菌門細菌所產生，是一種抗生素，可用於治療蜜蜂輕微感染的美洲幼蟲病。
- 四環黴素服用後會殘留在人體骨骼中，進而透過牙齒的變色顯現在眼前，變色的程度輕者為牙齒輕微變黃或褐色，嚴重者牙齒則變成整顆黑色，它會在任何骨組織中形成鈣化合物，導致牙齒染黃、牙釉質發育不良和抑制骨頭生長發育！

A decorative vertical strip on the left side of the page features three balloons: a green one at the top, a light blue one in the middle, and a purple one at the bottom. Each balloon is accompanied by several small, yellow, triangular shapes that resemble rays of light or streamers, creating a festive and celebratory atmosphere.

# 新法談標示



# 臺灣包裝食品之相關營養標示規定



- 「市售包裝食品營養標示規範」
- 於103年4月15日公告修正為「包裝食品營養標示應遵行事項」訂於104年7月1日施行
- 「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」  
或
- 「包裝食品營養標示應遵行事項」
- 「包裝食品營養標示應遵行事項」  
及
- 「健康食品營養成分及含量之標示方式」
- 「包裝食品營養標示應遵行事項」  
及
- 「市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示方式及內容標準」(預告)



# 哪些食品需要營養標示？

- 包裝食品才須營養標示。
- 散裝食品不強制標示營養標示



# 包裝食品營養標示應遵行事項

103. 4. 15公告（部授食字第1031300670號）  
104. 7. 1施行（以產品製造日期為準）

# 名詞定義

本規定用詞定義如下：

- (一)反式脂肪：指食品中非共軛反式脂肪（酸）之總和。
- (二)碳水化合物：即醣類，指總碳水化合物。
- (三)糖：指單醣與雙醣之總和。
- (四)膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合的可食碳水化合物及木質素。
- (五)營養宣稱：指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有特定的熱量或營養素性質。

# 標示內容

包裝食品營養標示方式，須於包裝容器外表之明顯處依附表一之格式提供下列標示之內容：

- (一)「營養標示」之標題。
- (二)熱量。
- (三)蛋白質含量。
- (四)脂肪、飽和脂肪、反式脂肪含量。
- (五)碳水化合物、**糖**含量。
- (六)鈉含量。
- (七)其它出現於營養宣稱中之營養素含量。
- (八)廠商自願標示之其他營養素含量。

自願標示項目如為**膳食纖維**，則得列於碳水化合物項下縮一排，於糖之後標示；**膽固醇**得列於脂肪項下縮一排，於反式脂肪之後標示。



# 包裝食品 營養標示

104年7月1日起，包裝食品營養標示遵循新規定格式(二擇一)，並強制標示糖含量

(格式一)

營養標示		
每一份量 本包裝含	公克 (或毫升) 份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*



包裝  
食品

(格式二)

營養標示		
每一份量 本包裝含	公克(或毫升) 份	
	每份	每100公克 (每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

\*參考值未訂定

每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、  
脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物  
300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日  
參考值、其他營養素每日參考值

# 附表一 包裝食品營養標示格式（一）

營養標示		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	
	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

# 市售包裝食品營養標示格式（二）

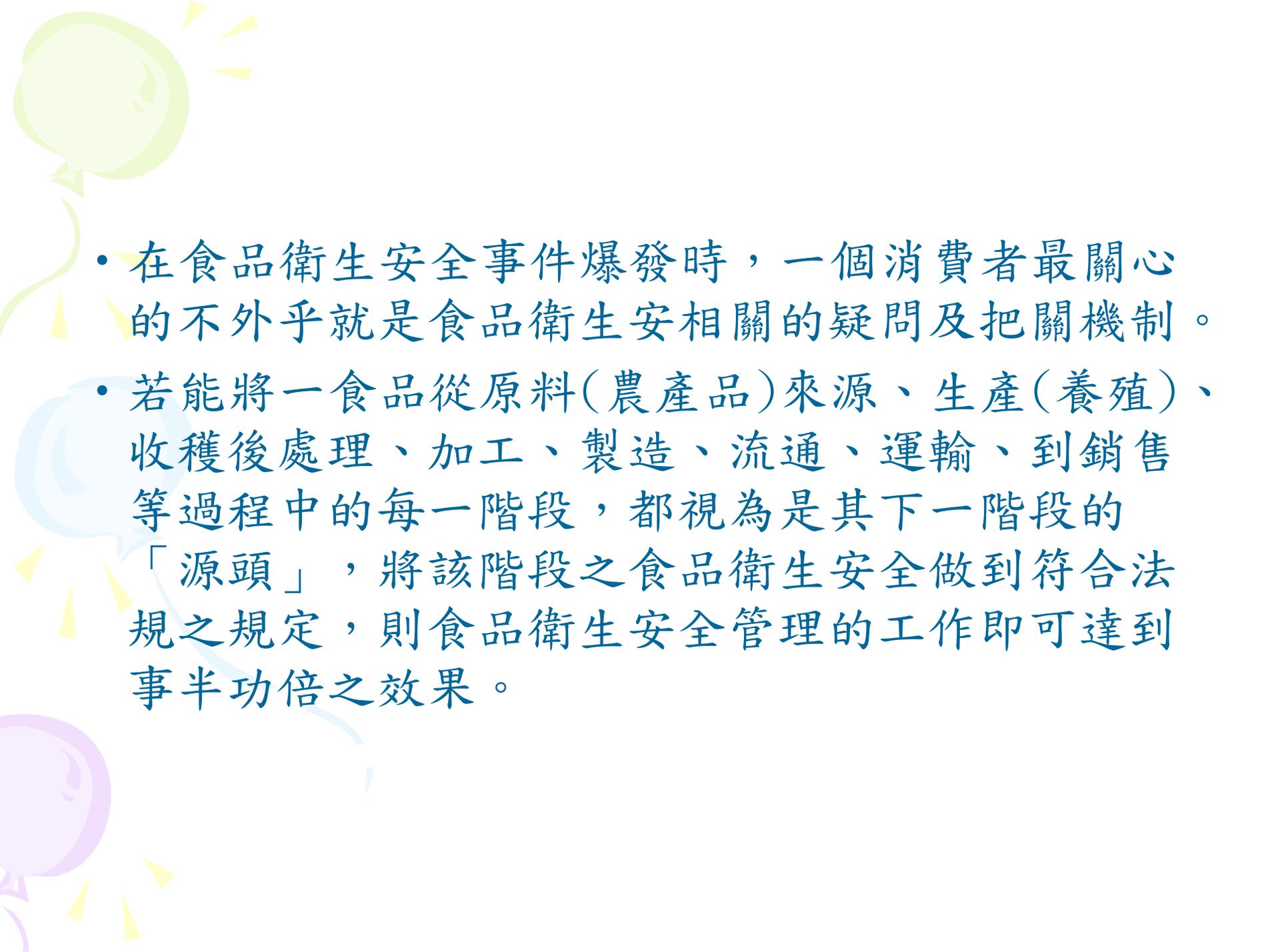
營養標示		
每一份量	公克（或毫升）	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

\*參考值未訂定

每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

The background features a white surface with several large, stylized, overlapping swirls in shades of light green, light blue, and light purple. Interspersed among these swirls are numerous small, yellow, triangular shapes that resemble sun rays or confetti, scattered across the page.

# 加工食品追溯

- 
- 在食品衛生安全事件爆發時，一個消費者最關心的不外乎就是食品衛生安相關的疑問及把關機制。
  - 若能將一食品從原料(農產品)來源、生產(養殖)、收穫後處理、加工、製造、流通、運輸、到銷售等過程中的每一階段，都視為是其下一階段的「源頭」，將該階段之食品衛生安全做到符合法規之規定，則食品衛生安全管理的工作即可達到事半功倍之效果。

# 食品追溯制度

- 「食品追溯追蹤」是指食品從原料生產、加工、流通、銷售的每一個階段，都可以向上游追溯，或下游追蹤。
- 所謂追溯追蹤制度，係指業者必須透過書面或電子化方式留存相關生產紀錄，如產品資訊、標記識別、供應商資訊、產品流向資訊等，並具備連結食品鏈（前一階段與後一階段）的能力。

# 應登記廠商

- 以上六種業者之輸入、製造、加工、調配業應建立食品追溯追蹤系統

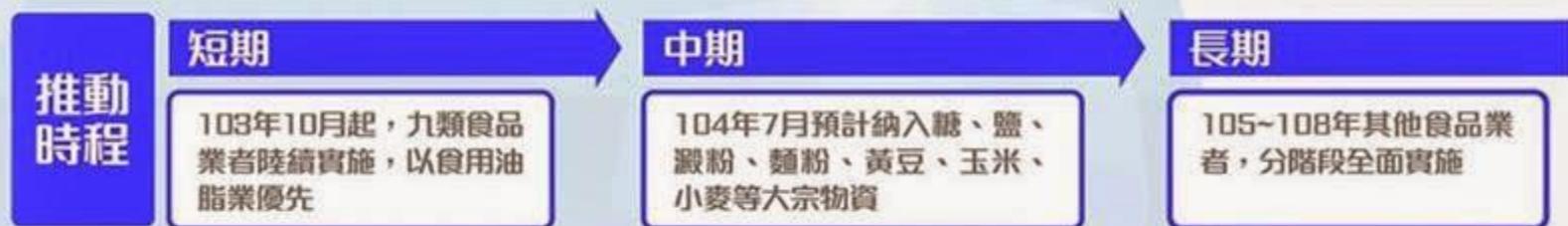
加工食品追溯網廠商登入專區

- (1) 肉類加工食品業
- (2) 乳品加工食品業
- (3) 水產品食品業
- (4) 餐盒業
- (5) 食品添加物業
- (6) 基因改造食品原料業

# 違反懲處

- 如公告指定食品業者建立追溯追蹤之資料不實，或未建立追溯追蹤系統且經命限期改正，屆期不改正者，依違反食品安全衛生管理法處新台幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

# 食品追溯追蹤





讓您吃得安心

行政院於103年9月17日宣布將實施**8項**食品安全強化措施  
並透過 **政府-企業-民眾**「鐵三角」防線  
讓不肖廠商無所遁形，無以立足，確保國人食品安全，重拾臺灣美食王國美譽

# 政府民間攜手 為食安把關



The background features several large, stylized, overlapping swirls in shades of light green, light blue, and light purple. Interspersed among these swirls are numerous small, yellow, starburst-like shapes, some pointing towards the center and others pointing outwards, creating a bright and celebratory atmosphere.

**感謝您的聆聽**