



大綱

食品添加物

- 定義
- 食品安全衛生管理法
- 餐飲業者食品添加物正確使用及安全管理

環境衛生用藥

正確使用及安全管理





何謂食品添加物？

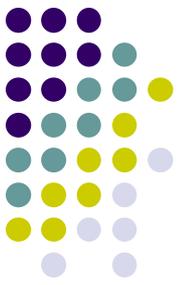


食品添加物



- 為了達到某些目的不得不存在於食品中非直接食用的人為添加物質
 - 非天然存在
 - 非直接食用
 - 非存在不可
- 為特定使用目的而添加。
- 純度及濃度高，用量少可達到添加目的。





食品添加物的優點

- 達到加工製造行銷所需目的
 - 增加保存性
 - 抑制或殺滅微生物預防食品中毒
 - 改良產品品質
 - 促進風味或美化外觀
 - 多元化飲食之型態及內容
 - 強化營養價值





食品添加物的缺點

- 非法不當使用及添加
 - 增加身體負擔或危害身體健康
 - 破壞食品營養素
 - 欺騙消費者

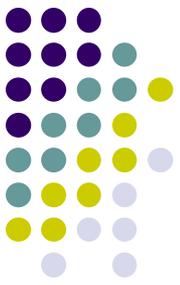


食品添加物類別

類別	類別
第(一)類 防腐劑 (Preservative)	第(十)類 香料 (Flavoring agent)
第(二)類 殺菌劑 (Bactericide)	第(十一)類 調味劑 (Seasoning agent)
第(三)類 抗氧化劑 (Antioxidant)	第(十二)類 粘稠劑 (糊料) (Pasting (Binding) agent)
第(四)類 漂白劑 (Bleaching agent)	第(十三)類 結著劑 (Coagulating agent)
第(五)類 保色劑 (Color fasting agent)	第(十四)類 食品工業用化學藥品 (Chemicals for food industry)
第(六)類 膨脹劑 (Leavening agent)	第(十五)類 溶劑 (Dissolving agent (Solvent))
第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 (Quality improvement, distillery and foodstuff processing agent)	第(十六)類 乳化劑 (Emulsifier)
第(八)類 營養添加劑 (Nutritional enriching agent)	第(十七)類 其他 (Others)
第(九)類 著色劑 (Coloring agent)	

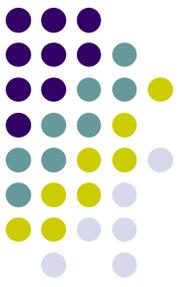
食品安全衛生管理法

(民國 103 年 02 月 05 日)



第 3 條

食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。



第 15 條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運

送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

一、變質或腐敗。

二、未成熟而有害人體健康。

三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。

七、攙偽或假冒。

八、逾有效日期。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。

十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

「食品添加物」標示

- 食品添加物原料：
有容器或包裝之食品添加物應以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝之上
- 使用食品添加物之加工食品：
加工食品使用食品添加物應依法標示「食品添加物名稱」





標示不完整 處罰金3-300萬

品名 Name	██████████ 米粉 NOODLE
原材名 Ingredient	米、玉米澱粉、小麥、水 Rice, corn starch, wheat, water
食品添加物 Food secondary materials	品質改良劑、粘稠劑 Quality improver, sticky agent
重量 Weight	200公克g(7oz)
保存期限	二年 3 Years

化製澱粉也是粘稠劑的一種，
沒有註明內容，如何確保安全？

罰則

- 如應標示而未標示、或標示不完整，可處**3-300萬元**(§47)
- 如標示不實可處**4-400萬元**(§45)
- 包裝食品如未標示、標示不完整或標示不實，應限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或涉及醫療效能者，沒入銷毀之(§52)

食品添加物登錄管理資訊系統 非登不可



http://fadenbook.fda.gov.tw/FDA/Default.aspx - Windows Internet Explorer

http://fadenbook.fda.gov.tw/FDA/Default.aspx

檔案(F) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H)

我的最愛 | 藥物食品週報 | 上下游新聞市集 | 行政院公報資訊網 | W 次氯酸鈉 - 維基百科, 自... | 商友科技 - 二氧化氯(CLO... | 餐飲業者登錄

http://fadenbook.fda.gov.tw/FDA/Default.aspx

登入系統

帳號:

密碼:

確定 重填
忘記密碼 註冊

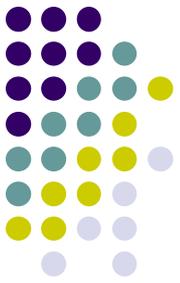
聯絡人資訊

最新動態

- ▶ 102年度食品添加物業者查核管理說明會
- ▶ 含果蔬汁包裝飲料標示管理暨進口食品管理法規溝通說明會
- ▶ 進口食品管理法規溝通說明會
- ▶ 101年度進口食品管理實務與制度說明會(8/17高雄場、8/22台中場)
- ▶ 食品添加物登錄制度起步走“非登不可”已上路

行政院衛生署
FDA 食品藥物管理局
Food and Drug Administration

12 04:32
星期一
2013/5/6



食品添加物

● 正面表列

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

字級設定: 小 中

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

加入常用功能 友善列印

食品添加物
類別: 關鍵字:

▶ 展開

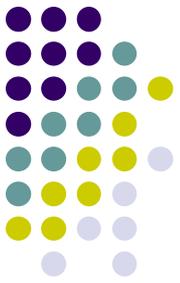
第一條 本標準依食品衛生管理法第十二條規定訂定之。

第二條 各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。

第三條 食品添加物之規格，應符合如附表二之規定。

第四條 本標準自發布日施行。

<http://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521#>



食品添加物

- 正面表列
- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

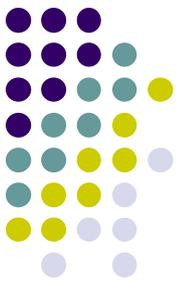
食品添加物類別： 關鍵字：

全部
防腐劑
殺菌劑
抗氧化劑
漂白劑
保色劑
膨脹劑
品質改良用、釀造用及食品製造用劑
營養添加劑
著色劑
香料
調味劑
甜味劑
粘稠劑 (糊料)
結著劑
食品工業用化學藥品
溶劑
乳化劑
其他

重置 輸出Excel

之。
應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用

項次	類別	使用食品範圍及限量	使用限制	規格
		使用於魚肉煉製品、肉製品、海子醬、花生醬、醬菜類、水分含量		
		上 (含25%) 之蘿蔔乾、醃漬蔬		



餐飲業者 食品添加物正確使用及安全管理





常被濫用之非法食品添加物

- 著色劑：紅色2號(糖果、飲料)
- 人工甘味劑：甘精(蜜餞、飲料)
- 漂白劑：吊白塊(米粉、黃蘿蔔乾、洋菇)
- 螢光增白劑(叻仔魚、棉花、紗布、內衣)
- 硼砂(年糕、油麵、油條、魚丸、板條、粉圓、火腿)

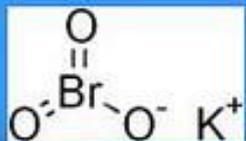


違法的食品添加物

品目	使用食品舉例	對健康可能的影響
溴酸鉀	使用於麵粉(麵筋改良劑)	已確定有致癌性
甘精	蜜餞、飲料等(甜味劑)	會傷害肝臟及消化道，致癌性已確定
色素紅色二號	糖果、飲料(著色劑)	有致癌作用
奶油黃	酸菜、醃黃蘿蔔、麵條 (工業用黃色色素)	肝癌
硼砂	年糕、油麵、油條、魚丸、碗粿、粽子、板條、火腿、芋圓、粉圓(使Q、脆、具彈性、具保水、保存性)	急性中毒而嘔吐、腹瀉、虛脫、皮膚出現紅斑。超過20公克腎臟可能萎縮，生命危險
吊白塊 福馬林	米粉、黃葡萄乾、麥芽糖、洋菇、蘿蔔乾等食品 (工業用的漂白劑)	甲醛易引起頭痛、眩暈、呼吸困難、嘔吐、消化作用阻害、眼睛受損 亞硫酸可能引起蕁麻疹、氣喘、腹瀉、嘔吐，也有引起氣喘患者致死的案例
鹽基性芥黃	酸菜、醃黃蘿蔔、麵條 (工業用黃色色素)	頭痛、心跳加快、意識不明

合法但安全上有疑慮的添加物

類別	品目	使用食品舉例	對健康可能的影響
防腐劑	去水醋酸鈉	乾酪、乳酪、奶油、人造奶油	具致畸胎性
抗氧化劑	BHA、BHT	油脂、速食麵、口香糖、乳酪、奶油	BHA確定為致癌劑，BHT有些研究顯示具有致癌性
人工甘味劑	糖精、甜精	蜜餞、瓜子、醃製醬菜、飲料	由動物試驗，會致膀胱癌
	阿斯巴甜	飲料、口香糖、蜜餞、代糖糖包	眩暈，頭痛，癲癇，月經不順，損害嬰兒的代謝作用
保色劑	亞硝酸鹽	香腸、火腿、臘肉、培根、板鴨、魚干	與食品中的胺結合成致癌物質亞硝酸胺鹽
漂白劑	亞硫酸鹽	蜜餞、脫水蔬果、金針蝦、冰糖、新鮮蔬果沙拉、澱粉	可能引起蕁麻疹、氣喘、腹瀉、嘔吐，亦有氣喘患者致死案例
人工合成色素	黃色四號	餅乾、糖果、油麵、醃黃蘿蔔、火腿、香腸、飲料	有致癌性的隱憂，會引起蕁麻疹、氣喘、過敏
殺菌劑	過氧化氫(雙氧水)	豆腐、豆干、素雞、麵腸、魚漿、肉漿製品、死雞肉(漂白並除異味)	會刺激腸胃黏膜，吃多了可能引起頭痛、嘔吐，有致癌性。規定食物中不得殘留，不得作漂白劑



溴酸鉀(Potassium bromate, KBrO_3)



正常
用途

化學分析、氧化劑、羊
毛漂白劑

濫用
情形

製作麵包用麵粉改良劑，
民國83年公告禁用

危害
風險

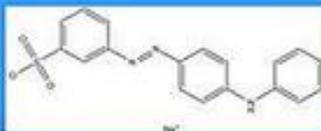
致癌性

同等
替代品

維生素C、麩質蛋白

逾8成麵包含有毒化物 印度當局緊急調查





皂黃(Metanil yellow)



正常
用途

化學試劑,精細化學品,
醫藥或材料中間體

濫用
情形

豆干,腐皮,黃蘿蔔,酸菜,
黃魚,糖果等染色增色

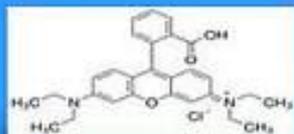
危害
風險

致癌性

同等
替代品

合法食用黃色色素、黃
色系花草萃取物





玫瑰紅B (rhodamine B)



正常
用途

造紙業染蠟光紙等,製
造油漆,圖畫顏料

濫用
情形

用於紅龜粿,湯圓,糖果
等染色

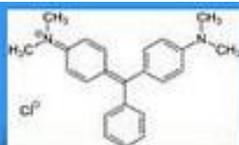
危害
風險

WTO 公布第三級致癌
物,動物實驗致癌

同等
替代品

食用紅色六號、七號色
素





孔雀綠 (Malachite green)



正常
用途

觀賞魚用藥, 抗真菌劑
絲, 皮, 紙, 竹木染色

濫用
情形

食用水產(魚蝦)用藥

危害
風險

動物實驗致癌, 畸胎, 致
突變, 肝損傷

同等
替代品

甲醛或銅離子類抗真菌
劑, 其他綠色染料





最重可罰金1500萬

新食品衛生管理法即將實施

添加未經許可食品添加物

最重可罰1500萬

最高刑責無期徒刑



法
重
點

最近發現食品添加未經許可添加物(順丁烯二酸酐、工業用EDTA)，使用逾期原料(大豆分離蛋白及刺槐豆膠)、不符合衛生標準(3-單氯丙二醇及苯甲酸)，造成社會不安與民眾恐慌。立法院5月31日通過修法，將採強制登錄、全成分標示及加重處罰，最高可罰1500萬，最高刑責可處無期徒刑。

違法重罰

致人於死

強制登錄

專業技師

源頭管理

鼓勵檢舉

1500萬

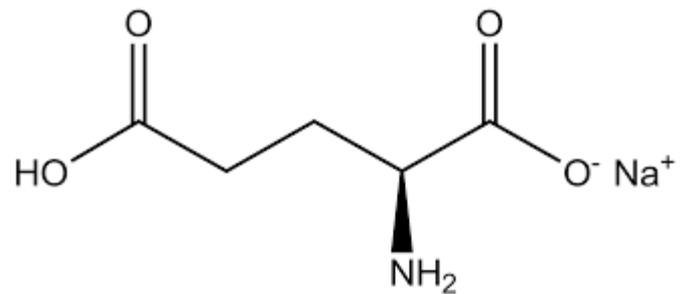
無期徒刑

方可營業

控管食品

追蹤追溯

保護消費者



常見餐飲業者食品添加物



食品添加物有統一的通用名稱

無統一規範

味素



未經統一的
通用名稱(俗名)

有統一規範

味精



L-麩酸鈉



標準名稱
(化學名詞)

經食藥署公告的通用名稱(這才是能夠使用的俗名)





如何避免添加味精

一般原則

1. 選擇新鮮的食物，並自行製作
2. 少食用含鈉量高高的調味品，如：鹽、醬油、味精等
3. 麵線、油麵、甜鹹蜜餞、甜鹹餅乾等，因為都添加了含鈉量極高的鹼、蘇打、發粉或鹽，必須忌食
4. 忌食罐頭及各種加工食品
5. 烹調時可多採用白糖、白醋、蔥、薑、蒜、八角、花椒、肉桂、檸檬之等調味品，或以蒸、燉、烤等方式來增加食物可口性
6. 應盡量避免在外用餐
7. 忌食湯汁、醃製食品



常見餐飲業者 食品添加物

常見食品添加物 通用名稱

食品添加物學名	通用名稱
L-麩酸鈉	味精
碳酸氫鈉	小蘇打
氫氧化鈣	熟石灰
氧化鈣	生石灰或石灰
苯甲酸	安息香酸
己二烯酸	山梨酸
乾酪素	酪蛋白
二胺基己酸	雞胺酸
玉米糖膠	三仙膠
維生素	維他命

資料來源／食品藥物管理署
製表／陳雨鑫

聯合報



無所不在添加物~早餐為例

土司  乳化劑（脂肪酸甘油酯）、營養添加劑（維生素A/D2）、防腐劑（去水醋酸）、抗氧化劑（二丁基羥基甲苯BHT）、香料

火腿  保色（亞硝酸鈉）、抗氧化劑（L抗壞血酸）、營養添加劑（菸鹼醯胺）、防腐劑（己二烯酸）、結著劑（聚合磷酸鹽）、品質改良劑（^{需頁}乳酸硬脂酸鈉）、黏稠劑（羧甲基纖維素鈉CMC）、乳化劑（脂肪酸甘油酯）、香料

起司  酸味劑（檸檬酸鈉）、品質改良劑（磷酸鈉）、防腐劑（己二烯酸甲）、著色劑（婀娜多、β胡蘿蔔素）

如何避免食品添加物



成份	常見食品	如何避免
人工色素 (提煉自煤焦油)	台灣核准7種：藍色1號、藍色2號、綠色3號、黃色4號、黃色5號、紅色6號、紅色7號	<ol style="list-style-type: none">1. 避免含人工色素的食物。2. 天然色素(花青素、葉綠素、β-胡蘿蔔素、薑黃素、甜菜紅、胭脂紅、紅麴色素)
水果防腐劑	工業檸檬酸、二氧化硫、石蠟、食物防腐(進口水果常用OPP、TBZ)	<ol style="list-style-type: none">1. 浸泡，並用流動的水沖洗。2. 去皮食用。
次氯酸鈉 (殺菌劑)	飲用水、蔬果、麵粉製品、乾燥食材、肉魚保鮮、水產	<ol style="list-style-type: none">1. 不吃次氯酸鈉處理過的食物(保鮮、防腐、漂白)。
亞硫酸鹽 (漂白劑、酵素抑制)	乾燥蔬菜、乾燥水果、蜜餞、澱粉、蝦貝類、中藥材、竹筴	<ol style="list-style-type: none">1. 勿買太白、太鮮豔、不良氣味的食品。2. 新鮮食材取代醃漬、乾品。3. 浸泡沖洗可降低含量，煮菜不加鍋蓋。
苯甲酸鈉 (防腐劑)	魚製品、肉製品、豆製品、調味料、乳製品、魚貝類	<ol style="list-style-type: none">1. 選擇新鮮食材。2. 看清楚標示，兒童、懷孕、老年人、肝腎功能不佳應避免食用。3. 多浸泡、少喝湯、烹煮不加鍋蓋。