

1997口啼疫

口蹄疫

- 口蹄疫病毒是一種 Picorna virus 群的病毒，為急性、熱性及高度傳染性的疾病，又稱鵝口瘡熱 (aphthous fever)。

口蹄疫病毒對熱之抵抗力

病毒存在物質	處理方式	殺死病毒所需	
		溫度 °C	時間
一、鮮肉	蒸煮	75	25 分
	蒸煮	80~100	2~3 分
	火烤	70	2.5 小時
	火烤	110	5 分
	火烤	130	1 分
二、血液	蒸煮	55	20 分
		60	2 分

口蹄疫病毒對熱之抵抗力

病毒存在物質	處理方式	殺死病毒所需	
		溫度 °C	時間
肉類加工品			
(一)香腸	添加 0.5~2% 乳酸或檸檬酸	室溫	8~10 小時
(二)火腿、燻肉	義大利 Parma 香腸	75	25 分
(三)醃肉	義大利腊腸 Salami	pH6.0 以下	1 天
(四)罐頭肉		120	3 分
乳汁與乳製品			
(一)乳汁	低溫殺菌法	75	15 秒
	超高溫瞬間殺菌	148	2.5 秒
(一)乳油		10	5 分

口蹄疫病毒在不同物體上存活時間

材料	存活時間 (週)
羊毛	14
牛毛	4~6
家蠅	10
工作鞋	11~14
木材、乾草、飼料袋	15

預防方法

- 口蹄疫病毒不耐酸及熱，只要在85°C加熱一分鐘的條件下，病毒即會死滅，因此只要將豬肉充分加熱烹食即無問題。

2006年 黑心健素糖

- 1993年以後，台糖為了降低成本，從歐、非洲進口動物飼料用的酵母粉，報單中標明著「**動物使用、人不可食用**」，卻製成黑心健素糖供人食用。
- 食品級的酵母粉成本**一公斤要一百多元**，包商將飼料級酵母粉以**一公斤四十到五十元**賣給台糖，等於每公斤酵母粉購入成本省下超過五十元。

黑心健素糖 台糖《一△著不賠償

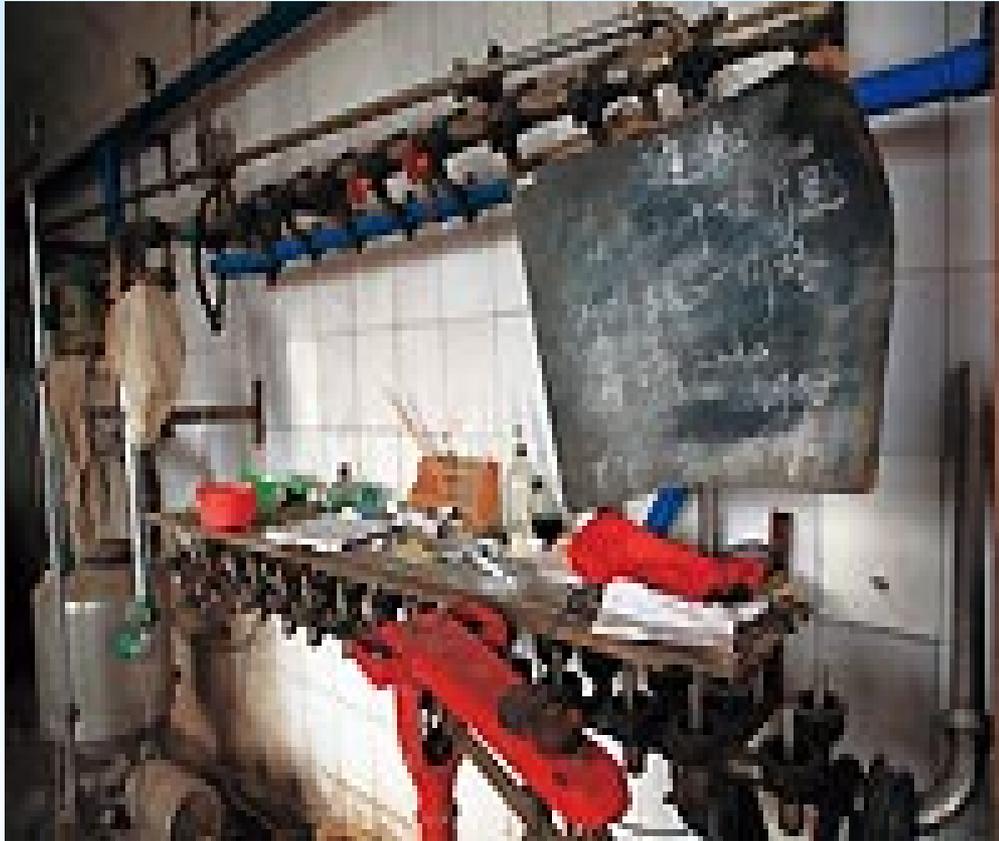
- 消基會表示，吃下飼料級酵母粉的傷害難以證明，台糖就
算不主動賠償消費者，仍應將十三年來採用不法原料而獲
得的利潤計算出來、捐給社會，才算公平。
- 消基會董事長李鳳翱表示，向消基會通報曾購買台糖健素
糖等產品的七十多位消費者，消基會已彙整向台糖提出原
價退費，並要求三倍以下懲罰性賠償金，尚未獲台糖回應。
- 行政處罰已處分廿四位失職人員，也重新檢討原料採購、
招標和驗收的標準流程。
- 台糖公司指出，已盡最大誠意補償消費者因動物用飼料級
酵母粉製造健素產品的損失，也於日前向消基會表示願用
義賣或折扣回饋，至於捐出過去十三年所得及三倍的賠償
金，因為台糖身為國營事業，欠缺法源依據，實在難以辦
理。

2008年三聚氰胺

三鹿奶粉



牛奶殺人！直擊石家莊毒奶現場



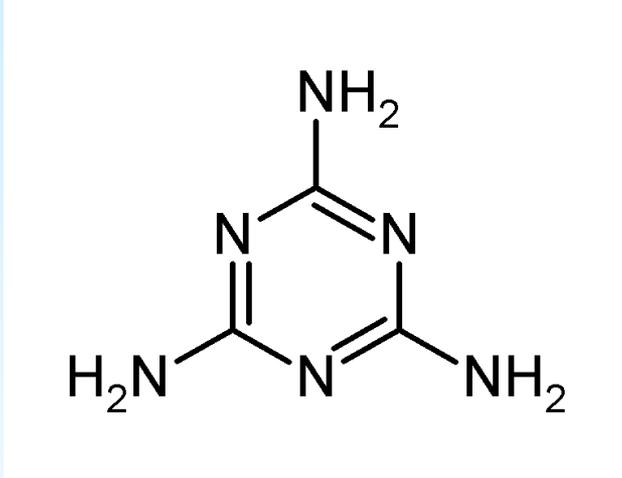
牛糞、爛泥、生鏽的容器交雜，奶廳老闆只想著摻毒，難怪不讓自己小孩喝三鹿奶粉。（攝影●裴永宅）本篇文章摘自：商業周刊第 1089 期 作者：張毅君、韓斌

- 起點：奶牛基地現場 裝奶的桶子，看得到蒼蠅的浮屍
- 今年五月一日，甘肅省一個五個月大的男嬰死亡，這是三鹿奶粉含三聚氰胺在九月十一日正式披露後，被追認的第一個死亡案例。截至九月二十四日，更有**五萬二千八百五十七名嬰兒**被檢測出有腎結石。中國國家質檢總局針對二十二家奶粉業者的檢測報告，三鹿檢測出來的三聚氰胺含量排名第一，**ppm的含量達到二千五百六十三。**

衛生署：免費檢腎

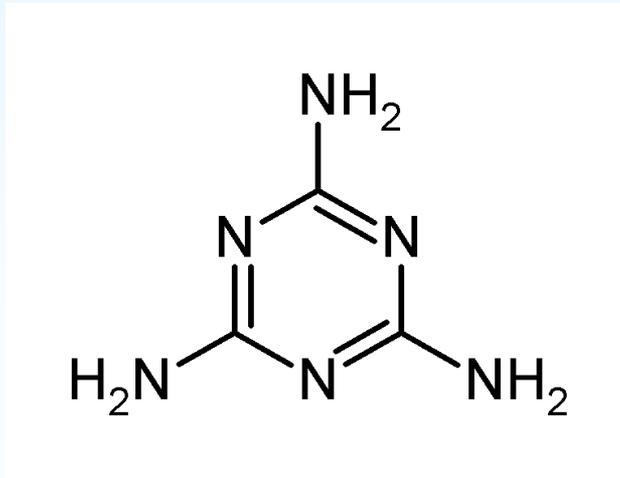
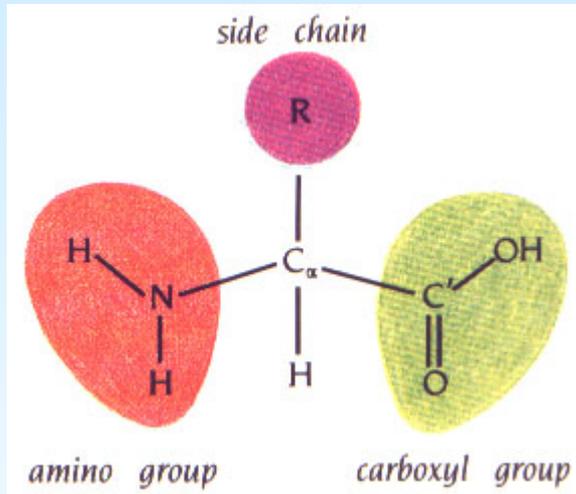


三聚氰胺----腎結石



形成不溶性物
而造成腎結石

三聚氰胺代謝



從代謝的路徑上來說，氨基結構的氮元素，代謝產物基本都是**尿素**，其溶解度很高，20°C每**100克水裏可以溶解105克**；而環狀結構的氮元素，代謝的產物大部分是尿酸，其溶解度很小，室溫下大約是**90毫克/1000毫升血液**

2011年塑化劑

2011 塑化劑

- 塑化劑或稱增塑劑、可塑劑，是一種增加材料的柔軟性或是材料液化的添加劑。例如DBP、DEHP、DINP、DIDP、BBP及DNOP等。

塑化劑的來源

- 在剛漆完油漆的房間或是最近才裝好地板的屋子
- 當應用塑膠容器或包材(尤其是PVC類)儲存食物時，DEHP會微量溶出殘留在食物中
- 哪些產品可能含有塑化劑?

- 玩具
- 化妝品
- 藥品
- 紙杯、紙碗
- 保鮮膜
- 血袋、點滴及醫療用品
- 咖啡

• 請比較茶飲料、乳酪及植物油的塑化劑含量

- DEHP的殘留量，在每毫升**茶飲料**中約為 $2.0 \times 10^{-6} \sim 4.8 \times 10^{-6}$ 毫克
- 每毫升**植物油**則約為 $8.35 \times 10^{-4} \sim 2.387 \times 10^{-3}$ 毫克
- 國外針對**乳製品**所作之調查結果，乳酪（起士）中DEHP的殘留量約為 $3 \times 10^{-4} \sim 5.5 \times 10^{-3}$

環境荷爾蒙

- 可以模擬體內的天然荷爾蒙，干擾荷爾蒙作用，進而影響身體內的最基本的生理調節機能，又環境荷爾蒙化學污染物可經由母乳傳給下一代，因此環境荷爾蒙可能會影響生物體的生殖機能與發育。

哪些物質含有環境荷爾蒙？

- 自從DEHP開始使用40年以來，發現有許多對人體可能之影響，例如：男性陰莖短小、隱睪症、女性性早熟（一般指小於8歲的女生）。

- 在動物實驗方面，1980年代曾有報告指出DEHP會引起動物**肝癌**，另外還有研究認為會引起**白血病**及其他腫瘤等，但是相關研究數據數量並不多，不足以作為評估依據。
- **目前尚無直接證據顯示DEHP會導致人類罹患癌症**

安全劑量

- 依據英國、美國、瑞典、加拿大、日本、韓國及我國的相關研究與調查結果，顯示透過飲食而攝入DEHP之情形普遍存在，各國可容忍之60公斤成人每日攝取量範圍為1.2~8.4毫克。
- 調查國人每日自食物攝入DEHP的量推估約為1.029 mg。

塑化劑的安全性為何

- 塑化劑**DEHP**代謝速度非常快，大部份的DEHP及其代謝物會於**24~48小時**由尿液或糞便排出。
- 塑化劑**DINP**亦會被人體迅速代謝，**72小時**內有85%由糞便中排出，其餘部分則由尿液排出。
- 請問 DEHP 與 DINP 哪一個毒性較高？

食品安全評估

- **毒性評估**，測量化學物質引起毒性之劑量及對人體之影響。
- **安全性評估**，測量化學物質使用安全之劑量

毒性評估

- 毒性評估以**動物**試驗作為其評估之依據
- **一般毒性試驗**則可區分為急性毒性試驗、亞急性毒性試驗與慢性毒性試驗。
- **特殊毒性試驗**主要分為致癌性試驗、致突變性試驗與繁殖試驗。

急性毒性試驗

- 急性毒性試驗為測定化學物質之一次大量用量或短時間多次用量，將其混入飼料中餵食或注射方式投與受試驗動物後產生之結果。
- LD50是指使50%試驗動物死亡的化學物質添加之劑量，一般以mg/kg（動物體重）表示之。
- 試驗以大白鼠作為實驗體，時間則以24小時為主。
 - 完成試驗後須進行各種病理組織檢查。

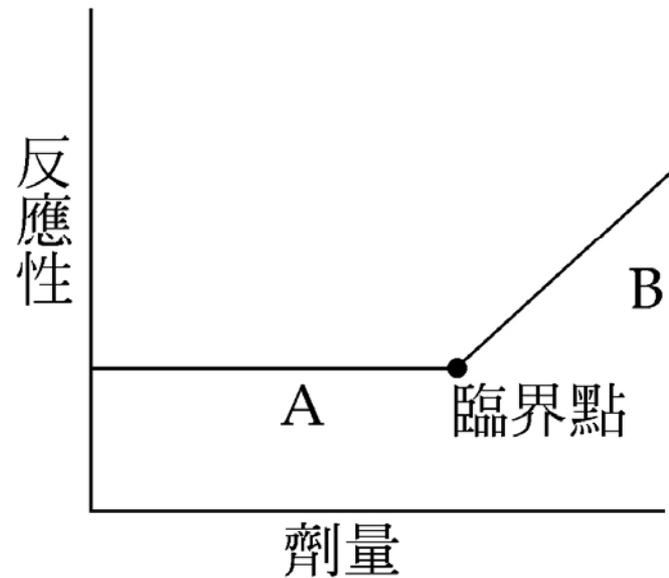
亞急性毒性試驗

- 亞急性毒性試驗為測定較長時間化學物質之毒性反應。以每日一次用量，連續3~12個月之時間投與受試驗動物，進行觀察實驗動物各器官組織及血液變化與影響之情形。

慢性毒性試驗

- 慢性毒性試驗為長期（動物一生）測定低劑量化學物質對實驗動物之影響情形與不受影響之無作用量值(no observed effect level；NOEL)。

特殊毒性試驗



- 哪一部分為最大無作用量

圖 2-27 化學物質劑量與反應性之關係

致癌性試驗

- 致癌性試驗是以慢性毒性試驗劑量之化學物質，每天一次用量，觀察實驗動物一個世代，並觀察比較實驗組與對照組之間腫瘤形成之快慢或差異性。
- 何謂一個世代？請問大腸桿菌的世代時間？

致突變性試驗

- 致突變性試驗以安姆氏試驗法(Ames test)進行，測試沙門氏菌或大腸桿菌之變異株(mutant)，觀察化學物質是否具有使變異株產生逆向突變(reverse mutation)形成野生株(wild type)之能力。若結果為正反應，表示該化學物質具有致突變性。

繁殖試驗

- 繁殖試驗時間為一個世代到多個世代，觀察化學物質對實驗動物之生殖、生長、生產及授乳等不同階段的影響情形。

安全性評估

- 第一階段為安全性試驗的事前評估，主要為對標準實驗方法與測試化學物質的特性與使用作深入的探討
- 第二階段為安全性試驗結果的評估，主要針對實驗所得結果求出無作用量與實際安全之劑量 (virtually safe dose ; VSD)
- 第三階段為安全性的綜合評估，主要為比較每日安全攝食容許量 (acceptable daily intake ; ADI) 與實際安全之劑量之差距，並判定可行的對策。

試驗物質

第一階段

安全性試驗的事前評估

探討實驗方法與化學物質特性

第二階段

安全性試驗結果的評估

求出無作用量與安全劑量

第三階段

安全性的綜合評估

求出每日安全攝食容許量與判定可行對策

圖 2-28 安全性評估三階段

安全性評估

- 利用慢性毒性試驗之結果，求出無作用量，再以 **NOEL** 之值乘以安全係數，求得人類之安全攝食量，此數值即為 **每日攝食安全容許量 (ADI)**。
- 安全係數為考慮 **人與實驗動物** ($1/10$) 及 **人與人** 之間之差異 ($1/10$)，共計 $1/100$ 計算。

$$ADI = NOEL \times \frac{1}{10} \times \frac{1}{10}$$

- 合法添加物使用20-30年後的安全性為何？

2012年禽流感

禽流感

- 禽流感是禽鳥間的流行性感冒，由禽流感病毒，傳染的方式不僅是禽鳥之間會傳染，更是一種人畜共通的疾病，會經由接觸或空氣傳染，而非透過食物的感染。

越南	2004年8月，越南證實出現三起人類死亡案例，之後已有23例人類感染H5N1禽流感確定病例。越南，該國自前(92)年底起陸續傳出禽流感人類病例疫情，至6月28日死亡病例已達38例，是目前國際疫情最為緊急的地方。
泰國	在驗出野生麻雀感染H5N1病毒後，泰國衛生部證實北碧省一名男子感染禽流感死亡，成為泰國第13起死於禽流感的病例，也是近一年來的第一個死於禽流感的病例；為抑制禽流感，目前除加強監測與預防外，政府準備了30萬劑克流感。
柬埔寨	柬埔寨證實多5宗禽流感事件，該國總數增至10宗，目前無人類感染病例。
印尼	媒體報導，印尼累計有近90名疑似病例於監視中，多數證實為陰性，病例來自雅加達首都特區、Banten省、西爪哇省、北蘇門達臘省、東卡里曼丹省和Lampung省。目前死亡的11人中，只有3例是確定病例。現有至少85人因出現禽流感症狀住院中。

中國大陸	<p>中國內蒙古自治區呼和浩特市一個村落10月13日以來發生數千雞隻死亡事件，經確認死亡雞隻感染H5N1禽流感病毒；當地已進行「封村消毒」工作，截至目前，尚未傳出人員感染病例。</p>
	<p>安徽省出現新的禽流感疫情，2100隻鵝確定感染禽流感病毒，其中有550隻暴斃。另外湖南也出現確診的H5N1禽流感個案，共有687隻雞、鴨發病，當中545隻死亡，當局並銷毀禽鳥2487隻。</p>
南韓	<p>去年12月爆發第一波，今年1月中爆發第二波，尚未出現人類病例。• 南韓農林部2/6證實中西部兩處養鴨場分別傳出禽流感，這是平靜10天後，南韓再傳禽流感疫情。</p>
日本	<p>去年12月，日本京都一家養雞場一名工作人員被證實感染H5N1型禽流感病毒，這是日本首次發現人感染禽流感病毒的病例。而今年以來，東京北部一百多公里的茨城縣也發生多起雞隻感染禽流感大量死亡。但連日來，儘管國際媒體大幅報導禽流感，日本媒體似乎都只輕描淡寫，對於禽流感防治對策，目前還停留在觀察階段。</p>

寮國	1/26證實雞隻感染H5N1禽流感病毒，但尚未出現人類病例。
巴基斯坦	巴基斯坦當局於1月26日表示，該國南部卡拉奇市2003年底有數百萬隻雞死於禽流感，此為該國首次出現禽流感，目前 已知病毒型別為H-7和H-9型〈非屬H5N1型，屬於低病原性禽流感疫情〉 ，目前無證據顯示有任何人受感染。
台灣	農委會於10月20日證實，台灣本島首次從查緝到的走私禽鳥檢出H5N1病毒，這批走私禽鳥均已及時攔下並予銷毀；這是繼92年12月在金門走私紅面番鴨中檢出H5N1病毒後，再度自走私禽鳥中檢出；所幸，台灣本島並未發現H5N1病毒，仍維持高病原性禽流感「非疫區」。因台灣是候鳥南遷必經之地，位處禽流感高危險地區，應加強警戒。

禽流感

- 農委會昨證實台灣首度爆發H5N2高病原性禽流感病毒，並宣布已撲殺5萬7500隻病雞，台灣目前認定是禽流的高病原區。可惡的是，長期追蹤禽流感疫情的導演李惠仁早在去年12月25日，就寄了兩隻病死雞檢體給農委會，呼籲正視問題嚴重性，農委會竟隱匿疫情長達70天。
- 農委會昨宣布，上周四確認在彰化縣、台南市兩處養雞場檢出H5N2高病原性病毒，已撲殺病雞，即起並中斷國內禽產品外銷3個月，恐造成1年6億元產值損失，若3個月後能恢復為低病原區，即可解禁，否則對國內產業衝擊更大。

- 彰化縣芳苑鄉王功村為蛋雞場，即是李惠仁去年寄病死雞到農委會的雞場，當時經防檢局調查該雞場雞隻死亡率僅0.004%至0.023%，並未高出正常值0.005%至0.075%而未認定，後卻發現病毒基因排序，由傳染性及致病性低的低病原變成高病原，上周四、五各召開專家會議判斷為高病原性

台南六甲區一家肉雞場調查發現，雞隻死亡率高達0.67%至10.89%，病毒基因排序為高病原，證實彰化與台南2雞場感染的病毒均為H5N2且病毒已變異、台南雞場檢出病毒變得毒性更強，同時並認定台灣成為禽流感高病原區。

- 請問為什麼每年都需要打感冒疫苗？

H5N2

- ◎特性
存在於野生禽鳥的病毒，會傳染雞、鴨等家禽；
多數屬傳染力、致病性較低的低病原性，僅少數
會變異成高病原性
- ◎病毒差異
H5N1為高病原性，致死率也高。
台灣現非H5N1疫區。
- ◎感染症狀
雞感染會發燒、頭痛、乾咳、流鼻水、打噴嚏、
肌肉痠痛，甚至死亡；但傳染給鴨、鵝則無症狀
，也不會發病。

預防方法

- 禽流感病毒不耐熱，一般只要以攝氏56°C加熱三小時，60°C加熱30分鐘，或100°C加熱一分鐘即可殺滅病毒，所以一般禽肉經由烹調煮熟後，不會經由食物感染。
- 雞蛋未煮熟安全嗎？

2012年狂牛症與瘦肉精

- 狂牛症(Mad cow disease) ，是「牛的海綿樣腦病變」。牛死後經解剖發現大腦有萎縮的現象，及大量的神經細胞死亡。
- 狂牛症最早是在一九八六年英國發現，當時曾造成十幾萬頭牛隻死亡。經過多年的研究認為當時狂牛症可能是飼主以死於羊搔症(scrapie)的羊隻作成的飼料來餵食牛隻所造成的結果。

狂牛症的致病原因為病毒或細菌？

如何去除狂牛症？

狂牛症

- 台灣自2009年引進美牛
- 牛的狂牛症潛伏期 7 年
- 人的狂牛症潛伏期 7-40年
- 成牛不易感染狂牛症(>30 週)
- 美牛抽檢狂牛症 (1/2000)
- 日本抽檢狂牛症 (100%)

牛的哪些部位是較具有危險性的？

- 民國 90年3月公告禁止使用牛海綿狀腦病發生國家之牛、羊組織製成之化粧品原料。
◦ **禁止之組織**包括：腦、脊髓、眼、迴腸、淋巴結、近端結腸、脾臟、扁桃腺、硬腦膜、松果腺、胎盤、腦脊髓液、腦下垂體、腎上腺、遠端結腸、胸腺、肺臟、胰臟、肝臟、骨髓、鼻黏膜、末梢神經。

- 發現在人身上的的是庫賈氏症(Creutzfeldt-Jacob disease, CJD)及庫魯症(kuru)。
- 傳統型庫賈氏症多發生於中老人，而新變型庫賈氏症則發生於年輕人。
- 傳統型的庫賈氏症，與狂牛症無關。與食用狂牛症病牛製品有關的是新變型庫賈氏症(New variant Creutzfeldt-Jacob disease, CJD)。

新變型庫賈氏症

- 12~52歲，平均28歲。
- 新變型庫賈氏症的患者在剛開始時會出現一些精神科方面的症狀，如憂鬱、焦慮、及幻覺。慢慢地會出現走路不穩、行動困難、以及出現一些無法自主的肢體動作，最後終致智力衰退，精神障礙等癡呆症狀，多數患者在發病後一年內死亡。

- 截至二〇〇三年十二月一日，全世界共有一五三個確認的新變型庫賈氏症個案，其中一四三人來自英國、六人來自法國、一人為加拿大、一人為愛爾蘭、一人來自義大利、一個美國人，這些發病者當地都是狂牛病疫區（美國的個案搬家至美國之前是住於英國）。
- 目前對狂牛症無藥物治療，所以預防是最重要的

瘦肉精

- 農委會准許其用作牛隻飼料添加藥物、食管局則訂定牛隻肌肉中最多可容許殘留10ppb，並預告含牛肉產品及販售場所強制標示等相關規定。
- 全球獲准輸入我國的牛肉當中，僅美、加允許使用萊克多巴胺作為牛肉飼料添加物。未來不論是包裝食品還是散裝牛肉食品，都必須標示牛肉原產地。
- 依食品衛生管理法規定，未來場所若未依法標示，可處三萬到十五萬元罰款，標示不實可處四萬到二十萬元。

- 萊劑解禁後，進口牛肉仍將先維持逐批檢驗，若同一進口商、同製造工廠牛肉連五批合格，抽驗率調降至二十%，之後五批又合格，則抽驗率調降至五%。一旦抽驗不合格，將裁罰六萬到六百萬元，抽驗率也要提高。
- 消基會：至少應比照「非基因改造食品」的概念，要求業者標示「有」或「沒有」瘦肉精，以便消費者選擇，否則，消費者心中有顧慮，對美國牛的銷售不見得有利。

如何減少攝取瘦肉精

- 少內臟等部位
- 避免瘦肉多肥肉少
- 選五花肉時避免皮下脂肪薄
- 選具有CAS標章的產品

鹽酥雞的秘密

- 採用無法生蛋的老母雞
- 可能含有抗生素、荷爾蒙
- 飼料中含有洛克沙砷等生長促進劑，若經油炸後可產生無機砷

- 請問營養成份具有差異性嗎？
- 請問為什麼雞蛋大小的差異性為何？
- 請問洗選蛋和未經處理的蛋哪一種好？
- 如何判斷雞蛋的新鮮度？
- 請問如何處理外殼不乾淨的蛋？

先用乾布將蛋擦拭再放入冰箱
煮之前再洗乾淨表面 再洗手

2012年飼料奶粉

2012問題奶粉案

- (冠欣食品公司經理薛茂發表表示，冠欣食品公司並未向台紐公司購買所謂「過期、發霉、供動物食用」等奶粉，僅曾於民國98年底協助有合作關係的酪農、牧場，向台紐公司接洽購買包裝破損奶粉，實際購買及使用者都是酪農，冠欣只單純提供服務。
- 高雄市乳羊產銷班第1班副班長何榮欽表示，98年時得知可向台紐公司以較低的價錢購買到在運送過程中包裝破損的奶粉，但不知道如何接洽，才由產銷班員以共同採購方式委託冠欣公司代為購買。
- 何榮欽說，購買破包奶粉是為了給尚未斷奶的小羊食用，台紐公司共出貨過2次，每次交貨都有簽署承諾書等文件。

沒有CAS廠商 只有CAS產品

- 農委會表示，「沒有CAS廠商，只有CAS產品」。部分廠商雖有部分產品CAS認證合格，但現在清查面向將擴大到其他沒有認證的相關產品，若廠商有其他違法事實，未來要再申請CAS認證標章恐怕很難。
- 朱慶誠說，這是高雄乳羊第一產銷班的酪農要求代購，將要求高雄縣農會調出當時農會的會議記錄、農民進出貨記錄，釐清這批劣質奶粉究竟哪位農民購買，以及確切流向與數量。

消基會籲建立「食品履歷」

- 針對日前台南地檢署查獲十噸牲畜食用飼料奶粉流入市面，被製造成奶粉、羊奶、咖啡等飲料，消基會表示，相關單位應主動追查貨源流向並公布調查結果，同時消基會呼籲政府應將「消費者保護基金」政策修入消保法中
- 消基會董事長蘇錦霞表示，政府應建立完整的「食品履歷」，並且通過「消費者保護基金」政策，修入消保法。

PROGRAM

- from Farm to Table
- Good Hygienic Practices
- Hazard Analysis Critical Control Point

國外

- 歐盟及日韓-於牛肉等農產品上導入食品生產履歷制度(traceability systems)。
- 美國2004年12月發布關於食品紀錄（食品履歷）之新規範，要求在兩年內，食品業者應建立與保存食品之履歷紀錄，俾供追蹤危害人體健康或有衛生安全虞慮之食品的來源與流向。

國內

- 行政院農業發展委員會於93年開始推動「農產品生產履歷制度」。

食品履歷=產銷履歷

- 從原料、土壤、養殖或種植、收穫後處理、加工、製造、流通、運輸、銷售前的每一階段，通通記錄下來。

食品紅綠燈

- 衛生署表示，違規食品未必有食用上的危險性，因此，年底前將建立「**食品安全警報紅綠燈**」機制，一旦有食品安全的事件發生，專家小組會在**八小時內**，以紅、黃、綠燈的標示，提供可否繼續食用的建議。
- 「**紅燈**」指的是對人體有立即危害，包括遭下毒、重金屬或是抗生素超過標準值的食品，此外，即使對人體無害，但是以不該給人吃的原料製作的食品
- 「**黃燈**」指的是對人體有安全疑慮、或是添加物違反規定的食品
- 「**綠燈**」就是可以安心食用的指標，指的是原料雖不符合規定，但是這項瑕疵不影響食用安全的食品

GHP 食品良好衛生規範

- 食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定。

食品標章及意義

- CAS台灣優良農產品標誌
- 安全蔬果吉園圃標章
- 鮮乳標章
- 羊乳標章
- 有機農產品標章
- 優質酒品標章
- 健康食品標章
- 食品GMP標章
- 餐飲業食品安全管制系統標章

• 哪些是指產品的認證?哪些是指製程的認證?

CAS台灣優良農產品標誌

- CAS為中國農業標準(Chinese agricultural standard)之英文縮寫，或稱為優良食品標誌
- 是由行政院農業發展委員會所推動
- 其推廣之目的在於提升農水畜產品及其加工品之品質水準和附加價值，以保障生產者及消費大眾共同權益。

CAS台灣優良農產品標誌

- 認證產品範圍包含：肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮切片蔬果、水產品及林產品等。



圖 2-17 CAS 台灣優良
農產品標誌

健康食品標章

- 健康食品標章是健康食品經行政院衛生署認證核可所使用的標章圖樣。
- 健康食品是指具有保健療效之食品，其範圍包含調節免疫機能、調節血脂、調整腸胃功效、改善骨質疏鬆、牙齒保健、調節血糖及護肝功能等。
- 請問市面上有哪些產品是具有健康食品認證



圖 2-19 健康食品標章

安全蔬果吉園圃標章

- 吉園圃是由GAP之音譯而來，GAP為優良農業操作 (good agriculture practice) 之英文縮寫
 - 是由行政院農業發展委員會所核發之認證圖樣。
-
- 請問安全蔬果產品和一般產品最大差異在哪裡？



- 請問圖中三個圓圈代表的意義為何

圖 2-20 安全蔬果吉園圃標章

羊乳標章

- 認證機關為中央畜產會
- 圖中的小羊代表純、真、新鮮無污染之羊乳品質；豎直之耳朵如同豎起之大拇指，為稱讚之手勢，象徵國產羊乳之純正好品質。



圖 2-23 羊乳標章

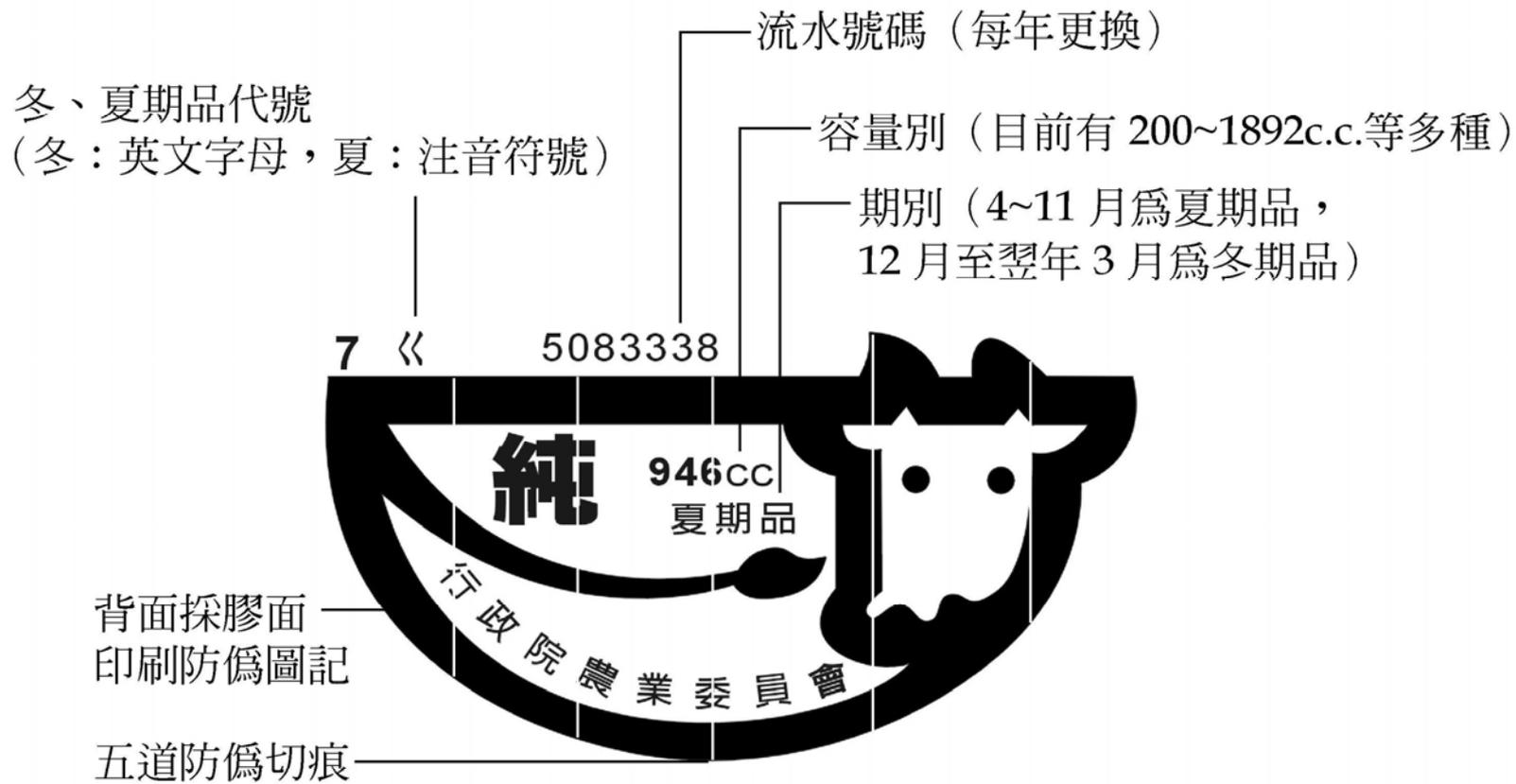


圖 2-21 鮮乳標章

• 如何辨別真偽？

有機農產品標章

- 認證主管機關為行政院農業發展委員會
- 其推廣之目的在於協助發展栽培過程不使用農藥及化學肥料的天然農產品。
- 請問有機產品和一般產品最大差異在哪裡？



圖 2-22 有機農產品標章

優質酒品標章

- 台灣優良農產品發展協會及食品工業發展研究所共同推動
- 圖中為W型標誌，中間為一個酒瓶的造型，旨在保護消費者權益，使其能喝到安心的優質酒品，促進國內製酒業之良性發展。



圖 2-24 優質酒品標章

食品GMP標章

- GMP為“good manufacturing practice”之英文縮寫，稱為「優良製造標準」或「良好作業規範」。
- 認證主管機關為經濟部
- 推廣之目的在於協助食品製造業者建立自主品質保證體系，以確保在生產製程中能有效的控制產品之品質及安全衛生。
- 請問若該工廠有GMP認證是否所有生產的產品均ok?



圖 2-18 GMP 食品良好作業規範標章

餐飲食業食品安全管制系統標章

- 危害分析重要管制點(hazard analysis and critical control point ; HACCP)
- 認證主管機關為行政院衛生署



圖 2-25 餐飲業食品安全管制系統標章

- 圖中三片葉子分別代表生物、化學、物理性的危害分析及管控，打勾則表示食品品保OK安全。政府為確保國民飲食衛生安全，加強輔導業者建立自主管理之制度，並推動產業升級，俾能因應國際化的競爭。

• 請問以上哪一種是國際間認可的認證？