

食品添加物衛生安全管理

107年4月27日

大綱

- ◆國內食品添加物**規範**原則
- ◆食品添加物**販售**管理
- ◆**非准用**食品添加物案例



食品添加物的特性

- ◆ 刻意添加
- ◆ 天然物、化學合成
- ◆ 純度、濃度高
- ◆ 用量少



食品添加物定義

- ◆ 係指為食品**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。

單方食品添加物

- ◆正面表列於「**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**」
- ◆17+1大類/約800項
- ◆例如：己二烯酸、苯甲酸、過氧化氫等



複方食品添加物

- ◆非供直接食用
- ◆組成方式：
 - 單-單
 - 食用葡萄色著色劑
(食用紅色六號|食用藍色一號)
 - 單-食品原料(輔料)
 - 塔塔粉(酒石酸氫鉀|澱粉)
 - 化學香料單體+食品原料(補助香料)
 - 蘋果香料(酯類|高級脂肪族醇類+高級脂肪族醛類+蘋果汁-葡萄糖等)

不屬於複方食品添加物

- ◆可直接食用
 - 例如：調味飲料(檸檬酸、酒石酸、香料、食用黃色四號、水)
- ◆准用食品添加物與「非食品添加物之食品原料」混合，且至少一種「非食品添加物之食品原料」作為關鍵原料，非作為輔料
 - 例如：雞粉(雞肉抽出物、鹽、糖、麥芽糊精、D-山梨醇液、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉)



「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」



- ◆食安法第18條:食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。
- ◆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。
- ◆食品添加物之規格，應符合如附表二之規定。

▶【罰則】

依食安法第18條，食品業者販賣之產品違反食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3-300萬以下罰鍰。

依食安法第47條，食品業者除販賣行為之外(製造)違反食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定，處新臺幣3-300萬以下罰鍰。

附表一 食品添加物使用範圍及限量



◆ 第(一)類 防腐劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
004	丙酸鈣 Calcium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
005	丙酸鈉 Sodium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	

◆ 第(五)類 保色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	亞硝酸鉀 Potassium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。

附表二 食品添加物規格

§ 01001

己二烯酸
Sorbic Acid

分子式：C₆H₈O₂

分子量：112.13

1. 含量：99.0 %以上。
2. 外觀：無色針狀結晶或白色結晶性粉末，無臭或略具特異臭。
3. 鑑別：(1) 本品之丙酮溶液（本品 1 g 溶於丙酮 100 mL）1 mL，加入水 1 mL 及溴試液 2 滴，振盪混合時，溶液之顏色立即消失。
(2) 本品具丙醇溶液（本品 1 g 溶於異丙醇 400,000 mL）之最大吸光帶在 252~256 nm。
4. 熔融溫度：132~135 °C。
5. 液色：本品 0.20 g 溶於丙酮 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 C 為深。
6. 氯化物：0.014 %以下（以 Cl 計）。
7. 硫酸鹽：0.048 %以下（以 SO₄ 計）。
8. 砷：4 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。
9. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。
10. 水分：0.5 %以下。
11. 熾灼殘渣：0.20 %以下。
12. 分類：食品添加物第（一）類。
13. 用途：防腐劑。

（食品級）

有任一項不符標準，則非屬准用添加物，不得添加於食品。

食品藥物消費者
FDA 知識服務網

一般民眾 | 兒童版 | 相關連結 | 網站導覽 | RSS

全文搜尋

首頁 專題焦點 新聞專區 消費紅綠燈 食在安心 驗求安全 人體器官保存藥 反毒資源館 宣導活動 整合查詢中心 便民服務

分類導覽：一般大眾 帳號： 密碼： 驗證碼： 8476 登入 忘記帳號或密碼？ 加入會員

整合查詢中心

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： [+] [-] [重置]

加入常用功能 友善列印 繁體中文

食品添加物類別： (一) 防腐劑

全部

(一) 防腐劑

(二) 發菌劑

(三) 抗氧化劑

(四) 漂白劑

(五) 保色劑

(六) 膨脹劑

(七) 品質改良劑、穩定劑及食品製造用劑

(八) 營養添加劑

(九) 著色劑

(十) 香料

(十一) 調味劑

(十一之一) 甜味劑

(十二) 結劑劑 (糊料)

(十三) 結著劑

(十四) 食品工業用化學藥品

(十五) 賦體

(十六) 乳化劑

(十七) 其他

關鍵字： 重置 輸出Excel

之。

之規定，非表列之食品品項，不得使用

(https://consumer.fda.gov.tw/)/
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

共有 24 筆搜尋結果

項次	類別	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制	規格
				1.本品可使用於魚肉類製品、肉製品、海產、魚子醬、花生醬、醬料類、水分含量		

食品添加物之查驗登記制度

◆目的：產品規格、來源之衛生安全符合性審查

◆依據食安法第21條

▶經中央主管機關公告指定之食品添加物，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可證，不得為之。

▶【罰則】依食安法第47條，處新臺幣3~300以下罰鍰。

單方食品添加物
(香料除外)



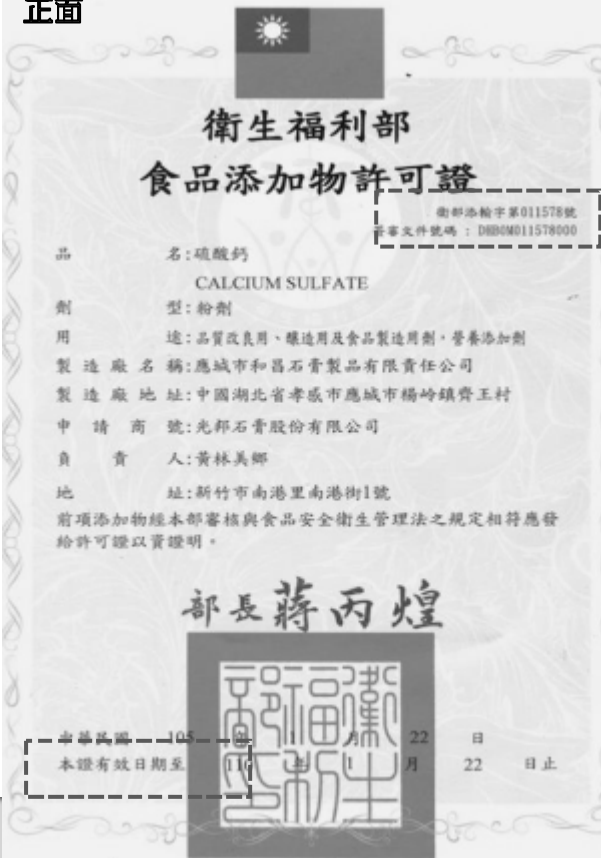
食品添加物許可證
(許可字號)



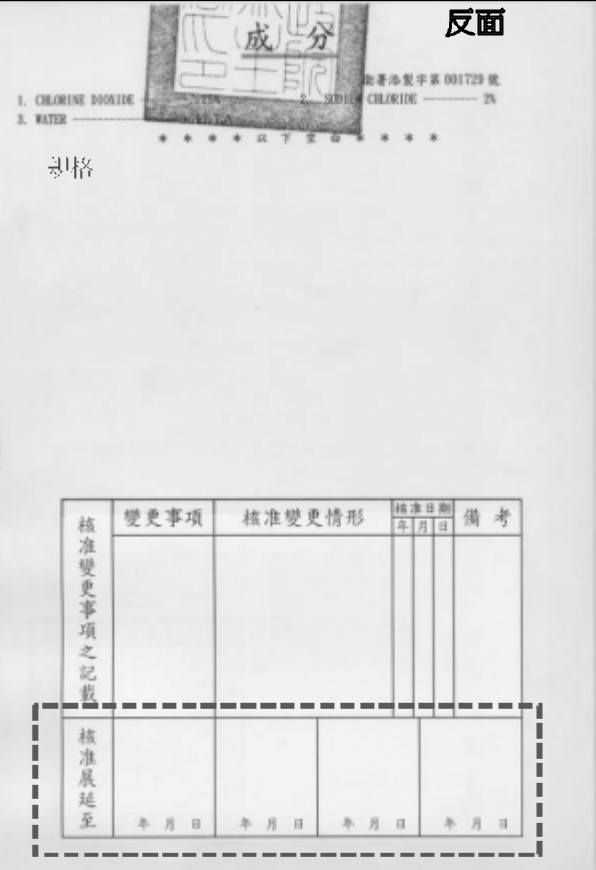
衛部添輸字第000000號

衛部添製字第000000號

正面



反面



衛生福利部 公告



發文日期：中華民國105年3月8日
發文字號：衛授食字第1051300040號
附件：



- 單方食品添加物(含香料)
- 複方食品添加物

主旨：訂定「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」，並自中華民國一百零六年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第一項第十款。

公告事項：食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼。

裝訂

民衆版 食品藥物消費者 FDA 知識服務網

全文檢索

首頁 專題焦點 新聞專區 消費紅綠燈 食在安心 藥求安全 人體器官保存庫 反毒資源館 宣導活動 整合查詢中心 便民服務

分區導覽：一般大眾 帳號： 密碼： 驗證碼： 4732 登入 忘記帳號或密碼? 加入會員

整合查詢中心

食品
藥品、醫療器材、化粧品
醫藥GMP
建築食品、藥物、化粧品廣告查詢

食品添加物許可證資料查詢

許可證字號： 中文品名： 過氧化氫

英文品名： 食品申請商：

成分1： 成分2：

成分3： 關鍵字：

共有 7 筆搜尋結果

項次	許可證字號	中文品名	英文品名	有效日期	製造廠(國別)	申請商名稱
1.	衛部證輸字 011450	過氧化氫(雙氧水)	HYDROGEN PEROXIDE (HYDROGEN PEROXIDE 1091018 35% DUROX LRD)		泰國	協明化工股份有限公司
2.	衛部證輸字 011450	過氧化氫(雙氧水)	HYDROGEN PEROXIDE (HYDROGEN PEROXIDE 1091018)		泰國	協明化工股份有限公司

(<https://consumer.fda.gov.tw/>)/整合查詢中心/食品/核可資料查詢/食品添加物許可證資料查詢

食品添加物販售管理

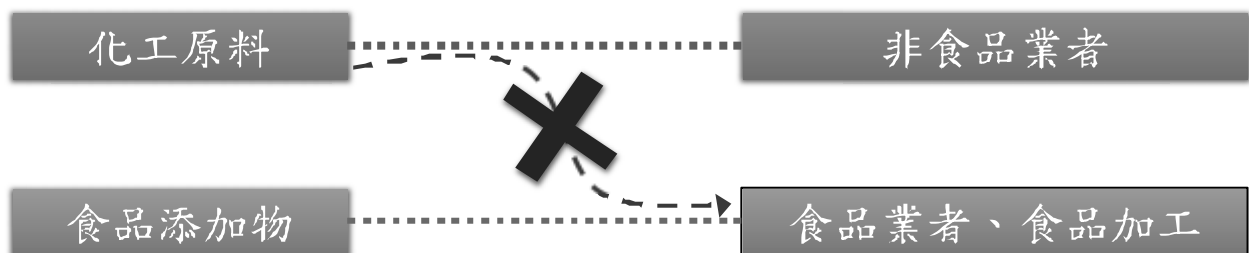
目的：避免兼售化工原料之食品添加物販售業者販售化工原料予食品業者用於食品加工

6 要

- 要上網登錄 (WWW icon)
- 要確認准用 (APPROVE icon)
- 要標示明確 (List icon)
- 要貯存分區 (Food icon)
- 要用途告知 (Speaker icon)
- 要流向記錄 (A→B icon)

2 不

- 不得任意分裝單方食品添加物 (No bottle icon)
- 非准用品項不得宣稱做為食品添加物使用 (No industrial use icon)

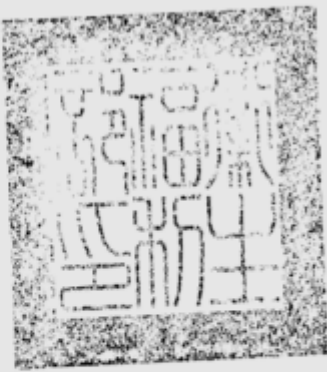


“1要”要上網登錄

- ◆ 食品添加物販售業應於「非登不可」登錄資料，始得販售。
- ◆ 相關罰則
 - 未登錄：限期改正，屆期不改正者處3-300萬元。
 - 登錄不實：處3-300萬元。

衛生福利部 公告

發文日期：民國103年4月24日
發文字號：衛授食字第1031300763號
附件：



主旨：訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

依據：食品衛生管理法第八條第三項。

公告事項：

- 一、訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。
- 二、適用對象：所有食品添加物製造、加工、輸入及販售業者。

登錄平台首頁

系統網址為 <https://fadenbook.fda.gov.tw>

“1要”要上網登錄

系統登入

食品添加物業者及產品登錄資料查詢

下載系統使用手冊



系統操作諮詢專線：0809-080-209
登錄制度諮詢專線：0800-588-106

以電子郵件方式與客服人員聯繫

“ 1要 ”
要上網登錄-
如何查詢

食品業者登錄資料查詢

依地圖查詢 依條件查詢 依地圖瀏覽(食在優良)

公司/商業登記名稱：關貿

統一編號：

[進階查詢]

驗證碼：7340

7340

查詢

登錄項目	名稱	統一編號	業者地址	食品業者登錄字號	公司/商業登記	功能
餐飲場所		97162640	台中市西屯區陝西路20號	B-197162640-03577-6	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
販售場所	測試販售場所市招名稱	97162640	台北市中正區123456	A-197162640-00016-0	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
公司/商業登記	關貿網路股份有限公司	97162640	台北市南港區三重路19之13號6樓	A-197162640-00000-3	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
工廠製造場所	測試工廠0001	97162640	台北市南港區三重路1號	A-197162640-02578-5	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
工廠製造場所	關貿測試工廠名稱02	97162640	台北市南港區三重路3號	A-197162640-00015-9	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
販售場所	新北板橋店	97162640	新北市新店區長江路51號2樓	F-197162640-03575-8	關貿網路股份有限公司	詳細資訊
販售場所	新北樹林店	12345678	新北市新店區樹新路122巷3號	F-197162640-03576-9	關貿網路股份有限公司	詳細資訊

<第一頁

<<上一頁

下一頁>>

最後頁>

[頁數： 1 / 1]

跳頁

19

回首頁

“ 1要 ”
要上網登錄-
如何查詢

食品添加物業者及產品登錄資料查詢

食品業登錄字號：

公司名稱：關貿

公司型態：全部

公司地址：請選擇

用途分類：請選擇

產品名稱(中英文)：

產品登錄碼：

全部 單方 複方 香料

驗證碼：5010

5010

查詢

食品業登錄字號	公司名稱	公司型態	公司地址	產品登錄碼	中文品名	英文品名	分類	型態
A-197162640-00000-3	關貿網路股份有限公司	製造及加工業, 餐飲業, 輸入業, 販售業	台北市南港區三重路19之13號6樓	TFA20000000012[販售業]	鹼水粉	KANSUI	膨脹劑	粉狀(粉劑)
A-197162640-00000-3	關貿網路股份有限公司	製造及加工業, 餐飲業, 輸入業, 販售業	台北市南港區三重路19之13號6樓	TFAA20000005663[販售業]	美琳香味料#200		調味劑	液狀(液劑、液體)
A-197162640-00000-3	關貿網路股份有限公司	製造及加工業, 餐飲業, 輸入業, 販售業	台北市南港區三重路19之13號6樓	TFAA20000100052[販售業]	123		防腐劑	純劑

“2要”要確認准用 —食品藥物消費者知識服務網

<https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx>

公告正副表列計794種單方食品添加物；非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。

類別	名稱	個數
1	防腐劑	24
2	殺菌劑	1
3	抗氧化劑	26
4	漂白劑	9
5	保色劑	4
6	膨脹劑	14
7	品質改良用、釀造用及食品製造用劑	94
8	營養添加劑	320
9	著色劑	35
10	香料	90
11	調味劑	33
11-1	甜味劑	25
12	粘稠劑（糊料）	43
13	結著劑	16
14	食品工業用化學藥品	10
15	載體	2
16	乳化劑	29
17	其他	19

“2要” 要確認准用 —單方食品 添加物規格 標準

§ 06011

碳酸鉀
Potassium carbonate

分子式： K_2CO_3

分子量：138.21

- 含量：99%以上（以乾重計）。
- 外觀及性狀：本品包括無水物及含1.5個水分子的水合物兩種。無水物之外觀為白色顆粒狀粉末，水合物則為微小白色透明晶體或顆粒。無臭，具強烈鹼味、易潮解、且其水溶液成鹼性。本品1g可溶於25℃水1mL中或沸水約0.7mL中，但不溶於酒精。
- 鑑別：本品1g溶於水10mL之水溶液，其鉀離子、碳酸根離子試驗皆成陽性反應。
- 溶液性狀：本品1g溶於水20mL，其溶液應為無色，且其濁度應為「殆澄明」。
- 不溶物：本品1g完全溶於20mL水中，不得有殘渣。
- 氧化物：530ppm以下（以Cl計）。
- 鉛：10ppm以下。
- 砷：4ppm以下（以 As_2O_3 計）。
- 重金屬：20ppm以下（以Pb計）。
- 乾燥減重：無水物1%以下 / 水合物10~16.5%以下（180℃，4小時）。
- 分類：食品添加物第（六）類；第（七）類；第（十四）類。
- 用途：膨脹劑。

品質改良用、釀造用及食用製造用劑。
食品工業用化學藥品。

有任一項不符標準，則非屬准用添加物，不得添加於食品。

“ 2要 ”
要確認准用-
使用食品範圍

食品添加物名稱	使用食品範圍	使用食品範圍解釋
L- 麩酸鈉 Monosodium L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	各類食品泛指所有類別食品均可使用，用量以可達預期效果之最小量添加為原則下適量使用。
碳酸鈣 Calcium Carbonate	<p>第 7 類品質改良用、釀造用及食品製造用劑</p> <p>(1) 本品可於 [香糖及泡泡糖] 中視實際需要適量使用。</p> <p>(2) 本品可使用於 [自香糖及泡泡糖以外] 之其他食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。</p>	<p>(1) 指出得使用於口香糖及泡泡糖，用量以可達預期效果之最小量添加為原則下適量使用。</p> <p>(2) 上述範圍以外之食品亦可使用，惟有用量限制。</p>
	<p>第 8 類營養添加劑</p> <p>(1) [糖食類]，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。</p> <p>(2) [菓食類、輔膳類、養滋類]，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 750mg。</p>	於上述不同類別使用時，將視添入不同類別產品時，有不同之限量。

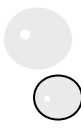
“ 2要 ”
要確認准用-
使用食品範圍

食品添加物名稱	使用食品範圍	使用食品範圍解釋
去水醋酸鈉 Sodium Dehydroacetate	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	合併解釋
二醋酸鈉 Sodium Diacetate	<p>(1) 本品可使用於 [糖食類]；用量 0.40% 以下。</p> <p>(2) 本品可使用於 [糖漿、餡料及調味汁]；用量為 0.25% 以下。</p> <p>(3) 本品可使用於 [包裝之油類、肉製品及軟糖果]；用量為 0.10% 以下。</p> <p>(4) 本品可使用於 [罐頭之麵粉、食油、湯及湯粉]；用量為 0.05% 以下。</p>	<p>(1) 依據防腐劑使用機制，訂定出使用於不同類別食品之防腐劑品項。</p> <p>(2) 各項防腐劑均有規範其可使用之食品類別，非各類食品均可使用，且於各類別食品之用量標準亦不同。</p>
對羥苯甲酸丙酯 Propyl p-Hydroxybenzoate	<p>(1) 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>(2) 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>(3) 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	



“ 2要 ”
要確認準用-
瞭解使用限
制

項次	食品添加物類別	食品添加物名稱	使用限制
1	防腐劑	雙十二烷基硫酸磺胺明 (雙十二烷基硫酸噻胺)	限用為防腐劑。
2	防腐劑	二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯)	本品限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有二甲基二碳酸酯殘留物檢出。
3	抗氧化劑	L- 抗壞血酸 (維生素 C)	限用為抗氧化劑。
4	抗氧化劑	亞硫酸鉀	限於食品製造或加工必須時使用。
5	抗氧化劑	亞硫酸氫鈉	限於食品製造或加工必須時使用。
6	抗氧化劑	低亞硫酸鈉	限於食品製造或加工必須時使用。
7	抗氧化劑	偏亞硫酸氫鉀	限於食品製造或加工必須時使用。
8	保色劑	亞硝酸鉀	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚翅不得使用。



“ 2要 ”
要確認準用-國
外官方衛生證明
(輸入複方食品添加
物_香料除外)

COMPARED WITH THE ORIGINAL AND FOUND TO BE A TRUE COPY THEREOF

M. J. HOCKEY
M. J. HOCKEY, NOTARY PUBLIC
44 Corinthian Drive
Albany, Auckland 1331
NEW ZEALAND

MEDSAFE
NEW ZEALAND MEDICINES AND MEDICAL DEVICES SAFETY AUTHORITY
A DIVISION OF THE MINISTRY OF HEALTH
www.medsafe.govt.nz

Good Manufacturing Practice Certificate

To whom it may concern 製造商名稱 Ref: Y100-55

This is to certify that [redacted] Ltd operating at [redacted] Auckland, New Zealand, has been audited against the requirements of the New Zealand Code of Good Manufacturing Practice for Manufacture and Distribution of Therapeutic Goods, Part 1: Manufacture of Pharmaceutical Products, and has been found to comply with the requirements for:

製造商地址

製造產品類別

- Manufacture, packing, and release for supply of dry blend powders, hard shell capsules, and liquids
- Packing and release for supply only; for coated & uncoated tablets and liquid filled soft gel-capsules containing: herbal ingredients, dairy ingredients, apriary products, fish products, meat products, deer velvet, enzymes, vitamins and minerals.

The following persons are currently nominated as the persons responsible for release for supply:

Note that this certificate only applies to products that:

- Do not fall within the definitions of medicines and related products in the Medicines Act 1981
- Are intended for export to Australia where they are categorised as 'listable' goods.

官方戳章及簽名

This certification is based on an audit carried out by an officer of the Ministry of Health at the Company's site on 2 and 3 December

This certificate is valid until 20 November

Paul Timmins

MINISTRY OF HEALTH
NEW ZEALAND

“3要” 要標示明確 -產品標示案例

臺中市食品藥物安全局

複方食品添加物標示

標示方法 I

產品登錄碼 TFAA20001234548 食品添加物

- 一、品名：飲料調整劑
- 二、成分：二氧化碳、咖啡因、磷酸、茶胺酸
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：108 年 03 月 30 日
- 七、使用範圍、用量標準：
本品使用於可樂及茶類飲料中；用量為 1.28g/kg 以下。
- 八、使用限制：限作調味劑使用。
- 九、用途：調味劑
- 十、原產地：台灣

標示方法 II

產品登錄碼 TFAA20001234548 食品添加物

- 一、品名：飲料調整劑
- 二、成分：二氧化碳 (25)%、咖啡因 (25)%、磷酸 (25)%、茶胺酸 (25)%
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：108 年 03 月 30 日
- 七、使用範圍、用量標準：
二氧化碳：1. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。
2. 本品可使用於其他各類食品；用量為 2.0% 以下。
咖啡因：本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量計為 320mg/kg。
磷酸：本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg。
茶胺酸：本品可於各類食品中；用量為 1g/kg。
- 八、使用限制：限作調味劑使用
- 九、用途：調味劑
- 十、原產地：台灣

單方食品添加物標示

產品登錄碼 TFAA20012345679 食品添加物

- 一、品名：抗壞血酸鈉 (維生素 C)
- 二、成分：抗壞血酸鈉 (維生素 C)
- 三、衛署添製字第 099998 號
- 四、規格：5 公斤 (5Kg)
- 五、國內負責廠商：究極研析有限公司，02-2345-1688
- 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 七、有效日期：108 年 12 月 30 日
- 八、使用範圍、用量標準：
 1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。
 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品 (未標示每日食用量者) 中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。
 3. 嬰兒 (輔助) 食品，在每日食用量或每 300g 食品 (未標示每日食用量者) 中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。
- 九、用途：營養添加劑
- 十、使用限制：限於補充食品中不足之營養素時使用
- 十一、原產地：台灣

產品登錄碼 TFAA20012345678 食品添加物

- 一、品名：己二烯酸
- 二、成分：己二烯酸
- 三、衛署添製字第 099999 號
- 四、規格：5 公斤 (5Kg)
- 五、國內負責廠商：究極研析有限公司，02-2345-1688
- 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 七、有效日期：108 年 12 月 31 日
- 八、使用範圍、用量標準：本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。
- 九、使用限制：尚無限制
- 十、用途：防腐劑
- 十一、原產地：台灣

臺中市食品藥物安全局

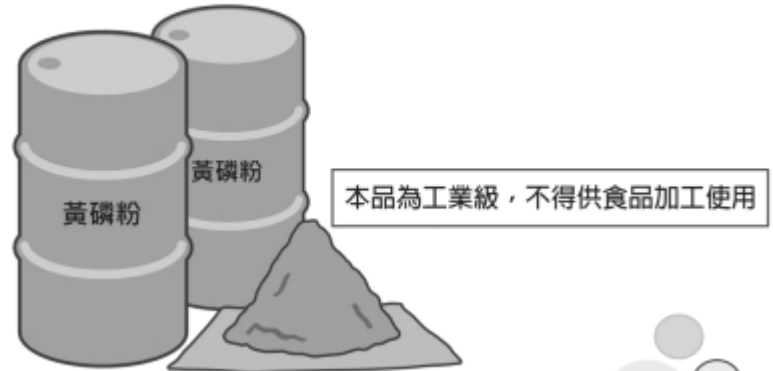
2018-1-15 20 1

“3要” 要標示明確-化工原料

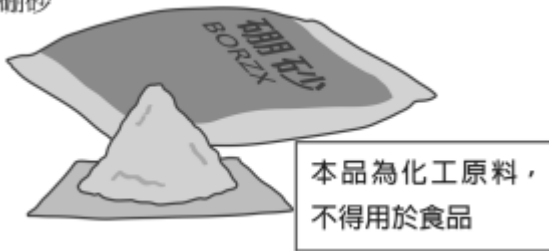
I. 吊白塊



III. 有機黃磷粉



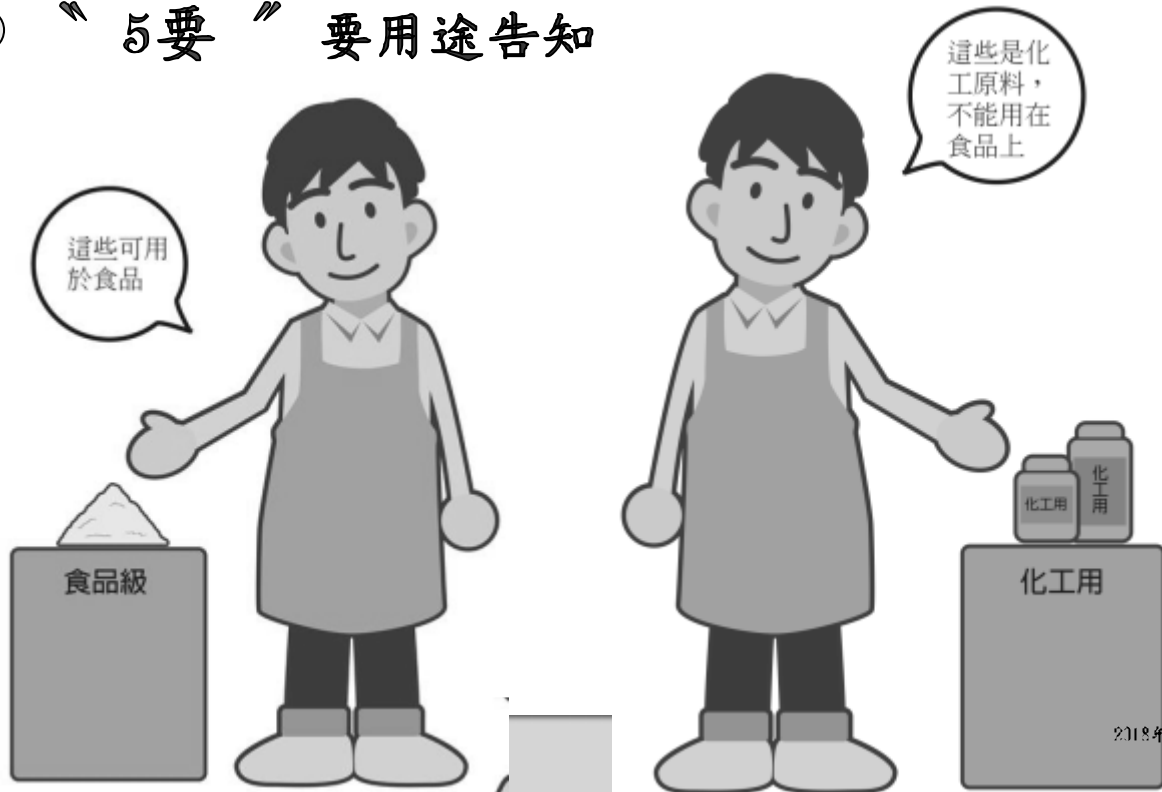
II. 硼砂



“4要” 要貯存分區



“5要” 要用途告知



33

“6要” 要流向記錄



34

“ 1不 ” 不得分裝單方食品添加物

◆ 注意事項：

- ▶ 改裝「單方」食品添加物(除香料外)應取得查驗登記許可始得為之。因此未取得查驗登記許可私自將單方食添改為小包裝販售則屬違規。

◆ 依據：

- ▶ 衛福部103年4月24日部受食字第1031300796號公告。

◆ 相關罰則(食安法第21條及其罰則)：

- ▶ 違規罰3-300萬元。



“ 1不 ” 不得分裝單方食品添加物

- ◆ 製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出「單方」食品添加物(除香料外)應取得查驗登記許可始得為之。



“ 2不 ” 不符食安法產品不得為食品添加物使用

◆不符食安法產品：

➢非准用品項、規格標準不符、標示不符等情形

- 將「鹽基性桃紅精」販售與食品業者製作湯圓
- 將「硼砂」販售與食品業者製作鹼粽
- 「清潔用」小蘇打
- 「工業用」檸檬酸
- 不符食品添加物標示規定之產品



非准用的食品添加物-硼砂

- ◆化工原料又稱冰西、硼酸鈉，無色半透明結晶粉末。
- ◆使用目的：增加食物彈性、韌性、脆度、改善食品保水性、保存性，用於蝦類可防止蝦頭褐變。
- ◆使用食品：鹼粽、碗粿、蝦仁、魚丸、黃麵等。
- ◆替代品：三偏磷酸鈉
 - 功能類似硼砂，且安全性高





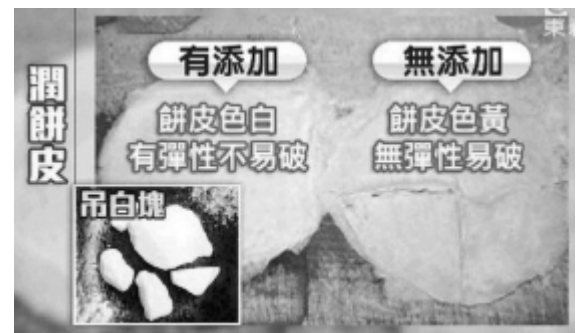
非准用的食品添加物-甲醛

- ◆生產塑膠原料的化學物質，為工業上清潔劑、防腐劑，室溫下無色氣體、易溶於水、具強烈刺激性氣味。
- ◆使用目的：防腐、漂白
- ◆使用食品：豆類(如腐竹、豆芽菜)、米粉、蘿蔔乾、蝦米、竹筴等
- ◆濕疹、過敏、酸中毒、血尿



非准用的食品添加物-吊白塊

- ◆具有蒜味的白色粉末物質，極易溶於水，經高溫分解後具漂白作用。
- ◆使用目的：漂白及防腐
- ◆使用食品：需增白的食品，切片水果、金針、食用糖、米粉、粿仔條、芋頭、蓮藕、洋菇、白豆沙等
- ◆可能造成甲醛及亞硫酸鹽中毒





非准用的食品添加物-螢光增白劑

- ◆白色染料，品種百種之多，用於印染、洗滌、造紙工業
- ◆使用目的：使食品增白
- ◆使用食品：需增白的食品，洋菇、白蘿蔔、魚丸、吻仔魚等
- ◆可能皮膚過敏，部分含致癌物。



非准用的食品添加物-鹽基性介黃

- ◆化工用水溶性黃色染料，又稱金黃胺、奧黃
- ◆使用目的：使食品染黃增豔
- ◆使用食品：需染黃的食品，如糖果、黃蘿蔔、酸菜、油麵、黃豆加工品等
- ◆頭疼、心悸亢奮、膀胱癌、攝護腺癌等





非准用的食品添加物-鹽基性桃紅精

- ◆化工用水溶性紅色染料，又稱玫瑰紅B色素、羅丹明B。
- ◆使用目的：使食品染紅增豔
- ◆使用食品：需染紅的食品，如糖果、蛋糕、話梅、紅薑等
- ◆紅色尿液、肺功能下降



非准用的食品添加物-蘇丹紅

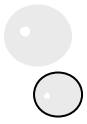
- ◆工業上使用的人工合成染料，有一~四號
- ◆使用目的：使食品染紅增豔，不易退色。
- ◆使用食品：需染紅的食品，如蝦、辣椒粉、調味醬等
- ◆不肖業者餵食摻有蘇丹紅的飼料，使雞鴨生產的蛋有濃郁的蛋黃色澤。
- ◆肝、腎毒性





非准用的食品添加物-甘精

- ◆人工合成調味劑，屬代糖一種，甜度為蔗糖的250倍。
- ◆使用目的：賦予食品甜味，減少糖的使用。
- ◆使用食品：蜜餞類產品
- ◆國內產品已少有驗出，但自大陸輸入的蜜餞食品可能含有。
- ◆肝毒性



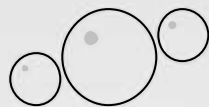
重點複習

6 要

要上網登錄 要確認准用 要標示明確 要貯存分區 要用途告知 要流向記錄

2 不

不得任意分裝單方食品添加物
非准用品項不得宣稱做為食品添加物使用



謝謝您的聆聽

