

【板橋榮家消費者保護教育宣導篇】

正確看待食品添加物，享受安全安心的飲食生活

日期：112/04/05 資料來源：食品藥物管理署

食品添加物之安全性常受到大眾關注，其實食品添加物已有數百年使用歷史，謹慎添加可以提升食品品質與安全，最重要的是合法合理的使用。

食品添加物最初多為天然存在的物質，例如：莓類含有苯甲酸、乳酪發酵過程產生丙酸、醋發酵產生醋酸等，這些酸除賦予食品特殊風味外，同時因酸鹼度下降，也抑制微生物生長，而延長食品的保存時間。核苷酸磷酸鹽（例如：5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉及 5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉）則是存在於香菇、魚類等食品中，與存在於昆布中的麩胺酸一樣，可以加強食品鮮味的呈現。

食品添加物的使用目的也很多元，例如：香腸添加亞硝酸鹽除可維持鮮紅肉色外，更重要的是可以防止肉毒桿菌中毒；沙拉油添加維生素 E 可以防止油脂氧化；餅乾、鬆餅添加膨脹劑產生鬆軟口感；醬汁中添加粘稠劑增加附著性及口感；甜味劑可讓不適合吃甜食的人，也可以選擇具甜味的食品，除維持食品的感官特性外，更重要的是保障食品的安全。

世界各國對於食品添加物均定有使用標準加以管理，規定使用範圍、限量及規格，我國也定有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，這些標準的訂定均參考動物安全性試驗資料、國際間相關法規標準與准用情形、各種食品添加物品項之理化特性、加工用途及其使用之必要性、使用食品之種類、範圍、加工製程及添加量等具體文獻資料，並考量國人飲食習慣及健康風險等情況，審慎評估後據以訂定。業者應確認產品使用食品添加物的合理性，依照標準添加合法食品添加物，則尚不致對消費者健康造成危害。

食品添加物謹慎添加可以提升食品品質與安全，最重要的是合法合理的使用。業者得視其產品配方之需求，依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之相關規範使用食品添加物，且應備有產品配方、加工製程及相關品保資料等予以佐證，並應依食品安全衛生管理法之規定標示。

本資料摘錄自「行政院全球資訊網/資訊與服務/消費者保護」