

# 食品添加物：三偏磷酸鈉



硼砂 (禁用)



食品添加物

使用範圍及  
用量

三偏磷酸鈉



項目：硼砂 (非法食品添加物)

常見違規用於餼粽、魚丸…等，做為增加彈性及脆度用途。

說明：硼砂進入人體後，經胃酸作用轉變成硼酸，連續攝食會導致硼酸積存於體內，引起食慾減退、消化不良、營養素吸收不良等危害。

現況：以「三偏磷酸鈉」取代「硼砂」。不但功能類似，且安全性高。

# 食品標示



品名、內容物名稱及重量容量或數量

廠商名稱、電話號碼及地址



營養標示

完整包裝食品



依據食品衛生管理法規定，只要有容器或包裝的食品，皆需依規標示，且應以中文及通用符號標示以下的資訊：

- 1. 品名
- 2. 內容物名稱及重量、容量或數量
- 3. 食品添加物名稱
- 4. 廠商名稱、電話號碼及地址
- 5. 有效日期
- 6. 營養標示

# 食品添加物標示



食品添加物

查驗登記字號

使用範圍及限  
量標準

廠商名稱、電  
話號碼及地址

食品添加物



食品添加物標示應以中文及通用符號顯著標示：

1. 品名及食品添加物字樣
2. 食品添加物名稱
3. 淨重(量)、容量或數量
4. 國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
5. 有效日期
6. 使用範圍、限量標準及使用限制
7. 原產地(國)
8. 應辦理查驗登記時，其許可證字號
9. 進口商號名稱、地址及電話

# 脂肪性殘留物檢查法



蘇丹3或4號試液



慢慢迴轉



輕輕沖洗



有殘留油脂



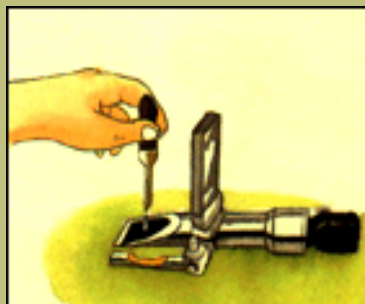
- 目的：鼓勵業者及民眾檢查餐具或食物容器上有無殘留油脂，判定是否清洗乾淨。
- 說明：在餐具上有呈現紅色的斑點色現象，表示該餐具有油質殘留，沒有清洗乾淨，應改進洗滌方法。
- 建議：無良好洗滌設備時，請使用免洗餐具及紙杯。
- 試劑索取地點：請洽衛生局檢驗科。電話：04-23801182



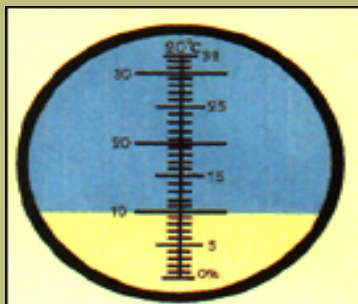
# 糖度檢查法



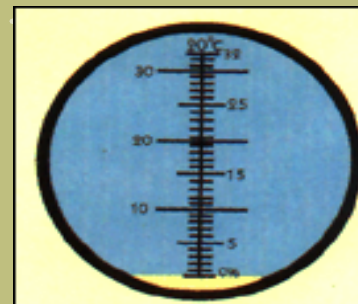
## 糖度計測試



## 含糖水10%者



## 含人工甘味劑者

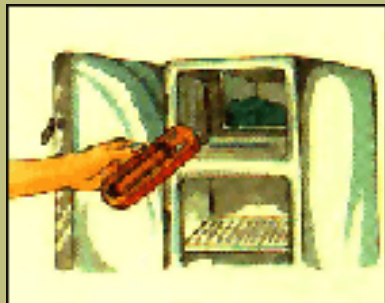


- 目的：為簡便迅速測知飲食品(糖水)是否使用人工甘味劑。
- 說明：如果糖度低,而試嚐很甜時,其糖水參有人工甘味劑。
- 建議：糖漬食品應向有商譽之店家購買。如發現問題請向衛生局食品藥物科提出檢舉。電話:04-25265394
- 適用範圍：稽查人員用於市售糖漬食品檢測是否有人工甘味劑。

# 冰箱溫度檢查法



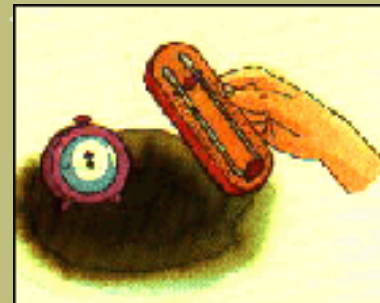
將溫度計放入冰箱



置放10~15分鐘



查看溫度並紀錄



- 目的：鼓勵業者自主管理測定冷凍(藏)庫(室)保存食物之溫度是否符合標準。
  - 建議：冷凍庫溫度應保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。冷藏庫溫度應保持在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下凍結點以上。
- 適用範圍：餐飲業者使用檢測冷凍冷藏溫度計，一天至少測量2次。

# 澱粉性殘留物檢查法



取碘試液



滴試液



慢慢迴轉



有殘留澱粉



- 目的：鼓勵業者及民眾檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，是否有澱粉質殘留。
- 說明：若有澱粉殘留（餐具有呈現藍紫色現象），應改進洗滌方法，最好以三槽式洗滌。
- 建議：無良好洗滌設備時，請使用免洗餐具及紙杯。
- 試劑索取地點：請洽衛生局檢驗科，電話：04-23801182

# 過氧化氫簡易檢查法



滴加**5%硫酸鈦**



檢體呈淡黃色



- 目的：鼓勵業者及民眾檢查食品中有無殘留過氧化氫。
- 說明：若呈淡黃色至黃褐色，即有過氧化氫之殘留。
- 建議：購買食品應接受應有的“原色”，勿要求過白。
- 試劑索取地點：請洽衛生局檢驗科，電話：04-23801182



# 餐具三槽式洗滌流程



刮除髒物

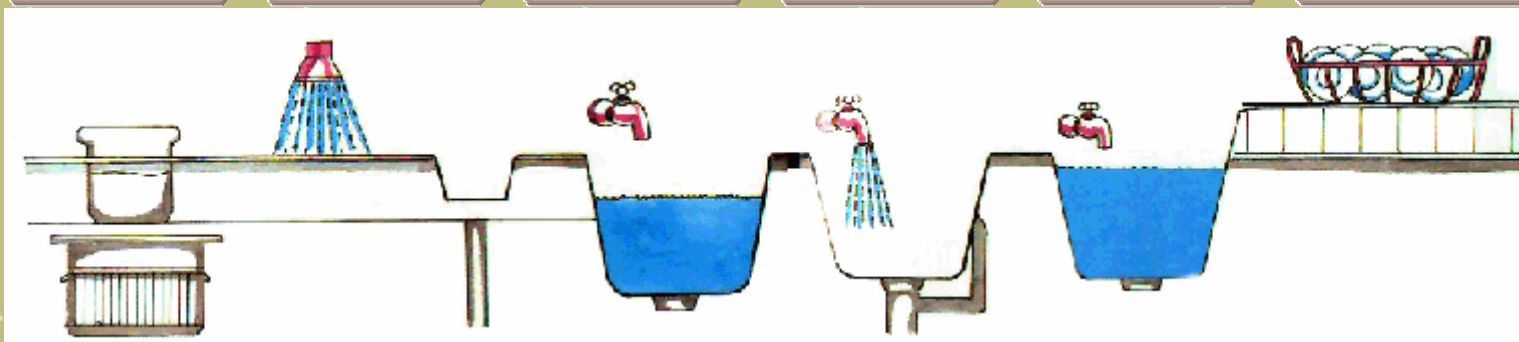
預洗

清洗

沖洗

消毒

滴乾或烘乾



鼓勵業者使用此流程清洗餐具，以保障消費者使用上的安全。步驟如下：

1. 大略噴洗：以溫水迅速噴水於餐具上，防食物在餐具上變硬。
2. 清洗：利用刷子及清潔劑清洗。
3. 沖洗：以流動的自來水將清潔劑沖洗掉。
4. 消毒：浸於100 °C 以上的熱水中至少2分鐘或使用200ppm氯液消毒。
5. 滴乾或烘乾：使水徐徐流出並風乾或烘乾。



中市



健康 生活



快樂 人生

# 光度檢查法



光度計



置於測試場所



查看數值並紀錄



- 目的：鼓勵業者測量調理場所之光度。
- 建議：一般作業場所之光線應該保持在100Lux以上，工作檯面或調理檯面應該保持在200Lux以上。
- 適用對象：業者自主管理自行檢測。

# 油炸油酸價檢查法



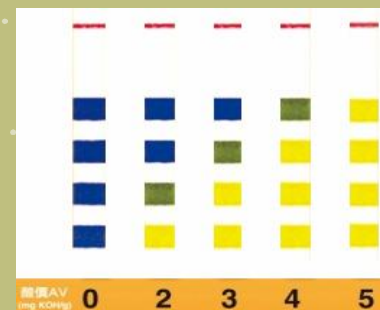
將試紙置於炸油中



取出後等待呈色



比對呈色並紀錄



酸價(AV)值



- 目的：鼓勵業者測知油脂是否酸敗。
- 建議：酸價(AV)值超過2.5時，立即更新油炸油。
- 適用對象：餐飲業者自主管理自行檢測。



# 油炸油總極性化合物檢查法



感測棒置於炸油中



讀取數值並紀錄



總極性化合物含量



- 目的：鼓勵業者測知油脂品質是否酸敗。
  - 建議：油炸用之食用油檢出總極性化合物含量達25%者，立即更新油炸油。
- 適用對象：一般餐飲業者自主管理自行檢測或稽查人員稽查使用。



# 認識食品塑膠容器-PET



## 1號不重複



### PET 聚乙炔對苯二甲酸酯



- 耐熱參考溫度約60-85 °C。
  - 具有硬度韌性佳、質輕、不揮發與耐酸鹼的特性。
  - 用以製作為寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶等食品容器
- 塑膠容器一號不要重複用，因過熱及長期使用可能會釋出致癌物



# 認識食品塑膠容器-HDPE



2號不重複



## HDPE 高密度聚乙烯



- 耐熱參考溫度約90-110 °C。
  - 具有耐腐蝕、耐酸鹼的特性。
  - 製作成我們常見的塑膠袋，以及填充洗髮精瓶、鮮奶的白色瓶子。
- 塑膠容器二號不要重複用，因不易徹底清洗殘留物。

# 認識食品塑膠容器-PVC



3號不微波



PVC 聚氯乙炔



- 耐熱參考溫度約60-80 °C。
- 可塑性高、價錢便宜，因此普遍被大眾所使用。
- 較常被製成保鮮膜、雞蛋盒、調味罐等。
- 塑膠容器三號不耐高溫，不可以微波，如果直接以PVC保鮮膜包住食品微波加熱，容易釋出塑化劑。

# 認識食品塑膠容器-LDPE



## 4號不耐熱



## LDPE 低密度聚乙烯



- 耐熱參考溫度約70-90 °C。
- 具有耐腐蝕、耐酸鹼特性。
- 市面上所見到的塑膠袋幾乎都是由低密度聚乙烯(LDPE)所製造生產。
- 塑膠容器四號低耐熱，像PE保鮮膜可以微波，但建議只包裹住容器外部不要跟食物有接觸。



# 認識食品塑膠容器-PP



5號使用較安全



PP 聚丙烯



- 耐熱參考溫度約100-140 °C。
- 具有耐高溫、耐酸鹼、耐碰撞、耐化學物質等特性。
- 市面上瓶裝米漿、豆漿、100%純果汁、布丁、市售杯裝飲料盛裝容器及吸管材質大多以聚丙烯<PP>材質所製成。
- 塑膠容器五號是最安全，民眾最好選此材質使用。



臺中市政府衛生局  
Health Bureau, Taichung City Gov.

# 認識食品塑膠容器-PS



6 號不耐熱酸鹼



PS 聚苯乙烯

- 耐熱參考溫度約70-90℃。
- 產品只適合用於冷食類、非柑橘類及無油脂類之食物。
- ! 塑膠容器六號要遠離熱酸鹼，被柳橙汁溶解的，就是六號材質，溶解出聚苯乙烯，長期食用容易致癌。
- 常見之聚苯乙烯既有下列5種:
  1. OPS雙軸延伸聚苯乙烯性狀透明、易脆，常見便當盒、涼麵及水果透明盒蓋。
  2. EPS發泡性聚苯乙烯為發泡性保麗龍常見於蛋糕盒避震襯墊。
  3. PSP珍珠紙為發泡性保麗龍，較薄，常見於便當盒、泡麵碗、生鮮托盤。
  4. HIPS耐衝擊聚苯乙烯一般為白色易脆之塑膠杯，常見於豆漿杯。
  5. 養樂多瓶:為95%聚苯乙烯與5%橡膠混合之塑膠。聚苯乙烯材質之塑膠因含苯乙烯單體，如若苯材質之容器盛裝含TRRPENE飲料，極易造成聚苯乙烯溶解，使得苯乙烯單體釋出，而危害人體健康。





臺中市政府衛生局  
Health Bureau, Taichung City

# 認識食品塑膠容器-OTHER



## 7號類多應慎選

PC 聚碳酸酯

PLA 聚乳酸



PC 聚碳酸酯

- 聚碳酸酯耐熱溫度可達130℃，透明度佳。
- 耐熱常見產品包括環保水壺、水杯等…。

PLA 聚乳酸

- 聚乳酸透明度高，耐熱性約50℃，產品只適合用於冷類。
- 常見產品包括連鎖店冷飲杯、冰品杯、水果盒等。

! 塑膠容器七號像嬰兒奶瓶及美耐皿器具等，可以買回來時，用熱水燒半小時，就可以將甲醛釋出。

活力 中市

健康 生活

快樂 人生

# 屠宰衛生檢查合格標誌

屠宰衛生檢查合格的家畜屠體及產品，須分別於表皮兩側或產品包裝上標示檢查合格標誌。

農委會推廣之標章

防檢局合格  
屠宰衛生合格

0001 A 99 03 31

屠宰場編號 屠宰線 屠宰日期

## 健康小常識

1. 選有合格標誌的禽畜肉品。
2. 新鮮肉品具原有之色澤，肉質鮮嫩有彈性。
3. 無腐敗之氣味。
4. 向有商譽之商家採購。



# 健康食品標章

符合衛生署公告認定的保健功效,並依(健康食品管理法)申請許可,才可標誌為健康食品。

小綠人標章



## 健康小常識

健康食品已公告的保健功效

- (1)調節血脂功能
- (2)免疫調節功能
- (3)腸胃功能改善
- (4)骨質保健功能
- (5)牙齒保健
- (6)調節血糖
- (7)護肝
- (8)抗疲勞功能
- (9)延緩衰老功能
- (10)輔助調節血壓功能
- (11)促進鐵吸收功能
- (12)輔助調整過敏體質功能及
- (13)不易形成體脂肪功能。

(截至101年11月30日止)

# 嬰兒配方奶粉標誌

「嬰兒配方食品」及「較大嬰兒配方輔助食品」屬於特殊營養食品，上市前須先經過衛生署查驗登記，並使用本辨識標記。

餵母乳的嬰兒最健康



行政院衛生署關心您

## 健康小常識

1. 母乳哺育可提供嬰兒需要的營養，對媽媽的健康也極有幫助。母乳哺育應是寶寶營養來源最佳的選擇。
2. 除患有嚴重傳染疾病，例如愛滋病、開放性肺結核及正在使用某些具有嚴重副作用藥物的母親或患有先天代謝異常疾病的幼兒，不宜哺餵母乳外，其他均鼓勵哺餵母乳。

# CAS台灣優良農產品標章

指國產農產品及其為重要原料之加工品，依農委會「優良農產品驗證管理辦法」驗證合格，可於產品包裝上使用優良農產品標章者。



## 健康小常識

台灣優良農產品類別編號(前2碼)

- |          |          |
|----------|----------|
| 01肉品     | 02冷凍食品   |
| 03果蔬汁    | 04食米     |
| 05醃漬蔬果   | 06即食餐食   |
| 07冷藏調理食品 | 08生鮮食用菇  |
| 09釀造食品   | 10點心食品   |
| 11蛋品     | 12生鮮截切蔬果 |
| 13水產品    | 15乳品     |
| 16林產品    |          |

(截至101年11月30日止)



# 食品GMP認證標章

GMP是一種特別注重製造過程中產品品質與衛生安全的自主性管理制度。通過食品GMP認證的產品皆被賦予於產品包裝上標示「食品GMP微笑標誌」的權力，這個特有的微笑標誌，所代表的是安全、衛生、品質、純正與誠實。此制度係由經濟部工業局主導，台灣食品GMP發展協會協助推廣。



## 健康小常識

### GMP產品認證依類別編號

- |            |              |          |
|------------|--------------|----------|
| (01)飲料     | (02)烘培食品     | (03)食用油脂 |
| (04)乳品     | (05)粉狀嬰兒配方食品 |          |
| (06)醬油     | (07)食用冰品     | (08)麵條   |
| (09)糖果     | (10)即食餐盒     | (11)味精   |
| (12)醃漬蔬果   | (13)黃豆加工食品   |          |
| (14)水產加工食品 |              | (15)冷凍食品 |
| (16)罐頭食品   | (17)調味醬類     |          |
| (18)肉類加工品  | (19)冷藏調理食品   |          |
| (20)脫水食品   | (21)茶葉       | (22)麵粉   |
| (23)精製糖    | (24)澱粉糖類     | (25)酒類   |
| (26)機能性食品  | (27)食品添加物    |          |
| (99)其他一般食品 |              |          |

(截至101年11月30日止)



# 鮮乳標章

由農委會推廣使用，用以規範乳品工廠確實以收購之國產生乳產製鮮乳，以保障消費者權益。政府依據乳品工廠每月向酪農收購的合格生乳量，及實際產製的鮮乳量核發鮮乳標章。



## 健康小常識

1. 「鮮乳」屬專有名詞，係指生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁
2. 鮮乳其包裝應無破損、無酸味、無分離、沉澱及黏稠現象。選購保存期限內且保存於冷藏條件下之產品。
3. 消費者選購貼有鮮乳標章的鮮乳產品，就是百分之百生乳產製之國產鮮乳。

# 優質酒類認證標誌

由財政部推動的「優質酒類認證制度」，做為保證原料、製程到酒品品質的證明標誌，讓民眾安心選購酒品。



## 健康小常識

酒之容器標示：

1. 品牌名稱
2. 產品種類
3. 酒精成分
4. 進口酒之原產地
5. 製造(進口)業者名稱及地址
6. 容量
7. 酒精成分在百分之七以下之酒，應加註有效日期或裝瓶日期。標示裝瓶日期者，應加註有效期限。
8. 「飲酒過量，有害健康」或其他警語。
9. 其他經中央主管機關公告之標示事項。

# 餐飲業食品安全管制系統

- HACCP (危害分析重要管制點)系統制度，本系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統，包含原料驗收，加工、製造及貯運等全程之食品安全危害管制。
- 食品安全管制系統是在食品良好衛生規範基礎上建立危害分析制度。



## 健康小常識

1. 衛生署以本項衛生評鑑制度，鼓勵餐飲業者提早建立HACCP系統，以確保外食人口之飲食安全，提升餐飲業品質與水準
2. 選擇通過餐飲業食品安全管制系統衛生之餐飲，食品安全有保障，更能聰明消費。



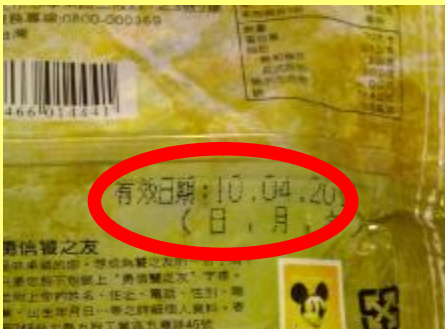
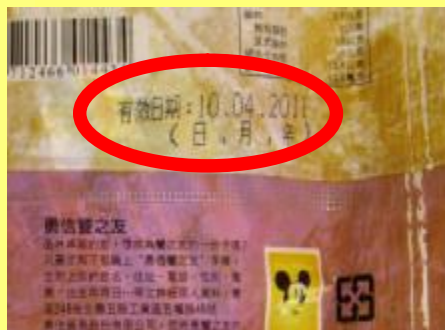
# 變造有效日期產品辨識 1

變造前

變造後

**變造前：**  
數字呈現點狀印刷且平滑無凸起感。

**變造後：**  
數字呈現連續感，類似橡皮章直接蓋在上方。





# 變造有效日期產品辨識 2

**變造前：**  
數字呈現點狀印刷且平滑無凸起感。

**變造後：**  
用鋼印蓋，數字連續且有微微凹凸感。



變造前



變造後

## 變造有效日期產品辨識 3

### 變造前：

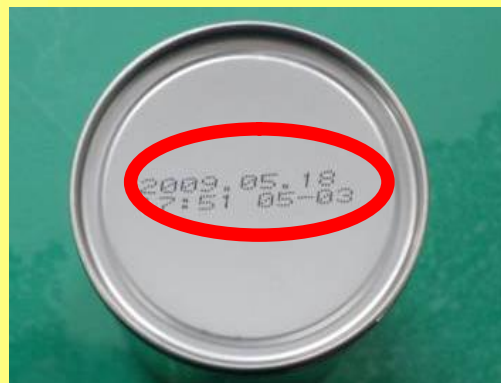
- 數字點狀印刷 (0的中間會有一斜線)且平滑無凸起感。
- 除了日期標示外，還有批號印在上面。

### 變造後：

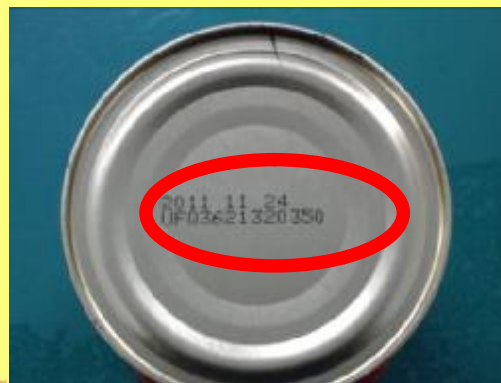
- 數字0的中間並不會有一斜線點狀字樣。
- 只有日期在上面。



### 變造前



### 變造後



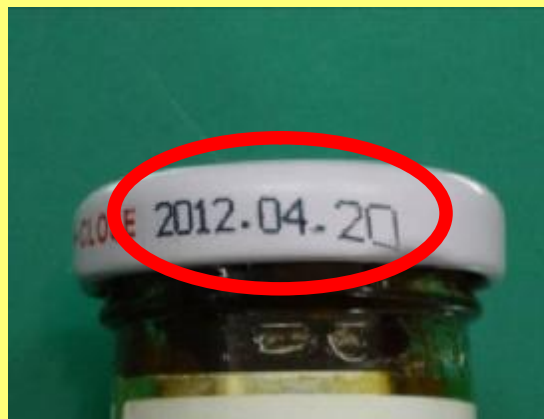
# 變造有效日期產品辨識 4

變造前：  
瓶蓋處有塑膠封模，日期蓋在  
塑膠封模上。

變造後：  
瓶蓋處無塑膠封模，日期直接  
蓋在瓶蓋上。



變造前



變造後





# 變造有效日期產品辨識 5

變造前：  
除了日期標示外，還有批號印在上面。

變造後：  
只有日期在上面。



變造前



變造後