



歡迎訂閱電子報

藥物食品安全週報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER



2025年8月1日
發行人：姜至剛

第 1037 期

從冷藏到加熱，吃對**即食雞胸肉**更安全

即食雞胸肉因其低脂高蛋白的特性，加上食用方便，成為許多消費者日常飲食中的熱門選擇。然而，這類冷藏包裝食品在保存與處理上仍需謹慎，才能確保食用安全。為此，食品藥物管理署（下稱食藥署）特別邀請財團法人食品工業發展研究所楊炳輝副所長，分享即食雞胸肉的選購與保存要點。

從包裝到餐桌： 冷藏即食雞胸肉的安全守則

即食雞胸肉在生產後，通常會以真空包裝或氣調包裝（Modified Atmosphere Packaging, MAP）方式冷藏保存，以延長產品的新鮮度與保存期限。冷藏溫度應維持在0°C至7°C之間，才能有效抑制多數細菌的生長。然而，消費者在購買、運送及家庭保存過程中，若未持續維持低溫，仍可能導致細菌孳生。尤其在開封後，更應儘速食用，避免長時間暴露於室溫，以降低微生物污染風險。

楊炳輝副所長提醒，真空包裝並不同於無菌。此類包裝僅能抽除空氣、減少氧氣濃度，藉此延緩好氧菌的繁殖，但對厭氧菌如肉毒桿菌等則無抑制作用。若製程中滅菌不完全，或包裝環境受到污染，這類

致病菌可能在缺氧環境中繁殖並產生毒素。因此，強烈建議加熱至中心溫度75°C以上，以確保致病菌被有效殺滅，降低食品中毒風險。

此外，在開封時應特別留意產品外觀與氣味，若出現異味、變色、滲液或膨包情形，應避免食用。開封後如未能立即食用，應密封冷藏，並於24小時內食用完畢，以維持產品品質與安全性。

在選購即食雞胸肉時，楊炳輝副所長建議，優先選擇信譽良好、檢驗制度完善的品牌或商家，其製程與品質管控通常較為嚴謹，食品安全相對有保障。另外，產品外包裝應完整無破損，並清楚標示有效日期、保存方式與食用建議。如發現包裝有脹氣、滲漏、異味等情形，應避免購買，以防產品已遭污染或變質。若無法一次食用完畢，則可選擇小包裝或單包裝產品，不僅方便分次食用，也能減少開封後保存不當的風險。



夏季消暑飲品正夯

食品衛生 不可輕忽

當夏季高溫來襲，冰涼飲品成為許多人消暑解渴的首選。市面上各式手搖飲、冰沙、果汁與冰品琳瑯滿目，不僅口感清涼，也能迅速補充水分，是炎炎夏日中最受歡迎的美食之一。然而，在享受沁涼飲品的同時，仍應注意食品衛生安全，若製作或保存不當，恐成為細菌孳生的溫床，對健康造成影響。

購買飲冰品五大原則

為確保飲用安全，建議民眾選購飲冰品時把握以下原則：

01 店家環境是否整潔：

作業區域應保持乾淨，
工作人員應穿戴整齊、注重衛生。



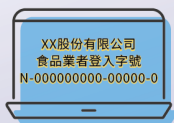
02 冷藏/冷凍設備是否完善：

原料與成品應妥善低溫保存，
若發現業者將須冷藏品置於
常溫或非適當溫度的設備中，應避免購買。



03 選擇有食品業者登錄的店家：

可上網查詢是否有食品業者登錄或張貼相關資訊，維護消費者權益。



04 飲品購回應儘速食用完畢：

為避免細菌孳生，建議依照
產品標示的保存條件，儘速食用完畢，以確保飲品品質。



05 外帶可使用保冷袋：

維持飲品風味與與保鮮。



現場調製飲品，都要清楚標示

依據《食品安全衛生管理法》第25條第2項及《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示相關規定》，連鎖飲料店、便利商店與速食業的現場調製飲料應確實標示下列資訊，保障消費者知的權利：



現調飲品應標示該杯總糖量與總熱量



含茶葉成分之飲料

- 應標示茶葉原料的原產地(國)。
- 原料原產地兩國(地)以上者：依其含量多寡，由高至低標示。
- 僅以茶香料調製者，應標示○○茶或風味。



含咖啡因成分之現調飲料

- 應以最高值或紅黃綠標示區分總咖啡因含量(紅：201毫克以上、黃色：101-200毫克、綠色：100毫克以下)。
- 應標示咖啡原料的原產地(國)。
- 原料原產地兩國(地)以上者：依其含量多寡，由高至低標示。



果蔬含量標示

- 果蔬汁含量達10%以上，始可稱為「○○汁」。
- 未達10%者應標示為「○○飲料」或等同語意字樣。
- 未含果蔬汁者，應標示為「○○風味」或「○○口味」。

面對炎夏高溫，冰涼飲品的確是消暑解渴的好選擇，但也不可忽視食品安全與衛生。建議民眾選擇環境衛生良好、設備完善、資訊標示清楚的店家，並注意儲存方

式，確保每一口喝得安心又健康。讓我們一起聰明消費、開心消暑，度過一個健康又愉快的夏天！

食品輸銷平台， 即時掌握輸銷資訊

隨著近年我國食品外銷持續成長，愈來愈多食品業者積極拓展海外市場。然而，面對各國規範不一與語言隔閡等挑戰，業者在輸銷過程中常遭遇不小阻礙。為協助產業掌握最新外銷規定、簡化作業流程，食品藥物管理署（下稱食藥署）建置「食品輸銷衛生安全整合管理平台」（簡稱輸銷平台）（<https://fes.fda.gov.tw/>），提供多項實用功能，協助食品業者順利拓展國際市場。

「輸銷平台」的功能

(一) 輸銷平台首頁：

即時發布食品外銷相關公告與重要訊息，協助使用者第一時間掌握最新政策與規範動態。

(二) 各國輸銷資訊：

彙整由食藥署主政的外銷國家輸銷資訊，以協助業者減少因語言隔閡或國外網站架構不同所產生的資訊查找困難。資訊包括：

- 輸銷流程
- 國外法規連結
- 國外法規及輸入規定
- 核准工廠清單連結
- 輸銷規範及指引
- 議定後證書樣張
- 查核報告建議事項



(三) 外銷食品、食品器具容器及包裝不合格資訊：

彙整已公布之外銷食品、食品器具容器及包裝等不合格事件，供業者參考與防範，降低重複發生類似問題之風險。

(四) 數位學習專區：

提供影音教學資源，講解各國食品輸銷實務操作與關鍵規定，協助業者快速掌握輸銷知識，強化自主管理能力。

(五) 簡易輸銷申請程序：

業者可於平台上直接上傳輸銷中國所需的註冊資料，簡化申請流程，提升效率。

食藥署將持續更新輸銷平台內容，強化資訊透明度及可用性，協助業者因應國際規範，穩健拓展海外市場。歡迎食品業界踴躍使用輸銷平台，掌握即時資訊，以獲取最新輸銷資訊，打造優良產品輸銷國際。

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:

含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總
咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示○○茶風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量:

「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」

「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」

「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○大卡」



標示方法也可用
呈現!



想知道更多相關規定請掃描此QR Code
或搜尋「食品標示諮詢服務平台」

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號 電話：02-2787-8000 GPN：4909405233 ISSN：1817-3691

編輯委員：林金富、王德原、許朝凱、廖家鼎、廖姿婷、林蘭砮、林意筑、黃玫甄
吳亭瑤、張志旭、吳孟修、許家銓、吳立雅、林炎英

執行編輯：楊淑真
美術編輯：楊雲涵

出版年月：2025年8月1日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次