

## 食品添加物與食品「標示潔淨」概念

「食品添加物」可以是天然或人工合成來源的物質，二者都需要經過風險評估，各國的食品添加物都是受法律規範的，並考量了飲食習慣而制定出「每日可接受攝取量」(Acceptable Daily Intake, ADI)與「使用限量」；在我國單方的食品添加物是要向衛生福利部申請，取得許可證才能被販售與使用，所以，正確使用食品添加物是可以安心無虞的。

從食品業者的角度來看，使用不同功能性的食品添加物，提供了更多樣化口感、更長的保存期限、更色彩繽紛、更香氣誘人、更多營養價值。食品添加物是為了某些目的，而有意添加到食品中的物質，例如：保持顏色的「保色劑」、減少變質及延長食用期限的「防腐劑」、創造特定結構和外觀的「膨脹劑」與「結著劑」等。

然而，從消費者的角度來看，當看到食品包裝上標示的內容物，會發現標示的成分遠超出可理解的範圍，主要原因是標示的內容裡面，除了食品原料外，還有一些食品添加物專有名詞，消費者對這些陌生的專有名詞，無法將其與日常生活常見的名詞連接起來，而對食品的安全性，感到擔憂或懷疑。

因此從國外吹起了一股飲食潮流，在返璞追求簡單、天然、健康的飲食之下，儘量不使用食品添加物或減少使用。於 2011 年，英國食品零售通路商，開始要求進入他們超市販售的供應商，所生產的食品要減少或不使用人工化學合成的添加物，如此一來，食品的成分標示變得「潔淨」一些，也就衍生出食品標示潔淨概念，接著就有民間團體推展出「潔淨標章」(Clean Label)認證。

參考資料：食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=1606849994>