111年農產加工製品業者

食品添加物管理說明

委辦單位:衛生福利部食品藥物管理署

執行單位:財團法人台灣食品產業策進會



大綱

前言

食品添加物管理常見GHP缺失

食品添加物管理正確觀念



前言

食品添加物定義

• 根據食品安全衛生管理法第一章第三條規定:

「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、强化營養、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。」



食品添加物管理重要性

為確保食品的品質、安全性、質地等性質良好,食品添加物的使用無可避免。為保障產品安全及消費者的健康,食品添加物之種類、使用範圍及用量應確實管控,避免誤用、用量超標等狀況發生。



食品添加物管理 常見GHP缺失

歷年常見缺失

- □ 未確實建立食品添加物之專人、專櫃、專冊管理【附表三§6】
- □ 使用食品添加物時以經驗決定加入量而未確實秤量【附表三 §13】







110-111年度 醃漬蔬菜稽查

食品添加物類別	年度	檢驗件數	不合格件數	不合格率
防腐劑	110	1,534	49	3.19%
別為判	111	1,806	53	2.93%
漂白劑	110	1,487	119	8.00%
·宗口削	111	1,706	109	6.19%
著色劑	110	63	3	4.76%
有 匕削 	111	55	0	0.00%
甜味劑	110	40	0	0.00%
	111	53	2	3.77%
殺菌劑	110	38	0	0.00%
	111	46	0	0.00%



食品添加物管理 正確觀念



如何正確使用食品添加物?

食品添加物雖具多類的功能,不當的使用及管理卻可直接或間接危害消費者的健康。

食品添加物的安全使用及管理,除了政府主管機關應制定規範供業者及民眾依循,並執行例行性的輔導與工廠查核等督導業務外,食品添加物使用者自主管理,應是食品添加物源頭管理最有效的一環。



食品添加物自主管理(專人、專冊、專

食品添加物應設專櫃貯放,由專人負責管理,並以專冊登錄使用之種類、食品添 加物許可字號、進貨量、使用量及存量。





	SETHINGS.	150 120		104	年6月	日
	批次	食品添加物合物	FFIR ITE	作服者	投料服	投料者
79	3	TOPS 45	sor no			
8/.	,	女生 小	>2 m			
1,1	_/_	苦 11	sas my	-		
	2	TO 41	sor in			
		黄山 45	22ml			
	3	65X 4/5	sol my	4		
2	1	破 水	>2 ml		- 10	
		黄生的	serl			
1 /	. /	玄玄	므테	F		
上.1亿	全	產產	品別	TF		

食品添加物紀錄

食品添加物使用紀錄表

	品項:			許可證			上期存	
- 1	黑龍書			ES 226			okg 取用量	
- 1	日期	進貨量	取用量	結存量	日期	進貨量	取用量	結存量
- 1	7/28	20 kg	Ikg	19kg	1			
- 1	-811		5 kg	14kg				
-	8/2	20 kg	12 kg	22kg				
ļ	8/3	20 kg	12 kg	30kg	1			
ļ	818	-2	10 kg	20 kg	1			
ļ	819		0.5kg	19,5 kg	1			
ļ	8/16		4kg	15.5kg	1			
ļ	8/17		Ikg	14.5kg	1			
L	8/19	10/09	8.5kg	16kg	- 1			
ļ	8/20		5kg	Ilka	1			
ŀ	8/23	10 kg		21 kg	1			
L	8/24		4.5kg	16.5kg	1			
L	8/25		Ika	15.5kg	1			
L	8/26	ioka	0	25.5kg	1	* .		
L	8/30		0.5 kg	rska	1	9		
L	8/31		IRKa	13K9	1			
L	911	20kg		33 kg	1			
ſ	915	J	10.5kg	22.5kg	1			
L	916	5kg	9	27.5kg	1			
Γ	917		Iska	12.5kg	1			
Γ	919		0.5kg	12/29	1			
Γ	9/10		1.5kg	10.5kg	1			
I	1		1	10,300	- 1			
T	1				1	- 1		
Γ	1				1			
r	1			-	1			
t	1				,		-	
						_		-

俚쓇紀銶

圖片來源:新北市政府衛生局

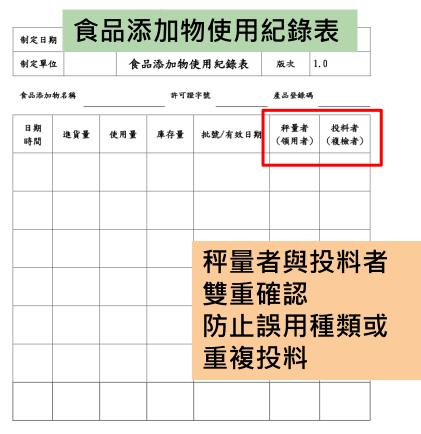
食品添加物自主管理(重複檢核程序)

管理衛生人員

食品添加物之使用,應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定 秤量及**投料應建立重複檢核程序**,並作成紀錄。







圖片來源:新北市政府衛生局

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」 是依據食品安全衛生管理法第18條規定所訂定。 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。

前項標準之訂定,必須以可以達到預期效果之最小量為限制,且依據國人膳食習慣為風險評估,同時必須遵守規格標準之規定。

依據食品安全衛生管理法第18條,食品添加物使用範圍及限量暨規格標準的分類,共分為18類。

提升食品品質

漂白劑 Bleaching agent	對於食品產生漂白作用之物質	亞硫酸鉀等9項
保色劑 Color fasting agent	保持肉類鮮紅色之物質	亞硝酸鈉、硝酸 鉀等 4 項
膨脹劑 Leavening agent	為使糕餅等產生膨鬆作用而使用 之物質	碳酸氫鈉等14項
結著劑 Coagulating agent	賦予食品較佳之多汁性與完整性	磷酸鹽類等16項

提升食品品質

著色劑 Coloring agent	對食品產生著色作用之物質	食用紅色六號等39 項
香料 Flavoring agent	增強食品香味之物質	乙酸乙酯醛等90項
調味劑 Seasoning agent	賦予食品酸味甘味甜味之物質	L-麩酸鈉(味精)、檸 檬酸等58項
甜味劑 Sweeteners	賦予食品甜味之物質	D-山梨醇等 25 項
粘稠劑(糊料) Pasting (Binding) agent	賦予食品滑溜感與粘性之物質	鹿角菜膠、海藻酸 鈣等48項

提升食品品質

品質改良劑 Quality improvement, distillery and foodstuff processing agent	為改良加工食品品質、釀造或食 品製造加工必需時使用之物質	三偏磷酸鈉、甘油、 食用石膏等96項
食品工業用化學藥品 Chemicals for food industry	提供食品加工上所需之酸及鹼	鹽酸、氫氧化鈉等 10項
載體 Carriers	於加工操作或使用等目的,用於 溶解、稀釋或分散等物理性作用 於營養素或其他食品添加物	丙二醇等2項
乳化劑 Emulsifier	讓水與油等無法相互均一混合之 原料乳化之物質	脂肪酸甘油酯、羥 丙基纖維素等30項
抗氧化劑 Antioxidant	防止油脂等氧化之物質	BHA、BHT、Vit E、Vit C等26項

預防食品中毒-保護你我健康

防腐劑	抑制黴菌及微生物之生長,延長	己二烯酸、苯甲酸等24	-
Preservative	食品保存期限之物質	項	
殺菌劑 Bactericide	殺滅食品上所附著微生物之物質	過氧化氫 唯一合 殺菌劑	法!

增加及保留食品營養-加倍再加倍

YEVE	~~	\ _	4-	البيناء
\approx	天	ヽヹて	ΠI	ו אית ו
星	1	かい	<i>/</i> II	
-	\sim	//J#	/J 🗀	1/73

Nutritional enriching

強化食品營養之物質

維生素、礦物質、胺基酸等321項

其他

其他

Others

分別具有消泡、過濾、防蟲、被 膜等之物質 矽樹脂、矽藻土、胡椒 基丁醚、蟲膠等20項

如何查詢食品添加物使用範圍及限量暨規格標準



衛生福利部食品藥物管理署 **整合查詢服務** FDA食品藥物消費者專區 **整合查詢服務**

食品法規查詢

項次	標題
1	食品法規條文查詢
2	動物用藥殘留標準 CTEP.1
3	農藥殘留容許量標準
4	食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準表判讀



共有 795 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 正面表列	使用限制	規格
1	(一) 防 腐 劑	己二烯酸	Sorbic Acid	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%以上(含25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪;用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬;用量以Sorbic Acid計為1.0g/kg以下。3.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。4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品;用量以Sorbic Acid 計為2.0 g/kg以下。		01001己二烯酸 Sorbic_Acid.docx

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準表判讀

項次	類別	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量 正面表列	使用限制	規格
1	(三) 抗氧 化劑	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	1.本品可使用於麥芽飲料(不含酒精);用量以SO2殘留量計為0.03 g/kg以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡;用量以 SO2殘留量計為0.1 g/kg以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途(薄煎 餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿);用量以SO2殘留量計 為0.04 g/kg以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅;用量以 SO2殘留量計為0.05 g/kg以下。	限食製或工須使用於品造加必時。	
2	(四) 漂白 劑	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	1.本品可使用於金針乾製品;用量以SO2殘留量計為4.0g/kg以下。2.本品可用於杏乾;用量以SO2殘留量計為2.0 g/kg以下。3.本品可使用於白葡萄乾;用量以SO2殘留量計為1.5 g/kg以下。4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果;用量以SO2殘留量計為0.50 g/kg以下。5.本品可使用於糖蜜及糖飴;用量以SO2殘留量計為0.30 g/kg以下。6.本品可使用於食用樹薯澱粉;用量以SO2殘留量計為0.30 g/kg以下。7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類;用量以SO2殘留量計為0.15 g/kg以下。7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類;用量以SO2殘留量計為0.10 g/kg以下。8.本品可使用於蒟蒻:非直接供食用之蒟蒻原料,用量以SO2殘留量計為0.90 g/kg以下;直接供食用之蒟蒻包品,用量以SO2殘留量計為0.030 g/kg以下。9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品;用量以SO2殘留量計為0.030 g/kg以下。但飲料(不包括果汁)、麵粉及其製品(不包括烘焙食品)不得使用。		04008偏亞硫酸氫鈉 Sodium Metabisulfite.doc

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準表判讀

正面表列

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	(七) 品質改良 用、醸造用及 食品製造用劑	氯化鈣	Calcium Chloride	本品可使用於各類 食品;用量以Ca計 為10g/kg以下。	限於食品製 造或加工必 須時使用。	07001氯化鈣Calcium chloride.docx
2	(七) 品質改良 用、醸造用及 食品製造用劑	氫氧化 鈣	Calcium Hydroxide	本品可使用於各類 食品;用量以Ca計 為10g/kg以下。	限於食品製 造或加工必 須時使用。	07002氫氧化鈣Calcium Hydroxide.doc
3	(七) 品質改良 用、醸造用及 食品製造用劑	硫酸鈣	Calcium Sulfate	本品可 <u>使用於各類</u> 食品;用量以Ca計 為10g/kg以下。	限於食品製 造或加工必 須時使用。	07003硫酸鈣Calcium sulfate.doc.docx
4	(七) 品質改良 用、醸造用及 食品製造用劑	葡萄糖酸鈣	Calcium Gluconate	本品可使用於各類 食品;用量以Ca計 為10g/kg以下。	限於食品製 造或加工必 須時使用。	07004葡萄糖酸鈣Calcium gluconate.doc

謝謝聆聽

