



藥物食品安全週報



2025年12月26日
發行人：姜至剛

歡迎訂閱電子報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 1058 期

調味品聰明保存術，料理美味又安心

日常烹飪中，各式各樣的調味品是不可或缺的好幫手，無論是鹽、糖、醬油，還是辣椒醬、香油，都能讓菜餚風味大幅提升。然而，若保存方式不當，調味品容易出現變質、風味降低，甚至招引蟲害。食品藥物管理署（下稱食藥署）邀請輔仁大學食品科學系蔡宗佑教授，帶您了解調味品保存的重要觀念與實用技巧。

掌握保存技巧，吃得安心又衛生

調味品保存品質的關鍵，主要在於儲存環境的溫度、濕度與開封後的使用方式。許多粉狀調味品如糖、鹽、辣椒粉、香料粉等，含有糖分、油脂或天然發酵成分，若長時間暴露在潮濕、高溫的空氣中，容易吸濕結塊、產生異味，進而增加微生物孳生或品質劣變的風險。此外，若調味品在使用過程中不慎接觸水分或食材殘渣，可能會改變保存條件，進一步影響產品的品質穩定性與食用安全。

乾燥調味品

應存放於陰涼、乾燥處，並選擇密封性佳的玻璃瓶或保鮮罐。若原廠包裝為紙盒或塑膠袋，建議轉換為密封容器使用，提升保存效果。使用時建議以乾淨、無油的湯

匙取用，避免水氣進入，減少結塊或變色的可能。

醬料調味品

如醬油、味噌、辣椒醬等，因含水量與發酵成分較高，開封後建議冷藏保存，保持新鮮風味。即使標示可常溫保存，也應留意瓶口清潔與密封，避免醬料殘留影響整體品質。

油類調味品

如香油、橄欖油與沙拉油等，則因油脂容易受熱氧化，應避免放置於爐火旁或陽光直射處，建議存放在陰涼處，並儘量於開封後3至6個月內使用完畢，以確保產品品質與食用安全。

妥善保存與辨識品質， 安心使用每一味

無論是乾燥、液體調味品或油類調味品，「密封保存」都是最重要的步驟。可視需求分裝成小瓶使用，減少每次開封與空氣接觸的時間，使用後也應立即旋緊瓶蓋，維持良好的保存條件。乾燥類產品可搭配



乾燥劑使用，以吸收濕氣、延長保存期限。但須注意乾燥劑不可食用，應妥善放置，避免誤食造成危險。

民眾如要判斷調味品是否仍適合使用，可從氣味與外觀來觀察。若原本香氣濃郁的調味品產生刺鼻氣味，或粉類出現

變色、結塊、斑點，液體醬料表面產生異常顏色、流動性改變，油品出現油耗味、苦味等情況，就可能不再適合料理使用。定期檢查調味品狀態，有助於避免使用變質產品，確保食材安全與風味品質，為家人飲食安全把關。

文字撰寫 | 遠見50+編輯群

特定疾病配方食品 別亂吃！ 選購前先問醫師或營養師

當您關心家中長輩或慢性病患者的健康，主動選購營養補充品是一份珍貴的心意。不過，您知道嗎？特定疾病配方食品並不是一般的營養品，它是為了特定疾病所設計，必須經專業醫療評估後才能食用。

特定疾病配方食品，是指病人因生理功能失調，致無法正常進食、消化、吸收或代謝一般食品或食品中特定營養成分，或經醫學上認定具有其他特殊營養需求，且不易透過日常飲食調整獲取所需營養者，可以作為病人唯一之營養來源或部分營養補充的配方食品，例如糖尿病、癌症及腎臟病等病人適用的配方食品。

這類配方食品是為特定疾病患者所設計，必須經由醫師或營養師的專業評估與指導，並非一般人可隨意食用。許多人誤以為補得越多越好，事實上不但無助於改善病情，還可能造成身體負擔。

依據衛生福利部的規定，從114年1月1日起，特定疾病配方食品必須在產品正面明顯標示「特定疾病配方食品」的字樣，讓消費者一眼就能辨識。除此之外，產品包裝標示上也要清楚列出適用對象、開封前後的保存方式、使用方法與建議用量等資訊。另外要特別注意，這類產品不能作為靜脈注射使用，且多食對改善此類疾病並無幫助。

特定疾病配方食品應標示

1. 正面處顯著標明「特定疾病配方食品」
2. 適用對象
3. 開封前後之保存方式
4. 使用方法
5. 建議用量



民眾若想查詢經過衛生福利部查驗登記核准之特定疾病配方食品，可逕至下列網站查詢（衛生福利部食品藥物管理署食品藥物消費者專區/整合查詢服務/食品/核可資料查詢/特定疾病配方食品），並在使用前詳閱產品標示說明。

國人選擇更多元

輸入水產品 嚴格把關有保障！



食藥署秉持食安優先的原則，持續為國人把關食品安全。經過嚴謹查核及評估程序，分別自2025年7月30日及8月12日起，同意貝里斯及美國水產品在符合相關輸入要求的條件下，受理其輸入查驗申請，國內消費者對於輸入水產品，也有了多元的選擇。

究竟食藥署是如何為民眾確保輸入水產品的食品安全呢？

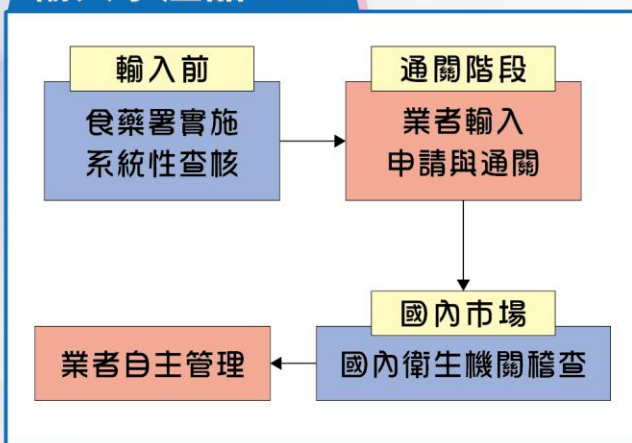
依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第35條第1項及《輸入產品系統性查核實施辦法》，對於水產品等管控安全風險程度較高之食品，得在其輸入前，實施系統性查核；而所謂的系統性查核，是建立在食藥署與輸出國政府之間的官方交流，針對輸出國食品衛生安全管理體系與政府機關監督措施，進行查核及評估其管理等效性的一種機制；換言之，確認對方國家具備健全的產品衛生安全法規與管理，且受到政府監督，雙方達成共識，確保產品安全衛生、可供人食用，便能讓大家對於輸入產品更加放心。

而即便是獲得系統性查核同意輸入我國的產品，業者仍要依據海關核歸之貨品

分類號列及其項下的輸入規定，完成報驗與通關相關程序，才能進入國內市場。產品輸入後，仍會接受國內衛生機關的稽查及管理，形成多道把關網，確保食品安全無虞。

此外，食藥署也提醒食品輸入業者務必履行自主管理責任，評估輸入食品時，應落實供應商管理，確保符合我國各項標準及規定，也應留意如果是系統性查核所規範的產品，就需要先到食藥署網站(業務專區/邊境查驗專區)，確認是否屬可以輸入的範圍；同時，業者也應依食安法相關規定，做好倉儲運輸管理、投保產品責任保險及做好文件與相關紀錄管理等。在每個環節齊心合作下，共同守護全民食安。

輸入水產品SOP



特定疾病配方食品 應加標示事項

特定疾病配方食品，其容器或包裝上除一般包裝食品規定標示事項外，應另標示：

- ☒ 於正面處顯著標明「特定疾病配方食品」字樣，其字體長度及寬度各不得 $<0.4\text{ cm}$ ，字體大小應一致，其顏色應明顯與底色不同
(自114年1月1日生效；產品之製造日期於生效日前者，可繼續販賣至其有效日期屆至為止)
- ☒ 適用對象
- ☒ 產品開封前、後之保存方法
- ☒ 產品之使用方法、用量
- ☒ 「本品屬特定疾病配方食品，不適合一般人食用，須經醫師或營養師指導使用，之類似詞句
應以粗體字標明，且字體應明顯與底色加以區別
- ☒ 「多食對改善此類疾病並無幫助，或等同意義之詞句
- ☒ 「本品非供靜脈注射用，或等同意義之詞句
- ☒ 屬管灌食品應標示滲透壓
- ☒ 與產品本質或特性有關之其他注意事項



社團法人台灣食品安全促進協會
Taiwan Food Safety Promotion Association



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

廣告

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：王德原、鄭維智、許朝凱、廖姿婷、林蘭砮、林意筑、黃玟甄
吳亭瑤、張志旭、吳孟修、許家銓、吳立雅、林炎英、廖家鼎

執行編輯：楊淑真
美術編輯：楊雲涵

出版年月：2025年12月26日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次