



111年度醃漬蔬菜業者產銷鏈現況研析

翁慧婷¹ 陳天允² 黃奕嘉² 邱源章² 廖慧琳¹
蕭惠文¹ 鄭維智¹ 闕麗卿¹ 蔡淑貞¹

¹衛生福利部食品藥物管理署食品組 ²財團法人台灣食品產業策進會

摘要

本研究為了解國內醃漬蔬菜業者常見食品添加物違規態樣，並釐清源由點，爰衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)於111年度實地調查6條具商業行為之完整產銷鏈，結果顯示食品添加物不符規定之情形，主要為加工業者或二次加工業者未注意添加量所致。因此，輔導該業別遵從食品業者於食品良好衛生規範準則(Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)⁽¹⁾之「製程品質管理」規定，極顯重要。

關鍵詞：農產品加工、醃漬蔬菜、產銷鏈調查、食品良好衛生規範準則

我國盛產各類蔬果農作物，配合國人飲食習慣，我國在地農民多將蔬果農作物加工製成脫水蔬果食品、醃漬蔬菜食品等各類農產加工製品，以延長其保存期限。惟該等在地農民，多以中小型業者為主，其更新法規相關資訊能力較為薄弱。依據食藥署109-110年稽查結果，抽驗886件市售醃漬蔬菜，有66件產品所含之漂白劑或防腐劑不符食品添加物及限量暨規格標準⁽²⁾規定。推測可能原因除製造業者額外超標使用食品添加物外，後續產銷過程，收購醃漬蔬菜之盤商或果菜市場業者可能為了保持產品之色澤及防腐，會再自行添加漂白劑、防腐劑，而導致終產品有食品添加物超標之風險。

鑒此，為強化我國醃漬蔬菜業者於生產、銷售、儲存、運輸之衛生安全管理，本研究實地調查6條具商業行為之完整產銷鏈，惟因分析樣本數較少，故不能代表該產業的整體狀

況，其調查結果如下：

一、違法使用食品添加物之產銷鏈：

經調查發現，產品中所含食品添加物不合格之3條產銷鏈，販售端無添加食品添加物之行為，皆由製造業者進貨後進行分裝販售或直接販售。再比對製造業者GHP符合情形，製造業者皆未符合GHP所要求之「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」(下稱食添三專管理)，及「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」(下稱食添使用量重複檢核)等2項規範(圖一)。另販售業者未依食品安全衛生管理法(下稱食安法)⁽³⁾第18條，確認販賣之食品所含食品添加物，是否符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」

6月旦知識庫

規定。

二、合法使用食品添加物之產銷鏈：

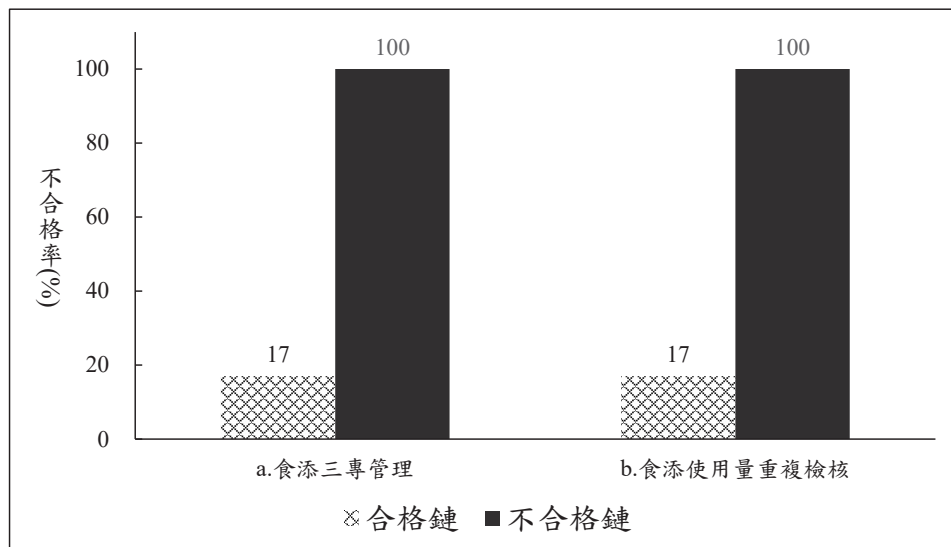
經調查發現，抽驗合格之3條產銷鏈，販售端無添加食品添加物之行為，皆由製造業者進貨後分裝販售或直接販售。再比對製造業者GHP符合情形，多數製造業者皆符合GHP所要求之「食添三專管理」及「食添使用量重複檢核」等2項規範(圖一)。少數製造業者雖了解相關法規，但無相關紀錄文件，已輔導改善。

111年度調查輔導之販售業者，調查結果皆未於販售端有再添加食品添加物之行為。然而調查結果發現製造業者添加食品添加物時，均未依GHP附表三規定，確認產品之製程及品質是否符合食安法規範。另，查合格供應鏈之醃漬蔬菜業者，除會依GHP附表三規定，確認產品之製程及品質外，尚會藉由真空包裝及冷藏儲運等方法，減少或取代食品添加物之使

用，爰建議業者除製程應符合食安法等相關法規規定外，另可參考合格業者之包裝及儲運方式優化其作業，以有效減少食品添加物超標之情事。

參考文獻

1. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號公告。
2. 衛生福利部。2022。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。111.08.02衛授食字第1111301473號公告。
3. 衛生福利部。2019。食品安全衛生管理法。108.06.12總統華總一義字第10800059261號公告。



備註：

- a. 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。[附表三(六)]
- b. 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。[附表三(十三)]

圖一、111年度醃漬蔬菜業者產銷鏈現況比較



Research and Analysis on the Current Situation of Production and Sales Chain of Pickled Vegetable Industry in 2022

HUI-TING WENG¹, TIEN- YUN CHEN², YI-CHIA HUANG²,
YUAN-CHANG CHIU², HUEI-LIN LIAO¹, HUEI-WEN SHIAU¹,
WEI-CHIH CHENG¹, LIH-CHING CHIUEH¹ AND SHU-JEAN TSAI¹

¹Division of Food Safety, TFDA, MOHW ²Taiwan Food Industry Foundation, TFIF

ABSTRACT

In order to understand the violations of common food additives in the domestic pickled vegetable industry, and analyze the crux of the research, the Taiwan Food and Drug Administration (hereinafter referred to as the TFDA) conducted an on-site investigation of 6 complete production and sales chains with commercial activities in 2022. The result indicates that the food additives do not meet the regulations are mainly caused by the processors or secondary processors not paying attention to the added amount. Therefore, it is extremely important to guide the industry to comply with the “process quality management” requirements of the Regulations on Good Hygiene Practice for Food (GHP)⁽¹⁾.

Key words: agricultural product processing, pickled vegetables, investigation of production and sales chain, the regulations on good hygiene practice for food