

法可至食藥署食品藥物消費者專區 (<http://consumer.fda.gov.tw/>) / 整合查詢服務 / 檢驗方法查詢。另外，食藥署也針對上述檢驗方法製作教學影片，想進一步了解的業者與民眾可至以下網址觀看教學影片：<https://www.youtube.com/@user-fs8cn2od4q/videos>。

食藥署再次叮嚀消費者，選購食品時應儘量選擇包裝完整且有清楚標示的產品。若購買散裝食品，應檢查外觀有無異常，也需注意販賣場所的環境衛生、盛裝容器的清潔及販售業者個人衛生等，才能買得放心、吃得安心。

## 益生菌品質，食藥署來把關！

**為** 為了追求健康，不少民眾會選擇補充益生菌！益生菌的種類繁多，以乳酸菌最常見，例如乳酸桿菌 (lactobacilli)、乳酸乳球菌 (lactococci) 及比菲德氏菌 (bifidobacteria) 等。

食藥署說明，目前共有53件益生菌產品已取得健康食品許可標章，其中包括取得胃腸功能改善、輔助調整過敏體質等保健功效。另，市面上還有各式各樣的益生菌產品，其中這些產品添加的益生菌種類也越來越複雜，有些甚至包含十幾種益生菌，也提高產品中益生菌鑑別的難度。



◀ 食藥署研究檢驗區

### 快速鑑定益生菌，維護消費者權益

為了加強對益生菌產品的管理，以因應其種類和用途的多樣化，食藥署持續研發，並建立檢驗方法、提供科學證據，以利主管機關有效管理市售益生菌產品，包括益生菌的分離、培養和鑑定，除公開培養及計數方法外，並針對市售產品常見的益生菌菌種，建立分子生物學菌種專一性快速鑑定方法。

食藥署亦持續關注益生菌使用趨勢，並不斷建立及修正益生菌檢驗方法，以增進益生菌鑑別之效能，維護消費者知的權益。相關檢驗資訊，歡迎民眾至食藥署網站業務專區 (<http://www.fda.gov.tw> 首頁) 業務專區 (研究檢驗) 查詢。