

■ 食品添加物的使用規範



一顆美味的粽子除了米飯本身，裡頭的配料更是不可或缺，像是香噴噴的蝦米及脆口的蘿蔔乾（菜脯）。為了讓這些配料能保存更久，或提升產品風味，業者可以依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」的規定，在核准範圍內使用食品添加物，並符合相關限量規定及使用限制。



提醒業者，選用標示有「食品添加物」字樣及「產品登錄碼」的產品，才能製作出安心又安全的美食哦！

■ 食品添加物管理，從科學到風險評估

而這些「限量標準」是如何訂定的呢？其實，每一項法規背後都有嚴謹的科學數據支持，「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」的訂定也不例外。不但參考了經過長期科學實驗才能發布的動物安全性試驗資料、其他先進國家的管理經驗與法規、食品添加物的理化特性與使用必要性，最重要的是，還配合國人飲食習慣調查資料進行風險評估，才能在確保民眾健康安全的前提下，訂出最符合我國現況的規定。

食藥署與您站在同一陣線，從制定法規標準到市場稽查，層層把關，讓我們一起享受一個美味又安心的端午佳節吧！

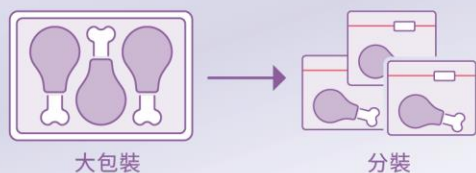
居家食材管理術， 食品開封保存要領

不少民眾認為，食品只要還沒超過「有效日期」就能安心食用。事實上，食品包裝上標示的有效日期，是業者在適合該食品保存的儲存條件下，評估產品可維持品質的最終期限。當食品一旦開封，因為分量太大反覆解凍再冷凍，以致品質劣變；或是因為接觸環境空氣中的微生物卻沒有在適當的溫度保存，加速微生物繁殖，以致腐敗。所以不能只看保存期限，也要好好保存食品。

為了妥善管理開封後的食物，可參考「食品良好衛生規範（GHP）準則」的概念。食藥署整理了以下「食品開封保存5原則」，提供民眾作為居家食材管理的日常參考：

1. 要標示

食品拆封後，建議在包裝明顯處標註拆封日期，或預計食用完畢的時間，方便提醒家人優先食用，減少因遺忘而放置過久。



2. 要分裝

大包裝食材可依每次使用量分裝保存，有助於減少反覆退冰或頻繁開關包裝，以降低交叉污染風險。

3. 要妥善存放

依產品特性選擇適當的儲存方式。

易腐敗的鮮食、熟食

建議儘快放入冰箱，避免長時間停留在危險溫度帶（約7~60℃），造成細菌孳生

乾燥食材（粉類、茶葉等）

以密封方式存放於陰涼乾燥處為宜，放進冰箱反而可能吸濕而受潮



4. 要先進先出

先購買或已開封的食品，建議放在較容易看見的位置，確保優先使用，避免新添購的食材擋住舊食材，造成過期浪費。

5. 要適時丟棄

食品一旦開封，建議盡快食用完畢；未使用完的食品應妥善存放，且要定期檢查存放的食材，如果已經超過保存期限，即不宜再食用。部分致病菌產生毒素時，未必會伴隨明顯異味或外觀變化，若僅憑聞味道或外觀判斷是否變質，仍可能存在誤判風險。



食品開封後，有賴日常妥善管理，透過落實上述5原則，建立良好的食材管理習慣，就能讓家人的飲食增添一分安心。

