

## 我們所處的食品環境更安全嗎？

BSI 台灣 食品安全管理系統產品經理 林志魁  
2010-02-03

**當**前國際食品衛生安全事件仍頻傳，突顯食品藥物管理機制之重要性。過去國內主管食品衛生之中央機關 行政院衛生署「食品衛生處」，自 2010 年元月一日起與「藥政處」、「藥物食品檢驗局」、「管制藥品管理局」等單位整併，成立「食品藥物管理局 (TFDA)」，期望幫助國人在食品、藥品及醫療器材之使用上提供更多保障。回顧 2009 年台灣的食品業，很慶幸，沒有重大之食品安全事件發生。但是伴隨金融風暴發生、所置身之大環境以及整體生活型態改變，致使部分食品之消費習慣有了重大改變，因此特別對其中隱含之食品安全事項再加以檢視，在未有主管機關強力監控之情況下，提醒讀者多加警惕，以確保在消費過程獲得必要之保障。

金融風暴造成大量員工失業，為了維繫生機，很明顯的加入資源回收的人多了、道路上計程車多了，再者餐飲店也明顯增加許多。失業人力選擇投入上述之市場只因為門檻低、成本也少，可減少短期生活上之壓力。據估計，都會區居民早餐之用餐方式，選購由一般早餐店販售之產品，大約佔整體四至五成。開店或擺攤販售中、西式早餐，操作看似簡單，實際依規定從事餐飲之店家(含早餐店)，至少須取得丙級技術士之資格才屬合法營業。取得證照之目的之一，除了確保烹調技術外，另外重點在於取得證照之前，操作人員都已接受相關食品衛生之訓練，才能確保所販售產品之基本衛生與安全。但是一般消費者可曾關心到，在此波失業潮中新增之餐飲店家，有多少是擁有合格證照的？若隨意在未經有專業訓練之攤商購買餐食，等同讓自己與家人暴露於食品安全之高風險中而不自知。因此多注意選擇具有合格證照之店家消費，會有多一層之保障。

其次，年關將至，過去僅見於少數地區以年貨街販售年貨之現象，紛紛在全國各地出現。除了傳統南北貨之外，其中主要的零食無論是糖果、肉乾、魷魚絲...等都是散裝之型態販售。依據食品衛生管理法第十七條規定，包裝之食品應以中文及通用符號顯著標示品名、內容物名稱及重量、容量或數量，食品添加物名稱，廠商名稱、電話號碼及地址(輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址)及有效日期等於容器或包裝之上。仔細思考，無論是在年貨街或是其他商店購得類似之零食類產品，屬在台灣加工製造之比例實屬少數，大多從是中國及東南亞國家進口。從過去的經驗與輸入國對食品管制之嚴謹程度，消費時更要謹慎選擇其來源，避免在短時間內吃下大量

如人工甘味料、防腐劑、色素等超量之添加物。尤其要注意產品之微生物含量等衛生狀況，以避免造成健康之損傷。

都會型與少子化的現代化生活方式，有別於過去大家庭之生活型態，尤其反映在除夕年夜飯用餐方式最明顯。現今有些人選擇在餐廳享用，或者訂購所謂年菜套餐在家裡團圓。在此要提醒的，雖然現在時另屬冬季，微生物較不易滋長，但是從過去之資料顯示，冬季亦有食物中毒之案例發生，不可不謹慎。因為中式餐宴講究的是採用各種不同之材料組合，運用不同之烹調方式，才能突顯豐富熱鬧之氣氛。購買年菜之消費者家中常年不開伙，對烹煮菜餚不熟悉者占相當之比例。在此情況下之下，對消費者而言便潛藏危機，實在宜小心應對。因此家裡享用年菜套餐之同時，宜遵照餐廳所提供之加熱方式說明，分別予以充分加熱，千萬不要僅採用同種加熱方式，或主觀認為過分加熱就不好吃，而導致加熱不足，引起中毒事件，那就失去一家人團圓之美意了。

時代在變環境在變，惟有黑心商人暴利賺錢之念頭與事件被揭發未曾杜絕。過去發生之食品安全事故，或有因消費階段保存不當，或有因生產階段操作不慎而造成的，都可藉由教育與系統管制來避免與減少。期盼在食品藥物管理局成立之時，由政策之擬訂、主管單位之依法行政與管理，加上消費者消費意識之提升，才能維持良好的食品消費秩序；相信雖然身處多變的社會中，我們的食品環境會更加安全。

**BSI Taiwan**

5<sup>th</sup> floor, No. 39, Ji-Hu Road Nei-Hu Dist,  
Taipei 11492, Taiwan

T: +886 2 2656-0333

F: +886 2 2656-0222

[www.bsigroup.tw](http://www.bsigroup.tw)

