

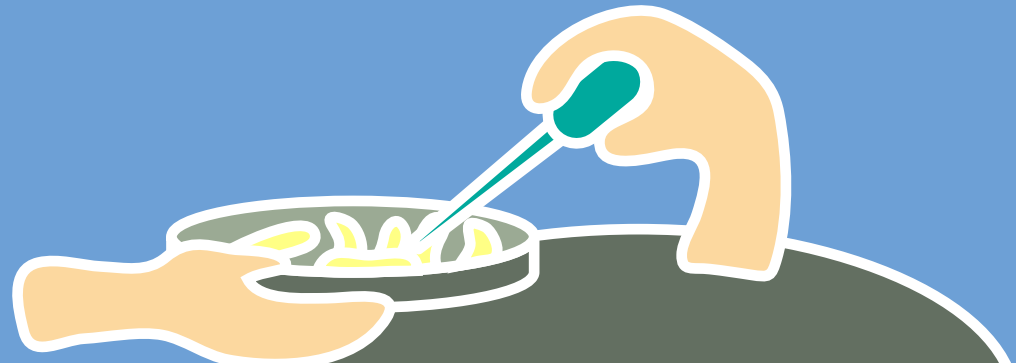
食品檢驗 沒那麼簡單

Not Easy!



要過關 不簡單!!

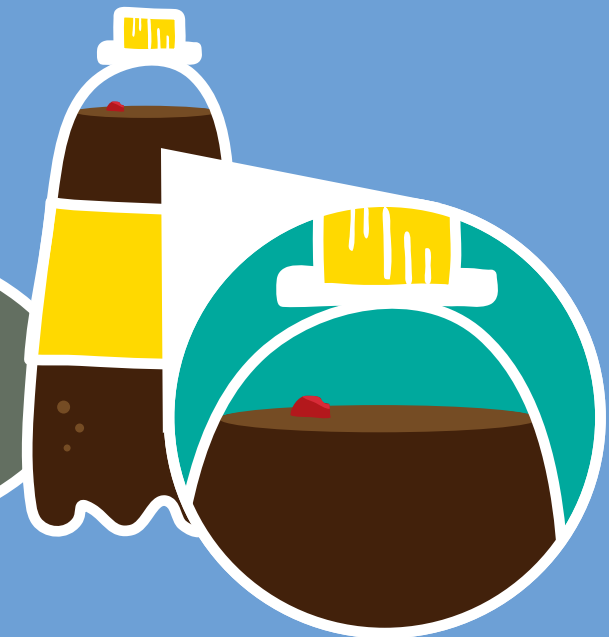
認識食品三大類檢驗



第一類：生物性檢驗



第二類：化學性檢驗



第三類：物理性檢驗



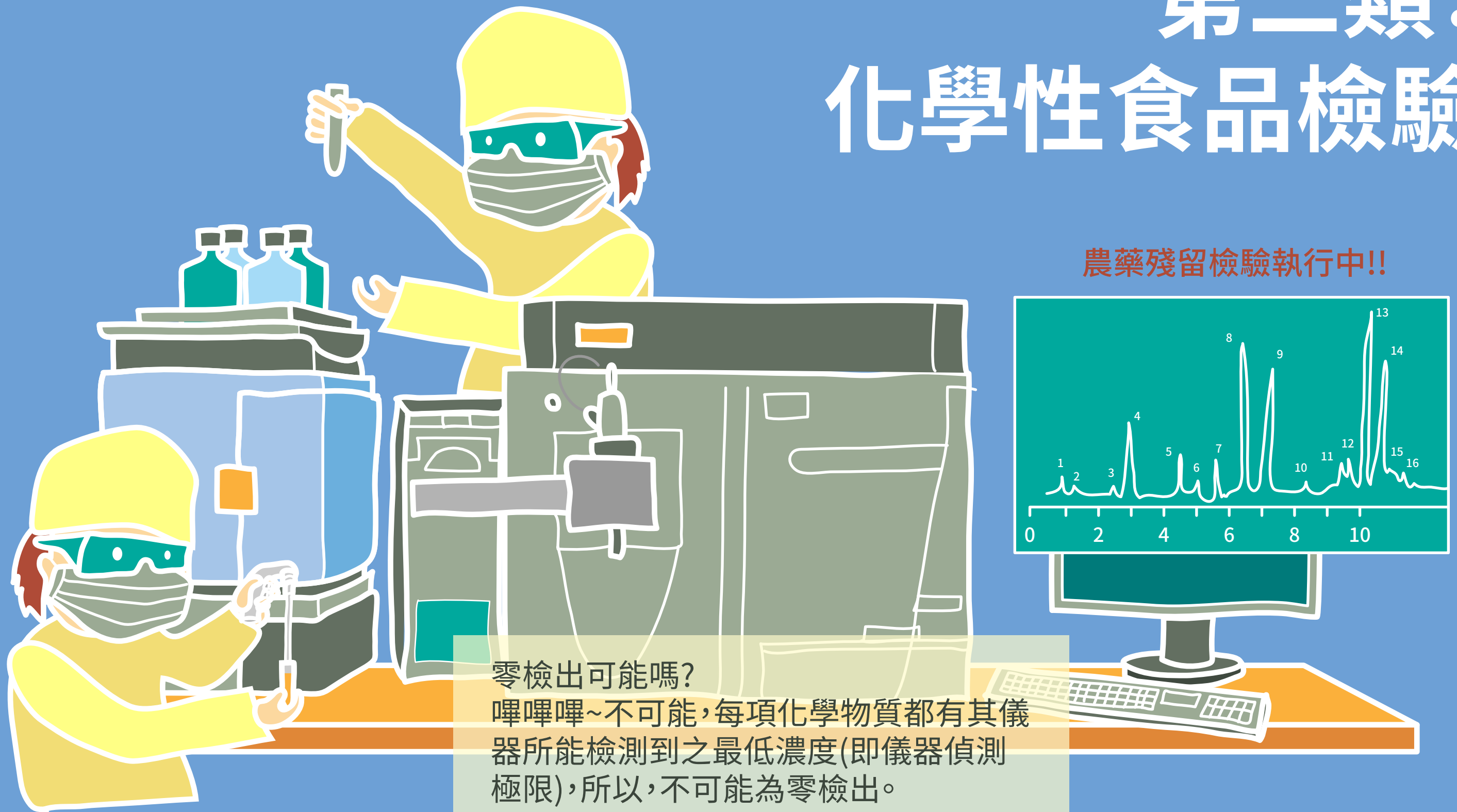
第一類：生物性食品檢驗



此類檢驗主要是檢查食品中可能存在的細菌、黴菌等微生物是否超標或是具致病性。

第二類： 化學性食品檢驗

農藥殘留檢驗執行中!!

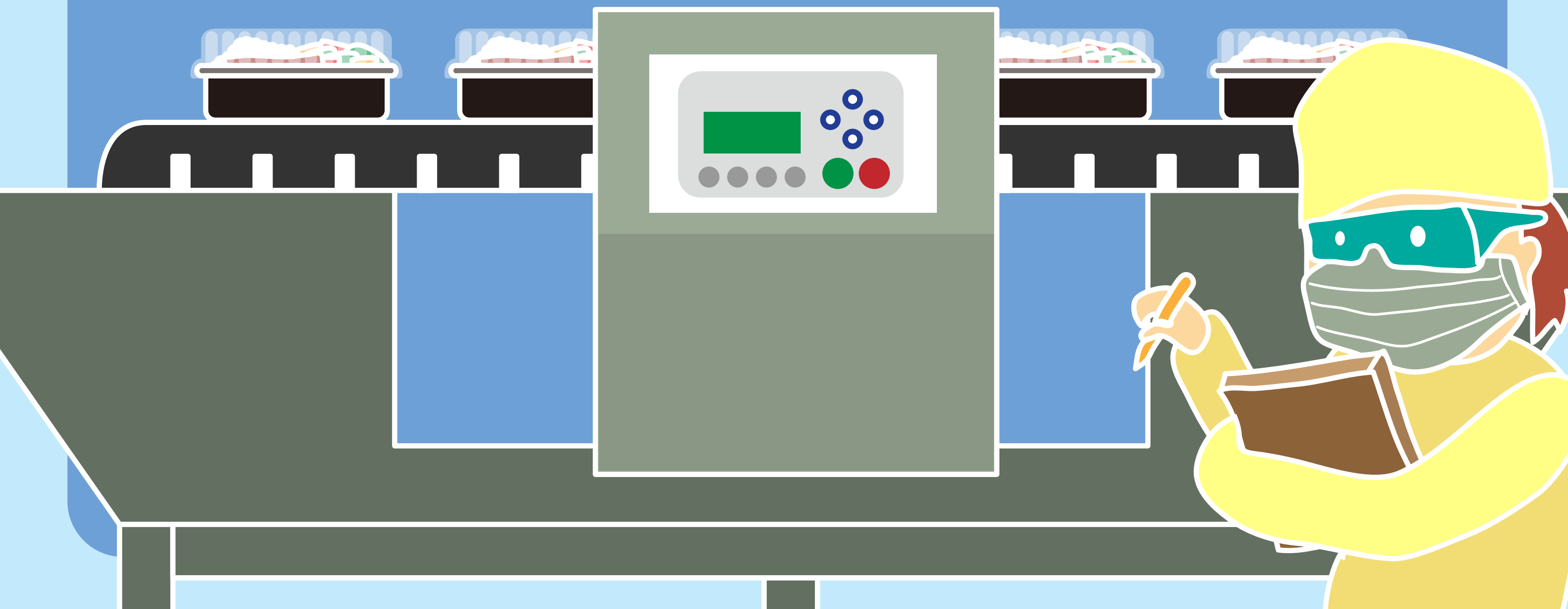


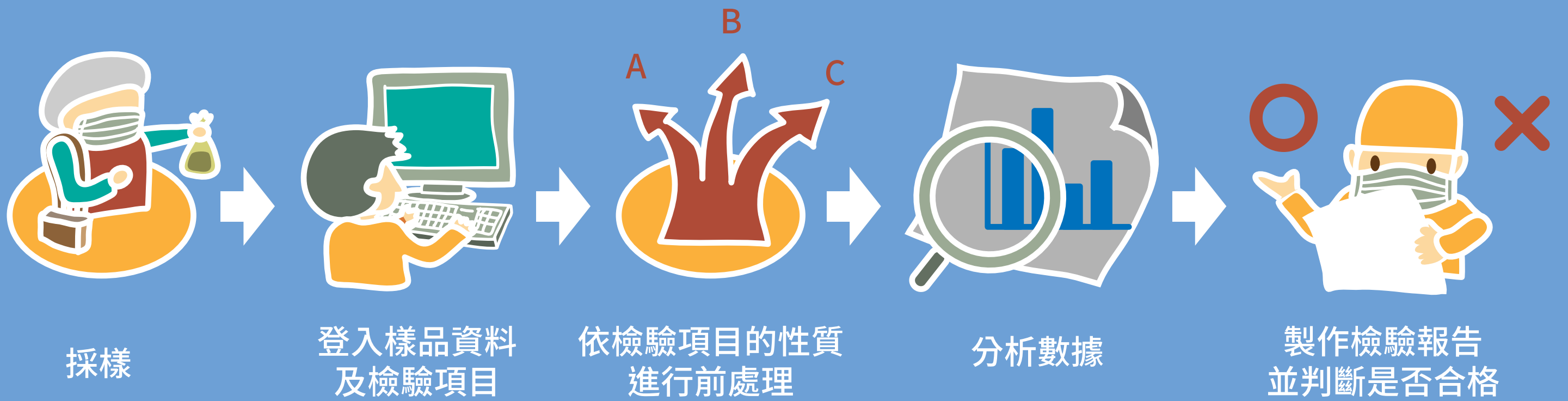
零檢出可能嗎？
嗶嗶嗶~不可能，每項化學物質都有其儀器所能檢測到之最低濃度(即儀器偵測極限)，所以，不可能為零檢出。

化學性的食品檢驗，主要是為確保供消費者吃下肚的食品沒有危害人體健康的化學物質或無欺騙消費者之虞。

第三類：物理性食品檢驗

檢測食品中是否有不該存在的昆蟲肢體、玻璃、金屬或鐵屑等異物。





複雜嚴謹的檢驗流程



檢出不合格即 代表對人體有危害嗎？

熱狗檢出亞硝酸鹽含量超標不合格，吃下去會不會影響健康？

檢出不合格：檢出的含量 $>$ 法規所訂的標準值
當檢出的含量 \times 該食物的攝取量 $<$ 每日容許攝取量，
人體每天攝取，不會對健康造成影響。



食品檢驗不簡單，國民健康無負擔

