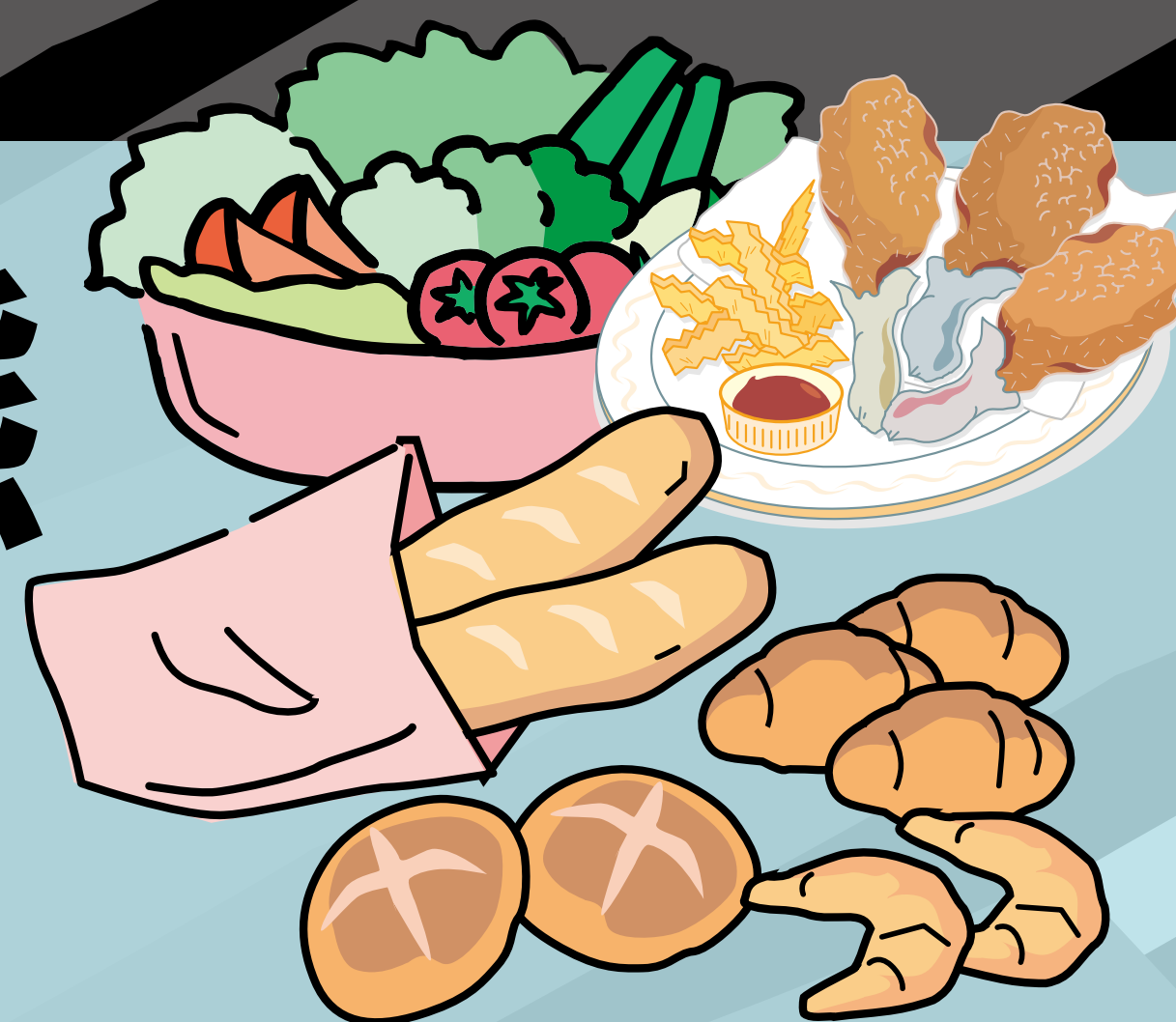




**認識食添違法樣態
正確使用別害怕！**



食安事件樣態很多種

常見有標示不實、違規添加、逾期食品、環境污染、
食品腐敗變質、食品加工過程不當



標示不實



逾期食品



食品加工過程不當



違法添加

你知道嗎？

食安新聞超過半數違法都與「食品添加物」使用不當有關



違法樣態一：添加非准用化學物質



黃豆乾用工業染劑二甲基黃染色



鴨蛋黃增紅用工業用染料蘇丹紅餵鴨

違法樣態二：使用不符合規格標準



工業級碳酸鎂製作胡椒粉

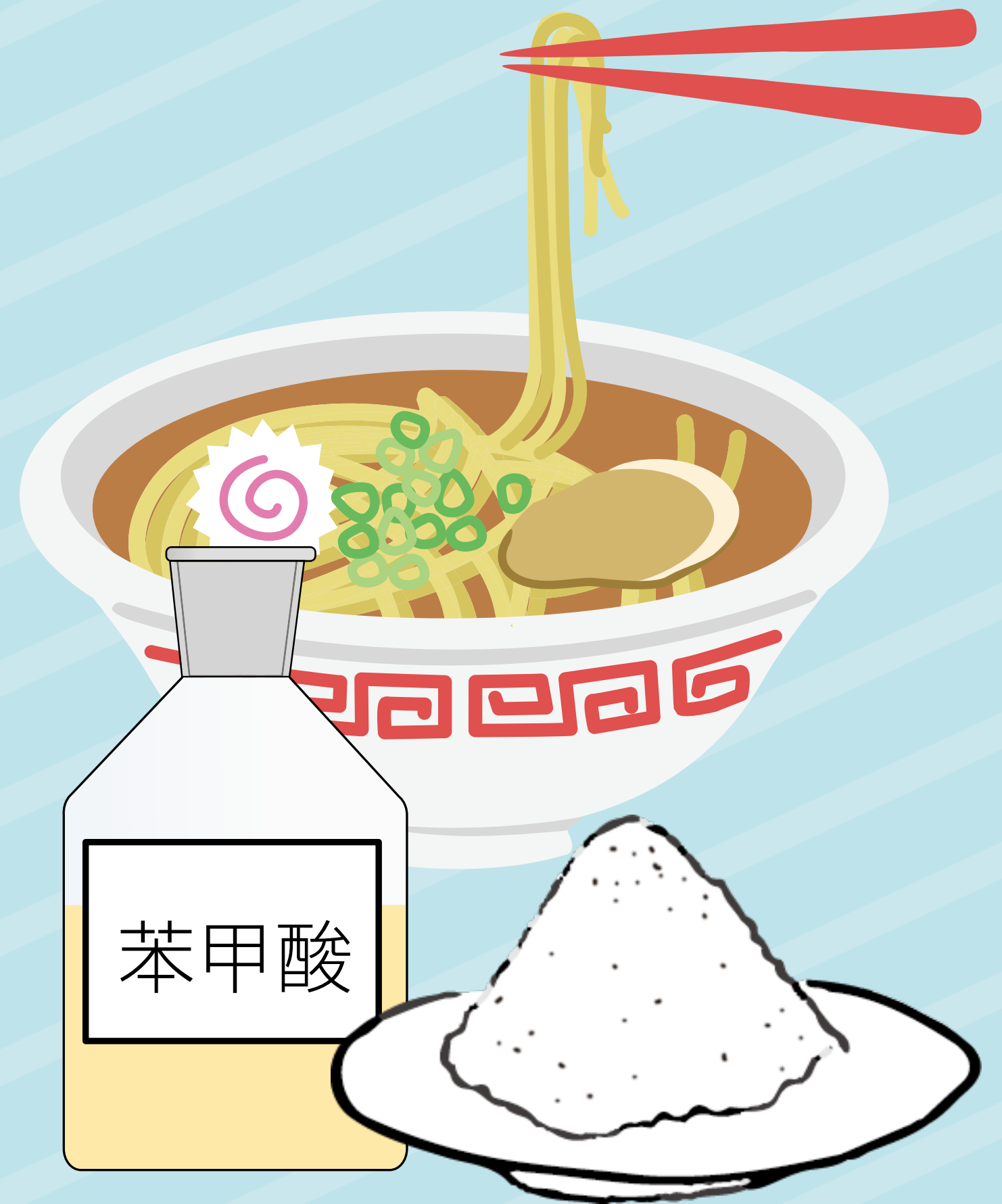


工業級碳酸氫銨泡製海帶

違法樣態三：用於錯誤的食品類別



去水醋酸製作發糕



苯甲酸用於麵製品

違法樣態四：使用超過限量標準



蝦仁 / 蝦子抽驗二氧化硫超標



紅白小湯圓含己二烯酸超標

遠離違法樣態 食添安心用

避免食品添加物違法樣態，使用時仔細確認



- ☒ 准用與否
- ☒ 選用符合規格標準的食品添加物
- ☒ 可使用的食品類別
- ☒ 使用限量及使用限制