

食品添加物 制定標準沒那麼簡單



哪些添加物可以用在食品上？

可以用多少？

怎麼用才安全？

使用標準哪裡查得到？

訂定食品添加物的考量因子



1

安全性評估

2

想要使用的
食品種類
與添加量

3

國際規範

4

鑑別及純度
規格

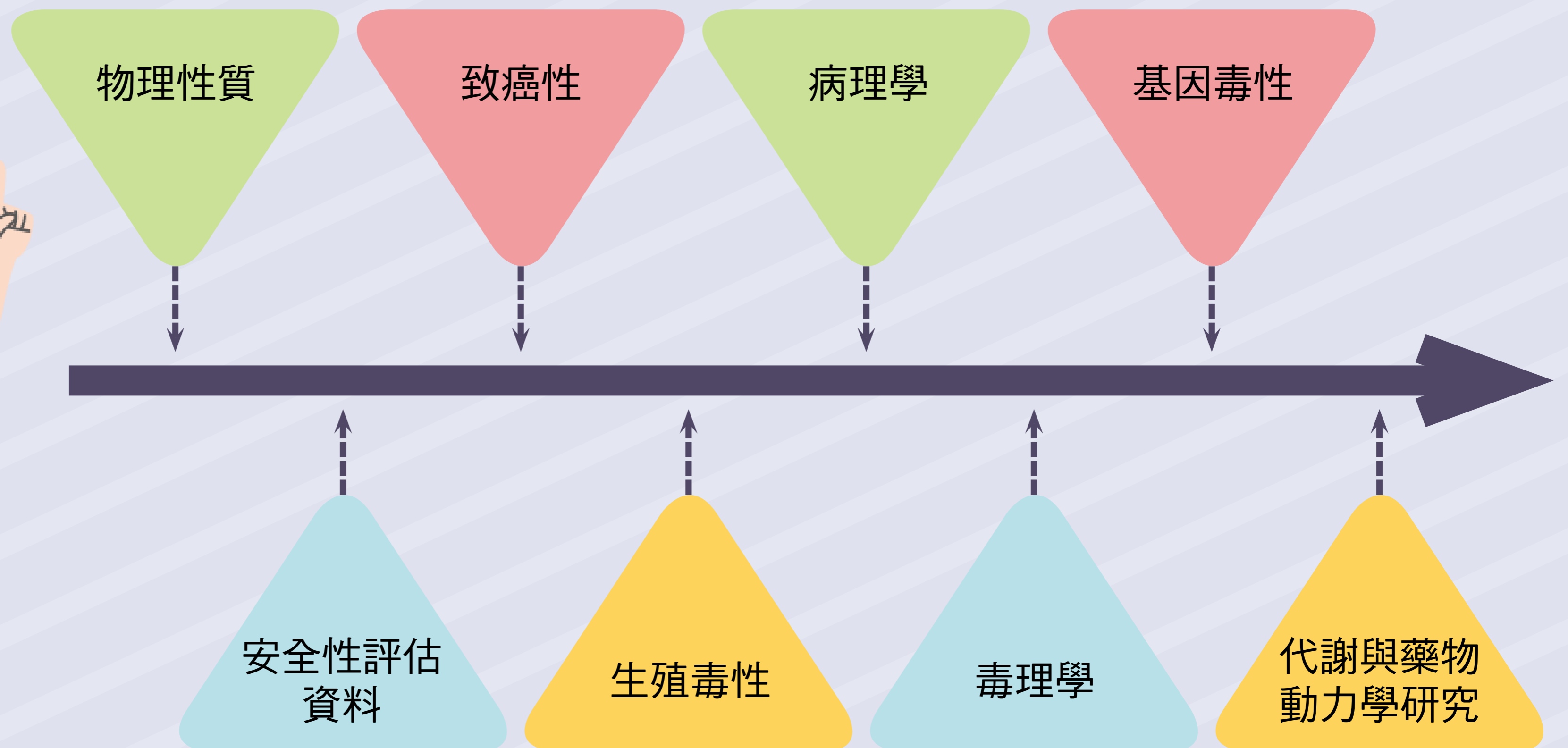
5

使用的必要性
(製程、用途
及特性)

6

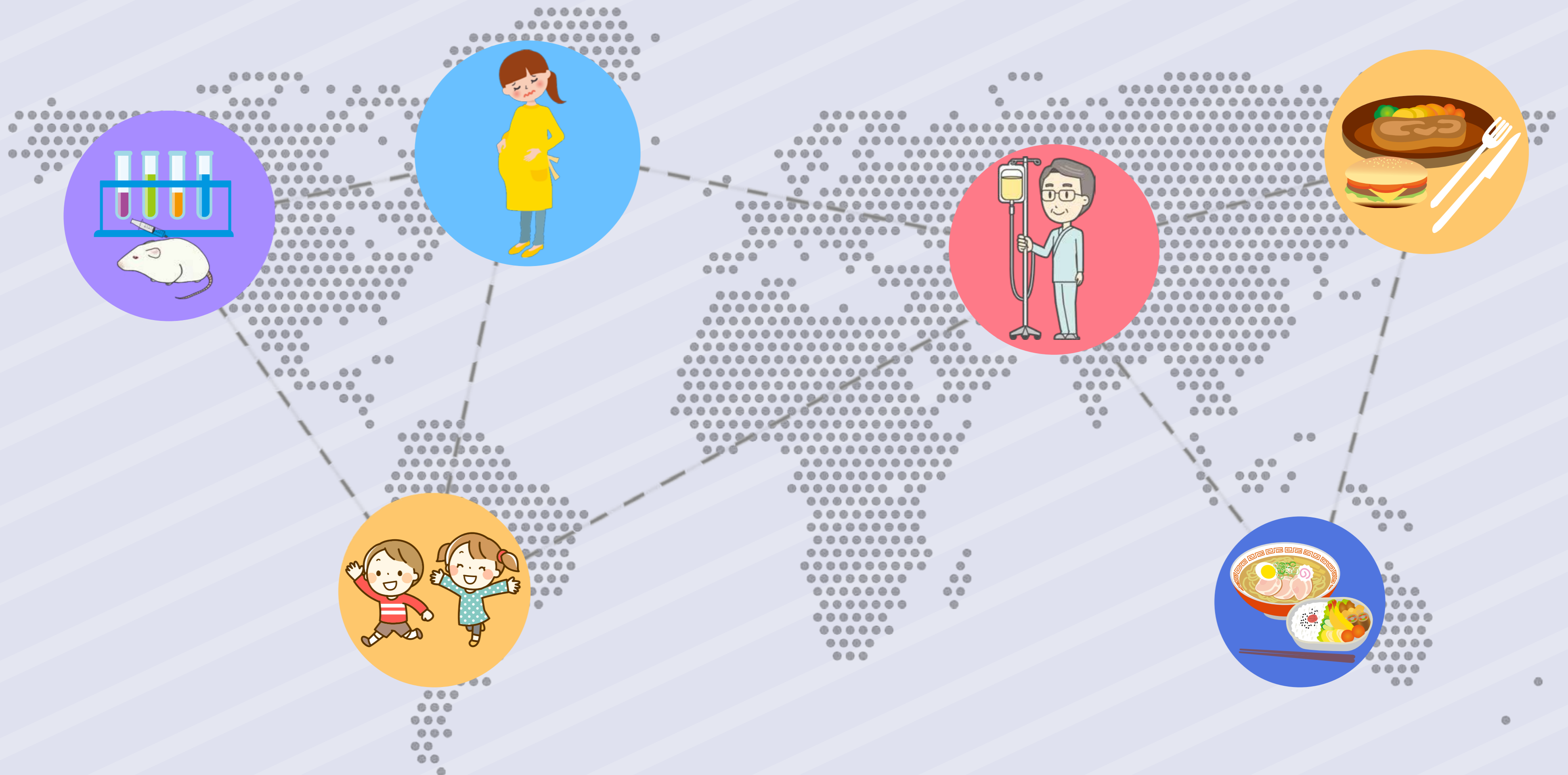
國人攝食風險
(暴露評估)

能不能用的關鍵：安全性評估



能用多少的關鍵：限量標準

政府制定限量標準時，除了從實驗動物推估到人體外，也會考量孩童、懷孕婦女等特殊族群，同時也參考各國風俗民情與飲食習慣，訂出不同的使用限量規定。



食品添加物的身分關鍵： 先確認是食品用途的規格

食品添加物須符合下列規格



純度規格



鑑別規格



含量及雜質
含量



理化特性

使用的關鍵： 合法、合規格、合理、合限量

只要業者使用准用且合於規格的食物添加物，添加到所規範的食物類別，並在合於規定的標準下使用，就可放心



想找食物添加物的資訊，登入食物藥物消費者知識服務網，就可以依據分類，找到不同功能的食物添加物！

食物添加物使用範圍及限量暨規格標準

