



健康力Taichung

活力 | 健康 | 快樂 Healthy Taichung

105/04
VOLUME
04

發行人 | 徐永年 ■ 地址 | 臺中市豐原區中興路136號 ■ 電話 | 04-25265394 ■ 網址 | www.health.taichung.gov.tw ■ 設計 | 酷創意設計有限公司

食品安全是什麼？

食品安全是一門專門探討在食品加工、儲存及銷售等步驟中確保食品衛生及食用安全、降低疾病隱患、防範食物中毒的一個跨學科領域。簡單來說就是食品上的安全，讓民衆吃的安心、吃的健康。



您吃的食品安全嗎？

圖片來源：世界衛生組織

烘焙網路博物館

您知道太陽餅、鳳梨酥是怎麼做出來的嗎？安全嗎？

為了讓民衆買的安心與吃的放心，衛生局與台中市糕餅商業同業公會合作，建置「烘焙網路博物館」<http://bakery139.com/>

，透過生動、有趣的動畫視覺設計讓糕餅製程資訊透明化，讓民衆瞭解好吃的太陽餅、鳳梨酥是怎麼做出來的？需要具備哪些條件製程才是合法！

走～現在就拿手機上網逛博物館去！



獲SNQ國家品質標章認證

食安把關再升級

林佳龍市長於104年初巡視衛生局南屯檢驗科時，便表示「食安就是國安」，為了捍衛市民的健康，近幾年市府陸續補助本局人力與經費購買儀器。本局除擴充檢驗相關之軟硬體設備，增加檢驗項目外，同時積極檢討檢驗流程，調整人力配置，提昇檢驗效率，期能在最短的時間內，提供具品質又有公信力之檢驗結果，使黑心食品無所遁形。

除一般例行性之檢驗外，本局與國立中興大學合作「柯南非常實驗室-非目標物篩查委託計畫」，於食品中篩查法定項目以外之添加物或農藥，突破以往僅就法規規定項目進行檢驗的盲點。此外，我們的實驗室更獲得財團法人全國認證基金會(Taiwan Accreditation Foundation, TAF)與衛生福利部食品藥物管理署雙認證之肯定。

104年底時，本局以「市民安全守護者：天羅地網緝凶，迅速提供真相」為題，參加SNQ國家品質標章「生物技術服務類」之甄選，獲選了「生物技術服務類」之「SNQ國家品質標章」。

SNQ為Symbol of National Quality的縮寫，該標章由國家生技醫療產業策進會集合國內120位包括食品、藥品、製藥、生技、醫療、護理等橫跨產官學界共同組成之評審團，針對審查項目不同，找到該領域頂尖之專家，通過書審、簡報、甚至實地勘查階段，決定是否通過認證標章。



SNQ國家品質標章證書



徐永年局長代表領取「SNQ國家品質標章」證書

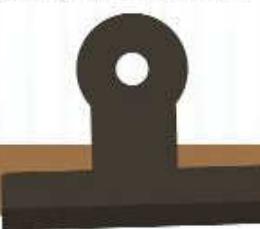
fadenbook

<http://fadenbook.fda.gov.tw>

美食非吃不可，業者非登不可

「非登不可」是什麼？

「非登不可(食品業者登錄制度)」是衛生福利部食品藥物管理署推動食安改革的一項新政策，規劃以電子化資訊系統掌握所有食品業者資訊，其中取名為「非登不可」，意即非執行登錄制度不可，目標是把關民衆食品安全及建立國內整體食品產業之衛生安全水準，並帶動民衆消費意願，促進產業發展。



要登錄的食品業者有哪些？

目前衛生福利部已經公告104年起所有工具廠、公司或商業登記之食品「製造加工業」、「餐飲業」、「輸入業」及「販售業」者，都要到「食品業者登錄平台(非登不可，<http://fadenbook.fda.gov.tw>)」完成登錄，105年起則擴大開始要求向國稅局辦理營業登記(即設籍課稅)之業者、經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販也要完成登錄。

要登錄哪些內容？

各業別需登錄項目不同，除填報人基本資料、「公司/商業登記」或「業者之基本資料」，並應分別登錄以下項目：



食品製造及加工業

- (一) 工廠登記資料。
- (二) 工廠或製造場所基本資料。
- (三) 委託或受託代工情形。
- (四) 其他有關製造行為之說明。



輸入業

- (一) 輸入類別。
- (二) 分裝及其他有關輸入行為之說明。



餐飲業

- (一) 工廠或餐飲場所基本資料。
- (二) 連鎖店資料。
- (三) 其他有關餐飲行為之說明。



販售業

- (一) 販售產品基本資料。
- (二) 其他有關販售行為之說明。

如何登錄？

具有工廠、公司或商業登記之業者須使用「工商憑證」或「工商憑證授權之自然人」，未具有工廠、公司或商業登記之業者，則使用「自然人憑證」，至「食品業者登錄平台(非登不可，<http://fadenbook.fda.gov.tw>)」，按照系統步驟完成登錄，操作步驟則可從該網站上下載。

食安動起來 過氧化氫檢驗DIY

食品安全的問題與市民朋友們息息相關，坐而言不如起而行，使用本局提供的「過氧化氫」簡易試劑，在家中也可以檢驗DIY，為自己與家人的食安把關。

什麼是「過氧化氫」？

過氧化氫俗稱雙氧水，食品製造過程常用來漂白與殺菌(麵粉類製品不可使用)，但在最終食品中不得殘留，食用過量可能會出現嘔吐、腹脹、腹瀉等不適症狀。

什麼東西容易使用「過氧化氫」？

豆干、魚丸(脆丸)、麵腸、麵類(烏龍麵、油麵等)。

如何在家檢驗DIY?

只要簡單的4個步驟，就可以檢測家裡的食材是否含有「過氧化氫」

1. 取一小塊未經烹煮的食材



2. 撕切開一塊新鮮面



3. 於新鮮面中滴一滴簡易試劑



4. 觀察結果：若切面呈現黃褐色，則表示有添加過氧化氫；若呈現試劑原本的淡紫色，則表示沒有添加過氧化氫



沒有使用過氧化氫



有使用過氧化氫

何處可以取得「過氧化氫」簡易試劑呢？

各區衛生所以及衛生局服務台皆可免費索取過氧化氫簡易試劑，歡迎民衆多加利用。

注意事項

- 檢驗試劑使用的化學藥品為5%硫酸鈦，不得食用及做其他用途。
- 放置於幼兒無法取得處，若誤觸以清水沖洗。
- 測試過的食材請丟棄。
- 本試劑供自我檢測，結果僅供參考。
- 如檢測出疑似添加過氧化氫，可與衛生局04-25265394轉5720(食品藥物管理科食品股 游股長)聯絡。

護眼六招做得好，寶貝眼睛沒煩惱

COME ON~

快跟家中寶貝一同做護眼六招，視力「睛」健康喔！

