

專案質詢

8-2-1-0347

立法院議案關係文書 中華民國101年9月15日印發

案由：本院蔣委員乃辛，針對行政院消保處近日抽驗市售食品與飲料後，發現產品標示嚴重不實，食品中有將近九成以上是添加物，欺騙與危害消費者的權益與健康。同時食品專家表示，超量和違規的食品添加物，經過民眾長時間食用，對人體健康危害至鉅，而這些原來僅是輔佐食物的添加物，搖身成為食物的主體，政府必須正視其危害性。為有效維護國人的健康，本席等要求行政院立即檢討食品中添加物的每日安全攝取量，訂定最新的食品添加物安全殘留量；修法加強單方與複方添加物查驗與登錄制度；因應基層查驗人力嚴重不足的問題，研擬推動「食品安全管理簽證制度」；增加人力與預算，強化市場監測與稽查的作業，特向行政院提質詢。

說明：

- 一、根據「食品衛生管理法」第三條，食品添加物的定義為：食品從製造到運送、貯藏等過程中，用以著色、調味、防腐、乳化、增加香味、安定品質、促進稠度、增加營養、防止氧化，而添加或接觸於食物的物質。最早的食品添加物是來自天然食品，但隨著食品科技的進展，以化學方法合成的各種物質早已廣泛運用—從生鮮到冷凍、從餅乾飲品到調味醬料，超市中放眼望去，凡是能吃的，大多都有加。目前已知的食品添加物有上千種之多。
- 二、既然是化學合成，它的安全性須由法令把關。目前世界各國的相關法令，都以世界衛生組織（WHO）的法規為準（1958年發表），其中對於各添加物每天攝取的安全容許量，是以「慢性毒性試驗」結果的無作用量，除以100到250得之。也就是說，人們一天中只要不吃進100到250種會導致慢性中毒的添加物，基本上是安全的。問題是，哪些添加物是安全的？哪些又是有害、會慢性中毒的？
- 三、衛生署食品衛生法規，已經明確規定了食品添加物允許使用的食品種類和使用量，但濫用或超量使用食品添加物的現象仍時有發生。究其原因是有的廠家缺乏食品安全意識，根本

不顧食品添加物的使用限制與用量問題；有的則是設備簡單陳舊，缺乏精確的計量設備，缺乏生產技術和人員，從而出現違規、違禁、與超量使用食品添加物的情況，成為食品安全上的一大隱憂。一般食品的添加物都是在安全的食用範圍內，但是它們畢竟不是食品裡原有的東西，因此，在選購食品時，同類的食品中，添加物含量還是越少越好。近年來，黑心食品安全問題，主要來自有些非法業者，為了降低生產成本，忽略有關衛生規定標準，由此引發出消費者對於食品安全的危機感。如為了達到保存期延長、食品色澤好，以及吸引消費者的目的，加入超過法規規定與容許的防腐劑、著色劑；或違規使用其他不能使用之添加物等，對人們的身體健康產生危害，並且造成了市場混亂與消費者的恐慌。

四、我們每天吃的加工食品，甚至原料中，幾乎都含有食品添加物。如油脂中加入的抗氧化劑，豆製品中加入的凝固劑（Coagulator）、消泡劑（Anti-foaming agent）、甚至防腐劑，醬油中加入的防腐劑，糕點、糖果和飲料中加入的著色劑和甜味劑等。食品添加物的使用對食品加工的發展，確實有著重要的作用，它可以改善風味、調節營養成分、防止食品變質，從而提高品質，使加工食品豐富多彩，滿足消費者的各種需求。但若不能正確地使用，也會帶來很大的負面影響。近年來，食品添加物使用的安全性引起人們的關注。食品品質安全事件的頻頻曝光，大多與食品添加物的不當使用有關。

五、超量和違規的使用食品添加物後，對人體健康危害十分嚴重。過量的防腐劑，有可能使人罹患癌症的機會大大提高。有些添加物，雖然在短期內，不一定產生明顯的症狀，但一旦進入食物鏈，長期累積，不僅影響食用者本身健康，而且對下一代的健康也有很大的危害。如過量攝入油溶性色素會造成人體毒素累積，對神經系統、消化系統等，都可造成不同程度的傷害。儘管超量和禁用添加物給食品安全帶來危害，但消費者在購買、食用這類食品時並無法識別，只有在衛生主管部門與消基會檢測公布以後，消費者才知道哪類食品不可以吃，但是這時候消費者往往會發現，不合格的產品已經被自己吃下肚子。而導致這一問題的根本原因，就是目前有些企業和有關品保與製造部門，無論是監督效能與範圍都無法滿足人們的實際需求。為此本席，要求衛生署儘速除新訂定食品添加物的每日安全攝取量。

六、近幾年來，各式飲品在連鎖茶飲店、便利商店及賣場大行其道，頗受年輕一代喜好，且用來當成補充身體所需的水分；但仔細了解這類飲品的成分，除了部分含有少量的特殊抽出物或原汁外，副原料幾乎大同小異，不外乎水、砂糖、果糖、果酸、抗氧化劑及香料等，大多是一般消費者並不了解的食品添加物。尤有甚者，不少飲品根本就是直接用食品添加物調製而成的。更值得正視的是，食品科學家經常強調，任何添加物經長時間持續食用，都有可能變為有毒，這才是食品添加物過度浮濫使用需要認真考量的問題。食品添加物畢竟不是食物，本來不是供人類大量長期食用的；根據食品衛生管理法，它是用來幫食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、

立法院第8屆第2會期第1次會議議案關係文書

防止氧化等用途而添加的。現在，這些輔佐食物增添風味或保鮮的物質，卻逐漸搖身變為食物的主體，亦即進入人體的機會和分量都大幅增加了，豈能不令人憂心。

七、衛生署於二〇〇〇年二月九日修改《食品衛生管理法》第十四條第一項，將食品添加物的管制放鬆。這次修法，免除了食用香料及複方（多種成分）食品添加物的查驗登記。那次修法，為業者開了一個方便之門，從此之後，凡是加了一大堆添加物的產品，都不必再查驗登記。對此，本席等認為，「複方的生產過程一定要有所管理」。而十多年來，因為衛生署不再管理了，這道方便之門，讓黑心業者有漏洞可鑽。為有效維護國人的健康，本席等要求行政院立即檢討食品中添加物的每日安全攝取量，訂定最新的食品添加物安全殘留量；修法加強單方與複方添加物查驗與登錄制度；因應基層查驗人力嚴重不足的問題，研擬推動「食品安全管理簽證制度」；增加人力與預算，強化市場監測與稽查的作業。