

(十三) 本院王委員惠美，針對衛生福利部頒布「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，明確規定部分品項食品添加物僅限於食品「製造或加工」必須時使用，惟見近來坊間即食餐飲業，常於前處理（清洗及浸泡）與烹調時，使用該等品項之食品添加物，而主管機關竟也以餐飲製備作業視同食品「製造或加工」而容許其使用，導致前述食品添加物被大量不當使用，不僅嚴重破壞食材之天然營養素，改變民眾正常味覺，如長期食用，更將影響身體健康。為避免食品添加物遭濫用，主管機關除應嚴格落實現行規定之部分品項食品添加物不得於前處理及烹調過程中使用外，應更進一步擴及非必要之其他品項食品添加物如食用色素、香料亦不得於上開過程中使用，以避免民眾攝取過量食品添加物，確保食品衛生安全，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、衛生福利部依據食品衛生管理法，訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，除正面表列得合法添加使用之食品添加物之品名、規格外，並規定部分品項食品添加物之使用範圍，如品質改良劑（磷酸鹽類）、膨脹劑（碳酸氫鈉又稱小蘇打），僅限於食品「製造或加工」必須時使用。
- 二、惟查，近年來坊間即食餐飲業，常於前處理（清洗及浸泡）與烹調時，使用上開僅限於食品「製造或加工」必須時使用之食品添加物，如將膨脹劑用於讓蔬菜賣相保持青翠或清洗生鮮海鮮以去除腥味，及將品質改良劑用於滷肉類熱食菜餚、浸泡生鮮蝦仁，以增加保水及彈性；而主管機關竟也以餐飲製備作業視同食品「製造或加工」而容許其使用，導致前述食品添加物被大量不當使用，不僅嚴重破壞食材之天然營養素，改變民眾正常味覺，如長期食用，更將影響身體健康。
- 三、按「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」就部分品項添加物之使用訂有限量標準，如於食品製造或加工使用外，又允許於食材之前處理與烹調過程中使用，則食品於製造或加工過程中使用食品添加物雖未超過限量標準，於前處理及烹調過程中再使用食品添加物後，即有導致食品添加物含量超過標準之虞，再加上主管機關對於烹調及前處理過程中食品添加物之使用量難以控管，將造成民眾健康暴露在風險中。
- 四、為避免食品添加物遭濫用，主管機關除應嚴格管控膨脹劑、品質改良劑不得於前處理及烹調過程中使用外，應更進一步擴及非必要之其他品項食品添加物如食用色素、香料亦不得於上開過程中使用，以避免民眾攝取過量食品添加物，確保食品衛生安全。

(十四) 本院許委員忠信，鑑於我國身心障礙復康巴士數量不敷使用，