

專案質詢

8-2-17-1129

立法院議案關係文書 中華民國102年1月9日印發

案由：本院黃委員昭順，針對一般便利商店、賣場販賣之鮮食商品（含便當）存有 pH 調整劑—食品添加物，籲請政府有關應予正視。據瞭解幾乎各類型便利商店（賣場）的鮮食商品，如便當、飯糰及三明治……等，都摻有食品添加物 pH 調整劑，這是一種複方食品添加物，可以降低食物的酸鹼值，以達防腐保鮮的目的，明確的說就是具防腐劑的效能。每一種 pH 調整劑是以醋酸鈉、胺基乙酸……等食品添加物為主體，再搭配多種化學物質組合而成。因並未明列為受防腐劑管制，所以用量和使用基準毫無限制，如有不肖廠商要讓食物保存期長些，添加上數十倍劑量也無人會管，更因不必標示，消費者自然也就無條件接受。每一種 pH 調整劑至少由 6、7 種以上化學成份組成，有的為達防腐保鮮效果，甚至可能要加 10 餘種化學成份才能得預期效果，但不管怎麼說，畢竟它仍然是化學物品。不乾淨的食物不小心誤食，會因人體自然保護系統的防範機制啟動，而讓誤食者得以因應，但是，許多化學物質因量少而未必會立即反應，長時在體內無聲無息的累積下來，等到產生作用後身體卻才有反應，但往往那時已對身體造成嚴重傷害，甚至危害生命安全。鑑此，本席要求有關，應即深入瞭解，並確保消費者食的安心和安全，特向行政院提出質詢。

說明：

一、便利商店（賣場）所售之鮮食商品（如便當）經業者保證，「絕無添加」防腐劑，並再三

立法院第8屆第2會期第17次會議議案關係文書

強調其鮮食產品均通過 CAS、HACCP、ISO……等等認證，請消費者放心食用。誠如業者所舉：該等食物確實是沒有添加如己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸這類防腐劑，但保鮮、防腐是一個迴避不了的現實問題，除非所有鮮食商品保證日製日銷，再者；有的商品可能連半日的保鮮都有疑慮，如此怎不讓消費者會有所疑問，既保證「絕無添加」防腐劑，那除逾期（限）銷毀外又如何保鮮防腐？

- 二、上端相關食品或保證「絕無添加」防腐劑，但卻幾乎全有一種 pH 調整劑的食品添加物，這是一種複方食品添加物，可以調整降低食物的酸鹼值，以達防腐、保鮮的目的，具有防腐劑的功能，而且重點是目前難以檢測得出。每一種 pH 調整劑是以醋酸鈉、胺基乙酸、多磷酸鈉、反丁烯二酸一鈉等食品添加物為主體，再搭配多種化學物質組合而成。pH 調整劑不像防腐劑，用量和使用基準毫無限制，如有不肖廠商想要讓食物保存期長些，添加上數十倍劑量也無人會管，更因不必標示，消費者也就很自然的無條件接受。
- 三、幾乎所有的鮮食商品都加入 pH 調整劑，而每一種 pH 調整劑至少由 6、7 種以上的化學成份組成，有的業者為加大其保鮮防腐功效，甚至增加到 10 餘種化學成份。前時業者為了澄清沒有防腐劑，不但強調渠等通過 CAS 認證、HACCP 認證、ISO22000 認證等外，還更聲明其工作環境係採所謂「柵欄技術」來使病原滋生菌降至最低，其實關鍵的事實就是加了 pH 調整劑食品添加物，是不是符合業者「絕無添加」防腐劑的說明還是強辭奪理，應由政府主管單位具體而明確的來把關，但消費者長年以繼的食入，吃進不少化學物質應是勿庸置疑的事實。
- 四、據瞭解鮮食商品便當的配菜，幾乎都有千分之三到七的 pH 調整劑劑量，有的甚至更高！米飯中也加了一種類如 pH 調整劑的改良抑菌劑，但說穿了都還是或多或少的化學物質。不乾淨的食物不小心誤食，會因身體自然保護系統，而讓誤食者得以因應，但是；許多化學物質因量少而會累積下來，等到產生作用後身體才有反應，但往往那時卻已對身體造成嚴重傷害，甚至危害生命。本席要求有關，應即深入瞭解，確保消費者食的安心和安全，有效維護國人身體健康暨生命權益。