

食品安全

陳樹功 | 專題報導特邀編輯

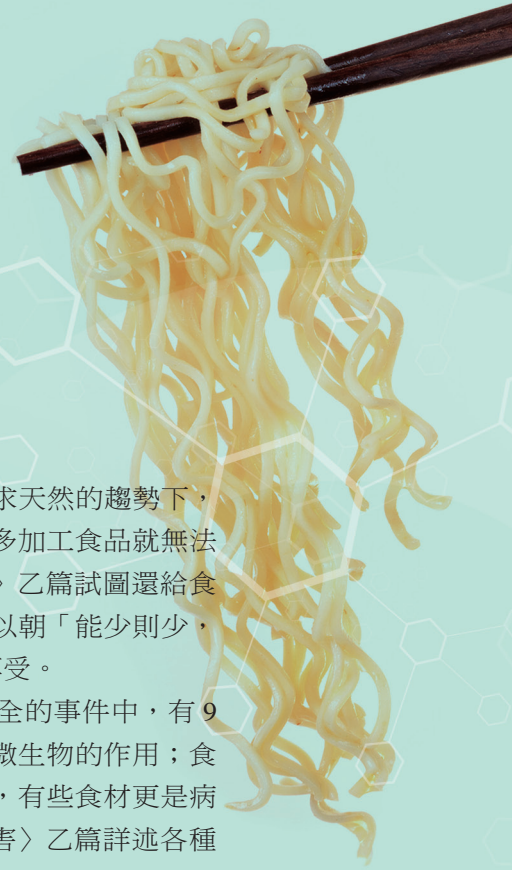
財團法人食品工業發展研究所

《科學發展》月刊有感於近年來食品安全問題層出不窮，消費大眾猶如驚弓之鳥，甚至寢食難安，因此希望食品工業發展研究所能夠就食品安全議題規劃系列專文解說，讓一般讀者對食品安全能有比較清楚與正確的了解。本所對此責無旁貸，與有榮焉。

由於食品安全議題頗為複雜且多元，為使一般讀者對其有較廣泛的了解，本期專題報導把食品安全中最關鍵的幾個重點，以 6 篇文章說明；由本所資深研究員主撰，並請該領域的專家學者審閱合撰，篇篇都以科學與實務為根據，文字也儘量力求淺顯。

〈事出必有因—食安問題因何而起〉乙篇分析近年來國內食品事件的原因，其中僅部分屬於可能會危害身體健康的食品安全事件。文中特別詳述風險物質的「攝取量概念」，以期讀者在面對飲食風險時，不會被片面的資訊所誤導。攝取量的概念是食品風險評估的科學立論基礎，這在歐美等先進國家已是普遍認知的常識，我國仍需加強對消費者的教育與風險溝通。





一般消費者對食品添加物普遍都有不好的印象，尤其在追求天然的趨勢下，更是把它視為避之惟恐不及的毒物。然而少了食品添加物，許多加工食品就無法在國際間流通與穩定供應。〈兩刃添加物—食品添加物的兩難〉乙篇試圖還給食品添加物一個清楚的身分與公道，同時期許未來的食品加工可以朝「能少則少，能無則無」的合理使用方向，帶給消費者既健康又美味的飲食享受。

其實，添加物的危害是被過分誇大了，在全球各項食品安全的事件中，有9成以上是由微生物所引起的。食物普遍具有易腐特性，這就是微生物的作用；食物的營養性也使其經常成為許多微生物覬覦的對象；更有甚者，有些食材更是病原體進入人體的載體或宿主。〈微豈不足道—微生物汙染的危害〉乙篇詳述各種引起食物中毒的微生物，以及如何降低或避免其危害的食品操作與保存方式。

除了添加物與微生物這兩大關鍵之外，食品處理與保存不當所引起身體細胞的氧化壓力，以及食品原料中潛藏的藥物殘留問題，也在科學研究與檢驗分析儀器的飛躍進展下，成為近年來食品安全管制的重要議題。〈氧化勿輕忽—食品氧化的破壞力〉以及〈藥殘無遁形—微跡偵探預警危機〉兩篇專文提醒大家重視微量氧化物的危害，也說明食品檢驗的觀念。

食品安全不是檢驗出來的，而是設計製造出來的，更是管理出來的。隨著全球化趨勢的發展，食品產業鏈益趨多元而複雜，食品安全的管理也必須從源頭開始，同時要積極做到全程管控，才能確保品質與安全。〈田間到餐桌—食品履歷透明管理〉乙篇把近年來各界普遍重視食品追蹤追溯的概念與做法，從理論與實務詳實說明。食品追蹤追溯強調的是生產過程的透明管理，但真正的關鍵仍然在實際操作的人。

食品業者要為其食品安全與品質負最大的責任，但政府合理的立法與執法、消費者明智的選擇，以及媒體客觀的報導，更是促成食品業者誠信守法的關鍵因素。期待本專題報導各篇文章能對讀者力行安全飲食與發揮監督力量有所助益。