

18. 食品安全與過敏資訊

Q18-1: 商品有提供成分表嗎?

A18-1: 有:

加工食品: 所有加工食品都會在商品頁提供完整成分表

生鮮食材: 會標示品種與處理方式, 方便您了解內容物

Q18-2: 過敏原資訊會標示嗎?

A18-2: 會的, 依《食品過敏原標示規定》列出可能含有的過敏原:

- 甲殼類、魚類、堅果
- 芝麻、麩質、乳製品、大豆等

目的: 避免消費者誤食。

Q18-3: 有提供檢驗報告或認證嗎?

A18-3: 部分商品會附:

- SGS 檢驗報告
- 產銷履歷
- 有機認證
- HACCP 認證

查看方式: 您可在商品頁的 **檢驗證明** 區塊下載 PDF 或查看照片。

Q18-4: 生鮮食品是否含防腐劑?

A18-4:

生鮮食材: 不含防腐劑

加工食品: 若含防腐劑, 會依規定清楚標示名稱與含量

Q18-5：怎麼確認食品安全？

A18-5： 我們的安全措施：

- 嚴格篩選供應商
 - 要求定期檢驗並提供合格報告
 - 依衛生福利部規範進行保存與配送
 - 確保溫層及衛生標準
-

Q18-6：商品是否標示有效期限？

A18-6： 是的，商品包裝與網頁上會清楚標示：

- 有效期限或保存期限
 - 部分商品會提供 出貨日剩餘天數 資訊
-

Q18-7：有無基因改造（GMO）標示？

A18-7：

含基因改造： 若食品含有基因改造成分，會依法規在成分標示中清楚註明

非基因改造： 未使用則會標示 非基因改造

Q18-8：生食級與熟食級的差別是什麼？

A18-8：

生食級（Sashimi Grade）：

- 可直接生食
- 經過特定冷凍溫度與檢驗

熟食級：

- 需加熱烹調後食用
 - 避免食品安全風險
-

Q18-9：產品會有交叉污染風險嗎？

A18-9：加工及包裝過程會盡量 分區處理。

風險提醒：但部分商品（特別是工廠生產）仍可能有交叉污染風險，會在商品頁註明。

Q18-10：如果吃了商品後發生不適怎麼辦？

A18-10：緊急處理步驟：

1. **立即停止食用** 並保存剩餘產品
2. **拍照** 並聯繫客服
3. 我們會協助安排檢驗與必要的退換貨/補償流程
4. **必要時建議就醫**