

# 2023 世界食品安全日 食品標準訂定方法大公開

文字撰寫 | 張茗暄

資料提供 | 衛生福利部食品藥物管理署



享用美食是生活中不可或缺的樂趣之一，食品也是維持身體機能運轉的能量來源。如何讓全民吃得安全又安心，一直以來都是衛福部食品藥物管理署（簡稱食藥署）努力不懈的目標，而民眾在日常生活中，也可以透過改變自身行為來預防食物中毒，共同守護食安健康！

## 食以安為先 認識食品安全刻不容緩

相信多數人對於「民以食為天，食以安為先」這句話都不陌生，正因如此，安全的食品對於維持人體生理及心理的健康至關重要。世界衛生組織（WHO）從 2018 年開始，將每年的 6 月 7 日訂為一年一度的「世界食品安全日」，每年透過不同的主題，持續促進每個人對於食品安全的認識，至今已邁入第 5 年。

今（2023）年因應國際食品法典委員會（CODEX）屆滿 60 週年，WHO 特地將「世界食品安全日」主題訂為「Food standards save lives」，也就是「食品標準，安全所繫」，藉此讓民眾認識到食品標準對於食品安全有多麼重要，同時也呼籲食品安全需要仰賴全民通力合作，才能保障食品安全，打造堅不可摧的健康未來。

## 食品標準打造食安防護網 守護全民健康

食品標準是建構起全民對於食安信任的重要基石，所有參與食品生產的業者都必須遵循

食品標準規定，才能確保生產出來的食品安全無虞。放眼全球，全世界各國的食品標準大多數都遵循著 CODEX 所訂定的標準，CODEX 由國際農糧組織（FAO）及世界衛生組織（WHO）於 1963 年組成，並由各個技術委員會負責制定標準、準則和操作規範。

CODEX 訂定的項目標準涵蓋食品添加物、污染物、農藥以及動物用藥殘留的最高限量、營養標示和過敏原標示等，而世界貿易組織（WTO）為了確保食品貿易的公平性，統一採認 CODEX 訂定的標準作為全球食品貿易基準。

臺灣在接軌國際之餘，也同時兼顧國內情形訂定最適合臺灣民眾的食品標準。食藥署除了參考 CODEX 標準及相關國際標準，也會依據國人飲食習慣、及食品殘留量等科學資料來評估人體攝食風險，同時參考相關科學資料如物質的毒性、環境背景值等，訂定食品相關標準，藉此保障食品安全與品質、保護消費者健康。

近期 COVID-19 疫情趨緩，民眾開始走出戶外，掀起一股休閒露營與風潮，食藥署 2023 年

在世界食品安全日的活動中，特地製作「做伙露營學食安動畫」以及「食安小尖兵AR互動遊戲」，鼓勵全民到「食用玩家FB粉絲團」觀看影片及分享遊戲成果，了解食品安全對於自身健康維持的重要性。

## 落實食安從你我做起 切記「五要二不」原則

根據WHO統計，全球每年平均有約10%人口因為食用受污染的食品，而罹患食源性疾病，但幸運的是，只要改變自身行為並謹記「五要二不」原則，就能預防絕大多數的食源性疾病。

所謂「五要」指的是「洗」、「鮮」、「分」、「熱」、「存」，民眾在調理或食用食品前務必要記得「洗」手，食材選用要新「鮮」同時注意用水衛生，料理的過程中注意生熟食要「分」開，



### 了解更多

做伙露營學食安動畫



食用玩家FB粉絲團



並用不同器具盛裝以防交叉污染，所有食品務必要澈底加「熱」且食品中心溫度超過攝氏70度，最後沒有吃完的食品也要注意保「存」溫度，務必保存在攝氏7度以下，才能避免食品變質；另「二不」則是指「不」飲用山泉水，以及「不」食用不明動植物。只要全民都能夠從日常生活中做起，就能讓食安落實在你我生活中。MOHW

## 食安小學堂

其他維護食品安全的方法？

### 預防食品中毒



食安小學堂小短片



要洗手



要新鮮



生熟食要分開



要澈底加熱



要注意保存溫度



不要飲用山泉水



不要食用不明的動植物