

塑化劑有可能出現在食品中嗎，如何判斷其安全性

正常來說，遵循食品安全與法規的製造商是不會使用塑化劑來做為食品添加物，不過塑化劑時常暴露在生活環境當中，包括食品生產及檢驗過程的環境背景也會有極微量的存在，所以任何食品皆有可能含有因環境因素而存在極微量的塑化劑反應。

因此衛福部已公告訂定「**企業監測塑化劑指標值**」，代表著各類食品中的塑化劑存在含量的安全標準，當檢測的數值低於指標值，則不會對人體造成累積與傷害，食用上同樣是安全無慮的。

◎附錄：食品中含塑化劑之企業指引附表3-企業監測塑化劑指標值

(單位:ppm)

| 食品類別 | | 塑化劑 | | | | |
|-----------|--------|------|-----|------|-----|------|
| | | DEHP | DBP | DINP | BBP | DIDP |
| 飲料 | | 1 | 0.5 | 3 | 10 | 3 |
| 嬰幼兒食品 | 嬰兒奶粉 | 0.5 | 0.1 | 1.5 | 5 | 1.5 |
| | 嬰兒輔助食品 | 0.5 | 0.1 | 1.5 | 5 | 1.5 |
| | 益生菌粉末 | 1 | 0.2 | 3 | 10 | 3 |
| | 維生素 | 1 | 0.2 | 3 | 10 | 3 |
| 膠囊、錠狀食品 | | 5 | 0.6 | 9 | 30 | 9 |
| 油脂類 | | 3 | 0.6 | 9 | 30 | 9 |
| 主食類 | 米麵製品 | 1 | 0.3 | 3 | 10 | 3 |
| 甜點及其他加工食品 | | 3 | 1 | 9 | 30 | 9 |
| 酒品 | | 1.5 | 0.3 | 9 | - | - |

本表中各食品類別適用範圍如下：

飲料：主成分為水，供飲用之產品。

嬰幼兒食品：供3歲以下嬰幼兒攝食之產品。

膠囊、錠狀食品：所有膠囊狀及錠狀型態之食品。

油脂類：動物及植物性食用油脂、乳油(butter)等主成分為油脂之產品。

主食類：米飯及麵類。

甜點及其他加工食品：含果凍、果漿、果醬之加工食品。

此報告是本公司依照背面所印之通用服務條款所簽發，此條款可在本公司網站<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx>閱覽，凡電子文件之格式依<http://www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions/Terms-e-Document.aspx>之電子文件期限與條件處理。請注意條款有關於責任、賠償之限制及管轄權的約定。任何持有此文件者，請注意本公司製作之結果報告書將僅反映執行時所紀錄且於接受指示範圍內之事實。本公司僅對客戶負責，此文件不妨礙當事人在交易上權利之行使或義務之免除。未經本公司事先書面同意，此報告不可部份複製。任何未經授權的變更、偽造、或曲解本報告所顯示之內容，皆為不合法，違犯者可能遭受法律上最嚴厲之追訴。除非另有說明，此報告結果僅對測試之樣品負責。