

乳瑪琳～啊！過期再製？

近年來食安問題頻傳造成民眾惶恐，2017 年 3 月由桃園市衛生局稽查發現某公司涉嫌使用過期的乳瑪琳回收再製成乳瑪琳、酥油、白油等 19 項產品共 906 公噸，讓臺灣的食安問題再次陷入了永無止境的黑洞。身為消費者的我們，除了要拒絕黑心食品，也要以更高的標準來檢驗食物，以確保吃得安心。

有效日期是食品安全管理規範裡的天條，也是食品稽查的基本項目。臺灣食品安全促進協會孫銘宗秘書長曾表示：「有效日期標示的作用在於利用科學檢驗的方法，評斷食品品質安全無虞之範圍、界定食品得以安全食用之期間，藉以保障食用者之健康不受影響。食品如逾有效日期，因無法確保食品安全完全未變質、腐壞或產生其他變化，自有致人體健康危害之虞，尤以奶、蛋及海鮮等食品為甚」。

到底過期的食品是否真的無法再食用？過期食品能不能吃？我們應該先了解食品標示上，常見的「保存期限」、「賞味期限」、「有效日期」等，到底有什麼不同？

- **保存期限**：在特定貯存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的期間，其時間範圍是從製造日期算起，產品可以保持品質的期間。短則 6 個月，長則 3 年，市售罐頭、米、餅乾等乾料，大多會印上保存期限。
- **賞味期限**：是指在此日期之前，食品可保持最佳品質，但並不表示在此日期之後，食品就不安全或變質了。
- **有效日期**：在特定貯存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的最終期限，應為時間點，例如「有效日期：○ 年 ○ 月 ○ 日」，以確保食品食用時的有效性與安全性；食藥署也提到「有效日期」會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、貯存及販售環境等因素的影響。其制定方式如下圖所示：



圖 包裝食品有效日期制定流程

由以上說明可知，不論是「保存期限」、「賞味期限」或「有效日期」，都是食品製造廠商針對食品在一定貯存或運送條件下經過客觀科學數據所衡量訂定的期間或日期，因此是否依照製造廠商所建議條件保存食品，有時比包裝上標訂的期限對食品的品質影響還大。因此一些乾貨、罐頭或冷凍食品類等產品，在食物保存狀況良好、未變質劣化的情況下，即使超過保存期限或賞味期限，也並非完全不可食用，但若要陳列販賣，商家應將這些資訊明確揭露，讓消費者在清楚食品狀況下消費，絕不容許蒙混欺瞞。不過目前在臺灣，這些逾有效日期的食品是絕對不能陳列販賣的，因為這將違反「食品安全衛生管理法」的規定。

過了賞味期限的食物，要如何處理？

「食物不浪費」的概念在各國逐漸風行，已有多國出現「食物銀行」的相關機構。「食物銀行」是一個中央食物收集站，主要是藉由向食品公司、政府機構、超級市場及消費者等等募集許多過產、過剩、賣相不佳或已超過標示保存期限（或賞味期限），但仍可食用的食物，存放在食物銀行，讓需要的人可以取用。歐洲國家現在也已經開始出現能夠合法販賣過期食品的慈善機構，以減少食物的浪費，並幫助有需要的人可以低價取得食品。

我們該注意什麼？

我們應嚴肅面對有效日期此一食品標示問題，我國實務上常見有效日期、保存期限及賞味期限之標示，三者固然得以區分，在「食物不浪費」的趨勢下，似可發揮其作用。然而，目前食品安全衛生管理法中僅有「有效日期」、「有效期間」之規定，販售食品如逾「有效日期」即已違反食品安全衛生管理法相關規定，遑論回收過期乳瑪琳再製。因此，我們更應督促政府制定相關政策，重新檢討食品期限標示，確保在保障食品安全的前提下，盡量減少食物的浪費。

參考資料：

- 食力 foodNEXT · 食事求實的知識頻道(<http://www.foodnext.net/>)：食品的有效期限這樣訂，2015.12.15
- 衛生福利部食品藥物管理署：市售包裝食品有效日期評估指引 (<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=288>)，2013.04.24

口述／資料提供：臺大醫學院毒理學研究所副教授暨腎臟科主治醫師 姜至剛

採訪／撰稿：公共事務室管理師 許維芳