

飲食的安全把脈

我國食品安全 驗證制度推動情形之介紹

吳佳珍

「食」為維繫生命持續的基本需求。
但在發生多起食品中毒事件後，
消費者對生活品質只是更感無奈。
GMP與CAS的保證，
是否就可保障消費者的飲食安全呢？

前言

今年3月間口蹄疫爆發之後，立刻引起消費者莫大的恐慌，而拒吃豬肉，使得豬肉及豬肉製品市場嚴重滯銷，不僅消費者吃得不安心，對業者而言也是一大打

擊。究竟消費者在選購食品時，是否有依循的準則，能夠據以判斷食品之品質，才能保障飲食安全。國內目前在食品方面之規範，包括正字標記、中國國家標準（CNS）、CAS優良食品標誌、食品GMP等，對於食品衛生、

品質、成份等，均有明文的規定。其中CAS優良食品標誌與食品GMP驗證制度，除了在原料管制、製程及產品品質上皆加以嚴格把關之外，並促使生產廠商建立一套內部的自我管理制度，使業者之體質更為健全，不僅保障