

前言

如果要言簡意賅地介紹食品衛生，是相當不容易的，雖然我們常常提到衛生，即使是小孩都可以朗朗上口，而一般民眾比較熟悉的名詞是品質（Quality），有時有些人也會認為衛生就是品質，事實上品質是不等同衛生，依據一些書籍的界定，品質內容包括了物理、化學、營養、衛生與感官（Organoleptic, Sensory）等項目，而衛生是這些項目的最低或是最基本的要求。你想想看！無論你所享用的美食是何等的美味，食材是何等的高貴或是來源是多麼得來不易，一旦只要你知道它是不衛生的，所謂美味與高貴的遐想將會化為烏有或是變成不切實際，因此對衛生的要求會高於一切，而瞭解食品衛生對於每一位民眾都是非常重要的，因為沒有人願意去吃那些已經知道不衛生的食物，何況中國人常說病從口入，而外國人也統計過人類疾病中40%是由食物攝入所引起的，所以瞭解食品衛生是非常重要的，特別是我們現在講求生活之道就是重視食品衛生與安全。

1.1 食品衛生之定義

出題頻率：◆◆◆◆◆

食品（Food）是什麼呢？食品是指提供人類飲食或咀嚼物品或及其原料，這是我國衛生署所訂定「食品衛生管理法」中對食品的定義。食品的消費對象是人類，為顧及健康，食品中是不能有任何危及健康的成分存在，因此各國政府對其衛生規格均訂有食品級（Food grade）或食品衛生標準，以保障國民健康，這些語意反過來說的話，如果是飼料級或是工業級的食物材料，混充為食品製作原料，這就牽涉到違法與侵犯國民的基本人權。2006年本地傳出台糖公司長達十餘年使用飼料級原料製作健素糖，引起民眾軒然大波，尤其是家中有幼兒或已長期食用的家庭。飲食是指吃與喝的動作，涵蓋食物與飲品，而咀嚼是指吃而不吞入的物品，如口香糖（Chewing gums）、檳榔或是嬰幼兒常放入口中的玩具。