

怎麼選才安心?

文·編輯部整理

近期黑心食品事件頻傳，老字號食用油摻了銅葉綠素、棉籽油等混充販售，標榜天然的健康麵包卻使用香精，知名火鍋食材更驗出農藥殘留！

「吃什麼才安心？」已經是消費者煩惱的問題之一，到底可以用什麼標準來選擇優良食品，為自己的健康把關呢？我們找到了特別針對安心食品和無毒用品做篩選的網路購物平台「亞柏EZ購」，並訪問該公司營運副理劉思伶來為與您分享如何挑選令人安心的商品。

一、選擇當地當季製造

大多數的食物都需要在自然條件配合之下生產出來，因此如果不是符合節令長出來的蔬果作物，會因為天候環境不適合而導致長成不易，往往需要施以較多的農藥及化肥，甚至使用生長荷爾蒙來幫助收成，不只食物本身不安全，更有可能連帶加重危害生態環境。

二、是否有食品認證標章

食品標章為政府機關或相關團體針對不同類別食品所推行之標章認證，每個標章

全球有機認證標章及機構：



其他安心檢驗標章：



皆有訂定使用規範，凡經該標章之驗證機構查驗後具備使用規範所載的條件，授權廠商即可標示該標章於產品上，消費者除了可選購具有食品認證標章的商品同時也可在公開網站了解相關資訊。

三、是否有檢驗證書

在購買前可以多留意商家是否有提供食品內容的相關檢驗證書，多了一個見證機構針對食品做檢測，對您與家人的健康也多了一層把關。

常見的檢驗機構有 SGS、Intertek、德國萊茵 TUV 等，但請注意這些檢驗機構提供的服務是針對商品做「指定項目」的檢測，例如：針對此農產品是否含有「農藥」或是針對油品是否含有「銅葉綠素」等。



測試結果：

測試項目	CAS NO.	測試方法	測試結果	處理標準	單位
重金屬 (Pb)	625754-52-3	本局採用標準(GBA-T167-2008) 以原子吸收法檢驗	N.D.	0.070	% (w/w)
五氯苯氧基類之殘留	—	本局採用標準(GBA-T167-2008) 以氣相層析法檢驗	N.D.	0.030	% (w/w)
農藥(DDT)	—	本局採用標準(GBA-T167-2008) 以氣相層析法檢驗	N.D.	0.05	%
全磷數據	—	本局採用標準(GBA-T167-2008) 以分光光度法檢驗	N.D.	0.05	%
螢光劑目標	—	本局採用標準(GBA-T167-2008) 以螢光法檢驗	陰性	—	—
pH 值	—	本局採用 pH 計檢驗	10.6	—	—

備註：1. 本報告不附檢驗、檢驗結果表紙。
2. 此報告僅供檢驗之用途，請勿作其他用途。

Signed for and on behalf of
SGS Taiwan Ltd.
Shen-Yih Chen
Shen-Yih Chen
Asst. Manager



四、注意包裝標示

食品的包裝背面，通常會有「成分標示」和「營養標示」，但一般消費者很難看懂成分標示，不過如果是看得懂的，例如低脂奶粉、糖、奶油等，則大多是比較天然的食物；至於看不懂的東西，例如磷酸鈣、碳酸鈣等化學名稱，這往往就是食品添加物。所以建議消費者買食品時，儘量買簡單一點，你看得懂的成分居多比較好。

五、參考店家/平台提供的資訊

網路購物平台「亞柏EZ購」為提供消費者最優質商品，特別成立「安心嚴選」

專區，全方位打造天然、安全的選購環境，網頁上會完整列出相關證明和標章，並提供相關安全食品知識以供分享，讓消費者安心挑選商品之餘，也可以充實安全食品相關知識。



亞柏EZ購劉思伶副理表示：除了要求安心嚴選專區中刊登的商品需具第三方檢驗中心的證書，同時還會實際到廠商處做實地查訪並拍攝照片提供給消費者參考，期許先為消費者作好篩選和把關的工作，讓消費者可以安心選購需要的商品。❤️

亞柏EZ購 www.apezgo.com

服務電話：02-2627-3900

