

指導老師：蔡宏儒

題目：餐飲業使用食品添加物概況與顧客認知

組員：蔡淳安 497M0030 林玉姿 497M0011 蘇資閔 497M0012 林嘉君 497B0104

摘要：在這個科技如此進步的時代，尤其是近 30 年，人們的生活和以前有許多的不同，從以前農業生活的自給自足，到現在大家幾乎都仰賴購買食品自行烹調，抑或是直接成為外食族，選擇增加，人們生活有了許多的變化。現代人講求的是吃的方便、快速又要求色香味俱全，且食品在運輸時，又必須要有良好的保存，在這種情況之現，便誕生出了許多的食品添加物，來滿足現代人對於食品上的需求，從早期只有蜜餞、臘肉、醬菜等，到現在超商的鮮食（便當、泡麵等...），種種的跡象顯示出現代人對外食的依賴。我們以食品添加物作為主軸，將範圍侷限於餐飲業，因此以餐飲業定義切入介紹添加物而延伸出三構面：（一）安全，包含食品衛生安全管理與認證制度，藉此了解更多管道保障消費者（二）較偏向於調味料方面，將抽樣 50 種飲食，列出常用 15 種之添加物且論述其效用，需添加多少才合乎標準。（三）食品添加物認知，列出 10 題問題以訪談方式，分別訪問相關專業人員及消費者對於添加物使用概況認知多寡，以三個層面來延伸出添加物之安全性、添加標準、了解日常所用調味料的添加是否健康等.....。訪談完畢後探討相關人員與消費者對食品添加物認知是否一致，最終提出建議該如何改進使雙方任之達成同樣水平。由於時代進步，物品食品多樣化，消費者選擇增加，嘗試過多種後會以自己的習慣來選擇商品，也有可能聽從廣告、口耳相傳而有盲目選購之可能。以上是此專題主要之探討部分。結果指出，消費者對於食品添加物認知稍嫌不足，針對此點，在最後有提出建議可放大市售產品之物品標示及加強宣導其衛生管理制度，使消費者能安心。

關鍵詞：食品添加物、食品衛生安全、消費者認知