**加工助劑衛生標準問答集**

**Ｑ1.「加工助劑」與「食品添加物」有什麼不同？**

A1：加工助劑係指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非作為食品原料或食品容器具之物質，其於終產品中不產生功能，但可能存在非有意但無法避免之殘留。

食品添加物則是添加在食品中，在最終產品中發揮特定功能目的之成分，如防腐、抗氧化、著色等效果，故兩者最大的差異為加工助劑是製程中使用，經去除、過濾或其他加工程序，在最終產品中不具功能；食品添加物是製程中添加，終產品中具有特定功能。

**Ｑ2.目前加工助劑規定只有溶劑，是否會新增其他功能之加工助劑？**

A2：衛生福利部將參考包括聯合國食品標準委員會、美國、歐盟、紐澳等國際規範，陸續新增其他功能之加工助劑使用規定，以供各界遵循。

**Ｑ3.如果所使用的溶劑不在加工助劑衛生標準中該怎麼辦？**

A3：如於食品之加工製程中有需要使用溶劑，原則上應使用加工助劑衛生標準准許使用之成分，並應符合其使用規定。若有需要使用尚未列出之溶劑品項，業者應備齊該溶劑使用方式(包括產品詳細加工製程、使用溶劑目的、是否去除、殘留情形等資料)、規格(溶劑之純度、不純物等規格)與國際組織及先進國家准用法規等評估資料，另向衛生福利部提出申請，衛生福利部將依所送資料評估是否符合加工助劑衛生標準規定。

**Ｑ4.違反加工助劑衛生標準之行政處分？**

A4：違反加工助劑衛生標準規定，將涉及違反食安法第17條，可依同法第48條命限期改正，屆期不改正者，可處3萬元以上3百萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。