

「食品安全」的宗旨是保障食品的衛生、安全及其品質。有良好的食安，才能提供我們有品質的飲食與營養，提升我們的健康。食安可以分成二層意義：食品的保存與不受污染。這兩者經常混為一談，卻又息息相關，如何妥善保存食品，正是食安的基礎。

我們吃的食品不能變質、腐敗是最基本的要求，這就有賴食品保存的功夫。在從前，食品取得不易，很多食品又有季節性的問題，所以人們會想盡辦法保存珍貴的食品，留到以後慢慢吃。例如很多地方冬天沒有蔬菜，因而發展出醃菜；又例如獻祭殺牲後一時吃不完那麼多肉，為避免腐敗，便發明出燻肉、香腸等做法。這些保存食品的方法，都是先民的生存智慧。

現代科技進步，有很多保存食品的技術，例如冰箱、罐頭等可以運用，也有快速便捷交通運輸，我們一年四季都可以吃到來自各地的多種食品。只是現代食品保存的加工方法與設備雖多，從產地到消費者口中，一路上仍面臨許多挑戰。

近年來，隨著消費行為改變及食品科技進步，人們對低溫食品的消費量日益提升；另一方面，食品製造業也為了集中核心能力並取得競爭優勢，逐漸有外包物流的需求及趨勢。這不僅使得近年台灣食品物流服務業快速興起，服務也更為專業多元，從早期的運輸、倉儲到現在的流通加工、訂單處理、資訊整合等服務，也凸顯出它在食品供應鏈之重要性。

台灣地處高溫潮濕的亞熱帶區，四季的氣溫皆適合細菌繁殖，尤其夏季溫度常高達30°C以上，更導致各種微生物很容易繁殖，造成食品腐敗變質；因此，目前細菌性食物中毒仍然是造成食品中毒的主要病因物質，而預防細菌性食物中毒最有效的方式即是良好的溫度管理。

食品在消費者食用之前，其品質好壞受時間變化及貯存的溫度影響，因此如何有效的管理低溫食品由製造後的倉儲、運輸的每一環節均能保持適當的溫度，以確保食品的安全及品質是一件重要的控管工作。

食品物流及倉儲業為食品產銷鏈負責運輸與儲放之重要環節，其管理對於食品衛生安全及品質之影響甚鉅，食品藥物管理署於108年度啟動「食品物流業暨倉儲業稽查專案」，將針對物流及倉儲業者，實地查核其倉儲產品有無逾期情形，及運送過程時，有無符合食品安全衛生管理相關法規。

衛福部食藥署食品組長潘志寬表示，GHP要求食品物流業者應依食品保存溫度配送，因此運送冷藏食品，車廂環境應在7°C以下，冷凍食品應在-18°C以下，這是為確保食品不會因運送產生食安風險。

食品物流業雖不是食品供應鏈之主要成員，並不以生產、製造及販賣為主要收入來源，但活動範圍卻涵蓋整條食品供應鏈，以協助供應鏈主要成員之間在商品交易過程中提供物流服務，角色極其重要！故食品物流業者亦應具有衛生安全知識並具體落實法令規範。

低溫食品自生產製造後的品質劣變速度深受溫度影響，為確保低溫食品的安全與品質，供應鏈成員都有共同責任使其從生產至消費之過程中，皆能保持適當的低溫狀態，以維護食品品質與安全。希望藉由「低溫食品物流業者衛生安全宣導手冊」之擬定，讓業者對於低溫食品物流流程之危害管制點有清楚的認知與了解，並藉由手冊內容建議，進一步加強業者的自我管理，達成從業人員的專業知識提升、產品衛生品質改善與產業升級的目的，確保國人「食的安心」權益。