

我心目中的超級市場

衛生署食品衛生處 蔡弘聰

這些年來，超級市場所販賣食品的安全性已受到肯定，消費者也已建立信心，今後仍應加強管理，不但可以提升食品衛生的水準，無形中更可帶動傳統市場的進步。



超級市場

- 貨色齊全
- 食品進貨嚴格管制
- 鮮度良好

逛超級市場也是種生活享受



超級市場目前在國內已為一種新興行業，且正蓬勃發展。

從其歷史軌跡看，前途似錦；從社會層面看，甚受消費大眾的歡迎，符合需要；再從效益看，其為結合農工商三位一體的事業，一方面可縮短運銷通路，增加生產者所得，一方面以薄利多銷，貨真價實的經營理念，而使消費者蒙利。再加上貨品的分級包裝，節省顧客調理清洗的時間。

以超級市場取代傳統零售市場的地位，對消除髒亂，提高國人生活品質與國家形象，均具有莫大助益，值得加快腳步，大力支持與推動。

貨色齊全・價格公道

成功的超級市場應有的條件，簡單

介紹如下：

(一)貨色要齊全：滿足消費者一次購足的慾望。

(二)價格要公道：採取連鎖經營，統一進貨，並以現金採購，降低成本，因此一般商品價格要比市價低，達到顧客分享利潤的政策。

(三)品質要保證：食品的進貨，經過嚴格的管制，除必須為登記合法之廠商供應外，必須經檢查合格後，再核對其標示完全、包裝良好才進貨，以確保產品的衛生安全。

尤其對於生鮮食品的果菜雞鴨魚肉，必須確保其鮮度良好。因此凡對品質不滿意者，隨時可以退錢、退貨，讓消費者安心購買。

(四)環境要整齊：傳統的零售市場最為人詬病者為髒亂，讓人厭惡，而超

級市場必須保持乾淨整潔，讓購物者有舒適環境，提高購物興趣，進而培養逛超級市場也是種生活享受。

(五)禮貌要周到：超級市場成功的另一個重要因素，要有服務的新觀念，要特別強調務使顧客滿意，以周到的禮貌來贏得顧客的信賴和好感，以整齊乾淨的工作服，為顧客服務，建立衛生安全的觀念。

進貨謹慎·衛生安全

對於可能違法使用不當添加物的食品，可參考76年衛生單位抽驗不合格食品的統計報告，應選擇有品牌、有標示的產品。市售食品曾發生違規的案件有下列幾種，超級市場進貨時要特別謹慎。

1.可能違法使用硼砂的食品：油麵條、豆乾、豆皮、生麵條、板條、碗粿、鹼粽、鹼粿。

2.可能違法使用過氧化氫漂白的食品：魚丸、魚干、天婦羅、豆干、花枝丸、麵腸類、饅頭。

3.可能違法使用螢光增白劑的食品：洋菇、白蘿蔔。

4.可能違法或超量使用防腐劑的食品：豆皮、豆干、牛肉乾、生麵條、油麵條、醬菜、饅頭、沙拉醬、豆瓣醬、其他肉製品。

5.可能違法使用鹼基性介黃（黃色色素）的食品：醃漬酸（塩）菜、黃蘿蔔。

6.含鉛的皮蛋。

7.可能超量使用亞硝酸塩的肉製品：香腸、臘肉、火腿。

8.可能使用吊白塊（甲醛之複合物）漂白的違法食品、蘿蔔乾。

9.可能違法使用人工甘味料、人工色素的食品：蜜餞、糖漬水果。

10.可能超量使用亞硫酸漂白產品：金針、冬瓜糖、筍干。

11.含有夾雜物：包括毛髮、虫體、綿綫等各種外來的夾雜物。



傳統市場也在改善購物環境(阿郎 攝)

處處可見“優良”標誌

值得信賴的標誌，正是優良食品的保證，消費者買的安心，吃的健康。超級市場販賣這種食品，最受歡迎。

(一)取得衛生署國產罐頭食品登記字號的優良罐頭食品：取得此項字號須經衛生署、地方衛生單位及食品研究所審核工廠通過後，再經殺菌資料評核通過始可取得。

此種罐頭食品衛生安全已有保障。目前有42家工廠、350種產品已取得此字號。這些產品包含鐵罐、玻璃瓶裝、殺菌軟袋及各類醬菜罐頭食品。

(二)取得“優良肉品標誌”的加工肉品：此由行政院農委會、衛生署委託台灣區肉品基金會辦理，受推荐工廠除了製造工廠現場需經檢驗合格，產品並作追蹤檢查。產品的衛生、品質自有保障。

(三)取得“優良冷凍食品”標誌的冷凍食品：由行政院農委會、衛生署委託食品工業發展研究所辦理。

(四)取得“健全皮蛋”包裝標誌的產品：行政院農委會、衛生署輔導台灣區皮蛋基金會辦理，經核准使用健全皮蛋的產品，經台灣大學檢驗通過後，始可使用。