

食物從哪裡來

你知道食物要經過什麼樣的旅程，才到達餐桌的嗎？以超商飯糰為例，從農夫耕種、食品廠加工、物流配送、超商銷售……每一口食物，都包含許多人的努力和心意，一定要好好珍惜喔。

生產

種植前



製作檢驗人員首先對產地水源、土壤、肥力等作檢測，確定秧苗品種與收成標準，以確保稻米品質。

種植中



農夫認真耕作，每日紀錄稻米生長過程，再依照不同的階段施放肥料並去除雜草，確保稻米好好成長。

收割前

收割前進行藥物檢驗，確認沒有重金屬汙染。



收割後

稻米採收後，先送往農會或大型糧商，進行烘乾及保存，待碾米廠接到訂單後，才進行碾米作業，經過篩選、精米、淨米後真空包裝，新鮮配送到食品加工廠。



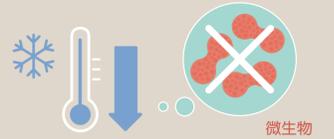
製造

運用全自動煮飯機器，從洗米、浸米、炊飯，全程精確掌控溫度、濕度，煮出每一粒米的鮮甜。



煮飯

運用鬆飯機，促使米飯的水分蒸發，降溫到18-20度，避免米飯老化而變得不好吃。



鬆飯

依照餡料的種類，分別由機器或工作人員擺放，再置入飯糰成型機。



添加內餡

包裝後在袋上印成分、保存期限、注意事項……等。

製造日期：2023.06.05
有效日期：2023.06.05 24時

包裝

食物從哪裡來

銷售、購買

配送

貨車司機每天1到2次以低溫物流車配送飯糰到超商，有了溫度控制，更能確保品質。

1-2次



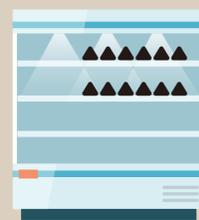
上架整理

因即食食品有時效的限制，所以要在期限內上架，才能保持鮮度，避免微生物孳生。



購買食用

消費者到超商選購喜好好口味的飯糰。



下架處理

超過保存期限仍沒被買走的飯糰，將會下架銷毀。



小小食品觀察家

一個食品的誕生，其實是很不容易的。「從產地到餐桌」的食品供應鏈很長，包括源頭的農作物種植、工廠加工生產，再運送到市場、超市、超商，最後透過購買行為，食物才會到我們手上。

所以當你碰到食安事件時，不妨仔細思考問題發生的環節，透過冷靜的思考和觀察，再作判斷，才不會感到恐慌，也不會被錯誤的資訊誤導。



購買食物就像環遊世界？

逛超市時，你有沒有發現有些食物，竟然來自遙遠的地方？比如：美國華盛頓櫻桃、紐西蘭奇異果、日本青森蘋果、土耳其椰棗……這是因為每種作物適合的氣候環境不同，加上全球化貿易、交通便利及保存技術提升，讓大家不用出國，也能輕鬆買到全世界的食物，用嘴巴環遊世界。

