

藥物食品 安全週報



第 605 期

2017 年 4 月 21 日

發行人：吳秀梅 署長

【本期提要】

- 一、巧克力標示新制上路
- 二、當心誇大廣告害命！
- 三、認識「食安保護基金」

一、巧克力標示新制上路

坊間各種口味的香濃巧克力廣受民眾喜愛，也是與愛情等相關節日的應景食品，食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）特別公告「巧克力之品名及標示規定」，讓消費者選購巧克力。

最早的巧克力是由可可豆研磨物（稱可可膏/ Cocoa mass）加熱塑形製成的 100% 黑巧克力，擁有濃郁的香氣與苦味；經加工後可從中萃取出可可脂（Cocoa butter/theobroma oil）與可可粉（可可膏脫脂後產物/ cocoa solids）等，通常稱之為可可製品，業者更以可可製品（如圖一）為基礎，創造出了各式各樣的巧克力產品。



圖一、可可製品

因此食藥署公告定義，巧克力應為以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等，且為固體型態不含內餡的黑巧克力、牛奶巧克力及白巧克力，並規定這 3 種巧克力中之總可可固形物、可可脂、或牛乳固形物等成分應有含量，所以品名標示為「巧克力」者，其成分含量應符合規定。

巧克力的重要原料是可可脂（Cocoa butter/ theobroma oil），其高溶點特性賦予巧克力「只融於口，不融於手」的特色。但因成品型態、儲存溫度或成本考量等，業者會以其他植物油來取代可可脂，因此新制中規定，此類巧克力應特別標示以提醒消費者；如添加植物油小於 5% 者，應於品名附近標示「可可脂中添加

植物油」或等同字義；而添加植物油超過5%者，應於品名前加標「代可可脂」字樣，以方便消費者選購。

食藥署提醒，市售巧克力多半添加糖、油、堅果等，吃多了還是會造成肥胖，建議消費者可和朋友一起分享，才能享受美食不發胖。

 歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



二、當心誇大廣告害命！

日前媒體報導名人親屬罹癌，因聽信使用廣告不實相關產品，發生延誤就醫而病情惡化喪命之憾事，食藥署呼籲民眾，請勿輕信宣稱可讓癌細胞變良性的誇大不實廣告，損及健康及消費權益。

真正具有療效的產品，是需要經過科學或人體試驗驗證，且經衛生福利部審查後核發藥品或醫療器材許可證。故選購「藥品」前，需檢視是否有標示藥品許可證字號等相關資料，而「食品」僅提供人體所需之營養素及熱量，並不具任何療效。當您感到身體不適時，應儘速尋求正規的醫療管道就醫，凡是廣告內容太神奇、太吸引人的，都需要提高警覺，且堅持「五不」原則（不信、不聽、不買、不吃、不推薦），切勿聽信偏方，以避免延誤治療黃金期。



為了讓民眾獲取更多有關食品不實、誇張或宣稱醫療效能的廣告資訊，食藥署已將相關訊息建置於網站（<http://www.fda.gov.tw/>首頁/廣告資訊及不法藥物專區），歡迎民眾上網查詢。

食藥署官網已設置「闢謠專區」，透過多元管道宣導，不定期於食藥署網站、消費者知識服務網及藥物食品安全週報中發

 歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



布相關新聞及文章，呼籲民眾切勿輕信誇大不實之廣告。若您有任何食品相關問題及檢舉不法情事，可撥打「1919」全國食安專線，或向各縣市政府「1999」檢舉專線反映。



三、認識「食安保護基金」

黑心食品日益猖獗，為確保消費者權益，食藥署依據《食品安全衛生管理法》第 56 條之 1 規定，設立「食品安全保護基金」，並參考國內相關基金制度及犯罪被害人保護法之精神，明確規範基金用途、來源及管理方式以平衡行政公權力之行使及消費者私法權益之保護。



圖：食安五環

消費者保護團體依消費者保護法，可代替食安事件受害者進行團體訴訟求償，依食安法申請經食安保護基金運用管理監督小組審查決議後，可補助訴訟相關費用。食安保護基金自 104 年啟動迄今，已補助 7 件由消保團體提起的消費團訟費用，基金已提撥約 1 千 1 百萬元補助費用，協助至少 2 萬 5 千名消費者求償。

此外，食安基金除用於補助因食安事件，提起之消費訴訟費用及人體健康風險評估費用外，亦有補助勞工因檢舉雇主違反本法行為之用途，補助其遭雇主解僱、調職或其他不利處分所提之回復原狀、給付工資及損害賠償訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。

食品安全攸關消費者權益，食藥署將持續加強辦理因食安事件提起之團體訴訟，以及對完成人體健康風險評估工作者進行補助相關規劃等事宜。


歡迎大家掃描QR Code
線上閱覽更方便。



刊名：藥物食品安全週報 (Food & Drug Consumer Newsletter)

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

電話：02-2787-8000

臺北市 11561 南港區昆陽街 161-2 號

編輯委員：吳秀英、林金富、陳信誠、陳瑜綸、吳立雅、簡希文、張志旭、許朝凱、林旭陽、李婉嬪、王博譽、陳可欣、洪悅慈、洪肇宏、闕麗卿、曾素香、遲蘭慧、陳美娟、黃小文、陳惠章

出版年月：2017 年 4 月 21 日 創刊年月：2005 年 9 月 22 日 刊期頻率：每週一次

GPN : 4909405233

ISSN : 1817-3691

本刊電子版登載於衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw>)政府出版品及食品藥物消費者知識服務資訊網(<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=310>)；或請至該網站訂閱電子報



106年1月1日起
全面實施

巧克力標示

· 適用範圍 ·

以可可製品為原料，添加糖、乳製品或食品添加物等製成之「固體型態」，「不含內餡」的巧克力

黑巧克力
DARK CHOCOLATE

可可脂 $\geq 18\%$

非脂可可固形物
 $\geq 14\%$

總可可固形物
 $\geq 35\%$

牛奶巧克力
MILK CHOCOLATE

可可脂

非脂可可固形物
 $\geq 2.5\%$

牛乳固形物
 $\geq 12\%$

總可可固形物
 $\geq 25\%$

白巧克力
WHITE CHOCOLATE

可可脂 $\geq 20\%$

牛乳固形物
 $\geq 14\%$



添加植物油的巧克力標示

添加量
 $>5\%$
產品總重量

添加量
 $\leq 5\%$
產品總重量



販售散裝巧克力(具營業登記)

卡片、標示牌：字體 ≥ 2 公分

標籤：字體 ≥ 0.2 公分



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

廣告