



地址：115-61台北市南港區昆陽街161之2號 電話：02-2787-8000

103年衛生福利部食品藥物管理署編印

食品添加物手冊

食品添加物手冊



103年衛生福利部食品藥物管理署編印

103年衛生福利部食品藥物管理署編印

食 品 添 加 物 手 冊

	目 錄	頁 碼
序.....		2
	食品添加物管理四步驟	
第一步、	了解食品添加物生產管理規範.....	3
	一、食品添加物定義.....	3
	二、食品添加物管理制度.....	4
	三、食品良好衛生規範準則(食品添加物業).....	10
	四、食品添加物之工廠及倉庫管理.....	11
	五、衛生管理人員設置.....	24
第二步、	食品添加物產品標示與出廠前注意事項.....	27
	一、食品添加物標示.....	27
	二、複方食品添加物判定原則.....	28
	三、食品添加物出廠前注意事項.....	36
第三步、	辦理查驗登記與登錄.....	37
	一、食品添加物查驗登記.....	37
	二、食品添加物登錄.....	39
第四步、	配合衛生主管機關查核應注意事項.....	44
	企業誠信與倫理	
壹、	企業誠信與倫理分享.....	45
貳、	企業誠信說帖.....	50
附錄	一、食品添加物相關資訊網站.....	54
	二、各級衛生主管機關地址及聯絡電話一覽表.....	55
	三、食品添加物登錄相關 Q&A.....	56
	四、食品安全衛生管理法.....	62
	五、食品安全衛生管理法施行細則.....	79
	六、食品良好衛生規範準則.....	83
	七、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中英文品名、使用範圍及限量標準索引.....	111
	八、食品工廠建築及設備設廠標準.....	216
	九、食品業者登錄辦法.....	236
	十、應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項.....	238
	十一、食品添加物業者應辦理登錄.....	239
	十二、應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者.....	240
	十三、上市上櫃公司誠信經營守則.....	241
	十四、上市上櫃公司企業社會責任實務守則.....	244

序

食品添加物是目前最受消費者關注的食品議題，自民國 97 年起，台灣經歷了三聚氰胺、塑化劑、順丁烯二酸毒澱粉、銅葉綠素混充油品、以及使用人工香精卻標榜天然無添加等食安事件，造成社會恐慌，付出龐大社會成本。本署自 99 年起，即針對食品添加物持續辦理相關專案計畫，積極輔導業者先進建立自主管理機制，並每年編修本食品添加物手冊，讓業者先進有所依循，在符合相關食品安全衛生法令規章下經營食品添加物的產製販售，以求業者先進永續經營、消費者食用安心的雙贏局面。

為了深耕業者先進對於食品添加物全面管理之能力，本署藉由辦理全國輔導及宣導說明會，持續推廣查驗登記、登錄、源頭管理，以及透過實地稽查食品添加物製售現場等方式，建立可仿效之管理模式，拋磚引玉提升業者先進自主管理能力。今(103)年度本手冊從認識食品添加物、了解食品添加物相關規範、配合衛生主管機關查核應注意事項等處進行編寫，包含購入(輸入)、加工製造至出貨(販售)等層面，使業者先進能採取適當管理程序(如制定標準作業程序)，以求有效落實食品添加物相關之衛生安全管理規定。

本手冊由淺入深介紹食品添加物管理方式及要點，著重於協助業者先進建立食品添加物源頭管理機制，並由衛生主管機關至業者先進之製造或儲藏處所，進行督導查核及確認管理方式，最終使業者先進符合法令規章，以期政府與業者先進在食品產業鏈向上回溯、向下追蹤等環節共同管理，進而達到維護食品衛生與安全之目的，提升國際競爭力。

衛生福利部食品藥物管理署

食品添加物管理四步驟

第一步、了解食品添加物生產管理規範

一、食品添加物定義

依據食品安全衛生管理法第三條第三款，「食品添加物」係指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。因此食品添加物是為某種使用目的所刻意添加，與其他食品中可能存在或殘留之有害物質如重金屬、細菌毒素、放射線或農藥等因污染或其他原因進入食品中，其來源與性質完全不同。

腦力激盪

食品製造業者常使用的食品原物料，下列哪一項是單方食品添加物？

1. 梔子藍色素
2. 藍莓色素
3. 焦糖色素
4. 黑胡椒粒
5. 肉桂粉
6. 物理性糊化玉米澱粉
7. 醋酸澱粉、乙醯化己二酸二澱粉
8. 酵素



正確使用食品添加物才能發揮其功效，並且減少食品衛生安全事件喔！

正解：3. 焦糖色素，7. 醋酸澱粉、乙醯化己二酸二澱粉，8. 酵素

准用食品添加物混合「食品添加物以外之食品原料」所製成之調製品，其中「非食品添加物之食品原料」係作為輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等，整體產品具有食品添加物功能，非直接供食用，則判定為複方食品添加物。題中「梔子藍色素」與「藍莓色素」為天然食用色素，應符合「天然食用色素衛生標準」；「黑胡椒粒」與「肉桂粉」為香辛料，屬一般食品原料；「物理性糊化玉米澱粉」非化學修飾澱粉，屬一般食用原料；其他選項皆為單方食品添加物。

二、食品添加物管理制度

(一)食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

目的

- 規範「正面表列之食品添加物品項，及其使用範圍、限量及規格標準」。目前食品添加物分為18大類，其中於102年1月修正發布甜味劑由原調味劑延伸為第十一之一類。

依據

- 食品安全衛生管理法第十八條第一項。

實施方式

- 衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
- 非「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之品項，不得供作食品添加物(詳見本手冊附錄六)。

相關資料

- 食品添加物之規格，請逕至衛生福利部食品藥物管理署網頁(<http://www.fda.gov.tw/>)→法規資訊→食品、餐飲及營養類→「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」查詢。



食品添加物正面表列依功能區分共計18類、800項。

(二)食品添加物標示規定**目的**

- 讓食品添加物購買者可以經由標示，清楚瞭解產品成分、可使用之範圍、限量、使用限制，及負責廠商等相關訊息。

依據

- 食品安全衛生管理法第二十四條。
- 食品安全衛生管理法施行細則第九、十、十三、十四、十五、十六、十七、十八、二十三條。
- 103年5月20日部授食字第1031300957號公告，訂定「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」。
- 103年9月9日部授食字第1031301967號公告，訂定「單方食品添加物應明顯標示許可證字號」，並自即日生效。

實施方式

- 有容器/包裝之單、複方食品添加物及香料產品，依循食品安全衛生管理法第二十四條標示品名及「食品添加物」字樣；食品添加物名稱為二種以上混合物時，應分別標明；淨重、容量或數量；製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址；有效日期；使用範圍、用量標準及使用限制；原產地（國）；含基因改造食品添加物之原料；其他經中央主管機關公告之事項。另單方食品添加物(香料除外)應標示其許可證字號。

(三)食品添加物查驗登記**目的**

- 食品添加物產品規格、來源之衛生安全符合性進行審查。

依據

- 食品安全衛生管理法第二十一條。
- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
- 103年4月24日部授食字第1031300796號公告，訂定「製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單方食品添加物，應辦理查驗登記」(複方食品添加物及香料免查驗登記)。

實施方式

- 至食品藥物管理署<http://www.fda.gov.tw>→便民服務→下載專區→「食品添加物查驗登記新案申請、移轉、展延、變更、補換發申辦業務」項下查詢。
- 填寫表單並檢具資料，郵寄或至食品藥物管理署-聯合服務中心送件。
- 相關查驗登記審核服務，可洽詢食品藥物管理署委託辦理之機構(103、104年度為財團法人台灣優良農產品發展協會，服務電話：02-2356-7417#34)。

(四)食品添加物登錄制度

目的

- 目前日本、美國、歐盟等，為加強食品安全管理，均已陸續建立並辦理食品業者登錄制度。
- 我國為有效掌握及納管食品業者，已將登錄制度納入法源，積極推動辦理。

依據

- 食品安全衛生管理法第八條第三項、第四項。
- 102年12月3日部授食字第1021351280號令，訂定「食品業者登錄辦法」。
- 103年4月24日部授食字第1031300763號公告，訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。
- 103年4月24日部授食字第1031300784號令，訂定「食品添加物業者依據食品業者登錄辦法第四條其單、複方食品添加物產品應登錄之內容」。

實施方式

- 應持工商憑證或自然人憑證，至「食品業者登錄平台」(<http://fadenbook.fda.gov.tw>)辦理食品添加物業者及其產品之登錄。
- 相關登錄操作諮詢專線：系統操作諮詢專線 0809080209；登錄制度諮詢專線 0800588106。

(五)食品添加物源頭稽查

目的

- 督導業者正確管理及安全使用食品添加物，達到自主管理的目標。

依據

- 食品良好衛生規範準則(詳見本手冊附錄六)。

實施方式

- 業者除應符合食品添加物相關法規外，另外更應於製售、儲運場所維護其產品衛生及安全，符合食品良好衛生規範準則之相關規定，並佐以文件表單記錄產品相關資訊。

(六)業者自主檢驗

目的

- 強化食品業者其對產品之原材料、半成品或成品進行把關之責。

依據

- 食品安全衛生管理法第七條第四項。
- 103年8月21日部授食字第1031302025號公告，訂定「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」。

實施方式

- 食品添加物製造及輸入業，應對其單方食品添加物產品及複方食品添加物產品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 單方食品添加物產品應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其成品進行檢驗。
- 複方食品添加物產品非屬香料產品者，應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其食品添加物原料、半成品或成品進行檢驗。
- 複方食品添加物產品屬香料產品，應就重金屬或重金屬以外之不純物或其他衛生管理之項目，對其原料、半成品或成品進行檢驗。

(七)建立追溯追蹤系統

目的

- 發生食品衛生安全案件時，衛生主管機關及業者必須有效掌握有問題產品之流向及其原料來源，以杜絕該等產品繼續供應。

依據

- 食品安全衛生管理法第九條。
- 103年10月27日部授食字第1031302873號公告，訂定「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」。

實施方式

- 食品添加物之製造、加工、調配及輸入業者應建立食品及相關產品追溯追蹤系統。
- 製造、加工、調配及輸入業者：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自中華民國一百零四年二月五日實施。

(八)食品添加物 「三分」策略管理政策

目的

- 從源頭控管食品添加物，避免化工原料流用於食品加工用途。

依據

- 食品工廠建築及設備設廠標準第十九條之一。
- 102年6月19日署授食字1021301656號公告輸入食品添加物，自進口日期102年8月1日起應於進口報單之「貨品名稱」欄位加註「食品用」或「食品添加物」，以及「規格」欄位註明「批號」。
- 103年4月24日部授食字第1031300763號公告，訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

實施方式

- 進口分流：輸入食品添加物應於進口報單之「貨品名稱」欄位加註「食品用」或「食品添加物」，以及「規格」欄位註明「批號」。
- 製造分區：食品添加物工廠作業場所之基本設施、生產及檢驗設備，應符合「食品工廠建築及設備設廠標準」第十九條之一的規定。
- 販賣分業：鼓勵食品添加物業者登記營業項目「食品添加物批發業」、「食品添加物零售業」，並於103年5月1日施行食品添加物「製造、加工或輸入業者」強制登錄，103年10月1日施行食品添加物「販售業者」強制登錄。

表 1、食品添加物使用之注意事項及其法令規定

注 意 事 項	使 用 規 定	對 照 條 文
食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。	應辦理檢驗之食品業者包含所有食品添加物之製造及輸入業者。	1. 食品安全衛生管理法第七條 2. 部授食字第1031302025號公告
經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。	所有食品添加物製造、加工、輸入及販售業者應辦理登錄。	1. 食品安全衛生管理法第八條； 2. 食品業者登錄辦法 3. 部授食字第1031300763號公告 4. 部授食字第1031300784號發布令
經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。前項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。	應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者，包含食品添加物之製造、加工、調配及輸入業者	1. 食品安全衛生管理法第九條； 2. 部授食字第1031302873號公告 3. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法

注 意 事 項	使 用 規 定	對 照 條 文
<p>食品添加物使用食品對象、使用量、使用目的及食品中之殘留量，應遵循「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。</p>	<p>食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。</p>	<p>食品安全衛生管理法第十八條</p>
<p>製造或使用複方食品添加物時，應確認配方每一成分均為合法准用之食品添加物。</p>		
<p>食品添加物標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。</p>		
<p>使用單方食品添加物時，應選擇合法查驗登記核可的產品。合法查驗登記之食品添加物產品，不論輸入或國產，其容器或外包裝應註明「食品添加物」字樣，並標示許可證字號「衛部(署)添輸字第 000000 號」(輸入者)或「衛部(署)添製字第 000000 號」(國產者)。</p>	<p>食品添加物之製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。</p>	<p>食品安全衛生管理法第二十一條</p>
<p>一、品名及「食品添加物」字樣。 二、食品添加物名稱為二種以上混合物時，應分別標明。 三、淨重、容量或數量。 四、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。 五、有效日期。 六、使用範圍、用量標準及使用限制。 七、原產地(國)。 八、含基因改造食品添加物之原料。 九、其他經中央主管機關公告之事項。 前項第二款食品添加物之香料成分及第八款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。</p>	<p>有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝之上</p>	<p>食品安全衛生管理法第二十四條</p>
<p>食品添加物屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者，得免標示之。</p>	<p>不同類別之食品添加物，其品名或用途名稱之標示原則</p>	<p>食品安全衛生管理法施行細則第八條</p>
<p>食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。</p>	<p>食品製造業者製程及品質管制</p>	<p>食品良好衛生規範準則附表三，第六款</p>
<p>食品添加物工廠作業場所，如生產項目兼具工業用化工原料或化學品者，其生產過程或建築設備，應具備可有效隔離或區隔之設施或措施，以防止交叉污染。</p>		<p>食品工廠建築及設備設廠標準第十九條之一</p>
<p>食品添加物之使用，使用時應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。</p>		<p>食品良好衛生規範準則附表三，第十三款</p>

三、食品良好衛生規範準則(食品添加物業)

衛生福利部於 103 年 11 月 7 日發布「食品良好衛生規範準則」，新增食品添加物業良好衛生規範(包括複方食品添加物)，明定食品添加物業者應符合之專業規定，從食品添加物進廠、驗收、追溯至製造作業管理與標示等作業規範，應符合下列規定：

(一)食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

1. 建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。
2. 依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍(藏)庫，並與其他非供食品用途之原料或物品以有形方式予以隔離。
3. 倉儲管理，應依先進先出原則。

(二)食品添加物之作業場所，應符合下列規定：

1. 生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔。
2. 製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

(三)食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

1. 易於清洗、消毒及檢查。
2. 符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
3. 防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。

(四)食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

1. 建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。
2. 成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

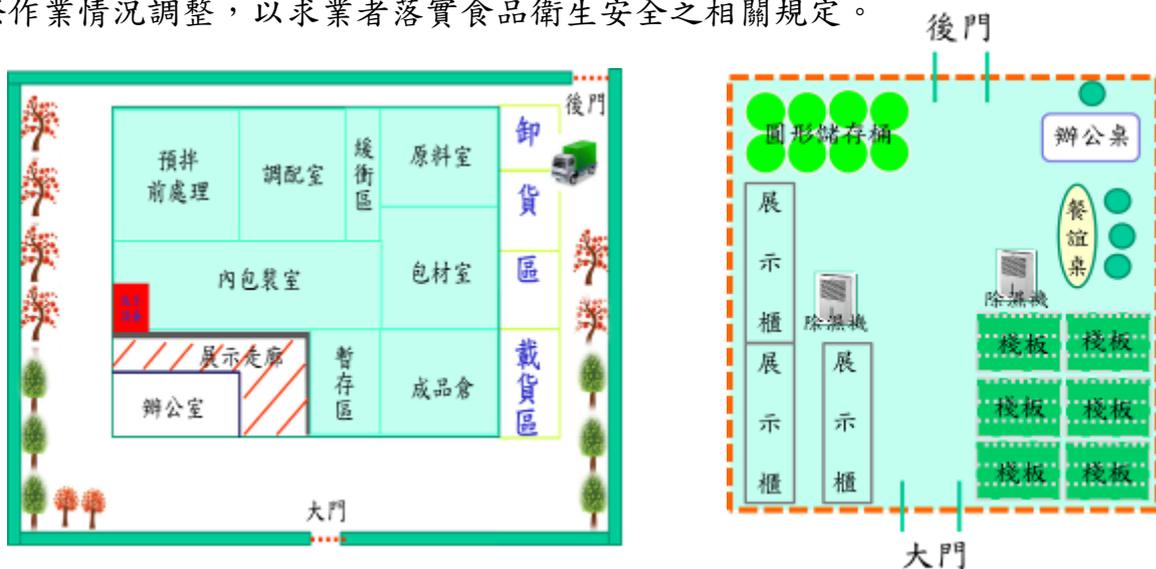
四、食品添加物之工廠及倉庫管理

依食品安全衛生管理法第三條第一項第七款所定之食品業者，食品添加物業別亦屬其中規範，故具有工廠登記之食品添加物工廠其建築與設備之設置，除應符合食品工廠之設廠標準外，倉廠環境亦應符合「食品良好衛生規範準則」之規定。

依各縣市衛生機關查核人員之結果顯示，部分食品添加物工廠屬家庭式，大多無區域隔離、作業區隔之設置及衛生安全或品質管控管理措施，造成整個作業環境中充斥原物料、食品添加物、加工器具、家庭物品、寵物等，而無視不同作業區域應有不同清潔程度之要求，並且須有相對應之管理方式，例如不得隨意將家庭物品與加工作業相關之物品混放，此可能會引起物品不潔，直接或間接污染引發清潔衛生之疑慮，或是其他可能引發食品衛生安全之風險疑慮；以及販售商(含化工原料行)需依照不同食品原料、食品添加物或化工原料產品，其擺放位置須有所區隔管制，食品與化工原料不宜擺放於同一架區上，如因架區面積受限，儘可能將化工原料擺於底層並且靠近內部，減少震盪或人為因素傾倒洩漏之可能，食品或食品添加物則擺放於化工原料以上之架區上，以避免可能造成之直接或間接污染等問題。

亦須避免因購買者詢問某樣食品添加物價錢時，業者引導購買者選擇價錢較低之化工級原料，進而引發食品衛生安全事件。

下圖為簡要區域配置圖，衛生單位可先藉由手冊介紹瞭解其中配置方式，依實際作業情況調整，以求業者落實食品衛生安全之相關規定。



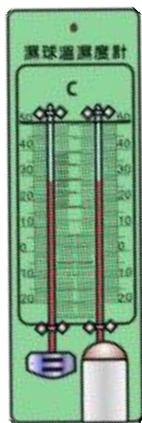
食品添加物製造工廠

販售(化工原料行)場所

(一)工廠及倉庫環境中需準備之器具設施

因應食品添加物製造加工廠及儲存食品添加物之倉庫或販售場所，請業者先進規劃準備相關器具、設施，以維持食品添加物原料本身應有特性，降低其原料或產品發生變質、結塊及異物混入等情形，達到管理效能進而提升食品添加物良好之品質，並符合食品衛生管理相關法令規定，以下是常見工廠及倉庫環境中擺放之器具、設施：

1.溫溼度計



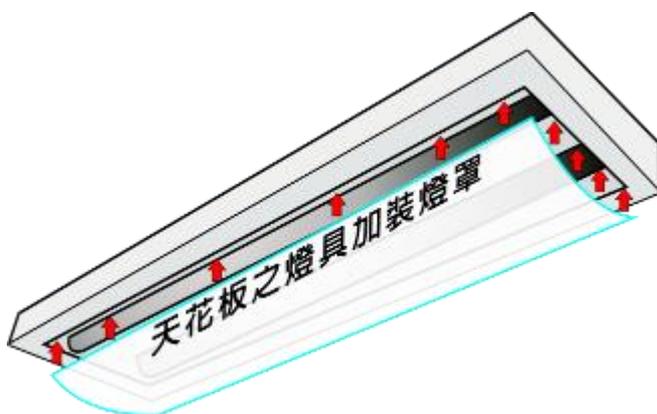
或



2. 空調或除濕機



3.天花板之燈具加裝燈罩



4.乾淨的棧板

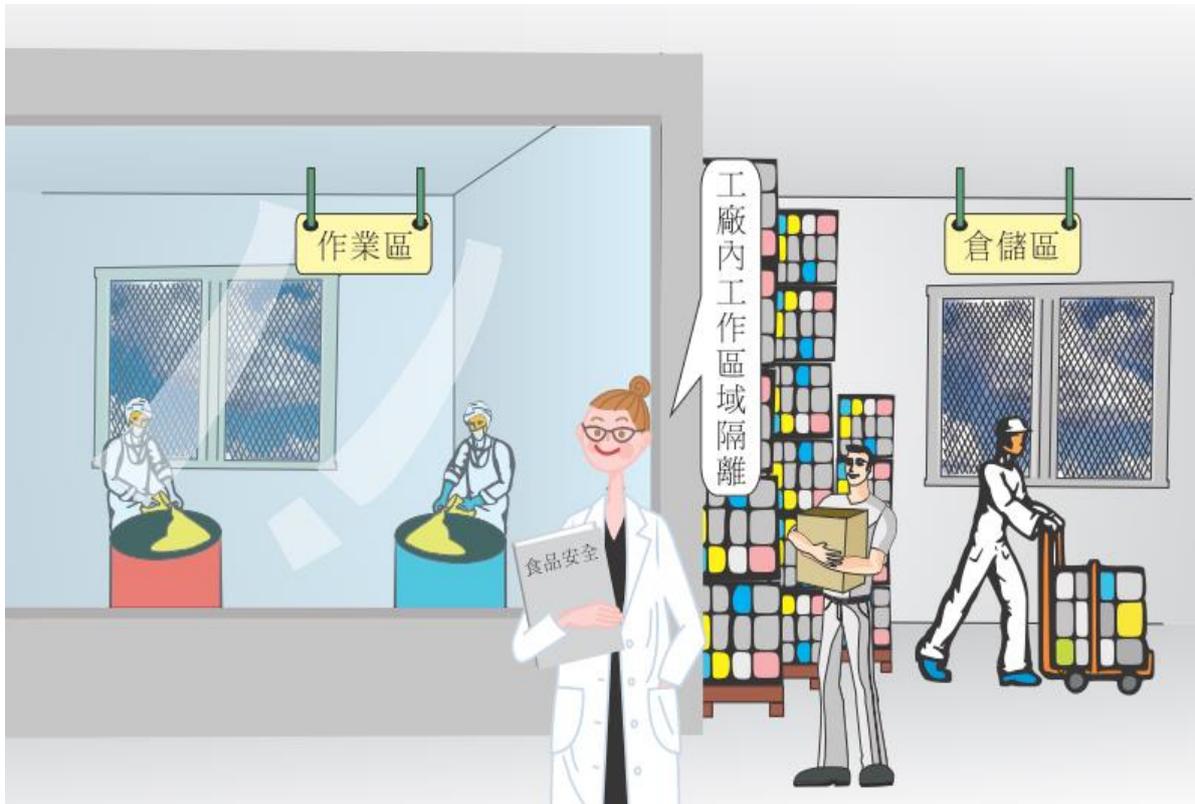


(二) 食品添加物廠房設施清潔度建議劃分表

廠房設施	清潔度區分	注意事項
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 易質變成品之最終半成品及其冷卻與儲存場所 ➤ 易質變成品之內包裝室 	清潔作業區	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 加工調理場(調配室) ➤ 殺菌處理場(採開放式設備者) ➤ 內包裝材料之準備室 ➤ 緩衝室 ➤ 非易腐敗成品之內包裝室 ➤ 秤料室(預拌前處理) 	準清潔作業區	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 原料倉庫 ➤ 材料倉庫 ➤ 原料處理場(初級加工) ➤ 內包裝容器洗滌場 ➤ 空瓶(罐)整列場 ➤ 殺菌處理場(採密閉設備及管路輸送者) ➤ 外包裝室 ➤ 成品倉庫(含凍藏及暫存倉庫) 	一般作業區	販售場所為一般作業區，不得進行拆包、混合、調配、分裝、包裝等作業。
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 品管(檢驗)室 ➤ 辦公室 ➤ 更衣及洗手消毒室 ➤ 廁所 ➤ 餐廳 ➤ 其它 	非食品作業區	

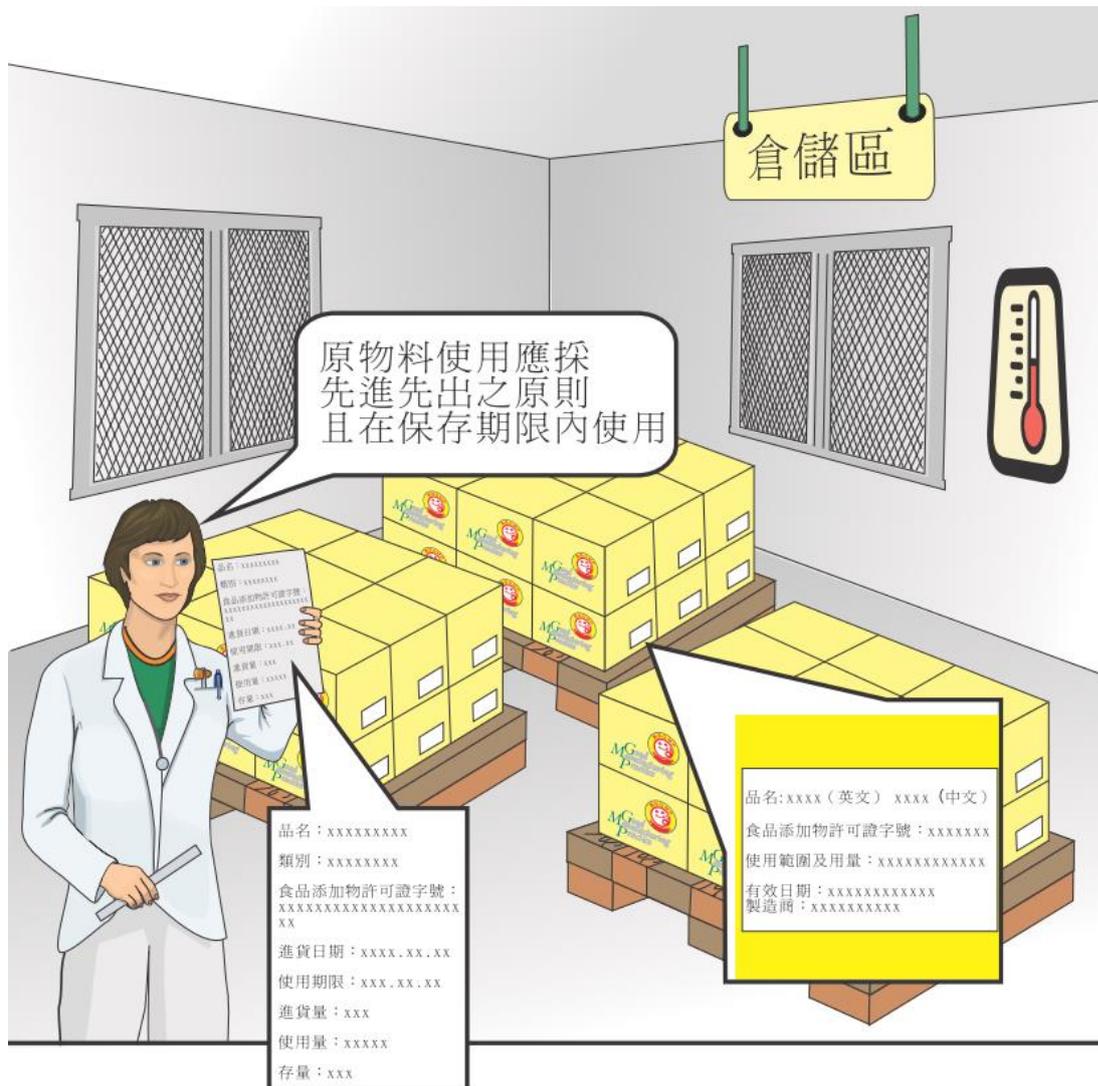
(三)工廠衛生管理原則

工廠作業區衛生管理



1. 工廠內應依場所之清潔度不同，作有效區隔及管理。如調配區屬準清潔作業區、倉庫屬一般作業區，應作有效區隔及管理。
2. 蒸氣、水、電等配管不得設於食品添加物暴露之直接上空，否則應有能防止塵埃及凝結水等掉落之裝置。
3. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
4. 應指派管理衛生人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。
5. 應制訂製程及品質管制標準作業程序，並據以執行。
6. 食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。

倉儲區的管理



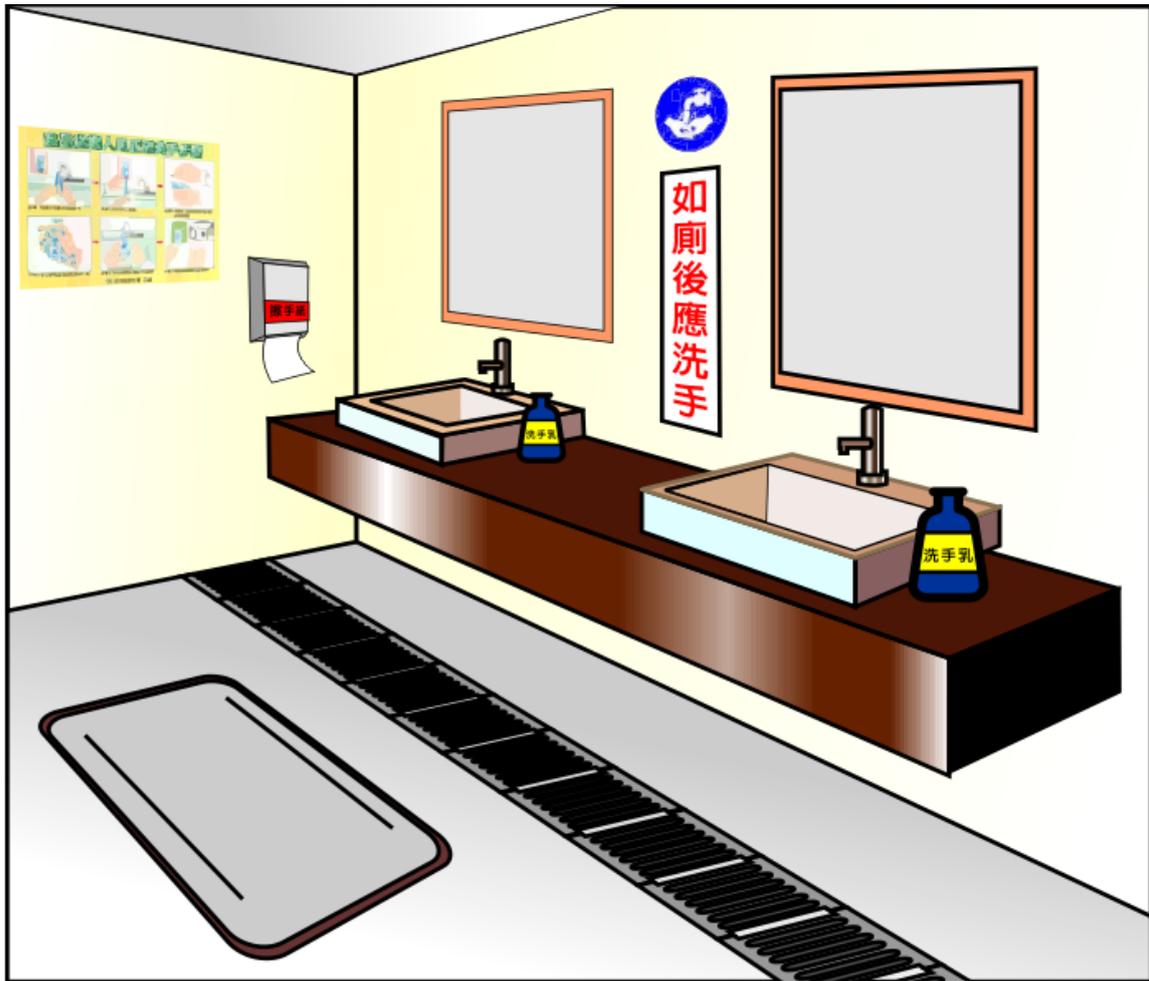
1. 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
2. 物品應標示清楚，避免混淆。
3. 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
4. 倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。

食品添加物與化工原料之管理



1. 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
2. 食品添加物之販售商(含化工原料行)，應採有形隔離或有效區隔方式，將食品添加物與化工原料完整區隔開來，避免其發生直接或間接污染；如為食品添加物需依照食品添加物標示規定完整且明確標示之，如為化工原料除了符合相關規定標示，於明顯處需加註化工原料之字樣，以避免取用或販售時發生錯誤。
3. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。
4. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。

工廠內廁所的設置



1. 工廠內廁所不得正面開向食品作業場所，且應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
2. 工廠內廁所應標示正確洗手方式。
3. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。
4. 工廠內廁所之水龍頭應避免使用以手掌旋轉開關之樣式，應使用感應式或以手肘開關的水龍頭，以減少人員汙染。
5. 切勿將食品、食品添加物及生產加工器具擺置於廁所內。

(四)工廠衛生管理案例分享

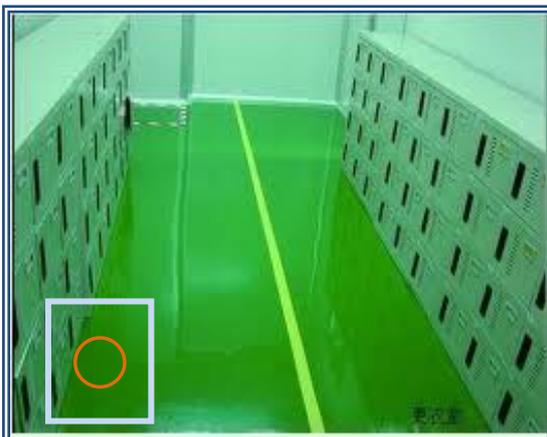
1. 工廠內應依場所之清潔度不同，作有效區隔及管理。如調配區屬準清潔作業區、倉庫屬一般作業區，應作有效區隔及管理。



2. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。



3. 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃，作業人員個人衣物應放置於更衣室，不得帶入食品作業場所。



4. 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。



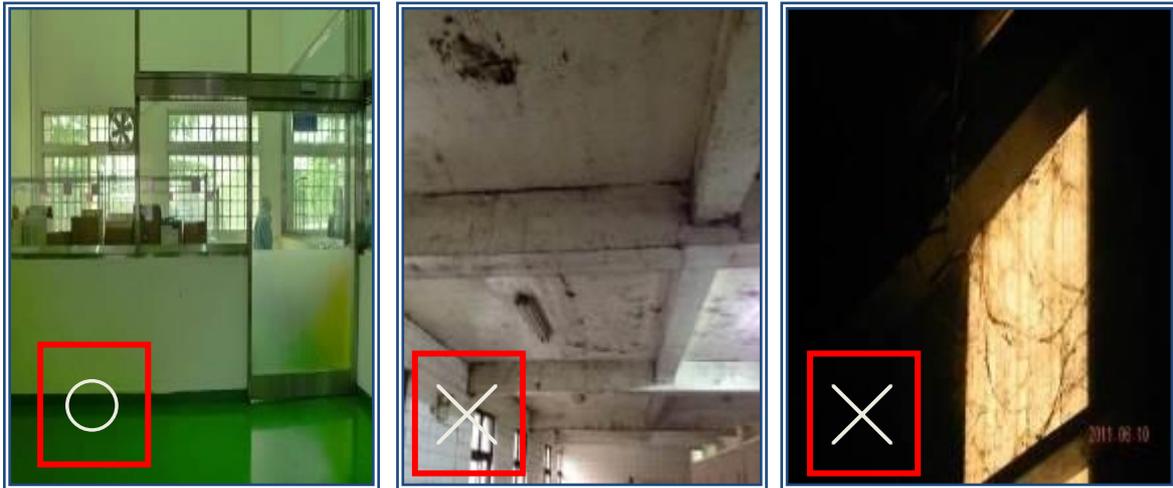
5. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。



6. 製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。



7. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔。



8. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。



9. 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實紀錄；倉儲過程中應定期檢查，若需溫度濕度管制者，應建立管制方法及基準，確實執行並紀錄。



10. 出貨區的成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。



11. 食品添加物之原料、半成品及成品貯存場所，應與其他非供食品用途之原料或物品有所隔離。



12. 包裝區域無完整隔離設置。



13. 食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。



14. 半成品需標示製造日期、批號。



15. 原食品添加物應以專人、專櫃、專冊管理，應建立重複檢核制度、確實執行，並做成紀錄。



16. 食品安全衛生管理法第二十四條 食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示。



17. 員工健康檢驗項目必須包含 A 肝、傷寒、肺結核、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷，無疑者始能從事食品接觸工作。

診所

項目：【健檢檢驗報告單】

姓名： 年齡： 受檢號碼： 報告日期： 96/11/07

檢驗項目	中文名稱	檢驗結果	正常值範圍	單位
Appearance	尿樣檢查：外觀	Y-Clear	5.0-8.0	
Reaction pH	酸鹼度	6.5	5.0-8.0	
Urine Protein	尿蛋白	0	0-0	mg/dl
Sugar	尿糖	0	0-0	g/dl
Occult blood	潛血	(-) 藍性	(-)	
WBC	血球數：白血球	4.17	3.5-9.6	1000/cu
RBC	紅血球	4.49	3.70-5.50	x10 ¹² /l
Hb	血色素	13.9	11.00-15.60	g/dl
HCT	血球容積比	41.1	33.0-47.0	%
MCV	平均紅血球體積	91.6	77.0-97.0	fL
MCH	平均紅血球含鐵量	31.1	26.0-32.0	pg
MCHC	平均血紅素濃度	33.9	31.0-40.0	g/dl
PLT	血小板	246	120-330	x1000/cu
G.O.T(ALT)	肝功能：天門冬氨酸轉化酶	30	0-40	U/L
G.P.T(AST)	谷氨酸轉化酶	39	0-40	U/L
Cholesterol Total	血脂：總膽固醇	136	120-200	mg/dl
Triglyceride	三酸甘油脂(中性脂肪)	65	35-150	mg/dl
HDL	高密度脂蛋白膽固醇	54	>40	mg/dl
T.Cholesterol	低密度脂蛋白膽固醇	25	0.00-5.00	mg/dl
L.Cholesterol	低密度脂蛋白膽固醇	69	<130	mg/dl
S.GOT	血 糖：葡萄糖	78	70-100	mg/dl
BUN	腎功能：尿素氮	9	8-25	mg/dl
Urea Nitrogen	尿酸	1.0	0.5-1.5	mg/dl
Uric Acid	尿酸	3.1	1.0-4.5	mg/dl
HbA1c	糖化血紅蛋白	5.1	5.0-6.5	%
HBsAg	檢驗項目：B肝表面抗原(cut-off 10)	969.33 弱性	<10.0	miU/ml

五、衛生管理人員設置

(一)訂定依據

食品添加物製造工廠依據食品安全衛生管理法第十一條及「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」之規定，應設置衛生管理人員。

(二)食品製造工廠衛生管理人員設置辦法

條例	條文內容(中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正)
第一條	本辦法依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十一條第二項規定訂定之。
第二條	本辦法所稱食品製造工廠，係指具有食品工廠登記證之食品製造業者。
第三條	食品製造工廠應設置專任衛生管理人員(以下簡稱衛生管理人員)。前項衛生管理人員應於工廠實際執行本法第八條第一項所定食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作。
第四條	具下列資格之一者，得任衛生管理人員： 一、公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。 二、應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。 三、應第一款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作三年以上，持有證明者。
第五條	中央廚房食品工廠或餐盒食品工廠設置之衛生管理人員，得由領有中餐烹調乙級技術士證接受衛生講習一百二十小時以上，持有經中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件者擔任。
第六條	中央主管機關依本法第十一條第一項公告指定之食品業者，其設置之衛生管理人員應符合下條件之一，並持有經中主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件： 一、經食品安全管制系統訓練六十小時以上。 二、領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練三十小時以上。
第七條	食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同： 一、申報書一份及資料卡一式三份。 二、衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本一份。 三、工廠登記證影本一份。
第八條	衛生管理人員執行工作如下： 一、食品良好衛生規範之執行與監督。 二、食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。 三、其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。
第九條	衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。
第十條	本辦法自發布日施行。

(三)不同屬性之人員設置與教育訓練



- 1.確實執行員工教育訓練計畫，並記錄之。
- 2.新進員工應安排適當的教育訓練，應依職務的不同而進行不同之專業訓練。
- 3.衛生管理人員需依食品安全衛生管理法規定，在其從業期間每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。

(四)從業人員衛生管理



1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查一次。
2. 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
3. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩。與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。

第二步、食品添加物產品標示與出廠前注意事項

一、食品添加物標示

(一)食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

1. 品名及「食品添加物」字樣。
2. 食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。
3. 淨重、容量或數量。
4. 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址(註 1、註 2)。
5. 有效日期。
6. 使用範圍、用量標準及使用限制。
7. 原產地(國)。
8. 含基因改造食品添加物之原料。
9. 其他經中央主管機關公告之事項(註 3)。

上述第 2 項食品添加物之香料成分及第 8 項標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之(註 4)。

(二)食品添加物之規格標準，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第三條之規定，避免與工業級產品混淆。

註1:如屬輸入之食品添加物，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址

註2:製造廠商如屬改裝廠商，應以「改裝製造廠商」標示之。

註3:衛生福利部於 103 年 9 月 9 日以部授食字第 1031301967 號公告訂定「單方食品添加物應明顯標示許可證字號」，並自即日生效。

註4:衛生福利部於 103 年 5 月 20 日以部授食字第 1031300957 號公告訂定「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」，食品添加物中所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之；但所含除香料成分外之其他原料，仍應標示其各別名稱。

二、複方食品添加物判定原則

業者應依「複方食品添加物判定原則」判定產品屬一般食品原料抑或是複方食品添加物。如屬一般食品原料，產品應依食品安全衛生管理法第 22 條標示；如屬食品添加物，產品應依食品安全衛生管理法第 24 條標示。

有關複方食品添加物判定原則案例及 Q&A 可至食品藥物管理署網站首頁 (<http://www.fda.gov.tw/>)>業務專區>食品>食品查驗登記管理>食品添加物>檔案下載項下查詢。

一、屬複方食品添加物之案例			
(一) 准用食品添加物混合其他准用食品添加物所製成之調製品，不含「非食品添加物之食品原料」，供為食品加工使用，非直接供食用。			
序	品項	成分	說明
1-1	綜合維生素粉末	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末	成分皆由食品添加物組成，供食品製造業者進一步分裝、充膠、打錠或添加於食品中，強化其營養者。
1-2	鮮味粉	L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-3	豆腐改良劑	葡萄糖酸- δ -內酯、硫酸鈣	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-4	食用葡萄色著色劑	食用紅色六號、食用藍色一號	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-5	高湯調味粉_1	由食品添加物之調味劑及各式香料組成，不含任何肉類及洋蔥等原料成分。	成分皆由食品添加物組成，加水烹調後，可作為火鍋、湯麵之湯頭。
(二) 准用食品添加物混合「食品添加物以外之食品原料」所製成之調製品，其中「非食品添加物之食品原料」係作為輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等，整體產品具有食品添加物功能，非直接供食用。			
序	品項	成分	說明
2-1	亞硝酸鈉鹽	亞硝酸鈉(食品添加物)、鹽	「鹽」屬「非食品添加物之食品原料」，係用於稀釋亞硝酸鈉或調控亞硝酸鹽使用量。
2-2	高鮮味精	L-麩酸鈉(食品添加物)、鹽	「鹽」屬「非食品添加物之食品原料」，係作為輔料。產品係作為調味使用，加入其他食品原料經加工製造或烹調過程，始得供於食用。
2-3	塔塔粉	酒石酸氫鉀(食品添加物)、澱粉	「澱粉」屬「非食品添加物之食品原料」，係增量作用。

2-4	綜合維生素粉末	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、葵花油	「玉米澱粉、乳糖或葵花油」等「非食品添加物之食品原料」，係作為增量作用。整體混合調製品如販售予食品製造業者進一步分裝、充膠、打錠或添加於食品中，強化其營養者。
2-5	澱粉酶酵素粉末	α -澱粉酶、小麥澱粉、糊精	「小麥澱粉、糊精」等「非食品添加物之食品原料」，係作為輔助酵素均勻分布或增量之作用。
2-6	複方抗氧化劑	混合濃縮生育醇、阿拉伯膠	「阿拉伯膠」屬「非食品添加物之食品原料」，係改變整體產品溶解性之作用。
2-7	麵包品質改良劑	乳酸硬脂酸鈉、脂肪酸甘油酯、丙二醇、乳酸、水	「水」屬「非食品添加物之食品原料」，係改變整體產品溶解性之作用。
2-8	乳化安定劑	脂肪酸甘油酯、酪蛋白酸鈉、磷酸鈉、糊精	「糊精」屬「非食品添加物之食品原料」，係增量作用。
2-9	著色劑溶液	食用紅色四十號、乙醇	著色劑成分具有易飛散或沾粘於其他物品上之特性，添加乙醇(非食品添加物之食品原料)調製成液狀產品，方便使用，以避免其飛散或沾黏。
2-10	0.1%維生素B12	維生素B12、乳糖	乳糖屬「非食品添加物之食品原料」，係使維生素B12均勻分散於食品中。產品係供食品加工用。
2-11	高湯調味粉_2	香料(內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、L-麩酸鈉、鹽、糖	1.產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」，雖具有調味功能，惟其屬於調味產品普遍皆使用之原料，非屬本產品關鍵原料。 2.產品係作為調味使用，加入其他食品原料經加工製造或烹調過程，始得供於食用。
(三)香料產品(用途僅作為香料)，應用於食品加工過程添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，故關鍵成分為香料化學單體或天然香料，所含「非食品添加物之食品原料」或「香料以外之食品添加物」作為輔助香料產品加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布或香氣呈現之功能，產品非直接供食用。			
序	品項	成分	說明

3-1	蟹黃香料	硫醇類、酯類、辣椒抽出物、葵花油、維生素E	「辣椒抽出物」為International Organization of the Flavor Industry (IOFI)「天然香料清單」之品項，可作為天然香料。故本產品關鍵成分為「硫醇類」、「酯類」、「辣椒抽出物」等香料成分。「葵花油」於本產品作為輔料。
3-2	蘋果香料	酯類、高級脂肪族醇類、高級脂肪族醛類、蘋果汁、葡萄糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「高級脂肪族醇類」、「高級脂肪族醛類」等香料成分。考量香料產品於實際加工時，添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，所含「非食品添加物之食品原料」(如：「蘋果汁」)得作為輔助香氣呈現之輔料。故「蘋果汁」、「葡萄糖」等成分於本產品得作為輔料。
3-3	雞肉風味粉(雞肉風味香料)	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類、酮類、芳香族醇類、硫醚類	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」、「酯類」、「酮類」、「芳香族醇類」、「硫醚類」等香料成分，不含任何雞肉成分。
3-4	草莓香料_1	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、食用紅色四十號、阿斯巴甜	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。
3-5	草莓香料_2	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、葵花油	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。「葵花油」係輔助香料成分均勻分布之輔料。
3-6	草莓香料_3	醛類、內酯類、酯類、丙二醇、草莓汁、糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「醛類」、「內酯類」等香料成分。考量香料產品於實際加工時，添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，所含「非食品添加物之食品原料」(如：「草莓汁」)得作為輔助香氣呈現之輔

			料。故「草莓汁」、「糖」等成分於本產品得作為輔料。
3-7	肉精香料	乙基麥芽醇、硫醇類、酯類、芫荽油、肉桂油、玉米水解蛋白、麥芽糊精	「芫荽油」及「肉桂油」為 International Organization of the Flavor Industry (IOFI)「天然香料清單」之品項，可作為天然香料。故本產品之關鍵成分為「乙基麥芽醇」、「硫醇類」、「酯類」、「芫荽油」、「肉桂油」等香料成分。「玉米水解蛋白」、「麥芽糊精」等成分於本產品得作為輔料。
3-8	芒果醬香料	酯類、醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、檸檬酸、煉乳(牛奶、蔗糖)、麥芽糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。「煉乳(牛奶、蔗糖)」、「麥芽糖」等成分於本產品得作為輔料。
二、屬「非食品添加物之食品原料」之案例			
(一) 可直接供食用			
序	品項	成分	說明
1-1	調味飲料	調味劑(如：檸檬酸、酒石酸等)、香料、食用黃色四號、水	供為直接食用飲料。
1-2	市售營養補充品粉末	麩醯胺酸、乳糖	販售予消費者，可加水直接供為食用。
1-3	綜合維生素膠囊	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、明膠、水	直接供為食用。
1-4	綜合維生素錠	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、硬脂酸鎂	直接供為食用。
1-5	草莓風味飲料粉	果糖、蔗糖、檸檬酸、蘋果酸、食用紅色四十號、草莓香料、阿斯巴甜	可加水直接供為食用。

(二) 准用食品添加物與「非食品添加物之食品原料」混合，且至少一種「非食品添加物之食品原料」作為關鍵原料，非作為輔料。			
序	品項	成分	說明
2-1	高湯粉_1	豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽、味精等組成	豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉及黑胡椒等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-2	高湯粉_2	L-麩酸鈉、鹽、砂糖、胺基乙酸、豬大骨抽出物、洋蔥粉、酵母粉、薑母粉、大蒜粉、二氧化矽、肉精香料	豬大骨抽出物、洋蔥粉、酵母粉、薑母粉及大蒜粉等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-3	麵包預拌粉	樹薯澱粉(食品原料)、脫脂奶粉、糖、鹽、高筋麵粉、酵母、碳酸氫鈉及澱粉酵素。	樹薯澱粉(食品原料)、脫脂奶粉、高筋麵粉及酵母等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-4	布丁粉	海藻膠抽出物(食品原料)、濃縮蛋黃粉、奶精(氫化植物油、玉米糖漿、酪蛋白、香料)、關華豆膠、蔗糖、香料、焦糖色素	海藻膠抽出物(食品原料)、濃縮蛋黃粉、奶精、關華豆膠等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-5	果凍粉	海藻抽出物(食品原料)、食用黃色四號、香料、甜味劑(如：D-山梨醇、阿斯巴甜等)	海藻抽出物屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-6	調色冷凍麵團	麵粉(食品原料)、著色劑(如：食用黃色四號、食用紅色四十號)	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-7	柴魚粉	柴魚粉(食品原料)、鹽、糖、乳糖、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉	柴魚粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-8	雞粉	雞肉抽出物(食品原料)、鹽、糖、麥芽糊精、D-山梨醇液、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基丙酸及胺基乙酸	雞肉抽出物屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。

2-9	營養強化麵粉	麵粉、丁烯二酸亞鐵	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-10	炸雞粉	低筋麵粉、磷酸二澱粉、地瓜粉、糯米粉、蛋香粉(牛奶香料、葡萄糖、食用黃色四號、食用黃色五號)	低筋麵粉、地瓜粉、糯米粉等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-11	鳳梨餡	鳳梨、冬瓜、鹽、冰糖、奶油、麥芽糖、檸檬酸、防腐劑(如：己二烯酸等)	鳳梨、冬瓜等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，產品作為餡料使用。
2-12	孜然胡椒鹽	胡椒粉、鹽、味精、孜然粉、辣椒粉、花椒粉	胡椒粉、孜然粉等「非食品添加物之食品原料」，係作為香辛料使用，為產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-13	鬆餅粉	麵粉、糖、蛋粉、鹽、合成膨脹劑(碳酸氫鈉、酒石酸)、香草香料	麵粉、蛋粉等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-14	炸粉	麵粉、玉米碎粒 磷酸澱粉、乙醯化磷酸二澱粉、鹽	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-15	醬油/膏	黑豆、鹽、砂糖、糯米、磷酸澱粉、甘草萃、焦糖色素	黑豆屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-16	肉精膏	酵母萃取物、D-山梨醇液70%、肉精香料、豬大骨抽出物、鹽、L-麩酸鈉、糖、水	酵母萃取物、豬大骨萃取物等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-17	果凍膠	鹿角菜膠、磷酸二氫鉀、蒟蒻粉、刺槐豆膠、玉米糖膠、羧甲基纖維素鈉	蒟蒻粉、刺槐豆膠等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。

判定複方食品添加物原則 Q&A：

Q1. 何謂直接食用：

A1. (1) 直接取食。(例如：調味飲料)

(2) 可經加水溶解或稀釋後食用。(例如：販售予消費者之營養補充品粉末或維生素粉末)

Q2. 以食品添加物甲基纖維素鈉製成之素食膠囊殼，其屬性為何？

A2. 因膠囊充填內容物後，可供直接食用，故素食膠囊殼屬於「非食品添加物之食品原料」。

Q3. 何謂關鍵原料？

A3. 關鍵原料係指提供該產品主要功能之原料，應由產品功能用途(常會透由產品品名或標示之用途訴求加以揭露)加以認定，並非以比例多寡判定。例如：「0.1% 維生素 B12 之關鍵原料為維生素 B12」；「營養強化麵粉」之關鍵原料包含提供營養強化的成分以及麵粉。

Q4. 如複合調製品之關鍵原料同時含食品添加物及「非食品添加物之食品原料」，其屬性如何判定？

A4. (1) 依據複方食品添加物之定義，複方食品添加物所含「非食品添加物之食品原料」，係作為輔料用途，輔料係指具輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等功能之原料。故如複合調製品含有一種以上做為關鍵原料之「非食品添加物之食品原料」(含有一種以上非作為輔料之「非食品添加物之食品原料」)，則該複合調製品不屬食品添加物。舉例如下：

(2) 某產品「高湯粉_1」用途作為調味劑，成份含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽」等「非食品添加物之食品原料」及「味精、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉及 5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉」等食品添加物，因高湯粉係作為湯頭調味之用途，其所含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒」等「非食品添加物之食品原料」具有調味功能，非作為輔料，故該「高湯粉_1」不屬食品添加物。

(3) 某產品「高湯調味粉_2」用途作為調味劑，成份含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」及「香料(內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉」等食品添加物，產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，所含「鹽及糖」等「非

食品添加物之食品原料」雖具有調味功能，惟其屬於調味產品普遍皆使用之原料，得非屬本產品關鍵原料，故「高湯調味粉_2」屬食品添加物。

Q5. 香辛料屬於食品添加物嗎？

A5. 香辛料，例如：胡椒、孜然、花椒、茴香、八角等，係屬「非食品添加物之食品原料」。

Q6. 「蘋果香料」之成分：酯類、高級脂肪族醇類、高級脂肪族醛類、蘋果汁、葡萄糖等，其中「酯類」、「高級脂肪族醇類」、「高級脂肪族醛類」等香料化學單體，提供香氣並作為關鍵成分，所含蘋果汁如作為輔助香氣呈現之功能，則該「蘋果香料」是否需登錄為食品添加物(香料)？

A6. 如該「蘋果香料」用途僅作為香料，非直接供食用，應用於食品加工過程添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，則關鍵成分為香料化學單體或天然香料，所含「非食品添加物之食品原料」(如：蘋果汁)僅作為輔助香料產品香氣呈現之功能，則可登錄為食品添加物(香料)。

Q7. 如以食品添加物及香料調配而成之產品，不含雞肉或大骨成分，是否得以「雞肉粉」或「大骨粉」為產品品名？

A7. 不可以。依據食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形；且依據食品衛生管理法施行細則第 9 條，自定食品名稱應與食品本質相符。如產品以食品添加物及香料調配而成，不含雞肉或大骨成分，不得命名為「雞肉粉」或「大骨粉」，應以「雞肉風味粉」或「大骨風味粉」或其他等同意義之名稱為品名。

三、食品添加物出廠前注意事項

1. 重複檢核：即將出貨之食品添加物產品要進行品名、數量、成分等項目重複檢核。
2. 確認流向：食品添加物產品販售對象要能完全掌握並留取出貨紀錄(製造批次、日期)。
3. 核對文件：核對銷售產品與銷貨單據，並確認有效日期在允收範圍內。
4. 完成登錄：食品添加物產品販售前，需至食品業者登錄平台(非登不可)進行產品登錄。



第三步、辦理查驗登記與登錄

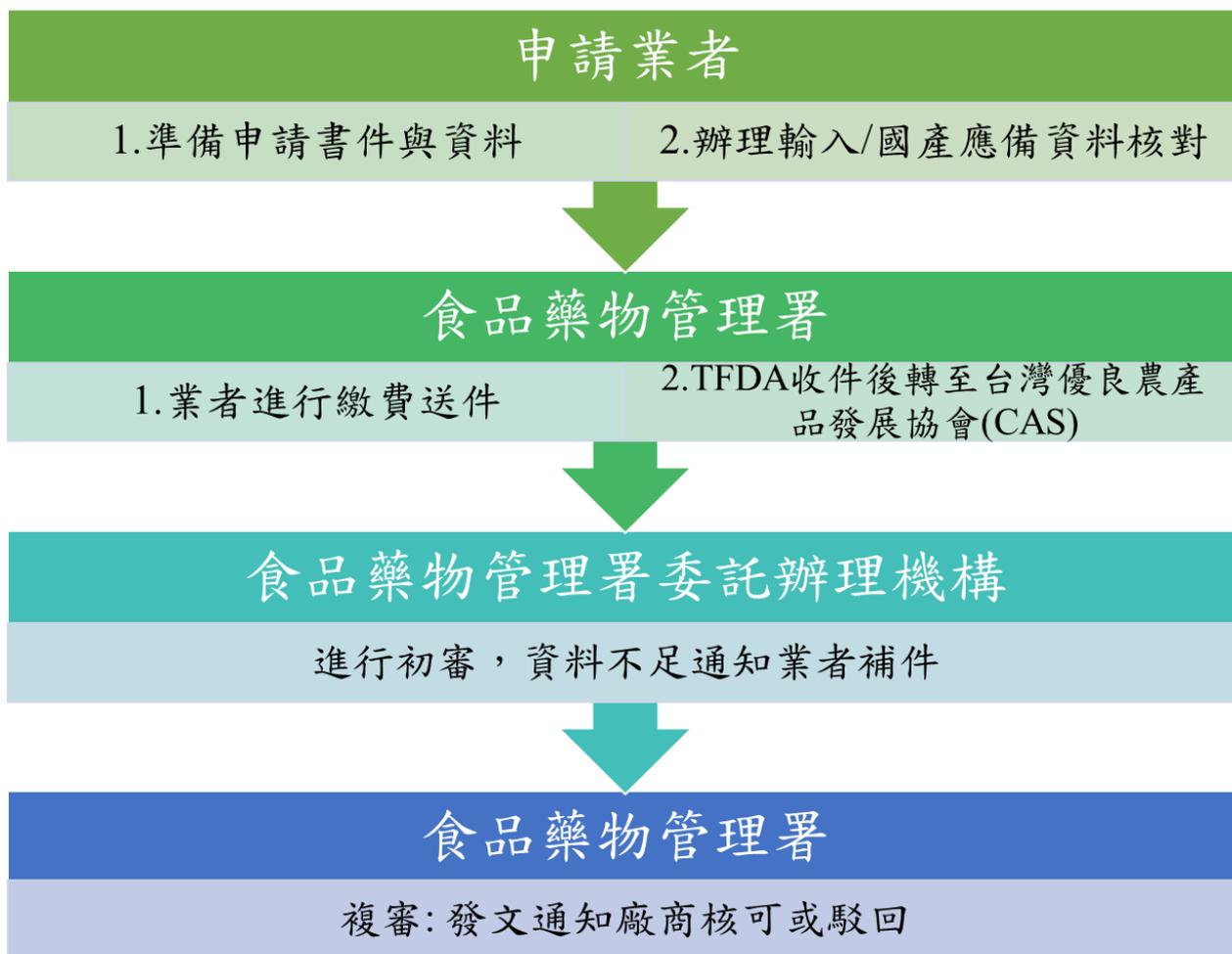
一、食品添加物查驗登記

(一)法源依據

依食品安全衛生管理法第二十一條及衛生福利部 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300796 號公告「製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單方食品添加物(香料除外)，應辦理查驗登記」。

1. 單方食品添加物：係指衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」正面表列品項。
2. 複方食品添加物：複方食品添加物係指將單方食品添加物與其他單方食品添加物或作為輔料之食品原料以物理方式混合，製成具有「食品添加物」功能，非供直接食用之調製品，且其中使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，其免辦理查驗登記，惟其使用之個別單方食品添加物品項及規格皆應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。
3. 食用香料：香料為我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中第十類之食品添加物。我國對於香料之管理，係參考國際規範，香料單體成分若為聯合國糧農組織及世界衛生組織共同之食品添加物專家委員會(JECFA)、美國食品香料與萃取物製造協會(FEMA)、歐盟、日本等國際規範准用之香料，則為我國准用之香料化學單體項目，且其添加於食品中時，僅限用為香料並得視實際需要適量使用，以可達香料用途之添加量為宜。不論是單方或複方香料產品，皆免辦理查驗登記。

(二)申辦流程



非經中央主管機關查驗登記，並發給許可文件之食品，不得製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出。以上三者，並得命其歇業、廢止全部或部分之營業。經申請重新登記，情節嚴重者，或食品一萬元重定工廠，或食品一萬元重定工廠，或食品一萬元重定工廠。

(三)食品添加物查驗登記新案申請

有關申請食品添加物查驗登記可至本署網站(<http://www.fda.gov.tw>) 首頁/業務專區/食品/食品查驗登記管理/食品添加物/辦理查驗登記相關資料項下查詢。

二、食品添加物登錄

(一)法源依據

1. 102 年 6 月 19 日公布修正「食品衛生管理法」(於 103 年 2 月 5 日公布再修正為「食品安全衛生管理法」)，已納入登錄法源，明定經公告之食品業者，應申請登錄，始得營業。
2. 衛生福利部已於 102 年 12 月 3 日發布「食品業者登錄辦法」。
3. 衛生福利部於 103 年 4 月 24 日以部授食字第 1031300763 號公告「食品添加物業者應辦理登錄」及以部授食字第 1031300784 號發布「食品添加物業者依據食品業者登錄辦法第四條其單、複方食品添加物產品應登錄之內容」。



The screenshot shows the homepage of the Food Business Registration Platform (食品業者登錄平台). The header includes the FDA logo and the title "食品業者登錄平台". The main banner features the slogan "非登不可" (Must Register). The page is divided into several sections:

- 憑證登入 (Credential Login):** Includes a login button and radio buttons for "工商憑證" (Business Credential), "自然人憑證" (Natural Person Credential), and "工商憑證授權之自然人憑證" (Natural Person Credential Authorized by Business Credential). A "go" button is also present.
- 查詢專區 (Query Special Area):** Features a search icon and buttons for "食品業者登錄資料查詢" (Query Food Business Registration Information) and "食品添加物業者及產品登錄資料查詢" (Query Food Additive Business and Product Registration Information).
- 公告資訊 (Announcement Information):** A list of recent announcements with dates:

公告內容	日期
系統功能調整說明1031030	2014/10/30
訂定「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」，並自即日...	2014/10/27
請注意貴公司工商憑證之有效期限！	2014/08/15
上傳輸入食品添加物產品規格書至食品業者登錄平台相關QA	2014/07/24
複方食品添加物判定原則案例及Q&A	2014/07/02
- 食品業者登錄平台系統操作說明 (Food Business Registration Platform System Operation Manual):** Provides an overview of the platform's purpose and includes links for:
 - PDF: 食品業者登錄平台使用手冊PDF檔
 - 客服: 聯絡系統客服信箱
 - 制度: 聯絡登錄制度信箱

食品業者登錄平台首頁(<https://fadenbook.fda.gov.tw/>)

(二)103 年度分二階段強制登錄

1. 自 103 年 5 月 1 日起，食品添加物製造、加工或輸入業者，應完成登錄始得製造、加工或輸入。
2. 自 103 年 10 月 1 日起，食品添加物販售業者，應完成登錄始得販售。

(三)罰則

1. 未登錄：經命限期改正，屆期不改正者，依食品安全衛生管理法第 48 條，處新台幣 3~300 萬元罰鍰。
2. 登錄不實：依食品安全衛生管理法第 47 條，處新台幣 3~300 萬元罰鍰。

(四)相關法規命令

1. 中華民國 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300763 號公告，訂定「食品添加物業者應辦理登錄」：

主旨：訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

依據：食品安全衛生管理法第八條第三項。

公告事項：

一、訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

二、適用對象：所有食品添加物製造、加工、輸入及販售業者。

三、施行日期：

(一)食品添加物製造、加工或輸入業者：中華民國一百零三年五月一日。

(二)食品添加物販售業者：中華民國一百零三年十月一日。

四、自公告日起，受理製造、加工、輸入或販售食品添加物業者之登錄。

五、輸入食品添加物，其目的為自用，屬輸入食品添加物業者，如目的為販售，則兼具食品添加物販售業者身分；製造或加工單方食品添加物，其目的為自用，屬製造或加工食品添加物業者，如目的為販售，則兼具食品添加物販售業者身分；製造或加工複方食品添加物，其目的為自用，不屬製造或加工食品添加物業者，如目的為販售，則具食品添加物製造或加工及販售業者身分。

六、食品添加物販售業者包含食品添加物輸出業者。

七、食品添加物調配或改裝業者屬食品添加物製造或加工業者。

2. 中華民國 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300784 號令，訂定「食品添加物業者依據食品業者登錄辦法第四條其單、複方食品添加物產品應登錄之內容」，並自即日生效。

食品添加物業者依據食品業者登錄辦法第四條其單、複方食品添加物產品應登錄之內容：

一、食品添加物製造及加工業者應登錄之內容：

(一)屬食品添加物(香料除外)產品，應登錄：中文商品名稱、用途分類、型態、成分。

(二)屬香料產品，應登錄：中文商品名稱、型態、成分。

二、食品添加物輸入業者應登錄之內容：

(一)屬食品添加物(香料除外)產品，應登錄：中文商品名稱、英文商品名稱、用途分類、型態、成分。

(二)屬香料產品，應登錄：中文商品名稱、英文商品名稱、型態、成分。

三、食品添加物販售業者應登錄之內容：

(一)如販售之食品添加物(香料除外)產品，其上游供應商為食品添加物製造及加工業者，應登錄：中文商品名稱、用途分類、型態、成分。

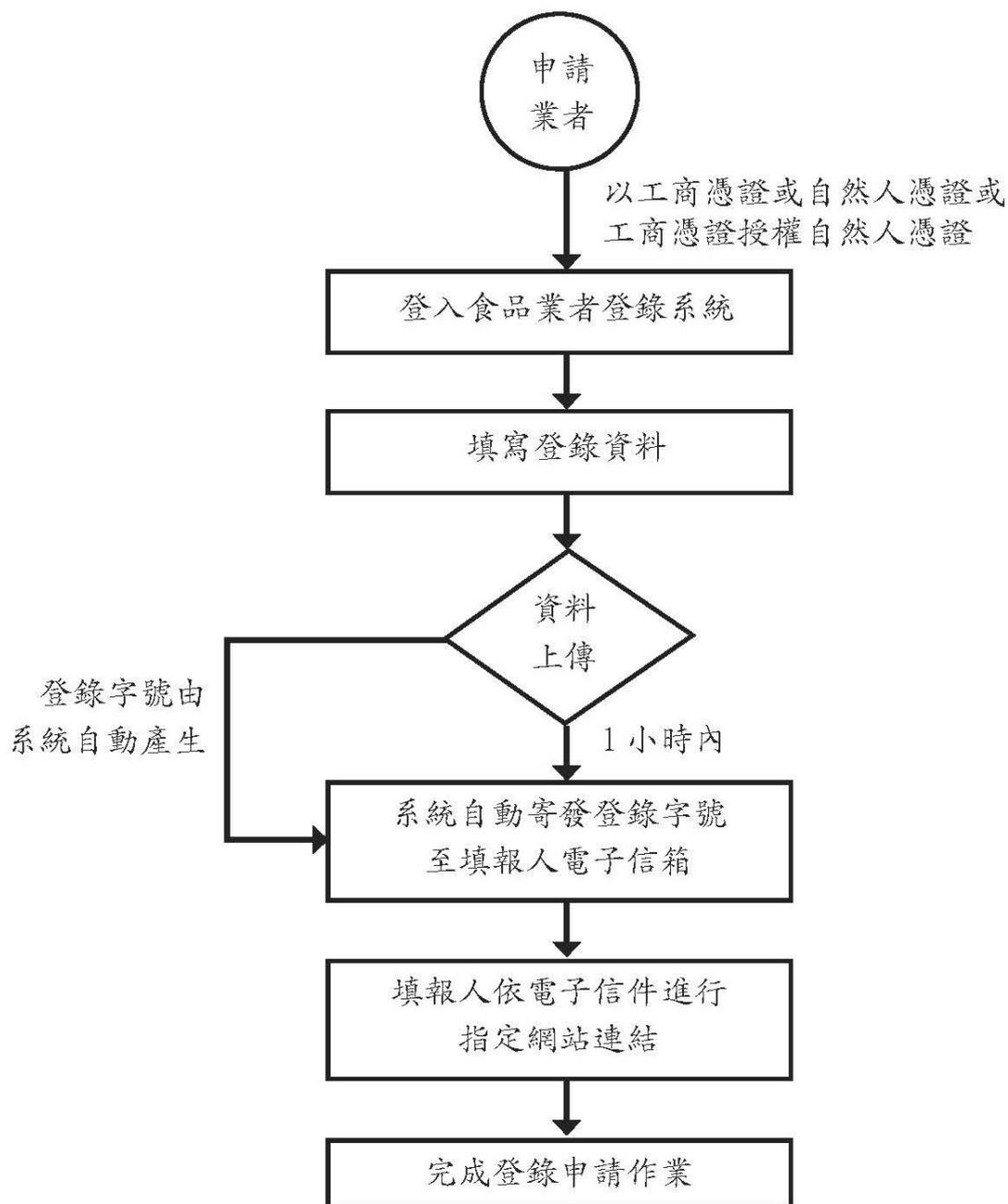
(二)如販售之香料產品，其上游供應商為食品添加物製造及加工業者，應登錄：中文商品名稱、型態、成分。

(三)如販售之食品添加物(香料除外)產品，其上游供應商為食品添加物輸入業者，應登錄：中文商品名稱、英文商品名稱、用途分類、型態、成分。

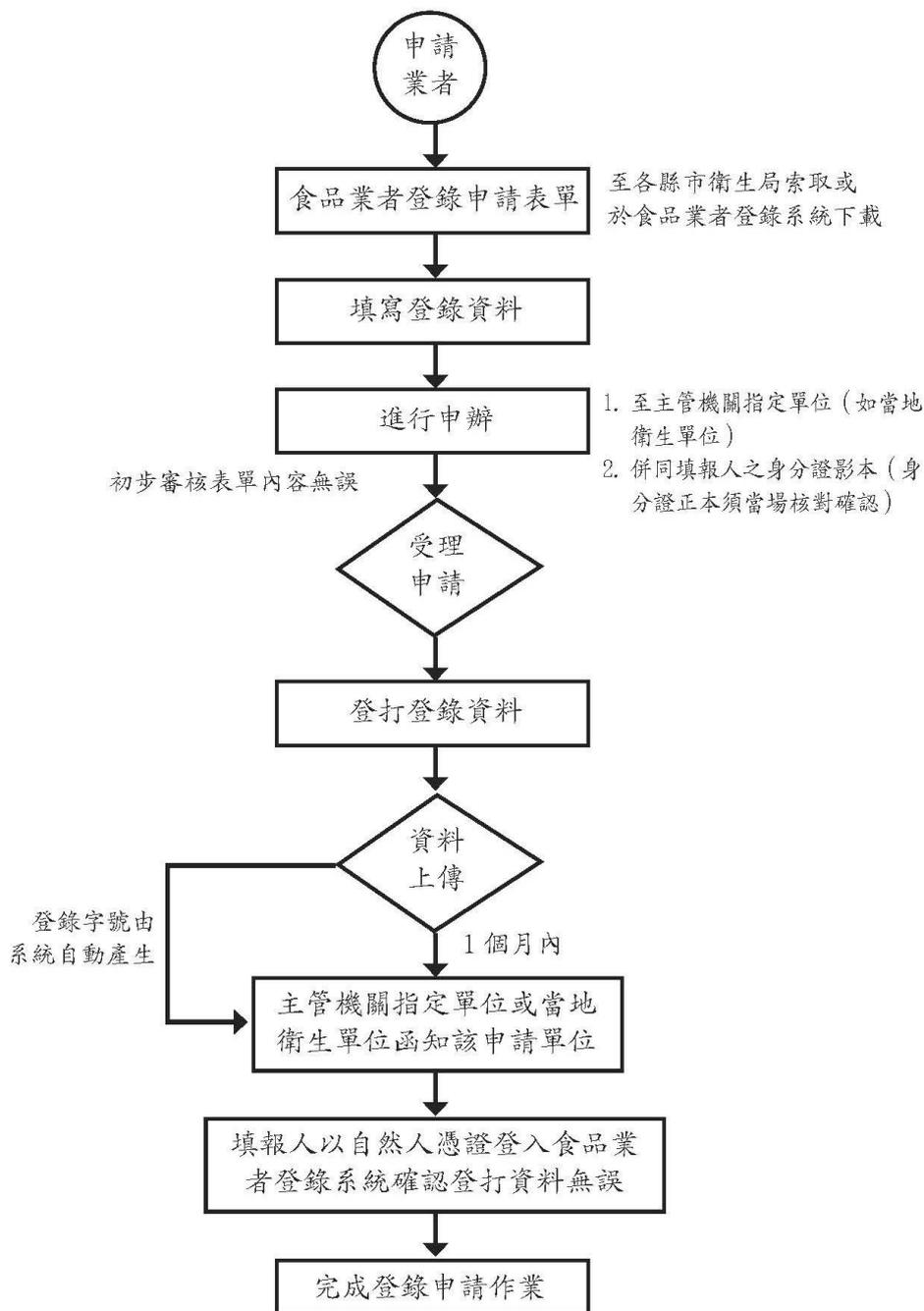
(四)如販售之香料產品，其上游供應商為食品添加物輸入業者，應登錄：中文商品名稱、英文商品名稱、型態、成分。

四、輸入食品添加物之業者，應於產品輸入我國，到達港埠前二十日完成產品登錄，並於報關時將「登錄字號」及「產品登錄碼」填入邊境查驗自動化資訊系統之檢附文件相關欄位，以利通關資料之比對。

(五)電子系統登入方式說明



(六)書面登錄方式說明



第四步、配合衛生主管機關查核應注意事項

因歷年來許多不肖業者將非食品相關原料混摻入食品中，引發三聚氰胺、工業用染劑、塑化劑等食品衛生安全事件，重挫食品產業，引起消費者恐慌。衛福部食藥署依法對於食品添加物相關業者(食品添加物製造商、輸入商及販售)進行稽查管理，現場主要查核「倉廠衛生」、「人員管理」、「產品標示」及「進銷存紀錄」等項目，目的為有效督導相關業者落實自主管理觀念與能力，同時強化食品添加物之衛生安全管理，進而減少食品添加物相關產品之風險疑慮。

業者除了應符合食品添加物相關法規外，另外更應於製售、儲運場所維護其產品衛生及安全，符合食品良好衛生規範準則之相關規定，並佐以文件表單記錄產品相關資訊，以下為參考之文件表單項目：

1. 工廠登記證明文件影本。
2. 公司/商業登記證明文件影本。
3. 衛生管理人員資料(相關科系畢業證書、衛生局核備函、教育訓練證明)；衛生管理專責人員資料(教育訓練證明)。
4. 食品添加物查驗登記許可證明文件影本。
5. 購買證明(進口食品添加物應提供進口報單，國產食品添加物則提供進貨證明單據)。
6. 產品標示(應符合食品安全衛生管理法第二十四條規定)。
7. 專冊紀錄[應包含原料(含食品添加物)進貨驗收紀錄、原料領用紀錄、原料原始品管檢驗報告、生產紀錄、包裝紀錄、成品入庫(含庫存)紀錄、成品檢驗紀錄、出貨單、銷售紀錄、客訴紀錄、健康檢查報告、廠區衛生清潔紀錄、病媒防治紀錄、廠區與冷凍藏庫溫濕度紀錄、蓄水塔清洗紀錄、儀器校正紀錄]。

企業誠信與倫理

壹、企業誠信與倫理分享

一、前言

(一)導論

1. 人性「心中無一物，其大浩然無涯」

古時有位將軍，驍勇善戰，萬夫莫敵。平時，他有個嗜好，喜歡陶器，有不少收藏品，一得空就拿出來把玩欣賞。一天，他把一個心愛的杯子拿在手中欣賞，心里正高興，忽然手一鬆，杯子差點滑落在地，還好他動作快，又把杯子捧住。當時不覺竟嚇出一身汗。

事後他想：為什麼我平時身經百戰，刀、槍都不怕，竟為了個杯子嚇出一身汗？他在心裡納悶自問：為什麼？忽然他領悟到——這都是為了「貪愛」，有了這份貪愛，就會有恐懼！於是他毅然把手中這最愛的杯子重重地摔碎。當下頓覺一身輕鬆，不必再為這個杯子的圓缺而掛心了。

2. 名 小了有福享 大了心不靜 再大定不幸

財 小財是財富 大財是包袱 再大犯迷糊

食 小吃補營養 大吃損健康 多吃臥病床

人為什麼要「不貪」？因為你的體力、精力、記憶力、拚鬥力....，都會衰退，如果仍然什麼都想要，你的日子肯定會過得十分辛苦！

不貪的觀念落實在日常生活之中，又是什麼？

凡是「基本生活」不需要、用不到的，就不要。

什麼是基本生活所必須的？你能吃多少、喝多少、穿多少、住多少、玩多少！例如財富，老天爺早就把額度分配好了，再多的要了反而製造問題？

(二)誠信是企業經營的基礎

19 世紀中國清代紅頂商人胡雪巖指出 10 字箴言「商道即人道」、「信譽就是錢」，不僅為後世企業誠信與倫理立下榜樣，亦是企業永續經營之道；華倫·巴菲

特 (Warren Buffett)、彼得·杜拉克 (Peter Drucker)、亨利·明茲伯格 (Henry Mintzberg) 等成功企業家及管理學者，都指出企業領導人要有品格、誠信、守法，才能有效領導，展現高度倫理行為和社會責任感，滿足公眾對企業的期望。

在臺灣，台積電董事長張忠謀、台達電董事長鄭崇華、王品集團董事長戴勝益、統一集團董事長高清愿、信義房屋董事長周俊吉、玉山銀行董事長曾國烈，均認為誠信的企業才能永續經營。

二、國際趨勢

(一)聯合國於 1999 年提出全球盟約 (Global Compact)，倡導從人權、勞工、環境等三項議題 9 個原則，落實企業社會責任 (CSR)，2004 年 6 月 24 日，全球盟約第一次領袖高峰會增加第四項「反貪腐」議題，並提出第 10 項原則「企業界應努力反對一切形式的貪腐，包括敲詐和賄賂」，並主張企業應扮演積極的企業公民，營造誠信公平的經營環境，目前已有 130 多個國家約 8,000 多家企業簽署盟約。

(二)聯合國反貪腐公約 (UNCAC) 第 12 條規定，各國均應根據其法律之基本原則採取措施，防止私營部門貪腐，並確保私營企業實施有助於預防及發現貪腐之內控機制。

三、我國現況及推動企業誠信與倫理之重要性

(一)我國現況

國際透明組織於 2009 年公布「企業反貪腐暨透明作為評比報告」，該項評比係針對全球 500 家大型企業，透過檢視企業公布的永續發展報告等公開資料，對企業反貪腐策略、管理及資訊揭露等面向進行評比，2009 年臺灣有 10 家企業納入，該報告顯示臺灣企業的反貪腐與透明化僅獲得「一顆星」的評價，反映臺灣企業在反貪腐、透明化及公司治理方面，與先進國家有相當落差，應深刻反省檢討，建構公、私協力反貪機制，以有效提升國家清廉度及競爭力。另，國際透明組織預計將於 2014 年再進行該項評比。

(二)推動企業誠信與倫理之重要性

近年來國內發生多起混油、毒澱粉、過期原料、天然麵包廣告不實添加香

精及火鍋店湯頭誇大不實等事件，嚴重影響國民的健康；同時，我們彙整力霸掏空案、博達掏空案、金尚昌掏空案及鴻海集團高階主管索賄案等近十年來國內重大企業掏空、貪污案件，其中以力霸掏空案為例，就掏空 731 餘億元資金，可見企業詐欺、非法掏空、內線交易等企業貪污弊案對社會之危害，乃至對國家經濟造成的衝擊甚至比傳統貪污更為嚴重，因此，企業社會責任的重要性不言而喻，我們也應該要求企業擔負更多的社會責任。

因此，我國未來廉政工作的推動不應侷限於公部門，在促進廉能的過程中，公部門的貪瀆收賄固然值得重視與打擊，而私部門的公司治理弊端與企業行賄亦是政府無法真正達成廉能政府的重要原因之一，為順應國際趨勢，廉政署將結合例如金管會、經濟部等政府部門，讓企業及私部門建立反貪夥伴關係，並協助企業建立倫理規範，強化公司治理，使廉潔價值深植企業文化之中，才能獲得民眾的信賴，促進社會的健全發展，提升國家整體競爭力。

四、政府部門推動企業倫理與誠信之具體作為

(一) 廉政署透過廉政政策規劃，推動企業誠信

聯合國反貪腐公約是目前國際上最重要的反貪腐規範，該公約提到貪腐是全球性的問題，也不再侷限於政府部門，要推動廉能必須結合公、私部門及民間社會力量共同參與，我國在 98 年訂頒之「國家廉政建設行動方案」(103 年 4 月 15 日修正)就是參考該公約及國際透明組織於 2000 年提出之「國家廉政體系」架構而研擬，在推動企業誠信方面，總共提出七項具體策略，並指定由金融監督管理委員會、經濟部、交通部、財政部、教育部、法務部、行政院公共工程委員會、行政院農業委員會、國軍退除役官兵輔導委員會等機關共同辦理，分別為：

1. 強化公司治理及企業倫理。
2. 倡導企業社會責任。
3. 輔導、獎勵企業建立倫理規範及內控機制。
4. 建立公司治理、企業誠信與倫理評鑑機制。
5. 加強與跨國企業經理人溝通座談。

6. 加強企業貪瀆之調查偵辦。
7. 加強政府公股管理督導，促進公股事業誠信經營。

其中，101年12月修正增列「加強企業貪瀆之調查偵辦」策略下，法務部調查局在102年(1至12月)偵辦企業貪瀆案件，總計已移(函)送企業貪瀆案件計101案、嫌疑人391人、犯罪標的達新臺幣73億5,717萬餘元。為有效發揮打擊企業貪瀆犯罪成效，並將持續發掘企業貪瀆線索及加強調查偵辦。

(二)金融監督管理委員會引領企業建立誠信經營文化

1. 成立「提升廉政及企業誠信經營行動小組」：

由金管會副主任委員擔任召集人，成員包含金管會內部單位及證券周邊相關單位，該小組之具體作為主要分四個構面進行，包含法規制度檢討、提升企業誠信、推動公司治理及鼓勵企業善盡社會責任。

2. 訂定企業誠信經營守則及行為指南參考範例，讓企業更容易執行：

金管會於99及100年間陸續發布「上市上櫃公司誠信經營守則」、「上市上櫃公司企業社會責任實務守則」、「公司誠信經營作業程序及行為指南參考範例」，提供上市(櫃)公司參考，推動企業誠信經營理念與加強履行企業社會責任。

3. 舉辦企業誠信經營與社會責任座談會：

為凝聚上市櫃公司誠信經營共識，強化公司治理及倡導企業社會責任，金管會督導臺灣證券交易所與櫃檯買賣中心於102年9月間於臺北、新竹、臺中、高雄等地辦理6場「企業誠信經營與社會責任座談會」，邀請企業主分享相關實務經驗及執行效益之情形，並由主管機關金管會及行政院各相關部會(法務部、經濟部、財政部、勞委會)長官代表與上市櫃公司負責人或高階主管進行雙向交流，希冀藉由管理階層由上而下，引導企業逐步落實誠信經營理念，進而善盡企業社會責任。

五、廉政署研擬公部門的揭弊者保護法草案

近年政府打擊政府機關內部之貪污行為，以澄清吏治並建立效能政府，然貪污

行為往往不易察覺，縱然察覺亦不易取得相關定罪證據。為有效打擊貪污行為，國際組織及各先進國家均已發展「吹哨者（whistleblower）保護」之新型立法機制，鼓勵知悉弊案之人士，願意勇於出面舉發貪污行為，給予一定之保護，如此可有助於重大弊案之揭發，使機關組織內部違法犯罪現形，促成清廉政府之實現，爰推動制定「機關不法資訊揭露者保護法」立法研究。

六、推動私部門公益通報者保護法

誠信經營和反貪是密不可分的，因為貪腐問題不只會發生在政府部門，私部門的公司治理弊端與企業貪污亦是政府無法真正達成廉能政府的重要原因之一，「貪腐本身就像是病毒，如果這個病毒是來自企業，不管是金錢或其他有價值的東西，送到有行政裁量權的公務員手上，就是賄賂。」，顯見建立企業的反貪及防貪意識與機制也同樣重要。

企業有沒有違法，內部員工最清楚，廉政署除了鼓勵企業檢舉，更著手研議私部門公益通報者保護法立法研究，以利推動企業內部檢舉的保護機制，畢竟違法的業者占少數，藉由正派經營的多數業者去監督少數，及透過外部（同業）和內部（員工）的監測，共同發揮對貪污「零容忍」的態度，相信對企業誠信經營與公司治理將有極大助益。

七、結語

希望企業界也能正視企業對社會的誠信，並將誠信作為企業的行為準則，期待大家加入廉政的行列，讓我們攜手共創廉潔的國家。

貳、企業誠信說帖

誠信價值 企業新利基

一、誠信有益企業經營

誠信 (Integrity) 是無論你到哪裡，都可以帶著走的東西。當它變成你的一部分時，不管景氣好壞，它都會緊跟著你，別人無法搶走它。

企業重視誠信與倫理 (Ethics)，最直接的受益人就是企業本身，西諺云：「倫理為生財之道」。《遠東經濟評論》指出投資於倫理，長期有利可圖，行為好則利潤大，好道德會帶來好生意。2009 年國際透明組織 (TI) 發表的《全球貪腐趨勢》(GCB) 也表示，有半數以上的受訪者願意花多一點錢向廉潔誠信的企業購買商品，所以誠信的確會帶來好報酬。

誠信經營是企業最基本的社會責任，一般人常以為在激烈競爭的市場上求生存，必須無所不用其極的爭取績效，還管什麼誠信倫理，但有美國學者對企業財務績效和社會責任進行研究，得出「社會責任的表現和財務績效之間存在顯著正相關。」的結論，社會責任不但可贏取顧客信任，更可強化員工的承諾。美國非營利組織「倫理資源中心」也曾調查指出，近八成的員工認為，組織對誠信倫理的關注，以及堅持做正確的事，是他們繼續留任的重要原因。一個人在重視誠信倫理環境下工作，有助於精神健康的提昇，進而培育出信任，使企業經營成本下降與生產力增加。

二、貪腐侵蝕企業生命

企業貪腐破壞誠信價值，國際透明組織 2009 年度以「貪腐與私部門」為主題，提出《全球貪腐報告》指出，過去兩年，各地貪腐情事已讓全球企業損失數十億美元，也衍生出員工士氣低落、顧客與商業夥伴之間高度不信任等危機；貪腐至少提高百分之十的企業成本，企業還要支付高額政治支出，從事不法關說、行賄等共謀的貪腐行為，不但破壞公司治理機制，並將成本轉嫁到消費者身上，造成公民的超額負擔與全球經濟資源的巨額浪費。

據法務部統計，從 2000 年 7 月到 2009 年 12 月期間，我國貪瀆案被起訴有 1 萬 4,537 人，一般民眾涉案累計人數，2001 年有 416 人 (占總數 23.95%)，到 2009

年底，民眾涉案累計人數增加到 6,397 人（占總數 44%），上述民眾除受委託行使公權力之準公務員外，多係企業主及其員工涉及貪污共犯、行賄罪，嚴重混淆政商分際，敗壞官箴，顯示企業涉入貪污案有上升的現象。這還不包括企業本身內部及企業間的詐欺、背信和侵占等行為在內。

近十年來，幾件廣受矚目的企業不法舞弊案，損失金額動輒數十億至數百億元，光是力霸集團弊案，損失金額就高達新臺幣（下同）731 億 6,000 萬元。其他發生的案件，例如：東隆五金、博達、台鳳、廣三集團（順大裕、台中商銀）、中興銀等案，分別以不實財務報表、非常規交易、操縱市場、內線交易、利用關係人非法交易、洗錢、虛設行號等手法牟取不法利益，金額高達 434 億 7,469 萬餘元。換句話說，這些年來企業貪腐案件造成社會的損失超過 1,166 億元，遠遠超過公部門同時期貪污案件查獲的貪瀆總金額（約 333 億元）。

企業貪腐造成社會重大危害，中外皆然。2002 年美國陸續發生安隆（Enron）、世界通訊（WorldCom）等數個大企業詐欺倒閉案；安隆公司曾經是美國最大的能源公司，全美第七大的公司，在 16 年之間，資產從 100 億美元增加至 650 億美元，卻在短短的 24 天中宣布破產倒閉，留下 2 萬 4 千名手足無措的員工，退休金付之一炬，資深員工損失逾 20 億美元，以及廣大的受害股東，股票從炙手可熱，淪為壁紙，市值損失 600 億美元。

深究這些企業一夕垮台的原因，其實不外傲慢、貪婪與腐化三個致命傷相結合。國內學者葉匡時認為，「成功的企業各有其因，但企業會走向失敗，原因都是類似的，一是違背誠信；二是不夠務實。」「沒有誠信的企業雖可能成功一時，但最後必敗無疑。」世界銀行前總裁沃爾芬森（James D. Wolfensohn）認為，貪腐是「政治之癌」，會摧毀發展的一切努力，它又何嘗不是「企業之癌」呢！

三、企業責任蔚為趨勢

企業生於社會、成於社會，沒有優質的社會，就沒有優質的企業，企業要受到社會肯定與尊敬，必須善盡社會責任，誠信經營。聯合國於 1999 年提出全球盟約（Global Compact），將人權、勞工、環境及反貪腐四項議題作為落實企業社會責任（CSR）之國際共通標準，主張企業應扮演積極的企業公民，營造誠信公平的經營環境，目前已有 130 多個國家約 5,300 多家企業簽署盟約。

亞太經濟合作組織（APEC）已將「提昇企業社會責任」及「打擊貪腐」列為必須面對的二項全球化議題，定有「企業行為準則」(Code of Conduct for Business)，鼓勵公私部門建立夥伴關係，致力改善治理機制、打擊貪腐。其他國際性組織，如：國際商會（ICC）、經濟合作發展組織（OECD）、世界經濟論壇（WEF）、世界銀行（WB）、世界貿易組織（WTO）和國際透明組織也都陸續提出企業應誠信經營的主張與商業經營規範，益見企業責任已蔚為國際趨勢。

當企業致力於發展全球佈局時，必然要放寬視野，將企業經營管理與國際商業規範接軌。企業必須體認到全球化已打破國界藩籬，使全球經濟一體化，全球化的市場提供企業增加利潤機會與賦予企業更多自由，但也衍生相對的責任與產生可能的陷阱。面對全球化的激烈商業競爭，企業要追求永續成功，避免不符倫理行為導致的法律責任和商譽損害的高昂成本，企業的策略管理必須融入誠信倫理的價值觀。「誠信」絕對是個相當值得建立的優勢，企業外在的一切優勢均極易被模仿，唯有內在的誠信文化方能型塑企業無可取代之價值，亦是企業持久永恆的根本。

四、誠信領導創造贏家

19世紀中國紅頂商人胡雪巖指出10字箴言「商道即人道」、「信譽就是錢」，他以「戒欺」為經商之座右銘。1994年間，由日本與美國、歐洲知名企業領袖自發性的成立高斯圓桌會議（Caux Round Table），主張全球企業界領導人應該致力改善經濟和社會條件，尊重法律和人性尊嚴，不從事非法活動，可見誠信是古今中外成功企業家的共同準則。

企業追求永續經營，不能僅將講誠信重倫理視為一時的風尚或行銷新花招，企業領導人應該把誠信倫理的管理原則和策略系統化地融入企業文化，以實際行動展現負責與誠實廉潔。艾科卡(Lee Iacocca)、華倫·巴菲特(Warren Buffett)、威爾許(Jack Welch)、彼得·杜拉克(Peter Drucker)、亨利·明茲伯格(Henry Mintzberg)等成功企業家及管理學者，都指出企業領導人要有品格、誠信、守法，才能有效領導，展現高度倫理行為和社會責任感，滿足公眾對企業的期望。

經營企業追求利益雖理所當然，但若是因違反誠信與道德原則而得來的財富，卻會使個人以及整個企業組織沉淪墮落。誠信之人心中有一把道德量尺，會以更高尚的標準做出抉擇。永續經營企業的成功人士，都展現出誠信特質。這表示了誠信在企業裡確實是一種競爭優勢，而示範誠信並贏得信賴，是領導者的責任。

五、建立誠信經營環境

由於消費者意識覺醒，社會開始賦予企業一種道德人格，誠信愈顯重要。彼得·杜拉克認為企業管理者應當考慮公司政策和行為對於社會的影響，是否有利於社會的穩定和諧。企業正派經營，建立品牌形象，可以促進企業和社會的永續發展，這是偉大的企業和平庸企業不同之處。偉大的企業願景高於單純獲利，它們重視誠信的價值觀，也付諸行動。

2009 年聯合國舉辦 1209 國際反貪日，以「別讓貪腐葬送發展」為活動主題，凸顯反貪腐是當今全球公、私部門最重要的課題。《聯合國反腐敗公約》(UNCAC) 是世上最有力的反腐倡廉法律，其中也特別針對私營企業的內部控制、行為規範等提出可遵循之準則。我國政府參酌《聯合國反腐敗公約》及國際透明組織「國家廉政體系」概念，將建立公私部門夥伴關係的精神融入 2009 年 7 月 8 日訂頒「國家廉政建設行動方案」。該方案在推動企業誠信方面，納入強化公司治理及企業倫理、倡導企業社會責任、輔導獎勵企業建立倫理規範及內控機制，由經濟部、行政院金融監督管理委員會等機關辦理，即在創造誠信的環境，鼓勵和促進企業履行社會責任。

六、乾淨政府誠信社會

誠信倫理是營造乾淨政府的要素，更是自由市場和諧運作的基礎。臺灣在世界經濟發展具有舉足輕重的地位，我們期盼在國際社會倫理具有同等的聲譽。政府與企業在促進社會公平正義、提昇國家競爭力的多元治理網絡內扮演了最關鍵的角色，需要雙方群策群力深入耕耘。聯合國秘書長潘基文於 2009 年國際反貪日呼籲，私營部門不應該落在政府的後面，並敦促私營部門採取符合聯合國公約反腐措施。同時世界銀行與國際透明組織均將企業視為建構國家廉政體系之重要環節，期盼企業善盡社會責任，勇於以具體的行動建立誠信文化，共同參與國家廉政建設之推動。

附錄

一、食品添加物相關資訊網站

1. 食品業者登錄平台

網址：<https://fadenbook.fda.gov.tw/>

2. 衛生福利部食品藥物管理署

網址：<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>

3. 食品藥物消費者知識服務網

網址：<https://consumer.fda.gov.tw/>

4. 食品添加物核可資料查詢

網址：<https://consumer.fda.gov.tw/Food/FoodAdd.aspx?nodeID=161>

或是由下列方式進入：食品藥物消費者知識服務網(網址：

<https://consumer.fda.gov.tw/>)→專業版→整合查詢中心→食品→核可資料查詢→食品添加物許可證資料查詢

5. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

網址：食品藥物管理署網頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) →法規資訊→食品、餐飲及營養類→食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

二、各級衛生主管機關地址及聯絡電話一覽表

序號	單位	地址	聯絡電話
1	衛生福利部 食品藥物管理署	11561 台北市南港區昆陽街 161-2 號	02-27878000
2	食品藥物管理署 北區管理中心	11561 台北市南港區昆陽街 161-2 號	02-27878000
3	食品藥物管理署 中區管理中心	40855 台中市文心南三路 20 號 3、4 樓	04-23692436
4	食品藥物管理署 南區管理中心	81366 高雄市自由二路 180 號 2、3 樓	07-5581884
5	基隆市衛生局	20147 基隆市信義區信二路 266 號	02-24230181
6	臺北市府衛生局	11008 台北市信義區市府路 1 號	02-27208889
7	新北市政府衛生局	22006 新北市板橋區英士路 192-1 號	02-22577155
8	桃園縣政府衛生局	33053 桃園縣桃園市縣府路 55 號	03-3340935
9	新竹縣衛生局	30210 新竹縣竹北市光明七街 1 號	03-5518160
10	新竹市衛生局	30051 新竹市中正路 128 號	03-5226133
11	苗栗縣政府衛生局	36043 苗栗市國福路 6 號	037-336747
12	臺中市政府衛生局	42053 台中縣豐原市中興路 136 號	04-25265394
13	彰化縣政府衛生局	50049 彰化市成功里中山路二段 162 號	04-7115141
14	雲林縣衛生局	64054 雲林縣斗六市府文路 34 號	05-5373487
15	南投縣政府衛生局	54062 南投市復興路 6 號	049-2231994
16	嘉義縣衛生局	61249 嘉義縣太保市祥和二路東段 3 號	05-3620600
17	嘉義市政府衛生局	60097 嘉義市德明路 1 號	05-2338066
18	臺南市政府衛生局	73064 臺南市新營區東興路 163 號	06-6357716
19	高雄市政府衛生局	83347 高雄市鳥松區澄清路 834-1 號	07-7334872
20	屏東縣政府衛生局	90054 屏東市自由路 272 號	08-7370003
21	宜蘭縣政府衛生局	26042 宜蘭市聖後街 141 號	03-9322634
22	花蓮縣衛生局	97058 花蓮市新興路 200 號	03-8227141
23	臺東縣衛生局	95043 臺東縣臺東市博愛路 336 號	089-310400
24	澎湖縣政府衛生局	88041 澎湖縣馬公市中正路 115 號	06-9272162
25	金門縣衛生局	89148 金門縣金湖鎮新市里復興路 1-12 號	082-330697
26	連江縣衛生局	20941 馬祖南竿鄉復興村 216 號	0836-22095

三、食品添加物登錄相關 Q&A

(一) 已查驗登記，領有許可證之單、複方食品添加物，是否仍需登錄？

說明：是。但已辦理食品添加物查驗登記者，其查驗登記產品資料會由衛生福利部資料庫移轉至食品業者登錄平台，惟業者仍須使用電子憑證進入登錄平台，補充部分欄位資料，始能完成登錄。

(二) 曾向衛生福利部申請食品添加物香料核備案，並提供食品添加物複方明細表(或香料明細表)，此類產品資訊是否需要由業者登錄？

說明：是，此類申請「核備」，而非申請「查驗登記」之食品添加物(含香料)，未領有食品添加物查驗登記許可證之產品，皆須由食品添加物業者，於食品業者登錄平台自行登錄。

(三) 某公司為製造一般食品，於工廠內自行混合調配複方食品添加物 A，目的並非販售 A 產品，是否需要辦理食品添加物產品登錄？

說明：依據 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300763 號公告「訂定『食品添加物業者應辦理登錄』」，公告事項第 5 點「...製造或加工複方食品添加物，其目的為自用，不屬製造或加工食品添加物業者，如目的為販售，則具食品添加物製造或加工及販售業者身分。...」，工廠混合調配複方食品添加物 A，其目的為自用(製造其他產品)，未有販售複方食品添加物 A 之行為，則不需登錄複方食品添加物 A 之資料。

(四) 工廠製造、加工單方食品添加物 A，其目的為進一步製造或加工為複方食品添加物 B 去販賣，如何辦理食品添加物之登錄？

說明：依據 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300796 號公告「訂定『製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單方食品添加物(香料除外)，應辦理查驗登記』...」及 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300763 號公告「訂定『食品添加物業者應辦理登錄』」，公告事項第 5 點「...製造或加工單方食品添加物，其目的為自用，屬製造或加工食品添加物業者，...」，製造、加工單方食品添加物 A，其目的雖為自用(製造其他產品)，未有販售行為，該單方食品添加物 A 應向衛生福利部辦理食品添加物查驗登記，取得查驗登記許可之單方食品添加物，其產品資料將由衛生福利部資料庫轉入食品業者登錄平台，業者以電子憑證登入平台，補充部分欄位資料後即完成登錄。另，應於食品添加物製造及販售頁籤分別登錄複方食品添加物 B 之資料。

(五) 若使用食品添加物製造食品(例如：膠囊錠狀維生素食品)，該食品製造業者是否需登錄為「食品添加物」業者？

說明：否。僅製造、輸入及販售「食品添加物」業者才須登錄。使用食品添加物製造「食品」之業者，不屬於強制辦理食品添加物登錄之對象。

(六) 食品添加物是否一定要登錄衛生管理人員的核備文件？

說明：具有食品工廠登記之食品添加物製造工廠，依 102 年 8 月 20 日部授食字第 1021350146 號令發布修正之「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」，須設置「衛生管理人員」，因此須將「衛生管理人員」姓名及核備文號登錄於食品業者登錄平台；其他食品添加物業者(包括食品添加物輸入或販售業者)，依食品良好衛生規範之規定，應設置「負責衛生管理之人員(衛生管理專責人員)」，並於食品業者登錄平台登錄該人員姓名。

(七) 登錄字號與產品登錄碼有何不同？

說明：直轄市、縣(市)主管機關對於完成登錄之食品業者，發給登錄字號；對於完成登錄之食品添加物產品，發給產品登錄碼。

(八) 輸入食品添加物產品登錄應注意事項？

說明：

1. 依據食品安全衛生管理法第 21 條及 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300796 號公告「製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單方食品添加物(香料除外)，應辦理查驗登記」及「複方食品添加物...免辦理查驗登記，惟其使用之個別單方食品添加物品項及規格皆應符合『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』之規定」，輸入單方食品添加物(香料除外)需於輸入我國前，申請查驗登記取得許可證。輸入複方食品添加物，得免辦理查驗登記。
2. 不論單方或複方食品添加物，自 103 年 5 月 1 日起，應於第一次輸入我國，到達港埠前 20 日內，完成產品登錄，並於報關時，將「登錄字號」及「產品登錄碼」填入衛生福利部食品藥物管理署建置之邊境查驗自動化管理資訊系統之檢附文件相關欄位，以利通關資料之比對。如該公司再次輸入相同產品時，不必重新登錄，將相同產品先前已完成登錄之「登錄字號」及「產品登錄碼」填入邊境查驗自動化管理資訊系統之檢附文件相關欄位即可。
3. 輸入食品添加物時，應依衛生福利部(前行政院衛生署)102 年 6 月 19 日署授食字 1021301656 號公告，於進口報單之「貨品名稱」欄位加註「食品用」或「食品添加物」，以及「規格」欄位註明「批號」，且依「輸入食品及相關產品查驗辦法」及海關核定之稅則號列相關規定辦理。

(九) 有關 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300763 號公告所指「目的為自用」是什麼意思？

說明：本公告所稱「自用」，指製造、加工或輸入食品添加物，於相同製造、加工或輸入業者所使用，非以販售予其他業者為目的之行為，包括進行食品或食品添加物加工及調配、進行學術研究或檢驗等。

(十) 強制登錄之食品添加物販售業者對象是否包含販售味精之雜貨店及便利商店？

說明：是。味精為衛生福利部發布之准用食品添加物，列於「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第(十一)類調味劑編號 014「L-麩酸鈉」，故販賣味精之雜貨店、便利商店、連鎖超市及量販店等通路商，亦屬食品添加物販售業者，自 103 年 10 月 1 日起，該類業者應辦理食品添加物販售業者之登錄，始得販售味精。

(十一) 如果沒注意到相關公告，以致應辦理登錄卻未辦理，會有罰則嗎？

說明：如未依食品安全衛生管理法第 8 條第 3 項規定辦理登錄者，應依轄區衛生局指定之限期內改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰。

(十二) 食品添加物販售業者，於食品業者登錄平台之販售業頁籤進行產品登錄時，只能選擇上游製造、加工或輸入業者已登錄之產品，那產品品名可以做變更嗎？

說明：

1. 於食品業者登錄平台之販售業頁籤進行產品登錄，選擇上游製造、加工或輸入業者已登錄之產品後，不得變更品名。
2. 如業者向上游製造、加工或輸入業者購買已登錄之食品添加物產品後，再進行包裝「品名」變更，屬改裝之行為，列屬食品添加物製造或加工業者，應至食品業者登錄平台「製造業頁籤」登錄產品資訊。

(十三) 於食品業者登錄平台登錄食品添加物產品資料後，系統何時會給予產品登錄碼呢？

說明：業者於食品業者登錄平台登錄產品資料時，如產品成分皆為登錄平台資料庫可比對之成分，則系統將會於資料儲存完畢時，立即核發產品登錄碼；如業者自行填寫之成分不在系統資料庫中，將由轄區主管機關進行檢核，檢核通過才會核發產品登錄碼，至少約需 2-5 個工作日。

(十四) 系統中有關「產品規格書」、「檢驗報告」、「檢驗方法」、「產品標籤」及「外觀照片」是強制要上傳的資料嗎？

說明：「產品規格書」、「檢驗報告」、「檢驗方法」、「產品標籤」及「外觀照片」，將列為下階段強制登錄項目，食品添加物業者於現階段宜儘量上傳該等資料。

(十五) 食品添加物受委託代工之製造或加工廠，是商業委託之機密，登錄平台可以不對外公布嗎？

說明：可以，考量委託他廠代工之業者商業權益，委託受託之雙方可透過契約達成共識，於登錄平台中，受委託代工之製造或加工廠，於食品業者登錄平台登錄之產品資訊，可選擇隱藏不公開。

(十六) A 公司購買食品添加物，改包裝或調配食品原料、食品添加物後提供予 B 工廠，委託 B 工廠製造 A 公司品牌之食品，請問 A 公司是否需

辦理食品添加物業者之登錄？

說明：A 公司購買原料、食品添加物、香料，調配成複合調製品，提供予 B 工廠進行加工，如該複合調製品屬複方食品添加物，則 A 公司已具有製造食品添加物之行為，則 A 公司應登錄食品添加物製造或加工業者及產品資料。同時登錄食品添加物販售業者及產品資料。惟該複合調製品性質倘非屬複方食品添加物，則 A 公司不具有食品添加物製造、販售之行為，無須登錄食品添加物製造、販售業者及產品資料。有關複方食品添加物判定原則案例及 Q&A，請參見食品業者登錄平台 (<http://fadenbook.fda.gov.tw>)/公告資訊。

(十七) 若「包裝食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」生效後，「包裝食品添加物中所含香料成分得以『香料』標示之，如該成分屬天然香料者，得以『天然香料』標示之」，則香料產品於「食品業者登錄平台」仍要展開登錄嗎？

說明：

1. 是。依據 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300784 號公告發布「食品添加物業者依據食品業者登錄辦法第四條其單、複方食品添加物產品應登錄之內容」，食品添加物製造、加工、輸入或販售業者，其產品屬香料產品者，應登錄所含各項「成分」。
2. 食品業者登錄平台已針對香料產品成分建置「香料單體」、「香料單體以外之食品添加物」及「賦型劑或其他食品原料」資料庫，業者可由資料庫選填成分登錄。其中香料單體資料庫共 107 品項(包含 30 大類品項及 77 項香料單體)。
3. 如業者於先前自願性「食品添加物登錄管理資訊系統」(簡稱舊系統)登錄香料產品，因舊系統僅需登錄「香料風味分類」，故業者以電子憑證登錄食品業者登錄平台後，應就舊系統轉進之香料產品，再補填成分後，始能完成登錄。
4. 食品業者登錄平台業者登錄之香料產品詳細成分資訊，僅供衛生機關管理使用，不對外揭露。

(十八) 為何由系統帶出之單方食品添加物資料欄位中，「准用字號」為空白？

說明：單方食品添加物「准用字號」係指食品添加物使用範圍及限量暨規格標準所定之食品添加物分類編號，衛生福利部將於系統中設定，自動將單方食品添加物對應之「准用字號」帶入系統。

(十九) 若製造某複方食品添加物，其中所含單方食品添加物 A 之供應商有三家，因三家產品皆有食品添加物查驗登記許可證，則於登錄系統上該如何登錄該複方食品添加物之單方食品添加物 A 成分？

說明：製造複方食品添加物時，如會透過多家廠商購買特定單方食品添加物，則登錄該單方食品添加物成分時，請由平台所建「准用之單方食品添加物」資料庫查詢選入，無須透過證號查詢，登錄特定查驗許可證

之單方食品添加物成分。否則，於登錄完成後將無法修改產品成分，或必須重新刪除該產品登錄資料，重新登錄。

(二十) 「食品添加物產品」登錄完成後，還可修改嗎？

說明：食品添加物產品登錄完成後，產品名稱及成分將無法修改，故按下「確認登錄資料」前，請再三確認。如發現產品名稱或成分登錄有誤，或成分配方變更，可選擇新增登錄另一筆產品資料，或刪除原登錄產品資料，重新登錄。

(二十一) A 公司委託 B 廠代工製造食品添加物，而後由 A 公司販賣該食品添加物，則 A、B 公司應如何辦理登錄？

說明：若 A 公司委託 B 廠代工製造食品添加物，而後由 A 公司販賣該食品添加物，則 A 公司應同時登錄製造業及販售業，並於製造業頁籤中登錄委託 B 廠代工資訊，另外，B 公司亦應辦理食品添加物製造業者之登錄，並於製造業頁籤中登錄受託代工資訊。

(二十二) 單方或複方食品添加物，同一製造商，同一品牌，同一產品，若已經有公司於網站登錄了，其他工廠進口自行使用，是否還要再次登錄？

說明：同一製造廠、同一配方及製程之單、複方食品添加物，倘由不同廠商輸入國內，個別報驗義務人仍應分別登錄之。

(二十三) 食品添加物業者是否僅上游業者登錄即可？

說明：否。只要是中央主管機關公告需登錄之業者皆需依法登錄。

(二十四) 食品添加物業者的實施時間是否有分階段時程，或分強制登錄、輔導登錄？

說明：是。分兩階段強制實施，第一階段之對象為食品添加物製造、加工或輸入業者，自 103 年 5 月 1 日起，應完成登錄，始得製造、加工或輸入食品添加物；第二階段之對象為食品添加物販售業者，自 103 年 10 月 1 日起，應完成登錄，始得販售。

(二十五) 登錄內容中，如有好幾個倉儲位址，是否填寫一代表倉儲位址即可？

說明：否。如有多個倉儲地點，需據實登錄填報。

(二十六) A 公司輸入食品添加物，自廠或委託 B 廠代工分裝，則 A、B 公司應登錄輸入業或製造業？

說明：

1. 若 A 公司輸入食品添加物後，自行改分裝後販售，需登錄輸入業、製造業(改分裝行為屬製造行為)、及販售業。
2. 若 A 公司輸入食品添加物，委託 B 廠進行改分裝後販售，則 A 公司應同時登錄輸入業、製造業及販售業，並於製造業頁籤中登錄委託 B 廠代工資訊，另外，B 公司具有改分裝食品添加物之行為，已屬食品添

加物製造業者，故 B 公司亦應辦理食品添加物製造業者之登錄。

(二十七) 總公司與所屬工廠是否須分別登錄？

說明：業者若只有一組統一編號、營利事業登記證，以總公司進行登錄即可，若有多組統一編號，應分別進行登錄

(二十八) 目前使用食品添加物登錄管理資訊系統是以帳號密碼登入，未來是否需重新申請憑證登錄？

說明：是。103 年 4 月 1 日起，食品業者登錄平台上線後，業者應以電子憑證進入，非以帳號密碼登入。業者若曾於自願性登錄系統(食品添加物登錄管理資訊系統)登錄資料，該資料會自動移轉至食品業者登錄平台，業者應以電子憑證進入食品業者登錄平台，確認資料無誤後，始能完成登錄。

(二十九) 進口複方食品添加物產品，內容需如何登錄？

說明：複方食品添加物需登錄品名、詳細成分等相關資訊，惟成分比例不需登錄。進口複方食品添加物所含之單方食品添加物，未必領有查驗登記許可證，故其所含之單方食品添加物得免登打查驗登記許可證字號。

(三十) 食品添加物業者若在登錄平台中登錄資料，其資料是否只有中央或地方衛生主管機關可以查看？

說明：目前食品業者登錄平台對外揭露之資訊為「公司名稱」、「公司型態」、「公司地址」、「產品中文品名」、「產品英文品名」、「產品用途分類」及「產品型態」。

(三十一) 天然澱粉、天然色素是食品添加物產品嗎?需登錄嗎?

說明：否。天然澱粉、天然食用色素皆非屬食品添加物，故製造天然澱粉、天然色素之業者，非屬公告應登錄之食品添加物業者。

四、食品安全衛生管理法

中華民國一百零三年十二月十日總統令修正公布

第一章 總 則

第 一 條 為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。

第 二 條 本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第二條之一 為加強全國食品安全事務之協調、監督、推動及查緝，行政院應設食品安全會報，由行政院院長擔任召集人，召集相關部會首長、專家學者及民間團體代表共同組成，職司跨部會協調食品安全風險評估及管理措施，建立食品安全衛生之預警及稽核制度，至少每三個月開會一次，必要時得召開臨時會議。召集人應指定一名政務委員或部會首長擔任食品安全會報執行長，並由中央主管機關負責幕僚事務。

各直轄市、縣（市）政府應設食品安全會報，由各該直轄市、縣(市)政府首長擔任召集人，職司跨局處協調食品安全衛生管理措施，至少每三個月舉行會議一次。

第一項食品安全會報決議之事項，各相關部會應落實執行，行政院應每季追蹤管考對外公告，並納入每年向立法院提出之施政方針及施政報告。

第一項之食品安全會報之組成、任務、議事程序及其他應遵行事項，由行政院定之。

第 三 條 本法用詞，定義如下：

一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。

二、特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。

三、食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。

四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。

五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。

六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。

七、食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

- 八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。
- 九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。
- 十、查驗：指查核及檢驗。
- 十一、基因改造：指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。

第二章 食品安全風險管理

第 四 條 主管機關採行之食品安全管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊透明原則，建構風險評估以及諮議體系。

前項風險評估，中央主管機關應召集食品安全、毒理與風險評估等專家學者及民間團體組成食品風險評估諮議會為之。

第一項諮議體系應就食品衛生安全與營養、基因改造食品、食品廣告標示、食品檢驗方法等成立諮議會，召集食品安全、營養學、醫學、毒理、風險管理、農業、法律、人文社會領域相關具有專精學者組成之。

諮議會之組成、議事、程序與範圍及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關對重大或突發性食品衛生安全事件，必要時得依風險評估或流行病學調查結果，公告對特定產品或特定地區之產品採取下列管理措施：

- 一、限制或停止輸入查驗、製造及加工之方式或條件。
- 二、下架、封存、限期回收、限期改製、沒入銷毀。

第 五 條 各級主管機關依科學實證，建立食品衛生安全監測體系，於監測發現有危害食品衛生安全之虞之事件發生時，應主動查驗，並發布預警或採行必要管制措施。

前項主動查驗、發布預警或採行必要管制措施，包含主管機關應抽樣檢驗、追查原料來源、產品流向、公布檢驗結果及揭露資訊，並令食品業者自主檢驗。

第 六 條 各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。

醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

第三章 食品業者衛生管理

第七條 食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。

上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。

第一項應訂定食品安全監測計畫之食品業者類別與規模，與第二項應辦理檢驗之食品業者類別與規模、最低檢驗週期，及其他相關事項，由中央主管機關公告。

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

第八條 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。

前項驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第九條 經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

中央主管機關為管理食品安全衛生及品質，確保食品追溯或追蹤系統資料之正確性，應就前項之業者，依溯源之必要性，分階段公告使用電子發票。

中央主管機關應建立第一項之追溯或追蹤系統，食品業者應以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料，其電子申報方式及規格由中央主管機關定之。

第一項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十條 食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。

食品或食品添加物之工廠應單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配。但經中央主管機關查核符合藥物優良製造準則之藥品製造業兼製食品者，不在此限。

本法中華民國一百零三年十一月十八日修正條文施行前，前項之工廠未單獨設立者，由中央主管機關於修正條文施行後六個月內公告，並應於公告後一年內完成辦理。

第十一條 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。

前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十二條 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全事項。

前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之。

第十三條 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。

前項產品責任保險之保險金額及契約內容，由中央主管機關定之。

第十四條 公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法令定之。

第四章 食品衛生管理

第十五條 食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

- 一、變質或腐敗。
- 二、未成熟而有害人體健康。
- 三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。
- 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。
- 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
- 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
- 七、攙偽或假冒。
- 八、逾有效日期。
- 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
- 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

第一項第三款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海

綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。

國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。

國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

第十六條 食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用：

- 一、有毒者。
- 二、易生不良化學作用者。
- 三、足以危害健康者。
- 四、其他經風險評估有危害健康之虞者。

第十七條 販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。

第十八條 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

第十九條 第十五條第二項及前二條規定之標準未訂定前，中央主管機關為突發事件緊急應變之需，於無法取得充分之實驗資料時，得訂定其暫行標準。

第二十條 屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生查核，由農業主管機關依相關法規之規定辦理。

運送過程之屠體、內臟及其分切物於交付食品業者後之衛生查核，由衛生主管機關為之。

食品業者所持有之屠體、內臟及其分切物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由各級主管機關依本法之規定辦理。

第二項衛生查核之規範，由中央主管機關會同中央農業主管機關定之。

第二十一條 經中央主管機關公告之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。

食品所含之基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。

經中央主管機關查驗登記並發給許可文件之基因改造食品原料，其輸入業者應依第九條第二項所定辦法，建立基因改造食品原料供應來源及流向之追溯

或追蹤系統。

第一項及第二項許可文件，其有效期間為一年至五年，由中央主管機關核定之；期滿仍需繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應於期滿前三個月內，申請中央主管機關核准展延。但每次展延，不得超過五年。

第一項及第二項許可之廢止、許可文件之發給、換發、補發、展延、移轉、註銷及登記事項變更等管理事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項及第二項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

本法中華民國一百零三年一月二十八日修正前，第二項未辦理查驗登記之基因改造食品原料，應於公布後二年內完成辦理。

第五章 食品標示及廣告管理

第二十二條 食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 三、淨重、容量或數量。
- 四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
- 六、原產地（國）。
- 七、有效日期。
- 八、營養標示。
- 九、含基因改造食品原料。
- 十、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第二款內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

第一項第八款及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

第二十三條 食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，依前條規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。

第二十四條 食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。
- 三、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。其標示應以第十八條第一項所定之品名或依中央主管機關公告之通用名稱為之。
- 四、淨重、容量或數量。
- 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 六、有效日期。
- 七、使用範圍、用量標準及使用限制。
- 八、原產地（國）。
- 九、含基因改造食品添加物之原料。
- 十、其他經中央主管機關公告之事項。

食品添加物之原料，不受前項第三款、第七款及第九款之限制。前項第三款食品添加物之香料成分及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

第一項第五款僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

第二十五條 中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品原料、製造日期或有效日期等事項。

前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

第二十六條 經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、材質名稱及耐熱溫度；其為二種以上材質組成者，應分別標明。
- 三、淨重、容量或數量。
- 四、國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、使用注意事項或微波等其他警語。
- 八、其他經中央主管機關公告之事項。

第二十七條 食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。
- 三、淨重或容量。
- 四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、適用對象或用途。
- 八、使用方法及使用注意事項或警語。
- 九、其他經中央主管機關公告之事項。

第二十八條 食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。

中央主管機關對於特殊營養食品、易導致慢性病或不適合兒童及特殊需求者長期食用之食品，得限制其促銷或廣告；其食品之項目、促銷或廣告之限制與停止刊播及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第二十九條 接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名或名稱、國民身分證統一編號、公司、商號、法人或團體之設立登記文件號碼、住居所或事務所、營業所及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕。

第六章 食品輸入管理

第三十條 輸入經中央主管機關公告之食品、基因改造食品原料、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑時，應依海關專屬貨品分類號列，向中央主管機關申請查驗並申報其產品有關資訊。

執行前項規定，查驗績效優良之業者，中央主管機關得採取優惠之措施。

輸入第一項產品非供販賣，且其金額、數量符合中央主管機關公告或經中央主管機關專案核准者，得免申請查驗。

第三十一條 前條產品輸入之查驗及申報，中央主管機關得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

第三十二條 主管機關為追查或預防食品衛生安全事件，必要時得要求食品業者、非食品業者或其代理人提供輸入產品之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，食品業者、非食品業者或其代理人不得規避、妨礙或拒絕。

食品業者應就前項輸入產品、基因改造食品原料之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫保存五年。

前項應保存之資料、方式及範圍，由中央主管機關公告之。

第三十三條 輸入產品因性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得向查驗機關申請

具結先行放行，並於特定地點存放。查驗機關審查後認定應繳納保證金者，得命其繳納保證金後，准予具結先行放行。

前項具結先行放行之產品，其存放地點得由食品業者或其代理人指定；產品未取得輸入許可前，不得移動、啟用或販賣。

第三十條、第三十一條及本條第一項有關產品輸入之查驗、申報或查驗、申報之委託、優良廠商輸入查驗與申報之優惠措施、輸入產品具結先行放行之條件、應繳納保證金之審查基準、保證金之收取標準及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第三十四條 中央主管機關遇有重大食品衛生安全事件發生，或輸入產品經查驗不合格之情況嚴重時，得就相關業者、產地或產品，停止其查驗申請。

第三十五條 中央主管機關對於管控安全風險程度較高之食品，得於其輸入前，實施系統性查核。

前項實施系統性查核之產品範圍、程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關基於源頭管理需要或因個別食品衛生安全事件，得派員至境外，查核該輸入食品之衛生安全管理等事項。

食品業者輸入食品添加物，其屬複方者，應檢附原產國之製造廠商或負責廠商出具之產品成分報告及輸出國之官方衛生證明，供各級主管機關查核。但屬香料者，不在此限。

第三十六條 境外食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑對民眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告者，旅客攜帶入境時，應檢附出產國衛生主管機關開具之衛生證明文件申報之；對民眾之身體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶入境。

違反前項規定之產品，不問屬於何人所有，沒入銷毀之。

第七章 食品檢驗

第三十七條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，由各級主管機關或委任、委託經認可之相關機關（構）、法人或團體辦理。

中央主管機關得就前項受委任、委託之相關機關（構）、法人或團體，辦理認證；必要時，其認證工作，得委任、委託相關機關（構）、法人或團體辦理。

前二項有關檢驗之委託、檢驗機關（構）、法人或團體認證之條件與程序、委託辦理認證工作之程序及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

第三十八條 各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關

定之；未定檢驗方法者，得依國際間認可之方法為之。

第三十九條 食品業者對於檢驗結果有異議時，得自收受通知之日起十五日內，向原抽驗之機關（構）申請複驗；受理機關（構）應於三日內進行複驗。但檢體無適當方法可資保存者，得不受理之。

第四十條 發布食品衛生檢驗資訊時，應同時公布檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據。

第八章 食品查核及管制

第四十一條 直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者不得規避、妨礙或拒絕：

- 一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。
- 二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。
- 三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，應予封存。
- 四、對於有違反第八條第一項、第十五條第一項、第四項、第十六條、中央主管機關依第十七條、第十八條或第十九條所定標準之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。
- 五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

中央主管機關於必要時，亦得為前項規定之措施。

第四十二條 前條查核、檢驗與管制措施及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第四十二條之一 為維護食品安全衛生，有效遏止廠商之違法行為，警察機關應派員協助主管機關。

第四十三條 主管機關對於檢舉查獲違反本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者，除應對檢舉人身分資料嚴守秘密外，並得酌予獎勵。公務員如有洩密情事，應依法追究刑事及行政責任。

前項主管機關受理檢舉案件之管轄、處理期間、保密、檢舉人獎勵及其他

應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項檢舉人身分資料之保密，於訴訟程序，亦同。

第九章 罰 則

第四十四條 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；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：

一、違反第八條第一項或第二項規定，經命其限期改正，屆期不改正。

二、違反第十五條第一項、第四項或第十六條規定。

三、經主管機關依第五十二條第二項規定，命其回收、銷毀而不遵行。

四、違反中央主管機關依第五十四條第一項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。

前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

第四十五條 違反第二十八條第一項或中央主管機關依第二十八條第三項所定辦法者，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣六十萬元以上五百萬元以下罰鍰；再次違反者，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。

違反前項廣告規定之食品業者，應按次處罰至其停止刊播為止。

違反第二十八條有關廣告規定之一，情節重大者，除依前二項規定處分外，主管機關並應命其不得販賣、供應或陳列；且應自裁處書送達之日起三十日內，於原刊播之同一篇幅、時段，刊播一定次數之更正廣告，其內容應載明表達歉意及排除錯誤之訊息。

違反前項規定，繼續販賣、供應、陳列或未刊播更正廣告者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰。

第四十六條 傳播業者違反第二十九條規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次處罰。

直轄市、縣（市）主管機關為前條第一項處罰時，應通知傳播業者及其直轄市、縣（市）主管機關或目的事業主管機關。傳播業者自收到該通知之次日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定停止刊播違反第二十八條第一項或第二項規定，或違反中央主管機關依第二十八條第三項所為廣告之限制或所定辦法中有關停止廣告之規定者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次處罰至其停止刊播為止。

傳播業者經依第二項規定通知後，仍未停止刊播者，直轄市、縣（市）主管機關除依前項規定處罰外，並通知傳播業者之直轄市、縣（市）主管機關或其目的事業主管機關依相關法規規定處理。

第四十七條 有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；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：

- 一、違反中央主管機關依第四條所為公告。
- 二、違反第七條第五項規定。
- 三、食品業者依第八條第三項、第九條第一項或第三項規定所登錄、建立或申報之資料不實，或依第九條第二項開立之電子發票不實致影響食品追溯或追蹤之查核。
- 四、違反第十一條第一項或第十二條第一項規定。
- 五、違反中央主管機關依第十三條所為投保產品責任保險之規定。
- 六、違反直轄市或縣（市）主管機關依第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所衛生之規定。
- 七、違反第二十一條第一項及第二項、第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條或第二十七條規定。
- 八、除第四十八條第八款規定者外，違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。
- 十、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
- 十一、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。
- 十二、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。
- 十三、違反第三十條第一項規定，未辦理輸入產品資訊申報，或申報之資訊不實。
- 十四、違反第五十三條規定。

第四十八條 有下列行為之一者，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；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：

- 一、違反第七條第一項規定未訂定食品安全監測計畫、第二項或第三項規定未設置實驗室。
- 二、違反第八條第三項規定，未辦理登錄。
- 三、違反第九條第一項規定，未建立追溯或追蹤系統。
- 四、違反第九條第二項規定，未開立電子發票致無法為食品之追溯或追蹤。
- 五、違反第九條第三項規定，未以電子方式申報或未依中央主管機關所定之方式及規格申報。

六、違反第十條第三項規定。

七、違反中央主管機關依第十七條或第十九條所定標準之規定。

八、食品業者販賣之產品違反中央主管機關依第十八條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。

九、違反第二十二條第四項或第二十四條第三項規定，未通報轄區主管機關。

十、違反第三十五條第四項規定，未出具產品成分報告及輸出國之官方衛生證明。

第四十八條之一 有下列情形之一者，由中央主管機關處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得暫停、終止或廢止其委託或認證；經終止委託或廢止認證者，一年內不得再接受委託或重新申請認證：

一、依本法受託辦理食品業者衛生安全管理驗證，違反依第八條第六項所定之管理規定。

二、依本法認證之檢驗機構、法人或團體，違反依第三十七條第三項所定之認證管理規定。

三、依本法受託辦理檢驗機關（構）、法人或團體認證，違反依第三十七條第三項所定之委託認證管理規定。

第四十九條 有第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金。情節輕微者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。

有第四十四條至前條行為，情節重大足以危害人體健康之虞者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金；致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金。

犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二億元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億五千萬元以下罰金。

因過失犯第一項、第二項之罪者，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。

科罰金時，應審酌刑法第五十八條規定。

第四十九條之一 犯本法之罪者，因犯罪所得財物或財產上利益，除應發還被害人外，不問屬於犯罪行為人與否，沒收之；如全部或一部不能沒收時，應追徵其價額或以其財產抵償之。但善意第三人以相當對價取得者，不在此限。

為保全前項財物或財產上利益之沒收，其價額之追徵或財產之抵償，必

要時，得酌量扣押其財產。

依第一項規定對犯罪行為人以外之自然人、法人或非法人團體為財物或財產上利益之沒收，由檢察官聲請法院以裁定行之。法院於裁定前應通知該當事人到場陳述意見。

聲請人及受裁定人對於前項裁定，得抗告。

檢察官依本條聲請沒收犯罪所得財物、財產上利益、追徵價額或抵償財產之推估計價辦法，由行政院定之。

第四十九條之二 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，違反第十五條第一項、第四項或第十六條之規定；或有第四十四條至第四十八條之一之行為致危害人體健康者，其所得之財產或其他利益，應沒入或追繳之。

主管機關有相當理由認為受處分人為避免前項處分而移轉其財物或財產上利益於第三人者，得沒入或追繳該第三人受移轉之財物或財產上利益。如全部或一部不能沒入者，應追徵其價額或以其財產抵償之。

為保全前二項財物或財產上利益之沒入或追繳，其價額之追徵或財產之抵償，主管機關得依法扣留或向行政法院聲請假扣押或假處分，並免提供擔保。

主管機關依本條沒入或追繳違法所得財物、財產上利益、追徵價額或抵償財產之推估計價辦法，由行政院定之。

第五十條 雇主不得因勞工向主管機關或司法機關揭露違反本法之行為、擔任訴訟程序之證人或拒絕參與違反本法之行為而予解僱、調職或其他不利之處分。

雇主或代表雇主行使管理權之人，為前項規定所為之解僱、降調或減薪者，無效。

雇主以外之人曾參與違反本法之規定且應負刑事責任之行為，而向主管機關或司法機關揭露，因而破獲雇主違反本法之行為者，減輕或免除其刑。

第五十一條 有下列情形之一者，主管機關得為處分如下：

- 一、有第四十七條第十三款規定情形者，得暫停受理食品業者或其代理人依第三十條第一項規定所為之查驗申請；產品已放行者，得視違規之情形，命食品業者回收、銷毀或辦理退運。
- 二、違反第三十條第三項規定，將免予輸入查驗之產品供販賣者，得停止其免查驗之申請一年。
- 三、違反第三十三條第二項規定，取得產品輸入許可前，擅自移動、啟用或販賣者，或具結保管之存放地點與實際不符者，沒收所收取之保證金，並於一年內暫停受理該食品業者具結保管之申請；擅自販賣者，並得處販賣價格一倍至二十倍之罰鍰。

第五十二條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，經依第四十一條規定查核或檢驗者，由當地直轄市、縣（市）主管機關依查核或檢驗

結果，為下列之處分：

- 一、有第十五條第一項、第四項或第十六條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。
- 二、不符合中央主管機關依第十七條、第十八條所定標準，或違反第二十一條第一項及第二項規定者，其產品及其為原料之產品，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可供食用、使用或不影響國人健康者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未遵行者，沒入銷毀之。
- 三、標示違反第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條、第二十七條或第二十八條第一項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或違反第二十八條第二項規定者，沒入銷毀之。
- 四、依第四十一條第一項規定命暫停作業及停止販賣並封存之產品，如經查無前三款之情形者，應撤銷原處分，並予啟封。

前項第一款至第三款應予沒入之產品，應先命製造、販賣或輸入者立即公告停止使用或食用，並予回收、銷毀。必要時，當地直轄市、縣（市）主管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之產品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之。

製造、加工、調配、包裝、運送、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二款產品之食品業者，由當地直轄市、縣（市）主管機關公布其商號、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項產品經通關查驗不符合規定者，中央主管機關應管制其輸入，並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

第五十三條 直轄市、縣（市）主管機關經依前條第一項規定，命限期回收銷毀產品或為其他必要之處置後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

第五十四條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，有第五十二條第一項第一款或第二款情事，除依第五十二條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣、輸入或輸出。

前項公告禁止之產品為中央主管機關查驗登記並發給許可文件者，得一併廢止其許可。

第五十五條 本法所定之處罰，除另有規定外，由直轄市、縣（市）主管機關為之，必要時得由中央主管機關為之。但有關公司、商業或工廠之全部或部分登記事項之廢止，由直轄市、縣（市）主管機關於勒令歇業處分確定後，移由工、商業主管機關或其目的事業主管機關為之。

第五十五條之一 依本法所為之行政罰，其行為數認定標準，由中央主管機關定之。

第五十六條 食品業者違反第十五條第一項第三款、第七款、第十款或第十六條第一款規定，致生損害於消費者時，應負賠償責任。但食品業者證明損害非由於其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出所致，或於防止損害之發生已盡相當之注意者，不在此限。

消費者雖非財產上之損害，亦得請求賠償相當之金額，並得準用消費者保護法第四十七條至第五十五條之規定提出消費訴訟。

如消費者不易或不能證明其實際損害額時，得請求法院依侵害情節，以每人每一事件新臺幣五百元以上三十萬元以下計算。

直轄市、縣（市）政府受理同一原因事件，致二十人以上消費者受有損害之申訴時，應協助消費者依消費者保護法第五十條之規定辦理。

受消費者保護團體委任代理消費者保護法第四十九條第一項訴訟之律師，就該訴訟得請求報酬，不適用消費者保護法第四十九條第二項後段規定。

第五十六條之一 中央主管機關為保障食品安全事件消費者之權益，得設立食品安全保護基金，並得委託其他機關（構）、法人或團體辦理。

前項基金之來源如下：

- 一、違反本法罰鍰之部分提撥。
- 二、依本法科處並繳納之罰金、沒收、追徵或抵償之現金或變賣所得。
- 三、依本法或行政罰法規定沒入、追繳、追徵或抵償之不當利得部分提撥。
- 四、基金孳息收入。
- 五、捐贈收入。
- 六、循預算程序之撥款。
- 七、其他有關收入。

前項第一款及第三款來源，以其處分生效日在中華民國一百零二年六月二十一日以後者適用。

第一項基金之用途如下：

- 一、補助消費者保護團體因食品衛生安全事件依消費者保護法之規定，提起消費訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。
- 二、補助經公告之特定食品衛生安全事件，有關人體健康風險評估費用。
- 三、補助勞工因檢舉雇主違反本法之行為，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。
- 四、補助依第四十三條第二項所定辦法之獎金。
- 五、補助其他有關促進食品安全之相關費用。

中央主管機關應設置基金運用管理監督小組，由學者專家、消保團體、社會公正人士組成，監督補助業務。

第四項基金之補助對象、申請資格、審查程序、補助基準、補助之廢止、前項基金運用管理監督小組之組成、運作及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十章 附 則

第五十七條 本法關於食品器具或容器之規定，於兒童常直接放入口內之玩具，準用之。

第五十八條 中央主管機關依本法受理食品業者申請審查、檢驗及核發許可證，應收取審查費、檢驗費及證書費；其費額，由中央主管機關定之。

第五十九條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第六十條 本法除第三十條申報制度與第三十三條保證金收取規定及第二十二條第一項第五款、第二十六條、第二十七條，自公布後一年施行外，自公布日施行。

第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。

本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年施行。

本法一百零三年十一月十八日修正條文，除第二十二條第一項第五款應標示可追溯之來源或生產系統規定，自公布後六個月施行；第七條第三項食品業者應設置實驗室規定、第二十二條第四項、第二十四條第一項食品添加物之原料應標示事項規定、第二十四條第三項及第三十五條第四項規定，自公布後一年施行外，自公布日施行。

五、食品安全衛生管理法施行細則

中華民國一百零三年八月十三日衛生福利部部授食字第 1031302301 號令修正發布全文 28 條

- 第一條 本細則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第五十九條規定訂定之。
- 第二條 本法第三條第二款所定嬰兒與較大嬰兒配方食品，包括嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品。
- 第三條 本法第三條第三款所稱中央主管機關之准用許可字號，指食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之編號。
- 第四條 本法第十五條第一項第三款所稱有毒，指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。
- 第五條 本法第十五條第一項第四款所稱染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。
- 第六條 本法第二十二條第一項第一款所定品名，其標示應依下列規定辦理：
一、名稱與食品本質相符。
二、經中央主管機關規定者，依中央主管機關規定之名稱；未規定者，得使用中華民國國家標準所定之名稱或自定其名稱。
- 第七條 本法第二十二條第一項第三款所定淨重、容量，應以公制單位或其通用符號標示之，並依下列規定辦理：
一、內容物中液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。但其為均勻混合且不易分離者，得僅標示內容物淨重。
二、內容物含量，得視食品性質，註明最低、最高或最低與最高含量。
- 第八條 本法第二十二條第一項第四款所定食品添加物名稱，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之，並依下列規定辦理：
一、屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。
二、屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。
食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者，得免標示之。
- 第九條 本法第二十二條第一項第五款及第二十四條第一項第四款所稱製造廠商，指下列各款情形之一者：
一、製造、加工、調配製成終產品之廠商。
二、委託製造、加工或調配者，其受託廠商。
三、經分裝、切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛生安全者，其改裝廠商或前二款之廠商。
前項製造廠商之標示，應依下列規定辦理：
一、輸入食品或食品添加物之製造廠商名稱、地址，以中文標示之。但難以中文標示者，得以國際通用文字或符號標示之。

二、食品或食品添加物係由同一公司所屬之工廠製造，且其設立地皆屬同一國家者，製造廠商得以總公司或所屬製造工廠擇一為之；其名稱、地址及電話，應與標示之總公司或工廠一致。但其設立地屬不同國家者，仍應以實際製造工廠標示之。

三、前項第三款之改裝廠商，以「改裝製造廠商」標示之。

第十條 本法第二十二條第一項第五款、第二十四條第一項第四款、第二十六條第四款及第二十七條第四款所稱國內負責廠商，指對該產品於國內直接負法律責任之食品業者。

本法第二十二條第一項第五款及第二十四條第一項第四款所稱應標示製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址，屬輸入之食品或食品添加物，指應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址；屬國內製造之食品或食品添加物，指應標示製造廠商之名稱、電話號碼及地址，或標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，或二者均標示。

第十一條 本法第二十二條第一項第六款所稱原產地(國)，指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。

前項原產地(國)之標示，應依下列規定辦理：

- 一、輸入食品之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之。
- 二、輸入食品依進口貨物原產地認定標準，屬不得認定為實質轉型之混裝食品，應依各食品混裝含量多寡由高至低標示各別原產地(國)。
- 三、中文標示之食品製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示。

第十二條 本法第二十二條第一項第七款所定有效日期之標示，應印刷於容器或外包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。但保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並以當月之末日為終止日。

第十三條 本法第二十四條第一項第一款所定品名，其為單方食品添加物者，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之；其為複方食品添加物者，得自定其名稱。

依前項規定自定品名者，其名稱應能充分反映其性質或功能。

本細則中華民國一百零三年八月十三日修正施行前，經中央主管機關查驗登記，取得許可文件之食品添加物，其品名未能符合前二項規定者，應於一百零四年七月一日前，依本法第二十一條第一項規定申請品名變更登記；一百零五年一月一日以後製造者，應以變更後之品名標示於容器或外包裝。

第十四條 本法第二十四條第一項第二款所定食品添加物名稱，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之。

第十五條 本法第二十四條第一項第三款所定淨重、容量，應以公制單位或其通用符號

標示之。

第十六條 本法第二十四條第一項第五款所定有效日期之標示，應印刷於容器或外包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。但保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並以當月之末日為終止日。

第十七條 本法第二十四條第一項第七款所稱原產地(國)，指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。

前項原產地(國)之標示，應依下列規定辦理：

- 一、輸入食品添加物之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之。但進行產品之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤者，不得認定為實質轉型，應標示實際製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。
- 二、中文標示之食品添加物製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示。

第十八條 有容器或外包裝之食品及食品添加物之標示，應依下列規定辦理：

- 一、標示字體之長度及寬度各不得小於二毫米。但最大表面積不足八十平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於二毫米。
- 二、在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。
- 三、輸入者，應依本法第二十二條及第二十四條規定加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販賣前完成中文標示。

第十九條 本法第二十五條第一項所稱散裝食品，指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：

- 一、不具啟封辨識性。
- 二、不具延長保存期限。
- 三、非密封。
- 四、非以擴大販賣範圍為目的。

第二十條 依本法第二十六條公告之食品器具、食品容器或包裝，應依下列規定標示：

- 一、標示之位置:以印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝或本體上。但供重複性使用之塑膠類產品，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，以印刷、打印或壓印方式，標示於最小販賣單位之主要本體上。
- 二、標示之方式:其以印刷或打印為之者，以不褪色且不脫落為準。
- 三、標示之日期:依習慣能辨明之方式標明年月日或年月；標示年月者，以當月之末日為終止日，或以當月之末日為有效期間之終止日。

四、 標示之字體:其長度及寬度，各不得小於二毫米。

第二十一條 輸入之食品用洗潔劑，應依本法第二十七條規定加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販賣前完成中文標示。

第二十二條 本法第二十七條第二款所稱主要成分或成分，指食品用洗潔劑中具消毒、清潔作用者。

第二十三條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑專供外銷者，其標示事項得免依本法第二十二條、第二十四條、第二十六條及第二十七條規定辦理。

第二十四條 ~~本法第二十一條所稱檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據應依下列規定標示：~~

一、 檢驗方法:包括方法依據、實驗流程、儀器設備及標準品。

二、 檢驗單位:包括實驗室名稱、地址、聯絡方式及負責人姓名。

三、 結果判讀依據:包括檢體之抽樣方式、產品名稱、來源、包裝、批號或製造日期或有效日期、最終實驗數據、判定標準及其出處或學理依據。

第二十五條 食品工廠以外之食品業，其公司、商業登記資料，應由商業主管機關送主管機關進行稽查管理。

第二十六條 食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，經依本法第五十二條第一項第一款至第三款規定沒入銷毀或通知限期消毒、改製或採行安全措施者，其範圍及於相同有效日期或批號之產品；未標示有效日期或批號無法辨識者，其範圍及於全部產品；其為來源不明而無法通知限期消毒、改製或採行安全措施者，沒入銷毀之。

第二十七條 經營食品、食品添加物、食品器具或食品容器輸出之業者，為應出具證明文件之需要，得向中央主管機關申請辦理檢驗或查驗；其符合規定者，核發衛生證明、檢驗報告或自由銷售證明等外銷證明文件。

第二十八條 ~~本法第二十一條所稱檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據應依下列規定標示：~~

六、食品良好衛生規範準則

中華民國 103 年 11 月 7 日部授食字第 1031301901 號令發布

第一章 準 則

- 第一條 本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。
- 第二條 本準則適用於本法第三條第七款所定之食品業者。食品工廠之建築與設備除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠之設廠標準。
- 第三條 本準則用詞，定義如下：
- 一、 原材料：指原料及包裝材料。
 - 二、 原料：指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。
 - 三、 主原料：指構成成品之主要材料。
 - 四、 副原料：指主原料及食品添加物以外構成成品之次要材料。
 - 五、 內包裝材料：指與食品直接接觸之瓶、罐、盒、袋等食品容器，及直接包裹或覆蓋食品之箔、膜、紙、蠟紙等包裝材料。
 - 六、 外包裝材料：指未與食品直接接觸之標籤、紙箱、捆包物等包裝材料。
 - 七、 食品作業場所：指食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。
 - 八、 有害微生物：指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。
 - 九、 食品接觸面：指下列與食品直接或間接接觸之表面：
 - (一) 直接之接觸面：直接與食品接觸之設備表面。
 - (二) 間接之接觸面：在正常作業情形下，由其流出之液體或蒸汽會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。
 - 十、 水活性：指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。
 - 十一、 區隔：指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。
 - 十二、 食品工廠：指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。
- 第四條 食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。
- 第五條 食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。
- 第六條 食品業者倉儲管制，應符合下列規定：
- 一、 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。

- 二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- 三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

第七條 食品業者運輸管制，應符合下列規定：

- 一、運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。
- 二、產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- 三、裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。
- 四、運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
- 五、有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。

第八條 食品業者就產品申訴及成品回收管制，應符合下列規定：

- 一、產品申訴案件之處理，應作成紀錄。
- 二、成品回收及其處理，應作成紀錄。

第二章 食品製造業

第九條 食品製造業製程管理及品質管制，應符合附表三製程管理及品質管制基準之規定。

第十條 食品製造業之檢驗及量測管制，應符合下列規定：

- 一、設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。
- 二、設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。
- 三、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。
- 四、應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。
- 五、檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

第十一條 食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。

第十二條 食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。

第三章 食品工廠

第十三條 食品工廠應依第四條至前條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第十四條 食品作業場所之配置及空間，應符合下列規定：

- 一、作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。
- 二、具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。

第十五條 食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：

- 一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
- 二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。
- 三、成品應留樣保存至有效日期。
- 四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

第四章 食品物流業

第十六條 食品物流業應訂定物流管制標準作業程序，其內容應包括第七條及下列規定：

- 一、不同原材料、半成品及成品作業場所，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施不得直接放置地面，並保持整潔。
- 三、作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、作業過程中需管制溫度或溼度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、貯存過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。
- 七、低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。
- 八、應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。

第五章 食品販賣業

第十七條 食品販賣業應符合下列規定：

- 一、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- 二、食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。
- 三、食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上。
- 四、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
- 五、應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。
- 六、販賣貯存作業，應遵行先進先出之原則。
- 七、販賣貯存作業需管制溫度、溼度者，應建立相關管制方法及基準，並據以執行。
- 八、販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即

處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。

九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

十、販賣場所之光線應達到二百米燭光以上，使用之光源，不得改變食品之顏色。

食品販賣業屬量販店業者，應依第四條至第八條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第十八條 食品販賣業有販賣、貯存冷凍或冷藏食品者，除依前條規定外，並應符合下列規定：

一、販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。

二、冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍(藏)食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。

三、冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。

四、冷凍(藏)食品貯存或陳列於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線。

第十九條 食品販賣業有販賣、貯存烘焙食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

一、未包裝之烘焙食品販賣時，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。

二、以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

第二十條 食品販賣業有販賣禽畜水產食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

一、禽畜水產食品之陳列檯面，應採不易透水及耐腐蝕之材質，且應符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。

二、販售場所應有適當洗滌及排水設施。

三、工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。

四、使用絞肉機及切片機等機具，應保持清潔，並避免污染。

五、生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品。

六、禽畜水產食品之貯存、陳列、販賣，應以適當之溫度及時間管制。

七、販賣冷凍(藏)之禽畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施。

八、禽畜水產食品以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

第二十一條 攤販、小型販賣店兼售食品者，直轄市、縣(市)主管機關得視實際情形，適用本準則規定。

第六章 餐飲業

第二十二條 餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- 二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。
- 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

第二十三條 餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

第二十四條 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。

前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。前項公會或工會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣(市)主管機關督導；不遵從督導或違反委託相關約定者，直轄市、縣(市)主管機關得終止其委託。廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。

第二十五條 經營中式餐飲之餐飲業，於本準則發布之日起一年內，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定如下：

- 一、觀光旅館之餐廳：百分之八十
- 二、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
- 三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
- 四、承攬筵席之餐廳：百分之七十。
- 五、外燴飲食業：百分之七十。
- 六、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
- 七、伙食包作業：百分之六十。

八、自助餐飲業：百分之五十。

第二十六條 餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。
- 二、使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。
- 三、提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。
- 四、製備流程應避免交叉污染。
- 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
- 六、外購即食菜餚應確保衛生安全。
- 七、食品製備使用之機具及器具等，應保持清潔。
- 八、供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。
- 九、生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔。
- 十、製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

第二十七條 外燴業者應符合下列規定：

- 一、烹調場所及供應之食物，應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。
- 二、烹調器具及餐具應保持乾淨。
- 三、烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏之原則，並應避免交叉污染。
- 四、辦理二百人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第二十八條 伙食包作業業者應符合第二十四條及第二十六條規定；其於包作伙食前，應自行或經餐飲業所屬公會或工會向衛生局(所)報請備查，其備查內容應包括委包者、承包者、包作場所及供應人數。

第七章 食品添加物業

第二十九條 食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

- 一、建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量等資料。
- 二、依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍(藏)庫，並與其他非供食品用途之原料或物品以有形方式予以隔離。
- 三、倉儲管理，應依先進先出原則。

第三十條 食品添加物之作業場所，應符合下列規定：

- 一、生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予以區隔。

二、製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

第三十一條 食品添加物製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

- 一、易於清洗、消毒及檢查。
- 二、符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
- 三、防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。

第三十二條 食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

- 一、建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。
- 二、成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第三十三條 低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工之管理，應符合附表四生產與加工管理基準之規定。

第三十四條 低酸性及酸化罐頭食品製造業之殺菌設備與方法，應符合附表五殺菌設備與方法管理基準之規定。

第三十五條 低酸性及酸化罐頭食品製造業之人員，應符合下列規定：

- 一、製造罐頭食品之工廠，應置專司殺菌技術管理人員、殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員。
- 二、前款殺菌技術管理人員與低酸性金屬罐之殺菌操作、密封檢查及密封操作人員，應經中央衛生福利主管機關認定之機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應有訓練證明。

第三十六條 低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制，應符合附表六容器密封管制基準之規定。

第九章 真空包裝即食食品製造業

第三十七條 所稱真空包裝即食食品，指脫氣密封於密閉容器內，拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。製造常溫貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

- 一、具下列任一條件者之真空包裝即食食品，得於常溫貯存及販售：
 - (一) 水活性在零點八五以下。
 - (二) 氫離子濃度指數(以下稱 pH 值)在九點零以上。
 - (三) 經商業滅菌。
 - (四) 天然酸性食品 (pH 值小於四點六者)。
 - (五) 發酵食品 (指微生物於發酵過程產酸，致最終產品 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十者；所稱鹽濃度，指鹽類質量佔全部溶液質量之百分比)。
 - (六) 碳酸飲料。

(七) 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

二、前款第一目、第二目、第四目及第五目之產品，應依標示貯存及販賣，且業者須留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告備查；第三目之產品，應符合第八章之規定。

第三十八條 製造冷藏貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

一、水活性大於零點八五，且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏七度以下進行。

二、冷藏真空包裝即食食品之保存期限：產品未具下列任一條件者，保存期限應在十日以內，且業者應留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告或證明文件備查：

(一) 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。

(二) 水活性在零點九四以下。

(三) pH 值小於四點六。

(四) 鹽濃度大於百分之三點五之煙燻及發酵產品。

(五) 其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。

第三十九條 製造冷凍貯存及販賣之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於攝氏零下十八度下進行。

第十章 膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

第四十條 產品之開發及設計，應符合下列規定：

一、設定產品最終使用環境及條件。

二、依前款設定，選用適宜之原料。

三、開發及設計資料，應留存備查。

第四十一條 原料及產品之貯存，應符合下列規定：

一、塑膠原料應有專屬或能與其他區域區隔之貯存空間。

二、貯存空間應避免交叉污染。

三、塑膠原料之進出，均應有完整之紀錄；其內容應包括日期及數量。

四、業者應保存塑膠原料供應商提供之衛生安全資料。

第四十二條 製造場所，應符合下列規定：

一、動線規劃，應避免交叉污染。

二、混料區、加工作業區或包裝作業區，應以有形之方式予以隔離，並防止粉塵及油氣污染。

三、加工、包裝及輸送，其設備及過程，應保持清潔。

第四十三條 生產製造，應符合下列規定：

一、依塑膠原料供應者所提供之加工建議條件製造，並逐日記錄；建議條件變更者，亦同。

二、自製造至包裝階段，應避免與地面接觸；必要時應使用適當器具盛接。

三、印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸入、溶出等接觸食品之虞，應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準准用之著

色劑。

第四十四條 塑膠類食品器具、食品容器或包裝之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、傳遞、包裝或運送之場所，應以有形之方式予以隔離，避免遭受其他物質或微生物之污染。
- 二、成品包裝時，應進行品質管制。
- 三、成品之標示、檢驗、下架、回收及回收後之處置與記錄，應符合本法及其相關法規之規定。

第四十五條 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業，依本準則規定所建立之紀錄，至少應保存至該批成品有效日期後三年以上。

第十一章 附則

第四十六條 本準則除另定施行日期者外，自發布日施行

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

一、場區應符合下列規定：

- (一) 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
 - (二) 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
 - (三) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。
- 二、建築及設施，應符合下列規定：
- (一) 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
 - (二) 樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
 - (三) 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
 - (四) 排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
 - (五) 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。
 - (六) 通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
 - (七) 配管外表應保持清潔。
 - (八) 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。
 - (九) 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。
 - (十) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。

三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：

- (一) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。
- (二) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

(一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。

(二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。

五、廁所應符合下列規定：

(一) 設置地點應防止污染水源。

(二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。

(三) 應保持整潔，避免有異味。

(四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

六、供水設施應符合下列規定：

(一) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。

(二) 應有足夠之水量及供水設施。

(三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。

(四) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

(五) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

七、作業場所洗手設施應符合下列規定：

(一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。

(二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。

(三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。

(四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。

八、設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

(一) 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。

(二) 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。

(三) 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

(四) 食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

(五) 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污

染時，依正確步驟洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

(六) 食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。

(七) 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。

(八) 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

(九) 非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。

(十) 食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。

二、供水設施應符合下列規定：

(一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

(二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。

(三) 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：

(一) 病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

(二) 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

(三) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

(四) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

(五) 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

四、廢棄物處理應符合下列規定：

(一) 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。

(二) 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。

(三) 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。

(四) 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

五、油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。

七、食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。

附表三 食品製造業者製程管理及品質管制基準

- 一、使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- 二、原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- 三、原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。
- 四、原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
- 五、原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。
- 六、食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。
- 七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
- 八、食品在製程中所使用設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。
- 十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。
- 十一、食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。
- 十二、食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
- 十三、食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。
- 十四、食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。
- 十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。
- 十六、每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。
- 十七、製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。
- 十八、成品為包裝食品者，其成分應確實標示。
- 十九、每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。

附表四 低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準

- 一、名詞定義：
 - (一) 罐頭食品：指食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者。
 - (二) 低酸性罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值)大於四點六，且水活性大於零點八五，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。
 - (三) 酸化罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑及（或）酸性食品調節其pH 值，使其最終平衡酸鹼值(pH 值)小於或等於四點六，水活性大於零點八五之罐頭食品。
 - (四) 密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠、積層複合及與符合上述條件之其它容器。
 - (五) 商業滅菌：指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件

下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。無菌加工設備及容器之商業滅菌，指利用熱、化學殺菌劑或其他適當之處理，使無有害活性微生物及其孢子存在，並使製造之食品在室溫貯運時，不會生長對人體健康無害之微生物。

(六) 昇溫時間：指蒸汽開始導入殺菌設備內至殺菌開始計時為止之時間。

(七) 殺菌重要因子：指任何特性、條件或參數等，其變異影響殺菌方法及商業滅菌效果者。

(八) 罐頭初溫：指殺菌開始前，最冷罐之平衡溫度。

(九) 殺菌值(F0)：以分鐘為單位。表示熱處理條件之殺菌程度，其熱致死總效應相當於達華氏二五〇度(攝氏一二一點一度)時，對z值等於華氏一八之細菌或孢子殺滅能力。

(十) 殺菌條件：指罐頭食品為達到商業滅菌，所採行之控制處理及殺菌程序。

二、產品調製：

(一) 易受微生物污染之主、副原料，應確定其可作為罐頭食品製造之用。

(二) 罐頭食品容器應符合下列規定：

1. 容器進廠時，應由供應商提供品保證明或抽樣檢查其品質及清潔等。

2. 存放場所應避免污染，倉儲過程中需管制溫度、濕度者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。

3. 容器使用前，應以適當方法確保其清潔。

4. 輸送、搬運、裝罐等過程，應避免碰傷，並防止雜物侵入。

(三) 酸化罐頭食品之製造、加工及包裝，在殺菌後，應使其產品之平衡酸鹼值(pH 值)，保持在四點六以下；製造方法應與依第二點所定之殺菌條件相符，且應予適當控制，使產品之平衡 pH 值保持在四點六以下。

(四) 原料殺菁處理應符合下列規定：

1. 加熱殺菁時，應在規定殺菁溫度及時間下進行。殺菁完畢後，應迅速冷卻，或立即進行次一步驟之加工，不得拖延。

2. 殺菁機應注意清洗，其用熱水殺菁者，應經常補充熱水及排水，防止殺菁水遭受污染。

3. 原料洗滌及冷卻用水，應符合飲用水水質標準。

(五) 產品之裝罐，應予管制，確保符合依第二點所定殺菌條件之裝量。

(六) 裝罐後之脫氣應予控制，並符合依第二點所定之殺菌條件。使用脫氣箱者，應清洗乾淨並保養。

(七) 依第二點所定之殺菌條件中，與產品調製相關之重要因子，應予控制在界限內。

三、殺菌條件之訂定：

(一) 低酸性及酸化罐頭食品之殺菌條件，應由中央主管機關認定具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構定之。

(二) 訂定殺菌條件，應考慮生產上可能發生之變異種類、程序及各種變異之組合，影響殺菌條件之重要因子，均應於殺菌條件中規定。

(三) 依前款建立殺菌條件之資料，應予記錄，並據以計算殺菌值(F0)；其紀錄應保存備查。

(四) 低酸性罐頭食品之殺菌條件，其殺菌值應大於或等於三。

四、殺菌作業之管理：

(一) 每一種產品所設定之殺菌條件，應張貼於殺菌設備附近明顯易見或置於殺菌操作人員容易取閱之處。

- (二) 殺菌室應建立有效防止已殺菌及未殺菌罐頭混雜之管制系統。
 - (三) 殺菌操作應予控制，不得低於所訂定之殺菌條件。
 - (四) 殺菌計時之時鐘，應精確且易觀察，不得使用手錶或袋錶。
 - (五) 殺菌操作人員應即時填寫殺菌工作報告，並每日在自動溫度紀錄儀紙上簽名，此二種紀錄應互相對照。
 - (六) 殺菌工作報告及自動溫度紀錄儀紙，在製造後一星期內，應由殺菌管理人員核對簽名；密封紀錄，應由品管主管及製造主管核對簽名。
 - (七) 殺菌及密封相關紀錄，至少應保存至該批成品之有效期後六個月。
- 五、核對低酸性、酸化罐頭食品生產紀錄後，發現有低於殺菌條件、酸化罐頭產品平衡 pH 值大於四點六或重要因子未妥善控制時，應採取下列方式之一之處置：
- (一) 應由第二點第一款機構之殺菌條件，重行殺菌，並保存此重行殺菌之完整紀錄。
 - (二) 殺菌、排氣或重要因子未妥善控制造成之偏差，於殺菌中發現者，應延長殺菌時間；殺菌完成後即時發現者，應全部重行殺菌；殺菌完成後一段時間發現者，除經評估證實此等產品無危害人體健康之微生物存在以外，應重行殺菌或予銷毀。

附表五 低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準

一、名詞定義：

- (一) 無菌加工及包裝：指經商業滅菌並冷卻之食品，於無菌狀態下，封裝於經商業滅菌之容器中，並在無菌狀態下密封之技術。
- (二) 保溫試驗：將樣品置於選定之溫度下，保持一段時間，使微生物生長之試驗。

二、靜置式殺菌釜蒸汽加壓殺菌：

(一) 玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)，最高及最低刻度範圍不得超過五五度。
2. 裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，裝置後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。
3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。
4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。
5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。
6. 感溫管應裝在釜殼內或溫度井內，套管或溫度井與釜殼焊接口之口徑應不小於一九公厘(四分之三吋)，如裝於溫度井者，溫度井內應裝一個不小於一點六公厘(十六分之一吋)的洩汽栓，以便全開時蒸汽可流經感溫管之全長。
7. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

(二) 自動溫度記錄儀：

1. 每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表所指示殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一〇度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。
2. 殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致。但不得高於水銀溫度計所顯示之溫

度。

3.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4.感溫管應裝在釜殼內或溫度井內，如屬裝於溫度井內者，溫度井內應裝一個不小於一點六公厘(十六分之一吋)之洩汽栓。

5.以空氣操作之溫度控制器應有足夠之過濾系統，以確保空氣清潔乾燥。

(三). 壓力錶：

1.每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2.每年應至少校正乙次。

3.壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4.不得以壓力作為殺菌條件之依據。

(四). 蒸汽控制器：

1.每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2.未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予以記錄，確保符合殺菌操作條件要求。

(五). 進汽管路：

1.進汽管路中最小管口(如進汽管、管閥、接頭等)應不小於二五公厘(一吋)管之內徑二六公厘(截面積五三〇平方公厘)，參考表一規格。

表一 管徑、孔徑與孔數相對參考資料

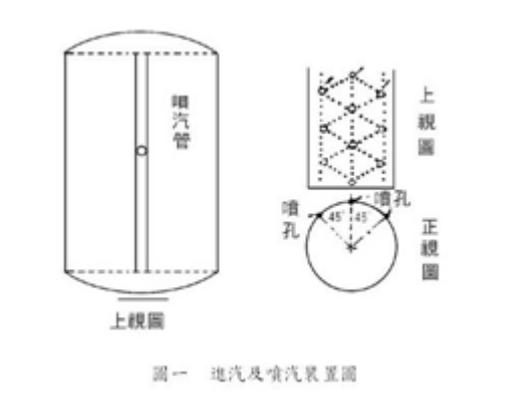
管徑稱號	管外徑(mm)	管壁徑(mm)	內徑(mm)	截面積(mm ²)	面 孔 數			
					孔徑 3.2 公厘(1/8 吋)	孔徑 4.8 公厘(3/16 吋)	孔徑 5.6 公厘(7/32 吋)	孔徑 6.4 公厘(1/4 吋)
1 吋	34.0	2.0	30.0	706.86	134~178	60~79	44~58	34~44
		2.5	2.5	60.52	125~166	56~74	41~54	32~41
		3.0	28.0	615.75	117~155	52~69	39~50	30~33
		3.5	27.0	572.56	109~144	49~64	38~47	29~36
		4.0	26.0	530.93	101~133	45~59	33~43	26~33
1.25 吋	42.7	2.0	38.7	1176.23	223~296	100~132	73~96	56~74
		2.5	37.7	1116.23	212~281	95~125	70~92	53~70
		3.0	36.7	1057.84	200~266	90~113	66~87	51~66
		3.5	35.7	1000.98	190~252	85~112	62~82	48~63
		4.0	34.7	945.63	179~233	80~106	59~77	45~59
1.5 吋	48.6	2.0	44.6	1562.23	296~393	132~175	97~128	74~98
		2.5	43.7	1493.01	283~376	126~167	93~123	71~94
		3.0	42.6	1425.31	270~359	121~160	89~117	68~85
		3.5	41.6	1359.13	257~342	115~152	85~112	65~85
		4.0	40.6	1294.82	245~326	110~145	81~106	62~81

2. 立式釜之進汽口應裝在釜底中央。

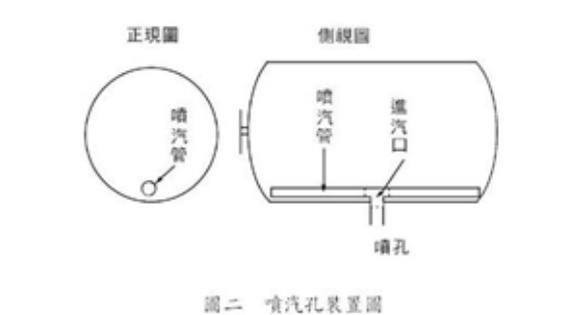
3. 臥式釜長在九公尺(三十呎)內者，進汽口應裝在釜底中間(如圖一)，釜長超過九公尺(三十呎)者，應裝二個以上之進汽口，該進汽口之裝置應使釜內之熱分佈均勻。

(六). 噴汽管及噴汽孔：

1. 噴汽管，指連接進汽口而裝在釜內之蒸汽管路；其內徑應不大於進汽管路之最小管口。參考圖一說明。



2. 臥式釜噴汽管應伸及釜底全長，其噴汽孔應有三排，一排在噴汽管頂線上，其餘兩排與頂線呈四五度夾角，每排孔數約相等，孔距應相同，相鄰兩排之噴汽孔不得並排，應呈等距離相互錯開，如圖二。



3. 立式釜之噴汽孔應在噴汽管頂線上或左右兩側上。

4. 噴汽孔孔數之總截面積應等於進汽管路最小管口截面積之一點五至二點零倍，參考表一規格。

(七). 噴汽管及噴汽孔：

洩汽栓：

1. 殺菌釜上之洩汽栓，除溫度井上所裝者外，其口徑應不小於三點二公厘(八分之一吋)。

2. 在殺菌過程中，包括排氣、昇溫及殺菌期間，應保持全開。

3. 臥式殺菌釜之洩汽栓應裝在釜頂中心線距兩端二〇公分(八吋)以內，且栓與栓之間之距離不得超過二四〇公分(八呎)。

4. 立式釜之洩汽栓應裝在釜蓋上。

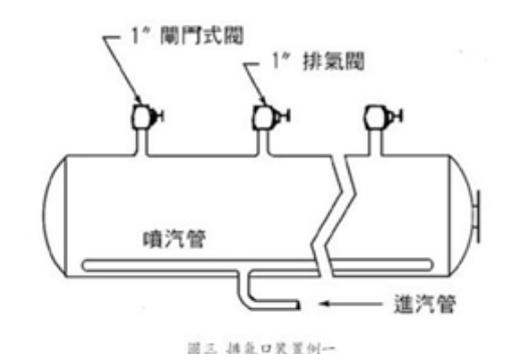
5. 洩汽栓裝在上述規定外之處時，須有熱分佈測定資料證明釜內空氣完全排除且蒸汽循環良好。

6. 所有洩汽栓之設置，應能於操作過程中確認其功能正常。

(八). 噴汽管及噴汽孔：

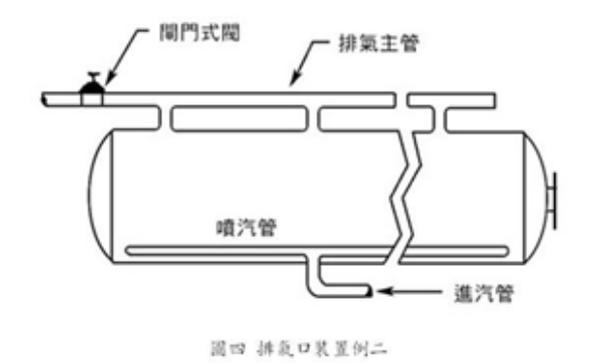
排氣裝置：

- 1.排氣裝置之設計應能使於在殺菌開始前，將釜內空氣排除。
- 2.排氣管應裝置閘式閥或旋塞閥，但排氣主管連接數個排氣管時，得將閘座裝置於排汽主管上，排氣時應保持全開。
- 3.臥式釜排氣管應裝在釜體頂部，立式釜排氣管應裝在釜蓋上。
- 4.排氣管長度不得超過四六公分(一點五呎)，若排氣管長度超四六公分時，其超過四六公分之部份，應使用管徑比排氣管大之排氣連管，排氣管應伸入連管內，且於連管底部須有冷凝水排除裝置。
- 5.排氣管不可直接與密閉之排水管或溢流管連接。
- 6.殺菌釜上數個排氣管連接排氣之排氣主管，其截面積應大於連接之排氣管之總截面積。
- 7.連接數個殺菌釜排氣管或排氣主管之排氣總管其截面積應大於連接之排氣管或排氣主管之總截面積，且排氣總管上不得裝置任何控制閥。
- 8.不論以排氣管、排氣連管、排氣主管或排氣總管排氣，其排氣管路出口應直通大氣，且應避免彎曲及阻滯排氣。
- 9.在排氣工作未完成或排氣終了溫度未到達前，不得開始殺菌計時。
- 10.殺菌釜之排氣口其排氣裝置和排氣操作法如下：臥式釜之排氣
 - (1)經數個二五公厘(一寸)排氣口直接排氣至大氣中者(圖三):
 - I.規格：在釜長每一五二公分(五呎)處裝設二五公厘(一寸)排氣口，並裝置閘式閥或旋塞閥直接排氣至大氣中，兩端之排氣口與釜體兩端之距離不得超過七六公分(二點五呎)。
 - II.排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度或排氣七分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖三 排氣口裝置例一

- (2) 數個二五公厘(一寸)排氣口連接排氣主管而排氣至大氣中(圖四)：
 - I.規格：在釜長每一五二公分(五呎)處裝設二五公厘(一寸)排氣口，兩端之排氣口釜體兩端之距離不得超過七六公分(二點五呎)，排氣主管徑對釜長四五七公分(十五呎)以下者為六四公厘(二點五吋)、四五七公分(十五呎)以上者為七六公厘(三吋)。
 - II.排氣法：全開排氣主管或旋塞閥至少六分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度，或排氣至少八分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



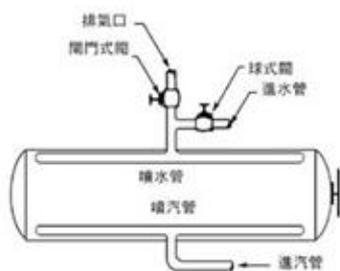
圖四 排氣口裝置例二

(3)經由噴水管排氣(圖五)：

I.排氣口及排氣閥之規格：對於釜長在四五七公分(十五呎)以下者，其排氣閥應為五十公厘(二吋)、四五七公分(十五呎)以上者為六四公厘(二點五吋)。

II.噴水管之規格：對於釜長在四五七公分(十五呎)以下者，其噴水管徑應為三八公厘(一點五吋)、四五七公分(十五呎)以上者為五十公厘(二吋)。噴水管孔數之總截面積應約等於排氣管之截面積。

III.排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度，或排氣七分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。

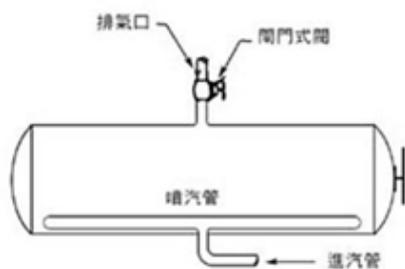


圖五 排氣口裝置例三

(4)經單一排氣口徑六四公厘(二點五吋)排氣(適用於釜長四五七公分(四五七公分(十五呎)以內者)(圖六)：

I.規格：在釜中心六一公分(二呎)以內於六四公厘(二點五吋)排氣口裝置一具六四公厘(二點五吋)閘式閥或旋塞閥。

II.排氣法：全開排氣閥或旋塞閥至少四分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖六 排氣口裝置例四

立式釜之排氣

(1)經三八公厘(一點五吋)溢流管排氣(圖七)：

I.排氣口及排氣閥之規格：對於釜長在四五七公分(十五呎)以下者，其排氣閥應為五十公厘(二吋)、四五七公分(十五呎)以上者為六四公厘(二點五吋)。

II.排氣法：全開排氣閥至少四分鐘，使釜體內溫度至少達攝氏一〇四度，或排氣至少五分鐘，使釜內溫度至少達攝氏一〇二度。

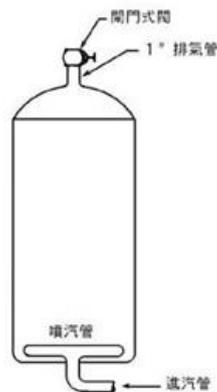


圖七 排氣口裝置例五

(2)經由釜蓋中央規格以外排氣法(圖八)：

I.規格：在釜蓋中央裝置一具二五公厘(一吋)閘式或旋塞式閥並直接排氣至大氣中。

II.排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，使釜體內溫度至少達攝氏一一〇度或排氣至少七分鐘，使釜內溫度至少達攝氏一〇五度。



圖八 排氣口裝置例六

(3)上述規格以外之裝置與方法，應提供熱分佈資料，供證明足以排除釜內空氣且釜內溫度分佈均勻。

(九) 殺菌籃框：

應以金屬條、沖孔網金屬板或其他適當材料製作。孔度應為孔徑至少二五公厘(一吋)而相鄰兩孔中心距離為五〇公厘(二吋)之孔眼。或沖孔平均分佈，孔口大小一致，且孔口總截面積不小於板面積之百分之三十六，各層間使用墊板者，其孔度規格亦同。

(十) 籃框支架：

- 1.釜內底部不可裝設擾流板。
- 2.立式釜釜底應有籃框支架。

(十一)安全閥：

- 1.每一釜應有一具安全閥。
- 2.其口徑應不小於進汽管徑，並定期檢查。

(十二)殺菌釜用蒸汽主管之壓力，應維持在每平方公分六公斤(六公斤／平方公分)以上。

(十三)冷卻方法

- 1.冷卻在殺菌釜內施行時，臥式殺菌釜應由頂部噴水管進水，立式殺菌釜應由頂部噴水環進水。臥式殺菌釜之噴水管，應有三排以上之噴水孔向下噴水(使用三排噴水孔時，居中一排垂直向下，餘二排與其成四五度夾角)。
- 2.進水管應裝置球式閥或球塞閥，不得使用閘式閥。
- 3.排水管之管徑不得小於進水口之管徑。
- 4.空氣加壓冷卻用空氣管，其管閥規定同進水管。
- 5.殺菌後成品之冷卻用水，應使用經加氯消毒之冷水，其出口處至少能檢出零點二 ppm 之有效餘氯。

(十四)殺菌重要因子之管制：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

- 1.所有熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。
- 2.殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。
- 3.殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、粘度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

(十五)保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

三、靜置式殺菌釜熱水加壓殺菌：

(一) 玻璃水銀溫度計：

- 1.每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。
- 2.在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。
- 3.每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。
- 4.溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。
- 5.溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。
- 6.殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。
- 7.在殺菌過程中，其感溫管應一直保持在水面之下，至少伸入水中五〇公厘(二吋)。
- 8.臥式釜應裝置在釜側中央位置。

(二) 自動溫度記錄儀：

- 1.每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範

圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一〇公度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2.殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4.記錄儀得與蒸汽控制器併組成為溫度記錄控制儀。除立式釜裝置溫度記錄控制儀外，其餘之溫度記錄儀感溫管應與水銀度計感溫管相鄰裝置。

5.立式殺菌釜，溫度記錄控制儀感溫管應裝於釜底最下層籃框下方，且應避免蒸汽直接噴觸感溫管。

6.臥式殺菌釜，溫度記錄控制儀感溫管應裝於釜內水面與釜中心間，以避免蒸汽直接噴觸感溫管。

7.溫度記錄控制儀如係採用空氣操作時，應有足夠多之過濾系，以確保空氣之潔淨。

(三) 壓力錶及壓力控制裝置：

1.每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2.每年應至少校正乙次。

3.壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4.不得以壓力作為殺菌條件之依據。

5.每一釜在溢流管上應裝置一具可調整之釋壓瓣或壓力控制閥，以防止進水閥全開時釜內壓力急劇增加。

(四) 蒸汽控制器：

1.每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2.未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予與記錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

(五) 蒸汽之引入：

1.蒸汽應自釜底引入，使釜內之熱分佈平均。

2.立式釜可採用任何已被認可之方法使熱分佈平均。

3.臥式釜之噴汽管應伸及釜底全長，噴汽孔應平均分佈在噴汽管上方。

(六) 籃框支架：

立式釜底部應有籃框支架且內側應有籃框導軌，使釜壁與籃框間約有四公分(一又二分之一吋)之間隙。

(七) 排水閥：

排水閥應能迅速全開全關且緊密不漏水，且須在排水口內側裝置濾網。

(八) 水位計：

1.每一殺菌釜至少應裝有一具可判知釜內水位之裝置(如玻璃水位計、水位錶等)。

2.在昇溫、殺菌及冷卻過程中，釜內水位應淹蓋最上層罐頭。

3.操作人員應於殺菌前檢查水位並予記錄，且於殺菌中隨時檢查水位。

(九) 空氣供應與控制：

1. 立式或臥式釜應供應適當壓力及流量之空氣，其壓力應加以控制，並應自釜底引入，而在蒸汽控制閥與進汽口間之蒸氣管上導入。
2. 未裝自動壓力控制器而用人工操作時，應以人工加以控制壓力，以確保符合殺菌操作條件要求。
3. 壓縮空氣管上應裝止逆閥，以防止釜內之水逆流至空氣供應系統。

(十) 水之循環：

1. 採用水循環系統，以使熱分佈均勻時，水應自釜底抽出以泵打至釜頂之噴水管再進入釜內，此噴水管應伸及釜體全長，噴水孔應平均分佈，孔之總截面積不可超過泵浦出水之截面積。
2. 釜底抽水口應裝有濾網，以避免碎屑進入循環系統。
3. 循環泵應裝置指示信號，以便停止時可提醒操作者，以及裝置一具洩汽栓以便在起動時排除空氣。

(十一) 釜內上部空隙：

在殺菌過程中水面與釜頂間，應保持足夠之上部空隙，以便控制釜內壓。

(十二) 冷卻水供應：

1. 立式釜之冷卻水應在上層罐頭與水面間導入。
2. 臥式釜應在循環泵之吸入口導入，在冷卻水管中應裝置一具止逆閥。

(十三) 殺菌重要因子之管制：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1. 熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。
2. 殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。
3. 殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、粘度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

(十四) 保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

四、非連續式轉動殺菌釜蒸汽加壓殺菌：

(一) 玻璃水銀溫度計：

1. 每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。
2. 在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。
3. 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。
4. 溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。
5. 溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。
6. 殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

(二) 自動溫度記錄儀：

- 1.每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏一〇度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。
- 2.殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。
- 3.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(三) 壓力錶及壓力控制裝置：

- 1.每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五 公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。
- 2.每年應至少校正乙次。
- 3.壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。
- 4.不得以壓力作為殺菌條件之依據。

(四) 蒸汽控制器：

- 1.每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。
- 2.未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予與紀錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

(五) 洩汽栓：

- 1.殺菌釜上之洩汽栓，除溫度井上所裝者外，其口徑應不小於三點二公厘(八分之一吋)。
- 2.在殺菌過程中，包括排氣、昇溫及殺菌期間，應保持全開。
- 3.臥式殺菌釜之洩汽栓應裝在釜頂中心線距兩端二〇公分(八吋)以內，且栓與栓之間之距離不得超過二四〇公分(八呎)。

(六) 排氣及排除凝結水：

- 1.每一殺菌釜在殺菌前，應將釜內之空氣排除。
- 2.當進汽開始時，排水閥或洩水栓應打開一段時間，以排除凝結水，並於殺菌釜操作過程中，繼續排除凝結水。

(七) 殺菌釜轉速：

- 1.殺菌時，轉速應符合殺菌條件上之規定。
- 2.每釜次罐頭殺菌時，應記錄其殺菌釜轉速和殺菌時間。
- 3.轉速調整儀應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(八) 影響殺菌之重要因子：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並做記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

- 1.熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。
- 2.殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3.殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、黏度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

4.殺菌釜轉速、罐內上部空隙(或最高裝罐量)、黏度及罐頭排列方式等應設定為重要因子。

(九) 保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

五、非連續式轉動殺菌釜熱水加壓殺菌：

(一) 玻璃水銀溫度計：

1.每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)最低及最高刻度，範圍不得超過五五度。

2.在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

3.每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

4.溫度計使用前水銀柱有斷離或不能準確調整時，應送修或更換。

5.溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

6.殺菌過程中應以水銀溫度計之指示溫度為殺菌溫度，不得以自動溫度記錄儀之紀錄溫度代替。

7.溫管應裝入釜殼內獲溫度井內。

(二) 自動溫度記錄儀：

1.每一殺菌釜應裝置一具準確之自動溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏十度範圍內之刻度，每二五公厘(一吋)不可超過二五度。

2.殺菌過程中，其記錄溫度應調至與水銀溫度計一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

3.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

4.感溫管應裝在釜殼內或溫度井內。

(三) 壓力錶及壓力控制裝置：

1.每一殺菌釜應有一具壓力錶，其刻度盤直徑不小於一一四公厘(四又二分之一吋)讀數範圍零至三點五公斤／平方公分，錶上刻度應能指示零點一公斤／平方公分。

2.每年應至少校正乙次。

3.壓力錶應裝於具有環形彎轉之連管上。

4.不得以壓力作為殺菌條件之依據。

(四) 蒸汽控制器：

1.每一殺菌釜均應裝置蒸汽控制器。

2.未裝自動蒸汽控制器而用人工操作時，於殺菌過程中，應予記錄，以確保符合殺菌操作條件要求。

(五) 空氣之供應與控制：

1.立式或臥式釜應供應適當壓力及流量之空氣，其壓力應加以控制，並應自釜底引入，而在蒸汽控制閥與進汽口間之蒸氣管上導入。

2.未裝自動壓力控制器而用人工操作時，應以人工加以控制壓力，以確保符合殺菌操作條件要求。

(六) 殺菌釜轉速：

1.殺菌時，轉速應符合殺菌條件上之規定。

2.每釜次罐頭殺菌時，應記錄其殺菌釜轉速及殺菌時間。

3.轉速調整儀應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(七) 影響殺菌之重要控制因素：

對於殺菌條件設定之重要控制因子，應以足夠之頻率加以測定並記錄，以確保各重要控制因子都在設定限界內。

1.熱分佈資料，包括排氣、昇溫時間及最終溫度應由中央衛生福利主管機關 認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定。

2.殺菌條件中，設定有最高裝罐量或固形量時，應以適當頻率加以測定並記錄，以確保產品固形量不超過設定量。

3.殺菌條件中，設定有真空度、上部空隙、黏度等時，應以適當頻率查看並記錄，以確保與預定殺菌所規定者一致。

4.殺菌釜轉速、罐內上部空隙(或最高裝罐量)、黏度及罐頭排列方式等應設定為重要因子。

(八) 保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

六、無菌加工及包裝系統：

(一) 產品殺菌機：

1.設備

(1)溫度指示裝置：

I.每部殺菌機應至少裝置一具溫度指示裝置(如玻璃水銀溫度計或相當之熱電偶記錄儀等)。

II.使用玻璃水銀溫度計者，應符合

(I)每一殺菌釜至少裝置一具指示刻度在攝氏零點五度之水銀溫度計，其長度至少一七八公厘(七吋)，範圍不得超過五五度，例如攝氏八〇度至一三五度。

(II)在裝置前應送經中央度量衡主管機關認可之機構校正，以後每年至少應校正乙次，校正機構應保存所有校正資料。

(III) 每一支溫度計應貼附最近校正之日期標誌，並附有校正資料。

(IV) 溫度計使用前水銀柱有斷離或不準確時，應送修或更換。

(V)溫度計須裝置於操作者易於正確視讀之位置。

III.非使用水銀溫度計者，

(I)殺菌溫度，應以溫度指示裝置之指示溫度為準。

(II)感溫部分應在產品殺菌保持管出口與冷卻管進口之間，能直接感測產品溫度之處。

(2)溫度記錄儀：

I.每部殺菌機應至少裝置一具準確之溫度記錄儀，其紀錄表在使用之殺菌溫度攝氏五度範圍內之刻度，每格不可超過一度，在殺菌溫度攝氏十度範圍內之刻度，每吋不可超過二五度。

II.感溫部分應在產品殺菌保持管出口與冷卻管進口之間，能直接感測產品溫度之處。
III.殺菌過程中，其記錄溫度應調至與溫度指示裝置一致，但不得高於水銀溫度計所顯示之溫度。

IV.對記錄裝置應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(3)溫度控制儀：

I.應有準確之溫度記錄控制儀，以確保產品維持在所設定之殺菌溫度。

II.以空氣操作之溫度控制儀應有空氣過濾裝置，以確保所供應之空氣清潔與乾燥。

(4)產品對產品之熱交換器：

產品對產品熱交換器之設計、操作與控制，應使熱交換器內已殺過菌產品之壓力高於未殺過之產品。

(5)產品流速：

I.應裝置在產品殺菌保持管之前端，且其運轉操作應要維持在所設定之產品流速。

II.應有預防任意變動之措施，如加鎖或貼警告標示等方式，警告非指定人員不得加以調整。

(6)產品殺菌保持管：

I.保持管之設計，應避免氣泡積留或產品流速加快，並能持續地使產品留滯於管內足夠時間。

II.該時間應符合所設定之殺菌時間。

III.保持管之進口與出口之間不得有任何加熱裝置，並應避免任何會影響管內產品溫度之情況。

(7)分流系統：

應裝設自動控制及警報系統，當殺菌不足或異常時，應能自動停機或將產品導離充填機或無菌貯存槽。

(8)產品殺菌保持管之後續設備：

製造流程上接於產品殺菌保持管後之產品冷卻器、無菌貯存槽或其他具有轉軸、閘柄之設備或設備連接部分等有微生物侵入污染之潛在危險者，應有蒸汽密封或其他有效阻絕裝置，並有適當方法供操作者監視其運作。

2.操作

(1)殺菌前置作業：

產品殺菌作業開始前，殺菌機及其後續設備之所有食品接觸面，應殺菌達到商業滅菌之規定，並應有適當裝置顯示及確證之。

(2)產品殺菌保持管內溫度下降之處理：

I.產品殺菌保持管內產品溫度下降而低於預定殺菌條件者，應以分流系統將產品導離充填機或無菌儲存槽。

II.殺菌不足而產品已充填於容器者，應將之與殺菌完成之成品分開，除非經評估證實此等產品無危害公共健康之微生物存在，否則應重行殺菌或予銷毀。

III.產品殺菌保持管及系統後續部分中受溫度下降影響者，均應重新再作商業滅菌後，始得重新將產品導入充填機或無菌儲存槽。

(3)產品對產品熱交換器壓力異常處理：

I.已殺過菌之產品壓力應高於未殺菌之產品壓力，且不得低於每平方公分零點零七公斤，若低於此值，則應避免此批產品進入充填機或無菌儲存槽。

II.若此批產品已充填於容器者，應與正常成品分開，並重新加以殺菌或銷毀。

III.應待造成產品熱交換器壓力異常原因矯正後及受影響之系統裝置回復到商業滅菌條件後，產品始可導入充填機或無菌儲存槽。

(4)無菌儲存槽異常處理：

I.當維持儲存槽無菌狀態之正壓無菌空氣或其他保護措施發生異常，使效果低於所設定菌條件規定時，有受污染之慮產品應完全去除。

II.須將無菌儲存槽重新作商業滅菌後，始得重新作業。

(5)殺菌記錄：

I.在殺菌開始及操作過程中至少每小時檢測及記錄下列項目一次。

II.產品殺菌保持管出口處之溫度指示計及溫度記錄儀所顯示之溫度。

III.產品對產品熱交換器兩端之壓力。

IV.產品流速(可由定量或充填包裝方式得之)。

V.無菌儲存槽之無菌空氣壓力或其他維持無菌之措施。

VI.設備及管路上為防止微生物侵入之蒸汽密封或其他阻絕裝置之檢查。

(二) 容器殺菌及產品充填、密封作業：

1.設備

(1)記錄裝置：

容器和蓋材之殺菌系統、產品充填及密封系統，應能連續完成所須之殺菌程度，必要時須使用自動記錄裝置用以記錄殺菌媒介之流速、溫度、濃度或其他因素。倘容器為批式殺菌時，應記錄殺菌條件。

(2)計時方法：

I.應以適當方法控制容器殺菌時間或速度，且應符合殺菌條件之規定。

II.容器殺菌系統之殺菌速度調節器應有預防非授權或非殺菌技術管理人員擅動之措施。

2.操作

(1)開始：

充填操作前，容器殺菌系統及產品充填與密封系統，應殺菌至達到商業滅菌要求。

(2)殺菌不足之處理：

I.充填包裝條件低於殺菌條件之規定時，充填包裝系統，應能停止作業或以適當方式將已充填之產品分開處理。

II.容器殺菌不足且已充填為成品者，應將之與正常產品分開。

III.充填包裝系統之無菌條件異常時，系統影響之部分應再施行殺菌達到商業滅菌之要求，始得重新作業。

(3)容器充填及殺菌記錄：

I.所有操作條件，包括殺菌媒介之流速、溫度，在無菌系統下之容器殺菌條件及密封速率等應依足夠頻率觀測及記錄。

II.觀測及記錄時間之間隔，應不超過一小時。

(三) 保溫試驗：

每一批號之產品，應取代表性樣品做保溫試驗、記錄並保存試驗結果。

(四) 影響殺菌之重要因子：

殺菌條件之重要因子，應以足夠頻率加以測定，並做記錄。

七、其他型式之低酸性罐頭食品之殺菌設備，應依本準則辦理，且應由中央衛生福利主管機關認定具有對低酸性罐頭食品加熱殺菌專門知識之機構測定，以達商業滅菌之目的。

附表六 低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準

一、容器之密封(封口)，應符合下列規定：

(一) 金屬罐捲封之外觀檢查，應由第三十四條第二款所定受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責；檢查間隔不得超過一小時，並應詳實記錄。

(二) 金屬罐之外觀檢查，捲封不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、跳封、唇狀或舌狀等缺點。

(三) 捲封之解體檢查，應由第三十四條第二款所定曾受密封檢查訓練合格並領有證書之人員負責執行。每罐型第一罐，應進行解體檢查，其後檢查間隔不得超過四小時，並應詳實記錄。

(四) 前款之檢查項目為捲封寬度與厚度、罐蓋深度、蓋鉤、罐鉤、鉤疊長度或百分鐘率及皺紋度；其捲封品質及檢驗方法，應符合中華民國國家標準有關食品罐頭用圓形金屬空罐及食品罐頭用圓形空罐檢驗方法之規定。

(五) 玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等密封不完全之缺點。

(六) 殺菌袋之封口外觀檢查，不得有針孔、封口不平、封口處殘留夾雜物或封口不完全等引起漏袋之缺點；其品質及檢查方法，應符合中華民國國家標準有關殺菌袋裝食品及包裝食品殺菌袋檢驗方法之規定。

(七) 前六款以外其他容器，應由第三十四條第二款所定訓練合格之容器封口技術人員，以適當頻率檢查封口機之效率及產品密封性，並應詳實記錄。

二、殺菌冷卻後之罐頭，使用輸送帶輸送時，應避免輸送帶與捲封(封口)之接觸；有破損之輸送帶、罐緩衝器等，均應更新，與罐頭捲封(封口)接觸之軌道及輸送帶，應保持清潔。

七、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中英文品名、使用範圍及限

量標準索引(本索引係引用自衛生福利部 102 年 11 月 25 日修正版本，惟最新規定仍應以衛生福利部食品藥物管理署網站公布為準)。

類別	品項數目
第(一)類 防腐劑 (Preservative)	24
第(二)類 殺菌劑 (Bactericide)	4
第(三)類 抗氧化劑 (Antioxidant)	26
第(四)類 漂白劑 (Bleaching agent)	9
第(五)類 保色劑 (Color fasting agent)	4
第(六)類 膨脹劑 (Leavening agent)	14
第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 (Quality improvement, distillery and foodstuff processing agent)	94
第(八)類 營養添加劑 (Nutritional enriching agent)	318
第(九)類 著色劑 (Coloring agent)	35
第(十)類 香料 (Flavoring agent)	90
第(十一)類 調味劑 (Seasoning agent)	33
第(十一)之一類 甜味劑(Sweetener)	25
第(十二)類 粘稠劑 (糊料) [Pasting (Binding) agent]	43
第(十三)類 結著劑 (Coagulating agent)	16
第(十四)類 食品工業用化學藥品 (Chemicals for food industry)	10
第(十五)類 溶劑 [Dissolving agent (Solvent)]	7
第(十六)類 乳化劑 (Emulsifier)	29
第(十七)類 其他 (Others)	19

(一)英文索引表

下列表格依英文字母排列，編號前兩碼為食品添加物類別(共計 17 大類)，其後 2-3 碼為該類別品項代碼編號。各編號可對照於「(二) 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」來進行檢索。

Ac ~ Al			Al ~ Am		
英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Acesulfame Potassium	醋磺內酯鉀	11-1-014	Allyl Caproate	己酸丙烯酯	10024
Acetic Acid	醋酸	11016	Allyl Cyclohexyl Propionate	環己丙酸丙烯酯	10074
Acetic Acid Glacial	冰醋酸	11017	Allyl Iso-thiocyanate	異硫氰酸丙烯酯	10061
Acetone	丙酮	15005	Aluminum Silicate	矽酸鋁	07043
Acetophenone	苯乙酮	10042	Aluminum Sulfate	硫酸鋁	07059
Acetylated Distarch Adipate	乙醯化己二酸二澱粉	12028	Ammoniated Glycyrrhizin	甘草酸銨	11-1-015
Acetylated Distarch Glycerol	乙醯化甘油二澱粉	12035	Ammonium Alginate (Algin)	海藻酸銨	12016
Acetylated Distarch Phosphate	乙醯化磷酸二澱粉	12033	Ammonium Alum	銨明礬	06004
Acid Clay (Active Clay)	酸性白土(活性白土)	07067	Ammonium Bicarbonate	碳酸氫銨	06010
Acid-Modified Starch	酸化製澱粉	12008	Ammonium Carbonate	碳酸銨	06009
Adenosine-5'-Monophosphate	5'-腺核苷單磷酸鹽	08125	Ammonium Carbonate	碳酸銨	07015
Adipic Acid	己二酸	07058	Ammonium Chloride	氯化銨	06006
Alginic Acid	海藻酸	12013	Ammonium Molybdate (VI)	鉬酸銨	08271
Allura Red AC	食用紅色四十號	09023	Ammonium Phosphate, Dibasic	磷酸氫二銨	07025
Allura Red AC Aluminum Lake	食用紅色四十號鋁麗基	09027	Ammonium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫銨	07024

Am ~ Az

Ba ~ Bo

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Ammonium Phosphatide	磷脂酸銨	16029	Baking Powder	合成膨脹劑	06012
Ammonium Sulfate	硫酸銨	07019	Benfotiamine (Benzoylthiamine Monophosphate)	苯磷硫胺	08147
α -Amyl Cinnamic Aldehyde	α -戊基桂皮醛	10072	Bentonite	皂土	07042
Anisaldehyde	大茴香醛	10022	Benzaldehyde	苯甲醛	10041
β -Apo-8'-Caroten al	β -衍-8'-胡蘿蔔醛	09015	Benzoic Acid	苯甲酸	01008
β -Apo-8'-Caroten oat, Ethyl	β -衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯	09016	Benzoin	安息香	10076
Aromatic Alcohols	芳香族醇類	10087	Benzoyl Peroxide	過氧化苯甲醯	04009
Aromatic Aldehydes	芳香族醛類	10088	Benzoyl Peroxide	過氧化苯甲醯	07077
Ascorbic Acid (Vitamin C)	抗壞血酸(維生素C)	08012	Benzyl Acetate	乙酸苄酯	10003
Aspartame	阿斯巴甜	11-1-011	Benzyl Alcohol	苯甲醇	10040
Azodicarbonamide	偶氮二甲醯胺	07076	Benzyl Propionate	丙酸酯	10031
			Biotin	生物素	08059
			Biphenyl	聯苯	01015
			Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)	二硫苯甲醯硫胺	08148
			Bisibuthiamine	雙硫丁異胺	08149
			Bisthiamine Nitrate (Thiamine Disulfide Nitrate)	硝酸二硫胺	08150
			Bleached Starch	漂白澱粉	12025
			Boracic Acid/Orthoboric Acid	硼酸	08181
			Boron Aspartate	天門冬胺酸硼	08182
			Boron Citrate	檸檬酸硼	08183
			Boron Glycinate	甘胺酸硼	08184

Br ~ Bu

Ca ~ Ca

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Brilliant Blue FCF	食用藍色一號	09010	Caffeine	咖啡因	11032
Brilliant Blue FCF Aluminum Lake	食用藍色一號鋁麗基	09011	Calciferol (Vitamin D ₂)	鈣化醇(維生素D ₂)	08016
Burnt Ammonium Alum	燒銨明礬	06005	(Calcium 3-Hydroxy-3-Methyl Butyrate Monohydrate)	3-羥基-3-甲基丁酸鈣	08140
Burnt Potassium Alum	燒鉀明礬	06003	Calcium Acetate	醋酸鈣	08190
Burnt Sodium Alum	燒鈉明礬	06014	Calcium Alginate (Algin)	海藻酸鈣	12015
Butyl Acetate	乙酸丁酯	10002	Calcium Amino Acid Chelate	胺基酸螯合鈣	08211
Butyl Butyrate	丁酸丁酯	10018	Calcium Ascorbate (Vitamin C)	抗壞血酸鈣(維生素C)	08028
Butyl HydroxyAnisole (BHA)	丁基羥基甲氧苯	03002	Calcium Bisglycinate	甘胺酸鈣	08191
Butylp-Hydroxybenzoate	對羥苯甲酸丁酯	01012	Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate	硼酸鈣/焦硼酸鈣/四硼酸鈣	08185
Butyric Acid	丁酸	10016	Calcium Borogluconate/ Calcium Diborogluconate	硼葡萄糖酸鈣	08186
			Calcium Carbonate	碳酸鈣	07014
			Calcium Carbonate	碳酸鈣	08030
			Calcium Carboxymethyl Cellulose	羧甲基纖維素鈣	12007

Ca ~ Ca

Ca ~ Ca

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Calcium Caseinate	乾酪素鈣	12005	(Calcium Gluconate)	葡萄糖酸鈣	08139
Calcium Chloride	氯化鈣	07001	Calcium Gluconate	葡萄糖酸鈣	07004
Calcium Chloride	氯化鈣	08192	Calcium Gluconolactate	葡萄糖酸乳酸鈣	08122
Calcium Chloride Dehydrate	無水氯化鈣	08193	Calcium Glutarate	戊二酸鈣	08199
Calcium Chloride Hexahydrate	六水氯化鈣	08194	Calcium Glycerophosphate	甘油醇磷酸鈣	07011
Calcium Chloride, Anhydrous	無水氯化鈣	07073	Calcium Glycerophosphate	甘油磷酸鈣	08189
(Calcium Citrate)	檸檬酸鈣	08136	Calcium Hydroxide	氫氧化鈣	07002
Calcium Citrate	檸檬酸鈣	07005	Calcium Hydroxide	氫氧化鈣	08200
Calcium Citrate Malate	檸檬酸蘋果酸鈣	08195	Calcium Lactate	乳酸鈣	07012
Calcium Copper Edetate	依地酸鈣銅	08224	Calcium Lactate	乳酸鈣	08117
Calcium Cyclamate	環己基(代)磺 醯胺酸鈣	11-1-010	Calcium Lactobionate	乳糖酸鈣	08201
Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	酸性焦磷酸鈣	07010	Calcium L-Ascorbate	L-抗壞血酸鈣	03014
Calcium Fluoride	氟化鈣	08212	Calcium Levulinate	乙醯丙酸鈣	08202
Calcium Fructoborate	果糖硼酸鈣	08187	(Calcium L-Threonate)	2,3,4-三羥基丁酸 鈣	08135
Calcium Fumarate	反丁烯二酸鈣	08196	Calcium Malate	蘋果酸鈣	08203
Calcium Glubionate	葡乳醛酸鈣	08197	Calcium Oxide	氧化鈣	07052
Calcium Gluceptate	葡庚糖酸鈣	08198	Calcium Oxide	氧化鈣	08029

Ca ~ Ca			Ca ~ Ca		
英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Calcium Pantothenate	本多酸鈣	08061	Calcium Sorbate	己二烯酸鈣	01017
Calcium Phosphate, Dibasic	磷酸氫鈣	08113	(Calcium Stearate)	硬脂酸鈣	07081
Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	磷酸氫鈣 (無水)	08114	Calcium Stearoyl Lactylate	硬脂酸乳酸鈣	07013
Calcium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫鈣	08112	Calcium Stearyl-2-Lactylate (CSL)	乳酸硬脂酸鈣	16022
Calcium Phosphate, Tribasic	磷酸鈣	08115	Calcium Succinate	琥珀酸鈣	08208
Calcium Phosphate, Dibasic	磷酸氫鈣	07007	Calcium Sulfate	硫酸鈣	07003
Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	磷酸氫鈣 (無水)	07008	Calcium Sulfate	硫酸鈣	08209
Calcium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫鈣	07006	Calcium 5'-Ribonucleotide	5'-核糖核苷酸鈣	11031
Calcium Phosphate, Tribasic	磷酸鈣	07009	Canthaxanthin	4-4'-二酮-β-胡蘿蔔素	09017
Calcium Pidolate	吡酮酸鈣	08204	Caramel Colors	焦糖色素	09035
Calcium Propionate	丙酸鈣	01004	Carnauba Wax	棕櫚蠟	07069
Calcium Pyrophosphate	焦磷酸鈣	08205	β-Carotene	β-胡蘿蔔素	08142
Calcium Silicate	矽酸鈣	07048	β-Carotene	β-胡蘿蔔素	09014
Calcium Silicate	矽酸鈣	08206	Carrageenan	鹿角菜膠	12011
Calcium Sodium Lactate	乳酸鈉鈣	08207	Casein	乾酪素	12003

Ca ~ Ch**Ch ~ Ch**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Casein Calcium (Calcium Caseinate)	酪蛋白鈣	08210	Chromium (III) Bisglycinate (Chromic Bisglycinate)	甘胺酸鉻	08213
Castor Oil	蓖麻油	07084	Chromium (III) Citrate (Chromic Citrate)	檸檬酸鉻	08214
Chlorinated Lime	氯化石灰 (漂白粉)	02001	Chromium (III) Fumarate (Chromic Fumarate)	反丁烯二酸鉻	08215
Chlorine Dioxide	二氧化氯	02004	Chromium (III) Glutarate (Chromic Glutarate)	戊二酸鉻	08216
Cholecalciferol (Vitamin D ₃)	膽鈣化醇 (維生素 D ₃)	08017	Chromium (III) HAP Chelate (Chromic HAP Chelate)	HAP 螯合鉻	08217
Choline Bitartrate	重酒石酸膽生僉	08065	Chromium (III) HVP Chelate (Chromic HVP Chelate)	HVP 螯合鉻	08218
Choline Chloride	氯化膽生僉	08066	Chromium (III) Pidolate (Chromic Pidolate)	吡酮酸鉻	08219
Chromic Acetate Monohydrate	醋酸鉻	08106	Chromium (III) Potassium Sulfate (Chromic Potassium Sulfate)	硫酸鉻鉀	08220
Chromic Nitrate	硝酸鉻	08222	Chromium (III) Succinate (Chromic Succinate)	琥珀酸鉻	08221
Chromic Sulfate	硫酸鉻	08128	Chromium Chloride	三氯化鉻	08129

Ch ~ Ci

Co ~ Co

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Chromium Picolinate	吡啶甲酸鉻	08130	Co-Carboxylase (Thiamine Pyrophosphate)	焦磷酸硫胺	08151
Cinnamic Acid	桂皮酸	10052	Cochineal Red A Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)	食用紅色六號鋁麗基	09033
Cinnamic Aldehyde	桂皮醛	10050	Cochineal Red A (New Coccin)	食用紅色六號	09001
Cinnamyl Acetate	乙酸桂皮酯	10006	Copper (II) Acetate (Cupric Acetate)	醋酸銅	08225
Cinnamyl Alcohol	桂皮醇	10051	Copper (II) Bisglycinate (Cupric Bisglycinate)	甘胺酸銅	08226
Citral	檸檬油醛	10073	Copper (II) Carbonate (Cupric Carbonate)	碳酸銅	08227
Citric Acid	檸檬酸	11004	Copper (II) Chloride (Cupric Chloride)	氯化銅	08228
Citronellal	香茅醛	10047	Copper (II) Fumarate (Cupric Fumarate)	反丁烯二酸銅	08229
Citronellol	香茅醇	10046	Copper (II) Glutarate (Cupric Glutarate)	戊二酸銅	08230
Citronellyl Acetate	乙酸香茅酯	10008	Copper (II) HAP Chelate (Cupric HAP Chelate)	HAP 螯合銅	08231
Citronellyl Formate	甲酸香茅酯	10028	Copper (II) HVP Chelate (Cupric HVP Chelate)	HVP 螯合銅	08232

Co ~ Cy

D ~ Di

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Copper (II) Malate (Cupric Malate)	蘋果酸銅	08233	D&DL-Sodium Tartrate	D&DL-酒石酸鈉	11012
Copper (II) Succinate (Cupric Succinate)	琥珀酸銅	08234	d-Borneol	d-龍腦	10075
Copper Chlorophyll	銅葉綠素	09019	Decyl Alcohol	癸醇	10056
Copper Gluconate	葡萄糖酸銅	08073	Decyl Aldehyde	癸醛	10055
Copper Oxide	氧化銅	08223	Dehydroacetic Acid	去水醋酸	01006
Copper Sulfate	硫酸銅	08072	Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯	16005
Crospovidone (Polyvinylpyrrolidone)	聚乙烯聚吡咯烷酮	17018	Diatomaceous Earth	矽藻土	07044
(Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose)	交聯羧甲基纖維素鈉	07078	Diatomaceous Earth	矽藻土	17004
Cupric Citrate	檸檬酸銅	08103	Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	鹽酸苯甲醯硫胺明(維生素B ₁ ，鹽酸苯甲醯噻胺)	08007
Curdlan	卡德蘭熱凝膠	12020	Dibenzoyl Thiamine (Vitamin B ₁)	苯甲醯硫胺明(維生素B ₁ ，苯甲醯噻胺)	08006
Cyanocobalamin (Vitamin B ₁₂)	氰鈷胺明(維生素B ₁₂)	08011	Dibutyl HydroxyToluene(BHT)	二丁基羥基甲苯	03001
Cyclohexyl Acetate	乙酸環己酯	10011	Dicethiamine Hydrochloride	鹽酸基硫胺	08153
Cyclohexyl Butyrate	丁酸環己酯	10020	Dimethyl Dicarbonate	二甲基二碳酸酯(二碳酸二甲酯)	01024
Cycothiamine	環硫胺	08152	Disodium Dihydrogen Pyrophosphate	酸性焦磷酸鈉	07068
Cytidine-5'-Mono phosphate	5'-胞核苷單磷酸鹽	08123	Disodium Succinate	琥珀酸二鈉	11008

Di ~ Cl**Dl ~ D-α**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Distarch Glycerol	甘油二澱粉	12040	dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	生育醇 (維生素 E)	03009
Distarch Phosphate	磷酸二澱粉	12031	dl-α-Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	乙酸 dl-α-生育醇酯 (維生素 E)	08022
Distarchoxy Propanol	丙醇氧二澱粉	12039	D-Mannitol	D-甘露醇	07088
DL-Alanine	DL-胺基丙酸	11025	D-Mannitol	D-甘露醇	11-1-006
DL-Aspartic Acid	DL-天門冬酸	08092	d-Panthenol	d-泛醇	08163
DL-Leucine	DL-白胺酸	08095	D-Sorbitol	D-山梨醇	07085
DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	DL-蘋果酸 (羥基丁二酸)	11018	D-Sorbitol	D-山梨醇	11-1-001
dl-Menthol	dl-薄荷腦	10070	D-Sorbitol Solution 70%	D-山梨醇液 70%	07086
DL-Methionine	DL-蛋胺酸	08054	D-Sorbitol Solution 70%	D-山梨醇液 70%	11-1-002
dl-Panthenol	dl-泛醇	08164	D-Xylitol	D-木糖醇	07087
DL-Serine	DL-絲胺酸	08098	D-Xylitol	D-木糖醇	11-1-003
DL-Threonine	DL-羥丁胺酸	08057	d-α-Tocopherol Concentrate (Vitamin E)	濃縮 d-α-生育醇 (維生素 E)	08020
DL-Tryptophan	DL-色胺酸	08048	d-α-Tocopherol Concentrate	濃縮 d-α-生育醇	03016
dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	生育醇 (維生素 E)	08018	d-α-Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	乙酸 d-α-生育醇酯 (維生素 E)	08021
dl-α-Tocopherol Calcium Succinate	dl-α-生育醇琥珀酸鈣	08145	d-α-Tocopheryl Acetate Concentrate (Vitamin E)	濃縮乙酸 d-α-生育醇酯 d-α (維生素 E)	08023
dl-α-Tocopherol Succinate (dl-α-Tocopheryl acid succinate)	琥珀酸 dl-α-生育醇酯	08144	d-α-Tocopheryl Acid Succinate (Vitamin E)	酸式丁二酸 d-α-生育醇酯 (維生素 E)	08024

ED ~ Et**Et ~ Eu**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	乙烯二胺四醋酸 二鈉或乙烯二胺 四醋酸二鈉鈣	03017	Ethyl Isovalerate	異戊酸乙酯	10059
EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	乙烯二胺四醋酸 二鈉或乙烯二胺 四醋酸二鈉鈣	07050	Ethyl Maltol	乙基麥芽醇	10063
Enzyme Product	酵素製劑	17005	Ethyl Oenanthate	庚酸乙酯	10036
Ergocalciferol Acetate	乙酸麥角鈣化醇 酯	08143	Ethyl Phenyl Acetate	苯乙酸乙酯	10043
Erythorbic Acid	異抗壞血酸	03007	Ethyl Propionate	丙酸乙酯	10030
Erythritol	赤藻糖醇	07093	Ethyl Vanillin	乙基香荳蘭醛	10013
Erythritol	赤藻糖醇	11-1-023	Ethylp-Hydroxyb enzoate	對羥苯甲酸乙酯	01010
Erythrosine	食用紅色七號	09002	Eucalyptol(Cincol)	桉葉油精	10057
Erythrosine Aluminum Lake	食用紅色七號鋁 麗基	09003	Eugenol	丁香醇	10015
Esters	酯類	10077			
Ethers	醚類	10078			
Ethyl Acetate	乙酸乙酯	10001			
Ethyl Acetate	乙酸乙酯	15006			
Ethyl Aceto-acetate	乙醯乙酸乙酯	10014			
Ethyl Butyrate	丁酸乙酯	10017			
Ethyl Caproate	己酸乙酯	10023			
Ethyl Caprylate	辛酸乙酯	10038			
Ethyl Cellulose	乙基纖維素	12042			
Ethyl Cinnamate	桂皮酸乙酯	10054			
Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	乙基羥乙基纖維 素	12043			

Fa ~ Fe**Fe ~ Fe**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Fast Green FCF	食用綠色三號	09008	Ferrous Aspartate (Iron (II) Aspartate)	天門冬胺酸亞鐵	08239
Fast Green FCF Aluminum Lake	食用綠色三號鋁 麗基	09009	(Ferrous Bisglycinate Chelate)	甘氨酸亞鐵	08134
Fatty Acids	脂肪酸類	10080	Ferrous Carbonate (Iron (II) Carbonate)	碳酸亞鐵	08240
Ferric Ammonium Citrate	檸檬酸鐵銨	08035	Ferrous Chloride (Iron (II) Chloride)	氯化亞鐵	08241
Ferric Chloride	氯化鐵	08036	Ferrous Citrate (Iron (II) Citrate)	檸檬酸亞鐵	08242
Ferric Citrate	檸檬酸鐵	08037	Ferrous Fumarate	丁烯二酸亞鐵	08078
Ferric Phosphate	磷酸鐵	08076	Ferrous Gluceptate (Iron (II) Gluceptate)	葡庚糖酸亞鐵	08243
Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)	焦磷酸鐵	08032	Ferrous Gluconate	葡萄糖酸亞鐵	08077
Ferric Sodium EDTA, EDTA FeNa	乙烯二胺四醋酸 鐵鈉	08317	Ferrous Gluconate Dehydrate (Iron (II) Gluconate Dehydrate)	無水葡萄糖酸亞 鐵	08244
Ferritin	鐵蛋白	08236	Ferrous Glutarate (Iron (II) Glutarate)	戊二酸亞鐵	08245
Ferrocholate	膽酸亞鐵	08237	Ferrous Glycerophosphate (Iron (II) Glycerophosphate)	甘油磷酸亞鐵	08252
Ferrous ammonium phosphate	亞鐵磷酸銨	08318	Ferrous Glycine Sulfate (Iron (II) Glycine Sulfate)	甘氨酸硫酸亞鐵	08246
Ferrous Ascorbate (Iron (II) Ascorbate)	抗壞血酸亞鐵	08238	Ferrous Lactate	乳酸亞鐵	08039

Fe ~ Fu**Ge ~ Gl**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Ferrous Malate (Iron (II) Malate)	蘋果酸亞鐵	08247	Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	糊化澱粉	12022
Ferrous Oxalate (Iron (II) Oxalate)	草酸亞鐵	08248	Gellan Gum	結蘭膠	12021
Ferrous Succinate (Iron (II) Succinate)	琥珀酸亞鐵	08249	Geraniol	香葉草醇	10048
Ferrous Sulfate	硫酸亞鐵	08038	Geranyl Acetate	乙酸香葉草酯	10007
Ferrous Sulfate Dehydrate	無水硫酸亞鐵	08253	Geranyl Formate	甲酸香葉草酯	10026
Ferrous Sulfate Dried (Monohydrate) (Iron (II) Sulfate Dried (Monohydrate))	單水硫酸亞鐵(乾 燥)	08250	Gluconic Acid	葡萄糖酸	11020
Ferrous Tartrate (Iron (II) Tartrate)	酒石酸亞鐵	08251	Gluconic Acid Solution	葡萄糖酸液	11022
Folic Acid	葉酸	08027	Glucono- δ -Lacton e	葡萄糖酸- δ 內酯	11023
Food Gypsum	食用石膏	07066	α - Glycosyl-isoquer citrin	α - 糖基異槲皮苷	03026
Fumaric Acid	反丁烯二酸	11002	Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	脂肪酸甘油酯	16001
Fursultiamine	呋喃硫胺	08154	Glycerol	甘油	07040
Fursultiamine Hydrochloride	鹽酸呋喃硫胺	08155	Glycerol	甘油	15002
			Glycerol Ester of Wood Rosin	木松香甘油酯	07054
			Glyceryl Behenate	甘油二十二酸酯	16028
			Glycine	胺基乙酸	11024
			Glycyrrhizin	甘草素	11-1-004

Go ~ Gu**He ~ Hy**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Gold (Metallic)	金	09028	Hexane	己烷	15003
Guaiac Resin	癒創樹脂	03011	Higher Aliphatic Alcohols	高級脂肪族醇類	10081
Guanosine-5'-Monophosphate	5'-鳥嘌呤核苷單磷酸鹽	08127	Higher Aliphatic Aldehydes	高級脂肪族醛類	10082
			Higher Aliphatic Hydrocarbons	高級脂肪族碳氫化合物類	10083
			Hydrochloric Acid	鹽酸	14005
			Hydrogen Peroxide	過氧化氫 (雙氧水)	02003
			Hydroxocobalamin	羥鈷胺	08174
			Hydroxocobalamin Acetate	醋酸羥鈷胺	08175
			Hydroxocobalamin Hydrochloride	鹽酸羥鈷胺	08176
			Hydroxy Citronellal	羥香茅醛	10065
			Hydroxy Citronellal Dimethyl Acetal	羥香茅二甲縮醛	10066
			Hydroxypropyl Cellulose	羥丙基纖維素	07063
			Hydroxypropyl Cellulose	羥丙基纖維素	12017
			Hydroxypropyl Cellulose	羥丙基纖維素	16011
			Hydroxypropyl Distarch Phosphate	羥丙基磷酸二澱粉	12023
			Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	羥丙基甲基纖維素	12018

Hy ~ Hy

In ~ Is

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose	羥丙基甲基纖維素	16012	Indigo Carmine	食用藍色二號	09012
Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	羥丙基甲基纖維素	07064	Indigo CarmineAluminum Lake	食用藍色二號鋁麗基	09013
Hydroxypropyl Starch	羥丙基澱粉	12034	Inosine-5'-Monophosphate	5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽	08126
Hydroxypropyl Distarch Glycerol	甘油羥丙基二澱粉	12041	Inositol	肌醇	08064
			Ion-Exchange Resin	離子交換樹脂	14008
			Ionone	紫羅蘭酮	10068
			Iron Lactate	乳酸鐵	08116
			Iron Oxides	氧化鐵	09022
			Iron , Carbonyl	羰基鐵	08033
			Iron , Electrolytic	電解鐵	08034
			Iron , Reduced	還原鐵	08031
			Isoamyl Acetate	乙酸異戊酯	10010
			Isoamyl Butyrate	丁酸異戊酯	10019
			Isoamyl Formate	甲酸異戊酯	10027
			Isoamyl Iso-valerate	異戊酸異戊酯	10060
			Isoamyl PhenylAcetate	苯乙酸異戊酯	10045
			Isoamyl Propionate	丙酸異戊酯	10032
			Isobutyl PhenylAcetate	苯乙酸異丁酯	10044
			Isobutylp-Hydroxybenzoate	對羥苯甲酸異丁酯	01014
			Isoeugenol	異丁香醇	10058
			Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	異麥芽酮糖醇(巴糖醇)	07091
			Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	異麥芽酮糖醇(巴糖醇)	11-1-019
			Isopropyl Alcohol (2-Propanol ; Isopropanol)	異丙醇	15004
			Isopropylp-Hydroxybenzoate	對羥苯甲酸異丙酯	01013

Ke**La ~ L-C**

Ke			La ~ L-C		
英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Ketones	酮類	10079	Laccaic Acid	蟲漆酸	09018
			Lactic Acid	乳酸	11013
			Lactitol	乳糖醇	07092
			Lactitol	乳糖醇	11-1-020
			Lactoferrin	乳鐵蛋白	08111
			Lactones	內酯類	10089
			Lactulose	乳酮糖	08110
			L-Alanine	L-丙胺酸	08119
			L-Arginine	L-精胺酸	08089
			L-Arginine Acetate	L-醋酸精胺酸	08090
			L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	L-抗壞血酸(維生 素 C)	03003
			L-Ascorbyl Palmitate	L-抗壞血酸棕櫚 酸酯	03006
			L-Ascorbyl Palmitate (Vitamin C)	L-抗壞血酸棕櫚 酸酯(維生素 C)	08015
			L-Ascorbyl Stearate	L-抗壞血酸硬脂 酸酯	03005
			L-Ascorbyl Stearate (Vitamin C)	L-抗壞血酸硬脂 酸酯(維生素 C)	08014
			L-Asparagine	L-天冬醯胺酸	08120
			L-Aspartic Acid	L-天冬胺酸	08091
			L-Carnitin Tartrate	L-酒石酸肉酸	08316
			L-Carnitine	L-肉酸	08081
			L-Cysteine Monohydrochloride	L-半胱氨酸鹽酸 鹽	03012
			L-Cysteine Monohydrochloride	L-半胱氨酸鹽酸 鹽	07046
			L-Cysteine Monohydro- chloride	L-半胱氨酸鹽酸 鹽	10090

L-C ~ L-V

Ma ~ Ma

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
L-Cystine	L-胱胺酸	08100	Magnesium Acetate	醋酸鎂	08254
L-Glutamic Acid	L-麩酸	11009	Magnesium Ascorbate	抗壞血酸鎂	08178
L-Glutamine	麩醯胺酸	08093	Magnesium Aspartate	天門冬胺酸鎂	08255
L-Histidine	L-組胺酸	08121	Magnesium Bisglycinate	甘胺酸鎂	08256
L-Histidine Mono-hydrochloride	鹽酸 L-組織胺酸	08046	Magnesium Borate	硼酸鎂	08188
Licorice Extracts	甘草萃	11-1-013	Magnesium Carbonate	碳酸鎂	07018
Linalool	沈香醇	10039	Magnesium Carbonate	碳酸鎂	08257
Linalyl Acetate	乙酸沈香油酯	10009	Magnesium Chloride	氯化鎂	07023
Liquid Paraffin (Mineral Oil)	液態石蠟(礦物油)	17011	Magnesium Chloride	氯化鎂	08258
L-Isoleucine	L-異白胺酸	08047	Magnesium Citrate	檸檬酸鎂	08259
L-Leucine	L-白胺酸	08094	Magnesium Fumarate	反丁烯二酸鎂	08260
L-Lysine	L-二胺基己酸	08051	Magnesium Gluceptate	葡庚糖酸鎂	08261
L-Lysine L-Glutamate	L-二胺基己酸 L-麩酸酯	08052	Magnesium Gluconate	葡萄糖酸鎂	08104
L-Lysine Acetate	L-醋酸離胺酸	08101	Magnesium Glutarate	戊二酸鎂	08262
L-Lysine Monohydro-chloride	鹽酸 L-二胺基己酸	08053	Magnesium Glycerophosphate	甘油磷酸鎂	08263
l-Menthol	l-薄荷腦	10071	Magnesium Hydroxide	氫氧化鎂	08105
l-Menthyl Acetate	乙酸 l-薄荷酯	10012	Magnesium Lactate	乳酸鎂	08264
L-Methionine	L-蛋胺酸	08055	Magnesium Malate	蘋果酸鎂	08265
l-Perill-aldehyde	l-柴蘇醛	10067	Magnesium Oxide	氧化鎂	08079
L-Phenylalanine	L-苯丙胺酸	08056	Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic	磷酸鎂	08080
L-Proline	L-脯胺酸	08096	Magnesium Pidolate	吡酮酸鎂	08266
L-Serine	L-絲胺酸	08097	Magnesium Silicate(Synthetic)	合成矽酸鎂	17016
L-Theanine	茶胺酸	11033	Magnesium Stearate	硬脂酸鎂	07021
L-Threonine	L-羥丁胺酸	08058	Magnesium Succinate	琥珀酸鎂	08267
L-Tryptophan	L-色胺酸	08049	Magnesium Sulfate	硫酸鎂	07022
L-Tyrosine	L-酪胺酸	08099	Magnesium Sulfate	硫酸鎂	08063
lutein	葉黃素	08132	Maltitol	麥芽糖醇	07089
Lutein	葉黃素	09029	Maltitol	麥芽糖醇	11-1-017
L-Valine	L-α 胺基異戊酸	08050	Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)	07090

Ma ~ Me

Me ~ Mo

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	麥芽糖醇糖漿(氫 化葡萄糖漿)	11-1-018	Methyl Cellulose	甲基纖維素	12009
Maltol	麥芽醇	10062	Methyl Cinnamate	桂皮酸甲酯	10053
Manganese (II) Bisglycinate (Manganous Bisglycinate)	甘胺酸錳	08268	Methyl Hesperidin	甲基柑果苷(維生 素P)	08043
Manganese (II) HAP Chelate (Manganous HAP Chelate)	HAP 螯合錳	08269	Methyl Salicylate	水楊酸甲酯(冬綠 油)	10029
Manganese (II) HVP Chelate (Manganous HVP Chelate)	HVP 螯合錳	08270	Methyl β-Na-Phthyl Ketone	甲基β-萘酮	10033
Manganese Chloride	氯化錳	08082	Methyl-N-Methyl Anthranilate	N-甲基胺基苯甲 酸甲酯	10034
Manganese Citrate	檸檬酸錳	08083	Methylp-Hydroxy benzoate	對羥苯甲酸甲酯	01023
Manganese Gluconate	葡萄糖酸錳	08084	Molybdenum Bisglycinate	甘胺酸鉬	08272
Manganese Glycerophosphate	甘油磷酸錳	08085	Molybdenum Citrate	檸檬酸鉬	08273
Manganese Sulfate	硫酸錳	08086	Molybdenum Fumarate	反丁烯二酸鉬	08274
Manganous Oxide	氧化亞錳	08087	Molybdenum Glutarate	戊二酸鉬	08275
Mecobalamin/ Methylcobalamin	甲鈷胺(甲基鈷 胺)	08177	Molybdenum HAP Chelate	HAP 螯合鉬	08276
Menadione (Vitamin K ₃)	維生素 K ₃	08044	Molybdenum HVP Chelate	HVP 螯合鉬	08277
Menadione Sodium Bisulfite (Vitamin K ₃)	甲萘醌亞硫酸氫 鈉(維生素 K ₃)	08146	Molybdenum Malate	蘋果酸鉬	08278
Menaquinone (Vitamin K ₂)	維生素 K ₂	08075	Molybdenum Succinate	琥珀酸鉬	08279
Methyl Anthranilate	胺基苯甲酸甲酯	10064	Mono- and Diglycerides, Ethoxylated	乙氧基甘油酯	16016

Mo~ Mo

Na ~ No

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Mono- and Diglycerides, Lactated	乳酸甘油酯	16015	Natamycin(Pimaricin)	鏈黴菌素	01022
Mono- and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	磷酸甘油酯	16017	Neotame	紐甜	11-1-025
Mono- and Diglycerides, Tartrated	酒石酸甘油酯	16014	(Niacin bound Chromium)	菸鹼酸鉻	08133
Mono- and Diglycerides, Citrated	檸檬酸甘油酯	16013	Niacinamide Ascorbate	抗壞血酸菸鹼醯胺	08179
Monoammonium Glycyrrhizinate	甘草酸一銨	11-1-016	Nickel (II) Sulfate	硫酸鎳	08281
Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	單尿甘酸甘草酸	11-1-021	Nicotinamide	菸鹼醯胺	08026
Monosodium Fumarate	反丁烯二酸一鈉	11003	Nicotinic Acid	菸鹼酸	08025
Monosodium L-Aspartate	L-天門冬酸鈉	11001	Nisin	乳酸鏈球菌素	01019
Monosodium L-Glutamate	L-麩酸鈉	11010	Nonalactone	壬酸內酯	10025
Monosodium Succinate	琥珀酸一鈉	11007			

Oc ~ Ox**Pe ~ Po**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Octotiamine	硫辛酸硫胺	08156	Perlite	珍珠岩粉	07060
Octyl Aldehyde	辛醛	10037	Petroleum Wax	石油蠟	07055
Oxalic Acid	草酸	14007	Petroleum Wax	石油蠟	17009
Oxidized Hydroxypropyl Starch	氧化羥丙基澱粉	12024	Petroleum wax , Synthetic	合成石油蠟	17010
Oxidized Starch	氧化澱粉	12026	Phenols	酚類	10086
Oxyethylene Higher Aliphatic Alcohol	羥乙烯高級脂肪族醇	17007	Phenylethyl Acetate	乙酸苯乙酯	10004
			Phosphated Distarch Phosphate	磷酸化磷酸二澱粉	12032
			Phosphoric Acid	磷酸	11028
			Phylloquinone (Vitamin K ₁)	維生素 K ₁	08074
			Piperonal (Heliotropin)	向日花香醛	10035
			Piperonyl Butoxide	胡椒基丁醚	17001
			p-MethylAcetophenone	對甲基苯乙酮	10069
			Polydextrose	聚糊精	07065
			Polydextrose	聚糊精	12019
			Polyethylene Glycol 200-9500	聚乙二醇	17012
			(Polygalloyl-glucose, Tannic acid)	單寧酸	17013
			Polyglycerol Esters of Fatty Acids	脂肪酸聚合甘油酯	16019
			Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	交酯化蓖麻酸聚合甘油酯	16020
			Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	聚氧化乙烯 (20) 山梨醇酐單棕櫚酸酯; 聚山梨醇酐脂肪酸酯四十	16024

Po ~ Po

Po ~ Po

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單硬脂酸酯	16025	Potassium Bisulfite	亞硫酸氫鉀	04007
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯	16026	Potassium Bitartrate	酒石酸氫鉀	06007
Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	聚氧化乙烯(40)硬脂酸酯	16027	Potassium Carbonate	碳酸鉀	06011
Polysorbate 20	聚山梨醇酐脂肪酸酯二十	16007	Potassium Carbonate	碳酸鉀	07016
Polysorbate 60	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十	16008	Potassium Carbonate	碳酸鉀	14009
Polysorbate 65	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十五	16009	Potassium Chloride	氯化鉀	08062
Polysorbate 80	聚山梨醇酐脂肪酸酯八十	16010	Potassium Chloride	氯化鉀	11029
Polyvinyl Acetate	醋酸聚乙稀樹脂	17002	Potassium Citrate	檸檬酸鉀	11030
Polyvinyl Alcohol	聚乙稀醇	17015	Potassium Ferrocyanide	亞鐵氰化鉀	07082
(Polyvinyl-pyrrolidone)	聚乙稀吡咯烷酮	07080	Potassium Hydroxide	氫氧化鉀	14002
Potassium Phosphate, Dibasic	磷酸氫二鉀	13011	Potassium Hydroxide Solution	氫氧化鉀溶液	14004
Potassium Alginate (Algin)	海藻酸鉀	12014	Potassium Iodate	碘酸鉀	08042
Potassium Alum	鉀明礬	06001	Potassium Iodide	碘化鉀	08041
Potassium aluminum silicate-based pearlescent pigments	矽酸鋁鉀珠光色素	09034	Potassium Metaphosphate	偏磷酸鉀	07035
Potassium Ascorbate	抗壞血酸鉀	08180	Potassium Metaphosphate	偏磷酸鉀	13006
Potassium Benzoate	苯甲酸鉀	01018	Potassium Nitrate	硝酸鉀	05003
Potassium Bicarbonate	碳酸氫鉀	07053	Potassium Nitrite	亞硝酸鉀	05001
Potassium Bisulfite	亞硫酸氫鉀	03024	Potassium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫鉀	13008

Po ~ Pr**Pr ~ Py**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Potassium Phosphate, Tribasic	磷酸鉀	13014	Propyl Gallate	沒食子酸丙酯	03010
Potassium Phosphate, Dibasic	磷酸氫二鉀	08282	Propyl p-Hydroxybenzoate	對羥苯甲酸丙酯	01011
Potassium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫鉀	08283	Propylene Glycol	丙二醇	15001
Potassium Phosphate, Dibasic	磷酸氫二鉀	07027	Propylene Glycol Alginate	海藻酸丙二醇	12002
Potassium Phosphate, Monobasic	磷酸二氫鉀	07026	Propylene Glycol Fatty Acid Ester	脂肪酸丙二醇酯	16004
Potassium Phosphate, Tribasic	磷酸鉀	07028	Prosultiamine	丙硫硫胺	08157
Potassium Polyphosphate	多磷酸鉀	07037	Prothiamine	原硫胺	08158
Potassium Polyphosphate	多磷酸鉀	13004	Pyridoxal	吡哆醛	08165
Potassium Pyrophosphate	焦磷酸鉀	07070	Pyridoxal Hydrochloride	吡哆醛鹽酸鹽	08166
Potassium Pyrophosphate	焦磷酸鉀	13001	Pyridoxal Phosphate	磷酸吡哆醛	08168
Potassium Sorbate	己二烯酸鉀	01002	Pyridoxal Phosphate Sodium	吡哆醛磷酸鈉	08169
Potassium Stearate	硬脂酸鉀	07062	Pyridoxal-5-Phosphate (Calcium Salt)	吡哆醛磷酸鈣	08167
Potassium Sulfate	硫酸鉀	08286	Pyridoxamine	吡哆胺	08172
Potassium Sulfite	亞硫酸鉀	03018	Pyridoxamine-5-Phosphate	吡哆胺-5-磷酸	08173
Potassium Sulfite	亞硫酸鉀	04001	Pyridoxine	吡哆醇	08170
Potassium Metabisulfite	偏亞硫酸氫鉀	03023	Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B6)	鹽酸吡哆辛(維生素B6)	08010
Potassium Metabisulfite	偏亞硫酸氫鉀	04006	Pyridoxine-5-Phosphate	吡哆醇-5-磷酸	08171
Propionic Acid	丙酸	01021			

Qu ~ Qu

Ri ~ Ri

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Quillaia Extracts	皂樹皮萃取物	17014	Riboflavin	核黃素 (維生素 B ₂)	08008
Quinoline Yellow	喹啉黃	09031	Riboflavin	核黃素 (維生素 B ₂)	09024
Quinoline Yellow Aluminum Lake	喹啉黃鋁麗基	09032	Riboflavin Phosphate	核黃素磷酸	08161
			Riboflavin Phosphate , Sodium	核黃素磷酸鈉	09025
			Riboflavin Phosphate , Sodium (Vitamin B ₂)	核黃素磷酸鈉(維 生素 B ₂)	08009
			Riboflavin Tetrabutryate (Riboflavin Butyrate)	核黃素四丁酸酯	08162
			Rice Bran Wax	米糠蠟	07056

Sa ~ So

So ~ So

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Saccharin	糖精	11-1-007	Sodium Alum	鈉明礬	06002
Salts of Fatty Acids	脂肪酸鹽類	16023	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	酸式磷酸鋁鈉	06013
Selenium Citrate	檸檬酸硒	08288	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	鹼式磷酸鋁鈉	16006
Selenium Cysteine	半胱氨酸硒	08291	Sodium Ascorbate (Vitamin C)	抗壞血酸鈉(維生素C)	08013
Selenium Dioxide	二氧化硒	08287	Sodium Benzoate	苯甲酸鈉	01009
Selenium HAP Chelate	HAP 螯合硒	08289	Sodium Bicarbonate	碳酸氫鈉	06008
Selenium HVP Chelate	HVP 螯合硒	08290	Sodium Bisulfite	亞硫酸氫鈉	03021
Selenium Methionine	甲硫氨酸硒	08292	Sodium Bisulfite	亞硫酸氫鈉	04004
Shellac	蟲膠	17008	Sodium Carbonate ; Sodium Carbonate , Anhydrous	碳酸鈉、無水碳酸鈉	07017
Silicic Acid	矽酸	08293	Sodium Carbonate (Anhydrous)	碳酸鈉(無水)	14010
Silicon Dioxide	二氧化矽	07051	Sodium Caseinate	乾酪素鈉	12004
Silicon Dioxide	二氧化矽	08294	Sodium Citrate	檸檬酸鈉	11005
Silicon HAP Chelate	HAP 螯合矽	08295	Sodium Copper Chlorophyllin	銅葉綠素鈉	09020
Silicon HVP Chelate	HVP 螯合矽	08296	Sodium Cyclamate	環己基(代)磺醯胺酸鈉	11-1-009
Silicon Resin	矽樹脂	08298	Sodium Dehydroacetate	去水醋酸鈉	01007
Silicon Resin	矽樹脂	17003	Sodium Diacetate(Sodium HydrogenDiacetate)	二醋酸鈉	01016
Sodium Acetate ; Sodium Acetate (Anhydrous)	醋酸鈉； 醋酸鈉(無水)	07039	Sodium DL-Malate	DL-蘋果酸鈉	11019
Sodium Alginate	海藻酸鈉	12001	Sodium Erythorbate	異抗壞血酸鈉	03008

So ~ So			So ~ So		
英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Sodium Ferrocyanide	亞鐵氰化鈉	07047	Sodium Lauryl Sulfate	硫酸月桂酯鈉	17019
Sodium Ferrocyanide	亞鐵氰化鈣	07083	Sodium Metabisulfite	偏亞硫酸氫鈉	03025
Sodium Ferrous Citrate (Iron and Sodium Succinate Citrate)	檸檬酸亞鐵鈉(琥珀酸檸檬酸鐵鈉)	08040	Sodium Metabisulfite	偏亞硫酸氫鈉	04008
Sodium Gluconate	葡萄糖酸鈉	11021	Sodium Metaphosphate	偏磷酸鈉	07036
Sodium Glycerophosphate	脂肪酸磷酸鈉	08109	Sodium Metaphosphate	偏磷酸鈉	13007
Sodium Hydrosulfite	低亞硫酸鈉	03022	Sodium Metasilicate	偏矽酸鈉	08297
Sodium Hydrosulfite	低亞硫酸鈉	04005	Sodium Metavanadate	偏釩酸鈉	08300
Sodium Hydroxide	氫氧化鈉	14001	Sodium Molybdate (VI)	鉬酸鈉	08280
Sodium Hydroxide Solution	氫氧化鈉溶液	14003	Sodium Molybdate Anhydrous	鉬酸鈉(無水)	08107
Sodium Hypochlorite Solution	次氯酸鈉液	02002	Sodium Nitrate	硝酸鈉	05004
Sodium Iodide	碘化鈉	08235	Sodium Nitrite	亞硝酸鈉	05002
Sodium Iron Chlorophyllin	鐵葉綠素鈉	09021	Sodium Oleate	油酸鈉	17006
Sodium Lactate	乳酸鈉	11014	Sodium Pantothenate	本多酸鈉	08060
Sodium Lactate Solution	乳酸鈉液	11015	Sodium Phosphate, Dibasic	磷酸氫二鈉	07031
Sodium L-Ascorbate	L-抗壞血酸鈉	03004	Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	磷酸氫二鈉(無水)	07032

So ~ So

So ~ So

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Sodium Phosphate , Monobasic	磷酸二氫鈉	07029	Sodium Polyphosphate	多磷酸鈉	07038
Sodium Phosphate , Monobasic (Anhydrous)	磷酸二氫鈉 (無水)	07030	Sodium Polyphosphate	多磷酸鈉	13005
Sodium Phosphate , Tribasic	磷酸鈉	07033	Sodium Propionate	丙酸鈉	01005
Sodium Phosphate , Tribasic (Anhydrous)	磷酸鈉 (無水)	07034	Sodium Pyrophosphate	焦磷酸鈉	07071
Sodium Phosphate Monobasic	磷酸二氫鈉	08285	Sodium Pyrophosphate	焦磷酸鈉	13002
Sodium Phosphate , Dibasic (Anhydrous)	磷酸氫二鈉 (無水)	13013	Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	焦磷酸鈉 (無水)	07072
Sodium Phosphate , Monobasic (Anhydrous)	磷酸二氫鈉 (無水)	13010	Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	焦磷酸鈉 (無水)	13003
Sodium Phosphate , Tribasic	磷酸鈉	13015	Sodium Saccharin	糖精鈉鹽	11-1-008
Sodium Phosphate , Tribasic (Anhydrous)	磷酸鈉 (無水)	13016	Sodium Selenate	硒酸鈉	08118
Sodium Phosphate , Dibasic	磷酸氫二鈉	08284	Sodium Selenite	亞硒酸鈉	08108
Sodium Phosphate , Dibasic	磷酸氫二鈉	13012	Sodium Silicoaluminate	矽鋁酸鈉	07049
Sodium Phosphate , Monobasic	磷酸二氫鈉	13009	Sodium Sorbate	己二烯酸鈉	01003
Sodium Polyacrylate	多丙烯酸鈉	12010	Sodium Stearate	硬脂酸鈉	07061

So ~ St

St ~ Sy

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Sodium Stearyl 2-Lactylate	乳酸硬脂酸鈉	07041	Starch Sodium Octenyl Succinate	辛烯基丁二酸鈉澱粉	12030
Sodium Stearyl-2-Lactylate(SSL)	乳酸硬脂酸鈉	16021	Starch Sodium Succinate	丁二酸鈉澱粉	12038
Sodium Sulfate	硫酸鈉	07020	Stearic Acid	硬脂酸	07057
Sodium Sulfite	亞硫酸鈉	03019	Steviol Glycoside	甜菊糖苷	11-1-012
Sodium Sulfite	亞硫酸鈉	04002	Succinic Acid	琥珀酸	11006
Sodium Sulfite (Anhydrous)	亞硫酸鈉 (無水)	03020	Succinyl Distarch Glycerol	丁二醯甘油二澱粉	12036
Sodium Sulfite (Anhydrous)	亞硫酸鈉 (無水)	04003	Succinylated Monoglycerides(SMG)	琥珀酸甘油酯	16018
Sodium Trimetaphosphate	三偏磷酸鈉	07074	Sucralose	蔗糖素	11-1-024
(Sodium γ -Polyglutamate)	聚麩胺酸鈉	07079	Sucrose Fatty Acid Ester	脂肪酸蔗糖酯	16002
Sodium 5'-Guanylate	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	11027	Sulfuric Acid	硫酸	14006
Sodium 5'-Inosinate	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉	11026	Sunset Yellow FCF	食用黃色五號	09006
Sodium Carboxymethyl Cellulose	羧甲基纖維素鈉	12006	Sunset Yellow FCF Aluminum Lake	食用黃色五號鋁麗基	09007
Sorbic Acid	己二烯酸	01001	(Synthetic Genistein)	金雀異黃酮	08141
Sorbitan Fatty Acid Ester	脂肪酸山梨醇酐酯	16003	(Synthetic Lycopene)	合成番茄紅素	08138
Starch Acetate	醋酸澱粉	12027	(Synthetic Lycopene)	合成番茄紅素	09030
Starch Aluminum Octenyl Succinate	辛烯基丁二酸鋁澱粉	12037	Synthetic Zeaxanthin	合成玉米黃素	08131
Starch Phosphate	磷酸澱粉	12029			

Ta ~ Tr

Un ~ Ur

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Talc	滑石粉	07045	Undecalactone	十一酸內酯	10021
Tartaric Acid	酒石酸	11011	(Urea) Carbamide	(尿素)胺甲醯胺	07075
Tartrazine	食用黃色四號	09004	Uridine-5'-Monophosphate	5'-尿核苷單磷酸鹽	08124
Tartrazine Aluminum Lake	食用黃色四號鋁 麗基	09005			
Taurine	牛磺酸	08088			
Terpinyl Acetate	乙酸松油腦酯	10005			
Tertiary Butyl Hydroquinone	第三丁基氫醌	03013			
Thaumatococin	索馬甜	11-1-022			
Thiamine Dicetylsulfate	硫胺素十六烷基 硫酸鹽	08159			
Thiamine Disulfide	二硫化硫胺	08160			
Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	鹽酸硫胺明(維生 素 B ₁ , 鹽酸色噻胺)	08004			
Thiamine Mononitrate (Vitamin B ₁)	硝酸硫胺明(維生 素 B ₁ , 硝酸噻胺)	08005			
Thiamine Dilaurylsulfate	雙十二烷基硫酸硫胺明 (雙十二烷基硫酸噻胺)	01020			
Thio-Alcohols	硫醇類	10084			
Thio-Ethers	硫醚類	10085			
Tin (II) Chloride/ Stannous Chloride	氯化亞錫	08299			
Titanium Dioxide	二氧化鈦	09026			
Tocopherols Concentrate Mixed (High- α -type) (Vitamin E)	(高阿爾發類)混 合濃縮生育醇(維 生素 E)	08019			
Tocopherols Concentrate, Mixed	混合濃縮生育醇	03015			
Triacetin (Glyceryl Triacetate)	三乙酸甘油酯	17017			
Triacetin (Glyceryl Triacetate)	三乙酸甘油酯	15007			
Triethyl citrate	檸檬酸三乙酯	07094			
Triglyceryl Linoleate	亞麻油二烯酸甘 油酯	08045			
Trisodium Glycyrrhizinate	甘草酸鈉	11-1-005			

Va ~ Vi**Xa**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Vanadium Citrate	檸檬酸鈮	08301	Xanthan Gum	玉米糖膠	12012
Vanadium HAP Chelate	HAP 螯合鈮	08302			
Vanadium HVP Chelate	HVP 螯合鈮	08303			
Vanadyl Sulfate	硫酸氧鈮	08304			
Vanillin	香莢蘭醛	10049			
Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil	維生素A脂肪酸酯油溶液	08003			
Vitamin A Oil	維生素A油溶液	08002			
Vitamin A (dry form)	維生素A粉末	08001			

Zi ~ Zi**Zi ~ Zn**

英文品名	中文品名	編號	英文品名	中文品名	編號
Zinc Acetate	醋酸鋅	08102	Zinc HAP Chelate	HAP 螯合鋅	08310
Zinc Bisglycinate	甘胺酸鋅	08305	Zinc HVP Chelate	HVP 螯合鋅	08311
Zinc Chloride	氯化鋅	08068	Zinc Malate	蘋果酸鋅	08312
Zinc Citrate	檸檬酸鋅	08306	Zinc Monomethionine	單甲硫胺酸鋅	08313
(Zinc Citrate Trihydrate)	檸檬酸鋅三水化合物	08137	Zinc Oxide	氧化鋅	08070
Zinc Fumarate	反丁烯二酸鋅	08307	Zinc Phosphate	磷酸鋅	08314
Zinc Gluconate	葡萄糖酸鋅	08069	Zinc Succinate	琥珀酸鋅	08315
Zinc Glutarate	戊二酸鋅	08308	Zinc Sulfate	硫酸鋅	08067
Zinc Glycerate	甘油酸鋅	08309	Zinc Stearate	硬脂酸鋅	08071

(二)食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

(係引用自衛生福利部 102 年 11 月 25 日修正版本，惟最新規定仍應以衛生福利部食品藥物管理署網站公布為準)。

第(一)類 防腐劑 (Preservative)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
01001	己二烯酸	Sorbic Acid	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
01002	己二烯酸鉀	Potassium Sorbate	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
01003	己二烯酸鈉	Sodium Sorbate	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
01004	丙酸鈣	Calcium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
01005	丙酸鈉	Sodium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
01006	去水醋酸	Dehydroacetic Acid	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
01007	去水醋酸鈉	Sodium Dehydroacetate	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
01008	苯甲酸	Benzoic Acid	<p>1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上 (含 25%) 之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
01009	苯甲酸鈉	Sodium Benzoate	<p>1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上 (含 25%) 之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
01010	對羥苯甲酸乙酯	Ethylp-Hydroxybenzoate	<p>1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
01011	對羥苯甲酸丙酯	Propyl p-Hydroxybenzoate	<p>1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
01012	對羥苯甲酸丁酯	Butylp-Hydroxybenzoate	<p>1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
01013	對羥苯甲酸異丙酯	Isopropylp-Hydroxybenzoate	1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。 2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。 3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。	
01014	對羥苯甲酸異丁酯	Isobutylp-Hydroxybenzoate	1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。 2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。 3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。	
01015	聯苯	Biphenyl	本品限用於葡萄柚、檸檬及柑桔外敷之紙張；用量為 0.07g/kg 以下（以殘留量計）。	
01016	二醋酸鈉	Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)	1.本品可使用於包裝烘焙食品；用量 0.40% 以下。 2.本品可使用於包裝之肉汁及調味汁；用量為 0.25% 以下。 3.本品可使用於包裝之油脂、肉製品及軟糖果；用量為 0.10% 以下。 4.本品可使用於包裝之點心食品、湯及湯粉；用量為 0.05% 以下。	
01017	己二烯酸鈣	Calcium Sorbate	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
01018	苯甲酸鉀	Potassium Benzoate	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 2.本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。 3.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
01019	乳酸鏈球菌素	Nisin	本品可使用於乾酪及其加工製品；用量為 0.25g/kg 以下。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
01020	雙十二烷基硫酸硫胺明 (雙十二烷基硫酸噻胺)	Thiamine Dilaurylsulfate	本品可使用於醬油；用量以 Laurylsulfate 計為 0.01 g/kg 以下。	限用為防腐劑
01021	丙酸	Propionic Acid	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
01022	鏈黴菌素	Natamycin(Pimaricin)	本品可使用於乾酪及醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品；用量在 20 mg/kg 以下。	
01023	對羥苯甲酸甲酯	Methyl-p-Hydroxybenzoate	1.本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25 g/kg 以下。 2.本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10 g/kg 以下。 3.本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012 g/kg 以下。	
01024	二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯)	Dimethyl Dicarboxylate	本品可使用於調味飲料，用量在 250 mg/kg 以下。	本品限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有二甲基二碳酸酯殘留物檢出。

備註：

1. 罐頭一律禁止使用防腐劑，但因原料加工或製造技術關係，必須加入防腐劑者，應事先申請中央衛生主管機關核准後，始得使用。
2. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。
3. 本表所稱「脫水水果」，包括以糖、鹽或其他調味料醃漬、脫水、乾燥或熬煮等加工方法製成之水果加工品。

本表所稱之食品名稱定義：

1. 「煮熟豆」係指經煮熟調味之豆類，包括豆餡。
2. 「海藻醬類」係指以海藻或海苔為原料製成供佐餐用之醬菜。
3. 「濃糖果漿」係指由天然果汁或乾果中抽取 50% 以上，添加入濃厚糖漿中，其 8 總糖度應在 50°Brix 以上，可供稀釋飲用者。
4. 「含果汁之碳酸飲料」係指含 5% 以上天然果汁之碳酸飲料。
5. 「罐頭食品」係指在製造過程中，經過脫氣、密封、殺菌等步驟而能防止外界微生物之再污染且可達到保存目的之食品。
6. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(二)類 殺菌劑 (Bactericide)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
02001	氯化石灰(漂白粉)	Chlorinated Lime	本品可使用於飲用水及食品用水；用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度。	
02002	次氯酸鈉液	Sodium Hypochlorite Solution	本品可使用於飲用水及食品用水；用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度。	
02003	過氧化氫(雙氧水)	Hydrogen Peroxide	本品可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H ₂ O ₂ 殘留量計：食品中不得殘留。	
02004	二氧化氯	Chlorine Dioxide	本品可使用於飲用水及食品用水；用量以殘留有效氯及亞氯酸鹽含量符合飲用水標準為度。	

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(三)類 抗氧化劑 (Antioxidant)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
03001	二丁基羥基甲苯	Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	1.本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0g/kg 以下。 2.本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。 3.本品可使用於油脂、乳酪 (butter) = 奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20g/kg 以下。 4.本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05g/kg 以下。 5.本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010g/kg 以下。 6.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。	
03002	丁基羥基甲氧苯	Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	1.本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0g/kg 以下。 2.本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。 3.本品可使用於油脂、乳酪 (butter)、奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20g/kg 以下。 4.本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05g/kg 以下。 5.本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010g/kg 以下。 6.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。	
03003	L-抗壞血酸 (維生素 C)	L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下	限用為抗氧化劑。
03004	L-抗壞血酸鈉	Sodium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03005	L-抗壞血酸硬脂酸酯	L-Ascorbyl Stearate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03006	L-抗壞血酸棕櫚酸酯	L-Ascorbyl Palmitate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03007	異抗壞血酸	Erythorbic Acid	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03008	異抗壞血酸鈉	Sodium Erythorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03009	生育醇 (維生素 E)	dl- α -Tocopherol (Vitamin E)	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇 (維生素 E) 之標準。	
03010	沒食子酸丙酯	Propyl Gallate	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 0.10g/kg 以下。	
03011	愈創樹脂	Guaiac Resin	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 1.0g/kg 以下。	
03012	L-半胱氨酸鹽酸鹽	L-Cysteine Mono-hydrochloride	本品可於麵包及果汁中視實際需要適量使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
03013	第三丁基氫醌	Tertiary Butyl Hydroquinone	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 0.20g/kg 以下。	
03014	L-抗壞血酸鈣	Calcium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
03015	混合濃縮生育醇	Tocopherols Concentrate, Mixed	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標準。	
03016	濃縮 d-α-生育醇	d-α-Tocopherol Concentrate	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標準。	
03017	乙烯二胺四醋酸二鈉或乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	本品可使用於為防止油脂氧化而引起變味之食品；用量為 0.10g/kg 以下（以食品重量計）。	EDTA Na ₂ 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa ₂ 。
03018	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03019	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03020	亞硫酸鈉（無水）	Sodium Sulfite (Anhydrous)	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03021	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
03022	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03023	偏亞硫酸氫鉀	Potassium Metabisulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03024	亞硫酸氫鉀	Potassium Bisulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03025	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
03026	α- 醣基異槲皮苷	α-Glycosyl-isoquercitrin	1. 本品可用於飲料、蔬果汁、冷凍乳製品、動物膠、布丁、果醬、果凍、糖果、糕餅、湯粉及罐裝湯品，用量為 150 mg/kg 以下。 2. 本品可用於口香糖，用量為 1500 mg/kg 以下。	

備註：

1. 抗氧化劑混合使用時，每一種抗氧化劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和應不得大於 1。
2. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(四)類 漂白劑 (Bleaching agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
04001	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	
04002	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
04003	亞硫酸鈉 (無水)	Sodium Sulfite (Anhydrous)	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	
04004	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
04005	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	
04006	偏亞硫酸鉀	Potassium Metabisulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
04007	亞硫酸氫鉀	Potassium Bisulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	
04008	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO ₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。	
04009	過氧化苯甲醯	Benzoyl Peroxide	1. 本品可於乳清之加工過程中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於乾酪之加工；用量為 20mg/kg 以下（以牛奶重計）。	

備註：

1. 本表所稱「脫水水果」，包括以糖、鹽或其他調味料醃漬、脫水、乾燥或熬煮等加工方法製成之水果加工品。
2. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(五)類 保色劑 (Color fasting agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
05001	亞硝酸鉀	Potassium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
05002	亞硝酸鈉	Sodium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
05003	硝酸鉀	Potassium Nitrate	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
05004	硝酸鈉	Sodium Nitrate	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(六)類 膨脹劑 (Leavening agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
06001	鉀明礬	Potassium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用。
06002	鈉明礬	Sodium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06003	燒鉀明礬	Burnt Potassium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06004	銨明礬	Ammonium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06005	燒銨明礬	Burnt Ammonium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06006	氯化銨	Ammonium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06007	酒石酸氫鉀	Potassium Bitartrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用。
06008	碳酸氫鈉	Sodium Bicarbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06009	碳酸銨	Ammonium Carbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06010	碳酸氫銨	Ammonium Bicarbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06011	碳酸鉀	Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06012	合成膨脹劑	Baking Powder	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06013	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
06014	燒鈉明礬	Burnt Sodium Alum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

(Quality improvement, distillery and foodstuff processing agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
07001	氯化鈣	Calcium Chloride	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07002	氫氧化鈣	Calcium Hydroxide	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07003	硫酸鈣	Calcium Sulfate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07004	葡萄糖酸鈣	Calcium Gluconate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07005	檸檬酸鈣	Calcium Citrate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07006	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07007	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07008	磷酸氫鈣 (無水)	Calcium Phosphate, Dibasic(Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07009	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07010	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07011	甘油醇磷酸鈣	Calcium Glycerophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07012	乳酸鈣	Calcium Lactate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07013	硬脂酸乳酸鈣	Calcium Stearoyl Lactylate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07014	碳酸鈣	Calcium Carbonate	1. 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07015	碳酸銨	Ammonium Carbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
07016	碳酸鉀	Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07017	碳酸鈉、無水碳酸鈉	Sodium Carbonate ; Sodium Carbonate , Anhydrous	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07018	碳酸鎂	Magnesium Carbonate	本品可使用於各類食品；用量為 5g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07019	硫酸銨	Ammonium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07020	硫酸鈉	Sodium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07021	硬脂酸鎂	Magnesium Stearate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07022	硫酸鎂	Magnesium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07023	氯化鎂	Magnesium Chloride	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07024	磷酸二氫銨	Ammonium Phosphate , Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07025	磷酸氫二銨	Ammonium Phosphate , Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07026	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate , Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07027	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate , Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07028	磷酸鉀	Potassium Phosphate , Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07029	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate , Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07030	磷酸二氫鈉 (無水)	Sodium Phosphate , Monobasic (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07031	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate , Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
07032	磷酸氫二鈉 (無水)	Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07033	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07034	磷酸鈉(無水)	Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07035	偏磷酸鉀	Potassium Metaphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07036	偏磷酸鈉	Sodium Metaphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07037	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07038	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07039	醋酸鈉；醋 酸鈉(無水)	Sodium Acetate ; Sodium Acetate (Anhydrous)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07040	甘油	Glycerol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07041	乳酸硬脂酸 鈉	Sodium Stearyl 2- Lactylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07042	皂土	Bentonite	本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在 5g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07043	矽酸鋁	Aluminum Silicate	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在 5 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07044	矽藻土	Diatomaceous Earth	1.本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在 5 g/kg 以下。 2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為 0.1% 以下。	1.限於食品製造或加工必須時使用。 2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
				使用。
07045	滑石粉	Talc	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg以下。但口香糖及泡泡糖僅使用滑石粉而未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土時為50g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07046	L-半胱氨酸鹽酸鹽	L-Cysteine Monohydrochloride	本品可於麵包及果汁中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07047	亞鐵氰化鈉	Sodium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07048	矽酸鈣	Calcium Silicate	1. 本品可使用於合成膨脹劑；用量為 5% 以下。 2. 本品可使用於其他食品；用量為 2.0% 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07049	矽鋁酸鈉	Sodium Silicoaluminate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07050	乙烯二胺四醋酸二鈉或 乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	1.本品可使用於非酒精性飲料；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 25ppm 以下。 2.本品可使用於熱殺菌包裝食品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 250ppm 以下。 3.本品可使用於乳化食品及複合維生素調製品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 150ppm 以下。 4.本品可使用於為防止褐變之食品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 350ppm 以下(以乾重計)。	EDTA Na ₂ 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa ₂ 。
07051	二氧化矽	Silicon Dioxide	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；用量為 2.0% 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07052	氧化鈣	Calcium Oxide	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07053	碳酸氫鉀	Potassium Bicarbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07054	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin	1.本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於飲料加工用之柑桔油；用量以飲料中之最終含量計為 100ppm 以下。	
07055	石油蠟	Petroleum Wax	1.本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於香辛料微囊；用量為 50% 以下。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
07056	米糠蠟	Rice Bran Wax	1.本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於糖果及鮮果菜；用量為50ppm以下。	使用於糖果及鮮果菜時限為表皮被膜用。
07057	硬脂酸	Stearic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07058	己二酸	Adipic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07059	硫酸鋁	Aluminum Sulfate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造中質地改良用。
07060	珍珠岩粉	Perlite	1.本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在5g/kg以下。 2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.2%以下。	1.限於食品製造中助濾用。 2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
07061	硬脂酸鈉	Sodium Stearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07062	硬脂酸鉀	Potassium Stearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07063	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07064	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07065	聚糊精	Polydextrose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一次食用量中本品含量超過15公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」。
07066	食用石膏	Food Gypsum	本品可使用於豆花、豆腐及其製品；用量以Ca計為10g/kg以下。	
07067	酸性白土 (活性白土)	Acid Clay (Active Clay)	本品可使用於油脂之精製；於油脂中之殘留量應在1.0g/kg以下。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
07068	酸性焦磷酸鈉	Disodium Dihydrogen Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07069	棕櫚蠟	Carnauba Wax	本品可於糖果（包括口香糖及巧克力）、膠囊狀及錠狀食品中視實際需要適量使用。	
07070	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07071	焦磷酸鈉	Sodium Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07072	焦磷酸鈉（無水）	Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07073	無水氯化鈣	Calcium Chloride, Anhydrous	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07074	三偏磷酸鈉	Sodium Tri-metaphosphate	本品可使用於米製品、澱粉製品及麵粉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07075	（尿素）胺甲醯胺	（Urea）Carbamide	本品可使用於口香糖或泡泡糖；用量為 30g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07076	偶氮二甲醯胺	Azo-dicarbonamide	本品可使用於麵粉；用量為 45mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07077	過氧化苯甲醯	Benzoyl Peroxide	本品可使用於麵粉；用量為 60mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07078	交聯羧甲基纖維素鈉	（Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose）	本品可使用於錠狀食品；用量為 50 g/kg 以下。	
07079	聚麩胺酸鈉	（Sodium γ -Polyglutamate）	1. 本品可使用於麵條；用量為 2% 以下。 2. 本品可使用於烘焙食品及豆乾；用量為 0.5% 以下。 3. 本品可使用於粉圓及魚板；用量為 0.1% 以下。 4. 本品可使用於仙草；用量為 0.05% 以下。 5. 本品可使用於發酵乳；用量為 0.13% 以下。 6. 本品可使用於豆腐；用量為 0.1% 以下。 7. 本品可使用於蛋製品；用量為 0.4% 以下。 8. 本品可使用於米食；用量為 0.1% 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07080	聚乙烯吡咯烷酮	（Polyvinylpyrrolidone）	本品可使用於錠狀食品；用量為 5% 以下。	
07081	硬脂酸鈣	（Calcium Stearate）	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
07082	亞鐵氰化鉀	Potassium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
				用。
07083	亞鐵氰化鈣	Sodium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07084	蓖麻油	Castor Oil	本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 1 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
07085	D-山梨醇	D-Sorbitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07086	D-山梨醇液 70%	D-Sorbitol Solution 70%	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07087	D-木糖醇	D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07088	D-甘露醇	D-Mannitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07089	麥芽糖醇	Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07090	麥芽糖醇糖漿 (氫化葡萄糖漿)	Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07091	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07092	乳糖醇	Lactitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
07093	赤藻糖醇	Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
07094	檸檬酸三乙酯	Triethyl citrate	本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 3.5 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(八)類 營養添加劑 (Nutritional enriching agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08001	維生素A粉末	Vitamin A (dry form)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素A之總含量不得高於10000I.U.(3000μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於1050μg R.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於600μg R.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08002	維生素A油溶液	Vitamin A Oil	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素A之總含量不得高於10000 I.U.(3000μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於1050μg R.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於600μg R.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08003	維生素A脂肪酸酯油溶液	Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素A之總含量不得高於10000 I.U.(3000μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於1050μg R.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素A之總含量不得高於600μg R.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08004	鹽酸硫胺明(維生素B ₁ ，鹽酸噻胺)	Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於1.95mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08005	硝酸硫胺明(維生素B ₁ ，硝酸噻胺)	Thiamine Mononitrate (Vitamin B ₁)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於1.95mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08006	苯甲醯硫胺明 (維生素 B ₁ , 苯甲醯噻胺)	Dibenzoyl Thiamine (Vitamin B ₁)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50mg。 2.其他一般食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 1.95mg。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08007	鹽酸苯甲醯硫胺明 (維生素 B ₁ , 鹽酸苯甲醯噻胺)	Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50mg。 2.其他一般食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 1.95mg。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08008	核黃素 (維生素 B ₂)	Riboflavin	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100mg。 2.其他一般食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 2.25mg。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 1.05mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08009	核黃素磷酸鈉 (維生素 B ₂)	Riboflavin Phosphate, Sodium (Vitamin B ₂)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100mg。 2.其他一般食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 2.25mg。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 1.05mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08010	鹽酸吡哆辛 (維生素 B ₆)	Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B ₆)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80mg。 2.其他一般食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 2.1mg。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中,其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 0.75mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08011	氰鈷胺明 (維生素 B ₁₂)	Cyanocobalamin (Vitamin B ₁₂)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000µg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 3.6µg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1.35µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08012	抗壞血酸 (維生素 C)	Ascorbic Acid (Vitamin C)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08013	抗壞血酸鈉 (維生素 C)	Sodium Ascorbate (Vitamin C)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08014	L-抗壞血酸 硬脂酸酯 (維生素 C)	L-Ascorbyl Stearate (Vitamin C)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08015	L-抗壞血酸 棕櫚酸酯 (維生素 C)	L-Ascorbyl Palmitate (Vitamin C)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08016	鈣化醇 (維生素D ₂)	Calciferol (Vitamin D ₂)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素D之總含量不得高於800I.U.(20μg)。 2.其他一般食品及嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素D之總含量不得高於15μg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08017	膽鈣化醇 (維生素D ₃)	Cholecalciferol (Vitamin D ₃)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素D之總含量不得高於800I.U.(20μg)。 2.其他一般食品及嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素D之總含量不得高於15μg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08018	生育醇 (維生素E)	dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素E之總含量不得高於400I.U.(268mg d-α-tocopherol)。 2.其他一般食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於18mgα-T.E。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於7.5mgα-T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08019	(高阿爾發類)混合濃縮生育醇 (維生素E)	Tocopherols Concentrate Mixed (High-α-type) (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素E之總含量不得高於400I.U.(268mg d-α-tocopherol)。 2.其他一般食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於18mgα-T.E。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於7.5mgα-T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08020	濃縮 d-α-生育醇 (維生素E)	d-α-Tocopherol Concentrate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素E之總含量不得高於400I.U.(268mg d-α-tocopherol)。 2.其他一般食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於18mgα-T.E。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於7.5mgα-T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08021	乙酸 d-α-生育醇酯 (維生素E)	d-α-Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其維生素E之總含量不得高於400I.U.(268mg d-α-tocopherol)。 2.其他一般食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於18mgα-T.E。 3.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其維生素E之總含量不得高於7.5mgα-T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08022	乙酸 dl- α -生育醇酯 (維生素 E)	dl- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08023	濃縮乙酸 d- α -生育醇酯 d- α (維生素 E)	d- α -Tocopheryl Acetate Concentrate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08024	酸式丁二酸 d- α -生育醇酯 (維生素 E)	d- α -Tocopheryl Acid Succinate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08025	菸鹼酸	Nicotinic Acid	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 25.5mg N.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 12mg N.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08026	菸鹼醯胺	Nicotinamide	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 25.5mg N.E。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 12mg N.E。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08027	葉酸	Folic Acid	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其葉酸之總含量不得高於 800µg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其葉酸之總含量不得高於 600µg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其葉酸之總含量不得高於 225µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08028	抗壞血酸鈣 (維生素 C)	Calcium Ascorbate (Vitamin C)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08029	氧化鈣	Calcium Oxide	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08030	碳酸鈣	Calcium Carbonate	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08031	還原鐵	Iron, Reduced	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08032	焦磷酸鐵	Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08033	羰基鐵	Iron, Carbonyl	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08034	電解鐵	Iron, Electrolytic	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08035	檸檬酸鐵銨	Ferric Ammonium Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08036	氯化鐵	Ferric Chloride	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08037	檸檬酸鐵	Ferric Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08038	硫酸亞鐵	Ferrous Sulfate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08039	乳酸亞鐵	Ferrous Lactate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08040	檸檬酸亞鐵鈉(琥珀酸檸檬酸鐵鈉)	Sodium Ferrous Citrate (Iron and Sodium Succinate Citrate)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08041	碘化鉀	Potassium Iodide	1.本品可使用於食鹽；用量為 16~27mg/kg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 195µg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 97.5µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08042	碘酸鉀	Potassium Iodate	1.本品可使用於食鹽；用量為 20~35mg/kg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 195µg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 97.5µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08043	甲基柑果苷(維生素 P)	Methyl Hesperidin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08044	維生素 K ₃	Menadione (Vitamin K ₃)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 K ₃ 之總含量不得高於 500 µg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其維生素 K ₃ 之總含量不得高於 140µg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中維生素 K ₃ 之總含量不得高於 140µg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其維生素 K ₃ 之總含量不得高於 20µg；未標示每日使用量者每 300g 食品中維生素 K ₃ 之總含量不得高於 20µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08045	亞麻油二烯酸甘油酯	Triglyceryl Linoleate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08046	鹽酸 L-組織胺酸	L-Histidine Mono- hydrochloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08047	L-異白胺酸	L-Isoleucine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08048	DL-色胺酸	DL-Tryptophan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08049	L-色胺酸	L-Tryptophan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08050	L-α 胺基異戊酸	L-Valine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08051	L-二胺基己酸	L-Lysine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08052	L-二胺基己酸 L-麩酸酯	L-Lysine L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08053	鹽酸 L-二胺基己酸	L-Lysine Monohydro-chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08054	DL-蛋胺酸	DL-Methionine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08055	L-蛋胺酸	L-Methionine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08056	L-苯丙胺酸	L-Phenylalanine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08057	DL-羥丁胺酸	DL-Threonine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08058	L-羥丁胺酸	L-Threonine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08059	生物素	Biotin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08060	本多酸鈉	Sodium Pantothenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08061	本多酸鈣	Calcium Pantothenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08062	氯化鉀	Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08063	硫酸鎂	Magnesium Sulfate	1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg。 2.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08064	肌醇	Inositol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08065	重酒石酸膽生僉	Choline Bitartrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08066	氯化膽生僉	Choline Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08067	硫酸鋅	Zinc Sulfate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08068	氯化鋅	Zinc Chloride	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08069	葡萄糖酸鋅	Zinc Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08070	氧化鋅	Zinc Oxide	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08071	硬脂酸鋅	Zinc Stearate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08072	硫酸銅	Copper Sulfate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 2.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 2.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08073	葡萄糖酸銅	Copper Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 2.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 2.5mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08074	維生素 K1	Phylloquinone (Vitamin K ₁)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08075	維生素 K2	Menaquinone (Vitamin K ₂)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08076	磷酸鐵	Ferric Phosphate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08077	葡萄糖酸亞鐵	Ferrous Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08078	丁烯二酸亞鐵	Ferrous Fumarate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08079	氧化鎂	Magnesium Oxide	1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg。 2.本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08080	磷酸鎂	Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic	1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg。 2.本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08081	L-肉酸	L-Carnitine	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 L-Carnitine 之總含量不得高於 2 g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08082	氯化錳	Manganese Chloride	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08083	檸檬酸錳	Manganese Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08084	葡萄糖酸錳	Manganese Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08085	甘油磷酸錳	Manganese Glycero-phosphate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08086	硫酸錳	Manganese Sulfate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08087	氧化亞錳	Manganous Oxide	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08088	牛磺酸	Taurine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足該營養素時使用。
08089	L-精胺酸	L-Arginine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08090	L-醋酸精胺酸	L-Arginine Acetate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08091	L-天冬胺酸	L-Aspartic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08092	DL-天門冬酸	DL-Aspartic Acid	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08093	麩醯胺酸	L-Glutamine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08094	L-白胺酸	L-Leucine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08095	DL-白胺酸	DL-Leucine	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08096	L-脯胺酸	L-Proline	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08097	L-絲胺酸	L-Serine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08098	DL-絲胺酸	DL-Serine	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08099	L-酪胺酸	L-Tyrosine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08100	L-胱胺酸	L-Cystine	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08101	L-醋酸離胺酸	L-Lysine Acetate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08102	醋酸鋅	Zinc Acetate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08103	檸檬酸銅	Cupric Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08104	葡萄糖酸鎂	Magnesium Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08105	氫氧化鎂	Magnesium Hydroxide	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08106	醋酸鉻	Chromic Acetate Monohydrate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08107	鉬酸鈉（無水）	Sodium Molybdate Anhydrous	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08108	亞硒酸鈉	Sodium Selenite	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3.本品可用於標示有每日食用建議量且適用一歲至三歲幼兒之奶粉，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 20 µg。 4.本品可用於標示有每日食用建議量且適用三歲至七歲幼童之奶粉，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 45 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08109	脂肪酸磷酸鈉	Sodium Glycero-phosphate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08110	乳酮糖	Lactulose	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08111	乳鐵蛋白	Lactoferrin	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其乳鐵蛋白總量不得高於 100 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	使用。 限於補充食品中不足之營養素時使用。
08112	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
08113	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
08114	磷酸氫鈣(無水)	Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
08115	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
08116	乳酸鐵	Iron Lactate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	
08117	乳酸鈣	Calcium Lactate	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
08118	硒酸鈉	Sodium Selenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08119	L-丙胺酸	L-Alanine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08120	L-天冬醯胺酸	L-Asparagine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08121	L-組胺酸	L-Histidine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08122	葡萄糖酸乳酸鈣	Calcium Gluconolactate	1.一般食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其鈣之總含量不得高於1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品,在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中,其鈣之總含量不得高於750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08123	5'-胞核昔單磷酸鹽	Cytidine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉;用量為2.50mg/100大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08124	5'-尿核昔單磷酸鹽	Uridine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉;用量為1.75mg/100大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08125	5'-腺核昔單磷酸鹽	Adenosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉;用量為1.50mg/100大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08126	5'-次黃嘌呤核昔單磷酸鹽	Inosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉;用量為1.00mg/100大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08127	5'-鳥嘌呤核昔單磷酸鹽	Guanosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉;用量為0.50mg/100大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08128	硫酸鉻	Chromic Sulfate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其鉻之總含量不得高於200µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08129	三氯化鉻	Chromium Chloride	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其鉻之總含量不得高於200µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08130	吡啶甲酸鉻	Chromium Picolinate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其鉻之總含量不得高於200µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08131	合成玉米黃素	Synthetic Zeaxanthin	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品,在每日食用量中,其zeaxanthin之總含量不得高於10 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08132	葉黃素	lutein	1.型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lutein 之總含量不得高於 30 mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其 lutein 之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08133	菸鹼酸鉻	(Niacin bound Chromium)	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08134	甘氨酸亞鐵	(Ferrous Bisglycinate Chelate)	1.型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08135	2,3,4-三羥基丁酸鈣	(Calcium L-Threonate)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08136	檸檬酸鈣	(Calcium Citrate)	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08137	檸檬酸鋅三水化合物	(Zinc Citrate Trihydrate)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08138	合成番茄紅素	(Synthetic Lycopene)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lycopene 之總含量不得高於 20 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08139	葡萄糖酸鈣	(Calcium Gluconate)	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08140	3-羥基-3-甲基丁酸鈣	(Calcium 3-Hydroxy-3-Methyl Butyrate Monohydrate)	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	不適宜孕婦及未滿 18 歲者食用。
08141	金雀異黃酮	(Synthetic Genistein)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 genistein 之總含量不得高於 30 mg。	1. 限於補充食品中不足之營養素時使用。 2. 產品須加標「孩童、嬰幼兒、孕婦及哺乳婦女不宜食用」之警語。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08142	β-胡蘿蔔素	β-Carotene	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其β-胡蘿蔔素換算為維生素A之總含量不得高於10000 I.U. (3000 μg R.E.)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08143	乙酸麥角鈣化醇酯	Ergocalciferol Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素D之總含量不得高於800 I.U. (20 μg)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08144	琥珀酸dl-α-生育醇酯	dl-α-Tocopherol Succinate (dl-α-Tocopheryl acid succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素E之總含量不得高於400 I.U. (268 mg d-α-tocopherol)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08145	dl-α-生育醇琥珀酸鈣	dl-α-Tocopherol Calcium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素E之總含量不得高於400 I.U. (268 mg d-α-tocopherol)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08146	甲萘醌亞硫酸氫鈉 (維生素K ₃)	Menadione Sodium Bisulfite (Vitamin K ₃)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素K ₃ 之總含量不得高於500 μg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08147	苯磷硫胺	Benfotiamine (Benzoyl-thiamine Monophosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08148	二硫苯甲醯硫胺	Bisbentiamine (Benzoyl-thiamine Disulfide)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08149	雙硫丁異胺	Bisibuthiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08150	硝酸二硫胺	Bisthiamine Nitrate (Thiamine Disulfide Nitrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08151	焦磷酸硫胺	Co-Carboxylase (Thiamine Pyrophosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08152	環硫胺	Cycothiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08153	鹽酸基硫胺	Dicethiamine Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08154	呋喃硫胺	Fursultiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B ₁ 之總含量不得高於50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08155	鹽酸吡喃硫胺	Fursultiamine Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08156	硫辛酸硫胺	Octotiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08157	丙硫硫胺	Prosultiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08158	原硫胺	Prothiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08159	硫胺素十六烷基硫酸鹽	Thiamine Dicetylsulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08160	二硫化硫胺	Thiamine Disulfide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08161	核黃素磷酸	Riboflavin Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08162	核黃素四丁酸酯	Riboflavin Tetrabutryate (Riboflavin Butyrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08163	d-泛醇	d-Panthenol	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其泛酸之總含量不得高於 500 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08164	dl-泛醇	dl-Panthenol	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其泛酸之總含量不得高於 500 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08165	吡哆醛	Pyridoxal	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08166	吡哆醛鹽酸鹽	Pyridoxal Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08167	吡哆醛磷酸鈣	Pyridoxal-5-Phosphate (Calcium Salt)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08168	磷酸吡哆醛	Pyridoxal Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08169	吡哆醛磷酸鈉	Pyridoxal Phosphate Sodium	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08170	吡哆醇	Pyridoxine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08171	吡哆醇-5-磷酸	Pyridoxine-5-Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08172	吡哆胺	Pyridoxamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08173	吡哆胺-5-磷酸	Pyridoxamine-5-Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08174	羥鈷胺	Hydroxocobalamin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08175	醋酸羥鈷胺	Hydroxocobalamin Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08176	鹽酸羥鈷胺	Hydroxocobalamin Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08177	甲鈷胺(甲基鈷胺)	Mecobalamin/ Methylcobalamin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08178	抗壞血酸鎂	Magnesium Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08179	抗壞血酸菸鹼醯胺	Niacinamide Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E.。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08180	抗壞血酸鉀	Potassium Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉀之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08181	硼酸	Boracic Acid/ Orthoboric Acid	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08182	天門冬胺酸硼	Boron Aspartate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08183	檸檬酸硼	Boron Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08184	甘胺酸硼	Boron Glycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08185	硼酸鈣/焦硼酸鈣/四硼酸鈣	Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08186	硼葡萄糖酸鈣	Calcium Borogluconate/ Calcium Diborogluconate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08187	果糖硼酸鈣	Calcium Fructoborate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08188	硼酸鎂	Magnesium Borate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08189	甘油磷酸鈣	Calcium Glycerophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08190	醋酸鈣	Calcium Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08191	甘胺酸鈣	Calcium Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08192	氯化鈣	Calcium Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08193	無水氯化鈣	Calcium Chloride Dehydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08194	六水氯化鈣	Calcium Chloride Hexahydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08195	檸檬酸蘋果酸鈣	Calcium Citrate Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08196	反丁烯二酸鈣	Calcium Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08197	葡乳醛酸鈣	Calcium Glubionate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08198	葡庚糖酸鈣	Calcium Gluceptate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08199	戊二酸鈣	Calcium Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08200	氫氧化鈣	Calcium Hydroxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08201	乳糖酸鈣	Calcium Lactobionate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08202	乙醯丙酸鈣	Calcium Levulinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08203	蘋果酸鈣	Calcium Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08204	吡酮酸鈣	Calcium Pidolate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08205	焦磷酸鈣	Calcium Pyrophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08206	矽酸鈣	Calcium Silicate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08207	乳酸鈉鈣	Calcium Sodium Lactate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08208	琥珀酸鈣	Calcium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08209	硫酸鈣	Calcium Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08210	酪蛋白鈣	Casein Calcium (Calcium Caseinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08211	胺基酸螯合鈣	Calcium Amino Acid Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08212	氟化鈣	Calcium Fluoride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其氟之總含量不得高於 3 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08213	甘胺酸鉻	Chromium (III) Bisglycinate (Chromic Bisglycinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08214	檸檬酸鉻	Chromium (III) Citrate (Chromic Citrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08215	反丁烯二酸鉻	Chromium (III) Fumarate (Chromic Fumarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08216	戊二酸鉻	Chromium (III) Glutarate (Chromic Glutarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08217	HAP 螯合鉻	Chromium (III) HAP Chelate (Chromic HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08218	HVP 螯合鉻	Chromium (III) HVP Chelate (Chromic HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08219	吡酮酸鉻	Chromium (III) Pidolate (Chromic Pidolate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08220	硫酸鉻鉀	Chromium (III) Potassium Sulfate (Chromic Potassium Sulfate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08221	琥珀酸鉻	Chromium (III) Succinate (Chromic Succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08222	硝酸鉻	Chromic Nitrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08223	氧化銅	Copper Oxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08224	依地酸鈣銅	Calcium Copper Edetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08225	醋酸銅	Copper (II) Acetate (Cupric Acetate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08226	甘胺酸銅	Copper (II) Bisglycinate (Cupric Bisglycinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08227	碳酸銅	Copper (II) Carbonate (Cupric Carbonate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08228	氯化銅	Copper (II) Chloride (Cupric Chloride)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08229	反丁烯二酸銅	Copper (II) Fumarate (Cupric Fumarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08230	戊二酸銅	Copper (II) Glutarate (Cupric Glutarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08231	HAP 螯合銅	Copper (II) HAP Chelate (Cupric HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08232	HVP 螯合銅	Copper (II) HVP Chelate (Cupric HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08233	蘋果酸銅	Copper (II) Malate (Cupric Malate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08234	琥珀酸銅	Copper (II) Succinate (Cupric Succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08235	碘化鈉	Sodium Iodide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其碘之總含量不得高於 195 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08236	鐵蛋白	Ferritin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08237	膽酸亞鐵	Ferrocholate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08238	抗壞血酸亞鐵	Ferrous Ascorbate (Iron (II) Ascorbate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08239	天門冬胺酸亞鐵	Ferrous Aspartate (Iron (II) Aspartate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08240	碳酸亞鐵	Ferrous Carbonate (Iron (II) Carbonate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08241	氯化亞鐵	Ferrous Chloride (Iron (II) Chloride)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08242	檸檬酸亞鐵	Ferrous Citrate (Iron (II) Citrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08243	葡庚糖酸亞鐵	Ferrous Gluceptate (Iron (II) Gluceptate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08244	無水葡萄糖酸亞鐵	Ferrous Gluconate Dehydrate (Iron (II) Gluconate Dehydrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08245	戊二酸亞鐵	Ferrous Glutarate (Iron (II) Glutarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08246	甘胺酸硫酸亞鐵	Ferrous Glycine Sulfate (Iron (II) Glycine Sulfate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08247	蘋果酸亞鐵	Ferrous Malate (Iron (II) Malate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08248	草酸亞鐵	Ferrous Oxalate (Iron (II) Oxalate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08249	琥珀酸亞鐵	Ferrous Succinate (Iron (II) Succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08250	單水硫酸亞鐵(乾燥)	Ferrous Sulfate Dried (Monohydrate) (Iron (II) Sulfate Dried (Monohydrate))	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08251	酒石酸亞鐵	Ferrous Tartrate (Iron (II) Tartrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08252	甘油磷酸亞鐵	Ferrous Glycero-phosphate (Iron (II) Glycero-phosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08253	無水硫酸亞鐵	Ferrous Sulfate Dehydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08254	醋酸鎂	Magnesium Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08255	天門冬胺酸鎂	Magnesium Aspartate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08256	甘胺酸鎂	Magnesium Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08257	碳酸鎂	Magnesium Carbonate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08258	氯化鎂	Magnesium Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08259	檸檬酸鎂	Magnesium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08260	反丁烯二酸鎂	Magnesium Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08261	葡庚糖酸鎂	Magnesium Gluceptate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08262	戊二酸鎂	Magnesium Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08263	甘油磷酸鎂	Magnesium Glycerophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08264	乳酸鎂	Magnesium Lactate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08265	蘋果酸鎂	Magnesium Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08266	吡酮酸鎂	Magnesium Pidotate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08267	琥珀酸鎂	Magnesium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08268	甘胺酸錳	Manganese (II) Bisglycinate (Manganous Bisglycinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08269	HAP 螯合錳	Manganese (II) HAP Chelate (Manganous HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08270	HVP 螯合錳	Manganese (II) HVP Chelate (Manganous HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08271	鉬酸銨	Ammonium Molybdate (VI)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08272	甘胺酸鉬	Molybdenum Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08273	檸檬酸鉬	Molybdenum Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08274	反丁烯二酸鉬	Molybdenum Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08275	戊二酸鉬	Molybdenum Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08276	HAP 螯合鉬	Molybdenum HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08277	HVP 螯合鉬	Molybdenum HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08278	蘋果酸鉬	Molybdenum Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08279	琥珀酸鉬	Molybdenum Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08280	鉬酸鈉	Sodium Molybdate (VI)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08281	硫酸鎳	Nickel (II) Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎳之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08282	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08283	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3.本品可於適用三歲以下幼兒之奶粉中視實際需要適量使用，且最終產品之鈣磷比需在 1.0 以上，2.0 以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08284	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08285	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate Monobasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08286	硫酸鉀	Potassium Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉀之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08287	二氧化硒	Selenium Dioxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08288	檸檬酸硒	Selenium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08289	HAP 螯合 硒	Selenium HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08290	HVP 螯合 硒	Selenium HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08291	半胱胺酸硒	Selenium Cysteine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08292	甲硫胺酸硒	Selenium Methionine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08293	矽酸	Silicic Acid	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08294	二氧化矽	Silicon Dioxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08295	HAP 螯合 矽	Silicon HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08296	HVP 螯合 矽	Silicon HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08297	偏矽酸鈉	Sodium Metasilicate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08298	矽樹脂	Silicon Resin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08299	氯化亞錫	Tin (II) Chloride/ Stannous Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錫之總含量不得高於 2 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08300	偏鈮酸鈉	Sodium Metavanadate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08301	檸檬酸鈮	Vanadium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08302	HAP 螯合鈮	Vanadium HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08303	HVP 螯合鈮	Vanadium HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08304	硫酸氧鈮	Vanadyl Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08305	甘胺酸鋅	Zinc Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08306	檸檬酸鋅	Zinc Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08307	反丁烯二酸鋅	Zinc Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08308	戊二酸鋅	Zinc Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08309	甘油酸鋅	Zinc Glycerate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08310	HAP 螯合鋅	Zinc HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08311	HVP 螯合鋅	Zinc HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
08312	蘋果酸鋅	Zinc Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08313	單甲硫胺酸鋅	Zinc Mono-methionine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08314	磷酸鋅	Zinc Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08315	琥珀酸鋅	Zinc Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08316	L-酒石酸肉酸	L-Carnitin Tartrate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
08317	乙烯二胺四醋酸鐵鈉	Ferric Sodium EDTA, EDTA FeNa	本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg; 其 EDTA 之總含量不得高於 75 mg。	1.限於補充食品中不足之營養素時使用。 2.尚未准予用於嬰兒(輔助)食品。
08318	亞鐵磷酸銨	Ferrous ammonium phosphate	1.一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	1.限於補充食品中不足之營養素時使用。 2.尚未准予用於嬰兒(輔助)食品。

備註：

1. 特殊營養食品應先經中央衛生主管機關審核認可。
2. 特殊營養食品中所使用之營養添加劑，其種類、使用範圍及用量標準得不受表列規定之限制。
3. 維生素 D2 及 D3 混合使用時，每一種之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。
4. 前述適用三歲以下幼兒之奶粉如同時使用編號 124 至編號 128 等五類核甘酸鹽，其每 100 大卡產品中使用量之總和不得超過 5 mg。
5. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。
6. 業者製售添加前述維生素 A、D、E、B1、B2、B6、B12、C、菸鹼素及葉酸等十種維生素，而型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，應於產品包裝上標示明確的攝取量限制及「多食無益」等類似意義之詞句。

第(九)類 著色劑 (Coloring agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
09001	食用紅色六號	Cochineal Red A (New Coccin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09002	食用紅色七號	Erythrosine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09003	食用紅色七號鋁麗基	Erythrosine Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09004	食用黃色四號	Tartrazine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09005	食用黃色四號鋁麗基	Tartrazine Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09006	食用黃色五號	Sunset Yellow FCF	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09007	食用黃色五號鋁麗基	Sunset Yellow FCF Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09008	食用綠色三號	Fast Green FCF	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
09009	食用綠色三號鋁麗基	Fast Green FCF Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09010	食用藍色一號	Brilliant Blue FCF	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09011	食用藍色一號鋁麗基	Brilliant Blue FCF Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09012	食用藍色二號	Indigo Carmine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09013	食用藍色二號鋁麗基	Indigo Carmine Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09014	β-胡蘿蔔素	β- Carotene	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09015	β-衍-8'-胡蘿蔔醛	β-Apo-8'-Carotenal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09016	β-衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯	β-Apo-8'-Carotenol, Ethyl	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
09017	4-4'-二酮-β-胡蘿蔔素	Canthaxanthin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09018	蟲漆酸	Laccaic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09019	銅葉綠素	Copper Chlorophyll	1. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量以 Cu 計為 0.04g/kg 以下。 2. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.5 g/kg 以下。	
09020	銅葉綠素鈉	Sodium Copper Chlorophyllin	1. 本品可使用於乾海帶；用量以 Cu 計為 0.15g/kg 以下。 2. 本品可使用於蔬菜及水果之貯藏品、烘焙食品、果醬及果凍；用量以 Cu 計為 0.10g/kg 以下。 3. 本品可使用於調味乳、湯類及不含酒精之調味飲料；用量以 Cu 計為 0.064g/kg 以下。 4. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量以 Cu 計為 0.05g/kg 以下。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.5 g/kg 以下。	
09021	鐵葉綠素鈉	Sodium Iron Chlorophyllin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09022	氧化鐵	Iron Oxides	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09023	食用紅色四十號	Allura Red AC	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09024	核黃素（維生素 B2）	Riboflavin	1. 本品可使用於嬰兒食品及飲料；用量以 Riboflavin 計為 10mg/kg 以下。 2. 本品可使用於營養麵粉及其他食品；用量以 Riboflavin 計為 56mg/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
09025	核黃素磷酸鈉	Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 本品可使用於嬰兒食品及飲料；用量以 Riboflavin 計為 10mg/kg 以下。 2. 本品可使用於營養麵粉及其他食品；用量以 Riboflavin 計為 56mg/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09026	二氧化鈦	Titanium Dioxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09027	食用紅色四十號鋁麗基	Allura Red AC Aluminum Lake	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09028	金	Gold (Metallic)	本品可於糕餅裝飾、糖果及巧克力外層中視實際需要適量使用。	
09029	葉黃素	Lutein	1. 本品可使用於食品之裝飾及外層、調味醬；用量以 lutein 計為 25mg/kg 以下。 2. 本品可使用於糕餅、芥末、魚卵；用量以 lutein 計為 15 mg/kg 以下。 3. 本品可使用於蜜餞、糖漬蔬菜；用量以 lutein 計為 10 mg/kg 以下。 4. 本品可使用於冰品、零食點心（包括經調味乳製品）；用量以 lutein 計為 7.5 mg/kg 以下。 5. 本品可使用於不含酒精飲料、調味加工乾酪、魚肉煉製品、水產品漿料、素肉、燻魚；用量以 lutein 計為 5 mg/kg 以下。 6. 本品可使用於湯；用量以 lutein 計為 2.5mg/kg 以下。 7. 本品可於食用之乾酪外皮、腸衣、特殊營養食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09030	合成番茄紅素	(Synthetic Lycopene)	本品可使用於各類食品；用量以 lycopene 計為 50 mg/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09031	喹啉黃	Quinoline Yellow	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
09032	喹啉黃鋁麗基	Quinoline Yellow Aluminum Lake	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09033	食用紅色六號鋁麗基	Cochineal Red A Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
09034	矽酸鋁鉀珠光色素	Potassium aluminum silicate-based pearlescent pigments	本品可用於糖果、膠囊狀、錠狀食品及口香糖，用量為 12.5g/kg 以下。	
09035	焦糖色素	Caramel Colors	<p>第一類：普通焦糖(Plain caramel)：可於各類食品中視實際需要適量使用。</p> <p>第二類：亞硫酸鹽焦糖(Sulfite caramel)：可於各類食品中視實際需要適量使用。</p> <p>第三類：銨鹽焦糖(Ammonia caramel)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於糖漬果實、罐頭水果、油醋鹽浸漬果實、果醬、果凍、果皮凍；用量為 0.2 g/kg 以下。 2.本品可使用於完全防腐之魚卵製品及油醋鹽浸漬蔬菜；用量為 0.5 g/kg 以下。 3.本品可使用於奶精、冰品、白醋；用量為 1.0 g/kg 以下。 4.本品可使用於黃豆製飲料；用量為 1.5 g/kg 以下。 5.本品可使用於調味乳、發酵乳及布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。 6.本品可使用於飲料、乳酪、奶油、人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。 7.本品可使用於水果派餡；用量為 7.5 g/kg 以下。 8.本品可使用於烏醋、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。 9.本品可使用於未熟成乾酪；用量為 15.0 g/kg 以下。 10.本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、釀造醬油、口香糖、特殊營養食品、膳食補充品、味噌；用量為 20.0 g/kg 以下。 11.本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。 12.本品可使用於水產加工品；用量為 30.0 g/kg 以下。 13.本品可使用於蒸包、蒸糕、糕餅、烘焙食品、穀類、澱粉類點心(如粉圓、西米露、穀類早餐等)、米食加工品(如年糕、麻糬等)、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、巴沙米可醋、非釀造醬油、其他乾酪及其類 	生鮮肉類、生鮮水產品、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果等不得使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
			<p>似製品、穀類早餐(不包括燕麥片)、麵條、餅皮及相關製品、調味料、芥末、糖果、可及巧克力製品、調味糖漿、花生醬及其他調味醬；用量為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>14.本品可使用於濃色醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p> <p>第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖(Sulfite ammonia caramel)：</p> <p>1.本品可使用於奶精及冰品；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於代糖；用量為 1.2 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍；用量為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於調味乳、發酵乳及布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於穀類、澱粉類點心(如西米露、穀類早餐等)及米食加工品(如年糕、麻糬等)；用量為 2.5 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於乳酪、奶油、人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於水果派餡、油醋鹽浸漬果實、糖漬果實類及罐頭水果；用量為 7.5 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於調味料、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、粉圓、蛋製品、特殊營養食品、口香糖、膳食補充品；用量為 20.0 g/kg 以下。</p> <p>10.本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。</p> <p>11.本品可使用於魚卵及魚肉煉製品；用量為 30.0 g/kg 以下。</p> <p>12.本品可使用於乾酪及其類似製品、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、麵條、蒸包、蒸糕烘焙食品、糕餅、可及巧克力製品、飲料、醋、糖果、調味糖漿、芥末、花生醬、味噌及其他調味醬；用量為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>13.本品可使用於醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p>	

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十)類 香料 (Flavoring agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
10001	乙酸乙酯	Ethyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10002	乙酸丁酯	Butyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10003	乙酸苄酯	Benzyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10004	乙酸苯乙酯	Phenylethyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料
10005	乙酸松油腦酯	Terpinyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10006	乙酸桂皮酯	Cinnamyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10007	乙酸香葉草酯	Geranyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10008	乙酸香茅酯	Citronellyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10009	乙酸沈香油酯	Linalyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10010	乙酸異戊酯	Isoamyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10011	乙酸環己酯	Cyclohexyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10012	乙酸 l-薄荷酯	l-Menthyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10013	乙基香荳蔻醛	Ethyl Vanillin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10014	乙醯乙酸乙酯	Ethyl Aceto-acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10015	丁香醇	Eugenol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10016	丁酸	Butyric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10017	丁酸乙酯	Ethyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10018	丁酸丁酯	Butyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10019	丁酸異戊酯	Isoamyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10020	丁酸環己酯	Cyclohexyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10021	十一酸內酯	Undecalactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10022	大茴香醛	Anisaldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10023	己酸乙酯	Ethyl Caproate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10024	己酸丙烯酸酯	Allyl Caproate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10025	壬酸內酯	Nonalactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10026	甲酸香葉草酯	Geranyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10027	甲酸異戊酯	Isoamyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10028	甲酸香茅酯	Citronellyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10029	水楊酸甲酯 (冬綠油)	Methyl Salicylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
10030	丙酸乙酯	Ethyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10031	丙酸酯	Benzyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10032	丙酸異戊酯	Isoamyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10033	甲基β-萘酮	Methyl β-Na-Phthyl Ketone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10034	N-甲基胺基苯甲酸甲酯	Methyl-N-Methyl Anthranilate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10035	向日花香醛	Piperonal (Heliotropin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10036	庚酸乙酯	Ethyl Oenanthate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10037	辛醛	Octyl Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10038	辛酸乙酯	Ethyl Caprylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10039	沈香醇	Linalool	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10040	苯甲醇	Benzyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10041	苯甲醛	Benzaldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10042	苯乙酮	Acetophenone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10043	苯乙酸乙酯	Ethyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10044	苯乙酸異丁酯	Isobutyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10045	苯乙酸異戊酯	Isoamyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10046	香茅醇	Citronellol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10047	香茅醛	Citronellal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10048	香葉草醇	Geraniol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10049	香荳蔻醛	Vanillin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10050	桂皮醛	Cinnamic Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10051	桂皮醇	Cinnamyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10052	桂皮酸	Cinnamic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10053	桂皮酸甲酯	Methyl Cinnamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10054	桂皮酸乙酯	Ethyl Cinnamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10055	癸醛	Decyl Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10056	癸醇	Decyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10057	桉葉油精	Eucalyptol (Cincol)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10058	異丁香醇	Isoeugenol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
10059	異戊酸乙酯	Ethyl Isovalerate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10060	異戊酸異戊酯	Isoamyl Iso-valerate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10061	異硫氰酸丙烯酯	Allyl Iso-thiocyanate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10062	麥芽醇	Maltol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10063	乙基麥芽醇	Ethyl Maltol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10064	胺基苯甲酸甲酯	Methyl Anthranilate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10065	羥香茅醛	Hydroxy Citronellal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10066	羥香茅二甲縮醛	Hydroxy Citronellal Dimethyl Acetal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10067	l-柴蘇醛	l-Perill-aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10068	紫羅蘭酮	Ionone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10069	對甲基苯乙酮	p-Methylacetophenone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10070	dl-薄荷腦	dl-Menthol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10071	l-薄荷腦	l-Menthol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10072	α-戊基桂皮醛	α-Amyl Cinnamic Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10073	檸檬油醛	Citral	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10074	環己丙酸丙烯酯	Allyl Cyclohexyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料
10075	d-龍腦	d-Borneol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10076	安息香	Benzoin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
10077	酯類	Esters	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
10078	醚類	Ethers	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
10079	酮類	Ketones	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
10080	脂肪酸類	Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
10081	高級脂肪族醇類	Higher Aliphatic Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
10082	高級脂肪族醛類	Higher Aliphatic Aldehydes	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
10083	高級脂肪族 碳氫化合物 類	Higher Aliphatic Hydrocarbons	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10084	硫醇類	Thio-Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10085	硫醚類	Thio-Ethers	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10086	酚類	Phenols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10087	芳香族醇類	Aromatic Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10088	芳香族醛類	Aromatic Aldehydes	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10089	內酯類	Lactones	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全 無慮者始准使 用。
10090	L-半胱氨酸 鹽酸鹽	L-Cysteine Monohydro- chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

備註：

1. 香料含下列成分時，應顯著標示其成分名稱及含量。
2. 飲料使用香料含下列成分時，應符合其限量標準。

品名	使用範圍	限量標準(mg/kg)
松茸酸 (Agaric acid)	飲 料	20
蘆薈素 (Aloin)		0.10
β- 杜衡精 (β- Asarone)		0.10
小檗鹼 (Berberine)		0.10
古柯鹼 (Cocaine)		不得檢出
香豆素 (Coumarin)		2.0
總氫氰酸 (Total Hydrocyanic Acid)		1.0
海棠素 (Hypericine)		0.10
蒲勒酮 (Pulegone)		100
苦木素 (Quassine)		5
奎寧 (Quinine)		85
黃樟素 (Safrole)		1.0
山道年 (Santonin)		0.10
酮 (α 與 β) (Thujones, αandβ)		0.5

第(十一)類 調味劑 (Seasoning agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
11001	L-天門冬酸鈉	Monosodium L-Aspartate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11002	反丁烯二酸	Fumaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11003	反丁烯二酸一鈉	Monosodium Fumarate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11004	檸檬酸	Citric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11005	檸檬酸鈉	Sodium Citrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11006	琥珀酸	Succinic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用
11007	琥珀酸一鈉	Monosodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11008	琥珀酸二鈉	Disodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11009	L-麩酸	L-Glutamic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11010	L-麩酸鈉	Monosodium L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11011	酒石酸	Tartaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11012	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11013	乳酸	Lactic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11014	乳酸鈉	Sodium Lactate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11015	乳酸鈉液	Sodium Lactate Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11016	醋酸	Acetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11017	冰醋酸	Acetic Acid Glacial	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11018	DL-蘋果酸 (羥基丁二酸)	DL-Malic Acid (Hydroxy-succinic Acid)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
11019	DL-蘋果酸鈉	Sodium DL-Malate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
				得使用。
11020	葡萄糖酸	Gluconic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11021	葡萄糖酸鈉	Sodium Gluconate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11022	葡萄糖酸液	Gluconic Acid Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11023	葡萄糖酸- δ 內酯	Glucono- δ -Lactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11024	胺基乙酸	Glycine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11025	DL-胺基丙酸	DL-Alanine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11026	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉	Sodium 5'-Inosinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11027	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	Sodium 5'-Guanylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11028	磷酸	Phosphoric Acid	本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用
11029	氯化鉀	Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	
11030	檸檬酸鉀	Potassium Citrate	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	
11031	5'-核糖核苷酸鈣	Calcium 5'-Ribonucleotide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
11032	咖啡因	Caffeine	本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量計為 320mg/kg 以下。	限作調味劑使用
11033	茶胺酸	L-Theanine	本品可於各類食品中；用量為 1 g/kg 以下。	限作調味劑使用

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十一)之一類 甜味劑(Sweetener)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
11-1-001	D-山梨醇	D-Sorbitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-002	D-山梨醇液 70%	D-Sorbitol Solution 70%	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-003	D-木糖醇	D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-004	甘草素	Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-005	甘草酸鈉	Trisodium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-006	D-甘露醇	D-Mannitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-007	糖精	Saccharin	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-008	糖精鈉鹽	Sodium Saccharin	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-009	環己基(代)磺醯胺酸鈉	Sodium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-010	環己基(代)磺醯胺酸鈣	Calcium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-011	阿斯巴甜	Aspartame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
11-1-012	甜菊糖苷	Steviol	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉中視	使用於特殊營養食品

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
		Glycoside	實際需要適量使用。 2. 本品可使用於代糖錠劑及其粉末。 3. 本品可使用於特殊營養食品。 4. 本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰淇淋、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為 0.05 % 以下。 5. 本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為 0.1% 以下。	時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-013	甘草萃	Licorice Extracts	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-014	醋磺內酯鉀	Acesulfame Potassium	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2. 生鮮禽畜肉類不得使用。
11-1-015	甘草酸銨	Ammoniated Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-016	甘草酸一銨	Mono-ammonium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-017	麥芽糖醇	Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-018	麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)	Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-019	異麥芽酮糖醇(巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-020	乳糖醇	Lactitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
11-1-021	單尿甘酸甘草酸	Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
11-1-022	索馬甜	Thaumatococin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
11-1-023	赤藻糖醇	Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
11-1-024	蔗糖素	Sucralose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
11-1-025	紐甜	Neotame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

備註：

1. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。
2. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用甜味劑時，每一種甜味劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。

第(十二)類 粘稠劑 (糊料) [Pasting (Binding) agent]

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
12001	海藻酸鈉	Sodium Alginate	本品可使用於各類食品；用量為 10g/kg 以下。	
12002	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	本品可使用於各類食品；用量為 10g/kg 以下。	
12003	乾酪素	Casein	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12004	乾酪素鈉	Sodium Caseinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12005	乾酪素鈣	Calcium Caseinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12006	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12007	羧甲基纖維素鈣	Calcium Carboxymethyl Cellulose	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12008	酸化製澱粉	Acid-Modified Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12009	甲基纖維素	Methyl Cellulose	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12010	多丙烯酸鈉	Sodium Polyacrylate	本品可使用於各類食品；用量為 2.0g/kg 以下。	
12011	鹿角菜膠	Carrageenan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12012	玉米糖膠	Xanthan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12013	海藻酸	Alginic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12014	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12015	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12016	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12017	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12018	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12019	聚糊精	Polydextrose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一次食用量中本品含量超過 15 公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」。
12020	卡德蘭熱凝膠	Curdlan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12021	結蘭膠	Gellan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12022	糊化澱粉	Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12023	羥丙基磷酸二	Hydroxypropyl	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
	澱粉	Distarch Phosphate		
12024	氧化羥丙基澱粉	Oxidized Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12025	漂白澱粉	Bleached Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12026	氧化澱粉	Oxidized Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12027	醋酸澱粉	Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12028	乙醯化己二酸二澱粉	Acetylated Distarch Adipate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12029	磷酸澱粉	Starch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12030	辛烯基丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Octenyl Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12031	磷酸二澱粉	Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12032	磷酸化磷酸二澱粉	Phosphated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12033	乙醯化磷酸二澱粉	Acetylated Di-Starch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12034	羥丙基澱粉	Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
12035	乙醯化甘油二澱粉	Acetylated Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12036	丁二醯甘油二澱粉	Succinyl Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12037	辛烯基丁二酸鋁澱粉	Starch Aluminum Octenyl Succinate	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12038	丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Succinate	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12039	丙醇氧二澱粉	Distarchoxy Propanol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12040	甘油二澱粉	Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12041	甘油羥丙基二澱粉	Hydroxypropyl Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
12042	乙基纖維素	Ethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
12043	乙基羥乙基纖維素	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十三)類 結著劑 (Coagulating agent)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
13001	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13002	焦磷酸鈉	Sodium Pyrophosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13003	焦磷酸鈉 (無水)	Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13004	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13005	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13006	偏磷酸鉀	Potassium Metaphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13007	偏磷酸鈉	Sodium Metaphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13008	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13009	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13010	磷酸二氫鈉 (無水)	Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13011	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13012	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13013	磷酸氫二鈉 (無水)	Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13014	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13015	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
13016	磷酸鈉 (無水)	Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十四)類 食品工業用化學藥品 (Chemicals for food industry)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
14001	氫氧化鈉	Sodium Hydroxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14002	氫氧化鉀	Potassium Hydroxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14003	氫氧化鈉溶液	Sodium Hydroxide Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14004	氫氧化鉀溶液	Potassium Hydroxide Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14005	鹽酸	Hydrochloric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14006	硫酸	Sulfuric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14007	草酸	Oxalic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14008	離子交換樹脂	Ion-Exchange Resin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14009	碳酸鉀	Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
14010	碳酸鈉 (無水)	Sodium Carbonate (Anhydrous)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十五)類 溶劑 [Dissolving agent (Solvent)]

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
15001	丙二醇	Propylene Glycol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
15002	甘油	Glycerol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
15003	己烷	Hexane	1.本品可使用於食用油脂及甘蔗蠟質之萃取；可視實際需要適量使用，但最終產品中不得殘留。 2.本品可使用於香辛料精油之萃取；精油樹脂中之殘留量為 25ppm 以下。 3.本品可使用於啤酒花之成分萃取；啤酒花抽出物中之殘留量為 2.2%以下（以重量計）。	限於蒸煮前或蒸煮時加入。
15004	異丙醇	Isopropyl Alcohol (2-Propanol ; Isopropanol)	1. 本品可使用於香辛料精油樹脂；殘留量為 50ppm 以下。 2. 本品可使用於檸檬油；殘留量為 6ppm 以下。 3. 本品可使用於啤酒花抽出物；殘留量為 2.0%以下（以重量計）。	
15005	丙酮	Acetone	1.本品可使用於香辛料精油之萃取；精油樹脂中之殘留量為 30 ppm 以下。 2.本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用，但最終產品中不得殘留。	
15006	乙酸乙酯	Ethyl Acetate	本品可使用於食用天然色素之萃取；但最終產品中不得殘留。	
15007	三乙酸甘油酯	Triacetin (Glyceryl Triacetate)	本品可使用於口香糖；視實際需要適量使用。	

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十六)類 乳化劑 (Emulsifier)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
16001	脂肪酸甘油酯	Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16002	脂肪酸蔗糖酯	Sucrose Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16003	脂肪酸山梨醇酐酯	Sorbitan Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16004	脂肪酸丙二醇酯	Propylene Glycol Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16005	單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯	Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16006	鹼式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16007	聚山梨醇酐脂肪酸酯二十	Polysorbate 20	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16008	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十	Polysorbate 60	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16009	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十五	Polysorbate 65	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16010	聚山梨醇酐脂肪酸酯八十	Polysorbate 80	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16011	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16012	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16013	檸檬酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Citrated	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16014	酒石酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Tartrated	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16015	乳酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Lactated	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16016	乙氧基甘油酯	Mono- and Diglycerides, Ethoxylated	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16017	磷酸甘油酯	Mono- and Diglycerides,	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
		Monosodium Phosphate Derivatives		
16018	琥珀酸甘油酯	Succinylated Monoglycerides(SMG)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16019	脂肪酸聚合甘油酯	Polyglycerol Esters of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16020	交酯化蓖麻酸聚合甘油酯	Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16021	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearyl-2-Lactylate(SSL)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16022	乳酸硬脂酸鈣	Calcium Stearyl-2-Lactylate(CSL)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16023	脂肪酸鹽類	Salts of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16024	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單棕櫚酸酯；聚山梨醇酐脂肪酸酯四十	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16025	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單硬脂酸酯	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16026	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
16027	聚氧乙烯(40)硬脂酸酯	Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
16028	甘油二十二酸酯	Glyceryl Behenate	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
16029	磷脂酸銨	Ammonium Phosphatide	本品可使用於可可及巧克力製品，用量在 10 g/kg 以下。	

備註：

本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十七)類 其他 (Others)

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
17001	胡椒基丁醚	Piperonyl Butoxide	本品可使用於穀類及豆類；用量為0.024g/kg 以下。	限防蟲用。
17002	醋酸聚乙烯樹脂	Polyvinyl Acetate	1. 本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。 2. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
17003	矽樹脂	Silicon Resin	本品可使用於各類食品；用量為0.05g/kg 以下。	限消泡用。
17004	矽藻土	Diatomaceous Earth	1. 本品可使用於各類食品；於食品中殘留量不得超過5g/kg 以下。 2. 本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.1%以下。	1. 食品製造加工吸著用或過濾用。 2. 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
17005	酵素製劑	Enzyme Product	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
17006	油酸鈉	Sodium Oleate	本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。	
17007	羥乙烯高級脂肪族醇	Oxyethylene Higher Aliphatic Alcohol	本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。	
17008	蟲膠	Shellac	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限食品製造或加工必須時使用。
17009	石油蠟	Petroleum Wax	本品可於口香糖及泡泡糖、果實、果菜、乾酪及殼蛋中視實際需要適量使用。	使用於果實、果菜、乾酪及殼蛋時限為保護被膜用。
17010	合成石油蠟	Petroleum wax, Synthetic	本品可於口香糖及泡泡糖、果實、果菜、乾酪及殼蛋中視實際需要適量使用。	使用於果實、果菜、乾酪及殼蛋時限為保護被膜用。
17011	液態石蠟 (礦物油)	Liquid Paraffin (Mineral Oil)	1. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為0.7%以下。 2. 本品可於其他各類食品中使用；用量為0.1%以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
17012	聚乙二醇	Polyethylene Glycol 200-9500	本品限於錠劑、膠囊食品中使用；可視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
17013	單寧酸	(Polygalloyl-glucose, Tannic acid)	本品可使用於非酒精飲料，用量為0.005%以下。	食品製造助濾用 (Filtering aid)
17014	皂樹皮萃取物	Quillaia Extracts	本品可使用於調味飲料；用量為0.2g/kg 或0.2g/l 以下。	
17015	聚乙烯醇	Polyvinyl Alcohol	本品可使用於錠狀食品之被膜；用量為2.0%以下。	
17016	合成矽酸鎂	Magnesium Silicate (Synthetic)	1. 本品可使用於油脂之助濾，用量為2%以下。 2. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	1. 食品製造助濾用 (Filtering aid) 及防結塊劑 (Anticaking agent)。

編號	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
				2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
17017	三乙酸甘油酯	Triacetin (Glyceryl Triacetate)	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
17018	聚乙烯聚吡咯烷酮	Crospovidone (Polyvinylpyrrolidone)	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
17019	硫酸月桂酯鈉	Sodium Lauryl Sulfate	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

八、食品工廠建築及設備設廠標準

中華民國 103 年 03 月 05 日部授食字第 1031300178 號令修正

經工字第 1034600870 號令修正

第一章 總 則

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十條第二項規定訂定之。

第二條 食品工廠建築及設備之設置，除法令另有規定外，依本標準之規定。

第三條 本標準所定之食品工廠，應依法辦理工廠登記。

第四條 食品工廠設廠，應符合第二章之規定，下列專業食品工廠並應符合第三章之相關規定：

- 一、罐頭食品工廠。
- 二、冷凍食品工廠。
- 三、蜜餞鹽漬工廠。
- 四、飲料工廠。
- 五、醬油工廠。
- 六、乳品工廠。
- 七、味精工廠。
- 八、食用油脂工廠。
- 九、脫水蔬果工廠。
- 十、餐盒食品工廠。
- 十一、速食麵工廠。
- 十二、食品添加物工廠（味精工廠除外）。

前項專業食品工廠之類別，依中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。

第二章 食品工廠之基本共同標準

第五條 食品工廠之廠區環境應符合下列規定：

- 一、廠區內應築有通暢之排水溝，空地應鋪設混凝土、柏油或予以綠化，不得有塵土飛揚，環境應隨時保持清潔，地面應隨時清掃、保持清潔。
- 二、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 三、禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品，員工宿舍應與作業場所完全隔離並分別設置出入口。
- 四、應實施有效之病媒防治措施。

第六條 食品工廠得包括辦公室、原料處理場、加工或調理場、檢驗或研究室、

包裝室、倉庫、機電室、鍋爐室、修護室、更衣室、洗手消毒室、餐廳、員工休息室、員工宿舍及廁所等。

凡使用性質或清潔程度要求不同之場所，應個別設置或有效隔離及管理，其建築並應符合下列規定：

- 一、牆壁與支柱：原料處理場、加工或調理場等建築物之牆壁與支柱面應為白色或淺色，離地面至少一公尺以內之部分應使用非吸收性、不透水、易清洗之材料鋪設，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔，不得有納垢侵蝕等情形。
- 二、地面：原料處理場、加工或調理場、內包裝室建築物之地面，應採非吸收性、不透水且耐酸鹼、耐磨之材料鋪設。地面應有良好之排水斜度及排水系統，無積水之虞。
- 三、樓板或天花板：應為白色或淺色、易清掃、可防止灰塵積儲之構築，且不得有長黴納垢或成片剝落等情形發生。食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象，並保持清潔、良好維修之狀態。
- 四、光線：食品工廠之廠房除倉庫以外，其他各項建築物應有足夠的光線，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，機器設備台面應保持一百米燭光以上，使用之光源應不致改變食品之顏色，照明設備應保持清潔以避免污染食品。
- 五、通風：廠房建築物應通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備。且通風口應有防止病媒侵入之設施。如有密閉之加工室或包裝室，則應有空調設備。
- 六、出入口、門窗及其他孔道：應以非吸收性、易清洗、不透水堅固材料製作，並應設置防止病媒侵入之設施。
- 七、排水系統：應有完整暢通之排水系統，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，出口處並應有防止病媒侵入之設施。
- 八、倉庫：原料倉庫及成品倉庫應分別設置或予獨立，庫內地面應較庫外為高，並採用不透水材料建築，庫內所設之棧板須足以配合存貨及生產作業之需要。
- 九、廁所：
 - (一) 廁所之設置地點應防止污染水源。
 - (二) 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。

(三) 應有良好之通風、採光、防蟲、防鼠等設施，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手、乾手設施及垃圾桶。

(四) 應有如廁後應洗手之標示。

十、更衣室：食品工廠視其需要得設置更衣室，更衣室應設於加工調理場旁適當位置並與食品作業場所隔離，男女更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。

十一、洗手消毒室：食品工廠視其需要得設置洗手消毒室，其應與加工調理場或內包裝室相鄰，並設置數量足夠之洗手及乾手設施。洗手設施應符合第七條第一項第八款之規定。

十二、病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡。

第七條 食品工廠之設備、用具及用水、用冰應符合下列規定：

一、食品在製造過程中可能接觸食品之容器、器具及有關食品製造之設備，不可使用鉛、銅及有毒化學材料之物品。

二、廠內各種食品製造之設備應有系統排列，保持適當距離和足夠操作之工作空間。容器、器械等用具，應有清潔衛生之存放場所。

三、食品工廠應具備足夠數量之工作服、工作帽或髮網、手套等供給製造人員穿戴。

四、原料處理場、加工或調理場、廁所、洗手消毒室、員工休息室及餐廳等進出口處或適當位置，應設有洗手台及足夠數量之水龍頭供員工洗手使用。其最低數不得少於該工作場所最高工作人員之十分之一。凡人數超過二百人時，其超過部分為二十分之一。洗手台內外應使用易清洗不透水材料構築。

五、食品工廠直接用於食品製造之用水、用冰之水質應符合飲用水標準，非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施。食品工廠使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆置場所等污染源保持至少十五公尺以上之距離。食品工廠之蓄(受)水池應為不透水構造物，其設置地點應距污穢場所、化糞池 三公尺以上。

六、食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。

七、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

八、洗手設施應符合下列規定：

(一) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾。必要時，應設置適當的消毒設施。

(二) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

第八條 食品工廠應具備下列其他處理設施及設備：

一、洗手消毒室、原料處理場、加工或調理場、包裝室等場所內，應設置足夠數量之不透水垃圾桶。廠區內並應設置具有分類功能之固體廢棄物貯存設施。

二、凡有直接危害人體健康及食品安全衛生之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等，應設專用貯存設施。

三、凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，應妥善處理排放。

第三章 專業食品工廠之生產設備、檢驗設備及基本設施標準

第九條 罐頭食品工廠應具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

(一) 鍋爐：鍋爐間應與加工場所隔離，燃料堆放應有固定場所。

(二) 原料洗滌設備。

(三) 殺菁設備(附冷卻設備)。

(四) 調理台及調理工具。

(五) 脫氣設備：產品須有真空度者，應有可形成罐(瓶)內真空之脫氣設備，如脫氣箱、真空封蓋機等。

(六) 封蓋設備：封蓋設備應能確保封蓋之安全性，其種類應符合產品之需要設置。

(七) 殺菌設備。

(八) 清洗消毒設備。

(九) 殺菌後冷卻設備。

(十) 填充液調配設備。

(十一) 批號及日期標示設備。

(十二) 空罐(瓶)噴洗設備：應有使用熱水或蒸氣噴洗之空罐(瓶)噴洗機(金屬罐或玻璃裝罐頭食品工廠必備)。

(十三) 冷凍(藏)庫：原料儲存應視需要設置冷凍(藏)庫，冷凍庫之溫

度應能保持品溫在攝氏負十八度以下，冷藏庫之溫度應能保持品溫在攝氏七度以下凍結點以上。

(十四) 線上真空檢測器或打檢棒。

二、檢驗設備：

- (一) 定溫保溫箱。
- (二) 固定之開罐器。
- (三) 秤量器(感度一毫克及0.1公克以下)
- (四) 罐頭真空測定器及耐壓測定器(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。
- (五) 溫度計。
- (六) 糖度計。
- (七) 餘氯測定器。
- (八) pH 測定器。
- (九) 捲封測微器(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。
- (十) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十一) 給水裝置及洗滌等設備。
- (十二) 袋內殘留空氣量測定裝置(殺菌袋裝罐頭食品工廠必備)。
- (十三) 耐壓強度測定裝置(殺菌袋裝罐頭食品工廠必備)。
- (十四) 罐頭檢漏設備(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。
- (十五) 尖頭型鐵皮厚度測微器(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。

第十條 冷凍食品工廠之基本設施、生產設備、檢驗設備及安全措施：

一、基本設施：

- (一) 原料處理場：原料處理場應與加工調理場相連，且與原料遞送口相通。冷凍肉類工廠之原料場應有預冷室，附吊掛設備，室內溫度在攝氏零至五度間，並備有溫度計。
- (二) 加工調理場：應與凍結室相鄰，場內有調理台或自動調理台。場內並具有冷、熱水管及水龍頭裝置。若產製調理食品，應設置調理室，並有良好之排氣設備。
- (三) 凍結室：室溫在攝氏負四十度以下，並有自動溫度記錄設備，惟設置有急速凍結設備者得免設置凍結室。
- (四) 內包裝室：凍結前經加熱處理過或解凍後供生食用之產品，應獨立設置內包裝室。

- (五) 凍藏室：凍藏室溫度，在裝滿時，應保持在攝氏負二十度以下，並有自動溫度記錄設備。室內應設有足夠數量之棧板或貨架。
- (六) 更衣室：更衣室應設於加工調理場旁適當位置，並與食品作業場所隔離。男女更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。更衣室應與洗手消毒室相鄰。
- (七) 洗手消毒室：應與加工調理場或內包裝室相鄰，室內應有泡鞋池(冷凍麵糰及冷凍麵包工廠得免設)，並設置數量足夠之洗手及乾手設備。洗手設備附近應備有液體清潔劑，必要時(如手部不經消毒有污染食品之虞者)，應設置手部消毒設備。乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾。
- (八) 冷凍食品分冷凍蔬果、水產、肉類及調理食品(含冷凍麵糰及蛋品)等四類，應有個別之場所及設備，不得同時混合使用。冷凍水產工廠兼製冷凍烤鰻者，其調理及包裝場所，應分別獨立設置。冷凍蔬果、水產或肉類之工廠，以其所產產品為主要原料，產製調理食品時，原料處理場得共同使用。
- (九) 金屬檢出器。

二、生產設備

- (一) 原料洗滌設備(冷凍調理食品工廠得免設置)。
- (二) 殺菁及冷卻設備(冷凍蔬菜工廠必備)。
- (三) 自動烤鰻機(冷凍烤鰻工廠必備)。
- (四) 禦寒衣帽。
- (五) 冷凍車：如有設置，其溫度應能維持品溫在攝氏負十八度以下。
- (六) 清洗消毒設備。
- (七) 急速凍結設備。

三、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器(冷凍麵糰及冷凍麵包工廠，得免設置)。
- (二) 微生物檢驗設備。
- (三) 產品品溫測定儀器。
- (四) 秤量器(感度一毫克以下)。
- (五) 取樣用電鑽及檢針(冷凍水產及冷凍肉類工廠必備)。
- (六) 氧化酵素測定設備、pH 測定計、糖度計(冷凍蔬果工廠必備)。

- (七) 藥物殘留測定儀器(冷凍烤鰻及冷凍肉類工廠必備)。
- (八) 揮發性鹽基態氮定量裝置(冷凍肉類及冷凍水產工廠必備)。
- (九) 粗脂肪定量裝置(冷凍蔬果工廠得免設置)。
- (十) 組織胺定量裝置(冷凍漁產品工廠必備)。

四、安全設施：

- (一) 作業指示燈：在凍結室及冷藏室室外裝置。
- (二) 警鈴：應裝在冷凍機房或其他適當地點，警鈴開關應裝在凍結室及冷藏室內，以備作業人員求救之用。

第十一條 蜜餞鹽漬工廠之基本設施及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料處理場應與加工場及包裝場等隔離，其地面應用水泥等不透水材料構築。
- (二) 加工及包裝場所如為密閉者，應有空氣調節設備。未產蜜餞之工廠免設包裝專用室
- (三) 鹽漬池應為遮蓋設施，糖漬槽或缸桶等均應設在室內並有遮蓋設施。
- (四) 需用曬場乾燥者，其曬場應以水泥等不透水材料構築。
- (五) 蒸汽雙層牆、湯煮桶、糖漬槽或桶、匙槳、盤、刀、叉等用具，均應用不銹鋼材料製作，未產蜜餞之工廠免設。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器。
- (二) 糖度計或糖度折射計(未產蜜餞之工廠免設)。
- (三) 鹽度計。
- (四) 二氧化硫定量裝置(鹽漬工廠不使用二氧化硫者免設)。
- (五) 水銀溫度計。
- (六) pH 測定器或試紙。
- (七) 秤量器(感度一毫克以下)。
- (八) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (九) 顯微鏡(未產蜜餞之工廠免設)。

第十二條 飲料工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料堆置場：產製果汁工廠必備。
- (二) 容器堆置場：產製瓶裝飲料應有空瓶堆置場。產製盒裝及罐裝飲料工廠應有空盒或空罐儲存場所。
- (三) 容器洗滌消毒設備：製造瓶裝飲料工廠，應有蘇打浸瓶槽、洗瓶槽、洗瓶機及加壓噴水消毒設備。上開設備如非一貫作業者，其場所應與加工場隔開。製造罐裝飲料工廠，應有空罐洗滌設備。
- (四) 礦泉水(已包裝)及包裝飲用水工廠之水源環境，應符合飲用水管理條例規定。

二、生產設備：

(一) 一般飲料工廠生產設備：

1. 貯水槽：其容量應足供當日加工用水量。
2. 不銹鋼調和器及不銹鋼槽(包裝飲用水及礦泉水工廠除外)。
3. 瓶裝飲料檢查設備、浸水槽及燈光透視檢查台等。
4. 瓶裝飲料自動裝瓶機及打蓋機。
5. 罐裝飲料動力封蓋機。
6. 碳酸氣混合機(碳酸飲料工廠必備)。
7. 殺菌或細菌過濾設備：礦泉水工廠除以物理方式過濾除菌外，不得以其他方式如添加氯等殺菌或滅菌。
8. 冷凍機(碳酸飲料工廠必備)。

(二) 果蔬汁飲料工廠生產設備：

1. 洗滌槽或迴轉式洗滌機。
2. 破碎機。
3. 榨汁機(以濃縮果汁為原料者免設)。
4. 精濾機、離心機或均質機。
5. 殺菌設備。
6. 冷卻設備。
7. 凡產製瓶裝之果蔬汁工廠，應具備前目一般飲料工廠生產設備之2、3、4、5項設備。

三、檢驗設備：

- (一) 顯微鏡：倍率應為一五〇〇倍以上。
- (二) 微生物檢驗設備。
- (三) 定溫保溫箱。
- (四) pH 測定器。
- (五) 糖度計或糖度折射計(包裝飲用水及礦泉水工廠除外)。
- (六) 秤量器(感度一毫克及0.一公克以下)。
- (七) 餘氯測定器。
- (八) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (九) 離心分離器及真空測定器(果蔬汁製造工廠必備)。
- (十) 壓力測定器(汽水製造工廠必備)。
- (十一) 濁度及色度測定設備(包裝飲用水及礦泉水工廠必備)。

第十三條

醬油工廠之生產及檢驗設備

一、生產設備：

- (一) 原料選別設備(使用經選別之原料者得免設置)。
- (二) 蒸煮設備。
- (三) 炒麥設備(不加麥者免設)。
- (四) 混合設備。
- (五) 製麩設備。
- (六) 食鹽溶解設備。
- (七) 發酵設備。
- (八) 壓榨設備。
- (九) 過濾設備。
- (十) 澄清槽。
- (十一) 殺菌設備。
- (十二) 洗瓶設備(玻璃瓶裝醬油工廠必備)。
- (十三) 充填設備(包括封瓶機)。

二、檢驗設備：

- (一) pH 測定器。
- (二) 秤量器(感度一毫克及0.一公克以下)。
- (三) 顯微鏡。
- (四) 無菌室或無菌箱。

- (五) 總氮測定裝置。
- (六) 氨基態氮測定設置。
- (七) 食鹽測定分析設備。
- (八) 水份測定器。
- (九) 酸度檢驗設備。
- (十) 保溫箱。
- (十一) 乾燥箱。
- (十二) 餘氯測定器。
- (十三) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十四) 色度分析設備。

第十四條 乳品工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 更衣及洗手消毒室：更衣室及洗手消毒室應設於加工處理場旁，洗手消毒室與加工處理場有門相通。男女更衣室應分開，室內分設有工作衣帽架、衣櫃、鞋架、洗手臺及消毒小盒或槽、刷子、液體肥皂、消毒劑、毛巾及毛巾架、手套架、刷鞋槽、固定泡鞋池等。更衣室及洗手消毒室之面積視需要設置。
- (二) 乳品工廠貯乳、加工、分裝、或調配等過程必需在調理場內進行，所有之加工設備必須具備優良之衛生條件，乳液或乳粉流經之管道，及與乳液或乳粉接觸之設備，應為內壁光滑、無針孔、無直角、無狹縫之不銹鋼製品。
- (三) 乳品工廠應具備供應冷卻水(或其他冷卻液)之設備，此等設備並應與加工調理場隔離(乳粉調配除外)。
- (四) 收乳及貯乳設備(非使用生乳為原料之乳製品除外)：秤量槽、收乳槽、乳桶洗滌殺菌設備、牛乳幫浦、過濾器或雜質離心分離機、乳液冷卻設備、具冷卻設備之貯乳槽、生乳檢查設備(包括酒精試驗、塵埃檢定器及取樣工具等)一套、冷藏運輸車。

二、生產設備：

- (一) 鮮乳及調味乳處理工廠應具備下列設備：
 - 1. 牛乳幫浦。
 - 2. 均質機。

3. 乳脂肪分離機。
4. 洗瓶機(包括殺菌設備)及裝瓶機或自動紙器包裝機。
5. 成品低溫(攝氏七度以下凍結點以上)貯存室(保久乳除外)。

(二) 濃縮乳(奶水及煉乳)製造應具備下列設備：

1. 均質機。
2. 預熱設備。
3. 濃縮設備。
4. 冷卻設備。
5. 調合處理設備。
6. 牛乳幫浦。
7. 空罐清洗及殺菌設備。
8. 奶水及煉乳自動裝罐封罐機。

(三) 乳粉製造應具備下列設備：

1. 牛乳幫浦。
2. 乳脂肪分離機。
3. 均質機。
4. 貯乳槽。
5. 乳液預熱設備。
6. 濃縮設備。
7. 乾燥製粉設備。
8. 集粉處理設備。
9. 乳粉貯槽。
10. 添加物混合設備。
11. 空罐殺菌、清潔設備。
12. 乳粉自動充填、封蓋設備。

(四) 醱酵乳製造應具備下列設備：

1. 牛乳幫浦。
2. 乳脂肪分離機。
3. 醱酵液調和槽。
4. 醱酵槽。
5. 均質機。

6. 稀釋調合設備。
7. 洗瓶機及裝瓶機、或紙器包裝機、或其他容器包裝設備。
8. 菌種培養室及研究室。
9. 成品低溫(攝氏七度以下凍結點以上)貯存室。

(五) 乳粉調配應具備下列設備：

1. 空調設備(調配及包裝場所必備)。
2. 真空吸塵設備。
3. 充氮設備。
4. 檢重機。
5. 金屬檢出機。
6. 空罐殺菌、清潔設備。
7. 乳粉自動充填、封蓋設備。
8. 秤量設備。
9. 攪拌混合設備。
10. 篩粉機。
11. 儲粉槽。

(六) 其他乳製品製造應有之必要專用生產設備。

三、檢驗設備：

- (一) 桶裝生乳取樣器(乳粉調配除外)。
- (二) 酸度滴定裝置或滴定管。
- (三) 生乳比重計(乳粉調配除外)。
- (四) 溫度計。
- (五) 水分測定用乾燥器。
- (六) 乳脂肪測定用測定瓶及離心機。
- (七) 沉澱物檢查器(真空型、壓力型或吸引型均可)。
- (八) 檢驗細菌數之設備。
 1. 乾熱滅菌器及高壓殺菌釜。
 2. 冰箱。
 3. 恆溫水浴箱(美藍液還原試驗用)。
 4. 平底培養皿。
 5. 稀釋瓶。

6. 培養箱。
7. 菌落計算器。
8. 顯微鏡。
9. 乾燥箱或乾燥板。
10. 毛細管。

- (九) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十) 秤量器(感量器一毫克及0.一公克以下)。
- (十一) 餘氯測定器。
- (十二) 餘氧測定器(乳粉調配或製造必備)。
- (十三) 抗生素殘留檢驗設備及體細胞數測定設備。

第十五條 味精工廠之基本設施及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 應具備從基本原料至結晶味精一貫作業之整套設備(包括原料處理場、發酵工廠、麩酸工廠、精製工廠及包裝室等)。
- (二) 自結晶罐排出之味精中間製品，應以密閉式之脫水機、輸送機、乾燥機、篩選機等連貫設備，完成作業。
- (三) 微生物培養室及設備。
- (四) 包裝室，其設施應符合本標準第六條相關規定，包裝室外應有洗手設備。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器。
- (二) Warburg 檢壓麩酸測定器。
- (三) 秤量器(感度一毫克及0.一公克以下)。
- (四) pH 測定器。
- (五) 顯微鏡。
- (六) 總氮測定裝置。
- (七) 氨基態氮測定裝置。
- (八) 水分測定器。
- (九) 保溫箱。
- (十) 乾燥箱。
- (十一) 光電比色計。

- (十二) 粒度篩別機。
- (十三) 菌體量測定器。
- (十四) 一般化學分析用玻璃儀器。
- (十五) 微生物檢驗設備。

第十六條 食用油脂工廠之基本設施、生產及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 溶劑提油廠應設置溶劑貯桶及其貯藏場所，溶劑廠應有防爆裝置、滅火器、消防設備、及消防砂等。
- (二) 內包裝室：生產小包裝(三公斤以下包裝)產品工廠，應獨立設置內包裝室，並裝設紗窗、紗門或空氣簾、天花板、空氣清淨器及殺菌裝置。
- (三) 動物性油脂工廠應設有攝氏零度以下之凍藏庫。
- (四) 各種食用油貯槽應為不銹鋼材料製成，並有原料貯槽及成品貯槽。

二、生產設備：

(一) 大豆油工廠應具設備：

1、原油製煉廠應具設備：

- (1) 篩別機。
- (2) 乾燥機。
- (3) 粉碎機。
- (4) 壓扁機。
- (5) 烘焙機。
- (6) 提油機(附 Miscella 蒸餾器、脫脂粕之脫溶劑器、溶劑蒸氣回收器)。

2、精製油煉製應具設備：

(1) 一級大豆油工廠應具設備：

- 脫酸機。
- 水洗機。
- 離心分離機。
- 脫色設備。
- 壓濾機。
- 真空幫浦。

預熱槽。
脫臭設備。
冷卻槽。

(2) 大豆沙拉油工廠應具設備：同一級大豆油工廠應具之各種設備外，另應增加冷凍室、脫臘設備及氮氣充填設備。

(二) 動物油脂工廠應具設備：
熱炸法原油煉製廠應具設備：

(1) 切(碎)肉機。
(2) 炸油鍋。
(3) 油壓機。
(4) 冷卻槽。

精製動物油脂廠應具設備：同一級大豆油工廠應具之各種設備。

(三) 人造奶油(Margarine)烤酥油(Shortening)工廠應具設備：
一貫作業人造奶油、烤酥油工廠製造應具設備：

(1) 同一級大豆油工廠應具之各種設備。
(2) 乳化槽(間接加熱式)。
(3) 滅菌槽(間接加熱式)。
(4) 急冷捏和機(附設冷凍機)。
(5) 計量器。

購用精製油為原料之加工廠應具設備：同一貫作業人造奶油、烤酥油工廠應具之各種設備。

三、檢驗設備：

(一) 原油製煉廠檢驗設備：應能化驗酸價、水份及夾雜物等項之儀器、器具及化學藥品外，另應購置秤量器、乾燥箱及乾燥器。

(二) 精製油製煉廠檢驗設備：除應具備原油製煉廠檢驗設備外，尚應能化驗皂化價、不皂化物、碘價、過氧化價、折射率、冷卻試驗及顏色等，其主要設備如下：

(1) 比重計(瓶)。
(2) 折射計。
(3) 水份測定計。
(4) 顏色測定器。
(5) pH 測定器。
(6) 秤量器(感度一毫克及0.一公克以下)。

- (7) 恆溫箱。
- (8) 乾燥箱。
- (9) 活性氧法(A·O·M·)測定裝置。

(三) 溶劑提油廠應購置溶劑殘留測定器。

(四) 人造奶油及烤酥油工廠之檢驗設備：

一貫作業人造奶油、烤酥油工廠之檢驗設備，應具有精製油煉製廠檢驗設備外，尚應能檢驗融點、凍點、大腸桿菌、雜菌、含皂份等項，其主要設備如下：

- (1) 細菌培養及檢驗設備。
- (2) 無菌室或無菌箱。
- (3) 融點、凍點測定裝置。

購用精製油為原料之加工廠應具檢驗設備：同本款第一目原油製煉廠檢驗設備之規定及本款第四目之一貫作業人造奶油、烤酥油工廠檢驗設備(1)至(3)之各種設備外，尚應具備可供一般化學分析用玻璃儀器。

第十七條 脫水蔬果工廠之生產及檢驗設備

一、生產設備

(一) 蔬菜工廠設備：

- 1. 洗滌機。
- 2. 殺菁機。
- 3. 除頭尾機。
- 4. 切條或切片機。
- 5. 熱風或冷凍乾燥設備。
- 6. 磨粉機(製粉工廠必備)。
- 7. 包裝設備。

(二) 果實工廠設備：

- 1. 去皮機。
- 2. 除芯機。
- 3. 批次糖漬設備或連續糖漬設備。
- 4. 洗滌機。
- 5. 切角機。
- 6. 磨粉機(製粉工廠必備)。
- 7. 切片機。
- 8. 殺菁機。

9. 熱風或冷凍乾燥設備。

10. 包裝設備。

以上 1 至 3 項設備未產製鳳梨片之工廠免設。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器
- (二) 糖度計或糖度折射計(未產脫水果實之工廠免設)。
- (三) 水銀溫度計。
- (四) pH 測定器。
- (五) 水份測定器。
- (六) 灰份測定裝置(製粉工廠必備)。
- (七) 一般用化學分析用玻璃儀器。
- (八) 秤量器(感度一毫克以下)。
- (九) 放大鏡。
- (十) 乾燥箱。

第十八條 餐盒食品工廠(適用於經調理包裝成盒或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之餐食生產工廠)之基本設施、生產設備及檢驗設備

一、基本設施：

- (一) 原料處理場。
- (二) 加工調理場。
- (三) 冷凍庫、冷藏庫：冷凍庫溫度應在攝氏負十八度以下，冷藏庫溫度應在攝氏七度以下凍結點以上。
- (四) 包裝場所：產品之配膳包裝應有獨立或專用之場所與設備。
- (五) 更衣室：更衣室應設於加工調理場旁，與加工調理場有門相通。男女更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。更衣室應與洗手消毒室相鄰。
- (六) 洗手消毒室：應與加工調理場及包裝場所相鄰，室內應有泡鞋池，並設置數量足夠之洗手及乾手設備。洗手設備附近應備有液體清潔劑及手部消毒設備。乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾。
- (七) 餐盒洗滌、殺菌設備：回收餐盒之工廠必需具備。

二、生產設備：

- (一) 洗米煮飯設備或其他主食加工設備。
- (二) 切菜切肉機及專用刀具。

- (三) 煎、煮、炒、油炸等烹飪設備。
- (四) 輸送帶或不銹鋼調理台。
- (五) 輸送車。
- (六) 食品器具容器洗滌消毒設備。
- (七) 刀具砧板保管箱(內附紫外線殺菌燈)。
- (八) 蒸汽或加壓水洗滌槍。
- (九) 加工調理場在發生蒸汽、熱氣、煙臭或油炸等油脂加熱處理之機器或設備上應裝設排氣罩裝置。
- (十) 包裝作業場所應有空氣過濾及換氣設施。
- (十一) 成品應有適當之運送設備及運送專用車輛。

三、檢驗設備：

(一) 微生物檢驗設備：

1. 顯微鏡(一、000倍以上)。
2. 無菌操作箱。
3. 定溫保溫箱。
4. 高壓殺菌釜。
5. 乾熱滅菌器。
6. 水浴槽。
7. 秤量器(感度一毫克以下)。
8. PH 測定器。
9. 檢驗微生物所必需之器具。
10. 培養基及藥品。

(二) 一般品質檢驗設備(測中心溫度之不銹鋼探針溫度計及餘氯檢測設備等)。

第十九條 速食麵工廠之生產設備及檢驗設備

一、生產設備：

- (一) 鍋爐。
- (二) 麵條製造設備。
- (三) 蒸煮機。
- (四) 連續式油炸設備或蒸麵乾燥機。
- (五) 冷卻設備。

(六) 包裝設備。

(七) 金屬檢出器。

二、檢驗設備：

(一) 水份測定設備。

(二) 秤量器(感度一毫克以下)。

(三) 粗脂肪測定設備。

(四) 油脂性質檢驗設備(含水份、酸價、過氧化價、碘價等)。

第十九條之一 食品添加物工廠作業場所之基本設施、生產及檢驗設備，應符合下列規定：

一、基本設施：

(一) 倉庫：應依原料、材料、半成品及成品等性質之不同，區分貯存場所，必要時應設有冷（凍）藏庫。

(二) 機器設備設計：用於食品添加物產製用機器設備之設計和構造應能防止危害食品添加物品質衛生，易於清洗消毒，並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入產品之結構。若屬進行溶劑提煉或產製粉劑者，應設有防止有害物質外洩或預防塵爆等裝置。

(三) 機器設備材質：所有用於食品添加物處理區及可能接觸食品添加物之設備與器具，應由不會產生或溶出毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的材料。

二、生產設備：食品添加物工廠視需要應具備下列生產設備：

(一) 粉碎機。

(二) 篩粉機。

(三) 混合或煉合機。

(四) 乾燥機或乾燥箱。

(五) 噴霧、送風、乾燥設備。

(六) 集粉處理設備。

(七) 攪拌及混合設備。

(八) 過濾設備。

(九) 加熱反應設備。

(十) 濃縮設備。

(十一) 電解設備。

(十二) 溶解設備。

(十三) 儲存設備。

(十四) 充填設備。

三、檢驗設備：食品添加物工廠應具備下列檢驗設備：

(一) 一般化學分析用玻璃儀器。

(二) 秤量器(感度在一毫克以下)。

(三) pH 測定器。

(四) 水分測定器。

(五) 另應視需要具備下列檢驗設備：

1. 光電比色計。

2. 氣相層析儀。

3. 液相層析儀。

4. 分光光度計。

5. 微生物檢驗設備。

6. 比重計。

7. 原子吸收光譜儀。

8. 濁度計。

9. 導電度計。

10. 比旋光度計。

11. 折射計。

生產過程中使用非屬於食品添加物之觸媒、溶劑或化學物質，不得殘留於最後產製之成品中。

第一項食品添加物工廠作業場所，如生產項目兼具工業用化工原料或化學品者，其生產過程或建築設備，應具備可有效隔離或區隔之設施或措施，以防止交叉污染。隔離，指場所與場所之間以有形之方式隔開者；區隔，指以下列一種或多種有形或無形方式隔開者：

一、不同場所。

二、不同時間。

三、控制空氣流向。

四、採用密閉系統。

五、其他有效方法。

第四章 附則

第二十條 本標準自發布日施行。

九、食品業者登錄辦法

中華民國 102 年 12 月 3 日部授食字第 1021351280 號令發布

第一條 本辦法依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。

第二條 本辦法之適用對象，為中央主管機關依本法第八條第三項公告類別及規模之食品業者。

第三條 食品業者應依中央主管機關規定之格式及內容，以書面或使用電子憑證網路傳輸方式，向直轄市、縣(市)主管機關申請登錄、變更登錄、廢止登錄及確認登錄內容之定期申報。

食品業者應指定人員(以下簡稱填報人)，負責前項之登錄及申報事項。

第四條 各產業類別之食品業者應登錄之事項如下：

一、製造及加工業：

- (一) 填報人基本資料。
- (二) 公司或商業登記資料。
- (三) 工廠登記資料。
- (四) 工廠或製作場所基本資料。
- (五) 委託或受託代工情形。
- (六) 其他有關製造行為之說明。

二、餐飲業：

- (一) 填報人基本資料。
- (二) 食品業者基本資料。
- (三) 工廠或餐飲場所基本資料。
- (四) 連鎖店資料。
- (五) 其他有關餐飲行為之說明。

三、輸入業：

- (一) 填報人基本資料。
- (二) 公司或商業登記資料。
- (三) 輸入類別。
- (四) 分裝及其他有關輸入行為之說明。

四、販售業：

- (一) 填報人基本資料。
- (二) 食品業者基本資料。
- (三) 販售產品基本資料。
- (四) 其他有關販售行為之說明。

食品業者同時從事不同產業類別之營業行為者，應分別辦理登錄。

第五條 食品業者未依中央主管機關規定之格式或內容申請登錄者，直轄

市、縣(市)主管機關應命其限期改正；屆期不改正者，駁回其申請。

直轄市、縣(市)主管機關對於完成登錄之食品業者，應給予登錄字號。

第六條 直轄市、縣(市)主管機關為確認登錄內容，依本法第四十一條規定，得進入食品業者作業場所查核及要求其提供相關證明文件，食品業者不得規避、妨礙或拒絕。

第七條 登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生之日起三十日內，申請變更登錄。

食品業者完成登錄後，應於每年七月申報確認登錄內容。

第八條 食品業者歇業或其應登錄之營業類別經廢止公司、商業或工廠登記者，應向直轄市、縣(市)主管機關申報，直轄市、縣(市)主管機關應廢止其登錄。未申報經查獲者，直轄市、縣(市)主管機關應逕行廢止其登錄。

第九條 非食品業者取得登錄字號者，直轄市、縣(市)主管機關應撤銷其登錄。

第十條 本辦法自發布日施行。

十、應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項

訂定「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，並自中華民國一百零三年十二月三十一日生效。

中華民國 103 年 8 月 21 日部授食字第 1031302025 號公告

一、應辦理檢驗之食品業者：

- (一) 經公告應符合「食品安全管制系統準則」，並辦理工廠登記之水產品食品業、肉類加工食品業及乳品加工食品業。
- (二) 所有食品添加物之製造及輸入業者。
- (三) 取得查驗登記許可之特殊營養食品業者。

二、水產品食品業、肉類加工食品業及乳品加工食品業，應就動物用藥殘留，對其產品之養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料、生乳原料進行檢驗，每季或每批至少一次。

三、食品添加物之製造及輸入業，應就下列事項，對其單方食品添加物產品及複方食品添加物產品進行檢驗，每季或每批至少一次：

- (一) 單方食品添加物產品應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其成品進行檢驗。
- (二) 複方食品添加物產品非屬香料產品者，應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其食品添加物原料、半成品或成品進行檢驗。
- (三) 複方食品添加物產品屬香料產品，應就重金屬或重金屬以外之不純物或其他衛生管理之項目，對其原料、半成品或成品進行檢驗。

四、特殊營養食品業，應就成品之微生物及營養素含量，對其特殊營養食品產品進行檢驗，每季或每批至少一次。

五、業者自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗，應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法為之。

六、檢驗結果紀錄至少應保存至該檢驗產品之有效日期後六個月。

十一、食品添加物業者應辦理登錄

訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

中華民國 103 年 4 月 24 日部授食字第 1031300763 號公告

一、訂定「食品添加物業者應辦理登錄」。

二、適用對象：所有食品添加物製造、加工、輸入及販售業者。

三、施行日期：

(一)食品添加物製造、加工或輸入業者：中華民國一百零三年五月一日。

(二)食品添加物販售業者：中華民國一百零三年十月一日。

四、自公告日起，受理製造、加工、輸入或販售食品添加物業者之登錄。

五、輸入食品添加物，其目的為自用，屬輸入食品添加物業者，如目的為販售，則兼具食品添加物販售業者身分；製造或加工單方食品添加物，其目的為自用，屬製造或加工食品添加物業者，如目的為販售，則兼具食品添加物販售業者身分；製造或加工複方食品添加物，其目的為自用，不屬製造或加工食品添加物業者，如目的為販售，則具食品添加物製造或加工及販售業者身分。

六、食品添加物販售業者包含食品添加物輸出業者。

七、食品添加物調配或改裝業者屬食品添加物製造或加工業者。

十二、應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者

訂定「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」。

中華民國 103 年 10 月 27 日部授食字第 1031302873 號公告

主旨：訂定「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」。

依據：食品安全衛生管理法第九條第一項及第二十一條第三項規定。

公告事項：

一、應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者如下：

- (一)食用油脂之製造、加工、調配及輸入業者。
- (二)肉類加工食品之製造、加工、調配及輸入業者。
- (三)乳品加工食品之製造、加工、調配及輸入業者。
- (四)水產品食品之製造、加工、調配及輸入業者。
- (五)餐盒食品之製造、加工、調配業者。
- (六)食品添加物之製造、加工、調配及輸入業者。
- (七)基因改造食品原料之輸入業者。
- (八)應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣食品之製造、加工、調配及輸入業者。
- (九)標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣食品之製造、加工、調配及輸入業者。

二、有關第一點食品業者之規模及實施日期如下：

- (一)第一款之製造、加工、調配業者：辦理工廠登記者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施。
- (二)第一款之輸入業者：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施。
- (三)第二款至第五款之製造、加工、調配業者：辦理工廠登記者，自中華民國一百零四年二月五日實施。
- (四)第六款之製造、加工、調配及輸入業者、第二款至第四款及第七款之輸入業者：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自中華民國一百零四年二月五日實施。
- (五)第八款至第九款之製造、加工、調配及輸入業者：辦理工廠登記者，自中華民國一百零四年二月五日實施；辦理商業登記或公司登記者，自中華民國一百零五年二月五日實施。

三、一定規模以上之食用油脂製造、加工、調配及輸入業者，其依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」規定保存之紀錄，應於原料、半成品或成品進貨後三個工作天內完成上傳「供應商資訊」至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」(<http://ftracebook.fda.gov.tw>)，並於產品出貨日後三個工作天內完成完整資訊之上傳：

- (一)資本額三千萬元以上之食用油脂製造、加工、調配業者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施；
- (二)食用油脂之輸入業者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施。

四、符合第三點之食用油脂製造、加工、調配及輸入業者，依「加值型及非加值型營業稅法」規定應使用統一發票者，應使用電子發票，自中華民國一百零三年十二月三十一日實施。

十三、上市上櫃公司誠信經營守則

條 文
<p>第 1 條（訂定目的及適用範圍）</p> <p>為協助上市上櫃公司建立誠信經營之企業文化及健全發展，提供其建立良好商業運作之參考架構，特訂定本守則。</p> <p>各上市上櫃公司宜參照本守則訂定誠信經營守則，其適用範圍及於其子公司、直接或間接捐助基金累計超過百分之五十之財團法人及其他具有實質控制能力之機構或法人等集團企業與組織（以下簡稱集團企業與組織）。</p>
<p>第 2 條（禁止不誠信行為）</p> <p>上市上櫃公司之董事、監察人、經理人、受僱人或具有實質控制能力者（以下簡稱實質控制者），於從事商業行為之過程中，不得直接或間接提供、承諾、要求或收受任何不正當利益，或做出其他違反誠信、不法或違背受託義務等不誠信行為，以求獲得或維持利益（以下簡稱不誠信行為）。</p> <p>前項行為之對象，包括公職人員、參政候選人、政黨或黨職人員，以及任何公、民營企業或機構及其董事（理事）、監察人（監事）、經理人、受僱人、實質控制者或其他利害關係人。</p>
<p>第 3 條（利益之態樣）</p> <p>本守則所稱利益，其利益係指任何有價值之事物，包括任何形式或名義之金錢、餽贈、佣金、職位、服務、優待、回扣等。但屬正常社交禮俗，且係偶發而無影響特定權利義務之虞時，不在此限。</p>
<p>第 4 條（法令遵循）</p> <p>上市上櫃公司應遵守公司法、證券交易法、商業會計法、政治獻金法、貪污治罪條例、政府採購法、公職人員利益衝突迴避法、上市上櫃相關規章或其他商業行為有關法令，以作為落實誠信經營之基本前提。</p>
<p>第 5 條（政策）</p> <p>上市上櫃公司應本於廉潔、透明及負責之經營理念，制定以誠信為基礎之政策，並建立良好之公司治理與風險控管機制，以創造永續發展之經營環境。</p>
<p>第 6 條（防範方案）</p> <p>上市上櫃公司宜依前條之經營理念及政策，於守則中清楚且詳盡地訂定防範不誠信行為方案（以下簡稱防範方案），包含作業程序、行為指南及教育訓練等。</p> <p>上市上櫃公司訂定防範方案，應符合公司及其集團企業與組織營運所在地之相關法令。</p> <p>上市上櫃公司於訂定防範方案過程中，宜與員工、工會或其他代表機構之成員協商，並與相關利益團體溝通。</p>
<p>第 7 條（防範方案之範圍）</p> <p>上市上櫃公司訂定防範方案時，應分析營業範圍內具較高不誠信行為風險之營業活動，並加強相關防範措施。</p> <p>上市上櫃公司訂定防範方案至少應涵蓋下列行為之防範措施：</p> <ol style="list-style-type: none"> 一、行賄及收賄。 二、提供非法政治獻金。 三、不當慈善捐贈或贊助。 四、提供或接受不合理禮物、款待或其他不正當利益。

條 文

第 8 條（承諾與執行）

上市上櫃公司及其集團企業與組織應於其規章及對外文件中明示誠信經營之政策，董事會與管理階層應承諾積極落實，並於內部管理及外部商業活動中確實執行。

第 9 條（誠信經營商業活動）

上市上櫃公司應以公平與透明之方式進行商業活動。

上市上櫃公司於商業往來之前，應考量其代理商、供應商、客戶或其他商業往來交易對象之合法性及是否有不誠信行為紀錄，宜避免與有不誠信行為紀錄者進行交易。

上市上櫃公司與他人簽訂契約，其內容宜包含遵守誠信經營政策及交易相對人如涉及不誠信行為，得隨時終止或解除契約之條款。

第 10 條（禁止行賄及收賄）

上市上櫃公司及其董事、監察人、經理人、受僱人與實質控制者，於執行業務時，不得直接或間接提供、承諾、要求或收受任何形式之不正當利益，包括回扣、佣金、疏通費或透過其他途徑向客戶、代理商、承包商、供應商、公職人員或其他利害關係人提供或收受不正當利益。但符合營運所在地法律者，不在此限。

第 11 條（禁止提供非法政治獻金）

上市上櫃公司及其董事、監察人、經理人、受僱人與實質控制者，對政黨或參與政治活動之組織或個人直接或間接提供捐獻，應符合政治獻金法及公司內部相關作業程序，不得藉以謀取商業利益或交易優勢。

第 12 條（禁止不當慈善捐贈或贊助）

上市上櫃公司及其董事、監察人、經理人、受僱人與實質控制者，對於慈善捐贈或贊助，應符合相關法令及內部作業程序，不得為變相行賄。

第 13 條（禁止不合理禮物、款待或其他不正當利益）

上市上櫃公司及其董事、監察人、經理人、受僱人與實質控制者，不得直接或間接提供或接受任何不合理禮物、款待或其他不正當利益，藉以建立商業關係或影響商業交易行為。

第 14 條（組織與責任）

上市上櫃公司之董事會應盡善良管理人之注意義務，督促公司防止不誠信行為，並隨時檢討其實施成效及持續改進，確保誠信經營政策之落實。

上市上櫃公司為健全誠信經營之管理，宜由專責單位負責誠信經營政策與防範方案之制定及監督執行，並定期向董事會報告。

第 15 條（業務執行之法令遵循）

上市上櫃公司之董事、監察人、經理人、受僱人與實質控制者於執行業務時，應遵守法令規定及防範方案。

第 16 條（董事、監察人及經理人之利益迴避）

上市上櫃公司應制定防止利益衝突之政策，並提供適當管道供董事、監察人與經理人主動說明其與公司有無潛在之利益衝突。

上市上櫃公司董事應秉持高度自律，對董事會所列議案，與其自身或其代表之法人有利害關係，致有害於公司利益之虞者，得陳述意見及答詢，不得加入討論及表決，且討論及表決時應予迴避，並不得代理其他董事行使其表決權。董事間亦應自律，不得當相互支援。

上市上櫃公司董事、監察人及經理人不得藉其在公司擔任之職位，使其自身、配偶、父母、

條 文

子女或任何他人獲得不正當利益。

第 17 條（會計與內部控制）

上市上櫃公司應就具較高不誠信行為風險之營業活動，建立有效之會計制度及內部控制制度，不得有外帳或保留秘密帳戶，並應隨時檢討，俾確保該制度之設計及執行持續有效。

上市上櫃公司內部稽核人員應定期查核前項制度遵循情形，並作成稽核報告提報董事會。

第 18 條（作業程序及行為指南）

上市上櫃公司應依第六條規定訂定作業程序及行為指南，具體規範董事、監察人、經理人、受僱人及實質控制者執行業務應注意事項，其內容至少應涵蓋下列事項：

- 一、提供或接受不正當利益之認定標準。
- 二、提供合法政治獻金之處理程序。
- 三、提供正當慈善捐贈或贊助之處理程序及金額標準。
- 四、避免與職務相關利益衝突之規定，及其申報與處理程序。
- 五、對業務上獲得之機密及商業敏感資料之保密規定。
- 六、對涉有不誠信行為之供應商、客戶及業務往來交易對象之規範及處理程序。
- 七、發現違反企業誠信經營守則之處理程序。
- 八、對違反者採取之紀律處分。

第 19 條（教育訓練及考核）

上市上櫃公司應定期對董事、監察人、經理人、受僱人及實質控制者舉辦教育訓練與宣導，並邀請與公司從事商業行為之相對人參與，使其充分瞭解公司誠信經營之決心、政策、防範方案及違反不誠信行為之後果。

上市上櫃公司應將誠信經營政策與員工績效考核及人力資源政策結合，設立明確有效之獎懲制度。

第 20 條（檢舉與懲戒）

上市上櫃公司應提供正當檢舉管道，並對於檢舉人身分及檢舉內容應確實保密。

上市上櫃公司應明訂違反誠信經營規定之懲戒與申訴制度，並即時於公司內部網站揭露違反人員之職稱、姓名、違反日期、違反內容及處理情形等資訊。

第 21 條（資訊揭露）

上市上櫃公司應於公司網站、年報及公開說明書揭露其誠信經營守則執行情形。

第 22 條（誠信經營守則之檢討修正）

上市上櫃公司應隨時注意國內外誠信經營相關規範之發展，並鼓勵董事、監察人、經理人及受僱人提出建議，據以檢討改進公司訂定之誠信經營守則，以提昇公司誠信經營之成效。

第 23 條（實施）

各上市上櫃公司之誠信經營守則經董事會通過後實施，並送各監察人及提報股東會，修正時亦同。

十四、上市上櫃公司企業社會責任實務守則

條 文

第一章 總則

第 1 條

為協助上市上櫃公司實踐企業社會責任，並促進經濟、社會與環境生態之平衡及永續發展，臺灣證券交易所股份有限公司（以下簡稱證券交易所）及財團法人中華民國證券櫃檯買賣中心（以下簡稱櫃檯買賣中心）爰共同制定本實務守則，以資遵循。

上市上櫃公司宜參照本守則訂定公司本身之企業社會責任守則，以管理其環境社會風險與影響。

第 2 條

本守則以上市上櫃公司為適用對象，其範圍包括公司及其集團企業之整體營運活動。

本守則鼓勵上市上櫃公司於從事企業經營之同時，積極實踐企業社會責任，以符合平衡環境、社會及公司治理發展之國際趨勢，並透過企業公民擔當，提升國家經濟貢獻，改善員工、社區、社會之生活品質，促進以企業責任為本之競爭優勢。

第 3 條

上市上櫃公司履行企業社會責任，應本於尊重社會倫理與注意其他利害關係人之權益，在追求永續經營與獲利之同時，重視環境、社會與公司治理之因素，並將其納入公司管理與營運。

第 4 條

上市上櫃公司對於企業社會責任之實踐，宜依下列原則為之：

- 一、落實推動公司治理。
- 二、發展永續環境。
- 三、維護社會公益。
- 四、加強企業社會責任資訊揭露。

第 5 條

上市上櫃公司應遵守法令及章程之規定，暨其與證券交易所或櫃檯買賣中心所簽訂之契約及相關規範，並宜考量國內外企業社會責任之發展趨勢、公司本身及其集團企業整體營運活動，訂定企業社會責任政策、制度或有關管理系統，經董事會通過。

第二章 落實推動公司治理

第 6 條

上市上櫃公司之董事會應盡善良管理人之注意義務，以督促企業實踐社會責任，並隨時檢討其實施成效及持續改進，確保企業社會責任政策之落實。

上市上櫃公司之董事會宜由下列各方面履行企業社會責任：

- 一、將企業社會責任納入公司之營運活動與發展方向。
- 二、提出企業社會責任使命（或願景、價值），制定企業社會責任政策聲明。
- 三、確保企業社會責任相關資訊揭露。

第 7 條

上市上櫃公司為健全企業社會責任之管理，宜設置推動企業社會責任之專（兼）職單位，負責企業社會責任政策或制度之提出及執行，並定期向董事會報告。

第 8 條

上市上櫃公司應本於尊重利害關係人權益，辨識公司之利害關係人並透過適當溝通方式及利害關係人之參與，瞭解其合理期望及需求，並妥適回應利害關係人所關切之重要企業社會責任議

條 文

題。

第 9 條

上市上櫃公司宜遵循上市上櫃公司治理實務守則及上市上櫃公司訂定道德行為準則參考範例，建置有效之公司治理架構及相關道德標準及事項，以健全公司治理。

第 10 條

上市上櫃公司從事營運活動應遵循相關法規，並落實下列事項，以營造公平競爭環境：

- 一、避免從事不公平競爭之行為。
- 二、確實履行納稅義務。
- 三、反賄賂貪瀆，並建立適當管理制度。
- 四、企業捐獻符合內部作業程序。

第 11 條

上市上櫃公司宜定期舉辦董事、監察人與員工之企業倫理教育訓練及宣導前條事項，並將其與員工績效考核系統結合，設立明確有效之獎勵及懲戒制度。

第三章 發展永續環境

第 12 條

上市上櫃公司應遵循環境相關法規及相關之國際準則規範，適切地保護自然環境，且於執行業務活動時，應致力於環境永續之目標。

第 13 條

上市上櫃公司宜致力於提升各項資源之利用效率，並使用對環境負荷衝擊低之再生物料，使地球資源能永續利用。

第 14 條

上市上櫃公司宜依其產業特性建立合適之環境管理制度。公司之環境管理制度應包括下列項目：

- 一、收集與評估營運活動對自然環境所造成影響之充分且及時之資訊。
- 二、建立可衡量之目標，並定期檢討該等目標之持續性及相關性。
- 三、定期檢討環境永續宗旨或目標之進展

第 15 條

上市上櫃公司宜設立環境管理專責單位或人員，以維護環境管理相關系統，並定期舉辦對管理階層及員工之環境教育課程。

第 16 條

上市上櫃公司宜考慮對生態效益之影響，促進並教育消費者永續消費之概念，並依下列原則從事研發、生產及服務等營運活動，以降低公司營運對自然環境之衝擊：

- 一、減少產品與服務之資源及能源消耗。
- 二、減少污染物、有毒物及廢棄物之排放，並應妥善處理廢棄物。
- 三、增進原料或產品之可回收性與再利用。
- 四、使可再生資源達到最大限度之永續使用。
- 五、延長產品之耐久性。
- 六、增加產品與服務之效能。

第 17 條

條 文

為提升水資源之使用效率，上市上櫃公司應妥善與永續利用水資源，並訂定相關管理措施。
 上市上櫃公司於營運上應避免污染水、空氣與土地；如無可避免，於考量成本效益及技術、財務可行下，應盡最大努力減少對人類健康與環境之不利影響，採行最佳可行的污染防治和控制技術之措施。

第 18 條

上市上櫃公司宜注意氣候變遷對營運活動之影響，並依營運狀況與溫室氣體盤查結果，制定公司節能減碳及溫室氣體減量策略，及將碳權取得納入公司之減碳策略規畫中，且據以推動，以降低公司營運對自然環境之衝擊。

第 四 章 維 護 社 會 公 益

第 19 條

上市上櫃公司應遵守相關勞動法規，保障員工之合法權益，並尊重國際公認之基本勞動人權原則，包括結社自由、集體協商權、關懷弱勢族群、禁用童工、消除各種形式之強迫勞動、消除僱傭與就業歧視等，不得有危害勞工基本權利之情事。

上市上櫃公司之人力資源政策應尊重基本勞動人權保障原則，建立適當之管理方法與程序。

上市上櫃公司應確認其雇用政策無性別、種族、年齡、婚姻與家庭狀況等差別待遇，落實報酬、雇用條件、訓練與升遷機會之平等。

第 20 條

上市上櫃公司應提供員工資訊，使其了解依營運所在地國家之勞動法律其所享有之權利。

第 21 條

上市上櫃公司宜提供員工安全與健康之工作環境，包括提供必要之健康與急救設施，並致力於降低對員工安全與健康之危害因子，以預防職業上災害。

上市上櫃公司宜對員工定期實施安全與健康教育訓練。

第 22 條

上市上櫃公司宜為員工之職涯發展創造良好環境，並建立有效之職涯能力發展培訓計畫。

第 23 條

上市上櫃公司應建立員工定期溝通對話之管道，讓員工對於公司之經營管理活動和決策，有獲得資訊及表達意見之權利。

上市上櫃公司應尊重員工代表針對工作條件行使協商之權力，並提供員工必要之資訊與硬體設施，以促進雇主與員工及員工代表間之協商與合作。

上市上櫃公司應以合理方式通知對員工可能造成重大影響之營運變動。

第 24 條

上市上櫃公司宜秉持對產品負責與行銷倫理，制定並公開其消費者權益政策，並落實消費者權益政策之執行。

第 25 條

上市上櫃公司應依政府法規與產業之相關規範，確保產品與服務品質。

上市上櫃公司進行產品或服務之行銷與廣告，應遵循政府法規與相關國際準則，不得有欺騙、誤導、詐欺或任何其他破壞消費者信任、損害消費者權益之行為。

第 26 條

上市上櫃公司宜對其產品與服務提供透明且有效之消費者申訴程序，公平、即時處理消費者之申訴，並應遵守相關法規確實尊重消費者之隱私權，保護消費者提供之個人資料。

條 文

第 27 條

上市上櫃公司宜評估採購行為對供應來源社區之環境與社會之影響，並與其供應商合作，共同致力提升企業社會責任。

第 28 條

上市上櫃公司宜評估與管理公司經營對社區之影響，聘用適當人力，以提升社區認同。

上市上櫃公司得藉由商業活動、實物捐贈、企業志工服務或其他免費專業服務，參與關於社區發展及社區教育之公民組織、慈善公益團體及地方政府機構之相關活動，以促進社區發展。

第 五 章 加 強 企 業 社 會 責 任 資 訊 揭 露

第 29 條

上市上櫃公司應依相關法規及上市上櫃公司治理實務守則辦理資訊公開，並應充分揭露具攸關性及可靠性之企業社會責任相關資訊，以提升資訊透明度。

上市上櫃公司揭露企業社會責任之相關資訊如下：

- 一、經董事會決議通過之企業社會責任之治理機制、策略、政策及管理方針。
- 二、落實推動公司治理、發展永續環境及維護社會公益等因素對公司營運與財務狀況所產生之風險與影響。
- 三、公司為企業社會責任所擬定之履行目標及措施。
- 四、企業社會責任之實施績效。
- 五、其他企業社會責任相關資訊。

第 30 條

上市上櫃公司宜編製企業社會責任報告書，揭露推動企業社會責任情形，其內容宜包括如下：

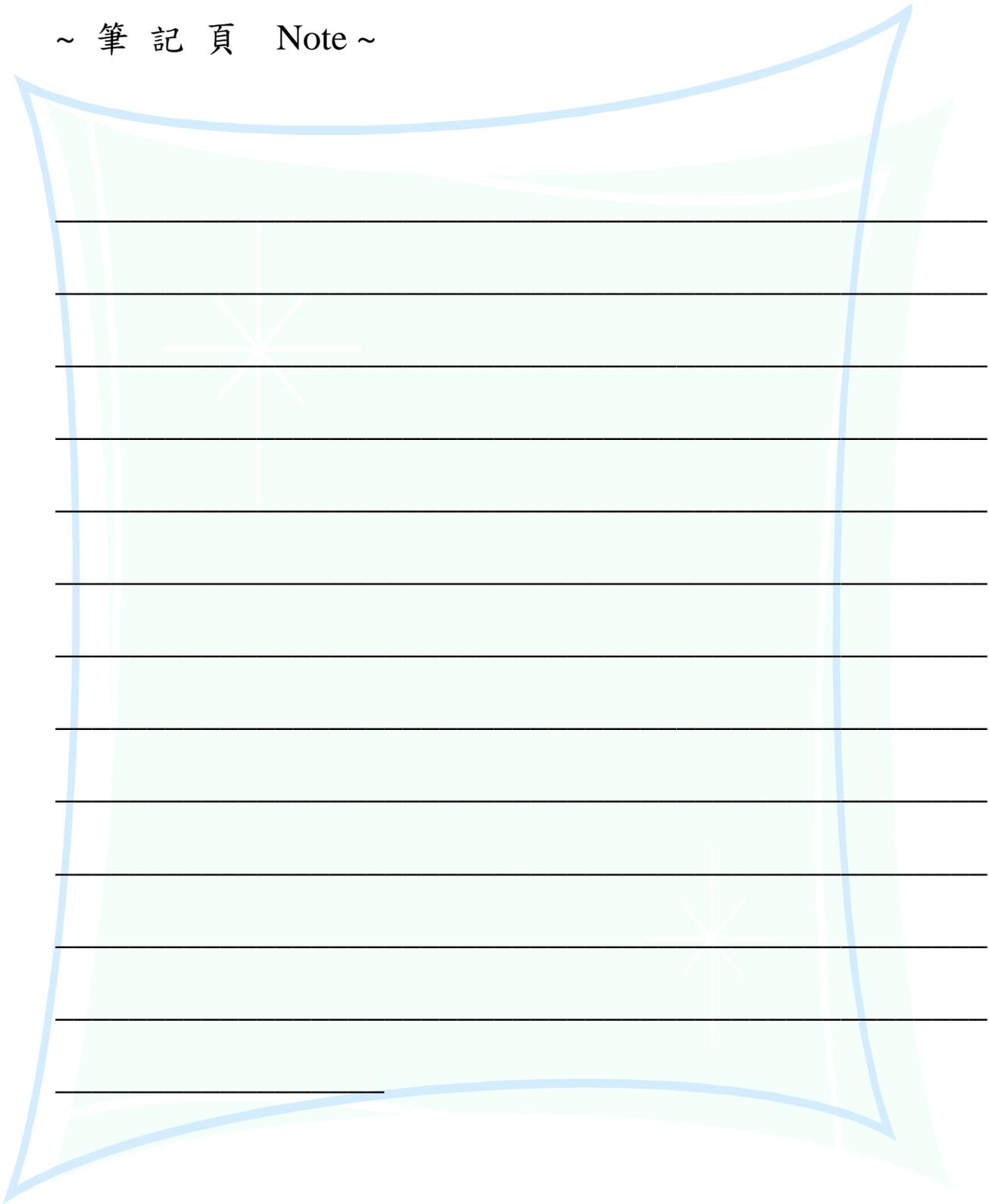
- 一、實施企業社會責任之制度架構、政策與行動方案。
- 二、主要利害關係人及其關注之議題。
- 三、公司於落實推動公司治理、發展永續環境及維護社會公益之執行績效與檢討。
- 四、未來之改進方向與目標。

第 六 章 附 則

第 31 條

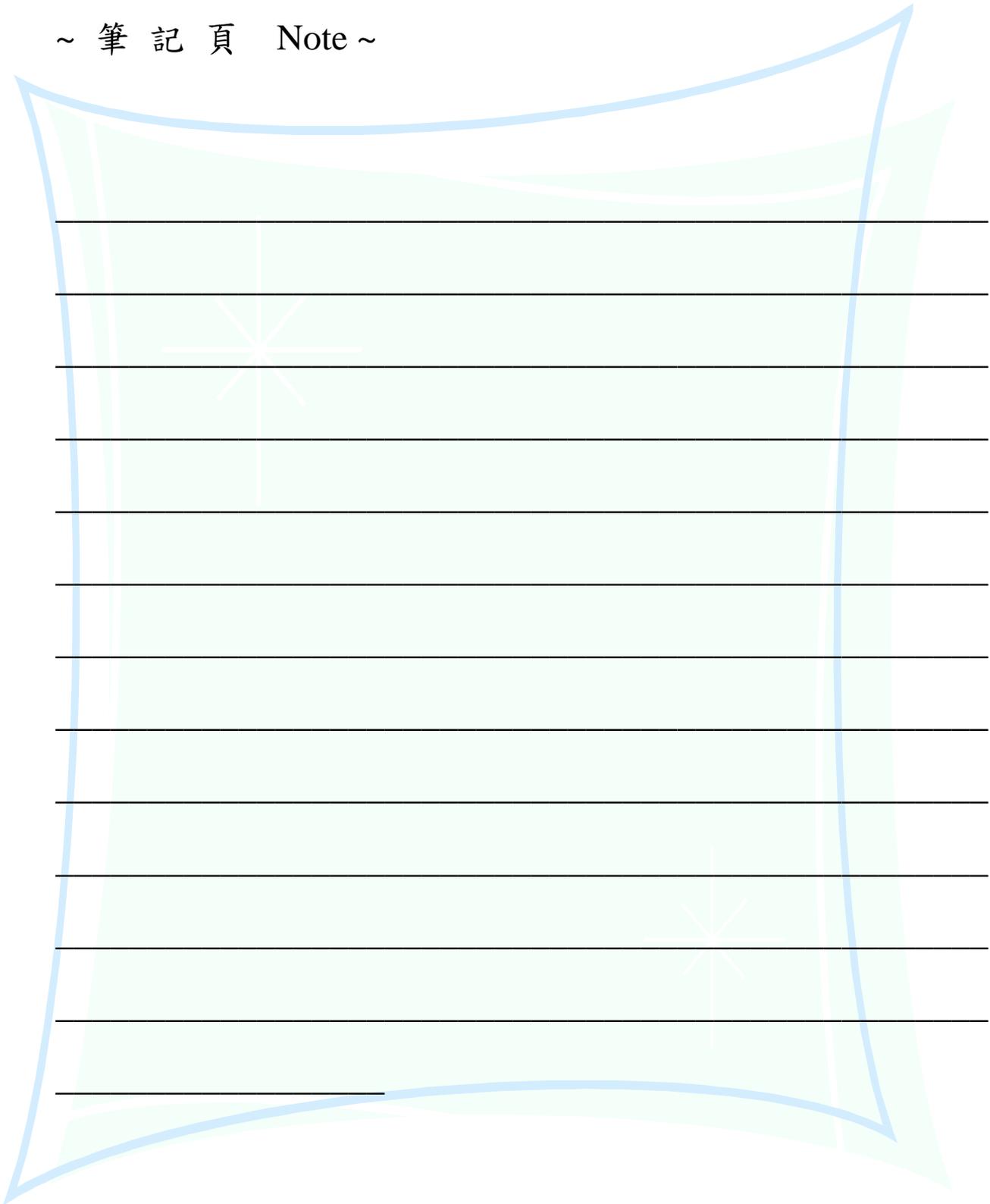
上市上櫃公司應隨時注意國內與國際企業社會責任制度之發展及企業環境之變遷，據以檢討改進公司所建置之企業社會責任制度，以提升履行企業社會責任成效。

~ 筆記頁 Note ~



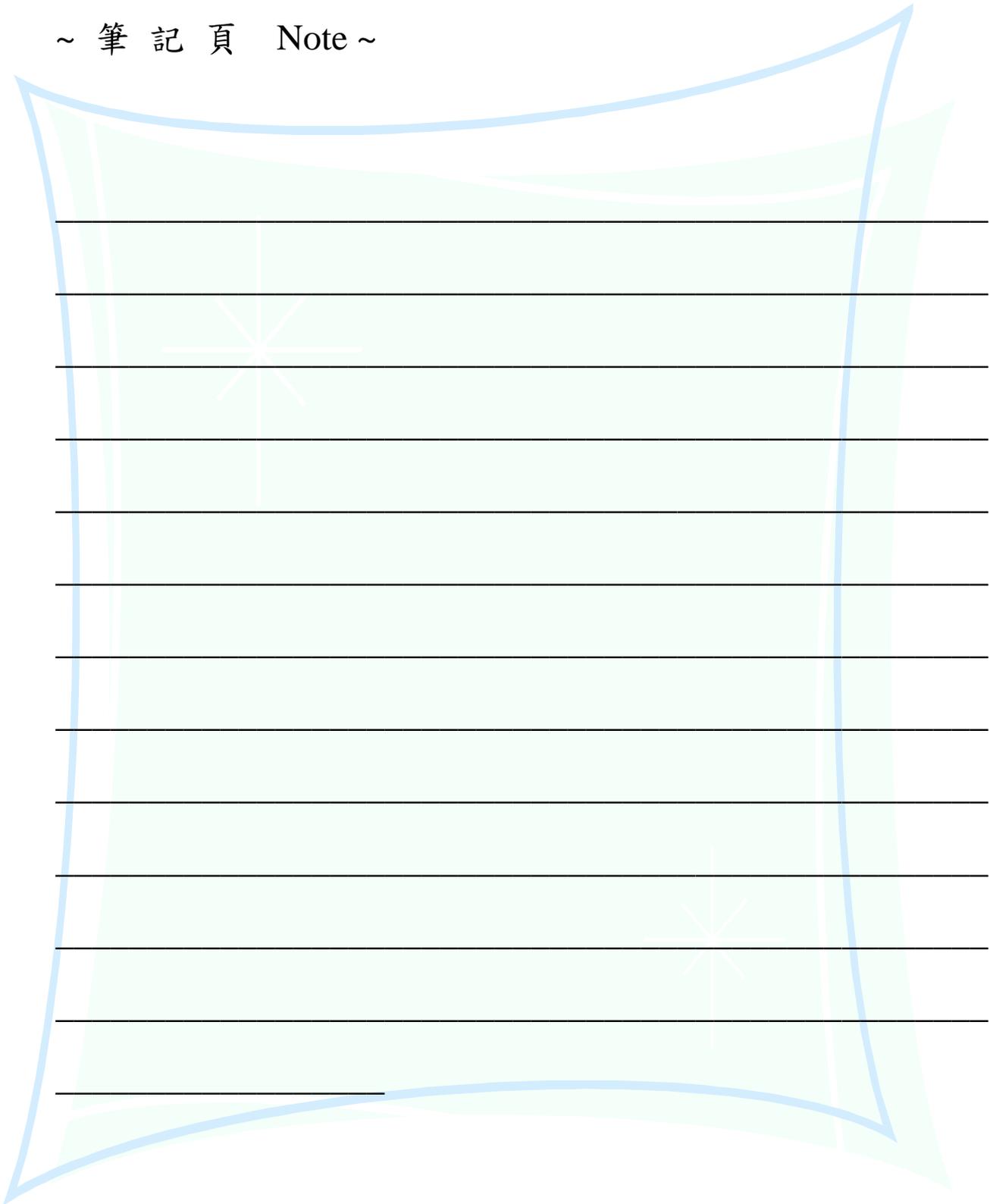
A large, light blue, rounded rectangular frame containing a light green background with a white starburst pattern. The frame is filled with horizontal black lines for writing.

~ 筆記頁 Note ~



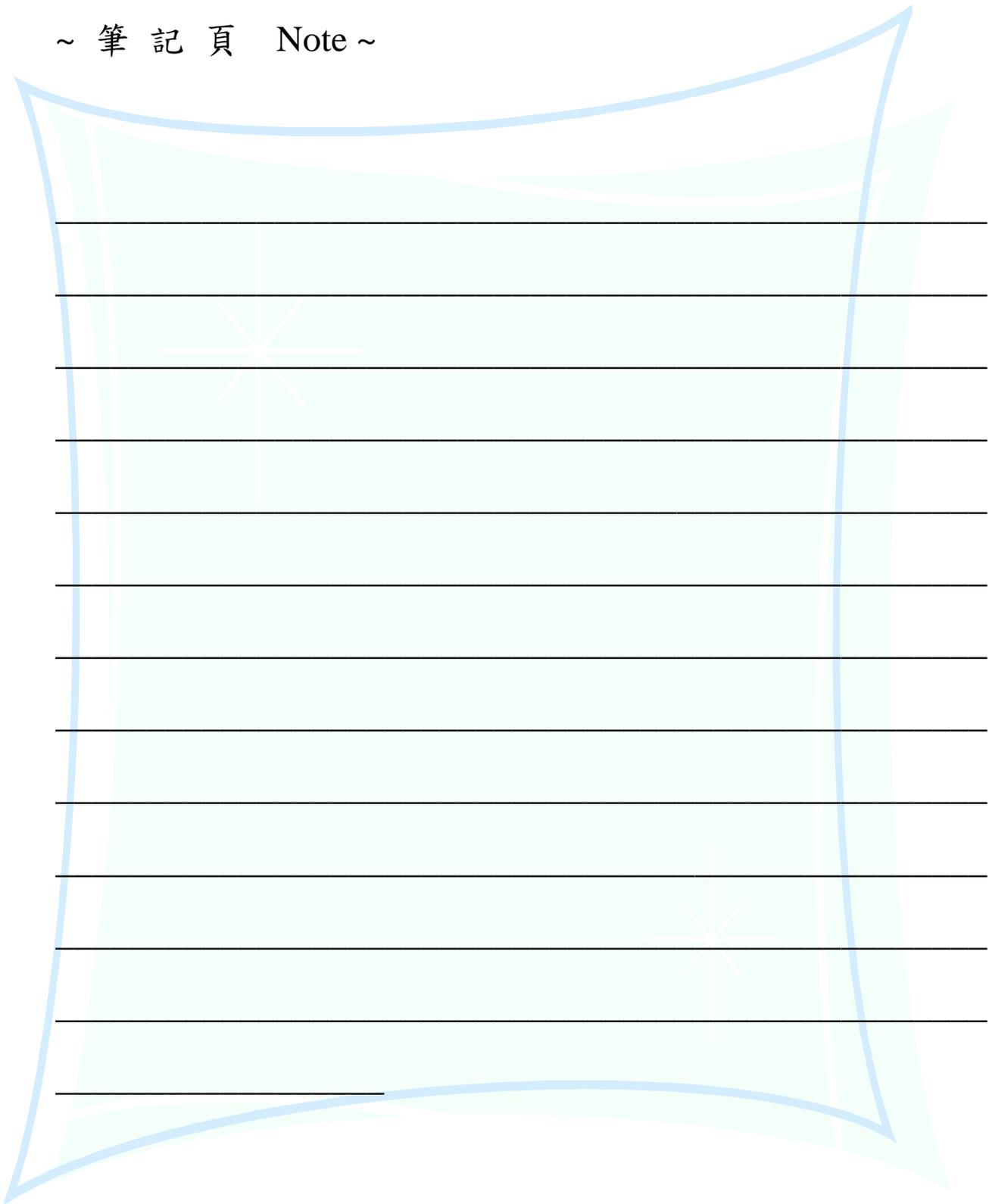
A large, light green, rounded rectangular area with a blue border, containing horizontal lines for writing. There are two faint white starburst patterns, one on the left and one on the right.

~ 筆記頁 Note ~



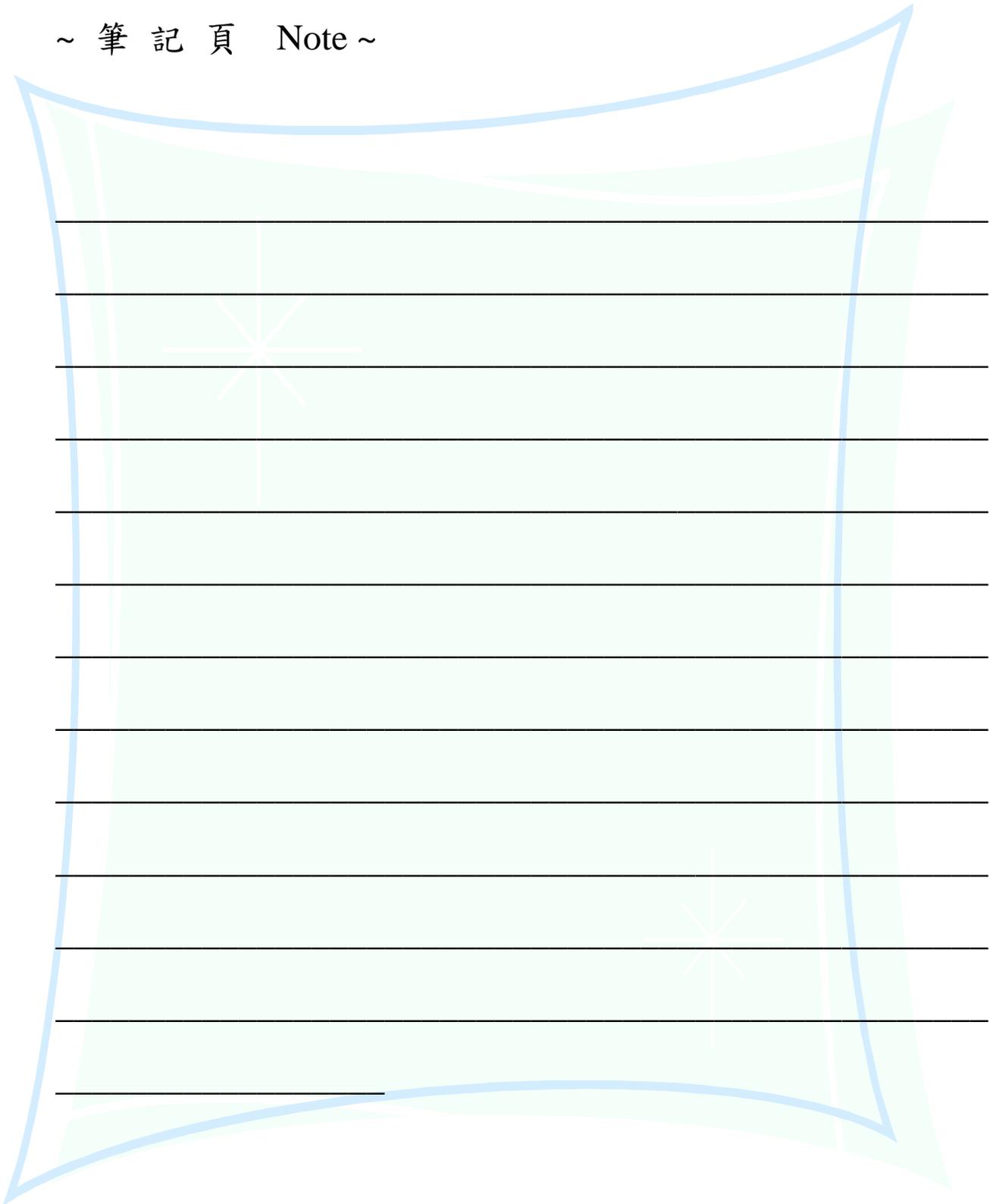
A large, light blue, rounded rectangular frame containing a light green background with a white starburst pattern. The frame is filled with horizontal black lines for writing.

~ 筆記頁 Note ~



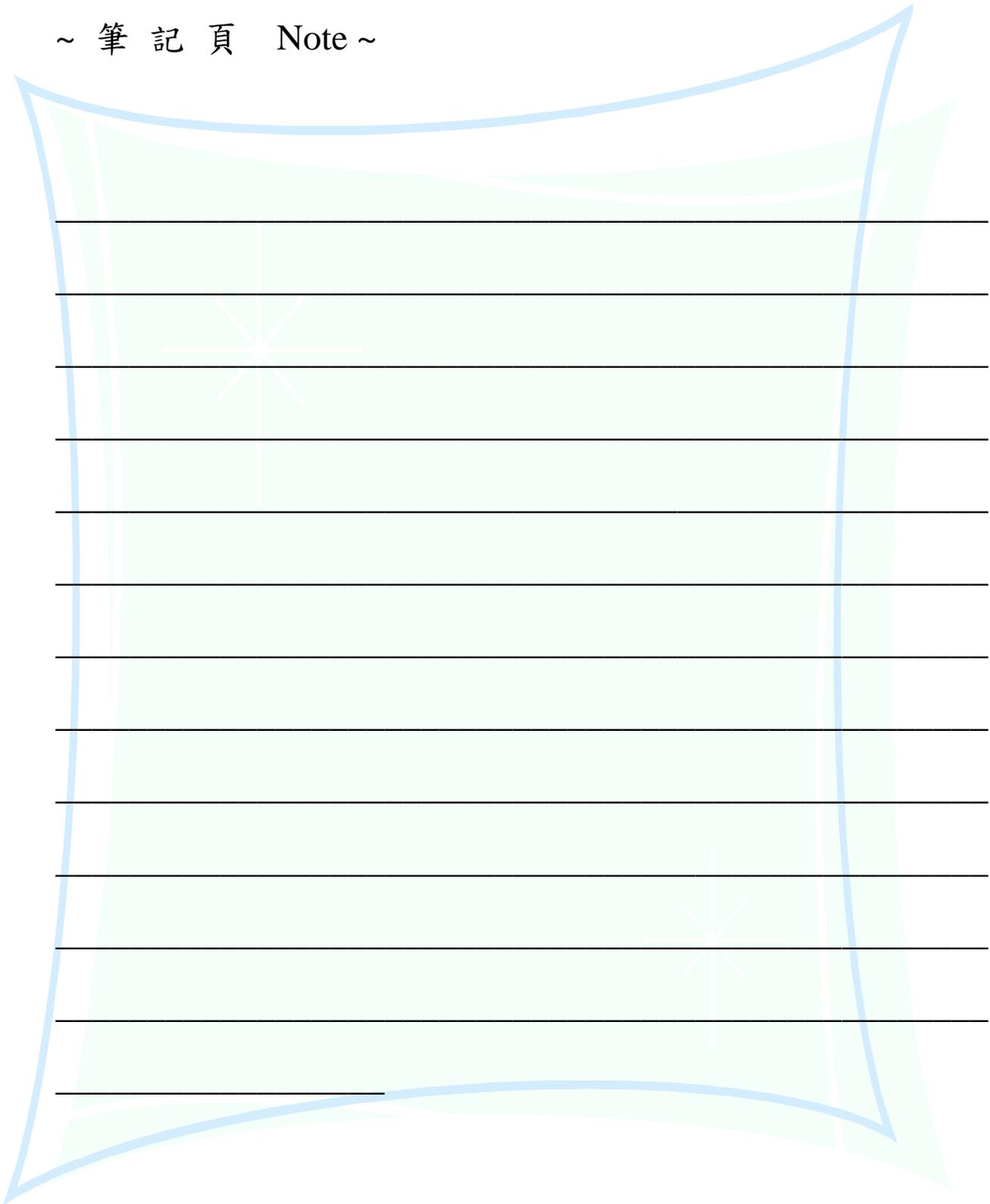
A large, light green, rounded rectangular area with a blue border, containing horizontal lines for writing and two faint starburst graphics.

~ 筆記頁 Note ~



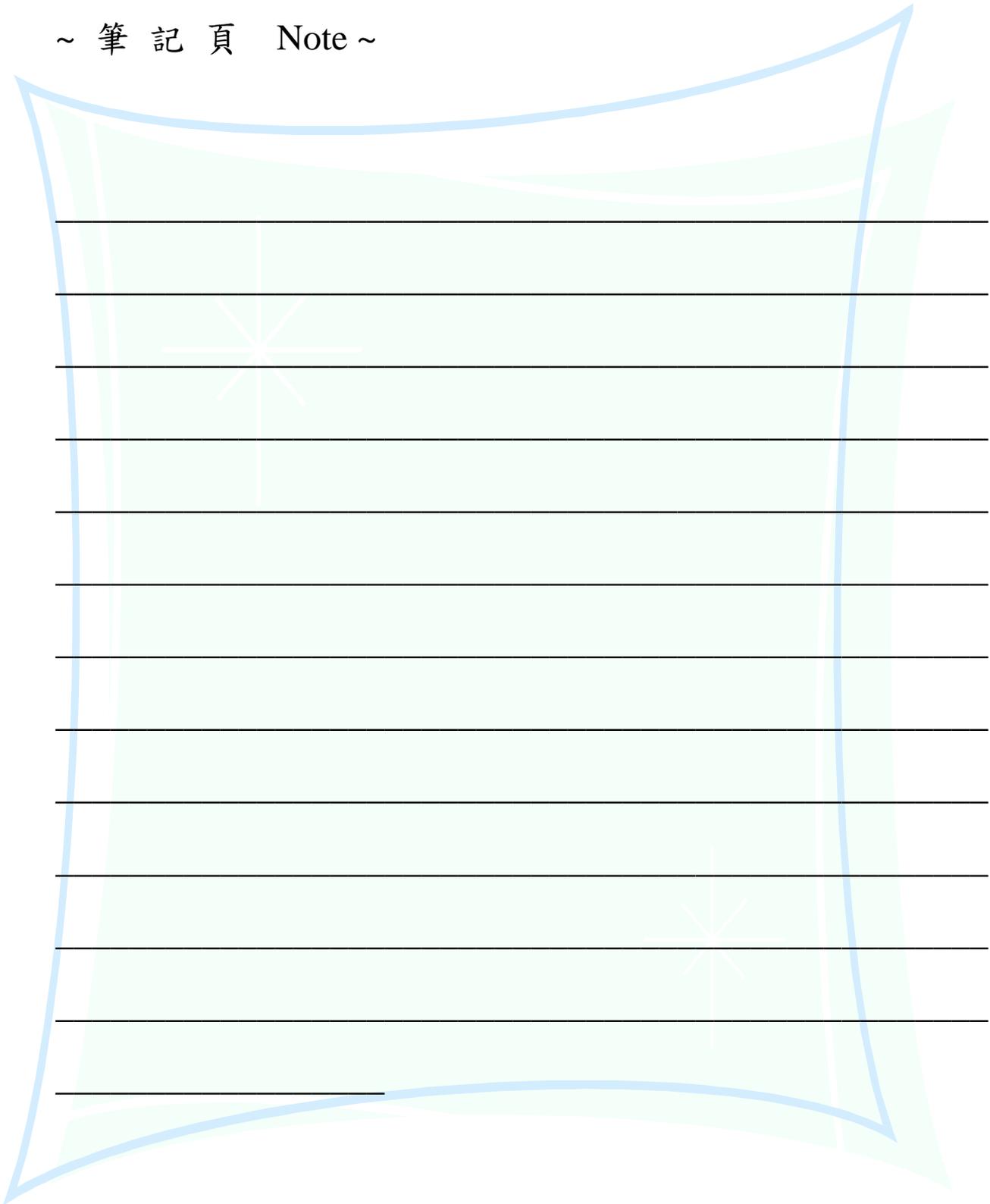
A large, light blue, rounded rectangular frame containing a light green background with a white starburst pattern. The frame is filled with horizontal black lines for writing.

~ 筆記頁 Note ~



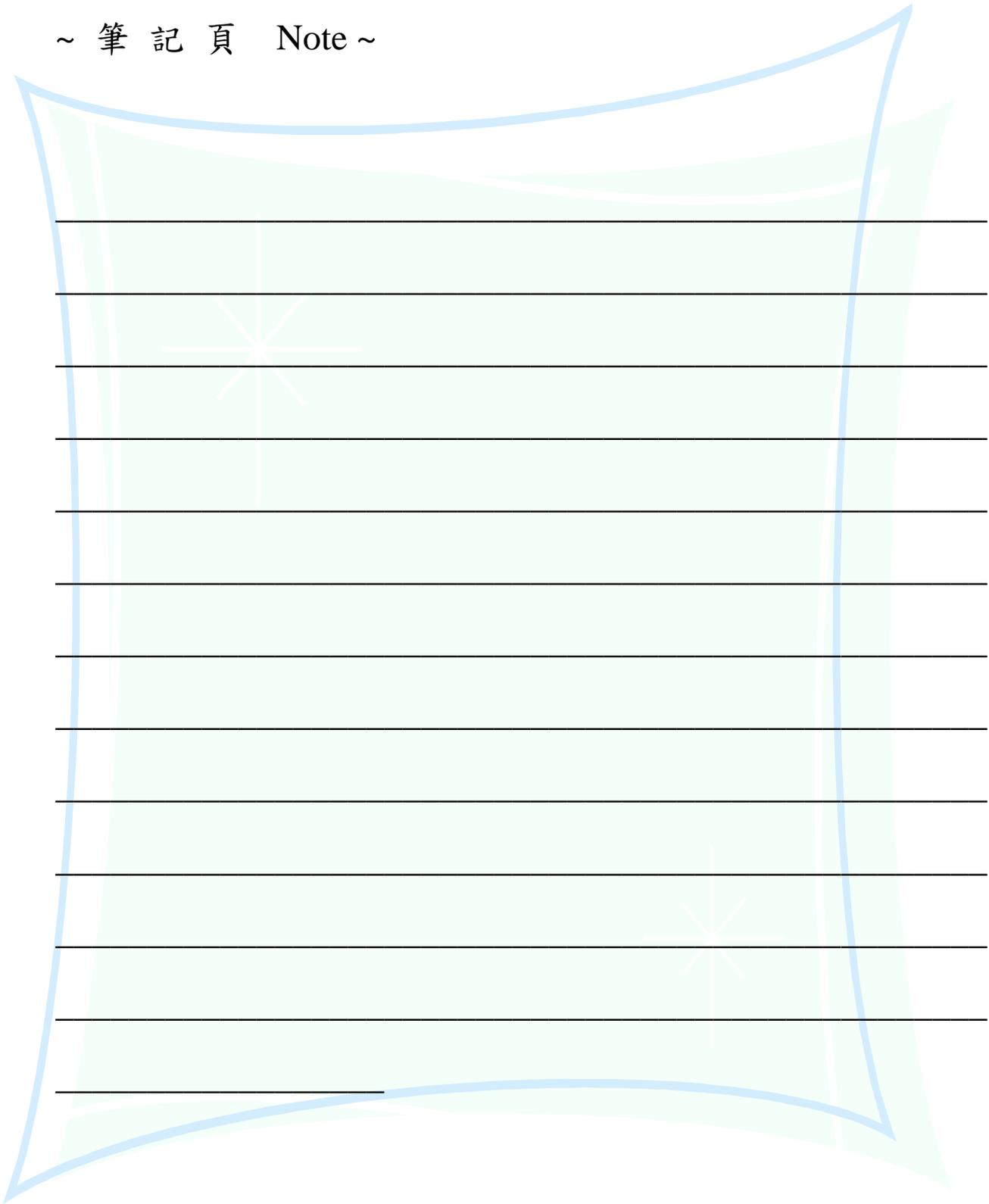
A large, light green, rounded rectangular area with a blue border, containing horizontal lines for writing and two faint starburst graphics.

~ 筆記頁 Note ~



A large, light blue, rounded rectangular frame containing a light green background with a white starburst pattern. The frame is filled with horizontal black lines for writing.

~ 筆記頁 Note ~



A large, light green, rounded rectangular area with a blue border, containing horizontal lines for writing and two faint starburst graphics.

食品添加物手冊/姜郁美等編著，

--初版，-- 台北市：衛生福利部食品藥物管理署，民 78 面；26*19 公分

GPN：

ISBN：

1.食品添加物正面表列 2.管理制度 3.法規

食品添加物手冊

出版機關 衛生福利部食品藥物管理署
地 址 台北市南港區昆陽街 161-2 號
電 話 (02)2787-8000
網 址 <http://www.fda.gov.tw>
發行人 衛生福利部食品藥物管理署
總編輯 姜郁美
審核 潘志寬、薛復琴、王慧英
編輯 周珮如、李君昱、高毓言
出版年月 2014 年 12 月【第五版】
印刷設計 台灣食品 GMP 發展協會
電 話 (02)2751-2777
取閱處 衛生福利部食品藥物管理署
地址：台北市南港區昆陽街 161-2 號
電話：(02)2787-8000
工 本 費 新台幣 300 元整(平裝)

GPN：

ISBN：

著作財產人 衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署
