

直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

規定	說明
<p>一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。</p>	<p>法源依據。</p>
<p>二、具營業登記之直接供應飲食場所，其火鍋類食品，應於供應場所依下列規定以中文顯著標示：</p> <p>(一)湯底製作方式：包括主要食材、風味調味料資訊，並以「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)熬製」或「火鍋(品名)湯底使用○○風味調味料調製」或「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)及○○風味調味料共同調製」，依實擇一標示。</p> <p>(二)前款標示風味調味料者應同時標示該風味調味料之內容物名稱(含食品添加物名稱)；如含二種以上風味調味料，並應分別標明。</p>	<p>本規定之實施食品品項、食品業者及應標示事項。</p>
<p>三、前點之標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。</p> <p>前項以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。</p>	<p>火鍋類食品湯底之標示方式。</p>