



# 藥物食品安全週報



2023年2月10日

發行人：吳秀梅 署長

歡迎訂閱電子報

## DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 9 0 8 期

# 1 當「可可」唾手可得時，您該如何選擇巧克力？

走進超市、賣場，貨架上總可見各種的黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力、含餡/加工巧克力……等，選擇琳琅滿目。而其原料為可可，最早期出現時被視為上帝的食物，如何選擇巧克力滿足心靈，又不對健康造成太大負擔？食品藥物管理署（下稱食藥署）請到國立臺灣海洋大學食品科學系助理教授王上達來為民眾說明，如何聰明選擇巧克力。

王上達指出，坊間常見巧克力產品外包裝上註明「%」，這個代表總可可固形物的含量百分比，當數值越高時，入口的苦澀風味會較明顯。

## 認清巧克力的真實身份

根據衛生福利部公告，要命名為黑巧克力，必須符合35%以上的總可可固形物、18%以上可可脂、14%以上非脂可可固形物；命名為白巧克力，其可可脂含量必須達20%以上，且牛乳固形物14%以上；命名為牛奶巧克力，其總可可固形物含量至少25%、非脂可可固形物至少2.5%、牛乳固形物至少12%。如果產品原料及含量符合前述黑巧克力、白巧克力及牛奶巧克力的要求，可命名為「巧克力」。若於符合公告規定之巧克力中添加其他植物油者，其添加量不得超過該產品總重量5%，且應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字



義。此外，含餡或加工巧克力也有相關規範，若使用符合公告之巧克力添加其他食品原料製成之固體型態產品，並以巧克力為品名者，其巧克力含量至少25%，且應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。



## 2 食品衛生安全管理系統驗證，食藥署來把關！

您知道嗎？為了讓民眾「食在安心」，食藥署致力於推動我國食品安全衛生之三級品管機制。第一級品管是業者自主品管，第二級品管為第三方驗證，第三級品管則是政府稽查，以此三級品管機制來全面維護國人的食品衛生安全。

其中，第二級品管是指「食品衛生安全管理系統驗證」，屬於系統整體性驗證，非單一食品的驗證，而且無產品抽驗。這是透過政府認證的驗證機構，進一步檢查食品業者在食品衛生安全的管理系統，以確保食品安全品質。



別或規模的業者，還需要符合「食品安全管制系統準則 ( HACCP )」的規定。在驗證的過程中，稽核員會依照GHP及HACCP條文做為評判的標準，配合現場實際查核，如有違反條文，即判定為缺失並記錄；實地評鑑後，業者應針對現場稽核員所提出的缺失進行有效改善，並在時限內回覆。食藥署強調，透過驗證的過程，可以提升工廠的管理與效能，並強化及提升整體食品控管衛生安全的能力。

### 「食品衛生安全管理系統驗證」是什麼？

食藥署說明，食品業者與人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度，都要符合「食品良好衛生規範準則 ( 簡稱 GHP )」而經中央主管機關公告特定業

為了讓驗證擁有公正性與一致性，因此，由食藥署認證的驗證機構執行作業，驗證機構需具有ISO/TS22003認證資格，並聘任專職稽核員擔任此一

工作，機構及其稽核員與食品業者間需符合利益迴避相關規範，以確保驗證執行的獨立性。此外，針對專職稽核員之學經歷與稽核能力有明確規範，食藥署每年也會對驗證機構及稽核員進行總部評鑑與見證評鑑，確保驗證品質與效能。

廢止登錄，一年內不得再申請重新登錄。

## 食品業者申請驗證有什麼好處？

食藥署強調，在驗證的過程中，可確認食品業者在食品產製過程中，是否均符合食安法，能確保食品業者有效控管食品生物性、化學性及物理性安全，降低食品風險，保障消費者的健康！

經通過驗證之業者，申請衛生證明時只要持第二級品管第三方驗證證明書，即可免去衛生主管機關之實地查核，簡化申請食品外銷流程。另外，通過驗證的食品業者須持續接受定期及不定期追蹤查驗，且每3年應重新辦理驗證。因此，食品業者須不斷精進其製造流程，嚴格管控原物料與提高食品安全管理標準，才能持續通過驗證。

▼ 食品安全衛生之三級品管機制。



食藥署提醒，食品業者如為公告應強制驗證的業別，且還未取得驗證者，可於食藥署網站的驗證資訊系統(FACS)提出驗證需求，以免受罰。

## 3 開設食品工廠，需要取得驗證嗎？

依據「食品安全衛生管理法（簡稱食安法）第8條第5項規定，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應取得衛生安全管理系統之驗證。目前公告應符合驗證的業別包括：具工廠登記之罐頭食品、食品添加物、乳品加工、特殊營養食品及資本額三千萬以上食用油脂、大宗民生物資（麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油）等。食藥署也鼓勵其他非公告之業別，可自願申請驗證，讓消費者更加信賴。

依「食安法」第8條及第48條規定，若經中央主管機關公告類別及規模之食品業者未完成驗證程序與未取得驗證，經主管機關通知限期改正而未改正者，將處新臺幣3萬元以上、300萬元以下罰鍰。對於情節重大者，主管機關得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、工廠之全部或部分登記事項，若經

111年1月1日起  
全面實施

# 巧克力標示新制

## 不含內餡固體型態巧克力



## 添加植物油



添加量 ≤ 5%  
品名附近須加標  
「添加植物油」或  
等同之字義

## 新增

### 含餡/加工 巧克力

固體型態巧克力  
含量 ≥ 25%，品  
名須加標「含餡/  
加工巧克力」或  
等同之字義

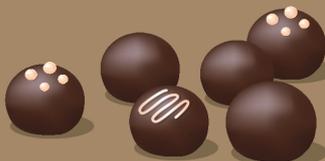


堅果巧克力

加工巧克力

## 刪除!

「代可可脂巧克力」  
添加植物油 > 5%  
不得以「巧克力」為品名



## 新增

### 巧克力抹醬 (或糖漿)

半固體或液體型態巧克力  
總可可固形物含量 ≥ 5%  
或可可脂含量 ≥ 2%



衛生福利部  
食品藥物管理署  
FDA Taiwan Food and Drug Administration 廣告

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：臺北市南港區昆陽街161-2號

電話：02-2787-8000

GPN：4909405233

ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、林蘭砜、楊依珍、黃琴曉、吳正寧、  
簡希文、許家銓、林中豪、吳宗熹、蕭新民、李啟豪

執行編輯：楊淑真 美術編輯：郭儀君

出版年月：2023年2月10日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次

第908期 第4頁