

食品標示法規 手冊

序

食品標示為業者與消費者之間的溝通管道，業者依照法規提供完善之食品標示資訊，使消費者能依此選購符合需求之食品。衛生福利部(以下稱衛福部)則適時修訂食品安全衛生管理法(下稱食安法)及相關法規，針對現行之標示規定，或強化規定內容、提高違規罰鍰金額，佐以加強稽查取締等方式，期望能有效降低市售食品標示違規之情形，促使食品業者善盡揭露正確資訊之義務。

針對食品標示規範內容，113年7月1日「修正「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定」正式生效，包裝食品營養標示須符合修正之標示規定。另，針對大眾關切的議題，修正「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集」。衛福部將持續針對消費大眾關切之食品資訊，參考國際規範，精進整體標示管理政策。

本手冊彙整食品標示相關法規，將現行食品標示法規依據條文分類編列，並納入食品原料警語標示、食品容器具、洗潔劑等標示之規定，以提供給衛生單位作為查核市售產品標示之輔佐；亦作為業者製作產品標示及自主管理之參考；另提供想了解臺灣食品及食品用容器具、食品用洗潔劑等標示法規的消費者，理解標示之意涵。期望大眾可藉由標示充分瞭解產品資訊，安心選擇最符合其需求之產品。

衛生福利部食品藥物管理署

中華民國 112 年 12 月

目錄

法規.....	1
1. 食品安全衛生管理法.....	3
2. 食品安全衛生管理法施行細則.....	25
食品及食品添加物標示相關法規.....	33
1. 食品及食品添加物標示相關法條施行日期彙整表.....	35
2. 食品及食品添加物標示相關公告規定彙整表.....	36
3. 食品及食品添加物標示字體之相關規定.....	40
食品安全衛生管理法第二十二條「食品標示」相關公告規定.....	45
◎品名.....	47
1. 食品品名標示規範彙整.....	47
◎食品添加物.....	55
1. 市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定.....	55
◎製造廠商或國內負責廠商.....	56
1. 國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定核釋令.....	56
2. 國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定問答集 (Q&A).....	57
3. 食品負責廠商通報問答集(Q&A).....	62
◎原產地.....	66
1. 原產地標示問答集(Q&A).....	66
2. 含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定.....	78
3. 牛肉及牛可食部位原料之原產地標示問答集 (Q&A).....	80
4. 日本輸入食品以中文標示產地至都道府縣問答集(Q&A).....	93
5. 包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定.....	96
6. 食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定問答集(Q&A).....	97
◎有效日期.....	106
1. 鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脫脂煉乳、乳油(Cream)、 調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保 存條件.....	106
◎營養標示.....	107
1. 得免營養標示之包裝食品規定.....	107
2. 得免營養標示之包裝食品規定問答集(Q&A).....	108
3. 包裝食品營養標示應遵行事項.....	111
4. 包裝食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A).....	124
5. 食品營養標示份量參考值指引表.....	150
6. 修正「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定(自 113 年 7 月 1 日生效).....	159

7. 「包裝食品營養標示應遵行事項」 Q&A	163
8. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項.....	191
9. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項問答 集(Q&A).....	196
10. 包裝食品營養宣稱應遵行事項.....	206
11. 包裝食品營養宣稱應遵行事項問答集(Q&A).....	218
◎基因改造食品.....	227
1. 包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項.....	227
2. 基因改造食品標示規定問答集(Q&A).....	229
◎其他公告事項.....	232
1. 添加阿斯巴甜之食品(包括代糖錠劑及粉末)應以中文顯著標示「苯 酮尿症患者(Phenylketonurics)不宜使用」或同等意義之字樣.....	232
2. 生產製造有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上 顯著標示「食品」字樣，且該字樣字體不得小於商標或商品名稱之 字體.....	233
3. 「合成食醋」應標示事項.....	234
4. 國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品 標示中明確標示水源別及水源地點.....	235
5. 經輻射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章.....	236
6. 10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」 或等同字樣於容器或包裝之上.....	237
7. 市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示.....	238
8. 含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示 咖啡因含量有關事項.....	239
9. 包裝食品宣稱為素食之標示規定.....	240
10. 包裝食品宣稱為素食標示問答集(Q&A).....	241
11. 包裝速食麵標示相關規定.....	249
12. 市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定.....	250
13. 市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定問答集(Q&A).....	251
14. 市售真空包裝食品標示相關規定.....	255
15. 市售包裝減鈉鹽應標示事項.....	256
16. 市售包裝冷凍食品標示規定.....	257
17. 重組肉及注脂肉食品標示規定.....	258
18. 重組肉及注脂肉食品標示規定問答集(Q&A).....	259
20. 包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定問答集(Q&A).....	264
21. 包裝食用鹽品之氟標示規定.....	265
22. 包裝食用鹽品之氟標示規定問答集(Q&A).....	266
23. 巧克力之品名及標示規定.....	268

24.巧克力之品名及標示規定問答集(Q&A).....	270
25.包裝食用鹽品之碘標示規定.....	273
26.包裝食用鹽品之碘標示規定問答集(Q&A).....	274
27.包裝奶精產品之品名標示規定.....	277
28.包裝奶精產品之品名標示規定問答集(Q&A).....	278
29.市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定.....	281
30.市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定問答集 (Q&A).....	282
31.包裝食用醋標示規定.....	286
32.包裝食用醋標示規定問答集(Q&A).....	287
33.包裝醬油製程標示之規定.....	289
34.包裝醬油製程標示之規定問答集(Q&A).....	290
35.食品過敏原標示規定.....	294
36.食品過敏原標示之建議標示事項.....	295
37.食品過敏原標示規定問答集(Q&A).....	296
38.液蛋產品標示規定.....	302
39.液蛋產品標示規定問答集(Q&A).....	303
40.小包裝食品免一部標示規定.....	308
41.小包裝食品免一部標示規定問答集(Q&A).....	309
42.包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定.....	313
43.包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定問答集(Q&A).....	314
◎主成分應標明所佔百分比.....	319
1.市售包裝米粉絲產品標示規定.....	319
2.市售包裝米粉絲產品標示規定問答集(Q&A).....	320
3.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定.....	326
4.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集(Q&A).....	329
5.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定.....	337
6.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集(Q&A).....	339
其他原則及指引.....	347
1.市售包裝食品有效日期評估指引.....	349
2.即食鮮食散裝食品標示作業指引.....	360
3.即食鮮食散裝食品標示作業指引問答集 Q&A.....	362
4.全穀產品宣稱及標示原則.....	364
5.業務用完整包裝食品(含原料)之標示管理原則.....	366
6.真菌類食品標示管理原則.....	367
7.真菌類食品標示管理原則問答集(Q&A).....	368
8.市售「太白粉」產品之標示規定.....	370
9.市售「大麥」食品之標示規定.....	371

10.以特定魚種為品名產品之標示規定.....	372
11.包裝食品正面營養資訊標示作業指引.....	373
12.市售包裝食品標示「微甜」、「不甜」等甜味宣稱規定.....	378
食品安全衛生管理法第二十四條「食品添加物標示」相關公告規定.....	379
1.食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項.....	381
2.單方食品添加物應明顯標示許可證字號.....	382
3.食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項.....	383
4.食品添加物之通用名稱.....	385
5.食品添加物應明顯標示產品登錄碼.....	387
6.食品添加物標示產品登錄碼問答集(Q&A).....	388
食品安全衛生管理法第二十五條「散裝食品標示」相關公告規定.....	391
1.散裝食品標示規定.....	393
2.散裝食品標示規定問答集(Q&A).....	394
3.直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定.....	399
4.散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項.....	400
5.國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定.....	403
6.直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定.....	404
7.火鍋類食品湯底標示問答集(Q&A).....	405
8.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定.....	407
9.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定問答集(Q&A).....	409
10.直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定.....	415
11.自動販賣機販售食品之標示規定.....	417
12.自動販賣機販售食品之標示規定問答集(Q&A).....	419
13.直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定.....	422
食品安全衛生管理法第二十八條不實、誇張或易生誤解之情形.....	424
1.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則.....	425
2.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則問答集(Q&A).....	431
3.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則—食品品名不得標示「健康」字樣規定問答集(Q&A).....	433
食品原料相關標示規定.....	434
1.牛樟芝食品管理及標示相關規定.....	435
2.牛樟芝食品管理及標示相關規定問答集(Q&A).....	436
3.食品原料「蛹蟲草(<i>Cordyceps militaris</i>)」之使用限制及其食品之警	

語標示.....	441
4. 食品原料「番瀉」之使用限制及其標示.....	443
5. 由蝦、蟹殼或黑麴菌絲體所製取之食品原料幾丁聚糖(Chitosan)之 使用限制及其標示.....	444
6. 食品原料油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)之使用限制及其標示....	445
7. 食品原料綠咖啡萃取物之使用限制及標示規定.....	446
8. 食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定.....	447
9. 食品原料四稜白粉藤(<i>Cissus quadrangularis</i>)藤莖之使用限制及標 示規定.....	448
10. 食品原料地靈(<i>Stachys floridana</i>)地下塊莖萃取粉末之使用限制及 標示規定.....	449
11. 食品原料三果木(<i>Terminalia arjuna</i>)樹皮萃取物之使用限制及標 示規定.....	450
12. 食品原料紫錐菊(<i>Echinacea purpurea</i>)之使用限制及標示規定.....	451
13. 食品原料魔鬼爪(<i>Harpagophytum procumbens</i>)根之使用限制及標 示規定.....	452
14. 食品原料蛋殼膜(Eggshell membrane)之使用限制及標示規定.....	453
15. 食品原料貓爪藤(<i>Uncaria tomentosa</i>)樹皮萃取物之使用限制及標 示規定.....	454
16. 食品原料雪蓮(<i>Saussurea involucrata</i>)組織培養物之使用限制及標 示規定.....	455
17. 食品原料舒可慢(Sucromalt)之使用限制及標示規定.....	456
18. 食品原料苦橙(<i>Citrus aurantium</i>)果實或其萃取物之使用限制及標 示規定.....	457
19. 食品原料肌酸(creatine、creatine monohydrate)之標示規定.....	458
20. 食品原料奇異果(<i>Actinidia chinensis</i>)種子萃取物及草莓(<i>Fragaria</i> <i>x ananassa</i>)種子萃取物之標示規定.....	459
21. 食品原料狹葉紫錐菊(<i>Echinacea angustifolia</i>)根之標示規定.....	460
22. 食品原料鼠尾草(<i>Salvia hispanica</i>)種子之標示規定.....	461
23. 食品原料印度仙人掌(<i>Caralluma fimbriata</i>)地上植株萃取物及桑 黃(<i>Phellinus linteus</i>)菌絲體之使用限制及標示規定.....	462
24. 食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10)之使用限制及標示規定.....	463
25. 由圓酵母(<i>Torula yeast</i>)發酵製成之食品原料穀胱甘肽 (Glutathione)之使用限制及標示規定.....	464
26. 食品原料甲基硫鹽基甲烷(Methylsulfonyl methane, MSM)之使用 限制及標示規定.....	465
27. 食品原料可可(<i>Theobroma cacao</i>)豆殼之使用限制及標示規定.....	466
28. 食品原料可可(<i>Theobroma cacao</i>)豆殼之使用限制及標示規定問答	

集.....	467
29.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>) BL21 (DE3) #1540 菌株發 酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用 限制及標示規定.....	469
30.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>) BL21 (DE3) #1540 菌株發 酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用 限制及標示規定問答集.....	472
31.食品原料咖啡葉(<i>Coffea arabica</i> 、 <i>Coffea canephora</i>)之使用限制及 標示規定.....	475
32.食品原料咖啡葉(<i>Coffea arabica</i> 、 <i>Coffea canephora</i>)之使用限制及 標示規定問答集.....	476
33.食品原料冬青葉(<i>Ilex guayusa</i>)之使用限制及標示規定.....	478
34.食品原料冬青葉(<i>Ilex guayusa</i>)之使用限制及標示規定問答集.....	479
35.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>) Ast12 菌株發酵生產之食品 原料蝦紅素(astaxanthin)之使用限制及標示規定.....	481
36.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'- fucosyllactose)之使用限制及標示規定.....	484
37.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'- fucosyllactose)之使用限制及標示規定問答集.....	487
38.以基因改造畢赤酵母菌(<i>Pichia pastoris</i>) Ey72 菌株發酵生產之食 品原料小孢子靈芝類球蛋白濃縮液(<i>Ganoderma microsporum</i> globulin-like protein concentrate)之使用限制及標示規定.....	490
39.食品原料蘆薈之使用限制及標示規定.....	492
40.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>)K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使 用限制及標示規定.....	493
41.以基因改造大腸桿菌(<i>Escherichia coli</i>)K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使 用限制及標示規定問答集.....	496
42.食品原料青花菜(<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>)種子萃取物之使用 限制及標示規定.....	499
43.食品原料雞蛋白溶菌酶水解蛋白(Hen egg white lysozyme hydrolysate)之使用限制及標示規定.....	501
44.以基因改造啤酒酵母(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)EFSC4687 菌株 發酵生產之食品原料反式白藜蘆醇(<i>trans-resveratrol</i>)之使用限制 及標示規定.....	503

45. 食品原料羊肚菌(<i>Morchella esculenta</i>)菌絲體培養液粉末之使用 限制及標示規定.....	506
特殊營養食品法規.....	508
1.特殊營養食品之嬰兒與較大嬰兒配方食品，應以直接印製方式顯著 標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識.....	509
2.嬰兒與較大嬰兒配方食品應加標示事項(自 114 年 1 月 1 日生效)....	511
3.特定疾病配方食品應加標示事項.....	515
4.修正「特定疾病配方食品應加標示事項」第二點.....	518
食品容器具標示法規.....	521
1.公告修正「應標示之食品器具、食品容器或包裝品項」.....	522
2.公告「食品器具、食品容器或包裝標示相關規定」.....	523
3.食品接觸面含塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝標示 Q&A....	524
4.食品器具容器包裝之塑膠類材質名稱標示原則.....	528
食品洗潔劑法規.....	557
1.食品用洗潔劑標示原則.....	558
2.食品用洗潔劑管理 Q&A	560
健康食品法規.....	575
1.健康食品管理法.....	576
2.健康食品管理法施行細則.....	585
3.健康食品管理法所稱保健功效之項目.....	587
4.健康食品包裝之保健功效項目標示原則.....	588
5.健康食品應加標示事項.....	589
6.健康食品應加標示事項修正規定之問答集.....	591
7.健康食品常見問與答 FAQ.....	607
附件.....	610
1.基因改造食品標示作伙來瞭改 非基因改造食品篇.....	611
2.基因改造食品標示作伙來瞭改 基因改造食品篇.....	612
3.真菌類食品標示原則 104 年 7 月 1 日實施.....	613
4.牛肉產地有標示 安心選擇放心購 GO	614
5.巧克力標示新制.....	615
6.包裝食品與玩具併同販售應標示警語.....	616
7.自動販賣機販賣食品之標示規定.....	617
8.豬原料原產地標示.....	618
9.散裝食品標示新規定.....	619
10.現場調製飲料新規定.....	620
11.重組肉及注脂肉標示.....	621
12.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定.....	622
13.包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定.....	623

法規

1. 食品安全衛生管理法

中華民國六十四年一月二十八日總統令公布
中華民國七十二年十一月十一日總統令修正公布
中華民國八十六年五月七日總統令修正公布
中華民國八十九年二月九日總統令修正公布
中華民國九十一年一月三十日總統令修正公布
中華民國九十七年六月十一日總統令修正公布
中華民國九十九年一月二十七日總統令修正公布
中華民國一百年六月二十二日總統令修正公布
中華民國一百零一年八月八日總統令修正公布
中華民國一百零二年六月十九日總統令修正公布
中華民國一百零三年二月五日總統令修正公布
中華民國一百零三年十二月十日總統令修正公布
中華民國一百零四年二月四日總統令修正公布
中華民國一百零四年十二月十六日總統令修正公布
中華民國一百零六年十一月十五日總統令修正公布
中華民國一百零七年一月二十四日總統令修正公布
中華民國一百零八年四月三日總統令修正公布
中華民國一百零八年四月十七日總統令修正公布
中華民國一百零八年六月十二日總統令修正公布

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。

十二、加工助劑：指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非作為食品原料或食品容器具之物質。該物質於最終產品中不產生功能，食品以其成品形式包裝之前應從食品中除去，其可能存在非有意，且無法避免之殘留。

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衛生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。其成員單一性別不得少於三分之一。

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。其成員單一性別不得少於三分之一。

諮議會委員議事之迴避，準用行政程序法第三十二條之規定；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，必要時得依預警原則、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。

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。

前項驗證，應由中央主管機關認證之驗證機構辦理；有關申請、撤銷與廢止認證之條件或事由，執行驗證之收費、程序、方式及其他相關事項之管理辦法，由中央主管機關定之。

- 第九條 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。
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二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。
第一項保存文件種類與期間及第二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，辦理食品衛生安全管理事項。
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。

- 第十五條之一 中央主管機關對於可供食品使用之原料，得限制其製造、加工、調配之方式或條件、食用部位、使用量、可製成之產品型態或其他事項。
前項應限制之原料品項及其限制事項，由中央主管機關公告之。
- 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。
- 第十八條之一 食品業者使用加工助劑於食品或食品原料之製造，應符合安全衛生及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。
加工助劑之使用，不得有危害人體健康之虞之情形。
- 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五項所定辦法，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及其他應標示事項；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及其他應標示事項。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。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。

第一項應標示可追溯之來源或生產系統規定，自中華民國一百零四年一月二十日修正公布後六個月施行。

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。

第一項不實、誇張或易生誤解與第二項醫療效能之認定基準、宣傳或廣告之內容、方式及其他應遵行事項之準則，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，業者應配合，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。
- 第四十六條之一 散播有關食品安全之謠言或不實訊息，足生損害於公眾或他人者，處三年以下有期徒刑、拘役或新臺幣一百萬元以下罰金。
- 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、第九條第二項或第四項規定所登錄、建立或申報之資料不實，或依第九條第三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安全衛生之規定。
 - 七、違反中央主管機關依第十八條之一第一項所定標準之規定，經命其限期改正，屆期不改正。
 - 八、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。
 - 九、除第四十八條第九款規定者外，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。
 - 十、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。
 - 十一、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
 - 十二、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。
 - 十三、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。
 - 十四、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。
 - 十五、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，或違反第八條第五項規定，未取得驗證。

三、違反第九條第一項規定，未保存文件或保存未達規定期限。

四、違反第九條第二項規定，未建立追溯或追蹤系統。

五、違反第九條第三項規定，未開立電子發票致無法為食品之追溯或追蹤。

六、違反第九條第四項規定，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。

七、違反第十條第三項規定。

八、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。

九、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。

十、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。

十一、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。

十二、違反中央主管機關依第十五條之一第二項公告之限制事項。

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，其犯罪所得與追徵之範圍及價額，認定顯有困難時，得以估算認定之；其估算辦法，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、有第四十七條第十四款規定情形者，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，及因違反本法規定沒收或追徵之現金或變賣所得。
- 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。

2. 食品安全衛生管理法施行細則

1. 中華民國七十年十一月二十日行政院衛生署（70）衛署食字第 354142 號令訂定發布全文 24 條
2. 中華民國七十四年十二月二十日行政院衛生署（74）衛署食字第 568204 號令修正發布全文 25 條
3. 中華民國八十三年九月七日行政院衛生署（83）衛署食字第 83045400 號令修正發布全文 26 條
4. 中華民國八十九年五月十五日行政院衛生署（89）衛署食字第 89022002 號令修正發布第 17、19、20 條條文；並刪除第 2 條條文
5. 中華民國九十年五月三日行政院衛生署（90）衛署食字第 0900026128 號令修正發布全文 20 條
6. 中華民國九十一年六月十二日行政院衛生署衛署食字第 0910040754 號令修正發布刪除第 4~8、17 條條文
7. 中華民國九十八年四月一日行政院衛生署衛署食字第 0980402654 號令修正發布第 2、3、11、13、18~20 條條文；並自發布日施行，但第 11 條第 1 項第 2~4 款條文自一百年一月一日施行
8. 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
9. 中華民國一百零六年七月十三日衛生福利部部授食字第 1061300653 號令修正發布全文 31 條，並自發布日施行，但第 22 條自發布後一年施行

- 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，指下列情形之一：
一、依本法第八條第三項規定完成登錄，取得之登錄字號及產品登錄碼。
二、依本法第十八條所定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。
三、依本法第二十一條第一項規定，取得之查驗登記許可字號。
- 第 四 條 本法第八條第五項所稱衛生安全管理系統，指本法第八條第一項或第二項規定之食品良好衛生規範準則或食品安全管制系統準則。
- 第 五 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 六 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 七 條 本法第二十二條第一項第一款及第二十五條第一項所定品名，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。

第八條 本法第二十二條第一項第三款所定淨重、容量，應以法定度量衡單位或其代號標示之，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。

第九條 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。

第十條 本法第二十二條第一項第五款及第二十四條第一項第五款所稱製造廠商，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。

第十一條

本法第二十二條第一項第五款、第二十四條第一項第五款、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五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。

第十二條

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。

第十三條

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。

第十四條

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，或中央主管機關公告之通用名稱標示之；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。

本細則中華民國一百零六年七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，應於一百零七年七月一日前，依本法第二十一條第一項規定申請品名變更登記；一百零八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。

第十五條 本法第二十四條第一項第三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，或中央主管機關公告之通用名稱標示之。

第十六條 本法第二十四條第一項第四款所定淨重、容量，應以法定度量衡單位或其代號標示之。

第十七條 本法第二十四條第一項第六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。

第十八條 本法第二十四條第一項第八款所稱原產地(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；其產品經於我國進行產品之分類、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，仍應標示實際製造、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。

第十九條 有容器或外包裝之食品、食品原料、食品添加物及食品添加物原料之標示，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，輸入時應有品名、廠商名稱、日期等標示，或其他能達貨證相符目的之標示或資訊，並應於販賣前完成中文標示。

第二十條 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。

第二十一條 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，標示內容並應於販賣流通時清晰可見。經中央主管機關規定者，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，應以印刷、打印或壓印方式，標示於主要本體上。
- 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。

第二十二條 食品用洗潔劑之標示，應依下列規定辦理：

- 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上，標示內容並應於販賣流通時清晰可見。
- 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。

五、輸入者，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，輸入時應有品名、廠商名稱、日期等標示，或其他能達貨證相符目的之標示或資訊，並應於販賣前完成中文標示。

第二十三條 本法第二十六條第一款及第二十七條第一款所定品名，應與產品本質相符。

第二十四條 本法第二十六條第三款及第二十七條第三款所定淨重、容量，應以法定度量衡單位或其代號標示之。

第二十五條 本法第二十六條第五款及第二十七條第五款所稱原產地(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、輸入產品之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之；其產品經於我國進行產品之分類、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，仍應標示實際製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。

二、中文標示之製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示。

第二十六條 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。

第二十八條 本法第四十條所定檢驗方法、檢驗單位及結果判讀依據，其內容如下：

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。

第二十九條 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。

第三十條 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。

第三十一條 本細則除第二十二條自發布後一年施行外，自發布日施行。

食品及食品添加物標示相關法規

1.食品及食品添加物標示相關法條施行日期彙整表

法條	內容	修正公布日期	施行日期
第 22 條第 1 項第 4 款	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。	102.06.19	103.06.19
第 22 條第 1 項第 5 款	製造廠商『或』國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。	103.02.05	103.06.19
第 22 條第 1 項第 5 款	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。	103.12.10	104.06.10
第 22 條第 4 項	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。	103.12.10	104.12.10
第 24 條第 1 項	食品添加物原料應標示事項	103.12.10	104.12.10
第 24 條第 4 項	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。	103.12.10	104.12.10
第 25 條第 1 項	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。	104.02.04	104.08.04

2.食品及食品添加物標示相關公告規定彙整表

依據(食安法)	子法規	公告日期	實施日期
第 22 條第 3 項	包裝食品營養標示應遵行事項部分規定修定	111/6/23	113/07/01
第 25 條第 2 項	連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定	111/6/7	112/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定	111/5/11	112/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款及第 25 條第 2 項	重組肉及注脂肉食品標示規定	111/3/17	111/07/01
第 23 條	小包裝食品免一部標示規定	110/09/01	110/09/01
第 22 條第 3 項	包裝食品營養標示應遵行事項	110/04/27	110/04/27
第 25 條	即食鮮食散裝食品標示作業指引	110/03/17 修正	110/03/17
第 22 條第 1 項第 10 款及第 25 條第 2 項	巧克力之品名及標示規定	110/03/02 修正	111/01/01
第 25 條第 2 項	連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定	109/10/05	110/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定	109/09/17	110/01/01
第 25 條第 2 項	直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定	109/09/17	110/01/01
第 25 條第 2 項	散裝食品標示規定	109/09/17 修正	110/01/01
第 22 條第 3 項	包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項	108/11/07	108/11/07
第 22 條第 1 項第 10 款及第 25 條第	液蛋產品標示規定	108/11/07	109/01/01

2 項			
第 15 條之一第 2 項及第 22 條第 1 項第 10 款	食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定	108/10/18 修正	108/10/18
第 22 條第 1 項第 10 款	食品過敏原標示規定	107/08/21	109/07/01
第 22 條第 3 項	包裝食品營養標示應遵行事項	107/03/31	107/03/31
第 23 條	得免營養標示之包裝食品規定	107/03/14	107/03/14
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝醬油製程標示之規定	107/03/08	108/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝食用醋標示規定	106/06/06	107/07/01
第 25 條第 2 項	自動販賣機販售食品之標示規定	106/06/02	106/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定	106/02/06	106/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝奶精產品之品名標示規定	105/11/10	106/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝食用鹽品之碘標示規定	105/11/01	106/07/01
第 22 條第 1 項及第 25 條第 2 項	巧克力之品名及標示規定	105/06/24	106/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝食用鹽品之氟標示規定	105/06/15	105/07/01
第 24 條第 1 項第 10 款	食品添加物應明顯標示產品登錄碼	105/03/08	106/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定	105/02/04	106/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款及第 25 條第 2 項	重組肉食品標示規定	104/10/14	105/01/01
第 25 條第 2 項	直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定	104/08/11	104/12/31

第 5 條及第 22 條 第 1 項第 10 款	牛樟芝食品管理及標示相關規定	104/07/10	105/07/11(備查) 106/01/11(標示)
第 25 條第 2 項	國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定	104/07/10	104/08/04
第 25 條第 2 項	直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定	104/06/30	104/07/31
第 22 條第 3 項、 第 24 條第 2 項及 第 25 條第 2 項	包裝食品、食品添加物及散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項	104/05/29 修正	104/12/31 (全面實施)
第 22 條第 3 項	包裝食品營養宣稱應遵行事項	104/03/03	105/01/01
第 22 條第 1 項第 10 款	真菌類食品標示管理原則	104/03/02	104/07/01
第 24 條第 1 項第 10 款	單方食品添加物應明顯標示許可證字號	103/09/09	103/09/09
第 24 條第 2 項	食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項	103/05/20	103/05/20
第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定	103/03/03 修正	103/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定	103/02/19	103/07/01
第 23 條	市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定	102/12/27	102/12/27
第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項	市售包裝米粉絲產品標示規定	102/11/29	103/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	市售包裝冷凍食品標示規定	102/11/20	102/11/20
第 22 條第 1 項第 10 款	含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定	102/10/02	102/10/02
第 22 條第 1 項第 10 款	市售包裝減鈉鹽應標示事項	102/09/10 修正	102/09/10
第 25 條第 2 項	直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定	102/09/10 修正	102/09/10
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝速食麵標示相關規定	102/09/10 修正	102/09/10
第 22 條第 1 項第 2 款及第 10 款	市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定	102/09/10 修正	102/09/10

第 22 條第 1 項第 10 款	含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項	102/09/10 修正	102/09/10
第 22 條第 1 項第 10 款	市售真空包裝食品標示相關規定	102/08/05 修正	102/08/05
第 22 條第 1 項第 10 款	全穀產品宣稱及標示原則	102/04/30 修正	102/04/30

3. 食品及食品添加物標示字體之相關規定

公告	標示字體大小
「 <u>真空包裝食品良好衛生規範</u> 」、 「 <u>市售真空包裝食品標示相關規定</u> 」	「 <u>須冷藏</u> 」或「 <u>須冷凍</u> 」字樣之字體長寬不得小於 1 公分；「 <u>非供即食，應充分加熱</u> 」字樣之字體長寬不得小於 0.5 公分。
「 <u>包裝速食麵標示相關規定</u> 」	「 <u>調理參考</u> 」、「 <u>調理建議</u> 」醒語，字體長寬不得小於 0.6 公分。
「 <u>市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定</u> 」	「 <u>調合油</u> 」字樣之字體，長寬不得小於 0.6 公分。
「 <u>真空包裝黃豆即食食品應向本署辦理查驗登記</u> 」	真空包裝黃豆即食食品應於包裝上標示「 <u>建請加熱後食用</u> 」之字樣，須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處，標示字樣之字體長寬不得小於 0.5 公分。
「 <u>真菌類食品標示管理原則</u> 」	「 <u>本產品為○○菌絲體與子實體混合</u> 」或等同意義字樣，字體之長度及寬度各不得小於 0.5 公分。
「 <u>食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定</u> 」	「 <u>本產品非中藥材冬蟲夏草之製品</u> 」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於 0.4 公分。
「 <u>市售包裝減鈉鹽應標示事項</u> 」	「 <u>減鈉</u> 」字樣及 <u>鉀離子含量</u> ，及「 <u>腎病變者應諮詢醫師或營養師是否適宜使用</u> 」等警語字樣，其字體之長寬不得小於 0.4 公分。
「 <u>包裝食用鹽品之碘標示規定</u> 」	「 <u>碘為必需營養素。本產品加碘。但甲狀腺病人應諮詢相關醫師意見。</u> 」及「 <u>碘為必需營養素。本產品未加碘。</u> 」醒語標示字樣之字體，其長度及寬度不得小於 0.4 公分。
「 <u>包裝食用鹽品之氟標示規定</u> 」	「 <u>併同使用含氟鹽及氟錠前，應諮詢牙醫師意見。</u> 」及「 <u>限使用於家庭用鹽</u> 」醒語，其字體長寬不得小於 0.4 公分且其顏色須與產品外包裝底色明

	顯不同。										
「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」	「 <u>保久乳</u> 」、「 <u>調味乳</u> 」、「 <u>保久調味乳</u> 」、「 <u>乳飲品</u> 」、「 <u>保久乳飲品</u> 」或「 <u>調製乳粉</u> 」字樣、及調製乳粉產品之「 <u>乳粉含量百分比</u> 」之字體長寬須大於 0.4 公分。										
「市售包裝米粉絲產品標示規定」	「 <u>含米量百分比</u> 」或等同意義字樣，其字體長寬不得小於 0.4 公分。										
「市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示」	「 <u>請勿以強吸一口整粒吞食</u> 」、「 <u>五歲以下幼兒請勿食用</u> 」、「 <u>老人及兒童食用時，請大人陪伴以匙分段進食</u> 」、「 <u>請細嚼慢嚥，以免噎到</u> 」、「 <u>嬉戲時請勿食用</u> 」、「 <u>請咀嚼，勿整粒吞食</u> 」。警語之字體長度及寬度不得小於 0.2 公分。										
「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」	<p>原汁含有率、「<u>綜合果(蔬)汁</u>」、「<u>混合果(蔬)汁</u>」、「<u>果(蔬)汁含量未達百分之十</u>」、「<u>無果(蔬)汁</u>」或等同意義字樣，其字體長寬應符合下表規定。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">產品體積(mL)</th> <th style="text-align: center;">字體長寬(公分)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">150 以下</td> <td style="text-align: center;">各 0.3 以上</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">151 至 300</td> <td style="text-align: center;">各 0.5 以上</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">301 至 600</td> <td style="text-align: center;">各 0.8 以上</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">601 以上</td> <td style="text-align: center;">各 1.2 以上</td> </tr> </tbody> </table>	產品體積(mL)	字體長寬(公分)	150 以下	各 0.3 以上	151 至 300	各 0.5 以上	301 至 600	各 0.8 以上	601 以上	各 1.2 以上
產品體積(mL)	字體長寬(公分)										
150 以下	各 0.3 以上										
151 至 300	各 0.5 以上										
301 至 600	各 0.8 以上										
601 以上	各 1.2 以上										
「巧克力之品名及標示規定」	<p>包裝巧克力： 字體長寬各不得小於 0.2 公分。</p> <p>散裝巧克力： 以標記(標籤)標示者，其字體長寬各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>										

<p>「液蛋產品標示規定」</p>	<p>「殺菌」或「未殺菌」之字體應與品名其他字體大小一致。</p> <p>包裝液蛋：</p> <p>「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義醒語字體長寬各不得小於 0.2 公分。</p> <p>散裝液蛋：</p> <p>原產地（國）、有效日期、「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義醒語，以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；採其他型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「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。」</p>	<p>應標示可追溯之來源或生產系統</p> <p>包裝食品：</p> <p>字體長寬各不得小於 0.2 公分。</p> <p>散裝食品：</p> <p>以標記（標籤）標示者，其字體長寬各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示<u>原產地</u>相關規定」</p>	<p>牛肉及牛可食部位原料<u>原產地（國）</u>標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於 0.4 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之<u>原產地</u>標示規定」</p>	<p>豬肉及豬可食部位原料<u>原產地（國）</u>標示之單一字體長度及寬度，其以菜單、標記（標籤）註記者，各不得小於 0.4 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>

<p>「散裝食品標示規定」</p>	<p>牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位原料<u>原產地(國)</u>標示之單一字體長度及寬度，其以標記(標籤)註記者，各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「重組肉及注脂肉食品標示規定」</p>	<p>包裝及散裝食品： 以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。 以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。 直接供應飲食場所： 以中文顯著標示該食品為「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「熟食供應」或等同字義之醒語。 以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」</p>	<p>具營業登記之直接供應飲食場所，其火鍋類食品應標示湯底製作方式。 以菜單註記、標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>

<p>「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」</p>	<p>標示整杯產品之總糖量及總熱量，並得以最高值標示、茶葉原料及咖啡原料來源之原產地；含咖啡因成分之現場調製飲料，應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值，並加註「最高值」；或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量，該標示得以符號或圖樣標示之。 以菜單註記、標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 1 公分。</p>
<p>「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」及「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」</p>	<p>標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。 以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>
<p>「自動販賣機販售食品之標示規定」</p>	<p>以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。</p>

食品安全衛生管理法第二十二條 「食品標示」相關公告規定

◎品名

1.食品品名標示規範彙整

102年03月12日發布
102年10月28日修訂
103年03月18日修訂
105年08月22日修訂

一、法源：

依據食品安全衛生管理法第22條規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示品名；另依據同法第25條規定，經公告食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記陳列販售之散裝食品，亦須標示品名，惟現場烘焙（烤）食品及現場調理食品除外。復依據同法施行細則規定，其名稱應與食品本質相符。

二、彙整市售各類食品之品名標示規範：

- (一)市售食品有中華民國國家標準（CNS）所定之名稱，使用該標準所定之名稱為品名。
- (二)市售生鮮農畜禽水產品，以其食品分類名稱或通用名稱為品名。
- (三)經中央主管機關公告之品名標示規定（以下經公告之規定僅節錄各該規定中有關品名標示內容，全文詳見各該規定）：

規定	品名標示規定
1.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定 (99年9月20日署授食字第0991302553號及102年9月10日部授食字第1021350359號修正法律授權依據)	<ol style="list-style-type: none"> 1.市售包裝調合油外包裝品名，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。 2.市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂須佔食品內容物含量50%以上。 3.市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔食品內容物含量30%以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列。 4.市售包裝調合油如非以油脂名稱為品名者，不得於外包裝上宣稱和油脂名稱類似詞句，如「○○○風味」或「○○○配方」等字樣。 5.花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「花生風味調合油」字樣。

<p>2. 包裝速食麵標示相關規定 (99年5月28日署授食字第0991301488號及102年9月10日部授食字第1021350360號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。 2. 內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。</p>
<p>3. 市售包裝減鈉鹽應標示事項 (100年11月7日署授食字第1001303012號及102年9月10日部授食字第1021350352號修正法律授權依據)</p>	<p>氯化鈉含量低於65%之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名。</p>
<p>4. 冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定 (101年2月9日署授食字第1001303885號及102年9月2日部授食字第1021350319號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 冬蟲夏草菌絲體食品（以下簡稱本食品）應依下列規定標示： (1)於產品外包裝明顯易見處，加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於4公厘。 (2)於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名。 (3)本食品於標示或廣告時，應完整標示「冬蟲夏草菌絲體」七個字，不得僅標示「冬蟲夏草」四個字，且該七個字之字體，應大小一致。 2. 食品品名標示為「冬蟲夏草菌絲體」時，其使用之菌株須為中華被毛孢 (<i>Hirsutella sinensis</i>)，或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株。 3. 實施日期：自中華民國103年2月9日生效。</p>
<p>5. 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定 (102年10月2日部授食字第1021350410號及103年3月3日部授食字第1031300643號公告修正)</p>	<p>1. 本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱（含品名）或標明果蔬圖示（樣），且直接供飲用之包裝飲料。 2. 果蔬汁總含量達百分之十以上者，由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，須符合下列規定： (1)品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。 (2)品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或外包裝正面處顯著標示「綜合果（蔬）汁」、「混合果（蔬）汁」或等同意義字樣。</p>

	<p>3. 果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣。</p> <p>4. 未含果蔬汁者，其產品品名含果蔬名稱，並應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。</p> <p>5. 實施日期：自中華民國 103 年 7 月 1 日生效。</p>
<p>6. 鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定 (103 年 2 月 19 日部授食字第 1031300193 號)</p>	<p>1. 鮮乳產品，品名為「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊乳」、或「牛/羊奶」。</p> <p>2. 保久乳產品，品名為「保久乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>3. 調味乳產品，品名為「調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>4. 保久調味乳產品，品名為「保久調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久調味乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>5. 乳飲品產品，品名為「乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「乳飲品」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>6. 保久乳飲品產品，品名為「保久乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳飲品」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>7. 乳粉產品，品名為「乳粉」或「奶粉」。</p> <p>8. 調製乳粉產品，品名為「調製乳粉」。未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>9. 實施日期：自中華民國 103 年 7 月 1 日生效。</p>

(四) 經中央主管機關公布之品名標示原則：

原則	品名標示原則
全穀產品宣稱及標示原則	1. 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 ^{註 1} 51% ^{註 2} (含) 以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀

<p>(102年4月30日FDA食字第1021301154號函修正)</p>	<p>類佔配方總重量百分比 51%以上，可以該穀類名稱進行產品命名（如：全麥○○、全蕎麥○○等）。</p> <p>2.如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比 51%(含)以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉（如：全麥）原料製作」，或「本產品含部分全穀粉（如：全麥麵粉）」等方式宣稱。</p> <p>3.如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物（原料）須 100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉^{註3}。</p> <p>註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下： $(\text{全穀成分乾基重量} / \text{配方乾基總重量}) \times 100\%$ 乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100公克牛奶中平均有90公克為水分，則乾基重為100-90=10(公克)。</p> <p>註2：百分比計算方式至小數點下1位，並依CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總重量百分比為50.6%，則視為51%。</p> <p>註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。</p>
--	---

(五)一般食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>1.以所含原料作為食品品名者</p>	<p>食品品名以該食品所含原料成分命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>(1)「牛肉乾」食品原料含有牛肉，並以「牛肉乾」為品名。</p> <p>(2)「鮑魚」食品原料含有真正鮑魚，非僅含鮑魚之調味汁或抽出物（檢驗無法檢出鮑魚之DNA），並以「鮑魚」為品名(100年1月17日FDA食字第1001300123號)。</p> <p>(3)「地瓜粉」食品以地瓜（蕃薯）磨粉製得，並以「地瓜</p>

		粉」為品名(99年7月26日FDA食字第0991302303號)。 (4)「無花果」食品以無花果製得，並以「無花果」為品名(98年3月11日衛署食字第0980006247號)。
2.以原料之品種作為食品品名者	食品品名以該食品原料之品種命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「和牛」由於其血統及飼養方式與其他國家品種的牛隻有別，形成和牛獨特的味道與質感；業者應提供品種與產地來源證明備查。
3.以可食部位通用名稱作為食品品名者	食品品名以該食品原料之可食部位的通用名稱命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「松阪豬」為豬頸肉之通稱，其油花分布與「松阪牛」相似而得名。
4.以產地名稱作為食品品名者	食品品名因該產地之原料或製程等獨特性，以產地來源命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「萬巒豬腳」為參考屏東縣萬巒鄉豬腳之特殊製程而命名為「萬巒豬腳」。
5.品名約定俗成或國際通用直譯名稱	品名為約定俗成，且民眾瞭解該食品不可能含有品名所提及之原料；或為國際間通用而直接翻譯成中文之品名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	(1)「太陽餅」不含有「太陽」，因外觀約定俗成命名為「太陽餅」。 (2)「牛舌餅」不含有「牛舌」，因外觀約定俗成命名為「牛舌餅」。 (3)「松露巧克力」不含有「松露」，因外觀約定俗成命名為「松露巧克力」。 (4)「溫泉蛋」不含有「溫泉」，因形容蛋黃、蛋白凝固狀態，約定俗成命名為「溫泉蛋」。 (5)「鳳梨酥」雖其內容物為冬瓜餡，因約定俗成命名為

		<p>「鳳梨酥」。</p> <p>(6)「巧克力」為國際通用直接翻譯成中文「巧克力」。</p> <p>(7)「熱狗」為國際通用直接翻譯成中文「熱狗」。</p>
--	--	---

(六)特定食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
1. 以微生物及其來源製取之原料為食品品名者	1. 微生物及其來源製取之原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：酵母菌及乳酸菌等。 2. 「乳酸菌」係泛指能利用醱類發酵後產出乳酸之細菌，包括比菲德氏菌、乳酸桿菌、鏈球菌等。	<p>「酵母菌」食品，原料含有酵母菌（啤酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>）、乳化劑（脂肪酸甘油脂）、抗氧化劑（維生素 C），品名得標示為「啤酒酵母粉」、「酵母粉」或等同意義字樣。</p>
2. 以可供食品使用之菇蕈類原料為食品品名者	1. 可供食品使用之菇蕈類子實體原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：靈芝、樟芝。 2. 「靈芝」係泛指為靈芝（ <i>Granolderma</i> ）屬之菇蕈類，包括樹舌靈芝、紫芝、鹿角靈芝、靈芝（赤芝）及松杉靈芝等。 3. 如係添加菇蕈類菌絲體原料，則應完整標示「○○菌絲體」字樣，且字體大小應一致，不得僅標示其通用名稱或群族名稱為品名。	<p>(1)「靈芝」食品，原料含有鹿角靈芝子實體，品名得標示為「鹿角靈芝」、「靈芝」或等同意義字樣。</p> <p>(2)「靈芝菌絲體」食品，原料含有靈芝（赤芝）菌絲體，品名得標示為「靈芝菌絲體」、「赤芝菌絲體」或等同意義字樣。</p>
3. 以可供食品使用之中	1. 食品中添加可供食品使用之中藥材，並以其所含原料中藥材名稱標示於品名時，該中藥	食品內容物含有熟地黃、白芍、當歸、川芎、草莓、鐵（營養添加劑）等其他食品

<p>藥材為食品品名者</p>	<p>材名稱應符合衛生福利部中醫藥委員會規定。</p> <p>2.如其食品品名涉及中藥固有成方及其加、減方名稱，其食品內容物須確實含有該成方之中藥材，且併含有其他可供食品使用之原料或食品添加物（如：營養添加劑），且食品中成方比例不得與中藥成方相同，始得以中藥固有成方及其加、減方名稱作為食品品名；惟其品名不得單以近似我國中藥固有成方及其加、減方直接宣稱，且整體表現不得易使消費者誤解為中藥品。</p>	<p>原料或食品添加物調製成，其中使用之中藥材與中藥固有成方「四物湯」比例不同，則該食品品名得標示為「草莓四物飲」、「含鐵四物飲」或「○○四物飲」等。</p>
-----------------	--	---

(七)其他之食品品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>1.食品內容物(原料)及其成分併同列示為食品品名者</p>	<p>食品得以內容物中原料之純化成分名稱為品名，惟其純化成分須符合行政院衛生署公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定或核屬為可供食品使用之原料；如食品內容物非直接添加原料之純化成分者，或未達公告之食品添加物規格標準，應屬食品原料萃取物中成分，不得直接宣稱該純化成分名稱為品名，僅得以其原料名稱及純化成分名稱併同列示之方式為品名。</p>	<p>(1)DHA 非屬食品原料或食品添加物，而係原料魚油中一種成分，則品名不得直接宣稱 DHA，惟可以「魚油 DHA」或等同意義字樣等併列方式標示之。</p> <p>(2)食品中添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第 8 類營養添加劑相關規定之「葉黃素」，則品名得以宣稱「葉黃素」；惟如僅添加金盞花萃取物原料，並非含純化「葉黃素」者，</p>

		<p>品名得以「金盞花萃 取物(含葉黃素)」或 等同意義字樣標示 之。</p>
<p>食品之英文 品名標示 方式</p>	<p>輸入食品之英文品名，如使用原 廠提供者，不致造成消費者誤解 或未涉及醫療效能者，仍得以沿 用其英文品名；且中文品名亦須 符合食品安全衛生管理法相關 規定。</p>	<p>(1)產品使用原文品名 「SOY BEAN EXTRACT TABLET」 翻譯成中文品名 「大豆萃取錠」，不 致造成誤解，且未 涉及醫療效能者， 仍得以沿用其英文 品名。</p> <p>(2)產品使用原文品名 「SLIM TABLET」， 涉及改變身體外觀意 象，自不得沿用其英 文品名，且中文品名 亦不得直接翻譯為 「瘦體錠」。</p>

◎食品添加物

1.市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定

發文日期：中華民國 102 年 12 月 27 日

發文字號：部授食字第 1021350702 號

主旨：訂定「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，並自即日起生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十三條。

公告事項：市售包裝食品所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。

◎製造廠商或國內負責廠商

1.國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定核釋令

發文日期：中華民國 104 年 5 月 21 日

發文字號：部授食字第 1041301555 號

核釋食品安全衛生管理法第二十二條第一項第五款及第二十五條第一項「國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源」之標示規定，並自即日生效。

前揭條文所稱通過農產品生產驗證者，指通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品。前揭條文所稱應標示可追溯之來源，指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等，應標示該來源之名稱、地址及其電話號碼。

2.國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定問答集(Q&A)

104 月 06 月 10 日公布

105 月 01 月 06 日修訂

111 年 10 月 27 日修訂

Q1：何謂「國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源」，其法源依據及實施日期為何？

A1：

- 1.依據 103 年 12 月 10 日及 104 年 2 月 4 日修正公布之食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款及第 25 條第 1 項，明定「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。」。屬包裝食品者，於 104 年 6 月 10 日施行；屬散裝食品者，於 104 年 8 月 4 日施行。
- 2.依據本部 104 年 5 月 21 日部授食字第 1041301555 號令，所稱「通過農產品生產驗證者」，指通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範。所稱「應標示可追溯之來源」，指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等，應標示該生產來源之名稱、地址及其電話號碼。

Q2：所有農產品均要標示嗎？國內通過農產品生產驗證者，應如何標示可追溯之來源？國外有機農產品要標示嗎？

A2：

- 1.依農產品生產及驗證管理法相關規定，國內特定農產品及其加工品，經申請驗證通過取得產銷履歷農產品、優良農產品及有機農產品等標章者，即需依規定標示，並非所有農產品都要標示。另國外進口之農產品及其加工品，則未在本規範內。
- 2.取得認證標章之農產品，應標示其產製者相關資訊：
 - (1)生鮮農產品：標示其生產者(個人或組織)之名稱、地址、電話號碼。
 - (2)生鮮農產品經截切、冷凍、屠宰分切...等作業之加工農產品：標示完成該等加工程序作業廠(場)所之名稱、地址、電話號碼。
 - (3)其他加工農產品：標示其實際產製廠(場)所之名稱、地址、電話號碼。

3.有關進口之有機農產品部分：

- (1)依據農業部「有機農業促進法」規定，有機農產品係指農產品生產、加工、分裝及流通過程，符合中央主管機關訂定之驗證基準，並經依該法規定驗合格，或符合有機農業促進法第十七條第一項規定之進口農產品。
- (2)進口有機農產品及加工品，須依農業部「有機農業促進法」之規定，符合下列規定之一者，始得以有機名義販賣、標示、展示或廣告：經我國認證合格之境內或境外驗證機構，於認證證書記載之地區、國家境內實施之有機農產品驗證合格。有機同等性之國家或世界貿易組織會員有機認證合格之驗證機構，於該國或會員境內驗證合格，並由進口業者向中央主管機關申請審查合格，取得同意文件。
- (3)進口有機農產品及加工品，如以其為原料，在國內進行製造、加工或分裝等程序，並依農業部「有機農業促進法」之規定，申請驗證通過者，則須依本規定標示產製者相關資訊。

Q3：包裝食品及散裝食品標示之實施對象(品項)，有不同嗎？

A3：

- 1.包裝食品：凡取得有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品等標章之包裝食品，應於產品容器或外包裝上依規定標示。
- 2.散裝食品：
 - (1)實施對象：食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者。
 - (2)標示方式：於陳列販售之場所，以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式標明規定事項。

Q4：標示字體大小有無規定？

A4：

- 1.屬包裝食品者，依食安法施行細則規範之字體大小，即字體長度及寬度各不得小於零點二公分。
- 2.屬散裝食品者，食品販賣業者於陳列販售之場所，得以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記(標籤)標示者，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。

Q5：可否就產品舉例說明應標示之內容(事項)？

A5：舉例如下：

產品	標示事項
生鮮雞(鴨)蛋等	生產雞(蛋)場、牧場或洗選蛋場等之名稱、地址及電話號碼
皮蛋、液蛋等加工製品	製造廠(場)之名稱、地址及電話號碼
生鮮魚貝類等水產品	生產者(個人或團體組織，例如農民、養殖場、生產合作社等)之名稱、地址及電話號碼
生鮮蔬菜水果等	生產者(個人或團體組織，例如農民、產銷班、生產合作社之名稱、地址及電話號碼
截切蔬菜水果	截切加工廠(場)之名稱、地址及電話號碼
乳品類(例如鮮奶等)	生產者(例如農牧場或乳品製造廠之名稱、地址及電話號碼)
冷凍食品(水產品)、冷藏調理食品(肉品)等(例如豬肉、雞肉、香腸、貢丸、水餃、雞塊...等)	製造(加工)工廠之名稱、地址及電話號碼

Q6：可從何處查詢通過農產品生產驗證的產品資訊？

A6：提供下列農產品生產驗證相關查詢網站資料：

1. 產銷履歷農產品，可於「產銷履歷農產品資訊網」(<http://taft.coa.gov.tw/>) 查詢農產品生產者及生產資訊。
2. 有機農產品，可於「有機農業全球資訊網」(<http://www.i-organic.org.tw/>) 查詢相關訊息。
3. 優良農產品，可於「台灣優良農產品管理入口網」(<https://cas.coa.gov.tw/>) 查詢相關訊息。

Q7：生產者電話號碼一定要標示市內電話嗎？

A7：生產者電話號碼，以室內電話、手機號碼或消費者(免付費)服務專線電話號碼等形式為之者，均屬符合規定，惟其應屬真實且可實際洽詢。

Q8：標示規定生效日前產製的產品，也要依規定標示嗎？

A8：本規定之適用對象係以產品之產製日期為準，即規定施行日期前所產製之產品，無須依本規定標示，可繼續販售；在施行日期後所產製者，即應依規定標示。

Q9：生產者資訊可否以代理商、經銷商、販賣商...等廠商身分資訊代替？又通過驗證的產品不想標示實際製造廠訊息，可否僅標示總公司訊息？

A9：

- 1.不行。本規範之目的，即對於通過生產驗證之農產品，應標示其產製者相關資訊，以供民眾選購時參考及確保消費權益，故不得以其他廠商身分之資訊代替。
- 2.若產品包裝僅有標示總公司資訊，而未標示實際產製廠(場)或代工廠之名稱、地址、電話，應加標其實際生產者(例如製造廠或代工廠)相關資訊，不得僅以總公司代替。

Q10：如果在規定施行日後，仍有未使用完畢之包材(標籤)，可否繼續使用，採黏貼方式補正？

A10：舊包材可繼續使用，依規定應標示之資訊，可採黏貼、打印等方式予以補正，惟其應具有不易脫落或去除之特性，以免違反規定。

Q11：未依規定標示者，有何罰則？

A11：產品未依規定標示者，依食品安全衛生管理法第 47 條規定，可處新臺幣 3 萬至 300 萬元罰鍰；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。另如標示有不實、誇張或易生誤解等違反同法第 28 條規定之情形，可依同法第 45 條第 1 項規定，處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰。違規產品依同法第 52 條規定應限期回收

改正。

Q12：驗證農產品經分裝驗證者，應如何標示其可追溯來源？

A12：本規定所稱可追溯之來源係指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等。驗證農產品均可追溯其原料來源，如屬分裝驗證者，分裝業者為該驗證產品之產製者，產品得標示該分裝者之資訊為其來源。

3.食品負責廠商通報問答集(Q&A)

104 年 11 月 25 日公布

104 年 12 月 20 日修訂

105 年 12 月 29 日修訂

111 年 10 月 27 日修訂

Q1：食品(食品添加物)外包裝僅標示負責廠商需通報製造廠商(輸入廠商)之法源，如果沒有通報有罰則嗎？

A1：

1. 食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 22 條第 4 項及第 24 條第 3 項規定，包裝食品及食品添加物等產品，如僅標示國內負責廠商資訊者，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。本規定自 104 年 12 月 10 日實施（以食品產製日期為準）。
2. 產品外包裝僅標示負責廠商而未辦理製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商資訊通報者，依食安法第 48 條規定，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。

Q2：食品標示通報應通報的內容有哪些？

A2：

1. 國內製造包裝食品及食品添加物等產品，產品外包裝僅標示負責廠商：須通報實際製造廠商、受託製造廠商之名稱、電話號碼及地址。
2. 國外輸入包裝食品及食品添加物等產品，產品外包裝僅標示負責廠商：須通報實際輸入廠商之名稱、電話號碼及地址。

Q3：如果產品外包裝已標示製造廠商或輸入廠商資訊者，需要做通報嗎？

A3：包裝食品及食品添加物等產品，如果已標示製造廠商或輸入廠商資訊者，則無需辦理通報，因為衛生機關及消費者已可由產品之

標示獲得製造廠商或輸入廠商資訊。

Q4：食品添加物已依食品業者登錄辦法完成該產品登錄者，倘產品外包裝僅標示負責廠商仍需通報製造廠商、委託製造廠商或輸入廠商資訊嗎？

A4：食品添加物業者已依食品業者登錄辦法完成登錄之食品添加物，衛生機關可於食品業者登錄平台後台系統藉由產品登錄碼取得產品之製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址，得免重複通報。

Q5：應如何辦理製造(輸入)廠商之通報及何時通報？

A5：

- 1.產品外包裝未標示製造廠商或輸入廠商資訊者，應以「食品業者登錄」平台進行通報，故業者應先辦理食品業者登錄，取得「食品業者登錄字號」後，登入食品業者登錄平台，點選「營業項目」→「負責廠商通報」進行通報作業，相關步驟請參閱「食品標示通報作業說明」。
- 2.應於該產品上架銷售前完成製造廠商或輸入廠商之通報，完成通報後，系統會依通報時間自動產生該產品之通報日期。

Q6：我們通報的廠商資料是否為公開的資料，同業可以進行查詢嗎？公司機密資料是否會外洩？

A6：通報製造(輸入)廠商的資料非公開資訊，不會對外公開，其他廠商無法藉由系統查詢得知，此資料僅供衛生機關共同查閱，所以請如實通報。

Q7：可否不在食品業者登錄平台進行通報，而直接向轄區之衛生局通報？

A7：不可以，食品產品非限銷售單一縣市通常行銷全國，本通報的目的係為了解該產品資訊，有效落實對業者之輔導與稽查管理，且相關資訊需開放其他衛生局共同查閱，故請以食品業者登錄平台進行通報。

負責廠商(A)倘係透過供應商(B)委託製造或輸入產品者，應先至食品業者登錄平台通報供應商 (B)資訊(名稱、地址及電話)，並

要求該供應商(B)亦至該平台通報實際製造商(C)或輸入廠商(C)之資訊，始完成通報作業。

Q8：同一產品未更換製造或輸入廠商，需要逐批通報？

A8：同一產品倘無變更製造(輸入)廠商，僅需通報一次，不需依產品製造(輸入)批次重複通報，惟廠商應依良好食品衛生規範準則，詳實記錄各批產品之製造廠商、銷售地點等相關資訊。

Q9：同一產品如果委託數家製造廠商製造，是否可通報一家廠商為代表？

A9：不可以，倘委託數家廠商製造，應全數通報。

Q10：我公司需要通報產品很多，只能逐筆通報嗎？及如何知道我公司通報的產品有哪些？

A10：

- 1.可以使用系統中「批次匯入」的功能，在負責廠商通報頁籤下點選「批次匯入」，將多筆資料上傳匯入。
- 2.可於負責廠商通報頁籤下點選「查詢」，輸入查詢條件即可得知通報之產品。

Q11：我公司的產品原委託ABC 3家廠商製造，現不再委託C廠商製造改由D廠商製造，該如何更改資料？

A11：應於D廠商製造的廠品上架銷售前完成通報，確認流通市場已無C廠商製造的產品可刪除C廠商資訊，惟廠商仍應依良好食品衛生規範準則，詳實記錄各批產品之製造廠商、銷售地點等相關資訊。

Q12：已停產或已於該產品變更外包裝標示，直接標示製造或輸入廠商，可以將系統上的通報資訊刪除嗎？

A12：停產的產品或僅標示負責廠商產品，倘確認流通市場已無該產品，可將該筆資訊刪除。

Q13：如有系統操作及通報之問題，應該向那些單位求助詢問？

A13：可向所在地的衛生局諮詢或撥打免付費電話諮詢服務專線：

0800035958 (食品標示通報)或 0809080209(系統操作)。

◎原產地

1.原產地標示問答集(Q&A)

99年7月26日公布
101年10月22日修訂
102年7月23日修訂
103年4月7日修訂
104年8月12日修訂

Q1：有關進口食品原產地之認定標準為何？

A1：有關進口食品之原產地，依財政部與經濟部會銜發布之「進口貨物原產地認定標準」認定之。茲摘錄如下：

- 1.進行完全生產之國家或地區為原產地。
- 2.產品之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項產品產生實質轉型之國家或地區為原產地；至於實質轉型之要件，亦請參閱該認定標準第7條之規定。

Q2：進口貨物原產地認定標準中，實質轉型之要件為何？

A2：「進口貨物原產地認定標準」中，實質轉型之要件可參閱該認定標準第7條之規定。茲摘錄如下：

- 1.原材料經加工或製造後所產生之貨物與原材料歸屬之海關進口稅則號列前6碼號列相異者。
- 2.貨物之加工或製造雖未造成前款稅則號列改變，但已完成重要製程或附加價值率超過百分之35以上者。

Q3：進口貨物原產地認定標準中，不得認定為實質轉型的情形為何？

A3：依「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項規定，貨物僅從事下列之作業者，不得認定為實質轉型：

- 1.運送或儲存期間所必要之保存作業。
- 2.貨物為上市或裝運所為之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤等作業。
- 3.貨物之組合或混合作業，未使組合或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異者。
- 4.簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業。
- 5.簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者。

例如：進口丁香魚於我國經簡單乾燥成丁香魚乾；進口濃縮果菜汁於我國進行稀釋作業；進口鱈魚於我國分切成鱈魚片。

Q4：進口貨物之原產地認定中，是否有對於特定貨物原產地認定標準之規定？

A4：

1. 「進口貨物原產地認定標準」第 7 條第 1 項規定，特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告。
2. 依據 94 年 2 月 16 日財政部與經濟部會銜公告之「大蒜等八項農產品之原產地認定基準」，及 99 年 6 月 3 日財政部與經濟部會銜公告之「金針之原產地認定基準」，所公告之特定農產品以其收割或採集之國家或地區為其原產地。該公告事項茲摘錄如下：

除金針自 99 年 9 月 1 日起實施外，其餘自 94 年 2 月 16 日起下列各項貨物，以其收割或採集之國家或地區為其原產地：

- (1) 大蒜（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、球、瓣、去膜）
- (2) 香菇（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
- (3) 竹筍（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
- (4) 梅（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
- (5) 李（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
- (6) 茶葉（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵）
- (7) 稻米（不論去殼、碾碎、片、粒、粉）
- (8) 花生（不論去殼、去膜、片、粒、粉）
- (9) 金針（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）

Q5：進口食品，於台灣進行混裝，其產品原產地應如何標示？

A5：

1. 以各食品(食品原料)混裝含量(重量)由多至少依序標示原產地(國)。
2. 標示方式可以內容物及原產地併列，或內容物及產地分列，如：五穀米包含有 45%來自台灣的紫米、20%來自美國的大麥、20%來自澳洲的小麥、10%來自澳洲的燕麥、5%來自美國的小米，則原產地標示方式可以下列兩種方式標示：

- (1)紫米(台灣)、大麥(美國)、小麥(澳洲)、燕麥(澳洲)、小米(美國)。
- (2)內容物：紫米、大麥、小麥、燕麥、小米；原產地：台灣、澳洲、美國。

Q6：如果混裝的食品(食品原料)經常更替進口國，應如何標示原產地？

A6：業者如經常更替混裝的食品(食品原料)進口國，但因包材已印製完成，而須變更原產地(國)，可以標貼方式標示產品之原產地(國)，但其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

Q7：進口燕麥粒(原產地為澳洲)於台灣逕予壓輾製成燕麥片，是否認定為實質轉型？

A7：

- 1.進口燕麥粒(如：原產地為澳洲)於台灣逕予壓輾製成燕麥片，依「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第4款規定，視為簡單之切割等加工作業，不認定為實質轉型，故該產品須以進口時所標示之原產地為標示(如：澳洲)。
- 2.惟若該燕麥粒經蒸煮、壓輾、乾燥等加工程序，製成即食燕麥片，則屬實質轉型，故該產品可依其實際加工地點(如：台灣)，標示原產地為台灣。

Q8：進口茶菁(原產地為越南)於台灣經自然發酵後製成茶葉(如紅茶、烏龍茶)，是否認定為實質轉型？

A8：

- 1.進口茶菁於台灣經自然發酵後製成茶葉(如紅茶、烏龍茶)，雖其外觀、口感皆已改變，但依「進口貨物原產地認定標準」第7條第1項規定，特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告。
- 2.故依據94年2月16日財政部與經濟部會銜公告之「大蒜等八項農產品之原產地認定基準」，其所公告之特定農產品：茶葉，不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵，皆以其收割或採集之國家或地區為其原產地。
- 3.故該茶葉產品原產地仍須以進口時所標示之原產地(如：越南)標示之。

Q9：原產地(國)在標示方法或內容上，有無其他應注意事項？

A9：

- 1.「原產地(國)」之標示，以標示出原產國為原則，如擬標示至更明確之地點，例如台灣嘉義，或欲提供更多產品消費訊息，給消費者參考，當予肯定，惟其內容應正確無誤。
- 2.食品之中文標示(食品安全衛生管理法第22條所明定之項目)，如整體中文標示係以標貼方式處理者，其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

Q10：「原產地(國)」之標示，一定要以「原產地(國)：◎◎」之形式為之嗎？

A10：

- 1.不一定。
- 2.依據食品安全衛生管理法第22條規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示原產地(國)。至於原產地標示之文字內容，得不侷限於「原產地(國)：○○○」之型式，凡是足以使人明瞭其產地、製造地或製造工廠所在地之表達方式，不致產生誤解者，均屬符合規定。例如：台灣製造之某品牌糖果，標示為「原產地：台灣」「台灣生產」、「製造地：台灣」、「生產地：台灣」、「製造廠：某某公司嘉義廠或更詳細地址」、「國產製品」...等足以使人知悉該食品係為台灣生產(製造)者，均符合規定。
- 3.但其中文所標示之廠商身分表明為製造廠，且其地址足以表徵為原產地(國)者，不在此限。意即如以中文標示製造廠名稱及地址者，得免另標示「原產地(國)：○○○」等字樣，至於英文標示之製造廠地址無法以中文譯出者，則應另以中文加註其原產地國名，始符規定。

Q11：「輸入食品依進口貨物原產地認定標準，屬不得認定屬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)」，是否表示產品的所有成分原料都要標示原產地？

A11：

1. 否。
2. 本規定所稱「不得認定為實質轉型」之食品(食品原料)，係指由不同產地來源之食品(食品原料)加以混合時，則應以各食品(食品原料)混裝含量(重量)由多至少依序標示各別之原產地(國)。
3. 如該食品(食品原料)已於我國進行加工或實質轉型，製成另一種產品，並符合「進口貨物原產地認定標準」中，實質轉型之要件，則視為該產品已實質轉型，可以其加工地(國)為原產地(國)之標示(如：原產地標示為台灣)，無須另行標示各食品原料(成分)之原產地(國)。
4. 惟如含混裝牛肉或牛可食部位原料之食品，依「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」規定，仍須標明牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)，且不同產地來源之牛肉或牛可食部位，亦依混裝含量(重量)由多至少依序標示各別牛肉或牛可食部位原料之原產地(國)。

Q12：包裝食品如何界定？如屬散裝食品，其原產地應如何標示？

A12：

1. 包裝食品，意即固定密封包裝、可擴大銷售範圍、且可延長保存期限者，並以該等形式流通販賣，且經拆封後無法復原者。
2. 溫體屠宰場或傳統市場販售之生鮮肉製品，或超級市場業者販售之生鮮商品以透明塑膠盒、盒底打洞、盒面熱封膜封口、保麗龍、保鮮膜簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，如目的是方便顧客拿取，且僅於該賣場現場販售為主，未具延長保存期間之作用，故非屬食品安全衛生管理法第 22 條所稱之包裝食品，惟為維護消費者權益，仍應提供充分足夠之產品資訊供消費者選購之參考。
3. 散裝食品指陳列販售時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：
 - (1) 不具啟封辨識性。
 - (2) 不具延長保存期限。
 - (3) 非密封。
 - (4) 非以擴大銷售範圍為目的。

且屬散裝食品者，除現場烘焙（烤）食品及現場調理即食食品外，仍須依「散裝食品標示相關規定」，以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之，標示原產地（國）及牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。

Q13：原產地標示如不符合規定，其罰則為何？

A13：

- 1.包裝食品：如未依規定於個別產品之容器或外包裝標示原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 6 款規定，依同法第 47 條可處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。
- 2.散裝食品：如未依規定標示原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，依同法第 47 條可處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。
- 3.如業者無法提供來源證明可依據食品良好衛生規範「八、食品製造業者製程及品質管制(一)使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。」要求業者限期改善。如未改善者，則違反食品安全衛生管理法第 8 條，並依同法第 44 條可處 6 萬至 5000 萬元罰鍰。
- 4.如所標示之原產地（國）涉及誇大不實、易生誤解等情事，則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，依同法第 45 條可處以新台幣 4 萬至 400 萬元罰鍰。
- 5.如經衛生機關抽查時發現有容器或包裝之食品未依規定標示原產地（國），或所標示之原產地（國）資訊，有涉及不實之情形，會命其限期回收改正，且改正前不得繼續販賣；若屆期未遵行者，則將食品沒入銷毀。

Q14：其他有關產品原產地認定之方式實例，及認定原則

產品	進口國	實質轉型、加工、或包裝方式	原產地標示方式
大包裝奶粉	美國、澳洲	在台灣混合後分裝成小罐裝	美國、澳洲(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
大包裝奶粉	澳洲	在台灣另行添加其他維生素後，並分裝成小罐裝成營養添加奶粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
大包裝奶粉	美國	在台灣直接製成錠狀(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
黃豆、橄欖	美國、義大利	在台灣精煉製成黃豆橄欖調合油	台灣
黃豆油、橄欖油	美國、義大利	在台灣混合後成黃豆橄欖調合油(終端產品組成成分性質相同)	美國、義大利(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
芒果汁、芭樂汁、蘋果汁	巴西、台灣、日本	在台灣混合後成多果汁(終端產品組成成分性質相同)	巴西、台灣、日本(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
濃縮柳橙汁	美國	在台灣加水稀釋成20%之柳橙汁	美國
濃縮柳橙汁	美國	在台灣加水稀釋、調配(調整果汁糖酸比)，並於我國進行加熱殺菌等加工程序成原汁含有率20%之柳橙汁	台灣

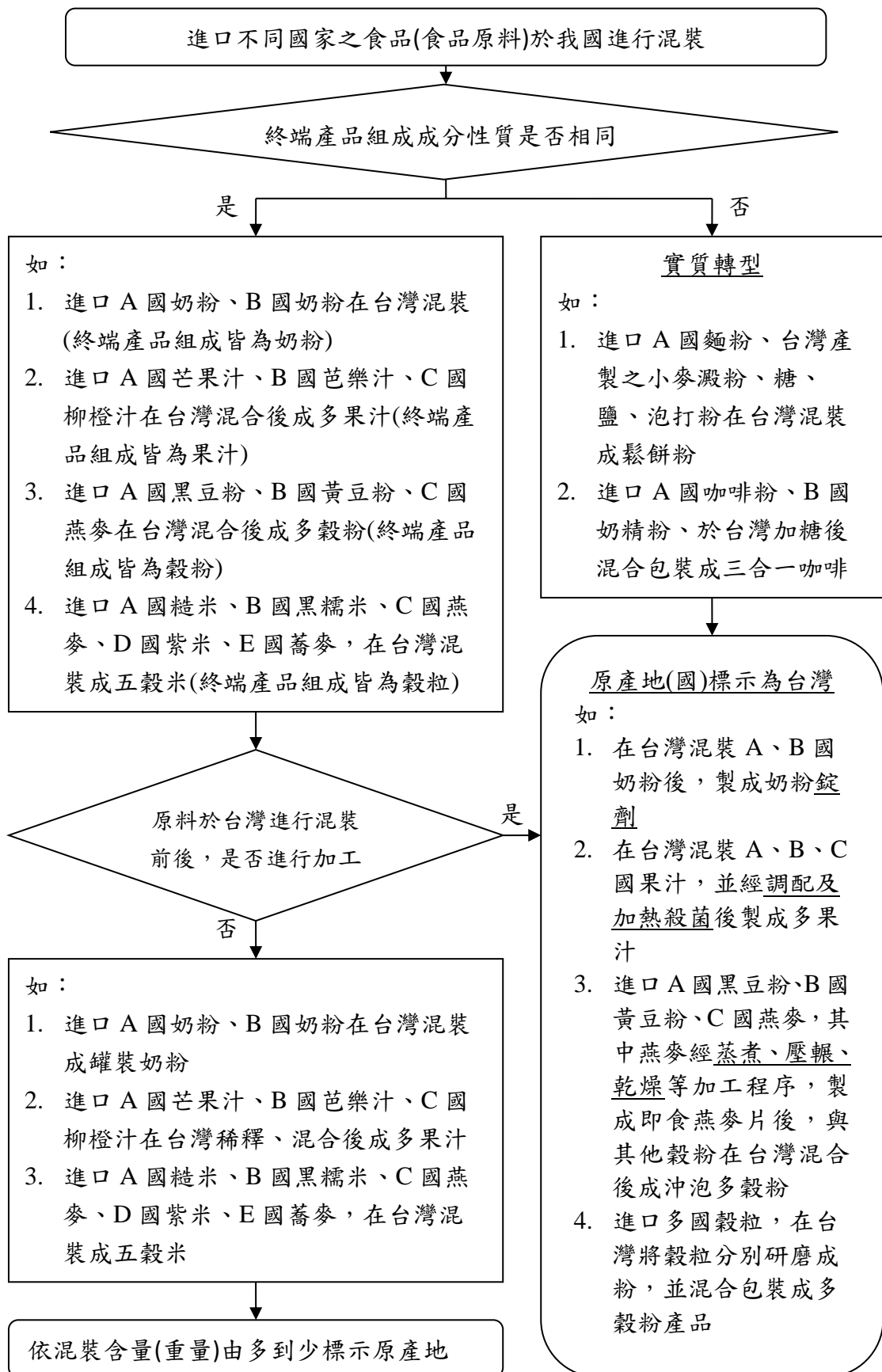
維生素 B 粉末、維生素 C 粉末	美國、日本	在台灣充填成綜合維生素膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
維生素 B 粉末、維生素 C 粉末	美國、日本	在台灣混合成綜合維生素營養補給品(仍為粉末狀)(終端產品組成成分性質相同)	美國、日本(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
黑木耳	泰國	在台灣製成黑木耳膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
靈芝粉	大陸	在台灣製成靈芝膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
乾酪	美國、加拿大	在台灣進行簡單切割處理製成乾酪絲產品，並分裝成袋販售。	美國、加拿大
焙製咖啡豆	巴西	在台灣進行研磨成粉、並分裝成袋販售	巴西
多種穀粒(如糙米、黑糯米、燕麥、紫米、蕎麥)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣混合包裝成五穀米(終端產品組成成分性質相同)	美國、澳洲、日本、越南(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
多種穀粒(如糙米、黑糯米、燕麥、紫米、蕎麥)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣將穀粒分別研磨成粉，並混合包裝成多穀粉產品	台灣
多種穀粉(如黑豆粉、黃豆粉、小麥粉、蕎麥粉、薏仁粉)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣逕予混合包裝成五穀粉(終端產品組成成分性質相同)	美國、澳洲、日本、越南(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)

多種穀粉(如杏仁粉、燕麥粉、小麥粉)、蔗糖、澱粉、香料、豆膠	美國、澳洲、日本、越南、台灣	在台灣加入調味料等後,混合包裝後成沖泡穀粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
麵粉、小麥澱粉、糖、鹽、泡打粉	台灣、泰國	在台灣混合包裝成油炸粉(或混合成濃湯粉、雞蛋粉、鬆餅粉...等)(終端產品組成成分性質不同)	台灣
燕麥片、小麥、脫水蔬菜、奶粉、糖、胡蘿蔔	澳洲、美國、台灣	小麥在台灣磨成小麥粉,再將台灣產製之脫水蔬菜、胡蘿蔔磨粉後,與奶粉、燕麥片混合包裝成即食沖泡粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
粉末狀產品	美國	為改善粉末狀產品充填時之流動性,在台灣添加少量「二氧化矽」(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定,屬貨物之混合作業,未使混合貨物之特性造成重大差異者)	美國
乳酪絲	澳洲	在台灣添加少量「馬鈴薯澱粉」,為防止乳酪絲產品沾黏(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定,屬貨物之混合	澳洲

		作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	
進口燕麥粒	澳洲	於台灣逕予壓輾製成燕麥片	澳洲
堅果類原料 (南瓜子、核桃、杏仁)	匈牙利、加拿大、泰國、美國	在台灣與蔓越莓乾混合製成堅果乾產品(南瓜子、杏仁、核桃)與蔓越莓乾混合製成之產品(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	匈牙利、加拿大、泰國、美國
燕麥片	澳洲	在台灣經蒸煮、壓輾、乾燥等加工程序，製成即食燕麥片	台灣
咖啡粉、糖、奶精粉	巴西、台灣、美國	在台灣混合包裝成三合一咖啡(終端產品組成成分性質不同)	台灣
大包裝茶葉	越南	在台灣分裝成小包裝茶葉後販售	越南
茶菁	越南	在台灣經乾燥、自然發酵後，製成紅茶茶葉後包裝販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南
茶葉	越南、日本、台灣	在台灣混合包裝後，以真空包裝茶葉販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南、日本、台灣(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)

茶菁	越南、日本、台灣	在台灣經乾燥、自然發酵後，製成烏龍茶葉後包裝販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南、日本、台灣(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
綠茶	越南	在台灣添加「綠茶香料」(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	越南
茶葉	越南、日本	在台灣加工製成茶飲料(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
冰淇淋、奶油、巧克力	法國、台灣	在台灣製成冰淇淋蛋糕(將冰淇淋上方以巧克力、奶油裝飾)	台灣
生玉米(或玉米粒)	美國	在台灣加工製成玉米粒罐頭	台灣
生芝麻	印度	在台灣炒熟成熟芝麻(或製成芝麻糊、芝麻油)	台灣
糧食(如：稻米、小麥、麵粉)單一包裝，或混裝糧食(不含其他食品)	係屬糧食管理法所定義之糧食，相關原產地標示依「糧食標示辦法」辦理，主管機關為農業部。		

混裝產品實質轉型及原產地(國)認定原則



2.含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之 食品原產地標示規定

發文日期：中華民國 102 年 10 月 2 日

發文字號：部授食字第 1021350501 號

附件：含牛肉及牛可食部為原料之有容器或包裝之食品原產地標示
規定乙份

主旨：訂定「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之
食品原產地標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產
地標示規定」如附件。

含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之 食品原產地標示規定

- 一、含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品，應以中文顯著標示該牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- 二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- 三、食品之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

3.牛肉及牛可食部位原料之原產地標示問答集 (Q&A)

103.01.09 公布

103.08.26 修訂

109.01.20 修訂

壹、共通項目

Q1：衛生福利部為何要公告實施有容器或包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所須標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）」相關規定？

A1：為確保食品安全無虞，並提供消費者最明確之資訊，可由消費者依個人需求自行選擇，衛生福利部擴大有容器或包裝食品及散裝食品之強制標示範圍，並擴大實施範圍至直接供應飲食之場所；在安全容許之前提下，消費者有絕對的選擇權力，部分消費者如欲選擇不含萊克多巴胺的牛肉或牛可食部位相關食品，則可藉由牛肉及牛可食部位原料原產地標示，加以選擇。

Q2：衛生福利部最新公告實施之有容器或包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所須標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」之規範內容是什麼？

A2：新公告內容為擴大食品強制標示原產地之範圍及標示事項，內容如下：

- (1)有容器或包裝之食品：除食品安全衛生管理法第 22 條規定應標示事項外，另須標示食品之原產地（國）、牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (2)散裝食品：無論食品販賣業者是否具有公司登記或商業登記，如以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應於陳列販售場所標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (3)直接供應飲食之場所：餐廳、小吃攤等直接供應飲食之場所，應標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

Q3：「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

A3：「食品原產地標示」係規範應標示最終產製之食品其原產地(國)；而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地（國）。例如：臺灣加工製造之牛肉乾產品，如其牛肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「牛肉原產地(國)：澳洲」或等同意義字樣。

Q4：所有食品原料都要進行「食品原料原產地標示」嗎？

A4：目前並非所有食品中的原料都要標示個別原料之原產地（國）。衛生福利部此次公告僅優先推動以「牛肉及牛可食部位為原料」之食品，須強制標示其原料原產地（國），其餘食品原料現階段不須強制標示其原料原產地（國）。

Q5：何謂牛肉及牛可食部位原料來源之原產地（國）？

A5：為了考量牛肉之衛生安全及風險管理因素，牛肉及牛可食部位原料來源之原產地，以屠宰國為認定標準。

- (1)如進口牛肉係在 A 國的屠宰場經宰殺、分切及包裝後運銷至各國，則其牛肉原產地為 A 國。
- (2)如進口牛肉在 A 國的屠宰場經宰殺後運銷至 B 國進行分切及包裝，再外銷至我國，則其牛肉原產地仍為 A 國。
- (3)如牛隻在 A 國飼養後，在 B 國進行宰殺，又運銷至 C 國進行分切及包裝，最後外銷至我國，則其牛肉原產地為 B 國。

Q6：我是進口商，如欲輸入含牛肉及牛可食部位之原料成份之食品，於邊境針對食品之外包裝標示，衛生機關會如何查核？

A6：輸入食品須於輸入時完成中文標示。故於邊境輸入查驗時，如經查核中文標示未確實標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）」，屬不合格食品，將要求該食品於完成中文標示補正後方得販售，並會通知各縣市衛生局查核該食品之中文標示，以確認補正情形；未依規定辦理者，將由衛生局依法處辦。

Q7.如果我不知道我販售的牛肉及牛可食部位原料其來源，該怎麼標示原產地（國）？

A7：仍須請該牛肉及牛可食部位原料供應商，檢附牛肉原料之「屠宰國」來源證明或其他可茲證明牛肉原料原產地之證明文件，如：進口報單影本、輸入食品相關許可通知影本、本國牛屠宰證明（單）、肉品來源證明、交易證明（發票、收據）、收貨清單影本等，並保留該等資料備查。

Q8：如果我販售的含牛肉及牛可食部位原料之食品，其來源提供有多

個國家，該如何標示？

A8：混裝之食品，應以各食品混裝含量（重量）由多至少依序標示食品原產地（國）；另針對混合多國牛肉及牛可食部位原料後產製之食品，原則上依其含量（重量），由多至少依序標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。

Q9：如果我販售的含牛肉及牛可食部位原料之食品，其來源會依生產需求等因素，不同批次之牛肉來源可能不同，如想要一次印製包裝設計，該如何正確標示？

A9：如生產之食品會使用紐西蘭、澳洲或混合紐西蘭及澳洲等牛肉原料製成，仍應如實標示不同批次之各牛肉或牛可食部位原料之來源國。得以「牛肉原產地：紐西蘭、澳洲」或「牛肉來源：紐、澳」等同意義字樣之方式，一次印製大量包材，惟必須以圈選或勾選等方式，予以區別每批次之實際使用牛肉來源國，如「牛肉來源：紐、澳」，代表本批次食品為使用紐西蘭來源之牛肉；「本產品使用牛肉來自：紐西蘭、澳洲」，代表本批次食品為使用澳洲來源之牛肉；「紐西蘭、澳洲牛肉」，代表本批次食品為使用紐西蘭及澳洲來源之牛肉，並依含量多寡依序標示出來源國。

Q10：如果我販售的食品沒有含牛肉及牛可食部位之原料，是否不須標示原產地？

A10：(1)如果業者販售的有容器或包裝食品、散裝食品，其內容物確實沒有含牛肉及牛可食部位之原料，或是直接供應飲食場所並未提供牛肉及牛可食部位之食品，自不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。

(2)依據食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條的規定，有容器或包裝食品、具公司登記或商業登記陳列販售之散裝食品，雖無販售含牛肉及牛可食部位原料之食品，自不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）；但仍須標示食品之原產地（國）。

Q11：如果我沒有標示牛肉及牛可食部位原料之原產地，會有罰則嗎？

A11：(1)如業者未依規定標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 22 條及第 25 條之規定，可

處新臺幣 3 萬至 300 萬元罰鍰，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。

- (2)如業者所標示之原產地資訊，有涉及不實之情形，則屬違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，可處新臺幣 4 萬至 400 萬元罰鍰。
- (3)如衛生機關抽查時發現有容器或包裝之食品未依規定標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），或所標示之原產地（國）資訊，有涉及不實之情形，會命其限期回收改正，且改正前不得繼續販賣；若屆期未遵行者，則將食品沒入銷毀。

Q12：如果我的食品原料包含「牛肉萃取物」、「牛肉香精」、「牛肉高湯」、「牛肉粉」或「牛油」，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地嗎？

- A12：(1)食品中之內容物僅供作食品調味用，或是內容物僅係以食品添加物組成，並非含有真正牛肉及牛可食部位之原料者，不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），如牛肉萃取物、牛肉香精、牛肉香料、牛肉粉、牛肉高湯塊、牛肉高湯粉、牛皮提煉之膠原蛋白膜衣等。
- (2)牛肉（高）湯、牛肉湯麵、牛肉風味麵等食品，若非含有真正牛肉及牛可食部位之原料者，亦不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。
 - (3)牛肉醬或牛肉調理包等含有真正牛肉及牛可食部位之原料之食品，則須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。
 - (4)食品中含有之內容物牛乳、牛乳粉、牛油或牛脂，非屬本次強制標示牛肉及牛可食部位原料之範圍，故無須標示其原料原產地（國）。

Q13：目前有哪些國家的牛肉准予輸入至我國？

A13：有關本署核准輸銷我國牛肉之來源國及產品範圍，可至食品藥物管理署網站（<http://www.fda.gov.tw>）→業務專區→邊境查驗專區→禽畜肉品管制措施，查詢肉品核准輸入範圍。

Q14：我如果想要牛肉原料原產地標示的貼紙，該如何申請？

A14：於食品藥物管理署網站（<http://www.fda.gov.tw>）→便民服務→文宣品下載專區項下，自行下載利用。

貳、有容器或包裝食品

Q1：102年10月2日公告之「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，並自即日生效，內容為何？

A1：衛生福利部於102年10月2日以部授食字第1021350501號公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，公告事項有：

一、含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品，應以中文顯著標示該牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

三、食品之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

註：原101年9月6日署授食字第1011302808號公告「有容器或包裝之食品原產地標示相關規定」部分內容業於本法第22條第1項第6款明文規定之，其餘內容整併於「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」中，故廢止原「有容器或包裝之食品原產地標示相關規定」。

Q2：哪時候開始我販售的含有牛肉及牛可食部位之包裝食品，須標示牛肉及牛可食部位原產地（國）？

A2：於實施日期(101年9月20日)起當天之後，所產製含牛肉及牛可食部位之有容器或包裝食品，皆須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），才符合規定。於市面上流通之食品，如係於實施日期當天之前所產製之食品，無標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），尚非屬違規。

Q3：如果我販售的牛肉乾包裝食品，其包材來不及於實施日期前使用完畢，該怎麼辦？

A3：考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可延用舊包材，另以黏貼、打印或其他足以辨明之方式，標示

牛肉及牛可食部位原料之原產地，尚不屬違反規定；惟其必須確保該標示不脫落或不易換貼，始符合規定。另採前述方法為標示之業者，其緩衝期為實施日期(101年9月20日)起兩年內，兩年後業者仍須全面更換包裝標籤。

Q4：包裝標示上一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A4：(1)依據衛生福利部 102 年 10 月 2 日以部授食字第 1021350501 號公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。

(2)業者可於包裝上增列一標示項目，以「國產牛肉」、「本產品牛肉來源：○○」、「牛肉來源(來自於)○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉：○○國」、「牛肉(○○國)」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「牛肉(○○國)」、「牛肉(來自○○國)」、「○○國牛肉」或等同意義字樣，亦屬符合規定。

參、散裝食品

Q1：101年9月6日公告之「散裝食品標示相關規定」內容為何？

A1：衛生福利部於101年9月6日署授食字第1011302822號公告「散裝食品標示相關規定」及102年9月10日部授食字第1021350371號修正本規定之法律授權依據，公告事項有：

一、食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者：

(一)未以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示品名及原產地(國)或等同意義字樣。

(二)以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示品名、原產地(國)、牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣；其內容物僅含有單一生牛肉或生牛可食部位者，得擇一標示食品原產地(國)或牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)；現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品，僅須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。

二、食品販賣業者未辦理公司登記或商業登記者：以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。

三、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

四、食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地(國)。

五、原產地(國)應以中文顯著標示，其標示得以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。

六、牛肉及牛可食部位原料原產地(國)標示之單一字體長度及寬度，其以標記(標籤)註記者，各不得小於二公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

Q2：何謂「散裝食品」？

A2：散裝食品係指除食品安全衛生管理法第 22 條所規範之有容器或包裝食品外之其他陳列販售食品。

Q3：「現場烘焙（烤）食品」或「現場調理即食食品」是指什麼？

A3：(1)現場烘焙（烤）食品係指於現場烘焙或烘烤之食品。如便利商店、超市、賣場、量販店或麵包店等實體販售店面所陳列販售之各式麵包、烤牛肉乾等。

(2)現場調理即食食品係指於現場進行加熱、保溫、烹調之即食熟食，或於現場調理之各式冷盤小菜。如便利商店、超市、賣場、量販店等實體販售店面陳列販售之熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮、餐盒等熟食，或涼拌毛豆、豆乾或泡菜等冷盤小菜。

Q4：「已辦理公司登記或商業登記」及「未辦理公司登記或商業登記」之食品販售業者，其陳列販售場所販售之散裝食品標示規定事項是否有不同之處？說明如下表。

A4：

販售場所	販售產品	標示		
		品名	食品原產地(國)	牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣
傳統市場、攤商等未辦理公司登記或商業登記之陳列販售場所	現場烘焙(烤)牛肉食品(如含牛肉醬之麵包、烤牛肉乾)	×	×	✓
	現場調理即食牛肉(如滷牛肚、滷牛肉切片)	×	×	✓
	生牛肉食品(如溫體、冷凍、冷藏牛肉、牛腱)	×	×	✓
	加工牛肉食品(如牛肉乾)	×	×	✓
	未以牛肉及牛可食部位為原料之食品	×	×	×
便利超商、超市、大賣場等已辦理公司登記或商業登記之陳列販售場所	現場烘焙(烤)牛肉食品(如含牛肉醬之麵包、烤牛肉乾)	×	×	✓
	現場調理即食牛肉(如滷牛肚、滷牛肉切片)	×	×	✓
	生牛肉食品(如溫體、冷凍、冷藏牛肉、牛腱)	✓	✓	(食品原產地(國)或牛肉及牛可食部位原料之原產地(國),可擇一標示)
	加工牛肉食品(如牛肉乾)	✓	✓	✓
	未以牛肉及牛可食部位為原料之食品	✓	✓	×

註：(1)牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

(2) ✓ 係指為須標示事項；× 係指為不須標示事項。

Q5：便利商店、賣場或量販店等陳列販售之餐盒，是否須於餐盒上，標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)？

A5：便利商店、賣場或量販店等陳列販售含牛肉及牛可食部位之餐盒，屬現場調理即食食品之實施範圍，故仍須標示其牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。業者可於陳列販售場所、陳列架、外包裝或其他足以明顯辨明之方式，擇一揭示標示資訊。範例如下：

- 1.於包裝上黏貼標示「牛肉炒麵（牛肉來自○○國）」或等同意義字樣。
- 2.於陳列架上立牌標示「本區食品使用○○國牛肉」或等同意義字樣。故如業者已於販售地點揭示牛肉及牛可食部位原料之原產地，自不須於個別餐食上標示牛肉及牛可食部位原料之原產地。

Q6：卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式所作之標示字樣，一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A6：1.依據衛生福利部 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302822 號「散裝食品標示相關規定」之規定，針對以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

- 2.業者可使用如「國產牛肉」、「本土牛肉」、「本產品（本店）牛肉來源：○○」、「牛肉來源（來自於）○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉（○○國）」、「牛肉（來自○○國）」、「○○國牛肉」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定。

肆、直接供應飲食之場所

Q1：101 年 9 月 6 日公告之「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」內容為何？

A1：衛生福利部於 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302828 號公告「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」及 102 年 9 月 10 日部授食字第 1021350372 號修正本規定之法律授權依據，公告事項有：

- 一、所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- 二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

- 三、食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。
- 四、牛肉及牛可食部位原料原產地（國）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，擇一為之。
- 五、牛肉及牛可食部位原料原產地（國）標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於四公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

Q2：何謂「直接供應飲食之場所」？

A2：包含各式餐廳、自助餐飲業、筵席餐廳、速食業、攤販業、觀光飯店等餐飲店，及中央廚房、團膳工廠、各級學校廚房、醫院廚房、航空飛機等可直接供應飲食之場所。

Q3：直接供應飲食之場所應標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之方法，可以國旗、國家地圖或英文字樣等方式標示嗎？

- A3：(1)依據食品安全衛生管理法第 25 條規定，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。
- (2)衛生福利部根據此規定執行牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之標示政策，希望提供消費者更多的產品訊息，確保消費者「知」的權益，以利消費者認明及選購肉品。另考量我國大多數民眾對他國國旗、國家地圖或英文字樣等並未能清楚辨識，故規範應以中文標示為主，始符合規定。

Q4：卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式所作之標示字樣，一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A4：(1)依據衛生福利部 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302828 號「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」之規定，所含有牛肉及牛可食部位之食品，須標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

(2)業者可使用如「國產牛肉」、「本土牛肉」、「本產品(本店)牛肉來源：○○」、「牛肉來源(來自於)○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉(○○國)」、「牛肉(來自○○國)」、「○○國牛肉」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定。

Q5：菜單註記方式應如何標示？

A5：如餐廳販售含有牛肉及牛可食部位之食品，並以菜單註記型式提供給民眾，標示時應以中文加註牛肉原產地(國)，且原產地標示之單一字體長度及寬度不得小於4公釐。例如：「現煎香料肋眼牛(○○國進口牛肉)」、「○○國厚切牛肉堡」、「芥藍牛肉：○○國牛肉」或等同意義字樣之註記型式，均屬符合規定。

Q6：我如果辦理外燴筵席，提供含牛肉的菜色，也需要標示牛肉及牛可食部位原料原產地(國)嗎？

A6：外燴飲食業者仍須提供食品中牛肉及牛可食部位原料之原產地資訊。業者可將標示資訊提供予辦桌筵席之訂席者(消費者)之型式為之，或於訂餐菜單上加註標示「牛小排使用○○國牛肉」或等同意義字樣，並不強制依照本公告於辦桌筵席場所揭露標示資訊。

Q7：我是自助餐飲業者，要如何標示牛肉及牛可食部位原料原產地(國)呢？又我開的餐飲店，還兼作便當外送之供餐型式，是否須於便當餐盒上標示牛肉及牛可食部位原料原產地(國)呢？

A7：業者可於門口、菜單加註、供餐容器上黏貼、於供餐場所揭示或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示牛肉及牛可食部位原料之原產地，均屬符合規定。範例如下：

(1)可於門口張貼海報或立標示(牌)板方式，標示「本店所使用之牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。

(2)可於菜單上以加註方式，標示「黑胡椒牛肉便當(牛肉來自○○國)」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於4公釐。

業者如欲於外送便當餐盒上以加註方式，標示「牛肉來自○○國」

或等同意義字樣，可比照散裝食品標示相關規定中現場調理即食食品之規範，標示「牛肉及牛可食部位原料原產地(國)」或等同意義字樣，且其標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。

Q8：於學校廚房、醫院廚房、鐵路便當或航空飛機等直接供應飲食場所，要如何標示牛肉及牛可食部位原料原產地(國)呢？

A8：可以菜單加註、供餐容器上黏貼、於供餐場所揭示、送餐車上揭示或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)，均屬符合規定。範例如下：

- (1)可於供餐場所門口張貼海報或立標示(牌)板方式，標示「牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。
- (2)可於供餐容器或餐盒上以貼標或加註方式，標示「使用之牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。
- (3)可於送餐車上以立牌方式，標示「牛肉丼餐盒(牛肉來自○○國)」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。

業者如欲於便當餐盒上以加註方式，標示「牛肉來自○○國」或等同意義字樣，可比照散裝食品標示相關規定中現場調理即食食品之規範，標示「牛肉及牛可食部位原料原產地(國)」或等同意義字樣，且其標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。

4. 日本輸入食品以中文標示產地至都道府縣問答集(Q&A)

105.12.29 公布

106.04.06 修訂

Q1：日本輸入之食品以中文標示產地到「都道府縣」之規定，其法源依據為何？何時開始實施？有無緩衝期？

A1：

1. 依據消費者保護法第 24 條第 2 項規定，輸入之商品或服務，應附中文字標示及說明書，其內容不得較原產地之標示及說明書簡略。
2. 針對日本輸入之包裝食品應依其原文標示產地至都道府縣：
 - (1) 進口商應依前開規定於銷售前以中文標示產地至都道府縣。
 - (2) 通路商應於上架時自主清查上架產品之適法性及標示之正確性(確認產品以中文標示產地至都道府縣)。
3. 已於架上之包裝食品，得先以插、立牌或列冊清單等方式標示其產地至都道府縣，惟仍須於限改期限內於產品外包裝標示產地至都道府縣，以列冊清單方式標示者應併同產品外包裝圖示、品名及產地等列冊，使消費者得明辨產品資訊。

Q2：由日本輸入之組合式食品，內附的各項小包裝產品，需要各別標示「產地至都道府縣」嗎？

A2：依消保法 24 條規定，日本輸入食品其中文標示及說明書不得比原產地簡略，組合式食品標示方式如下：

1. 組合包裝食品其組合包及內附小包裝產品「各有」日文產地都道府縣標示者：應將組合包及內附小包產品之產地於組合包之外包裝上以中文標示至都道府縣。
2. 組合包裝之內附小包裝產品「無」日文產地都道府縣標示者：僅須依組合包之產地以中文標示至都道府縣，惟應有該小包裝製造廠商資訊備查，以確認非來自限制輸入地區之產品。
3. 另倘內附小包裝標示製造所固有記號者，亦應將組合包及內附小包產品之產地於組合包之外包裝上以中文標示至都道府縣。
4. 另倘內附小包裝標示販售者名稱、地址資訊或僅標示都道府縣未明確載明為製造者或販賣者，輸入廠商應確認該產品之適法性及其產地資訊，仍應將組合包及內附小包產品之產地於組合

包之外包裝上以中文標示至都道府縣。

Q3：日本輸入之散裝食品需要標示產地至「都道府縣」嗎？

A3：散裝食品，通路商應依輸入許可上載明之原產地，以插、立牌、標籤等方式以中文揭露產地資訊至都道府縣。

Q4：我司之產品產地標示「日本」，但有另標示製造商地址，還須加貼標示產地至都道府縣嗎？

A4：

- 1.產品之生產樣態多元，同一製造商有 1 處或多處製造工廠，故倘以中文標示該製造商(總公司)地址，亦可能無法表徵該產品實際製造產地，故仍應以中文標示其產地至都道府縣。
- 2.惟倘標示實際製造工廠所在地資訊，且足以表徵產地至都道府縣者，得免於產地欄位重複標示。

Q5：日本輸入之食品倘以漢字標示該產品製造商地址至都道府縣，是否可以不須再以中文標示產地至都道府縣？

A5：日本輸入食品以漢字標示其產地都道府縣，仍應以中文標示其產地至都道府縣。

Q6：日本輸入之大包裝產品於國內分裝為小包裝販售，是否仍須以中文標示產地至都道府縣？

A6：依消保法 24 條規定，日本輸入食品其中文標示及說明書不得比日本簡略，故於國內分裝為小包裝之食品仍應依其輸入時之大包裝所標示內容，以中文標示產地至都道府縣。

Q7：日本輸入食品以製造所固有記號標示者，是否須再以中文標示產地至都道府縣？

A7：以製造所固有記號揭露製造者相關資訊者，仍應以中文標示其產地至都道府縣。

Q8：日本輸入食品倘未以中文標示產地至都道府縣者，違反何項規定？產品又應如何處置？

A8：倘業者未符合消保法第 24 條之規定，依同法第 56 條通知限期改正，逾期不改正者處新台幣 2 萬以上 20 萬以下罰鍰。另如有違反食安法者，依食安法規定處辦。

Q9：品名已有產地名稱，如北海道冰淇淋，還須以中文標示產地至都道府縣嗎？

A9：品名中雖有產地都道府縣，不一定即為其實際產地，故仍應以中文標示其產地至都道府縣。

Q10：因應國內市場需求特製之日本輸入食品，原製造廠商已為中文標示，且未有日文標示的產品，須標示其產地至都道府縣嗎？

A10：現階段國人對於日本輸入食品有產地來源之需求，食品業者應依消費者保護法第 5 條之規定充實消費資訊，提供消費者採取正確合理之消費行為，以維護其安全與權益，故這類產品仍宜以中文標示其產地至都道府縣。

5.包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定

發文日期：中華民國 109 年 9 月 17 日

發文字號：衛授食字第 1091302807 號

主旨：訂定「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」，並自中華民國一百十年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定辦理。
- 二、含豬肉及豬可食部位原料之包裝食品，應於容器或外包裝以中文顯著標示該原料之原產地(國)。
- 三、前點之原產地(國)，應以其屠宰地(國)為據。

6. 食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定問答集(Q&A)

109 年 10 月 08 日公布

109 年 12 月 10 日修訂

109 年 12 月 31 日修訂

113 年 1 月 19 日修訂

壹、共同項目

Q1. 衛生福利部為何要實施食品標示「豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)」規定?

A1: 為使食品中之豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)資訊透明化, 增進消費者知的權益, 衛生福利部訂定豬肉原料原產地的標示規定, 明確的原料原產地標示, 讓消費者可依個人需求自行選擇。

Q2. 消費者如何辨別豬原料來源國家?

A2: 豬肉原料來源之原產地, 以「屠宰地(國)」為認定標準, 透過標示, 消費者可明確知道所購買食品其豬原料來源。

Q3. 「豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)」規定, 規範的對象有哪些?

A3: 從 110 年 1 月 1 日起產製的食品, 含有豬或豬可食部位原料者, 不論是包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品, 都應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。

Q4. 「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同?

A4: 「食品原產地標示」係規範應標示產製之最終食品其原產地(國); 而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。例如: 臺灣加工製造之豬肉鬆產品, 如其豬肉原料來自澳洲, 則須標示該食品「原產地(國): 臺灣」與「豬肉原產地(國): 澳洲」。

Q5. 如果販售的食品使用的豬肉來源有多個國家, 該如何標示?

A5:

1. 單一豬肉原料有多個國家來源, 倘原料原產地有 2 個以上者,

依含量(重量)由高至低標示前 2 個原料之原產地(國)，第 3 個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)，得不需依含量多寡順序標示。

2. 例如豬肉乾使用台灣豬肉佔 50%、加拿大豬肉佔 30%、比利時豬肉佔 20%，美國佔 10%、澳洲佔 5%，依實際含量標示豬肉原料原產地：台灣、加拿大、比利時、美國、澳洲，或得標示為台灣、加拿大、其他(澳洲、美國、比利時)。

Q6. 豬隻從 A 國進口至 B 國屠宰，其原產地如何標示？

A6：

1. 豬肉及豬可食部位原料來源之原產地，以豬隻屠宰國為認定標準。
2. 如豬隻在 A 國飼養後，在 B 國進行宰殺，最後外銷至我國，其豬肉原產地為 B 國。

Q7. 豬可食部位包括那些？

A7：豬可食部位係指豬隻可供食用的部分，肝、腎、胃、腸、心、肺、舌、肚、血、脂肪等皆包括。

Q8. 食品原料包含「豬肉萃取物」、「豬肉香料」、「豬肉高湯塊(粉)」、「豬肉粉」或豬皮提煉的膠原蛋白、明膠等，須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地嗎？

A8：

1. 以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等，得免標示。
2. 豬肉(高)湯、豬肉湯麵、豬肉風味麵等食品，若非含有真正豬肉及豬可食部位之原料者，亦不須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。

Q9. 豬肉食品很多元，可以舉例說明那些產品需要標示原料之原產地？

A9：

1. 生鮮、冷藏、冷凍或經簡單切割等簡易加工程序，仍可見豬肉及豬可食部位原型者，如生鮮豬肉、豬脂肪。

2. 以豬肉及豬可食部位為原料所製成之產品，如醃豬肉、香腸、熱狗、炸排骨、黑白切、肉絲炒飯、爌肉、包子、貢丸、水餃、肉圓、豬脂（油）等。
3. 直接使用豬脂（油）之產品，需標示所使用之豬油來源產地國，如直接使用豬脂（油）之月餅、麵包等烘焙食品、泡麵油包等，及現場烹調使用之豬油等含有真正豬肉及豬可食部位之原料之食品，則須標示豬油之原產地（國）。

Q10.肉粽使用油蔥酥為原料之一，該油蔥酥所含的豬油需標示嗎？

A10：

1. 直接使用豬肉或其可食部位為原料之食品，應依規定標示其原料原產地，包括豬脂。
2. 肉粽倘使用油蔥酥，因使用量少且非直接使用豬油，則得免標示。

Q11.取得農業部認驗證標章如 CAS 等標章的產品是否可以免標示原料原產地？

A11：標示有農業部核發之「台灣豬標章」、「台灣優良農產品」、「產銷履歷」及「生產追溯 QR CODE」等認驗證標章，且符合該標章標示、使用及管理規範的產品，標示方式如下：

1. 產品使用的豬原料「全部為國產」：標示取得的標章，得免重複標示其豬原料原產地。
2. 產品使用的豬原料「非全部為國產」：標示取得的標章及標示非國產原料之產地。
3. 標示舉例：
取得台灣豬標章的香腸產品：豬肉為台灣、豬腸衣為西班牙，標示「台灣豬標章」及「豬腸衣產地：西班牙」。

Q12.披薩使用進口的火腿、培根等原料製作，也需標示其豬肉原料原產地嗎？

A12：

1. 豬肉及豬可食部位原料原產地的標示規定，一體適用國產及輸入的食品，輸入的火腿、培根等產品亦需標示其豬肉之原料原產地資訊。
2. 食品業者不論使用進口或國產的原料，皆應依產品所使用的豬

肉或豬可食部來源，分別如實標示其原產地資訊，原料廠商並應提供下游業者相關資訊以落實標示。

Q13. 美食外送平台販售含豬肉及豬可食部位原料餐點，也需要標示嗎？

A13：

1. 電商與網路平台業者係以通訊交易方式(如網際網路)提供訂購食品之服務，業者除應符合食品安全衛生管理法(下稱食安法)及其相關法規，亦應符合「以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項」(下稱本定型化契約)。
2. 依據本定型化契約應記載事項第 3 點第 1 款規定略以：「企業經營者應提供下列資訊。但法規對於商品或食品之標示另有規定者，從其規定」。即自 110 年 1 月 1 日起含豬肉及豬可食部位食品，應依規定於網頁揭露其原料原產地
3. 直接供應飲食場所透過美食平台販售之餐點，應以「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」擇一標示（如參、直接供應飲食場所Q3、Q5）。

Q14. 我如果想要豬原料原產地標示的貼紙，該如何申請？

A14：本署食品標諮詢服務平台「豬原料原產地標示宣導資料區」(<http://www.foodlabel.org.tw/>)，放置宣導單張、懶人包、貼紙等請自行下載運用。

Q15. 產品可以標示不含萊克多巴胺嗎？

A15：

1. 動物用藥殘留標準所規範標的是農產品原料，非規範加工食品，基於源頭管理，加工食品所使用之豬肉或豬可食部位等原料，不論生鮮、冷藏或冷凍，須符合動物用藥殘留標準中相對應之限量。另 GHP 第 9 條之附表三規定，原材料有農藥、重金屬或其他毒素等汙染之虞時，應確認其安全性或含量符合食安法及相關法令規定。
2. 倘自願標示不含萊克多巴胺之產品，須確認其使用的豬肉或豬可食部位原材料確實不含萊克多巴胺。另豬加工製品，亦應提供其豬肉或豬可食部位原材料確實不含萊克多巴胺之佐證資料，不得以末端產品未檢出萊克多巴胺為佐證。

Q16.食品業者，應檢具那些資料作為豬肉或豬可食部為原料原產地標示的佐證資料？

A16：業者可保留由上游廠商提供之進銷貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單、聲明書或其他足以證明產品原產地資訊之資料，作為佐證。

Q17.如果沒有標示豬肉原料原產地，會有罰則嗎？

A17：

1. 如業者未依食安法第 22 條及第 25 條規定標示者，處新臺幣 3 萬至 300 萬元。
2. 標示不實者，依違反食安法第 28 條規定，處新臺幣 4 萬至 400 萬元。

貳、包裝食品

Q1.包裝食品如有含豬肉原料，應如何標示？

A1：除依食品安全衛生管理法第 22 條規定標示外，另須再標示豬肉原料原產地（國）。

Q2.如果我販售的含豬肉及豬可食部位原料之食品，其來源會依生產需求等因素，不同批次之豬肉來源可能不同，如想要一次印製包裝設計，該如何正確標示？

A2：

1. 如生產之食品會使用紐西蘭、澳洲或混合不同國家等豬肉原料製成，仍應如實標示不同批次之各豬肉或豬可食部位原料之來源國。
2. 一次印製大量包材，得以圈選或勾選等方式，予以區別每批次之實際使用豬肉來源國，例如：
 - (1) 「豬肉來源：紐、澳」，代表本批次食品為使用紐西蘭來源之豬肉。
 - (2) 「本產品使用豬肉來自：紐西蘭、澳洲」，代表本批次食品為使用澳洲來源之豬肉。
 - (3) 「紐西蘭、澳洲豬肉」，代表本批次食品使用豬肉依含量多寡依序標示其來源國。
 - (4) 以數字代表本批次食品使用豬肉依含量多寡依序標示其來

源 國。

	1			2
台灣	紐西蘭	美國	加拿大	澳洲

Q3. 舊包材還有庫存量，是否可延遲生效日期，以便廠商準備標籤及消耗現有標籤庫存呢？

A3：

1. 包裝食品以產製日期為準，自 110 年 1 月 1 日起生產之食品應標示豬原料原產地資訊。110 年 1 月 1 日前產製之產品不須依此規定標示。
2. 考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可以黏貼、打印或噴印等其他足以辨明之方式，標示豬肉及豬可食部位原料之原產地。

Q4. 包裝標示上一定要使用「豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A4：業者可於包裝上增列一標示項目，以「國產豬肉」、「本產品豬肉來源：○○」、「豬肉來源（來自於）○○國」、「本產品使用○○豬肉」、「豬肉產地為○○」、「豬肉：○○國」、「豬肉（○○國）」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「豬肉（○○國）」、「豬肉（來自○○國）」、「○○國豬肉」或等同意義字樣，亦屬符合規定。

參、直接供應飲食場所

Q1. 餐廳、小吃攤等飲食場所如何標示豬肉原料之原產地（國）？

A1：

1. 各式餐廳、自助餐飲業、筵席餐廳、速食業、攤販業、觀光飯店等餐飲店，及中央廚房、團膳工廠、各級學校廚房等皆屬直接供應飲食場所，供應的食品如使用豬肉或豬可食部位為原料，皆需標示其原料原產地。
2. 標示方式得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式擇一標示。

Q2.小吃攤使用豬油烹調該如何標示？

A2：

1. 小吃攤屬直接供應飲食場所，可以菜單、卡片或插立牌等方式擇一標示之。
2. 直接使用豬脂(油)烹調，須標示其所使用之豬脂(油)原料來源產地國。例如使用台灣加工製造的豬油，其豬脂原料來自美國，則須標示其豬脂(油)原料來源產地為美國。

Q3.餐廳販售多種豬肉料理，如糖醋排骨、梅干扣肉、肉絲炒飯等，每日採買不固定豬肉來源，但是豬油長年固定使用某一廠商且全店產品使用，該如何標示？

A3：豬肉食材來源倘每日採買，有不同供應來源或多個豬原料來源或每道菜色使用不同來源，可依下列方式標示之：

1. 全店使用單一原料:如標示為「本日豬肉原料原產地：台灣」；「本店豬脂(油)原料來源產地：○○」。
2. 多個原料來源
 - (1)分別標示:「糖醋排骨:台灣、豬油:西班牙」;「梅干扣肉:澳洲」。
 - (2)依據全店使用豬原料由高至低標示：本店使用豬原料：澳洲、台灣、西班牙。

Q4.小吃攤販同時販賣生水餃，由消費者自行帶回烹煮，需要依規定標示原料原產地嗎？

A4：自 110 年 1 月 1 日起含豬肉及豬可食部位的食品皆應標示該原料原產地，故小吃攤不論其提供現場食用的熟水餃或外賣生水餃，皆應標示該豬肉或豬可食部位原料產地。

Q5.早餐店販售培根、豬肉排等豬肉來源不同該如何標示？

A5：如果各式餐點的豬肉來源不同，以菜單或卡片、插立牌等方式擇一標示，標示方式可逐項分別標示或依據全店使用豬原料由高至低標示。

Q6.自助餐業者，要如何標示豬肉及豬可食部位原料原產地(國)呢？還兼作便當外送之供餐型式，是否須於便當餐盒上標示豬肉及豬可食部位原料原產地(國)呢？

A6：業者可於供餐場所揭示、菜單加註、供餐容器上黏貼標籤或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示豬肉及豬可食部位原料之原產地，均屬符合規定。範例如下：

1. 可於門口張貼海報或立標示(牌)板方式，標示「本店所使用之豬原料來自○○國」或等同字義。
2. 可於菜單上以加註方式，標示「豬排便當(豬排來自○○國)」或等同字義。
3. 外送便當餐盒上以標籤加註，標示「豬原料來自○○國」或等同字義。

Q7.外燴筵席，提供含豬肉的菜色，也需要標示豬肉及豬可食部位原料原產地(國)嗎？

A7：外燴飲食業者仍須提供食品中豬肉及豬可食部位原料之原產地資訊。業者可將資訊提供予辦桌筵席之訂席者(消費者)之型式為之，或於訂餐菜單上加註標示如「梅干肉來自○○國」或等同意義字樣，不強制於辦桌筵席場所揭露標示資訊。

肆、散裝食品

Q1.包子店現場製作並販售的各式肉包產品，需要標示豬原料原產地嗎？

A1：自 110 年 1 月 1 日起，含豬肉及豬可食部位的食品，皆應標示該原料原產地，肉包產品應依規定標示之。

Q2.傳統市場販售多種火鍋料其豬肉來源各不相同，該如何標示？

A2：含豬肉或豬可食部位原料的食品，應依規定如實標示其原料原產地，如販售的各式產品，其豬肉或豬可食部位來源不同時，標示方式如下：

1. 逐項標示:例如「貢丸：台灣豬肉」；「蛋餃：加拿大豬肉」。
2. 分區標示:將相同來源產品分區擺放標示為「本區豬原料產地台灣」或「本區豬原料產地:加拿大」。
3. 單一來源：如果全店產品豬原料僅有單一來源，可標示為「本店豬原料來源○○(國)」。

Q3.傳統市場販售國產的生鮮豬肉及豬可食部位，如果已貼有農業部的屠宰標章，仍需要標示豬肉原料原產地嗎？

A3：生鮮豬肉及生鮮豬可食部位，如有標示「屠宰標章」、「台灣豬標章」、「台灣優良農產品」、「產銷履歷」及「生產追溯 QR CODE」，且符合該標章標示、使用及管理規範者，其原產地得免重複標示。

Q4.便利商店、賣場或量販店等陳列販售之餐盒，是否須於餐盒上，標示豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）？

A4：

1. 便利商店、賣場或量販店等陳列販售含豬肉及豬可食部位之餐盒，應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）。
2. 業者可於陳列販售場所、陳列架、外包裝或其他足以明顯辨明之方式，擇一揭示標示資訊。範例如下：
 - (1) 於包裝上黏貼標示「奮起湖便當（豬肉來自○○國）」或等同字義。
 - (2) 於陳列架上立牌標示「本區食品使用○○國豬肉」或等同字義。
3. 如業者已於販售地點揭示豬肉及豬可食部位原料之原產地，自不須於個別餐食上標示豬肉及豬可食部位原料之原產地。

◎有效日期

1.鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脫脂煉乳、乳油（Cream）、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保存條件

發文日期：中華民國 75 年 8 月 4 日

發文字號：衛署食字第 609484 號

公告事項：鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脫脂煉乳、乳油（Cream）、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保存條件。

◎營養標示

1.得免營養標示之包裝食品規定

發文日期：中華民國 107 年 3 月 14 日

發文字號：衛授食字第 1071300397 號

主旨：修正「得免營養標示之包裝食品規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十三條。

公告事項：

一、依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十三條規定訂定之。

二、未有營養宣稱之下列包裝食品，得免營養標示：

(一) 飲用水、礦泉水、冰塊。

(二) 未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋、液蛋及水產品。

(三) 沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、乾豆、麥、其他草本植物及其花果種子。

(四) 調味香辛料及調理滷包。

(五) 鹽及鹽代替品。

(六) 其他食品之熱量及營養素含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者。

前點所列食品，如提供營養標示，應依本法第二十二條規定辦理。

三、非直接販售予消費者之食品及食品原料，得免營養標示。

2.得免營養標示之包裝食品規定問答集(Q&A)

107年03月14日公布

Q1：重新修訂「得免營養標示之包裝食品規定」之重點？

A1：

- 1.第一項二款蛋品酌修為蛋、液蛋。
- 2.增列2項得免營養標示品項：
 - (1)未有營養宣稱、沖泡用且未含其他原料或食品添加物之乾豆、麥、其他草木本植物及其花果種子之包裝食品。
 - (2)未有營養宣稱，且熱量與營養素含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示條件之包裝食品。
- 3.非直接販售予消費者之食品及食品原料自願提供營養資訊，應如實標示。

Q2：包裝食品符合「得免營養標示之包裝食品規定」，就可免除營養標示？

A2：只要符合「得免營養標示之包裝食品規定」其中一項條件的包裝食品，即可免除營養標示。

Q3：什麼是熱量及營養素含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者？

A3：食品之熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、糖含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」第8點，得以「0」標示之規定。

Q4：請問未有宣稱之包裝碳酸水是否可免除營養標示？

A4：參考CNS12700包裝礦泉水及CNS12852包裝飲用水標準，礦泉水係藏於地下，由自然湧出或人工萃取之天然水源取得，且除可添加二氧化碳、氧氣2種氣體外，不得添加其他物質；包裝飲用水為以人類飲用為目的之水，可天然存在或特意添加二氧化碳、氧氣兩種氣體及微量礦物鹽。若符合前述定義之包裝碳酸水，且未有營養宣稱，可免除營養標示。

Q5：包裝之生鮮菇、截切蔬菜、去骨雞腿肉、剝殼鮮蝦仁，是否可免除營養標示？

A5：完整包裝產品如全係屬生鮮之畜禽肉品、水產品、蔬果、蛋等單

一食材，不管以生鮮、冷藏或冷凍形式販售予消費者，其未有營養宣稱，且未含有其他原料、食品添加物或配料，亦未經過鹽漬、乾燥等加工處理，得免標示營養標示。但是產品外包裝有營養宣稱或自願提供營養標示時，須依「包裝食品營養標示應遵行事項」標示之。

Q6：請問茉莉花茶包內容物僅含茉莉花與茶葉，以及濾掛式咖啡，是否皆可免除營養標示？

A6：如茉莉花茶包內容物僅有茉莉花與茶葉、濾掛式咖啡內容物僅有咖啡，且皆未有營養宣稱則皆可免營養標示。

Q7：可否舉例說明「沖泡用且未含其他原料或食品添加物之乾豆、麥、其他草木本植物及其花果種子」之食品包含那些？若茶包內容物為菊花、枸杞子是否可免除標營養標示？

A7：

- 1.例如未含其他原料(如：蔗糖、奶精、難消化性糊精等)或食品添加物的黑豆茶、麥茶、花草茶(含果乾)、決明子茶等沖泡茶包產品，這些都屬於「沖泡用且未含其他原料或食品添加物之乾豆、麥、其他草木本植物及其花果種子」之包裝食品。
- 2.若產品屬沖泡茶包，其內容物僅含菊花、枸杞子，且未有營養宣稱，得免標示營養標示。

Q8：請問茶葉研磨之即溶抹茶粉產品，是否為規定中沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉，可免除營養標示？

A8：直接加水飲用之抹茶粉產品，非屬於沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉，應標示營養標示，惟倘該產品熱量及營養素皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者，可免除營養標示。

Q9：請問調味香辛料有哪些？

A9：可參考中華民國國家標準(CNS)8048 號「香辛料及調味料-名稱」之類別。

Q10：由 11 種香辛料混合而成的調味咖哩粉產品，沒有添加任何糖、鹽或賦形劑，產品外包裝是否可除免標營養標示？

A10：未有營養宣稱，且僅由香辛料混合成的調味咖哩粉，得免營養標

示。

Q11：市售調味鹽產品，其成分為黑胡椒、鹽、L-麩酸鈉、甘草、百草、肉桂、二氧化矽，是否為規定中調味香辛料或鹽及鹽代替品？

A11：案內調味鹽品，非屬「得免營養標示之包裝食品規定」第一項第四款或第五款之調味香辛料或鹽及鹽代替品。

Q12：藥食兩用之燉料食材沒有先使用滷包袋或藥材袋包裝，而直接將燉料食材包裝販售，是否屬於調理滷包可免除營養標示？

A12：「得免營養標示之包裝食品規定」之調理滷包，係指以滷包袋或藥材袋包裝調味或調理食材之滷包產品。案內市售包裝燉料食材產品，尚未使用滷包袋或藥材袋包裝，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」規定標示營養標示。

Q13：僅販賣給餐廳、拉麵店、加工廠之業務用包裝食品原料，不須標營養標示，但想要標示可以嗎？需要依「包裝食品營養標示應遵行事項」標示完整的營養標示嗎？

A13：非直接販售予消費者之完整包裝食品及食品原料可自願提供完整之營養標示或是部分營養資訊，但應如實標示該等資訊。

Q14：業務用包裝食品原料所提供之營養資訊，例如蛋白質、葉黃素等營養素含量，其標示值可否參考「包裝食品營養標示應遵行事項」或「包裝維生素礦物質類之膠囊錠狀食品營養標示應遵行事項」之誤差允許範圍？

A14：業務用包裝食品原料欲自願於外包裝提供例如蛋白質、葉黃素等營養素含量資訊，其標示內容須與事實相符。另，其熱量及營養素標示值與實際值之誤差允許範圍可參考兩項營養標示應遵行事項之規定辦理。

Q15：若想要瞭解食品標示法規相關訊息可由何處獲得？

A15：可由食品藥物管理署之網站（<http://www.fda.gov.tw> > 公告資訊 > 本署公告）或是標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台）查詢相關資料。

3.包裝食品營養標示應遵行事項

發文日期：中華民國 110 年 4 月 27 日

發文字號：衛授食字第 1101300478 號

主旨：修正「包裝食品營養標示應遵行事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。

公告事項：

第一章 總則

一、本規定依食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第二十二條第三項規定訂定之。

二、本規定用詞，定義如下：

(一) 反式脂肪(酸)：指食品中非共軛反式脂肪(酸)之總和。

(二) 碳水化合物：即醣類，指總碳水化合物。

(三) 糖：指單醣與雙醣之總和。

(四) 膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合之可食碳水化合物及木質素。

(五) 營養宣稱：指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有特定之熱量或營養素性質。

三、包裝食品營養標示方式，須於包裝容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序提供以下文字記載或內容：

(一) 「營養標示」之標題。

(二) 每一份量(或每一份、每份)○公克(或毫升)、本包裝(含)○份。

(三) 「每份(或每一份量、每一份)」、「每 100 公克(或毫升)」或「每份(或每一份量、每一份)」、「每日參考值百分比」。

(四) 熱量。

(五) 蛋白質含量。

(六) 脂肪、飽和脂肪(或飽和脂肪酸)、反式脂肪(或反式脂肪酸)含量。

(七) 碳水化合物、糖含量。

(八) 鈉含量。

(九) 符合第二點營養宣稱定義之營養素或出現於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之宣稱營養素含量；廠商自願標示之其他營養素含量。

營養宣稱或自願標示項目如為個別或總膳食纖維、個別糖類或糖醇類，則得列於碳水化合物項下，於糖之後標示；膽固醇或其他脂肪酸得列於脂肪項下，於反式脂肪（酸）之後標示；胺基酸得列於蛋白質項下。

以垂直表格無法完整呈現者，得切割後以橫向連續性表格方式標示。

多項包裝食品或口味共同使用同一營養標示，得以組合併列格式標示。

總表面積小於一百平方公分之包裝食品，得以表格框橫向方式依第一項所列各款之順序標示。

四、包裝食品之熱量及營養素含量標示，數值應以阿拉伯數字標示，除第二項規定外，應依下列規定擇一辦理：

(一) 以「每一份量（或每一份、每份）」及「每 100 公克（或毫升）」標示，並加註該產品每包裝所含之份數。

(二) 以「每一份量（或每一份、每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示，並加註該產品每包裝所含之份數。對訂定每日營養素攝取參考值之營養素，應另註明所標示各項營養素之每日參考值（總表面積小於一百平方公分之包裝食品除外）；對未訂定每日營養素攝取參考值之營養素，應於每日參考值百分比處加註「*」符號，並註明「*參考值未訂定」字樣。

未滿一歲嬰兒食用之食品，應以前項第一款之格式標示；食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以前項第二款之格式標示。

五、包裝食品各類產品每一份量之重量（或容量），應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。

六、包裝食品營養標示之單位，應依下列規定辦理：

(一) 固體（半固體）以公克或 g 表示，液體以毫升、mL 或 ml 標示。

- (二) 熱量以大卡、Kcal 或 kcal 標示。
- (三) 蛋白質、脂肪、飽和脂肪（酸）、反式脂肪（酸）、單元及多元不飽和脂肪（酸）總量、碳水化合物、糖、膳食纖維以公克或 g 標示。
- (四) 鈉、膽固醇、胺基酸以毫克或 mg 標示。
- (五) 維生素、礦物質之單位應以附表一規定標示。
- (六) 其他營養素以通用單位標示。

需經復水之食品，如有營養宣稱，且其宣稱基準以復水後之營養素含量計算時，應以復水後之「每份（或每一份量、每一份）」或「每 100 毫升」為營養標示基準；如未有營養宣稱，得以復水前或後為營養標示基準。其復水之沖泡方式應於包裝上註明。

- 七、包裝食品之每日熱量及各項營養素攝取參考值，應依附表一規定辦理。
- 八、包裝食品營養標示之熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪（酸）、反式脂肪（酸）、糖含量，符合附表二之條件者，得以「0」標示。
- 九、包裝食品營養標示之數據修整方式，應依下列規定辦理：
 - (一) 每一份量、份數、每日參考值百分比、熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、鈉、膳食纖維及其他自願標示項目，以整數或至小數點後一位標示。前點之標示項目，其產品每一百公克（或毫升）所含熱量或營養素含量無法符合以「0」標示之條件時，且其每份熱量或營養素含量標示至小數點後一位，仍無法呈現數值時，其每份熱量或營養素含量得以至小數點後二位標示。
 - (二) 每一份量之重量（或毫升）經數據修整以小數點後一位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後二位標示。
 - (三) 非拼裝販售且無法固定重量之產品，得將份數數值修整為整數後，再加標「約」字。
 - (四) 維生素、礦物質以有效數字不超過三位為原則。
 - (五) 數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法。
- 十、包裝食品各項營養標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之；其標示值之誤差允許範圍應符合附表三之規定。食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特

定營養素含量之實際衰退情形。

十一、包裝食品營養標示之熱量計算方式，應依下列規定辦理：

- (一) 蛋白質之熱量，以每公克四大卡計算。
- (二) 脂肪之熱量，以每公克九大卡計算。
- (三) 碳水化合物之熱量，以每公克四大卡計算，但加以標示膳食纖維者，其膳食纖維熱量得以每公克二大卡計算。
- (四) 赤藻糖醇之熱量得以零大卡計算，其他糖醇之熱量得以每公克二·四大卡計算；有機酸之熱量得以每公克三大卡計算；酒精（乙醇）之熱量得以每公克七大卡計算。並應將糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精（乙醇）含量應於營養標示格式外明顯處註明。
- (五) 每份熱量計算方式，得以每一百公克（或毫升）之熱量換算之，或以每一百公克（或毫升）之蛋白質、脂肪及碳水化合物含量換算為每份含量後，再以第一款至前款計算方式計算每份之熱量。

十二、包裝維生素礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，不適用本規定。

第二章 嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示

十三、嬰兒與較大嬰兒配方食品之營養標示項目，應於包裝或容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序提供以下文字記載或內容：

- (一) 嬰兒配方食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品：
 1. 「營養標示」之標題。
 2. 「每 100 公克(或大卡)」、「每 100 毫升」。
 3. 熱量。
 4. 蛋白質含量。
 5. 脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、亞麻油酸、 α -次亞麻油酸。
 6. 碳水化合物、糖含量。
 7. 鈉含量。
 8. 水分含量。
 9. 附表四所列維生素含量。
 10. 膽素含量。

- 11.肌醇含量。
- 12.左旋肉鹼含量。
- 13.灰分含量。
- 14.附表四所列礦物質(不包括鈉)含量。
- 15.廠商自願標示之其他營養素含量。

廠商自願標示之維生素或礦物質，得列於附表四所列維生素含量或礦物質(不含鈉)含量項下標示。

(二)較大嬰兒配方輔助食品：

- 1.「營養標示」之標題。
- 2.「每 100 公克(或大卡)」、「每 100 毫升」。
- 3.熱量。
- 4.蛋白質含量。
- 5.脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、亞麻油酸含量。
- 6.碳水化合物、糖含量。
- 7.鈉含量。
- 8.水分含量。
- 9.附表四所列維生素含量。
- 10.灰分含量。
- 11.附表四所列礦物質(不包括鈉、銅、錳、硒)含量。
- 12.廠商自願標示之其他營養素含量。

廠商自願標示之維生素或礦物質，得列於附表四所列維生素含量或礦物質(不含鈉、銅、錳、硒)含量項下標示。

十四、嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示之單位，應依下列規定辦理：

- (一)熱量以大卡、Kcal 或 kcal 標示。
- (二)蛋白質、脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、碳水化合物、糖、膳食纖維、水分、灰分以公克或 g 標示。
- (三)脂肪酸總量以公克或毫克、g 或 mg 標示。
- (四)鈉、膽固醇、胺基酸、膽素、肌醇、左旋肉鹼以毫克或 mg 標示。
- (五)維生素、礦物質之單位以附表一規定標示。惟菸鹼素應以毫克或 mg 標示，維生素 B1、維生素 B2、維生素 B6 得以微克或 μg 標示。
- (六)其他營養素以通用單位標示。

十五、嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示值之誤差允許範圍應符合附表四之規定。

第三章 特定疾病配方食品營養標示

十六、特定疾病配方食品之營養標示項目，應於包裝或容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序提供以下文字記載或內容：

(一) 營養均衡完整配方食品、營養調整完整配方食品及營養調整補充配方食品：

1. 「營養標示」之標題。
 2. 每一份量(或每一份、每份)○公克(或毫升)、本包裝(含)○份。
 3. 「每份(或每一份量、每一份)」、「每 100 公克(或毫升)」。
 4. 熱量。
 5. 蛋白質含量。
 6. 脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)含量。
 7. 碳水化合物、糖、膳食纖維含量。
 8. 鈉含量。
 9. 其他依食安法第二十二條第一項第十款所訂特定疾病配方食品應加標示事項中之營養素含量；其中乳糖，得列於碳水化合物項下，糖標示之後。
 10. 符合第二點營養宣稱定義之營養素含量；出現於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之宣稱營養素含量；廠商自願標示之其他營養素含量。
- 廠商自願標示之維生素或礦物質，得列於公告指定應標示之維生素含量或礦物質(不含鈉)含量項下。

(二) 特殊單素配方食品：

1. 「營養標示」之標題。
2. 每一份量(或每一份、每份)○公克(或毫升)、本包裝(含)○份。
3. 「每份(或每一份量、每一份)」、「每 100 公克(或毫升)」。
4. 熱量。
5. 蛋白質含量。
6. 脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)含量。
7. 碳水化合物、糖含量。

8.鈉含量。

9.主要訴求之營養素含量。

10.符合第二點營養宣稱定義之營養素含量；出現於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之宣稱營養素含量；廠商自願標示之其他營養素含量。

十七、特定疾病配方食品營養標示之單位，應依下列規定辦理：

(一)固體(半固體)以公克或 g 標示，液體以毫升、mL 或 ml 標示。

(二)熱量以大卡、Kcal 或 kcal 標示。

(三)蛋白質、脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、碳水化合物、糖、乳糖、膳食纖維以公克或 g 標示。

(四)胺基酸、脂肪酸總量以公克或毫克、g 或 mg 標示。

(五)鈉、膽固醇以毫克或 mg 標示。

(六)維生素、礦物質之單位以附表一規定標示。

(七)其他營養素以通用單位標示。

十八、特定疾病配方食品營養標示值之誤差允許範圍應符合附表五之規定。

附表一

每日熱量及各項營養素攝取參考值

適用對象 項目	四歲以上	一歲至三歲	孕乳婦
熱量	2000 大卡	1200 大卡	2200 大卡
蛋白質	60 公克	20 公克	65 公克
脂肪	60 公克	*	65 公克
碳水化合物	300 公克	*	330 公克
鈉	2000 毫克	1200 毫克	2000 毫克
飽和脂肪	18 公克	*	18 公克
膽固醇	300 毫克	*	300 毫克
膳食纖維	25 公克	15 公克	30 公克
維生素 A ⁽¹⁾	700 微克 RE	400 微克 RE	600 微克 RE
維生素 B ₁	1.4 毫克	0.6 毫克	1.1 毫克
維生素 B ₂	1.6 毫克	0.7 毫克	1.2 毫克
維生素 B ₆	1.6 毫克	0.5 毫克	1.9 毫克
維生素 B ₁₂	2.4 微克	0.9 微克	2.6 微克
維生素 C	100 毫克	40 毫克	110 毫克
維生素 D	10 微克	5 微克	10 微克

適用對象 項目	四歲以上	一歲至三歲	孕乳婦
維生素 E ⁽²⁾	13 毫克 α-TE	5 毫克 α-TE	14 毫克 α-TE
維生素 K	120 微克	30 微克	90 微克
菸鹼素 ⁽³⁾	18 毫克 NE	9 毫克 NE	16 毫克 NE
葉酸	400 微克	170 微克	600 微克
泛酸	5 毫克	2 毫克	6 毫克
生物素	30 微克	9 微克	30 微克
膽素	500 毫克	180 毫克	410 毫克
鈣	1200 毫克	500 毫克	1000 毫克
磷	1000 毫克	400 毫克	800 毫克
鐵	15 毫克	10 毫克	45 毫克
碘	140 微克	65 微克	200 微克
鎂	390 毫克	80 毫克	355 毫克
鋅	15 毫克	5 毫克	15 毫克
氟	3 毫克	0.7 毫克	3 毫克
硒	55 微克	20 微克	60 微克

*參考值未訂定

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol

註 3：NE (Niacin Equivalent)即菸鹼素當量。

菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺及菸鹼醯胺先質之色胺酸 (tryptophan)，以菸鹼素當量表示之。

1mg NE = 60 mg tryptophan

註 4：公克得以 g 標示，毫克得以 mg 標示，微克得以 μg 標示。

附表二

熱量及營養素得以零標示之條件

項目	得以「0」標示之條件
熱量	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過4大卡
蛋白質	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過0.5公克
脂肪	
碳水化合物	
鈉	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過5毫克
飽和脂肪	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過0.1公克
反式脂肪	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含總脂肪不超過1.0公克； 或 該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含反式脂肪量不超過0.3公克
糖	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過0.5公克

附表三

營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之 80%~120% (食品型態屬膠囊錠狀者 ≤標示值之 120%)
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、 膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
胺基酸 維生素 (不包括維生素 A、維生素 D) 礦物質 (不包括鈉) 膳食纖維 其他自願標示之營養素	≥標示值之 80%
維生素 A、維生素 D	標示值之 80%~180%

附表四

嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示值誤差允許範圍

項目		誤差允許範圍	備註
蛋白質、碳水化合物、 熱量、脂肪、水分+、 灰分		標示值之80%~120%	+ 粉狀食品之水分含量誤差允許範圍應小於或等於標示值之120%
飽和脂肪、反式脂肪、		≤標示值之120%	
維 生 素	維生素A、維生素D、 維生素E、維生素K	標示值之80%~180%	
	維生素B1、維生素B2、 菸鹼素、維生素B6	標示值之80%~250%	
	維生素C、維生素B12、 葉酸、泛酸、生物素	標示值之80%~300%	
礦 物 質	鈉、鉀、氯、鈣、 磷、鎂	標示值之80%~150%	
	鐵、鋅、銅、錳、 硒、碘	標示值之80%~200%	
胺基酸、多元/單元不飽和 脂肪、膳食纖維、膽素、 肌醇、左旋肉鹼		標示值之80%~300%	
其他營養素		≥標示值之80%	

附表五

特定疾病配方食品營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物、熱量、脂肪	標示值之 80%~120%
飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖、乳糖	≤標示值之 120%
胺基酸 多元/單元不飽和脂肪 維生素（不包括維生素 A、維生素 D） 礦物質（不包括鈉） 膳食纖維	≥標示值之 80%
維生素 A、維生素 D	標示值之 80%~180%
其他營養素	≥標示值之 80%

4. 包裝食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A)

中華民國 107 年 03 月 31 日修訂

中華民國 110 年 04 月 27 日修訂

一、總則

Q1.1：為何要修訂「包裝食品營養標示應遵行事項」？

A1.1：為期能與國際規範更加調和，更清楚易懂，並使業者更能落實營養標示。

Q1.2：「包裝食品營養標示應遵行事項」之法源依據為何？

A1.2：依據食品安全衛生管理法第 22 條第 3 項規定訂定。

Q1.3：若想要瞭解更詳細的「包裝食品營養標示應遵行事項」可由何處獲得？

A1.3：

1. 可由食品藥物管理署之網站(<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊)或是標示專區(<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台)查詢相關資料。
2. 利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

Q1.4：請問有免費提供營養標示模板製作嗎？

A1.4：本署有提供免費營養標示模板製作平台，可至食品藥物管理署之標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台），按照程序填寫資料後，即可產出營養標示模板使用。

二、適用範圍

Q2.1：請問一般市場所販賣的滷味豆干有經保鮮膜或網袋包裝，是否需要營養標示？

A2.1：否，市場業者販售之散裝食品，如以保麗龍及保鮮膜簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，目的是方便顧客拿取，且僅於該現場販售為主，無須進行營養標示。

Q2.2：包裝含夾鏈袋形式(開封後，可以夾鏈袋形式封口，如粒裝夾鏈袋口香糖)，需標營養標示嗎？

A2.2：是。含夾鏈袋形式之包裝，開封後原包裝之密封完整性已無法恢復原狀，故應依規定進行營養標示。

Q2.3：如食品於顧客購買時當場封口包裝，是否需標營養標示？

A2.3：不需要。例如由消費者自行以塑膠袋盛裝後過秤，再以鐵絲或是壓模機封口之包裝方式，非屬市售包裝食品的範圍，不需要營養標示。

Q2.4：小包裝需要營養標示嗎？客人點餐時隨餐供應之小包裝調味包是否需營養標示？

A2.4：

1. 最小販售包裝應依規定完整標示(含營養標示)，產品如無個別小包裝單獨販售之情形，則於外包裝標示即可。
2. 小包裝於餐飲服務時隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免標示之。

Q2.5：如何判定包裝食品應選擇「包裝食品營養標示應遵行事項」或「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」來進行標示？

A2.5：

1. 「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於其他一般包裝食品，請依「包裝食品營養標示應遵行事項」提供營養標示。
2. 添加維生素、礦物質為營養添加劑之發泡錠產品，應以「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」進行營養標示。

Q2.6：所有食品都必須有營養標示嗎？

A2.6：除符合「得免營養標示之包裝食品規定」的產品以外，其他市售完整包裝食品皆必須有營養標示。

Q2.7：「健康食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」？

A2.7：是。

Q2.8：「特殊營養食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」？

A2.8：特殊營養食品因具有特殊性，除適用「包裝食品營養標示應遵行事項」外，須同時符合「市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示應遵行事項」。

三、實施日期

Q3.1：修訂之「包裝食品營養標示應遵行事項」何時正式實施？

A3.1：自 110 年 4 月 27 日公告日起開始實施，針對市售包裝食品應依據衛福部 110 年 4 月 27 日公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理；惟公告日前已取得特殊營養食品許可證之產品，其 112 年 1 月 1 日起製造之產品，應依本公告規定辦理。

Q3.2：如果產品的營養標示已經符合原「包裝食品營養標示應遵行事項」，還需要依照新的公告規定修改嗎？

A3.2：不需要。

Q3.3：如果發現產品的營養標示不符合規定，請問包裝之營養標示是否可以用黏貼方式？黏貼位置有無限制？

A3.3：可以，須將舊有營養標示覆蓋，並具有不易脫落之印刷及打印標示方式，且不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

四、定義

Q4.1：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A4.1：一般營養學上，營養素係指存在於食物內，能用於維持並建造身體組織、提供能源，調節新陳代謝者，故廣義而言，蛋白質類（各胺基酸、支鏈胺基酸）、脂肪類（飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3 脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類、膳食纖維）、維生素類（維生素 A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B₁、B₂、B₆、B₁₂、菸鹼

素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素)、礦物質類(鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈇)等均屬之，以及得列於嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示之營養素項目。至於一般食品原料，屬食品安全衛生管理法第22條第1項第2款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q4.2：嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A4.2：蛋白質類(各胺基酸、支鏈胺基酸)、脂肪類(飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3 脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等)、碳水化合物類(單、雙、多醣類、膳食纖維)、水分、灰分、維生素類(維生素 A、類胡蘿蔔素、葉黃素、視網醇、維生素 D、E、K、C、B₁、B₂、B₆、B₁₂、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素)、膽素、肌醇、左旋肉鹼、礦物質類(鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈇)、牛磺酸、核苷酸等均屬之。至於一般食品原料，屬食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q4.3：什麼是「反式脂肪(酸)」、「非共軛反式脂肪」？

A4.3：

1. 「反式」及「非共軛」，都是在描述化學結構，依雙鍵的幾何型態可分為「順式」與「反式」兩型。雙鍵的碳原子上所連結的氫原子，若在雙鍵同一側則為順式，若在不同側，則為反式。依照相鄰雙鍵的位置可分為「共軛」與「非共軛」，共軛是相鄰雙鍵之間只間隔一個單鍵，其餘皆為非共軛，例如相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵。所以，「反式脂肪(酸)」即是指雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸；「非共軛反式脂肪(酸)」包括例如：指相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵、且其雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸。
2. 食品藥物管理署已針對「反式脂肪」之定義進行重新修訂，由原規範之定義「反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛式反式脂肪酸」修訂為「食品中非共軛反式脂肪(酸)之總和」。

Q4.4：反式脂肪之主要來源？

A4.4：

1.加工過程形成：

- (1)多元不飽和植物油脂，經部分氫化處理而生成，為反式脂肪主要來源。(另，自 107 年 7 月 1 日起食品中不得使用部分氫化油)
- (2)植物油脂之脫臭處理。
- (3)食品高溫加工處理。

2.天然存在，微量反式脂肪存在於反芻動物之脂肪，如牛、羊之肉與乳的脂肪中。研究指出這些反芻動物來源反式脂肪酸屬「共軛反式脂肪酸」(如共軛式亞油酸)，並不具健康負面效應。

Q4.5：源自天然或加工之非共軛反式脂肪，以現有檢驗方法能否區分得出？

A4.5：目前檢驗方法無法區分天然來源或加工產生之非共軛反式脂肪酸。依反式脂肪之定義，其反式脂肪含量包含天然來源及加工產生之非共軛反式脂肪酸。

Q4.6：菊糖、果寡糖是膳食纖維嗎？

A4.6：菊糖、果寡糖屬 3~9 個單醣聚合的可食碳水化合物，屬包裝食品營養標示應遵行事項之膳食纖維定義範疇。

Q4.7：碳水化合物是否包含膳食纖維？

A4.7：碳水化合物包含膳食纖維，如不加標示膳食纖維，則熱量以 4 大卡/公克計算；如欲加標示膳食纖維含量，其膳食纖維熱量以 2 大卡/公克計算。例如：某食品含碳水化合物 10 克，其中內含 3 克膳食纖維，如不加標膳食纖維含量，則該食品碳水化合物之熱量為 $10 \times 4 = 40$ 大卡；如欲加標膳食纖維含量(熱量為 $3 \times 2 = 6$ 大卡)，則該食品碳水化合物之熱量為 $(10-3) \times 4 + 3 \times 2 = 34$ 大卡。

Q4.8：營養標示項目「糖」，包含哪些？送檢驗時該驗哪些項目？

A4.8：「糖」指單醣與雙醣之總和，主要有葡萄糖、果糖、蔗糖、麥芽糖、乳糖及半乳糖。送檢驗時以此 6 項單醣與雙醣為主。

Q4.9：糖之標示值僅指額外添加之糖，抑或連原料含有的糖亦要包含？

A4.9：「糖」之標示值包含額外添加的糖及原料含有的糖，亦即最終包裝食品中所含之全部糖含量。

Q4.10：咖啡因含量可以標示於營養標示中嗎？

A4.10：咖啡因非屬營養素，不得列入營養標示中。

Q4.11：如何以計算方式得到碳水化合物含量？

A4.11：碳水化合物之含量可經由計算得到，碳水化合物(%)等於 100 (%) — [蛋白質(%) + 脂肪(%) + 水分(%) + 灰分(%)]。

五、格式

Q5.1：食品營養標示的位置有規定嗎？營養標示內容是否可用附加之說明書來表示？

A5.1：所有營養標示內容必須以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝上，不可以用附加之說明書來呈現。

Q5.2：一般包裝食品的營養標示格式有提供範例嗎？

A5.2：一般包裝食品的營養標示格式可依下列範例格式任選一種進行標示。未滿一歲嬰兒食用之食品，應以範例格式一標示；食品型態為未添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以範例格式二標示。

(範例格式一)

營養標示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

(範例格式二)

營 養 標 示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪(酸)	公克	%
反式脂肪(酸)	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

*參考值未訂定

每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

Q5.3：當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.3：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式任選一種進行標示。

(範例格式一)

營養標示
每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每 100 公克或每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、宣稱之營養素含量（○公克、毫克或微克）、其他營養素含量（○公克、毫克或微克）。

(範例格式二)

營養標示
每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每日參考值百分比）：熱量○大卡（○%）、蛋白質○公克（○%）、脂肪○公克（○%）、飽和脂肪○公克（○%）、反式脂肪○公克（*）、碳水化合物○公克（○%）、糖○公克（*）、鈉○毫克（○%）、宣稱之營養素含量（%或*）、其他營養素含量（%或*）。*參考值未訂定

Q5.4：嬰兒與較大嬰兒配方食品的营养標示格式有提供範例嗎？

A5.4：嬰兒與較大嬰兒配方食品的营养標示格式可依下列範例格式進行標示。

營養標示		
	每 100 公克 (或每 100 大卡)	每 100 毫升
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
亞麻油酸	公克或毫克	公克或毫克
α -次亞麻油酸*	公克或毫克	公克或毫克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
水分	公克	公克
維生素	毫克或微克†	毫克或微克†
膽素*	毫克	毫克
肌醇*	毫克	毫克
左旋肉鹼*	毫克	毫克
灰分	公克	公克
礦物質(不包括鈉)及微量元素	毫克或微克	毫克或微克
廠商自願標示之其他	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
營養素含量		

* α -次亞麻油酸、膽素、肌醇、左旋肉鹼含量於市售包裝較大嬰兒配方輔助食品屬自願標示營養項目。

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent, 視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent, 生育醇當量)標示。

Q5.5：嬰兒與較大嬰兒配方食品當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.5：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式進行標示。

營養標示

每 100 公克或每 100 大卡（每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克），飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、亞麻油酸○公克或毫克（○公克或毫克）、 α -次亞麻油酸*○公克或毫克（○公克或毫克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、水分○公克（○公克）、維生素○毫克或微克†（○毫克或微克†）、膽素*○毫克（○毫克）、肌醇*○毫克（○毫克）、左旋肉鹼*○毫克（○毫克）、灰分○公克（○公克）、礦物質(不包括鈉)及微量元素○毫克或微克（○毫克或微克）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克（○公克、毫克或微克）。

* α -次亞麻油酸、膽素、肌醇、左旋肉鹼含量於市售包裝較大嬰兒配方輔助食品屬自願標示營養項目。

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent，視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent，生育醇當量)標示。

Q5.6：特定疾病配方食品的营养標示格式有提供範例嗎？

A5.6：特定疾病配方食品的营养標示格式可依下列範例格式進行標示。

營養標示		
每一份量	公克（或毫升）	
本包裝含	份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
其他經中央主管機關 公告指示標示之營養 素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
其他營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent, 視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent, 生育醇當量)標示。

Q5.7：：特定疾病配方食品當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.7：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式進行標示。

營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每 100 公克或每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克），飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、其他經中央主管機關公告指定標示之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微†）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）。

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent，視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent，生育醇當量)標示。

Q5.8：小於 100 平方公分之包裝食品，以橫式表示時，還需註明每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日攝取參考值、其他營養素每日攝取參考值嗎？

A5.8：不須註明每日攝取參考值。

Q5.9：如果產品的營養標示以垂直表格方式無法完整呈現，該怎麼標示？

A5.9：可以切割後以橫向連續性表格方式標示，如下列格式標示：

(範例格式一)

營養標示					
每一份量 公克(毫升) 本包裝含 份					
	每份	每100公克 (或每100毫升)		每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡	宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
蛋白質	公克	公克	其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

(範例格式二)

營養標示			宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
每一份量 本包裝含	公克(或毫升) 份		其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
	每份	每100公克 (或每100毫升)			
熱量	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克			
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

Q5.10：如果產品是多項包裝食品或多種口味共同使用同一個營養標示，該如何標示？

A5.10：可以用組合併列格式標示，如下列範例格式：

營養標示							
每一份量 本包裝含	草莓果凍		藍莓果凍		橘子果凍		
	公克份		公克份		公克份		
	每份	每100公克	每份	每100公克	每份	每100公克	
熱量	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡	
蛋白質	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
脂肪	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
飽和脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
反式脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
碳水化合物	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
糖	公克	公克	公克	公克	公克	公克	
鈉	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	

Q5.11：營養標示之字體大小，是否必須大於 2mm？

A5.11：依據食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，有容器或外包裝之食品，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q5.12：外國之營養標示格式是否適用於台灣？

A5.12：外國之營養標示項目及相關規定，與我國不盡相同，如欲在台灣販售，仍須符合台灣之營養標示相關規定。

Q5.13：對於外銷產品，國外規定與我不同，此種問題應如何處理？

A5.13：外銷產品應依輸入國之規定；如外銷產品同時亦在國內販售，則兩者相關規定都應符合。

Q5.14：若要標示膳食纖維、脂肪酸、膽固醇、胺基酸、乳糖、菊糖、蔗糖之含量，其位置為標示於碳水化合物項下或是標示於鈉下方？

A5.14：營養宣稱或自願標示項目於鈉之後標示，如為個別或總膳食纖維、個別糖類或糖醇類，則得列於碳水化合物項下，於糖之後標示；膽固醇或其他脂肪酸得列於脂肪項下，於反式脂肪(酸)之後標示；胺基酸得列於蛋白質項下。

Q5.15：如果糖醇之熱量以每公克 2.4 大卡、有機酸之熱量以每公克 3 大卡、酒精(乙醇)之熱量以每公克 7 大卡計算時，是否應標示出來，以免消費者產生熱量計算錯誤之情形？如是，應標示在何處？

A5.15：如果要以前揭方式計算熱量，則應標示出來，糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精(乙醇)含量應於營養標示格式外明顯處註明。

Q5.16：如果脂肪含量已達可標示零之標準，是否可以不標示「飽和脂肪」及「反式脂肪」？

A5.16：不可以。所有產品均應依公告之項目依序標示，如含量為零，則應於飽和脂肪、反式脂肪含量標示「0」，而非不予標示該項目。

Q5.17：營養標示格式內是否可標示非營養素項目？例如：膠原蛋白、葡萄糖胺、咖啡因等成分。

A5.17：不可以。應與現行公告之項目作明顯區分，且應於該欄位上方加列適當之標題，例如：其他成分。標示範例如下：

營養標示		
每一份量 本包裝含	毫升	
	每份	每100毫升
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克

其他成分		
膠原蛋白	公克	公克
葡萄糖胺	毫克	毫克
咖啡因	毫克	毫克

Q5.18：如果產品是一般錠狀、膠囊狀食品，或是未滿一歲嬰兒食用的食品，有規定要用哪種營養標示格式嗎？

A5.18：食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)應以第二款(「每一份量(或每一份、每份)」及其所提供「每日參考值百分比」)

之格式標示；未滿一歲嬰兒食用之食品，應以前項第一款(「每一份量(或每一份、每份)」及「每 100 公克 (或毫升)」)之格式標示。

Q5.19：是否可以只列出營養素攝取量參考值而不列其「每一份量(每一份或每份)」含量？

A5.19：不可以，營養素含量「每一份量(每一份或每份)」為必要之標示內容。

Q5.20：若一份量恰好為 100 公克，可否僅標示每一份量或每 100 公克，而不要二個皆標示？

A5.20：不可以，應依規定選擇以「每一份量(每一份或每份)」及「每 100 公克(或毫升)」；或「每一份量(每一份或每份)」及其所提供「每日參考值百分比」標示。

Q5.21：未添加維生素、礦物質的綠藻錠產品，可以「每一份量(每一份或每份)」及「每 100 公克(或毫升)」標示嗎？

A5.21：不可以，食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)應以「每一份量(每一份或每份)」及其所提供「每日參考值百分比」標示，且應以建議食用量(須為整數)作為每一份量之標示。

Q5.22：對於熱量與營養素含量標示的單位，是否有強制性規定？

A5.22：有，食品中所含熱量以大卡、Kcal 或 kcal 表示，蛋白質、脂肪、飽和脂肪酸(酸)、反式脂肪(酸)、單元及多元不飽和脂肪(酸)總量、碳水化合物、糖、膳食纖維以公克或 g 標示，鈉、膽固醇、胺基酸以毫克或 mg 表示，維生素、礦物質以該應遵行事項附表一呈現之單位標示，其他營養素以通用單位標示。

Q5.23：若產品為液態，但檢驗單位所提供的數據為重量單位，應如何標示？

A5.23：建議加測密度後換算成體積單位來表示。

Q5.24：黏稠類產品（如：油膏、調味醬），應以公克或毫升為單位？

A5.24：黏稠性產品得依實際情況而定，通常流動性大之液體（如：優酪乳）以毫升為單位，而流動性低、黏稠度高者（如：沙茶醬、優格）得以公克為單位，醬油膏得視產品流動性情況而自行判定以公克或毫升為單位。

Q5.25：「鈉」可否以公克為單位標示？

A5.25：不可以，必須以毫克為單位。

Q5.26：請問營養素含量是否可用「10~15 公克」或是「10±5 公克」或是「<10 公克」的方式來表示？

A5.26：不可以。

Q5.27：產品營養成分含量甚微者，是否可標示「微量」字眼或依常理直接標示為「0」？

A5.27：如符合得標示為「0」的條件，則得以標示為「0」，不得標示「微量」。

Q5.28：反式脂肪可以標示為「0」嗎？

A5.28：反式脂肪得標示為「0」之條件為：該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含總脂肪不超過 1.0 公克；或該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過 0.3 公克。

Q5.29：經檢驗結果，總脂肪檢測值為 0.44 公克/100 公克，不超過 0.5 公克/100 公克，可以標示「0」，而反式脂肪檢測值為 0.4 公克/100 公克，未小於得標示為「0」之界限值 0.3 公克/100 公克，故應標出 0.4；此中矛盾應如何解決？

A5.29：當總脂肪檢測值小於得標示為「0」之界限值 0.5 公克/100 公克，而反式脂肪或飽和脂肪之檢測值未小於得標示為「0」之界限值（反式脂肪不超過 0.3 公克/100 公克、飽和脂肪不超過 0.1 公克/100 公克）時，則總脂肪及反式脂肪均應標出該實際檢測值，以避免造成消費者誤解，且不得宣稱「無脂肪」、「不含脂肪」或「零脂肪」。

Q5.30：營養素攝取參考值之依據為何？

A5.30：參考「國人營養素參考攝取量」，並邀集營養專家召開多次討論會議而訂定之。

Q5.31：1歲以上至成人皆可食用之產品，應如何選擇每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A5.31：未屬特定之食用族群（如1~3歲，或是孕乳婦），即以四歲以上之每日熱量及各項營養素攝取參考值作為基準。

Q5.32：針對1~3歲嬰幼兒為主的食品，若要使用每日參考值百分比，是否可以使用4歲以上每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A5.32：不可以。應使用1~3歲每日熱量及各項營養素攝取參考值。

Q5.33：想要標示鉀之含量，但無鉀之營養素攝取量參考值，要如何標示每日參考值百分比？

A5.33：目前尚未訂定鉀之每日攝取參考值，應於其每日參考值百分比處加註「*」符號，並於表下方註明「*參考值未訂定」字樣。

Q5.34：份量值一定要依照本署訂定的「食品營養標示份量參考值指引表」之規定嗎？若僅供參考，當廠商選擇其他份量值時，是否需要證明資料？

A5.34：市售包裝食品各類產品每一份量之重量（或容量），應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。指引表為僅供參考，廠商可自行訂定份量值，但應有訂定不同份量值之參考依據。

六、數據位數

Q6.1：包裝之份數可以標示3.5份嗎？

A6.1：可以，包裝食品營養標示中「本包裝含○份」，以整數或至小數點後1位標示。

（如：每一份量29.5公克
本包裝含3.5份）

Q6.2：請問營養標示數據的小數位如何決定？

A6.2 :

- 1.每一份量、份數、每日參考值百分比、熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、鈉、膳食纖維及其他自願標示項目，以整數或至小數點後 1 位標示。
- 2.前點之標示項目，其產品每 100 公克（或毫升）所含熱量或營養素含量無法符合以「0」標示之條件時，且其每份熱量或營養素含量標示至小數點後 1 位，仍無法呈現數值時，其每份熱量或營養素含量得以至小數點後 2 位標示。
- 3.如果產品的每一份量依照該應遵行事項第 5 點規定（以一般每次食用量設為每一份量），但因每次建議食用量太小，經數據修整以小數點後 1 位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後 2 位標示。

Q6.3：如果產品是無法定重的，例如像一整片烏魚子或是一整尾石斑魚，該如何標示本包裝所含的份量？

A6.3：產品確實非拼裝販售型態（如僅一尾完整的石斑魚片或一片完整的烏魚子），依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 5 點或參考「食品營養標示份量參考指引表」訂定每一份量之重量，再以淨重估算該包裝所含整數份數值，如「本包裝含(約)2 份」標示，或是直接以小數點後 1 位標示亦可，如「本包裝含 2.1 份」。

Q6.4：「不超過」是否有包含該值？

A6.4：有。例如飽和脂肪可標示為「0」之條件為每 100 公克不超過 0.1 公克，亦即飽和脂肪含量 ≤ 0.1 公克/100 公克，即可標示為「0」。

Q6.5：何謂「有效位數」？

A6.5：可將數據以科學符號模式表示，其 10 次方前面的數據位數即為有效位數。

1. 案例 1：維生素 C 含量 12.34 毫克/100 公克以科學符號模式表示為 1.234×10^1 毫克/100 公克，其有效位數為四位；若要修整數據至有效位數三位，則數據應修整為 12.3 毫克/100 公克。
2. 案例 2：維生素 C 含量 0.123 毫克/100 公克以科學符號模式表示為 1.23×10^{-1} 毫克/100 公克，其有效位數為三位；若要修整

數據至有效位數二位，則數據應修整為 0.12 毫克/100 公克。

Q6.6：請問營養標示數據修整之方式是如何進位？

A6.6：可以用四捨五入方式，或是參照中華民國國家標準總號 CNS 2925，以『四捨六入五成雙』的原則修整之（中華民國國家標準總號 CNS 2925，類號 Z4007，規定極限值之有效位數指示法）。

1. 所保留之最後一位應不變（捨去，不進位）

(1) 當次一位數小於 5；或

(2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為偶數(0, 2, 4, 6 或 8)

例：修整至小數 1 位

1.24、1.23、1.22、1.21 修整成 1.2

1.25、1.250 修整成 1.2

1.45、1.65、1.85 分別修整成 1.4、1.6、1.8

2. 所保留之最後一位應加 1（進位）

(1) 當次一位數大於 5；或

(2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為奇數(1, 3, 5, 7 或 9)

(3) 當次一位數為 5，且其後有任何數字，但非零時

例：修整至小數 1 位

1.16、1.17、1.18、1.19 修整成 1.2

1.15、1.150 修整成 1.2

1.35、1.55、1.75 分別修整成 1.4、1.6、1.8

1.151、1.251、1.951 分別修整成 1.2、1.3、2.0

Q6.7：若我的產品一份量為 5 公克，每 100 公克含 0.6 公克脂肪（未符合以「0」標示之條件），其每份的脂肪含量要如何標示？可以標示「0」嗎？

A6.7：

1. 脂肪得以「0」標示的條件為該產品每 100 公克不超過 0.5 公克脂肪，所以該產品不符合脂肪得以「0」標示的條件。

2. 為如實標示供消費者參考，該產品可標示為每份脂肪含量為 0.03 公克。因為，當熱量、蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物

物、糖含量，標示至小數點後 1 位時（套用此案例狀況，為 0.0 公克，但脂肪含量每 100 公克含 0.6 公克，仍無法符合以「0」標示之條件），得以至小數點後 2 位標示，故可標示為每份脂肪含量為 0.03 公克。

Q6.8：可標示零或宣稱零之營養素，是否得以經過數據修整之後的數值作為判定基準？例如：零脂肪為不得超過 0.5 公克/100 公克，如檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，是否可標示或宣稱為零脂肪？

A6.8：不可以。可標示零或宣稱零之營養素，其經檢測或計算所得之數值，須低於可標示零或宣稱之界限值，才可標示零或宣稱零。例如零脂肪一定不得超過 0.5 公克/100 公克，如檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，不可標示為零脂肪。

七、營養素數值產生方式

Q7.1：營養標示的數據應如何產生？

A7.1：市售包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際之需要選擇以檢驗分析或計算等方式為之；惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.2：如果欲以計算方式來得到營養成分之含量，應該如何進行？

A7.2：欲以計算方式來得到營養成分之含量，可依下列步驟進行：

1. 列出產品配方，以百分比配方表示。
2. 查出配方中各材料之營養成分資料。
3. 利用各材料之配方百分比及其營養成分含量計算產品之營養成分值。
4. 考慮水分之變化。
5. 考慮加工損耗、各營養素加工調理後之保留率等因子之影響。

Q7.3：請問食品成分資料庫如何可以取得？

A7.3：可至食品藥物管理署網站查詢台灣地區食品成分資料庫 (<http://consumer.fda.gov.tw> 首頁 > 食在安心 > 營養與健康 > 食物與營養)。

Q7.4：由於產品之原料來源複雜，是否可以使用多種食品成分資料庫的平均數值來計算決定產品之營養成分？

A7.4：可以，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性，並應考慮其誤差範圍，以提供消費者正確的營養資訊。

Q7.5：請問營養標示中之熱量是如何得到？

A7.5：

- 1.以計算加總獲得，熱量計算方式基準為：蛋白質之熱量以每公克 4 大卡計算；脂肪之熱量以每公克 9 大卡計算；碳水化合物之熱量以每公克 4 大卡計算，但碳水化合物項下標示膳食纖維者，其膳食纖維之熱量得以每公克 2 大卡計算；糖醇之熱量得以每公克 2.4 大卡計算（赤藻糖醇之熱量得以每公克 0 大卡計算）；有機酸之熱量得以每公克 3 大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克 7 大卡計算。
- 2.惟膳食纖維、糖醇、有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算膳食纖維、糖醇、有機酸或酒精(乙醇)時，膳食纖維、糖醇則應於營養標示格式內標示，有機酸或酒精(乙醇)則應於營養標示格式外明顯處註明，以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。
- 3.每份熱量計算方式，可以用每 100 公克(或毫升)的熱量換算之，或以每 100 公克(或毫升)的蛋白質、脂肪及碳水化合物含量換算為每份含量後，再以上列第 1 點計算方式計算每份之熱量。

Q7.6：產品含有有機酸、乙醇（小於 0.5 度）其熱量如何計算？是否需標出其含量？

A7.6：有機酸之熱量為每公克 3 大卡，乙醇為每公克 7 大卡。有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算有機酸或酒精(乙醇)時，則應於營養標示格式外明顯處註明，以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。

Q7.7：以計算方式取得數據，但是其中一項數據（如膳食纖維）無法由計算得到，是否可以只委託分析檢驗膳食纖維一項，然後再計算其熱量？

A7.7：可以。

Q7.8：如果採用營養成分分析之方式，則必須分析幾件樣品才具代表性？

A7.8：並無強制性規定，廠商可依其產品生產量來決定其統計上之有效性，惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.9：如果採用營養成分分析之方式，而業者又無實驗室來進行分析實驗，則應由何單位執行？

A7.9：建議可委託有公信力之實驗室或單位來進行分析實驗，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性。

Q7.10：營養標示是否必須由認可檢驗機構驗之？

A7.10：法規並未規定檢驗機構之資格，惟業者對標示值與實測值之符合性，應負完全責任，故建議請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之。

Q7.11：執行營養標示檢驗，是否可用非食品藥物管理署公告之方法？

A7.11：如食品藥物管理署有公告之方法，應以公告方法進行檢驗，如果沒有，業者得參照國際間公認之檢驗方法。惟標示值之正確性由廠商自行負責。

Q7.12：請問是否有規定多久需確認一次產品之營養成分？

A7.12：無規定，由廠商自行決定。但為標示值之正確性，廠商應自訂產品品管計畫，定期監測之。

Q7.13：請問是否可以參照同類食品製作營養標示？

A7.13：廠商有責任確認其產品營養標示值之正確性，因同類食品之營養成分、配方、製程等不盡相同，仍應考量各項因素後，進行檢驗分析或計算法來得到營養標示值，並對其產品標示值負責任。

Q7.14：是否會有相關機關或單位來抽驗市售包裝食品的營養標示值是否正確？如果不符規定，會怎處分？

A7.14：會。如果未依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，

則違反食品安全衛生管理法第 22 條，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。如有標示不實，則違反食安法第 28 條，處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰。另，違規產品應依食安法第 52 條規定，通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行規定者，沒入銷毀之。

八、誤差容許範圍

Q8.1：什麼是誤差允許範圍？

A8.1：所謂誤差允許範圍，是指標示值與實際檢測值兩者之間，所允許的誤差差距。並非指計算出來的數值與標示值之間的允許差距。

Q8.2：標示項目之誤差允許範圍為何？

A8.2：依標準規定如下：

- 1.蛋白質、碳水化合物之誤差允許範圍為標示值 80%~120%；
- 2.熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之誤差允許範圍為小於等於標示值之 120%；
- 3.膳食纖維、胺基酸、維生素（不包括維生素 A、維生素 D）、礦物質（不包括鈉）、其他自願標示營養素之誤差允許範圍為大於等於標示值之 80%；
- 4.維生素 A、維生素 D 之誤差允許範圍為標示值之 80%~180%。

九、其他

Q9.1：如果是冰凍或未烹煮過的食物，其營養標示之內容應根據未烹煮過或是已烹煮過的產品來標示？

A9.1：應根據未烹煮過的食物提供標示，若願再增加已烹煮過食物的營養標示則更好，但仍須確認其營養標示值之正確性。

Q9.2：請問是否可以將泡麵產品之麵條與調味包的營養標示分開列出？

A9.2：可由廠商自行決定分開標示。

Q9.3：混合口味的水果軟糖是否需要分別列出各種口味軟糖的營養標示？

A9.3：若每一種口味的熱量、營養素含量都一樣，則可以用同一個營

養標示呈現；但若各個口味所提供的熱量、營養素含量不相等，則無法僅用同一個營養標示來代表每一種口味之狀況，則須分別列出不同口味軟糖的營養標示，清楚讓消費者明瞭。

Q9.4：產品具不可食部分（如：蜜餞、瓜子類），應否明確表示營養係以可食部分計？

A9.4：該類產品之營養標示通常以可食部分為準；建議標明「以可食部分計」，則可避免混淆。

Q9.5：產品含有湯汁（如：花瓜、筍類罐頭），且一般並不食用湯汁，應如何進行營養標示？

A9.5：通常以可食部分為準；建議標明「湯汁不計」，以避免混淆。

Q9.6：產品含有湯汁（如：雞湯包），且一般會食用湯汁，應如何進行營養標示？

A9.6：可以整包雞湯包（含雞肉及湯汁）進行營養標示，亦可以將雞肉及湯汁部分分開標示，清楚讓消費者明瞭。

Q9.7：依照該規定第 10 點規定，食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特定營養素含量之實際衰退情形。這句話是指任何營養素都可以這樣寫？

A9.7：這條規定，主要是針對豆腐乳等發酵類別食品，會因為放置時間長短或季節變化等因素，持續在進行發酵反應，而造成其中某些特定營養素變動性大（例如假設因為持續發酵反應而造成蛋白質含量衰退），所以用加註方式標示實際衰退情形，例如：因產品發酵作用，蛋白質含量每經過○個月會降低○公克或○%。惟該類發酵類別食品如欲這樣加註標示時，應依據相關試驗報告（如衰退試驗）如實加註標示之。

5. 食品營養標示份量參考值指引表

本指引表提供不同包裝食品之份量參考值，作為廠商依產品特性，訂定合理份量值之參考依據，以執行市售包裝食品之營養標示，讓消費者於選購市售包裝食品時能有比較一致的參考基準。上述份量參考值係考量國民飲食習慣與市售包裝食品型態，所訂定各類包裝食品之一般每次食用量。

市售包裝食品每一份量之重量（或容量）標示，得依據下列表列原則，參考附表所列「食用份量參考值」辦理：

市售包裝食品類型		每一份量之重量（或容量）標示原則
產品重量（或容量）小於「食用份量參考值」		該產品之重量（或容量）
產品重量（或容量）大於「食用份量參考值」，且無預先分成數個等量個別單位之包裝食品		介於「食用份量參考值」之 100%~200%
具預先分成數個等量個別單位（如片、個、條、塊、包等）之包裝食品	個別單位之重量（或容量）小於「食用份量參考值」者	介於「食用份量參考值」之 100%~200%
	個別單位之重量（或容量）介於「食用份量參考值」100%~200%之範圍者	該個別單位之重量（或容量）
	個別單位之重量（或容量）大於「食用份量參考值」200%者	介於「食用份量參考值」之 100%~200%
非屬「食用份量參考值」產品類別之包裝食品	食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）	應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。
	其他產品型態食品	建議之使用方式一小包、一小匙或其他之一單位小容器，並註明每一份量之重量（或容量）

附表 食用份量參考值

產品類別	份量參考值
一、五穀根莖類	
米飯、粽子、油飯、壽司、米糕	200 公克
熟麵條類如：烏龍麵、油麵、涼麵等	200 公克
濕米麵	120 公克
乾米麵類 如：米、米粉、河粉、粉絲、麵條、通心麵、速食麵等	80 公克
糕類 如：發糕、馬拉糕、千層糕、蘿蔔糕、芋頭糕、年糕、甜米糕等	50 公克
發麵類 如：饅頭、花捲、銀絲卷等	50 公克
餅類 如：蔥油餅、烙餅、抓餅、蛋餅皮等	50 公克
根莖、芋頭及薯類(馬鈴薯、蕃薯) 如：薯條、薯餅、薯球、蒟蒻等	50 公克
乾穀類 如：早餐穀類、三合一麥片粥、糙米粥、麥片、燕麥片、即食粥等	30 公克
雜糧類 如：薏仁、栗子、蓮子、小米、高粱等	30 公克
穀粉及製品 如：麵粉、鬆餅粉、綠豆粉、西谷米、粉圓、生蝦餅、麵包屑等	20 公克
二、乳製品及仿乳製品類	
液狀乳 如：鮮乳、保久乳、調味乳、發酵乳、優格飲料、優酪乳等	240 毫升
凝態優格	100 公克
蒸發、濃縮奶水	飲用：120 毫升 當奶精用：10 毫升
煉乳(液態)	飲用：60 毫升 當奶精用：5 毫升 塗麵包：10 毫升
煉乳(固態)	10 公克
酸奶	30 毫升
全脂奶粉	25 公克

產品類別	份量參考值
低脂、脫脂、調味奶粉	25 公克
起司	20 公克
奶精	
液態	10 毫升
粉狀	3 公克
起司粉	5 公克
三、肉製品類	
肉塊、肉排類 如：雞塊等	70 公克
肉醬/肉燥類 如：魯肉飯料，魯肉醬、肉醬等	40 公克
熱狗、香腸、肉凍	40 公克
醃燻肉品類 如：臘肉、培根、中式火腿、西式火腿等	40 公克
肉鬆	20 公克
四、水產類	
魚肉、蝦、蟹、貝類(生)	70 公克
水產罐頭類 如：鮪魚罐頭、鯖魚罐頭等	50 公克
裹麵類(生) 如：魚排、魚捲、蝦排、干酥、蚵仔捲等	50 公克
魚鬆	20 公克
乾燥及醃漬水產類 (特別列出除外) 如：鹹鱧魚、鹹小捲、醃漬小魚乾、乾干貝、牡蠣 乾、烏魚子、昆布等	10 公克
蝦米、蝦皮、柴魚片、海菜、髮菜、海帶芽、紫菜	5 公克
五、蛋及其製品類	
蛋混合製品類 如：蛋豆腐、茶碗蒸等	100 公克
蛋類 如：雞蛋、鴨蛋、皮蛋、鹹蛋、鵪鶉蛋等	50 公克
六、豆類及其製品	
豆腐類 如：豆腐、臭豆腐等	100 公克

產品類別	份量參考值
黃豆製品類 素火腿、素雞、百頁、豆乾、豆包、素肉、豆皮、千張、腐竹 素肉醬 豆支 素肉鬆 豆腐乳 其他豆類製品 如：熟黑豆、納豆、豆餡	40 公克(濕重) 20 公克(乾重) 40 公克 20 公克 20 公克 10 公克 30 公克
黃豆、綠豆、紅豆、黑豆	30 公克
七、麵筋類製品	
麵筋、麵輪(豆輪、麵錢)、烤麩	20 公克(乾重) 40 公克(濕重)
八、蔬果類	
蔬果罐頭類(醃漬醬菜除外)(除特別標示僅食用固形量，其餘皆以 150 公克(含湯汁)為份量基準)	150 公克(含湯汁) 100 公克(固形量)
冷凍蔬菜類 如：葉菜類、竹筍類(麻油燜筍尖、劍筍)、玉米類(玉米筍、玉米粒、玉米醬)、豆類(毛豆仁、清豆仁)、冷凍蔬菜、瓜類、十字花科菜類(花椰菜、高麗菜)、菇類等	100 公克
果醬類	10 公克
乾燥蔬菜類 如：金針、高麗菜乾、海帶、海藻、金針菇、草菇、洋菇、猴頭菇、香菇、木耳、竹筍等	10 公克
醃漬醬菜類 (除特別標示僅食用固形量，其餘皆以 50 公克(含湯汁)為份量基準) 如：筍茸、菜心、珍菇、脆瓜、泡菜、四川泡菜、糖醋蕎頭、酸菜、梅乾菜、福菜、蘿蔔乾、雪裡紅、剝皮辣椒、樹子(破布子)等 冬菜	50 公克(含湯汁) 30 公克(固形量) 5 公克
九、烘焙及糕餅食品	
麵包類 如：各式麵包、吐司、披薩、鬆餅、貝果等	100 公克
蛋糕、派類 如：各式蛋糕、銅鑼燒、蘋果派、南瓜派等	50 公克

產品類別	份量參考值
餅乾類 如：蘇打餅、營養口糧、蛋捲、煎餅、夾心酥、捲心酥、小西餅、千層派、泡芙、桃酥、方塊酥等	30 公克
酥、糕皮類 如：月餅、喜餅、綠豆凸、蛋黃酥、太陽餅、老婆餅、牛舌餅、鳳梨酥、蛋塔、椰子塔等	30 公克
糕點、糰及其他類 如：潤仔糕、綠豆糕、水果糕、麻糰、地瓜酥、麻花、菜圃餅、馬蹄酥、沙琪瑪、香米酥等	30 公克
十、零食 (休閒食品) 類	
膨發及擠壓類 如：米果、仙貝、海苔捲、玉米酥、起酥棒、洋芋片、蝦片等	20 公克
蜜餞及脫水蔬果類	20 公克
種子、堅果類 如：調味花生、開心果、杏仁果、夏威夷豆、腰果、豌豆仁、蠶豆等	20 公克
肉、蛋、豆類製品 如：豬肉乾、豬肉角、牛肉乾、雞肉乾、鐵蛋、零食豆乾等	20 公克
水產類製品 如：小魚乾、鱈魚絲、魷魚片、魷魚絲、蟬味絲、零食昆布等	20 公克
羊羹	20 公克
海苔片	5 公克
十一、甜點類	
凝膠類 如：布丁、豆花、杏仁豆腐、愛玉、仙草、椰果、果凍、茶凍、咖啡凍、鮮奶酪等	100 公克
膠凍粉類(特別列出除外) 如：布丁粉、果凍粉、茶凍粉、咖啡凍粉等	20 公克
洋菜、寒天	5 公克
穀、豆製品罐頭類 如：八寶粥、燕麥粥、西米露、紅豆粉粿、牛奶花生、蓮子粥等	100 公克

產品類別	份量參考值
煮、沖泡類 如：蓮藕粉、芝麻糊、麵茶粉、擂茶粉、杏仁茶粉、椰漿粉、五穀雜糧粉、椰奶粉、西米露等	30 公克
湯圓類 如：小湯圓、芝麻湯圓、元宵、芋圓、番薯圓等	50 公克
酒釀	30 公克
椰奶	20 毫升
冰品類 如：冰棒、冰淇淋、聖代、雪糕、甜筒、麻薯冰淇淋等	80 公克
十二、糖及糖果類	
口香糖	2 公克
硬糖 軟糖類 如：牛奶糖、瑞士糖、棉花糖、冬瓜糖、蜜甘薯、木瓜糖 黑糖塊 巧克力 麵包塗醬、蜂蜜、糖蜜、糖漿 糖 如：砂糖、糖粉、方糖、糖包等	10 公克
十三、飲料類	
果蔬汁飲料 汽水 茶飲料 咖啡飲料 乳酸飲料 運動飲料 高纖飲料 椰奶 米漿、豆漿 包裝水 其他類飲料	240 毫升
煮、沖泡類 如：麥芽飲料粉、巧克力粉、可可粉、即溶調味茶粉(加糖、奶精)、茶粉、抹茶粉、柚子茶、橘茶、蘋果茶、人蔘茶、紅棗茶、蘆薈茶、飲料食醋等	30 公克(固體)30 毫升(液體)
即溶調味咖啡粉	10 公克(固體)

產品類別	份量參考值
十四、油脂類	
液體油 如：烹調用油等	10 毫升
固體油類(25°C) 如：奶油(butter)、豬油、瑪琪琳(margarine)、酥油(shortening)、可可奶油、椰子油等	5 公克
沙拉醬、美奶滋及麵包塗醬類 如：千島沙拉醬、蛋黃醬、大蒜塗醬等	10 公克
乳油(cream)、奶油球等	3 公克
鮮奶油(whipping cream)	10 毫升
十五、種子及堅果類	
種子、堅果類(特別列出除外) 如：花生、開心果、杏仁果、夏威夷豆、腰果等	20 公克
芝麻	5 公克
花生醬	10 公克
十六、調味料類	
義大利麵醬	100 公克(不含肉)
蘑菇醬、黑胡椒醬、燴飯(麵)醬	40 公克
調味醬 (特別列出除外) 如：沙茶醬、番茄醬、芝麻醬、麻辣醬、甜麵醬、甜辣醬、烤肉醬、牛排醬、醬油、宮保醬、咖哩塊、和風醬、香椿醬等	10 公克
醬油露、魚露、蠔油、油精	10 公克
沾醬 如：山葵醬、芥末醬、桂花醬、薑泥、辣椒醬、醬油膏、醋等	10 公克
乾粉類 勾欠、烹調粉類如：太白粉、蕃薯粉、咖哩調味粉等	5 公克
其他乾粉類如：麵包粉、酥脆粉、油炸粉、蒸肉粉等	20 公克

產品類別	份量參考值
味瑠、豆豉	5 公克
調味油類 如：胡麻油(香油)、辣油、花椒油、油蔥酥(油漬)等	10 公克
拌料類 如：松茸拌飯料、蟹肉拌飯料、香鬆、海苔醬、	5 公克
蒜頭酥、紅蔥酥(非油漬)	1 公克
鮮味劑 如：香菇調味料、蔬果調味料、鰹魚風味調味料、雞肉調味料、雞粉等	1 公克
調味料(紅椒粉、花椒粉、胡椒粉、香草粉、羅勒葉、洋蔥片、木瓜粉)	1 公克
酵母粉	1 公克
十七、湯類	
清湯類(不含任何固形物) 如：高湯	240 毫升
濃湯類(含固形物) 如：人參雞、髮菜濃湯、玉米濃湯、海參雞、排翅罐、紅燒魚翅、四神湯)	200 公克
煮、沖泡類 湯塊、湯粉、濃湯粉	10 公克
十八、調理食品類	
調理餐包類(含湯汁) 如：薑母鴨、羊肉爐、白肉鍋等	200 公克
調理餐包類(不含湯汁) 如：東坡肉、沙茶羊肉、梅干扣肉、烤鰻魚、烤虱目魚等	70 公克
料理包	70 公克
餃子、鍋貼、餛飩、雲吞、餡餅、煎包、包子	50 公克
蔬菜裹麵食品類(調理食品) 如：洋蔥圈、玉米餅等	50 公克
米血糕類	50 公克

產品類別	份量參考值
廣式茶點類 如：燒賣、珍珠丸、水晶餃、馬蹄條等	30 公克
餃類 如：蝦餃、燕餃、蛋餃、花枝餃等	30 公克
煉製品類 如：魚丸、花枝丸、貢丸、蟹味棒、蟳味棒、高麗菜捲、黑輪、魚板等	30 公克

註：1.該表中食用份量參考值係指可食部分之重量（或容量）。

2.份量參考值之單位依產品型態而定，固體（半固體）以公克為單位，液體以毫升為單位。

6.修正「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定 (自 113 年 7 月 1 日生效)

發文日期：中華民國 111 年 6 月 23 日

發文字號：衛授食字第 1111301261 號

主旨：修正「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定，並自
中華民國一百十三年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。

公告事項：

第一章 總則

一、本應遵行事項依食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第二十二條
第三項規定訂定之。

二、本應遵行事項用詞，定義如下：

(一)反式脂肪(酸):指食品中非共軛反式脂肪(酸)之總和。

(二)碳水化合物:即醣類，指總碳水化合物。

(三)糖:指單醣與雙醣之總和。

(四)膳食纖維:指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合之
可食碳水化合物及木質素。

(五)營養宣稱:指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有或
不具有特定之熱量或營養素性質。

三、包裝食品營養標示方式，應於包裝容器外表之明顯處以表格方式由
上至下依序提供以下文字記載或內容：

(一)「營養標示」之標題。

(二)每一份量(或每一份、每份)○公克(或毫升、顆、粒、錠)、本包
裝(含)○份。

(三)「每份(或每一份量、每一份)」、「每 100 公克(或毫升)」或
「每份(或每一份量、每一份)」、「每日參考值百分比」。

(四)熱量。

- (五)蛋白質含量。
- (六)脂肪、飽和脂肪(或飽和脂肪酸)、反式脂肪(或反式脂肪酸)含量。
- (七)碳水化合物、糖含量。
- (八)鈉含量。
- (九)符合前點營養宣稱定義之營養素含量;出現於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之宣稱營養素含量;廠商自願標示之其他營養素含量。

營養宣稱或自願標示項目如為個別或總膳食纖維、個別糖類或糖醇類，則得列於碳水化合物項下，於糖之後標示;膽固醇或其他脂肪酸得列於脂肪項下，於反式脂肪(酸)之後標示;胺基酸得列於蛋白質項下。

以垂直表格方式無法完整呈現者，得切割後以橫向連續性表格方式標示。

多項包裝食品或口味共同使用同一營養標示，得以組合併列格式標示。

總表面積小於一百平方公分之包裝食品，得以表格框橫向方式依第一項所列各款之順序標示。

六、包裝食品營養標示之單位, 應依下列規定辦理:

- (一)營養標示中「每一份量」之單位，產品屬固體(半固體)者，以公克或 g 標示;屬液體者，以毫升、mL 或 ml 標示;屬錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)者，以公克、g、顆、粒或錠標示。
- (二)熱量以大卡、Kcal 或 kcal 標示。
- (三)蛋白質、脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、單元及多元不飽和脂肪(酸)總量、碳水化合物、糖、膳食纖維以公克或 g 標示。
- (四)鈉、膽固醇、以毫克或 mg 標示。
- (五)胺基酸以公克或 g、毫克或 mg 標示。
- (六)維生素、礦物質之名稱及單位標示應依附表一規定辦理。

(七)其他營養素以通用單位標示。

營養標示依第四點第一項第一款規定記載者，每一份量之單位應與「每 100 公克(或毫升)」之單位一致。

需經復水食用之產品，第一項第一款之單位得依復水前之固體(半固體)或復水後液體之規定標示，但標示有營養宣稱者，應依其營養宣稱所採之衡量基準為適用規定之認定。其復水之沖泡方式應於包裝上註明。

八、包裝食品營養標示之熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、糖含量，符合附表二之條件者，得以「0」標示；蛋白質、脂肪或碳水化合物項下之個別營養素，其實際含量不得以「0」標示者，其蛋白質、脂肪或碳水化合物亦不得以「0」標示。

九、包裝食品營養標示之數據修整方式，應依下列規定辦理：

- (一)每一份量、份數、每日參考值百分比，以整數或至小數點後一位標示。食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)每一份量以顆、粒或錠為單位者，以整數標示。
- (二)每一份量之重量(或容量)經數據修整以小數點後一位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後二位標示。
- (三)非拼裝販售且無法固定重量之產品，得將份數數值修整為整數後，再加標「約」字。
- (四)熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、鈉、膳食纖維及其他自願標示項目，以整數或至小數點後一位標示為原則。
- (五)維生素、礦物質以有效數字不超過三位為原則。
- (六)數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法。

附表二

熱量及營養素得以「0」標示之條件

項目	每份及100公克（或毫升）
熱量	不超過4大卡，且碳水化合物、糖、蛋白質、脂肪、反式脂肪、飽和脂肪含量皆符合得以「0」標示之條件
蛋白質	該營養素量不超過0.5公克
脂肪	
碳水化合物	
鈉	不超過5毫克
飽和脂肪	不超過0.1公克
反式脂肪	總脂肪不超過1.0公克 或 反式脂肪量不超過0.3公克
糖	不超過0.5公克

註1：嬰兒與較大嬰兒配方食品標示同時以每100公克(或大卡)及每100毫升為記載者，其每100公克(或大卡)及每100毫升之數值均應符合本表之條件，始得以「0」標示。

註2：熱量及營養素得以「0」標示之條件，不適用本應遵行事項第十點標示值之誤差允許範圍規定。

7. 「包裝食品營養標示應遵行事項」Q&A (自 113 年 7 月 1 日生效)

中華民國 107 年 3 月 31 日修訂

中華民國 110 年 4 月 27 日修訂

中華民國 111 年 6 月 23 日修訂

一、總則

Q1.1：為何 111 年 6 月 23 日 111130126 號公告修訂「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定？

A1.1：為期規定更清楚易懂，並符合實務狀況，使業者更能落實營養標示。

Q1.2：「包裝食品營養標示應遵行事項」之法源依據為何？

A1.2：依據食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定。

Q1.3：若想要瞭解更詳細的「包裝食品營養標示應遵行事項」可由何處獲得？

A1.3：

1. 可由食品藥物管理署之網站 (<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊) 或是標示專區 (<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台) 查詢相關資料。

2. 利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

Q1.4 請問有免費提供營養標示模板製作嗎？

A1.4：本署有提供免費營養標示模板製作平台，可至食品藥物管理署之標示專區 (<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台)，按照程序填寫資料後，即可產出營養標示模板使用。

二、適用範圍

Q2.1：請問一般市場所販賣的滷味豆干有經保鮮膜或網袋包裝，是否需要營養標示？

A2.1：否，市場業者販售之散裝食品，如以保麗龍及保鮮膜簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，目的是方便顧客拿取，且僅於該現場販售為主，無須進行營養標示。

Q2.2：包裝含夾鏈袋形式(開封後，可以夾鏈袋形式封口，如粒裝夾鏈袋口香糖)，需標營養標示嗎？

A2.2：是。含夾鏈袋形式之包裝，開封後原包裝之密封完整性已無法恢復原狀，屬於包裝食品，故應依規定進行營養標示。

Q2.3：如食品於顧客購買時當場封口包裝，是否需標營養標示？

A2.3：不需要。例如由消費者自行以塑膠袋盛裝後過秤，再以鐵絲或是壓模機封口之包裝方式，非屬市售包裝食品的範圍，不需要營養標示。

Q2.4：小包裝需要營養標示嗎?客人點餐時隨餐供應之小包裝調味包是否需營養標示？

A2.4：

- 1.最小販售包裝應依規定完整標示(含營養標示)，產品如無個別小包裝單獨販售之情形，則於外包裝標示即可。
- 2.小包裝於餐飲服務時隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免標示之。

Q2.5：如何判定包裝食品應選擇「包裝食品營養標示應遵行事項」或「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」來進行標示？

A2.5：

- 1.「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於其他一般包裝食品，請依「包裝食品營養標示應遵行事項」提

供營養標示。

2. 添加維生素、礦物質為營養添加劑之發泡錠產品，應以「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」進行營養標示。

Q2.6：所有食品都必須有營養標示嗎？

A2.6：除符合「得免營養標示之包裝食品規定」的產品以外，其他市售完整包裝食品皆必須有營養標示。

Q2.7：「健康食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」？

A2.7：是。

Q2.8：「特殊營養食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」？

A2.8：特殊營養食品因具有特殊性，除適用第一章總則外，嬰兒及嬰兒配方食品須同時符合第二章規定，特定疾病配方食品須同時符合第三章規定。

三、實施日期

Q3.1：111 年 6 月 23 日 111130126 號公告修訂之「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定何時正式實施？

A3.1：自 113 年 7 月 1 日起（以製造日期為準）開始實施。

Q3.2：如果發現產品的營養標示不符合規定，請問包裝之營養標示是否可以用黏貼方式？黏貼位置有無限制？

A3.2：可以，須將舊有營養標示覆蓋，並具有不易脫落之印刷及打印標示方式，且不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

四、定義

Q4.1：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A4.1：一般營養學上，營養素係指存在於食物內，能用於維持並建造身體組織、提供能源，調節新陳代謝者，故廣義而言，蛋白質類（各胺基酸、支鏈胺基酸）、脂肪類（飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3 脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類、膳食纖維）、維生素類（維生素 A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B₁、B₂、B₆、B₁₂、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素）、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈺）等均屬之，以及得列於嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示之營養素項目。至於一般食品原料，屬食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q4.2：嬰兒與較大嬰兒配方食品營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A4.2：蛋白質類（各胺基酸、支鏈胺基酸）、脂肪類（飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3 脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類、膳食纖維）、水分、灰分、維生素類（維生素 A、類胡蘿蔔素、葉黃素、視網醇、維生素 D、E、K、C、B₁、B₂、B₆、B₁₂、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素）、膽素、肌醇、左旋肉鹼、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈺）、牛磺酸、核苷酸等均屬之。至於一般食品原料，屬食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q4.3：什麼是「反式脂肪(酸)」、「非共軛反式脂肪」？

A4.3：

1. 「反式」及「非共軛」，都是在描述化學結構，依雙鍵的幾何型態可分為「順式」與「反式」兩型。雙鍵的碳原子上所連結的氫原子，若在雙鍵同一側則為順式，若在不同側，則為反式。依照相鄰雙鍵的位置可分為「共軛」與「非共軛」，共軛是相鄰雙鍵之間只間隔一個單鍵，其餘皆為非共軛，例如相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵。所以，「反式脂肪(酸)」即是指雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸；「非共軛反式脂肪(酸)」包括例如：指相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵、且其雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸。
2. 食品藥物管理署已針對「反式脂肪」之定義進行重新修訂，由原規範之定義「反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的非共軛反式脂肪酸」修訂為「食品中非共軛反式脂肪(酸)之總和」。

Q4.4：反式脂肪之主要來源？

A4.4：1. 加工過程形成：

- (1) 多元不飽和植物油脂，經部分氫化處理而生成，為反式脂肪主要來源。(另，自 107 年 7 月 1 日起食品中不得使用部分氫化油)
 - (2) 植物油脂之脫臭處理。
 - (3) 食品高溫加工處理。
2. 天然存在，微量反式脂肪存在於反芻動物之脂肪，如牛、羊之肉與乳的脂肪中。研究指出這些反芻動物來源反式脂肪酸屬「共軛反式脂肪酸」(如共軛式亞油酸)，並不具健康負面效應。

Q4.5：源自天然或加工之非共軛反式脂肪，以現有檢驗方法能否區分得出？

A4.5：目前檢驗方法無法區分天然來源或加工產生之非共軛反式脂肪酸。依反式脂肪之定義，其反式脂肪含量包含天然來源及加工產生之非共軛反式脂肪酸。

Q4.6：菊糖、果寡糖是膳食纖維嗎？

A4.6：菊糖、果寡糖屬3-9個單醣聚合的可食碳水化合物，屬包裝食品營養標示應遵行事項之膳食纖維定義範疇。

Q4.7：碳水化合物是否包含膳食纖維？

A4.7：碳水化合物包含膳食纖維，如不加標示膳食纖維，則熱量以4大卡/公克計算；如欲加標示膳食纖維含量，其膳食纖維熱量以2大卡/公克計算。例如：某食品含碳水化合物10克，其中內含3克膳食纖維，如不加標膳食纖維含量，則該食品碳水化合物之熱量為 $10 \times 4 = 40$ 大卡；如欲加標膳食纖維含量（熱量為 $3 \times 2 = 6$ 大卡），則該食品碳水化合物之熱量為 $(10-3) \times 4 + 3 \times 2 = 34$ 大卡。

Q4.8：營養標示項目「糖」，包含哪些？送檢驗時該驗哪些項目？

A4.8：「糖」指單醣與雙醣之總和，主要有葡萄糖、果糖、蔗糖、麥芽糖、乳糖及半乳糖。送檢驗時以此6項單醣與雙醣為主。

Q4.9：糖之標示值僅指額外添加之糖，抑或連原料含有的糖亦要包含？

A4.9：「糖」之標示值包含額外添加的糖及原料含有的糖，亦即最終包裝食品中所含之全部糖含量。

Q4.10：咖啡因含量可以標示於營養標示中嗎？

A4.10：咖啡因非屬營養素，不得列入營養標示中。

Q4.11：如何以計算方式得到碳水化合物含量？

A4.11：碳水化合物之含量可經由計算得到，碳水化合物(%)等於100(%)—[蛋白質(%) + 脂肪(%) + 水分(%) + 灰分(%)]。

五、格式**Q5.1：食品營養標示的位置有規定嗎？營養標示內容是否可用附加之說明書來表示？**

A5.1：所有營養標示內容必須以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝

上，不可以用附加之說明書來呈現。

Q5.2：一般包裝食品的营养標示格式有提供範例嗎？

A5.2：一般包裝食品的营养標示格式可依下列範例格式任選一種進行標示。未滿一歲嬰兒食用之食品，應以範例格式一標示；食品型態為未添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀（不含糖果類食品）應以範例格式二標示。

(範例格式一)

營養標示		
每一份量	公克（或毫升）	
本包裝含	份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

(範例格式二)

營養標示		
每一份量	公克 (或毫升、顆、粒、錠)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪(酸)	公克	%
反式脂肪(酸)	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

*參考值未訂定

每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

Q5.3：一般包裝食品當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.3：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式任選一種進行標示。

(範例格式一)

營養標示
每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每 100 公克或每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、宣稱之營養素含量（○公克、毫克或微克）、其他營養素含量（○公克、毫克或微克）。

(範例格式二)

營養標示
每一份量○公克（或毫升、顆、粒、錠），本包裝含○份。每份（每日參考值百分比）：熱量○大卡（○%）、蛋白質○公克（○%）、脂肪○公克（○%）、飽和脂肪○公克（○%）、反式脂肪○公克（*）、碳水化合物○公克（○%）、糖○公克（*）、鈉○毫克（○%）、宣稱之營養素含量（%或*）、其他營養素含量（%或*）。* 參考值未訂定

Q5.4：嬰兒與較大嬰兒配方食品的营养標示格式有提供範例嗎？

A5.4：嬰兒與較大嬰兒配方食品的营养標示格式可依下列範例格式進行標示。

營養標示		
	每 100 公克 (或每 100 大卡)	每 100 毫升
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
亞麻油酸	公克或毫克	公克或毫克
α-次亞麻油酸*	公克或毫克	公克或毫克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
水分	公克	公克
維生素	毫克或微克†	毫克或微克†
膽素*	毫克	毫克
肌醇*	毫克	毫克
左旋肉鹼*	毫克	毫克
灰分	公克	公克
礦物質(不包括鈉)及微量元素	毫克或微克	毫克或微克
廠商自願標示之其他	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
營養素含量		

* α-次亞麻油酸、膽素、肌醇、左旋肉鹼含量於市售包裝較大嬰兒配方輔助食品屬自願標示營養項目。

† 維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent, 視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α-TE(α-Tocopherol Equivalent, 生育醇當量)標示。

Q5.5：嬰兒與較大嬰兒配方食品當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.5：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式進行標示。

營養標示
每 100 公克或每 100 大卡（每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克），飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、亞麻油酸○公克或毫克（○公克或毫克）、 α -次亞麻油酸*○公克或毫克（○公克或毫克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、水分○公克（○公克）、維生素○毫克或微克†（○毫克或微克†）、膽素*○毫克（○毫克）、肌醇*○毫克（○毫克）、左旋肉鹼*○毫克（○毫克）、灰分○公克（○公克）、礦物質(不包括鈉)及微量元素○毫克或微克（○毫克或微克）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克（○公克、毫克或微克）。

* α -次亞麻油酸、膽素、肌醇、左旋肉鹼含量於市售包裝較大嬰兒配方輔助食品屬自願標示營養項目。

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent，視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent，生育醇當量)標示。

Q5.6：特定疾病配方食品的营养標示格式有提供範例嗎？

A5.6：特定疾病配方食品的营养標示格式可依下列範例格式進行標示。

營養標示		
每份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	
	每份	每 100 公克 (或每 100 毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
其他經中央主管機關公告 指定標示之營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†
其他營養素含量	公克、毫克或微克†	公克、毫克或微克†

†維生素 A 以微克 RE (Retinol Equivalent, 視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE (α -Tocopherol Equivalent, 生育醇當量)、菸鹼素以毫克 NE (Niacin Equivalent, 菸鹼素當量)標示。

Q5.7：特定疾病配方食品當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A5.7：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式進行標示。

營養標示
每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每 100 公克或每 100 毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克），飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、其他經中央主管機關公告指定標示之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）、廠商自願標示之其他營養素含量○公克、毫克或微克†（○公克、毫克或微克†）。

†維生素 A 以微克 RE(Retinol Equivalent, 視網醇當量)、維生素 E 以毫克 α -TE(α -Tocopherol Equivalent, 生育醇當量)、菸鹼素以毫克 NE(Niacin Equivalent, 菸鹼素當量)標示。

Q5.8：小於 100 平方公分之包裝食品，以橫式表示時，還需註明每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日攝取參考值、其他營養素每日攝取參考值嗎？

A5.8：不須註明每日攝取參考值。

Q5.9：如果產品的營養標示以垂直表格方式無法完整呈現，該怎麼標示？

A5.9：可以切割後以橫向連續性表格方式標示，如下列格式標示：

(範例格式一)

營養標示					
	每一份量 本包裝含		公克(或毫升) 份		
	每份	每100公克 (或每100毫升)	每份	每100公克 (或每100毫升)	
熱量	大卡	大卡	宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
蛋白質	公克	公克	其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

(範例格式二)

營養標示			宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
	每一份量 本包裝含		其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
	每份	每100公克 (或每100毫升)			
熱量	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克			
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

Q5.10：如果產品是多項包裝食品或多種口味共同使用同一個營養標示，該如何標示？

A5.10：可以用組合併列格式標示，如下列範例格式：

營養標示						
每一份量 本包裝(含)	草莓果凍		藍莓果凍		橘子果凍	
	每份	每100公克	每份	每100公克	每份	每100公克
熱量	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克	公克	公克	公克	公克
脂肪	公克	公克	公克	公克	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
碳水化合物	公克	公克	公克	公克	公克	公克
糖	公克	公克	公克	公克	公克	公克
鈉	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克

Q5.11：營養標示之字體大小，是否必須大於 2mm？

A5.11：依據食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，有容器或外包装之食品，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q5.12：外國之營養標示格式是否適用於台灣？

A5.12：外國之營養標示項目及相關規定，與我國不盡相同，如欲在台灣販售，仍須符合台灣之營養標示相關規定。

Q5.13：對於外銷產品，國外規定與我不同，此種問題應如何處理？

A5.13：外銷產品應依輸入國之規定；如外銷產品同時亦在國內販售，則兩者相關規定都應符合。

Q5.14：若要標示膳食纖維、脂肪酸、膽固醇、胺基酸、乳糖、菊糖、蔗糖之含量，其位置為標示於碳水化合物項下或是標示於鈉下方？

A5.14：營養宣稱或自願標示項目於鈉之後標示，如為個別或總膳食纖維、個別糖類或糖醇類，則得列於碳水化合物項下，於糖之後標示；膽固醇或其他脂肪酸得列於脂肪項下，於反式脂肪(酸)之後標示；胺基酸得列於蛋白質項下。

Q5.15：如果糖醇之熱量以每公克 2.4 大卡、有機酸之熱量以每公克 3 大卡、酒精(乙醇)之熱量以每公克 7 大卡計算時，是否應標示出來，以免消費者產生熱量計算錯誤之情形？如是，應標示在何處？

A5.15：如果要以前揭方式計算熱量，則應標示出來，糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精(乙醇)含量應於營養標示格式外明顯處註明。

Q5.16：如果脂肪含量已達可標示零之標準，是否可以不標示「飽和脂肪」及「反式脂肪」？

A5.16：不可以。所有產品均應依公告之項目依序標示，如含量為零，則應於飽和脂肪、反式脂肪含量標示「0」，而非不予標示該項目。

Q5.17：營養標示格式內是否可標示非營養素項目？例如：膠原蛋白、葡萄糖胺、咖啡因等成分。

A5.17：不可以。應與現行公告之項目作明顯區分，且應於該欄位上方加列適當之標題，例如：其他成分。標示範例如下：

營養標示			
每一份量	毫升		
本包裝含	份		
		每份	每 100 毫升
熱量		大卡	大卡
蛋白質		公克	公克
脂肪		公克	公克
飽和脂肪		公克	公克
反式脂肪		公克	公克
碳水化合物		公克	公克
糖		公克	公克
鈉		毫克	毫克

其他成分		
膠原蛋白	公克	公克
葡萄糖胺	毫克	毫克
咖啡因	毫克	毫克

Q5.18：如果產品是一般錠狀、膠囊狀食品，或是未滿一歲嬰兒食用的食品，有規定要用哪種營養標示格式嗎？

A5.18：食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以第二款（「每一份量（或每一份、每份）」及其所提供「每日參考值百分比」）之格式標示；未滿一歲嬰兒食用之食品，應以前項第一款（「每一份量（或每一份、每份）」及「每 100 公克（或毫升）」）之格式標示。

Q5.19：是否可以只列出營養素攝取量參考值而不列其「每一份量（每一份或每份）」含量？

A5.19：不可以，營養素含量「每一份量（每一份或每份）」為必要之標示內容。

Q5.20：若一份量恰好為 100 公克，可否僅標示每一份量或每 100 公克，而不要二個皆標示？

A5.20：不可以，應依規定選擇以「每一份量（每一份或每份）」及「每 100 公克（或毫升）」；或「每一份量（每一份或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示。

Q5.21：未添加維生素、礦物質的綠藻錠產品，可以「每一份量（每一份或每份）」及「每 100 公克（或毫升）」標示嗎？

A5.21：不可以，食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以「每一份量（每一份或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示，且應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。

Q5.22：對於每一份量、熱量與營養素含量標示的單位，是否有強制性規定？

A5.22：是。

- 1.營養標示中「每一份量」之單位，產品屬固體（半固體）者，以公克或 g 標示；屬液體者，以毫升、mL 或 ml 標示；屬錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）者，以公克、g、顆、粒或錠標示。
- 2.如果營養標示以「每一份量（每一份或每份）」及「每 100 公克（或毫升）」記載者，每一份量之單位應與「每 100 公克（或毫升）」之單位一致。
- 3.食品中所含熱量以大卡、Kcal 或 kcal 表示，蛋白質、脂肪、飽和脂肪酸(酸)、反式脂肪(酸)、單元及多元不飽和脂肪(酸)總量、碳水化合物、糖、膳食纖維以公克或 g 標示，鈉、膽固醇以毫克或 mg 表示，胺基酸以公克或 g、毫克或 mg 表示，維生素、礦物質之名稱及單位依該應遵行事項附表一標示，其他營養素以通用單位標示。

Q5.23：若產品為液態，但檢驗單位所提供的數據為重量單位，應如何標示？

A5.23：建議加測密度後換算成體積單位來表示。

Q5.24：黏稠類產品（如：油膏、調味醬），應以公克或毫升為單位？

A5.24：黏稠性產品得依實際情況而定，通常流動性大之液體（如：優酪乳）以毫升為單位，而流動性低、黏稠度高者（如：沙茶醬、優格）得以公克為單位，醬油膏得視產品流動性情況而自行判定以公克或毫升為單位。

Q5.25：「鈉」可否以公克為單位標示？

A5.25：不可以，必須以毫克為單位。

Q5.26：請問營養素含量是否可用「10~15 公克」或是「10±5 公克」或是「<10 公克」的方式來表示？

A5.26：不可以。

Q5.27：產品營養成分含量甚微者，是否可標示「微量」字眼或依常理直接標示為「0」？

A5.27：如符合得標示為「0」的條件，則得以標示為「0」，不得標示「微量」。

Q5.28：反式脂肪可以標示為「0」嗎？

A5.28：反式脂肪得標示為「0」之條件為：該食品每份及每100公克之固體(半固體)或每份及每100毫升之液體所含總脂肪不超過1.0公克；或該食品每份及每100公克之固體(半固體)或每份及每100毫升之液體所含反式脂肪量不超過0.3公克。

Q5.29：當 100 公克產品總脂肪檢測值為 0.44 公克/100 公克，符合脂肪得以「0」標示之條件，但項下之反式脂肪檢測值為 0.4 公克/100 公克，不得以「0」標示，脂肪是否可標示為「0」？

A5.29：不可以。為避免標示不一致情形，如果脂肪符合得標示為「0」的條件，但項下之個別營養素實際含量不得以「0」標示者，脂肪仍不得以「0」標示，故該產品總脂肪及反式脂肪均應標出該實際檢測值，且不得宣稱「無脂肪」、「不含脂肪」或「零脂肪」。

Q5.30：當 200 毫升飲品總熱量為 3.2 大卡，且該熱量僅由膳食纖維所提供(膳食纖維檢測值為 0.8 公克/100 毫升)，請問產品總熱量可標示為「0」嗎？

A5.30：不可以。熱量得標示「0」的條件為：該食品每份及每100毫升之熱量須不超過4大卡，且碳水化合物、糖、蛋白質、脂肪、反

式脂肪、飽和脂肪含量皆符合得以「0」標示之條件。膳食纖維屬於碳水化合物，當200毫升飲品總熱量為3.2大卡，但該碳水化合物不符合得以「0」標示之條件時，總熱量、碳水化合物、膳食纖維仍均應標示實際含量，且不得宣「無熱量」。

Q5.31：營養素攝取參考值之依據為何？

A5.31：參考「國人營養素參考攝取量」，並邀集營養專家召開多次討論會議而訂定之。

Q5.32：1歲以上至成人皆可食用之產品，應如何選擇每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A5.32：未屬特定之食用族群（如1~3歲，或是孕乳婦），即以四歲以上之每日熱量及各項營養素攝取參考值作為基準。

Q5.33：針對1~3歲嬰幼兒為主的食品，若要使用每日參考值百分比，是否可以使用4歲以上每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A5.33：不可以。應使用1~3歲每日熱量及各項營養素攝取參考值。

Q5.34：想要標示鉀之含量，但無鉀之營養素攝取量參考值，要如何標示每日參考值百分比？

A5.34：目前尚未訂定鉀之每日攝取參考值，應於其每日參考值百分比處加註「*」符號，並於表下方註明「*參考值未訂定」字樣。

Q5.35：份量值一定要依照本署訂定的「食品營養標示份量參考值指引表」之規定嗎？若僅供參考，當廠商選擇其他份量值時，是否需要證明資料？

A5.35：市售包裝食品各類產品每一份量之重量（或容量），應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。指引表為僅供參考，廠商可自行訂定份量值，但應有訂定不同份量值之參考依據。

六、數據位數

Q6.1：包裝之份數可以標示 3.5 份嗎？

A6.1：可以，包裝食品營養標示中「本包裝含〇份」，以整數或至小數點後一位標示。

（如：每一份量 29.5 公克 本包裝含 3.5 份）

Q6.2：請問營養標示數據的小數位如何決定？

A6.2：

1. 每一份量、份數、每日參考值百分比，以整數或至小數點後一位標示。食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）每一份量以顆、粒或錠為單位者，以整數標示。
2. 熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、鈉、膳食纖維及其他自願標示項目，以整數或至小數點後一位標示為原則。
3. 維生素、礦物質以有效數字不超過三位為原則。
4. 如果產品的每一份量依照該應遵行事項第5點規定（以一般每次食用量設為每一份量），但因每次建議食用量太小，經數據修整以小數點後一位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後二位標示。

Q6.3：如果產品是無法定重的，例如像一整片烏魚子或是一整尾石斑魚，該如何標示本包裝所含的份量？

A6.3：產品確實非拼裝販售型態（如僅一尾完整的石斑魚片或一片完整的烏魚子），依「包裝食品營養標示應遵行事項」第5點或參考「食品營養標示份量參考指引表」訂定每一份量之重量，再以淨重估算該包裝所含整數份數值，如「本包裝含（約）2份」標示，或是直接以小數點後一位標示亦可，如「本包裝含2.1份」。

Q6.4：「不超過」是否有包含該值？

A6.4：有。例如飽和脂肪可標示為「0」之條件為每 100 公克不超過 0.1 公克，亦即飽和脂肪含量 ≤ 0.1 公克/100 公克，即可標示為「0」。

Q6.5：何謂「有效位數」？

A6.5：可將數據以科學符號模式表示，其 10 次方前面的數據位數即為有效位數。

1. 案例 1：維生素 C 含量 12.34 毫克/100 公克以科學符號模式表示為 1.234×10^1 毫克/100 公克，其有效位數為四位；若要修整數據至有效位數三位，則數據應修整為 12.3 毫克/100 公克。
2. 案例 2：維生素 C 含量 0.123 毫克/100 公克以科學符號模式表示為 1.23×10^{-1} 毫克/100 公克，其有效位數為三位；若要修整數據至有效位數二位，則數據應修整為 0.12 毫克/100 公克。

Q6.6：請問營養標示數據修整之方式是如何進位？

A6.6：可以用四捨五入方式，或是參照中華民國國家標準總號 CNS 2925，以『四捨六入五成雙』的原則修整之（中華民國國家標準總號 CNS 2925，類號 Z4007，規定極限值之有效位數指示法）。

1. 所保留之最後一位應不變（捨去，不進位）
 - (1) 當次一位數小於 5；或
 - (2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為偶數(0, 2, 4, 6 或 8)

例：修整至小數 1 位

1.24、1.23、1.22、1.21 修整成 1.2

1.25、1.250 修整成 1.2

1.45、1.65、1.85 分別修整成 1.4、1.6、1.8

2. 所保留之最後一位應加 1 (進位)

- (1) 當次一位數大於 5；或
- (2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為奇數(1, 3, 5, 7 或 9)
- (3) 當次一位數為 5，且其後有任何數字，但非零時

例：修整至小數 1 位

1.16、1.17、1.18、1.19 修整成 1.2

1.15、1.150 修整成 1.2

1.35、1.55、1.75 分別修整成 1.4、1.6、1.8

1.151、1.251、1.951 分別修整成 1.2、1.3、2.0

Q6.7：若我的產品一份量為 5 公克，每 100 公克含 0.6 公克脂肪，其每份的脂肪含量可標示實際含量嗎？

A6.7：可以。脂肪以整數或至小數點後一位標示為原則，為如實標示提供消費者參考，若依規定數據修整至小數點後一位仍無法顯示數字時，得如實標示實際含量，例如該產品每份脂肪含量可標示為 0.03 公克。

Q6.8：可標示零或宣稱零之營養素，是否得以經過數據修整之後的數值作為判定基準？例如：零脂肪為不得超過 0.5 公克/每份及每 100 公克，如每 100 公克產品檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，是否可標示或宣稱為零脂肪？

A6.8：不可以。可標示零或宣稱零之營養素，其經檢測或計算所得之數值，須低於可標示零或宣稱之界限值，才可標示零或宣稱零。例如零脂肪一定不得超過 0.5 公克/每份及每 100 公克，如檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，不可標示為零脂肪。

七、營養素數值產生方式

Q7.1：營養標示的數據應如何產生？

A7.1：市售包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際之需要選擇以檢驗分析或計算等方式為之；惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.2：如果欲以計算方式來得到營養成分之含量，應該如何進行？

A7.2：欲以計算方式來得到營養成分之含量，可依下列步驟進行：

1. 列出產品配方，以百分比配方表示。
2. 查出配方中各材料之營養成分資料。
3. 利用各材料之配方百分比及其營養成分含量計算產品之營養成分值。
4. 考慮水分之變化。

5.考慮加工損耗、各營養素加工調理後之保留率等因子之影響。

Q7.3：請問食品成分資料庫如何可以取得？

A7.3：可至食品藥物管理署網站查詢台灣地區食品成分資料庫
(<http://consumer.fda.gov.tw> 首頁 > 食在安心 > 營養與健康 > 食物與營養)。

Q7.4：由於產品之原料來源複雜，是否可以使用多種食品成分資料庫的平均數值來計算決定產品之營養成分？

A7.4：可以，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性，並應考慮其誤差範圍，以提供消費者正確的營養資訊。

Q7.5：請問營養標示中之熱量是如何得到？

- A7.5：1.以計算加總獲得，熱量計算方式基準為：蛋白質之熱量以每公克4大卡計算；脂肪之熱量以每公克9大卡計算；碳水化合物之熱量以每公克4大卡計算，但碳水化合物項下標示膳食纖維者，其膳食纖維之熱量得以每公克2大卡計算；糖醇之熱量得以每公克2.4大卡計算（赤藻糖醇之熱量得以每公克0大卡計算）；有機酸之熱量得以每公克3大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克7大卡計算。
- 2.惟膳食纖維、糖醇、有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算膳食纖維、糖醇、有機酸或酒精(乙醇)時，膳食纖維、糖醇則應於營養標示格式內標示，有機酸或酒精(乙醇)則應於營養標示格式外明顯處註明，以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。
- 3.每份熱量計算方式，可以用每一百公克(或毫升)的熱量換算之，或以每一百公克(或毫升)的蛋白質、脂肪及碳水化合物含量換算為每份含量後，再以上列第1點計算方式計算每份之熱量。

Q7.6：產品含有有機酸、乙醇（小於 0.5 度）其熱量如何計算？是否需標出其含量？

A7.6：有機酸之熱量為每公克 3 大卡，乙醇為每公克 7 大卡。有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算有機酸或酒精(乙醇)時，則應於營養標示格式外明顯處註明，以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。

Q7.7：以計算方式取得數據，但是其中一項數據（如膳食纖維）無法由計算得到，是否可以只委託分析檢驗膳食纖維一項，然後再計算其熱量？

A7.7：可以。

Q7.8：如果採用營養成分分析之方式，則必須分析幾件樣品才具代表性？

A7.8：並無強制性規定，廠商可依其產品生產量來決定其統計上之有效性，惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.9：如果採用營養成分分析之方式，而業者又無實驗室來進行分析實驗，則應由何單位執行？

A7.9：建議可委託有公信力之實驗室或單位來進行分析實驗，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性。

Q7.10：營養標示是否必須由認可檢驗機構驗之？

A7.10：法規並未規定檢驗機構之資格，惟業者對標示值與實測值之符合性，應負完全責任，故建議請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之。

Q7.11：執行營養標示檢驗，是否可用非食品藥物管理署公告之方法？

A7.11：如食品藥物管理署有公告之方法，應以公告方法進行檢驗，如果沒有，業者得參照國際間公認之檢驗方法。惟標示值之正確性由廠商自行負責。

Q7.12：請問是否有規定多久需確認一次產品之營養成分？

A7.12：無規定，由廠商自行決定。但為標示值之正確性，廠商應自訂產品品管計畫，定期監測之。

Q7.13：請問是否可以參照同類食品製作營養標示？

A7.13：廠商有責任確認其產品營養標示值之正確性，因同類食品之營養成分、配方、製程等不盡相同，仍應考量各項因素後，進行檢驗分析或計算法來得到營養標示值，並對其產品標示值負責任。

Q7.14：是否會有相關機關或單位來抽驗市售包裝食品的營養標示值是否正確？如果不符規定，會怎處分？

A7.14：會。如果未依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，則違反食品安全衛生管理法第 22 條，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰。如有標示不實，則違反食安法第 28 條，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰。另，違規產品應依食安法第 52 條規定，通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行規定者，沒入銷毀之。

八、誤差容許範圍

Q8.1：什麼是誤差允許範圍？

A8.1：所謂誤差允許範圍，是指標示值與實際檢測值兩者之間，所允許的誤差差距。並非指計算出來的數值與標示值之間的允許差距。

Q8.2：一般包裝食品標示項目之誤差允許範圍為何？

A8.2：依標準規定如下：

- 1.蛋白質、碳水化合物之誤差允許範圍為標示值80%~120%；
- 2.熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之誤差允許範圍為標示值小於等於標示值之120%；
- 3.膳食纖維、胺基酸、維生素（不包括維生素A、維生素D）、礦物質（不包括鈉）、其他自願標示營養素之誤差允許範圍為大於等於標示值之80%；

4.維生素A、維生素D之誤差允許範圍為標示值之80%~180%。

九、其他

Q9.1：如果是冰凍或未烹煮過的食物，其營養標示之內容應根據未烹煮過或是已烹煮過的產品來標示？

A9.1：應根據未烹煮過的食物提供標示，若願再增加已烹煮過食物的營養標示則更好，但仍須確認其營養標示值之正確性。

Q9.2：請問是否可以將泡麵產品之麵條與調味包的營養標示分開列出？

A9.2：可由廠商自行決定分開標示。

Q9.3：混合口味的水果軟糖是否需要分別列出各種口味軟糖的營養標示？

A9.3：若每一種口味的熱量、營養素含量都一樣，則可以用同一個營養標示呈現；但若各個口味所提供的熱量、營養素含量不相等，則無法僅用同一個營養標示來代表每一種口味之狀況，則須分別列出不同口味軟糖的營養標示，清楚讓消費者明瞭。

Q9.4：產品具不可食部分（如：蜜餞、瓜子類），應否明確表示營養素係以可食部分計？

A9.4：該類產品之營養標示通常以可食部分為準；建議標明「以可食部分計」，則可避免混淆。

Q9.5：產品含有湯汁（如：花瓜、筍類罐頭），且一般並不食用湯汁，應如何進行營養標示？

A9.5：通常以可食部分為準；建議標明「湯汁不計」，以避免混淆。

Q9.6：產品含有湯汁（如：雞湯包），且一般會食用湯汁，應如何進行營養標示？

A9.6：可以整包雞湯包（含雞肉及湯汁）進行營養標示，亦可以將雞肉及湯汁部分分開標示，清楚讓消費者明瞭。

Q9.7：依照該規定第 10 點規定，食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特定營養素含量之實際衰退情形。這句話是指任何營養素都可以這樣寫？

A9.7：這條規定，主要是針對豆腐乳等發酵類別食品，會因為放置時間長短或季節變化等因素，持續在進行發酵反應，而造成其中某些特定營養素變動性大（例如假設因為持續發酵反應而造成蛋白質含量衰退），所以用加註方式標示實際衰退情形，例如：因產品發酵作用，蛋白質含量每經過○個月會降低○公克或○%。惟該類發酵類別食品如欲這樣加註標示時，應依據相關試驗報告（如衰退試驗）如實加註標示之。

8. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項

發文日期：中華民國 108 年 11 月 7 日

發文字號：衛授食字第 1081302633 號

主旨：修正「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。

公告事項：

- 一、本應遵行事項依食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定之。
- 二、本應遵行事項所稱維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，指以營養添加劑作為維生素、礦物質來源之錠狀、膠囊狀食品。
- 三、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示方式，於包裝容器外表之明顯處以表格方式由上至下依序標示下列內容：
 - (一)「營養標示」之標題。
 - (二)每一份量(或每一份、每份)○顆(或粒、錠)、本包裝所(含)○份。
 - (三)每份(或每一份量、每一份)及「每日參考值百分比」。
 - (四)各項維生素含量。
 - (五)各項礦物質含量。
 - (六)其他於包裝容器上宣稱或自願標示之營養素含量。以垂直表格方式無法完整呈現者，得切割以橫向連續性表格方式標示。
總表面積小於一百平方公分之包裝食品，得以表格框橫向方式依第一項所列各款之順序標示。
- 四、各項維生素、礦物質及其他營養素含量標示之方式，數值應以阿拉伯數字標示：應以一次建議食用量(須為整數)為單位標示含量，標示「每一份量(或每一份、每份)」及其所提供「每日參考值百分比」，並加註該產品每包裝所含之份數；未訂定「每日參考值」之營養素，應於每日參考值百分比處加註「*」符號，並註明「*參考值未訂定」字樣。
- 五、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品之各項營養素之每日

參考值及單位，應依附表一規定辦理；未列於附表一之其他營養素以通用單位標示。

- 六、維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應加註明國際單位 (IU) 之含量標示。
- 七、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示之數據修整方式，應依下列規定辦理：
 - (一)每包裝所含之份數，以整數標示。
 - (二)每日參考值百分比，以整數或至小數點後一位標示。
 - (三)維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則。
 - (四)宣稱或其他營養素以整數或至小數點後一位標示。
 - (五)數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法。
- 八、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品欲敘述維生素、礦物質之生理功能，其每日最低攝取量需達每日參考值百分之十五以上。
- 九、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品之各項維生素、礦物質及其他營養素含量標示之標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之；其標示值之誤差允許範圍應符合附表二之規定。
- 十、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品須於包裝容器外表明顯處加註標示「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」及「多食無益」之警語。
- 十一、本應遵行事項不適用於非以營養添加劑作為維生素、礦物質來源之錠狀、膠囊狀食品。

附表一

各項營養素之每日參考值

項目 \ 適用對象	無特定指定族群	一歲至三歲	孕乳婦
維生素 A ⁽¹⁾	700 微克 RE	400 微克 RE	600 微克 RE
維生素 B ₁	1.4 毫克	0.6 毫克	1.1 毫克
維生素 B ₂	1.6 毫克	0.7 毫克	1.2 毫克
維生素 B ₆	1.6 毫克	0.5 毫克	1.9 毫克
維生素 B ₁₂	2.4 微克	0.9 微克	2.6 微克
維生素 C	100 毫克	40 毫克	110 毫克
維生素 D	10 微克	5 微克	10 微克
維生素 E ⁽²⁾	13 毫克 α -TE	5 毫克 α -TE	14 毫克 α -TE
維生素 K	120 微克	30 微克	90 微克
菸鹼素 ⁽³⁾	18 毫克 NE	9 毫克 NE	16 毫克 NE
葉酸	400 微克	170 微克	600 微克
泛酸	5 毫克	2 毫克	6 毫克
生物素	30 微克	9 微克	30 微克
膽素	500 毫克	180 毫克	410 毫克
鈣	1200 毫克	500 毫克	1000 毫克
磷	1000 毫克	400 毫克	800 毫克
鐵	15 毫克	10 毫克	45 毫克

項目 \ 適用對象	無特定指定族群	一歲至三歲	孕乳婦
碘	140 微克	65 微克	200 微克
鎂	390 毫克	80 毫克	355 毫克
鋅	15 毫克	5 毫克	15 毫克
氟	3 毫克	0.7 毫克	3 毫克
硒	55 微克	20 微克	60 微克
鈉	2000 毫克	1200 毫克	2000 毫克
蛋白質	60 公克	20 公克	65 公克
脂肪	60 公克	*	65 公克
碳水化合物	300 公克	*	330 公克
飽和脂肪	18 公克	*	18 公克
膽固醇	300 毫克	*	300 毫克
膳食纖維	25 公克	15 公克	30 公克

* 參考值未訂定

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β -胡蘿蔔素 (β -Carotene)

註 2： α -TE (α -Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α -TE =1 mg α -Tocopherol

註 3：NE (Niacin Equivalent)即菸鹼素當量。

菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺及菸鹼醯胺先質之色胺酸 (tryptophan)，以菸鹼素當量表示之。

1 mg NE = 60 mg tryptophan

註 4：公克得以 g 標示，毫克得以 mg 標示，微克得以 μg 標示。

附表二

營養標示值誤差允許範圍

項目		誤差允許範圍
維生素 A、維生素 D		標示值之 80%~180%
維生素（不包括維生素 A、維生素 D） 礦物質（不包括鈉）		≥標示值之 80%
自願標示 之營養素	蛋白質、碳水化合物、熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
	其他營養素	≥標示值之 80%

9.包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A)

一、總則

108年11月7日公布

Q1.1：修正「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」之重點？

A1.1：

- 1.調整營養標示格式、增訂切割表格之標示方式。
- 2.營養素含量標示數值之表示方式。
- 3.增訂營養標示之單位表示方式。
- 4.修正數據修整原則。

Q1.2：若想要瞭解更詳細的「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」可由何處獲得？

A1.2：

- 1.可由食品藥物管理署之網站（<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊）或是標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台）查詢相關資料。
- 2.利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

Q1.3：請問有免費提供營養標示模板製作嗎？

A1.3：本署有提供免費營養標示模板製作平台，可至食品藥物管理署之標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台），按照程序填寫資料後，即可產出營養標示模板使用。

二、適用範圍

Q2：錠狀與膠囊狀食品，是否應標營養標示？

A2：

- 1.應標營養標示，且依其是否添加維生素、礦物質為營養添加劑，而歸屬不同標示規定。

2. 「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於無添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品，請依據「包裝食品營養標示應遵行事項」提供營養標示。
3. 添加維生素、礦物質為營養添加劑之發泡錠產品，應以「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」進行營養標示。

三、實施日期

Q3.1：修正之「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」何時正式實施？

A3.1：自 108 年 11 月 7 日公告日起開始實施，針對添加維生素、礦物質營養添加劑之市售包裝錠狀、膠囊狀食品，應依本應遵行事項辦理。

Q3.2：如果產品的營養標示已符合原「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」，還需要依照新的公告規定修改嗎？

A3.2：不需要。

Q3.3：如果發現產品的營養標示不符合規定，請問包裝之營養標示是否可以用黏貼方式？黏貼位置有無限制？

A3.3：可以，須將舊有營養標示覆蓋，並具有不易脫落之印刷及打印標示方式，且不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

四、格式

Q4.1：食品營養標示的位置有規定嗎？營養標示內容是否可用附加之說明書來表示？

A4.1：所有營養標示內容必須以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝上，不可以用附加之說明書來呈現。

Q4.2：包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品的營養標示格式有提供範例嗎？

A4.2：該類產品營養標示格式可依下列範例標示。

營 養 標 示		
每一份量 本包裝含	顆 (或錠、粒) 份	
	每份	每日參考值百分比
維生素 ⁽¹⁾	毫克或微克	%
礦物質	毫克或微克	%
宣稱之營養素含量 其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

*參考值未訂定

註 1：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註明國際單位 (IU) 之含量標示。

Q4.3：當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A4.3：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用表格框橫式格式依序列出所有營養標示內容，如下列範例格式進行標示。

營 養 標 示
每一份量○顆 (或錠、粒)，本包裝含○份。每份 (每日參考值百分比)：維生素 ⁽¹⁾ ○毫克或微克 (○%)、礦物質○毫克或微克 (○%)、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克 (○%或*)、其他營養素含量○公克、毫克或微克 (○%或*)。*參考值未訂定

註 1：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註明國際單位 (IU) 之含量標示。

Q4.4：如果產品的營養標示以垂直表格方式無法完整呈現，該怎麼標示？

A4.4：該情形其營養標示可依下列範例標示。

(範例格式一)

營養標示			鈣	毫克	%
每一份量 1 顆			鐵	毫克	%
本包裝含 30 份			硒	微克	%
每份	每日參考值百分比		鎂	毫克	%
維生素 B ₁	毫克	%	鋅	毫克	%
維生素 B ₂	毫克	%			
維生素 B ₆	毫克	%			
維生素 C	毫克	%			
泛酸	毫克	%			
生物素	微克	%			

(範例格式二)

營養標示					
每一份量 1 顆					
本包裝含 30 份					
	每份	每日參考值百分比		每份	每日參考值百分比
維生素 B ₁	毫克	%	鈣	毫克	%
維生素 B ₂	毫克	%	鐵	毫克	%
維生素 B ₆	毫克	%	硒	微克	%
維生素 C	毫克	%	鎂	毫克	%
泛酸	毫克	%	鋅	毫克	%
生物素	微克	%			

Q4.5：如果產品是大包裝內含小包裝，請問營養標示應置於何處？可以在小包裝上註明請詳見大包裝嗎？

A4.5：最小販售包裝應依規定完整標示（含營養標示），產品如無小包裝單獨販售之情形，則於外(大)包裝標示即可。也就是說，小包裝如為完整包裝，且於市面有單獨小包裝流通販賣之情形者，則其小包裝亦應有一般食品標示及營養標示。

Q4.6：營養標示之字體大小，是否必須大於 2 毫米？

A4.6：依據食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，有容器或外包装之食品，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q4.7：營養標示之印製是否有一定之顏色限制？

A4.7：否，惟需符合食品安全衛生管理法第 22 條之相關規定，應明顯標示之。

Q4.8：外國之營養標示格式是否適用於台灣？

A4.8：外國之營養標示項目及相關規定，與我國不盡相同，如欲在台灣販售，仍須符合台灣之營養標示相關規定。

Q4.9：對於外銷產品，國外規定與我不同，此種問題應如何處理？

A4.9：外銷產品應依輸入國之規定；如外銷產品同時亦在國內販售，則兩者相關規定都應符合。

Q4.10：「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」及「多食無益」之警語，需要標示在哪裡？

A4.10：應於包裝容器外表明顯處加註該警語，不建議併於營養標示欄位內。

Q4.11：「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」，其數值該如何計算？

A4.11：應依照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之限量標準，並以產品所含維生素、礦物質之含量換算之。

Q4.12：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，可以進行營養宣稱嗎？是否要標示出宣稱之營養素含量？

A4.12：可以，得依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」進行營養宣稱，並將宣稱之營養素標示於營養標示欄位內。

Q4.13：對於各項維生素、礦物質標示的單位，是否有強制性規定？

A4.13：有，各項營養素之單位，必須要以該遵行事項附表一呈現之單

位標示，其他營養素以通用單位標示，公克得以 g 表示，毫克得以 mg 表示，微克得以 μg 表示。

五、標示項目、內容及方式

Q5.1：請問營養素含量是否可用「10~15 公克」或是「 10 ± 5 公克」或是「< 10 公克」的方式來表示？

A5.1：不可以。

Q5.2：營養素攝取參考值之依據為何？

A5.2：參考「國人營養素參考攝取量」，並邀集營養專家召開多次討論會議而訂定之，與「包裝食品營養標示應遵行事項」之營養素每日參考值一致。

Q5.3：標示鉀之含量，但無鉀之營養素攝取量參考值，要如何標示每日參考值百分比？

A5.3：目前尚未訂定鉀之每日攝取參考值，應於其每日參考值百分比處加註「*」符號，並於表下方註明「*參考值未訂定」字樣。

Q5.4：請問營養標示中『維生素 C』是否可以直接以『Vit C』表示？

A5.4：不可，「維生素」三字要以中文表示。

Q5.5：可以直接標示維生素 D₁ 或 D₂ 的含量嗎？還是需要換算成維生素 D 標示？

A5.5：維生素 D₁ 或 D₂ 需要換算成維生素 D 含量後，標示維生素 D 之含量。

Q5.6：若要標示熱量、碳水化合物、脂肪、蛋白質等含量，其位置為何？

A5.6：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，無須標示熱量、碳水化合物、糖、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、蛋白質等含量，如欲自願標示，則得列於礦物質之後標示。

Q5.7：營養標示格式內是否可標示非營養素項目？例如：比菲德氏菌、膠原蛋白、葡萄糖胺、五味子萃取物等。

A5.7：不可以。應與現行公告之項目作明顯區分，且應於該欄位上方

營養標示			
每一份量 本包裝含	類 份		
		每份	每日參考值百分比
維生素 B ₁		毫克	%
維生素 C		毫克	%
維生素 D		微克(IU)	%
鈣		毫克	%

其他成分(每份)：	
膠原蛋白	公克
葡萄糖胺	毫克

加列適當之標題，例如：其他成分，標示範例如下：

Q5.8：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A5.8：一般營養學上，營養素係指存在於食物內，能用於維持並建造身體組織、提供能源，調節新陳代謝者，故廣義而言，蛋白質類（各胺基酸、支鏈胺基酸）、脂肪類（飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類、膳食纖維）、維生素類（維生素A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B₁、B₂、B₆、B₁₂、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素）、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈇）均屬之，以及於「市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示應遵行事項」問答集中所列得於營養標示欄內標示之營養素項目。至於一般食品原料，屬食品安全衛生管理法第22條第1項第2款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q5.9：份量值可以自己訂定嗎？

A5.9：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，每一份量應以每

次建議食用的顆(或粒、錠)數量為標示含量。

Q5.10：包裝之份數可以標示3.5份嗎？

A5.10：不可以，營養標示中「本包裝含○份」，應以整數值標示份數，不得有小數點。

六、數據位數

Q6.1：請問營養標示數據的小數位如何決定？

A6.1：

- 1.每包裝所含份數的數值，須以整數標示，不得有小數點。
- 2.每日參考值百分比，以整數或至小數點後一位標示。
- 3.維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則。
- 4.宣稱或其他營養素以整數或至小數點後一位標示。

Q6.2：何謂「有效位數」？

A6.2：可將數據以科學符號模式表示，其10次方前面的數據位數即為有效位數。

- 1.案例1：維生素C含量12.34毫克/100公克以科學符號模式表示為 1.234×10^1 毫克/100公克，其有效位數為四位；若要修整數據至有效位數三位，則數據應修整為12.3毫克/100公克。
- 2.案例2：維生素C含量0.123毫克/100公克以科學符號模式表示為 1.23×10^{-1} 毫克/100公克，其有效位數為三位；若要修整數據至有效位數二位，則數據應修整為0.12毫克/100公克。

Q6.3：請問營養標示數據修整之方式是如何進位？

A6.3：可以用四捨五入方式，或是參照中華民國國家標準總號CNS 2925，以『四捨六入五成雙』的原則修整之（中華民國國家標準總號CNS 2925，類號Z4007，規定極限值之有效位數指示法）。

- 1.所保留之最後一位應不變（捨去，不進位）
 - (1)當次一位數小於5；或
 - (2)當次一位數為5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為偶數(0, 2, 4, 6 或 8)

例：修整至小數1位

1.24、1.23、1.22、1.21 修整成 1.2

1.25、1.250 修整成 1.2

1.45、1.65、1.85 分別修整成 1.4、1.6、1.8

2. 所保留之最後一位應加 1 (進位)

(1) 當次一位數大於 5；或

(2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為奇數(1, 3, 5, 7 或 9)

(3) 當次一位數為 5，且其後有任何數字，但非零時

例：修整至小數 1 位

1.16、1.17、1.18、1.19 修整成 1.2

1.15、1.150 修整成 1.2

1.35、1.55、1.75 分別修整成 1.4、1.6、1.8

1.151、1.251、1.951 分別修整成 1.2、1.3、2.0

七、營養素數值產生方式

Q7.1：營養標示的數據應如何產生？

A7.1：市售包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際之需要選擇以檢驗分析或計算等方式為之；惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.2：如果採用營養成分分析之方式，則必須分析幾件樣品才具代表性？

A7.2：並無強制性規定，廠商可依其產品生產量來決定其統計上之有效性，惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.3：如果採用營養成分分析之方式，而業者又無實驗室來進行分析實驗，則應由何單位執行？

A7.3：建議可委託有公信力之實驗室或單位來進行分析實驗，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性。

Q7.4：營養標示是否必須由認可檢驗機構驗之？

A7.4：目前法規並未規定檢驗機構之資格，惟業者對標示值與實測值之符合性，應負完全責任，故建議請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之。

Q7.5：執行營養素檢驗，是否可用非食品藥物管理署公告之方法？

A7.5：如食品藥物管理署有公告之方法，應以公告方法進行檢驗，如果沒有，業者得參照國際間公認之檢驗方法。惟標示值之正確性由廠商自行負責。

Q7.6：請問是否有規定多久需確認一次產品之營養成分？

A7.6：無規定，由廠商自行決定。但為標示值之正確性，廠商應自訂產品品管計畫，定期監測之。

Q7.7：請問是否可以參照同類食品製作營養標示？

A7.7：廠商有責任確認其產品營養標示值之正確性，因同類食品之營養成分、配方、製程等不盡相同，仍應考量各項因素後，進行檢驗分析或計算法來得到營養標示值，並對其產品標示值負責任。

Q7.8：是否會有相關機關或單位來抽驗市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品的營養標示值是否正確？

A7.8：會。

八、誤差容許範圍**Q8.1：什麼是誤差允許範圍？**

A8.1：所謂誤差允許範圍，是指標示值與實際檢測值兩者之間，所允許的誤差差距。並非指計算出來的數值與標示值之間的允許差距。

Q8.2：標示項目之誤差允許範圍為何？

A8.2：依規定如下：

1. 維生素 A、維生素 D 之誤差允許範圍為標示值 80%~180%；
2. 其他維生素(不包含維生素 A、維生素 D)、礦物質(不包含鈉)之誤差允許範圍為標示值大於等於標示值之 80%；
3. 蛋白質、碳水化合物、熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之自願標示項目，誤差允許範圍為標示值小於等於標示值之 120%；
4. 其他自願標示營養素之誤差允許範圍為大於等於標示值之 80%。

10. 包裝食品營養宣稱應遵行事項

發文日期：中華民國 104 年 3 月 3 日

發文字號：部授食字第 1031304757 號

主旨：訂定「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，並自中華民國一百零五年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。

公告事項：

一、本應遵行事項依食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定之。

二、市售包裝食品之「營養宣稱」，指對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述時，其表達方式應視各營養素攝取對國民健康之影響情況，分為「需適量攝取」營養宣稱及「可補充攝取」營養宣稱二種類別加以規定：

(一)需適量攝取之營養宣稱：

熱量、脂肪、飽和脂肪、膽固醇、鈉、糖、乳糖及反式脂肪等營養素如攝取過量，將對國民健康有不利之影響，故此類營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句作「需適量攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表一第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每一百公克所含該營養素量不得超過表一第二欄所示之量。
2. 液體食品標示表一第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每一百毫升所含該營養素量不得超過表一第三欄所示之量。
3. 固體（半固體）食品標示表二第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每一百公克所含該營養素量不得超過表二第二欄所示之量。
4. 液體食品標示表二第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每一百毫升所含該營養素量不得超過表二第三欄所示之量。
5. 食品標示表二第一欄所列營養素為「較...低」、「較...少」或「減...」（不包含減鈉鹽）時，該固體（半固體）或液體食品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距

必須分別達到或超過表二第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

6. 宣稱「低鈉」之食品，除鈉含量不得超過表二第二欄或第三欄所示之量，亦須於營養標示中標示「鉀」含量。

(二) 可補充攝取之營養宣稱：

膳食纖維、維生素A、維生素B₁、維生素B₂、維生素C、維生素E、鈣、鐵等營養素如攝取不足，將影響國民健康，故此類營養素列屬「可補充攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句作「可補充攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表三第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每一百公克所含該營養素量必須達到或超過表三第二欄所示之量。但表五所列之食品應以每三十公克（實重）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表三第二欄所示之量；表六所列之食品應以每一公克（乾貨）作為衡量基準，其所含該營養素（膳食纖維除外）必須達到或超過表三第二欄所示之量，方得使用「高」、「多」、「強化」或「富含」之標示文字於表三第一欄所列之營養素。
2. 液體食品標示表三第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每一百毫升所含該營養素量必須達到或超過表三第三欄所示之量或該食品每一百大卡所含該營養素量必須達到或超過表三第四欄所示之量。
3. 固體（半固體）食品標示表四第一欄所列營養素為「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每一百公克所含該營養素量必須達到或超過表四第二欄所示之量。但表五所列之食品應以每三十公克（實重）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表四第二欄所示之量；表六所列之食品應以每一公克（乾貨）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表四第二欄所示之量，方得使用「來源」、「供給」、「含」或「含有」之標示文字於表四第一欄所列之營養素。
4. 液體食品標示表四第一欄所列營養素為「來源」、「供給」、

「含」或「含有」時，該食品每一百毫升所含該營養素量必須達到或超過表四第三欄所示之量或該食品每一百大卡所含該營養素量必須達到或超過表四第四欄所示之量。

5. 宣稱「碘鹽」、「含碘鹽」或是「加碘鹽」等同意義字之鹽品，除碘含量必須達到或超過百萬分之十二，亦須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，並加註標示醒語：「本產品含有碘，為必須營養素之一，但不適用於高碘性甲狀腺機能亢進患者及碘 131 放射治療患者。」
6. 食品標示表四第一欄所列營養素為「較...高」或「較...多」時，該固體（半固體）或液體食品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過表四第二欄、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。
7. 表七所列之食品不得作「高、多、強化、富含、來源、供給、含及含有」，以及營養素之生理功能例句等之宣稱。

三、形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，每日最低攝取量達到或超過表三第二欄所示之量時，得作「高、多、強化、富含」之宣稱；每日最低攝取量達到或超過表四第二欄所示之量時，得作「來源、供給、含、含有」之宣稱。

四、需再經復水或稀釋才可供食用之食品（例如：奶粉、果汁粉、咖啡...等），得以一百公克固體或以依產品標示建議量調製後之一百毫升液體之營養素含量作為「需適量攝取」及「可補充攝取」衡量基準。

類型屬沖泡且不直接食用內容物之食品（例如：茶包...等），應依其所列沖泡方式之沖泡液作為營養宣稱之衡量基準，且其營養標示方式應與營養宣稱之衡量基準一致。

五、當一食品有二項或以上之營養素符合營養含量宣稱之條件時，得同時作此等營養宣稱，例如「本產品為低脂、高纖維」、「本產品為高鈣、高纖維、零膽固醇」，但同一食品須以同型態【固體（半固體）或液體】作為衡量基準。

六、中央主管機關未公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱。

七、中央主管機關公告規範「可補充攝取」之營養素，敘述該營養素之生理功能時，其所含該營養素之量應符合第二點第二款第三目

- 及第四目之規定。
- 八、「特殊營養食品」不受本應遵行事項限制。

表一 第一欄所列營養素標示「無」、「不含」或「零」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升
熱量	4 大卡	4 大卡
脂肪	0.5 公克	0.5 公克
飽和脂肪	0.1 公克	0.1 公克
反式脂肪	0.3 公克 （且飽和脂肪及反式脂肪合計須在 1.5 公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	0.3 公克 （且飽和脂肪及反式脂肪合計須在 0.75 公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
膽固醇	5 毫克 （且飽和脂肪須在 1.5 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	5 毫克 （且飽和脂肪須在 0.75 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
鈉	5 毫克	5 毫克
糖	0.5 公克	0.5 公克
乳糖	0.5 公克	0.5 公克

註 1：糖係指單醣與雙醣之總和。

註 2：符合本表規定者，得於營養標示中將該營養素之含量標示為「0」。

表二 第一欄所列營養素標示「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）或每 100 毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升
熱量	40 大卡	20 大卡
脂肪	3 公克	1.5 公克
飽和脂肪	1.5 公克 （且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	0.75 公克 （且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
膽固醇	20 毫克 （且飽和脂肪須在 1.5 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	10 毫克 （且飽和脂肪須在 0.75 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
鈉	120 毫克	120 毫克
糖	5 公克	2.5 公克
乳糖(僅限乳製品可宣稱)	2 公克	2 公克

註 1：糖係指單醣與雙醣之總和。

註 2：乳製品係指乳品類及乳品加工食品。

註 3：第一欄所列營養素標示「較...低」、「較...少」或「減...」（不包含減鈉鹽）時，該固體（半固體）或液體食品中所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

表三第一欄所列營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

(1)無特殊族群訴求適用

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	6 公克	3 公克	3 公克
維生素 A	210 微克 RE ⁽¹⁾	105 微克 RE ⁽¹⁾	70 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.42 毫克	0.21 毫克	0.14 毫克
維生素 B ₂	0.48 毫克	0.24 毫克	0.16 毫克
維生素 C	30 毫克	15 毫克	10 毫克
維生素 E	3.9 毫克 α-TE ⁽²⁾	1.95 毫克 α-TE ⁽²⁾	1.3 毫克 α-TE ⁽²⁾
鈣	360 毫克	180 毫克	120 毫克
鐵	4.5 毫克	2.25 毫克	1.5 毫克

(2)1-3 歲

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	6 公克	3 公克	3 公克
維生素 A	120 微克 RE ⁽¹⁾	60 微克 RE ⁽¹⁾	40 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.18 毫克	0.09 毫克	0.06 毫克
維生素 B ₂	0.21 毫克	0.11 毫克	0.07 毫克
維生素 C	12 毫克	6 毫克	4 毫克
維生素 E	1.5 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.75 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.5 毫克 α-TE ⁽²⁾
鈣	150 毫克	75 毫克	50 毫克

鐵	3 毫克	1.5 毫克	1 毫克
---	------	--------	------

(3) 孕乳婦

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體 (半固體) 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	6 公克	3 公克	3 公克
維生素 A	180 微克 RE ⁽¹⁾	90 微克 RE ⁽¹⁾	60 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.33 毫克	0.17 毫克	0.11 毫克
維生素 B ₂	0.36 毫克	0.18 毫克	0.12 毫克
維生素 C	33 毫克	16.5 毫克	11 毫克
維生素 E	4.2 毫克 α-TE ⁽²⁾	2.1 毫克 α-TE ⁽²⁾	1.4 毫克 α-TE ⁽²⁾
鈣	300 毫克	150 毫克	100 毫克
鐵	13.5 毫克	6.75 毫克	4.5 毫克

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol

表四 第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

(1)無特殊族群訴求適用

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	3 公克	1.5 公克	1.5 公克
維生素 A	105 微克 RE ⁽¹⁾	52.5 微克 RE ⁽¹⁾	35 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.21 毫克	0.11 毫克	0.07 毫克
維生素 B ₂	0.24 毫克	0.12 毫克	0.08 毫克
維生素 C	15 毫克	7.5 毫克	5 毫克
維生素 E	1.95 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.98 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.65 毫克 α-TE ⁽²⁾
鈣	180 毫克	90 毫克	60 毫克
鐵	2.25 毫克	1.13 毫克	0.75 毫克
碘(僅限鹽品可宣稱)	12 ppm (須同時符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」)		

(2)1-3 歲

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	3 公克	1.5 公克	1.5 公克
維生素 A	60 微克 RE ⁽¹⁾	30 微克 RE ⁽¹⁾	20 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.09 毫克	0.05 毫克	0.03 毫克
維生素 B ₂	0.11 毫克	0.05 毫克	0.04 毫克
維生素 C	6 毫克	3 毫克	2 毫克
維生素 E	0.75 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.38 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.25 毫克 α-TE ⁽²⁾

鈣	75 毫克	37.5 毫克	25 毫克
鐵	1.5 毫克	0.75 毫克	0.5 毫克

(3) 孕乳婦

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體 (半固體) 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
膳食纖維	3 公克	1.5 公克	1.5 公克
維生素 A	90 微克 RE ⁽¹⁾	45 微克 RE ⁽¹⁾	30 微克 RE ⁽¹⁾
維生素 B ₁	0.17 毫克	0.08 毫克	0.06 毫克
維生素 B ₂	0.18 毫克	0.09 毫克	0.06 毫克
維生素 C	16.5 毫克	8.25 毫克	5.5 毫克
維生素 E	2.1 毫克 α-TE ⁽²⁾	1.05 毫克 α-TE ⁽²⁾	0.7 毫克 α-TE ⁽²⁾
鈣	150 毫克	75 毫克	50 毫克
鐵	6.75 毫克	3.38 毫克	2.25 毫克

註 1：RE (Retinol Equivalent) 即視網醇當量。

$$1 \mu\text{g RE} = 1 \mu\text{g 視網醇(Retinol)} = 6 \mu\text{g } \beta\text{-胡蘿蔔素 } (\beta\text{-Carotene})$$

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent) 即生育醇當量。

$$1 \text{ mg } \alpha\text{-TE} = 1 \text{ mg } \alpha\text{-Tocopherol}$$

註 3：宣稱「碘鹽」、「含碘鹽」或是「加碘鹽」等同意義字之鹽品，除碘含量必須達到或超過本表所示之量，亦須同時符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，並加註標示醒語：「本產品含有碘，為必須營養素之一，但不適用於高碘性甲狀腺機能亢進患者及碘 131 放射治療患者。」

註 4：第一欄所列營養素標示「較...高」或「較...多」時，該固體 (半固體) 或液體食品中所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。

表五 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每 30 公克(實重)作為衡量基準。

- 起司、起司粉、乳油 (Cream)、奶精
- 肉鬆、肉醬、肉燥、肉酥、肉脯、肉絨、醃燻肉品
- 魚鬆、魚醬、醃漬水產類、海苔醬
- 豆腐乳、素肉鬆、素肉醬、拌飯料
- 果醬、花生醬、芝麻醬、花生粉
- 西式烘焙食品 (包括餅乾類，不包括蛋糕類、麵包類、披薩)
- 中式糕餅 (包括餅乾類)
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

表六 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每 1 公克 (乾貨) 作為衡量基準。

- 蝦皮、蝦米、海菜、髮菜、柴魚、海帶芽、海苔片、紫菜、洋菜、海蜇皮
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

表七 不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」，以及營養素之生理功能例句之食品

-額外使用營養添加劑之零食類食品

米果、膨發及擠壓類

蜜餞及脫水蔬果類

種子類

核果類

豆類製品

水產休閒食品

-糖所佔熱量超過總熱量百分之十之汽水、可樂

-額外使用食品營養添加劑之糖果類食品 (不包含符合表一之糖含量宣稱之口香糖、泡泡糖)

硬糖

軟糖類

冬瓜糖、木瓜糖、蜜甘薯

巧克力

口齒芳香糖

其他糖果

-調味料類

乾粉類

味增、豆豉

調味油類

調味醬 (用量較大)

沾醬 (用量較小)

蘑菇醬、黑胡椒醬

義大利麵醬

糖類 (固體、液體)

鮮味劑

蒜頭酥、紅蔥頭

八角粒、粉狀香料

桂花醬

其他調味料

-醃漬醬菜類

-其他經中央主管機關公告指定之食品

11. 包裝食品營養宣稱應遵行事項問答集(Q&A)

110 年 06 月 30 日修正

Q1：可否舉例說明何謂「營養宣稱」？

A1：例如，標示「含有維生素 A、高鈣、低鈉、低膽固醇、高纖維」等字樣以表達該食品具有特定之營養素含量。

Q2：除了可補充攝取的 8 項營養素及需適量的 8 項營養素，其餘的營養素可作營養宣稱嗎？

A2：不可以。

Q3：有關宣稱或可標示為「0」之營養素含量值規定，是否包括等於含量值？是否有誤差允許範圍可言？

A3：宣稱或可標示為「0」之營養素含量值規定，是包含等於含量值，例如，脂肪含量為 0.5 公克/100 公克，即符合脂肪標示為「0」之條件，亦可於產品包裝上標示「不含脂肪」。但宣稱或可標示為「0」之營養素含量值，並無誤差允許範圍。

Q4：如果我的產品品名為「乳酸菌糖果」或「乳酸菌球飲料」，是否屬於營養宣稱的範圍？

A4：乳酸菌非屬營養素，故該產品品名不涉及營養宣稱的範圍。惟應確認產品確實含有乳酸菌成分，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

Q5：我的產品如果命名為「維生素 C 飲料」，是否需達到營養宣稱的標準才行？需要在營養標示欄位內標示維生素 C 含量嗎？

A5：該產品品名無宣稱「高、多、強化、富含、來源、供給、含、含有」，並無直接涉及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，如欲命名為「維生素 C 飲料」，其維生素 C 含量無須達到「來源、供給、含、含有」之營養宣稱標準。但仍具有隱喻或暗示，表達該食品具有特定之營養性質者(如維生素 C)，須依「包裝食品營養標示應遵行事項」於營養標示欄位內標示維生素 C 含量。

Q6：若針對產品原料成分敘述有「維生素 A」、「維生素 B₂」，而非「含

維生素 A」、「含維生素 B₂」，是否屬於營養宣稱？

A6：否，此為對食品原料成分之敘述，並不屬於營養宣稱。例如：該食品成分為麥芽糊精、玉米油、卵磷脂、碳酸鈣、維生素 A、棕櫚酸、維生素 B₂、維生素 D₃ 等均屬於食品原料成分之敘述。

Q7：我的產品品名是否可命名為「金盞花萃取物(含葉黃素)」或是「魚油(含 EPA、DHA)」？

A7：如欲以原料及其所含營養素成分緊連標示方式作為品名，如「金盞花萃取物(含葉黃素)」、「金盞花萃取物(葉黃素)」或是「魚油(含 EPA、DHA)」、「魚油(EPA、DHA)」，則須將該等營養素含量標示於營養標示欄位內，且原料及其所含營養素成分亦須緊連標示於內容物中。另於品名及內容物以外之處，亦不得單獨以「含葉黃素」或是「含 EPA、DHA」標示之，但得以「葉黃素」或是「EPA、DHA」標示之。

Q8：我的產品品名是否可命名為「柳橙汁(含維生素 C)」？

A8：如欲以原料及其所含營養素成分緊連標示方式作為品名，且該等營養素為「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之「可補充攝取營養素」，即為膳食纖維、維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₂、維生素 C、維生素 E、鈣、鐵、碘(僅限鹽品)，則其該等營養素含量須符合上述應遵行事項之「來源、供給、含、含有」宣稱標準，才得以此方式命名。

Q9：產品品名為「xx 纖維食品」，須於營養標示中標示膳食纖維含量嗎？

A9：產品品名 (xx 纖維食品) 雖未述及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之高或低等形容詞，惟該品以隱喻或暗示之方式，表達該食品具有特定的營養性質，仍需於營養標示中提供膳食纖維之含量。

Q10：請問如果產品為捕撈之魚類包裝食品是否能宣稱或在成分上提及富含 DHA 與蛋白質呢？

A10：依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，宣稱「高、多、強化、富含」字樣之營養素，僅有膳食纖維、維生素 A、維生素 B₁、維

生素 B₂、維生素 C、維生素 E、鈣及鐵等 8 項。「DHA、蛋白質」非屬前項之營養素範疇，故產品包裝不得宣稱「富含 DHA 與蛋白質」之字樣。

Q11：若於產品標示該產品富含豐富的甲殼素、蝦紅素及優質蛋白、鈣、磷？其含量需要標示於營養標示欄位內嗎？

A11：

1. 依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」第 6 點之規定，凡中央主管機關未公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱。即僅有膳食纖維、維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₂、維生素 C、維生素 E、鈣、鐵，得使用「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」之字樣宣稱該等營養素。惟部分食品不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」等字樣，如額外使用營養添加劑之零食類食品。倘該蝦製品確實未額外使用營養添加劑，得依上開應遵行事項進行宣稱。
2. 礦物質「磷」係屬廠商自願標示之營養素範疇。依前開宣稱規範產品包裝不得宣稱「富含豐富的優質蛋白、磷」之字樣。另，甲殼素、蝦紅素非屬營養素，如產品外包裝標示「富含豐富的甲殼素、蝦紅素」，應有相關充分科學資料證實其正確性，否則恐有違反食品安全衛生管理法第 28 條之虞。如欲標示非營養素含量，該等成分不得標示於營養標示欄位內，須與營養標示欄位明顯區隔，並有適當的標題。

Q12：是否可以在產品包裝上進行「高蛋白」之宣稱？

A12：

1. 「蛋白質」並非為「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱，故一般食品不得進行「高蛋白」宣稱。
2. 特定疾病配方食品(如調整蛋白質食品)，確實依適用對象營養需求設計，符合適用對象營養需求之特殊營養食品，依食品安全衛生管理法第 21 條規定，特殊營養食品應事先向衛生福利部辦理查驗登記手續，經核准始得輸入或上市販售。

Q13：如果我的產品有宣稱「高維生素 C」，營養標示之項目應包括哪些？

A13：應包括公告內之營養標示項目（熱量、蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、糖、鈉）以及出現於營養宣稱中之營養素（維生素 C）含量。

Q14：如果我的產品有營養宣稱（例如：高鈣），是否可以在外包裝處加註「鈣質可以預防骨質疏鬆症」？

A14：不可以，依據食品安全衛生管理法第 28 條之規定，對於食品之標示，不得有不實、誇張、易生誤解、醫療效能之標示，所以不可以標示「鈣質可以預防骨質疏鬆症」。但得依「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」，標示可敘述之生理功能例句，例如：鈣有助維持於骨骼與牙齒的正常發育及健康。

Q15：產品可以標示「減脂」嗎？

A15：不可以。「減脂」字樣，涉及違反食安法第 28 條，食品不得為醫療效能之標示。

Q16：如果我的產品，其糖含量為每 100 毫升含 2.5 公克，而每 100 大卡含膳食纖維 3 公克以上，皆為以液體 100 毫升為基準之規定，進行「低糖」與「高纖」之營養宣稱。其中，低糖宣稱符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之表二第三欄(液體)每 100 毫升之糖含量不超過 2.5 公克宣稱標準，高纖宣稱符合該應遵行事項之表三第四欄(液體)每 100 大卡標準達到或超過 3 公克，該產品品名宣稱「低糖高纖」是否合乎該遵行事項之規定？

A16：

1. 依據衛生福利部於 104 年 3 月 3 日公告「包裝食品營養宣稱應遵行事項」第 5 點，當一食品有二項或以上之營養素符合營養含量宣稱條件時，得同時作此等營養宣稱，但同一食品須以同型態【固體(半固體)或液體】作為衡量基準。
2. 上述問題，建議同時以每 100 毫升液體作為衡量基準，達上開應遵行事項「低糖高纖」之標準，以利消費者辨識。如欲以每 100 毫升液體符合「低糖」及每 100 大卡液體符合「高膳食纖

維」之情形，於產品外包裝標示、宣稱「低糖高纖」之字樣，宜於營養標示表格下方註明該產品每 100 大卡之膳食纖維含量，以利消費者參考。

Q17：我的糖果類食品，如果再另外添加維生素 C 的量，達到「來源、供給、含、含有」或是「高、多、強化、富含」宣稱標準時，我可以在產品包裝上標示「含有維生素 C」、「富含維生素 C」，或是直接以「維生素 C 軟糖」命名嗎？

A17：不可以。糖果類食品屬於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表七所列之食品品項，如果額外添加維生素 C 的量，來達到「來源、供給、含、含有」或是「高、多、強化、富含」維生素 C 之宣稱標準，則該類食品不得進行前述之營養宣稱及生理功能例句。

Q18：如果是肉鬆食品，想要宣稱「富含膳食纖維」，其宣稱標準為何？

A18：肉鬆食品屬於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表五所列之食品品項，如欲宣稱「富含膳食纖維」，該食品每 30 公克(實重)所含膳食纖維量須達到或超過 6 公克，才可以宣稱「富含膳食纖維」。

Q19：請問有營養宣稱之復水食品是否須註明沖泡方式？該怎麼標示？

A19：若食品以復水後或沖泡後進行營養宣稱，則須將其沖泡方式於包裝上註明或標示於食用說明(如復水水量、溫度、時間等)，以提供消費者之參考依據。

Q20：如果欲引進國外進口的包裝飲用水(非礦泉水)，在外包裝文字標示「含有微量礦物質成份」，請問是否需依法進行營養標示或微量礦物質成分或得免標示？

A20：

- 1.銷售於國內之輸入及國產食品，均應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，未有營養宣稱之包裝飲用水、礦泉水、冰塊，得免標示營養標示。
- 2.依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，中央主管機關未公告規範「可補充攝取」之營養素，不得作「可補充攝取」營養宣稱，

意即營養素中僅有膳食纖維、維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₂、維生素 C、維生素 E、鈣、鐵，得使用「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」之字樣宣稱該等營養素。

3. 依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，產品外包裝不可僅標示「含有微量礦物質成份」，須明確指出含有哪些礦物質，且須符合前揭應遵行事項，其營養標示應依「包裝食品營養標示應遵行事項」之規定辦理。
4. 若產品外包裝標示符合 CNS 相關規範，而依該標準以條列式或表格格式標示礦物質成分、含量，並未涉及前揭營養宣稱應遵行事項。

Q21：拿鐵咖啡產品，包裝上標示「減糖 65%」，並標示「本產品使用的蔗糖較同系列商品拿鐵咖啡減少 65%」，而減糖 65%的計算方式是以同系列的兩支拿鐵咖啡產品的外添加蔗糖含量之比較，並非單糖和雙糖的總和，且該兩產品每 100ml 的糖含量差距有達 2.5 公克以上，請問上述標示是否合法？

A21：針對營養標示、宣稱部分，「糖」定義為單糖與雙糖總和。液體食品且外包裝欲標示「減糖○%」，仍應依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」辦理，其所含「糖」量與同類參考食品所含「糖」量之差距必須達到或超過 2.5 公克/每 100 毫升，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

Q22：如果產品為冰淇淋，想要宣稱低脂，是要依據液體的宣稱標準，還是固體的宣稱標準呢？

A22：

1. 依據「包裝食品營養標示應遵行事項」第 6 點，固體(半固體)應以公克表示，液體應以毫升表示。另，依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，產品如欲宣稱「低脂」，應符合每 100 公克固體(半固體)食品之脂肪含量不超過 3 公克，或每 100 毫升液體食品之脂肪含量不超過 1.5 公克。
2. 冰淇淋產品，其販售予消費者之產品形態為固體，如欲進行營養宣稱，則應以每 100 公克固體食品作為宣稱之衡量基準。

Q23：如果果凍中每份量(15 公克)含有 20 毫克的維生素 C，超過包裝食品營養宣稱條件「含、含有、來源、供給」標準(15 毫克/100 公克)，可以寫含維生素 C 及引述可敘述之生理功能例句嗎？

A23：如欲於果凍產品外包裝宣稱、標示「含維生素 C」，且敘述該營養素之生理功能時，其含量須符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」辦理，其產品每 100 公克之固體(半固體)所含維生素 C 須確實達到或超過 15 毫克，並於營養標示欄位內標示維生素 C 含量。另，維生素 C 可敘述之生理功能例句須符合「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」之規定。

Q24：如果產品標示「本產品不額外添加砂糖，糖主要來自乳原料及異麥芽寡糖，原料中砂糖係由柑橘果膠夾帶而來，含量低於 0.5%」，但其營養標示中糖含量卻超過 0.5%，請問是否違法？

A24：

1. 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。如產品營養標示中糖含量超過 0.5%，但確實不額外添加砂糖的情況下，於包裝上標示「本產品不額外添加砂糖，糖主要來自乳原料及異麥芽寡糖，原料中砂糖係由柑橘果膠夾帶而來，含量低於 0.5%」之文句，尚屬適法。
2. 針對營養標示部分，依據「包裝食品營養標示應遵行事項」，「糖」定義為最終市售包裝食品所含單醣與雙醣總和，主要為葡萄糖、果糖、半乳糖、麥芽糖、蔗糖、乳糖之總和。

Q25：請問可以將穀類和蔬果中膳食纖維的含量作對比宣稱？

A25：一般包裝食品如有營養宣稱，應於營養標示中標示該營養素含量，且須依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」規定辦理。依據前揭應遵行事項，如「膳食纖維」標示「較...高」或「較...多」時，該固體(半固體)或液體食品所含膳食纖維含量與同類參考食品所含膳食纖維含量之差距，必須分別達到或超過該規定表四所示之量，且須標明被比較的同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。故穀類產品不得與蔬果類產品互相比較膳食纖維的含量。

Q26：請問發泡錠產品是否適用於「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，可同時宣稱「零熱量」、「低鈉」或「富含維生素 C」？若可以，如何宣稱？例如：產品有標示每日限量 1 錠，建議以 150 毫升沖泡，其鈉含量每錠為 150 毫克，沖泡後其鈉含量相當為 1 毫克/毫升。

A26：

- 1.依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，「需適量攝取」之營養宣稱適用於膠囊狀錠狀食品；型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱，則每日最低攝取量須達到或超過表三及表四第二欄所示之量。另，當一食品有二項以上之營養素符合營養素含量宣稱之條件時，得同時作此等營養宣稱，且同一食品須以同型態【固體(半固體)或液體】作為衡量基準。
- 2.發泡錠屬於膠囊狀、錠狀管理，且營養宣稱之衡量基準須同型態。以案內產品(每日最低攝取量 1 錠)同時宣稱「富含維生素 C」、「零熱量」及「低鈉」，其宣稱基準方式有二，得擇一衡量之，如符合，則得同時宣稱「富含維生素 C」、「零熱量」及「低鈉」：
 - (1) 固體：1 錠之維生素 C 含量須達到或超過 30 毫克；每 100 公克產品之熱量不得超過 4 大卡；每 100 公克產品之鈉含量不得超過 120 毫克。
 - (2) 沖泡液：1 錠沖泡成 150 毫升之維生素 C 含量須達到或超過 30 毫克；每 100 毫升沖泡液之熱量不得超過 4 大卡；每 100 毫升沖泡液之鈉含量不得超過 120 毫克。

Q27：營養標示表有標出膳食纖維含量，因其含量未達「來源、供給、含有」的標準，故包裝上未做任何「高、多、強化、富含、來源、供給、含有」宣稱，但在食品包裝上寫出或突顯(ex：字體加大、加粗、變色)膳食纖維這 4 個字是否有違反食品標示相關法規？抑或膳食纖維的含量至少要達到營養宣稱規定的「來源、供給、含有」的標準才能將膳食纖維寫出或突顯於包裝上(營養標示表以外的地方)？

A27：如於成分欄位外其他處僅標示「膳食纖維」之營養素字樣或圖樣呈現，尚屬適法。雖無宣稱「高、多、強化、富含、來源、供給、

含有」，但仍具有隱喻或暗示，表達該食品具有特定之營養性質者(如膳食纖維)，須依「包裝食品營養標示應遵行事項」於營養標示欄位內標示膳食纖維含量。

Q28：請問產品外包裝標示非「可補充攝取」之營養素含量，例如每份蛋白質 30 公克、每顆葉黃素 15 毫克等，是否有違反食品標示相關法規？

A28：一般包裝食品(除「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表七所列之食品品項外)，倘於產品外包裝標示，例如每份蛋白質 30 公克、每顆葉黃素 15 毫克等，同時符合「包裝食品營養標示應遵行事項」規定，於營養標示欄位內標示該等營養素含量，且未作「可補充攝取」或「需適量攝取」之營養宣稱，尚屬適法。

Q29：如果想要查更多營養宣稱法規資訊，請問要去哪裡查？有諮詢專線可以問嗎？

A29：可自本署網站 (<http://www.fda.gov.tw> > 公告資訊 > 本署公告) 或是標示專區 (<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台) 查詢相關食品標示法規、諮詢專線等資訊。

◎基因改造食品

1.包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

主旨：公告修正「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條。

公告事項：

- 一、修正「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」如附件。
- 二、「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」自一百零四年十二月三十一日生效。

包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十二條第三項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。包裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。包裝食品直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
 - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
 - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
 - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基

- 因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、包裝食品所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，其字樣應標示於品名、原料名稱之後為原則，或其他容器或外包裝上之明顯位置，其字體長度及寬度應依下列規定：
- (一)標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。
 - (二)標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。
 - (三)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

2. 基因改造食品標示規定問答集(Q&A)

104年5月29日公布

105年1月15日修訂

Q1：什麼產品需要標示「基因改造」或「含基因改造」字樣？

A1：包裝食品、食品添加物-含有基因改造食品原料，不論型態、種類，皆須標示。(目前經我國查驗登記許可使用的基因改造食品原料有黃豆、玉米、棉花及油菜及甜菜)。

散裝食品-1.農產品型態之基因改造食品原料(如黃豆穀粒)。

2.基因改造食品原料簡單之切割研磨產品(如黃豆片、黃豆粉)。

3.豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

Q2：高層次加工品如何標示？

A2：可就「基因改造」、「含基因改造」、「使用基因改造○○」、「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」等字樣，擇一標示即可。

Q3：哪些高層次加工品須標示？使用高層次加工品之產品是否須標示？

A3：直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品(如黃(大)豆油、醬油、玉米油、玉米澱粉、玉米糖漿、棉籽油、芥花油、甜菜糖、甜菜糖漿)，須標示基因改造相關規定之字樣。如果產品使用不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品作為其內容物成分原料之一，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣。

Q4：含來源為基因改造食品原料油品所調製之調合油須標示嗎？含來源為基因改造食品原料油品所調製之調味料用油品(如：麻油、胡麻油、香油及辣椒油)須標示嗎？

A4：調合油須標示，調味料用油品得免標示。

Q5：法規中非基因改造食品原料之3%代表意義是？

A5：3%非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料，因此，國際上會訂定非基因改造食品原料之非故意攙雜率，以利實務管理。

Q6：如果產品中只添加1%的基因改造黃豆，需要標示嗎？

A6：不論使用多少，只要產品中「刻意」加入基因改造食品原料則必須標示。

Q7：如何查詢國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者？

A7：可參考國際組織網站的資料庫，如可至 GM Approval Database (<https://www.isaaa.org/gmapprovaldatabase/cropslist/default.asp>)或 GM Crop Database(http://ceramc.org/index.php?action=gm_crop_database)查詢，惟對於所查詢各品系資料之實際核准情形，仍應以各國政府主管部門之公告資訊為準。

Q8：「基因改造」等字樣標示的位置有無規定？

A8：標示於品名、原料名稱之後為原則，或其他容器或外包裝上之明顯位置，擇一標示。

Q9：標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，何謂「明顯區別」？

A9：明顯區別係以：文字反白、不同顏色、顏色加深、文字加粗、括號強調、劃線強調等方式。

Q10：為什麼散裝食品只規定特定品項須標示，而不是和包裝食品一樣全面標示？

A10：散裝食品主要針對國人日常飲食最常接觸之品項加以規範。

Q11：實施日期？

A11：包裝食品、食品添加物自 104 年 12 月 31 日起施行(以製造日期為準)，散裝食品依品項及對象分三階段施行，第一階段為 104 年 7 月 1 日，第二階段為 104 年 10 月 1 日，第三階段為 104 年 12 月 31 日。

Q12：違反規定相關罰則？

A12：

- 1.市售食品及食品添加物應分別以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條、第 24 條或第 25 條規定事項，如有標示不完整之情事，依據第 47 條第 1 項第 7 款或第 9 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- 2.市售食品及食品添加物之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。
- 3.市售食品及食品添加物如標示、宣稱之內容有違反食安法第 22 條、第 24 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。

◎其他公告事項

1. 添加阿斯巴甜之食品(包括代糖錠劑及粉末)應以中文顯著標示「苯酮尿症患者(Phenylketonurics)不宜使用」或同等意義之字樣

發文日期：中華民國 77 年 6 月 2 日

發文字號：衛署食字第 731556 號

主旨：公告添加阿斯巴甜之食品(包括代糖錠劑及粉末)應以中文顯著標示「苯酮尿症患者(Phenylketonurics)不宜使用」或同等意義之字樣。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

2.生產製造有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字樣字體不得小於商標或商品名稱之字體

發文日期：中華民國 78 年 7 月 1 日

發文字號：衛署食字第 811125 號

主旨：公告生產製造有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字樣字體不得小於商標或商品名稱之字體。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

3. 「合成食醋」應標示事項

發文日期：中華民國 86 年 4 月 18 日

發文字號：衛署食字第 86016803 號

主旨：公告「合成食醋」應標示事項。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：合成食醋應標示酸度（以醋酸計，%）及使用方法，本規定自公告後三個月施行。

4.國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示水源別及水源地點

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350365 號

主旨：修正「國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示水源別及水源地點」，並自即日生效。

依據：飲用水管理條例第二十八條及食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、販賣供人飲用之包裝(密閉容器、單位包裝)及桶裝(以容器直接盛裝)飲用水之業者，應於產品明顯處標示水源別及水源地點。
- 二、水源別可分為地面水體、地下水體、自來水或其他(應具體說明) 四類，水源地點以水源之實際地址為原則，若無明確地址時，則以地籍資料標示，至於以自來水為水源時，則以取用自來水之地址為水源地點。
- 三、即日起業者應依前述規定標示，自公告日起六個月後，凡未依本公告規定辦理之業者，以違反食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款之規定，依同法第四十七條規定論處。

5.經輻射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350364 號

主旨：修正「經輻射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：為保障消費者知及選擇之權益，特訂定本規定。



6.10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝之上

發文日期：中華民國 94 年 6 月 29 日

發文字號：衛署食字第 0940405073 號

主旨：公告 10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝之上。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：行政院衛生署 74 年 8 月 30 日衛署食字第 551089 號公告停止適用。

7.市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示

發文日期：中華民國 94 年 9 月 30 日

發文字號：衛署食字第 0940405150 號

主旨：公告「市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示」。

公告事項：

一、主管機關：行政院衛生署。

二、依據：消費者保護法第三十八條。

三、市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示內容：

(一)市售含蒟蒻成分果凍具以下特徵者，應於個別產品外包裝顯著標示本公告之類似警語，其規範範圍如下：

- 1.產品大小：剖面直徑 4.5 公分（含）以內球形或類似球形產品，或直徑 3.1 公分（含）以內非球形產品。
- 2.產品形狀：球形、卵形、橢圓形及具有圓形剖面者（圓邊、圓筒狀、錐狀子彈形等）。
- 3.產品構造：入口後產品表面平順滑溜者（此類果凍滑溜，入口後容易沿著舌頭滾至口腔後端，食用者不易控制方向與位置，易導致未經咀嚼即行吞嚥）。
- 4.產品成分：含蒟蒻成分者。
- 5.標示字體：字體長度及寬度不得小於 2 公厘。
- 6.標示位置：果凍封膜之開口處或接近開口處。

(二)類似警語擇一標示：

- 1.請勿以強吸一口整粒吞食。
- 2.五歲以下幼兒請勿食用。
- 3.老人及兒童食用時，請大人陪伴以湯匙分段進食。
- 4.請細嚼慢嚥，以免噎到。
- 5.嬉戲時請勿食用。
- 6.請咀嚼，勿整粒吞食。

(三)本公告自民國 95 年 1 月 1 日起實施（以製造日期為準）。

8.含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350362 號

主旨：修正「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量標示方式應符合下列要求：

(一)每 100 毫升所含咖啡因高於或等於 20 毫克者，其咖啡因含量以每 100 毫升所含咖啡因之毫克數為標示方式，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。

(二)每 100 毫升所含咖啡因低於 20 毫克者，其咖啡因含量以「20mg/100mL 以下」標示之。

(三)咖啡、茶及可可飲料，每 100 毫升所含咖啡因等於或低於 2 毫克者，得以標示「低咖啡因」替代前述「20mg/100mL 以下」用語。

二、「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，以每一食用份量所含咖啡因總量（毫克）為標示方法，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。

三、其他種類原料及型態之粉末狀飲品，不適用本規定。

四、前述各項咖啡因含量標示，均不得列入營養標示中，以免使消費者誤認咖啡因為營養成分。

五、本公告自中華民國九十七年一月一日起實施（以製造日期為準）。

六、業者如未能於公告實施日期前將庫存之包材用完，應於九十六年十二月一日前，透過公會將庫存量及預定使用期限向轄區衛生局報備。

9.包裝食品宣稱為素食之標示規定

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350361 號

主旨：修正「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、包裝食品宣稱為素食者，應於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。

二、本公告相關名詞定義如下：

(一)全素或純素：不含植物五辛（蔥、蒜、韭、蕎及興渠）之純植物性食物。

(二)蛋素：全素或純素及蛋製品。

(三)奶素：全素或純素及奶製品。

(四)奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。

(五)植物五辛素：植物性之食物。（含奶或蛋者須於內容物名稱說明）

三、自施行日起，凡「素食可食」之相關字樣將不得使用。

10. 包裝食品宣稱為素食標示問答集(Q&A)

99年02月01日公布

103年11月05日修訂

問題	答案
素食產品標示分為哪幾類？	<p>素食產品標示將分為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」五類，其定義如下：</p> <p>全素或純素：指食用不含奶蛋、也不含五辛（蔥、蒜、韭、薤菜及興渠）的純植物性食品。</p> <p>蛋素：全素或純素及蛋製品。</p> <p>奶素：全素或純素及奶製品。</p> <p>奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。</p> <p>植物五辛素：指食用植物性食物，但可含五辛或奶蛋。</p> <p>「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」則不含植物五辛。</p>
何謂植物五辛，可否舉例說明？	<p>植物五辛包括「蔥、蒜、韭、薤及興渠」五類植物，舉例說明如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 蔥：含青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥。 2. 蒜：含大蒜、蒜苗。 3. 韭：含韭菜、韭黃、韭菜花。 4. 薤：即為落薤或薤菜（「薤」念ㄒ一ㄝˋ），閩南話稱為落藟、藟頭，阿美族稱之為火蔥。 5. 興渠：即為洋蔥。
如何區分素食或葷食？	<p>凡食物製程中，有動物被犧牲或添加動物性成分者，皆屬於葷食。</p>
「植物五辛素」與「奶蛋素」之標示分類是否有重覆之虞？	<p>「植物五辛素」為素食標示中最寬鬆的分類，是指所有可食的植物性食物，且含植物五辛，而「奶蛋素」則指全素、純素及奶蛋製品，且不含植物五辛，因此「植物五辛素」與「奶蛋素」之標示並沒有分類重覆之疑慮。</p>

問題	答案
<p>全素或純素、蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等標示，其後可加上「食品」、「可食」等字樣嗎？</p>	<p>可以。例如：「全素可食」、「全素食品」；「純素可食」、「純素食品」；「蛋素可食」、「蛋素食品」；「奶素可食」、「奶素食品」；「奶蛋素可食」、「奶蛋素食品」或「植物五辛素可食」、「植物五辛素食品」；惟不得單獨以「素食可食」之字樣標示，仍應區別是五種素食中哪一類別。</p>
<p>素食、葷食中常見之共同基本食材(例如：米、植物油、鹽、醬油、白醋、茶、糖)，於素食店販售時需要特別標示嗎？</p>	<p>標示之目的在於使素食者能充分得知其所食用食物之分類，故素食店販售之標示原則如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.素食、葷食共同常食用之基本食材(例如：米、植物油、鹽、醬油、白醋、茶、糖、蔬菜及水果)，於素食店販售時，消費者已普遍認知為全素，因此無需再宣稱為素食。 2.雞蛋普遍被消費者認定為蛋類、鮮奶被認定為奶類，亦無需再宣稱為素食。 3.其他無法辨識之加工食品，均須依規定標示。
<p>植物五辛素如有添加奶蛋，應如何標示？</p>	<p>請於標示之「內容物名稱」中明列。</p>
<p>純奶粉可以稱為「奶素」嗎？</p>	<p>可以。</p>
<p>奶粉如有添加二十二碳六烯酸(DHA)和二十碳五烯酸(EPA)可以稱為「奶素」嗎？</p>	<p>不可以。二十二碳六烯酸(DHA)和二十碳五烯酸(EPA)是從魚油萃取而來，而魚油萃取過程中，魚已被犧牲，因此這種奶粉應被歸類為「葷食」，不可稱為「奶素」。</p>
<p>針對微生物該如何界定其是否為素食？有何原則可依循？</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.培養微生物的培養基若未添加任何動物性成分，則培養出來的產物可宣稱為全素。例如，培養香菇、金針菇、冬蟲夏草菌絲體或是子實體的培養基未添加動物性成分，該香菇、金針菇、冬蟲夏草可稱

問題	答案
	<p>為全素；培養靈芝的培養基如添加有牛肉汁，則屬於葷食，不得稱為素食。</p> <p>2.凝乳酵素（Rennet）係由牛的胃裏抽取提煉而來的，若該酵素於抽取過程中並無犧牲牛隻之情事，則可宣稱為奶素，反之則屬葷食。例如：乾酪於製造過程中有添加凝乳酵素，因而該乾酪究屬奶素或葷食，則須依據其凝乳酵素抽取過程中有無犧牲牛隻之情事來作決定。</p>
<p>從蠶寶寶糞便中萃取出來的銅葉綠素可以標示為「全素」嗎？</p>	<p>可以。蠶寶寶的食物為桑葉，且取其糞便時並未犧牲蠶寶寶，故可以標示為「全素」。</p>
<p>胭脂蟲提煉出食用天然色素胭脂紅，是否應屬於葷食？</p>	<p>是。胭脂蟲為動物，且在提煉過程中被犧牲，故胭脂紅不可標示為素食。</p>
<p>蛋白質分解物如 peptone 等，是葷食還是素食？該如何區分？</p>	<p>該 peptone 屬葷食或素食，須依據其有無犧牲動物之情事來決定；若有，則屬葷食；若沒有，則屬素食。</p> <p>如其為素食，則究竟屬於何種素食分類，須依據其蛋白質之來源方可決定，其區分原則如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.由豆類而來：屬純素。 2.由奶類而來：屬奶素。 3.由蛋類而來：屬蛋素。 4.由奶蛋類而來：屬奶蛋素。
<p>衛生福利部食品藥物管理署是否會規範宣稱素食的產品，生產線（包括原物料、生產設備、器具、空調系統等）要完全獨立？</p>	<p>不會。但全素產品若能與葷食產品產製各自獨立，則可避免引發食用全素者之爭議。</p>
<p>品名或商標中若有「素」字，是否屬於素</p>	<p>須依規定標示屬於何種素食種類。</p>

問題	答案
食宣稱而要標示素食種類？例如「香菇素蠔油」、「寶素齋」？	
酒類及其衍生物是否屬於素食？因為豆瓣醬、味噌醬等發酵產品皆含有酒類衍生物，該如何界定？	<p>大部分茹素者「戒酒」，因此食品中如含有酒作為原料，不宜標示為素食。</p> <p>依據菸酒管理法第四條規定：「本法所稱酒，指含酒精成分以容量計算超過 0.5% 之飲料、其他可供製造或調製上項飲料之未變性酒精及其他製品。」因此，含有酒類衍生物之豆瓣醬、味噌醬等發酵產品，如酒精成分以容量計算未超過 0.5%，可視為素食。</p>
以酒粕製成之食品（如：紅麴餅乾）可否標示為素食？	<p>酒粕是製酒過程中被濾掉的渣，含有蛋白質、胺基酸、糖分、維生素、纖維素等營養素，另含有在發酵過程中未及溶解之米粒、米麴、酵母等，酒精成分約佔 8%，因此「酒粕」本身不可被視為素食。</p> <p>但若以酒粕製成之食品（例如：紅麴餅乾），其酒精成分以容量計算未超過 0.5%，且未有犧牲動物之情事，則可以視為素食，並視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</p>
健素糖是否可列為素食食品？	<p>健素糖是以果糖、砂糖、玉米澱粉、食用膠為主原料製造而成的錠狀糖果，另添加薄荷、杏仁油、香料、可可脂，以及食用色素等副原料製成不同口味。若其使用之原料及其製程中未有犧牲動物之情事，則可以視為素食。</p> <p>製造業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</p>
膠囊食品可以稱為素食嗎？	1.若該膠囊為動物膠（gelatin）製成，則不可以稱為素食。

問題	答案
	<p>2.若該膠囊為經合法查驗登記之羧甲基纖維素鈉(Sodium Carboxymethyl Cellulose)製成，則該膠囊可以視為素食，業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</p>
<p>宣稱素食之組裝大包裝食品，應如何標示？</p>	<p>1.組裝大包裝食品如係直接售予消費者，依法大包裝上應有中文標示。業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。如大包裝內為不同種類之素食小包裝，應一併於大包裝上分別標示。</p> <p>2.組裝大包裝內之小包裝食品，凡屬可供個別零售者，仍應各別依食品安全衛生管理法規定標示之。業者如於該包裝食品宣稱為素食，應依規定視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</p>
<p>宣稱全素的產品如果被驗出動物基因，衛生機關會如何處置？違規認定基準為何？</p>	<p>1.宣稱素食產品卻檢驗出含動物性成分者，涉及違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 7 款攙偽或假冒之規定，並依同法第 41 條第 1 項第 4 款、第 44 條第 1 項第 2 款、第 49 條第 1 項、第 52 條第 1 項第 1 款處分。</p> <p>2.宣稱素食產品有標示不實、誇張或易生誤解之情形（例如：標示為純素，其內容物卻含有蛋或奶成分），則涉屬違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，並依同法第 45 條第 1 項、第 52 條第 1 項第 3 款處分。</p>

問題	答案
	<p>3.產品生產製程不符合衛生規範（例如：食品製造業者製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，使食品遭受污染），則涉屬違反食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項食品之良好衛生規範準則，並依同法第 41 條第 1 項第 4 款、第 44 條第 1 項第 1 款、第 49 條第 1 項第 1 款處分。</p>
<p>植物性農產原料在種植、採收、運送過程中，如遭動物性成分污染且宣稱為素食者，是否不符規定？</p>	<p>部分農產原料在種植、採收、運送過程中，如遭動物性成分污染，且含量可被驗出基因片段者，屬微量反應者，衛生機關會斟酌予以適當之限期改正，而不會逕予罰款。</p>
<p>素食檢定使用何種檢驗方法？</p>	<p>依據食品安全衛生管理法第 38 條規定，食品衛生安全檢驗方法，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。目前衛生機關檢驗素食攪輦，係使用經衛生福利部公告之檢驗方法。請參閱行政院衛生福利部食品藥物管理署網站首頁 > 研究檢驗 > 公告檢驗方法（網址 http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&sid=103）項下查詢。</p>
<p>衛生機關採用何方法確認業者所標示之素食宣稱屬實？</p>	<p>衛生福利部食品藥物管理署確認業者之素食標示是否屬實之檢驗方法，其原理為聚合酵素鏈反應（PCR, polymerase chain reaction），測試範圍係指能夠抽取出 DNA 者之食品，如為經過高度加工或不含 DNA 之食品，則輔以現場稽核判定。至於添加植物五辛之素食產品，衛生福利部食品藥物管理署亦已研擬植物五辛檢驗方法供檢驗確認。</p>

問題	答案
<p>衛生福利部食品藥物管理署公告的檢驗方法包含針對「豬、牛、金線魚、吳郭魚、鯖魚、虱目魚、鴨、鵝、兔、駝鳥、火雞、雞、袋鼠、鹿、羊、馬」等的 DNA 檢驗，這是表示每一項素食食品都需要執行所有的動物性 DNA 檢驗後，才稱為是完成檢驗嗎？</p>	<p>先進行動物性成分篩選檢驗，如為陽性反應，才會針對常見攙葷成分進行個別單一的檢驗。</p>
<p>素食規定需要嚴謹到二次原料以上來源的追蹤嗎？或是僅限於一次原料的判定即可呢？</p>	<ol style="list-style-type: none"> 基本上檢驗單位於進行攙偽之檢驗結果判定時，會先經過即時 PCR 篩檢，判定其是否蓄意添加、製程污染或為單純之接觸污染。例如：商品為昆布類，因昆布於海洋中附著於貝殼上，非經昆布本身代謝，但因有附著在貝殼上的事實，經評估極有可能驗出動物性因子 DNA 之情事，衛生機關不會逕予處罰。 如單一生產線生產，品管製作過程中未混入動物性成分原料，但經第三者或衛生機關 DNA 檢驗驗出動物性原料，此情形即為二次原料之污染。因此，業者於生產素食時，需要對二次原料以上來源進行追蹤，以避免污染。例如：業者向生產魚漿之工廠購買麵筋，當然會有很高之攙葷機率。
<p>為證明商品是否為素食產品，食品業者是否可將商品自行送至檢驗機關分析？衛生福利部食品藥物管理署</p>	<ol style="list-style-type: none"> 食品業者可自費將商品送至民間檢驗實驗室，進行檢驗。 有關經衛生福利部食品藥物管理署認可之素食攙葷檢驗實驗室名單，請參閱行政院衛生福利部食品藥物管理署網站首

問題	答案
認定的檢驗機構有哪些？	<p>頁>業務專區>實驗室認證>認證實驗室名單(網址 http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44)項下查詢。</p>
羊毛油屬動物性油，唯非經殺生取得，是否屬素食食品？	<ol style="list-style-type: none"> 1.衛生福利部公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，素食僅含括「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」等五類，據此，羊毛油雖非經殺生取得，惟是否屬素食食品，則宜由素食者自行決定，惟其成分應標明，目前仍不宜宣稱為素食。 2.又本案經洽詢中華民國一貫道總會來函略謂：「羊毛油屬動物性油，惟非經殺生取得，是否屬素食食品，則由素食者自行決定」；「財團法人佛光山文教基金會」及「慈濟慈善事業基金會」未明確敘述；「台灣素食推廣協會」則認為「羊毛油是屬羊的脂肪，故不能將羊毛油認定為素食，目前在素食食品界並無使用羊毛油當作食材使用」。
產品成分含有乳糖，那產品可標示「全素」嗎？	<ol style="list-style-type: none"> 1.衛生福利部公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，包裝食品宣稱為素食者，應於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。 2.查乳糖為牛乳成分之一，且市售乳糖原料亦係以牛乳為原料所加工製得，因此食品在其他原料屬於全素之情形下，如使用乳糖原料，且欲宣稱為素食食品，則應歸類為「奶素」。

11. 包裝速食麵標示相關規定

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350360 號

主旨：修正「包裝速食麵標示相關規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、包裝速食麵品名標示原則：

(一)內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。

(二)內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。

二、包裝速食麵之醒語標示內容：

(一)可精簡為「調理參考」、「調理建議」，擇一標示。

(二)字體大小：字體長寬不得小於六公厘。

(三)標示位置：單位最小包裝圖片上明顯易見處。

(四)其他注意事項：醒語之標示，需與外包裝底色不同，俾利辨認。

12.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350359 號

主旨：修正「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、訂定市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定：

(一)市售包裝調合油外包裝品名標示原則：

- 1.市售包裝調合油外包裝品名，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。
- 2.市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂需佔產品內容物含量百分之五十以上。
- 3.市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔產品內容物含量百分之三十以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由高至低排列之。
- 4.市售包裝調合油如非以油脂名稱為品名者，不得於外包裝上宣稱和油脂名稱類似詞句，如「○○○風味」或「○○○配方」等字樣。
- 5.花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「花生風味調合油」字樣。

(二)「調合油」字樣標示原則：

- 1.市售包裝調合油應於外包裝明顯易見處，標明「調合油」字樣。
- 2.「調合油」字樣之字體，長寬不得小於六公厘。
- 3.「調合油」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

13.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定問答集(Q&A)

102 年 11 月 05 日公布

102 年 11 月 11 日修訂

Q1：市售包裝調合油之品名及其他標示事項，應符合哪些規定？

A1：市售包裝調合油品標示，除應符合食品安全衛生管理法第 22 條規定外，尚須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。
其中「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」自 100 年 3 月 1 日（以製造日期為準）施行。故市售包裝調合油品其製造日期在 100 年 3 月 1 日之後，均須依該規定詳實標示之。

Q2：99 年 9 月 20 日署授食字第 0991302553 號公告「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，其內容為何？

A2：「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之內容如下：

(一)市售包裝調合油外包裝品名標示原則：

- 1.市售包裝調合油外包裝品名，如擬宣稱油脂種類名稱，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。
- 2.市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂需佔產品內容物含量 50% 以上。
- 3.市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔產品內容物含量 30% 以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由高至低排列之。
- 4.市售包裝調合油如非以油脂名稱為品名者，不得於外包裝上宣稱和油脂名稱類似詞句，如「○○○風味」或「○○○配方」等字樣。
- 5.花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「花生風味調合油」字樣。

(二)「調合油」字樣標示原則：

- 1.市售包裝調合油應於外包裝明顯易見處，標明「調合油」字樣。
- 2.「調合油」字樣之字體，長寬不得小於 6 公厘。
- 3.「調合油」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利

辨認。

Q3：市售包裝「調味料」油品，如：麻油、胡麻油、香油及辣椒油亦須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A3：不適用該規定。

市售麻油、香油及辣椒油等油品係屬「調味料」，故非屬 99 年 9 月 20 日署授食字第 0991302553 號公告「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範範圍，得不依該公告之規定標示；惟其標示仍須符合食品安全衛生管理法相關規定，如屬混合不同油脂產品，內容物仍須依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，須如實標示所使用之各項油脂名稱，如葵花油、橄欖油；且內容物名稱不得以「植物油」、「蔬菜油」概括之。

Q4：市售包裝苦茶油、玄米油(即米糠油)等產品，亦須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A4：是的。市售包裝苦茶油、玄米油等產品，係屬食用烹調用油，如與其他油品混合調配 (blend) 而成為調合油，則其標示應符合該規定。

Q5：市售包裝調合油品，內容物僅以橄欖油、葵花油為原料，且其含量各佔產品內容物含量百分之五十，如欲以油脂名稱作為品名，應如何標示？

A5：依據食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符，如包裝調合油品之品名欲以油脂名稱作為品名，則應符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。

如內容物僅以橄欖油、葵花油為原料，且其含量各佔產品內容物含量 50%，則其品名得以「橄欖油」、「葵花油」或「橄欖葵花油」等作為品名，惟仍應於外包裝顯著標示「調合油」字樣。

Q6：市售包裝油品之內容物標示，得僅以「植物油」、「蔬菜油」概括所含油品名稱嗎？

A6：市售包裝油品內容物應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，須如實標示所使用之各項油脂名稱，如葵花油、橄欖油，且其名稱不得以「植物油」、「蔬菜油」概括之。

Q7：包裝油品之內容物如含有花生油，不管其佔內容物含量百分比為何，即得以「花生油」作為品名？

A7：不行。

依據「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」辦理(即表示其命名方式雖可不依花生油含量佔內容物含量百分比之規範)，但花生油含量較低時，仍應於品名中加標「花生『風味』調合油」字樣。

Q8：市售油品內容物如以不同油脂為原料，再經酵素反應或進一步加工製程，改變所使用油脂原料之性質，須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A8：如果非屬使用二種以上油脂以物理性方式混合者，則不適用該規定。

食用油脂經酵素反應進一步加工，如：以中鏈脂肪酸(源自棕櫚仁油)及長鏈脂肪酸(源自芥花油)混合後，以脂解酵素進行隨機交酯化成中長鏈食用油，而成為單一原料者，尚非為調合油。

惟如將此經酵素反應製成之油品原料，最終再與其他食用油品混合調配成調合油品，則仍應符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。

Q9：市售包裝油品，如違反食品安全衛生管理法及「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，其罰則為何？

A9：依其違規樣態而有所不同，分述如下：

(一)市售包裝調合油品，如未標示「調合油」字樣，則係違反食品安全衛生管理法第 22 條規定，屬未依規定標示應標示事項，得依同法第 47 條規定，處 3 萬至 300 萬罰鍰。

(二)如市售包裝調合油品，如僅標示「植物油」，內容物未依其含量多寡由高至低逐一標示其內容物名稱，係違反食品安全衛生管理法第 22 條規定，屬未詳實標明內容物名稱，得依同法第 47 條規定，處 3 萬至 300 萬罰鍰。

(三)如包裝調合油品以油脂名稱作為品名時，卻未符合本規定所定

該油脂含量須佔內容物含量百分比之規範，則係違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定，處新台幣 4 至 400 萬元罰鍰。

(四)市售調合油品之部份油脂原料，未正確標示，則係違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定，處新台幣 4 至 400 萬元罰鍰。

(五)市售油品如標示或宣稱「100%」、「純」等使消費者認知為使用單一油脂為原料之油品且非為調合油品者，卻添加其他油品，係違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定得處新台幣 4 至 400 萬元罰鍰。另依個案實際違規情節，如有意圖以欺騙之手法而賺取暴利、額外添加非法物質或使消費者誤解產品內容物、品質而購買等情事，則不排除以違反食品安全衛生管理法第 15 條第 1 項第 7 款規定論處，屬攙偽、假冒，依同法第 49 條規定，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣 8000 萬元以下罰金，並依同法第 52 條第 1 項第 1 款規定產品沒入銷毀。同時亦得依同法第 44 條規定，處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業。

(六)前述(一)至(五)點所述違規產品，除屬攙偽或假冒之違規產品須沒入銷毀外，皆須依食品安全衛生管理法第 52 條規定，命其限期回收改正，改正前不得繼續販售，屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q10：市售包裝調合油品，應如何標示產品之原產地(國)？

A10：以各油品混裝含量(重量)由多至少依序標示原產地(國)。

14.市售真空包裝食品標示相關規定

發文日期：中華民國 102 年 8 月 5 日

發文字號：部授食字第 1021350006 號

主旨：修正「市售真空包裝食品標示相關規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、標示內容：屬即食食品者，依冷藏及冷凍性質，應標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣；屬非即食食品者(生鮮農畜禽水產品除外)，應標明「非供即食，應充分加熱」之字樣。
- 二、標示位置：須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處。
- 三、標示字樣之字體：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體長寬不得小於一公分；「非供即食，應充分加熱」字樣之字體長寬不得小於零點五公分。
- 四、其他事項：「須冷藏」、「須冷凍」或「非供即食，應充分加熱」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

15.市售包裝減鈉鹽應標示事項

發文日期：中華民國 102 年 9 月 10 日

發文字號：部授食字第 1021350352 號

主旨：修正「市售包裝減鈉鹽應標示事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、實施食品類別（品項）：氯化鈉含量低於百分之六十五之市售包裝食鹽產品。
- 二、標示事項：
 - (一)氯化鈉含量低於百分之六十五之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名。
 - (二)前開食品標示內容：應註明「減鈉」字樣及鉀離子含量，並應以中文顯著標示「腎病變者應諮詢醫師或營養師是否適宜使用」等警語字樣。
 - (三)警語標示字樣之字體，長寬不得小於四公厘且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

16.市售包裝冷凍食品標示規定

發文日期：中華民國 102 年 11 月 20 日

發文字號：部授食字第 1021351074 號

主旨：訂定「市售包裝冷凍食品標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定適用於市售包裝冷凍食品，包括不需加熱調理即可供食之冷凍食品類及需加熱調理始得供食之冷凍食品類。
- 三、市售包裝冷凍食品除應依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第一款至第十款所規定標示外，應加標保存方法及條件。
- 四、市售包裝冷凍食品屬需加熱調理始得供食者，除應符合前點規定外，應加標加熱調理條件。

17. 重組肉及注脂肉食品標示規定

發文日期：中華民國 111 年 03 月 17 日

發文字號：衛授食字第 1111300220 號

主旨：訂定「重組肉及注脂肉食品標示規定」，並自中華民國一百一十一年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項訂定之。
- 二、本規定所稱重組肉食品，指以禽畜肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式，以一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。
- 三、本規定所稱之注脂肉食品，指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程之產品。
- 四、包裝重組肉、注脂肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
- 五、具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝重組肉、注脂肉食品，應於販售之場所，以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
前項標示得以卡片、標記(標籤)、標示牌(板)或其他相類型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記(標籤)標示者，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。
- 六、直接供應飲食場所販售重組肉、注脂肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「熟食供應」或等同字義之醒語。
前項標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)或其他相類型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。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。

18. 重組肉及注脂肉食品標示規定問答集(Q&A)

104 年 03 月 06 日公布

104 年 11 月 27 日修訂

111 年 03 月 17 日修訂

Q1：重組肉及注脂肉產品如未標示，其罰則為何？

A1：包裝、散裝重組肉及注脂肉食品及直接供應飲食場所販售重組肉及注脂肉食品應依「重組肉及注脂肉食品標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

Q2：產品原料是整塊豬肉切片，只是製作過程中將肉片與肉片相黏，這樣是重組肉產品嗎？

A2：使用整塊豬肉切片為原料，但肉片經黏著之加工過程製成終產品，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

Q3：禽畜(水產品)肉產品一定需添加黏著劑才是重組肉產品嗎？

A3：經加工技術重新將肉片或肉塊組合者即屬重組肉，無論是否添加黏著劑，以肉鹽溶性蛋白質達到黏著效果者，亦屬重組肉。

Q4：同一塊肉經攪碎重新組成的肉排，這是重組肉產品嗎？

A4：雖為同一肉塊重新組合為肉排，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造的肉品，係屬重組肉品。

Q5：「同種肉不同部位」、「同種肉相同部位」攪碎組合之產品，何者為重組肉？

A5：不論所使用的原料肉為同部位或不同部位，2 個以上之肉片(塊)經組合之加工製程，皆屬重組肉品。

Q6：以整塊雞肉細切成肉漿再加入鹽等調味料再壓模，經裹粉漿後調理製成雞塊、雞排類產品，這是重組肉嗎？

A6：雞塊、雞排類產品經組合、黏著或壓型等加工製程，且外觀為肉塊、

排或片狀，屬重組肉產品，應於品名標示「重組」或等同之文字說明。

Q7：產品原料未添加黏著劑，僅將肉塊排列放入箱或籃或塑膠袋中，再冷凍塑形，這是重組肉產品嗎？

A7：倘僅單純壓型，不會使肉塊黏著組合，且經解凍後可恢復肉品原形，最終產品外觀得辨識為「原形肉」者，得免適用「重組肉及注脂肉品名標示原則」。

Q8：為製備菜餚，事先將生鮮肉切條、切片，這是重組肉產品嗎？

A8：重組肉係屬「兩塊肉以上」經組合、黏著或壓型之加工製程，「生鮮肉」未經組合、黏著或壓型等加工製程，僅切除筋膜、修整或分切、調理為肉塊、肉片或肉排，非屬重組肉產品。

Q9：將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成方型或柱狀型，這樣需要標示重組肉嗎？

A9：產品如以重組肉為原料，且以切片型態販售，易致消費者誤解為單一肉塊(片)切成之產品，且為確保食品安全，故應於品名標示「重組」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

Q10：如果產品以重組肉為原料，但是產品外觀不是肉(水產品)排或肉(水產品)塊狀，不會造成消費者誤解為單一肉(水產品)片之產品，是否可以不用標示重組肉？

A10：貢丸、魚丸、熱狗、火腿、培根、香腸、魚板、牛肉丸、鴨肉丸等為消費大眾熟知之加工製品，且外觀不是排或塊狀，得免適用，漢堡肉雖為排狀，但依習慣目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示。

Q11：以肉漿壓製成型的「豬肉乾」需標示為重組肉嗎？

A11：豬肉乾產品以豬肉漿壓製成型，類似乳化丸類加工製品，且為可直接食用的即食食品，得免適用「重組肉及注脂肉食品標示規定」。

Q12：重組肉產品一定要標示「重組」嗎？可否以其他文字標示？

A12：重組肉產品可以「重組」、「組合」等字義標示，或加註說明，以不致使消費者誤解為非重組肉為原則。

Q13：注脂肉是否應標示「注脂」？

A13：注脂肉指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之食品。除內容物名稱應依規定標示完整外，並應加註「注脂肉」及「需熟食」，避免誤導消費者為原形肉所含天然油脂。

Q14：重組肉或注脂肉是否可從外觀判斷？

A14：重組肉或注脂肉無法單以外觀判定，應以加工製程為認定基準。

Q15：將干貝經組合、黏著、壓型成一塊干貝，此種產品是否須標示重組相關字樣？

A15：將干貝肉經組合、黏著、壓型成一塊干貝，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

Q16：將魚漿壓製成一片片狀，是否須標示重組相關字樣？

A16：魚漿係指用魚肉滲加鹽搗潰或加調味料製成，將魚漿壓製成一片片狀，未經組合、黏著或壓型等加工製程，爰非屬重組肉產品。

Q17：如果產品以畜肉為原料添加油脂等，但其外觀不會造成消費者誤解為原形肉之產品，是否可以不用標示注脂肉？

A17：可以不用標。注脂肉產品外觀常易造成消費者誤解為油脂天然均勻分布之原形肉產品，或是業經調味嫩化之產品。肉燥類產品、香腸、回鍋肉、油封鴨、培根、火腿等為消費大眾熟知之加工製品，其外觀不會造成誤解為原形肉之產品，得免適用。

Q18：注脂使用的脂肪是否有使用限制，例：牛肉只能使用牛脂，或者也能使用豬脂等相關條件？

A18：對於注脂肉注入油脂之種類尚無規定，惟應依食品安全衛生管理法第22條第1項規定，食品應依規定標示所使用之內容物，爰注脂肉產品之內容物應依規定，確實標示其添加之油脂或食品原料、食品添加物。

Q19：注脂牛肉是否可以標示「雪花牛肉」或「霜降牛肉」？

A19：可以。惟為避免誤導消費者，誤以為是具天然油花（油脂）之「原形肉」，除其內容物名稱應依規定完整標示外，產品倘為包裝食品或散裝食品，應於品名標示「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語；倘於直接供應飲食場所販售，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「注脂」或等同字義說明，並加註「熟食供應」或等同字義之醒語。

19. 包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定

發文日期：中華民國 105 年 2 月 4 日

發文字號：部授食字第 1041304655 號

主旨：訂定「包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定」，並自中華民國一百零六年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：包裝食品與玩具併同販售者，其產品外包裝應明顯標示醒語「本產品內含玩具，小心勿吞食或吸入，建議由成人陪同監督使用」或等同意義字樣。

20. 包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定問答集(Q&A)

105年02月18日公布

Q1：為何要訂定「包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定」？

A1：考量市售產品樣態多元，無論食品包含玩具、玩具包含食品或該兩者併同販售的產品，為避免兒童食用或使用相關產品，有誤食內附玩具之情形，爰依食品安全衛生管理法第22條第1項第10款規定，訂定「包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定」，並自106年1月1日生效(以產品產製日期為準)。

Q2：包裝食品與玩具併同販售型態產品應遵循的法規為何？

A2：食品及其容器或包裝，應符合「食品安全衛生管理法」規定，玩具應符合經濟部「商品檢驗法」及「商品標示法」規定，故包裝食品與玩具併同販售型態產品除應符合上述規定，並應依本公告標示相關醒語。

Q3：包裝食品內含玩具是否為本規定適用範圍？

A3：包裝食品內附玩具販售的產品型式為本規定適用範圍，依規定應加註醒語。

Q4：市售產品如果以玩具型式作為容器，內裝食品販賣，是否應遵守本規定規範？

A4：以玩具型態作為食品容器的產品為本規定適用範圍，依規定應加註醒語，惟倘單純以印刷或黏貼卡通圖案的食品容器，且該容器不致使孩童做為玩具用途時，非屬本規定適用範圍。

Q5：包裝食品若是短期促銷所需，附贈玩具販售是否應遵守此規範？

A5：倘僅作為短期促銷之用，並非常態之販售型態，例如將玩具以膠帶、雙面膠等簡易方式附於食品包裝外，且食品與玩具本身均個別完整單獨包裝者，非屬本規定適用範圍。

Q6：應加註的「醒語」是否有字體大小的規定？

A6：本公告之醒語應依食品安全衛生管理法施行細則第19條規定，其標示字體之長度及寬度各不得小於0.2公分。

21.包裝食用鹽品之氟標示規定

發文日期：中華民國 105 年 6 月 15 日

發文字號：部授食字第 1051301787 號

主旨：訂定「包裝食用鹽品之氟標示規定」，並自中華民國一百零五年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、添加氟化鉀或氟化鈉之包裝食用鹽品，其品名、醒語及營養標示應依下列規定辦理：
 - (一) 品名應以「氟鹽」、「含氟鹽」或「加氟鹽」命名。
 - (二) 應註明：「併同使用含氟鹽及氟錠前，應諮詢牙醫師意見。」及「限使用於家庭用鹽」醒語字樣。
 - (三) 應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，且應加標產品之總氟含量。
- 三、前點食品得於包裝上宣稱標示「可幫助牙齒健康」。
- 四、醒語標示字樣之字體，其長度及寬度各不得小於四毫米且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同。

22. 包裝食用鹽品之氟標示規定問答集(Q&A)

105 年 06 月 15 日公布

Q1：為何要修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，新增食品添加物氟化鉀及氟化鈉，以及訂定「包裝食用鹽品之氟標示規定」？

A1：齲齒為臺灣地區之公共衛生問題之一，為積極防治齲齒，衛福部參考世界衛生組織之建議及世界各國之作法，開放於食鹽中添加氟化物，並規範相關標示規定，使消費者能透過飲食增加該營養素之攝取，且於購買該類產品時，能取得其添加氟之資訊、注意事項及其營養標示作為參考。

Q2：「包裝食用鹽品之氟標示規定」之法源依據為何？

A2：依據食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q3：是不是所有食鹽都可以添加氟而進行販售？

A3：不是，只有限定於 1,000 公克以下，且具完整包裝的家庭用食鹽才可以添加氟化鉀或氟化鈉使用。且氟化鉀及氟化鈉不得同時使用，使用限量以氟離子計，須在 200 ppm 以下。此外，食品添加物業者應先向衛福部辦理氟化鉀及氟化鈉之食品添加物查驗登記，取得許可證後才可使用。

Q4：有添加氟化鉀或氟化鈉的 1,000 公克以下的完整包裝家庭用食鹽，食品業者可以作為原料再加工製造成其他食品嗎？餐廳可以使用嗎？

A4：不行，添加氟化鉀或氟化鈉之家庭用食鹽僅限家庭烹煮使用，不得再拿來加工製造成其他食品，餐廳等直接供應飲食之場所也不得使用。如有違反食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定者，依食品安全衛生管理法第 47 條處新臺幣 3-300 萬元罰鍰；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。

Q5：有添加氟化鉀或氟化鈉的 1,000 公克以下的完整包裝家庭用食鹽，需要留意哪些標示項目？

A5：

- 1.品名應以「氟鹽」、「含氟鹽」或「加氟鹽」命名。
- 2.應註明：「併同使用含氟鹽及氟錠前，應諮詢牙醫師意見。」及「限使用於家庭用鹽」醒語字樣。醒語標示字樣之字體，其長度及寬度各不得小於四毫米且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同。
- 3.應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，且應加標產品之總氟含量。
- 4.得於包裝上宣稱標示「可幫助牙齒健康」。
- 5.須明確標示所添加之氟化物名稱(氟化鉀或氟化鈉)於內容物或食品添加物項目內。

Q6：若想要瞭解「包裝食用鹽品之氟標示規定」，可由何處獲得？

A6：

- 1.可由食品藥物管理署之網站 (<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊) 或是標示專區 (<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 營養標示及宣稱) 查詢相關資料。
- 2.利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

23.巧克力之品名及標示規定

發文日期：中華民國 110 年 3 月 2 日

發文字號：部授食字第 1091301928 號

主旨：修正「巧克力之品名及標示規定」，並自中華民國一百一十一年一月一日起生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項。

公告事項：

- 一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項訂定之。
- 二、以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成不含內餡固體型態之產品，其品名標示應遵守下列規定：
 - (一)品名標示為「黑巧克力」者，其總可可固形物含量至少百分之三十五、可可脂至少百分之十八、非脂可可固形物至少百分之十四。
 - (二)品名標示為「白巧克力」者，其可可脂含量至少百分之二十、牛乳固形物至少百分之十四。
 - (三)品名標示為「牛奶巧克力」者，其總可可固形物含量至少百分之二十五、非脂可可固形物至少百分之二點五、牛乳固形物至少百分之十二。
 - (四)品名標示為「巧克力」者，其原料及含量應以前三款為限。
- 三、前點巧克力有添加其他植物油者，其添加量不得超過該產品總重量之百分之五。其產品應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字義。
- 四、以前二點所定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，其巧克力含量至少百分之二十五。其產品應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。
- 五、品名標示為「巧克力抹醬(或糖漿)」或等同之字義者，應以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態，其總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二。
- 六、本規定之標示方式：

- (一)包裝巧克力依第二點至前點之規定標示，其字體長度及寬度不得小於零點二公分。
 - (二)具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力，應於販售之場所依第二點至前點之規定標示，並得以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記（標籤）標示者，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。
- 七、產品之品名標示未符合規定，其涉不實、誇張或易生誤解者，依食品安全衛生管理法之相關規定辦理。

24.巧克力之品名及標示規定問答集(Q&A)

105年06月24日公布

110年03月02日修訂

Q1：衛福部公告修正「巧克力之品名及標示規定」，修正哪些內容？

A1：

- 1.增訂添加其他食品原料製成之固體型態巧克力產品，例如含餡巧克力，其巧克力含量至少占該終產品重量百分之二十五。
- 2.增訂巧克力抹醬(或糖漿)產品，其應以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料，該產品之總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二。
- 3.刪除代可可脂巧克力標示規定，即添加植物油超過該產品總重量百分之五的產品，不得以「巧克力」為品名。

Q2：巧克力之品名及標示規定中的「總可可固形物」、「非脂可可固形物」及「牛乳固形物」之定義為何？

A2：

- 1.巧克力之品名及標示規定所定巧克力為以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成，為固體型態不含內餡之黑巧克力、白巧克力及牛奶巧克力。
- 2.規定中所指「總可可固形物」係指可可中所有固形物含量；「非脂可可固形物」係指可可中除脂肪外的固形物含量；「牛乳固形物」係指巧克力添加乳粉，該乳粉所有固形物含量。

Q3：巧克力之品名及標示規定中所定的各類巧克力，其應有的成分及內容物含量各為多少？

A3：

1.應有成分：

類型	黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力	含餡巧克力	巧克力抹醬
成分	可可脂、可可粉與(或)可可膏	可可脂、乳粉、可可粉與(或)可可膏	可可脂、乳粉	黑白牛奶巧克力+其他食品原料	可可脂、可可粉或可可膏、其他食品原料

2. 內容物含量：

內容物含量 類型	黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力	含餡巧克力	巧克力抹醬
總可可固形物(%)	≥35	≥25	-	黑白牛奶 巧克力含 量至少 25%	≥5
-可可脂(%)	≥18	-	≥20		≥2
-非脂可可固形物(%)	≥14	≥2.5	-		-
牛乳固形物(%)	-	≥12	≥14		-

Q4：產品成分中含有可可成分，品名就可以標示為巧克力嗎？

A4：以巧克力為品名之產品，其成分及內容物含量皆應符合「巧克力之品名及標示規定」。

Q5：產品之總可可固形物及非脂可可固形物含量皆符合巧克力之品名及標示規定，但添加植物油超過百分之五，可以標示為「代可可脂巧克力」嗎？

A5：依巧克力之品名及標示規定，自111年1月1日起(以產品產製日期為準)，巧克力產品其巧克力倘添加植物油超過百分之五，不得以「巧克力」為品名。惟是類產品應依食安法施行細則第7條，食品品名應與食品本質相符之規定，得自訂與本質相符之品名。

Q6：「含餡巧克力」及「巧克力抹醬(或糖漿)」定義為何？可可類沖泡粉也需依規定標示嗎？

A6：

1. 含餡巧克力係指以本規定之巧克力為原料，添加其他食品原料製成之固體型態巧克力產品，且終產品巧克力含量達百分之二十五者；
2. 巧克力抹醬(或糖漿)為以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態，且終產品總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二者；
3. 沖泡粉類非屬「巧克力之品名及標示規定」規範範疇，得免依該規定標示。

Q7：若產品是以可可粉、可可膏加上麵粉或堅果或餅乾等原料製成，品名可以標示為巧克力○○或○○巧克力嗎？

A7：倘產品使用本規定之巧克力作為原料，且巧克力含量至少占該終產品重量百分之二十五，其產品應於品名前加標示「含餡」或「加工」

或等同之字義。另倘依產品以所含原料(如堅果)或態樣(如夾心或披覆)等特徵標示之，如堅果巧克力，亦符合規定。

Q8：「巧克力之品名及標示規定」添加植物油未超過該產品總重量之百分之五者，應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字義，需於品名標示實際使用的植物油嗎？

A8：依「巧克力之品名及標示規定」，添加植物油未超過該產品總重量百分之五者，應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字義，或依實際添加之油品名稱標示為「添加○○油」，但內容物仍應依實標示所使用的植物油名稱，如可可粉(膏)、可可脂、棕櫚油。

Q9：巧克力之品名及標示規定規範原料及總可可固形物、可可脂、非脂可可固形物、牛乳固形物等內容物含量標準，業者除提供產品檢驗數據外，還可以提供哪些文件資料作為佐證資料？

A9：業者應確認其產品所用原料及內容物並自負舉證責任，並應備妥相關佐證資料(如原廠聲明書、原廠 COA 資料等)，以供主管機關查核。業者應確認其所用原料及總可可固形物、可可脂、非脂可可固形物、牛乳固形物等含量符合該規定，得以其對應類型之巧克力品名標示。

Q10：倘原料及含量皆符合巧克力之品名及標示規定，但不以「巧克力」為品名可以嗎？

A10：可以，惟自訂之品名應與其產品本質、用法及用途具關聯性。

Q11：冰淇淋和麵包產品成分中有可可及可可醬，產品品名就可以標示為巧克力冰淇淋或巧克力麵包嗎？

A11：產品本質倘為冰淇淋或麵包，則非屬「巧克力之品名及標示規定」規範範疇，內容物含有可可及可可醬，標示為「巧克力冰淇淋」或「巧克力麵包」，尚屬適法。

Q12：巧克力產品如果未依規定標示，會有罰則嗎？

A12：包裝及具稅籍登記場所販售散裝巧克力應依「巧克力之品名及標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

25.包裝食用鹽品之碘標示規定

發文日期：中華民國 105 年 11 月 1 日

發文字號：部授食字第 1051303180 號

主旨：訂定「包裝食用鹽品之碘標示規定」，並自中華民國一百零六年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、添加碘化鉀或碘酸鉀之包裝食用鹽品，其品名、醒語及營養標示應依下列規定辦理：
 - (一)品名應以「碘鹽」、「含碘鹽」或「加碘鹽」命名。
 - (二)應註明「碘為必需營養素。本產品加碘。但甲狀腺病人應諮詢相關醫師意見。」醒語字樣。
 - (三)應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，且應加標產品之總碘含量。
- 三、未添加碘化鉀或碘酸鉀之包裝食用鹽品應註明「碘為必需營養素。本產品未加碘。」醒語字樣。
- 四、同時添加氟化鉀或氟化鈉者，亦應符合「包裝食用鹽品之氟標示規定」，其品名得合併標示為「○○鹽」、「含○○鹽」或「加○○鹽」。前項「○○」為碘氟或氟碘。
- 五、醒語標示字樣之字體，其長度及寬度不得小於四毫米且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同。

26. 包裝食用鹽品之碘標示規定問答集(Q&A)

105 年 11 月 01 日公布

Q1：為何要修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之碘化鉀及碘酸鉀限量，以及訂定「包裝食用鹽品之碘標示規定」？

A1：基於國人碘攝取量之不足，為使消費者透過飲食增加該營養素之攝取，故修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之碘化鉀及碘酸鉀限量，並擬具「包裝食用鹽品之碘標示規定」，使消費者於購買該類產品時，獲知其添加碘與否之資訊、注意事項及營養標示。

Q2：「包裝食用鹽品之碘標示規定」之法源依據為何？

A2：依據食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q3：是不是所有食鹽都可以添加碘而進行販售？也可以同時添加氟嗎？

A3：所有食鹽都可以依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」添加碘化鉀或碘酸鉀(用量以碘計為 20-33 mg/kg)，但如果同時添加氟化鉀及氟化鈉，則只有限定於 1,000 公克以下，且具完整包裝的家庭用食鹽才可以同時添加碘及氟。且氟化鉀及氟化鈉不得同時使用，使用限量以氟離子計，須在 200 ppm 以下。

Q4：有添加碘化鉀或碘酸鉀的包裝食用鹽品，需要留意哪些標示項目？

A4：

1. 品名應以「碘鹽」、「含碘鹽」或「加碘鹽」命名。
2. 應註明「碘為必需營養素。本產品加碘。但甲狀腺病人應諮詢相關醫師意見。」醒語字樣。醒語標示字樣之字體，其長度及寬度各不得小於四毫米且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同。
3. 應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，且應加標產品之總碘含量。
4. 須明確標示所添加之碘化物名稱(碘化鉀或碘酸鉀)於內容物或食品添加物項目內。

Q5：沒有添加碘化鉀或碘酸鉀的包裝食用鹽品，是不是就不用標示醒語？

A5：必須標示醒語。沒有添加碘化鉀或碘酸鉀之包裝食用鹽品，應註明「碘為必需營養素。本產品未加碘。」醒語字樣。且醒語標示字樣之字體，其長度及寬度各不得小於四毫米且其顏色須與產品外包裝

底色明顯不同。

Q6：如果使用添加碘化鉀或碘酸鉀的包裝食用鹽品，再製成其他加工食品販售，需要符合「包裝食用鹽品之碘標示規定」嗎？其內容物又該如何標示？

A6：該類加工食品，不需依「包裝食用鹽品之碘標示規定」辦理。惟其所使用之加碘鹽，仍須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。且須於內容物標示碘鹽、含碘鹽或加碘鹽，或是將所添加之碘化物名稱(碘化鉀或碘酸鉀)標示出來，例如：鹽(碘化鉀或碘酸鉀)。

Q7：同時添加碘及氟的完整包裝家庭用食鹽，可以再製成其他加工食品販售嗎？

A7：不可以。因為只有限定於 1,000 公克以下，且具完整包裝的家庭用食鹽才可以添加氟化鉀或氟化鈉使用。

Q8：如果於 106 年 7 月 1 日以後製造的食用鹽品，沒有依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」及「包裝食用鹽品之碘標示規定」進行標示，其罰則為何？

A8：食品添加物如未經中央主管機關查驗登記並發給許可文件，或是違反食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關標示之規定者，依食品安全衛生管理法第 47 條處新臺幣 3 萬~300 萬元罰鍰；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。未依規定標示之包裝食用鹽品，依同法第 52 條應限期回收改正，改正前不得繼續販賣，屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q9：如果於 106 年 7 月 1 日以後製造的食用鹽品，還有沒有使用完的舊包材，但不符合「包裝食用鹽品之碘標示規定」，可以再繼續將這些舊包材使用完嗎？

A9：必須要貼標補正後才可以使用，且須以具有不易脫落之印刷及打印標示方式補正，亦不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

Q10：若想要瞭解「包裝食用鹽品之碘標示規定」，可由何處獲得？

A10 :

1. 可由食品藥物管理署之網站（<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊）或是標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 營養標示及宣稱）查詢相關資料。
2. 利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

27.包裝奶精產品之品名標示規定

發文日期：中華民國 105 年 11 月 10 日

發文字號：部授食字第 1051302989 號

主旨：訂定「包裝奶精產品之品名標示規定」，並自中華民國一百零六年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、包裝產品品名標示宣稱為「奶精」，其內容物不含乳者，應於品名之後明顯加註「不含乳(奶)」；乳含量未達百分之五十者，應於品名之後加註「非乳(奶)為主」。前述加註字體應與品名字體大小一致。
- 二、包裝奶精產品於中華民國一百零六年七月一日以前製造者，不適用本公告規定。

28. 包裝奶精產品之品名標示規定問答集(Q&A)

105 年 11 月 10 日公布

106 年 02 月 13 日修訂

Q1：本公告法源依據？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q2：違反本公告相關罰則？

A2：包裝「奶精」產品應依「包裝奶精產品之品名標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食安法第 22 條規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依同法第 52 條限期回收改正。

Q3：本公告規範何種產品之品名標示？

A3：包裝產品品名標示宣稱「奶精」，應符合本公告之規定標示。

Q4：包裝奶精產品如非直接販售予消費者為目的，而係販售予食品工廠、餐廳、飲料店等，是否屬本公告規範之對象？

A4：是的。業務用之奶精產品，倘屬完整包裝之型態，販售予下游廠商(包含：食品工廠、餐飲業者等)，其品名仍應依本公告之規定標示。

Q5：奶精產品如為散裝型態或為完整包裝型態，於餐飲場所中提供消費者搭配咖啡使用，是否屬本公告規範之對象？

A5：不是。不論散裝或完整包裝型態之奶精產品，如僅於餐飲場所中提供消費者搭配咖啡使用，即隨餐附贈，則非屬本公告規範之對象。惟業者仍應提供相關產品資訊供消費者查閱。

Q6：本公告是否規範外銷產品？還是內、外銷產品皆為規範對象？

A6：於國內販售之包裝奶精產品，不論為輸入或國產之產品，其產品品名標示應符合本公告之規定。另，依據食品安全衛生管理法施行細則第 27 條之規定，如食品僅供外銷且於國內並無販售情形，其外包装之標示得依輸出國之規定，不受限於國內食品安全衛生管理法之規範。

Q7：包裝奶精產品依本公告之規定，加註「不含乳(奶)」或「非乳(奶)」為

主」字樣，其是否得只加註在包裝背面品名說明處即可？

A7：不可以。奶精產品如屬不含乳或乳含量未達 50% 者，則不論品名位於正面或側面，其後方皆應加註「不含乳(奶)」或「非乳(奶)為主」字樣，且其字體應與品名字體大小一致，以利消費者辨明。

Q8：包裝奶精產品如乳含量大於 50%，產品品名應如何標示？

A8：本公告規定包裝奶精產品，其內容物不含乳者，應於品名之後明顯加註「不含乳(奶)」；乳含量未達 50% 者，應加註「非乳(奶)為主」。包裝奶精產品如乳含量為 50% 以上，品名標示為「奶精」且未加註醒語者，尚屬適法。

Q9：有關本公告中，乳含量百分比之計算是否包含牛乳、乳粉、乳清蛋白、乳糖、乾酪素鈉等？

A9：乳含量百分比之計算係指完整之牛乳、乳粉等原料之重量佔配方總重量的百分比。其包含脂肪調整牛乳/乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化牛乳/乳粉及低乳糖牛乳/乳粉等，惟不包含乳清蛋白、乳糖及乾酪素鈉等單獨由生乳中分離出來之成分。

Q10：承上題，奶精產品中倘同時使用牛乳及乳粉作為原料，則其乳含量百分比應如何計算？

A10：終產品如為液態之奶精產品，同時以奶粉及牛奶作為原料者，則得以奶粉加水還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳及液態牛奶之總量進行計算終產品之乳含量百分比。奶粉加水還原成牛奶之比例應逕洽奶粉原料供應商。另，終產品如為固體之奶精產品，則應將液態牛奶之水分含量扣除，加入奶粉之總量後進行計算其佔配方總重量之百分比。

Q11：奶精產品中倘僅含乾酪素鈉(由牛奶加工而成)，應本公告規定應於品名之後明顯加註「不含乳(奶)」，是否仍應依「食品過敏原標示規定」標示過敏原資訊？

A11：是的。依據「食品過敏原標示規定」，市售包裝食品如含有公告之致過敏性內容物，須於其容器或外包裝上標示相關醒語資訊。奶精產品倘含有由牛奶取製得之原料「乾酪素鈉(又稱酪蛋白鈉)」，應依前開規定標示相關醒語資訊，惟為避免消費者之誤解，建議其醒語標示得採來源及原料名稱併列標示方式，例如：「本產品含有乾

酪素鈉(牛奶來源)」或等同意義字樣，以利消費者辨識。

Q12：包裝產品(例如：即溶三合一奶茶粉、即溶三合一咖啡粉等)使用奶精作為添加原料之一，是否亦須於包裝上加註「不含乳(奶)」或「非乳(奶)為主」字樣？

A12：不需要。產品倘以「奶精」作為原料之一，得不依本公告之規定加註「不含乳(奶)」或「非乳(奶)為主」字樣，惟應依食安法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，於終產品外包裝內容物欄位詳實展開標示該奶精所含之成分。

Q13：本公告是否有緩衝期？

A13：「包裝奶精產品之品名標示規定」於 105 年 11 月 10 日公告(部授食字第 1051302989 號)，自 106 年 7 月 1 日實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q14：本公告查詢處。

A14：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

29.市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定

發文日期：中華民國 106 年 2 月 6 日

發文字號：衛授食字第 1051303972 號

主旨：訂定「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，並自中華民國一百零六年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、「奶油」及「乳脂」產品應符合下列規定：
 - (一)品名標示為「奶油」，指僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型(water in oil)乳化型態，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品。
 - (二)品名標示為「乳脂」，指將乳品中脂肪經由物理方式分離，製成水中油型(oil in water)乳化型態，在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀，且乳脂肪含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。其品名亦得標示為「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」。
- 三、「人造奶油」及「脂肪抹醬」係指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀之塗抹產品，並應符合下列規定：
 - (一)「人造奶油」：油脂含量達百分之八十以上者。
 - (二)「脂肪抹醬」：油脂含量達百分之十以上未達百分之八十者。
 - (三)不得使用表彰其為植物性奶油之文字作為產品外包裝之標示。

30.市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定問答集(Q&A)

106 年 02 月 06 日公布

Q1：本公告法源依據？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q2：違反本公告相關罰則？

A2：市售奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬等產品應依「市售奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬之品名及標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食安法第 22 條規定，處新台幣(以下同)3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

Q3：本公告規範何種產品之品名標示？

A3：市售食品品名如標示為「奶油」、「乳脂」(「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」)，應符合本公告之定義及乳脂肪含量，始得標示。另，市售食品如符合本公告之定義及油脂含量，且同時可作為塗抹及烘焙用途，則品名應標示為「人造奶油」或「脂肪抹醬」。

Q4：本公告是否規範外銷產品？還是內、外銷產品皆為規範對象？

A4：本公告係規範國內市售之奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬等相關產品之品名及標示。依據食安法施行細則第 27 條之規定，如食品僅供外銷且於國內並無販售情形，其外包裝之標示得依輸出國之規定，不受國內食安法之規範。

Q5：市售食品符合本公告中「奶油」之定義及乳脂肪含量，產品品名如標示為「牛油」或「黃油」是否符合規定？

A5：不符合。「牛油」及「黃油」雖為「奶油」於香港及大陸使用之品名，惟「牛油」應為牛脂肪組織提煉出來之油脂，「黃油」尚難反映產品本質，故為避免消費者誤解，「奶油」產品品名不可標示為「牛油」或「黃油」。

Q6：市面常見之「奶油」產品，除經殺菌、攪動、提煉等加工程序製成

之外，亦添加乳酸菌發酵製成，則該產品是否仍符合本公告之規定得標示為「奶油」？

A6：是。本公告所稱「奶油」係指僅由乳品「衍生」之油脂製品，故除經殺菌、攪動、提煉等加工程序製成之外，亦包含添加其他原料，如：食鹽、乳酸(酸化)、乳酸菌(發酵)等製成之衍生乳脂製品。

Q7：「奶油粉」產品為乳脂之衍生產品，其乳脂肪含量約 42% 以上，是否屬本公告規範之對象？

A7：粉狀產品非屬本公告規範對象。惟依據中華民國國家標準(CNS)第 2343 號「乳脂粉」之品質標準，「乳脂粉」係指鮮乳脫脂後之脂肪除去水份，所製成之粉末狀產品，且乳脂肪含量須達 42% (m/m) 以上。倘產品符合 CNS 第 2343 號「乳脂粉」之定義者，則產品品名標示為「乳脂粉」或「鮮奶油粉」，尚屬適法。

Q8：市售液態奶精產品如包裝成單顆小包裝，惟產品品名標示為「奶油球」是否符合規定？

A8：不符合。產品倘未使用符合本公告定義之「奶油」為原料，則產品品名不得標示為「『奶油』球」。

Q9：市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)之品名如涉及「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾、奶油餡等，惟未使用符合本公告「奶油」定義之原料，是否符合法規規定？

A9：不符合。市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)倘未使用符合本公告定義之「奶油」為原料，則產品品名不得標示「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾等。

Q10：輸入食品之英文品名「○○Butter」，惟其成份為無水奶油、乳脂、植物油(棕櫚油、椰子油)、維生素 E(抗氧化劑)等，其脂肪含量約為 80% 以上，則中文品名可以直譯為「○○奶油」或「○○調合奶油」？

A10：不可以。倘食品係由無水奶油與植物油混合加工製成，則不符合本公告中定義之「奶油」，且該產品之中英文品名均不得標示「奶油」或「Butter」字樣，而係依本公告「人造奶油」之規定標示。

Q11：市售人造奶油產品倘成份係以棕櫚油為主，則中文品名可否標示

為「○○植物性奶油」或「棕櫚奶油」？或於外包裝標示宣稱「本產品為植物性奶油」等詞句？

A11：不可以。為避免消費者誤解為更健康的產品，市售人造奶油及脂肪抹醬產品之品名或外包裝之標示宣稱，均不得使用表彰其為植物性奶油之文字，例如：「植物性奶油」或「○○(植物)奶油」等字樣。

Q12：油脂產品倘符合本公告「人造奶油」之定義，惟僅販售予下游廠商進行烘焙加工產品使用，產品品名是否須依本公告之規定標示「人造奶油」字樣？

A12：否。本公告規範對象係針對市面流通供一般消費者選購之產品，故產品倘僅供業務用，則非屬本公告規範之對象。惟產品不論販售予食品工廠或餐飲業者使用，仍應對下游廠商提供充分、必要之資訊，以利提供消費者正確之資訊。

Q13：「烤酥油」產品之英文品名為「SHORTENING」，產品品名是否須依本公告之規定標示「人造奶油」字樣？

A13：否。「烤酥油」之產品英文名稱倘為「SHORTENING」且其品質規格符合 CNS 第 4989 號「烤酥油」標準，並僅作為烘焙及油炸用途，則品名標示為「烤酥油」，尚屬適法。

Q14：市售產品成分為乳脂、乳蛋白及鹿角菜膠等，其乳脂肪含量為 35% 以上，則產品品名可否標示為「鮮奶油」字樣？

A14：可。市售產品倘符合本公告「乳脂」之定義及乳脂肪含量，則產品品名得標示為「鮮奶油」。

Q15：市售產品成分為乳脂、棕櫚油、酪蛋白、安定劑及乳化劑等原料，其脂肪含量為 35% 以上，其主要用途作為生日蛋糕上之霜飾用，則產品品名可否標示為「○○複合式鮮奶油」或「○○霜飾鮮奶油」？

A15：否。市售產品倘使用植物油脂為原料，則不符合本公告「乳脂」之定義，為避免消費者混淆，該類產品品名不得以「乳脂」、「鮮奶油」字樣標示之。

Q16：市售產品符合「脂肪抹醬」之定義，例如：各式沙拉醬、蛋黃醬、打發性鮮奶油，其脂肪含量均介於 10%~80%，該類產品是否應

依本公告之規定，產品品名須標示為「脂肪抹醬」？

A16：市售產品倘符合本公告定義之「人造奶油」或「脂肪抹醬」定義，惟其非作為塗抹用途，則非屬本公告規範對象，得自訂與其本質相符之品名。另，倘產品同時可作為塗抹及烘焙用途，則應依本公告規定標示之。

Q17：市售產品如使用「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為原料，則於內容物欄位應如何標示？是否須展開標示？

A17：食品中使用之複合原料，應標示該複合原料名稱，其名稱須反應該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示之；或是將複合原料中組成之各項原料，與其他原料依含量多寡依序標示之。案內產品倘使用本公告定義之「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為內容物原料之一者，則於內容物欄位應標示為「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」，亦可將各成分展開標示，例如：「人造奶油(棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、…)」或「棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、…」。

Q18：人造奶油產品之品名一定要有「人造奶油」字樣嗎？是否於產品外包裝以加註方式標示「人造奶油」字樣即可？例如：「品名：瑪○林(人造奶油)」或「產品類別：人造奶油」。

A18：人造奶油產品應依本公告規定，標示其中文品名為「人造奶油」，例如：「○○人造奶油」。不得僅於產品外包裝以加註方式標示「人造奶油」字樣。

Q19：本公告是否有緩衝期？

A19：「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」係於106年2月6日公告(部授食字第1051303972號)，106年7月1日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q20：本公告查詢處。

A20：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊 > 本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

31.包裝食用醋標示規定

發文日期：中華民國 106 年 6 月 6 日

發文字號：衛授食字第 1061300611 號

主旨：訂定「包裝食用醋標示規定」，並自中華民國一百零七年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定適用於包裝食用醋，包括調理食醋及合成食醋。
- 三、以釀造食醋為原料，添加其他原料，且未添加合成食醋或其他酸味劑製得之調理食醋，應於包裝明顯處標示「調理」字樣。
- 四、以食品添加物醋酸或冰醋酸之稀釋液，添加糖類、酸味劑、調味劑及食鹽等製成之調味液或以此調味液添加釀造食醋混合而成之合成食醋，應於包裝明顯處標示「合成」字樣。

32. 包裝食用醋標示規定問答集(Q&A)

106 年 06 月 06 日公布

Q1：包裝食用醋標示規定（下稱本規定）之法源依據為何？

A1：本規定係依據食品安全衛生管理法（下稱食安法）第 22 條第 1 項第 10 款訂定。

Q2：本規定規範對象為何？

A2：本規定係要求產品如為調理食醋及合成食醋，其應於包裝明顯處標示「調理」、「合成」字樣。

Q3：本規定所稱的釀造食醋為何？

A3：釀造食醋係指以穀物、果實、酒精、酒粕及糖類等原料之酒醪或再添加酒精經醋酸發酵，且未添加醋酸、冰醋酸或其他酸味劑製得之產品。

Q4：倘原料、製程皆符合釀造食醋的定義，但產品不以「釀造食醋」為品名，或未於包裝明顯處標示「釀造」字樣，是否會違反本規定？

A4：否，本規定規範的對象為包裝調理食醋與合成食醋。產品倘非屬釀造食醋，卻標示宣稱釀造或等同意義字樣，屬標示不實，涉違反食安法第 28 條規定，可依同法第 45 條規定，處新臺幣 4 萬元至 400 萬元罰鍰。

Q5：調理食醋或合成食醋可以標示宣稱「釀造」字樣嗎？

A5：調理食醋係以釀造食醋為原料，且未添加任何酸味劑，可標示釀造字樣；合成食醋則以食品添加物醋酸或冰醋酸之稀釋液為原料製成，故不可標示釀造字樣。

Q6：本規定應加註之字體大小為何？

A6：本規定加註之字體大小應依食安法施行細則第 19 條規定，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米。但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q7：產品內容物如使用符合本規定食醋為原料之一，其內容物名稱是否

需依本規定加註標示？

A7：本規定係要求調理食醋及合成食醋應於包裝明顯處加註「調理」、「合成」字樣，未強制規範其於品名處標示。爰倘以調理食醋或合成食醋為原料之一，該產品之內容物標示為醋，或得自願依本規定加註「調理」、「合成」字樣。

Q8：直接供應飲食場所隨餐提供消費者自行取用之食用醋是否納入此規定規範範圍？

A8：本規定適用範圍為包裝食用醋，包括調理食醋及合成食醋，直接供應飲食場所隨餐提供予消費者自行取用之食用醋非規範對象。惟倘係以完整大包裝之調理食醋或合成食醋販售予直接供應飲食場所使用，其大包裝仍應依本規定標示。

另考量透明消費資訊，建議直接供應飲食場所業者可依實際使用食用醋品項，提供其相關資訊，以供消費者選用。

Q9：調理食醋或合成食醋如非直接販售予消費者，而係販售予食品製造業、餐飲業等，是否屬本規定規範之範疇？

A9：無論業務用(即 B TO B)或市售用(B TO C)之調理食醋或合成食醋，倘屬完整包裝樣態者，其標示事項應依本規定辦理。

Q10：違反本規定的罰則為何？

A10：未依本公告規定事項標示相關內容者，涉違反食安法第 22 條規定，可依同法第 47 條規定，處新臺幣 3 萬元至 300 萬元罰鍰。另產品依食安法第 52 條規定，限期回收改正，改正前不得繼續販賣，屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q11：本規定是否有緩衝期？

A11：本公告於 106 年 6 月 6 日公告，107 年 7 月 1 日生效，自公告日至生效日即為緩衝期間，且生效日是以產品的製造日期為判定。另倘包材未能於緩衝期間及時消耗，屆時舊包材得以標籤黏貼方式補正，惟該標籤應具有不易撕除、脫落等特性，且須完全覆蓋不符規定之標示內容，以免生爭議。

33.包裝醬油製程標示之規定

發文日期：中華民國 107 年 3 月 8 日

發文字號：衛授食字第 1061303972 號

主旨：訂定「包裝醬油製程標示之規定」，並自中華民國一百零八年一月一日起生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所稱醬油，指以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品。
- 三、以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者，應於包裝明顯處標示其製程「速成」字樣。
- 四、以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者，應於包裝明顯處標示其製程「水解」字樣。
- 五、混合二種(含)以上醬油製成者，應於包裝明顯處標示其製程「混合」或「調合」字樣。
- 六、包裝標示其製程為「釀造」字樣者，應以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且總氮量應達每一百毫升零點八公克以上(黑豆醬油之總氮量達每一百毫升零點五公克以上)為條件。

34. 包裝醬油製程標示之規定問答集(Q&A)

107 年 03 月 08 日公布

107 年 06 月 11 日修訂

Q1：包裝醬油應標示其製程方式規定所規範對象為何？

A1：本規定所稱醬油係指以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列的加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品。

Q2：未於外包裝標示「釀造」字樣，但品名有「釀造」字樣，例如「○○釀造醬油」或取得釀造認證標章或宣稱○○釀製，總氮量是否仍需符合規定？需於外包裝標示其總氮含量嗎？

A2：

1. 案內產品倘於品名或宣稱或相關認證標章，表達製程為「釀造」者，其應以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且總氮量達每 100 毫升 0.8 公克以上(黑豆醬油之總氮量達每 100 毫升 0.5 公克以上)。另得自願標示其總氮量。
2. 倘總氮量不符前開規定，卻標示或宣稱「釀造」，核屬食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項之標示不實。

Q3：產品屬釀造醬油，但不標示釀造字樣，會違反規定嗎？

A3：不會。以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且總氮量達每 100 毫升 0.8 公克以上(黑豆醬油之總氮量達每 100 毫升 0.5 公克以上)者，得自願標示「釀造」字樣。

Q4：以蔭油、壺底油、白豆油等為品名的產品，是包裝醬油標示規定規範的對象嗎？

A4：案內所詢產品倘以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列釀造、水解、速成、混合等加工方式，添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品，雖其品名以民間通俗或諧音等方式命名，如蔭油、壺底油、白豆油、缸底油、白曝油、生抽、老抽等仍應依「包裝醬油製程標示之規定」辦理。

Q5：餅乾、肉鬆、烤肉醬、醬菜罐頭等產品，前述產品以醬油為原料之一，內容物欄位須標示所使用的醬油類別，例如混合醬油，或僅須

標示醬油即可？

A5：以本規定之○○醬油作為產品內容物原料之一者，該內容物名稱得標示為○○醬油、醬油，或依其所含原料如實展開標示，另標示○醬油者，應符合包裝醬油製程之標示規定。

Q6：涼麵產品中所附的醬油包或速食店等餐廳隨餐附贈的醬油包需要依規定標示醬油製程嗎？

A6：

- 1.組合式產品所附的醬油包，得標示為○○醬油、醬油，或依其所含原料如實展開標示。
- 2.小包裝醬油包，雖為完整包裝食品，惟如屬於隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免個別標示之，惟業者應提供相關產品資訊供消費者查閱。

Q7：進口一款以微生物發酵釀造而成的醬油，但做成終產品前經濃縮後還原，此款醬油是否屬於釀造醬油？

A7：案內產品倘確實以植物性蛋白質原料經微生物發酵釀造製成，且總氮量達每 100 毫升 0.8 公克以上(黑豆醬油之總氮量達每 100 毫升 0.5 公克以上)者，倘欲於外包裝標示釀造字樣，尚符合規定，惟倘該醬油再經濃縮後還原過程，建議於外包裝加註「還原」或「濃縮還原」等字樣，以透明消費資訊。

Q8：以含有 1%經酸或酵素水解所取得胺基酸，再經發酵所製醬油，是屬於「速成」還是「釀造」醬油？

A8：

- 1.以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者，為速成醬油，並應於包裝明顯處標示「速成」字樣。
- 2.案內所詢產品倘以含有 1%經酸或酵素水解所取得胺基酸，再經發酵所製成之醬油，屬「速成」加工方式，應於包裝明顯處標示「速成」字樣。

Q9：以醬油為主要原料添加糯米粉、玉米澱粉或黏稠劑製成的醬油膏，是醬油標示規定規範的對象嗎？

A9：以「包裝醬油製程標示之規定」所指醬油再添加糯米粉或玉米澱粉

或黏稠劑製成的膏狀醬油產品，倘其外包裝標示有「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則應依所使用的醬油於外包裝標示其製程，如釀造、速成、水解、混合或調合，其中標示「釀造」者，其原料之總氮量需達每 100 毫升 0.5 公克以上。若外包裝未標示「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則不須依規定標示製程。

Q10：產品以醬油為主要原料添加如鰹魚、昆布、香菇、生蠔、紅麴、果汁製成之產品，是醬油標示規定規範對象嗎？該如何標示？

A10：以「包裝醬油製程標示之規定」所指醬油再添加其他原料製成之產品，倘其外包裝標示有「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則應依所使用的醬油於外包裝標示其製程，如釀造、速成、水解、混合或調合，其中標示「釀造」者其總氮量應符合規定方得標示釀造。若外包裝未標示「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則不須依規定標示製程。

Q11：以魚蝦等發酵製成的醬油，須於外包裝標示「釀造」字樣嗎？

A11：不是。倘非以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，而係以魚蝦等發酵製成，非本規定規範的對象，得不依規定標示製程。惟倘自願標示「釀造」應與事實相符。

Q12：本規定規範對象包括國外進口的醬油嗎？進口產品實施日期以輸入日期或其實際產製日期為準？

A12：案內所詢產品，倘屬本規定所定之醬油產品，不論國產或輸入之產品皆應依規定辦理標示，且不論國產或輸入皆以產品產製日期為準，即 108 年 1 月 1 日產製的醬油應依規定於外包裝明顯處標示其製程。

Q13：包裝醬油標示「釀造」、「速成」、「水解」、「混合或調合」字樣，有規範字體大小嗎？

A13：包裝醬油製程標示之字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定：標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但外包裝或容器之最大表面積不足 80 平方公分者，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 2 毫米。

Q14：醬油產品如非直接販售予消費者，而係販售予食品製造業、餐飲業等，是否屬本規定規範之範疇？

A14：無論業務用(即 B TO B)或市售用(B TO C)之醬油，倘屬完整包裝樣態者，應依「包裝醬油製程標示之規定」辦理標示。

Q15：醬油產品倘未依規定標示，會有罰則嗎？

A15：醬油產品未依「包裝醬油製程標示之規定」辦理標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；產品依第 52 條限期回收改正。

Q16：以黑豆及黃豆為原料製成之釀造醬油，歸屬一般醬油還是黑豆醬油？可以標示「釀造」嗎？

A16：依據 CNS 黑豆醬油為以黑豆及(或)小麥、米等穀類為原料製成者，案內所詢產品倘以黑豆及黃豆製成之釀造醬油，應屬一般醬油，其總氮量達每 100 毫升 0.8 公克以上者，於外包裝標示釀造字樣，尚符合規定。

Q17：產品僅以穀類為原料發酵製成，屬包裝醬油製程標示之規定規範對象嗎？其總氮量之規範為何？

A17：

- 1.依「包裝醬油製程標示之規定」第二點：「本規定所稱醬油，指以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品」，案內所詢產品以穀類為原料單一原料未添加黃豆或黑豆，以前開規定所列加工方式製程者，應依規定於外包裝明顯處標示其製程。
- 2.另倘欲於外包裝標示「釀造」字樣，其應經微生物發酵釀造製成，且總氮量應達每 100 毫升 0.5 公克以上。

35.食品過敏原標示規定

發文日期：中華民國 107 年 8 月 21 日

發文字號：衛授食字第 1071302165 號

主旨：訂定「食品過敏原標示規定」，並自中華民國一百零九年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、市售有容器或包裝之食品，含下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物者，應於其容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊：
 - (一)甲殼類及其製品。
 - (二)芒果及其製品。
 - (三)花生及其製品。
 - (四)牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
 - (五)蛋及其製品。
 - (六)堅果類及其製品。
 - (七)芝麻及其製品。
 - (八)含麩質之穀物及其製品。但由穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類，不在此限。
 - (九)大豆及其製品。但由大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯，不在此限。
 - (十)魚類及其製品。但由魚類取得之明膠，並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者，不在此限。
 - (十一)使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上之製品。
- 三、前點醒語資訊，依下列方式擇一標示：
 - (一)「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣。
 - (二)品名載明「○○」，以此方式標示者，其所含致過敏性內容物應於品名全部載明。

36.食品過敏原標示之建議標示事項

103 年 03 月 13 日發布
103 年 10 月 14 日修正發布
107 年 08 月 21 日修正發布

- 一、市售有容器或包裝之食品，除「食品過敏原標示規定」第二點所定含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、牛奶與羊奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等終產品二氧化硫殘留量每公斤十毫克以上等十一項對特殊過敏體質者致生過敏之內容物及其製品，須於容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊外，如含有下列內容物、食品添加物者，建議亦得顯著標示其醒語資訊：
 - (一)頭足類及其製品：包含烏賊(花枝)、鎖管(小卷、透抽)、章魚、魷魚等，其製品包含章魚燒、魷魚絲等。
 - (二)螺貝類及其製品：包含田螺、蚌、蜆、牡蠣、扇貝、貽貝、文蛤、鮑魚等，其製品包含干貝醬、干貝糖、螺類 XO 醬等。
 - (三)種子類及其製品：包含葵花籽、瓜子等，惟不包含由葵花籽製得之高度提煉或純化取得之葵花籽油。
 - (四)奇異果及其製品：包含奇異果醬、奇異果乾等。
- 二、食品生產製程中應有適當避免食品交叉污染之管制措施。如食品生產製程中未使用致生過敏之內容物、食品添加物，但共同使用之廠房、設備或生產管線等所生產之其他食品，使用致生過敏之內容物、食品添加物，可能導致該致生過敏物質，非屬有意摻入食品時，建議其標示載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○」或等同意義字樣。

37. 食品過敏原標示規定問答集(Q&A)

107 年 08 月 21 日公布

107 年 09 月 21 日修訂

Q1：食品過敏原標示規定有含量之規範嗎？

A1：市售有容器或包裝之食品，含有「食品過敏原標示規定」所列的致生過敏之內容物者，不論含量多寡，皆應依規定於其容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊。

Q2：餐廳菜單及散裝產品，須依規定標示過敏原嗎？

A2：散裝食品及直接供應飲食場所非規範對象，惟業者得自主揭露標示食品相關資訊。

Q3：產品含有花生等過敏原，銷售及使用對象為食品製造商，而非一般消費者，是否仍需於外包裝標示過敏原？

A3：產品倘僅銷售予食品製造業者(B to B)得免依「食品過敏原標示規定」於容器或外包裝標示過敏原醒語資訊，惟應提供相關資訊予下游廠商。

Q4：商品標示中內容物如已展開過敏原成分，考量標籤面積容納字數有限，是否可不需再額外標示警語？

A4：

1. 不可以。產品倘含有「食品過敏原標示規定」所列之致過敏性內容物，皆應於容器或外包裝標示「本產品含有○○」、「本產品含有○ ○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」。
2. 以品名載明者，其所含之致過敏性內容物，應於品名全部載明。

Q5：過敏原資訊有規範字體大小嗎？

A5：食品過敏原資訊標示之字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定：標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但外包裝或容器之最大表面積不足 80 平方公分者，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 2 毫米。

Q6：過敏原資訊之標示，應以食材名稱做標示？或是類別做標示？

A6：

- 1.過敏原醒語標示，得以「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」。
- 2.前揭醒語標示為「本產品含有○○(原料名稱)」如含有腰果、小麥、牛奶、二氧化硫、鮭魚；或「本產品含有○○類(過敏原類別)」如堅果類、麩質穀物、奶類、魚類、亞硫酸鹽類，皆符合規定。

Q7：品名已有過敏原的資訊，是否適用品名載明這種標示方式？

A7：產品的品名倘已將含有的致過敏性內容物名稱全數載明，得適用品名載明的標示方式，例如產品含有花生及牛奶2項致生過敏內容物，品名標示為「花生牛奶冰」；倘品名為「花生冰」，其僅載明1項致生過敏內容物，則仍應以「本產品含有花生、牛奶」、「本產品含有花生、牛奶，不適合對其過敏體質者食用」或等同字樣方式標示之。

Q8：本規定所指甲殼類為何？

A8：依科學分類歸屬甲殼綱者為本規定所指之「甲殼類」。

Q9：貝類(文蛤、海瓜子等)、軟體動物(烏賊、花枝等)是歸屬甲殼類或魚類？

A9：

- 1.不是。田螺、蚌、蜆、牡蠣、扇貝、貽貝、文蛤、海瓜子、鮑魚等為螺貝類；烏賊(花枝)、鎖管(小卷、透抽)、章魚、魷魚等為頭足類。
- 2.螺貝類及頭足類非「食品過敏原標示規定」應標示之致過敏性內容物，惟得依「食品過敏原標示之建議標示事項」自願標示過敏原資訊。

Q10：芝麻油、花生油是否需依食品過敏原標示規定作標示嗎？

A10：

- 1.芝麻油、花生油分別為芝麻製品、花生製品，應依規定標示過敏原資訊。
- 2.惟芝麻油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)製得，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。
- 3.另參考加拿大規範，花生油不論精煉或非精煉皆應標示過敏原資訊。

Q11：產品使用之複合香料中，含由奶油萃取之香氣成分(如香料：奶油酯、奶油酸等)，是否屬含「牛奶、羊奶及其製品」之產品，應標示過敏原嗎？

A11：奶油萃取之香氣成分，倘係由牛奶來源取製得之原料，應依規定標示過敏原資訊，如：「本產品含有奶油酯、奶油酸(牛奶來源)」或「本產品含有香料(牛奶來源)」或等同意義字樣。

Q12：蛋及其製品限定來自於禽類蛋嗎？魚蛋、蝦卵亦屬之嗎？如何標示？

A12：

- 1.本規定所指「蛋及其製品」，指來自禽類蛋，標示如本產品含有蛋或加註禽類名稱如雞蛋或鴨蛋。
- 2.蝦卵歸屬甲殼類，魚蛋歸屬魚類，應標示如「本產品含有蝦卵或甲殼類」、「本產品含有鮭魚卵或魚類」。

Q13：「堅果類」所指為何？

A13：堅果類包括杏仁、榛果、核桃、腰果、胡桃、巴西堅果、開心果、夏威夷豆、松子、栗子、椰子、乳木果等，惟倘產品中含有其他國際上認屬為堅果類者，雖未列舉仍應標示過敏原資訊。

Q14：椰子油、乳木果油是食品過敏原標示規定規範範圍嗎？

A14：

- 1.乳木果及椰子國際上歸屬堅果類，椰子油、乳木果油應依規定標示過敏原醒語資訊。
- 2.惟椰子油、乳木果油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)製得，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。

Q15：「含麩質穀物及其製品」所指為何？過敏原資訊可以標示「含麵筋蛋白」嗎？

A15：

- 1.含麩質穀物包括小麥、大麥、黑麥、燕麥等，惟倘產品中含有其他國際上認屬為含麩質之穀物，雖未列舉仍應標示過敏原資訊。
- 2.前開過敏原資訊標示「含麩質穀物」或「含麵筋蛋白」皆屬適法。

Q16：產品含有麥芽糊精，是過敏原醒語資訊之含麩質穀物類製品嗎？

A16：依食品過敏原標示規定第 2 點第 1 項第 8 款，含麩質穀物及其製品應標示過敏原資訊，但由穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類，不在此限。案內之麥芽糊精得免標示過敏原資訊。

Q17：產品中含有以大麥製得的酒，需標示含麩質穀物之過敏原資訊嗎？

A17：不需要。由穀類製得的酒類非食品過敏原標示規範之應標示事項，得免過敏原標示。

Q18：產品中若含有黑豆和蕎麥，屬於哪一類的過敏原製品該如何標示？

A18：

1. 黑豆屬大豆，應依規定於容器或外包裝標示「本產品含有黑豆」、「本產品含有黑豆，不適合對其過敏體質者食用」或標示「本產品含有大豆類」、「本產品含有大豆類，不適合對其過敏體質者食用」。
2. 蕎麥屬「蓼科」，非屬含麩質穀物，非本規定規範之致過敏性內容物，得不須標示過敏原資訊。

Q19：大豆製品那些可免過敏原標示？

A19：

1. 由大豆取製得的產品，如大豆蛋白、大豆卵磷脂、大豆纖維等，大豆製品如豆腐、豆乾、豆包、豆漿、豆乳、腐皮、醬油、味噌、納豆、大豆粉及大豆製得之素肉產品等需標示過敏原資訊。
2. 由大豆經高度提煉或純化取得大豆油(脂)，混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯得免標示過敏原資訊。

Q20：產品中添加魚油，食品過敏原標示規定的是「魚類及其製品」，無直接添加消費者所認知的魚(肉)，是否可直接標示「本產品含魚油」？

A20：

1. 魚油為魚類製品，產品倘使用魚油作為原料之一，應依規定標示過敏原醒語資訊，如標示為：「本產品含魚油」或「本產品含魚類」，皆符合規定。
2. 惟添加之魚油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。

Q21：魚類取得的明膠可免過敏原標示嗎？

A21：不可以。魚類製取的明膠屬魚類製品，故不論含量多寡皆應依規定標示過敏原資訊。但由魚類取得的明膠並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者方得免過敏原標示。

Q22：食品過敏原標示規定第 2 點第 11 款所指二氧化硫殘留量如添加值小於每公斤 10 毫克是否可以不用標示？

A22：本規定係規範產品使用亞硫酸鹽類等，其終產品中二氧化硫殘留量為每公斤 10 毫克以上者($\geq 10\text{mg/kg}$)，應標示過敏原資訊，倘終產品中之二氧化硫殘留量未達每公斤 10 毫克($< 10\text{mg/kg}$)，則不須標示。案內所詢倘添加值小於每公斤 10 毫克且確認終產品中之二氧化硫殘留量未達每公斤 10 毫克($< 10\text{mg/kg}$)，則不須標示。

Q23：產品中含有偏亞硫酸氫鈉或亞硫酸氫鈉之成分，該兩種成分是否皆屬於亞硫酸鹽類之類別，應標示過敏原資訊嗎？

A23：偏亞硫酸氫鈉或亞硫酸氫鈉屬亞硫酸鹽類，倘終產品以二氧化硫殘留量計為每公斤 10 毫克以上者，應依規定標示過敏原醒語資訊，可標示為「本產品含有亞硫酸鹽類」或「本產品含有偏亞硫酸氫鈉」或「本產品含有二氧化硫」。

Q24：本規定規範對象包括國外進口的食品嗎？進口產品實施日期以輸入日期或其實際產製日期為準？

A24：於國內販售之食品，不論國產或輸入之產品皆應依規定辦理標示，且不論國產或輸入皆以產品產製日期為準，即 109 年 7 月 1 日產製的食品應依規定於容器或外包裝標示過敏原資訊。

Q25：食品未依規定標示過敏原資訊，是否會有罰則？

A25：包裝食品未依「食品過敏原標示規定」辦理標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；產品依第 52 條限期回收改正。

Q26：產品如共用廠房可能有致敏性物質非故意摻入，須標示過敏原嗎？如何標示？

A26：食品生產製程中應有適當避免交叉污染之管制措施，並應遵守「食

品良好衛生規範準則」規定，惟如食品生產製程中共同使用之廠房、設備或生產管線等所生產之其他食品，使用致生過敏之內容物、食品添加物，非屬有意摻入食品時，建議載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○」或等同意義字樣。

Q27：產品中含有葵花籽或奇異果等食品過敏原建議標示事項，須標示過敏原嗎？

A27：屬「食品過敏原標示之建議標示事項」之致過敏品項，業者得自願性標示過敏原醒語。

38.液蛋產品標示規定

發文日期：中華民國 108 年 11 月 7 日

發文字號：衛授食字第 1081302444 號

主旨：訂定「液蛋產品標示規定」，並自中華民國一百零九年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項訂定之。
- 二、包裝液蛋產品應於其容器或外包裝另行標示保存條件及含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名；其屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。
- 三、前點標示之字體長度及寬度各不得小於零點二公分，其「殺菌」或「未殺菌」之字體應與品名其他字體大小一致。
- 四、散裝液蛋產品應標示第二點規定之內容，並標示原產地(國)及有效日期，其得以標記(標籤)、卡片或標示牌(板)等型式，採黏貼、懸掛、立(插)牌或其他明顯辨明之方式為之。
前項以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；採其他型式者，各不得小於二公分。其標示之「殺菌」或「未殺菌」字體應與品名其他字體大小一致。

39.液蛋產品標示規定問答集(Q&A)

108 年 11 月 7 日公布

Q1：「液蛋產品標示規定」之法源依據為何？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款及第 25 條第 2 項規定訂定之。

Q2：違反「液蛋產品標示規定」之相關罰則？

A2：液蛋產品不論完整包裝或散裝產品，皆應依「液蛋產品標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食安法第 22 條、第 25 條規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實，依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依同法第 52 條限期回收改正。

Q3：「液蛋產品標示規定」規範何種產品之標示？

A3：依據「液蛋製品製造業者良好衛生作業指引」，本公告之「液蛋產品」係指禽蛋收集後，經洗淨、風乾、打蛋去殼、蛋白與蛋黃分離或不分離、殺菌或不殺菌，包裝後冷藏或冷凍之蛋製品，應符合本公告之規定標示。

Q4：液蛋產品如非直接販售予消費者為目的，而係販售予食品工廠、餐廳、烘焙坊等，是否屬「液蛋產品標示規定」規範之對象？

A4：是的。業務用之液蛋產品，不論包裝或散裝型態，如販售予下游廠商(包含：食品工廠、餐飲業者、烘焙坊等)，其外包裝仍應依本公告之規定標示之。

Q5：食品製造商(例如：烘焙坊)如自行購入殼蛋後，直接打成液蛋，再製造加工成其他形式產品(例如：蛋糕)，未有對外販售之情形，是否屬「液蛋產品標示規定」規範之對象？

A5：不是。液蛋產品如屬自製自用，即自行購入殼蛋後，直接打成液蛋產品並包裝之，未有對外販售之情形，則非屬本公告規範之對象。惟為確保液蛋產品之安全使用，仍建議依本公告之規定標示，以利使用時之辨識。

Q6：「液蛋產品標示規定」是否僅規範國內製造之液蛋產品？

A6：於國內販售之液蛋產品，不論為輸入或國產之產品，其產品外包裝之標示即應符合「液蛋產品標示規定」。

Q7：「液蛋產品標示規定」規範應標示之事項，是否有明確規定其標示位置？

A7：為使消費者於選購時明顯易見，建議於產品外包裝正面處依規定標示。

Q8：「包裝」液蛋產品及「散裝」液蛋產品各自應標示之事項有哪些？

A8：

1. 「包裝」液蛋產品，除應依食安法第 22 條之規定辦理標示外，應依「液蛋產品標示規定」加標下列事項：(1)含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名。(2)保存條件。(3)其屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。
2. 另依食安法施行細則第 20 條之規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：(1)不具啟封辨識性。(2)不具延長保存期限。(3)非密封。(4)非以擴大販賣範圍為目的。液蛋產品之包裝型態倘符合前開定義，即屬「散裝」之液蛋產品，其應依「液蛋產品標示規定」及「散裝食品標示相關規定」，標示下列事項：(1)含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名。(2)有效日期及保存條件。(3)原產地(國)。(4)其屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。

3.液蛋產品依其包裝型態應標示下列事項：

應標示事項	「包裝」液蛋產品	「散裝」液蛋產品
(1)含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名	V	V
(2)內容物名稱	V	X
(3)淨重、容量或數量	V	X
(4)食品添加物名稱	V	X
(5)製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址	V	X
(6)原產地(國)	V	V
(7)有效日期及保存條件	V	V
(8)營養標示	X(惟倘有營養宣稱或有添加任何其他成分或配料者，則應標示之)	X
(9)如屬未殺菌者，並標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。	V	V

Q9：「液蛋產品標示規定」第二點中，「液蛋產品」如欲標示「殺菌」字樣，應符合之殺菌條件為何？

A9：液蛋產品之「殺菌條件」請參考「液蛋製品製造業者良好衛生作業指引」中，「參、液蛋產品製造操作原則」之三(七)1.液蛋殺菌之建議殺菌條件。另液蛋產品如確實使用其他殺菌條件殺菌，並能提供相關證明文件，亦得標示「殺菌」字樣。

Q10：「殺菌」液蛋產品及「未殺菌」液蛋產品各自應標示之事項有哪些？

A10：液蛋產品依其殺菌與否應標示下列事項：

應標示事項	「殺菌」液蛋產品	「未殺菌」液蛋產品
(1)含「殺菌」或「未殺菌」字樣之品名	V	V
(2)有效日期及保存條件	V	V
(3)標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語。	X	V

Q11：未殺菌之液蛋產品如依「液蛋製品製造業者良好衛生作業指引」中之規定，標示為「本產品為未殺菌液蛋，須使用於生產經充分加熱至中心溫度 80°C 以上之食品」字樣，是否符合「液蛋產品標示規定」？

A11：符合規定。本公告規範第二點中，要求未殺菌之液蛋產品應標示「本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品」或等同意義之醒語，爰該醒語如已清楚且明確告知消費者使用此原料於生產食品時，應經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之加工程序，即符合規定。

Q12：產品內容物如使用液蛋產品作為原料之一，其內容物名稱是否需依「液蛋產品標示規定」加註標示「殺菌」或「未殺菌」字樣？

A12：不需要。本公告規範之對象為有販售行為之「液蛋產品」，惟市售產品倘以「液蛋產品」作為原料之一，得不依本公告之規定於內容物欄位加註「殺菌」或「未殺菌」字樣。

Q13：「液蛋產品標示規定」之施行日期？

A13：本公告於 108 年 11 月 7 日公告(部授食字第 1081302444 號)，並自 109 年 1 月 1 日實施。生效日係以產品的製造日期為判定。如包材未能於緩衝期間及時消耗，屆時舊包材得以標籤黏貼方式補正，惟該標籤應具有不易撕除、脫落等特性，且須完全覆蓋不符規定之標示內容，以免生爭議。

Q14：本公告查詢處。

A14：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊
>本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

40.小包裝食品免一部標示規定

發文日期：中華民國 110 年 9 月 1 日

發文字號：衛授食字第 1101301942 號

主旨：訂定「小包裝食品免一部標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十三條。

公告事項：

- 一、依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十三條規定訂定之。
- 二、市售食品之容器或外包裝之最大表面積不足二十平方公分者，得依下列方式，擇一標示：

(一) 於產品外包裝得僅標示下列事項：

1. 品名。
2. 有效日期。
3. 國內負責廠商名稱及電話號碼。
4. 原產地及經中央主管機關公告應標示之原料原產地。
5. 過敏原等醒語資訊。

(二) 除品名及有效日期應於產品外包裝標示外，其他本法第二十二條第一項第二款至第六款及第八款至第十款應標示事項，得以「QR Code」或其他電子化方式揭露，並應於電子化標示之上方或下方位置，附有「掃描此處可獲得產品標示資訊」或等同意義字樣。

41.小包裝食品免一部標示規定問答集(Q&A)

110 年 9 月 1 日公布

Q1：「小包裝食品免一部標示規定」之法源依據為何？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 23 條規定訂定之。

Q2：違反「小包裝食品免一部標示規定」之相關罰則？

A2：

1. 於國內販售之完整包裝食品，應依食安法第 22 條之規定作完整標示。
2. 符合本標示規定之小包裝食品，得豁免部分食安法第 22 條規定之應標示事項，惟如產品外包裝未標示本公告規定之應標示事項、電子化標示(如 QR Code)無法辨識或讀取、或電子化標示未完整揭露本公告規定之應揭露事項，將依違反食安法第 22 條規定，以同法第 47 條處新台幣(以下同)3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；標示不實或揭露資訊不實，依違反同法第 28 條規定，以第 45 條處 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰；包裝產品依同法第 52 條限期回收改正。

Q3：「小包裝食品免一部標示規定」之施行日期？

A3：本標示規定於 110 年 9 月 1 日公告(衛授食字第 1101301942 號)，並自公告日實施。本規定係為豁免產品部分標示之規定，爰無緩衝期。

Q4：「小包裝食品免一部標示規定」規範何種產品之標示？

A4：：本標示規定所稱之「小包裝食品」係指市售產品之最小販售單位(即於市面上流通且直接販售予消費者之產品)，為完整包裝且其外包裝之最大表面積不足二十平方公分者，得依本規定豁免部分標示。

Q5. 何謂「最大表面積」？

A5：產品外包裝之「最大表面積」，是指一容器中具有最大面積之平面，而非全部表面積加總。其面積計算應以確實可標示之範圍做計算，不包含黏合蓋住及壓條之部分。如為長方體盒裝產品其最大表面積之計算，係指最大一側面之高度(公分)乘以寬度(公分)。如為保特瓶裝產品則以容器可標示最大面積之高度(公分)乘以圓周長(公分)計算之。



Q6：何謂「最小販售單位」？

A6：「最小販售單位」係指產品販賣銷售時之最小單位，販售之對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者。例如：

1. 糖果產品其規格為 20 顆/包，倘該產品之製造商係以「包」作為最小販售單位，販售予超商、餐飲業者或消費者，且確認於任一販售通路，無以「顆」單獨販售之情形，則依前揭規定得僅於外包裝上作完整標示。
2. 倘該產品於最初設計時，製造商即欲以「顆」為最小販售單位販售予消費者，則應於「單顆」產品外作完整標示。惟倘單顆產品之最大表面積小於 20 平方公分，則得依本標示規定，擇一標示即可。



Q7：市售食品(如糖果、蜜餞、鳳梨酥、蛋糕、餅乾等)採單顆完整密封小包裝，其販售形式倘以原大包裝陳列於賣場，惟以內含之小包裝供消費者自行選取盛裝於未密封之塑膠袋販售者，是否屬「小包裝食品免一部標示規定」規範之對象？

A7：是。符合本標示規定所定義之小包裝食品如以零散販售之形式，即

雖以原大包裝產品陳列，惟以內含之小包裝食品供消費者選購，經消費者自行選取盛裝於未密封之塑膠袋者，其最小販售單位為小包

裝食品，係屬本標示規定之規範對象。

Q8. 承上，市售食品（如棒棒糖、巧克力等）如同樣採前述之販售型態，惟產品之包裝係以外包裝覆後，機器旋轉壓緊或膠黏或以有顏色之鋁箔紙包覆，屬非完整密封包裝，是否屬「小包裝食品免一部標示規定」規範之對象？

A8：

- 1.不是。
- 2.依據食安法施行細則第 20 條規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有而下列情形之一者：(1)不具啟封辨識性。(2)不具延長保存期限。(3)非密封。(4)非以擴大販賣範圍為目的。
- 3.棒棒糖、巧克力（如金幣巧克力、元寶巧克力）等產品倘無完整密封包裝，得認屬散裝食品應依衛生福利部「散裝食品標示規定」辦理標示，其方式得以使用插牌、立牌方式標示。

Q9：「小包裝食品免一部標示規定」規範應標示事項之標示方式，是否擇一即可？

A9：是的。本標示規定第二點中，要求市售小包裝食品如符合定義即產品容器或外包裝之最大面積不足二十平方公分者，得依下列方式，擇一標示即可。

方法一	方法二
於產品外包裝得僅標示下列事項： 1. 品名。 2. 有效日期。 3. 國內負責廠商名稱及電話號碼。 4. 原產地及經中央主管機關公告應標示之原料原產地。 5. 過敏原等醒語資訊。	於產品外包裝得僅標示下列事項： 1. 品名 2. 有效日期 3. *「QR Code」或其他電子化標示方式揭露，並應於電子化標示之上方或下方位置，附有「掃描此處可獲得產品標示資訊」或等同意義字樣。 *「QR Code」或其他電子化標示方式揭露之資訊應包含食安法第二十二條第一項第二款至第六款及第八款至第十款應標示事項。
範例	範例



Q10：「小包裝食品免一部標示規定」規範應標示之事項，如採用 QR Code 之「純文字」方式揭露，請問產品之營養標示應如何呈現？

A10：考量小包裝食品如依本標示規定以 QR Code 之「純文字」方式揭露，掃描 QR Code 後所顯示之頁面，將無法呈現營養標示之表格，故於此情況下，針對產品營養標示之資訊得採以橫向標示，依序列出所有營養標示內容，該格式之呈現方式，得參考「包裝食品營養標示應遵行事項」問答集中 Q 5.3 之範例格式。

Q11：「小包裝食品免一部標示規定」規範應標示之事項，是否有明確規定其標示字體大小及電子化標示(如 QR Code)大小？

A11：依食安法施行細則第19條之規定，有容器或外包裝之食品，其標示字體之長度及寬度各不得小於2毫米。但最大表面積不足80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2毫米。本標示規定之應標示事項，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目(含電子化標示之備註資訊)標示字體之長度及寬度各得小於2毫米。另，電子化標示(如QR Code)大小應以可被市面流通之行動裝置(如智慧型手機)等讀碼軟體辨識並讀取之大小為主，使消費者直接讀取產品資訊。

Q12.本公告查詢處。

A12：

- 1.全國法規資料庫<http://law.moj.gov.tw/>。
- 2.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告。
- 3.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

42. 包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定

發文日期：中華民國 111 年 5 月 11 日

發文字號：衛授食字第 1111300822 號

主旨：訂定「包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定」，並自中華民國一百十二年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、依食品安全衛生管理法(下稱本法)第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、包裝蜂蜜及其糖漿類產品，其蜂蜜含量達百分之六十以上者，品名之字體大小應一致，並符合下列規定：
 - (一)有添加糖(糖漿)者，品名應標示「加糖蜂蜜」或等同意義字樣。
 - (二)添加糖(糖漿)以外之其他原料，而未添加糖(糖漿)者，品名應標示「含○○(非蜂蜜之原料名稱)蜂蜜」或「調製蜂蜜」或等同意義字樣。
- 三、包裝蜂蜜及其糖漿類產品，其蜂蜜含量未達百分之六十，且其品名含「蜂蜜(蜜)」字樣者，其品名之字體大小應一致，並完整標示「蜂蜜(蜜)口味」、「蜂蜜(蜜)風味」或等同意義字樣。
- 四、包裝蜂蜜及其糖漿類產品，應標示蜂蜜原料原產地，並依蜂蜜含量多寡由高至低依序標示之。
- 五、包裝蜂蜜產品，標示「蜂蜜(蜜)」、「100%蜂蜜(蜜)」、「純蜂蜜(蜜)」或等同意義字樣，應為僅含蜂蜜成分之產品。未添加蜂蜜之包裝糖漿產品，品名不得標示「蜂蜜(蜜)」或等同意義字樣。
- 六、產品之品名標示未符合本規定，其涉不實、誇張或易生誤解者，依本法之相關規定辦理。

43. 包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定問答集 (Q&A)

111 年 5 月 11 日公布

Q1：本公告法源依據？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q2：違反本公告相關罰則？

A2：包裝蜂蜜及其糖漿類等產品應依本公告規定標示，如未依規定標示，將依違反食安法第 22 條規定，處新台幣(以下同) 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

Q3：本公告規範何種產品之標示？

A3：本公告之規範對象係針對完整包裝之蜂蜜及其糖漿類產品，即蜂蜜產品，及含有蜂蜜或雖不含蜂蜜，卻於外包裝標示(含品名)、宣稱「蜂蜜(honey)」相關文字、圖片，整體表現影射含有蜂蜜(honey)之糖漿類產品。

Q4：包裝蜂蜜及其糖漿類產品如非直接販售予消費者為目的，而係販售予食品工廠、餐廳、飲料店等，是否屬本公告規範之對象？

A4：是。業務用之包裝蜂蜜及其糖漿類產品，倘屬完整包裝之型態，雖販售予下游廠商(包含：食品工廠、餐飲業者等)，其品名及外包裝之標示仍應符合本公告之規定。

Q5：市售糖蜜(molasses)產品是否為本公告規範對象？另產品品名標示「蜜」字，是否即為本公告規範對象？

A5：

- 一、本公告之規範對象係針對包裝蜂蜜及其糖漿類產品，即蜂蜜產品，及含有蜂蜜或雖不含蜂蜜，卻於外包裝標示(含品名)、宣稱「蜂蜜(honey)」相關文字、圖片，整體表現影射含有蜂蜜(honey)之糖漿類產品。另，本公告第三點及第五點中，所稱之「蜜」係指「蜂蜜」之簡稱，合先敘明。
- 二、經查「糖蜜(molasses)」係指糖液煮沸濃縮後，分離蔗糖結晶後剩

下的糖漿，為甘蔗或甜菜製成食糖的加工過程中產生之副產物，與「黑糖『蜜』」、「『蜜』紅豆」、「『蜜』豆冰」、「『蜜』豆奶」等之「蜜」，皆非為「蜂蜜」之簡稱「蜜」，爰產品品名雖標示「蜜」字，惟產品外包裝之整體表現非影射含有蜂蜜(honey)之糖漿類產品，則非屬本公告規範之對象。

Q6：市售產品品名標示為「蜂糖」、「蜂王漿(蜂漿)」，其產品外包裝標示是否應符合本公告規定？

A6：不須符合。經查，「蜂漿」同「蜂王漿(Royal jelly)」，係由蜂群中的哺育工蜂以其舌腺和上顎腺等腺體分泌的漿狀物，其與蜂蜜係屬不同物質。另，「蜂糖」係指蜂蜜添加甘蔗汁及其他原料熬煮製成之固體糖塊，如石蜂糖，其型態與蜂蜜及其糖漿類產品不同，爰「蜂漿」與「蜂糖」皆非本公告規範之對象。

Q7：包裝蜂蜜產品如蜂蜜含量為 100%，其品名或外包裝標示是否得以其風味或花蜜種類標示為「龍眼蜜」、「荔枝蜜」、「百花蜜」等名稱？

A7：是。包裝蜂蜜產品之品名或外包裝標示、宣稱為「○○蜜」，如「龍眼蜜」、「百花蜜」等字樣，倘其內容物確實為 100%蜂蜜原料，未添加其他非蜂蜜之原料或食品添加物，其品名欲依其風味或花蜜種類標示為「龍眼蜜」、「荔枝蜜」、或「百花蜜」等，如與事實相符且不致使消費者誤解，尚屬適法。

Q8：產品之蜂蜜含量如超過百分之六十，並添加糖(糖漿)，且明確標示於內容物欄位，請問其品名是否可標示為「調合蜂蜜」？

A8：不可以。包裝蜂蜜產品，倘確實有添加糖(糖漿)且蜂蜜含量達百分之六十以上者，品名應依本公告規定第二點標示「加糖蜂蜜」或等同意義字樣，且品名之字體大小應一致。

Q9：產品之蜂蜜含量如超過百分之六十，並添加其他食品原料如檸檬濃縮汁，且明確標示於內容物欄位，請問產品之品名是否可標示為「檸檬蜂蜜」？

A9：不可以。包裝蜂蜜產品，倘確實有添加其他原料(如檸檬濃縮汁)且蜂蜜含量達百分之六十以上者，品名應依本公告規定第二點標示「含檸檬蜂蜜」、「調製蜂蜜」或等同意義字樣，且品名之字體大

小應一致。如品名僅標示「檸檬蜂蜜」，恐易使消費者誤解為檸檬花開時蜜蜂採集的花蜜。

Q10：承上題，產品除加入其他食品原料如檸檬濃縮汁外，並同時添加糖(糖漿)，且明確標示於內容物欄位，請問其品名是否可標示為「加糖檸檬蜂蜜」、「加糖檸檬調製蜂蜜」或「檸檬調製蜂蜜(加糖調製)」？

A10：是。案內產品除了添加糖(糖漿)以外，同時添加其他食品原料如濃縮檸檬汁等，產品品名應依本公告規定第二點標示為「加糖檸檬蜂蜜」或「加糖檸檬調製蜂蜜」或等同意義字樣。另倘標示為「檸檬調製蜂蜜(加糖調製)」，且字體大小一致，尚符合本公告規定。

Q11：糖漿類產品使用蜂蜜作為原料之一，惟蜂蜜含量未達百分之六十，請問產品之品名是否可標示為「蜂蜜調味糖漿」？

A11：可以。

- 一、依據本公告第三點規定，包裝蜂蜜及其糖漿類產品，其蜂蜜含量未達百分之六十，且其品名含「蜂蜜(蜜)」字樣者，其品名之字體大小應一致，並完整標示「蜂蜜(蜜)口味」、「蜂蜜(蜜)風味」或等同意義字樣。
- 二、包裝產品倘確實添加蜂蜜，惟其蜂蜜含量未達百分之六十，品名標示為「蜂蜜『調味』糖漿」，倘整體表現不致使消費者誤解，尚無明顯違反規定。

Q12：包裝蜂蜜及其糖漿類產品之外包裝標示上，一定要標示「蜂蜜原料原產地(國)」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A12：

- 一、依據本公告第四點規定，包裝蜂蜜及其糖漿類產品，應標示蜂蜜原料原產地，並依蜂蜜含量多寡由高至低依序標示之。
- 二、業者可於包裝上增列一標示項目，以「國產蜂蜜」、「本產品蜂蜜來源：○○、○○、…」、「蜂蜜來源(來自於)○○、○○、…國」、「本產品使用○○、○○、…蜂蜜」、「蜂蜜產地為○○、○○、…」、「蜂蜜：○○、○○、…國」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「蜂蜜(○○、○○國)」、「蜂蜜(來自○○、○○國)」、

「○○、○○國蜂蜜」或等同意義字樣，亦屬符合規定。

Q13：針對市售產品如「蜂蜜蛋糕」、「蜂蜜風味軟糖」等添加蜂蜜之其它相關產品是否應符合本公告之規定？其品名應如何標示？

A13：

- 一、依據食安法第 28 條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形；另依同法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。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。
- 二、本公告係規範完整包裝之蜂蜜及其糖漿類產品，爰不包含以蜂蜜為原料之二次加工食品，如「蜂蜜蛋糕」等添加蜂蜜之其它相關產品，合先敘明。
- 三、惟該類產品品名仍應符合上開規定，即產品如確實添加蜂蜜原料，始得於產品品名標示「蜂蜜」字樣(如：「蜂蜜蛋糕」)，倘未添加蜂蜜原料，僅以香料提供風味者，則應於品名或外包裝明顯處標示「蜂蜜口味/風味」(如：「蜂蜜風味軟糖」)或於內容物明確標示使用「蜂蜜香料」，以避免造成消費者誤解。

Q14：市售產品如使用符合本公告之「加糖蜂蜜」、「調製蜂蜜」或「蜂蜜風味糖漿」作為原料，則於內容物欄位應如何標示？是否須展開標示？

A14：

- 一、依食安法第 22 條第 1 項第 2 款及第 4 款之規定，食品應詳實標示其內容物及食品添加物名稱；其為二種以上混合物時皆應分別標示之。前述內容物係指製成該產品實際使用之原料，應依其投料之含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、食品中使用之複合原料，應標示該複合原料名稱，其名稱須反應該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示之；或是將複合原料中組成之各項原料，與其他原料依含量多寡依序標示之。
- 三、市售添加蜂蜜之相關產品（如蜂蜜蛋糕、蜂蜜風味糖果），倘使用符合本公告之「加糖蜂蜜」、「調製蜂蜜」或「蜂蜜風味糖漿」作為內容物原料之一者，則於內容物欄位應如實且明確標示為「加糖蜂蜜」、「調製蜂蜜」或「蜂蜜風味糖漿」，亦可將各成分依含量

多寡依序展開標示，例如：「加糖蜂蜜(蜂蜜、糖、○○、…)」或「蜂蜜、糖、○○、…」。

Q15：本公告是否有緩衝期？

A15：「包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定」係於 111 年 5 月 11 日公(衛授食字第 1111300822 號)，112 年 7 月 1 日正式實施(以產品製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q16：本公告查詢處。

A16：

- (1)全國法規資料庫 <http://law.moj.gov.tw/>
- (2)衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告
- (3)食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>

◎主成分應標明所佔百分比

1.市售包裝米粉線產品標示規定

發文日期：中華民國 102 年 11 月 29 日

發文字號：部授食字第 1021350846 號

主旨：訂定「市售包裝米粉線產品標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項規定訂定之。
- 二、本規定適用於使用百分之五十以上之米穀(粉)為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條之包裝製品，包括：
 - (一)純米粉(絲)、米粉(絲)：使用百分之百米為原料製成者。
 - (二)調合米粉(絲)：使用百分之五十以上之米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者。
- 三、市售包裝純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)產品應於產品外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，字體大小長寬不得小於四毫米。
- 四、前點所稱含米量百分比，指扣除食材包、油包及調味粉包之純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)本體與米之重量百分比。
- 五、純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)產品，其品名應含純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)，且字體大小應一致。

2.市售包裝米粉絲產品標示規定問答集(Q&A)

103 年 07 月 01 日公布

105 年 02 月 04 日修訂

Q1：是否含米量 100%，才可標示「○○米粉」？

A1：

- 1.「○○米粉」如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，例如：新竹米粉、埔里米粉、芬園米粉、西螺米粉等，得作為冠名，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉絲產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名。
- 2.為避免整體表現造成消費者誤解，食品之地域性名稱字體面積大小不得超過食品品名之 1/2，且字體顏色不得較食品品名突顯，並得以圖騰或與食品品名不同字型之方式呈現。

Q2：含米量未達 100%的產品，可以標示「○○米粉」嗎？

A2：

- 1.含米量 50%以上：可冠名「○○米粉」，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉絲產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名，如 XX 調合米粉。
- 2.含米量未達 50%：品名不得為純米粉、米粉或調合米粉，業者應自訂與產品本質相符之名稱，例如○○炊粉、○○水粉。倘欲在品名之外加標冠名，品名字體大小應大於冠名，並建議加標含米量百分比。

Q3：未含米的產品可以標示為米粉嗎？

A3：含米量 0%：不屬「市售包裝米粉絲產品標示規定」之管理範疇，不得標示「○○米粉」等同意義字樣。

Q4：純米粉及調合米粉相關規定？

A4：依「市售包裝米粉絲產品標示規定」，米粉絲產品米含量為 100%，品名始得標示為「純米粉(絲)」或「米粉(絲)」，如米含量超過 50%者，其品名得標示為「調合米粉(絲)」。

Q5：於米粉中添加南瓜或紅蘿蔔等其他原料，其品名應如何標示？

A5：

- 1.依「市售包裝米粉產品標示規定」，如米含量超過 50%者，其品名得標示為「調合米粉(絲)」。
- 2.倘添加除米(米含量超過 50%)以外之食品原料(如：南瓜、紅蘿蔔等)，且已於品名中明確標示該原料，則品名可標示為「○○調合米粉(絲)」或「○○米粉(絲)」，例如：「南瓜調合米粉(絲)」或「南瓜米粉(絲)」，且其品名或外包裝不得出現「純」、「100%」或等同意義字樣。

Q6：小吃攤、招牌、菜單、商標或廠商名稱等含「米粉」字樣，是否須依「市售包裝米粉產品標示規定」辦理？

A6：「市售包裝米粉產品標示規定」，係規範完整包裝米粉「食品品名」標示，案內小吃攤、招牌、菜單、商標或廠商名稱等非屬前開規定之管理範疇。

Q7：違反本公告相關罰則？

A7：

- 1.市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- 2.市售包裝米粉之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。
- 3.市售包裝米粉如標示、宣稱有違反食安法第 22 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入

銷毀之。

Q8：本公告所定「含米量百分比」字樣，其標示字體大小、位置規定？

A8：含米量百分比應標示於外包裝明顯處，標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、且字體長寬須大於4毫米(14號字)、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。

Q9：本公告是否有緩衝期？

A9：「市售包裝米粉產品標示規定」於102年11月29日公告，自103年7月1日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

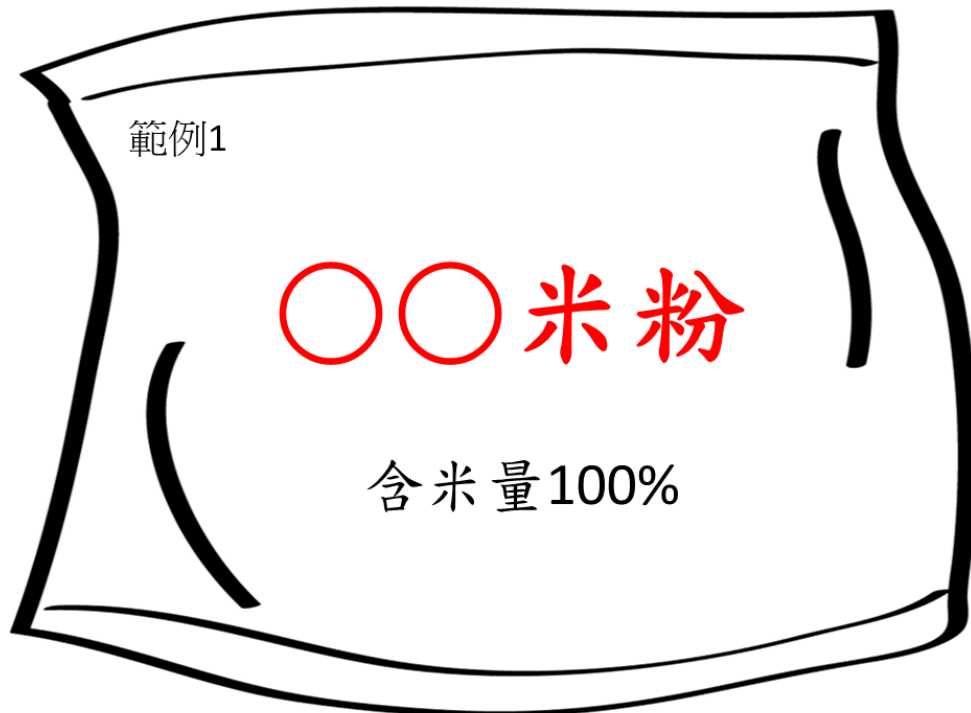
Q10：本公告查詢處。

A10：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

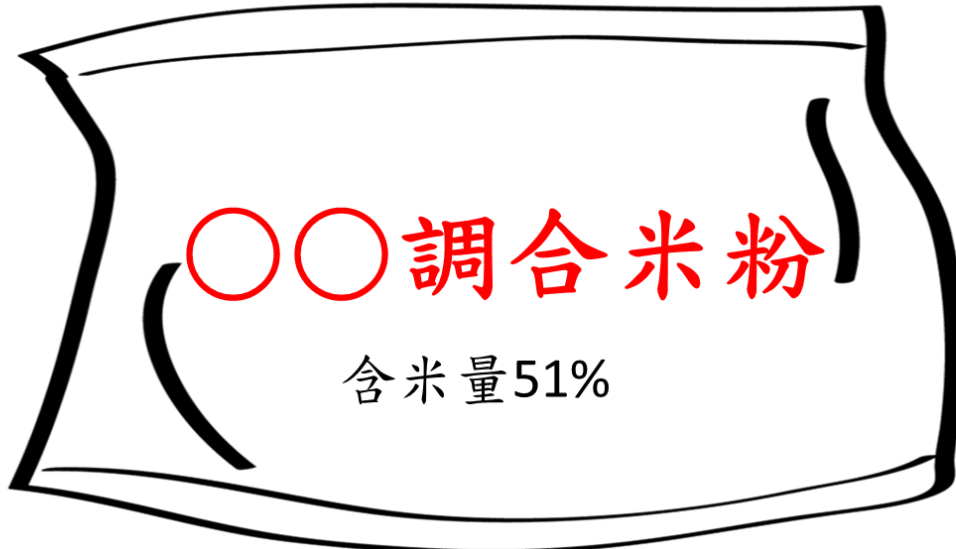
米粉標示範例

含米量100%

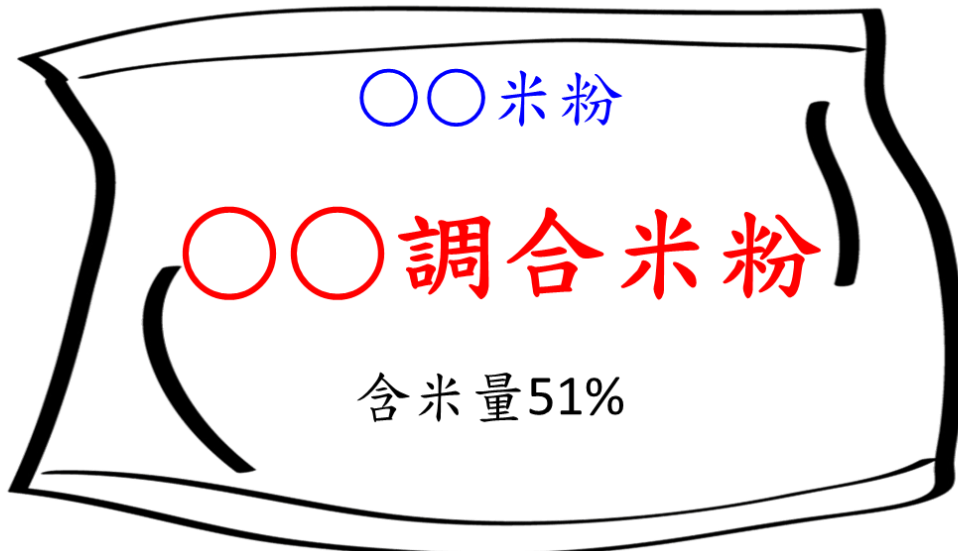


含米量50%以上

範例1 食品品名應符合「市售包裝米粉產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，如○○調合米粉。

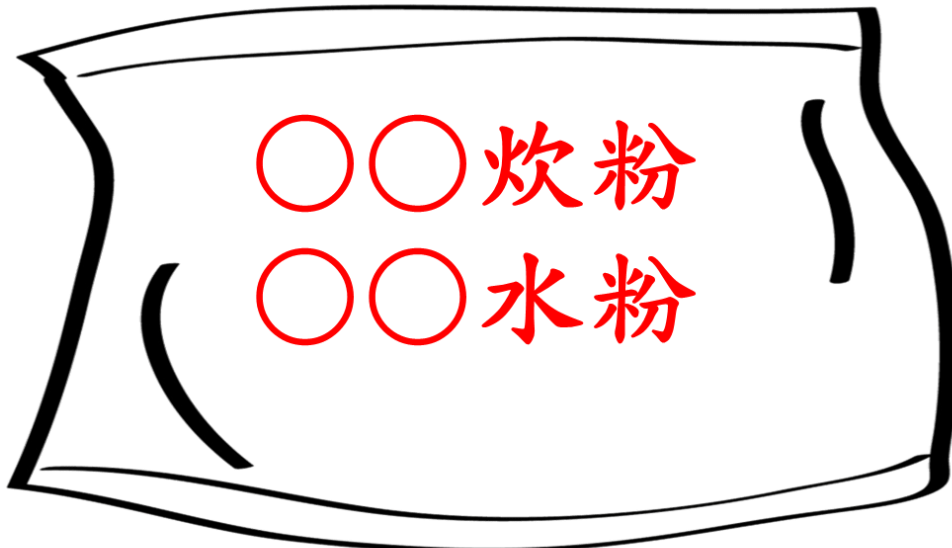


範例2 如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，可冠名「○○米粉」，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名。

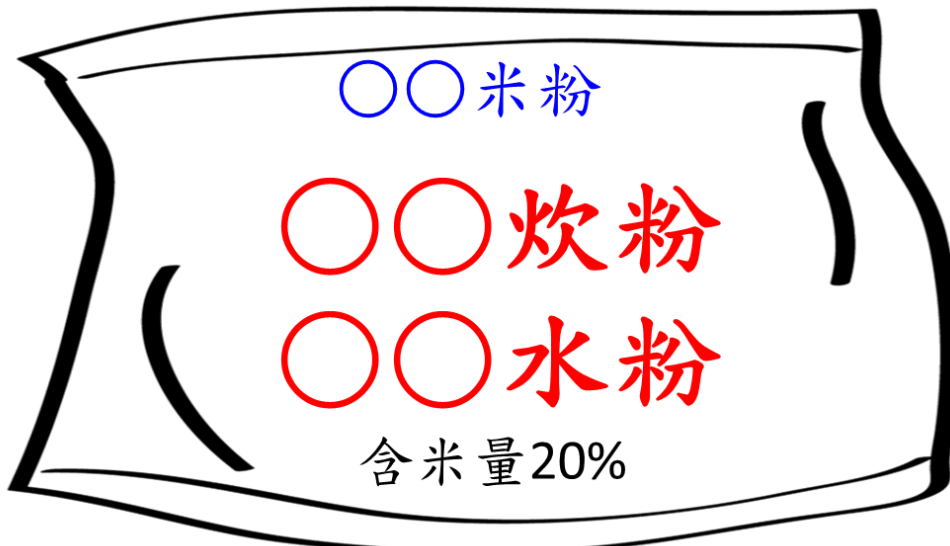


含米量未達50%

範例1 食品品名不得為純米粉、米粉或調合米粉，業者應自訂與產品本質相符之名稱，例如○○炊粉、○○水粉。



範例2 如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，倘欲在食品品名之外加標冠名「○○米粉」，其品名之字體大小應大於冠名，並建議加標含米量百分比。



3.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定

發文日期：中華民國 103 年 2 月 19 日

發文字號：部授食字第 1031300193 號

主旨：訂定「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項。

公告事項：

一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項規定訂定之。

二、本規定用詞，定義如下：

- (一)鮮乳：指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。
包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。
強化鮮乳得添加生乳中所含之營養素。
- (二)保久乳：指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁，可於室溫下儲藏。
- (三)調味乳：指以百分之五十以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成。
- (四)保久調味乳：指調味乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝調味乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。
- (五)乳飲品：指將乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳，並佔總內容物含量百分之五十以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，佔總內容物含量百分之五十以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。
- (六)保久乳飲品：指乳飲品經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝乳飲品，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。
- (七)乳粉：指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。包含脂肪調整乳粉(高脂，全脂，中脂，低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉。
強化乳粉得添加生乳中所含之營養素。

(八)調製乳粉：指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

三、符合前點規定之市售包裝乳製品，除應依食品安全衛生管理法第二十二條第一項所規定標示外，其品名標示應符合下列規定：

- (一)鮮乳產品，品名為「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊乳」、或「牛/羊奶」。
- (二)保久乳產品，品名為「保久乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳」字樣。
- (三)調味乳產品，品名為「調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣，未以「調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」字樣。
- (四)保久調味乳產品，品名為「保久調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久調味乳」字樣。
- (五)乳飲品產品，品名為「乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「乳飲品」字樣。
- (六)保久乳飲品產品，品名為「保久乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳飲品」字樣。
- (七)乳粉產品，品名為「乳粉」或「奶粉」。
- (八)調製乳粉產品，品名為「調製乳粉」。未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣。

四、市售包裝之保久乳、保久調味乳及保久乳飲品產品，應於包裝明顯處以中文標示滅菌方式。

五、市售包裝之調製乳粉產品，應於包裝明顯處以中文顯著標示乳粉含量百分比。

乳粉含量百分比指固體乳粉產品所含乳粉重量佔配方總重量的百分比，其計算方式為：

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{乳粉含量}}{\text{配方總重量}} \times 100\%$$

六、以下標示之字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同：

- (一)第三點中，未以保久乳、調味乳、保久調味乳、乳飲品、保久乳

飲品或調製乳粉為品名者，產品外包裝應標示「保久乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」或「調製乳粉」字樣。

(二)調製乳粉產品之乳粉含量百分比。

七、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非屬於本規定規範之對象。

4.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集(Q&A)

103 年 03 月 10 日公布

103 年 06 月 06 日修訂

104 年 03 月 18 日修訂

107 年 10 月 22 日修訂

112 年 12 月 12 日修訂

Q1：本公告法源依據？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項規定訂定之。

Q2：違反本公告相關罰則？

A2：

- 1.市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- 2.市售包裝乳製品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。
- 3.市售包裝乳製品如標示、宣稱有違反食安法第 22 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。
- 4.經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準(CNS)第 3056 號「鮮乳」、第 13292 號「保久乳」、第 3057 號「調味乳」、第 15792 號「乳飲品」及第 2343 號「乳粉(奶粉)及乳脂粉」標準規定(<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆需符合該規範，即使屬自願性標示，亦須依「標示與實質相符」

的原則辦理，如自願性標示有標示不實的情形，仍屬標示不實，可依違反食安法第 28 條規定處辦。

適用範圍(公告第 2 點)

Q3：有關公告第 2 點規定中，「強化鮮乳」及「強化乳粉」得添加生乳中所含之營養素，其所指之營養素包含哪些？相關營養宣稱規定為何？

A3：

1. 「強化鮮乳」及「強化乳粉」產品得添加生乳中所含之營養素，例如：維生素 A、維生素 D、維生素 B₁、維生素 B₂、鈣、鐵、乳清蛋白、乳鐵蛋白等營養素，如業者可舉證其所添加之營養素種類係為原生乳中所含有，均得添加。
 2. 其所添加之營養素，如屬食品添加物，其使用量應符合衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，如非屬食品添加物，其添加量不得超過生乳中原有之含量，例如：如欲添加乳清蛋白，其添加量不得超過 1%。業者須自行舉證其所添加於產品中之營養素含量不超過原生乳中之含量。
 3. 包裝鮮乳、乳粉產品亦適用於現行「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，產品標示、宣稱強化特定營養素之鮮乳或乳粉產品，例如：
 - (1) 「『鈣』強化鮮乳」或「強化『鈣』鮮乳」，尚須符合該規範之「高、多、強化、富含」標準規定。
 - (2) 可標示、宣稱「強化」之營養素包含膳食纖維、維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₂、維生素 C、維生素 E、鈣、鐵等營養素。
 - i. 如為固體（半固體）食品，欲宣稱「強化」所列之營養素，則該食品每 100 公克所含該營養素量必須達到或超過表三中各族群第二欄所示之量。
 - ii. 如為液體食品，則該食品每 100 毫升所含該營養素量必須達到或超過表三各族群第三欄所示之量或該食品每 100 大卡所含該營養素量必須達到或超過表三各族群第四欄所示之量。
- 「包裝食品營養宣稱應遵行事項」得於本署首頁（網址為：<http://www.fda.gov.tw>）>本署公告 項下查詢。

Q4：承上題，乳粉產品中如添加鈣營養添加劑 100mg/100g，其添加量未達「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表列可標示、宣稱「強化」之鈣含量(240mg/100g 或 360mg/100g)，請問此產品仍屬「強化乳

粉」嗎？

A4：鮮乳或乳粉產品如添加生乳中所含之營養素，且業者舉證其所添加之營養素種類係為原生乳中所含有，雖其營養素之添加量未達「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表列可標示、宣稱「強化」之含量，仍屬「強化鮮乳」或「強化乳粉」產品，惟不得針對特定營養素標示、宣稱「強化」字樣，例如：「鈣強化乳粉」或「強化鈣乳粉」。

Q5：乳粉產品中如添加複方營養添加劑預混粉(如維生素 A、維生素 D、維生素 B₁、維生素 B₂ 及鈣等)，如該複合營養添加劑含有其他原料，如麥芽糊精等作為載體以利分散添加使用，請問此產品仍屬強化乳粉嗎？

A5：乳粉產品中如添加屬於複方食品添加物之複合營養素添加劑預混粉，考量目前市售複合營養素添加劑均含有具功能性之其他原料(例如：麥芽糊精、澱粉等作為載體)，如其含量在合理範圍內，則該產品仍屬於強化乳粉產品。

Q6：即溶乳粉產品為了即溶好沖泡，通常於噴霧乾燥時會添加大豆卵磷脂作為乳化作用，請問此產品仍屬乳粉嗎？

A6：即溶乳粉產品如為增加乳粉之溶解度，添加大豆卵磷脂作為乳化作用，惟其含量如在合理之範圍內，則該產品仍屬於乳粉產品。

Q7：有關「鮮乳」定義中，「強化鮮乳」得添加生乳中所含之營養素，則市售強化鮮乳產品是否可添加寡糖？

A7：不可以。

寡糖雖屬碳水化合物，但非天然存在於生乳中、且含量極少，另目前國際上未有強化鮮乳產品添加寡糖，故不得添加。

Q8：市售乳品如使用草莓果汁為原料添加於鮮乳中，則品名得命名為「○○草莓鮮奶/乳」嗎？

A8：不可以。

依據本公告第 2 點中，「鮮乳」之定義係指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，其乳含量應為 100%。故如產品添加草莓果汁於鮮乳中，不符合「鮮乳」之定義，故品名不得標示為「草莓鮮奶/乳」，惟如鮮乳含量佔內容物總含量 50% 以上，且符合「調味乳」之定義，得標示為「草莓牛奶/乳」或「草莓調味奶/乳」，

並應於產品外包裝顯著處標示「調味乳」字樣。

Q9：市售乳品如使用生乳 60%、脫脂奶粉 5%、乳清粉 2%及其他調味料之產品，應如何標示？

A9：產品如確實使用 50%以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，並添加「奶粉」及其他調味料等加工製成，則品名得為「○○調味乳」或「○○乳飲品」，如未以「調味乳」或「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」或「乳飲品」字樣。

Q10：市售乳製品如使用生乳及乳粉作為原料，惟其二者之總含量未達 50%以上，品名是否仍可以命名為「牛乳」或「牛奶」字樣？

A10：

一、依據本標示規定，市售鮮乳及保久乳之乳含量為 100%，調味乳及乳飲品之乳含量應佔總內容物含量 50%以上，且所使用的原料應符合各乳品定義，品名、外包裝始可標示為鮮乳、保久乳、調味乳或乳飲品，或通稱為牛乳。

二、市售產品是否認屬本標示規定之乳品，需視產品外包裝標示實際傳達消費者之整體表現而定。

市售產品如使用生乳、鮮乳、保久乳、濃縮乳、或乳粉為原料，惟其總含量未達 50%以上，則產品外包裝實際傳達消費者之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，不得使消費者誤解為乳品。例如：「○○牛奶花生」產品，如確實使用牛奶作為原料，雖乳含量未達 50%以上，惟外包裝標示之整體表現未使消費者誤解為乳品，則產品品名標示含「牛奶」字樣，尚符合規定。

三、另如產品以「乳」字樣作為產品品名，例如：「○○初乳」，且外包裝標示佐以乳牛牧場圖案，惟該產品乳含量未達 50%以上，如經綜合研判後，易使消費者誤解為乳品，則係違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。(104.01.26 FDA 食字第 1040001605 號、104.08.18 FDA 食字第 1030032872 號)

Q11：燕麥、五穀類飲品成份未含動物奶製品，品名是否可標示、宣稱「○○燕麥奶」或「○○植物奶」？

A11：可以。

食安法第 22 條所稱食品品名，其名稱應與食品本質相符，避免混

淆。案內食品內容物雖不含奶製品，惟其產品係以其型態類似乳製品而命名，其品名標示、宣稱為「○○燕麥奶」或「○○植物奶」尚屬符合食安法之規定。

Q12：市售發酵乳產品，如：「○○優酪乳」，是否須要依照此法規去做標示嗎？

A12：不需要。

發酵乳產品，即以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，降低 pH 值而成之製品，不適用本公告規定。且品名不得標示「牛乳」或「牛奶」字樣而致使消費者誤解。

Q13：市售一歲以上之幼兒成長奶粉之外包裝標示，是否仍須依照本公告之規定辦理？

A13：需要。

供一歲以上幼兒飲用之成長奶粉，其標示須符合本公告規定。以下三類供一歲以下嬰兒之特殊營養食品，則非屬本規定規範之對象：

- (1) 嬰兒配方食品(係指特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足出生至六個月內嬰兒之營養需要)；
- (2) 較大嬰兒配方輔助食品(係指供六個月以上至十二個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品，但不適用於六個月以下嬰兒單獨使用)；
- (3) 特殊醫療用途嬰兒配方食品(係指特製之母乳或嬰兒配方食品之替代品，單獨食用即可滿足出生數月內患有失調、疾病或醫療狀況之嬰兒之特殊營養需求，直到較大時再採用適當之輔助食品)。

Q14：屬於須經查驗登記之特殊營養食品，如以乳粉添加乳清粉或是濃縮乳清蛋白為主要原料，以調整蛋白質含量之營養品，是否須要依照此法規去做標示嗎？

A14：不需要。屬於須經查驗登記之特殊營養食品，不適用本公告。

Q15：如產品係以奶粉為主要原料，且符合本公告中調製乳粉之定義，惟未以奶粉的名義銷售，整個包裝僅在成分處有提到奶粉、全脂奶

粉與脫脂奶粉，此種情況是否應強制標示「調製乳粉」？

A15：不需要。

產品如確實有添加奶粉，且符合本公告中「調製乳粉」之定義，即乳粉含量達 50% 以上，惟未以「奶粉」或「乳粉」作產品品名標示、宣稱，則不須依本公告之規定標示「調製乳粉」字樣及乳粉含量百分比。

Q16：「○○酵母奶粉」產品以中脂奶粉 40%、水溶性纖維 15%、植物油粉 10% 為產品之主要原料。其中主要原料中脂奶粉含量僅為 40%，不符合調製奶粉之定義，是否可以續稱「○○酵母奶粉」嗎？

A16：不可以。

依據本公告第 2 點中，「調製乳粉」之定義係指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。如未符合上述定義，該產品之外包裝標示不得標示、宣稱「奶粉」或「乳粉」字樣。

品名標示規定(公告第 3 點)

Q17：市售鮮乳產品如符合「強化鮮乳」之定義，則產品品名是否一定要標示為「○○強化鮮乳」？

A17：是的。

市售鮮乳或乳粉產品如符合「強化鮮乳」或「強化乳粉」之定義，則產品品名應為「○○強化鮮乳/奶」、「○○強化乳/奶粉」或等同意義字樣。如未以「○○強化鮮乳/奶」、「○○強化乳/奶粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「強化鮮乳/奶」或「強化乳/奶粉」字樣。

Q18：市售鮮乳產品如標示、宣稱產品成分未經調整，惟其乳脂肪含量會因季節變動，落於高脂鮮乳與全脂鮮乳(3.5~4.0%)之間，請問該產品品名應如何標示？為高脂鮮乳或全脂鮮乳？

A18：鮮乳產品如其脂肪成分確實未經調整，且於產品外包裝標示、宣稱「成分未經調整」字樣，產品品名如未依其脂肪含量多寡標示為「高脂」、「全脂」、「中脂」、「低脂」或「脫脂」字樣，尚無明顯違反食品安全衛生管理法之虞。惟如鮮乳產品之脂肪含量係經過人工調整，則該產品之品名應確實依脂肪含量多寡，明確標示為「高脂」、

「全脂」、「中脂」、「低脂」或「脫脂」字樣。

Q19：有關公告第 3 點規定中，須於產品外包裝顯著處以中文標示「○○○」字樣，其中外包裝「顯著處」係指包裝何處？

A19：為使消費者於選購時明顯易見，建議於產品外包裝正面處依規定標示。

滅菌方式標示規定(公告第 4 點)

Q20：保久乳、保久調味乳及保久乳飲品產品應如何標示滅菌方式？

A20：如產品符合本公告中「保久乳」、「保久調味乳」及「保久乳飲品」之定義，即經高壓滅菌或高溫滅菌加工後之產品，則應標示所採用之滅菌方式，如：保久乳產品如採用超高溫瞬間滅菌(UHT)，則應於包裝明顯處以中文標示「滅菌方式：超高溫瞬間滅菌(UHT)」。
另得自願性標示滅菌溫度及時間。

乳粉含量百分比標示規定(公告第 5 點)

Q21：有關公告第 5 點中，調製乳粉應標示乳粉含量百分比，其中乳粉之計算是否包含脫脂、中脂、全脂、低乳糖乳粉、乳清蛋白、及乳糖等？

A21：本公告第 2 點中，「乳粉」之定義係指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。其包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉，惟不包含乳清蛋白及乳糖等單獨由生乳中分離出來之成分。

Q22：「○○果汁奶粉」產品如使用低脂乳粉 300 公克、高脂乳粉 300 公克、乳清蛋白 20 公克、果汁粉 50 公克、砂糖 80 公克作為原料，則應如何計算該產品之乳粉含量百分比？

A22：本公告中，乳粉含量百分比之計算係指固體乳粉產品所含乳粉重量佔配方總重量的百分比，其中乳粉包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉，惟不包括乳清蛋白、乳糖等成分，故該產品中乳粉含量百分比之計算應為：

低脂乳粉 300g+高脂乳粉 300g

乳粉含量(%)= $\frac{\text{低脂乳粉 300g+高脂乳粉 300g}}{\text{低脂乳粉 300g+高脂乳粉 300g+乳清蛋白 20g+果汁粉 50g+砂糖 80g}}$ X100%

低脂乳粉 300g+高脂乳粉 300g+乳清蛋白 20g+果汁粉 50g+砂糖 80g

= 80%(以整數標示，得以四捨五入方式作數據修整)

公告字體大小規定(公告第 7 點)

Q23：本公告所定「保久乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」、「調製乳粉」、或「乳粉含量百分比」字樣，其標示字體大小、位置規定？

A23：標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、且字體長寬須大於四毫米、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。

實施日期(公告第 8 點)

Q24：本公告是否有緩衝期？

A24：「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」於 103 年 2 月 19 日公告(部授食字第 1031300193 號)，自 103 年 7 月 1 日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q25：本公告查詢處。

A25：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

5. 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定

發文日期：中華民國 103 年 3 月 3 日

發文字號：部授食字第 1031300643 號

主旨：修正「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項規定訂定之。
- 二、本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料。
- 三、果蔬汁總含量達百分之十以上者，應符合下列規定：
 - (一)應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。
 - (二)由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，尚須符合下列規定：
 1. 品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。
 2. 品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或外包裝正面處顯著標示「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」或等同意義字樣。
- 四、果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣，並應於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。
- 五、未含果蔬汁者，應符合下列規定：
 - (一)應於產品外包裝正面顯著處標示「無果(蔬)汁」或等同意義字樣。
 - (二)產品品名含果蔬名稱者，並應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。
- 六、應於外包裝正面顯著處標示之原汁含有率、「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」、「果(蔬)汁含量未達百分之十」、「無果(蔬)汁」或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，長寬應符合下表規定。

產品體積(mL)	字體長寬(cm)
150 以下	各 0.3 以上
151 至 300	各 0.5 以上
301 至 600	各 0.8 以上
601 以上	各 1.2 以上

6. 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答 集(Q&A)

102 年 10 月 02 日公布

103 年 03 月 03 日修訂

103 年 04 月 15 日修訂

109 年 03 月 09 日修訂

一、法源依據

Q1：「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，公告法源依據？

A1：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項訂定。

Q2：「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範查詢處。

A2：

- 1.衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊
>本署公告。
- 2.食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

Q3：違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」相關罰則？

A3：

- 1.市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- 2.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料，標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。
- 3.依據食安法第 45 條第 1 項規定，違反同法第 28 條第 1 項規定，可處新臺幣 4 萬元以上 400 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。

- 4.依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，標示違反第 22 條或 28 條第 1 項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。
- 5.經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準 CNS 2377 號「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」規定(<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆需符合該規範，即使屬自願性標示，其標示內容仍須與實質相符，如有標示不實的情形，仍依前 3 點食安法規定處辦。

二、原汁含有率計算方式

Q4：如何計算包裝飲料之原汁含有率？

A4：原汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量*100%。

Q5：添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，如何計算原汁含有率？

A5：如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品比例作為原汁含有率標示值。

Q6：添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，其原汁含有率換算超過 100%應如何標示？

A6：先行確認濃縮果蔬汁品質規格，確認還原倍數正確性，若超過 100%得以 100%標示。惟產品如添加除水以外之其他食品原料，其原汁含有率不得標示為 100%。

Q7：如一添加濃縮果蔬汁之包裝飲料經計算其原汁含有率超過 100%，惟該產品除添加濃縮汁、水之外，尚添加其他食品原料，其原汁含有率是否可標示為 100%？

A7：原汁含有率 100%係指果蔬總含量佔產品總量之比例，如添加除水以外之食品原料，其原汁含有率不得標示為 100%。

三、公告字體大小規定

Q8：本公告所定「原汁含有率」、「綜合果(蔬)汁」、「無果蔬汁」、「果蔬汁含量未達百分之十」及其等同意義字樣標示字體大小、位置規定？

A8：標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。本公告依據產品體積大小訂定字體長寬標準。

Q9：英文字、阿拉伯數字或百分比符號長寬不一樣長度，是否長寬均須符合字體大小規範？

A9：本規定之字體大小係依據產品體積訂定之，以提供清晰可見之標示為目標。例如：符合本規定適用範圍標示「原汁 60%」之 1 公升包裝飲料為例，中文字「原汁」二字長寬皆須符合 1.2 公分之規定，阿拉伯數字「60」及百分比符號應以與中文字比例相同之原則標示。

四、適用產品類別

Q10：屬本公告規範之產品種類？

A10：直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，並以新鮮成熟蔬菜或果實製成的包裝飲料皆適用本公告。

Q11：只要添加果蔬成分之包裝飲料是否就屬本公告規範？

A11：直接供飲用且外包裝同時標示果蔬名稱或圖示，才屬於本公告規範對象。如添加果蔬成分，但外包裝未標示果蔬名稱或圖示者，不適用本公告規範。另，外包裝整體表現是否傳達果蔬汁概念，除品名標示之外，應以產品包裝上記載或為說明之文字、圖畫、記號等傳達消費者訊息綜合研判，如整體標示仍傳達果蔬汁概念，但未依本公告規定辦理，則有違規之虞。

Q12：外包裝標示果蔬名稱或果蔬圖示，但消費者購買後經稀釋才能飲用的果蔬濃縮汁、濃糖果汁是否受「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A12：本公告規範直接供飲用之包裝飲料，購買後非直接飲用之產品如：果蔬濃縮汁，不適用本公告。

Q13：添加果實後過篩之包裝飲料是否屬本公告規範？

A13：添加生鮮果實並將果實(如：檸檬片、梅子)於終產品過篩去除之包裝飲料，倘直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，仍屬本公告規範對象。

Q14：添加果實後過篩之包裝飲料標示方式？

A14：以添加果粒、原果等確含果蔬汁之原料，並於最終製程過篩之包裝飲料，如所含果蔬比例無法精確計算標示原汁含有率實際值，可依本公告規定第四點，於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣。

Q15：添加果蔬汁成分的果凍、糖果、口香糖、錠狀、粉狀食品是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A15：本公告規範直接供飲用，且外包裝標示果蔬名稱或果蔬圖示(樣)之包裝飲料，其他型態產品如：果凍、糖果、口香糖、錠狀、粉狀食品等，不適用本公告。

Q16：果蔬乳品、果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶等飲品如添加果蔬汁成分，是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A16：依國際分類認定(CODEX, Food Category System)，乳品不屬於包裝飲料類別，且衛生福利部另訂乳品標示規範，故果蔬乳品不適用本公告規範，應依「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」辦理。果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶等飲品仍屬包裝飲料，須依本公告規範辦理。

Q17：果(蔬)醋飲是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A17：市售包裝果蔬醋飲可分為醋加上果蔬濃縮汁或果蔬原料直接發酵之二種類型產品，如係直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且屬額外添加果蔬濃縮汁之包裝果醋飲，須依其果蔬總含量多寡分別依照本公告第三點或第四點規範辦理；如屬果蔬原料直接發酵之果醋飲品，不適用本公告規範。

Q18：添加果蔬汁粉、果蔬萃取物之包裝飲料，應依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第幾點規定辦理？

A18：果蔬汁粉及果蔬萃取物之本質已與新鮮成熟果蔬不同，如添加該類成分，且屬外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)之直接供飲用包裝飲料，應依本公告第五點規定辦理。

Q19：添加多種形態果蔬原料的綜合果蔬汁、綜合果蔬汁飲料，應如何標示原汁含有率？如：同時添加果蔬原汁、原果及果蔬汁粉，或同時添加果蔬萃取物及果蔬汁。

A19：如同時添加果蔬原汁、果蔬濃縮汁、原果、果蔬汁粉或果蔬萃取物之綜合果蔬汁，果蔬汁粉、果蔬萃取物均不納入原汁含有率計算範圍。

Q20：添加菊花、玫瑰、洛神花、木耳、桂圓、紅棗、枸杞、仙草等可供食品使用之草、木本植物類是否屬公告規範之果蔬種類？

A20：菊花、玫瑰、洛神花、木耳、桂圓、紅棗、枸杞、仙草等草、木本植物類，皆非屬一般消費者所認定之果蔬種類，故不適用本公告規範。

Q21：冬瓜茶、酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)等，以經加工醃漬果實為原料，再調製提供果實風味之包裝飲料，是否受「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A21：以經醃漬、發酵之果實為原料，再經加工調製提供果實風味之包裝飲料不適用本公告規範。

Q22：添加少量果汁之酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)，是否需依公告辦理？

A22：如直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱或圖示，才屬於本公告規範對象。如給予消費者之整體概念仍為酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)，則無須依公告規範辦理，惟仍須依食安法第 22 條第 1 項第 2 款揭露所有內容物。

Q23：常見未添加果蔬汁，但提供果蔬風味之包裝飲料有哪些？

A23：如：茶飲品、碳酸飲料。

Q24：常見果蔬汁含量百分之十以下的包裝飲料有哪些？

A24：如：果蔬調味水、果蔬茶飲品等。

五、添加綜合果蔬汁之包裝飲料

Q25：凡由 2 種以上果蔬汁混合而成之綜合果蔬汁，皆須標示「綜合」、「混合」字樣？

A25：視外包裝標示方式而定。

- 1.如品名已揭露全部果蔬成分，則無須加註「綜合」字樣，且品名標示的果蔬名稱應依含量多寡由高至低依序排列。
- 2.品名標示為果蔬汁，但品名未揭露全部果蔬成分，則須於品名或外包裝正面顯著處標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣。例如：內含葡萄汁、蘋果汁、胡蘿蔔汁之產品，品名原為「葡萄汁」，自本公告實施日起，品名須修改為「葡萄綜合汁」、「胡蘿蔔綜合汁」或等同意義字樣，或品名維持「葡萄汁」，但於外包裝顯著處標示「綜合果蔬汁」、「混合果蔬汁」或等同意義字樣。

Q26：添加 A、B 二種果蔬，且品名標示為果蔬汁者，如 A 種係做為調味、增添果蔬風味或嗜口性而微量添加，品名未揭露 A 種果蔬名稱，是否須於品名標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣？

A26：混合二種以上果蔬汁，且品名標示為果蔬汁者即屬本公告適用對象，無論其混合比例皆須依規定辦理，故仍須於品名揭露全部果蔬成分，如未揭露全部果蔬成分，則應於品名或外包裝顯著處標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣。

六、其他

Q27：濃縮還原的果蔬汁，是否須標示「濃縮還原」字樣？

A27：還原果蔬汁之成分欄應依其投料之含量多寡由高至低如實標示添加之原料，如：水、濃縮蘋果汁、濃縮胡蘿蔔汁等。另可自願依中華民國國家標準 CNS 2377 號規定，於產品主展示面標示「還原果(蔬菜)汁」字樣。

Q28：產品含有多少比例的原汁才能宣稱為果蔬汁？

A28：依據本公告第 4 點，果蔬汁總含量達 10% 以上，始得宣稱為果蔬汁。

Q29：包裝飲料添加果蔬汁，但添加之果蔬汁總含量未達 10%，是否可於外包裝內容物欄位揭露果蔬成分？

A29：添加果蔬汁總含量未達 10% 之包裝飲料，如確使用果蔬汁為原料，應在內容物載明果蔬原料，但為避免消費者將該類僅摻有少量果蔬汁之產品與果蔬汁混淆，故不得於內容物欄位外敘及果蔬汁或等同意義字樣。

Q30：原汁含有率是否可以「原汁」、「原汁含量」標示？

A30：「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第 6 點，規範應於外包裝標示原汁含有率之規定，係為提供消費者該類產品之主成分百分比，凡與本原則相符、可揭露該類產品原汁含有率之標示方式皆屬合法。

Q31：濃縮果汁加水還原後，其成分標示中要寫水嗎？

A31：依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品添加之內容物及食品添加物應逐項標明，「水」係食品原料，如該產品係添加水之還原果蔬汁，內容物應依濃縮汁及水之添加含量多寡依序如實標示。

其他原則及指引

1.市售包裝食品有效日期評估指引

102 年 04 月 24 日訂定

111 年 12 月 20 日修正

一、目的：

市售包裝食品應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款標示有效日期。

本指引為提供食品製造業者評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據，業者可參考本指引，自行擬定適用之有效日期評估/訂定計畫，以自主管理訂定食品之有效日期，確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。

本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。

二、訂定有效日期的責任：

食品之「有效日期」會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，應依前述之個別情況設計保存試驗，據以研訂保存期限。食品製造業者有責任自行評估，或委由相關食品專家執行有效日期訂定評估計畫。

三、適用之食品業者範圍：

食品製造業者。

四、名詞定義：

(一)包裝食品：係指經固定密封包裝、具啟封辨識特性、同時可長時間保存，並可擴大銷售範圍為目的之包裝食品。

(二)保存期限：在特定儲存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的期間，其為時間範圍，例如「保存期限：二年」。

(三)有效日期：在特定儲存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的最終期限，應為時間點，例如「有效日期：〇年〇月〇日」。

(四)水活性(a_w)：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。

- (五)感官品評(sensory evaluation)：以科學的方法，藉著人的視、嗅、味、觸及聽等五種感覺，測量與分析食品外觀、風味及質地等感官品質的方法。
- (六)產品價值(product value)：係包括食品的衛生安全、營養品質及感官品質。
- (七)保存期限的加速試驗(accelerated shelf life studies)：通常以提高溫度的方法，故意的加速產品劣化，以估算在所建議的正常儲存條件下的產品保存期限。

五、食品有效日期的訂定與考量的因子：

訂定食品有效日期時，必須依據食品組成分、製程及可能受到環境因素，如溫度、濕度及光線等之影響與時間變化之關係，研析出食品劣化曲線，據以推定有效日期，確保食品食用時的有效性及安全性。也就是在食品的有效日期內，一定是安全可食用的，且維持它的外觀、味道、質地和風味，以及符合其營養標示。

包裝食品之日期標示，依各國法規要求不同，而有不同的標示意義，例如「use by」和「expiry date」，與國內的「有效日期」定義相似；另外，「best before」和「賞味期限」則表示在此日期之前，食品可保持最佳品質，但並不表示在此日期之後，食品就不安全或變質。因此，食品業者在標示進口食品有效日期時，僅在能請製造商提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料，方可於包裝上標示與原包裝上標示的「best before」和「賞味期限」日期不同的「有效日期」。若無法提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料，則「best before」和「賞味期限」日期則應視為「有效日期」。

- (一)必須充分考量各個食品的特性，以客觀的指標，正確的評估食品之安全性與品質，設定有效日期。
- (二)客觀指標是指「物理試驗」、「化學試驗」、「微生物試驗」等，可以數值化的指標。一般主觀指標的「感官品評」中的「色」、「風味」等，在適當的控制條件下，經適當的品評員以正確的方法所得到的數據，可視為客觀的指標，與主觀累積的「經驗值」不同。
- (三)必須瞭解各個試驗與指標的特性，並確實執行，以確保結果的信賴性、妥當性及客觀性，做綜合性的判斷，以設定有效日期。

(四)可依據各項食品內在與外在因子，建立該產品的劣變資料，並參考法規標準，續依六(一)或六(二)評估方法，以訂定有效日期。

六、有效日期的評估方法：

(一) 直接方法：須含以下 6 個步驟

1. 步驟 1：分析食品劣變的因子

- (1) 產品本身之劣變因子：原料、產品配方組成、水活性(a_w)、酸鹼度(pH)、氧化還原電位(Eh)、透氧性等。
- (2) 加工及倉儲過程之劣變因子：加工過程、殺(滅)菌方法、製造環境與設備、包裝材料與材質，以及儲存環境、溫度、濕度等。
- (3) 產品流通販賣過程之劣變因子：儲運及展售環境、溫度、濕度等條件。

2. 步驟 2：選擇評估產品品質或安全性的方法。

依據步驟 1 找出可能影響食品劣變的因子，然後再選擇適當的分析方法。

衛生法規中有明確規定各類食品之衛生標準，故微生物分析為評估有效日期之首要評估指標；成分或營養標示需符合市售包裝食品營養標示規範，故為第二評估指標；物理及化學分析，以及感官品評可用於評析產品於有效日期內之食品品質，與微生物所造成之劣化較無相關性，因此列為第三評估指標。

- (1) 微生物學分析(microbiological analysis)：以微生物學來評估食品從製造日起開始之品質劣化時，依照食品種類、製造方法、溫度、時間、包裝材質等保存條件，選擇能夠有效評估的微生物指標，如：總生菌數、大腸桿菌群數、大腸桿菌數、低溫菌數、芽孢菌數等。這些指標可提供客觀的、有用的、合理的、科學的數據。微生物學檢驗方法建議依照衛生福利部公告檢驗方法，但也可以採用與公告方法有相同檢驗結果且能確保食品安全的微生物快速檢測法。
- (2) 感官品評(sensory evaluation)：以透過人體的視覺、嗅覺、味覺等感覺，遵循各種個別技巧，在一定條件下，評估食品的性质。與儀器試驗比較，官能檢查誤差可能性高，結果的再

現性也受到品評者的身體狀況、品評時間等因素影響。不過在適當儀器未開發前，或者儀器的敏感度沒有人高的時候，感官品評仍為有效方法。為了提高數據的信賴度與妥善性，必須在適當控制的條件下，由經過訓練的品評員以正確的方法進行感官品評，再以統計學統計分析。

(3) 物理及化學分析(physical and chemical analysis)：按照食品特性，選擇足以反映食品性狀之指標，以物理及化學分析方法來評估從食品製造日開始之品質劣化，以訂定有效日期。分析指標可包括黏度、濁度、比重、過氧化價、酸價、酸鹼度、糖度、酸度、上部空隙氣體分析、游離脂肪酸和易揮發氣體等，這些指標可提供客觀的、有用的、合理的、科學的數據。利用這些指標，比較製造日之測定值與製造日以後，在不同時間點取樣之測定值，可判斷品質之劣化。

(4) 成分分析(component analysis)：從食品製造日開始之營養素或特定成分之劣化，例如維生素、多酚類、脂肪酸等。這些指標可以用客觀的數據表現營養素或特定成分含量，用以判斷是否符合成分標示值。

3. 步驟 3：擬定有效日期的評估計畫

(1) 選擇測試實驗。

(2) 決定保存期限試驗執行多久的時間及取樣測試頻率，建議取樣測試時間點，至少包括產品製造日之起始點、預定設定為有效日期之終點及中間三個時間點。在預定終點的時間外，可以再延長的時間採樣一次，以確認所選擇的終點之適當性。

(3) 每次採樣測試之樣品數目採三重複，或依產品特性於評估計畫中擬定測試樣品數目。

(4) 何時開始執行保存期限試驗：可在產品開發的最後階段，或是生產市售產品時，且在最有可能造成安定性問題的季節(通常是夏季)，並考慮產品的變異性，建議安排一次以上之實驗。

4. 步驟 4：執行有效日期的評估計畫

在評估進行時，食品最好與平常生產製造至消費者端，有相同的運輸和儲存條件，或是儲存在一個特定的溫度和濕度下，所有的條件均應正確控制並詳加記錄。

5. 步驟 5：決定有效日期

參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應符合衛生福利部之公告。

6. 步驟 6：監控有效日期

生產過程或製造環境中有任何足以影響產品有效日期的改變時，需要重新評估有效日期；在產品上市後，實際從運輸和零售系統中採樣測試。假如測試結果顯示有效日期不適當，必須修正之。

(二)間接方法：

1. 對於有效期限較長的產品，可以保存期限加速試驗(accelerated shelf life studies)來預估有效日期，通常採提高所預設的儲存溫度以加速產品劣化，再估算產品在設定的儲存條件下的有效日期。
2. 本(他)廠有相似配方或製程且已上市 1 年以上之市售產品，未曾發生有效日期內產品異常或客訴事件者，可作為評估有效日期的參考。

七、有效日期評估實例：

(一)冷凍預炸雞塊

1. 產品描述

內容物	裹漿重組雞塊
加工方式	原料驗收→儲存→前處理→調理(含預炸)→冷凍→包裝
包裝方式及說明	積層袋
儲存及運輸	-18°C 冷凍
使用方式	復熱/烹調後食用

2. 參考圖 1 之評估方法步驟 1，因為冷凍雞塊的加工調理程序需要經過預炸處理，且產品在冷凍儲存時一般微生物不易生長，因此有效日期之訂定與其感官品評之接受度較有關係。
3. 參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估油耗味、質地等變化。
4. 參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因為其油耗味、質地變化緩慢，且參考市售相似產品之保存期限為 12 個月，所以可規劃進行 0、6、9、12、15 個月的儲存試驗。
5. 參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據感官品評之接受度，決定其仍保有原有良好氣味與質地的保存期，據以推算產品的有效日期。
6. 參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

(二)冷藏蔬菜沙拉

1. 產品描述

內容物	生鮮蔬菜
加工方式	原料驗收→儲存→清洗→截切→包裝→冷藏
包裝方式及說明	積層袋
儲存及運輸	0-7°C 冷藏
使用方式	即食

2. 參考圖 1 之評估方法步驟 1，因為產品初始菌數高且不經加熱滅菌，容易有微生物生長造成腐敗的情形。另外，因為是生鮮截切蔬菜，其色澤與氣味等可能快速變化。
3. 參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估微生物以及氣味與色澤的感官品質。
4. 參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其

變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的微生物，以及氣味與色澤的感官品質。

5. 參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接受程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合食品中微生物衛生標準。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。
6. 參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

(三)經健康食品查驗登記之綠茶飲料

1. 產品描述

內容物	水、可溶性纖維、綠茶、L-抗壞血酸鈉
加工方式	原料驗收→儲存→前處理→調配→殺菌→包裝
包裝方式及說明	無菌充填 PET 瓶
儲存及運輸	常溫
使用方式	開瓶可飲用

2. 參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品經健康食品查驗登記，必須符合其指標成分—可溶性纖維的標示含量。
3. 參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估指標成分及風味或色澤之變化。
4. 參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因為其指標成分及風味或色澤之變化緩慢，且參考市售相似產品之

保存期限為 9 個月，可規劃進行 0、6、9、12 個月的儲存試驗，分析可溶性纖維含量及風味或色澤之變化。

5. 參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據該產品所訂定之指標成分含量及感官品評結果，綜合評估其保存期，據以推算產品的有效日期。
6. 參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

八、備註：

- (一)食品添加物業者在執行訂定產品有效日期時，可參考本指引。
- (二)相關衛生標準及檢驗方法請參考「衛生福利部食品藥物管理署網站(<http://www.fda.gov.tw>)之「業務專區>食品>食品類相關法令規章」及「業務專區>研究檢驗」項下查詢。

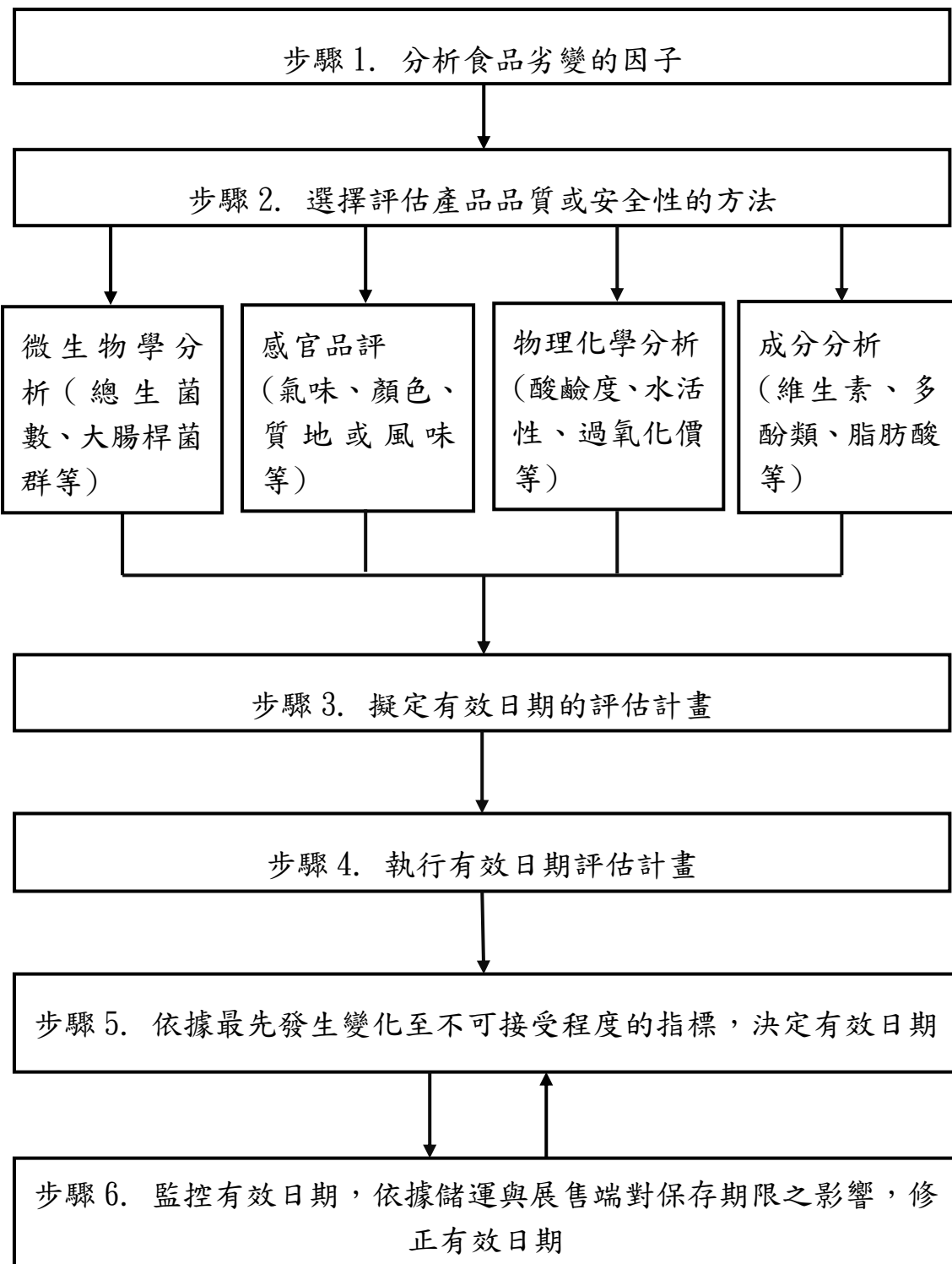


圖 1、包裝食品有效日期之評估流程

九、查檢表(業者使用)

市售包裝食品有效日期評估 自主查檢表			
工廠(公司)名稱：		查檢日期： 年 月 日	
產品基本資料			
產品名稱：			
產品組成分：			
產品加工方式：			
產品保存期限：			
產品預定用法：			
產品描述：以勾選方式(V)填入			
<input type="checkbox"/> 新產品 <input type="checkbox"/> 上市1年以上之產品 <input type="checkbox"/> 冷凍儲存 <input type="checkbox"/> 冷藏儲存 <input type="checkbox"/> 常溫儲存 <input type="checkbox"/> $a_w \geq 0.85$ <input type="checkbox"/> $a_w < 0.85$ <input type="checkbox"/> $pH \geq 4.6$ <input type="checkbox"/> $pH < 4.6$ <input type="checkbox"/> 真空包裝 <input type="checkbox"/> 充氮包裝 <input type="checkbox"/> 一般			
查檢項目			
序號	查檢內容	查檢結果 (打 V)	備註
1	參考本(他)廠相似產品資訊之佐證資料	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
2	訂定詳細之加工流程	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
3	清楚知道造成產品劣變之相關因子	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
4	有適當之方法評估產品品質或安全性	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
5	有實驗數據支持有效日期之訂定	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
6	明列法規之參考標準	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
7	有良好方式監控有效日期	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
8	當有效日期內產品發生異常時，有矯正措施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
處理意見：			
查檢人簽名：			
主管簽名：			

十、查檢表(衛生機關使用)

市售包裝食品有效日期評估 查檢表

_____衛生局 查檢日期： 年 月 日

基本資料

工廠(公司)名稱：

工廠(公司)地址：

工廠(公司)電話：

查檢項目

產品類別／ 產品名稱	查檢內容(查核結果，打 V)	
	廠內有無包裝食品有效日期評估之訂定依據	廠內有無留置相關自主查核及完整簽署之紀錄
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
處理意見：		
廠方簽名：		
查檢人員簽名：		
主管機關單位主管簽名：		

2.即食鮮食散裝食品標示作業指引

102 年 07 月 16 日訂定

110 年 03 月 17 日修正

一、前言：

近年來消費型態改變，民眾逐漸趨向於便利商店或超級市場等購買方便之即食鮮食食品食用，為鼓勵相關食品業者於即食鮮食散裝食品包裝上，除依食品安全衛生管理法第二十五條規定標示品名、原產地外，再揭示更多產品資訊，以利消費者作為選購食品之參考，爰訂定本作業指引供食品業者遵循。

二、適用對象：

即食鮮食散裝食品，惟現場烘焙(烤)食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果、蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。

三、用詞定義：

本作業指引相關用詞定義如下：

- (一) 即食鮮食食品：係以 0~18°C 冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後（非以高溫殺菌為目的之加熱方式）供直接食用之生鮮、調理食品。
- (二) 即食鮮食散裝食品：符合食品安全衛生管理法施行細則第二十條所稱散裝食品，且為本點第一款定義之食品。

四、標示項目：

- (一) 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。
- (二) 淨重、容量或數量。
- (三) 食品添加物名稱；其名稱應使用中央主管機關所定之品名，如為二種以上混合添加物時，應分別標明。
- (四) 負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- (五) 有效日期。
- (六) 其他自願性標示：如保存方法或保存條件、需調理後供食者，其調理方法、營養標示等。

前款營養標示，所標示營養素之標示值誤差允許範圍，請業者依附表一辦理；營養標示方式得依「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」辦理，或以「QR Code」等電子化方式揭露資訊。

前項「QR Code」等應以不易磨損之固定標籤或印刷標示，並於 QR Code 等上方或下方位置，應附有「掃描此處可獲得營養標示資訊」或等同意義字樣，且以可利用市面流通之行動裝置(如智慧型手機) QR Code 等讀碼軟體或販售場所供應 QR Code 讀碼設備，使消費者直接讀取營養標示資訊。

五、標示字體大小：應依照食品安全衛生管理法施行細則第十九條規定辦理。

附表一、營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之 80%~120%
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
其他標示之營養素	≥標示值之 80%
維生素 A、維生素 D	標示值之 80%~180%

3.即食鮮食散裝食品標示作業指引問答集 Q&A

102 年 07 月 16 日訂定

110 年 03 月 17 日修正

Q1：修正之重點？

A1：

- 1.修正指引名稱為「即食鮮食散裝食品標示作業指引」。
- 2.增列「即食鮮食散裝食品」用詞定義。
- 3.增列過敏原警語資訊為其他自願性標示項目。
- 4.增列營養標示誤差值允許範圍、營養標示得依「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」辦理或「QR Code」等電子化方式揭露資訊，以及明列 QR Code 揭露之方式。
- 5.增列字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定辦理。

Q2：如果即食鮮食散裝便當產品依本標示作業指引標示，請問是否有標示範例可參考？

A2：本標示作業指引係為鼓勵相關食品業者於即時鮮食散裝食品包裝上，除依食品安全衛生管理法第 25 條規定標示外，再接再更多產品資訊，作為消費者選購參考，並供食品業者遵循，如果以即食鮮食散裝便當食品為例，標示範例如下：

滷雞腿便當 重量：409公克

有效日期：00年0月0日0時 保存條件：0-7°C

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。



75元

營養標示		
每份量 409公克 (本包裝(盒) 1份)	每份	每 100公克
熱量	989 大卡	145 大卡
蛋白質	27 公克	64 公克
脂肪	13.9 公克	3.4 公克
醣類	3.3 公克	0.8 公克
膳食纖維	0 公克	0 公克
鹽(氯化物)	89 公克	22 公克
糖	4.1 公克	1 公克
鈉	1342 毫克	328 毫克

成分：滷雞腿(水、雞腿、醬油、草果、八角、丹桂葉、薑、甘草)、葵花油、水、白米、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、滷蛋(蛋、醬油、八角)、滷豆腐(滷汁(水、醬油、冰糖、米酒、桂皮)、豆腐)、琥珀酸二鈉、焦糖色素
 本產品含蛋、大豆製品不適合對其過敏者食用

製造商：00有限公司 地址：00市00路00號 電話：00-000-0000



Q3：請問數個即食鮮食散裝食品營養標示，其產品外包裝是否可以用同一個 QR Code 於網頁揭露各別之營養標示資訊？

A3：數個即食鮮食散裝食品營養標示，若皆以同一個 QR Code 方式於網頁揭露，應以消費者可直接讀取且清楚了解且辨識其所選購之即食鮮食食品營養標示資訊設計之。

Q4：請問 QR Code 之長寬、於網頁呈現營養標示資訊的字體大小、字型是否有限制？

A4：QR Code 的長寬無限制，但是應以不易磨損之固定標籤或印刷標示，並於 QR Code 上方或下方位置，應附有「掃描此處可獲得營養標示資訊」或等同意義字樣，且以可利用市面流通之行動裝置(如智慧型手機)QR Code 讀碼軟體或販售場所供應之 QR Code 讀碼設備，使消費者直接讀取營養標示資訊。另，網頁之營養標示資訊字體大小、字型型示不拘，但應以消費者可清楚辨識為主。

Q5：請問產品即食鮮食散裝食品之營養標示是否有誤差允許範圍，如果標示值有誤，會有相關罰責嗎？

A5：依本標示作業指引：

- 1.蛋白質、碳水化合物之誤差允許範圍為標示值 80%~120%；
- 2.熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之誤差允許範圍為 \leq 標示值之 120%；
- 3.其他自願標示營養素之誤差允許範圍為 \geq 標示值之 80%；
- 4.維生素 A、維生素 D 之誤差允許範圍為標示值之 80%~180%。

上述所列項目若營養標示值有不實之情形，則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定。

Q6：若想要瞭解食品標示法規相關訊息可由何處獲得？

A6：

- 1.可由食品藥物管理署之網站(<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊)或是標示專區(<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品標示諮詢服務平台)查詢相關資料。
- 2.利用食品標示法規諮詢服務專線及諮詢信箱詢問，專線及信箱資訊可由本署食品標示諮詢服務平台網頁查詢。

4.全穀產品宣稱及標示原則

99年9月10日公布

102年5月1日修正

一、全穀產品宣稱及標示原則：

(一) 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比^{註1}51%^{註2}(含)以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀類佔配方總重量百分比51%以上，可以該穀類名稱進行產品命名(如：全麥○○、全蕎麥○○等)。

(二) 如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比51%(含)以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉(如：全麥)原料製作」，或「本產品含部分全穀粉(如：全麥麵粉)」等方式宣稱。

(三) 如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物(原料)須100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉^{註3}。

註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下：

$(\text{全穀成分乾基重量} / \text{配方乾基總重量}) \times 100\%$

乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100公克牛奶中平均有90公克為水分，則乾基重為 $100-90=10$ (公克)。

註2：百分比計算方式至小數點下1位，並依CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總重量百分比為50.6%，則視為51%。

註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。

二、穀類及全穀定義如下：

名稱	定義	說明
穀類(grain) (穀粒及穀粉)	<ol style="list-style-type: none"> 係指可供人類食用之禾穀類或仿穀類(Pseudograin)植物種實泛稱。 本項定義所包含之穀類有： 禾穀類(True grains)： 包括稻米(rice)、小麥(wheat)、玉米(corn)、燕麥(oats)、大麥(barley)、裸麥(或稱黑麥)(rye)、高粱(sorghum)、小米(millet)、薏苡仁(adlay, Job's tears)、菰米(或稱野米, wild rice)、畫眉草籽(teff)、黑小麥(triticale)、非洲小米(fonio)、加那利子(canary seed)等。 仿穀類(Pseudograins)： 包括莧米(或稱籽粒莧、穀粒莧)(amaranth)、蕎麥(buckwheat)、藜麥(quinoa)等。 	<ol style="list-style-type: none"> 為能與國際接軌，故參考國際間對穀類之相關定義。 豆類、油脂種子類(oilseeds)、根菜類不認定為穀類。
全穀(whole grain) (全穀粒及穀粉)	<ol style="list-style-type: none"> 係指包括果皮(糠層、麩皮)、胚芽及胚乳之穀物。 	有關混合果皮(糠層、麩皮)、胚芽、胚乳，並符合全穀之定義中，如果整顆穀物經過破碎、粉碎、磨成細粉，或成片狀，但保有與原來穀物相同比例的內胚乳、胚芽和麩皮，始得稱為全穀類。

5.業務用完整包裝食品（含原料）之標示管理

原則

有關業務用之完整包裝食品標示，不論國產或輸入食品(含原料)皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。原前行政院衛生署 91 年 10 月 15 日衛署食字第 0910065723 號、91 年 9 月 3 日衛署食字第 0910053196 號、及 91 年 6 月 18 日衛署食字第 0910037302 號函釋自 102 年 12 月 6 日不再適用。

惟針對國外輸入食品(含原料)需再經改裝、分裝或其他加工程序者，尚無需於外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨認之原文標籤或標示內容作為產品管理之參據外，其餘皆應於銷售前(對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者)完成中文標示。(102.12.6 FDA 食字第 1029009423 號函、103.1.20 FDA 食字第 1021351991 號函)

6. 真菌類食品標示管理原則

104 年 03 月 02 日公布

- 一、適用範圍：使用真菌類為原料之食品。
- 二、含真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。
- 三、食品所含原料如使用「真菌類子實體」者，其產品品名得以通用名稱或群族名稱為之，例如：靈芝、樟芝。
- 四、食品所含原料如使用「真菌類菌絲體」而未使用「真菌類子實體」者，其產品品名及其他標示或宣稱應完整標示為「○○菌絲體」，字體大小應一致，且其外包裝不得出現該項真菌類之子實體圖片。
- 五、含有「真菌類菌絲體與子實體混合」之產品，如以通用名稱或群族名稱為品名，則應於外包裝主顯示面明顯標示「本產品為○○菌絲體與子實體混合」或等同意義字樣，字體之長度及寬度各不得小於 5 毫米。

7. 真菌類食品標示管理原則問答集(Q&A)

104 年 06 月 17 日公布

113 年 01 月 19 日修訂

Q1：真菌類食品標示管理原則訂定之目的及其正式施行日期為何？

A1：有鑑於目前市售真菌類（如靈芝、樟芝）食品種類繁多，且考量真菌類產品之子實體與菌絲體有其價格上的差異，故為有效管理真菌類食品之標示事宜，特訂定「真菌類食品標示管理原則」，以提供清楚明確之資訊，供消費者選購時之參考，確保消費者權益。本原則考量修改標示所需緩衝時間，爰定於 104 年 7 月 1 日正式施行(以產製日期為準)。

Q2：真菌類食品如標示不實或未依該原則標示造成消費者誤解，有無緩衝期，其罰則為何？

A2：依據食品安全衛生管理法第 22 條之規定，包裝食品應標示品名，且品名應與本質相符，且依同法第 28 條其整體表現不得有不實或易生誤解之情形。另本署自 102 年 3 月 12 日公布之「食品品名標示規範彙整」中，已明定以可供食品使用之菇蕈類原料為食品品名者之相關規範，故市售真菌類食品如因標示不實或未依前述標示原則標示造成消費者誤解，則得依該法第 45 條可處 4 至 400 萬元罰鍰；產品依第 52 條限期回收改正標示。

另本原則係規範食品外包裝之標示、宣稱。惟為保障消費者權益，產品之文宣、廣告仍應依本原則充分揭露產品資訊，不得有不實、誇張、易生誤解或涉及醫療效能之違法情事。

Q3：本原則適用範圍為何？

A3：「真菌類食品標示管理原則」主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如：靈芝、樟芝、2 雲芝、蛹蟲草等)。另市售香菇、金針菇等生鮮農產品、酵母菌及紅麴，尚非屬本原則所規範之對象。

Q4：有關真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式之規定，應如何進行標示？

A4：真菌類食品所使用之真菌類原料應屬收載於「食品原料整合查詢

平臺」所列之品項，其中文名稱及拉丁學名應依該平臺所定之名稱標示之，並應確實依其實際之培養方式，如實標示，例如：「固態培養」、「液態培養」、或「太空包培養」。另其於產品外包裝之標示方式，得於內容物欄位以括號方式加註，例如：「內容物：靈芝子實體(*Ganoderma lucidum*，固態培養)」或另欄位標示「本產品使用原料為靈芝 (*Ganoderma lucidum*) 子實體，固態培養」。

Q5：請問市售含冬蟲夏草之食品是否須依本標示原則進行標示？

A5：冬蟲夏草：係收載於中華中藥典的中藥材，亦為收載於「食品原料整合查詢平臺」可供食品使用之原料，屬麥角菌科 (*clavicipitaceae*) 真菌冬蟲夏草菌 *Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc. 寄生於蝙蝠蛾科昆蟲幼蟲上的子座及蟲體之複合體，故市售含冬蟲夏草之食品亦屬真菌類食品。衛生福利部已於 108 年 10 月 18 日公告「食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定」，故針對使用冬蟲夏草菌絲體作為產品原料之食品，應依該規定辦理標示。

另依前食品藥物管理局 100 年 11 月 17 日 FDA 食字第 1000072729 號函釋，市售食品如確實使用「冬蟲夏草中藥材」，則不得於產品外包裝內容物欄位標示「冬蟲夏草子實體」字樣，應修正為「冬蟲夏草子座及蟲體之複合體」或「冬蟲夏草中藥材」等同意義字樣。

8.市售「太白粉」產品之標示規定

發文日期：中華民國 105 年 5 月 16 日

發文字號：FDA 食字第 1051301608 號

主旨：有關市售「太白粉」產品之標示規定，詳如說明，請查照並轉知所屬。

說明：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，食品內容物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。
- 二、「太白粉」產品，應於內容物如實標示其所使用之原料名稱(如「樹薯粉」或「馬鈴薯粉」等)；另倘以太白粉作為原料之一者，內容物亦應如實標示為「樹薯粉」或「馬鈴薯粉」等。
- 三、106 年 1 月 1 日起製造之產品應依本函釋內容標示，否則將認屬涉違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，爰依同法第 45 條及第 52 條處分。

9.市售「大麥」食品之標示規定

發文日期：中華民國 105 年 5 月 16 日

發文字號：FDA 食字第 1051301170 號

主旨：有關市售「大麥」食品之標示規定，詳如說明，請查照並轉知所屬。

說明：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條規定，食品之品名，應使用國家標準所定之名稱；無國家標準名稱者，得自定其名稱。自定食品品名者，其名稱應與食品本質相符，避免混淆。
- 二、為正確及透明「大麥」之產品資訊並兼顧消費者熟悉及產業沿用多年之商品名稱，其外包裝不得僅標示「洋薏仁」、「小薏仁」或「珍珠薏仁」等商品名稱，應併列實際所含原料標示，例如：「大麥(洋薏仁)」、「大麥(小薏仁)」或「大麥(珍珠薏仁)」，且內容物應如實標示為「大麥」；另倘以大麥為原料之一者，內容物應如實標示為大麥。
- 三、106 年 1 月 1 日起製造之產品應依本函釋內容標示，否則將認屬涉違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，爰依同法第 45 條及第 52 條處分。

10.以特定魚種為品名產品之標示規定

發文日期：中華民國 105 年 7 月 14 日

發文字號：FDA 食字第 1051302542 號

主旨：有關使用特定魚種為品名之相關產品標示疑義，詳如說明，請查照並轉知所屬。

說明：

- 一、依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 28 條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。另，同法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符。
- 二、經彙整台灣魚類資料庫、農業部水產試驗所及中央研究院生物多樣性研究中心提供之資料，目前台灣市場有流通，包含大西洋鱈、大頭鱈、格陵蘭鱈、黃線狹鱈、黑線鱈、青鱈、綠青鱈、北太平洋無鬚鱈、藍尖尾無鬚鱈及長鰭鱈等屬「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」。
- 三、市售商品名為「圓鱈」者，其實屬「鱸形目」的小鱗犬牙南極魚及鱗頭犬牙南極魚(俗稱智利海鱸)；而「扁鱈」其實屬「鰈形目」之馬舌鰈、庸鰈、狹鱗庸鰈(俗稱大比目魚)。
- 四、請各衛生局積極輔導轄區業者，「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」，非屬「鱈形目」魚種卻標示「鱈魚」，即屬標示不實。惟考量「圓鱈、扁鱈」為民眾習慣之商品名稱，現階段輔導業者「圓鱈、扁鱈」應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，然仍不可標示為「鱈魚」。自 106 年 1 月 1 日起，「圓鱈、扁鱈」未依前述規定標示清楚而使消費者誤解為「鱈魚」，將違反食安法第 28 條規定，依同法第 45 條規定，可處新臺幣 4 萬元至 400 萬元罰鍰，產品並須依第 52 條限期回收改正。
- 五、另產品如以特定魚種名稱為品名者，其內容物應確實含有品名宣稱之特定魚種，倘內容物不含品名宣稱之特定魚種，而係以香料或調味料調製提供所宣稱之特定魚種之風味者，其品名或品名附近明顯處應標示「風味/口味」字樣。倘未依前述規定標示者，即違反食安法第 28 條規定，爰依同法第 45 條及第 52 條規定處分。

11. 包裝食品正面營養資訊標示作業指引

中華民國 106 年 11 月 15 日 FDA 食字第 1061303455 號

壹、前言

近年來已有不少國家除了實施包裝食品營養標示規定之外，亦倡導業者能自願於產品正面標示簡明扼要之圖形營養資訊。期透過更便利且明顯易懂的圖形營養資訊，提供消費者選擇最適合自己需求的產品。

為鼓勵我國食品業者推動實施包裝食品正面營養資訊標示，爰擬定本指引，供食品業者依循。

貳、適用對象

所有包裝食品，特殊營養食品除外。得免營養標示之包裝食品，倘欲自願標示正面營養資訊，無須依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，惟仍應確定其標示值之正確性。

參、專有名詞定義

一、本作業指引相關名詞定義如下：

- (一) 「包裝食品正面營養資訊標示」(Front of Package Nutrition Labeling, FoP)：指於包裝食品之主展示面包裝上以圖形方式標示熱量、營養素之含量及其所提供之每日參考值百分比。
- (二) 「每份」：包裝食品各類產品每一份量之重量(或容量)，同「包裝食品營養標示應遵行事項」第五點¹之規定。
- (三) 「每日參考值百分比」：包裝食品之每日熱量及各項營養素攝取參考值，同「包裝食品營養標示應遵行事項」第七點²之規定。

¹包裝食品各類產品每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)應以建議食用量(須為整數)作為每一份量之標示。

²包裝食品之每日熱量及各項營養素攝取參考值，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」附表二規定辦理。

肆、包裝食品正面營養資訊標示原則

- 一、標示位置：標示於產品正面(主展示面)包裝上任何位置。
- 二、標示項目，下列(一)至(三)皆可：
 - (一) 熱量。
 - (二) 熱量、飽和脂肪、糖、鈉。
 - (三) 熱量、飽和脂肪、糖、鈉、以及至多兩項自願宣稱之營養素³。
- 三、標示格式：
 - (一) 參照「包裝食品營養標示應遵行事項」，以「每份」作為標示之單位。
 - (二) 提供每份營養素之「含量」及「每日參考值百分比」。
- 四、標示內容之順序由上而下依序為：
 - (一) 單位(每份)。
 - (二) 標示項目。
 - (三) 含量。
 - (四) 每日參考值百分比(%Daily value, %DV)。目前暫無訂定每日參考值之營養素，則免標該項營養素之每日參考值百分比數值。
- 五、標示圖形：
 - (一) 標示之圖形不限，但大小須一致。
 - (二) 全圖形顏色以「白色」再搭配另一顏色(顏色不限)，共2種顏色呈現(例如：黑與白、藍與白、紅與白)，但應與食品包裝顏色明顯區分。
 - (三) 我國範例供參(詳見附件)。
- 六、標示字體大小：應依食品安全衛生管理法施行細則第十九條規定辦理⁴。

³該兩項自願宣稱之營養素，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」標示於營養標示欄位內。

⁴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。

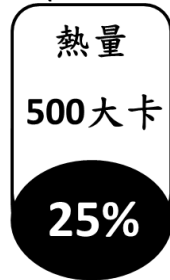
附件 我國範例圖形

一、 範例圖形 1：僅標示熱量

(一) 圖形意涵：表示該產品每一份量 120 公克所提供之熱量為 500 大卡，是一天所需熱量的 25%。

(二) 範例圖形：

每份(120 公克)



每份(120 公克)



%：每日參考值百分比

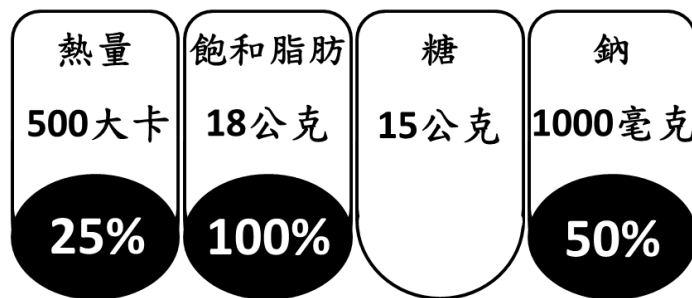
%：每日參考值百分比

二、 範例圖形 2：標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉

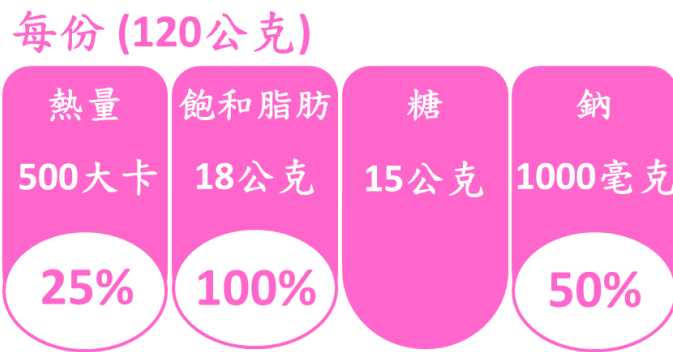
(一) 圖形意涵：表示該產品每一份量 120 公克所提供之熱量為 500 大卡，是一天所需熱量的 25%；飽和脂肪 18 公克，是一天所需飽和脂肪量的 100%；糖 15 公克(目前暫無訂定每日參考值，故無每日參考值百分比數值)；鈉 1000 毫克，是一天所需鈉量的 50%。

(二) 範例圖形：

每份 (120公克)



%：每日參考值百分比

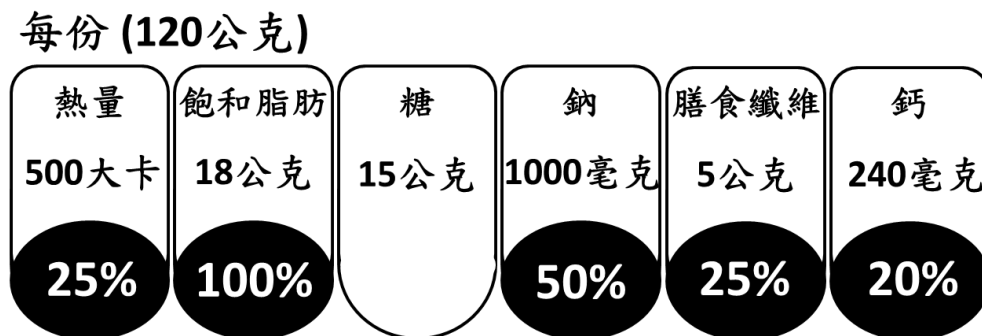


%：每日參考值百分比

三、 範例圖形 3：標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉及至多 2 項自願宣稱之營養素(如：膳食纖維、鈣)

(一) 圖形意涵：表示該產品每一份量 120 公克所提供之熱量為 500 大卡，是一天所需熱量的 25%；飽和脂肪 18 公克，是一天所需飽和脂肪量的 100%；糖 15 公克(目前暫無訂定每日參考值，故無每日參考值百分比數值)；鈉 1000 毫克，是一天所需鈉量的 50%；膳食纖維 5 公克，是一天所需膳食纖維量的 25%；鈣 240 毫克，是一天所需鈣量的 20%。

(二) 範例圖形：



%：每日參考值百分比

每份 (120公克)



%：每日參考值百分比

12.市售包裝食品標示「微甜」、「不甜」等甜味 宣稱規定

發文日期：中華民國 108 年 9 月 20 日

發文字號：FDA 食字第 1081301959 號

主旨：有關市售包裝食品標示「微甜」、「不甜」等甜味宣稱規定，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依食品安全衛生管理法第 28 條，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 二、考量消費者選購食品時，將產品標示之甜味宣稱，視為糖含量高低之參考，倘產品不符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之「微糖」、「無糖」等宣稱，其標示「微甜」、「無甜」等字樣，依當前科學知識，其驗證仍有未逮處，致有易生誤解之情事。
- 三、惠請各公協會轉知所屬會員依前述規定確實辦理，並請各衛生局加強輔導轄區業者。
- 四、自 110 年 7 月 1 日起，市售包裝產品(以產品產製日期為準)應依上開規定標示，否則認屬涉違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，依同法第 45 條及第 52 條處分。

食品安全衛生管理法第二十四條 「食品添加物標示」相關公告規定

1.食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 103 年 5 月 20 日

發文字號：部授食字第 1031300957 號

主旨：訂定「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第二項。

公告事項：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。

2.單方食品添加物應明顯標示許可證字號

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 103 年 9 月 9 日

發文字號：部授食字第 1031301967 號

主旨：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。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第一項第十款。

公告事項：訂定「單方食品添加物應明顯標示許可證字號」。

3.食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

主旨：公告修正「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條。

公告事項：

- 一、修正「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」如附件。
- 二、「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」自一百零四年十二月三十一日生效。

食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十四條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。食品添加物含基因改造食品添加物之原料或基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。食品添加物直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
 - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
 - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
 - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、食品添加物所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○

- (國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，其字樣應標示於品名、原料成分之後為原則，或其他容器或外包裝上明顯位置，其字體長度及寬度應依下列規定：
- (一)標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。
- (二)標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。
- (三)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

4.食品添加物之通用名稱

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 105 年 3 月 4 日

發文字號：部授食字第 1041304932 號

主旨：訂定「食品添加物之通用名稱」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第一項第三款。

公告事項：訂定「食品添加物之通用名稱」。

食品添加物之通用名稱

「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中之中文品名	通用名稱
L-麩酸鈉	味精
苯甲酸	安息香酸
苯甲酸钠	安息香酸钠
苯甲酸鉀	安息香酸鉀
碳酸氫鈉	小蘇打
胺基乙酸	甘胺酸
胺基丙酸	丙胺酸
二胺基己酸	離胺酸
己二烯酸	山梨酸
己二烯酸鉀	山梨酸鉀
己二烯酸鈉	山梨酸鈉
己二烯酸鈣	山梨酸鈣
去水醋酸	脫氫乙酸
氫氧化鈣	熟石灰
氧化鈣	生石灰或石灰
乾酪素	酪蛋白
乾酪素鈉	酪蛋白鈉
乾酪素鈣	酪蛋白鈣
甜菊糖苷	甜菊糖
本多酸鈣	泛酸鈣

「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中之中文品名	通用名稱
本多酸鈉	泛酸鈉
DL-蛋胺酸	DL-甲硫胺酸
L-蛋胺酸	L-甲硫胺酸
玉米糖膠	三仙膠
D-山梨醇	山梨糖醇
維生素○	維他命○

5.食品添加物應明顯標示產品登錄碼

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 105 年 3 月 8 日

發文字號：部授食字第 1051300040 號

主旨：訂定「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」，並自中華民國一百零六年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第一項第十款。

公告事項：食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼。

6. 食品添加物標示產品登錄碼問答集(Q&A)

105 年 03 月 08 日公布

Q1：食品添加物未標示產品登錄碼，會有罰則嗎？

A1：依「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」規定，無論單方或複方食品添加物皆應於產品外包裝明顯標示「產品登錄碼字樣」及其產品登錄碼，自 106 年 1 月 1 日起倘未依規定標示，涉違反食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 10 款，依同法第 47 條處 3 萬元以上 300 萬以下罰鍰，產品並需依同法第 52 條限期回收改正。

Q2：單方食品添加物已依規定標示許可證字號，仍需標示產品登錄碼嗎？

A2：(1)是。不論輸入或國產食品添加物，除應依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，作完整標示外，單方食品添加物並應依 103 年 9 月 9 日部授食字第 1031301967 號公告標示許可證字號。

(2)另依「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」規定，單方食品添加物亦應於產品外包裝明顯標示「產品登錄碼字樣其產品登錄碼」。

Q3：請問要如何取得產品登錄碼？

A3：業者於食品業者登錄平台登錄食品添加物產品資料時，如成分皆為登錄平台資料庫可比對之成分，則系統將會於資料成分儲存完畢時，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，檢核通過才會發產品登錄碼，至少約需 2-5 個工作個工作日。

Q4：產品登錄碼可以於進口後利用中文標籤再進行補貼嗎？

A4：食品添加物應依食品安全衛生管理法第 24 條規定做完整標示(包括產品登錄碼)，另依據「食品安全衛生管理法施行細則」第 18 條規定，輸入之食品及食品添加物，應依食品安全衛生管理法第 22 條及第 24 條規定，加中文標示，始得輸入。故食品添加物之產品登錄碼不可以進口再補貼。

Q5：輸入食品添加物自用並申請免中文標示，是否仍需標示產品登錄碼？

A5：倘輸入食品添加物經核准免中文標示，方得一併免於產品外包裝標示產品登錄碼，惟應有足以辨認之原文標籤或品名、原產地等標示內容及備妥產品登錄碼等相關文件，作為產品管理之參據。

Q6：依「食品業者登錄辦法」，製造及加工、輸入食品添加物產品者，需上傳含登錄碼之產品標籤方屬完成登錄並取得產品登錄碼，業者如何在完成登錄取得登錄碼之前，製作並上傳含產品登錄碼之產品標籤？

A6：依食品業者登錄法辦法規定，業者上傳之資料得為該產品之標籤樣張，雖尚未取得產品登錄碼，但可上傳標示「產品登錄碼：TFAOOOOOOOOOOOOOOO」之標籤樣張辦理產品登錄。

食品安全衛生管理法第二十五條 「散裝食品標示」相關公告規定

1.散裝食品標示規定

發文日期：中華民國 109 年 9 月 17 日

發文字號：衛授食字第 1091303073 號

主旨：修正「散裝食品標示規定」第五點，並自中華民國一百十年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

- 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。
- 二、本規定所稱散裝食品指食品安全衛生管理法施行細則第二十條所定之食品。
- 三、具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售散裝食品，應標示品名及原產地（國）。但現場烘焙(烤)及現場調理即食食品不在此限。
- 四、未具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售下列散裝食品，應標示原產地（國）：
生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛。
五、所有食品販賣業者販售以牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位為原料之散裝食品，應以其屠宰地(國)標示其原料之產地(國)。
前項應標示之原料，不包含牛乳及牛脂。
- 六、本規定之標示應以中文顯著標示，其得以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。
前項以標記（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。

2.散裝食品標示規定問答集(Q&A)

109 年 08 月 28 日公布

109 年 10 月 14 日修訂

Q1：何謂散裝食品？

A1：依食安法施行細則第 20 條規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有包裝，但有下列情形之一者：不具啟封辨識性、非密封、不具延長保存期限、非以擴大銷售範圍。

Q2：「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

A2：「食品原產地標示」係規範應標示產製成最終產品的國家(區)為其原產地(國)；而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。例如：臺灣加工製造之豬肉鬆產品，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「豬肉原產地(國)：澳洲」。

Q3. 「散裝食品標示規定」，規範對象及產品各為何？需標示事項為何？

A3：新版的散裝食品標示規定，依食品販賣業者的營業規模規範標示事項：

- 1.具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售散裝食品應標示品名及原產地(國)，但現場烘焙(烤)及現場調理即食食品，除應標示牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位原料原產地(國)之外，其餘標示不在此限。
- 2.未具公司登記或商業登記之食品販賣業者(即所有的食品販賣業者)販售散裝的生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等 20 項農畜禽產品，應標示原產地(國)；另如販售含有牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位之加工食品，仍應依規定標示其原料原產地。

Q4：販售以牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位為原料之散裝食品，應標示哪些事項？

A4：

- 1.具公司登記或商業登記之食品業者如連鎖超市、大賣場，除應標示「品名及原產地(國)」，並應標示所含牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位之原料原產地，以豬肉乾為例，標示如「品名：豬肉乾、原產地：台灣、豬肉原料原產地：澳洲」。
- 2.非具公司登記或商業登記者如風景區攤商、市場攤販，除應標示「原產地(國)」外，並應標示所含牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位之原料原產地，以豬肉乾為例，標示如「原產地：台灣、豬肉原料原產地：澳洲」。

Q5：各式餐飲業，如餐廳、自助餐、早餐店、小吃店、速食店、美食街等，所調理製備供應之各式冷、熱餐飲食品，需依「散裝食品標示規定」標示嗎？

A5：

- 1.本規定係規範散裝食品應標示事項。餐廳、自助餐、小吃店、速食店、美食街等屬直接供應飲食場所，其現場調理製備供應之各式餐飲食品，如各式餐點、排餐、簡餐、炸雞、薯條、飲料等，應依直接供應飲食場所之相關規定辦理標示，如重組肉食品標示規定、食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定、含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定等。
- 2.販售之食品如果含有牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位者，應依「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」或「直接供應飲食場所供應食品含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」辦理標示。

Q6：咖啡、茶飲連鎖業者供應的蛋糕是散裝食品標示規範對象嗎？

A6：咖啡、茶飲連鎖業者屬直接供食飲食場所，其供應的蛋糕非屬散裝食品，惟其如屬連鎖飲料業者其供應之現場調製飲料應依「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」辦理標示。

Q7：便利商店、超市、賣場、量販店、夜市等販售現場調理或持續加熱之即食食品，屬散裝食品嗎？

A7：

- 1.便利商店、超市、賣場、量販店、夜市等販售於現場調理或持續加熱的即食食品，如熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮等，其應

依直接供應飲食場所之相關規定辦理標示。

- 2.另如販售冷藏冷凍食品雖現場提供復熱，非現場調理的食品，則應依該產品之包裝態樣依包裝食品或散裝食品標示規定辦理。

Q8：麵包、糕餅店、觀光工廠或飯店附設之烘焙坊所賣的麵包、蛋糕、甜點等應如何標示？

A8：

- 1.前店後廠現場烘焙的食品，倘有網路、他址分店等擴大銷售情形者，則應依產品之包裝態樣依相關規定標示之。
- 2.惟現場烘焙的食品，如含有牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位者，其標示之字體大小應符合直接供應飲食場所牛肉、牛可食部位及直接供應飲食場所豬肉、豬可食部位者之原料原產地標示規定。

Q9：無固定攤位者販售散裝食品，是本規定的規範對象嗎？實施日期與標示內容為何？

A9：

- 1.無固定攤位者倘販售散裝的生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等 20 項農畜禽產品，應依規定標示原產地(國)。
- 2.另如販售含有牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位之加工食品，仍應依規定標示其原料原產地。

Q10：在風景區以小貨車販售自家種植的生鮮花生的農友，須依散裝食品標示規定標示嗎？

A10：是的。販售本規定所定的 20 項農畜禽散裝食品之食品販售業者，為「散裝食品標示規定」規範對象。故在風景區以小貨車或路邊或傳統市場等販售自家種植生鮮、冷凍、冷藏的花生等的農友，屬未具公司登記或商業登記之食品業者，亦應依規定標示其產品的原產地(國)。

Q11：販售多樣散裝食品，且來自不同國家，需逐項標示其產地嗎？

A11：

- 1.販售之散裝食品如僅單一國家，可以標示「本店產品產地：○○」或

「本店產品皆來自：○○(國名)」，產品倘分屬不同國家，得以分區方式進行標示，例如：「本區產地為美國」、「本區產地為台灣」等，或清單方式標示，如「黃豆產地:美國、花生產地:加拿大，其他產品為國產」，無須針對各別產品逐一標示。

- 2.分區或單一產地標示方法，得以卡片或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。

Q12：國產的產品原產地可以標示其生產的縣市嗎？

A12：可以。標示如「國產」、「台灣」、「苗栗」或製造商地址已足以表達其原產地資訊者不需重複標示。

Q13：販售標示有農業部相關標章或 QR CODE 之產品，是否可視為已標示原產地為台灣？

A13：

- 1.產品如標示有農業部核發之「台灣豬識別標章」、「台灣優良農產品」、「產銷履歷」及「生產追溯 QR CODE」等認證標章者，倘確實為台灣產製，且符合該標章標示、使用及管理規範者，其原產地得免重複標示。
- 2.另含牛肉、牛可食部位、豬肉及豬可食部位食品，倘僅含有台灣牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位者，亦得免重複標示其原料原產地，惟食品業者有責任確認所販售產品標示的正確性。

Q14：末端的食品販賣業者，應檢具那些資料作為產地標示的佐證？

A14：業者可保留與上游廠商之進貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單或其他足以證明產品原產地資訊之資料作為佐證。

Q15：散裝食品之標示如不符合規定，其罰則為何？

A15：

- 1.如未依規定者，涉屬違反食品安全衛生管理法第 25 條規定，處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。
- 2.如標示不實，則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，處以新台幣 4 萬至 400 萬元罰鍰。

Q16：102 年 7 月 23 日修訂的散裝食品規定問答集(Q&A)之內容是否仍

適用？

A16：

- 1.不適用。散裝食品標示規定已於 109 年 8 月 28 日公告及 9 月 17 日公告修正第五點，規範對象擴大至所有的食品販賣業者及增訂含豬肉及豬可食部位原料原產地之標示，102 年 7 月 23 日修訂的散裝食品規定問答集之內容已不適用，110 年 1 月 1 日起應以本問答集為準。
- 2.另有關散裝食品含有牛肉、牛可食部位、豬肉或豬可食部位原料之標示，請另參考「牛肉及牛可食部位原料之原產地標示」問答集及「食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」問答集。

3.直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定

發文日期：中華民國 101 年 9 月 6 日

發文字號：署授食字第 1011302828 號

主旨：訂定「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」，並自中華民國一〇一年九月十二日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

一、實施食品類別（品項）：所有直接供應飲食之場所販售含牛肉及牛可食部位原料之食品。

二、標示事項：

(一)所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

(二)牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

(三)食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

(四)牛肉及牛可食部位原料原產地（國）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，擇一為之。

(五)牛肉及牛可食部位原料原產地（國）標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於四公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

4.散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

主旨：公告修正「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條。

公告事項：

一、修正「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」如附件。

二、「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」依品項及對象分三階段生效：

(一)一百零四年七月一日：

實施對象：食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。

(二)一百零四年十月一日：

實施對象：連鎖食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

實施對象：食品販售業者未辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。

(三)一百零四年十二月三十一日

實施對象：非連鎖食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

實施對象：食品販售業者未辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

二、前點所稱連鎖業者係指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。

散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。散裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。散裝食品直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
 - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
 - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
 - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、散裝食品所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：
 - (一)標示之方式，於陳列販售之場所，以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
 - (二)以標記(標籤)標示者，應依下列規定：
 - 1.標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。
 - 2.標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。
 - (三)以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於二公分。

(四)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

5.國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定

發文日期：中華民國 104 年 7 月 10 日

發文字號：部授食字第 1041302360 號

**主旨：訂定「國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定」，
並自中華民國一百零四年八月四日生效。**

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

- 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。
- 二、實施對象及品項：
 - (一) 實施對象：食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者。
 - (二) 實施品項：國內通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品，屬散裝食品者。
- 三、應標示事項：生產該實施品項之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等之名稱、地址及其電話號碼。
- 四、依前點所為之標示，應依下列規定辦理：
 - (一) 標示之方式，於陳列販售之場所，以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
 - (二) 以標記（標籤）標示者，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。

6. 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

發文日期：中華民國 104 年 6 月 30 日

發文字號：部授食字第 1041302212 號

主旨：訂定「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」，
並自中華民國一百零四年七月三十一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

- 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。
- 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：
 - (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。
 - (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。
- 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。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。

7.火鍋類食品湯底標示問答集(Q&A)

104年06月30日公布

Q1：本規定所稱的「風味調味料」，是指鹽、糖，胡椒、味精等調味料嗎？

A1：(1)本規定所稱的「風味調味料」係指化學調味料及風味原料中添加糖類、食鹽等(不包含香辛料)，經乾燥成粉末狀(粒狀)或濃縮為塊狀(液狀)，烹飪時可增加其風味或香氣者。

(2)單獨添加之糖、鹽等非屬本規定所指「風味調味料」，無須另外標示。

Q2：使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，此類別是否有使用多少比例以上之風味調味料才需標示？

A2：使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製，並將該風味調味料內容物及食品添加物逐一展開標示。

Q3：風味調味料的內容物很多，多達數種要全標示嗎？同時使用食材及風味調味料要如何標示？

A3：是的，為透明湯底資訊，風味調味料內容物應逐一展開標示，例如「○○鍋湯底使用豬大骨及雞高湯粉(L-麩酸鈉、棕櫚油、玉米澱粉、香料、乳糖、水解植物玉米蛋白、雞肉粉、雞油、大蒜油、調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)共同調製」。

Q4：火鍋類湯底由中央廚房以食材熬製，再以湯包或湯塊形式提供各分店使用，各分店是否可標示「使用○○食材熬製」？

A4：倘所使用的湯包或湯塊確實以食材熬製，無另外添加風味調味料，依實標示為「使用○○食材熬製」，尚無違法之虞，惟廠商應提供相關佐證資料。

Q5：熬製湯底的食材通常非單一種，需全部標示或可以選擇其中幾樣標示？

A5：熬製湯底食材的標示應標示主要食材，即熬製食材中含量最多者，例如「蔬菜鍋湯底使用番茄熬製」，倘有宣稱食材應同時標示所宣稱之食材，例如「藥膳鍋湯底使用雞骨、黨蔘熬製」。

Q6：花雕雞、沙鍋魚頭、香菇雞湯等湯品是否須標示湯底製作方式？

A6：本規定所稱火鍋類食品係指持續加熱並投入食材烹煮之湯品，倘無持續加熱及於食用中投入食材烹煮則非屬本規定所規範之火鍋類食品。

Q7：便利商店販售的關東煮商品是否適用本規定？

A7：(1)具營業登記的直接供應飲食場所之火鍋類食品為本規定適用之食品業者及食品品項。
(2)關東煮商品須持續加熱並投入食材烹煮亦屬火鍋類食品，具營業登記之便利商店，關東煮商品應依本規定標示。

Q8：微波即食鍋類食品，是否需在標籤上加註「火鍋湯底使用○○食材調製」等字樣？

A8：微波即食鍋類食品非本規定所規範的火鍋類食品，如屬有容器或包裝之食品者，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定及同法施行細則等相關規定完整標示；如屬散裝食品者，除應依食品安全衛生管理法第 25 條規定，標示品名、原產地，並依即食鮮食食品標示作業指引揭露相關資訊。

Q9：火鍋類食品湯底標示規定有無緩衝期，如未依規定標示，其罰責為何？

A9：本規定自 104 年 7 月 31 日起實施，故應依前開日期起依規定標示，倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

8.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料

標示規定

發文日期：中華民國 111 年 6 月 7 日

發文字號：衛授食字第 1111300624 號

主旨：修正「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，並定自中華民國一百一十二年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

- 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。
- 二、具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業（以下簡稱為連鎖業者）之現場調製飲料，應依本規定辦理標示。
- 三、前點所稱之連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。
- 四、現場調製之飲料，應標示該杯飲料之總糖量及總熱量，其標示值之誤差允許範圍應符合「包裝食品營養標示應遵行事項」規定；總糖量及總熱量亦得以最高值表示之，以最高值表示者，應加註「最高值」。
前項總糖量得以換算方糖數標示之（每顆方糖以五公克計）。
含咖啡因成分之現場調製飲料，應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值，並加註「最高值」；或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量，該標示得以符號或圖樣標示之：
 - （一）紅色代表每杯之總咖啡因含量二百零一毫克以上。
 - （二）黃色代表每杯之總咖啡因含量一百零一毫克至二百毫克。
 - （三）綠色代表每杯之總咖啡因含量一百毫克以下。
- 五、添加茶、咖啡，或以果蔬為品名之飲料，應依下列規定標示：
 - （一）添加茶或以茶香料調製之飲料：
 1. 以茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料調製者，應標示茶葉原料來源之原產地(國)。如茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示

之。

2. 不含茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料，僅以茶香料調製者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

(二) 添加咖啡之飲料：

咖啡原料來源之原產地(國)。若咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

(三) 以果蔬為品名之飲料：

1. 果蔬汁含量應達百分之十以上，始得以「○○汁」為品名。
2. 果蔬汁含量未達百分之十者，品名應標示為「○○飲料」或等同意義字樣。
3. 未含果蔬汁者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

六、本規定之標示應以中文顯著標示，得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)、QR Code 或其他電子化方式揭露，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。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，字體之長度及寬度各不得小於一公分。

七、前點以 QR Code 或其他電子化方式揭露者，應於電子化標示等上方或下方位置，註明「掃描此處可獲得標示資訊」或等同意義字樣，且現場應設置可讀碼之行動裝置。

9.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料

標示規定問答集(Q&A)

104年07月20日公布

104年08月24日修訂

109年10月05日修訂

111年6月7日修訂

Q1：調製飲料標示規定所稱連鎖飲料、便利商店及速食業，是指那些業者？

A1：本規定所稱的連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者，故符合前開連鎖定義之飲料業、便利商店及速食業皆為本規定之適用對象。

Q2：中西式餐廳(複合式餐廳)或連鎖餐廳以供餐為主，飲料雖非主要供應項目，但也提供飲料單點是否也需依本規定標示？

A2：以供餐為主之中西式餐廳、早餐店及連鎖餐廳等，非屬本規定規範之對象，本規定規範對象為連鎖飲料業、便利商店及速食業。

Q3：現場調製飲料之總糖量及總熱量之標示為實際值或最高值擇一標示即可？

A3：本規定第四點，現場調製之飲料其總糖量及總熱量，得以實際值或以最高值擇一標示，惟以實際值標示者，其標示值之誤差允許範圍應符合「包裝食品營養標示應遵行事項」規定。如以最高值表示者，則應加註「最高值」，惟食品業者仍應秉持自主管理之精神，確認標示數值之正確性，以免產生消費者誤解之情事。

Q4：有關調製飲料之總糖量及總熱量標示係指該杯飲料(含食材)的所有糖量及熱量？可以直接標示「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」嗎？

A4：

- 1.將先前規定「應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量」修正為「應標示該杯飲料總糖量及總熱量，並得以最高值表示之」。爰

本規定所稱之總糖量係指該杯飲料所含單糖與雙糖之總和，及該杯飲料之總熱量。

- 2.可標示為「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」或「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」或「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○○大卡」。

Q5：如果現場調製飲料有半糖、全糖之分別，只須標示全糖之總糖量及總熱量？另，如有大中小杯之分，需要依各容量標示？還是僅需標示最大杯之數值？

A5：倘店家以「全糖」作為標準化之最高糖添加量，標示該飲品以「全糖」調製時之總糖量及總熱量，尚屬適法；惟倘飲品有大中小杯等容量區分則應依各容量標示其總糖量及總熱量。

Q6：衛生單位抽檢結果判定標示符合性之標準為何？

A6：將依實際抽驗產品之容量，計算飲料之總糖量、總熱量及總咖啡因含量為判定基準。

Q7：以茶精調製的茶飲料須標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的要如何標示？

A7：如僅以茶精調製應標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的，則可標示為茶飲料，並應標示茶葉原料產地(國)，如混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

Q8：咖啡因含量受咖啡品種、季節、沖調方式等影響，難以正確標示？

A8：

- 1.咖啡飲料除原規定以紅黃綠標示區分總咖啡因含量外，另新增「最高值」之數值表示方式，業者得依店家需求擇一方式標示。
- 2.以紅黃綠標示區分者，各顏色代表一定區間之咖啡因含量(紅色代表咖啡因 ≥ 201 毫克/杯，黃色代表咖啡因 101-200 毫克/杯，綠色代表咖啡因 ≤ 100 毫克/杯)，非以數值方式標示；以最高值表示者，其數值應包含咖啡品種、季節、沖調方式等影響數值之因素。

爰上揭表示方式應不致因原料、沖泡等因素致咖啡因含量變異而無法正確標示。

Q9：義式咖啡都是混豆，是否可以在店內立牌或菜單上表示產地及混豆依比例由高至低標示即可？

A9：

- 1.咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。
2. 標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)、QR Code 或其他電子化方式揭露，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式擇一為之；咖啡因含量之紅黃綠標示區分得以符號或圖樣標示之。

Q10：咖啡因含量得以紅黃綠符號或圖樣標示，有無圖樣大小之規定？

A10：咖啡因含量以紅黃綠符號或圖樣標示之大小，以菜單註記、標記(標籤)者，其圖樣長度及寬度與字體規定相同各不得小於零點二公分；以其他型式標示者，各不得小於一公分。

Q11：咖啡豆經烘焙後屬實質轉型，倘於台灣烘焙則該咖啡豆產地可標示為台灣嗎？

A11：本規定係規定現場調製飲料之咖啡、茶飲料應標示咖啡及茶葉原料之原產地(國)，不論是否實質轉型皆應標示其原料原產地，故咖啡豆雖於台灣烘焙，仍應標示該咖啡豆之原產地(國)，不得標示為台灣。

Q12：果蔬汁含量僅5%者，不能標示為果蔬汁，應如何標示？

A12：以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達10%以上，果蔬汁含量為0.1%至9.9%者應標示為「○○果蔬飲料」，未含果蔬汁者則應標示為「○○風味飲料」。

Q13：檸檬因酸度高，調製一般消費者可接受之口味，其檸檬汁的含量無法達10%，而檸檬汁是消費者熟知之果蔬汁是否品名仍可為檸檬汁？

A13：「檸檬汁」雖其檸檬汁含量未達10%，但消費者應了解檸檬為酸度較高之水果，調製為果汁其檸檬汁含量未達10%，依約定俗成之原則，品名得為「檸檬汁」。

Q14：如何計算果蔬汁含量？

A14：果蔬汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量*100%。

Q15：同時有茶葉及果汁之飲料，例如檸檬紅茶，應屬於茶飲或蔬果汁，該如何標示？

A15：

- 1.以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達 10%以上，飲料之內容物有茶葉及果蔬汁，倘果蔬汁含量達 10%以上者，品名可標示為○○汁，並標示茶葉原料原產地、該杯飲料總糖量及總熱量。
- 2.倘果蔬汁含量未達 10%以上或未以果蔬汁為品名者(例如以○○茶或○○飲為品名)則應標示茶葉原料原產地、該杯飲料總糖量及總熱量。
- 3.倘不含果蔬汁或以茶精調製則應標示「○○風味」。

Q16：本公司為連鎖速食業者有販售現場調製飲料，也有將完整包裝飲料倒入本公司杯子後提供予消費者之非現場調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示嗎？

A16：倘該飲料僅更換容器未做任何調製，且該品項明確標示出其品牌及品名，可不需依本規定標示。

Q17：本公司屬連鎖飲料便利商店及速食業，門市販售之飲料，皆為從中央工廠生產之大包裝飲料，在販售現場進行分裝至杯中再封膜，現場無進行添加糖的動作。請問本公司於門市販售之飲料還需標示糖添加量與熱量嗎？

A17：倘屬中央工廠提供之飲料，雖現場僅分裝，仍應標示該杯飲料總糖量、總熱量及總咖啡因含量等。

Q18：消費者常會依自己的需求增減配料，這種客製化之飲料該如何標示？

A18：本規定係規範標準化商品應標示總糖量、總熱量及總咖啡因含量等，至於客製化商品係因應消費者的個別需求增減配料，非屬規範對象。惟仍建議標示出添加每份配料之總糖量及總熱量，供消費者參考。

Q19：請問規定第六點所提「菜單」之標示方式，是否能說明何為「菜單」？

A19：本規定第六點所提之菜單係指提供消費者點餐資訊之單張、摺頁、手冊或桌上型立牌等，消費者可隨時拿取觀看，非指懸掛於牆面或落地式立牌。

Q20：如未依規定標示或標示不實，其罰則為何？

A20：倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；如果是標示不實依違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

Q21：本公司以現行商業化生產之即溶茶粉調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示茶原料原產地嗎？

A21：現場以商業化生產即溶茶粉調製飲料，應依本規定標示茶葉原料來源之原產地(國)，如茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

Q22：業者可以主動標示減糖或咖啡因醒語嗎？

A22：可以。鼓勵業者可以主動標示相關之醒語，如首選無糖或微糖、微糖無糖會更好、減糖生活新主張、清爽少糖少負擔、避免過量攝取咖啡因飲料、請適量飲用咖啡因飲料或其他等同字義之醒語，隨時提醒消費者選購飲料時之參考。另，如「檸檬汁」為高酸度果汁，業者得提醒消費者其含糖量較高等資訊。

Q23：市面上含有咖啡因之食品原料有哪些？

A23：咖啡因(Caffeine)是一種植物鹼，天然存在於咖啡樹、茶樹、可可樹、瓜拿納、巴拉圭冬青等植物之果實及葉片中。食品中的咖啡因，除直接透過食品原料之使用外，也可能會透過食品複合原料帶入，存在於終產品中。

Q24：針對新增 QR Code (Quick Response Code，短陣圖碼) 或其他電子化方式揭露方式，有其揭露位置或長寬大小等規定嗎？

A24：沒有。業者應確認電子化方式揭露之資訊可閱性，以直接、快速之畫面來揭露標示資訊為佳，其大小應可利用市面流通之行動裝置(如智慧型手機)QR Code 等讀碼軟體或販售場所提供之 QR Code 讀碼設備，辨識並讀取之大小為主。建議如標示於杯身，其圖形長寬不宜小於二公分；如標示於現場店面，圖形長寬則不宜小於十公分。

10.直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料 標示規定

發文日期：中華民國 104 年 8 月 11 日

發文字號：部授食字第 1041302634 號

主旨：公告訂定「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」及其適用食品品項，並自中華民國一百零四年十二月三十一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條。

公告事項：

- 一、訂定「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」如附件。
- 二、適用食品品項如下：
 - (一)農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。
 - (二)豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。
具營業登記直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非有意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、具營業登記直接供應飲食場所之食品含非基因改造食品原料者，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之

非故意攙雜率標示。

五、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：

- (一)標示之方式，以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
- (二)以標記（標籤）標示者，字體長度及寬度不得小於零點二公分；以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於二公分。
- (三)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

11.自動販賣機販售食品之標示規定

發文日期：中華民國 106 年 6 月 2 日

發文字號：衛授食字第 1061301262 號

主旨：訂定「自動販賣機販售食品之標示規定」，並自中華民國一百零六年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

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。

二、本規定適用於以自動販賣機販售之食品。

本規定所稱自動販賣機業者，指設置自動販賣機(以下簡稱機台)販售食品之業者。

三、自動販賣機業者應於機台外部明顯標示業者名稱或姓名、地址及電話號碼。

四、自動販賣機業者，就其機台販售之食品，應分別標示下列事項：

(一)包裝食品：

依食品安全衛生管理法第二十二條及其相關規定所定應標示事項。

(二)散裝食品：

1.品名。

2.內容物及食品添加物名稱。

3.食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號。

4.原產地。

5.有效日期。

6.過敏原。

7.基因改造食品原料。

8.重組肉。

(三)機台調製之食品：

1.品名。

2.內容物及食品添加物名稱。

3.食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號。

4.原產地。

- 5.過敏原。
- 6.基因改造食品原料。
- 7.重組肉。

五、前點第二款及第三款，有關過敏原、基因改造食品原料及重組肉之標示，除其型式及方式外，應依下列規定辦理：

(一)過敏原：「食品過敏原標示規定」。

(二)基因改造食品原料：

- 1.散裝食品：「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。
- 2.機台調製之食品：「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」。

(三)重組肉：

- 1.散裝食品：「重組肉食品標示規定」第二點及第四點。
- 2.機台調製之食品：「重組肉食品標示規定」第二點及第五點。

六、第四點第二款及第三款之標示，除散裝食品之「有效日期」應標示於產品外包裝或容器外，其他標示項目得以標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，且應予固定；其使用標記(標籤)者，字體長度及寬度各不得小於零點二公分；其他標示型式者，各不得小於二公分。

12.自動販賣機販售食品之標示規定問答集(Q&A)

106年6月2日公布

108年5月16日修正

113年1月17日修正

Q1：食品以自動販賣機販售之標示規定所規範業者及範圍？

A1：本規定係規範以自動販賣機販售之食品應標示事項及該自動販賣機設置者之廠商資訊，以自動販賣機販售之食品，不論包裝、散裝或自動販賣機調製的食品皆應依該規定辦理標示。

Q2：超商或大賣場內民眾可自行選取商品之設備是否為「自動販賣機販售食品之標示規定」所規範之對象？

A2：如屬超商賣場設置之各式冷凍冷藏等設備，雖供消費者自行選購產品，但由賣場有人員提供服務及後續結帳作業，非屬本規定規範對象。

Q3：於店內擺設咖啡機及汽水機，消費者於結帳後可至咖啡機或汽水機自行取用咖啡或汽水飲料，請問此種供應方式是否為自動販賣機販售食品之標示規定規範對象？

A3：倘為設於店內之果汁機及咖啡機，待消費者至櫃台結帳後可自行取用果汁及咖啡之販售型態，非屬自動販賣機販售食品之標示規定之規範對象。

Q4：業者倘於夾娃娃機內以空盒方式供消費者夾取，再以換物方式取貨，是否屬以自動販賣機販售食品之標示規定之規範對象？

A4：消費者需以夾取到之空盒向服務人員換取實際食品，非屬「自動販賣機販售食品之標示規定」規範對象，惟該食品仍應符合食安法相關規範。

Q5：將自動販賣機放置於公司賣場內，是否還需要於機台外標示業者名稱或姓名、地址及電話號碼？

A5：依自動販賣機販售食品之標示規定，以自動販賣機販售食品者(包括夾娃娃機、加水站等)，即由消費者於該機台以現金、代幣或悠遊卡等方式付款後直接取得食品，不論其販賣機設置場所，皆應於機台

外部明顯標示該機台業者名稱或姓名、地址及電話號碼，且應就所販售食品之型態進行標示。

Q6：自動販賣機販售食品之標示規定中所指自動販賣機業者，係指提供機台本身之業者或是機台內所有食品的供應業者？另散裝食品及機台調製食品所指食品負責廠商或製造廠商為誰？

A6：(1)自動販賣機販售食品之標示規定第三點所稱自動販賣機業者，指設置自動販賣機販售食品之業者，應於機台外部明顯標示其名稱或姓名、地址及電話號碼，且應就所販售食品之型態進行標示。
(2)本規定第四點散裝食品及機台調製食品所指之食品負責廠商或製造廠商指該「食品」之負責廠商或製造廠商。

Q7：以自動販賣機販售食品者，是否應辦理食品業者登錄？

A7：經衛生福利部公告指定規模之食品販售業者，皆應完成登錄。依據衛生福利部 104 年 9 月 18 日公告，具有商業登記、公司登記、工廠登記、營業(稅籍)登記或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販之販售業，均應完成食品業者登錄，始得營業。

Q8：以自動販賣機販售之散裝食品及機台調製食品，應標示項目及方式有何不同？應標示於食品包裝上或於機台外明顯處？

A8：(1)依「自動販賣機販售食品之標示規定」，散裝食品應標示品名、內容物及食品添加物名稱、食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號、原產地、有效日期、過敏原、基因改造食品原料、重組肉等 8 項，以機台調製之食品因屬消費者投幣選擇後調製之食品，故得免標示其「有效日期」，其餘標示事項與散裝食品相同。
(2)有關標示型式與方式，除散裝食品之「有效日期」應標示於產品外包裝或容器外，其他標示項目得以標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，且應予固定；其使用標記(標籤)者，字體長度及寬度各不得小於零點二公分；其他標示型式者，各不得小於二公分。

Q9：自動販賣機散裝或機台調製食品可以插(立)牌型式標示嗎？

A9：以自動販賣機販售食品，因無人員提供服務，且機台放置地點或為

戶外、停車場等，為確保消費者獲得食品資訊，除標示於產品外包裝或容器外，以其他型式標示者，其標示方式應具不可移動性，故規範其標示應予固定，以插(立)牌型式標示者，倘未予固定，則不符合「自動販賣機販售食品之標示規定」。

Q10：飲料充填瓶裝後旋蓋以自動販賣機販售，惟瓶蓋無啟封辨識圈，該飲品之標示須遵循包裝食品或散裝食品？

A10：(1) 依食品安全衛生管理法施行細則第 20 條規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：1.不具啟封辨識性。2.不具延長保存期限。3.非密封。4.非以擴大販賣範圍為目的。

(2) 案內所詢，瓶裝飲料產品倘符合前開所述之任一情形，視屬散裝食品。惟飲料瓶蓋倘有安全鎖設計，具啟封辨識性，則屬包裝食品，仍應依食安法第 22 條規定辦理標示。另以自動販賣機販售之食品，不論包裝、散裝或自動販賣機調製的食品皆應依「自動販賣機販售食品之標示規定」標示。

Q11：以自動販賣機販售蛋糕、手工餅乾等產品，產品以烘烤紙杯、透明包裝袋及鐵絲封口條封口，這樣產品可依自動販賣機販售食品標示規定中的散裝食品進行標示嗎？

A11：散裝食品係指陳列販售時無包裝之食品，或雖有包裝但為不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封、非以擴大銷售為目的之包裝，案內產品以封口條或束帶固定封口，倘符合前開所述之任一情形，得認屬為散裝食品，倘以自動販賣機販售應依「自動販賣機販售食品之標示規定」辦理標示。

Q12：以自動販賣機販售之食品倘未依規定標示，會有罰則嗎？

A12：以自動販賣機販售之食品，不論包裝、散裝或自動販賣機調製的食品皆應依「自動販賣機販售食品之標示規定」標示，倘未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

13. 直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定

發文日期：中華民國 109 年 9 月 17 日

發文字號：衛授食字第 1091302814 號

主旨：訂定「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」，並自中華民國一百十年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條第二項。

公告事項：

- 一、依據食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定辦理。
- 二、直接供應飲食場所應標示其供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）。
- 三、前點之原產地（國），應以其屠宰地（國）為據。
- 四、本規定之標示應以中文顯著標示，其得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等形式，採張貼、懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。
前項以標籤、菜單註記者，其字體長度及寬度各不得小於四公釐；
以其他標示型式者，各不得小於二公分。

食品安全衛生管理法第二十八條 不實、誇張或易生誤解之情形

1.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張 易生誤解或醫療效能認定準則

110年5月24日衛授食字第1101201216號令修正發布

第一條 本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第二十八條第四項規定訂定之。

第二條 本準則所稱食品及相關產品，指食品、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。

第三條 本法第二十八條第一項或第二項所定標示、宣傳或廣告涉及不實、誇張、易生誤解，或醫療效能之認定，應就其傳達予消費者之品名、文字敘述、圖案、符號、影像、聲音或其他訊息，依整體表現，綜合判斷之。

第四條 本法第二十八條第一項食品及相關產品之標示、宣傳或廣告，表述內容有下列情形之一者，認定為涉及不實、誇張或易生誤解：

- 一、與事實不符。
- 二、無證據，或證據不足以佐證。
- 三、涉及維持或改變人體器官、組織、生理或外觀之功能。
- 四、引用機關公文書字號或類似意義詞句。但依法令規定應標示之核准公文書字號，不在此限。

食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解。但取得許可之健康食品，不在此限。

食品之標示、宣傳或廣告內容，得使用附件一所列通常可使用之詞句，或附件二所列營養素或特定成分之生理功能詞句；上開詞句，均不認定為涉及不實、誇張或易生誤解。

第五條 本法第二十八條第二項食品之標示、宣傳或廣告，表述內容有下列情形之一者，認定為涉及醫療效能：

- 一、涉及預防、改善、減輕、診斷或治療疾病、疾病症候群或症狀。
- 二、涉及減輕或降低導致疾病有關之體內成分。
- 三、涉及中藥材效能。

第六條 本準則自發布日施行。

本準則中華民國一百零九年八月四日修正發布之第四條，

自一百十一年七月一日施行。

附件一

規定

通常得使用之詞句或類似之詞句：

- 一、幫助牙齒骨骼正常發育。
- 二、幫助消化。
- 三、幫助維持消化道機能。
- 四、改變細菌叢生態。
- 五、使排便順暢。
- 六、調整體質。
- 七、調節生理機能。
- 八、滋補強身。
- 九、增強體力。
- 十、精神旺盛。
- 十一、養顏美容。
- 十二、幫助入睡。
- 十三、營養補給。
- 十四、健康維持。
- 十五、青春美麗。
- 十六、產前產後或病後之補養。
- 十七、促進新陳代謝。
- 十八、清涼解渴。
- 十九、生津止渴。
- 二十、促進食慾。
- 二十一、開胃。
- 二十二、退火。
- 二十三、降火氣。
- 二十四、使口氣芬芳。
- 二十五、促進唾液分泌。
- 二十六、潤喉。
- 二十七、生津解渴。

附件二

營養素或特定成分	得敘述之生理功能詞句或類似詞句
維生素 A 或 β-胡蘿蔔素	一、有助於維持在暗處的視覺。 二、增進皮膚與黏膜的健康。 三、幫助牙齒和骨骼的發育與生長
維生素 D	一、增進鈣吸收。 二、幫助骨骼與牙齒的生長發育。 三、促進釋放骨鈣，以維持血鈣平衡。 四、有助於維持神經、肌肉的正常生理。
維生素 E	一、減少不飽和脂肪酸的氧化。 二、有助於維持細胞膜的完整性。 三、具抗氧化作用。 四、增進皮膚與血球的健康。 五、有助於減少自由基的產生。
維生素 K	一、有助血液正常的凝固功能。 二、促進骨質的鈣化。 三、活化肝臟與血液中的凝血蛋白質。
維生素 C	一、促進膠原蛋白的形成，有助於傷口癒合。 二、有助於維持細胞排列的緊密性。 三、增進體內結締組織、骨骼及牙齒的生長。 四、促進鐵的吸收。 五、具抗氧化作用。 六、有助於維持牙齦與皮膚的正常功能。
維生素 B1	一、有助於維持能量正常代謝。 二、幫助維持皮膚、心臟及神經系統的正常功能。 三、有助於維持正常的食慾。
維生素 B2	一、有助於維持能量正常代謝。 二、有助於維持皮膚的健康。
菸鹼素	一、有助於維持能量正常代謝。 二、增進皮膚、神經系統、黏膜及消化系統的健康。
維生素 B6	一、有助於維持胺基酸正常代謝。 二、有助於紅血球中紫質的形成。 三、幫助色胺酸轉變成菸鹼素。 四、有助於紅血球維持正常型態。 五、增進神經系統的健康。
葉酸	一、有助於紅血球的形成。 二、有助於核酸與核蛋白的形成。

營養素或特定成分	得敘述之生理功能詞句或類似詞句
	三、有助胎兒的正常發育與生長。
維生素 B12	一、有助於紅血球的形成。 二、增進神經系統的健康。
生物素	一、有助於維持能量與胺基酸的正常代謝。 二、有助於脂肪與肝醣的合成。 三、有助於嘌呤的合成。 四、增進皮膚和黏膜的健康。
泛酸	一、有助於維持能量正常代謝。 二、增進皮膚和黏膜的健康。 三、有助於體脂肪、膽固醇的合成及胺基酸的代謝。
鈣	一、有助於維持骨骼與牙齒的正常發育及健康。 二、幫助血液正常的凝固功能。 三、有助於肌肉與心臟的正常收縮及神經的感應性。 四、活化凝血酶元轉變為凝血酶，幫助血液凝固。 五、調控細胞的通透性。
鐵	一、有助於正常紅血球的形成。 二、構成血紅素與肌紅素的重要成分。 三、有助於氧氣的輸送與利用。
碘	一、合成甲狀腺激素的主要成分。 二、有助於維持正常生長、發育、神經肌肉的功能。 三、調節細胞的氧化作用。 四、有助於維持甲狀腺激素的正常分泌。 五、有助於維持正常基礎代謝。
鎂	一、有助於骨骼與牙齒的正常發育。 二、有助於維持醣類的正常代謝。 三、有助於心臟、肌肉及神經的正常功能。 四、有助於身體正常代謝。
鋅	一、為胰島素及多種酵素的成分。 二、有助於維持能量、醣類、蛋白質與核酸的正常代謝。 三、增進皮膚健康。 四、有助於維持正常味覺與食慾。 五、有助於維持生長發育與生殖機能。 六、有助於皮膚組織蛋白質的合成。
鉻	有助於維持醣類正常代謝。
蛋白質	一、人體細胞、組織、器官的主要構成物質。

營養素或特定成分	得敘述之生理功能詞句或類似詞句
	二、幫助生長發育。 三、有助於組織的修復。 四、為肌肉合成的來源之一。 五、可用於肌肉生長。
膳食纖維	一、可促進腸道蠕動。 二、增加飽足感。 三、使糞便比較柔軟而易於排出。 四、膳食中有適量的膳食纖維時，可增加糞便量。
<p>註一：營養素「含量」應符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」及「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」之規定，方得標示、宣傳或廣告其可敘述之生理功能詞句。</p> <p>註二：鉻每日最低攝取量需達 6μg，方得標示、宣傳或廣告其可敘述之生理功能詞句。</p> <p>註三：營養素或特定成分可敘述之生理功能詞句用於標示、宣傳或廣告時，應敘明其係屬各該營養素或特定成分之生理功能。</p>	

2.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張

易生誤解或醫療效能認定準則問答集(Q&A)

108年8月15日公布

Q1：「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」(下稱本準則)所認定為涉及不實、誇張或易生誤解之「涉及維持或改變人體器官、組織、生理或外觀之功能」情形為何？

A1：例句或類似詞句：

保護眼睛。增加血管彈性。增強抵抗力。強化細胞功能。增智。補腦。增強記憶力。改善體質。解酒。清除自由基。排毒素。分解有害物質。改善更年期障礙。平胃氣。防止口臭。豐胸。預防乳房下垂。減肥。塑身。增高。使頭髮烏黑。延遲衰老。防止老化。改善皺紋。美白。纖體(瘦身)。

Q2：本準則所認定為涉及不實、誇張或易生誤解之「引用機關公文書字號或類似意義詞句。但依法令規定應標示之核准公文書字號，不在此限」情形為何？

A2：例句或類似詞句：

部授食字第○○○○○○○○○○○○號。衛署食字第○○○○○○○○○○○○號。署授衛食字第○○○○○○○○○○○○號。FDA○字第○○○○○○○○○○○○號。衛署食字第○○○○○○○○○○○○○○號許可。衛署食字第○○○○○○○○○○○○○○號審查合格。領有衛生署食字號。獲得衛生署食字號許可。通過衛生署配方審查。本產品經衛署食字第○○○○○○○○○○○○○○號配方審查認定為食品。本產品經衛署食字第○○○○○○○○○○○○○○號查驗登記認定為食品。

Q3：本準則所認定為涉及醫療效能之「涉及預防、改善、減輕、診斷或治療疾病、疾病症候群或症狀」情形為何？

A3：例句或類似詞句：

治療近視。恢復視力。防止便秘。利尿。改善過敏體質。壯陽。強精。減輕過敏性皮膚病。治失眠。防止貧血。降血壓。改善血濁。清血。調整內分泌。防止更年期的提早。消滯。降肝火。改

善喉嚨發炎。祛痰止喘。消腫止痛。消除心律不整。解毒。

Q4：本準則所認定為涉及醫療效能之「涉及減輕或降低導致疾病有關之體內成分」情形為何？

A4：例句或類似詞句：
解肝毒。降肝脂。

Q5：本準則所認定為涉及醫療效能之「涉及中藥材效能」情形為何？

A5：例句或類似詞句：

補腎。溫腎（化氣）。滋腎。固腎。健脾。補脾。益脾。溫脾。
和胃。養胃。補胃。益胃。溫胃（建中）。翻胃。養心。清心火。
補心。寧心。瀉心。鎮心。強心。清肺。宣肺。潤肺。傷肺。溫
肺（化痰）。補肺。瀉肺。疏肝。養肝。瀉肝。鎮肝（熄風）。澀
腸。潤腸。活血。化瘀。

3.食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張 易生誤解或醫療效能認定準則—食品品名不得 標示「健康」字樣規定問答集(Q&A)

109年8月4日公布

Q1：本準則第四條第二項中，有關一般食品如以「健康」字樣為品名之一部分者，係規範何種產品？

A1：除取得許可之健康食品，一般食品不論是否直接販售給終端消費者，皆為本準則適用之對象。

Q2：產品品名未標示「健康」字樣，僅於商標名稱出現「○○健康」，是否亦涉及本準則第四條第二項中，有關一般食品如以「健康」字樣為品名之一部分者，認定為涉及不實、誇張或易生誤解？

A2：本準則係規範一般食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解，惟倘產品之註冊商標、Logo、品牌、系列名稱出現「健康(Health)」字樣，雖於品名中未出現，惟該註冊商標、Logo、品牌、系列名稱與產品品名併列或併排，整體表現易使消費者誤解為產品品名之一部分者，則亦視為違反本準則之規定。

食品原料相關標示規定

1.牛樟芝食品管理及標示相關規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 7 月 10 日

發文字號：部授食字第 1041302003 號

主旨：訂定「牛樟芝食品管理及標示相關規定」。

依據：食品安全衛生管理法第五條及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、食品使用牛樟芝為原料時，食品業者應具備該原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告等相關證明文件，上市前送衛生福利部備查。
- 二、牛樟芝食品應依下列規定標示：
 - (一)於產品外包裝以中文加註「嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者，如欲食用本產品，請洽詢醫師或醫療專業人員」之警語字樣。
 - (二)於產品外包裝明確標示原料使用部位為子實體或菌絲體及其培養方式。
- 三、實施日期：前述第一點及第二點之規定分別自公告次日一年及一年六個月後施行。

2.牛樟芝食品管理及標示相關規定問答集(Q&A)

104 年 10 月 22 日修訂

Q1：為何要求牛樟芝原料或產品進行 90 天餵食毒性試驗？

A1：世界各國如歐盟、美國及加拿大等，對新食品原料的評估皆非常謹慎，如為非傳統食品原料，需進行嚴謹之安全性評估，至少進行基因毒性試驗、急性毒性試驗及 90 天餵食毒性試驗，且食品原料之規格、製程、食用方式及食用量皆有明確標準化。食藥署自 102 年牛樟芝被媒體報導有食用安全性疑慮後，即蒐集現有牛樟芝研究及安全性之評估資料，委請外部專業機構進行評估。評估結果顯示，牛樟芝生產方式複雜，安全性試驗資料多為 28 天以下，難以自該等資料中取得牛樟芝長期食用之安全食用量。為保障消費者飲食安全，故訂定「牛樟芝食品管理及標示相關規定」要求食品業者需就牛樟芝原料或產品提供 90 天餵食毒性資料，上市前送衛生福利部備查，以確認該原料或產品之安全食用量。

Q2：依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」，需進行 90 天餵食毒性試驗之牛樟芝原料範圍為何？

A2：本規定之「牛樟芝原料」係指牛樟芝菌種培養後，經或不經加工處理，添加於產品中，被消費者直接食用者，舉例如下：

- 1.如為牛樟芝培養物(子實體、菌絲體、前述兩者混合物等)直接供消費者食用者，應以該培養物進行 90 天餵食毒性試驗。
- 2.如為牛樟芝培養物經切片、乾燥、磨粉等處理後供消費者食用者，應以經處理後型式進行 90 天餵食毒性試驗。
- 3.如為牛樟芝培養物經萃取後供消費者食用者，如水萃物、酒精萃取物等，則應以該萃取物進行 90 天餵食毒性試驗。

Q3：業者是否可直接提供牛樟芝產品之 90 天餵食毒性試驗報告，供衛生福利部備查？

A3：衛生福利部將依業者提供之產品組成及安全性試驗報告進行個案審查，以判定是否得供作牛樟芝原料安全性備查資料，或僅得作為該項產品之安全性備查資料。

Q4：「牛樟芝食品管理及標示相關規定」公告後將於何時正式實施？

A4：牛樟芝原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告，業者應於公告次日起一年內(105 年 7 月 11 日前)提出申請並經審核通過，該牛樟芝原料始得用於食品生產。

經備查之牛樟芝原料，其製成產品之警語、原料使用部位及培養方式標示相關規定，業者應於公告次日起一年六個月內(106 年 1 月 11 日前)完成外包裝修改。

前述日期之認定，均以該牛樟芝食品製造日期為基準。

Q5：牛樟芝原料若於實施日期後未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」，檢具相關資料送衛生福利部備查，是否有相關罰則？

A5：105 年 7 月 11 日後，如業者未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」檢齊相關資料，於產品上市前向衛生福利部申請備查，依「食品安全衛生管理法」(下稱食安法)第 47 條第 11 款規定，得處新臺幣 3 萬元以上 300 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。

以未經備查之牛樟芝原料製造食品，如未經證明為無害人體健康，將依違反食安法第 15 條第 1 項第 9 款處辦，依同法第 44 條第 1 項第 2 款處新臺幣 6 萬元以上 2 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。該牛樟芝食品將依同法第 52 條第 1 項第 1 款沒入銷毀。

Q6：牛樟芝食品若於實施日期後未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」標示警語、原料使用部位及其培養方式，是否有相關罰則？

A6：106 年 1 月 11 日後，以經備查牛樟芝原料製成之牛樟芝食品未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」標示警語、原料使用部位及其培養方式，經查證屬實，將依違反「食品安全衛生管理法」第 22 條第 1 項第 10 款處辦，依同法第 47 條第 7 款規定，處新臺幣 3 萬元以上 300 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。該牛樟芝食品將依同法第 52 條第 1 項第 3 款限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q7：凍乾之牛樟芝液態培養物 90 天餵食毒性試驗報告，可否作為牛樟芝培養液備查資料？

A7：不一定。業者應提供資料證實兩項原料其使用菌種、培養方法等均相同，差異僅為凍乾等物理程序，經審核通過後，得准予備查。

Q8：牛樟芝原料已通過備查，製成之產品是否需要申請備查？

A8：使用已准予備查之「牛樟芝原料」，僅以物理方式加工或混合其他食品原料製造之產品，若原料牛樟芝使用量符合安全食用量，得無須再辦理備查，惟業者應檢齊相關佐證資料，以備衛生主管機關稽查。

Q9：坊間牛樟芝段木栽培子實體使用之樹種多樣，所培養之牛樟芝子實體安全性不明，是否有相關規範？

A9：依據農業部林務局 99 年度以造林樹種培育牛樟芝菌絲體及子實體誘導生成研究結果顯示，以香樟木(*Cinnamomum camphora*)培養之牛樟芝培養物，食用後有頭暈及上顎牙床、後頸部麻痺現象，故香樟木不得供為食品用牛樟芝培養段木或培養基成分。以其他樹種進行培養之牛樟芝培養物，應檢具原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告等相關證明文件向衛生福利部備查，包括牛樟芝之培養方式，使用段木樹種、培養基組成等相關資料，經審核通過後，始准予備查。使用經備查之「牛樟芝原料」製成產品，則需依規定標示警語、使用部位及培養方式，如係以段木培養之牛樟芝子實體，應標示其使用樹種。

Q10：牛樟芝原料 90 天餵食毒性試驗報告，是否有指定執行機構，試驗應如何進行？

A10：

1.食藥署目前未指定特定 90 天餵食毒性試驗執行機構。

- 2.動物試驗設計應符合相關原則如 OECD Guidelines for the Testing of Chemicals No. 408 Repeated Dose 90-day Oral Toxicity Study in Rodents 或健康食品安全性評估方法之 90 天餵食毒性試驗設計等。
- 3.試驗結果應可取得牛樟芝原料或產品安全食用量。
- 4.牛樟芝原料之 90 天餵食毒性試驗報告如符合前述原則，得供為申請備查資料。

Q11：政府是否編列預算，補助業者進行牛樟芝原料 90 天餵食毒性試驗？

A11：業者就「牛樟芝原料」進行 90 天餵食毒性試驗，不符衛生福利部之法規政策研究需求，故不屬補捐助之範圍，建請逕洽生技產業發展輔導機關，如經濟部產業發展署，申請相關經費補助。

Q12：牛樟芝複方產品若已取得「健康食品認證」，該項產品牛樟芝原料是否要進行備查，或另外進行 90 天餵食毒性試驗？

A12：

- 1.目前已核可之牛樟芝健康食品，其安全評估試驗皆包含 90 天毒理試驗，以證實該項產品食用安全性，故該產品尚不違反備查相關規定。
- 2.前述健康食品使用之牛樟芝原料若用於其他牛樟芝食品(非健康食品)，該牛樟芝原料仍須提出備查，經審核通過，始得供為其他牛樟芝食品原料。

Q13：依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」提出牛樟芝原料備查資料時，牛樟芝原料之詳細加工或製造過程、規格等資料，包括哪些項目？

A13：牛樟芝原料之詳細加工或製造過程資料，應包括但不限於牛樟芝原料之菌種鑑定資料、菌絲體或子實體型態鑑定資料、培養基組成、培養過程及條件、培養後續加工處理及原料規格等資料，業者應審視生產之牛樟芝原料特性，提供詳盡且切實之資料。

牛樟芝原料詳細加工或製造過程資料與規格資料，應依牛樟芝原料申請項次，提供相應的資料，如申請牛樟芝液態培養菌絲

體萃取物備查，則應提供自牛樟芝培養至萃取後之完整製程。如申請多項牛樟芝原料備查，則提供資料中應同時有相應之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告等資料。

Q14：牛樟芝原料備查需提供資料之查檢表？

A14：為確保備查資料之完整性，請下載使用「牛樟芝備查資料查檢表」，逐一查核完成並於欄位打勾，併相關備查資料，提出備查。查核表檔案請至本署網站/公告事項/本署公告/訂定「牛樟芝食品管理及標示相關規定」項下下載。

3.食品原料「蛹蟲草(*Cordyceps militaris*)」之使用限制及其食品之警語標示

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 106 年 7 月 26 日

發文字號：衛授食字第 1061301697 號

主旨：修正「使用原料『蛹蟲草(*Cordyceps militaris*)子實體』之每日食用限量及應標示警語」，名稱並修正為「食品原料『蛹蟲草(*Cordyceps militaris*)』之使用限制及其食品之警語標示」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、使用原料「蛹蟲草(*Cordyceps militaris*)」應符合下列規定：

(一) 「蛹蟲草子實體」：

1. 蛹蟲草子實體是以人工方式將蛹蟲草菌種接種至培養基上進行培育所得者，因此並無蟲體；子實體採收後直接食用或經乾燥磨粉等步驟供加工使用。
2. 蛹蟲草子實體之每日使用量以乾品計為 600 毫克以下。若為經萃取者，其萃取物每日使用量以蟲草素及腺核苷計算，分別不得超過 3.6 毫克及 0.5 毫克。

(二) 「蛹蟲草菌絲體」：

1. 蛹蟲草菌絲體為菌株經液態培養後，以高溫使菌株失活製成者。
2. 蛹蟲草菌絲體之每日使用量以乾品計為 2 公克以下。若為經萃取者，其萃取物每日使用量以蟲草素及腺核苷計算，

分別不得超過 3.6 毫克及 0.5 毫克。

二、使用原料「蛹蟲草」之食品，應以中文標示下列事項：

- (一) 「不建議嬰幼兒、兒童、孕婦與真菌過敏者使用」之警語。
- (二) 產品形態屬膠囊狀、錠狀者，依每日使用量加註標示「一日請勿超過○份(或顆、粒、錠)」字樣。

4. 食品原料「番瀉」之使用限制及其標示

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 107 年 1 月 9 日

發文字號：衛授食字第 1061303321 號

主旨：訂定「食品原料『番瀉』之使用限制及其標示」，並自中華民國一百零七年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、使用食品原料「番瀉」應符合下列規定：

- (一)本品之使用部位為新鮮或直接乾燥之葉及莢，不得經萃取等其他加工處理。
- (二)本品僅限用於茶包，供沖泡飲用。
- (三)本品所含番瀉苷(sennosides)之每日使用量不得達十二毫克。
- (四)產品應於外包裝另為以下標示：
 1. 番瀉苷含量。
 2. 「本品可能導致腹瀉」、「於晚上食用一次，一星期不得食用高於三次，欲連續食用超過一星期須先諮詢醫師意見」及「有慢性腹瀉、腸阻塞、腸狹窄、乏力、炎症性結腸疾病(如克隆氏症、潰瘍性結腸炎)、闌尾炎、不明原因腹痛伴隨水及電解質缺乏、嚴重脫水或是慢性便秘者，以及孕婦、授乳婦女及未滿十歲兒童不宜食用」或等同意義字樣之警語。

5.由蝦、蟹殼或黑麴菌絲體所製取之食品原料幾丁聚糖(Chitosan)之使用限制及其標示

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 3 月 19 日

發文字號：衛授食字第 1081300232 號

主旨：訂定「由蝦、蟹殼或黑麴菌絲體所製取之食品原料幾丁聚糖(Chitosan)之使用限制及其標示」，並自中華民國一百零八年七月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、由黑麴菌絲體 (*Aspergillus niger* mycelium) 所製取者，其赭麴毒素 A (Ochratoxin A) 含量應小於一 ppb。
- 三、使用由蝦、蟹殼或黑麴菌絲體製取之幾丁聚糖作為原料之食品，其容器或外包裝應以中文顯著標示「有服用慢性病藥物者，應諮詢醫師後，方可使用」及「不建議孕婦、授乳者及嬰幼兒食用」之警語字樣。

6.食品原料油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)之 使用限制及其標示

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 3 月 27 日

發文字號：衛授食字第 1081300278 號

主旨：訂定「食品原料油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)之
使用限制及其標示」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項
第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)，應符合下列規定：
 - (一) 本品為油橄欖(*Olea europaea*)果實榨油後之果渣(pomace)，經熱水萃取、離心、濃縮、殺菌及脫水乾燥等加工步驟所製得。
 - (二) 本品之羥基酪醇(Hydroxytyrosol)含量為百分之十五至四十。
 - (三) 本品之每日使用量以羥基酪醇(Hydroxytyrosol)計為二十毫克以下。
- 三、使用油橄欖果實渣萃取物(含羥基酪醇)作為原料之食品，其容器或外包裝應以中文顯著標示「孕婦及嬰幼兒不宜食用」之警語字樣。

7.食品原料綠咖啡萃取物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 7 月 25 日

發文字號：衛授食字第 1081301525 號

主旨：訂定「食品原料綠咖啡萃取物之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之綠咖啡萃取物，應符合下列規定：
 - (一) 本品係以 *Coffea arabica* 及 *Coffea canephora* 未烘焙之乾燥種子經萃取製得。
 - (二) 每日食用限量為四百毫克；所含咖啡因含量為百分之零點零五以下者，每日食用限量為一千五百毫克。
- 三、使用綠咖啡萃取物作為原料之食品，應標示「十二歲以下孩童、孕婦、消化不良與重大疾病患者不宜食用」之警語字樣。

8.食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、使用冬蟲夏草菌絲體作為原料之食品，應標示下列事項：
 - (一)於產品外包裝明顯易見處，加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於四公厘。
 - (二)菌株之中文名稱及拉丁學名。
 - (三)完整之「冬蟲夏草菌絲體」七個字，不得僅標示「冬蟲夏草」四個字，且字體大小應一致。
- 三、使用之菌株須為中華被毛孢(*Hirsutella sinensis*)，或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株。
- 四、原料為中華被毛孢者，食品業者應備有該菌株鑑定證明。
- 五、原料為中華被毛孢以外之菌株者，食品業者應備有該菌株分離自冬蟲夏草之來源、詳細加工或製造過程、規格及食用安全性等相關證明文件，並經衛生福利部備查。

9.食品原料四稜白粉藤(*Cissus quadrangularis*)藤 莖之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之四稜白粉藤(*Cissus quadrangularis*)藤莖，其每日食用限量為三百毫克。
- 三、使用四稜白粉藤藤莖作為原料之食品，應標示「孕婦、幼兒與生長發育期之青少年不宜使用」之警語字樣。

10.食品原料地靈(*Stachys floridana*)地下塊莖萃取粉末之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之地靈(*Stachys floridana*)地下塊莖萃取粉末，其每日食用限量為二十五公克。
- 三、使用地靈地下塊莖萃取粉末作為原料之食品，應標示「大量食用可能會造成脹氣、腹痛等症狀」之警語字樣。

11.食品原料三果木(*Terminalia arjuna*)樹皮萃取物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之三果木(*Terminalia arjuna*)樹皮萃取物，其每日食用限量為三百毫克。
- 三、使用三果木樹皮萃取物作為原料之食品，應標示「孕婦及嬰幼兒不宜食用」及「服用心血管疾病或高血脂症藥物者，食用前應先諮詢醫師」之警語字樣。

12.食品原料紫錐菊(*Echinacea purpurea*)之使用 限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

**主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用
限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項
第十款。**

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之紫錐菊(*Echinacea purpurea*)，其每日食用限量為九百毫克。
- 三、使用紫錐菊(*Echinacea purpurea*)作為原料之食品，應標示「二歲以下之幼童、糖尿病患者、患有免疫相關疾病者或正在使用免疫相關藥物治療者，在使用前須先諮詢醫療人員」之警語字樣。

13.食品原料魔鬼爪(*Harpagophytum procumbens*)

根之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之魔鬼爪(*Harpagophytum procumbens*)根，其每日食用限量以乾燥根計為四點五公克，或以哈巴俄苷(harpagoside)計為一百毫克。
- 三、使用魔鬼爪根作為原料之食品，應標示「胃潰瘍、十二指腸潰瘍、心悸、胃酸過多、膽結石患者及孕婦忌食，且勿與抗生素、消炎藥、抗凝血劑同時食用」之警語字樣。

14.食品原料蛋殼膜(Eggshell membrane)之使用 限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之蛋殼膜(Eggshell membrane)，其每日食用限量為五百毫克。
- 三、使用蛋殼膜作為原料之食品，應標示「懷孕、哺乳期間婦女及對蛋過敏者應避免食用」之警語字樣。

15.食品原料貓爪藤(*Uncaria tomentosa*)樹皮萃取物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之貓爪藤(*Uncaria tomentosa*)樹皮萃取物，其每日食用限量為七百毫克。
- 三、使用貓爪藤樹皮萃取物作為原料之食品，應標示「孕婦、授乳婦女及三歲以下嬰幼兒不宜食用」及「使用抗凝血劑者，食用前須先諮詢醫生」之警語字樣。

16.食品原料雪蓮(*Saussurea involucrata*)組織培養物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之雪蓮(*Saussurea involucrata*)組織培養物，其每日食用限量以鮮品計為六十公克，以乾品計為三公克。
- 三、使用雪蓮組織培養物作為原料之食品，應標示下列事項：
 - (一) 完整之「雪蓮組織培養物」七個字，且字體大小應一致。
 - (二) 「嬰幼兒及孕婦應避免食用」之警語字樣。
 - (三) 「本品係雪蓮組織培養物，非自然生長之雪蓮」字樣。

17.食品原料舒可慢(Sucromalt)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。

二、供食品原料使用之舒可慢(Sucromalt)，應符合下列規定：

(一)本品以蔗糖、麥芽糖為原料，利用萃取自 *Leuconostoc citreum* 或 *Bacillus licheniformis* 菌株之葡萄糖基轉移酶 (alternansucrase)，酵素反應所製成。

(二)本品之組成為百分之三十五至四十五果糖、百分之七至十五白菌二糖(leucrose)、百分之五以下其他單糖與雙糖，及百分之四十以上寡糖(聚合度小於十二)。

(三)每日食用限量為十二公克。

三、使用舒可慢作為原料之食品，應標示「果糖代謝能力缺失者避免食用」之警語字樣。

18.食品原料苦橙(*Citrus aurantium*)果實或其萃 取物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之苦橙(*Citrus aurantium*)果實或其萃取物，應符合下列規定：
 - (一)所含辛弗林(synephrine)濃度為百分之六以下。
 - (二)每日食用限量以所含辛弗林(synephrine)計為二十毫克。
 - (三)不得與含咖啡因之物質作為同一食品之原料。
- 三、使用苦橙果實或其萃取物作為原料之食品，應標示下列事項：
 - (一)兒童、孕婦、哺餵母乳者、老年人及具心血管疾病者不宜使用。
 - (二)不得與咖啡因產品同時食用。
 - (三)服用藥物者，在使用前須先諮詢醫療人員。

19. 食品原料肌酸 (creatine 、 creatine monohydrate)之標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、使用肌酸(creatine、creatine monohydrate)作為原料之食品，應標示「肌酸不適合一般人食用。如擬食用，須在醫師、營養師或專業人士之指導下使用。使用不當，可能產生之副作用包括：造成肌肉裂傷；產生體水滯留，增加心臟負荷；腎臟功能不佳者產生腎衰竭；飲水量增加造成電解質稀釋而引起抽筋或嘔吐；腸胃不適(下痢)」之警語字樣。

20.食品原料奇異果(*Actinidia chinensis*)種子萃取物及草莓(*Fragaria x ananassa*)種子萃取物之標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、使用奇異果(*Actinidia chinensis*)種子萃取物及草莓(*Fragaria x ananassa*)種子萃取物作為原料之食品，應標示「本產品可能引起孩童過敏」及「不能飲用葡萄柚原汁之用藥者應特別注意」之警語字樣。

21.食品原料狹葉紫錐菊(*Echinacea angustifolia*)

根之標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、使用原料狹葉紫錐菊(*Echinacea angustifolia*)根之食品，應標示「二歲以下幼童、糖尿病患者、患有免疫相關疾病者或正在使用免疫相關藥物治療者，在使用前須先諮詢醫療人員」之警語字樣。

22.食品原料鼠尾草(*Salvia hispanica*)種子之標示 規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用
限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、使用鼠尾草(*Salvia hispanica*)種子作為原料之食品，應標示「對花生等核果過敏者應小心食用」之警語字樣。

23.食品原料印度仙人掌(*Caralluma fimbriata*)地上植株萃取物及桑黃(*Phellinus linteus*)菌絲體之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之印度仙人掌(*Caralluma fimbriata*)地上植株萃取物，應符合下列規定：
 - (一) 每日食用限量為五十毫克。
 - (二) 使用印度仙人掌地上植株萃取物作為原料之食品，應標示「孕婦及嬰幼兒不宜食用」之警語字樣。
- 三、供食品原料使用之桑黃(*Phellinus linteus*)菌絲體，應符合下列規定：
 - (一) 每日食用限量為三公克。
 - (二) 使用桑黃菌絲體作為原料之食品，應標示下列事項：
 1. 完整之「桑黃菌絲體」五個字，且字體大小應一致。
 2. 「嬰幼兒、孕婦及哺乳婦女不宜食用」之警語字樣。

24.食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10)之使用 限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、 供食品原料使用之輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10)，其每日食用限量為三十毫克。
- 三、 使用輔酵素 Q10 作為原料之食品，應標示「十五歲以下小孩、懷孕或哺乳期間婦女及服用抗凝血藥品(warfarin)之病患，不宜食用」之警語字樣。

25.由圓酵母(Torula yeast)發酵製成之食品原料 穀胱甘肽(Glutathione)之使用限制及標示規 定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之由圓酵母(Torula yeast)發酵製成之穀胱甘肽(Glutathione)，其每日食用限量為二百五十毫克。
- 三、使用由圓酵母發酵製成之穀胱甘肽作為原料之食品，應標示「對穀胱甘肽過敏者、孕婦、哺乳婦女及嬰幼兒應避免食用」之警語字樣。

26. 食品原料甲基硫醯基甲烷(Methylsulfonyl methane, MSM)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 108 年 10 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1081302650 號

主旨：訂定「食品原料輔酵素 Q10 (Coenzyme Q10) 之使用限制及標示規定」等十九項規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、 供食品原料使用之甲基硫醯基甲烷 (Methylsulfonyl methane, MSM)，應符合下列規定：
 - (一) 每日食用限量為六公克，且單一次劑量不得超過二公克。
 - (二) 如以二甲基甲磺(Dimethyl sulfoxide, DMSO)與過氧化氫(Hydrogen proxide)合成，成品之二甲基甲磺殘留量需低於百分之零點零五。
- 三、 使用甲基硫醯基甲烷作為原料之食品，應標示「避免睡前食用，孕婦及哺乳期婦女使用前應先諮詢醫師」之警語字樣。

27.食品原料可可(*Theobroma cacao*)豆殼之使用 限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 109 年 11 月 24 日

發文字號：衛授食字第 1091303197 號

主旨：訂定「食品原料可可(*Theobroma cacao*)豆殼之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、可可豆殼限乾燥後，供沖泡茶飲使用。
- 三、使用前點可可豆殼作為原料之食品，應標示「兒童、孕婦及授乳者應避免食用」之警語字樣。

28.食品原料可可(*Theobroma cacao*)豆殼之使用 限制及標示規定問答集

Q1：可可豆殼是什麼？

A1：可可樹(*Theobroma cacao*)的種子，俗稱可可豆，係由兩個子葉、胚芽以及包圍子葉的外殼組成，可可豆經過發酵、乾燥、烘焙、脫殼、研磨及調溫等加工步驟後可製成可可或巧克力相關產品。「可可豆殼」是前述處理過程中所產生的農業副產物，一般在可可豆烘焙前或烘焙後，會與胚芽一起移除。

Q2：可可豆若含有微量無法去除的豆殼，也需要符合這個規定嗎？

A2：本規定之規範對象為額外分離取出之乾燥「可可豆殼」，可可豆為一般食品，如為可可或巧克力產品之加工製程中，經脫殼處理後仍殘留在可可豆上之微量豆殼，則非本規定之規範對象。

Q3：限供沖泡茶飲使用的定義？

A3：本規定正式實施後，可將「可可豆殼」乾燥後製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將「可可豆殼」乾燥後經沖泡後之茶湯作為液態飲料供消費者飲用。

Q4：公告實施後，是否能將「可可豆殼」添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀及顆粒狀等其他食品中？

A4：否。額外分離取出之乾燥「可可豆殼」，僅限作為沖泡茶飲之原料使用，不得直接供消費者食用或是以萃取物方式添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀、顆粒狀或其他型態之食品中。

Q5：「可可豆殼」經沖泡後之茶湯，是否能加到其他茶飲或飲品中？

A5：經一般沖泡程序製得之可可豆殼茶湯，可以混合其他茶飲或飲品，製成飲料產品供消費者飲用。惟實際產品是否適用及符合公告規定之使用範圍，仍須視原料來源、詳細加工製程、成分規格含量及使用目的等資料整體判定之。

29.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) BL21 (DE3) #1540 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 109 年 12 月 16 日(中華民國 112 年 2 月 7 日修正)

發文字號：衛授食字第 1091303448 號(衛授食字第 1111303588 號修正)

主旨：訂定「以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) BL21 (DE3) #1540 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)為以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) BL21 (DE3) #1540 菌株發酵後，所得上清液經無菌過濾去除發酵菌株及其生物質(biomass)，取得之無細胞濾液再經陽離子與陰離子交換層析、濃縮、活性炭處理、電透析及過濾等純化步驟製得之 2'-岩藻糖基乳糖濃縮液，且最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段。2'-岩藻糖基乳糖濃縮液經噴霧乾燥，可製得 2'-岩藻糖基乳糖粉末。
- 三、前點之 2'-岩藻糖基乳糖供食品原料使用時，應符合下列規定：

- (一) 附表所列之規格。
- (二) 限用於嬰兒與較大嬰兒配方食品及專供七歲以下兒童之乳粉或類似產品。
- (三) 使用限量為 1.2 公克/公升，以即食或依標籤指示調配後供食之狀態作為計算基準。
- (四) 應標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之字樣。但再經製造、加工或調配製成之終產品，得免標示其生產來源資訊。

附表

以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) BL21 (DE3) #1540

菌株發酵生產之 2'-岩藻糖基乳糖規格

化學名稱 : α -L-fucopyranosyl-(1 \rightarrow 2)- β -D-galactopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-glucopyranose
分子式 : C₁₈H₃₂O₁₅
分子量 : 488.44 g/mol
CAS 編號 : 41263-94-9
外觀 : 無色至微黃色澄清溶液(濃縮液)
白色至乳白色(粉末)

純度

2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose) : 90%以上
乳糖(Lactose) : 5.0%以下
3-岩藻糖基乳糖(3-fucosyllactose) : 5.0%以下
雙岩藻糖基乳糖(Difucosyllactose) : 5.0%以下
岩藻糖半乳糖(Fucosylgalactose) : 3.0%以下
葡萄糖(Glucose) : 3.0%以下
半乳糖(Galactose) : 3.0%以下
岩藻糖(Fucose) : 3.0%以下
基因改造微生物檢測(Genetically modified microorganisms detection) : 以 Real-Time Quantitative Polymerase Chain Reaction (qPCR)檢測結果為陰性

水分(Water) : 9.0%以下(粉末)
固形物含量(Solids content) : 45% w/v (\pm 5% w/v) (濃縮液)
硫酸化灰分(Sulphated ash) : 0.5%以下
蛋白質殘留(Residual proteins) : 0.01%以下

重金屬

鉛(Lead) : 0.02 mg/kg 以下
砷(Arsenic) : 0.2 mg/kg 以下
鎘(Cadmium) : 0.1 mg/kg 以下
汞(Mercury) : 0.5 mg/kg 以下

註：本表所列規格項目皆適用於濃縮液及粉末，特別標註適用型態者除外。

30.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) BL21 (DE3) #1540 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定問答集

Q1：2'-岩藻糖基乳糖是什麼？

A1：2'-岩藻糖基乳糖主要是由 L-岩藻糖(L-fucose)、D-半乳糖(D-galactose)與 D-葡萄糖(D-glucose)聚合而成的寡糖，是人乳寡糖中的一種，經由乳腺中的特異性酵素 α -1,2-岩藻糖化轉移酶(α -1,2-fucosyltransferase)在乳糖的 2'-O-位置上進行岩藻糖化作用後所合成。

Q2：目前准用哪些基因改造大腸桿菌菌株可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖？所製終產品是否還存有基因改造微生物及其轉殖基因片段？

A2：

1. 目前衛生福利部(下稱衛福部)已准用「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3) #1540 菌株」、「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」以及「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖，並公告訂定所應符合之規格、使用範圍及使用限量與應標示之生產來源資訊。
2. 符合相應規定所產製之 2'-岩藻糖基乳糖，係屬以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料，加工製程係利用基因改造大腸桿菌菌株發酵後，再經一系列純化步驟製得，最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段。
3. 詳細資訊可至衛福部食品藥物管理署(下稱食藥署)首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>)> 公告資訊> 本署公告項下查詢。

Q3：以基因改造大腸桿菌菌株發酵生產之 2'-岩藻糖基乳糖的安全性？

A3：「以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料」是一種新興原料，此類原料經食藥署「基因改造食品審議小組」審查確認最終原料不含基改微生物及其轉殖基因，並依「非傳統性食品原料申請作業指引」評估程序且通過衛福部「食品衛生安全與營養諮議會」審查，確認最終原料的食用安全性。

Q4：「嬰兒與較大嬰兒配方食品」之適用範圍？

A4：依據食品安全衛生管理法第三條第二款及同法施行細則第二條之規定，「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。

Q5：「專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品」之適用範圍？

A5：

相關規定所稱專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品，適用範圍如下：

1. 符合「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」所定義之乳粉或調製乳粉。
2. 由生乳、鮮乳、乳粉、乳清、乳清蛋白、乳糖或酪蛋白等乳來源成分，混合或調整其他營養與風味之成分或食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

Q6：相關規定所訂使用限量之計算基準為何？

A6：相關規定所訂使用限量為 1.2 公克/公升，係以即食或依標籤指示調配後之供食狀態作為計算基準。

Q7：相關規定所訂 2'-岩藻糖基乳糖原料必須標示其生產來源資訊之適用範圍？

A7：

1. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品製造業者應符合並落實自主管理、製程管理及品質管制基準之相關規定，爰於相關規定第三點第四款訂定原料之生產來源資訊標示規範。
2. 符合相關規定所定規範之 2'-岩藻糖基乳糖，其原料本身應明確標示其來源係以「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3) #1540 菌株」、「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」或「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」發酵生產製得，使食品製造業者瞭解並確認其產製食品所使用之原料來源資訊，並保有可追溯來源之相關資料或紀錄。
3. 如以符合相關規定之 2'-岩藻糖基乳糖作為產品內容物之成分原料之一，再經製造、加工或調配製成之食品，其外包裝或容器得免標示內容物成分 2'-岩藻糖基乳糖之生產來源資訊。

31. 食品原料咖啡葉 (*Coffea arabica*、*Coffea canephora*) 之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 110 年 1 月 5 日

發文字號：衛授食字第 1091303715 號

主旨：訂定「食品原料咖啡葉 (*Coffea arabica*、*Coffea canephora*) 之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、咖啡葉 (*Coffea arabica*、*Coffea canephora*) 限乾燥後，供沖泡茶飲使用。
- 三、使用前點咖啡葉做為原料之食品，應標示「兒童、孕婦及授乳者應避免食用」之警語字樣。

32. 食品原料咖啡葉 (*Coffea arabica*、*Coffea canephora*) 之使用限制及標示規定問答集

Q1：「咖啡葉(*Coffea robusta*)」也適用本規定嗎？

A1：「*Coffea robusta*」與「*Coffea canephora*」為同物異名，所以本規定正式實施後，乾燥之「咖啡葉(*Coffea robusta*)」，也可以作為沖泡茶飲之原料使用，但必須符合本規定相關規範內容。

Q2：限供沖泡茶飲使用的定義？

A2：本規定於正式實施後，可將阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉，製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將沖泡後之茶湯作為液態飲料供消費者飲用。

Q3：是否能直接食用「咖啡葉」，或是將「咖啡葉萃取物」添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀及顆粒狀等其他食品中？

A3：否。阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉僅限供沖泡茶飲使用，不得直接供消費者食用或是以萃取物方式添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀、顆粒狀或其他型態之食品中。

Q4：「咖啡葉」經沖泡後之茶湯，是否能加到其他茶飲或飲品中？

A4：以阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉，經一般沖泡程序製得之茶湯，可以混合其他茶飲或飲品，製成飲料產品供消費者飲用。惟實際產品是否適用及符合公告規定之使用範圍，仍須視原料來源、詳細加工製程、成分規格含量及使用目的等資料整體判定之。

Q5：「咖啡葉茶」是否含有咖啡因？有咖啡因含量規定嗎？

A5：若以 100 毫升熱水沖泡 1 公克乾燥咖啡葉，咖啡因含量為 11 毫克以下，並未高於一般咖啡或茶飲料的咖啡因含量。阿拉比卡種 (*Coffea arabica*) 及羅布斯塔種 (*Coffea canephora*) 之乾燥咖啡葉，經沖泡後之茶湯製成有容器或包裝之液態飲料，其產品所含咖啡因亦應符合「一般食品衛生標準」所訂規定，即有容器或包裝之茶及可可液態飲料，其咖啡因含量不得超過 500 毫克/升。詳細資訊可至本署首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 政府資訊公開 > 法規資訊 > 食品、餐飲及營養類項下查詢。

Q6：以「咖啡葉」製成的茶飲，是否要標示咖啡因含量？

A6：有關產品之「咖啡因含量」標示，本署已訂有「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，以咖啡葉製成之茶飲亦應符合該標示規定。詳細資訊可至本署首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 公告資訊 > 本署公告項下查詢。

Q7：餐廳或咖啡廳現場調製之咖啡葉茶，是否要標示警語字樣？

A7：若是餐廳或咖啡廳現場調製之咖啡葉茶，無須標示本規定規範之警語，但業者可以自願性於菜單或其他方式標註，以提醒消費者注意。

33.食品原料冬青葉(*Ilex guayusa*)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 110 年 2 月 4 日

發文字號：衛授食字第 1091304732 號

主旨：訂定「食品原料冬青葉(*Ilex guayusa*)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、冬青葉(*Ilex guayusa*)限乾燥後，供沖泡茶飲使用。
- 三、使用前點冬青葉作為原料之食品，應標示「兒童、孕婦及授乳者應避免食用」之警語字樣。

34.食品原料冬青葉(*Ilex guayusa*)之使用限制及標示規定問答集

Q1：限供沖泡茶飲使用的定義？

A1：本規定於正式實施後，可將乾燥之冬青葉，製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將沖泡後之茶湯作為液態飲料供消費者飲用。

Q2：是否能直接食用「冬青葉」，或是將「冬青葉萃取物」添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀及顆粒狀等其他食品中？

A2：否。乾燥之冬青葉僅限供沖泡茶飲使用，不得直接供消費者食用或是以萃取物方式添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀、顆粒狀或其他型態之食品中。

Q3：「冬青葉」經沖泡後之茶湯，是否能加到其他茶飲或飲品中？

A3：乾燥之冬青葉經一般沖泡程序製得之茶湯，可以混合其他茶飲或飲品，製成飲料產品供消費者飲用。惟實際產品是否適用及符合公告規定之使用範圍，仍須視原料來源、詳細加工製程、成分規格含量及使用目的等資料整體判定之。

Q4：「冬青葉茶」是否含有咖啡因？有咖啡因含量規定嗎？

A4：若以 200 毫升熱水沖泡 1.5 公克乾燥冬青葉，約含有咖啡因 28 毫克，並未高於一般咖啡或茶飲料的咖啡因含量。乾燥之冬青葉經沖泡後，所得茶湯如製成有容器或包裝之液態飲料，其產品所含咖啡因亦應符合「一般食品衛生標準」所訂規定，即有容器或包裝之茶及可可液態飲料，其咖啡因含量不得超過 500 毫克/升。詳細資訊可至本署首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 政府資訊公開 > 法規資訊 > 食品、餐飲及營養類項下查詢。

Q5：以「冬青葉」製成的茶飲，是否要標示咖啡因含量？

A5：有關產品之「咖啡因含量」標示，本署已訂有「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，以冬青葉製成之茶飲亦應符合該標示規定。詳細資訊可至本署首頁(<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 公告資訊 > 本署公告項下查詢。

Q6：餐飲場所現場調製之冬青葉茶，是否要標示警語字樣？

A6：若是餐飲場所現場調製之冬青葉茶，無須標示本規定規範之警語，但業者可以自願性於菜單或其他方式標註，以提醒消費者注意。

35.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株發酵生產之食品原料蝦紅素(astaxanthin) 之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 110 年 3 月 11 日

發文字號：衛授食字第 1101300104 號

主旨：訂定「以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株發酵生產之食品原料蝦紅素(astaxanthin)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定蝦紅素(astaxanthin)為以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株發酵後，所得發酵液經滅菌、離心及乾燥，取得含蝦紅素之菌體再經乙酸乙酯萃取、過濾、乙醇結晶與清洗等純化步驟製得，且最終不含基因改造微生物及其轉殖基因段。
- 三、前點之蝦紅素供食品原料使用時，應符合下列規定
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 每日食用限量以蝦紅素計為二毫克。
 - (三) 應標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之字樣。但再經製造、加工或調配製成之終產品，得免標示其生產來源資訊。

四、使用本規定之蝦紅素作為原料之食品，應標示「十二歲以下兒童、孕婦、哺乳婦女及服用肝臟或新陳代謝疾病相關藥物者，應避免食用」之警語字樣。

附表

以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) Ast12 菌株發酵生產之蝦紅素規格

化學名稱	: 3,3'-dihydroxy- β,β -carotene-4,4'-dione
分子式	: C ₄₀ H ₅₂ O ₄
分子量	: 596.84 g/mol
CAS 編號	: 472-61-7
外觀	: 紫褐色粉末
總類胡蘿蔔素(Total carotenoids)	: \geq 95%
蝦紅素(Astaxanthin)	: \geq 80%
基因改造微生物檢測 (Genetically modified microorganisms detection)	: 以 Real-Time Quantitative Polymerase Chain Reaction (qPCR)檢測結果為陰性
乾燥減重(Loss on drying)	: \leq 0.1%
鉛(Lead)	: \leq 2 mg/kg
砷(Arsenic)	: \leq 3 mg/kg
重金屬(以鉛計) (Heavy metal, as Pb)	: \leq 10 mg/kg

36.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 110 年 6 月 16 日(中華民國 112 年 2 月 7 日修正)

發文字號：衛授食字第 1101301211 號(衛授食字第 1111303588 號修正)

主旨：訂定「以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定 2' 岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose) 為以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵後，所得上清液經無菌過濾去除發酵菌株及其生物質(biomass)，取得之濾液再經去除離子、活性碳處理、過濾、濃縮、醋酸結晶、固液分離、清洗及乾燥等純化步驟製得 2'-岩藻糖基乳糖粉末，且最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段。
- 三、前點之 2'-岩藻糖基乳糖供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 限用於嬰兒與較大嬰兒配方食品及專供七歲以下兒童之乳

粉或類似產品。

- (三) 使用限量為 1.2 公克/公升，以即食或依標籤指示調配後供食之狀態作為計算基準。
- (四) 應標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之字樣。但再經製造、加工或調配製成之終產品，得免標示其生產來源資訊。

附表

以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 DH1 MDO MAP1001d

菌株發酵生產之 2'-岩藻糖基乳糖規格

化學名稱	: α -L-fucopyranosyl-(1 \rightarrow 2)- β -D-galactopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-glucopyranose
分子式	: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅
分子量	: 488.44 g/mol
CAS 編號	: 41263-94-9
外觀	: 白色至乳白色粉末

純度

2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)	: 94%以上
乳糖(D-Lactose)	: 3.0%以下
岩藻糖(L-Fucose)	: 1.0%以下
雙岩藻糖基乳糖(Difucosyllactose)	: 1.0%以下
2'-岩藻糖基-D-乳果糖(2'-Fucosyl-D-lactulose)	: 1.0%以下
2'-岩藻糖基乳糖、乳糖、岩藻糖及雙岩藻糖基乳糖等糖類之總和(Sum of 2'-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose and Difucosyllactose)	: 96%以上
基因改造微生物檢測 (Genetically modified microorganisms detection)	: 以 Real-time quantitative polymerase chain reaction (qPCR)檢測結果為陰性
pH (20°C, 5%溶液)	: 3.2-5.0
水分(Water)	: 5.0%以下
醋酸(Acetic acid)	: 1.0%以下
硫酸化灰分(Sulphated ash)	: 1.5%以下
蛋白質殘留(Residual proteins)	: 0.01%以下
重金屬	
鉛(Lead)	: 0.1 mg/kg 以下

37.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定問答集

Q1：2'-岩藻糖基乳糖是什麼？

A1：2'-岩藻糖基乳糖主要是由 L-岩藻糖(L-fucose)、D-半乳糖(D-galactose)與 D-葡萄糖(D-glucose)聚合而成的寡糖，是人乳寡糖中的一種，經由乳腺中的特異性酵素 α -1,2-岩藻糖化轉移酶(α -1,2-fucosyltransferase)在乳糖的 2'-O-位置上進行岩藻糖化作用後所合成。

Q2：目前准用哪些基因改造大腸桿菌菌株可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖？所製終產品是否還存有基因改造微生物及其轉殖基因片段？

A2：

1. 目前衛生福利部(下稱衛福部)已准用「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3) #1540 菌株」、「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」以及「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖，並公告訂定所應符合之規格、使用範圍及使用限量與應標示之生產來源資訊。
2. 符合相應規定所產製之 2'-岩藻糖基乳糖，係屬以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料，加工製程係利用基因改造大腸桿菌菌株發酵後，再經一系列純化步驟製得，最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段。
3. 詳細資訊可至衛福部食品藥物管理署(下稱食藥署)首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>)> 公告資訊> 本署公告項下查詢。

Q3：以基因改造大腸桿菌菌株發酵生產之 2'-岩藻糖基乳糖的安全性？

A3：「以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料」是一種新興原料，此類原料經食藥署「基因改造食品審議小組」審查確認最終原料不含基改微生物及其轉殖基因，並依「非傳統性食品原料申請作業指引」評估程序且通過衛福部「食品衛生安全與營養諮議會」審查，確認最終原料的食用安全性。

Q4：「嬰兒與較大嬰兒配方食品」之適用範圍？

A4：依據食品安全衛生管理法第三條第二款及同法施行細則第二條之規定，「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。

Q5：「專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品」之適用範圍？

A5：

相關規定所稱專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品，適用範圍如下：

1. 符合「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」所定義之乳粉或調製乳粉。
2. 由生乳、鮮乳、乳粉、乳清、乳清蛋白、乳糖或酪蛋白等乳來源成分，混合或調整其他營養與風味之成分或食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

Q6：相關規定所訂使用限量之計算基準為何？

A6：相關規定所訂使用限量為 1.2 公克/公升，係以即食或依標籤指示調配後之供食狀態作為計算基準。

Q7：相關規定所訂 2'-岩藻糖基乳糖原料必須標示其生產來源資訊之適用範圍？

A7：

1. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品製造業者應符合並落實自主管理、製程管理及品質管制基準之相關規定，爰於相關規定第三點第四款訂定原料之生產來源資訊標示規範。
2. 符合相關規定所定規範之 2'-岩藻糖基乳糖，其原料本身應明確標示其來源係以「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3) #1540 菌株」、「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」或「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」發酵生產製得，使食品製造業者瞭解並確認其產製食品所使用之原料來源資訊，並保有可追溯來源之相關資料或紀錄。
3. 如以符合相關規定之 2'-岩藻糖基乳糖作為產品內容物之成分原料之一，再經製造、加工或調配製成之食品，其外包裝或容器得免標示內容物成分 2'-岩藻糖基乳糖之生產來源資訊。

38.以基因改造畢赤酵母菌(*Pichia pastoris*) Ey72 菌株發酵生產之食品原料小孢子靈芝類球蛋白濃縮液(*Ganoderma microsporum* globulin-like protein concentrate)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 111 年 2 月 16 日

發文字號：衛授食字第 1111300075 號

主旨：訂定以基因改造畢赤酵母菌(*Pichia pastoris*) Ey72 菌株發酵生產之食品原料小孢子靈芝類球蛋白濃縮液(*Ganoderma microsporum* globulin-like protein concentrate)之使用限制及標示規定，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本品係以基因改造畢赤酵母菌(*Pichia pastoris*) Ey72 菌株培養發酵後，所得發酵液經薄膜過濾移除菌體，再經濃縮、薄膜分離、調配混合水、氯化鈉及准用之食品添加物、除菌過濾等步驟，製得不含基因改造微生物及其轉殖基因片段之小孢子靈芝類球蛋白濃縮液(*Ganoderma microsporum* globulin-like protein concentrate)。
- 三、前點之小孢子靈芝類球蛋白濃縮液供食品原料使用時，應符合下列規定：

(一)以即時定量聚合酶鏈反應(Real-time quantitative polymerase chain reaction, qPCR)執行基因改造微生物轉殖基因片段特异性檢測之結果為陰性。

(二)所含指標成分小孢子靈芝類球蛋白含量為 5.5 ± 1.5 毫克/毫升。

(三)每日食用限量以小孢子靈芝類球蛋白計為 6 毫克。

(四)應標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之字樣；以該濃縮液為原料，製造、加工或調配製成之終產品，得免標示其生產來源資訊。

四、使用本品作為原料之食品，應標示「未滿十二歲者、孕婦、授乳者及過敏體質者應避免食用」之警語字樣。

39.食品原料蘆薈之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 111 年 3 月 17 日

發文字號：衛授食字第 1111300320 號

主旨：訂定「食品原料蘆薈之使用限制及標示規定」，並自中華民國一百一十二年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、供食品原料使用之蘆薈，限 *Aloe vera* 及 *Aloe ferox* 品種之葉，且應確實完全去皮後，始得加工使用。
- 三、使用前點蘆薈葉作為原料之食品，應符合下列規定：
 - (一)所含蘆薈素(aloin)為 10 ppm 以下。
 - (二)標示「孕婦忌食」之警語字樣；產品檢具經檢驗機構檢驗所含「蘆薈素」含量低於 1 ppm 之分析證明者，得免標前述之警語。
- 四、國產產品之製造日期或進口產品之輸入日期於本規定生效前者，得繼續販賣至其有效日期屆至為止。

40.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*)K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 6 月 1 日

發文字號：衛授食字第 1121300951 號

主旨：訂定「以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定所定 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)，係以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵後，所得上清液經無菌過濾去除發酵菌株及其生物質(biomass)，取得之濾液再經過濾、去除消泡劑、電透析、離子交換層析、活性碳處理、蒸發、結晶及噴霧乾燥等純化步驟製得，且最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段之 2'-岩藻糖基乳糖。
- 二、前點之 2'-岩藻糖基乳糖供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 限用於嬰兒與較大嬰兒配方食品及專供七歲以下兒童之乳粉或類似產品。
 - (三) 使用限量為 1.2 公克/公升，以即食或依標籤指示調配後供食之狀態作為計算基準。

(四) 標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之生產來源資訊。但再經製造、加工或調配製成之食品，得免標示。

附表

以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*) K-12 MG1655 INB000846 菌

株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖規格

化學名稱	: α -L-fucopyranosyl-(1 \rightarrow 2)- β -D-galactopyranosyl-(1 \rightarrow 4)-D-glucopyranose
分子式	: C ₁₈ H ₃₂ O ₁₅
分子量	: 488.44 g/mol
CAS 編號	: 41263-94-9
外觀	: 白色至乳白色粉末

純度

2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)	: 94%以上
乳糖(D-Lactose)	: 3.0%以下
岩藻糖(L-Fucose)	: 2.0%以下
雙岩藻糖基乳糖(Difucosyllactose)	: 2.0%以下
2'-岩藻糖基-D-乳果糖(2'-Fucosyl-D-lactulose)	: 1.5%以下
2'-岩藻糖基乳糖、乳糖、岩藻糖及雙岩藻糖基乳糖等糖類之總和(Sum of 2'-fucosyllactose, D-lactose, L-fucose and Difucosyllactose)	: 96%以上
基因改造微生物檢測 (Genetically modified microorganisms detection)	: 以 Real-time quantitative polymerase chain reaction (qPCR)檢測結果為陰性
水分(Water)	: 9.0%以下
總灰分(Total ash)	: 0.5%以下
蛋白質殘留(Residual proteins)	: 0.01%以下
重金屬	
鉛(Lead)	: 0.05 mg/kg 以下
砷(Arsenic)	: 0.2 mg/kg 以下

41.以基因改造大腸桿菌(*Escherichia coli*)K-12 MG1655 INB000846 菌株發酵生產之食品原料 2'-岩藻糖基乳糖(2'-fucosyllactose)之使用限制及標示規定問答集

Q1：2'-岩藻糖基乳糖是什麼？

A1：2'-岩藻糖基乳糖主要是由 L-岩藻糖(L-fucose)、D-半乳糖(D-galactose)與 D-葡萄糖(D-glucose)聚合而成的寡糖，是人乳寡糖中的一種，經由乳腺中的特異性酵素 α -1,2-岩藻糖化轉移酶(α -1,2-fucosyltransferase)在乳糖的 2'-O-位置上進行岩藻糖化作用後所合成。

Q2：目前准用哪些基因改造大腸桿菌菌株可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖？所製終產品是否還存有基因改造微生物及其轉殖基因片段？

A2：

1. 目前衛生福利部(下稱衛福部)已准用「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3)#1540 菌株」、「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」以及「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」可發酵生產 2'-岩藻糖基乳糖，並公告訂定所應符合之規格、使用範圍及使用限量與應標示之生產來源資訊。
2. 符合相應規定所產製之 2'-岩藻糖基乳糖，係屬以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料，加工製程係利用基因改造大腸桿菌菌株發酵後，再經一系列純化步驟製得，最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段。
3. 詳細資訊可至衛福部食品藥物管理署(下稱食藥署)首頁(<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 公告資訊 >

本署公告項下查詢。

Q3：以基因改造大腸桿菌菌株發酵生產之 2'-岩藻糖基乳糖的安全性？

A3：「以基因改造微生物生產但最終不含該微生物及轉殖基因之非傳統性食品原料」是一種新興原料，此類原料經食藥署「基因改造食品審議小組」審查確認最終原料不含基改微生物及其轉殖基因，並依「非傳統性食品原料申請作業指引」評估程序且通過衛福部「食品衛生安全與營養諮議會」審查，確認最終原料的食用安全性。

Q4：「嬰兒與較大嬰兒配方食品」之適用範圍？

A4：依據食品安全衛生管理法第三條第二款及同法施行細則第二條之規定，「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。

Q5：「專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品」之適用範圍？

A5：

相關規定所稱專供 7 歲以下兒童之乳粉或類似產品，適用範圍如下：

1. 符合「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」所定義之乳粉或調製乳粉。
2. 由生乳、鮮乳、乳粉、乳清、乳清蛋白、乳糖或酪蛋白等乳來源成分，混合或調整其他營養與風味之成分或食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

Q6：相關規定所訂使用限量之計算基準為何？

A6：相關規定所訂使用限量為 1.2 公克/公升，係以即食或依標籤指示調配後之供食狀態作為計算基準。

Q7：相關規定所訂 2'-岩藻糖基乳糖原料必須標示其生產來源資訊之適用範圍？

A7：

1. 依據「食品良好衛生規範準則」，食品製造業者應符合並落實自主管理、製程管理及品質管制基準之相關規定，爰於相關規定第三點第四款訂定原料之生產來源資訊標示規範。
2. 符合相關規定所定規範之 2'-岩藻糖基乳糖，其原料本身應明確標示其來源係以「基因改造大腸桿菌 BL21 (DE3) #1540 菌株」、
「基因改造大腸桿菌 K-12 DH1 MDO MAP1001d 菌株」或「基因改造大腸桿菌 K-12 MG1655 INB000846 菌株」發酵生產製得，使食品製造業者瞭解並確認其產製食品所使用之原料來源資訊，並保有可追溯來源之相關資料或紀錄。
3. 如以符合相關規定之 2'-岩藻糖基乳糖作為產品內容物之成分原料之一，再經製造、加工或調配製成之食品，其外包裝或容器得免標示內容物成分 2'-岩藻糖基乳糖之生產來源資訊。

42.食品原料青花菜(*Brassica oleracea* var. *italica*) 種子萃取物之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 6 月 8 日

發文字號：衛授食字第 1121301044 號

主旨：訂定「食品原料青花菜(*Brassica oleracea* var. *italica*)種子萃取物之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定青花菜種子萃取物，係以青花菜(*Brassica oleracea* var. *italica*)種子經熱水萃取及過濾後，取得之濾液再經活性碳處理、離心、過濾、濃縮及噴霧乾燥等步驟製得。
- 三、前點之青花菜種子萃取物供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 限用於供成人使用之食品，每日食用限量為一百十五毫克。
- 四、使用本規定之青花菜種子萃取物作為原料之食品，應標示「本產品限供成人使用，孕婦、授乳者及甲狀腺相關疾病患者應避免食用」及「服用抗凝血劑及癌症患者，在使用前須先諮詢醫療人員」之警語字樣。

附表

食品原料青花菜種子萃取物規格

外觀	: 乳白色至棕褐色粉末
蘿蔔硫苷(Glucoraphanin)	: 13-20%
水分(Moisture)	: 小於 8%
重金屬	
砷(Arsenic)	: 小於 2 ppm
鉛(Lead)	: 小於 1.5 ppm
鎘(Cadmium)	: 小於 0.5 ppm
汞(Mercury)	: 小於 0.5 ppm

43.食品原料雞蛋白溶菌酶水解蛋白(Hen egg white lysozyme hydrolysate)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 6 月 8 日

發文字號：衛授食字第 1121301021 號

主旨：訂定「食品原料雞蛋白溶菌酶水解蛋白(Hen egg white lysozyme hydrolysate)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定雞蛋白溶菌酶水解蛋白(hen egg white lysozyme hydrolysate)，係以雞蛋白溶菌酶(lysozyme)作為起始原料，經由取自地衣芽孢桿菌 (*Bacillus licheniformis*) 之枯草桿菌蛋白酶(subtilisin protease)水解，再經過濾及噴霧乾燥等步驟製得。
- 三、前點之雞蛋白溶菌酶水解蛋白供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 限用於供成人使用之膳食補充品，每日食用限量為一公克。
- 四、使用本規定之雞蛋白溶菌酶水解蛋白作為原料之食品，應標示「本產品限供成人使用，對蛋過敏體質者、孕婦、授乳者及慢性腎臟病患應避免食用」之警語字樣。

附表

食品原料雞蛋白溶菌酶水解蛋白規格

外觀	: 白色至淡黃色粉末
溶解度	: 易溶於水
蛋白質* (Protein)	: 80-90%
色胺酸(Tryptophan)	: 5-7%
色胺酸與大分子量中性胺基酸**之比值 (Tryptophan/Large Neutral Amino Acids ratio)	: 0.18-0.25
水解度(Degree of hydrolysis)	: 19-25%
水分(Moisture)	: 小於 5%
灰分(Ash)	: 小於 10%
鈉(Sodium)	: 小於 6%
重金屬	
砷(Arsenic)	: 小於 1 ppm
鉛(Lead)	: 小於 1 ppm
鎘(Cadmium)	: 小於 0.5 ppm
汞(Mercury)	: 小於 0.1 ppm

* : 總氮(Total Nitrogen) × 5.30

** : 大分子量中性胺基酸(Large Neutral Amino Acids)包含苯丙胺酸
(Phenylalanine)、異白胺酸(Isoleucine)、白胺酸(Leucine)、纈胺酸 (Valine)
及酪胺酸(Tyrosine)

44. 以基因改造啤酒酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)EFSC4687 菌株發酵生產之食品原料反式白藜蘆醇(*trans-resveratrol*)之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 6 月 29 日

發文字號：衛授食字第 1121301256 號

主旨：訂定「以基因改造啤酒酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)EFSC4687 菌株發酵生產之食品原料反式白藜蘆醇(*trans-resveratrol*)之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定反式白藜蘆醇(*trans-resveratrol*)，係以基因改造啤酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*) EFSC4687 菌株發酵後，所得發酵物經超濾膜過濾、水洗、氫氧化鈉調整酸鹼值、超濾膜過濾去除發酵菌體、硫酸沉澱、濃縮過濾、乙醇溶解、陰離子交換樹脂、碳處理、加水結晶、過濾及乾燥等純化步驟製得，且最終不含基因改造微生物及其轉殖基因片段之反式白藜蘆醇。
- 三、前點之反式白藜蘆醇供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一)附表所列之規格。

(二)限用於供成人使用之膳食補充品，每日食用限量為一百五十毫克。

(三)標示「本品為利用基因改造微生物生產」或「本品為利用基因改造微生物生產，但最終不含基因改造微生物及其轉殖基因」之生產來源資訊。但再經製造、加工或調配製成之食品，得免標示。

四、使用本規定之反式白藜蘆醇作為原料之食品，應標示「本產品限供成人使用，孕婦及授乳者應避免食用；服用藥物者須諮詢醫師方可使用」之警語字樣。

附表

以基因改造啤酒酵母(*Saccharomyces cerevisiae*) EFSC4687 菌株發

酵生產之食品原料反式白藜蘆醇規格

化學名稱	: 5-[(E)-2-(4-hydroxyphenyl)ethenyl]benzene-1,3-diol
分子式	: C ₁₄ H ₁₂ O ₃
分子量	: 228.25 Da
CAS 編號	: 501-36-0
外觀	: 乳白色至微黃色粉末

純度

反式白藜蘆醇(<i>trans-resveratrol</i>)	: 98%以上(以乾重計)
基因改造微生物及其轉殖基因片段特異性檢測 (Genetically modified microorganisms and their transgenes detection)	: 以聚合酶鏈反應 (polymerase chain reaction, PCR)檢測之結果為陰性
灰分(Ash)	: 0.5%以下
水分(Water)	: 3.0%以下
重金屬	
鉛(Lead)	: 小於 1 ppm
砷(Arsenic)	: 小於 1.5 ppm
鎘(Cadmium)	: 小於 1 ppm
汞(Mercury)	: 小於 0.1 ppm

45. 食品原料羊肚菌(*Morchella esculenta*)菌絲體培養液粉末之使用限制及標示規定

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 10 月 5 日

發文字號：衛授食字第 1121301983 號

主旨：訂定「食品原料羊肚菌(*Morchella esculenta*)菌絲體培養液粉末之使用限制及標示規定」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所定羊肚菌(*Morchella esculenta*)菌絲體培養液粉末，係將羊肚菌菌株以可供食品使用之原料及准用之食品添加物作為培養基成分，經液態發酵培養後，再加熱滅菌及乾燥製得。
- 三、前點之羊肚菌菌絲體培養液粉末供食品原料使用時，應符合下列規定：
 - (一) 附表所列之規格。
 - (二) 限用於供成人使用之食品，每日食用限量為一千二百毫克。
- 四、使用本規定之羊肚菌菌絲體培養液粉末作為原料之食品，應標示「本產品限供成人使用，孕婦及授乳者應避免食用」之警語字樣。

附表

食品原料羊肚菌菌絲體培養液粉末規格

外觀	: 深褐色粉末
羊肚菌菌絲體含量	: 70-90%
洛伐他汀(Lovastatin)	: 小於 50 ppb
麥角固醇(Ergosterol)	: 0.80-1.2 mg/g
總多醣(Total polysaccharide)	: 9-14%
水分(Moisture)	: 8.0%以下
重金屬	
砷(Arsenic)	: 1 ppm 以下
鉛(Lead)	: 1 ppm 以下
鎘(Cadmium)	: 1 ppm 以下
汞(Mercury)	: 1 ppm 以下

特殊營養食品法規

1.特殊營養食品之嬰兒與較大嬰兒配方食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 8 月 11 日

發文字號：部授食字第 1041302265 號

主旨：修正「經本署查驗登記許可之嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識」，名稱並修正為「特殊營養食品之嬰兒與較大嬰兒配方食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識」，並自即日生效。

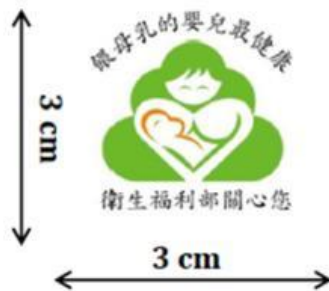
依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、修正「經本署查驗登記許可之嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識」，名稱並修正為「特殊營養食品之嬰兒與較大嬰兒配方食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識」如附件。
- 二、公告前已取得本部查驗登記許可之嬰兒與較大嬰兒配方食品，其辨識標記應於一百零五年七月一日前適用本修正規定。

特殊營養食品之嬰兒與較大嬰兒配方食品，應以直接印製方式顯著標示辨識標記於容器上，以利消費者辨識

- 一、依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、經中央主管機關查驗登記許可之嬰兒與較大嬰兒配方食品，始得使用本辨識標記，該辨識標記之設計係以推動母乳哺育之圖樣及其宣傳文字同時出現之方式呈現。
- 三、辨識標記之規格如下：
 - (一)「餵母乳的嬰兒最健康」及「衛生福利部關心您」文字至少為 8 號之字體。
 - (二)推動母乳哺育之圖樣使用 CMYK 之色彩：綠色 Y100C60、橘色 Y100M60。
 - (三)辨識標記之尺寸大小，由使用者視需要自行決定，惟不得小於 3 公分（高）x3 公分（寬）。



標誌 3 cm × 3 cm

字體大小 8 號字體

2. 嬰兒與較大嬰兒配方食品應加標示事項(自 114 年 1 月 1 日生效)

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 112 年 2 月 1 日

發文字號：衛授食字第 1111303801 號

主旨：訂定「**嬰兒與較大嬰兒配方食品應加標示事項**」，並自
中華民國一百十四年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、訂定「**嬰兒與較大嬰兒配方食品應加標示事項**」。
- 二、產品之製造日期於本規定生效前者，得繼續販賣至其有效日期屆至為止。

嬰兒與較大嬰兒配方食品應加標示事項

中華民國 112 年 2 月 1 日衛授食字第 1111303801 號公告訂定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(下稱本法)第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、嬰兒與較大嬰兒配方食品，其容器或外包裝，除包裝食品標示事項外，應加標示下列事項：
 - (一) 每一百大卡熱量含鐵質未滿一毫克之產品，應標示「嬰兒食用時，應注意補充鐵質」或等同意義之詞句。
 - (二) 每一百大卡熱量含鐵質在一毫克以上之產品，應標示「添加鐵質之嬰兒配方食品」或等同意義之詞句。
 - (三) 產品開封前及開封後之保存方法。
 - (四) 產品之使用方法及用量：
 1. 粉狀產品應標示盛滿所附量匙一匙之重量，並標示沖泡時所需之產品量及水量。
 2. 濃縮之液態產品，應標示「食用前須加水調製」或等同意義之詞句及稀釋時所需之產品量及水量。
 - (五) 「沖泡或稀釋調配時，應使用經煮沸之溫水及充分消毒之容器」或等同意義之詞句。
 - (六) 「調配不當將對嬰兒健康造成危害」或等同意義之詞句。
 - (七) 液態產品應標示「開封前須搖動瓶罐待溶液混合均勻後再食用」或等同意義之詞句。
 - (八) 「六個月以上之嬰兒食用本產品時應配合添加副食品」或等同意義之詞句。
 - (九) 「使用者應遵照醫護人員、營養師之建議決定是否需要食用嬰兒配方食品及食用方法」或等同意義之詞句。
 - (十) 顯著標示辨識標記並印刷於容器或外包裝，其圖樣及規格如附件。
 - (十一) 嬰兒配方奶水應標示僅供醫院使用。

三、除前點規定外，依產品類別，應於容器或外包裝上另加標示下列事項：

(一) 嬰兒配方食品：

1. 「嬰兒配方食品」字樣。
2. 有關以母乳餵哺嬰兒之優點聲明。
3. 於餵哺表內加註嬰兒體重。

(二) 較大嬰兒配方輔助食品：「較大嬰兒配方輔助食品」字樣。

(三) 特殊醫療用途嬰兒配方食品：適用對象及產品之特性。

四、嬰兒與較大嬰兒配方食品，其容器或外包裝不得有「人乳化」、「母乳化」或優於母乳之等同意義詞句，且不得有嬰兒圖片及使產品變得理想化之圖片及文字。

五、第二點及第三點應標示事項之內容，以經產品查驗登記審查核定者為據；其有變更者，應先依食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法申請變更，核准後，方得為之。

六、產品標示未符合本規定，其涉不實、誇張或易生誤解者，依本法之相關規定辦理。

附件

嬰兒與較大嬰兒配方食品容器或外包裝上辨識標記之圖樣及規格：

一、圖樣：



二、規格：

- (一)圖樣中「母乳是嬰兒最佳的營養來源」及「衛生福利部關心您」文字至少為 8 號之字體。
- (二)圖樣使用 CMYK 之色彩：綠色 Y100C60、橘色 Y100M60。
- (三)圖樣之尺寸大小，由使用者視需要自行決定，惟不得小於 3 公分（高）x3 公分（寬）。

3.特定疾病配方食品應加標示事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 109 年 2 月 6 日

發文字號：衛授食字第 1081304035 號

主旨：訂定「特定疾病配方食品應加標示事項」，並自即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、訂定「特定疾病配方食品應加標示事項」，如附件。
- 二、符合「食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法」中所稱特定疾病配方食品，且於中華民國一百零九年二月六日前已取得特定疾病配方食品許可證者，自一百十一年一月一日起製造之產品，應依本公告規定辦理。

特定疾病配方食品應加標示事項

中華民國 109 年 2 月 6 日衛授食字第 1081304035 號公告訂定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、特殊營養食品中之特定疾病配方食品，其容器或外包裝，除一般包裝食品規定標示事項外，應另標示下列事項：
 - (一) 適用對象。
 - (二) 產品開封前及開封後之保存方法。
 - (三) 產品之使用方法及用量。
 - (四) 「本品屬特定疾病配方食品，不適合一般人食用，須經醫師或營養師指導使用」或等同意義之詞句，以粗體字標明，且字體應明顯與底色區別。
 - (五) 「多食對改善此類疾病並無幫助」或等同意義之詞句。
 - (六) 「本品非供靜脈注射用」或等同意義之詞句。
 - (七) 屬管灌食品應標示滲透壓。
 - (八) 與產品本質或特性有關之其他注意事項。
- 三、除前點規定外，依產品類別，應於容器或包裝上另加標之事項：
 - (一) 營養均衡完整配方食品：

蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
 - (二) 營養調整完整配方食品：

1. 蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
2. 營養素或成分經調整者，加註「提高」、「減少」或「去除」該營養素或成分或等同意義之詞句。

(三) 營養調整補充配方食品：

1. 蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
2. 營養素或成分經調整者，加註「提高」、「減少」或「去除」該營養素或成分或等同意義之詞句。
3. 產品不含必需脂肪酸者，標示「本品不含必需脂肪酸」；產品不含必需脂肪酸亞麻油酸或 α -次亞麻油酸其中一項者，標示「本品不含必需脂肪酸亞麻油酸」或「本品不含必需脂肪酸 α -次亞麻油酸」。
4. 「本品不適合作為唯一營養來源」，以粗體字標明。

(四) 特殊單素配方食品：

1. 主要訴求之營養素或成分及其含量。
2. 「本品不適合作為唯一營養來源」，以粗體字標明。

四、前兩點應標示事項之內容，以經產品查驗登記審查核定者為據；其有變更者，應先依食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法申請變更，核准後，方得為之。

4.修正「特定疾病配方食品應加標示事項」第二點

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 111 年 10 月 19 日

發文字號：衛授食字第 1111302673 號

主旨：修正「特定疾病配方食品應加標示事項」第二點，並自中華民國一百十四年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、修正「特定疾病配方食品應加標示事項」第二點。
- 二、產品之製造日期於規定生效日(一百十四年一月一日)前者，可繼續販賣至其有效日期屆至為止。

特定疾病配方食品應加標示事項

中華民國 109 年 2 月 6 日衛授食字第 1081304035 號公告訂定

中華民國 111 年 10 月 19 日衛授食字第 1111302673 號公告修正

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、特殊營養食品中之特定疾病配方食品，其容器或外包裝，除一般包裝食品規定標示事項外，應另標示下列事項：
 - (一) 於正面處顯著標明「特定疾病配方食品」字樣，其字體長度及寬度各不得小於零點四公分，字體大小應一致，且其顏色應與底色明顯不同。
 - (二) 適用對象。
 - (三) 產品開封前及開封後之保存方法。
 - (四) 產品之使用方法及用量。
 - (五) 「本品屬特定疾病配方食品，不適合一般人食用，須經醫師或營養師指導使用」或等同意義之詞句，以粗體字標明，且字體應明顯與底色區別。
 - (六) 「多食對改善此類疾病並無幫助」或等同意義之詞句。
 - (七) 「本品非供靜脈注射用」或等同意義之詞句。
 - (八) 屬管灌食品應標示滲透壓。
 - (九) 與產品本質或特性有關之其他注意事項。
- 三、除前點規定外，依產品類別，應於容器或包裝上另加標之事項：
 - (一) 營養均衡完整配方食品：

蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
 - (二) 營養調整完整配方食品：

1. 蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
2. 營養素或成分經調整者，加註「提高」、「減少」或「去除」該營養素或成分或等同意義之詞句。

(三)營養調整補充配方食品：

1. 蛋白質、脂質與碳水化合物之熱量比、膳食纖維含量、乳糖含量及食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法附表所列定有下限值之營養素含量。
2. 營養素或成分經調整者，加註「提高」、「減少」或「去除」該營養素或成分或等同意義之詞句。
3. 產品不含必需脂肪酸者，標示「本品不含必需脂肪酸」；產品不含必需脂肪酸亞麻油酸或 α -次亞麻油酸其中一項者，標示「本品不含必需脂肪酸亞麻油酸」或「本品不含必需脂肪酸 α -次亞麻油酸」。
4. 「本品不適合作為唯一營養來源」，以粗體字標明。

(四)特殊單素配方食品：

1. 主要訴求之營養素或成分及其含量。
2. 「本品不適合作為唯一營養來源」，以粗體字標明。

四、前兩點應標示事項之內容，以經產品查驗登記審查核定者為據；
其有變更者，應先依食品與相關產品查驗登記及許可文件管理辦法申請變更，核准後，方得為之。

食品容器具標示法規

1.公告修正「應標示之食品器具、食品容器或包裝品項」

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 105 年 4 月 18 日

發文字號：部授食字第 1041304937 號

主旨：修正「應標示之食品器具、食品容器或包裝品項」，
並自中華民國一百零六年七月一日生效。

依據：食品衛生管理法第二十六條。

公告事項：修正「應標示之食品器具、食品容器或包裝品項」。

- 一、食品接觸面含塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝，販賣前應依食品安全衛生管理法第二十六條標示。
- 二、自生效日期起製造之產品適用本規定。

2.公告「食品器具、食品容器或包裝標示相關規定」

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 105 年 4 月 18 日

發文字號：部授食字第 1041304938 號

主旨：訂定「食品器具、食品容器或包裝標示相關規定」，
並自中華民國一百零六年七月一日起生效。

依據：食品衛生管理法第二十六條第八款。

公告事項：訂定「食品器具、食品容器或包裝標示相關規定」。

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十六條第八款規定訂定之。
- 二、食品器具、食品容器或包裝，應註明「供食品接觸用途」或等同意義字樣。
- 三、食品接觸面含塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝，應註明其為供重複使用或供一次使用，或等同意義字樣。
- 四、食品接觸面含聚氯乙烯（PVC）或聚偏二氯乙烯（PVDC）塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝，應註明勿與高油脂且高溫之食品直接接觸或等同意義之警語。

3.食品接觸面含塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝標示 Q&A

衛生福利部食品藥物管理署

108 年 5 月 21 日修正

Q1：用以盛裝「食品」產品的食品器具、食品容器或包裝需要進行食品安全衛生管理法第 26 條標示嗎？例如寶特瓶飲料的飲料瓶、夜市雞排的淋膜紙袋。

A1：食品安全衛生管理法第 26 條所規範對象為販賣流通之「食品器具、食品容器或包裝」產品，例如：業者販售空寶特瓶或淋膜紙袋時，應依食品安全衛生管理法第 26 條標示。

如已將食品器具、食品容器或包裝用於盛裝或附加於食品，並製成「食品」產品販賣流通，則該產品符合「食品」標示規定即可，惟業者仍應要求提供食品器具、食品容器或包裝之上游業者（包材供應商）依法標示，且應依食品之特性，選擇適當之食品器具、食品容器或包裝，以對其販賣流通產品之衛生安全負責。例如：購入寶特瓶並製成寶特瓶飲料販售或購入淋膜紙袋以供販售雞排時盛裝使用之業者，針對其販售之食品產品（飲料、雞排）符合食品標示規定即可。

Q2：我是消費者，要怎麼看到容器具的標示資訊？

A2：產品之標示均應具顯著性，以利購買者選購時參考，故消費者購買單賣之食品器具、食品容器或包裝產品時，即應能在產品上檢視產品相關資訊。

提供食品產品之業者，向上游業者購買食品器具、食品容器或包裝時，應確認該食品器具、食品容器或包裝產品依規定完成標示，以利消費者於購買食品時，提供食品產品之業者應能依所得標示內容提供消費者相關資訊。

Q3：食品安全衛生管理法第 26 條要求之標示事項，要標示在哪裡才合法？

A3：依據衛生福利部 104 年 9 月 18 日部授食字第 1041302075 號令，可於最小販賣單位的包裝或本體上標示，例如製造業者以整箱型式販賣予中盤商業者，則於「箱」上標示即可；中盤商業者拆箱後，以袋裝產品轉售予下游業者，則至少應於「袋」上進行標示；惟前述標示均應具顯著性，足供消費者選購時參考，不得僅於不可拆封的包裝內部之本體或說明書等方式標示。

此外，供重複使用之塑膠類食品器皿或容器，其主要本體並應以印刷、打印或壓印方式標示其材質名稱及耐熱溫度，不得貼標，亦不得僅在外包裝標示；惟本體所標示材質名稱得以一般社會通用名稱標示(例如外文或其他簡寫)，此時則應同時於包裝上並列標示其完整之材質名稱及其對應之一般社會通用名稱(例如並列標示「美耐皿樹脂」及本體標示之「MELAMINE」於外包裝上)。

Q4：供重複使用之塑膠類器皿或容器應於本體標示之規定中，何謂「食品器皿或容器」？

A4：

1. 指用以盛裝食品或食品添加物之物品，不包括包裝(經包裹或成形才具盛裝功能者)，並以產品所標示使用方式(包括標示內容意涵)為準，例如水壺(杯)、奶瓶、餐盒、碗、盤及碟等。惟如僅有運輸或汲取用途(如水管、湯匙、水瓢、杓等)或濾過用途(如洗菜籃、濾網等)者則不在此列；其中就量杯等可能兼具盛裝用途之重複性使用塑膠容器，應於標示明確說明勿長時間貯存食品等使用方式，否則仍應於本體上以印刷、打印或壓印之方式，標示其材質名稱及耐熱溫度。
2. 非強制應於本體標示材質名稱及耐熱溫度之公告指定產品，仍應

於產品最小販售單位之包裝或本體上，依食品安全衛生管理法第 26 條標示產品相關資訊（包括材質名稱及耐熱溫度等）。

Q5：何謂「食品接觸面」？

A5：參照「食品良好衛生規範準則」第 3 條第 9 款之定義，指與食品直接或間接接觸之表面，包括直接與食品接觸之設備表面，及在正常作業情形下，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，例如保鮮盒蓋、杯蓋及其墊圈等。

Q6：本次公告所涉產品，如為複合材料或複合部件所組成，要如何進行標示？

A6：應依據食品安全衛生管理法標示品名、材質名稱及耐熱溫度等事項，且「其為二種以上材質組成者，應分別標明」。

此外，產品應符合所涉之各項標示規範。例如應依食品安全衛生管理法第 26 條標示之產品，如涉行政院環境保護署公告「應標示回收相關標誌之物品或容器」，則應同時依該署公告「應標示回收相關標誌之物品或容器責任業者範圍、標誌圖樣大小、位置及其他應遵行事項」等內容辦理。

Q7：兩種以上材質組成之食品器具、食品容器或包裝，其「耐熱溫度」應如何標示？

A7：

業者可依據不同材質之性質，擇一方式標示，測試時並以標示溫度之最高者進行耐熱性試驗：

1. 標示其各別材質之耐熱溫度；
2. 直接標示各材質耐熱溫度中數值最低者；
3. 以各別材質耐熱溫度所構成之溫度範圍標示。

Q8：如何標示可以算是「一次使用」或「重複使用」之等同意義字樣？

A8：

1. 直接標示使用注意事項為一次使用或重複使用。
2. 以「拋棄式」、「免洗」、「勿重複使用」等詞句標示說明為一次使用。
3. 以「清洗方式」、「保養方式」等項目標示說明為重複使用，其詳細內容未強制需於外包裝完整標示或說明。

Q9：如何標示可以算是「食品接觸用途」之等同意義字樣？

A9：

1. 直接標示為「食品接觸用途」。
2. 以「食品用」、「烹調用」、「烘焙用」、「食品加工用」等詞句標示說明為食品接觸用途。
3. 品名含有食品名稱且具使用用途意涵，例如麵碗、湯勺、餐叉、茶杯等。
4. 品名含有食品操作用途意涵，例如：保鮮盒、調理壺等。
5. 以「教育部重編國語辭典修訂本」(<http://dict.revised.moe.edu.tw/cbdic/>)釋義具有食品接觸用途意涵者，如筷、碗、鍋。
6. 於使用注意事項或其他標示內容以前述示例文字表達「食品接觸用途」意涵，但僅標示產品型態者(如：杯)，無法逕認定為具「食品接觸用途」意涵。

Q10：如何標示可以算是「勿與高油脂且高溫之食品直接接觸」之等同意義字樣？

A10：

1. 直接標示「勿與高油脂且高溫之食品直接接觸」字樣。
2. 標示「應注意與高油脂且高溫食品直接接觸之風險」或其他足供購買者認知之文字內容。

4.食品器具容器包裝之塑膠類材質名稱標示原則

食品藥物管理署 107 年 9 月 18 日公告

食品藥物管理署 108 年 12 月 10 日修正

一、法規背景

依據食品安全衛生管理法（下稱食安法）第 26 條，「食品接觸面含塑膠材質之食品器具、食品容器或包裝」等經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝¹，應以中文及通用符號，明顯標示材質名稱等事項；其為二種以上材質組成者，應分別標明。依據食安法施行細則第 21 條第 1 款，標示內容應印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝或本體上，並應於販賣流通時清晰可見；重複性使用之塑膠類食品器皿及容器等經中央主管機關規定者²，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，並應以印刷、打印或壓印方式，標示於主要本體上。

二、塑膠類「材質名稱」標示原則

- (一)應以「明確指稱材質之中文名稱或通用符號」標示材質名稱；其中通用符號認定原則，詳見附錄 1。二種以上塑膠類材質組成者，應分別標明其材質名稱。
- (二)除「一般已認知具有特定填充材料與強化材料之塑膠材質，應依附錄 2 所列方式標示」外，塑膠類材質**無需加註**「材質特性」、「添加物」或非塑膠類材質之「填充材料與強化材料」；惟欲自願性加註者，即應符合附錄 2 及附錄 3 所列加註方式，否則整體名稱均不視為材質名稱。
- (三)組合部件或積層材質者，至少應展開標明「食品接觸面」及「構成材質主體」之材質名稱³；另建議以圖例或由內至外排序等方式，呈現各部件或積層之材質名稱。

¹衛生福利部 105 年 4 月 18 日部授食字第 1041304937 號公告。

²衛生福利部 104 年 9 月 18 日部授食字第 1041302075 號令。

³例如不得僅標示「淋膜紙」，而應標示「PE」(食品接觸面)及「紙」(構成材質主體)。

三、其他注意事項

- (一)本原則係作為核判「食品器具、食品容器或包裝標示其塑膠類材質名稱」符合性之原則說明，並非代表已有實際產品使用相關材料，亦無涉各類材質之適用性或衛生安全等；業者應自主管理，確認產品符合食安法相關規定，包括該法第 16 條及依該法第 17 條所定「食品器具容器包裝衛生標準」等。
- (二)針對本原則之附錄及附表內容，本署將不定期彙整更新、檢視、調整及週知。

附錄 1 塑膠類材質名稱之通用符號認定原則

針對一般塑膠類材質，附表 1 所列之「縮寫名稱」得視為通用符號；針對橡膠類材質，附表 2 所列之「縮寫名稱」得視為通用符號；針對熱塑性彈性體 (thermoplastic elastomer, TPE) 得以「熱塑性彈性體」、「TPE」、附表 3 所列之「分類名稱」或「次分類名稱」4 者擇一表示為材質之中文名稱或通用符號。

材質

基材如有塗布其他材質之薄膜，則應「分別標明薄膜及基材之材質名稱」或「於基材之材質名稱前方加註附表 4 所列之前綴代號」⁴。

其他非循本原則設定之縮寫或名稱⁵應滿足下列其一條件，否則整體名稱均不視為材質名稱：

- 一、由業者舉證為中華民國國家標準 (Chinese National Standards, CNS)、國際標準化組織 (International Organization for Standardization, ISO) 文件、日本工業標準 (Japanese Industrial Standards, JIS)、美國材料及試驗協會 (American Society for Testing and Materials, ASTM) 文件或其他非由業者自訂之國際通用文件所列出之材質縮寫名稱，並確認非與本原則矛盾，且舉證資料於產品販售前已由標示負責業者函報本署備查；或
- 二、雖產品以其他縮寫或名稱進行標示，惟以同時於產品明確提供「得公開檢視該標示內容所指稱之材質中文名稱或通用符號之連結」⁶。

附錄 2 塑膠類材質應標示及自願性加註填充材料與強化材料之加註方式

⁴例如標示「KPET」表示以 PVDC 塗布之 PET，亦得選標示「PVDC、PET」。

⁵包括僅標示「塑膠」、「橡膠」、商標名稱 (例如 Tritan)、單純外文音譯或其他無法明確指稱材質之名稱，無論中文或外文均屬之。

⁶連結型式不限，亦非限於廠商本身營運之連結 (例如引述其他機關之文件)，惟應具明確性及持續可得性，例如以網頁呈現者，連結應直接開啟可檢視之頁面，不得隱沒於頁面中之其他連結而未明確敘明點選路徑，亦不得出現連結失效之情形；否則視為無提供連結資訊。

如材質屬於「一般已認知具有特定填充材料與強化材料」且經列於附表 5 者，則應循下列方式則一標示（並以石頭紙為例），否則已涉易生誤解等標示違規之情事：

- 一、展開標示其「塑膠類材質名稱」及「一般認知具有之填充材料及強化材料名稱」，例如：「聚乙烯、碳酸鈣」；或
- 二、並列標示附表 5 所列之「一般中文名稱」及所含之塑膠類材質名稱，例如：「石頭紙（聚乙烯）」。

非列於附表 5 之材質，其材質名稱無須加註填充材料與強化材料，惟如欲自願性加註，則應以下列方式擇一進行加註，否則整體名稱均不視為材質名稱：

- 一、以中文加註填充材料與強化材料；或
- 二、於材質名稱後方，以附表 6 所列「種類記號」及附表 7 所列「型態記號」加註填充材料與強化材料之資訊⁷，材質名稱兩季號之間並以連字號「-」區隔。且須同時於產品明確提供「得公開檢視該記號意義之連結」。

⁷建議於記號後方以數字加註填充材料與強化材料所佔之質量分率；而填充材料與強化材料為金屬者，並建議以括號加註其金屬元素符號。例如：標示「PE-MD(A1)60」，並於產品提供連結說明該標示係指「含 60% 鋁粉之聚乙烯」。

附錄 3 塑膠類材質自願性加註材質特性之加註方式

材質名稱無須加註材質特性，惟如欲自願性加註，則應以下列方式擇一進行加註，否則整體名稱不視為材質名稱：

- 一、針對常見已加註材質特性之材料，附表 8 所列之「縮寫名稱」得視為材質名稱之通用符號；或
- 二、以中文於材質名稱加註材質特性；或
- 三、於材質名稱後方，以附表 9 所列之「特殊記號」加註其材質特性，材質名稱與記號之間並以連字號「-」區隔，且須同時於產品明確提供「得公開檢視該記號意義之連結」。

附表 1 一般塑膠類材質之縮寫名稱對照表

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
AB		acrylonitrile-butadiene plastic	丙烯腈-丁二烯塑膠	甲
ABAK	ABA	acrylonitrile-butadiene-acrylate plastic	丙烯腈-丁二烯-丙烯酸酯塑膠	甲
ABS		acrylonitrile-butadiene-styrene plastic	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯塑膠	甲
ACS	ACPE S	acrylonitrile-chlorinated polyethylene-styrene	丙烯腈-氯化聚乙烯-苯乙烯	甲
AEPDS	AEPD MS	acrylonitrile-(ethylene-propylene-diene)-styrene plastic	丙烯腈-(乙烯-丙烯-二烯)-苯乙烯塑膠	甲
AMMA		acrylonitrile-methyl methacrylate plastic	丙烯腈-甲基丙烯酸甲酯塑膠	甲
ASA		acrylonitrile-styrene-acrylate plastic	丙烯腈-苯乙烯-丙烯酸酯塑膠	甲
CA		cellulose acetate	乙酸纖維素	甲
CAB		cellulose acetate butylate	乙酸丁酸纖維素；或纖維素乙酸丁酸酯	甲
CAP		cellulose acetate propionate	乙酸丙酸纖維素；或纖維素乙	甲

⁸表中最左欄之「縮寫名稱」為優選之縮寫名稱，而次欄「其他縮寫用語」於未來應漸轉換為優選之縮寫名稱，惟考量業界泛用性，目前尚得視為該材質之通用符號。

⁹[甲]表示 ISO 11469, [乙]表示食品業者於「食品藥物業者登錄平台」為填列所用材質而提送之資料, [丙]表示衛生福利部「食品器具容器包裝衛生標準」用詞原則。

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
			酸丙酸酯	
CEF		cellulose formaldehyde	甲醛纖維素	甲
CF		cresol-formaldehyde resin	甲酚-甲醛樹脂	甲
CMC		carboxymethyl cellulose	羧甲基纖維素	甲
CN		cellulose nitrate	硝酸纖維素	甲
COC		cycloolefin copolymer	環烯烴共聚物	甲
CP		cellulose propionate	丙酸纖維素；或纖維素丙酸酯	甲
CTA		cellulose triacetate	三乙酸纖維素；或纖維素三乙酸酯	甲
EAA		ethylene-acrylic acid plastic	乙烯-丙烯酸塑膠	甲
E/B		ethylene-1-butene plastic	乙烯-1-丁烯塑膠	乙
EBAK	EBA	ethylene-butyl acrylate plastic	乙烯-丙烯酸丁酯塑膠	甲
EC		ethyl cellulose	乙基纖維素	甲
EEAK	EEA	ethylene-ethyl acrylate plastic	乙烯-丙烯酸乙酯塑膠	甲
EMA		ethylene-methacrylic acid plastic	乙烯-丙烯酸甲酯塑膠	甲
EP		epoxide; epoxy resin or plastic	環氧化物；或環氧樹脂（或環氧塑膠）	甲

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
E/P	EPM	ethylene-propylene plastic	乙烯-丙烯塑膠	甲
ETFE		ethylene-tetrafluoroethylene plastic	乙烯-四氟乙烯塑膠	甲
EVAC	EVA	ethylene-vinyl acetate plastic	乙烯-乙酸乙烯酯塑膠	甲
EVOH		ethylene-vinyl alcohol plastic	乙烯-乙烯醇塑膠	甲
FEP	PFEP	perfluoro (ethylene-propylene) plastic	全氟(乙烯-丙烯)塑膠	甲
FF		furan-formaldehyde resin	呋喃-甲醛樹脂	甲
HBV		poly(3-hydroxybutyrate)-co-(3-hydroxyvalerate)	聚羥基丁烷酸-羥基戊烷酸共聚物	甲
MABS		methyl methacrylate-acrylonitrile-butadiene-styrene plastic	甲基丙烯酸甲酯-丙烯腈-丁二烯-苯乙烯塑膠	甲
MBS		methyl methacrylate-butadiene-styrene plastic	甲基丙烯酸甲酯-丁二烯-苯乙烯塑膠	甲
MC		methyl cellulose	甲基纖維素	甲
MF		melamine-formaldehyde resin	三聚氰胺-甲醛樹脂	甲
MP		melamine-phenol resin	三聚氰胺-酚樹	甲

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
			脂	
MSAN		α -methylstyrene-acrylonitrile plastic	α -甲基苯乙烯-丙烯腈塑膠	甲
PA ¹⁰		polyamide	聚醯胺；或尼龍	甲丙
PAA		poly(acrylic acid)	聚丙烯酸	甲
PAEK		polyaryletherketone	聚芳基醚酮	甲
PAI		polyamideimide	聚醯胺醯亞胺	甲
PAK		polyacrylate	聚丙烯酸酯	甲
PAN		polyacrylonitrile	聚丙烯腈	甲
PAR		polyarylate	聚芳酸酯	甲
PARA		poly(arylamide)	聚芳基醯胺	甲
PB		polybutene	聚丁烯	甲
PBAK		poly(butyl acrylate)	聚丙烯酸丁酯	甲
PBD		1,2-polybutadiene	1,2-聚丁二烯	甲
PBN		poly(butylene naphthalate)	聚對萘二甲酸丁二酯	甲
PBS		poly(butylene succinate)	聚丁二酸丁酯	甲乙
PBSA		poly(butylene succinateadipate)	聚丁二酸丁酯己二酸共聚物	甲
PBT		poly(butylene terephthalate)	聚對苯二甲酸丁二酯	甲丙
PC		polycarbonate	聚碳酸酯	甲丙
PCCE		poly(cyclohexylene	聚環己二甲酸二	甲

¹⁰宜完整標示其尼龍種類，例如：PA6、PA66、PA11、PA12、PA610、PA 612、PA1010、PA46、PA7、PA9、PA13、PA6T及PA9T等。

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
		dimethylene cyclohexane dicarboxylate)	亞甲基環己二基酯	
PCL		polycaprolactone	聚己內酯	甲
PCO		polycycloolefin	聚環烯烴	甲
PCT		poly(cyclohexylenedimethylene terephthalate)	聚對苯二甲酸二亞甲基環己二基酯	甲丙
PCTFE		polychlorotrifluoroethylene	聚氯三氟乙烯	甲
PDAP		poly(diallyl phthalate)	聚鄰苯二甲酸二烯丙酯	甲丙
PDCPD		polydicyclopentadiene	聚二環戊二烯	甲
PE		polyethylene	聚乙烯	甲丙
PEC		polyestercarbonate	聚酯碳酸酯	甲
PEEK		polyetheretherketone	聚醚醚酮	甲
PEEST		polyetherester	聚醚酯	甲
PEI		polyetherimide	聚醚醯亞胺	甲
PEK		polyetherketone	聚醚酮	甲
PEN		poly(ethylene naphthalate)	聚萘二甲酸乙二酯	甲
PEOX		poly(ethylene oxide)	聚環氧乙烷；或聚氧化乙烯	甲
PESTUR		polyesterurethane	聚酯胺酯	甲
PESU	PES	polyethersulfone	聚醚磺	甲丙
PET	PETE	poly(ethylene	聚對苯二甲酸乙	甲丙

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
		terephthalate)	二酯	
PEUR		polyetherurethane	聚醚胺酯	甲
PF		phenol-formaldehyde resin	酚甲醛樹脂	甲
PFA		perfluoroalkoxyalkane resin	全氟(代)烷氧基鏈烷樹脂	甲
PHA		polyhydroxyalkanoate	聚羥基烷酸酯	乙
PI		polyimide	聚醯亞胺	甲
PIB		polyisobutylene	聚異丁烯	甲
PIR		polyisocyanurate	聚異氰脲酸酯； 或聚三聚異氰酸酯	甲
PK		polyketone	聚酮	甲
PLA		polylactic acid	聚乳酸	丙
PMI		polymethacrylimide	聚甲基丙烯醯亞胺；或 聚異丁醯亞胺	甲
PMMA		poly(methyl methacrylate)	聚甲基丙烯酸甲酯	甲丙
PMMI		poly(N-methylmethacrylimide)	聚-N-甲基丙烯醯亞胺	甲
PMP		poly-4-methylpent-1-ene	聚甲基戊烯	甲丙
PMS		poly- α -methylstyrene	聚甲基苯乙烯	甲
POM		poly(oxymethylene); polyacetal;	聚氧亞甲基；或 聚縮醛；或聚甲	甲

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
		polyformaldehyde	醛	
PP		polypropylene	聚丙烯	甲丙
PPC		polypropylene carbonate	聚丙烯碳酸酯	乙
PPE		poly(phenylene ether)	聚伸苯基醚	甲
PPOX		poly(propylene oxide)	聚環氧丙烷；或 聚氧化丙烯	甲
PPS		poly(phenylene sulfide)	聚伸苯基硫醚； 或聚苯硫醚	甲
PPSU		poly(phenylene sulfone)	聚伸苯基磺；或 聚苯磺	甲丙
PS		polystyrene	聚苯乙烯	甲丙
PSU		polysulfone	聚磺	甲
PTFE		polytetrafluoroethylene	聚四氟乙烯；或 鐵氟龍	甲
PTT		poly(trimethyleneterephthalate)	聚對苯二甲酸丙 二酯	甲丙
PUR	PU	polyurethane	聚胺基甲酸酯； 或聚胺酯	甲
PVAC	PVA	poly(vinyl acetate)	聚乙酸乙烯酯	甲
PVAL	PVOH	poly(vinyl alcohol)	聚乙烯醇	甲
PVB		poly(vinyl butyral)	聚乙烯醇縮丁醛	甲
PVC		poly(vinyl chloride)	聚氯乙烯	甲丙
PVDC		poly(vinylidene dichloride)	聚偏二氯乙烯	甲丙
PVDF		poly(vinylidene	聚偏二氟乙烯	甲

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
		difluoride)		
PVF		poly(vinyl fluoride)	聚氟乙烯	甲
PVFM		poly(vinyl formal)	聚乙烯醇縮甲醛	甲
PVK		poly(<i>N</i> -vinylcarbozole)	聚-N-乙烯基吡唑	甲
PVP		poly(<i>N</i> -vinylpyrrolidone)	聚-N-乙烯基吡咯烷酮	甲
SAN		styrene-acrylonitrile plastic	苯乙烯-丙烯腈塑膠	甲
SB		styrene-butadiene plastic	苯乙烯-丁二烯塑膠	甲
SI		silicone plastic	矽氧塑膠；或矽膠	甲乙
SMAH	SMA	styrene-maleic anhydride plastic	苯乙烯-順丁烯二酐塑膠	甲
SMMA		styrene-methyl methacrylate plastic	苯乙烯-甲基丙烯酸甲酯塑膠	乙
SMS		styrene- α -methylstyrene plastic	苯乙烯- α -甲基苯乙烯塑膠	甲
UF		urea-formaldehyde resin	尿素-甲醛樹脂	甲
VCE		vinyl chloride-ethylene plastic	氯乙烯-乙烯塑膠	甲
VCEMAK	VCE MA	vinyl chloride-ethylene-methyl acrylate plastic	氯乙烯-乙烯-丙烯酸甲酯塑膠	甲
VCEVA		vinyl chloride-ethylene-	氯乙烯-乙烯-乙	甲

縮寫名稱	其他縮寫用語 ⁸	英文名稱	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ⁹
C		vinyl acetate plastic	酸乙烯塑膠	
VCM	VCM A	vinyl chloride-methyl acrylate plastic	氯乙烯-丙烯酸甲酯塑膠	甲
VCMMA		vinyl chloride-methyl methacrylate plastic	氯乙烯-甲基丙烯酸甲酯塑膠	甲
VCOA	VCO A	vinyl chloride-octyl acrylate plastic	氯乙烯-丙烯酸辛酯塑膠	甲
VCVAC		vinyl chloride-vinyl acetate plastic	氯乙烯-乙酸乙烯酯塑膠	甲
VCVDC		vinyl chloride-vinylidene dichloride plastic	氯乙烯-偏二氯乙烯塑膠	甲
VE		vinyl ester resin	乙烯酯樹脂	甲
改質 PCT		1,4-benzenedicarboxylic acid, dimethyl ester, polymer with 1,4-cyclohexanedimethanol and 2,2,4,4-tetramethyl-1,3-cyclobutanediol; Tritan™ (TX1000、TX1001、TX1500HF、TX1501HF、TX2000、TX2001、TX3000、TX3001、TX1800、TX1801)	(1,4-環己烷二甲醇與2,2,4,4-四甲基-1,3-環丁二醇)及對苯二甲酸二甲酯合成之共聚酯	

附表 2 橡膠材質之縮寫名稱對照表

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
ACM橡膠	copolymer of ethyl acrylate and monomer for vulcanization (acrylic rubber)	丙烯酸酯橡膠； 或壓克力橡膠	甲乙
AEM橡膠	copolymer of ethyl or other acrylates and ethylene	乙烯丙烯酸橡膠	甲乙
ANM橡膠	copolymer of ethyl or other acrylate and acrylonitrile	丙烯酸乙酯-丙烯腈共聚橡膠	甲乙
BIMSM橡膠	brominated polymers derived from a copolymer of isobutylene and <i>p</i> -methylstyrene	溴化異丁烯-對甲基苯乙烯共聚橡膠	乙
CM橡膠	chloro-polyethylene	氯化聚乙烯橡膠	乙
CFM橡膠	polychloro-trifluoro-ethylene	聚氯三氟乙烯橡膠	乙
CSM橡膠	chloro-sulfonyl-polyethylene	氯磺化聚乙烯橡膠	甲乙
EBM橡膠	copolymer of ethylene and butene	乙丁橡膠	甲
EOM橡膠	copolymer of ethylene and octene	乙己橡膠	甲乙
EPDM橡膠	terpolymer of ethylene, propylene, and a diene with the	三元乙丙橡膠	甲乙

¹¹ 各列縮寫名稱之「橡膠」2字均不得省略。

¹² [甲]表示 ISO 1629，[乙]表示 ASTM D1418。

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
	residual unsaturated portion of the diene in the side chain		
EPM橡膠	copolymer of ethylene and propylene	乙丙橡膠	甲乙
EVM橡膠	copolymer of ethylene and vinyl acetate	乙烯-乙酸乙烯酯橡膠	甲乙
FEPM橡膠	fluoro-rubber of the polymethylene type only containing one or more of the monomeric alkyl, perfluoroalkyl, and/or perfluoroalkoxy groups, with or without a cure site monomer	四丙氟橡膠	甲乙
FFKM橡膠	perfluorinated rubber of the polymethylene type having all fluoro, perfluoroalkyl, or perfluoroalkoxy substituent groups on the polymer chains	全氟橡膠	甲乙
FKM橡膠	fluoro-rubber of the polymethylene type that utilizes vinylidene fluoride as a comonomer and has substituent fluoro, alkyl, perfluoroalkyl or perfluoroalkoxy groups on the polymer chain, with or without a	氟橡膠	甲乙

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
	cure site monomer		
IM橡膠	polyisobutylene	聚異丁烯橡膠	乙
NBM橡膠	hydrogenated acrylonitrile-butadienerubber (saturated)	氫化丁腈橡膠	甲
SEBM橡膠	terpolymer of styrene, ethylene andbutene	苯乙丁橡膠	甲
SEPM橡膠	terpolymer of styrene, ethylene and propylene	苯乙丙橡膠	甲
CO橡膠	polychloromethyl oxirane	聚醚橡膠	甲乙
ECO橡膠	copolymer of ethylene oxide and chloromethyloxirane		甲乙
GECO橡膠	epichlorohydrin-ethylene oxide-allylglycidylether terpolymer		甲乙
GPO橡膠	polypropylene oxide and allyl glycidyl ether		甲乙
ABR橡膠	acrylate-butadiene rubber	丙烯酸-丁二烯橡膠	甲乙
BIIR橡膠	bromo-isobutene-isoprenerubber	溴化丁基橡膠	甲乙
BR橡膠	butadiene rubber	順丁橡膠	甲乙
CIIR橡膠	chloro-isobutene-isoprenerubber	氯化丁基橡膠	甲乙
CR橡膠	chloroprene rubber	氯丁橡膠	甲乙
ENR橡膠	epoxidized natural rubber	環氧化天然橡膠	甲乙

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
膠			
HNBR 橡膠	hydrogenated acrylonitrile-butadienerubber (unsaturated)	氫化丁腈橡膠	甲乙
IIR橡膠	isobutene-isoprene rubber (butyl rubber)	丁基橡膠	甲乙
IR橡膠	isoprene rubber, synthetic	異戊二烯橡膠	甲乙
MSBR 橡膠	copolymer of α -methylstyrene and butadiene	α -甲基苯乙烯-丁二烯橡膠	甲
NBIR橡膠	terpolymer of acrylonitrile, butadiene and isoprene	丁腈異戊橡膠	甲
NBR橡膠	acrylonitrile-butadiene rubber(nitrile rubber)	丁腈橡膠	甲乙
NIR橡膠	acrylonitrile-isoprenerubber	丙烯腈-異戊二烯橡膠	甲乙
NR橡膠	natural rubber	天然橡膠	甲乙
NOR橡膠	norbornene rubber	降冰片烯橡膠	甲
PBR橡膠	vinylpyridine-butadienerubber	丁吡橡膠	甲乙
PSBR橡膠	vinylpyridine-styrene-butadiene rubber	丁苯吡橡膠	甲乙
SBR橡膠	styrene-butadiene rubber	丁苯橡膠	甲乙
SIBR橡膠	terpolymer of styrene, isoprene and butadiene	苯乙烯-異戊二烯-丁二烯橡膠	甲

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
SIR橡膠	styrene-isoprene rubber	苯乙烯-異戊二烯橡膠	乙
XBR橡膠	carboxylic-butadiene rubber	羧基丁二烯橡膠	甲乙
XNBR橡膠	carboxylic-acrylonitrile-butadiene rubber	羧基丁腈橡膠	甲乙
XSBR橡膠	carboxylic-styrene-butadiene rubber	羧基丁苯橡膠	甲乙
FMQ橡膠	silicone rubber with methyl and fluorine groupson the polymer chain	甲基氟基矽橡膠	甲乙
FVMQ橡膠	silicone rubber with fluorine, vinyl and methyl groupson the polymer chain	氟矽橡膠	甲乙
MQ橡膠	silicone rubber with only methyl groupon the polymer chain	矽橡膠	甲乙
PMQ橡膠	silicone rubber with methyl and phenyl groupson the polymer chain		甲乙
PVMQ橡膠	silicone rubber with methyl, phenyl and vinyl groupson the polymer chain		甲乙
VMQ橡膠	silicone rubber with methyl and vinyl groups on the polymer chain		甲乙

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 ¹²
AFMU 橡膠	terpolymer of tetrafluoroethylene, trifluoronitrosomethane and nitrosoperfluorobutyric acid	亞硝基橡膠	甲乙
AU橡膠	polyester urethane	聚酯尿烷橡膠	甲乙
EU橡膠	polyether urethane	聚醚尿烷橡膠	甲乙
OT橡膠	rubber with either a -CH ₂ -CH ₂ -O-CH ₂ -O-CH ₂ -CH ₂ group or occasionally an -R-group, where R is an aliphatic hydrocarbon between the polysulfide linkages in the polymer chain	聚硫橡膠	甲乙
EOT橡膠	rubber with either a -CH ₂ -CH ₂ -O-CH ₂ -O-CH ₂ -CH ₂ group and R groups that are usually -CH ₂ -CH ₂ but occasionally other aliphatic hydrocarbon between the polysulfide linkages in the polymer chain		甲乙
FZ橡膠	rubber with a -P(CxN)-chain and with fluoroalkoxy groups attached to the phosphorus atoms in the chain	氟化磷腈橡膠	甲乙
PZ橡膠	rubber with a -P(CxN)-chain and with aryloxy groups attached to	聚磷腈橡膠	甲乙

縮寫名稱 ¹¹	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)	參照來源 12
	the phosphorus atoms in the chain		

附表 3 熱塑性彈性體之分類名稱及次分類名稱對照表¹³

分類名稱	次分類名稱	型態描述	參考中文名稱 (非以表列文字為限)
TPA 熱 塑 性 彈 性 體		醯胺鍵之硬區段、醚及(或)酯鍵之軟區段交錯組成之嵌段共聚物	聚醯胺類熱塑性彈性體
	TPA-EE熱塑性彈性體	聚醚及聚酯構成軟區段	醚酯-聚醯胺類熱塑性彈性體
	TPA-ES熱塑性彈性體	聚酯構成軟區段	酯-聚醯胺類熱塑性彈性體
	TPA-ET熱塑性彈性體	聚醚構成軟區段	醚-聚醯胺類熱塑性彈性體
TPC 熱 塑 性 彈		主鏈由醚及(或)酯鍵組成之共聚物	共聚酯類熱塑性彈性體
	TPC-EE熱塑性彈性體	聚醚及聚酯構成軟區段	醚酯-共聚酯類熱塑性彈性體

¹³ 內容係參考 ISO 18064。

性 體	TPC-ES熱塑性彈性體	聚酯構成軟區段	酯-共聚酯類熱塑性彈性體
	TPC-ET熱塑性彈性體	聚醚構成軟區段	醚-共聚酯類熱塑性彈性體
TPO 熱 塑 性 彈 性 體		聚烯烴與橡膠之混煉物	聚烯烴類熱塑性彈性體
	TPO-(EPDM+PP)熱塑性彈性體	三元乙丙橡膠與聚丙烯之混煉物	[三元乙丙橡膠-聚丙烯]熱塑性彈性體
TPS 熱 塑 性 彈 性 體		聚苯乙烯之兩端硬區段、聚雙烯或氫化聚雙烯之內部軟區段構成之三元嵌段共聚物	苯乙烯類熱塑性彈性體
	TPS-SBS熱塑性彈性體	[苯乙烯-丁二烯-苯乙烯]嵌段共聚物	
	TPS-SEBS熱塑性彈性體	[苯乙烯-乙炔-丁烯-苯乙烯]嵌段共聚物	
	TPS-SEPS熱塑性彈性體	[苯乙烯-乙炔-丙烯-苯乙烯]嵌段共聚物	
	TPS-SIS熱塑性彈性體	[苯乙烯-異戊二烯-苯乙烯]嵌段共聚物	
TPU 熱 塑		尿烷鍵之硬區段、酯、醚或(及)碳酸鍵結之	聚氨酯類熱塑性彈性體

性 彈 性 體		軟區段構成之嵌 段聚合物	
	TPU-ARES熱塑性 彈性體	[芳香族硬區段、聚 酯軟區段]	聚氨基酯類 熱塑性彈性體
	TPU-ARET熱塑性 彈性體	[芳香族硬區段、聚 醚軟區段]	聚氨基酯類 熱塑性彈性體
	TPU-AREE熱塑性 彈性體	[芳香族硬區段、聚 酯醚軟區段]	聚氨基 類熱塑性彈性體
	TPU-ARCE熱塑 性彈性體	[芳香族硬區段、聚 碳酸酯軟區段]	聚氨基 酯類熱塑性彈性體
	TPU-ARCL熱塑 性彈性體	[芳香族硬區段、聚 己內酯軟區段]	聚氨基 酯類熱塑性彈性體
	TPU-ALES熱塑性 彈性體	[脂肪族硬區段、聚 酯軟區段]	聚氨基酯類 熱塑性彈性體
	TPU-ALET熱塑性 彈性體	[脂肪族硬區段、聚 醚軟區段]	聚氨基酯類 熱塑性彈性體
TPV 熱 塑 性 彈 性 體		熱塑性物質與橡 膠之硫化混合物	動態硫化類熱塑性彈 性體
	TPV-(EPDM+PP) 熱塑性彈性體	[三元乙丙橡膠、聚 丙烯混煉]	動態硫化 類熱塑性彈性體
	TPV-(NBR+PP)熱 塑性彈性體	[丁腈橡膠、聚丙 烯混煉]	動態硫化類熱 塑性彈性體
	TPV-(NR+PP)熱 塑性彈性體	[天然橡膠、聚丙 烯混煉]	動態硫化類熱 塑性彈性體
	TPV-(ENR+PP)熱 塑性彈性體	[環氧化天然橡膠、 聚丙烯混煉]	動態硫 化類熱塑性彈性體
	TPV-(IIR+PP)熱 塑性彈性體	[丁基橡膠、聚丙 烯混煉]	動態硫化類熱 塑性彈性體

TPZ 熱 塑 性 彈 性 體		非屬前列TPA、 TPC、TPO、 TPS、TPU或TPV	雜類熱塑性彈性體
	TPZ-(NBR+PVC) 熱塑性彈性體	[丙烯腈-丁二烯橡膠、聚氯乙炔混煉]雜 類熱塑性彈性體	

附表 4 常見用於塗布薄膜之材質前綴代號對照表

前綴代 號	前綴代號表示之塗布材質名稱
A	PVAC
K	PVDC
VM	aluminum metalized(鍍鋁)

附表 5 一般認知具有特定填充材料與強化材料之材質清單

材質之概 稱	組成概述
石頭紙	特定塑膠、碳酸鈣或其他填充材料
珠光紙	特定塑膠、紙
玻璃纖維	特定塑膠、玻璃纖維或(及)碳纖維或(及)硼纖維

附表 6 充填及強化材材料之記號對照表¹⁴

記號	材料英文名 稱	材料中文名 稱	記號	材料英文名 稱	材料中文名 稱
B	boron	硼	N	natural organic	天然有機物 (棉、瓊

¹⁴ 內容係參考 ISO 1043-2(由中華民國國家標準 CNS 5346-1 摘述)。

				(cotton, sisal, hemp, flax, etc.)	麻、大麻、亞麻等)
C	carbon	碳	P	mica	雲母
D	alumina trihydrate	三水合氧化鋁	Q	silica	二氧化矽 (矽石，矽土)
E	clay	白土(瓷土、黏土)	S	synthetic organic	合成有機物
G	glass	玻璃	T	talcum	滑石
K	calcium carbonate	碳酸鈣	W	wood	木材
L	cellulose	纖維素	X	not specified	未規定
M	mineral	礦物，金屬 *	Z	others not included in this list	本表以外者
* 應同時以括號註記元素符號，例如：MD(Al)表示為鋁粉。(D之意義參見附表七)					

附表 7 充填及強化材型態之記號對照表¹⁵

記號	形態構造 英文名稱	形態構造 中文名稱	記號	形態構造 英文名稱	形態構造 中文名稱
B	beads, spheres, balls	珠狀物、球形物、中空球形物	P	paper	紙
C	chips,	碎片，切片	R	rovings	粗紗(紗)

¹⁵ 內容係參考 ISO 1043-2(由中華民國國家標準 CNS 5346-1 摘述)。

	cuttings				束)
D	finés, powders	細粒，粉末	S	flakes	鱗片狀
F	fiber	纖維	T	twisted yarn or braided fabric, cord, tube	假捻或編 織布，繩 索
G	ground	磨碎	V	veneer	合板
H	whisker	晶鬚	W	woven fabric	織物
K	knitted fabric	針織布	X	not specified	未規定
L	layer	層狀	Y	yarn	紗線
M	mat (thick)	氈(厚)	Z	others not included in this list	本表以外 者
N	non-woven (fabric, thin)	非織物 (布，薄)			

附表 8 常見特定材質之縮寫名稱對照表

縮寫名稱	英文名稱	中文名稱	參照來源 ¹⁶
BOPP	biaxially oriented polypropylene	雙軸延伸聚丙 烯	乙
CPE	chlorinated polyethylene	氯化聚乙烯	乙
CPP ¹⁷	cast polypropylene	流延聚丙烯； 或	丙

¹⁶ [甲] 表示 ISO 1043-1(由中華民國國家標準 CNS 5346 摘述)，[乙] 表示食品業者於「食品藥物業者登錄平台」為填列所用材質而提送之資料，[丙] 表示產業溝通研蒐資料。

¹⁷ 其他進一步區別者(例如 GCPP[general]、MCPPE[metalized]、RCPP[retort])已過於細化，材質名稱之標示不予採認，而應以 PP、CPP 或中文名稱為標示之材質名稱。

		未拉伸聚丙烯	
EPP；或 PP-E	expandable polypropylene	發泡性聚丙烯	甲乙
EPS；或 PS-E	expandable polystyrene	發泡性聚苯乙烯	甲乙
HDPE；或 PE-HD	high-density polyethylene	高密度聚乙烯	甲乙
HIPP	high-impact polypropylene	耐衝擊性聚丙烯	乙
HIPS；或 PS-HI	high-impact polystyrene	耐衝擊性聚苯乙烯	甲乙
LDPE；或 PE-LD	low-density polyethylene	低密度聚乙烯	甲乙
LLDPE；或 PE-LLD	linear low-density polyethylene	線性低密度聚乙烯	甲乙
MDPE；或 PE-MD	medium-density polyethylene	中密度聚乙烯	甲乙
OPP	oriented polypropylene	定向聚丙烯	乙
UHMWPE； 或 PE-UHMW	ultra-high-molecular weight polyethylene	超高分子量聚乙烯	甲乙
VLDPE；或 PE-VLD	very-low-density polyethylene	極低密度聚乙烯	甲乙

附表 9 塑膠類材質之特性記號對照表¹⁸

特性記號	英文意義	中文意義	特性記號	英文意義	中文意義
------	------	------	------	------	------

¹⁸ 內容係參考 ISO 1043-1 由(中華民國國家標準 CNS 5346 摘述)。

A	acid (modified)	酸(改質)	N	normal	正常的
A	amorphous; atactic	非晶形 (非規), 雜排	N	novolak	線型酚醛 樹脂(可 溶, 可融)
B	biaxial	雙軸	O	oriented	定向的
B	block	嵌段	P	plasticized	塑化的
B	brominated	溴化的	P	thermoplastic	熱塑性的
C	chlorinated	氯化的	R	raised	隆起的
C	crystalline; isotactic	晶態, 順排	R	random	隨機的
D	density	密度	R	resol	A階酚醛 樹脂
E	elastomer	彈性體	R	rigid	硬質的
E	expanded; expandable	發泡; 可發泡 的	S	saturated	飽和的
E	epoxidized	環氧化的	S	sulfonated	磺化
F	flexible	可撓的	S	syndiotactic	對排(間規)
F	fluorinated	氟化的	S	thermosetting	熱固性
F	fluid	流體	T	temperature	耐溫性
G	glycol (modified)	乙二醇 (改質)	T	toughened	韌化的
H	high	高	U	ultra	超
H	homo	同元	U	unplasticized	未塑化的
I	impact	衝擊	U	unsaturated	不飽和的
L	linear	線性	V	very	極

L	low	低	W	weight	重量
M	medium	中	X	crosslinked; crosslinkable	交聯的(交 連的), 可 交聯的
M	molecular	分子的			

食品洗潔劑法規

1.食品用洗潔劑標示原則

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 106 年 5 月 18 日

發文字號：衛授食字第 1061300383 號

核釋食品安全衛生管理法(下稱食安法)第二十七條及二十八條第一項食品用洗潔劑標示原則如下，自即日生效：

一、食安法第二十七條第二款所定主要成分之化學名稱，係指其成分屬單一化合物者，應標示其化學名稱；屬天然材料進行化學加工者，得標示一般社會通用名稱；屬天然材料未進行化學加工者，得標示其個別原料名稱。

二、食品用洗潔劑之標示方式，有下列任一情形者，涉違反食安法第二十八條第一項：

(一)標示「天然」且符合下列任一情形者：

1. 產品中所有原料來源均非「經人為加工未改變本質之天然材料」者，但「品名」或為說明之「文字」、「圖畫」、「記號」或附加之說明書標示「天然」等同義之中、外文字樣。
2. 產品中僅部分原料來源為「經人為加工未改變本質之天然材料」者，但「品名」、「圖畫」或「記號」標示「天然」等同義之中、外文字樣。
3. 產品中僅部分原料來源為「經人為加工未改變本質之天然材料」者，「品名」、「圖畫」或「記號」三者以外之說明文字含「天然」等同義之中、外文字樣，但未同時標明該原料於產品之含量百分比者。

(二)標示「有機」且符合下列任一情形者：

1. 產品中所有原料來源均非屬中央農業主管機關認可為有機者，但「品名」或為說明之「文字」、「圖畫」、「記號」或附加之說明書標示「有機」等同義之中、外文字樣。
2. 產品中僅部分原料來源屬中央農業主管機關認可為有機者，但「品名」、「圖畫」或「記號」標示「有機」等同義之中、外文字樣。
3. 產品中僅部分原料來源屬中央農業主管機關認可為有機者，「品名」、「圖畫」或「記號」三者以外之說明文字含「有機」之中、外文字樣，但未同時標明該原料於產品之含量百分比者。

(三)標示「食品級」或「無毒」等同義之中、外文字樣者。

三、非屬上述違規樣態者，以案件具體情節判定之。

四、除第二點第一款第三目及第二款第三目自中華民國一百零七年一月一日實施外，其餘部分自生效日實施。

2.食品用洗潔劑管理 Q&A

106 年 5 月訂定
106 年 12 月修訂
110 年 1 月修訂
112 年 5 月修訂

Q1：何謂食品用洗潔劑？

A1：

1. 依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 3 條第 6 款之定義，凡用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質，均屬食品用洗潔劑所轄範疇。
2. 故食品用洗潔劑包含消毒類及洗滌類之產品，例如用於蔬果或食品接觸面之「次氯酸鈉」等為消毒類食品用洗潔劑，「洗碗精」等為洗滌類食品用洗潔劑。

Q2：食品用洗潔劑相關業者是食品業者嗎？

A2：依據食安法第 3 條第 7 款之定義，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。準此，食品用洗潔劑相關業者屬食品業者，應遵循食安法相關規範。

Q3：食品用洗潔劑及其業者相關規範有哪些？

A3：

1. 食品用洗潔劑業者應符合食安法相關規定包括:第 7 條(業者應自主管理)、第 8 條(業者須符合食品良好衛生規範(GHP)準則、食品業者登錄等)、第 9 條(文件保存)、第 10 條(兼營食品及食品添加物之食品用洗潔劑工廠須進行分廠分照等)。

2. 用於洗滌或消毒食品、食品器具容器包裝之食品用洗潔劑，其衛生安全，應符合食安法相關規定，包括該法第 16 條之規定，不得有以下情形：有毒、易生不良化學作用、足以危害健康或其他經風險評估有危害健康之虞等，以及依該法第 17 條所定「食品用洗潔劑衛生標準」之規定。
3. 產品標示應符合食安法第 27 條(應標示事項)及第 28 條(標示原則)等之規定。

Q4：食品用洗潔劑相關業者須辦理食品業者登錄嗎？

A4：是，具工廠登記、商業登記或公司登記之食品用洗潔劑製造加工業者；及具工廠登記、商業登記、公司登記或稅籍登記或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販之販售業者應至食品藥物業者登錄平台「非登不可」平台進行食品業者登錄，詳情請參考法規：公告修正「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」之內容 (<http://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=798>)。

Q5：食品用洗潔劑相關業者於「非登不可」平台需登錄產品資訊嗎？

- A5：**
1. 食品用洗潔劑「製造加工」業者請於「非登不可」平台登錄產品資訊，包含商品品名、該商品所含清潔成分或消毒成分，如有委託代工情形，則請填寫代工相關資訊。
 2. 「販售」業者則不須填寫產品資訊，僅需勾選販售項目「食品用洗潔劑」。

Q6：A 公司委託 B 工廠製造食品用洗潔劑，A 公司是否為「製造加工」業者？

A6：是，A 公司委託 B 工廠製造食品用洗潔劑，則 A 公司及 B 工廠皆視為「製造加工」業者，於「非登不可」平台須填寫「製造加工」頁籤內容，並填寫代工資訊；如有販售行為，則無論對象是否為一般消費者，均應填寫「販售」頁籤內容。

Q7：如何新增「非登不可」平台中清潔或消毒成分？

A7：食品藥物管理署(下稱食藥署)已蒐集清潔或消毒成分列成清單，置於「非登不可」平台中供業者選取，但該二表格非為正面表列。如業者欲填寫之清潔或消毒成分未列於清單中，則可選擇清單最下方之「待列入」選項後，發函至食藥署，由食藥署核判後新增至平台清單。

來函內容可參考下方範例撰寫：

主旨:申請新增食品用洗潔劑清潔(或消毒)成分於食品業者登錄系統，詳如說明，請查照。

說明:欲新增成分之中文「化學名稱」、俗稱、CASNo.及英文名稱等相關資料。

Q8：「非登不可」平台中登錄之產品資訊應多久更新一次？

A8：依食品業者登錄辦法第 7 條，登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生之日起 30 日內，申請變更登錄。故食品業者完成登錄後，除應於每年申報確認登錄內容外，例如:新商品開始製造之日起 30 日內應至「非登不可」平台新增產品資訊。

Q9：食品用洗潔劑工廠須分廠分照嗎？

A9：食品用洗潔劑製造廠若未兼營「食品」或「食品添加物」之生產，則非分廠分照規範對象，即未限制食品用洗潔劑不得與其他化工

清潔劑在同一廠區生產，惟應有防止交叉污染之措施，以確保產品符合食安法相關規範。

Q10：食品用洗潔劑需查驗登記才能上市嗎？

A10：否，依據食安法第 21 條第 1 項略以「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」。衛生福利部目前尚未公告食品用洗潔劑需辦理前述查驗登記，惟業者仍應自主管理，確保產品安全。

Q11：「食品用洗潔劑衛生標準」未規範之物質即不屬食品用洗潔劑？

A11：否，「食品用洗潔劑衛生標準」中第 2 條及第 3 條排除適用之物質，及未表列於附表一、二之消毒成分，只要用於消毒或洗滌「食品」、「食品器具、食品容器或包裝」等食品接觸面，即屬食品用洗潔劑，仍應遵守食安法其他各項規範(請參考 Q3)。

Q12：所有食品用洗潔劑皆須檢測衛生標準中砷、重金屬、甲醇、壬基苯酚類界面活性劑...等物質？

- A12：**
1. 「食品用洗潔劑衛生標準」第 3 條，針對砷、重金屬、甲醇、壬基苯酚類界面活性劑、螢光增白劑、香料及著色劑等標準，僅適用於以「合成界面活性劑」為主成分之液態洗潔劑，如：洗碗精、沙拉脫等。
 2. 供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，因除界面活性劑外，可能另含有其他防止回沾或揮發性成分，較為複雜，故先予排除適用。以消毒類之食品用洗潔劑為例，次氯酸鈉產品配方中不含「合成界面活性劑」者，即不適用前述衛生標準第 3 條之規定。

Q13：食品用洗潔劑之配方成分皆須為准用之食品添加物？

A13：依「食品用洗潔劑衛生標準」第3條第6款，以「合成界面活性劑」為主成分之食品用洗潔劑若使用「香料」及「著色劑」，應以准用之食品添加物為限。由於食品用洗潔劑中可能含有之成分複雜，除香料及著色劑外，包括界面活性劑、增稠劑、脂肪酸等，爰實務上無法正面表列；且所用之成分多數皆非食品原料，故並無應為准用食品添加物之要求。惟食品業者仍應自主管理，確認所販售或使用之食品用洗潔劑，其使用之成分及使用之方式，均能符合食安法之管理，必要時應就其使用安全性進一步舉證。

Q14：氯系消毒成分用於食品時之規範？

A14：

1. 用於食品之主要消毒成分，且表列於食品用洗潔劑衛生標準之附表二者，其使用後之殘留濃度，應符合該表之規定。
2. 附表二表列之氯系食品用洗潔劑除用於「生鮮即食食品(如：生食用蔬果、生食用水產品)，或其他於製程中無法經加熱等有效殺菌方式進行處理，有使用消毒劑之必要，否則可能有導致食品中毒之虞的食品」外，使用前應由業者備齊該消毒成分之使用目的及方式，與國際組織及先進國家准用相同用途之評估資料，向衛生福利部提出申請，經核准後，始得使用。
3. 次氯酸鈉之溴酸鹽含量應為 50ppm 以下。
4. 如氯系食品用洗潔劑預計使用於截切生鮮蔬果，可參考衛生福利部「降低截切生鮮蔬果微生物危害之作業指引」之使用建議，該指引可至本署網站下載參考(首頁>業務專區>食品>餐飲衛生>9. 食品用洗潔劑衛生管理專區>食品用洗潔劑相關法規>降低截切生鮮蔬果微生物危害之作業指引 <http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=3487>) 或參考綜整

GHP 準則與前開指引之「**截切生鮮蔬果衛生操作參考手冊**」，食藥署網站連結如下：首頁 > 出版品 > 圖書
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=112>。

Q15：衛生福利部「降低截切生鮮蔬果微生物危害之作業指引」之重點為何？

A15：微生物之生長受溫度影響，低溫下其生長速度慢。故該指引重點在於提供直接生食用截切生鮮蔬果產品之業者，應於符合 GHP 準則之基礎上，於製程中降低產品微生物性之危害，但不宜以使用消毒類食品用洗潔劑為手段控管微生物，如不當使用該類消毒劑，可能轉而成為化學性之危害。建議由原料採摘、進貨、製造加工、運輸及販售直接生食之截切生鮮蔬果產品時，以低溫的方式控管微生物，取代或減少消毒類食品用洗潔劑之添加，達降低微生物危害之目的。如不得已需使用消毒類食品用洗潔劑，例如氯系食品用洗潔劑，則建議使用時以不超過 100ppm 總氯量為原則，且產品須以具「飲用水水質標準」之清水充分洗淨之。

Q16：供火鍋店使用之截切蔬菜於截切製程可用氯系食品用洗潔劑消毒嗎？

A16：尚需加熱煮熟方提供食用之生鮮食品，透過加熱煮熟程序及良好之冷鏈管理，即可有效控制食品中之微生物含量，無導致食品中毒疑慮，故並無使用消毒成分清洗之必要。(請參考 Q14，A2)

Q17:食安法中如何規範食品用洗潔劑之標示？

A17：食安法第 27 條規範食品用洗潔劑應標示項目；同法第 28 條第 1 項規範食品用洗潔劑之標示，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。衛生福利部並於 106 年 5 月 18 日發布衛授食字第 1061300383 號解釋令。詳請參閱本署網頁(首頁>業務專區>食

品>餐飲衛生>9.食品用洗潔劑衛生管理專區>食品用洗潔劑相關法規>食品用洗潔劑標示

<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=3486>

Q18:食品用洗潔劑應標示項目為何？

A18：

依據食安法第 27 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：

- 1、品名。
- 2、「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。
- 3、淨重或容量。
- 4、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 5、原產地(國)。
- 6、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 7、適用對象或用途。
- 8、使用方法及使用注意事項或警語。
- 9、其他經中央主管機關公告之事項。

Q19：食品用洗潔劑是否需比照化粧品全成分標示？

A19：否，目前依據食安法第 27 條第 2 款之規定，成分資訊僅須以中文標示「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。惟為促進資訊透明化，仍鼓勵業者對產品進行全成分標示，以利消費者據以選購。

Q20：何謂「主要成分」？要標幾個才可以？

A20：

1. 以洗碗精為例，產品中以「水」所占含量比例最高，惟依據食安法施行細則第 26 條之規定，「主要成分」係指食品用洗潔劑中具

消毒、清潔作用者，非以含量多寡決定，故洗碗精配方中之「水」非屬主要成分。

2. 洗碗精配方中常添加少量抗菌劑，該類可抑制細菌生長(bacteriostatic)或可殺死細菌(bacteriocide)之抗菌成份均屬消毒作用成分，故無論其作用對象為「食品用洗潔劑本身」或「供消費者使用之碗盤碟」，廠商皆應於產品標示抗菌成分之中文化學名稱。
3. 另，依據食安法第 27 條第 2 款略以：「...其為二種以上成分組成者，應分別標明」，若某食品用洗潔劑產品中含 2 種界面活性劑及 1 種消毒成分，則該產品須以中文標示出該 3 種化合物之化學名稱。

Q21:食品用洗潔劑之標示可否以簡體中文、英文或外文標示？

A21：否。標示應以繁體中文標示，但可以中文化學名稱為主，英文或外文為輔。

Q22：食品用洗潔劑「主要成分」標示中文化學名稱之原則？

A22：

1. 主要成分之原料，屬單一化合物者，如小蘇打，以化學名稱標示之，應標示為「碳酸氫鈉」。
2. 屬以天然存在形式即已混合，且未經純化分離出單一成分之混合物為原料者，得以一般社會通用名稱標示之，例如未經不同碳數脂肪酸分離之椰子油，進行皂化後之成分，得標示為椰子油皂化物(原料+製程)。
3. 屬以天然存在形式之材料為原料者，得以原料名稱標示之，例如茶籽粉，得標示為茶籽。

Q23：「主要成分」之化學名稱不只一種型式時應如何標示？

A23：因命名方式不同，同一化合物可能有數種化學名稱之型式，惟只要其化學名稱可確實反映該化合物之化學結構式，以該化學名稱進行標示，尚符合規定。另，已於「食品用洗潔劑衛生標準」中明列化合物之名稱者，亦得視為其化學名稱。

Q24：食品用洗潔劑之淨重或容量之單位應如何標示？

A24：食安法第 27 條第 3 款所定淨重、容量，應以法定度量衡單位或其代號標示之，例如公克、公斤、毫升及公升等，或其英文縮寫，g、Kg、ml 及 L 等視為通用符號。(可參考經濟部 108 年 7 月 30 日經標字第 10804603330 號公告修正「法定度量衡單位及其所用之倍數、分數之名稱、定義及代號」，

<https://law.moea.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL00082>)

Q25：誰是國內負責廠商？

A25：依食安法施行細則第 10 條略以：「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」。如有委託製造及受委託製造行為，亦應由雙方業者自行溝通孰為國內之負責廠商，詳載於契約及產品標示中。

Q26：原產地(國)或其他欲以國家標示宣稱之內容要如何標示？

A26：參考財政部與經濟部會銜發布之「進口貨物原產地認定標準」，原產地(國)應以進行完全生產貨物之國家或地區標示之，如貨物之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，則以使該項貨物產生最終實質轉型之國家或地區標示之。其國家之標示內容應具明確性，例如僅欲指稱歐盟中之單一國家，則應明確標明該國家之名稱，不宜以「歐盟」一詞併列或取代，以免涉及易生誤解之違法情事。

Q27：標示製造日期、有效日期等之注意事項為何？

A27：

1. 食品用洗潔劑標示之日期: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。
2. 「製造日期」為食安法強制標示項目；對於具有時效性之產品才須加註「有效日期」或「有效期間」。為便利消費者辨識及參考，建議直接標示「製造日期」及「有效日期」。

Q28：食品用洗潔劑之標示可否宣稱「天然」？

A28：

1. 原料中完全不含「經人為加工未改變本質之天然材料」者，不得於標示中以中、外文宣稱「天然」。
2. 100%原料皆為「經人為加工未改變本質之天然材料」者，意即無外加任何添加物者，得於標示中宣稱「天然」。但廠商需檢具採購天然物之證明、詳細加工流程及其他有助釐清該原料本質之文件等備查。
3. 僅部分原料屬「經人為加工未改變本質之天然材料」者，僅可於「品名」、「圖畫」或「記號」三者以外之「說明文字」明確指出特定成分屬「天然」原料；同時，自 107 年 1 月 1 日起，市售產品之原料宣稱「天然」時，必須標示該原料之含量百分比。而廠商需檢具採購天然物之證明、詳細加工流程及其他有助釐清該原料本質之文件等備查。

Q29：食品用洗潔劑之標示可否宣稱「有機」？

A29：

有機農糧產品之管理以中央農業主管機關之規定為準，故食品用洗潔劑針對「有機」字樣標示規定說明如下：

1. 農業部未將食品用洗潔劑終產品列入驗證，故食品用洗潔劑之「品名」、「圖畫」或「記號」不得標示「有機」等同義之中、外文字樣。
2. 當食品用洗潔劑中特定「原料」或其來源為已取得中央農業主管機關認可之有機農糧產品者，方可於「品名」、「圖畫」或「記號」三者以外之說明文字說明該原料為「有機」原料；同時，自 107 年 1 月 1 日起，市售產品之原料宣稱「有機」時，必須標示該原料之含量百分比。而廠商需檢具中央農業主管機關認可該原料為有機農糧產品之文件等備查。
3. 舉例:洗碗精中添加黃豆萃取物，該黃豆已取得農業部「有機」農糧產品之核可者，可於產品標示之文字敘述為「黃豆萃取物來自有機黃豆」為原料之字樣，但不得置放有機標章圖案等易生「整罐產品為有機產品」誤解之標示廣告或宣稱。

Q30：食品用洗潔劑之標示可否宣稱「食品級」或「無毒」？

A30：食品用洗潔劑非為供食用之食品，不得宣稱「食品級」字樣。另，物質之毒性與劑量相關，任何物質過量攝入均可能有不良影響，故「無毒」一詞涉不實、誇張或易生誤解，同義之外文詞字亦不得標示。

Q31：進口食品用洗潔劑之中文標示應於何時完成？

A31：依據食安法施行細則第 22 條，產品於輸入時，應依食安法第 27 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，輸入時應有品名、廠商名稱、日期等標示或其他能達貨證相符目的之標示或資訊，並應於販賣前完成中文標示。

Q32：進口之食品用洗潔劑是否只要中文標示符合規定即可？

A32：否，若外文標示違反食安法相關規定(例如該法第 28 條規定標示廣告宣稱不得涉不實、誇張或易生誤解)，需更換新標、以貼標覆蓋或其他方式，去除違法之標示資訊。

Q33：食品用洗潔劑之贈品是否需符合食安法之標示規範？

A33：食品用洗潔劑種類眾多，包含清洗食品產線管路之強酸、強鹼等，如未明確標示，恐有誤用之安全疑慮。因此，作為贈品之食品用洗潔劑，因仍會供予消費者使用，其標示內容仍受食品安全衛生管理法標示法規規範。

Q34：有那些字詞涉不實、誇張或易生誤解？

A34：

1. 目前食品用洗潔劑已明確規範「食品級」或「無毒」字樣，不論出示任何證明皆不得標示；「天然」、「有機」字樣可有條件標示之(詳如 Q29、Q30)。其餘未明確規範者，依據案件具體情節判定之。
2. 例如針對洗滌類食品用洗潔劑之「抗菌」宣稱事宜，洗滌類食品用洗潔劑中之界面活性劑，與髒污(包含細菌)充分作用後，經清水沖洗之，包含添加於洗潔劑中之抗菌成份及細菌理應隨之沖洗乾淨，故正常使用洗滌類食品用洗潔劑原即具有去除細菌之效果，而非經「抗菌」原理使其菌數下降；且碗、盤、蔬果等經充分清洗後理應無抗菌劑殘留，故即使添加抗菌劑於洗潔劑中，僅能使洗潔劑本身不長菌而非使清洗過之碗、盤、蔬果等經清洗後不再長菌，不應於洗滌類食品用洗潔劑中標榜任何抗菌、制菌、殺菌、滅菌等字眼，建議廠商於標示中明確說明抗菌成份之添加，係使清潔劑本身不會繁殖細菌或等同詞義之文句。
3. 界面活性劑分子為雙性分子，同時具親水基及親油基，親油基易與油脂類等不溶於水之髒污結合後形成微粒，該微粒之親油基朝內、親水基朝外，親水基可溶於水流，藉由水流沖洗帶走髒污；

惟，人體皮膚之細胞膜含脂質成分，如雙手直接接觸界面活性劑進行清洗，則其親油基會去除碗盤上油脂類髒污，亦會去除皮膚上脂質，於食品用洗潔劑產品標示宣稱「護膚」並不恰當，如業者已調整配方以避免影響人體皮膚，則建議改以「不傷手」或「不咬手」等客觀敘述。

Q35：食品用洗潔劑產品可否標示食品添加物許可證字號？

A35：否，當食品用洗潔劑之成分與表列食品添加物相同時，即使該成分具食品添加物許可證字號，該字號仍不得標示於食品用洗潔劑之包裝，否則有易生誤解之虞。另，於成分欄位標示「符合我國食品添加物規格標準」等字樣，尚不致違反規定。

Q36：食品用洗潔劑之標示是否須經主管機關預審？

A36：否，食品用洗潔劑之標示無預先審查制度，業者須秉持自主管理之精神，確認其產品衛生安全及標示之正確性，並對其負完全責任。

Q37：食品用洗潔劑之標示字體有無大小限制？

A37：是，依據食安法施行細則第 22 條規定，標示字體之長度及寬度，各不得小於 2 毫米(mm)。外文、阿拉伯數字或百分比符號應以與中文字比例相同之原則標示。

Q38：專供外銷之食品用洗潔劑是否須依食安法標示？

A38：否，食品用洗潔劑如確認不會於我國販售而僅供外銷，則其標示逕符合進口國規定即可，得免依食安法規定辦理。

Q39：食品用洗潔劑標示之位置有何規定?標示方式有何規定？

A39：

1. 食品用洗潔劑標示之位置: 依據食安法施行細則第 22 條規定, 以印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝上, 標示內容並應於販賣流通時清晰可見。
2. 食品用洗潔劑標示之方式: 依據食安法施行細則第 22 條規定, 其以印刷或打印為之者, 以不褪色且不脫落為準。

Q40：食安法中食品用洗潔劑相關條文有何罰則？

A40：

1. 依據食安法第 44 條之規定, 食品用洗潔劑相關業者違反食安法第 8 條第 1 項(食品良好衛生規範準則)規定, 經命其限期改正, 屆期不改正者; 或違反第 16 條規定者, 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。
2. 依據食安法第 45 條之規定, 違反第 28 條第一項(標示、宣傳或廣告, 不得有不實、誇張或易生誤解之情形)者, 處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰。
3. 依據食安法第 47 條之規定, 食品用洗潔劑相關業者違反第 7 條第 5 項(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, 並通報地方政府主管機關)規定者、依第 8 條第 3 項規定所登錄、建立或申報之資料不實者, 或違反第 27 條(應標示項目)規定者, 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。
4. 依據食安法第 48 條之規定, 違反第 8 條第 3 項規定未辦理登錄者、違反第 10 條第 3 項(分廠分照)規定者, 或違反中央主管機關依第 17 條所定標準(食品用洗潔劑衛生標準)之規定者, 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。

5. 依據食安法第 49 條之規定，違反第 16 條第一款行為(有毒)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。
6. 依據食安法第 52 條之規定，違反第 16 條(安全條款)者，應予沒入銷毀。不符合中央主管機關依第十七條所定標準(食品用洗潔劑衛生標準)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。標示違反第 27 條(應標示項目)或第 28 條第 1 項(標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形)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 28 條第 2 項(食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告)規定者，沒入銷毀之。

健康食品法規

1.健康食品管理法

中華民國 88 年 2 月 3 日公布
中華民國 89 年 11 月 8 日總統令修正公布
中華民國 91 年 1 月 30 日總統令修正公布
中華民國 95 年 5 月 17 日總統令修正公布
中華民國 107 年 1 月 24 日總統令修正公布
中華民國 109 年 1 月 15 日總統令修正公布

第一章 總則

第一條 為加強健康食品之管理與監督，維護國民健康，並保障消費者之權益，特制定本法；本法未規定者，適用其他有關法律之規定。

第二條 本法所稱健康食品，指具有保健功效，並標示或廣告其具該功效之食品。

本法所稱之保健功效，係指增進民眾健康、減少疾病危害風險，且具有實質科學證據之功效，非屬治療、矯正人類疾病之醫療效能，並經中央主管機關公告者。

第三條 依本法之規定申請查驗登記之健康食品，符合下列條件之一者，應發給健康食品許可證：

一、 經科學化之安全及保健功效評估試驗，證明無害人體健康，且成分具有明確保健功效；其保健功效成分依現有技術無法確定者，得依申請人所列舉具該保健功效之各項原料及佐證文獻，由中央主管機關評估認定之。

二、 成分符合中央主管機關所定之健康食品規格標準。

第一項健康食品安全評估方法、保健功效評估方法及規格標準，由中央主管機關定之。中央主管機關未定之保健功效評估方法，得由學術研究單位提出，並經中央主管機關審查認可。

第四條 健康食品之保健功效，應以下列方式之一表達：

一、 如攝取某項健康食品後，可補充人體缺乏之營養素

時，宣稱該食品具有預防或改善與該營養素相關疾病之功效。

二、敘述攝取某種健康食品後，其中特定營養素、特定成分或該食品對人體生理結構或生理機能之影響。

三、提出科學證據，以支持該健康食品維持或影響人體生理結構或生理機能之說法。

四、敘述攝取某種健康食品後的一般性好處。

第五條 本法所稱主管機關：在中央為衛生福利部；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第二章 健康食品之許可

第六條 食品非依本法之規定，不得標示或廣告為健康食品。

食品標示或廣告提供特殊營養素或具有特定保健功效者，應依本法之規定辦理之。

第七條 製造、輸入健康食品，應將其成分、規格、作用與功效、製程概要、檢驗規格與方法，及有關資料與證件，連同標籤及樣品，並繳納證書費、查驗費，申請中央主管機關查驗登記，發給許可證後，始得製造或輸入。

前項規定所稱證書費，係指申請查驗登記發給、換發或補發許可證之費用；所稱查驗費，係指審查費及檢驗費；其費額，由中央主管機關定之。

經查驗登記並發給許可證之健康食品，其登記事項如有變更，應具備申請書，向中央主管機關申請變更登記，並繳納審查費。

第一項規定之查驗，中央主管機關於必要時，得委託相關機關（構）、學校或團體辦理；其辦法，由中央主管機關定之。

第一項申請許可辦法，由中央主管機關定之。

第八條 健康食品之製造、輸入許可證有效期限為五年。期滿仍須繼續製造、輸入者，應於許可證到期前三個月內申請中央主管機關核准展延之。但每次展延不得超過五年。逾期未申請展延或不准展延者，原許可證自動失效。

前項許可證如有污損或遺失，應敘明理由申請原核發機關換發或補發，並應將原許可證同時繳銷，或由核發機關公告註銷。

第九條 健康食品之許可證於有效期間內，有下列之各項事由之一者，中央主管機關得對已經許可之健康食品重新評估：

- 一、 科學研究對該產品之功效發生疑義。
- 二、 產品之成分、配方、生產方式受到質疑。
- 三、 其他經食品衛生主管機關認定有必要時。

中央主管機關對健康食品重新評估不合格時，應通知相關廠商限期改善；屆期未改善者，中央主管機關得廢止其許可證。

第三章 健康食品之安全衛生管理

第十條 健康食品之製造，應符合良好作業規範。

輸入之健康食品，應符合原產國之良好作業規範。

第一項規範之標準，由中央主管機關定之。

第十一條 健康食品與其容器或包裝，應符合衛生之要求，其標準，由中央主管機關定之。

第十二條 健康食品或其原料有下列情形之一者，不得製造、調配、加工、販賣、儲存、輸入、輸出、贈與或公開陳列：

- 一、 變質或腐敗者。
- 二、 染有病原菌者。
- 三、 殘留農藥含量超過中央主管機關所定安全容許量者。
- 四、 受原子塵、放射能污染，其含量超過中央主管機關所定安全容許量者。

- 五、 攙偽、假冒者。
- 六、 逾保存期限者。
- 七、 含有其他有害人體健康之物質或異物者。

第 四 章 健 康 食 品 之 標 示 及 廣 告

第十三條 健康食品應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器、包裝或說明書上：

- 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、 有效日期、保存方法及條件。
- 六、 廠商名稱、地址。輸入者應註明國內負責廠商名稱、地址。
- 七、 核准之功效。
- 八、 許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣。
- 九、 攝取量、食用時應注意事項、可能造成健康傷害以及其他必要之警語。
- 十、 營養成分及含量。
- 十一、 其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

第十款之標示方式和內容，由中央主管機關定之。

第十四條 健康食品之標示或廣告不得有虛偽不實、誇張之內容，其宣稱之保健效能不得超過許可範圍，並應依中央主管機關查驗登記之內容。

健康食品之標示或廣告，不得涉及醫療效能之內容。

第十五條 傳播業者不得為未依第七條規定取得許可證之食品刊播

為健康食品之廣告。

接受委託刊播之健康食品傳播業者，應自廣告之日起六個月，保存委託刊播廣告者之姓名（法人或團體名稱）、身分證或事業登記證字號、住居所（事務所或營業所）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。

第五章 健康食品之稽查及取締

第十六條 衛生主管機關得派員檢查健康食品製造業者、販賣業者之處所設施及有關業務，並得抽驗其健康食品，業者不得無故拒絕，但抽驗數量以足供檢驗之用者為限。

各級主管機關，對於涉嫌違反第六至第十四條之業者，得命其暫停製造、調配、加工、販賣、陳列，並得將其該項物品定期封存，由業者出具保管書，暫行保管。

第十七條 經許可製造、輸入之健康食品，經發現有重大危害時，中央主管機關除應隨時公告禁止其製造、輸入外，並廢止其許可證；其已製造或輸入者，應限期禁止其輸出、販賣、運送、寄藏、牙保、轉讓或意圖販賣而陳列，必要時，並得沒入銷燬之。

第十八條 健康食品有下列情形之一者，其製造或輸入之業者，應即通知下游業者，並依規定限期收回市售品，連同庫存品依本法有關規定處理：

- 一、 未經許可而擅自標示、廣告為健康食品者。
- 二、 原領有許可證，經公告禁止製造或輸入者。
- 三、 原許可證未申請展延或不准展延者。
- 四、 違反第十條所定之情事者。
- 五、 違反第十一條所定之情事者。
- 六、 有第十二條所列各款情事之一者。

- 七、 違反第十三條各款之規定者。
- 八、 有第十四條所定之情事者。
- 九、 其他經中央衛生主管機關公告應收回者。

製造或輸入業者收回前項所定之健康食品時，下游業者應予配合。

第十九條 健康食品得由當地主管機關依抽查、檢驗結果為下列之處分：

- 一、 未經許可而擅自標示或廣告為健康食品者，或有第十二條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。
- 二、 不符第十條、第十一條所定之標準者，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可使用或得改製使用者，應通知限期消毒、改製或採行安全措施；逾期未遵行者，沒入銷毀之。
- 三、 其標示違反第十三條或第十四條之規定者，應通知限期收回改正其標示；逾期不遵行者，沒入銷毀之。
- 四、 無前三款情形，而經第十六條第二項規定命暫停製造、調配、加工、販賣、陳列並封存者，應撤銷原處分，並予啟封。

製造、調配、加工、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二款之健康食品業者，由當地主管機關公告其公司名稱、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

第二十條 舉發或緝獲不符本法規定之健康食品者，主管機關應予獎勵，獎勵辦法由主管機關另行訂定。

第六章 罰則

第二十一條 未經核准擅自製造或輸入健康食品或違反第六條第一項規定者，處三年以下有期徒刑，得併科新台幣一百萬元以下罰金。

明知為前項之食品而販賣、供應、運送、寄藏、牙保、轉讓、標示、廣告或意圖販賣而陳列者，依前項規定處罰之。

第二十二條 違反第十二條之規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰。

前項行為一年內再違反者，處新臺幣九萬元以上九十萬元以下罰鍰，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第一項行為致危害人體健康者，處三年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣一百萬元以下罰金，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第二十三條 有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰：

- 一、違反第十條之規定者。
- 二、違反第十一條之規定者。
- 三、違反第十三條之規定者。

前項行為一年內再違反者，處新臺幣九萬元以上九十萬元以下之罰鍰，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第一項行為致危害人體健康者，處三年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣一百萬元以下罰金，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第二十四條 健康食品業者違反第十四條規定者，主管機關應為下列之處分：

- 一、違反第一項規定者，處新臺幣十萬元以上五十萬元以下罰鍰。
- 二、違反第二項規定者，處新臺幣四十萬元以上二百萬元以下罰鍰。
- 三、前二款之罰鍰，應按次連續處罰至違規廣告停止刊播為止；情節重大者，並應廢止其健康食品之許可證。

四、經依前三款規定處罰，於一年內再次違反者，並應廢止其營業或工廠登記證照。

傳播業者違反第十五條第二項規定者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並應按次連續處罰。

主管機關為第一項處分同時，應函知傳播業者及直轄市、縣（市）新聞主管機關。傳播業者自收文之次日起，應即停止刊播。

傳播業者刊播違反第十五條第一項規定之廣告，或未依前項規定，繼續刊播違反第十四條規定之廣告者，直轄市、縣（市）政府應處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰，並應按次連續處罰。

第二十五條 違反第十八條之規定者，處新臺幣三十萬元以上一百萬元以下罰鍰，並得按日連續處罰。

第二十六條 法人之代表人，法人或自然人之代理人或受雇人，因執行業務，犯第二十一條至第二十二條之罪者，除依各該條之規定處罰其行為人外，對該法人或自然人亦科以各該條之罰金。

第二十七條 拒絕、妨害或故意逃避第十六條、第十七條所規定之抽查、抽驗或經命暫停或禁止製造、調配、加工、販賣、陳列而不遵行者，處行為人新臺幣三萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得連續處罰。

前項行為如情節重大或一年內再違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第二十八條 本法所定之罰鍰，除第二十四條第四項規定外，由直轄市或縣（市）主管機關處罰。

第二十九條 出賣人有違反本法第七條、第十條至第十四條之情事時，買受人得退貨，請求出賣人退還其價金；出賣人如係明知時，應加倍退還其價金；買受人如受有其他損害時，

法院得因被害人之請求，依侵害情節命出賣人支付買受人零售價三倍以下或損害額三倍以下，由受害人擇一請求之懲罰性賠償金。但買受人為明知時，不在此限。製造、輸入、販賣之業者為明知或與出賣人有共同過失時，應負連帶責任。

第七章 附則

第三十條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第三十一條 本法自公佈後六個月施行。

本法修正條文自公布日施行。

2.健康食品管理法施行細則

中華民國 88 年 8 月 1 日衛署食字第 88047382 號令發布

中華民國 91 年 7 月 2 日衛署食字第 0910042328 號令修正發布

中華民國 95 年 10 月 30 日衛署食字第 0950408514 號令修正發布

中華民國 104 年 6 月 9 日衛署食字第 1041301093 號令修正發布

中華民國 108 年 1 月 17 日衛授食字第 1071303814 號令修正發布

- 第一條 本細則依健康食品管理法（以下簡稱本法）第三十條規定訂定之。
- 第二條 本法第六條第二項所稱特殊營養素，係指具有明確保健功效之成分，並經中央主管機關認定者。
- 第三條 （刪除）
- 第四條 （刪除）
- 第五條 （刪除）
- 第六條 （刪除）
- 第七條 申請健康食品查驗登記時，或經發給許可證後，其名稱、標籤、包裝、圖案、標示等如有仿冒或影射他人註冊商標之嫌疑者，中央主管機關得通知其限期改正或為其他必要措施。
- 第八條 本法第十條第二項所稱符合原產國之良好作業規範，係指輸入之健康食品符合原產國主管機關所定之產品生產作業規範。
前項規範，應與本法第十條第一項之良好作業規範相當。
- 第九條 本法第十一條所稱健康食品容器或包裝應符合之衛生標準，為中央主管機關依食品安全衛生管理法所定之相關標準。
- 第十條 本法第十二條第二款所稱染有病原菌、第三款所稱殘留農藥安全容許量、第四款所稱原子塵、放射能污染安全容許

量及第七款所稱有害人體健康之物質或異物，適用食品安全衛生管理法及其相關規定。

第十一條 本法第十二條第六款所稱逾保存期限，係指保存期限已逾本法第十三條第一項第五款所稱之有效日期。

第十二條 本法第十三條第一項第一款至第六款及第十款所定健康食品應標示之事項，適用食品安全衛生管理法及其相關規定。

本法第十三條第一項第七款至第九款之標示字體，適用食品安全衛生管理法及其相關規定。

第十三條 本細則自發布日施行。

3.健康食品管理法所稱保健功效之項目

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 103 年 12 月 26 日

發文字號：衛授食字第 1031304312 號

主旨：訂定「健康食品管理法所稱保健功效之項目」，並自即日生效。

依據：健康食品管理法第二條第二項。

公告事項：

保健功效之項目如下：護肝、抗疲勞、調節血脂、調節血糖、免疫調節、骨質保健、牙齒保健、延緩衰老、促進鐵吸收、胃腸功能改善、輔助調節血壓、不易形成體脂肪、輔助調整過敏體質、以及其他使用類似詞句之功效。

4.健康食品包裝之保健功效項目標示原則

發文機關：食品藥物管理署

發文日期：中華民國 104 年 6 月 10 日

發文字號：FDA 食字第 1041301503 號

公告事項：

一、適用範圍：取得健康食品許可證之健康食品。

二、標示原則：

(一)健康食品得依查驗登記許可之保健功效^(註)，於包裝標示保健功效項目。

(二)健康食品標示之保健功效項目，應與核准標示之保健功效敘述以同顏色、字體及大小清晰完整。

(三)在標籤的同一版面區塊中，若多處標示「保健功效項目」，則以其字體最大者，應以同顏色、字體及大小清晰完整標示核准之保健功效宣稱內容。

(四)具雙功效以上之產品標示「保健功效之項目」，不得僅擇一標示，應同時將各功效完整標示。

註：健康食品保健功效項目，經 103 年 12 月 26 日部授食字第 1031304312 號「訂定『健康食品管理法所稱保健功效之項目』」公告，項目如下：護肝、抗疲勞、調節血脂、調節血糖、免疫調節、骨質保健、牙齒保健、延緩衰老、促進鐵吸收、胃腸功能改善、輔助調節血壓、不易形成體脂肪、輔助調整過敏體質。

5.健康食品應加標示事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 111 年 11 月 8 日

發文字號：衛授食字第 1111302625 號

主旨：修正「健康食品應加標示事項」，並自中華民國一百十三年一月一日生效。

依據：健康食品管理法第十三條第一項第十一款。

公告事項：

- 一、本規定依健康食品管理法(以下簡稱本法)第十三條第一項第十一款規定訂定之。
- 二、健康食品應於容器或外包裝，標示保健功效成分及其含量；未核有保健功效成分者，應標示其品管指標成分及其含量。
- 三、健康食品之容器或外包裝標示之保健功效敘述，應為下列之刊載：
 - (一)符合本法第三條第一項第二款規定取得許可證者：於保健功效敘述之文字後，加載「功效由學理得知，非由實驗確認。」或等同字義之文字。
 - (二)以動物實驗進行保健功效評估者：載明「經動物實驗結果，有助於該特定保健功效敘述」或等同字義之文字。
- 四、健康食品之容器或外包裝標示之注意事項，應包括下列內容：
 - (一)膠囊及錠狀型態者：
 1. 本產品非藥品，供保健用，罹病者仍需就醫。
 2. 請依建議攝取量食用，勿過量。
 - (二)膠囊及錠狀以外型態者：本產品供保健用，請依建議攝取量食用。
- 五、健康食品之每日建議攝取量，其所含外加精緻糖十七公克以上者，

應標示「本品依每日建議攝取量○○公克/毫升，所含外加精緻糖量達○○公克，請注意熱量攝取。」或等同字義之文字。

四、健康食品含魚油原料者，其警語標示之內容，應包括「嬰幼兒、孕婦、糖尿病患者或正在服用抗凝血劑之凝血功能不全者，食用前請先徵詢醫師意見。」或等同字義之文字。

五、健康食品含紅麴原料者，其警語標示之內容，應包括「本品與降血脂藥（statin 及 fibrate 類藥物）、葡萄柚合併使用，恐會造成肝、腎損傷、橫紋肌溶解症。」或等同字義之文字。

六、依前四點規定標示之內容，其字體顏色應與底色區別。

七、國產產品之製造日期或輸入產品之進口日期於本規定生效日前者，可繼續販賣至其有效日期屆至為止。

6.健康食品應加標示事項修正規定之問答集

Q1：健康食品應加標示事項(下稱本規定)之法源依據為何？

A1：健康食品應加標示事項之訂定及修正，其法源依據為健康食品管理法(下稱健食法)第 13 條第 1 項第 11 款。

Q2.本規定之適用對象為何？

A2：經衛生福利部依健食法第 3 條第 1 項規定，核定產品符合健食法第 2 條規定具有保健功效，並標示或廣告其具該功效之食品，即具有健康食品許可證之健康食品；非為健康食品之其他食品者，非為本規定之適用對象。

Q3.本規定於此次修正之原因及重點為何？

A3：

1. 為整併 108 年 1 月 17 日衛授食字第 1071303832 號公告「健康食品應於產品容器或外包裝明顯標示保健功效之相關成分含量」，及 106 年 7 月 17 日衛授食字第 1061300590 號函修正「健康食品查驗登記審查原則」涉健康食品標示部分規定，以及含魚油及紅麴原料警語標示，納入健康食品應加標示事項，俾利健康食品業者遵循健康食品之產品應加標示相關事項。
2. 本次修正之重點如下：
 - (1) 整併健康食品應標示保健功效或品管指標成分及其含量。
 - (2) 明定符合健食法第 3 條第 1 項第 2 款之健康食品，應揭露其保健功效係由學理得知，非由實驗確認之意旨。
 - (3) 明定健康食品之每日建議攝取量，其所含外加精緻糖 17 公克以上者，應標示「本品依每日建議攝取量○○公克/毫升，所含外加精緻糖量達○○公克，請注意熱量攝取。」或等同字義之文字。

- (4) 明定健康食品含魚油原料者，其警語標示之內容，應包括「嬰幼兒、孕婦、糖尿病患者或正在服用抗凝血劑之凝血功能不全者，食用前請先徵詢醫師意見。」或等同字義之文字。
- (5) 明定健康食品含紅麴原料者，其警語標示之內容，應包括「本品與降血脂藥（statin 及 fibrate 類藥物）、葡萄柚合併使用，恐會造成肝、腎損傷、橫紋肌溶解症。」或等同字義之文字。
- (6) 明定健康食品之注意事項及警語標示格式規定。
- (7) 明定國產及輸入健康食品落實本規定之緩衝規定。

Q4.健康食品之產品標示除了遵循本規定外，還須遵守那些規定？

A4：

1. 依健食法第 13 條第 1 項規定，健康食品應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器、包裝或說明書上：
 - (1) 品名。
 - (2) 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。
 - (3) 淨重、容量或數量。
 - (4) 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。
 - (5) 有效日期、保存方法及條件。
 - (6) 廠商名稱、地址。輸入者應註明國內負責廠商名稱、地址。
 - (7) 核准之功效。
 - (8) 許可證字號、「健康食品」字樣及標準圖樣。
 - (9) 攝取量、食用時應注意事項、可能造成健康傷害以及其他必要之警語。
 - (10) 營養成分及含量。

2. 依健食法第 14 條規定，健康食品之標示或廣告不得有虛偽不實、誇張之內容，其宣稱之保健效能不得超過許可範圍，並應依中央主管機關查驗登記之內容，且不得涉及醫療效能之內容。

Q5. 為何健康食品應於容器或外包裝，標示「保健功效成分」或「品管指標成分」及其含量？

A5：

1. 依健食法第 3 條第 1 項規定，健康食品須符合經科學化之安全及保健功效評估試驗，證明無害人體健康，且成分具有明確保健功效，或成分符合中央主管機關所定之健康食品規格標準者；其中，該成分即為「保健功效成分」，亦係為健康食品具有保健功效之主因，爰健康食品之產品標示應完整揭露其「保健功效成分」及含量，以使消費者清楚知悉健康食品之產品資訊，並保障消費者「知」的權益。
2. 另依現有技術無法確定「保健功效成分」之健康食品，得以對產品品質影響較為敏感之原料成分為「品管指標成分」，並替代「保健功效成分」標示於產品。

Q6. 健康食品之「保健功效敘述」規定有哪些？其目的為何？

A6：

1. 依健食法第 13 條第 1 項第 7 款規定，健康食品應以中文及通用符號顯著標示「核准之功效」於容器、包裝或說明書上；其中，「核准之功效」即為健康食品之「保健功效敘述」，其規定目的係為使消費者清楚知悉健康食品之產品資訊，並保障消費者「知」的權益。
2. 產品依健食法第 3 條第 1 項第 2 款規定，其成分符合中央主管機關所定之健康食品規格標準，取得健康食品許可證之健康食品，應於保健功效敘述之文字後，加載「功效由學理得知，非由實驗

確認。」或等同字義之文字；其規定目的係為使消費者知悉，該健康食品非屬依健食法第 3 條第 1 項第 1 款規定取得健康食品許可證，其產品非經科學化之安全及保健功效評估試驗，惟其保健功效係由科學學理得知，亦仍具有明確保健功效。

3. 產品依健食法第 3 條第 1 項第 1 款規定，經科學化之安全及保健功效評估試驗，證明無害人體健康，且成分具有明確保健功效，取得健康食品許可證之健康食品，倘該健康食品之保健功效評估試驗係以「動物實驗」進行者，應於健康食品保健功效敘述載明「經動物實驗結果，有助於該特定保健功效敘述」或等同字義之文字；其規定目的係為使消費者知悉，該健康食品之保健功效評估試驗係以「動物實驗」進行，非為「人體食用研究」進行。

Q7.倘健康食品之保健功效評估試驗係以「人體食用研究」者，是否可於該健康食品保健功效敘述載明「經人體食用研究結果，有助於該特定保健功效敘述」？

A7：產品依健食法第 3 條第 1 項第 1 款規定，經科學化之安全及保健功效評估試驗，證明無害人體健康，且成分具有明確保健功效，取得健康食品許可證之健康食品，倘該健康食品之保健功效評估試驗係以「人體食用研究」進行者，得自主於健康食品保健功效敘述載明「經人體食用研究結果，有助於該特定保健功效敘述」或等同字義之文字，或不標示該等同字義之文字。

Q8.健康食品之「注意事項」規定有哪些？其目的為何？

A8：

1. 依健食法第 13 條第 1 項第 9 款規定，健康食品應以中文及通用符號顯著標示「食用時應注意事項」於容器、包裝或說明書上；其規定目的係為使消費者於選購或食用健康食品時，應注意之相關事項，以維護其權益。
2. 健康食品之「注意事項」規定及其目的如下：

- (1) 健康食品為膠囊及錠狀型態者，應於產品標示「本產品非藥品，供保健用，罹病者仍需就醫。」及「請依建議攝取量食用，勿過量。」；其規定目的係分別考量健康食品雖以「膠囊」或「錠狀」等藥品劑型為型態，惟仍非藥品，其本質仍為食品，以避免消費者誤解健康食品為藥品，其僅供保健用，罹病者仍需就醫，以及提醒消費者仍應依產品建議攝取量食用健康食品，勿過量食用，方能達健康食品所宣稱之保健功效。
- (2) 健康食品為膠囊及錠狀以外型態者，應於產品標示「本產品供保健用，請依建議攝取量食用。」；其規定目的係相對於健康食品以「膠囊」或「錠狀」等藥品劑型為型態者，用以提醒消費者，健康食品僅供保健用，其仍應依產品建議攝取量食用健康食品，勿過量食用，方能達健康食品所宣稱之保健功效。
- (3) 健康食品每日建議攝取量含外加精緻糖 17 公克以上者，應於產品標示「本品依每日建議攝取量○○公克/毫升，所含外加精緻糖量達○○公克，請注意熱量攝取。」或等同字義之文字；其規定目的係考量配合國人營養政策，健康食品之配方設計，必須符合「少油、少鹽、少糖」原則，以兼顧產品整體營養價值，並考量攝取過多精緻糖，易造成肥胖且引發代謝症候群及心血管疾病，爰健康食品每日建議攝取量含外加精緻糖 17 公克以上者，應於產品標示該等注意事項，用以提醒消費者食用該健康食品之熱量攝取情形。

Q9.為何健康食品每日建議攝取量含外加精緻糖 17 公克以上者，應於產品標示注意事項?另何謂「精緻糖」?

A9 :

1. 依據世界衛生組織(WHO)於 2015 年出版「成人及孩童之糖攝取指引」(Guideline: Sugars intake for adults and children. WHO; 2015), WHO 建議成人及孩童對游離糖(free sugar)之攝取量應少於每日

平均總熱量之 10%；爰倘以成人每日平均總熱量 2,000 大卡計，每日游離糖之攝取量為 50 公克。

2. 考量攝取過多精緻糖，易造成肥胖且引發代謝症候群及心血管疾病，爰訂定健康食品每日建議攝取量之「精製糖」達 WHO 建議成人每日游離糖攝取量 50 公克之 1/3 (約 17 公克)以上者，於產品標示相關注意事項，以提醒消費者食用健康食品之熱量攝取情形。
3. 另「精緻糖 (refined sugar)」係指以人為加工方式精製之加工糖，非屬食物本身之天然糖分者。

Q10. 健康食品之「警語」規定有哪些?其目的為何?

A10：

1. 依健食法第 13 條第 1 項第 9 款規定，健康食品應以中文及通用符號顯著標示「可能造成健康傷害以及其他必要之警語」於容器、包裝或說明書上；其規定目的係為使消費者於選購健康食品時，應注意食用該健康食品可能造成潛在健康傷害以及其他必要之相關事項，以保障食品安全。
2. 健康食品之「警語」規定及其目的如下：
 - (1)健康食品含「魚油」原料者，其警語標示內容，應包括「嬰幼兒、孕婦、糖尿病患者或正在服用抗凝血劑之凝血功能不全者，食用前請先徵詢醫師意見。」或等同字義之文字；其規定目的係基於科學證據證實，魚油對嬰幼兒、孕婦、糖尿病患者或正在服用抗凝血劑之凝血功能不全者，恐會造成潛在之健康危害，爰明定該警語內容，以避免或降低含魚油原料之健康食品，對特定對象及服用特定藥物之特定病患產生交互作用之風險。
 - (2)健康食品含「紅麴」原料者，其警語標示內容，應包括「本品與降血脂藥 (statin 及 fibrate 類藥物)、葡萄柚合併使用，恐會造成肝、腎損傷、橫紋肌溶解症。」或等同字義之文字；其規

定目的係基於科學證據證實，紅麴與降血脂藥（statin 及 fibrate 類藥物）、葡萄柚合併使用，恐會造成潛在之健康危害，爰明定該警語內容，以避免或降低含紅麴原料之健康食品，對特定藥物或其他特定食品產生交互作用之風險。

Q11.有關本規定之健康食品「注意事項」及「警語」於產品之標示格式規定為何？

A11：

1. 健康食品注意事項及警語之內容應正確且分別標示於「注意事項」及「警語」處，且標示之字體顏色應與底色區別。
2. 另依健康食品管理法施行細則第 12 條規定，健康食品注意事項及警語之標示字體，適用食品安全衛生管理法及其相關規定；爰本規定之健康食品「注意事項」及「警語」於產品標示之字體大小，應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條第 1 項第 1 款規定，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米；但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q12.產品之注意事項內容可標示於「警語」處，或警語內容可標示於「注意事項」處嗎？

A12：

1. 產品之「注意事項」係為使消費者於選購或食用健康食品時，應注意之相關事項，以維護其權益；產品之「警語」係為使消費者於選購健康食品時，應注意食用該健康食品可能造成潛在健康傷害以及其他必要之相關事項，以保障食品安全。
2. 考量「注意事項」及「警語」二者意義不同，爰注意事項及警語內容應正確且分別標示於「注意事項」處及「警語」處。

Q13.健康食品之產品注意事項或警語是否可僅須標示本規定內容即可?

A13：本規定所要求健康食品之注意事項或警語，為其產品標示最基本之內容，健康食品業者仍應依其產品特性，對健康食品加標示其他注意事項或警語。

Q14.健康食品依本規定所要求應加標示事項之詞句是否必須與公告詞句完全相同?

A14：

1. 應完全相同，惟本規定於各點有附加說明「或等同字義之文字」者，則可以等同字義文字標示之。
2. 健康食品之原產品標示已有類似詞句者，倘依本規定為應完全相同者，均應修正為公告詞句，並依標示內容之性質移列至正確位置處；惟倘健康食品之原產品標示係依個案審查，由中央主管機關核予較公告詞句為嚴格或有加註其他詞句者，得於原位置處保留所核定詞句；其相關範例如下表。
3. 另倘健康食品業者尚有其他疑義者，可檢具相關資料，逕向衛生福利部食品藥物管理署函詢之，或向該署網站 (<http://www.fda.gov.tw/>)之「為民服務信箱」(首頁>便民服務>為民服務信箱)諮詢之。

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
保健功效敘述	本產品可能有助於降低○○○…；其功效由學理得知，非由實驗確認。	本產品可能有 <u>助於降低○○○…</u> ；其功效 <u>乃</u> 由學理得知，非由實驗確認。		●	

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
	經動物實驗 結果：有助 ○○○…	經動物實驗結 果 <u>證實</u> ：有助 ○○○…	●		
		經動物實驗結 果 <u>顯示</u> ：有助 ○○○…	●		
		經動物實驗 <u>證 實</u> ：有助○○ ○…	●		
		產品以動物實 驗的 <u>結果顯 示</u> ：有助○○ ○…	●		
		產品以動物及 體外實驗的 <u>結 果顯示</u> ：有助 ○○○…	●		
		根據動物及體 外試驗 <u>結果顯 示</u> ：有助○○ ○…	●		
		經細胞及動物 實驗 <u>證實</u> ：有 助○○○…	●		

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
		經○○○之動物實驗模式結果顯示：有助○○○…	●		
		經動物實驗：有助○○○…		●	
		根據動物試驗結果：有助○○○…		●	
		經○○○之動物實驗模式結果：有助○○○…		●	
	經人體食用研究結果：有助○○○…	經人體食用研究結果證實：有助○○○…	●		非為強制性標示；倘自主標示者，應修正為公告詞句。
		經人體食用研究結果顯示：有助○○○…	●		
		經人體實驗證實：有助○○○…	●		

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
注意事項	1. 本產品非藥品，供保健用，罹病者仍需就醫。 2. 請依建議攝取量食用，勿過量。	本產品不能取代正規醫療及相關藥品。	●		
		本產品非屬治療及矯正疾病用藥品，○○病，仍應就醫。	●		
		本產品不能治療矯正任何疾病，有病者仍需就醫。	●		
		健康食品不具治療矯正人類疾病之醫療效能。	●		
		無須多食	●		
		多食無益		●	

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
					」第 10 點規定，於包裝容器外表明顯處加註標示「一日請勿超過○顆（或錠、粒）」及「多食無益」之警語。
		勿食用過量	●		
		不宜過量食用	●		
		請勿長期食用		●	另仍應加標示公告詞句。
		食用過量可能有安全疑慮		●	
	本產品供保健用，請依建議攝取量食用。	本產品不能取代正規醫療及相關藥品。		●	另仍應加標示公告詞句。
		本產品非屬治療及矯正疾病用藥品，○○病，仍應就醫。		●	
		本產品不能治療矯正任何疾		●	

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
		病，有病者仍需就醫。			
		健康食品不具治療矯正人類疾病之醫療效能。		●	
		無須多食		●	
		多食無益		●	
		勿食用過量		●	
		不宜過量食用		●	
		請勿長期食用		●	
		食用過量可能有安全疑慮		●	
	本品依每日建議攝取量○○公克/毫升，所含外加精緻糖量達○○公克，請注意熱量攝取。	依建議攝取量○○毫升所含精緻糖○○公克，請注意熱量攝取。		●	
警語	嬰幼兒、孕婦、糖尿病患者或正在服用抗凝血劑	正在服用抗凝血劑者，例如：阿斯匹靈…等凝血功能不全		●	

類別	公告詞句	原類似詞句	應修正	得保留	備註
	之凝血功能不全者，食用前請先徵詢醫師意見。	者及嬰幼兒、孕婦或糖尿病患者，食用前請先徵詢醫師意見。			
	本品與降血脂藥（statin 及 fibrate 類藥物）、葡萄柚合併使用，恐會造成肝、腎損傷、橫紋肌溶解症。	本產品不應替代藥品使用。	●		

Q15.倘健康食品之標示內容擬依本規定修正，須向中央主管機關辦理核備嗎？該如何向中央主管機關辦理？

A15：

1. 健康食品許可證所載之申請商應自主管理健康食品之安全、安定、保健功效、品質、衛生、包裝標示、廣告內容或其他相關事項，須符合食品安全衛生管理法及健康食品管理法等相關法令之規定，且不得因持有健康食品許可證據以免責，且健康食品許可證係僅證明所載之產品具有健康食品管理法所定之保健功效，並得標示或廣告該保健功效之食品，合先敘明。
2. 健康食品欲變更產品之標示內容，尚無須向中央主管機關辦理核備，惟倘其變更內容涉及該產品之「健康食品查驗登記許可資料摘要」者，應擬具公函向衛生福利部食品藥物管理署，或逕向該署網站(<http://www.fda.gov.tw/>)之「為民服務信箱」(首頁>便民服

務>為民服務信箱)辦理；另倘產品具不同包裝規格、型態、材質者，應分別檢附產品中文標籤、外盒包裝與說明書之實體或彩色稿等相關資料(說明書內容相同者，得僅檢具任一規格、型態、材質者即可)。

3. 倘欲變更之產品標示內容涉及「健康食品許可證」登載項目者，應擬具公函並檢具健康食品許可證正本，及該產品修正之健康食品查驗登記許可資料摘要、修正對照表與說明，及產品中文標籤、外盒包裝及說明書之實體或彩色稿等相關資料外(說明書內容相同者，得僅檢具任一規格、型態、材質者即可)，向衛生福利部食品藥物管理署辦理。
4. 有關健康食品查驗登記許可資料摘要格式，得逕於衛生福利部食品藥物管理署網站(<http://www.fda.gov.tw/>)下載(首頁>業務專區>食品>食品查驗登記管理>健康食品>辦理查驗登記相關資料>健康食品查驗登記許可資料摘要)。
5. 另依健康食品管理法第 7 條第 3 項規定，經查驗登記並發給許可證之健康食品，其登記事項如有變更，應檢具申請書，向衛生福利部申請變更登記，並繳納審查費；爰倘欲變更之產品標示內容涉及「健康食品許可證」登載項目者，應依「健康食品許可證展延變更登記轉移登記補發作業要點」辦理。
6. 倘健康食品業者係配合我國法規命令辦理產品標示修正者，得免依健康食品查驗登記審查費證書費收費標準規定，繳納健康食品許可證變更登記費用；惟倘其變更登記事項欄位不敷載用須換發新證者，則應繳納許可證證書費，併此敘明。

Q16.本規定是否有生效緩衝期?

A16：

1. 本規定之生效日期為 113 年 1 月 1 日；自本規定生效日起，健康食品之產品標示應符合本規定。

2. 國產健康食品之製造日期或輸入健康食品之進口日期，於本規定生效日前者，可繼續販賣至其有效日期屆至為止。

Q17.本規定生效日後，產品得否沿用原包裝，並以貼標方式修正內容？

A17：

1. 本規定於公告日至生效日期間達 1 年以上，爰建議業者應提早規劃汰換市面上之產品包裝標示。
2. 倘原產品標示之包裝無法於緩衝期內全部汰換者，雖可沿用原包裝，惟應以黏貼覆蓋標示方式修正標示內容，其標示貼紙應具不易換貼或不易脫落之特性，以落實本規定。

Q18.健康食品於本規定生效日後，產品未依本規定正確標示者之處罰為何？

A18：

1. 倘健康食品未依本規定正確標示者，健康食品業者將依違反健食法第 23 條第 1 項第 3 款規定，處新臺幣 3 萬元以上 15 萬元以下罰鍰。
2. 倘健康食品於一年內再次違反者，健康食品業者將依違反健食法第 23 條第 2 項規定，處新臺幣 9 萬元以上 90 萬元以下罰鍰，並得廢止其營業或工廠登記證照；另依該條第 3 項規定，致危害人體健康者，處 3 年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣 100 萬元以下罰金，並得廢止其營業或工廠登記證照。

7.健康食品常見問與答 FAQ

包裝標籤

Q1：申請書中的包裝標籤應如何提供？申請健康食品是否可以市售包裝提送申請檢驗，又，如未有上市產品則應如何提供？

A1：

1. 申請書中須檢附之包裝標籤為便利粘貼，得以樣稿方式提供，以預計未來通過健康食品時會使用的樣版提出查驗登記申請。
2. 如已有市售包裝產品，得以市售包裝產品做為樣品送驗，尚未上市產品亦可以包裝樣稿之產品提供送驗。

Q2：請問申請通過健康食品之後，可以在包裝標籤上擺放五官的圖片嗎？如通過牙齒保健可以放牙齒嗎？

A2：健康食品雖可宣稱保健功效，惟其包裝標示不能涉及醫療效能或誇張易生誤解之情形、包含標有人體器官等圖像。

Q3：是否可以將申請之功效(如：護肝)直接冠於產品品名？

A3：不可以。功效項目不得直接冠於品名作為產品名稱之一部分。

Q4：請問健康食品標章是否有公告 AI 插畫軟體影像圖檔？

A4：衛生福利部已公告「健康食品標準圖樣使用規範」，可至衛生福利部食品藥物管理署網站 首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品查驗登記管理 > 健康食品 > 法規公告 (網址：<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=1758&pn=2>)查詢。請業者依循該規範及所核准之健康食品許可證字號，自行印製核准字號之健康食品標章。

Q5：請問健康食品包裝標籤，有關功效宣稱之字體大小要一致嗎？

A5：依「健康食品保健功效項目標示原則」，健康食品標示保健功效項目應與核准標示之保健功效敘述相同顏色、字體及大小，須清晰完整。可至衛生福利部食品藥物管理署網站 首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品查驗登記管理 > 健康食品 > 法規公告 (網址：<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=1758>)項下查詢「健康食品保健功效項目標示原則」。

Q6：已通過健康食品之產品，可以在廣告行銷摘要部分的功效字句嗎？

A6：健康食品之功效宣稱或廣告應以獲得核准之完整內容標示，不宜截取或摘錄功效摘要的部分字句，以免有誤導之虞。

Q7：現有市售產品已通過健康食品查驗登記審查，是否可以不掛健字號繼續販售，或是否可以有些通路有掛，有些通路未掛？

A7：現有市售產品已通過健康食品查驗登記審查，所有通路販售之健康食品皆應標示健康食品標章，並遵循標示宣稱相關規定。不得有相同品名產品販售卻不一致之情況，以免造成消費者混淆。

Q8：如依照「健康食品應加標示事項」進行包裝標籤變更需要進行核備嗎？

A8：

- 1.包裝標籤由業者自主管理，負責自行確認符合相關法規，原無須向食品藥物管理署核備。惟，依該規定修正健康食品「注意事項」或「警語」，涉及「食品藥物消費者知識服務網」公布之「健康食品查驗登記許可資料摘要」之內容，請參照健康食品應加標示事項 Q&A 問答集之 Q10 提出更新食品藥物管理署公布之資料。
- 2.可至衛生福利部食品藥物管理署網站 首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品查驗登記管理 > 健康食品 > 法規公告

(網址：<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=1758>)項下查詢「健康食品應加標示事項」及 Q&A 問答集。

Q9：健康食品內包裝之標示內容是否可與外包裝之標示內容不同？

A9：相同之產品應有相同之包裝標示內容，最小販售單位之外包裝若已有完整標示，內包裝受限於標示面積過小，得簡化標示，惟所標示之內容應與核准內容一致，以品名為例，內外包裝之品名應一致。

附件



國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料
包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜，茄子等及其他作物



非基因改造可自願標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣



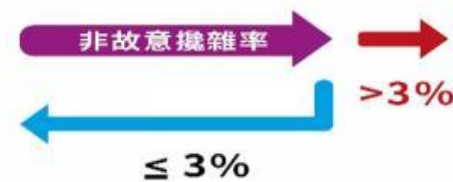
目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣

非基因改造食品原料



非故意攙雜率
 $\leq 3\%$

可自願標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際攙雜率標示



註：非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可以因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料。

廣告

基因改造食品標示作伙來瞭改 基因改造食品篇



包裝食品



散装食品



食品添加物

只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣！

註：字體大小不得小於2mm，並應與他文字明顯區分

散装食品倘使用標籤以外之標示方式，字體大小不得小於2cm

目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之基因改造食品項目有：
黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜



高層次加工品

應標示「基因改造」或「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」等字樣。

真菌類食品標示原則 104年7月1日實施

適用對象

市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品，如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草等。



【靈芝】



【牛樟芝】



【雲芝】



【蛹蟲草】

標示方式

1. 品名：原料如使用「真菌類菌絲體」而未使用「真菌類子實體」者，其產品品名應完整標示為「○○菌絲體」，且字體大小應一致。
2. 外包裝標示：① 真菌類原料之中文名稱及拉丁學名 ② 使用部位為孢子、子實體、菌絲體、子實體加菌絲體或子實體加孢子 ③ 培養方式(固態培養、液態培養、太空包培養)

「菌絲體」或「孢子」原料



如標示靈芝子實體圖片，易使消費者誤解為靈芝子實體之產品，恐違反食安法第28條規定。

「菌絲體」與「子實體」混合原料



1. 可標示靈芝子實體圖片
2. 須標示「本產品為靈芝菌絲體與子實體混合」或等同字樣，其字體之長度及寬度各不得小於0.5公分

「子實體」原料



可標示靈芝子實體圖片



牛肉產地有標示 安心選擇 放心購 GO



強制標示 資訊透明

食品衛生管理法修正後，包括包裝食品、散裝食品、餐廳、小吃攤販等直接供飲食場所，製造販售含牛肉原料之食品，均須標示牛肉原料來自哪個國家。

有容器或包裝的食品

散裝食品

牛肉乾

品名:牛肉乾
內容物名稱:牛肉(○○國)、砂糖、醬油、辣椒、蔥、蒜
重量:100公克
有效日期:請見包裝標示(西元年月日)
保存方式:請避免日光直接照射及高溫
開啓後如未能食用完畢，請將裝包密封，以確保產品的新鮮美味。
廠商名稱:○○○○
電話:(02)12345678
地址:新北市新店區○○路○○號
原產地(國):臺灣
牛肉原產地(國):○○○

擇一

增加標示:
牛肉原產地(國):○○○
(或等同意義字樣)



明確標示牛肉原產地(國)
(或等同意義字樣)

直接供應飲食場所



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

<p>可可脂 ≥18%</p> <p>非脂可可固形物 ≥14%</p> <p>總可可固形物 ≥35%</p> <p>黑巧克力 DARK CHOCOLATE</p>	<p>可可脂</p> <p>非脂可可固形物 ≥2.5%</p> <p>牛乳固形物 ≥12%</p> <p>總可可固形物 ≥25%</p> <p>牛奶巧克力 MILK CHOCOLATE</p>	<p>可可脂 ≥20%</p> <p>牛乳固形物 ≥14%</p> <p>總可可固形物 ≥25%</p> <p>白巧克力 WHITE CHOCOLATE</p>
--	--	---

添加植物油



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%



巧克力抹醬
CHOCOLATE SPREAD


巧克力糖漿
CHOCOLATE SYRUP

106年1月1日實施(以製造日期為準)

包裝食品與玩具 併同販售應標示醒語

適用範圍

- 1 食品包含玩具、玩具包含食品或兩者併同販售的產品
- 2 醒語字體不得 <0.2 公分



本產品內含玩具，
小心吞食或吸入，
建議由成人陪同
監督使用。



本產品內含玩具，小心吞食或吸入，
建議由成人陪同監督使用。

不適用本規範之食品

- 1 僅為短期促銷，玩具以膠帶、雙面膠等簡易方式附在食品包裝外，且各別有完整包裝，非常態販售
- 2 單純以印刷或黏貼卡通圖案為食品容器



106年7月1日起全面實施

自動販賣機 販售食品 標示好放心

包裝食品

依食品安全衛生管理法第二十二條及相關規定應標示事項



機台 調製食品

- 消費者投幣選擇後調製，不須標有效日期
- 其餘標示項目、方式與散裝食品相同



機台外部要明顯標示「自動販賣機業者名稱或姓名」、「地址」及「電話號碼」哦！



散裝食品

- 品名
- 內容物及食品添加物名稱
- 食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號
- 原產地
- 有效日期
(標示於產品外包裝或容器外)
- 過敏原
- 基因改造食品原料
- 重組肉

標示方式

以「固定型式」的標籤、標示牌等
標籤：字體≥0.2公分
標示牌：字體≥2公分

自動販賣機業者：○○○企業公司
地址：○○市○○路○○號
電話號碼：○○○○○○○○○○○○○○○○○○○○

★ 清楚標示 自由選購 ★

豬原料 原產地標示

實施日期
110年1月1日

肉品、餐廳料理、加工食品等，
來源都清楚標示！

1 包裝食品

豬肉乾

增加標示：
豬肉原產地(國)：OO

品名：豬肉乾
內容物名稱：豬肉(OO國)、砂糖、
醬油、辣椒、蔥、蒜
重量：100公克
保存方式：OOO
廠商名稱：OOOO
電話：1234-5678
地址：XXXX
原產地(國)：臺灣
豬肉原產地(國)：OO

本店使用
OO豬肉

2 散裝食品

原產地
OO

3 直接供飲食場所

實施日期
110年1月1日

散裝食品 標示新規定

品項

生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割的
花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜
麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸
杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品。

對象

新增未具公司登記或商業登記食品販賣業者。

*現行「具公司登記或商業登記」的食品販售業者，已於
101年起實施

標示

原產地(國)。

原產地(國) 標示方式

分區 標示

本區產地
美國



本區產地
台灣



單一產地 標示

本店皆
國產



標籤 標示

埔里
香菇



免重覆 標示



台灣農產品追溯系統

品項名稱

品名

規格

生產日期

有效期限

批發商

零售店

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:

含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總
咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示○○茶風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量:

「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」

「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」

「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○大卡」

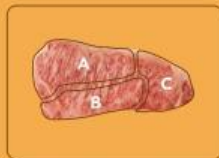


標示方法也可用
呈現!



重組肉及注脂肉

111年7月1日起 新制(注脂肉)全面實施 食品標示規定



重組肉食品

105年1月1日實施

指以禽畜肉或水產品為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式加工，且產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。



注脂肉食品

指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之產品。



包裝食品



散裝食品



MENU

- | | |
|--------|-------|
| 香嫩雞排 | \$--- |
| 香煎重組豬排 | \$--- |
| 注脂雪花牛排 | \$--- |
| 重組穀飼牛排 | \$--- |
| 注脂霜降牛排 | \$--- |

重組肉 / 注脂肉

熟食供應



餐廳、火鍋店

販售完整包裝或散裝之重組肉、注脂肉食品，都應以中文於品名顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之警語。直接供應飲食場所，供應重組肉、注脂肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之警語。

乳品身分大揭密



依「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，市售完整包裝之鮮乳、保久乳、調味乳、乳飲品等，應依規定清楚標示，以避免消費者混淆！

乳含量100%



鮮乳

以**生乳**為原料

加溫殺菌包裝 冷藏儲存
如全脂、低脂鮮乳
強化鮮乳*、低乳糖鮮乳
(*添加生乳中所含之營養素)



保久乳

以**生乳**或**鮮乳**為原料

高壓/高溫滅菌
無菌包裝 可室溫儲藏

乳成分佔總內容物含量50%以上



調味乳/
保久調味乳

以**生乳**、**鮮乳**或
保久乳為原料

可添加調味料



乳飲品/
保久乳飲品

以**還原乳**為原料，
或混合**生乳**、**鮮乳**或**保久乳**

可混合其他非乳原料
及食品添加物

為與鮮乳產品區隔，其他乳品應於品名標示其乳品類別，
或在外包裝明顯處標示相應名稱，且字體長寬要大於0.4公分喔！



保久乳



調味乳



乳飲品

乳
0.4 cm
0.4 cm

蜂蜜及其糖漿類產品之 蜂蜜原料原產地標示方式

A、B 擇一標示就好囉!



品名：純蜂蜜
 內容物：蜂蜜(O國)
 淨重：100公克
 製造廠商：OO股份有限公司
 地址：XXXX
 電話：1234-5678
 有效日期：2028/11/01
 原產地：△△*2
 蜂蜜原料原產地：O國

除了標示蜂蜜原料原產地外，也應依食安法第22條規定標示該產品原產地(國)!

A 於內容物(成分)中載明*1

B 增列標示項目*1

- ✓ 本產品蜂蜜來源：O國
- ✓ 本產品使用O國蜂蜜
- ✓ 蜂蜜產地為O國
- ✓ 蜂蜜：O國
- ✓ 蜂蜜來自O國
- ✓ 國產蜂蜜(如原產地為臺灣)或等同意義字樣



蜂蜜含量100%
純蜂蜜

範例1 - 單一產地

組成：臺灣蜂蜜100%

- A 內容物：蜂蜜(臺灣) A、B
擇一標示
- B 國產蜂蜜 或
蜂蜜原料原產地：臺灣

原產地(國)：臺灣

範例2 - 不同產地

組成：O國蜂蜜60%、臺灣蜂蜜40%

- A 內容物：蜂蜜(O國、臺灣) A、B
擇一標示
- B 蜂蜜來自O國、臺灣 或
蜂蜜原料原產地：O國、臺灣

原產地(國)：O國、臺灣



蜂蜜含量≥60%
加糖/
調製蜂蜜

範例1

組成：O國蜂蜜60%、臺灣果糖40%

- A 內容物：蜂蜜(O國)、果糖 A、B
擇一標示
- B 蜂蜜原料原產地：O國

原產地(國)：△△*2

範例2

組成：O國蜂蜜65%、果糖34%、
焦糖色素2%、香料1%

- A 內容物：蜂蜜(O國)、
果糖、焦糖色素、香料 A、B
擇一標示
- B 蜂蜜原料原產地：O國

原產地(國)：△△*2



蜂蜜含量<60%
蜂蜜口味/
風味糖漿

組成：葡萄糖48%、果糖34%、O國蜂蜜16%、香料2%

- A 內容物：葡萄糖、果糖、蜂蜜(O國)、香料 A、B
擇一標示
- B 蜂蜜原料原產地：O國

原產地(國)：△△*2



註*1倘使用多國來源之蜂蜜，應依蜂蜜含量多寡依序標示蜂蜜原料原產地
 註*2原產地(國)，指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

食品標示法規手冊/吳秀梅總編輯，

--第九版-- 台北市：衛生福利部食品藥物管理署，民 112 面；21*15 公分

1.食品衛生法規 2.食品衛生管理

食品標示法規手冊

出版機關 衛生福利部食品藥物管理署
地 址 台北市南港區研究院路一段 130 巷 109 號
電 話 (02)2787-8000
網 址 <https://www.fda.gov.tw>
發行人 衛生福利部食品藥物管理署
總編輯 吳秀梅
審核 蔡淑貞、鄭維智、林蘭砮
編輯 楊依珍、席欣瑜、陳言旻
出版年月 2023 年 12 月 (第九版)
印刷設計 財團法人食品工業發展研究所
電 話 (03)522-3191
著作財產人 衛生福利部食品藥物管理署

I S B N : 9786267260876 (PDF)

G P N : 1011202012

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
