

食品容器具小百科

金屬、植物纖維陶瓷、玻璃材質

PET再製酯粒

原料適宜性申請作業流程







序

食品為民生每日必須,所以與食品接觸的器具、容器或包裝材質及衛生安全亦為民眾注重的環節之一,其材質廣泛分類如塑膠、金屬、植物纖維、陶瓷及玻璃等,也因為工業技術的發展演進,各式材質經品質改良,已成為家戶每日使用常客,如常見的不鏽鋼湯鍋、塗層不沾鍋、植物纖維水杯等產品。

依食品安全衛生管理法,食品器具、食品容器或包裝相關業者應辦理食品業者登錄,及符合食品良好衛生規範準則,於市面流通販售或使用的產品應符合同法第 16 條及第 17 條所定之「食品器具容器包裝衛生標準」,食品接觸面含塑膠材質的食品容器具其標示應符合同法第 26 條規定。

為強化食品器具、容器或包裝業者自主管理,持續透過業者端輔導及政策宣講,同時也向消費者宣導食品容器具正確選購及使用觀念,爰本署於106年12月針對塑膠材質的食品容器具編印「塑膠類食品容器具包裝衛生安全與標示200問」手冊;有鑑於此,為使大眾了解金屬、植物纖維、陶瓷、玻璃等其他材質特性,及本署111年5月12日函告之「供作食品容器具包裝製造使用之PET再製酯粒原料適宜性申請作業流程」,本署彙整相關常見問答,編印成冊,作為食品業者及民眾教育與教學參考教材,共同確保飲食衛生安全。

署長 **麦 秀 将** 謹識 中華民國 111 年 12 月

目錄

Chapter 1 金屬類食品容器具小百科

-		
1 -	一一 認識 玉屬扁	
1-1-	1 金屬罐	2
Q1.	金屬罐是什麼材質組成的?	2
Q2.	「食品罐用塗料」管理規範為何?	3
Q3.	金屬罐上的合成樹脂塗漆是否有管理?	3
Q4.	選購金屬罐或殺菌軟袋等食品時,分別需注意什麼?	4
1-1-2	2 不鏽鋼	4
Q5.	什麼是不鏽鋼 (Stainless steel) ?	4
Q6.	食品器具及容器常見的不鏽鋼鋼材有哪些?	5
Q7.	市售不鏽鋼產品材質標示 200、300、400 系列有什麼不同嗎?	5
Q8.	不鏽鋼不易生鏽的原因為何?	6
Q9.	磁鐵可以用來判斷不鏽鋼的鋼材種類嗎?	6
Q10.	便當盒不鏽鋼材質愈重愈好?愈光亮愈好?	7
Q11.	不鏽鋼食品器具及容器使用注意事項為何?	7
Q12.	不鏽鋼食品器具及容器是否有打凹、刮傷或磨損情形就不能再使用了?	8
Q13.	清洗不鏽鋼湯鍋及鋼杯時產生黑水可能原因?	8

1-1-3 金屬烤盤9
Q14. 不沾塗層烤盤的材質中,常見到的 PTFE 是什麼?9
Q15. 使用具 PTFE 塗層的食品器具及容器,應注意哪些事項?9
Q16. 烤肉時可將檸檬汁、果醋等酸性調味料直接淋在食物上嗎?10
Q17. 使用金屬烤盤要注意什麼?10
1-1-4 其他金屬材質
Q18. 使用鋁箔紙烹調是否會有安全疑慮?11
Q19. 聽說烤肉時鋁箔紙霧面朝外包覆食材,這樣比較快熟, 這是真的嗎?11
Q20. 使用鐵鍋比鋁鍋安全嗎?12
Q21. 有網路謠言指出鋁鍋在烹煮過程中容易溶出鋁離子,可能造成阿茲海默症?
Q22. 使用銅製食品器具及容器有什麼風險疑慮嗎?13
Q23. 使用之食品器具、食品容器或包装若含鉛、鎘,是否對人體造成影響?14
Q24. 氣泡水機使用的二氧化碳氣瓶、屬於食品容器具嗎? 14
● 1-2 衛生標準篇
Q25. 金屬食品容器具在「食品器具容器包裝衛生標準」適用 規定為何?15
Q26. 食品器具容器包裝衛生標準之「溶出試驗」,不同溶劑 分別是用來模擬什麼樣的食品用途?18

● 1-3 標示篇

Q27.	不鏽鋼食品器具及容器應如何標示?	19
Q28.	不鏽鋼食品容器具鋼材「品名」標示建議為何?	20
Q29.	不鏽鋼食品容器具標示之「其他事項」建議為何?	21
Q30.	產品未依「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」標示,會 有罰則嗎?	
Q31.	「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」,也適用其他金屬 材質的食品器具及容器嗎?	21
Q32.	金屬烤盤產品應如何標示?	22
O33	鍋具是否應明確標示其內含有之所有成分和比例?	22



Chapter 2 植物纖維食品容器具小百科

2-1 認識植物纖維篇 ————————————————————————————————————	
	2.4
Q34. 玻璃紙屬於植物纖維嗎?	
Q35. 烘焙時使用的烘焙紙可以用蠟紙取代嗎?	24
Q36.「不可食植物纖維腸衣」屬食品器具、食品容器或包裝嗎?	
Q37. 螢光增白劑會對人體造成危害嗎?	
Q38. 紙製食品器具、食品容器或包裝為什麼要使用「印刷噴粉」? 噴粉的原料該怎麼選?	
Q39. 植物纖維食品器具、食品容器或包裝的「選購」及「使用注意事項」為何?	
Q40. 紙容器可以微波嗎?	27
Q41. 許多木製餐具為了防腐及耐用,添加了很多化學藥劑與 重金屬,經常使用會導致中毒,這是真的嗎?	
Q42. 防油紙袋含有全氟烷化合物會致癌, 這是真的嗎?	28
Q43. 濾掛式咖啡的濾袋是紙類嗎?是否添加濕強劑以致有致 癌風險?	
Q44. 免洗餐具洗淨後,可否重複使用?	29
Q45. 什麼是「鋁箔包」?可以隔水加熱嗎?	30
● 2-2 衛生標準篇 ————————————————————————————————————	
Q46. 市售「免洗筷」是否訂有衛生標準?	31
O47. 食品用竹籤及竹製叉子適用「免洗筷衛牛標準」嗎?	32

Q48.	「粽子棉繩」要符合「食品器具容器包裝衛生標準」嗎?	32
Q49.	植物纖維(含紙類)食品容器具適用「食品器具容器包裝衛生標準」哪些規定呢?	33
2 -	-3 業者篇	
Q50.	紙張製造業者是否屬食品安全衛生管理法規範之食品業者?	35
Q51.	可以使用「植物纖維複合材料」作為原料製造食品器具、食品容器或包裝嗎?	36
Q52.	可以使用再利用咖啡渣作為原料製造食品器具、食品容器或包裝嗎?	37
Q53.	木製或竹製食品器具、食品容器或包裝,通常會塗上一層漆料來防止受到環境影響,塗漆成分需標示嗎?	
Q54.	食用烘焙紙製程中若經有機矽處理表層應如何標示?	38



Chapter 3 「陶瓷及玻璃」之食品容器具小百科

■ 3-1 認識陶瓷及玻璃篇 ————————————————————————————————————	
Q55. 市售玻璃容器之玻璃材質組成主要為何?	.40
Q56. 陶瓷食品容器具會鉛、鎘殘留嗎?	.41
Q57. 選購陶瓷食品容器具時應該注意什麼呢?	.41
Q58. 針對玻璃、陶瓷器及施琺瑯材質「食品器具容器包裝衛生標準」規定為何?	
▲ 3-2 業者篇 ———————————————————————————————————	
Q59. 玻璃保鮮盒,上蓋材質是 PP+ 矽膠的密封圈,盒身材質是玻璃材質應如何標示?	
Q60. 安瓿容器 (ampoule; ampule) 可以做為食品器具及容	
器嗎?	, 44



 \forall

Chapter 4 供作食品容器具包裝製造使用之「PET 再製 酯粒」原料適宜性申請作業流程小百科

Q61.	以 PET 再製酯粒為原料製作食品容器具業者,需要提出申請嗎?	46
Q62.	我司製造的 PET 再製酯粒已取得歐盟及美國的核可,仍要提出申請嗎?	46
Q63.	「擬似污染物」之擇定,是四類污染物質分別擇一測試或是選擇其中一種物質即可?	47
Q64.	已取得食藥署 rPET 安全評估審查之產品,如果變更原材料、製程參數等需重新提出申請嗎?	47
Q65.	申請作業中有關再製酯粒之原材料(廢塑膠容器)應為食品容器來源,業者可以檢具那些資料舉證自身品質保證措施?	48
Q66.	可以直接檢具技術設備廠商試驗資料作為去污測試證明嗎?	49
Q67.	以 PET 再製酯粒製造的食品容器具需標示嗎?	49
Q68.	我司是食品容器具製造業者,倘使用 PET 再製酯粒為原料,應向酯粒業者索取那些資料作為原料符合食安法的佐證?	50
Q69.	輸入再生塑料製造的容器具或輸入以再生塑料為容器之食品,需要核備嗎?應備那些資料?	50
Q70.	如果再生塑料為 HDPE 或 PP 等材質·是否依 rPET 申請作業提出申請?	51
Q71.	rPET 瓶片未進生產製程前需先進行鉛鎘等試驗嗎?	51

Q72.	. 我司進口回收之 PET 碎片,再製為 rPET 酯粒供作食品包装容器,需提出 rPET 酯粒原料適宜性申請嗎?需檢	
	附那些資料申請?	51
Q73.	以化學法再製成的 rPET 酯粒·需提出原料適宜性申請	
	嗎?	52
Q74.	rPET 酯粒製成之食品容器具,再以 PE 淋膜,即再製	
	之 rPET 包材非直接接觸食品,接觸面是 PE 層 (積層之	
	包材),仍須提出原料適宜性申請嗎?若盛裝固體食品	
	(如:泡麵),管理方式會不同嗎?	52



Chapter 5 常見食品容器具問答

Q75.	食品器具、食品容器或包装之製造業者應遵從什麼法規?	54
Q76.	國內在管控食品器具、食品容器或包裝產品衛生安全方面,規範為何?	54
Q77.	食品器具、食品容器或包裝之品質管制要如何進行?	55
Q78.	食品器具、食品容器或包裝標示要依據什麼規定進行標示?	
Q79.	食品器具、食品容器或包裝相關業者是否有強制檢驗之規定、多久一次、驗什麼項目?	
Q80.	食品器具、食品容器或包裝製造業者的員工也要符合食品從業人員相關規定(例如相關健康檢查或供膳體檢之規定)嗎?	
Q81.	食品器具、食品容器或包裝之製造業是否需要聘用「衛生管理人員」?	
Q82.	食品器具、食品容器或包裝相關業者中應登錄之業者範圍為何?	57
Q83.	食品業者如被查獲有違反食品良好衛生規範 (GHP) 準則之情事,將會如何處置?	58
Q84.	產品檢驗如不符合衛生標準,後續將如何處理?	58
Q85.	進口輸臺的食品器具、食品容器或包裝要符合什麼規定?	59
Q86.	食品器具、食品容器或包裝之製造業者,需保存原材料、半成品、成品的來源相關文件嗎?	60

Q87.	什麼是原材料、半成品或成品的「來源文件」或「經供 應者簽章紀錄」等文件?61
Q88.	食品器具、食品容器或包裝相關業者,是否必須建立「追溯追蹤管理系統」?62
Q89.	盛裝食品的電器產品需符合食品安全衛生管理法嗎?62
Q90.	食品器具、食品容器或包裝相關業者是否需要投保產品責任險?63
Q91.	一定要有工廠登記或一定規模才能生產食品器具、食品容器或包裝嗎?63
Q92.	食品器具、食品容器或包裝之工廠是否要符合食品工廠相關規定?64
Q93.	食品器具、食品容器或包裝相關業者是否需要分廠分照?64
Q94.	食品器具、食品容器或包裝的有效期限應如何訂定?65
Q95.	食品器具、食品容器或包裝是不是過了產品標示的「有效期限」就不得再使用了?65
Q96.	食品器具、食品容器或包裝使用的「著色劑」(包括油墨、色料或染料等)要符合什麼規定?66













Q97. 食品器具、食品容器或包裝置於微波爐中安全嗎?	67
Q98. 透過網路購買食品器具、食品容器或包裝時,要注意作	
麼呢?	68
Q99. 食品器具及容器或包裝可標示含有奈米材質嗎?	68
Q100. 含奈米物質的食品器具、食品容器或包裝安全性評估作	F
業流程為何?	69
Q101. 食品器具、食品容器或包裝是否可標示宣稱抗菌效	攵
果?	70
Q102. 塑膠或玻璃砧板就不會存在有害的細菌嗎?	70
Q103. 重複使用餐具或循環外借杯,應符合哪些食品安全衛	
生管理法相關規定?	71





趕快來了解食品容器具的安全衛生、 正確選用與業者管理吧!

Chapter 1

金屬類食品容器具小百科



認識金屬篇









1. 金屬罐是什麼材質組成的?

▲ ● 金屬罐為馬口鐵皮 (Tinplate) 材質,是一種低碳鋼板,以電鍍或熱浸方式將錫鍍在兩面,廣泛用於各種食品包裝材料領域,常見產品有罐頭、易開罐等。若依罐內有無塗漆分類,馬口鐵罐可分為素罐及塗漆罐,塗漆材質通常為天然或合成樹脂。大部分馬口鐵罐使用內部塗漆,以防止罐壁與填裝之食品產生化學反應,少數淡色水果及果汁罐頭會使用素罐,因少量錫的還原作用對淡色水果、果汁的風味及色澤有很好的保存效果,如:鳳梨中含多酚類,會與罐頭中的氧反應,造成鳳梨果肉變紅,而錫的還原作用可抗氧化,防止果肉變色。











2. 「食品罐用塗料」管理規範為何?

- ▲ : 1. 依據食品安全衛生管理法第 16 條之規定,食品器具、容器或包裝,不得有有毒、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情形。 必要時業者應舉證說明其製造、販賣、輸入、輸出之 食品器具、容器或包裝,無該條所禁止之情節。
 - 2. 由於塗料成分所涉化學物質眾多,實務上於我國係以 毒性化學物質管理其用途及申報流用等方式進行源頭 管理;我國目前雖未有食品接觸面塗料成分之表列, 惟仍參考國際或其他先進國家准用之品項及使用規定 進行管理。
 - 3. 若販售產品為提供食品接觸面使用,業者應自主確認該成分之安全性,依據國際或先進國家準用之規定使用,並提供相關資訊予後端食品容器具製造或使用之業者參考,則尚無違反食品安全衛生管理法之虞。

0

3. 金屬罐上的合成樹脂塗漆是否有管理?

▲ : 應符合食品容器具包裝食品器具容器包裝衛生標準第6 條附件——般規定之金屬合金類與食品直接接觸面為合 成樹脂塗漆者規定。

2

4. 選購金屬罐或殺菌軟袋等食品時,分別需注意 什麼?



5. 什麼是不鏽鋼 (Stainless steel) ?

▲ * 不鏽鋼係指由碳、鐵、鉻、鎳、錳、鉬等不同元素, 依不同含量組合而成之合金鋼,鉻含量須至少有 10.5%,其具有成型加工容易、生命週期長及外觀精美 等多項特點。



6. 食品器具及容器常見的不鏽鋼鋼材有哪些?

A: 不鏽鋼種類大約有 180 餘種,早期台灣不鏽鋼食品容器 具所使用的材料多屬 300 與 400 系列不鏽鋼材,目前食 品容器具最常見的鋼材為編號 304、316 之鋼材。

7. 市售不鏽鋼產品材質標示 200、300、400 系列有 什麼不同嗎?

▲ * 依據經濟部標準檢驗局公告中華民國國家標準 CNS-8499-G3164 · 整理出各系列不鏽鋼材質中主要各種金屬含量如下表:

化學成分百分比(%)						
	錳 (Mn)	鉻 (Cr)	鎳 (Ni)	鉬 (Mo)		
200 系列	5.5~10	16~19	3.5~6	-		
300 系列	2.0 以下	15~25	6~28	0.5~7		
400 系列	1.0 以下	11~32	0~0.6	0~2.5		

- 1. 鋼材依機械性質、耐腐蝕性、表面加工及金屬含量之不同,而分類為 200 系列、300 系列、400 系列。
- 2. 三種系列鋼材皆含錳,其中 200 系列之錳含量百分比較高,400 系列鋼材鎳含量百分比最低,因此,各系列鋼材之耐鏽性不同。

8. 不鏽鋼不易生鏽的原因為何?

▲ * 不鏽鋼並非一定不會生鏽,不易生鏽是因為鉻 (Cr) 會在 鋼表面上形成一層緻密的氧化鉻 (Cr₂O₃) 保護膜,可防 **止氧氣與鐵接觸,抑制氧化鐵的牛成,進而保護內部材** 料不致鏽蝕;若保護層受到外界機械式刮傷或化學品的 侵蝕, 鎳 (Ni) 可促進保護層重新生成。鹽(氯化鈉)是 常見造成生鏽的原因之一;若不鏽鋼中含鉬(Mo),則 在氯化物存在時,能有效穩定薄膜,快速的修復表面, 具抗腐蝕能力。因此,不鏽鋼比一般鋼材具有更佳的抗 腐蝕件。

磁鐵可以用來判斷不鏽鋼的鋼材種類嗎?

🛕 🙎 磁性的有無並不足以用來判別不鏽鋼種類。不鏽鋼之磁 性主要與其微結構有關,如以晶相微結構區分,主要分 為肥粒鐵相 (Ferritic)、奧斯田鐵相 (Austenitc) 及麻田 散鐵相 (Martensitc) 等結構種類,其中常見的 300 系列 不鏽鋼屬於奧斯田鐵相,組織結構不具磁性,惟仍可能 因為其他加工因素,產生弱磁性,故以磁性判別鋼材種 類為不精確且不完全的方式。

10. 便當盒不鏽鋼材質愈重愈好?愈光亮愈好?

▲ * 不鏽鋼便當盒重量與產品厚薄、大小有關,與鋼材材質 無關。另產品光亮程度與鋼材表面處理技術、設備相關, 而與鋼材材質無關。



(1) 11. 不鏽鋼食品器具及容器使用注意事項為何?

- ▲ 1. 新購置之不鏽鋼食品容器具需清洗後再使用,建議以 中性食品用洗潔劑清洗,洗潔劑沖乾淨後,裝8~9 分滿的熱水重複再沖洗兩次,以去除製造過程可能殘 留的表面髒污。
 - 2. 每次使用後需立即清洗乾淨,並倒置晾乾。

不鏽鋼食品器具及容器是否有打凹、刮傷或磨損 情形就不能再使用了?

▲ * 不鏽鋼含有鉻元素,可在鋼表面上形成一層透明緻密的 氧化鉻(Cr₂O₃)保護膜,這層保護膜即使受到打凹、刮 傷或磨損等情形,原則上只要有氧氣存在,即可再生成, 而達到不易腐蝕生鏽的作用;惟若 不鏽鋼食品容器具已鏽蝕或外觀 已嚴重變型及磨損,仍建議 適時更換。



▲ : 不鏽鋼湯鍋及鋼杯經擦拭後有黑色物質脫落等情事,可 能為產品加工過程殘留之油漬、材質不良,或與刷洗工 具及其他使用不當等原因導致。因此新購置之不鏽鋼食 品容器具需清洗後再使用,以去除製造過程所留下的表 面殘留髒污。不鏽鋼食品容器具如已鏽蝕而無法去除者, 建議更換。









14. 不沾塗層烤盤的材質中,常見到的 PTFE 是什麼?

▲ : PTFE 為「聚四氟乙烯 (polytetrafluoroethylene)」之 簡稱,不沾塗層材質依材質不同可分為 PTFE、FEP、 PFA、ETFE 等類型,常以「Teflon®」為商標名,即俗稱 鐵氟龍,是一種對冷、熱及化學穩定之高分子材料,常 用於炊具及烤盤之不沾塗層。

使用具 PTFE 塗層的食品器具及容器,應注意哪 些事項?

▲ : 使用具 PTFE 塗層之烤盤或器具時,加熱至 360℃以上 可能會產生氟化合物及粒子等有毒蒸氣,然實際烹調時 都有水或液態食物,溫度並不會超過水的沸點 100℃, 不太會有過度加熱的狀況。故使用具 PTFE 塗層之烤盤 或器具時,除應注意材質耐熱溫度外,避免過度加熱及 空燒。初次使用時,應依照產品說明書正確使用,並避 免選購來路不明或標示不清的產品,如產品已出現塗層 刮傷或剝落、受損、裂痕、牛鏽等異常情形,即建議停 **止使用並更換。**



▲ * 烤肉時·若需添加酸性調味料(如檸檬汁、果醋、番茄醬) 烹調時·建議在食物烤熟上盤後再行添加;若在燒烤過 程添加·酸性物質可能會使烤網或鋁箔紙中的重金屬溶 出,並隨食物吃下肚。另,燒烤前,應檢查器具外觀是 否完整,一旦破損就要丟棄更新。

17. 使用金屬烤盤要注意什麼?

- ▲ 1. 依需求選購適合產品:確認自身需求,檢視商品標示 內容,審慎選購適合需求的產品,並避免選購來路不 明或標示不清的產品。
 - 2. 依產品標示正確使用:注意材質耐熱溫度,避免在無水或無食材的狀態下空燒,及避免使用酸性調味料(如:檸檬汁、醋等)長時間烹煮食材,也應避免大力鏟刮烤盤表面,或直接在烤盤上用力拌炒帶骨或具堅硬外殼的食材。同時也要依照產品說明書所提供的方式,正確使用。
 - 3. 保持清潔並更換異常產品:使用後保持清潔,如產品 已出現刮傷、受損、裂痕、生鏽等異常情形,即建議 停止使用並更換。



18. 使用鋁箔紙烹調是否會有安全疑慮?



鋁箔紙約可耐高溫攝氏 400~600度,因此無論是水煮、烤箱或炭烤等方式,基本上不需要過度擔心重金屬溶出的風險。不過食品藥物管理署提醒,酸性物質會侵蝕鋁箔紙,建議食材煮熟移除鋁箔紙後再行添加醋、檸檬、番茄醬等酸性物質;此外若鋁箔紙表面出現刮傷就建議更換新品。

19. 聽説烤肉時鋁箔紙霧面朝外包覆食材,這樣比較 快熟,這是真的嗎?

★ 3 器箔紙因壓製過程,通常一面是亮面,另一面是霧面, 有關霧面吸光效果較亮面佳而使食材較快烤熟的說法, 因實際上燒烤的過程,主要是靠「傳導」傳熱,而非「輻射」傳熱,且鋁箔紙亮面或霧面朝外與受熱、傳熱程度 差異的關係並不顯著。

20. 使用鐵鍋比鋁鍋安全嗎?

★ : 只要鐵鍋沒有生鏽,正常使用下並沒有安全疑慮,如果 鐵鍋表面已經生鏽,則應該立即更換新品。民眾在購買 食品容器具時,應注意產品有無明確標示及注意事項, 詳細閱讀說明書,只要符合法規標準,無論何種材質正 確使用下,皆不用過度擔心。

21. 有網路謠言指出鋁鍋在烹煮過程中容易溶出鋁離子,可能造成阿茲海默症?

▲ * 人體暴露鋁之主要來源,非因使用鋁製容器具。鋁製容器具之使用風險,主要係來自使用不當,例如因表面氧化層遭刮傷、或用以長時間盛裝高酸或高鹽濃度之食品等,均可能導致鋁之溶出量增加,惟如果正確使用,並不會造成健康上的危險。至於使用鋁製容器具是否會有導致阿茲海默症之風險,世界衛生組織於1997年即已提出此項謠言之澄清,並未有科學證據證明鋁及阿茲海默症之關聯,民眾不用過度擔心。



0

22. 使用銅製食品器具及容器有什麼風險疑慮嗎?

- ▲ 1. 銅因為導熱均勻,可作為料理器具的使用材質,常見有銅鍋或銅盤。凡與食品或食品添加物直接接觸之食品器具容器及包裝(含銅盤銅鍋),都應該要符合「食品安全衛生管理法」及「食品器具容器包裝衛生標準」的規定,銅製器具除了具有原有光澤而不生鏽者外,其他直接接觸食物部分應全面鍍錫或銀,必須要經過不會產生衛生危害的處理才可使用,凡符合衛生標準之食品容器具,即可安心使用。
 - 2. 食品藥物管理署提醒民眾購買及使用食品器具的兩項要點:
 - (1)購買食品容器具時,應注意標示內容,依所標示材質之特性正確使用,如果銅盤或銅鍋表面出現刮傷、受損、甚至裂痕、生鏽等情形,應更換新品。
 - (2)使用鍋具時,建議避免過度用力使用鍋具剷刮表面 及烹調帶硬殼海鮮或帶堅硬骨頭的食材,也須避免 長時間高溫烹煮或是烹煮酸鹼度較強的食材、甚至 在無油無水狀態下空燒鍋具,使用後亦建議避免過 度用力以鍋刷刷洗,減少因刮傷、磨損、異常高溫 而增加食品容器具之溶出風險。一旦發現鍋面刮傷 損傷或生鏽,就應避免使用並更換。

Q

23. 使用之食品器具、食品容器或包裝若含鉛、鎘, 是否對人體造成影響?

▲ : 由於食品中之鉛、鎘主要係來自環境、或因食品生產及加工過程期間污染導致,例如:鉛可能存在金屬材質或焊料中,為保障民眾飲食衛生安全,依「食品器具容器包裝衛生標準」中,針對食品容器具包裝訂有重金屬鉛、鍋之材質含量及溶出試驗限量標準,只要符合衛生標準之產品,於正常使用下,應無安全疑慮。



24. 氣泡水機使用的二氧化碳氣瓶[,]屬於食品容器具嗎?

▲ : 供作食品用途的二氧化碳,即應符合食品安全衛生管理 法有關食品添加物等規定,盛裝食品用二氧化碳之氣瓶, 亦屬食品容器具,應符合同法第 16 條及第 17 條所定之 「食品器具容器包裝衛生標準」。



衛生標準篇

Q

25. 金屬食品容器具在「食品器具容器包裝衛生標準」 適用規定為何?

- ▲ 1. 凡於我國販賣之食品器具、食品容器或包裝,其衛生安全,均應符合食品安全衛生管理法第 16 條,以及依據同法第 17 條所定食品器具容器包裝衛生標準之規定。
 - 2. 依據「食品器具容器包裝衛生標準」一般規定,金屬 食品器具、容器或包裝應符合其材質試驗標準如下:

品名及原材料	材質試驗項目及合格標準		
器具	應為無銅、鉛或其合金被刮落之虞之構造。		
銅製或銅合金製 之器具、容器、 包裝	除具有固有光澤且不生鏽者外,直接接觸食品 部分應全面鍍錫、鍍銀或經其它不致產生衛生 上危害之適當處理。		
鍍錫用錫	鉛:5%以下。		
器具、容器、包 装之製造、修補 用焊料	鉛:20%以下。 但罐頭空罐外部用焊料適用下列規定: 雙重捲封罐:鉛98%以下; 非雙重捲封罐:鉛60%以下。		
金屬合金類 - 與 食品直接接觸面 為金屬合金者	鉛 0.1% 以下; 銻 5% 以下。		

3. 金屬合金類食品器具、容器或包裝亦應符合其溶出試驗之規 定,標準如下:

品名及		/#÷÷		
原材料	溶 劑	溶出條件	項目及合格標準	備註
	水	60℃,30 分鐘 ª	砷:0.2 ppm以下; 鉛:0.4 ppm以下; 鎘:0.1 ppm以下;	
<u> </u>	0.5% 檸 檬酸溶 液	60℃,30 分鐘	砷: 0.2 ppm以下; 鉛: 0.4 ppm以下; 鎘: 0.1 ppm以下;	
金金與直觸金金銀百獨合名。	正庚烷	25℃ · 1 小時	蒸發殘渣:90 ppm 以下。	針罐燥性外於布脂之膜化含素。

金屬合	水	60℃·30 分鐘 ^a	酚:5 ppm以下; 甲醛:陰性; 蒸發殘渣:30 ppm以下;30 ppm以上者其氯 仿可溶物應為30 ppm以下。	
金類 - 與食品 直接接	與食品 4% 醋酸	60℃・30 分鐘 ª	蒸發殘渣:30 ppm 以下。	
后	20% 乙 醇	60℃,30 分鐘	蒸發殘渣:30 ppm 以下。	
	正戊烷	25℃,1 小時	環氧氯丙烷 (Epichlorohydrin Monomer): 0.5 ppm 以下。	
	乙醇 (99.5% 以上)	5℃以下・24 小 時	氯乙烯單體:0.05 ppm 以下。	

註:a. 食品製造加工或調理過程之使用溫度達 100℃以上者·其溶出條件為95℃·30 分鐘。



食品器具容器包裝衛生標準之「溶出試驗」,不 同溶劑分別是用來模擬什麼樣的食品用途?

A:

溶出試驗 所用溶媒	溶出條件	用途別
水	60℃, 30 分鐘 °	模擬盛裝 pH 5 以上之食品。
4% 醋酸	60℃, 30 分鐘 °	模擬盛裝 pH 5 以下 (含 pH 5)之 食品。
0.5% 檸檬酸溶	60℃, 30 分鐘	模擬盛裝 pH 5 以下(含 pH 5)之 食品。
正庚烷	25℃, 1 小時	模擬盛裝含表面油脂及脂肪性之食 品。
20% 乙醇溶液	60℃· 30 分鐘	模擬盛裝含酒精成分之食品。

註:a. 食品製造加工或調理過程之使用溫度達 100℃以上者,其溶 出條件為 95℃, 30 分鐘。





標示篇

(27. 不鏽鋼食品器具及容器應如何標示?

▲ : 不鏽鋼食品容器具,應符合經濟部商品標示法之標示規 定;惟為使消費者瞭解更詳細的產品資訊,食品藥物管 理署公開「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」,建議業 者於產製運銷不鏽鋼相關食品容器具時,以中文及通用 符號,明顯標示下列事項:

- 1. 品名。
- 2. 鋼材名稱;其為二種以上材質組成者,建議分別標明。
- 3. 淨重、容量或數量。
- 4. 廠商資訊。
- 5. 原產地(國)。
- 6. 製造日期。
- 7. 其他事項。

前述標示事項建議以印刷、打印、壓印或貼標等方式標 示於容器具之最小販售單位之外包裝上,並建議於產品 本體上標示鋼材名稱。以上標示方法,如不適宜於商品 本身或其包裝上標示者,則建議以其他足供消費者認識 之顯著方式取代之。

28. 不鏽鋼食品容器具鋼材「品名」標示建議為何?

▲ ● 参考「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」內容,標示鋼材名稱時,建議包括「規範」及「鋼種」。以 304 鋼材為例,遵循日本規格時,標示「JIS SUS304」;遵循美國規格時,標示「ASTM S30400」或「AISI 304」;遵循歐洲規格時,標示「EN 1.4301; X5CrNi18-10」;遵循中華民國國家標準,標示「CNS 304」等。有關美國、歐盟及日本不鏽鋼鋼材命名之說明,可參見本署網站(http://fda.gov.tw>業務專區>食品>餐飲衛生>3.食品容器具及包裝管理專區>不鏽鋼食品容器具)。



0

29. 不鏽鋼食品容器具標示之「其他事項」建議為何?

▲ 建議可額外標示下列事項:

- 1. 使用注意事項:新購置之不鏽鋼食品容器具需清洗後再使用,建議以中性食品用洗潔劑清洗,洗潔劑沖洗乾淨後,裝 8~9 分滿的熱水,重複再沖洗兩次,以去除製造過程可能留下的表面殘留髒污等。
- 2. 產品設計說明,如「本品為一體成型」等。
- 3. 其他警語:不可微波等。

30. 產品未依「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」標示,會有罰則嗎?

▲ *本指引非強制標示事項,惟仍建議業者應本於產品資訊 透明及誠信原則,如實標示產品之鋼材名稱等資訊;有 關不鏽鋼食品容器具之標示,應遵循經濟部商品標示法 之規範,如有違反情事,自應依該法處分。

31.「不鏽鋼食品容器具標示作業指引」,也適用其他金屬材質的食品器具及容器嗎?

★ 該指引僅針對「不鏽鋼」材質之食品容器具提供標示建 議,惟本於產品資訊透明之原則,仍鼓勵各食品容器具 業者於產品揭示更多產品資訊,提供消費者選購參考。



32. 金屬烤盤產品應如何標示?

▲ • 一般烤盤商品之標示,應符合商品標示法之規定,惟若 烤盤商品具 PTFE ^註或其他合成樹脂等塗層,因屬「食品 接觸面含塑膠材質之食品器具」,則應依食品安全衛生 管理法第 26 條及衛生福利部公告之「應標示之食品器 具、食品容器或包裝品項」及「食品器具、食品容器或 包裝標示相關規定」,標示其品名、材質名稱及耐熱溫 度等資訊,並於販售流通前依規定完成標示。

註:認識 PTFE 塗層,參考 P.9 Q14 及 Q15。



33. 鍋具是否應明確標示其內含有之所有成分和比例?

▲ \$ 經衛生福利部公告指定之食品接觸面含塑膠材質食品器具、食品容器或包裝,應依食品安全衛生管理法第 26 條標示;其他產品之標示仍應符合經濟部訂定之商品標示法相關規範,包括該法第 6 條規定,商品之標示應包含商品名稱、主要成分或材料及製造日期等事項;惟產品成分比例均非屬強制標示項目,衛生福利部亦未針對特定材質種類規範其成分要求。業者仍應留存產品材質等相關資訊,以利確認、洽詢或追溯,以對其所製造、販售之食品容器具產品負責。

Chapter 2

植物纖維類 食品容器具 小百科



主要成分或材料



認識植物纖維篇

34. 玻璃紙屬於植物纖維嗎?

A 是。玻璃紙 (cellophane) 通常指一類由纖維素經過鹼、酸處理,再由其他化學反應製成的材料,具有良好空氣、油及水之阻隔性,具生物分解性,外觀透明,常見產品為食品內包裝袋。

35. 烘焙時使用的烘焙紙可以用蠟紙取代嗎?

▲ * 不可以。烘焙紙 (Parchment paper),又稱烤盤紙,由棉纖維或純木漿製成。經塗層處理可以防油、防沾,常用於烘焙作為烤盤或鍋底襯紙,或包裹食物以進行烹飪;而蠟紙 (wax paper) 是以蠟塗佈於紙張表層,使紙張有防水、防黏的效果,但蠟紙於高溫烘烤下會冒煙,不適合用於高溫烘焙。

36.「不可食植物纖維腸衣」屬食品器具、食品容器或包裝嗎?

▲ * 依據食品安全衛生管理法第3條之定義,食品容器或包裝係指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。 不可食植物纖維腸衣,用以填充肉品,即有接觸食品之可能,亦非供人食用,屬食品容器或包裝,應符合食品容器具包裝之相關規範。

37. 螢光增白劑會對人體造成危害嗎?

▲ * 螢光增白劑是一種合成的染料,具有增白的效果,關於 螢光增白劑的毒性,經許多歐、美、日的研究機關長期 研究證實,螢光增白劑並無致癌性,也無毒害性,惟對 嬰兒、皮膚敏感者可能會造成皮膚過敏等症狀。如添加 螢光增白劑,可能會藉由飲食而轉移到人體皮膚或黏膜, 雖其毒性低,但基於其應用性不以添加至食品為目的, 故不准許使用於食品,且依「食品器具容器包裝衛生標 準」,紙類食品容器具包裝亦不得檢出螢光增白劑。



38. 紙製食品器具、食品容器或包裝為什麼要使用「印刷噴粉」? 噴粉的原料該怎麼選?

▲ 「 噴粉」產品係使用於紙製食品容器具包裝印刷過程中,噴灑在印刷面上,以阻絕上下兩張印刷品沾黏。其噴灑之印刷面如屬食品直接接觸面,或噴灑後有因沾黏而進一步殘留於食品接觸面上之虞等情形者,該等噴粉之原料即應以食品原料或食品添加物為主,或應使用國際間准用於食品接觸之相關成分。

39. 植物纖維食品器具、食品容器或包裝的「選購」 及「使用注意事項」為何?

- ▲ 1. 考量食品的特性 (如食品溫度、酸/鹼性、富含油脂或酒精等)及用途,選擇合適的材質及器具。
 - 2. 選購具有完整標示之產品, 並注意是否蛀蝕。
 - 3. 避免選擇色彩鮮豔或顏色不純之產品。
 - 4. 避免於爐具、烤箱或微波爐中過度加熱。
 - 5. 一旦表面產生黑色斑點,不應再盛裝食品,避免黴菌 污染食物。
 - 6. 產品如已有刮痕、變色、缺口、破裂等情況,應立即 更換新品。
 - 7. 含塑膠塗層或膜之植物纖維製之容器,在發生滲漏或破損時亦應更換新品。

40. 紙容器可以微波嗎?

▲ 常見的紙容器表層有塗佈食用蠟或塑膠淋膜。食用蠟因不耐熱,只適用於冷飲,亦不可使用微波加熱;若紙容器表層為塑膠淋膜,雖可來盛裝熱飲,但因耐熱度較低,故建議僅微波至溫熱,避免過度加熱導致其表層淋膜材質溶出。

41. 許多木製餐具為了防腐及耐用,添加了很多化學藥劑與重金屬,經常使用會導致中毒,這是真的嗎?

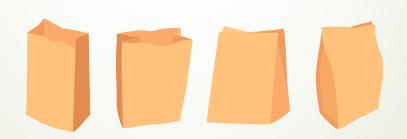
- ▲ 1. 直接接觸食品之木製餐具,皆應符合食品安全衛生管理法第 16 條及「食品器具容器包裝衛生標準」之規定,倘為木製免洗筷,尚須符合「免洗筷衛生標準」規定。凡是符合上述相關規定之食品器具容器包裝產品,即可安心使用。
 - 2. 選購木製餐具時,一定要仔細檢視外觀、氣味以及產品說明、檢驗證明等;使用時要盡量保持乾燥清潔, 並要定期更換。



Q.

42. 防油紙袋含有全氟烷化合物會致癌, 這是真的嗎?

- ▲ 1. 全氟烷化合物 (perfluorinated compounds, PFCs) 是一穩定的長碳鏈結構化學物質,長碳鏈端擁有疏水特性,另一頭的尾端則擁有親水特性,因此全氟烷化合物具有防水、防油的效果,可以作為表面塗層劑、工業用界面活性劑及添加劑等物質的材料。
 - 2. 因該物質易持久污染特性,我國已公告為第一、二類 毒化物,並限制其用途,國際間亦已逐步禁、限用, 故目前已無使用該等物質做為不沾塗層之助劑。為維 護民眾健康安全,食品藥物管理署過去曾監測國內市 售產品之全氟烷化合物溶出情形,同時對國內食品及 人體血液進行檢測,以得知背景值含量,進一步與國 外文獻比較並無顯著異常情形,且人體血液濃度檢驗 結果亦無明顯高於其他國家。
 - 3. 仍建議民眾,若使用不沾塗層產品時,應按照產品使用說明書所記載注意事項謹慎使用,當發現塗層表面有脫落或是有刮傷情形,應避免使用且立即更換。



43. 濾掛式咖啡的濾袋是紙類嗎?是否添加濕強劑以致有致癌風險?

- ▲ 1. 食品藥物管理署以傅立葉轉換紅外線光譜儀 (FTIR) 針對 9 件市售濾掛式咖啡產品之濾袋材質進行檢驗,結果顯示所有濾袋皆為聚對苯二甲酸乙二酯 (PET)/聚丙烯 (PP) 或低密度聚乙烯 (LDPE)/聚丙烯 (PP) 所製成之複合型不織布材質,並非紙類材質。不織布材質強韌,具堅韌性及耐水性,無須添加 PAE 濕強劑,並無PAE 物質致癌風險之虞。
 - 2. 此 9 件濾掛式咖啡產品之濾袋內側與咖啡接觸部分均為 PP 材質,在塑膠類食品用器具容器包裝材質中 PP 具耐酸鹼、耐化學物質、耐碰撞、耐高溫等特性,其耐熱溫度可達 100-140℃,為目前最具耐熱性之塑膠材質,民眾無須擔心濾掛式咖啡之使用安全。

44. 免洗餐具洗淨後,可否重複使用?

▲ * 依據食品良好衛生規範 (GHP) 準則第 26 條第 2 款規定, 餐飲業使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具,應用畢 即行丟棄。

45. 什麼是「鋁箔包」?可以隔水加熱嗎?

▲ 3 鋁箔包不是為供加熱的食品容器而設計,不當加熱可能造成膨包危險,還有鋁箔包之積層材料中含 PE 塑膠淋膜層,不當加熱可能增加溶出或剝離之風險,故不建議加熱使用。民眾如需加熱鋁箔包產品,建議將內容物倒出至適宜容器(如:陶瓷或玻璃材質容器)再行加熱。





衛生標準篇

46. 市售「免洗筷」是否訂有衛生標準?

▲ : 為保障免洗筷產品之衛生安全,本署定有「免洗筷衛生標準」,規定如下:

- 1. 本標準所稱免洗筷,係指以竹或木為原料經加工製成後,不再經洗滌即可供使用之筷子,為一次性使用者。
- 2. 免洗筷不得有不良變色、異臭、異味、污染、發霉、 蟲蚌、含有異物或纖維剝落。
- 3. 免洗筷中二氧化硫殘留量應為 500 ppm 以下。
- 4. 免洗筷中不得檢出含有過氧化氫及聯苯等成分。



47. 食品用竹籤及竹製叉子適用「免洗筷衛生標準」嗎?

▲ * 竹籤或竹叉之使用頻率及使用對象、方式與免洗筷不同,於正常使用情況下間接攝入二氧化硫或過氧化氫之風險仍較免洗筷低,該等竹製餐具發霉所造成之安全性疑義反更值得重視。於「食品器具容器包裝衛生標準」中規範,不得有「污染、發霉」等情形;業者如經查獲使用其他有毒、或有危害健康之虞等之化學品(如:防腐劑或農藥)進行處理,可視實際調查情形,直接依更為嚴格之食品安全衛生管理法第16條處辦。

48.「粽子棉繩」要符合「食品器具容器包裝衛生標準」嗎?

▲ : 綿繩正常使用並不會與食品直接接觸,不在「食品器具容器包裝衛生標準」規範之範圍;惟若有直接與食品接觸之虞,即應符合上開標準中有關第三條一般性狀之規定,另,綿繩係屬天然植物纖維原料,可比照第6條附件一「一般規定-紙類」之備註,不得使用廢料、回收料、不得含有害物質等之規定。

49. 植物纖維(含紙類)食品容器具適用「食品器具容器包裝衛生標準」哪些規定呢?

- ▲ 1. 依據「食品器具容器包裝衛生標準」第6條附件一之 一般規定,紙類食品器具、容器或包裝應符合其材質 試驗標準「不得檢出螢光增白劑」。
 - 2. 針對紙類食品器具、容器或包裝訂有其溶出試驗規定, 標準如下:

品名及	溶出試驗			
原材料	溶劑	溶出條件	項目及合格標準	
紙類。 - 與食品直接 接觸面之部分 為蠟或紙漿製 品者	水	60℃. 30 分鐘 ^b	砷:0.1 ppm以下(以As ₂ O ₃ 計); 甲醛:陰性; 蒸發殘渣:30 ppm以下;30 ppm以上者·其氯仿可溶物應為 40 ppm以下。	
	4% 醋酸	60℃, 30 分鐘 ^b	砷:0.1 ppm以下(以As ₂ O ₃ 計); 重金屬:1 ppm以下(以Pb計); 蒸發殘渣:30 ppm以下;30 ppm以上者·其氯仿可溶物應為 40 ppm以下。	
	正庚 烷	25℃· 1 小時	蒸發殘渣: 30 ppm 以下; 30 ppm 以上者,其氯仿可溶物應為40 ppm 以下。	

	20% 乙醇	60℃· 30 分鐘	蒸發殘渣: 30 ppm 以下; 30 ppm 以上者·其氯仿可溶物應為 40 ppm 以下。
紙類。 - 與食品直接接觸面之部分為植物纖維者			-
紙類。 - 與食品直接接觸面之部分為塑膠類者	應符合塑膠類之有關規定: 1. 以附表二所列材質為原料者,應符合各材質之溶出試驗規定。 2. 非附表二所列材質者其溶出試驗應符合「金屬合金類 - 與食品直接接觸面為合成樹脂塗漆者」之規定。		

註 a.

- 1. 適用於與食品直接接觸,以紙漿或木、甘蔗、蘆葦、麻、稻草、麥稈、稻殼、 竹等農業資材之植物纖維為主體之餐盒、盤、碗、杯類等食品器具及 容器, 如塗佈塑膠、貼合塑膠薄膜或其他以物理方式即可分離出塑膠或其他金屬箔 成分含量重量低於整體重量百分之十以下者。
- 2. 乳品用紙製容器應符合附表三之規定。
- 3. 添加物:應符合出口國食品用紙有關規定。
- 4. 如以紙類為原料·應使用具有完整包裝並良好貯存之食品用紙·不得使用 廢料;正版紙及切邊紙保存期限分別為二十四個月及六個月。
- 5. 不得使用回收材料·如用農業資材者·以原生一次料為限。不得含有害物質之竹木原材。
- 6. 紙品與食物接觸面未被塑膠(含合成樹脂)完全覆蓋者·應依其材質歸類 為其內部材質與內容物直接接觸之部分為蠟、紙漿製品者或植物纖維者。
- b. 食品製造加工或調理過程之使用溫度達 100℃以上者·其溶出條件為 95℃· 30 分鐘。



業者篇

50. 紙張製造業者是否屬食品安全衛生管理法規範之食品業者?

▲ : 食品安全衛生管理法指稱之食品業者,包括從事食品器具、食品容器或包裝之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。原材料或半成品若尚未製成食品安全衛生管理法第3條第5款所列「與食品或食品添加物直接接觸之食品容器或包裝」產品型式,則尚非屬該法規範之食品容器或包裝,惟若產品經過切割、包裹或其他簡單物理操作即構成包裹食品的功能,雖並未改變產品本質,該產品仍屬食品容器或包裝,其製造加工或販售業者,即屬食品業者,應符合食品安全衛生管理法相關規範。



51. 可以使用「植物纖維複合材料」作為原料製造食品器具、食品容器或包裝嗎?

▲ • 植物纖維複合材料係指以植物纖維混合塑膠酯粒製成之材質,食品安全衛生管理法未限制一般食品容器具包裝所使用之材質種類,惟應符合食品安全衛生管理法第16條及第17條所訂定之「食品器具容器包裝衛生標準」,且食品接觸面含「塑膠材質」者,販賣前應依同法第26條規定標示。業者應對其製造之食品器具、容器或包裝負自主管理責任,以對所流通販售之產品衛生安全負責。



52. 可以使用再利用咖啡渣作為原料製造食品器具、 食品容器或包裝嗎?

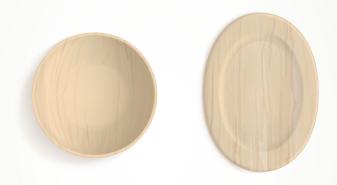
- ▲ 1. 現行「食品器具容器包裝衛生標準」第6條針對植物 纖維類之備註規定,已敘明「不得使用回收材料,如 用農業資材者,以原生一次料為限」。
 - 2. 針對前開「原生一次料」之認定,以及常見回收(再利用)之植物纖維類材質,例如蔗糖生產後之甘蔗渣、稻穀收割並脫粒後之稻稈等,該類植物纖維之來源均係一次性大量生產及統一收集後處理,如有爭議,應個案向食品藥物管理署函詢;食品藥物管理署前已個案核准過於食品工廠一次性大量生產之咖啡渣副產物,得於確認製程品管及後續品質安全性等前提下,直接作為原生一次料之農業資材,植物纖維來源。





53. 木製或竹製食品器具、食品容器或包裝,通常會 塗上一層漆料來防止受到環境影響,塗漆成分需 標示嗎?

▲ * 木製或竹製食品容器具包裝之食品接觸面,若塗佈有「合成樹脂」等塑膠材質,則該產品即應依食品安全衛生管理法第26條規定,標示材質名稱等事項,其為2種以上材質組成者,即應分別標明。





▲ : 衛生福利部於 105 年 4 月 18 日公告,自 106 年 7 月 1 日起製造之食品接觸面含塑膠之食品器具、食品容器或 包裝產品販賣前應依食品安全衛生管理法第 26 條標示 產品相關資訊。烘焙紙產品如以塑膠材質淋膜者(如矽 膠塗層),則屬複合植物纖維及塑膠材質之烘焙紙產品, 應依上開規定標示,並分別標明材質名稱。

Chapter 3







認識陶瓷及玻璃篇

Q

55. 市售玻璃容器之玻璃材質組成主要為何?

A : 市售玻璃容器之玻璃材質,常見產品如碗、盤、湯匙、飲用杯、保鮮盒等,大部分屬於鈉鈣矽酸鹽 (soda lime silicate glass),鈉鈣矽酸鹽玻璃容器之主要化學成分如下:

化學成分(氧化物)	質量百分比 (wt. %)
矽氧化物 (三氧化矽 SiO₂)	66-75
鹼金屬氧化物〔R ₂ O·以氧化鈉 Na ₂ O 為主〕	12-16
鹼土金屬氧化物〔RO·以氧化鈣 (CaO、氧化鎂 (MgO) 為主)〕	9-13
鋁氧化物 (氧化鋁・Al₂O₃)	1-7

0

56. 陶瓷食品容器具會鉛、鎘殘留嗎?

- ▲ 1. 陶瓷的原料是由天然礦物、陶土或瓷土所組成,本身即含有微量的重金屬,彩繪時所使用的顏料也可能含有重金屬鉛、鎘等,在適當的燒製條件下,釉料(可能含有鉛以促進釉料顆粒的熔化)與陶器熔合,鉛會結合到釉中。
 - 2. 「食品器具容器包裝衛生標準」中的溶出試驗,對於 重金屬鉛、鎘有嚴格之限制,確保產品衛生安全,建 議民眾選用符合規定的陶瓷容器具,避免購買來路不 明的陶瓷容器具。

0

57. 選購陶瓷食品容器具時應該注意什麼呢?

▲ : 購買陶瓷材質食品器具容器時,就口及與食品直接接觸的部位最好選購無色或淺色產品。對於色彩鮮艷容器及餐具,若經物理傷害造成刮痕或破損,將降低外層釉料之隔離效果,可能使內部塗層之著色劑釋出而污染食品,破損表面於使用時亦可能成為藏污納垢之處,建議應予更換。

Q

58. 針對玻璃、陶瓷器及施琺瑯材質「食品器具容器包装衛生標準」規定為何?

▲ * 依據「食品器具容器包裝衛生標準」第6條附件一之一 般規定,陶瓷食品器具、容器或包裝應符合其溶出試驗 標準如下:

ロタル	溶出試驗			
品名及 原材料	溶媒	溶出條件	項目及合格標準	
玻璃、陶瓷器、施 琺瑯之器具、容 器 -(a) 深 2.5cm 以上,且容量 1.1L 以下	4% 醋酸	常温 (暗處) 24 小時	鉛:5 ppm以下; 鎘:0.5 ppm 以 下。	
玻璃、陶瓷器、施 琺瑯之器具、容 器 -(b) 深 2.5cm 以上,且容量 1.1L 以上	4% 醋酸	常溫 (暗處) 24 小時	鉛: 2.5 ppm 以 下; 鎘: 0.25 ppm 以下。	
玻璃、陶瓷器、施 琺瑯之器具、容 器 -(c) 深 2.5cm 以下或液體無法充 滿者	4% 醋酸	常温 (暗處) 24 小時	鉛:17 μg/cm² 以下; 鎘:1.7 μg/cm² 以下。	

業者篇

59. 玻璃保鮮盒,上蓋材質是 PP+ 矽膠的密封圈,盒 身材質是玻璃材質應如何標示?

- ▲ 1. 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 26 條標示;如產 品的食品接觸面不含塑膠材質,則應依經濟部商品標 示法標示。
 - 2. 玻璃材質之食品容器,其標示應依經濟部商品標示法規定辦理,其含塑膠材質的上蓋(聚丙烯及矽膠密封圈)如未具盛裝功能,則該產品於整體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規定標示即可。





60. 安瓿容器 (ampoule; ampule) 可以做為食品器具及容器嗎?

▲ * 依據衛生福利部 (前行政院衛生署)82 年 5 月 19 日衛署 食字第 8225840 號公告,藥品以玻璃製安瓿裝,因係供 醫療專業人員使用,並無應用安全上之顧慮。食品以安 瓿為容器,則因其使用對象為一般消費者,基於操作時 可能造成意外傷害及使用不當產生玻璃碎片污染食品, 致攝食後影響健康,故安瓿容器不得作為食品容器使用。 惟若其啟封方式毋需破壞玻璃瓶體結構,且標示敘明不 致產生前開公告所述危害之使用方式者,則得不適用該 公告規定。



Chapter 4

供作食品容器具 包裝製造使用之

PET 再製酯粒

原料適宜性申請作業流程 小百科



PET 再製酯粒

- 61. 以 PET 再製酯粒為原料製作食品容器具業者,需要提出申請嗎?
- ▲ * 衛生福利部 111 年 5 月 12 日函告「供作食品容器具包裝製造使用之 PET 再製酯粒原料適宜性申請作業流程」(下稱 rPET 申請作業),規範的申請對象為製造或輸入物理再製 PET 酯粒,且供作食品容器具之業者,以 PET 再製酯粒為原料之食品容器具業者非本申請作業的規範對象,惟須確認所使用之 PET 再製酯粒原料已經衛生福利部安全評估審查。
- 62. 我司製造的 PET 再製酯粒已取得歐盟及美國的核可, 仍要提出申請嗎?
- ▲ 輸入或製造供作食品容器具包裝製造使用之 PET 再製酯 粒業者,不論是否取得國際的許可資料,仍請依 rPET 申 請作業提出申請,可檢附該產品取得國際許可證明,提 供審查參考。

- 63. 「擬似污染物」之擇定[,]是四類污染物質分別擇 一測試或是選擇其中一種物質即可?
- ▲ : 擬似污染物之擇定可參考 rPET 申請作業附錄 4. 之「表一、擬似污染物之示例物質」,就揮發性極性、揮發性非極性、非揮發性極性以及非揮發性非極性等 4 類分別擇一種物質測試。
- 64. 已取得食藥署 rPET 安全評估審查之產品,如果 變更原材料、製程參數等需重新提出申請嗎?
- ▲ 如有變更原材料、製程參數(設定之數值與原訂數值範圍不同)、使用限制等涉及影響衛生安全情況者,皆應重新申請。



- 65. 申請作業中有關再製酯粒之原材料(廢塑膠容器) 應為食品容器來源,業者可以檢具那些資料舉證 自身品質保證措施?
- ▲ 業者可以檢具下列資料舉證:
 - 1. 對再製酯粒之原材料 (廢塑膠容器) 供應商之管理:
 - (1)確認其取得「廢塑膠容器」之「應回收廢棄物處理業登記證」。
 - (2)確認其「應回收廢棄物(廢塑膠容器類)進廠查驗 紀錄」,符合「廢塑膠容器類」所列分類標準,包 括為「無色 PET」,且一年內所有查驗結果之平均 雜質率不逾 5%。
 - (3) 自主管理情形。
 - (4)實地訪查紀錄等。
 - 2. 對原材料驗收、異常管控機制等。



- 66. 可以直接檢具技術設備廠商試驗資料作為去污測試證明嗎?
- ▲ * 不論是於實際生產工廠或於前導工廠或實驗室或使用技術設備廠商試驗資料,去污測試之試驗設計、程序、參數、試驗數據等應能代表實際生產規模,方可做為該產品去污測試證明。



去污測試證明

- 67. 以 PET 再製酯粒製造的食品容器具需標示嗎?
- ▲ 目前無標示規定,但是業者可自願標示。查國際上尚無強制是類產品標示,目前朝與國際管理一致為原則,尚無標示規範。

- 68. 我司是食品容器具製造業者,倘使用 PET 再製酯 粒為原料,應向酯粒業者索取那些資料作為原料 符合食安法的佐證?
- ▲ 1. 依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第9條第1項 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,食品容器具產品不論以PET再製酯粒或原 PET 酯粒製成,皆應符合食安法第16條及第17條規 定。
 - 2. 食品容器具業者應自主確認並保留其原材料符合衛生 安全之資料,不論使用國內製造或輸入之 PET 再製酯 粒為原料,可請該業者提供其向本署申請再製酯粒原 料供作食品容器具之安全評估審查資料備查。
- 69. 輸入再生塑料製造的容器具或輸入以再生塑料為容器之食品,需要核備嗎?應備那些資料?
- ▲ 1. 皆不需要核備,但食品業者應自主管理確認其輸入的 產品符合食品安全衛生管理法及其相關規定。
 - 2. 食品業者可請產品之原製造廠商提供輸出國對該產品符合使用回收塑膠材料之確認文件或自由銷售證明等資料備查。

- 70. 如果再生塑料為 HDPE 或 PP 等材質 [,]是否依 rPET 申請作業提出申請 ?
- ▲ •目前先針對國內回收量最多的 PET 材質開放申請,其他 材質將蒐集國際規範資料評估。
- 71. rPET 瓶片未進生產製程前需先進行鉛鎘等試驗嗎?
- ▲ * rPET 酯粒須符合本署函告的「供作食品容器具包裝製造使用之 PET 再製酯粒原料適宜性申請作業流程」之安全性評估,無鉛鎘等試驗規定,但以 rPET 酯粒製成的食品容器具仍需符合塑膠類食品容器衛生標準,包括重金屬檢測。
- 72. 我司進口回收之 PET 碎片,再製為 rPET 酯粒供作食品包裝容器,需提出 rPET 酯粒原料適宜性申請嗎?需檢附那些資料申請?
- ▲ : 進口廢塑膠瓶片於國內再製為 rPET 酯粒者,請檢具廢塑膠瓶片來源廠商取得輸出國的廢棄物處理許可證及廢棄物輸入進口報單資料,並請依本申請作業提出安全評估審查。



73. 以化學法再製成的 rPET 酯粒,需提出原料適宜性申請嗎?

▲ * 本申請作業係針對物理再製者, 化學再製酯粒無需申請。

74. rPET 酯粒製成之食品容器具,再以 PE 淋膜,即再製之 rPET 包材非直接接觸食品,接觸面是 PE 層(積層之包材),仍須提出原料適宜性申請嗎?若盛裝固體食品(如:泡麵),管理方式會不同嗎?

A \$ 以 rPET 酯粒製成食品容器具,不論是否為直接接觸食品或盛裝產品類型,皆應依本申請作業出提出安全評估審查。



Chapter 5





75. 食品器具、食品容器或包裝之製造業者應遵從什麼法規?

▲ 製造食品器具、食品容器之業者即屬於食品安全衛生管理法第 3 條所定之「食品業者」,應遵守食品安全衛生管理法及相關法規,例如:業者應依「食品業者登錄辦法」申請登錄、生產產品時應遵守「食品良好衛生規範(GHP)準則」及產品應符合食品安全衛生管理法第 16 條及第 17 條所定「食品器具容器包裝衛生標準」等規定。

76. 國內在管控食品器具、食品容器或包裝產品衛生安全方面,規範為何?

- ▲ 1. 食品安全衛生管理法第 16 條即已針對食品容器具包裝訂有相關規範,包括食品容器具包裝如果有毒、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,就不得製造、加工、販賣、輸入、輸出或使用。
 - 2. 此外,衛生福利部已依據食品安全衛生管理法第 17 條訂定食品器具容器包裝衛生標準、免洗筷衛生標準 及嬰兒奶嘴之亞硝胺限量標準等,利於業者對於其所 生產食品容器具包裝產品之衛生安全有所依循。
 - 3. 詳細內容可參考衛生福利部食品藥物管理署網頁 (http://www.fda.gov.tw)> 法規資訊 > 食品類法令規 章項下查詢。

77. 食品器具、食品容器或包裝之品質管制要如何進行?

▲ • 所有食品容器具包裝均應確保符合食品安全衛生管理法 及其相關規範,包括第 17 條所公告訂定的食品器具容器 包裝衛生標準。此外,業者亦應依產品設計,自主符合 其規格,以達高品質的目標。

78. 食品器具、食品容器或包裝標示要依據什麼規定進行標示?

- ▲ 1. 食品容器具包裝產品均為「商品」,原則上,應符合經濟部商品標示法等相關標示規定;例如純紙製、陶瓷或玻璃材質的食品容器具包裝,均應符合商品標示法相關標示規定。
 - 2. 食品接觸面含塑膠材質的食品容器具包裝產品,應符合食品安全衛生管理法第 26 條的標示規定,提供消費者選購及使用時,依材質性質及耐熱溫度等使用注意事項正確使用。

79. 食品器具、食品容器或包裝相關業者是否有強制檢驗之規定、多久一次、驗什麼項目?

▲ : 食品容器具包裝產品之製造加工及販售業者,目前尚非衛生福利部公告應依食品安全衛生管理法辦理產品檢驗之業別,亦無限制檢驗報告之應呈現之資訊。惟業者仍應自主管理,確認產品符合衛生安全相關規範,以對產品負完全之責任。



80. 食品器具、食品容器或包裝製造業者的員工也要符合食品從業人員相關規定(例如相關健康檢查或供膳體檢之規定)嗎?

▲ : 「食品從業人員」係指擔任職務或工作從事與食品接觸 且有影響產品衛生安全之人員。如食品容器具包裝製造 業者所聘僱人員無前述情事,則毋需符合有關食品從業 人員之規定,惟仍應符合勞工相關規定(例如職業安全 衛生法及勞工健康保護規則所規範之健康檢查規定等)。

81. 食品器具、食品容器或包裝之製造業是否需要聘用「衛生管理人員」?

▲ : 經衛生福利部公告指定業別與規模之食品業者應聘用「衛生管理人員」,其中業別主要為食品製造業者,食品容器具包裝業者部分目前尚無強制規定,惟仍應依「食品良好衛生規範(GHP)準則」設置「管理衛生之人員」,就建築與設施及衛生管理情形,按日填報衛生管理紀錄。

82. 食品器具、食品容器或包裝相關業者中應登錄之業者範圍為何?

▲ • 1. 具工廠登記、商業登記、公司登記及稅籍登記之食品容器具包裝之製造加工業者,及涉有應辦理輸入查驗產品之輸入業者,應完成食品業者登錄始得營業。有販售食品容器具包裝之行為,且具工廠登記、商業登記、公司登記、稅籍登記或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販等之業者,亦應完成登錄。

- 2. 業者應依實際營業所涉及樣態,勾選並填寫相關業別所應登打的資料,若同時有兩種以上營業樣態者,則均應勾選;例如產製食品容器並出貨予下游業者,即已涉「製造加工」及「販售」兩種營業樣態。
- 3. 如遇登錄問題可至食品藥物管理署網站 (http://www.fda.gov.tw),參考「食品業者登錄 Q&A 問答集」。

83. 食品業者如被查獲有違反食品良好衛生規範 (GHP) 準則之情事,將會如何處置?

▲ * 衛生單位得命其限期改正,屆期不改正者,對業者可處以新臺幣6萬以上2億元以下罰鍰或(及)其他行政處分。 (食品安全衛生管理法第44條)

2 84. 產品檢驗如不符合衛生標準,後續將如何處理?

▲ : 市售食品容器具包裝產品經檢驗如不符合「食品器具容器包裝衛生標準」,依據食品安全衛生管理法第52條規定,產品及以其為原料之產品,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通知,屆期不改正者,產品將沒入銷毀。



85. 進口輸臺的食品器具、食品容器或包裝要符合什麼規定?

- ▲ 1. 輸臺食品容器具包裝相關產品(免洗筷、瓷製餐具及 廚具等),若其輸入規定含 F01、F02 或其他食品相 關輸入規定,且輸入後供作食品用途者,則依我國規 定每批產品輸入皆應申請輸入查驗,並經查驗合格後 始得輸入。若無相關輸入規定,仍應依食品安全衛生 管理法第7條實施自主管理,地方政府衛生局稽查時 如發現違規情形,仍依相關規定處辦。
 - 2. 輸入之食品容器具包裝應符合我國「食品器具容器包裝衛生標準」,並以我國公告之檢驗方法為之。
 - 3. 進口業者進口所有供食品用途之產品時,須於進口報單「貨品名稱」欄位加註「輸入供食品用途」或確認可供食品用途之字句,以供產品追溯追蹤之相關資訊。
 - 4. 於國內流通販售的食品容器具包裝,應於販賣前依食品安全衛生管理法完成標示及流通進入市場時,依商品標示法完成標示。已有外文標示者,不需特別覆蓋或取代,但應確認其中文標示內容與原外文標示內容一致,以免致生誤解,且產品所附中文標示及說明書之內容,不得較原產地之標示及說明書簡略。

- 86. 食品器具、食品容器或包裝之製造業者,需保存原材料、半成品、成品的來源相關文件嗎?
- ▲ : 食品器具、食品容器或包裝製造業者屬於食品安全衛生管理法第3條規範之「食品業者」,應符合衛生福利部依食品安全衛生管理法第9條第5項公告之「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」規定,食品業者應以書面或電子化方式,完整保存其收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經供應者簽章紀錄等文件至少五年,且文件應載明下列資訊:
 - (1) 收貨日期或批號。
 - ② 原材料、半成品或成品之名稱。
 - ③ 原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量。
 - (4) 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)



- 87. 什麼是原材料、半成品或成品的「來源文件」或「經供應者簽章紀錄」等文件?
- ▲ 1. 「來源憑證」為上游供應者所出具的「出貨交易憑證」,例如統一發票、配售或標售之證明文件、經簽章之普通收據、商用標準表單之出貨單、支付貨款單據等足以佐證產品來源文件。
 - 2. 「經供應者簽章紀錄」為下游業者自行製成的進貨紀錄表單,並經上游供應者簽章確認記載事項的真實。倘無供應者簽章紀錄時,則得由可代表供應業者之人員簽章或施予其他確認手段,惟應以「該確認手段能使供應商承認及確保記載事項屬實」為限。前述文件皆可擇一視為佐證的來源文件,惟應確認內容涵蓋收貨日期或批號;名稱;淨重、容量或數量及供應商之名稱、地址及其他聯繫方式。
 - 3. 如有國內外官方、供應商或其他經第三方公正單位出 具公信力文件(例如:產地證明、衛生證明、報關單、 產品規格書、產品檢驗報告等)載有公告規定記載必 要事項,足以追溯來源,亦可視為證明文件,不限其 呈現樣式。

- 88. 食品器具、食品容器或包裝相關業者,是否必須 建立「追溯追蹤管理系統」?
- ▲ *目前衛生福利部尚未公告強制食品容器具包裝相關業者 應電子申報其產品追溯追蹤資訊,惟業者仍應本於自主 管理及遵循食品良好衛生規範 (GHP) 準則之內容,留存 相關資訊備查。
- 89. 盛裝食品的電器產品需符合食品安全衛生管理法嗎?
- ▲ 電器商品為應符合商品檢驗法及電器商品標示基準等規定之特定商品,另針對食品或食品添加物直接接觸之部件,尚須符合「食品器具容器包裝衛生標準」之規定,以確保飲食衛生安全。單獨販賣之食品器具、食品容器或包裝,應符合食品安全衛生管理法第 26 條或商品標示法相關規定,惟如係作為電器商品之部件共同販賣,則整體商品應符合電器商品標示基準之規定。

- 90. 食品器具、食品容器或包裝相關業者是否需要投保產品責任險?
- ▲ * 依食品安全衛生管理法第13 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,食品容器具包裝 製造業者目前非屬公告範圍, 惟業者仍應本於自主管理,設 有相關管制措施,確保產品符 合衛生安全相關規定。



- 91. 一定要有工廠登記或一定規模才能生產食品器具、食品容器或包裝嗎?
- ▲ * 衛生福利部並未限定食品容器具包裝生產之規模條件, 惟業者應符合食品業者相關規定〔包括食品業者登錄、 衛生管理符合食品良好衛生規範 (GHP) 準則等〕始得 營業。

92. 食品器具、食品容器或包裝之工廠是否要符合食品工廠相關規定?

▲ ② 僅從事食品器具、食品容器或包裝相關行為之工廠,尚 非強制應符合食品工廠之規定,惟如設有食品相關產品 之製造加工等行為者,仍應符合食品工廠之規定。

93. 食品器具、食品容器或包裝相關業者是否需要分廠分照?

- ▲ : 1. 依食品安全衛生管理法第 10 條規定,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的製造、加工及調配,僅製造食品容器具包裝之工廠,非規範對象,無須辦理分廠分照。
 - 2. 惟食品工廠同時生產包裝該食品之食品容器具包裝者,考量在一定情形下,已透過縮短產線以降低包裝材料遭污染之可能,故尚無須辦理分廠分照,其產製過程仍應符合食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範(GHP)準則等相關規定,不得將非食用原料混入食品供應鏈,業者應對其產製之產品(含食品容器具包裝)負完全之責任。

94. 食品器具、食品容器或包裝的有效期限應如何訂定?

▲ * 衛生福利部未限制業者訂食品容器具包裝有效日期或有效期限之方式或原則。食品器具容器包裝之有效期限,係由廠商自行評估產品性質等因素,據以提供購買者予以淘汰之注意事項;惟無論產品是否標示有效日期或有效期限,廠商均應確保產品於流通販售期間,或於所標示有效日期前或有效期限內,產品均能符合衛生安全法規之要求。

95. 食品器具、食品容器或包裝是不是過了產品標示的「有效期限」就不得再使用了?

▲ : 食品容器具包裝產品標示的有效日期或有效期限,是由廠商依產品製程及特性,經相關保存試驗確認,以確保所標示之有效日期或有效期限內,產品均能符合衛生安全法規之要求所設定的日期或期限。當食品容器具包裝產品逾有效期限時,產品負責廠商已盡告知應更換之義務,而仍欲使用該產品之業者,即應自負其衛生安全之責任,自行確保產品符合食品安全衛生管理法第16條及第17條等相關規定,而消費者若發現食品容器具包裝超過標示有效期限,則建議更換。



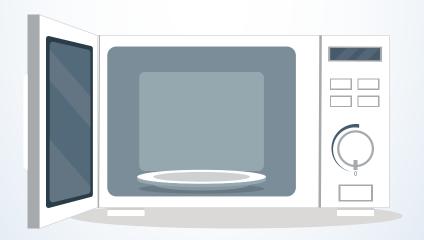


96. 食品器具、食品容器或包裝使用的「著色劑」(包括油墨、色料或染料等)要符合什麼規定?

- ▲ 1. 現行「食品器具容器包裝衛生標準」第 6 條中已明定「著色劑應符合食品添加物使用範圍及用量標準之規定;但著色劑無溶出或浸出而混入食品之虞者不在此限」,該規定係規範食品容器具包裝中所使用之著色劑,於該產品正常使用情形下,如有可能使著色劑直接遷移至食品或間接被溶出或浸出而遷移至食品之虞者(例如:速食店之印刷餐盤紙、澱粉或纖維製之可食性包裝等),因代表該色素可能被間接食入,故應從嚴使用食品添加物准用之色素,或使用萃取自天然食品原料之天然色素。
 - 2. 至於食品容器具包裝上所施用之著色劑是否有直接接觸、溶出或浸出而混入食品之虞,得由業者自行舉證,或透過模擬試驗以確認該產品於使用過程中或使用後,不致有著色劑之溶出或浸出。
 - 3. 現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」係規 範直接添加於食品中之色素種類、使用食品範圍及使 用量·並無規範用於食品容器具包裝之用量,惟應以 使用之必要量為前提,並避免產品於正常使用過程中 被大量溶出,而引起安全性疑慮。

97. 食品器具、食品容器或包裝置於微波爐中安全嗎?

- ▲ 1. 微波食品建議選擇陶瓷或玻璃等材質盛裝,並將保鮮膜移除。且微波爐有加熱功率之差別,使用時建議先參考使用說明書,加熱時注意加熱時間,避免溫度過高。若加熱時間需要較長,建議可以採用中溫、多次加熱的方式進行微波。
 - 2. 建議避免用於加熱高油脂、體積過大或含酒精等揮發性物質之食品,並宜打開其上蓋,避免內部溫度過高、加熱不均或其他致生危險之情事,同時避免食品與其覆蓋之包裝材料直接接觸。



透過網路購買食品器具、食品容器或包裝時,要 注意什麼呢?

▲ : 除了注意基本的網購通訊安全及避免詐騙外,尚可檢視 業者是否已依據經濟部「零售業等網路交易定型化契約 應記載及不得記載事項」提供必要之資訊,作為選購參 考: 必要資訊例如: 企業經營者之名稱、負責人、電話、 電子郵件信箱及營業場所所在地地址、商品資訊、確認 機制及契約履行等事項。

99. 食品器具及容器或包裝可標示含有奈米材質嗎?

▲ 章 奈米科技為新穎性技術,其應用於食品生產之安全性 不明,在確認其安全性前,不得添加於食品容器具包 裝中,亦不得宣稱或標示於產品外包裝。食品藥物管 理署已公開「含奈米物質食品器具容器包裝申請作業指 引,,業者如欲應用奈米技術於食品包材容器具之生 產,需依指引內容向食品藥物管理署提出申請,經確認 其食用或接觸食品之安全性, 始得用於食品或食品器 具、容器、包裝。

100. 含奈米物質的食品器具、食品容器或包裝安全性 評估作業流程為何?

- ▲ 1. 在進行安全性評估之前,衛生主管機關將先進行資料 審查,判斷申請案是否符合本指引定義。
 - 2. 業者應依「含奈米物質食品器具容器包裝申請作業指 引」,第5點「含奈米物質的食品器具容器包裝判定 資料,說明,檢具相關資料送交衛生主管機關審查, 如經判定屬一般食品容器具包裝者,則仍應符合「食 品器具容器包裝衛生標準」相關規定;若屬應用奈米 技術生產之「奈米食品接觸物質」、「含奈米物質的 食品接觸材料」及「含奈米物質的食品器具容器包裝」 者,則須另依本指引第6點「含奈米物質的食品器具 容器包裝申請應具備資料」之規定,提具申請書暨相 關安全性資料,以供審查。
 - 3. 前開「含奈米物質食品器具容器包裝申請作業指引」 可至衛生福利部食品藥物管理署首頁 > 便民服務 > 下 載專區,下載完整版指引。

101. 食品器具、食品容器或包裝是否可標示宣稱抗菌效果?

- ▲ 1. 依據食品安全衛生管理法第 28 條之規定,食品及其相關產品之標示、宣傳或廣告,不得有不實、誇張或易誤解之情形。
 - 2. 食品容器具包裝標示業者須秉持自主管理精神,確認 其產品標示之正確性,應就標示宣稱事項提供完整明 確對應之佐證資料,始符規定。

102. 塑膠或玻璃砧板就不會存在有害的細菌嗎?

- ▲ **1**. 任何材質的砧板表面都可能存在有害細菌,無論使用哪種材質的砧板,每次使用後都應清洗乾淨。
 - 2. 塑膠、鋼化玻璃及硬木砧板均可用洗碗機清洗,層壓 木板製成之砧板在洗碗機中的耐受性不佳。
 - 3. 無論哪種材質的砧板過度磨損或形成難以清潔的凹槽,都應更換。

103. 重複使用餐具或循環外借杯,應符合哪些食品安全衛生管理法相關規定?

- ▲ 1. 餐飲業者委託清洗之餐具,或餐具租賃業者提供餐飲業或活動重複使用之餐具(包括外借杯),皆應確認符合食品安全衛生管理法第16條及第17條規定所定衛生標準。
 - 2. 餐飲業者所提供之餐具,另應符合食品良好衛生規範 (GHP) 準則第 26 條第 3 款規定,應維持乾淨清潔,不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留;必要時,應進行病原性微生物之檢測。



Congratulations

恭喜你!完成所有問答題,現在的你已擁有強大的食品容器具安全知識了,接下來,請在生活中,好好運用這些重要的訊息,讓您與家人都能享有更安全的食品安全環境!

如果您是企業負責人,也請遵循相關食品 安全法規,並徹底執行,一起努力、共同 打拼最美好的食品安全環境。

附件





- 總統府公報。食品安全衛生管理法。108.06.12 總統華總 義字第 10800059261 號令修正。
- 2. 總統府公報。商品標示法。111.05.18 總統華總一經字第 11100041601 號令修正。
- 3. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.7 部 授食字第 1031301901 號令發布。
- 4. 衛生福利部。2013。免洗筷衛生標準。102.08.20 部授食字 第 1021350146 號令修正。
- 5. 衛生福利部。2023。食品器具容器包裝衛生標準。
- 6. 衛生福利部。2018。食品器具、容器、包裝檢驗方法 金屬 罐之檢驗。107.10.04 衛授食字第 1071901957 號令修正。
- 7. 衛生福利部。2022。食品中污染物質及毒素衛生標準。 111.05.31 部授食字第 1111300972 號令修正。
- 8. 衛生福利部。2017。含奈米物質食品器具容器包裝申請作業 指引。106.03.14 衛授食字第 1061300563 號令發布。
- 9. 衛生福利部。2022。供作食品容器具包裝製造使用之 PET 再製酯粒原料適宜性申請作業流程。111.05.12 衛授食字第 1111300728 號令發布。
- 10.衛生福利部食品藥物管理署。2018。不鏽鋼食品容器具 Q&A。107.12.20 修正。
- 11.衛生福利部食品藥物管理署。2018。不鏽鋼食品容器具標示作業指引。107.12.20 修正。

- 12.衛生福利部食品藥物管理署。2019。「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」問答集。 108.10.9 修正。
- 13.衛生福利部食品藥物管理署。2017。不可不問的塑膠類 200 問 - 塑膠類食品容器具包裝衛生安全與標示。
- 14.衛生福利部食品藥物管理署。2021。金屬烤盤 Q&A。 110.02.22 發布。 http://www.fda.gov.tw/tc/sitelist.aspx?sid=214&key=%e 9%87%91%e5%b1%ac
- 15.衛生福利部食品藥物管理署。2010。藥物食品安全週報。 109.10.29 發布。 http://msn.sgs.com/uploadCenter/Knowledge/ 20181024111410.pdf
- 16.衛生福利部食品藥物管理署。2020。藥物食品安全週報。 110.07.31 發布。 http://www.fda.gov.tw/TC/PublishOtherEpaperContent. aspx?id=1311&tid=3187&r=1813543525
- 17.衛生福利部食品藥物管理署。2015。食藥闢謠專區。 104.11.04 發布。 http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=
- 18.衛生福利部食品藥物管理署。2016。食藥闢謠專區。 105.03.24 發布。

5049&id=19224

http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid= 5049&id=19728

- 19.衛生福利部食品藥物管理署。2016。食藥闢謠專區。 105.05.26 發布。
 - http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid= 5049&id=19923
- 20.衛生福利部食品藥物管理署。2019。食藥闢謠專區。 108.07.02發布。
 - http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid= 5049&id=21331
- 21. 衛生福利部食品藥物管理署。2019。食藥闢謠專區。 108.06.18 發布。
 - http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid= 5049&id=25326
- 22.衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品藥物管理署 食安 風險溝通專區。103.03.12 發布。 http://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=3821
- 23.行政院農業委員會水產試驗所。2022。水產知識淺說。 http://www.tfrin.gov.tw/News_Content.aspx?n=309&s =34147
- 24.United States Food and Drug Administration \circ 2010 \circ Questions and Answers on Lead-Glazed Traditional Pottery \circ
 - https://www.fda.gov/food/metals-and-your-food/ questions-and-answers-lead-glazed-traditional-pottery

- 25.United States Department of Agriculture 2022 What is wax paper? https://ask.usda.gov/s/article/What-is-wax-paper
- 26. Washington State Department of Health 2022 Food Safety Myths https://www.doh.wa.gov/youandyourfamily/foodsafety/myths
- 27. 衛生福利部季刊。2020。中秋呷健康, 烤肉很科學。 2020.09 第 26 期。
- 28.食品藥物研究年報。2011。市售食品用洗潔劑砷、壬基酚類 界面活性劑及螢光增白劑含量調查。2011 第二期。
- 29.經濟部標準檢驗局。1996。CNS 13632 白陶瓷器詞彙。 85.01.30 發布。
- 30.經濟部標準檢驗局。2005。CNS14932 玻璃容器製造用之廢棄碎玻璃原料。94.07.12 發布。

MEMO	MEMO

<u>78</u>

食品容器具小百科

出版機關:衛生福利部食品藥物管理署

11156 臺北市南港區昆陽街 16-2 號

http://www.fda.gov.tw/

(02)2787-8200、1919(全國食安專線)

發 行 人: 吳秀梅

總編輯:林金富

副總編輯:蔡淑貞

審核:周珮如、鄭維智、闕麗卿

編輯小組:席欣瑜、許甯琁、林慧芬、李婉媜

設計印刷:邱源章、顏玎仰、何昀蓁

財團法人台灣食品產業策進會

出版年月:民國 111 年 12 月

GPN: 1011102169

ISBN: 978-626-7260-01-2

著作財產人:衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利,如有需要,請洽詢衛生福利部食品藥物管

理署





地址:115-61 台北市南港區昆陽街161-2號

諮詢服務專線 (02) 2787-8200

網址: www. fda. gov. tw