

食品製造業者導入強制性檢驗宣導手冊

目錄

前言.....	II
壹、強制性檢驗法規介紹.....	1
一、風險分析與評估.....	6
二、訂定檢驗計畫.....	12
三、選擇檢驗單位及方法.....	15
四、強制性檢驗相關事項之確認及改善.....	16
五、檢驗相關結果紀錄應用、保存與文件管理.....	16
貳、附件.....	18
一、強制性檢驗規劃書.....	18
二、食品安全衛生管理法.....	26
三、食品安全衛生管理法施行細則.....	52
四、「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告.....	59
五、「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」Q&A 問答集.....	65
六、強制性檢驗輪替性原則.....	97
七、食品藥物管理署檢驗認證機構清單.....	108
八、各級衛生機關地址及聯絡一覽表.....	123

前言

103 年 2 月 5 日總統令公布之「食品安全衛生管理法」(以下簡稱食安法)，已納入食品業者三級品管制度概念。為強化食品安全管理周延性，資本額 3,000 萬元以上的食用油脂製造工廠，及實施 HACCP 之水產品、肉品、乳品製造工廠、食品添加物之製造及輸入業者、特殊營養食品業者等 6 類食品業者，已公告分別於 103 年 10 月 31 日及 103 年 12 月 31 日起應實施強制檢驗，104 年 7 月 31 日公告新增黃豆、玉米、小麥、澱粉、麵粉、糖、鹽、醬油等 8 大民生物資，及茶葉輸入業者及包裝茶葉飲料製造工廠，自 104 年 7 月 31 日起實施強制性檢驗。目前總計 16 大類食品業者實施強制性檢驗，以求強化業者落實自主管理。

為協助食品業者了解食品法規及實務操作，本手冊中所提供的建立流程與方法，係作為強制性檢驗之建議與指引，業者仍可選擇其他方式，惟須確保訂定之計畫能符合一級品管之原則與精神，並使產品擁有同等之安全性。

強制性檢驗為強制食品業者對重點項目進行必要之檢驗，是作為要求業者落實自主管理之其中一種方式，但自主管理並不以檢驗為唯一手段，業者對其產品製程管控及品保制度，仍應符合食品良好衛生規範準則等相關法規規定。期盼藉由食品業者落實強制性檢驗，提升食品產業之水準，為消費者的食品衛生安全進行把關。

壹、強制性檢驗法規介紹

依據食安法第 7 條第 2 項及第 4 項公告指定業別應將其產品原料、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，下表為衛生福利部 104 年 7 月 31 日公告修正「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」之實施業別、規模、檢驗標的、檢驗項目與頻率。

應實施強制性檢驗業別、規模及期程							
業別 規模	食用油脂	肉品、乳 品及水 產品	食品 添加 物	特殊 營養 食品	黃豆、 玉米、 小麥、 茶葉	澱粉、 麵粉、 糖、 鹽、 醬油	茶葉 飲料
輸入	--	--	辦理 商業 登 記、	所有 取得 查驗 登 記 業 者	辦理商業登記、 公司登記或工廠 登記		--
製造	工廠登記 且資本額 ≥3000 萬 元	工廠登 記且 實施 HACCP	記、 公司 登記 或工 廠登 記		--	工廠登記且 資本額 ≥ 3000 萬元	
實施 日期	103.10.31	103.12.31			104.7.31		

應實施之業者業別、檢驗標的、檢驗項目與頻率：

實施業別	應檢驗之原料或 半成品或成品 (檢驗標的)		關鍵性檢驗項目 (檢驗項目)	檢驗 頻率
食用油脂製 造業者	動物性 油脂產 品	原料 (係指用於製油 之動物性脂肪組 織等)	動物用藥殘留、農藥 殘留或其他衛生管 理之項目	半年 或 每批
		粗製原油 (係指完成精製 前之動物性油 脂)	重金屬、總極性化合 物、苯駢芘 (Benzo(a)pyrene , BaP)或其他衛生管 理之項目	
		精製油 (係指已完成精 製之動物性油 脂)		

實施業別	應檢驗之原料或 半成品或成品 (檢驗標的)		關鍵性檢驗項目 (檢驗項目)	檢驗 頻率
食用油脂製 造業者	植物 性 油 脂 產 品	原料 (係指用於製油 之植物的種子、 果肉及其它可提 取脂肪之部分 等)	農藥殘留、真菌毒 素或其他衛生管理 之項目	半年 或 每批
		供精製用之粗製 原油 (係指待精製之 植物性油脂)	(Benzo(a)pyrene, BaP)或其他衛生管 理之項目	
		直接供食用之粗 榨原油 (係指未經精製 即直接供食用之 植物性油脂)		
		精製油 (係指已完成精 製之植物性油 脂)	重金屬、棉籽酚(使 用棉籽油者)、總極 性化合物、苯駢芘 或其他衛生管理之 項目	

實施業別	應檢驗之原料或 半成品或成品 (檢驗標的)	關鍵性檢驗 項目 (檢驗項目)	檢驗 頻率
實施 HACCP 之水產食品 工廠	養殖魚貝類原料： 可供人類食用之養殖淡水 或養殖海水魚類、軟體類、 貝類、甲殼類和其他除鳥類 外之水生動物(包括鱷魚、 蛙、甲魚、水母、海參及海 膽等)	動物用藥殘留 量	每季 或 每批
實施 HACCP 之肉類加工 食品工廠	養殖畜禽肉類及其他可供 食用部位原料： 包括可供人類食用之家畜 類、家禽類及其雜碎類等		
實施 HACCP 之乳品加工 食品工廠	生乳原料： 為直接由乳牛、乳羊擠出， 未經處理之生乳汁		
所有食品添 加物之製造 業者及輸入 業者	1.單方食品添加物成品 2.複方食品添加物原材料 或半成品或成品	重金屬或重金 屬以外之不純 物或其他衛生 管理之項目	
特殊營養食 品業者	1.特定疾病配方食品 2.嬰兒與較大嬰兒配方品 (即坊間適用一歲以下嬰兒 之嬰兒奶粉)	微生物及營養 素含量	

實施業別	應檢驗之原料或 半成品或成品 (檢驗標的)	關鍵性檢驗項目 (檢驗項目)	檢驗 頻率
黃豆	產品	真菌毒素、農藥殘留、 重金屬	每季 或 每批
玉米	產品	真菌毒素、農藥殘留、 重金屬	
小麥	產品	真菌毒素、農藥殘留	
麵粉	成品	真菌毒素	
澱粉	農產植物原料	農藥殘留、真菌毒素、 重金屬	
	成品	順丁烯二酸酐或其他 衛生管理項目	
鹽	成品	重金屬	
糖	原料	農藥殘留、重金屬	
	半成品或成品	二氧化硫或其他衛生 管理項目	
醬油	原料	真菌毒素	
	半成品或成品	單氯丙二醇(3-MCPD) 或其他衛生管理項目	
茶葉輸入	產品	農藥殘留	
茶葉飲料製造	茶葉原料	農藥殘留	

貳、執行強制性檢驗步驟

為完成強制性檢驗之規劃，建議可參考 HACCP 之風險評估原則進行「危害分析」，並可參照附件一「強制性檢驗規劃書」，建立年度檢驗計畫並依照計畫確實執行。

透過訂定檢驗計畫之過程，業者可再次檢視確認危害關鍵，明定合理之檢驗項目及檢驗周期，以善盡業者自主把關之責。

一、風險分析與評估

1. 評估欲檢驗產品之可能危害

為了解檢驗標的於該檢驗項目可能的相關危害，建議可依食品安全管制系統(HACCP)之精神為原則，並參考下表及官方安全資訊等，建立相關危害之檢驗項目。

檢驗標的	原料	半成品或成品
資訊來源	1. 原料特性 2. 供應商管理 3. 主管機關相關監測資訊 4. 其他相關標準	1. 供應商管理 2. 主管機關相關監測資訊 3. 製程管理 4. 其他相關標準

官方安全資訊：

(1)相關法規、衛生標準、指引及主管機關監測資訊：

a. 食品安全衛生管理法

b. 食品良好衛生規範準則

c. 衛生標準：

- 食用油脂類衛生標準
- 食用豬脂衛生標準
- 動物用藥殘留標準
- 禽畜產品中殘留農藥限量標準
- 乳品類衛生標準
- 一般食品衛生標準
- 罐頭食品類衛生標準
- 農藥殘留容許量標準
- 食品中真菌毒素限量標準
- 飲料類衛生標準
- 蔬果植物類重金屬限量標準
- 食鹽衛生標準
- 醬油類單氣丙二醇衛生標準

d. 相關指引

- 降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引
- 麵製品食品業者良好衛生作業指引

e. 主管機關監測資訊

- 國際食品資訊邊境查驗市售調查
- 各縣市辦理之養殖水產品上市前用藥及肉品動物用藥抽驗結果 (各縣市政府網站)

(2)國際資訊：

- a. 聯合國食品法典委員會
(Codex Alimentarius Commission)
- b. 歐盟食品和飼料快速警報系統

(the Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)

- c. 聯合國食品添加物法規委員會
(Codex Committee of Food Additive, CCFA)
- d. 聯合國食品法典委員會食品添加物專家委員會(Joint
FAO/WHO Expert Committee on Food Additives,
JECFA)
- e. 其他各國食品添加物規範
- f. 衛福部食品藥物管理署(以下簡稱本署)邊境查驗不
符合食品資訊

(3)其他自願性標準：

- a. 中華民國國家標準 (CNS)
- b. 依自身產品特性所訂定之品質規格標準

前述資訊為目前各產業別在該檢驗項目之相關危害，惟業者仍應全面性評估所有可能發生之其他危害，考量任何可能存在的危害(例如那些較新的危害，或屬於地域性危害)，運用自身經驗或外聘專家學者的專業知識協助決定危害管制點。

例如：

檢驗標的	檢驗項目	相關危害
原料- 虱目魚肉	動物用藥殘留	硝基呋喃
		孔雀綠
		氯黴素
		磺胺劑

2. 了解危害之相關資訊

為了解可能相關危害的影響程度並區分風險等級，於此階段得知的資訊，將有助於後續判斷危害的等級。為避免相關危害進入食品製造鏈，應依食安法之規範，使用合法之藥物、原料、半成品及成品等，並留意合法藥物之殘留量、重金屬含量或微生物等相關資訊，上述這些資訊應來自可信的來源，並留意更新日期，以確保資訊的正確與準確度。

以下表舉例：

相關危害	參考資料	資料來源
孔雀綠	還原型孔雀綠 (Leucomalachite green) 是孔雀綠(Malachite green)的代謝物，孔雀綠被違法使用於養殖水產動物之動機為防止水產動物受到寄生蟲、真菌和原蟲的感染，以致出現糜爛、甚至死亡等現象。依據實驗動物研究結果顯示，孔雀綠會毒害實驗動物的肝臟、引致貧血和甲狀腺異常以及使實驗鼠的肝臟引發腫瘤等。為避免孔雀綠藥物對人類健康造成危害，美國、歐盟、加拿大等均禁止使用孔雀綠於供人食用之養殖水產動物。聯合國糧農組織/世界衛生組織食品添加物專家委員會 (JECFA) 並未針對孔雀綠訂定每日可接受攝取量 (Acceptable daily intake, ADI)。依據衛生福利部「動物用藥殘留標準」，水產品中孔雀綠及還原型孔雀綠之殘留規定均為「不得檢出」。	本署「103年5月市售食品中殘留動物用藥監測」不合格食品風險分析
林可黴素	林可黴素(Lincomycin)屬於中廣效性抗生素，對於革蘭氏陽性菌、革蘭氏	本署「103年5月市售

	<p>陰性菌、黴漿體及赤痢螺旋體具有抗菌作用，目前未核准使用於貝類養殖。林可黴素之急毒性低，每人每日可接受攝取量 (ADI) 約為 0-0.03 mg /Kg bw，60 公斤成人 1 日之可接受攝取量為 1.8mg，以本次檢出檢體計算，60 公斤成人要吃下 120 公斤以上的台灣蜆可食部位才會超過。但依據現行之行政院衛生署「動物用藥殘留標準」，台灣蜆中林可黴素之殘留規定為「不得檢出」。</p>	<p>食品中殘留動物用藥監測」不合格食品風險分析</p>
--	---	------------------------------

相關表單可參考附件一強制性檢驗規劃書中之「監測目標之檢驗項目相關危害分析表」。

3. 判定相關危害之風險等級

為使強制性檢驗之規劃與執行能夠更加精確及有效率，可以透過以下五點風險控管原則，將可能發生之風險危害依食品安全管制系統(HACCP)之精神進行分級，並將供應商管理、驗收作業或製程管理等管理流程所得之訊息一併納入考量，後續規劃執行則可以依危害的等級，進行不同程度的管理。

- (1)此風險發生頻率(A)
- (2)此風險存在將造成人體健康之嚴重危害(B)
- (3)後續加工可消除危害(C-1)
- (4)曾發生過的危害事件(C-2)
- (5)為其他主管機關公告監測之項目(C-3)

配合發生頻率(A)、危害度(B)及加重評估項目(C) (如 1.後續加工可消除危害、2.曾發生歷史事件或 3.政府公告之監測項

目)進行危害評等(危害評等 A×B+C：所得分數愈高，則代表可能風險愈高)。

範例：

檢驗標的	檢驗項目	相關危害	風險評估	其他備註	分級
原料-虱目魚肉	動物用藥殘留	硝基呋喃	1. 103 年食藥署水產品後市場監測被抽驗到之項目 2. 致癌性及致基因突變性 (相關資料請附於規劃書中)	此為新增供應商，將加強此業者提供原料監測比率	高
		還原型孔雀綠	1. 102、103 年食藥署水產品後市場監測被抽驗到之項目 2. 肝毒性、引發腫瘤 (相關資料請附於規劃書中)		高
		磺胺劑	毒性較低		較低

相關表單可參考附件一強制性檢驗規劃書中之「相關危害之風險控管表」。

二、訂定檢驗計畫

1. 擇定檢驗頻率

業別	最低檢驗週期	說明
油脂製造業	每半年或每批	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每半年，該半年內任 1 個月份進行至少 1 次強制性檢驗。 2. 業者於實施日之前 6 個月內，對於原料、半成品或成品所進行之強制性檢驗結果，可視為符合強制性檢驗之公告。
水產食品、肉品、乳品、所有食品添加物之輸入及製造業、特殊營養食品業、黃豆、玉米、小麥、茶葉輸入業、麵粉、澱粉、鹽、糖、醬油之輸入及製造業、茶葉飲料製造業	每季或每批	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每季，即 3 個月為 1 季，該季內任 1 個月份進行至少 1 次強制性檢驗。 2. 應檢驗的原料或成品若未能達到至少每季進料或出貨一次時，則改由逐批進行檢驗。 3. 業者於實施日之前 3 個月內，對於原料、半成品或成品所進行之強制性檢驗結果，可視為符合強制性檢驗之公告。

2. 週期性輪替檢驗

應實施強制性檢驗食品業者，若其產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源乃至不同部位等，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依以下幾點原則採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

- (1)危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析
- (2)重要管制點及管制措施
- (3)供應商管理
- (4)官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露
- (5)風險控管等原則

可週期性輪替檢驗因素：

產品	檢驗標的	可週期輪替檢驗因素
食用油脂	原料/半成品/成品	供應商(不同來源) 檢驗項目
水產品 肉品 乳品	原料	供應商(不同來源) 檢驗項目 原料部位
澱粉	農產植物原料/成品	供應商(不同來源) 檢驗項目
麵粉 食鹽	成品	檢驗項目
糖、 醬油	農產植物原料/半成品 或成品	供應商(不同來源) 檢驗項目 品種
包裝茶葉 飲料	原料	供應商(不同來源) 檢驗項目 品種 規格或部位



強制檢驗已上路 自主管理呷食在

3. 訂定檢驗計畫排程

藉由參考步驟一之風險分析與評估及輪替性原則，可進行安排週期性輪替檢驗計畫排程。如：阿明水產公司購入紅衫魚進行水產品加工，且進貨頻率約為每季進貨一次，並有兩個不同來源之供應商，經過風險分析與評估，則該公司訂定檢驗計畫如下：

監測標的與項目	供應商	相關危害	年度檢驗排程				備註
			1季	2季	3季	4季	
			3個月	3個月	3個月	3個月	
監測標的： <input checked="" type="checkbox"/> 紅衫魚 <input type="checkbox"/> 原料 <input type="checkbox"/> 半成品 <input type="checkbox"/> 成品	供應商 A	還原型孔雀綠	<input checked="" type="checkbox"/>				長期合作之供應商，供貨狀況良好，請參考供應商管理紀錄。
		氣黴素			<input checked="" type="checkbox"/>		
		硝基味喃			<input checked="" type="checkbox"/>		
監測項目： <input checked="" type="checkbox"/> 動物用藥 <input type="checkbox"/> 重金屬 <input type="checkbox"/> 其他：	供應商 B	還原型孔雀綠	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			之前驗收作業紀錄有不合格紀錄
		氣黴素	<input checked="" type="checkbox"/>				
		硝基味喃				<input checked="" type="checkbox"/>	

三、選擇檢驗單位及方法

1. 檢驗單位

(1)不強制須為認證實驗室。

(2)若為自設實驗室：

建議參照國際標準 ISO/IEC 17025 或 CNS 17025 Z4058 等實驗室管理系統相關規範；或可朝向申請通過為認證實驗室(例如取得 TFDA 或 TAF 等第三方機關構認證)

(3)委外實驗室：

建議優先委託本署認證實驗室，並宜注意會影響檢驗結果之因素，如採、送樣之代表性及保存方式等，如此有助於支持檢驗結果的可信度，有關本署認證實驗室名單，可參考附件七或逕上本署網站(路徑：首頁>業務專區>實驗室認證>認證實驗室查詢)進行查詢。

2. 檢驗方法

(1)業者可自行決定自行檢驗或委外檢驗。

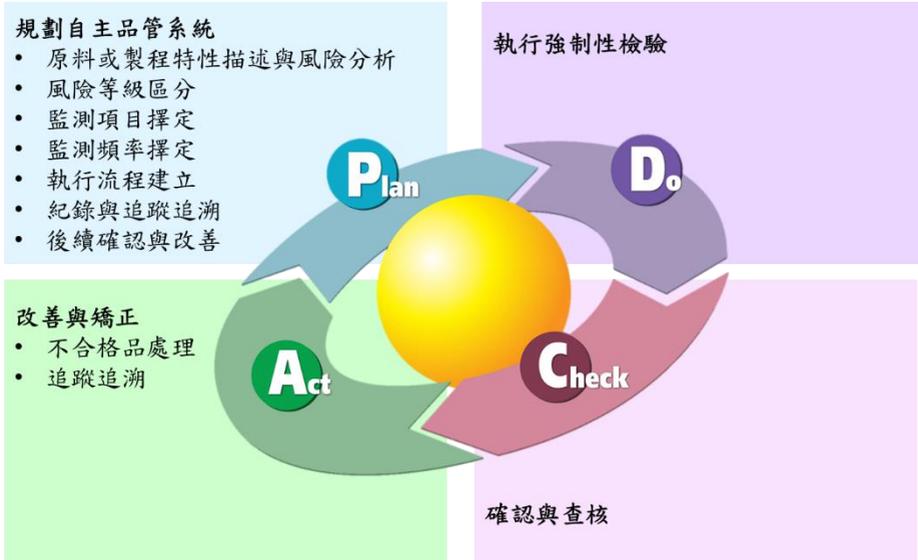
(2)檢驗方法應採用中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法(如 AOAC 等官方方法)。

(3)食品業者於例行性自主檢驗，可逕採用快篩法或快速檢測套組，惟符合最低週期之強制性檢驗，仍應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法(如 AOAC 等官方方法)為之。

(4)搜尋中央主管機關訂定之檢驗方法逕上本署網站(路徑：首頁>公告檢驗方法>研究檢驗>公告檢驗方法)進行查詢。

四、強制性檢驗相關事項之確認及改善

相關負責強制性檢驗之人員，應規劃與執行所需之流程(執行風險控管並檢驗)，以驗效管制方法確認與改善本檢驗相關流程。



五、檢驗相關結果紀錄應用、保存與文件管理

1. 強制性檢驗結果紀錄之記載事項，建議可參照國際標準 ISO/IEC 17025 或 CNS 17025 Z4058 等實驗室管理系統相關規範，且建議記載所採用檢驗方法、檢驗之原材料以及半成品或成品之標記識別資訊等，以利追溯來源及追蹤該所製成之產品。
2. 業者執行強制性檢驗之相關紀錄至少應保存 5 年。
3. 對於強制實施檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理並作成紀錄，進而落實自主管理。

4. 執行強制性檢驗所需相關文件建議如下：
 - (1)與檢測計畫之規劃相關內容(規劃方式，風險評估文獻等)。
 - (2)依檢測計畫執行時所產生之相關資料(檢驗報告，數據彙整，結果分析等)。
 - (3)依檢測計畫執行後做出之處置紀錄。
5. 關於強制性檢驗相關紀錄，業者應具有相關之文件與表單、保存方式及管理人。

貳、附 件

一、強制性檢驗規劃書

強制性檢驗規劃書

(範 例)

公司資訊

廠商名稱	食品產業策略發展有限公司
負責人	施美麗
地址	台北市忠孝東路十段107號12樓
公司/工廠登記字號	000000000
公司登記所在縣市	台北市
衛管(專責)人員資料	姓名：施美麗
	核備函字號：000000000
	畢業學校/科系：輔仁大學食品科學系

監測目標規劃總表

監測目標	入廠料號	監測項目	使用檢驗方法	監測單位	檢驗排程				備註
					Q1	Q2	Q3	Q4	
<input checked="" type="checkbox"/> 原料 <input type="checkbox"/> 半成品 <input type="checkbox"/> 成品	紅衫魚	還原型孔雀綠	食品中動物用藥殘留量檢驗方法—孔雀綠及其代謝物之檢驗	委外					
對應表單 一、監測目標之檢驗項目相關危害分析表：TFIF201412-001-02 二、監測目標之相關危害資訊：TFIF201412-001-03 三、相關危害之風險控管表：TFIF201412-001-04 四、檢驗項目及週期性輪替計畫：TFIF201412-001-05 五、實際監測紀錄單：TFIF201412-001-06									

填表人：_____ 主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

一、監測目標之檢驗項目相關危害分析表

分析標的	紅衫魚	入廠料號	
供應商	供應商 A		
檢測項目	動物用藥殘留		
相關危害 分析	相關危害 1：動物用藥殘留-還原型孔雀綠		
	危害產生原因：上游供應商使用		
	危害影響：可能導致肝臟及甲狀腺異常和引致貧血		
	影響劑量：		
	法規限量：不得檢出		
	監控方式：每季進行監測		
	相關危害 2：		
	危害產生原因：		
	危害影響：		
	影響劑量：		
	法規限量：		
	監控方式：		
	相關危害 3：		
	危害產生原因：		
	危害影響：		
	影響劑量：		
	法規限量：		
	監控方式：		
	相關危害 4：		
	危害產生原因：		
危害影響：			
影響劑量：			
法規限量：			
監控方式：			

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

二、監測目標之相關危害資訊

危害	還原型孔雀綠		
相關資訊	還原型孔雀綠(Leucomalachite green)是孔雀綠(Malachite green)的代謝物，依據實驗動物研究結果顯示，孔雀綠會毒害實驗動物的肝臟、引致貧血和甲狀腺異常以及使實驗鼠的肝臟引發腫瘤等。為避免孔雀綠藥物對人類健康造成危害。依據衛生福利部「動物用藥殘留標準」，水產品中孔雀綠及還原型孔雀綠之殘留規定均為「不得檢出」。		
其他風險與情與管理資訊			
編號	資料年份	資料來源	資料內容
1	103年5月	衛福部食管署	紅衫魚、午仔魚、金錢仔檢驗出含有還原型孔雀綠
2			
3			
4			

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

三、相關危害之風險控管表

分析標的	紅衫魚													危害評等
	風險控管原則													
	1. 此風險發生頻率(A) 2. 此風險存在將造成人體健康之嚴重危害(B) 3. 後續加工可消除危害(C-1) 4. 曾發生過的危害事件(C-2) 5. 為其他主管機關公告監測之項目(C-3) ※危害評等：分數愈高，風險愈高													
評估項目	A 發生頻率			B 危害度					C 加重評估項目			政府公告之 監測項目 (10)	危害評等	
	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	後續加工可消 除危害 (0)			曾發生歷史 事件 (10)
還原型孔雀綠				✓				✓				✓		AXB+C
氯黴素					✓				✓			✓		32
												✓		40

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

四、檢驗項目及週期性輪替計畫

	供應商	相關危害	年度檢驗排程					檢驗單位	備註
			1季	2季	3季	4季	每批		
			3個月	3個月	3個月	3個月			
監測標的： <u>紅衫魚</u> <input checked="" type="checkbox"/> 原料 <input type="checkbox"/> 半成品 <input type="checkbox"/> 成品 監測項目： <input checked="" type="checkbox"/> 動物用藥 <input type="checkbox"/> 重金屬 <input type="checkbox"/> 其他： _____ _____	供應商 A	還原型孔雀綠	◎		◎			中畜會	
		氣黴素				◎		中畜會	
	供應商 B	還原型孔雀綠		◎				中畜會	
		氣黴素	◎	◎	◎			中畜會	之前有 不合格 紀錄

填表人：_____

主管覆核：_____

※表格不敷使用請自行列印

二、食品安全衛生管理法

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

第一章 總 則

第 一 條 為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。

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

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

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

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

第一項之食品安全會報之組成、任務、議事程序及其

他應遵行事項，由行政院定之。

第 三 條 本法用詞，定義如下：

- 一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。
- 二、特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。
- 三、食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。
- 四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。
- 五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。
- 六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
- 七、食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。
- 八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。
- 九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。
- 十、查驗：指查核及檢驗。
- 十一、基因改造：指使用基因工程或分子生物技術，

將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。

第二章 食品安全風險管理

第四條 主管機關採行之食品安全管理措施應以風險評估為基礎，符合滿足國民享有之健康、安全食品以及知的權利、科學證據原則、事先預防原則、資訊透明原則，建構風險評估以及諮議體系。

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

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

諮議會之組成、議事、程序與範圍及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

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

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

第五條 各級主管機關依科學實證，建立食品衛生安全監測體系，於監測發現有危害食品衛生安全之虞之事件發生時，應主動查驗，並發布預警或採行必要管制措施。

前項主動查驗、發布預警或採行必要管制措施，包含

主管機關應抽樣檢驗、追查原料來源、產品流向、公布檢驗結果及揭露資訊，並令食品業者自主檢驗。

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

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

第三章 食品業者衛生管理

第 七 條 食品業者應實施自我管理，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 經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

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

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

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

第十條 食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

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

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

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

第十一條 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛

生管理人員。

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

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

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、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。
 - 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。
 - 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。
 - 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。
 - 七、攙偽或假冒。
 - 八、逾有效日期。
 - 九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
 - 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。
- 前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量

及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

第一項第三款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。

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

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

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

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

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

第十八條 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

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

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

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

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

第二項衛生查核之規範，由中央主管機關會同中央農業主管機關定之。

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

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

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

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

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

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

本法中華民國一百零三年一月二十八日修正前，第二

項未辦理查驗登記之基因改造食品原料，應於公布後二年內完成辦理。

第五章 食品標示及廣告管理

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

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

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

第一項第八款及第九款標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

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

第二十三條 食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，

依前條規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。

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

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

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

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

第二十五條 中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；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。

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

第六章 食品輸入管理

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

執行前項規定，查驗績效優良之業者，中央主管機關得採取優惠之措施。

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

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

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

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

前項應保存之資料、方式及範圍，由中央主管機關公告之。

第三十三條 輸入產品因性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得向查驗機關申請具結先行放行，並於特定地點存放。查驗機關審查後認定應繳納保證金者，得命其繳納保證金後，准予具結先行放行。

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

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

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

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

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

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

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

第三十六條 境外食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑對民眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告者，旅客攜帶入境時，應檢附出產國衛

生主管機關開具之衛生證明文件申報之；對民眾之身體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶入境。

違反前項規定之產品，不問屬於何人所有，沒入銷毀之。

第七章 食品檢驗

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

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

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

第三十八條 各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關定之；未定檢驗方法者，得依國際間認可之方法為之。

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

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

第八章 食品查核及管制

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

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

中央主管機關於必要時，亦得為前項規定之措施。

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

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

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

前項主管機關受理檢舉案件之管轄、處理期間、保密、檢舉人獎勵及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關

定之。

第一項檢舉人身分資料之保密，於訴訟程序，亦同。

第九章 罰 則

第四十四條 有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反第八條第一項或第二項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
- 二、違反第十五條第一項、第四項或第十六條規定。
- 三、經主管機關依第五十二條第二項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
- 四、違反中央主管機關依第五十四條第一項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。

前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

第四十五條 違反第二十八條第一項或中央主管機關依第二十八條第三項所定辦法者，處新臺幣四萬元以上四百萬元以下罰鍰；違反同條第二項規定者，處新臺幣六十萬元以上五百萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

違反前項廣告規定之食品業者，應按次處罰至其停止刊播為止。

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

違反前項規定，繼續販賣、供應、陳列或未刊播更正

廣告者，處新臺幣十二萬元以上六十萬元以下罰鍰。

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

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

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

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

第四十七條 有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

- 一、違反中央主管機關依第四條所為公告。
- 二、違反第七條第五項規定。
- 三、食品業者依第八條第三項、第九條第一項或第三項規定所登錄、建立或申報之資料不實，或依第九條第二項開立之電子發票不實致影響食品追溯或追蹤之查核。
- 四、違反第十一條第一項或第十二條第一項規定。
- 五、違反中央主管機關依第十三條所為投保產品責任保險之規定。
- 六、違反直轄市或縣（市）主管機關依第十四條所定管理辦法中有關公共飲食場所衛生之規定。

- 七、違反第二十一條第一項及第二項、第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條或第二十七條規定。
- 八、除第四十八條第八款規定者外，違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反中央主管機關依第二十五條第二項所為之公告。
- 十、規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
- 十一、對依本法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實。
- 十二、經依本法規定命暫停作業或停止販賣而不遵行。
- 十三、違反第三十條第一項規定，未辦理輸入產品資訊申報，或申報之資訊不實。
- 十四、違反第五十三條規定。

第四十八條 有下列行為之一者，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：

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

- 六、違反第十條第三項規定。
- 七、違反中央主管機關依第十七條或第十九條所定標準之規定。
- 八、食品業者販賣之產品違反中央主管機關依第十八條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
- 九、違反第二十二條第四項或第二十四條第三項規定，未通報轄區主管機關。
- 十、違反第三十五條第四項規定，未出具產品成分報告及輸出國之官方衛生證明。

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

- 一、依本法受託辦理食品業者衛生安全管理驗證，違反依第八條第六項所定之管理規定。
- 二、依本法認證之檢驗機構、法人或團體，違反依第三十七條第三項所定之認證管理規定。
- 三、依本法受託辦理檢驗機關（構）、法人或團體認證，違反依第三十七條第三項所定之委託認證管理規定。

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

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

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

元以下罰金。

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

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

科罰金時，應審酌刑法第五十八條規定。

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

為保全前項財物或財產上利益之沒收，其價額之追徵或財產之抵償，必要時，得酌量扣押其財產。

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

聲請人及受裁定人對於前項裁定，得抗告。

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

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

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

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

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

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

雇主或代表雇主行使管理權之人，為前項規定所為之解僱、降調或減薪者，無效。

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

第五十一條 有下列情形之一者，主管機關得為處分如下：

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

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

- 一、有第十五條第一項、第四項或第十六條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。
- 二、不符合中央主管機關依第十七條、第十八條所定

標準，或違反第二十一條第一項及第二項規定者，其產品及以其為原料之產品，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可供食用、使用或不影響國人健康者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未遵行者，沒入銷毀之。

三、標示違反第二十二條第一項或依第二項及第三項公告之事項、第二十四條第一項或依第二項公告之事項、第二十六條、第二十七條或第二十八條第一項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或違反第二十八條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第四十一條第一項規定命暫停作業及停止販賣並封存之產品，如經查無前三款之情形者，應撤銷原處分，並予啟封。

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

前項應回收、銷毀之產品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之。

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

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

第五十三條 直轄市、縣（市）主管機關經依前條第一項規定，命

限期回收銷毀產品或為其他必要之處置後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

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

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

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

第五十五條之一 依本法所為之行政罰，其行為數認定標準，由中央主管機關定之。

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

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

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

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

受消費者保護團體委任代理消費者保護法第四十九條

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

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

前項基金之來源如下：

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

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

第一項基金之用途如下：

- 一、補助消費者保護團體因食品衛生安全事件依消費者保護法之規定，提起消費訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。
- 二、補助經公告之特定食品衛生安全事件，有關人體健康風險評估費用。
- 三、補助勞工因檢舉雇主違反本法之行為，遭雇主解僱、調職或其他不利處分所提之回復原狀、給付工資及損害賠償訴訟之律師報酬及訴訟相關費用。
- 四、補助依第四十三條第二項所定辦法之獎金。
- 五、補助其他有關促進食品安全之相關費用。

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

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

第十章 附 則

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

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

第五十九條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

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

第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。

本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年施行。

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

三、食品安全衛生管理法施行細則

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 56820 4 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 款條文自一百零一年一月一日施行
8. 中華民國一百零三年八月十三日衛生福利部授食字第 1031302301 號令修正發布全文 28 條

第一條 本細則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第五十九條規定訂定之。

第二條 本法第三條第二款所定嬰兒與較大嬰兒配方食品，包括嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品。

第三條 本法第三條第三款所稱中央主管機關之准用許可字號，指食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之編號。

第四條 本法第十五條第一項第三款所稱有毒，指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

第五條 本法第十五條第一項第四款所稱染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病源性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

第六條 本法第二十二條第一項第一款所定品名，其標示應依下列規定辦理：

- 一、名稱與食品本質相符。
- 二、經中央主管機關規定者，依中央主管機關規定之名稱；未規定者，得使用中華民國國家標準所定之名稱或自定其名稱。

第七條 本法第二十二條第一項第三款所定淨重、容量，應以公制單位或其通用符號標示之，並依下列規定辦理：

- 一、內容物中液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。但其為均勻混合且不易分離者，得僅標示內容物淨重。
- 二、內容物含量，得視食品性質，註明最低、最高或最低與最高含量。

第八條 本法第二十二條第一項第四款所定食品添加物名稱，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之，並依下列規定辦理：

- 一、屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。
- 二、屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。

食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者，得免標示之。

第九條 本法第二十二條第一項第五款及第二十四條第一項第四款所稱製造廠商，指下列各款情形之一者：

- 一、製造、加工、調配製成終產品之廠商。
- 二、委託製造、加工或調配者，其受託廠商。
- 三、經分裝、切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛生安全者，其改裝廠商或前二款之廠商。

前項製造廠商之標示，應依下列規定辦理：

- 一、輸入食品或食品添加物之製造廠商名稱、地址，以中文標示之。但難以中文標示者，得以國際通用文字或符號標示之。
- 二、食品或食品添加物係由同一公司所屬之工廠製造，且其設立地皆屬同一國家者，製造廠商得以總公司或所屬製造工廠擇一為之；其名稱、地址及電話，應與標示之總公司或

工廠一致。但其設立地屬不同國家者，仍應以實際製造工廠標示之。

三、前項第三款之改裝廠商，以「改裝製造廠商」標示之。

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

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

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

前項原產地(國)之標示，應依下列規定辦理：

一、輸入食品之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之。

二、輸入食品依進口貨物原產地認定標準，屬不得認定為實質轉型之混裝食品，應依各食品混裝含量多寡由高至低標示各別原產地(國)。

三、中文標示之食品製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示。

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

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

其為複方食品添加物者，得自定其名稱。

依前項規定自定品名者，其名稱應能充分反映其性質或功能。

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

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

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

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

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

前項原產地(國)之標示，應依下列規定辦理：

一、輸入食品添加物之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之。但進行產品之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤者，不得認定為實質轉型，應標示實際製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。

二、中文標示之食品添加物製造廠商地址足以表徵為原產地(國)者，得免為標示。

第十八條 有容器或外包裝之食品及食品添加物之標示，應依下列規定辦理：

一、標示字體之長度及寬度各不得小於二毫米。但最大表面積不足八十平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有

效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於二毫米。

二、在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。

三、輸入者，應依本法第二十二條及第二十四條規定加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販賣前完成中文標示。

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

一、不具啟封辨識性。

二、不具延長保存期限。

三、非密封。

四、非以擴大販賣範圍為目的。

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

一、標示之位置：以印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝或本體上。但供重複性使用之塑膠類產品，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，以印刷、打印或壓印方式，標示於最小販賣單位之主要本體上。

二、標示之方式：其以印刷或打印為之者，以不褪色且不脫落為準。

三、標示之日期：依習慣能辨明之方式標明年月日或年月；標示年月者，以當月之末日為終止日，或以當月之末日為有效期間之終止日。

四、標示之字體：其長度及寬度，各不得小於二毫米。

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

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

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

第二十四條 本法第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。

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

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

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

第二十八條 本細則自發布日施行。

四、「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」修正公告

應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項

中華民國 103 年 08 月 21 日部授食字第 1031302025 號公告訂定

中華民國 104 年 07 月 31 日部授食字第 1041302694 號公告修正

一、應辦理檢驗之食品業者類別如下：

- (一) 食用油脂之製造、加工、調配業者。
- (二) 經公告應符合「食品安全管制系統準則」之肉類加工食品之製造、加工、調配業者。
- (三) 經公告應符合「食品安全管制系統準則」之乳品加工食品之製造、加工、調配業者。
- (四) 經公告應符合「食品安全管制系統準則」之水產品食品之製造、加工、調配業者。
- (五) 食品添加物之製造、加工、調配及輸入業者。
- (六) 取得特殊營養食品查驗登記許可之業者。
- (七) 黃豆之輸入業者。
- (八) 玉米之輸入業者。
- (九) 小麥之輸入業者。
- (十) 茶葉之輸入業者。
- (十一) 麵粉之製造、加工、調配及輸入業者。
- (十二) 澱粉之製造、加工、調配及輸入業者。
- (十三) 食鹽之製造、加工、調配及輸入業者。
- (十四) 糖之製造、加工、調配及輸入業者。
- (十五) 醬油之製造、加工、調配及輸入業者。
- (十六) 茶葉飲料之製造、加工、調配業者。
- (十七) 本點第一款至第六款及第十一款至第十六款所指之製造、加工、調配業者，未包括改裝業者。

二、有關前點食品業者之規模及實施日期如下：

- (一) 第一款：辦理工廠登記且資本額三千萬元以上者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施。

- (二) 第二款至第四款：辦理工廠登記者，自一百零三年十二月三十一日實施。
- (三) 第五款：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自一百零三年十二月三十一日實施。
- (四) 第六款：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自一百零三年十二月三十一日實施。
- (五) 第七款至第十款：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自一百零四年七月三十一日實施。
- (六) 第十一款至第十五款之輸入業者：辦理商業登記、公司登記或工廠登記者，自一百零四年七月三十一日實施。
- (七) 第十一款至第十六款之製造、加工、調配業者：辦理工廠登記且資本額三千萬元以上者，自一百零四年七月三十一日實施。

三、食用油脂之製造、加工、調配業者，應就下列事項，對其動物性油脂產品及植物性油脂產品之原料、半成品或成品進行檢驗，每半年至少一次：

- (一) 動物性油脂產品應就動物用藥殘留、農藥殘留或其他衛生管理之項目，對其原料進行檢驗。
- (二) 動物性油脂產品應就重金屬、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目，對其粗製原油進行檢驗。
- (三) 動物性油脂產品應就重金屬、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目，對其精製油進行檢驗。
- (四) 植物性油脂產品應就農藥殘留、真菌毒素或其他衛生管理之項目，對其原料進行檢驗。
- (五) 植物性油脂產品應就重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目，對其供精製用之粗製原油進行檢驗。

- (六) 植物性油脂產品應就重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目，對其直接供食用之粗榨原油進行檢驗。
- (七) 植物性油脂產品應就重金屬、棉籽酚(使用棉籽油者)、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目，對其精製油進行檢驗。
- 四、肉類加工、乳品加工及水產品食品之製造、加工、調配業者，應就動物用藥殘留，對其產品之養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料、生乳原料進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 五、食品添加物之製造、加工、調配及輸入業者，應就下列事項，對其單方食品添加物產品及複方食品添加物產品進行檢驗，每季或每批至少一次：
- (一) 單方食品添加物產品應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其成品進行檢驗。
- (二) 複方食品添加物產品非屬香料產品者，應就重金屬或重金屬以外之不純物，對其食品添加物原料、半成品或成品進行檢驗。
- (三) 複方食品添加物產品屬香料產品，應就重金屬或重金屬以外之不純物或其他衛生管理之項目，對其原料、半成品或成品進行檢驗。
- 六、取得特殊營養食品查驗登記許可之業者，應就成品之微生物及營養素含量，對其特殊營養食品產品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 七、黃豆、玉米之輸入業者，應就真菌毒素、農藥殘留或重金屬，對黃豆、玉米產品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 八、小麥之輸入業者，應就真菌毒素或農藥殘留，對小麥產品進行檢驗，每季或每批至少一次。

- 九、茶葉之輸入業者，應就農藥殘留，對其茶葉產品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 十、麵粉之製造、加工、調配及輸入業者，應就真菌毒素，對麵粉成品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 十一、澱粉之製造、加工、調配及輸入業者，應就下列事項，對其澱粉產品之原料或成品進行檢驗，每季或每批至少一次：
- (一) 澱粉產品應就真菌毒素、農藥殘留或重金屬，對其農產植物原料進行檢驗。
 - (二) 澱粉產品應就順丁烯二酸(酞)或其他衛生管理項目，對其成品進行檢驗。
- 十二、食鹽之製造、加工、調配及輸入業者，應就重金屬，對其食鹽成品進行檢驗，每季或每批至少一次。
- 十三、糖之製造、加工、調配及輸入業者，應就下列事項，對其糖產品之原料、半成品或成品進行檢驗，每季或每批至少一次：
- (一) 糖產品應就農藥殘留或重金屬，對其農產植物原料進行檢驗。
 - (二) 糖產品應就二氧化硫或其他衛生管理之項目，對其半成品或成品進行檢驗。
- 十四、醬油之製造、加工、調配及輸入業者，應就下列事項，對其醬油產品之原料、半成品或成品進行檢驗，每季或每批至少一次：
- (一) 醬油產品應就真菌毒素，對其農產植物原料進行檢驗。
 - (二) 醬油產品應就單氯丙二醇(3-MCPD)或其他衛生管理項目，對其半成品或成品進行檢驗。
- 十五、茶葉飲料之製造、加工、調配業者，應就農藥殘留，對其茶葉原料進行檢驗，每季或每批至少一次。

- 十六、業者自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗，應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法為之。
- 十七、食品業者依本公告所辦理之檢驗結果紀錄至少應保存五年。

五、「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」Q&A 問答集

「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」
修正公告之Q&A問答集

104年7月

一、應依衛生福利部104年7月31日公告實施強制性檢驗的業別規模
及實施日期：

Q1：依據104年7月31日公告修正「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，應辦理強制性檢驗的類別規模及實施日期？

A1：本公告應辦理強制檢驗的16類國內食品業別如下：

1. 符合下列條件之食用油脂之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自中華民國103年10月31日實施：
 - (1) 辦理工廠登記
 - (2) 資本額3,000萬元以上
2. 符合下列條件之肉類加工食品、乳品加工食品、水產品食品之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自103年12月31日實施。
 - (1) 辦理工廠登記
 - (2) 符合96年8月15日衛署食字第0960404185號公告暨103年8月8日部授食字第1031302143號公告修正之「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。
 - (3) 符合99年7月2日署授食字第0991301848號公告暨103年8月8日部授食字第1031302144號公告修正之「乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。

(4) 符合92年12月23日衛署食字第0920402301號公告暨103年8月8日部授食字第1031302142號公告修正之「水產食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」公告對象。

3. 符合下列條件之食品添加物之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）及輸入業者，自103年12月31日實施。

(1) 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

4. 符合下列條件之取得特殊營養食品查驗登記許可業者，自103年12月31日實施。

(1) 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

5. 符合下列條件之黃豆、玉米、小麥、茶葉之輸入業者，自104年7月31日實施。

(1) 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

6. 符合下列條件之麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自104年7月31日實施。

(1) 製造、加工、調配業者（未包括改裝業者）：

A. 辦理工廠登記

B. 資本額3,000萬元以上

(2) 輸入業者：

A. 辦理商業登記、公司登記或工廠登記。

7. 符合下列條件之茶葉飲料之製造、加工、調配業者（未包括改裝業者），自104年7月31日實施。

A. 辦理工廠登記

B. 資本額3,000萬元以上

Q2: 本公告所指「食用油脂」、「食品添加物」、「黃豆」、「玉米」、「小麥」、「茶葉」、「麵粉」、「澱粉」、「食鹽」、「糖」、「醬油」及「茶葉飲料」範圍？

A2: 各相關範圍如下：

1. 「食用油脂」：包括來自植物、動物或海洋生物來源中提取之油脂或脂肪，如植物性食用油脂（如黃豆油、芝麻油、氫化植物油等）、動物性食用油脂（如豬油、牛油等）及海洋生物性油脂（如魚油等），或混和上開油脂或脂肪，以油脂或脂肪為主要成分之產品，但不包括植物性奶精或乳製品油脂（如乳油、乳酪等）。
2. 「食品添加物」：單方食品添加物及複方食品添加物。
3. 「黃豆」：輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬黃豆輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1201.90.00.91-6	其他基因改造黃豆，不論是否破碎 Other genetically modified soybeans, whether or not broken
2	1201.90.00.92-5	其他非基因改造黃豆，不論是否破碎 Other non-genetically modified soybeans, whether or not broken

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
3	1208.10.00.10-4	基因改造黃豆(黃豆)粉及細粒 Flours and meals of genetically modified soya beans
4	1208.10.00.20-2	非基因改造黃豆(黃豆)粉及細粒 Flours and meals of non-genetically modified soya beans

4. 「玉米」：輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬玉米輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1005.90.00.91-4	其他基因改造玉蜀黍 Other genetically modified maize(corn)
2	1005.90.00.92-3	其他非基因改造玉蜀黍 Other non-genetically modified maize(corn)
3	1102.20.00.10-9	基因改造玉米粉

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
		Genetically modified maize(corn) flour
4	1102.20.00.20-7	非基因改造玉米粉 Non-genetically modified maize(corn) flour
5	1103.13.00.10-7	粗碾去殼之基因改造玉米及其細粒 Groats and meal of genetically modified corn (maize)
6	1103.13.00.20-5	粗碾去殼之非基因改造玉米及其細粒 Groats and meal of non-genetically modified corn (maize)
7	1104.23.00.10-4	其他加工之基因改造玉米 Other worked genetically modified maize (corn)
8	1104.23.00.20-2	其他加工之非基因改造玉米 Other worked non-genetically modified maize (corn)

5. 「小麥」：輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬小麥輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1001.19.00.90-7	其他硬粒小麥 Other durum wheat
2	1001.99.00.90-0	其他小麥或雜麥(墨斯林) Other wheat and meslin
3	1002.90.00.00-7	其他黑麥(裸麥) Other rye
4	1003.90.00.00-6	其他大麥 Other barley
5	1004.90.00.00-5	其他燕麥 Other oats
6	1008.10.00.00-8	蕎麥 Buckwheat
7	1008.50.00.00-9	藜麥 Quinoa
8	1008.60.00.00-7	黑小麥 Triticale

6. 「茶葉」：輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬茶葉輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	0902.10.00.00.7	綠茶（未發酵），每包不超過3公斤 Green tea (not fermented), in immediate packings of a content not exceeding 3 kg
2	0902.20.00.00.5	綠茶（未發酵），每包超過3公斤 Green tea (not fermented), in immediate packing of a content exceeding 3 kg
3	0902.30.10.00.1	普洱茶，每包不超過3公斤 Pu-erh tea, in immediate packing of a content not exceeding 3 kg
4	0902.30.20.00.9	部分發酵茶，每包不超過3公斤 Partly fermented tea, in immediate packing of a content not exceeding 3 kg
5	0902.30.90.00.4	其他紅茶（發酵），每包不超過3公斤

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
		Other black tea (fermented), in immediate packing of a content not exceeding 3 kg
6	0902.40.10.00.9	普洱茶，每包超過3公斤 Pu-erh tea, in immediate packing of a content exceeding 3 kg
7	0902.40.20.00.7	部分發酵茶，每包超過3公斤 Partly fermented tea, in immediate packing of a content exceeding 3 kg
8	0902.40.90.00.2	其他紅茶（發酵），每包超過3公斤 Other black tea (fermented), in immediate packing of a content exceeding 3 kg
9	0903.00.00.00.8	馬黛茶類 Mate

7. 「麵粉」：參考中華民國國家標準CNS550 N5007，以食用小麥磨製之穀粉；輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬麵粉輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1101.00.10.00-4	小麥粉 Wheat flour
2	1101.00.20.00-2	雜麥粉 Meslin flour
3	1103.11.00.10-9	粗碾去殼之小麥 Groats of wheat
4	1103.11.00.20-7	小麥細粒 Meal of wheat
5	1103.19.20.00-9	粗碾去殼之燕麥及其細粒 Groats, meal of oats
6	1103.20.20.00-6	小麥團粒 Pellets of wheat
7	1104.12.00.00-9	滾壓或製成細片之燕麥 Rolled or flaked oats
8	1104.19.20.00-8	滾壓或製成細片之大麥 Rolled or flaked barley
9	1104.19.90.10-1	滾壓或製成細片之小麥

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
		Rolled of flaked wheat
10	1104.22.10.00-5	去殼未脫皮之燕麥 Oats from which the husk but not the pericarp has been removed
11	1104.22.90.00-8	其他加工之燕麥 Other worked oats
12	1104.29.10.00-8	其他加工小麥 Other worked wheat
13	1104.29.30.00-4	其他加工之大麥 Other worked barley

8. 「澱粉」：參考中華民國國家標準CNS13445 N1125，萃取後之植物組織中所含有顆粒狀碳水化合物，由不同比例支鏈澱粉和直鏈澱粉組成之一般澱粉（如生澱粉或生澱粉依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」添加食品添加物，且最終仍為澱粉用途者），但不包括澱粉衍生物（如修飾澱粉及澱粉水解物等）及穀物單純加工磨製而成的穀粉；輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬澱粉輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1108.11.00.00-6	小麥澱粉 Wheat starch
2	1108.12.00.00-5	玉米澱粉 Maize (corn) starch
3	1108.13.00.00-4	馬鈴薯澱粉 Potato starch
4	1108.14.10.00-1	食用樹薯澱粉 Manioc (cassava) starch, for edible use
5	1108.19.10.00-6	米澱粉 Rice starch
6	1108.19.90.00-9	其他澱粉 Other starches

9. 「食鹽」：係指由海水、鹽礦或天然滷水精製所得，供為一般食用及食品加工使用（如食用結晶鹽、加碘鹽等），其氯化鈉含量以乾重計不得少於97%。另以海洋斜溫層以下（約海平面二百公尺以下）深層海水精製之食鹽，其氯化鈉含量以乾重計不得少於95%。不包括已調整氯化鈉含量低於95%之低鈉鹽、

美味鹽等鹽替代品；輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬食鹽輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	2501.00.20.00-6	純氯化鈉（未加碘，純度99.5%及以上） Pure sodium chloride (noniodized purity 99.5% or more)
2	2501.00.90.00-1	其他鹽，不論是否為水溶液或添加抗結塊劑或暢流劑之鹽；海水 Other salt, whether or not in aqueous solution or containing added anti-caking or free-flowing agents; sea water
3	2501.00.10.00-8	粗鹽，以工業用者為限 Crude salt, solely for industrial use

10. 「糖」：參考CNS206 N5002，以甘蔗、甜菜為原料，經加工處理製成之蔗糖產品（如砂糖、粉糖、冰糖、紅糖及黑糖等）；輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬糖輸入業者範圍：

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
1	1701.12.00.00-6	甜菜糖，不含添加香料或色素者 Beet sugar, not containing added flavouring or colouring matter
2	1701.13.00.10-3	紅糖 Brown sugar
3	1701.13.00.90-6	其他符合本章目註2規定之甘蔗糖 Other cane sugar specified in Subheading Note 2 to this Chapter
4	1701.14.00.00-4	其他甘蔗糖，不含添加香料或色素者 Other cane sugar, not containing added flavouring or colouring matter
5	1701.91.10.10-6	紅糖，含有添加之香料或色素者 Brown sugar, containing added flavouring or colouring matter
6	1701.91.10.90-9	其他粗製糖，含有添加之香料或色素者 Other raw sugar, containing added flavouring or colouring matter

序號	貨品號列 CCC Code	貨名 Description of Goods
7	1701.91.20.00-6	精製糖，含有添加香料或色素者 Refined sugar, containing added flavouring or colouring matter
8	1701.99.10.00-0	方糖 Sugar, cube and loaf
9	1701.99.20.00-8	冰糖 Rock sugar
10	1701.99.90.90-4	其他精製糖 Other sugar, refined
11	1703.10.10.00-4	甘蔗糖蜜，已加香料或著色者 Cane molasses, flavoured or coloured
12	1703.10.90.00-7	其他甘蔗糖蜜 Other cane molasses

11. 「醬油」：參考中華民國國家標準CNS 423 N5006，以植物性蛋白質為原料，經釀造法、速釀法及混合法等製得之調味液，添加包括食鹽、糖類、調味料、防腐劑等所製成之醬油產品，如一般醬油、黑豆醬油、醬油膏、生醬油、淡色醬油及薄鹽

醬油等；輸入貨品之稅則號列如屬下列者，則屬醬油輸入業者範圍：

序 號	貨品號列 CCC Code	貨 名 Description of Goods
1	2103.10.10.00-8	烤鰻用醬油 Soya sauce for baking eels
2	2103.10.90.00-1	其他醬油 Other soya sauce

12. 「茶葉飲料」：以茶樹 (*Camellia sinensis*) 之葉芽為原料，製成有容器或包裝之液態飲料。

Q3: 其他食品業別是否會分階段逐步實施？

A3: 會，中央主管機關會針對產業能力及風險控管等因素予以整體考量，將分階段陸續公告周知實施應辦理檢驗相關事項。

二、強制性檢驗內容：

Q4: 資本額3,000萬元以上的食用油脂製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A4: 食用油脂製造工廠應對其動物性油脂產品及植物性油脂產品，就下列原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油等階段之檢驗項目，每半年至少進行一次檢驗：

1. 動物性油脂產品：

- (1) 原料（係指用於製油之動物性脂肪組織等）：動物用藥殘留、農藥殘留或其他衛生管理之項目。
- (2) 粗製原油（係指完成精製前之動物性油脂）：重金屬、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(*a*)pyrene, BaP)或其他衛生管理之項目。
- (3) 精製油（係指已完成精製之動物性油脂）：重金屬、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(*a*)pyrene, BaP)或其他衛生管理之項目

2. 植物性油脂產品：

- (1) 原料（係指用於製油之植物的種子、果肉及其它可提取脂肪之部分等）：農藥殘留、真菌毒素或其他衛生管理之項目
- (2) 供精製用之粗製原油（係指待精製之植物性油脂）：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(*a*)pyrene, BaP)或其他衛生管理之項目
- (3) 直接供食用之粗榨原油（係指未經精製即直接供食用之植物性油脂）：重金屬、真菌毒素、總極性化合物、苯駢芘(Benzo(*a*)pyrene, BaP)或其他衛生管理之項目。
- (4) 精製油（係指已完成精製之植物性油脂）：重金屬、棉籽酚(使用棉籽油者)、總極性化合物、苯駢芘或其他衛生管理之項目

3. 食用油脂製造業者所採用的原料，倘為自行輸入且其稅則號列符合本公告之其他產品（如以黃豆、玉米等為例）範圍，則屬該產品（黃豆、玉米等）的輸入業者，亦須依該產品的強制性

檢驗項目（如真菌毒素、農藥殘留或重金屬）及最低週期（如每季或每批）進行檢驗，該等檢驗亦可視為食用油脂製造業者對該等原料（如黃豆、玉米等）把關所做之強制性檢驗。

4. 業者可依危害分析及重要管制點(HACCP)之精神、食用油脂製程特性、供應商管理及風險控管等原則，就食用油脂產品之原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油等階段，合理評估擇定優於或符合公告所列屬之強制檢驗項目，例如以動物的脂肪組織原料來製油之業者，可對該脂肪組織原料進行動物用藥殘留、農藥殘留等項目之檢驗；又例如業者為確認採購之粗製油或精製油是否混攪有油炸廢油等劣油，可透過對供應商的實地查核，及配合苯駢芘、總極性化合物或酸價等檢驗結果之比對，把關所購入油脂半成品的衛生安全。
5. 業者依前述原則評估擇定合理之食用油脂的強制性檢驗項目，應備有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。
本公告規定之檢驗相關事項為基本要求，業者仍應依自主管理精神及風險控管原則，自行判定實施優於或符合基本要求之相關檢驗事項及其他檢驗項目，例如業者可透過檢驗純油品或原油之脂肪酸組成，並以相關文獻資料或自建之資料庫進行比對，可作為油脂品質（混攪）及供應商管理之確認及把關。

Q5: 水產食品、肉類加工及乳品加工食品工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A5: 衛生福利部鑒於水產品、肉類加工及乳品加工食品產品，所使用的養殖動物性來源之主原料，如殘留有不符規定的動物用藥，無法以後續一般加工製程予以去除，易造成最終產品安全上的危害，依照公告事項，對於水產食品、肉類加工及乳品加工食品工

廠所製造的水產品、肉類加工及乳品加工食品產品，其所使用的養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料、生乳原料，強制實施動物用藥殘留量檢驗。

1. 水產品食品工廠應對其養殖魚貝類原料，進行動物用藥殘留量檢驗，其中「養殖魚貝類」範圍為可供人類食用之淡水養殖或海水養殖魚類、軟體類、貝類、甲殼類和其他除鳥類外之水生動物（包括鱷魚、蛙、甲魚、水母、海參及海膽等）。
2. 肉類加工食品工廠應對其畜禽肉類及其他可供食用部位原料，進行動物用藥殘留量檢驗，其中「畜禽肉類及其他可供食用部位」包括可供人類食用之家畜類、家禽類及其雜碎類等。
3. 乳品加工食品工廠應對其生乳原料，進行動物用藥殘留量檢驗，其中「生乳」主要為直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。
4. 有關動物用藥殘留量檢驗項目，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，評估擇定合理之動物用藥殘留檢驗項目，包括訂有殘留容許量及不得檢出之動物用藥殘留項目等，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。
5. 不同來源乃至不同部位之養殖魚貝類原料、畜禽肉類及其他可供食用部位原料及生乳，均應進行動物用藥殘留量檢驗，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，評估擇定每次進行檢驗之不同來源或部位之原料，以落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q6: 食品添加物之製造業者及輸入業者,依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何?

A6: 食品添加物為高度風險項目,應予加強管理,並由業者確行自主管理,作為把關產品衛生安全之第一步。食品添加物之製造及輸入業,依公告對於單方食品添加物產品之成品、複方食品添加物產品之原料、半成品或成品,依公告檢驗週期辦理檢驗:

1. 檢體選擇:

(1) 單方食品添加物產品:檢驗成品;

(2) 複方食品添加物產品:依風險管理原則,業者應依製程進行危害因子分析,予以評估訂定重要管制點,由原料、半成品或成品中選擇(可三擇一)關鍵性檢驗項目。對於不同複方食品添加物產品,倘配方具有共同(共用)原料或半成品,或一成品配方涵蓋另一成品配方,可依上述原則,選擇具代表性者進行檢驗。

A. 複方食品添加物(香料除外):考量產品種類及配方組成變因不同,不同產品之共通性風險及代表性主要應在於單方食品添加物,應於每季或每批完成所有產品之檢驗,或所有產品中所有單方食品添加物之檢驗。

B. 香料產品:產品屬性大多為小量多種單體加上溶劑或載體,因此可能具共通風險物質來自溶劑或載體,得檢驗產品共同使用之溶劑或載體。進口香料若可證明係使用相同溶劑或載體,則得擇一產品進行檢驗。

備註:對於輸入複方食品添加物產品者,要檢驗之單方食品添加物,可能不易取得,則可辦理該單方食品添加物查驗登記;另或申請做為樣品輸入(一般限量:香料200 g、其他食品添加物1 kg)。

2. 檢驗項目：

(1) 單方食品添加物產品：應檢驗重金屬含量或其他不純物；

(2) 複方食品添加物產品：因複方食品添加物種類眾多，業者應評估配方組成及製程之風險來源，選擇關鍵性檢驗項目，例如：

A. 複方食品添加物產品非屬香料產品者，可為原料、半成品或成品中之食品添加物之重金屬或其他不純物等。

B. 複方食品添加物產品屬香料產品，經評估產品風險來源，若來自其他部分，如配方含量最大者，例如溶劑或載體，則可據此選擇重金屬或其他不純物或其他衛生管理之項目作為檢驗項目。

(3) 對於單、複方食品添加物產品之風險來源亦可能為其他衛生法規規定之項目，則應納入評估，選擇檢驗項目。

3. 食品添加物產品之規格，應參照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」或相關衛生標準。對於我國尚未訂定規格標準者，業者應參照聯合國食品法典委員會(JECFA)所訂規格、美國FCC、歐盟、日本等其他食品添加物規範、先進國家藥典之成分規格，自行予以評估，並依風險管理原則，自訂合理的管制基準。遇有異常狀況，應追溯源頭確認。對於複方食品添加物產品的規格參考基準，可依產品各配方占比，設訂合理管制基準(若有供應商已提供產品檢驗分析報告<Certificate of Analysis, COA>者，其管制基準不得較原供應商提供之COA寬鬆)。

4. 本公告最低檢驗週期為「每季」或「每批」至少進行一次強制性檢驗，若產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依風險管理原則，採

週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

- (1)單方食品添加物產品之成品及複方食品添加物產品所選擇之原料、半成品或成品(可三擇一)之檢驗應至少符合最低檢驗週期。
- (2)例如，倘製造或輸入3項單方食品添加物產品及10項複方食品添加物產品，該13項產品，共含有5項單方食品添加物成品，可選擇如下檢驗方式：
 - A. 可分別檢驗5項單方食品添加物成品，並達到該5項成品均符合檢驗週期。
 - B. 可分別檢驗3項單方食品添加物產品之成品及10項複方食品添加物產品之成品，並達到該13項成品均符合檢驗週期。
 - C. 可分別檢驗3項單方食品添加物產品之成品，應達到該3項單方食品添加物成品均符合檢驗週期。若該10項複方食品添加物為香料產品，得依風險管理原則，由該10項複方食品添加物產品之原料、半成品或成品中評估選擇具共通性及關鍵性之檢驗樣品及檢驗項目，例如溶劑或載體，以涵蓋該10項複方食品添加物符合檢驗週期。

Q7: 特殊營養食品業者(已取得查驗登記許可的業者)，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何?

A7: 特殊營養食品提供使用族群為病人及嬰兒等具特殊及敏感性族群，可能作為唯一營養來源，應予加強管理，由業者確行自主管理，作為把關產品衛生安全之第一步。微生物污染通常產生急性

症狀，且對於病人及嬰兒等屬嚴重症狀之高風險族群，此外營養素提供管灌病人或代餐食品及提供嬰兒替代母乳之全營養需求，係為特殊營養食品之品管要項。

1. 特定疾病配方食品

- (1)微生物：應依產品屬性，參考食品衛生標準之管制項目，依風險管理原則，擇定至少一項衛生管制項目，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。
- (2)營養素含量：參考國人膳食營養素參考攝取量之營養素項目，依風險管理原則，擇定至少一項營養素，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。

2. 嬰兒與較大嬰兒配方食品(即坊間適用一歲以下嬰兒之嬰兒奶粉)

- (1)微生物：應參考「嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準」，依風險管理原則，擇定至少一項衛生管制項目，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。
- (2)營養素含量：參考中華民國國家標準(CNS)及CODEX (CODEX STANDARD STAN 72-2007)對於「嬰兒配方食品」(CNS6849)、「較大嬰兒配方輔助食品」(CNS13235)及「特殊醫療用途嬰兒配方食品」(CNS15224)之營養素規定，依風險管理原則，擇定至少一項營養素，做為產品檢驗項目，或自行評估，增加檢驗項目。

3. 依照公告事項，取得查驗登記許可之特殊營養食品業者，強制實施檢驗成品之微生物及營養素含量，對於經商業滅菌之罐頭食品，其依「罐頭食品類衛生標準」，經保溫試驗檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在，則得作為微生物污染評估方式之一。

本公告最低檢驗週期為「每季」或「每批」至少進行一次強制性檢驗，若產品應檢驗之成品，倘屬不同來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依風險管理原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q8: 黃豆、玉米、小麥及茶葉輸入業者，以及資本額3,000萬元以上的茶葉飲料製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A8: 衛生福利部鑒於黃豆、玉米、小麥及茶葉等農產品，如殘留有不符規定的農藥殘留、重金屬，或儲運過程受真菌滋長所產生之毒素污染，難以後續一般加工製程予以去除，易造成最終產品安全上的危害，及基於源頭管理，故要求業者依照公告事項，辦理以下項目的檢驗：

- (1) 黃豆產品：真菌毒素、農藥殘留或重金屬
- (2) 玉米產品：真菌毒素、農藥殘留或重金屬
- (3) 小麥產品：真菌毒素、農藥殘留
- (4) 茶葉產品：農藥殘留
- (5) 茶葉飲料產品：針對其茶葉原料，檢驗農藥殘留。

Q9: 麵粉、澱粉、食鹽、糖及醬油輸入業者及資本額3,000萬元以上製造工廠，依公告強制實施必要檢驗之目的及內容為何？

A9: 衛生福利部鑒於麵粉及醬油產品之主要農產原料(黃豆或小麥)，已於本修正草案強制輸入業者對其進行關鍵性項目檢驗，惟儲運條件不當，仍有後端加工製程難以去除的真菌毒素風險，另考量澱粉及糖產品所使用農產品主原料，亦有農藥殘留、重金

屬或真菌毒素等風險，及基於澱粉曾發生相關食品安全事件、製糖方法對其半成品或成品之影響、食鹽成品至少應符合衛生標準以及有使用酸分解的胺基酸液所製造醬油等之風險因子考量，故要求業者依照公告事項，辦理以下項目的檢驗：

- (1) 麵粉成品：真菌毒素
- (2) 澱粉產品：針對其農產植物原料，檢驗真菌毒素、農藥殘留或重金屬；針對其成品，檢驗順丁烯二酸（酞）或其他衛生管理項目。
- (3) 食鹽成品：重金屬
- (4) 糖產品：針對其農產植物原料，檢驗農藥殘留或重金屬；針對其半成品或成品，檢驗二氧化硫或其他衛生管理之項目。
- (5) 醬油產品：針對其農產植物原料，檢驗真菌毒素；針對其成品，檢驗單氯丙二醇（3-MCPD）或其他衛生管理項目。

三、強制性檢驗所依據的檢驗方法

Q10: 符合最低週期之強制性檢驗，是否包括利用快篩法或快速檢測套組等所進行之檢驗？

A10: 食品業者於例行性自主檢驗，可選採用快篩法或快速檢測套組，惟符合最低週期之強制性檢驗，仍應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法（如AOAC等官方方法）為之。衛生機關於執行本法規符合性查核時，亦會確認強制性檢驗所採用的檢驗方法是否符合相關公告事項之要求。

Q11: 業者依公告進行強制檢驗，對於自行檢驗或委外檢驗的檢驗實驗室的規定為何？

A11: 業者依公告事項進行自行檢驗或委外檢驗，進行相關檢驗之實驗室雖不強制須為認證實驗室，建議自行檢驗之實驗室，宜參照國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，或申請通過為認證實驗室（例如取得TFDA或TAF等第三方機關構認證）；採委外檢驗時，宜優先委託認證實驗室，並宜注意會影響檢驗結果之因素，如採、送樣之代表性及保存方式等，以有助於支持檢驗結果的可信度，有關TFDA認證實驗室名單，可逕上衛生福利部食品藥物管理署（首頁（www.fda.gov.tw）> 業務專區 > 實驗室認證）進行查詢。

業者對於檢驗結果可信度應有所確認及要求，避免檢驗流於形式，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並予以作成紀錄，以確保食品衛生安全。

四、 強制性檢驗的最低檢驗周期

Q12: 食用油脂製造工廠進行強制性檢驗之最低檢驗週期？

A12: 經評估資本額3,000萬元以上之食用油脂製造工廠具一定產量規模，依本公告事項，最低檢驗週期為每半年至少一次，該等食用油脂業者亦可依產品屬性，自行評估增加檢驗頻率。

若食用油脂產品應檢驗之原料、粗製原油、直接供食用之粗榨原油及精製油，倘屬不同種類、來源，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依危害分析及重要管制點(HACCP)之精神、食用油脂製程特性、供應商管理及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q13: 本預告公告應辦理強制檢驗的食品業別，除食用油脂業外，餘等實施強制性檢驗的最低檢驗週期？

A13: 經評估本題所述業別的產季、產量規模及生產頻率不一，強制檢驗的最低檢驗週期為每季（即每三個月）一次，應檢驗的主原料或成品若未能達到至少每季進料或出貨一次時，則改由逐批進行檢驗，業者亦可依產品屬性自行評估增加檢驗頻率。
若產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，乃至不同部位，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q14: 麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油及茶葉飲料製造業者進行強制性檢驗的最低檢驗週期？

A14: 該等業別強制檢驗的最低檢驗週期為每季（即每三個月）一次，應檢驗的主原料或成品若未能達到至少每季進料或出貨一次時，則改為逐批檢驗，業者亦可依產品屬性自行評估增加檢驗頻率。

若產品應檢驗之原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，乃至不同部位，或是其檢驗項目包含細項者，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

Q15: 依據本公告增加強制性檢驗之輸入產品的最低檢驗週期為多久?

A15: 依據本公告強制性檢驗之輸入產品包括進口黃豆、玉米、小麥、茶葉、麵粉、澱粉、食鹽、糖及醬油等，強制檢驗之最低檢驗週期為每季一次(三個月)；若向本署申請輸入產品查驗批數未能達到每季至少一批時，則改為逐批檢驗，業者亦可依照產品屬性自行評估增加。

五、 強制性檢驗紀錄

Q16: 強制性檢驗結果紀錄的相關要求?

A16: 食品業者依本公告所辦理之檢驗結果紀錄至少應保存5年，對於強制實施檢驗結果紀錄，業者應予以善用，檢驗結果如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並作成紀錄，進而落實自主管理。

Q17: 強制性檢驗結果紀錄的記載事項?

A17: 強制性檢驗結果紀錄的記載事項，建議參照國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，並宜記載所採用檢驗方法，以及檢驗之原材料、半成品或成品之標記識別資訊等，可供追溯來源及追蹤該所製成之產品。

衛生機關執行本公告事項之符合性查核時，業者應提供強制性檢驗結果紀錄及前述應有相關支持性或佐證等資料予其確認。

六、 強制性檢驗責任及相關行政處分

Q18: 未依規定實施強制性檢驗的相關處分?

A18：如未依規定進行檢驗，將涉及違反食安法第7條第2項，可依同法第48條限期改正，屆期不改正者，可處3萬元以上3百萬元以下罰鍰，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。

Q19：經公告之食品業者只要進行強制檢驗，即可達到自主管理責任？

A19：不是，強制食品業者將重點項目進行必要之檢驗，是作為要求業者落實自主管理之其中一種方式，且自主管理並不以檢驗為唯一手段，業者對其產品製程管控及品保制度，仍應符合食品良好衛生規範準則等相關法規規定。本公告規定檢驗相關事項為基本要求，業者仍應依自主管理精神及風險控管原則，自行判定實施等同或優於基本要求之相關檢驗事項及其他檢驗項目（自主檢驗）。

七、 強制性檢驗報告

Q20：供應商若有提供檢驗報告或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，還是需要自行或委外檢驗嗎？

A20：如為應辦理檢驗的食品業者，對於應實施的強制檢驗，須由該業者自行檢驗或委外檢驗，該檢驗結果可與供應商所提供的檢驗報告互為確認比對，並可建立檢驗報告追溯管理機制，但不能以供應商提供的檢驗報告如輸入前樣品之檢驗報告，或於衛生福利部食品藥物管理署邊境報驗時已抽驗合格，取代或規避實施強制性檢驗。

Q21: 輸入原裝進口產品如有國外原廠之檢驗報告，還是需要自行或委外檢驗嗎？

A21: 如屬應實施強制檢驗的輸入原裝進口產品，僅限國外本（總）公司於國內申請設立分公司，得以國外本公司的成品檢驗報告，即視同國內分公司對該成品之檢驗報告，可無需再由國內分公司自行或委外檢驗。（依公司法第3條定義，分公司為本公司之分支機構，可視為分公司與本公司為同一權利義務主體；另依企業併購法第4條定義，子公司，係指母公司海內外直接或間接控制之公司，因此子公司與母公司非屬同一權利義務主體）。

國內分公司倘由國外本公司提供檢驗報告，則得以同公司（本公司或分公司）送驗之報告，始得視為符合強制檢驗。惟提醒倘製造廠與總公司非同一公司，則仍不得僅依製造廠之檢驗報告作為國內分公司之檢驗報告。

Q22: 應實施強制性檢驗的食品製造業者，對於受託代工製造或是產品的原材料、半成品或成品，是否也須依公告進行強制性檢驗？

A22: 是，應實施強制性檢驗的食品製造業者，對於客戶委託製造產品，也須依公告進行強制性檢驗；所有食品產品如有違反衛生安全等相關衛生法規規定之情事，則依食品安全衛生管理法等相關規定處辦。

Q23: 食品業者已參加自願性驗證標章制度（如CAS標章認證），由該制度委託第三方所進行相關檢驗，是否可以視為強制性檢驗？

A23: 業者如依自願驗證標章制度之規定，由第三方單位於該指定實施強制檢驗業別、規模之食品工廠內進行相關原料、半成品或成品之抽驗，且該抽驗品項符合本公告事項之檢驗內容及檢驗方法，則該次抽驗可視為當次應檢頻率之強制檢驗。

八、 強制性檢驗之輪替性檢驗原則

Q24: 有關食品製造業者實施強制性檢驗之輪替性檢驗原則為何？

A24: 強制性檢驗旨在強化業者自主管理，考量檢驗資源及成本有效運用，每次最低檢驗週期之強制性檢驗標的及項目，可在符合強制性檢驗公告規定之前提下，業者可依其危害分析及重要管制點(HACCP)、供應商管理、年度檢驗計畫、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採合理「週期輪替檢驗」，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明，其原則詳如附件。

Q25: 針對大宗穀物（黃豆、小麥、玉米）輸入業者，是否須訂定週期性輪替原則？

A25: 考量實務上輸入業者，不會將進口之大宗穀物食品庫存太久，強制性檢驗項目中真菌毒素會因儲存環境條件以及儲藏時間產生，因此不建議週期性輪替；至於農藥殘留之週期性輪替，可由業者自行評估。針對不同產品或不同來源（產地）之大宗穀物應依最低檢驗週期實施強制性檢驗。

Q26：麵粉、澱粉、食鹽、糖、醬油及茶葉輸入業者，是否須訂定週期性輪替原則？

A26：比照食品製造業者週期性輪替原則辦理。

九、其他

Q27：依據104年7月31日公告修正「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，應辦理強制性檢驗之製造、加工、調配業者，未包括改裝業者，請問改裝業者之定義為何？

A27：依「食品安全衛生管理法施行細則」第9條，「改裝業者」係指「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」，其亦屬製造業者，惟考量主要製程已納入強制性檢驗範圍，爰該業別目前無須列入強制性檢驗範圍。

六、強制性檢驗輪替性原則

水產品、肉品、乳品、食用油脂、澱粉、麵粉、食鹽、糖、醬油、包裝茶葉飲料 產品週期輪替性檢驗原則

週期性 原則	可週期輪替 檢驗 (2項以上,可 單選或複 選,惟須有合 理性說明)	當次必驗 檢驗 (不可週期輪 替檢驗)	可週期輪替檢驗 (2項以上,可單選或複選,惟須有合理性說明)	產品	檢驗標的	屬同一種類之 不同品種(原 料)	來源	部位、規格	檢驗項目
水產品	養殖魚貝類 原料	1. 不同種類或 發酵程度(茶 葉)之原料 2. 不同主要製 程所得半成 品或成品 例如：不同種類 養殖魚貝類，如 吳郭魚、鱧魚、 午仔魚、九孔、 牡蠣、大閘蟹等	例如：不同供 應商等	例如： 1. 同一種類魚 貝類之不同 部位等 2. 同一種類魚	例如：氣微素類抗生素及/ 或硝基咪唑類代謝物及/或磺 胺劑及奎諾酮類抗生素及/ 或孔雀綠及其代謝物及/或 四環黴素類抗生素				

肉品	畜禽肉類及其他可供食用部位原料	例如：不同種類畜禽，如牛、豬、羊、雞、鴨、鵝等	例如：不同品種豬	例如：不同供應商等	貝類不同規格等 例如： 1. 同一動物之不同部位肉等 2. 不同規格禽肉類及其他可供食用部位原料	例如：氯黴素類抗生素及/或硝基喹啉代謝物及/或磺胺劑及奎諾酮類抗生素及/或乙型受體素及/或四環黴素類抗生素及/或荷爾蒙及/或抗原蟲劑及/或β-內醯胺類抗生素及/或拉薩羅
乳品	生乳	例如：如乳牛、乳羊等	例如：不同品種乳牛	例如：不同牧場、集乳車或集乳槽等	-----	例如：氯黴素類抗生素及/或硝基喹啉代謝物及/或β-內醯胺類抗生素及/或四環黴素類抗生素
食用油脂	1. 動物性油脂：原料及/或粗製原油及/或精製油	例如： 1. 不同種類原料，如豬脂肪、牛脂肪、黃豆、芝麻(胡	例如：不同品種原料，如白芝麻、黑芝麻等	例如：原料或半成品之不同供應商	例如： 1. 不同配方規格成品，如調合油等	例如： 1. 動物性油脂： (1)原料：動物用藥殘留及/或農藥殘留及/或其他衛生管理之項目

	<p>2. 植物性油脂：原料及/或供精製用之粗製原油及/或直接供食用之粗榨原油及/或精製油</p>	<p>麻)等</p> <p>2. 不同主要製程所得粗製原油，如粗製豬油、粗製牛油等</p> <p>3. 不同主要製程所得供精製用之粗製原油，如粗製黃豆油</p> <p>4. 不同主要製程所得直接供食用之粗榨原油，如芝麻油等</p> <p>5. 不同主要製程所得精製油，如豬油、牛油、黃豆油</p>		<p>2. 不同容量、包裝成品</p>	<p>(2) 粗製原油、精製油：重金屬及/或總極性化合物及/或苯駢芘及其他衛生管理之項目</p> <p>2. 植物性油脂：</p> <p>(1) 原料：農藥殘留及/或真菌毒素及/或其他衛生管理項目</p> <p>(2) 供精製用之粗製原油、直接供食用之粗榨原油：重金屬及/或總極性化合物及/或苯駢芘或其他衛生管理之項目</p> <p>(3) 精製油：重金屬及/或棉籽酚(使用棉籽油者)及/或總極性化合物及/或苯駢芘或其</p>
--	---	--	--	---------------------	---

澱粉	1. 農產植物原料 2. 成品	等 例如： 1. 不同種類原料：馬鈴薯、樹薯、地瓜、玉米等 2. 不同主要製程所得半成品或成品	例如：不同品種原料，如同品種馬鈴薯	例如：不同原料之供應商	例如： 1. 不同配方規格成品等 2. 不同容量、包裝成品	他衛生管理之項目 例如： 1. 原料：農藥殘留及/或真菌毒素及/或重金屬 2. 成品：順丁烯二酸（酐）及/或其他衛生管理項目
麵粉	成品	不同主要製程所得成品	-----	-----	例如： 1. 不同配方規格成品等，如不同蛋白質含量之高筋、中筋、低筋麵粉等 2. 不同容量、包裝成品	例如： 真菌毒素
食鹽	成品	例如：不同主要製程所得成品，如氯化鈉	-----	-----	例如： 1. 不同配方規格成品，如	例如： 重金屬

糖	1. 農產植物原料 2. 半成品或成品	95%以上深層海水精製鹽、97%以上海水、鹽礦、天然滷水所得精製鹽等 例如： 1. 不同種類原料，如甘蔗、甜菜 2. 不同主要製程所得半成品或成品，如黑糖、砂糖、蔗糖型液糖等	-----	例如：原料或半成品之不同供應商	加碘鹽、食用結晶鹽 2. 不同容量、包裝成品等	例如： 1.原料：農藥殘留及/或重金屬 2.半成品：二氧化硫及/或其他衛生管理項目 3.成品：二氧化硫及/或其他衛生管理項目
醬油	1. 農產植物原料 2. 醬油半成品或成品	例如： 1. 不同種類原料，如黃豆、小麥 2. 不同主要製程所得半成品，如以植物	例如： 不同品種原料，如黃豆、黑豆	例如：原料或半成品之不同供應商	例如： 1. 不同配方規格成品等，如醬油膏、減清醬油、減鹽醬油 2. 不同容量、	例如： 1. 原料：真菌毒素 2. 半成品/成品：單氯丙二醇(3-MCPD)及/或其他衛生管理項目

包裝茶葉飲料製造	茶葉	性質蛋白質為原料，經釀造法、速釀法及混合法等製得之半成品等或成品等	例如：不同發酵程度茶葉，如：紅茶、烏龍茶、綠茶等	例如：不同品種茶葉，如台茶 12 號等	例如：不同原料供應商等	例如：不同部位或規格茶葉原料等	例如：農藥殘留
----------	----	-----------------------------------	--------------------------	---------------------	-------------	-----------------	---------

食品添加物、特殊營養食品週期輪替性檢驗原則

週期性 原則	可週期輪替 檢驗 (2項以上,可 單選或複 選,須有合理 性說明)	當次必驗 (不可週期輪 替檢驗)	可週期輪替檢驗 (2項以上,可單選或複選,須有合理性說明)			
產品	檢驗標的	1. 不同種類之 原料 2. 不同主要主 要製程所得 半成品或成 品	屬同一種類之 不同品種(原 料)	來源	部位、規格	檢驗項目
食品(含 添加物)及 製造及 輸入產 (品)	單方食品添 加物	單方食品添加 物成品	-	-	例如:不同容 量、包裝成品 等	以下2項,可單選或複選, 檢驗細項含1項以上者,亦 得單選或複選,可週期輪替 檢驗 1. 重金屬:檢驗細項,例如

						<p>砷、鉛、重金屬等</p> <p>2. 重金屬以外之不純物：檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等</p>
複方食品添加物(非屬香料)	1. 原料	1. 檢驗原料者，應包含其所有單方食品添加物	-	1. 原料之不同供應商	例如：不同容量、包裝成品等	<p>以下2項，可單選或複選，檢驗細項含1項以上者，亦得單選或複選，可週期輪替檢驗</p> <p>1. 重金屬：檢驗細項例如砷、鉛、重金屬等</p> <p>2. 重金屬以外之不純物：檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等</p>
1. 原料 2. 半成品 3. 成品	1. 檢驗原料者，應包含其所有單方食品添加物	2. 檢驗半成品者，應包含所有單方食品添加物之組成	-	2. 半成品之不同供應商	例如：不同容量、包裝成品等	<p>以下3項，可單選或複選，檢驗細項含1項以上者，亦得單選或複選，採週期輪替</p>
香料產品	1. 原料 2. 半成品	1. 檢驗原料者，應包含溶劑及/或載體及/或單方	-	1. 原料之不同供應商	例如：不同容量、包裝成品等	<p>以下3項，可單選或複選，檢驗細項含1項以上者，亦得單選或複選，採週期輪替</p>

<p>特殊營養食品</p>	<p>3. 成品(進口)若係可證用劑體擇進行檢驗</p>	<p>品添加物</p> <p>2. 檢驗半成品者,應包含溶劑及/或載體及/或單方品添加物</p> <p>3. 亦可直接檢驗香料成品註:溶劑、載體可為食品食原料或食品添加物</p>	<p>-</p>	<p>同供應商</p>	<p>例如:不同容量、包裝等</p>	<p>檢驗</p> <p>1. 重金屬:檢驗細項例如砷、鉛、重金屬等</p> <p>2. 重金屬以外之不純物:檢驗細項例如硫酸鹽、氯化物、二氧化硫等</p> <p>3. 其他衛生管理項目:檢驗細項例如大腸桿菌、大腸桿菌群等</p>
<p>特殊營養食品</p>	<p>嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品、特殊醫療用途嬰兒配方食品</p>	<p>成品(相同配方不同品名,視為不同產品,應分別檢驗)</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>以下2項均須檢驗,檢驗細項含1項以上者,亦得單選或複選,採週期輪替檢驗</p>	<p>1. 微生物:檢驗細項例如大腸桿菌群、阪崎腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌等</p> <p>2. 營養素含量:檢驗細項例如</p>

	<p>特定疾病配 方食品</p>	<p>成品(相同配方 不同品名,視為 不同產品,應分 別檢驗)</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>例如:不同容 量、包裝成品 等</p>	<p>如各種維生素、礦物質等 以下2項均須檢驗,檢驗細 項含1項以上者,亦得單選 或複選,採週期輪替檢驗 1. 微生物:檢驗細項例如大 腸桿菌群、大腸桿菌等 2. 營養素含量:檢驗細項例 如各種維生素、礦物質等</p>
--	----------------------	---	----------	----------	--------------------------------	---

七、食品藥物管理署檢驗認證機構清單

食品檢驗機構認證一覽表

FDA國字第1041104205號函附件

認證編號	實驗室名稱	實驗室地址、電話及網站	通過日期	認證項目
001	財團法人食品工業發展研究所(檢驗技術研發及服務中心)	30062 新竹市東區食品路 331 號 (03) 5223191 http://www.firdi.org.tw/2-1.htm	104.06.23	水分、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、粗纖維、著色劑、咖啡因、咖啡因、酸度、酸價、皂化價、過氧化價、碘價、糖度、維生素 A、B ₁ 、B ₂ 、B ₁₂ 、E、茶酸、過氧化氫、二氧化硫(食品)、二氧化硫(免洗筷)、沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、單核球增多性李斯特菌、乙型受體素類、脂肪酸、順丁烯二酸、防腐劑、腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、乳品中李斯特菌、阪崎腸桿菌、動物性成分-定性篩選、硝基呋喃代謝物、飲料類重金屬(神、鉛、錫、錳、鎳)、蛋類重金屬(鉛、鉀、錳)、包裝飲用水重金屬(神、鉛、汞、鉍、鎘)、礦物質(鈣、鎂、鐵、鋅、銅)、生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、乳酸菌、黴菌及酵母菌、氣微毒素類、四環微毒素類、甲基汞、食米重金屬(汞)、苯骈芘、二甲基黃及二乙基黃、黃麴毒素、黃麴毒素 M1
002	台灣檢驗科技股份有限公司(食品實驗室-台北)	24886 新北市五股區新北產業園區五五二路 125 號 (02) 2299-3279 http://www.tw.sgs.com/zh-tw/home_tw_v2?	104.05.20	水分、粗灰分、粗脂肪、甲醛、甲基汞、重金屬(以 Pb 計)、乙型受體素類、二氧化硫(食品)、抗氧化劑、三聚氰胺、三聚氰酸、咖啡因、塑化劑、橘黴素、赭麴毒素 A、棒麴毒素、黃麴毒素、卡巴得及其代謝物、抗原蟲劑、動物用藥-多重殘留分析(二)、殘留農藥(二)、氣微毒素類、孔雀綠及其代謝物、硝基呋喃代謝物、丙酸、亞硝酸鹽、四環黴素類、硼酸及其鹽類、過氧化氫(食品)、防腐劑、甜味劑、無機砷(水產品)、順丁烯二酸、3-單氣丙二醇、水產動物類重金屬(鉛、鎘)、β-內酰胺類抗生素、生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、黴菌及酵母菌、仙人掌桿菌、沙門氏桿菌、食品中磷酸鹽、抗生索及其代謝物、銅葉綠素、游離棉籽酚、戴奧辛及多氯聯苯(乳品類、魚貝類、油脂類、蛋類、肉類)、包裝飲用水重金屬(鉛、鎘、汞、砷、鉍、鎘、鉍)、粗蛋白、離子型抗球蟲劑、殘留農藥(五)、礦物質(鈉)

003	全國公證檢驗股份有限公司 (化學與微生物實驗室)	11492 台北市內湖區瑞光路 423 號 8 樓 (02)6602-2888 http://www.intertek-twn.com/big5/news/index_new.s.asp?page_id=7&project_code=0	104.06.23	水分、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、二氧化硫(食品)、糖類、總糖、果糖酸、還原糖、礦物質(鈣、銅、鐵、鎂、錳、鉀、鈉、鉍)、橈黴素、棒麴毒素、黃麴毒素、重金屬(以 Pb 計)、維生素 A、C、甜味劑、甲醛、乙型受體素類、孔雀綠及其代謝產物、塑化劑、著色劑、防腐劑、抗氧化劑、三聚氰胺及三聚氰酸、壬基苯酚及壬基苯酚聚乙氧基醇、溴酸鹽、過氧化氫(食品)、過氧化氫(免洗筷)、硝基咪唑代謝物、丙酸、殘留農藥(二)、二氧化硫(免洗筷)、硼酸及其鹽類、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、病原性大腸桿菌、腸炎弧菌、微菌及酵母菌、單核球增多性李斯特菌、李斯特菌(乳品)、大腸桿菌 O157: H7、阪崎腸桿菌、志賀氏桿菌、溶出試驗(鉛、鎘、砷、鉍、鎳、錳)、溶出試驗(雙酚 A)、溶出試驗(以 Pb 計)、耐熱試驗(包材)、著色劑(包材)、螢光增白劑(包材)、溶出試驗(高錳酸鉀消耗量、甲基丙烯酸甲酯單體、酚、氣仍可溶物、蒸發殘渣、氯甲代環氧丙烷單體、氯乙炔單體、總乳酸、己內醯胺單體、甲醛)、砷之檢驗(以 As ₂ O ₃ 計)、材質鑑別、材質試驗(二丁錫化物、鉛、鎘、氯乙炔單體、聚偏二氯乙烯單體、2-巰基咪唑、銅、錳)、動物用藥-多重殘留分析(二)、包裝飲用水重金屬(鉛、鎘、銅、鋅、鎳、錳)、食用油脂中重金屬(砷、鉛、銅、汞)、水產動物類中重金屬(鉛、鎘、銅、鋅、鎳)、包裝飲用水中糞便性鏈球菌、包裝飲用水中綠膿桿菌、順丁烯二酸、溶出試驗(三聚氰胺)、3-單氯丙二醇、銅葉綠素、食品中脂肪酸、材質試驗(苯乙烯、甲苯、乙苯、正丙苯、異丙苯)、溶出試驗(DBP、DEHP、BBP、DEHA、DINP、DIDP)、食品中磷酸鹽、殘留農藥-(五)、氣黴素類、赭麴毒素 A、蔬果類重金屬(鉛、鎘)、飲料類重金屬(鉛、砷、鉍、錳)、二甲基黃及二乙基黃
004	財團法人台北市瑠公農產產銷基金會(農業檢驗中心)	23141 新北市新店區民權路 50 號 4 樓 (02) 2915-8703 http://www.liukung.org.tw/index7t.asp	104.05.08	黃麴毒素、殘留農藥(五)

005	台美檢驗科技 有限公司 (檢驗中心)	24889 新北市新莊區五 股工業區五工五路21號 (02) 2298-1370 http://www.superlab.com.tw/	104.03.04	水分、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、礦物質-鈉、揮發性鹽基態氮、兒茶素、丙酸、糖類、Monacolin K、亞硝酸鹽、黴菌及酵母菌、單核球增多性李斯特菌、曲狀桿菌、耶辛尼氏腸炎桿菌、阪崎腸桿菌、霍亂弧菌、志賀氏桿菌、產氣英膜桿菌、氣單胞菌、金黃色葡萄球菌、大腸桿菌 O157:H7、棒麴毒素、三聚氰胺及三聚氰酸、過氧化氫、防腐劑、塑化劑、維生素 E、著色劑、硼酸及其鹽類、生菌數、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、腸炎弧菌、乳酸菌、過氧化氫(免洗筷)、二氧化硫(免洗筷)、維生素 C、植物性成分-芒果、花生、動物性成分-金線燕、冬蟲夏草、蛹蟲草、牛樟芝、乙型受體素類、大腸桿菌、沙門氏桿菌、乳品中李斯特菌、乳酸雙叉乳酸桿菌、長雙叉乳酸桿菌、短雙叉乳酸桿菌、雙叉乳酸桿菌、植物性成分-洋蔥、蔥、蒜、韭、蕎、糖麴毒素 A、氣微素類
006	味全食品工業 股份有限公司 (中央研究所 分析檢驗中心)	22102 新北市汐止區新 台五路一段 98 號 15 樓 (02) 2696-7969 http://www.arch-world.com.tw/Company/19415.html	102.11.22	灰分、水分、固形物、蛋白質、維生素 C、酸度、粗脂肪、羥甲胺基氮
007	台灣檢驗科技 股份有限公司 (超微量工業安 全實驗室)	24886 新北市五股工業 區五工路 136-1 號 (02) 2299-3279 http://www.tw.sgs.com/zh-tw/home.tw_v2?	103.10.16	食用油脂中重金屬-砷、鉛、銅、汞、食用菇類重金屬(鉛、鎘)、橘黴素、Monacolin K、水產動物類中重金屬(鉛、鎘)、正己烷
008	晴凱國際檢驗 科技股份有限公司 (食品安全 檢驗中心)	114 台北市內湖區內湖路 1 段 120 巷 15 弄 28 號 (02) 8751-1232 http://www.fsii.com.tw/	104.05.15	孔雀綠及其代謝物、三聚氰胺、硼酸及其鹽類、過氧化氫、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌、大腸桿菌 O157:H7、乙型受體素類、食用菇類重金屬(鉛、鎘)、順丁烯二酸、腸炎弧菌、黴菌及酵母菌、硝基咪唑代謝物、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌
010	財團法人中央 畜產會	90049 屏東縣屏東市工 業五路 2 號	104.05.25	生菌數、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、病原性大腸桿菌、黴菌及酵母菌、腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、曲狀桿菌、大腸桿菌(O157:H7)、乳酸菌、霍亂弧菌、阪崎腸桿菌、產

	(技術服務中心)	(08) 723-0341 http://service-center.naif.org.tw/skel.htm	氣蒸餾桿菌、動物性成分-定性篩選、動物性成分-結、羊、雞、火雞、駝鳥、牛、植物性成分-蔥、蒜、洋蔥、韭、蕎、抗生物質、粗灰分、乳脂肪、粗脂肪、粗蛋白質、澱粉、膽固醇、水解胺基酸、磷酸鹽、游離脂肪酸、水分活性測定、過氧化價、孔雀綠及其代謝物、乙型受體素類、硝基味喃代謝物、黃麴毒素、橘黴素、動物用藥-多重殘留分析(二)、四環黴素類、亞硝酸鹽、過氧化氫、防腐劑、卡巴得及其代謝物、抗原蟲劑、β-內醯胺類抗生素、殘留農藥(二)、水產動物類中重金屬(鉛、鎘)、甲基汞、抗生素及其代謝物、兒茶素、魚油中 EPA、DHA、Monacolin K、離子型抗球蟲藥、包裝飲用水中大腸桿菌群、大腸桿菌、沙門氏桿菌、乳品李斯特菌、單核球增多性李斯特菌、包裝飲用水中糞便性鏈球菌、包裝飲用水中綠膿桿菌、氯黴素類、殘留農藥(五)
012	國立成功大學 環境微量毒物 研究中心(超微量 物質分析實驗室)	70403 台南市勝利路 138 號 (06) 235-3535 http://reccfts.rsh.ncku.edu.tw/bin/home.php	戴奧辛(肉類、乳品類、蛋類、魚貝類、油脂類、蔬菜類)、多氯聯苯(肉類、乳品類、蛋類、魚貝類、油脂類、蔬菜類) 103.11.28
013	仲禹工程顧問 股份有限公司 (環境暨超微量 分析實驗室)	40850 台中市南屯區工 業 24 路 32 號 4 樓 (04) 2350-1158 http://www.worthies.com.tw/service_dioxin.htm	戴奧辛(乳品類、肉類、魚貝類、蛋類、油脂類)、多氯聯苯(乳品類、肉類、魚貝類、蛋類、油脂類) 103.11.21
014	杜夫萊茵股份 有限公司(高雄 實驗室)	806 高雄市前鎮區南七 路 3 號 3 樓 (07)831-7000 轉 111 http://www.aimex.tw/index02.asp#	防腐劑、抗氧化劑、硼酸及其鹽類、過氧化氫、甜味劑、硝基夫喃代謝物、金黃色葡萄球菌、包裝飲用水中綠膿桿菌、糞便性鏈球菌、大腸桿菌群、孔雀綠及其代謝物、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、沙門氏桿菌、黴菌及酵母菌、水分、粗灰分、粗蛋白質、順丁烯二酸、仙人掌桿菌、咖啡因、丙酸、氯黴素類

015	上準環境科技 股份有限公司 (食品衛生實驗 室)	40768 台中市西屯區工 業區三十六路41號 (04) 2358-2525 http://www.sundream.com.tw/	104.01.22	硝基呋喃代謝物、孔雀綠及其代謝物、三聚氰胺、油脂中重金屬(神、鉛、銅、汞)、包裝飲用水中重金屬(神、鉛、鋅、汞)、水產動物類重金屬(鉛、鎘)、過氧化氫(食品)、過氧化氫(免洗筷)、硼酸及其鹽類、順丁烯二酸、動物用藥-多重殘留分析(二)、鄰苯二甲酸酯類、食米重金屬(鉛、鎘、錫)、食用菇類重金屬(鉛、鎘)、四環微素類
016	台灣檢驗科技 股份有限公司 (食品實驗室- 高雄)	81170 高雄市楠梓加工出 口區開發路61號 (07) 301-2121 http://www.tw.sgs.com/zh-tw/home_tw_v2?	104.05.27	生菌數、大腸桿菌群、糞便性鏈球菌、綠膿桿菌、腸炎弧菌、仙人掌桿菌、大腸桿菌、微菌及酵母菌、乳品中李斯特菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、水分、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、酸價、總極性物質、膳食纖維、糖類(葡萄糖、果糖、蔗糖、麥芽糖、乳糖)、硝基呋喃代謝物、孔雀綠及其代謝物、防腐劑、丙酸、動物性成分-定性篩選、動物性成分-糖、羊、雞、牛、食品中植物性成分-蔥、洋蔥、韭菜、蒜、蕎、乙型肝炎素類、動物用藥-多重殘留分析(二)、防腐劑、著色劑、礦物質(鈣、銅、鐵、鎂、鋅、磷、鉀、鈉、鉍)、水產動物類重金屬(鉛、鎘)、食用油脂重金屬(砷、鉛、汞)、硼酸及其鹽類、酸度(蜂蜜)、水不溶物含量(蜂蜜)、澱粉酶活性(蜂蜜)、羥甲基糠醛(蜂蜜)、維生素 A、C、咖啡因、塑化劑、甜味劑、乳酸菌、維生素 D、順丁烯二酸、組胺、揮發性鹽基態氮、膽固醇、動物性成分-金絲燕、鹿、單核球增多性李斯特菌、病原性大腸桿菌、阪崎腸桿菌、氣微素類、四環微素類、包裝飲用水大腸桿菌群、食品中脂肪酸、過氧化氫、維生素 E
018	昭信標準檢驗 股份有限公司 (藥物化學檢測 實驗室)	24355 新北市泰山區明 志路3段517號6樓 (02) 2906-4369 http://www.theosin.com.tw/theosin/index2.php	104.02.24	水分、灰分、魚油中 EPA、DHA、Monacolin K、丙酸
020	愛之味股份有 限公司(健康科 學研究所檢驗	62152 嘉義縣民雄鄉頭 橋工業二路11號 (05) 221-1521	103.01.17	水分、粗蛋白、粗灰分、礦物質(鋅、銅、鐵、鈣)、粗脂肪、過氧化氫、膳食纖維、防腐劑、生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、順丁烯二酸、食用菇類重金屬(鉛、鎘)

	分析中心	http://agvcn.cn.alibaba.com/			
021	國立成功大學- 永續環境實驗 所(藥物毒物分 析實驗室)	709 台南市 南區 安明 路三段 500 號 (06) 384-0136 <a href="http://serc.ncku.edu.tw/in
dex.php?lang=cht">http://serc.ncku.edu.tw/in dex.php?lang=cht	104.03.30	殘留農藥(二)、(五)	
022	台灣區雙蝦輸 出業同業公會 (水產品檢驗中 心)	33757 桃園市 大園區 圳 股頭 6 鄰 30 號 (03) 385-4645 http://www.apic.org.tw/	104.05.15	孔雀綠及其代謝物、硝基喹啉代謝物、四環黴素類	
023	統一企業股份 有限公司(永康 品管課)	71001 台南市 永康區 中 正路 301 號 (06) 253-6789 <a href="http://www.uni-president.
com.tw/">http://www.uni-president. com.tw/	102.01.02	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌	
024	財團法人中華 穀類食品工業 技術研究所(化 驗組實驗室)	24937 新北市 八里區 下 罌子十二之六號 (02) 2610-1010 http://www.cgrpdi.org.tw/	104.03.30	濕麵筋、黃麴毒素、硼酸及其鹽類、丙酸、防腐劑、木糖醇、水分、粗灰分、順丁烯二酸、赭麴毒素A	
025	正修科技大學 超微量研究科 技中心(環境檢 驗實驗室)	833 高雄市 鳥松區 澄清 路 840 號 (07) 731-0606 <a href="http://www2.csu.edu.tw/csit
show/micro/index-1.htm">http://www2.csu.edu.tw/csit show/micro/index-1.htm	102.05.08	戴奧辛及多氯聯苯(肉類、乳品類、蛋類、魚貝類、油脂類)	

	股份有限公司 (食品實驗室- 台中)	區 14 路 9 號 (04) 2359-1515 http://www.tw.sgs.com/zh_tw/home_tw_v2?		酸、食品中脂肪酸
034	國立屏東科技 大學(農水產品 檢驗與驗證中 心)	91201 屏東縣內埔鄉學 府路 1 號 (08) 774-0219 http://www.caapic.npust.edu.tw/Index/news.asp	104.03.03	水分、粗灰分、粗脂肪、粗蛋白、生菌數、大腸桿菌、硝基咪唑代謝物、孔雀綠及其代謝物、氣微素類、三聚氰胺、殘留農藥-(二)、(五)、四環黴素類、順丁烯二酸、大腸桿菌群、丙酸
035	義美食品股份 有限公司(義美 食品股份有限 公司實驗室)	33855 桃園縣蘆竹鄉南 工路一段 11 號 (03) 322-2406 http://www.imeifoods.com.tw/	104.01.13	水分、粗灰分、粗蛋白、乳脂肪、三聚氰胺、丙酸、防腐劑、生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、硼酸及其鹽類、乳酸菌、食品中脂肪酸、乙型受體素類、塑化劑、順丁烯二酸
037	宜蘭縣政府衛 生局(檢驗科實 驗室)	26051 宜蘭縣宜蘭市女 中路二段 287 號 (039) 322-634 http://www.ilshb.gov.tw/	104.05.06	大腸桿菌、二氧化硫(食品)、防腐劑、生菌數、大腸桿菌群、硼酸及其鹽類、過氧化氫、甜味劑、金黃色葡萄球菌、殘留農藥-(二)
038	新竹縣政府衛 生局(檢驗科實 驗室)	30295 新竹縣竹北市光 明七街 1 號 (035)518-160 http://www.hcshb.gov.tw/index.jsp	103.11.21	丙酸、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、防腐劑
039	臺東縣衛生局 (食品藥政及檢 驗科實驗室)	95049 台東縣台東市博 愛路 336 號 (089) 323-370	103.12.30	過氧化氫、抗氧化劑、防腐劑、硼酸及其鹽類

040	嘉義縣衛生局 (檢驗科實驗室)	http://www.ttsheb.gov.tw/ 61249 嘉義縣太保市祥和二路東段 3 號 (05) 3620-609 http://www.cysheb.gov.tw/main.asp	104.01.09	硼酸及其鹽類、過氧化氫(食品)、亞硝酸鹽、防腐劑、包裝飲用水中重金屬(銅、鋅、砷、鉛、鎘、汞)、四環徽素類、甜味劑
041	花蓮縣衛生局 (檢驗科實驗室)	97058 花蓮縣新興路 200 號 (038) 237-138 http://www.hlsheb.gov.tw/	104.02.25	亞硝酸鹽、二氧化硫(食品)、防腐劑、硼酸及其鹽類、過氧化氫
042	彰化縣衛生局 (檢驗科實驗室)	50049 彰化市中山路 2 段 162 號 (04) 711-5141 http://www.chshb.gov.tw/	102.12.27	硼酸及其鹽類、咖啡因、過氧化氫、甜味劑、著色劑、二氧化硫(食品)、維生素 E、防腐劑
043	嘉義市政府衛生局(檢驗科實驗室)	60097 嘉義市西區德明路 1 號 (05) 233-8066 http://www.cisheb.gov.tw/news/index.asp?flag=scrip t=A	104.05.06	亞硝酸鹽、過氧化氫、防腐劑、硼酸及其鹽類、殘留農藥(二)、(五)
045	發昕科技股份有限公司(發昕科技股份有限公司實驗室)	43449 台中市龍井區遠東街 60 號 1 樓 (04) 2633-8389	104.01.13	黃麴毒素、防腐劑、二氧化硫(食品)、過氧化氫、橘黴素、順丁烯二酸、丙酸

046	永信藥品工業股份有限公司 (檢驗實驗室)	43769 台中市大甲區日南里工九路 27 號 (04) 2681-5181 http://www.yisp.com.tw/yisp/index.aspx	104.06.23	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、黴菌及酵母菌、阪崎腸桿菌
047	杏輝藥品工業股份有限公司 (測試實驗室)	26944 宜蘭縣冬山鄉中山村 84 號 (03) 958-1101 http://www.sinphar.com/c/enter/introduction.html	103.08.15	三聚氰胺
048	臺北市政府衛生局 (檢驗室)	11267 臺北市北投區石牌路 2 段 111 號 (02) 2828-0102 http://www.health.gov.tw/	103.09.24	大腸桿菌、大腸桿菌群、生菌數、抗氧化劑、三聚氰胺、亞硝酸鹽、過氧化氫、防腐劑、塑化劑、包裝飲用水中重金屬(鉛、鋅、銅、鎘、鎘、汞)
049	基隆市衛生局 (檢驗科實驗室)	20647 基隆市七堵區工建路 2 號 (02) 2452-9859 http://www.klcthb.gov.tw/ch/00_home/home2.aspx	103.11.21	過氧化氫、硼酸及其鹽類、甜味劑、著色劑、二氧化硫(食品)、丙酸、防腐劑、食用菇類重金屬(鉛、鎘)、包裝飲用水中重金屬(汞、銅、鋅、鉛、鎘、砷)
051	高雄市政府衛生局 (檢驗科實驗室)	802 高雄市苓雅區凱旋二路 132-1 號 7 樓、8 樓 (07) 713-4000 http://www.kcg.gov.tw/	104.06.23	大腸桿菌、大腸桿菌群、生菌數、黴菌及酵母菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、糞便性鏈球菌、綠膿桿菌、四環黴素類、動物用藥、多重殘留分析(二)、維生素 E、硼酸及其鹽類、過氧化氫、亞硝酸鹽、甜味劑、大腸桿菌群(包(盛)裝飲用水)、包(盛)裝飲用水中重金屬(銅、鋅、鉛、鎘、鎘、砷)、殘留農藥(二)、(五)

052	臺南市政府衛生局(檢驗科)	73064 臺南市新營區東興路 163 號 (06) 632-2120 http://health.tainan.gov.tw/in/health/	104.05.15	乙型受體素類、二氧化硫(食品)、防腐劑、硼酸及其鹽類、亞硝酸鹽、甜味劑、過氧化氫(食品)、食米重金屬(鉛、鎘、汞)、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、殘留農藥(二)(五)
053	臺南市政府衛生局(檢驗科實驗室)	42053 臺中市豐原區中興路 136 號 (04) 2526-5394 http://www.health.taichung.gov.tw/internet/main/index.aspx	104.05.06	過氧化氫(食品)、硼酸及其鹽類防腐劑、殘留農藥(二)、赭麴毒素 A、赭黴素
054	桃園市政府衛生局(衛生稽查檢驗科實驗室)	33084 桃園市中壢區溪州街 296 號 4 樓 (03) 433-1025 http://www.tycibb.gov.tw/big5/default.asp	103.12.30	過氧化氫、二氧化硫(食品)、生菌數、大腸桿菌群、綠膿桿菌、糞便性鏈球菌、硼酸及其鹽類、着色劑、防腐劑、甜味劑、咖啡因、大腸桿菌、四環黴素類、抗原黴素類、氟素類
055	雲林縣衛生局(檢驗科實驗室)	64054 雲林縣斗六市府文路 34 號 (05) 533-0556 http://www.ylshb.gov.tw/	103.10.13	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、過氧化氫、甜味劑、防腐劑、防腐劑、亞硝酸鹽、糞便性鏈球菌(包裝飲用水)、綠膿桿菌(包裝飲用水)、大腸桿菌群(包裝飲用水)、二氧化硫(食品)、抗氧化劑、丙酸、硼酸及其鹽類、溶出試驗(酚)、溶出試驗(甲醛)、溶出試驗(三聚氰胺)、溶出試驗(蒸餾殘渣)
057	財團法人台灣電子檢驗中心(綠色產品測試實驗室)	33383 桃園市龜山區文明路 29 巷 8 號 (03) 328-0026 http://www.etc.org.tw/cub/ekm/front/bin/home.phhtml	104.05.15	塑化劑

058	新北市政府衛生局(檢驗科實驗室)	220 新北市板橋區英士路192-1號 (02)2257-7155 http://www.health.ntpc.gov.tw/	104.03.30	苯色劑、甜味劑、硼酸及其鹽類、過氧化氫、防腐劑、生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、胺基醣苷類抗生素(一)、殘留農藥-(二)、(五)、乳酸菌、黴菌及酵母菌、病原性大腸桿菌、腸炎弧菌、肺炎桿菌、仙人掌桿菌
061	勝昌製藥廠股份有限公司(勝昌檢驗中心)	302 桃園縣中壢市民族路六段436號 (03)490-9682 http://www.herb.com.tw/form/bio/hotfound.phtml?Code=loek	104.05.15	黃麴毒素
062	國立臺灣海洋大學(水產品檢驗中心)	20224 基隆市北寧路2號 (02)2462-2192 轉 2910 http://tcic.ntou.edu.tw/	104.03.03	氯黴素類、孔雀綠及其代謝物、硝基咪唑代謝物
063	屏東縣政府衛生局(檢驗科實驗室)	90054 屏東市自由路272號 (08)737-0065 http://www.pisshb.gov.tw/site/front001/bexfront.php	103.12.30	硼酸及其鹽類、亞硝酸鹽、乙型受體素類、孔雀綠及其代謝物
064	統一企業股份有限公司(食品安全中心食品安全實驗室)	710 臺南市永康區中正路301號C棟1-2樓 (06)253-6789 轉 8163 http://www.uni-president.com.tw/	104.03.30	抗氧化劑、硝基咪唑代謝物、氯黴素類
065	新竹市衛生局(檢驗科實驗室)	30051 新竹市建功二路20巷1號 (03)572-3515 轉 261 http://dep.hcehb.gov.tw/	103.05.30	甲醛、咖啡因

066	南投縣政府衛生局(檢驗科實驗室)	50462 南投市復興路6號 (049)2233018	104.03.26	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、食米重金屬(鉛、鎘、汞)、包(盛)裝飲用水中重金屬(汞、砷、鉛、銅、鎘、鋅)、大腸桿菌群(包(盛)裝飲用水)、綠膿桿菌(包(盛)裝飲用水)、糞便鏈球菌(包(盛)裝飲用水)
067	高雄醫學院環境醫學頂尖研究中心(國際標準級毒理學實驗室)	807 高雄市三民區十全一路100號研究大樓1樓 (07)312-1101 轉 2023 http://envmed.kmu.edu.tw/chindex.html	102.12.26	三聚氰胺、包裝飲用水中重金屬(砷、鉛、鎘、銅、鋅、汞)
068	景博科技股份有限公司(景博科技股份有限公司實驗室)	91250 屏東縣內埔鄉內埔工業區建國路22號 (08)779-9370 轉 176	104.05.15	生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、沙門氏桿菌、3-單氧丙二醇、甲基汞(二)、食米重金屬(鉛、鎘、汞)、禽畜類重金屬(鉛、鎘)、硝基呋喃代謝物、孔雀綠及其代謝物、黃麴毒素、防腐劑、丙酸、甜味劑、乙型受體毒素類、四環黴素類、動物用藥-多重殘留分析(二)、二氧化硫(食品)、水產動物類重金屬(鉛、鎘)、棒麴毒素、橘黴素、抗原蟲劑、氣黴素類、糖黴毒素 A
069	統一超商股份有限公司(統一超商品質檢驗實驗室)	320 桃園市中壢區北園路37號 (03)453-5332	104.03.30	硝基呋喃代謝物、生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌、沙門氏桿菌、動物用藥-多重殘留分析(二)
070	正修科技大學超微量研究中心(食品藥物實驗室)	83347 高雄市鳥松區澄清路840號 (07)735-8800 http://www2.csu.edu.tw/csit/show/micro/index-1.htm	104.06.23	順丁烯二酸、丙酸、粗脂肪、粗灰分、水分、粗蛋白、防腐劑、二甲基黃及二乙基黃
071	國立中興大學土壤調查試驗中心(化學實驗室)	40227 台中市南區國光路250號 (04)2284-0376 http://www.nchu.edu.tw/index1.php	103.11.28	食用菇類重金屬(鉛、鎘)、蔬果植物類重金屬(鉛、鎘)

072	喬本生醫股份 有限公司(牛樟 芝認證中心實 驗室)	908 屏東縣長治鄉神農 東路9號 http://www.jobenbio.com/	103.08.13	食用菇類重金屬(鉛、鎘)
073	振芳股份有限 公司(品保實驗 室)	248 新北市五股區五股 工業區五工六路22號 (02)2299-2031 轉 3201 http://www.gemfont.com.t w/gf-ec/store.nsf/Gemfont index?OpenPage	103.10.09	乳酸菌
074	澎湖縣政府衛 生局(檢驗科)	880 澎湖縣馬公市西文 里118-2號 (06)9215351 http://www.phchb.gov.tw/ ch/index.jsp	103.12.30	丙酸、過氧化氫
075	金門縣衛生局 (檢驗室)	89142 金門縣金湖鎮新 市里復興路1-12號 (082)330697 http://www.kmhb.gov.tw/	104.03.26	黃麴毒素
076	黑松股份有限 公司(食品安全 實驗室)	320 桃園市中壢區中園 路178號 (03)452-3101 轉 770 http://www.heysong.com.t w/	104.05.15	三聚氰胺、包裝飲用水重金屬(鉛、鎘、砷、銅、鋅、汞)
077	佳美檢驗科技 股份有限公司 (佳美檢驗科技 股份有限公司 檢驗室)	407 台中市台中工業區 32路5號 (04)2359-5762 http://www.cmit.com.tw/	104.06.23	三聚氰胺

八、各級衛生機關地址及聯絡一覽表

各級衛生機關地址及聯絡一覽表

單位	郵遞區號	地址	電話
衛生福利部食品藥物管理署	11561	臺北市南港區昆陽街 161-2 號	02-27878000
臺北市政府衛生局	11008	臺北市信義區市府路 1 號	02-27208777
新北市府衛生局	22006	新北市板橋區英士路 192-1 號	02-22577155
基隆市衛生局	20147	基隆市信義區信二路 266 號	02-24230181
宜蘭縣政府衛生局	26051	宜蘭縣宜蘭市女中路 2 段 287 號	03-9322634
桃園市政府衛生局	33053	桃園市桃園區縣府路 55 號	03-3376154
新竹市衛生局	30041	新竹市中央路 241 號 10-12 樓	03-5355191
新竹縣政府衛生局	30210	新竹縣竹北市光明七街 1 號	03-5518160
苗栗縣政府衛生局	35646	苗栗縣後龍鎮大庄里 21 鄰光華路 373 號	037-558080
臺中市政府衛生局	42053	臺中市豐原區中興路 136 號	04-25265394
彰化縣衛生局	50049	彰化市成功里中山路二段 162 號	04-7115141
雲林縣衛生局	64054	雲林縣斗六市府文路 34 號	05-339730
南投縣政府衛生局	54062	南投市復興路 6 號	049-2231994
嘉義市政府衛生局	60097	嘉義市德明路 1 號	05-2338267
嘉義縣衛生局	61249	嘉義縣太保市祥和二路東段 3 號	05-3620613
臺南市政府衛生局	73064	臺南市新營區東興路 163 號	06-635-7716
	70151	臺南市東區林森路一段 418 號	06-267-9751
高雄市政府衛生局	80276	高雄市苓雅區凱旋二路 132-1 號	07-231385
	83347	高雄市鳥松區澄清路 834-1 號	07-7134000
屏東縣政府衛生局	90054	屏東市自由路 272 號	08-7362596
花蓮縣衛生局	97058	花蓮市新興路 200 號	03-8227141
臺東縣衛生局	95043	臺東縣臺東市博愛路 336 號	089-331172
澎湖縣政府衛生局	88041	澎湖縣馬公市中正路 115 號	06-9272162
金門縣衛生局	89148	金門縣金湖鎮新市里復興路 1-12 號	082-330697、 082-333607
連江縣衛生局	20941	馬祖南竿鄉復興村 216 號	0836-22095

食品製造業者導入強制性檢驗宣導手冊	
出版機關	衛生福利部食品藥物管理署
地址	台北市南港區昆陽街 161-2 號
電話	(02)2787-8000
網址	http://www.fda.gov.tw/
發行人	姜郁美
總編輯	潘志寬
審核	薛復琴、許朝凱、吳希文、廖慧琳
編輯	陳健人、邱源章、王天龍、楊孟婷、花揚洪
出版年月	104 年 12 月
取閱處	衛生福利部食品藥物管理署 地址：台北市南港區昆陽街 161-2 號 電話：(02)2787-8000
工本費	新台幣 100 元整(平裝)
GPN	1010403160
ISBN	ISBN 978-986-04-7411-4
著作財產人	衛生福利部食品藥物管理署
本書保有所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署	