

含有致過敏性成分其食品原料及其製品之參考指引(草案)

一、市售有容器或包裝之食品，含有下列對特殊過敏體質者致過敏性之內容物者，應於容器或外包裝上顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊：

- (一) 蝦及其製品：包含蝦餅、蝦醬、蝦丸等。
- (二) 蟹及其製品：包含蟹肉棒、蟹丸等。
- (三) 芒果及其製品：包括芒果酥、芒果醬、芒果冰棒、芒果乾、芒果果凍、芒果蛋糕等。
- (四) 花生及其製品：包含花生糖、花生粉、花生醬、花生酥、含花生煎餅、貢糖等。
- (五) 牛奶及其製品：包含奶粉、優格、優酪乳、乳酸飲料、牛奶餅乾、牛奶糖等；惟不包括鮮奶油、乳油（脂）、由奶類取得之乳糖醇（lactitol）等。
- (六) 蛋類及其製品：包含雞蛋、鴨蛋、鵝蛋、鴛鴦蛋、鵪鶉蛋等，其製品包含鹹蛋、皮蛋、鐵蛋、蛋捲、蛋糕、蛋塔、布丁、蛋黃酥、蛋黃醬、蛋粉等。

二、市售有容器或包裝之食品，除含有前揭致過敏性內容物外，含有下列內容物、食品添加物者，建議得於容器或外包裝上顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊：

- (一) 魚類及其製品：包含鯊魚、旗魚、鮪魚、油魚、鱈魚、鱸魚、鰹魚、鯛魚、鯰魚、鮫鰈魚、嘉鱘魚、比目魚、烏魚、魷魚、帶魚、鰻魚、金錢魚、梭子魚等，其製品包含各種魚類製得之魚漿煉製品（如：魚丸、魚板）、柴魚片、魚鬆、魚肉香腸、魚卵、魚肝醬等；惟不包括由魚類取得之明膠，並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者。

- (二) 頭足類及其製品：包含烏賊(花枝)、鎖管(小卷、透抽)、章魚、魷魚等，其製品包含章魚燒、魷魚絲等。
- (三) 螺貝類及其製品：包含田螺、蚌、蜆、牡蠣、扇貝、貽貝、文蛤、鮑魚等，其製品包含干貝醬、干貝糖、珠螺 XO 醬等。
- (四) 堅果種子類及其製品：包含黑芝麻、白芝麻、杏仁果、核桃、腰果、開心果、夏威夷豆、松子仁、瓜子等，其製品包含芝麻醬、堅果醬、杏仁茶、核桃酥等。
- (五) 含有麩質的穀類及其製品：包含裸麥(黑麥)、燕麥、小麥、大麥、蕎麥等，其製品包含麵粉、麵條、麵包、餅乾、麥片、含麩質穀物飲、麥胚芽、麥麩皮等；惟不包括由含有麩質的穀類製得之葡萄糖漿(glucose syrups)、麥芽糊精(maltodextrins)及酒類作為食品中內容物之一部分者。
- (六) 大豆及其製品：包含大豆蛋白、大豆卵磷脂、大豆纖維、豆腐、豆乾、豆包、豆漿、豆乳、腐皮、醬油、味噌、納豆等；惟不包括由大豆製得之高度提煉或純化取得大豆油(脂)、混合形式之生育醇(tocopherols)及其衍生物、植物固醇(phytosterols)、植物固醇酯(phytosterol esters)、植物甾烷醇酯(plant stanol esters)。
- (七) 奇異果及其製品：包括奇異果醬、奇異果乾、奇異果酵素等。
- (八) 產品中亞硫酸鹽類或二氧化硫殘留量總計達每公斤十毫克以上^註：其製品包含果醬添加亞硫酸鉀作為抗氧化劑用途，其用量以 SO₂ 殘留量計達最終產品(如果醬、果醬麵包、果醬蛋糕等)10 mg/kg 以上、白葡萄乾添加亞硫酸氫鈉作為漂白劑用途，其用量以 SO₂ 殘留量計達最終產品(如白葡萄乾、白葡萄乾餅乾等)10 mg/kg 以上等。

註：參考衛生福利部公告之「食品中二氧化硫之檢驗方法」計算之。

三、如食品生產製程中，未使用本參考指引第一點、第二點所定致生過敏之內容物、食品添加物，但於其生產製程中廠房、設備及生產管線，可能殘留其他食品製程帶入時，得標示醒語資訊。

前項醒語資訊，得載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○」或等同意義字樣；但不得以「可能含有○○」或「含有微量○○」等易生混淆之方式標示。