101 年度輸入食品業者座談會

一、 目的：我國食品產業多元發展，為嚴格把關國內外食品之進出口貿易，杜絕不安全食品流入國內，食品藥物管理局持續透過食品管理業務及查驗、檢驗、稽查業務之整合，加強輸入食品邊境查驗業務稽查監測，以維護民眾食品衛生安全。期透過本座談會提升相關業者對於輸入食品管理之理念、法規、管理政策等了解，並進行意見交流及風險溝通，歡迎踴躍參與！

二、 指導單位：行政院衛生署食品藥物管理局

三、 承辦單位：台灣食品 GMP 發展協會

四、 邀請對象：國內食品輸入業者、食品相關業者、辦理食品查驗業務之報關/報驗業者、進出口廠商及相關公協會

五、 舉辦時間及地點：

場次	時 間	地 點
北	5 月 08 日(二) 13:00~17:30	臺大法律學院 霖澤館 1F 國際會議廳 (臺北市羅斯福路四段一號 臺大第二校門 辛亥路與復興南路口)
中	5 月 10 日(四) 13:00~17:30	國立台中教育大學求真樓 4F K401 會議廳 (台中市西區民生路 140 號)
南	5 月 16 日(三) 13:00~17:30	高雄蓮潭國際會館 4F 402 會議室 (高雄市左營區崇德路 801 號)

六、會議議程（指導單位保有議程變動之權利）

時間	議程	主講人/主持人
13:00-13:30	報到（領取資料）	台灣食品 GMP 發展協會
13:30-13:40	長官致詞	食品藥物管理局長官
13:40-14:20	食品衛生管理法修正通過後之輸入食品新制度	食品藥物管理局食品組
14:20-15:00	塑膠類食品器具容器包裝應標示事項	食品藥物管理局食品組
15:00-15:20	茶憩時間	
15:20-16:00	市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準	食品藥物管理局食品組
16:00-16:30	食品添加物登錄制度	食品藥物管理局食品組
16:30-17:00	中文標示違規情形之分析	食品藥物管理局區管中心
17:00-17:30	綜合討論	
17:30~	賦歸	

輸入食品業者座談會

目　錄

頁碼

◎ 食品衛生管理法修正通過後之輸入食品新制度..... 1

食品藥物管理局食品組

◎ 塑膠類食品器具容器包裝應標示事項..... 11

食品藥物管理局食品組

◎ 市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式

及內容標準..... 36

食品藥物管理局食品組

◎ 食品添加物登錄制度..... 55

食品藥物管理局食品組

◎ 中文標示違規情形之分析..... 73

食品藥物管理局區管中心

食品衛生管理法修正通過後

之輸入食品新制度

食品藥物管理局食品組

食品衛生管理法修正案與輸入食品之管理制度

輸入食品管理科
科長　吳宗熹
101.05

報告綱要

食品衛生管理法修正案輸入食品專章

食品安全議題與風險管理

2

食品衛生管理法新增輸入食品規定

3

食管法修正案通過後之輸入食品新制度

登錄制度-1

- 經公告類別及規模之食品業者，需辦理登錄，始得營業。

經公告指定應登錄而未申請登錄之食品業者⇨**不得營業**

STOP

登錄制度-2

- 特定輸入產品輸入前申報登錄

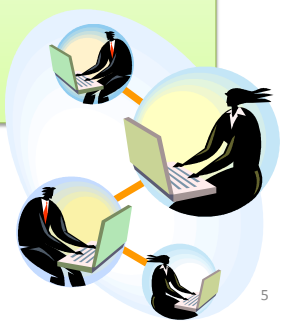
經公告指定輸入產品輸入前應先申報

STOP

追蹤追溯制度

備妥相關流向資料以供查核

- 經公告特定食品業者需建立產品追蹤追溯系統。
- 如屬進口食品原料或產品，業者應建立流向資料，以備查核。



5

優良廠商制度

- 明定授權中央主管機關針對績效優良業者得採優良措施。
- 優良廠商制度，符合一定條件，且經審核登錄在案者，給予輸入查驗優惠。

6

具結保管保證金制度

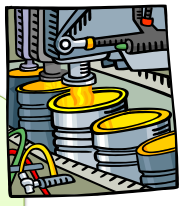
- 申請具結保管(先行放行)，須繳納保證金，如未獲輸入許可前不得移動、販賣。
- 取得輸入許可前，擅自移動、啟用或販賣者，或產品之存放地點與實際不符者，將沒收保證金，並於一年內暫停受理具結保管之申請。
- 擅自販賣者，並處販賣價格一倍至二十倍之罰鍰。
- 檢驗不合格，違反殘留農藥等衛生項目：6~600萬元罰鍰
- 拒絕或無法提供流向、妨礙查扣或封存、不回收等：3~15萬元罰鍰。

7

規避、逃避管制及申報不實之處分

- 輸入規定屬F01，未向本局辦理輸入查驗。
- 以個人自用非銷售、非供食品用途等原因、免驗通關，輸入後卻供銷售或供食品用途者。
- 報驗資料填寫不實，成分含某添加物，缺漏或未填報。

強制標示-1



- 政府現正在修「食品衛生管理法」，要求直接供應飲食之場所，需要求以中文標示原產地及其他必要資訊。
- 有容器包裝之食品、食品添加物要標示「製造廠」。

- 最終產品標示原產地
- 原料標示原產地
- 獲得產品藥物殘留之資訊

各界對「強制標示」的期待

食品安全議題與風險管理

國際警訊

國內消費者關心訊息

10

國際警訊

資訊發達，各國間透過食品安全警訊通報系統，確認不安全食品是否輸入:

- 義大利橄欖油
- 波蘭假蛋粉
- 大陸黑心膠囊
- 印度攙假乳品

11

近期消費者關心之食品安全項目

一、食品中的中藥材

加強藥食兩用中藥材管理

衛生署中醫藥委員會已公告可同時供食品使用之中藥材共212項，有絞股藍、決明子、石斛、陳皮、肉豆蔻、草荳蔻、砂仁、大茴香、人蔘花、蓮子、黃精、山藥、枸杞子、百合、松子、胡桃、荷葉、菊花、黑棗、銀耳、龍眼肉等。

現行管理措施

目前已完成：白木耳、蓮子、龍眼肉、菊花、烏梅乾、乾百合、枸杞乾山藥、薄荷、芡實等10項輸入規定F01。

未來規劃

其餘8項大茴香、小茴香、絞股藍、山楂、黃精、砂仁、草荳蔻、肉豆蔻，將於本（101）年完成F01公告實施事宜。

紅棗、紅麴

12

二、日本產品之輻射安全

100年3月25日公告：
自3月26日零時起，暫停受理**福島、茨城、櫪木、千葉及群馬縣**產製食品輸入報驗

自100年3月20日起：
八大類產品逐批查驗輻射值；
加工產品加強抽驗

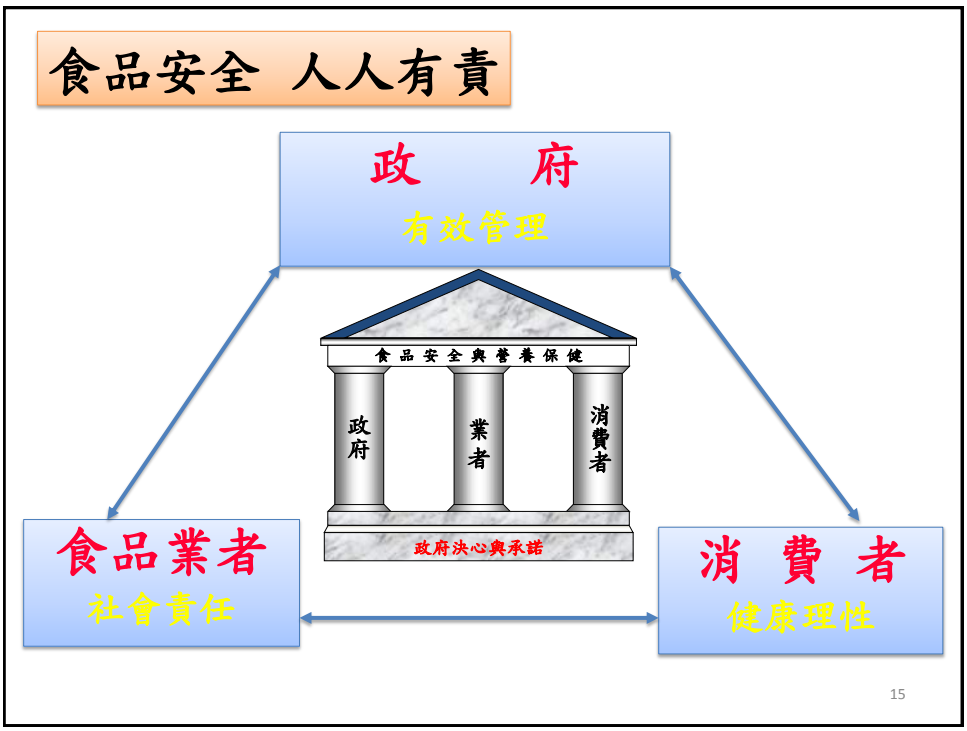
★八大類：

1.生鮮蔬果
2.冷藏(凍)蔬果
3.生鮮水產品
4.冷藏(凍)水產品
5.乳製品
6.嬰幼兒食品
7.包裝飲用水
8.海草類

日本銫標準之規定(2012.4.1施行)

	暫定法規值	新規定值	我國標準
蔬菜類	500	100	370
穀類	500	100	
肉、蛋、魚等	500	100	
包含乳製品的一般食品		100	
飲用水	200	10	
牛乳	200	50	
嬰幼兒食品	無	50	

14


食品安全 人人有責
政 府
有效管理
食品安全與營養保健
政府
業者
消費者
政府決心與承諾
食品業者
社會責任
消 費 者
健康理性
15

謝謝聆聽，敬請指教
YOGURT
16
16

塑膠類食品器具容器

包裝應標示事項

食品藥物管理局食品組

塑膠類食品器具容器包裝應標示事項

食品藥物管理局
餐飲衛生科

1

大綱

- 背景及食品安全事件
- 衍生問題
- 衛生標準
- 標示管理
  - 公告依據/實施對象
  - 標示內容/原則
  - 罰則
  - 期程
- 預期成效
- Q&A

2

背景

- 塑膠類食品容器 (具) 廣泛使用
  - 奶瓶、運動水壺、隨手杯、微波盒等。
- 許多科學研究指出塑膠類容器具使用不當下，可能對動物體產生健康風險。
  - 材質：甲醛、雙酚 A、三聚氰胺、鉛、鎘等。
  - 添加物：如塑化劑鄰苯二甲酸酯類等。

3

食品安全事件

- 吸管含鉛案/重金屬 (2010.2)
- 海綿寶寶含鉛案/重金屬(2010.2)
- 隨手杯耐熱性案/標示 (2010.7)
- 塑膠容器可塑劑案/內分泌干擾物 (2010.8)
- 咖啡杯蓋含雙酚 A？ (2011.2)

4

民眾的疑慮在哪裡？

5

衍生問題

- 塑膠類食品容器具之安全性？
- 如何正確使用？產品標示是否充足？

6

塑膠類食品容器具之安全性有無管理？

7

食品衛生管理法

- 第二章食品衛生管理
  - 第十條販賣之食品、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。
  - **八、食品器具容器包裝衛生標準**
    - 第二條 塑膠食品容器及包裝**不得回收使用**。
    - 第三條 食品器具、容器或包裝不得有不良變色、異臭、異味、污染、發霉、還有異物或纖維剝落。
    - 第四條 食品器具、容器、包裝應符合下列標準：
      - **材質試驗、溶出試驗..等**

8

食品器具容器包裝衛生標準

- 依據第四條之規定，塑膠類食品器具、容器、包裝應符合下列標準：
  - 一般規定-塑膠類
    - 係**所有塑膠材質之食品容器**皆應符合之規定
  - 塑膠類之規定
    - 針對**不同塑膠材質之食品容器**所訂定之各類標準

9

食品器具容器包裝衛生標準

- 一般規定

品名及原材料	材質試驗項目及合格標準	溶出試驗			備註
		溶媒	溶出條件	項目及合格標準	
塑膠類	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下。	水	60℃，30分鐘（食品製造加工或調理等過程中之使用溫度達100℃以上者，其溶出條件為95℃，30分鐘）	高錳酸鉀消耗量：10ppm 以下。	塑膠類器具、容器、包裝除應符合一般規定外，尚應符合塑膠類之規定。
		4%醋酸		重金屬：1ppm以下（以Pb計）。	
		正庚烷	25℃，1小時	鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(di-(2-ethylhexyl) phthalate, DEHP)：1.5 ppm以下；鄰苯二甲酸二丁酯(di-n-butyl phthalate, DBP)：0.3 ppm以下。	

10

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-PVC

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
聚氯乙烯 Polyvin-yl chloride [PVC]	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下； 二丁錫化物：50ppm以下 （以二氯二丁錫計）； 甲酚磷酸酯：1,000ppm以下； 氯乙烯單體：1ppm以下。	水	60℃， 30分鐘（食品製造加工或調理等過程中之使用溫度達100℃以 上者，其溶出條件為95℃， 30分鐘）	高錳酸鉀消耗量：10ppm以下； 蒸發殘渣（pH5以上之 食品用容器、包裝）：30ppm以下。	
		4%醋酸		重金屬：1ppm以下（以Pb計）； 蒸發殘渣〔一般器具，pH5以下（含pH5） 之食品用容器、包 裝〕：30ppm以下。	
		正 庚 烷	25℃， 1小時	蒸發殘渣（油脂及脂肪性食品用容器、包裝）：150ppm以下。	
		20%酒精	60℃， 30分鐘	蒸發殘渣（酒類用容器、包裝）：30ppm以下。	11

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-PVDC

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
聚偏二氯乙烯 Polyvin-ylidene dichlor-ide [PVDC]	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下； 銅：100ppm以下； 偏二氯乙烯單體：6ppm以下	水	60℃， 30分鐘（食品製造加工或調理等過程中之使用溫度達100℃以上者，其溶出條件為95℃，30分鐘）	高錳酸鉀消耗量：10ppm以下； 蒸發殘渣（pH5以上之食品用容器、包裝）：30ppm以下。	
		4%醋酸		重金屬：1ppm以下（以Pb計）； 蒸發殘渣〔一般器具，pH5以下（含pH5）之食品用容器、包 裝〕：30 ppm以下。	
		正 庚 烷	25℃， 1小時	蒸發殘渣（油脂及脂肪性食品用容器、包裝 ）：30ppm以下。	
		20%酒精	60℃， 30分鐘	蒸發殘渣（酒類用容器、包裝）：30ppm以下。	12

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-PS

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
聚苯乙烯 Polystyrene [PS]	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下； 揮發性物質（苯乙烯、甲苯、乙苯、正丙苯、異丙苯之合計）： 5,000 ppm 以下。 但發泡聚苯乙烯為2000ppm以下。其中苯乙烯及乙苯各應在1,000ppm以下。	水	60℃， 30分鐘 （食品製造加工或調理等過程中之使用溫度達100℃以上者，其溶出條件為95℃， 30分鐘）	高錳酸鉀消耗量：10ppm以下； 蒸發殘渣（pH5以上之 食品用容器、包裝）：30ppm以下。	以聚苯乙烯為材料之餐具，不適合盛裝100℃以上之食品。
		4%醋酸		重金屬：1ppm以下（以Pb計）； 蒸發殘渣〔一般器具，pH5以下（含pH5）之食品用容器、包 裝〕：30ppm以下。	
		正 庚烷	25℃， 1小時	蒸發殘渣（油脂及脂肪性食品用容器、包裝）：240ppm 以下。	
		20%酒精	60℃， 30分鐘	蒸發殘渣（酒類用容器、包裝）：30ppm以下。	

13

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-美耐皿

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
以甲醛-三聚氰胺為合成原料之塑膠	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下。	水	60℃， 30分鐘（食品製造加工或調理等過程中之使用溫度達100℃以上者，其溶出條件為95℃，30分鐘）	酚：陰性； 甲醛：陰性。	
		4%醋酸		蒸發殘渣：30 ppm 以下	
		4%醋酸	95℃，30分鐘	三聚氰胺：2.5 ppm 以下	

14

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-PES、PPSU奶瓶

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
聚苯碸樹脂 Polyphe n-ylene sulfone [PPSU] --奶瓶	鉛：100 ppm以下； 鎘：100 ppm以下。	水	95℃，30分鐘	高錳酸鉀消耗量：10 ppm以下； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：30 ppb以下。	
		4%醋酸	60℃， 30分鐘	重金屬：1 ppm以下(以Pb計)； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：30 ppb以下。	
聚醚碸樹脂 Polyeth er-sulfone [PES] --奶瓶	鉛：100 ppm以下； 鎘：100 ppm以下。	水	95℃，30分鐘	高錳酸鉀消耗量：10 ppm以下； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：30 ppb以下。	
		4%醋酸	60℃， 30分鐘	重金屬：1 ppm以下(以Pb計)； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：30 ppb以下。	

15

食品器具容器包裝衛生標準

- 塑膠類規定-PC

原 材 料	材質試驗項目及合格標準	溶 出 試 驗			備註
		溶 媒	溶出條件	項目及合格標準	
聚碳酸酯 Polycar-bonate [PC] ---奶瓶	鉛：100ppm以下； 鎘：100ppm以下。	水	95℃，30分鐘	高錳酸鉀消耗量：10ppm以下； 蒸發殘渣：30ppm以下； 雙酚A：30ppb以下。	
		4%醋酸	60℃， 30分鐘	重金屬：1ppm以下(以Pb計)； 蒸發殘渣：30ppm以下； 雙酚A：30ppb以下。	
聚碳酸酯 Polycarbo -nate[PC] --奶瓶除外	鉛：100 ppm以下； 鎘：100 ppm以下。	水	95℃，30分鐘	高錳酸鉀消耗量：10 ppm以下； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：0.6 ppm以下。	
		4%醋酸	60℃， 30分鐘	重金屬：1 ppm以下(以Pb計)； 蒸發殘渣：30 ppm以下； 雙酚A：0.6 ppm以下。	

16

衍生問題

- 塑膠類食品容器具之安全性？
- 如何正確使用？產品標示是否充足？

17

塑膠類食品容器具之標示管理？

18

國內標示管理現況

- 經濟部商品標示法
- 環保署塑膠容器回收相關規範
- 衛生署食品衛生管理法

19

商品標示法

- 第 9 條商品於流通進入市場時，生產、製造或進口商應標示下列事項：
  - 商品名稱。
  - 生產、製造商名稱、電話、地址及商品原產地。屬進口商品者，並應標示進口商名稱、電話及地址。
  - 商品內容：(一) 主要成分或材料。(二)淨重、容量、數量或度量等。
  - 國曆或西曆製造日期。但有時效性者，應加註有效日期或有效期間。
  - 其他依中央主管機關規定，應行標示之事項

20

商品標示法

- 第 10 條商品有下列情形之一者，應標示其用途、使用與保存方法及其他應注意事項：
  - 有危險性。
  - 與衛生安全有關。
  - 具有特殊性質或需特別處理。

21

塑膠容器回收相關規範 (EPA)

- 法規依據
  - 93年公告「應標示回收相關標誌之物品或容器責任業者範圍、標誌圖樣大小、位置及其他應遵行事項」。
- 內容
  - 規定容器商品製造業者應依廢棄物清理法第十六條，於**銷售、贈送或促銷之容器商品上標示容器回收相關標誌**，應顯著標示於其容器、包裝或標籤上，容器回收標誌圖樣如附圖一，塑膠材質回收辨識碼圖樣如附圖二。

附圖一：容器回收標誌圖樣

22

塑膠材質特性及用途

表一、常見塑膠材質、特性、常見產品及耐熱溫度範圍

塑膠材質回收辨識碼	材質	特性	常見產品	耐熱溫度(℃)*
1	聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET)	硬度韌性佳、質輕、不揮發、耐酸鹼	寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶等	60~85
2	高密度聚乙烯 (HDPE)	耐腐蝕、耐酸鹼	塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等	90~110
3	聚氯乙烯 (PVC)	可塑性高	保鮮膜、雞蛋盒、調味罐等	60~80
4	低密度聚乙烯 (LDPE)	耐腐蝕、耐酸鹼	塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等	70~90
5	聚丙烯 (PP)	耐酸鹼、耐化學物質、耐碰撞、耐高溫	水杯、布丁盒、豆漿瓶等	100~140
6	聚苯乙烯 (PS)	吸水性低、安定性佳	養樂多瓶、冰淇淋盒、泡麵碗等	70~90
7	其他（例如：聚碳酸酯 (PC)、聚乳酸 (PLA)）	PC: 質輕、透明、機械強度高、耐高溫 PLA: 質輕、透明	PC: 嬰兒奶瓶、運動水壺、水杯等 PLA: 餐飲店的冷飲杯、冰品杯、沙拉盒等	PC: 120~130 PLA:≒50

*耐熱溫度參考資料來源：日本塑膠工業聯盟（The Japan plastics industry federation）
網址: http://www.jpif.gr.jp/2hello/conts/youto_c.htm

23

塑膠類食品容器具標示管理

- 依據
- 公告
- 實施對象
- 標示內容/原則
- 罰則

24

「食品衛生管理法」第 18 條

- **經中央主管機關公告指定之食品器具、食品容器、食品包裝，應以中文及通用符號顯著標示下列事項：**
  - 廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
  - 其他經中央主管機關**公告指定之標示事項**。

25

公告

- 100.7.21 署授食字第 1001300545 號公告塑膠類食品器具容器及包裝之**指定標示事項**。
- 100.7.21 署授食字第 1001301215 號公告應依食管法第 18 條規定標示之**食品器具容器及包裝產品**。

26

實施對象

- **重複性**使用等 3 類產品 (**101.7.21起實施**)
  - 塑膠類水壺（杯）
  - 塑膠類奶瓶
  - 塑膠類餐盒（含保鮮盒）
- **一次使用**之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝 (**102.7.21起實施**)

27

標示項目

- 品名
- 材質名稱
- 耐熱溫度
- 廠商名稱、電話及地址
- 原產地（國）
- 淨重、容量、數量或度量等
- 製造日期
- 使用注意事項或微波等其他警語，但產品材質如屬聚氯乙烯(PVC)或聚偏二氯乙烯(PVDC)，應另加註使用於高油脂食品及高溫時，勿與食品直接接觸或等同意義之警語

28

標示方式

- 標示內容，應以印刷、打印、壓印或貼標於最小販售單位之包裝或本體上。
- 供重複性使用之產品，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，應再以印刷、打印或壓印方式，加標於最小販售單位之主要本體上。

29

塑膠容器具標示方式對照表

標示項目	重複性使用塑膠類水壺（杯）、奶瓶與餐盒等產品	一次使用塑膠類食品器具容器包裝
廠商名稱、地址、電話	○	○
材質	●	○
耐熱溫度	●	○
品名	○	○
原產地	○	○
重量、容量等	○	○
製造日期（國曆或西曆）	○	○
注意事項（例：可微波與否）	○	○

●：應標示於包裝或本體，同時加標於主要本體

○：應標示於包裝或本體

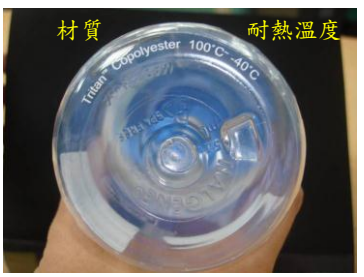
30

標示原則

- 印刷及打印之標示方式，應以不褪色且不脫落為原則。
- 標示內容，不得有不實之情形。
- 產品係二種以上之材質組合而成者，應分別標明上開事項 。
- 日期標示應依習慣能辨明方式標明年月日或年月，標明年月者並推定為當月之月底。
- 標示字體之長度及寬度不得小於二毫米。

31

標示範例



32

PVC或PVDC之警語標示

33

罰則

- 食品衛生管理法第29條第1項第3款
  - 標示違反第18條規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣。（物的處理）
- 食品衛生管理法第33條第1項第2款
  - 違反第18條規定，處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰。（人的處分）

34

期許與努力

- 充分了解衛生標準法規。
- 落實製造工廠自主管理。
- 主動提供正確使用資訊。
- 積極配合政府輔導政策。

35

預期成效

- 提升產品品質。
- 提供消費者完整資訊。
- 正確使用塑膠類食品容器 (具) 及包裝。
- 減少重金屬、內分泌干擾物質等危害風險對人體之影響。

36

感謝聆聽
敬請指教

37

Q&A (1)

Q1：何謂「一次使用之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝」？

Ans：「一次使用之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝」係指**僅能使用一次即應拋棄之器具容器包裝**，例如免洗餐具、冷熱飲杯、塑膠袋、攪拌棒、寶特瓶等。

Q2：「材質名稱」應如何標示？

Ans：如產品材質標示以中文化學名稱，例如：聚乙烯…等，或以「PE」等通用符號標示，均得認屬符合規定。

38

Q&A (2)

Q3：「耐熱溫度」標示之單位為何？

Ans：應以℃或度C為之。

Q4：何謂「耐熱溫度」標示不實？

Ans：係指產品依據「食品器具、容器、包裝檢驗方法－塑膠類之檢驗」之耐熱性試驗進行測試，不符合該規定者，將判定為「耐熱溫度」標示不實。

39

Q&A (3)

Q5：若產品標示耐熱溫度範圍者（如耐熱溫度：80℃~100℃），其耐熱性試驗之測試溫度為何？

Ans：測試時將以**標示溫度之最高溫度**進行耐熱性試驗。

Q6：塑膠類食品器具容器包裝需標示製造日期或有效期限嗎?

Ans：本次公告之塑膠類之食品器具、食品容器、食品包裝應標示製造日期，但有時效性者，則應同時加標有效期限或有效期間。

40

Q&A (4)

Q7：「使用注意事項或微波等其他警語」為何?

Ans：係指需提供消費者使用該項產品時應留意之事項，如清洗方式、可否微波、盛裝食品之適用範圍（如適合酸性、鹼性或油脂類食物）等。

Q8：重複性使用之產品，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度應如何標示？

Ans：應以印刷、打印或壓印之方式，**加標於最小販售單位之主要本體**上，不得以貼標、吊牌方式為之。

41

Q&A (5)

Q9：何謂「最小販售單位之包裝」？

Ans：係指消費者或下游廠商取得容器產品時之外包裝。

Q10：何謂最小販售單位之主要本體？

Ans：最小販售單位之**主要本體即為容器產品主體**（不包含配件），如運動水壺之壺身、微波保鮮盒之餐盒及奶瓶之瓶身等部分。

42

Q&A (6)

Q11：提供一次使用之保麗龍餐具、攪拌棒或塑膠餐具等產品，應如何標示?

Ans：應符合本規範有關「一次使用之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝」之規定，應以印刷、打印、壓印或貼標於最小販售單位之包裝或本體上。

Q12：塑膠袋、保鮮膜等包裝產品應如何標示?

Ans：塑膠袋、保鮮膜等包裝係屬「一次使用之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝」，其標示方法應依本公告規定辦理。

43

Q&A (7)

Q13：市面上販售之瓶裝飲料或食品，是否應依照本公告進行標示？

Ans：本公告規範之對象為塑膠類食品器具容器包裝之產品，並非包裝完整之食品產品，故販售之產品為食品器具容器盛裝食品並加工製成完整包裝者，應**依據「食品衛生管理法」第17條規定進行標示**。

44

Q&A (8)

Q14：市面上販售之重複性使用塑膠碗、盤等餐具，是否應依照本公告標示？

Ans：本公告規範之對象為重複性使用之塑膠類水壺（杯）、奶瓶與餐盒（含保鮮盒）等3類產品及一次使用之塑膠類食品器具、食品容器、食品包裝，**故市面上販售之重複性使用塑膠碗、盤等餐具之標示，仍依據經濟部商品標示法規定辦理**。

45

市售包裝維生素礦物質類

之錠狀膠囊狀食品

營養標示方式及內容標準

食品藥物管理局食品組

市售包裝食品營養標示制度

食品藥物管理局食品組
張誠慧 技正

1

「市售包裝食品營養標示規範」

2

我國營養標示格式

營養標示	
每一份量	公克（或毫升）
本包裝含	份
	每份
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量[3]	

格式（一）

營養標示	
	每100公克（或每100毫升）
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

4

格式（二）

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

格式（三）

5

營養標示		
每一份量　　公克（或毫升） 本包裝含　　份		
	每份	每份提供每日營養素攝取量基準值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

格式（四）

＊每日營養素攝取量之基準值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪55公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物320公克、鈉2400毫克。

6

營養標示		
每100公克 （或每100毫升）		每100公克（或每100毫升）提供每日營養素攝取量基準值*之百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	
碳水化合物	公克	%
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

格式（五）

＊每日營養素攝取量之基準值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪55公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物320公克、鈉2400毫克。

7

每日營養素攝取量之基準值

熱量	2000大卡
蛋白質	60公克
脂肪	55公克
碳水化合物	320公克
鈉	2400毫克
飽和脂肪酸	18公克
膽固醇	300毫克
膳食纖維	20公克

維生素A	600微克
維生素B1	1.4毫克
維生素B2	1.6毫克
維生素C	60毫克
維生素E	12毫克
鈣	800毫克
鐵	15毫克

依據82年RDNA

8

外界多次表示市面上包裝食品營養標示「本包裝含○份」之份數，以小數點呈現（如：3.8份）造成消費者極大困擾。

9

99年10月7日發函各食品相關公會

- 為給予消費者清楚之訊息，包裝食品營養標示中「本包裝含○份」，以整數值標示份數。
- 「每一份量」得以整數或至小數點後一位標示。（如：本包裝含3份，每一份量29.5公克）

10

「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」

食品藥物管理局食品組
張誠慧 技正

11

99年11月29日署授食字第0991302917號發布訂定「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」。

12

「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」—

係針對添加維生素或礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品。

13

有關包裝食品營養標示相關規範，可由本局網站 –

(http://www.fda.gov.tw) /法規資訊 /食品、餐飲及營養類項（請選擇次分類：食品營養）下查詢。

14

標示事項及方法之範例

營 養 標 示		
本包裝含 60 顆 （一日請勿超過1顆）		
	每顆	每日基準值百分比
維生素D	5微克 (200IU)	100%
維生素B1	0.65毫克	50%
維生素C	30毫克	30%
鈣	600毫克	50%
鐵	7.5毫克	50%
鎂	190毫克	50%
銅	1.2毫克	*
白胺酸	620毫克	*
酪胺酸	600毫克	*
ω-3脂肪酸	0.5公克	*

*基準值尚未訂定

15

FDA

- 第一條　本標準依食品衛生管理法第十七條第二項規定訂定之。

16

FDA

- 第二條　市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品應於包裝容器外表之明顯處所提供以下標示內容：
  一、「營養標示」之標題。
  二、各項維生素之含量。
  三、各項礦物質之含量。
  四、廠商自願標示之其他成分含量。

營養成分（營養素）

17

- 第三條　各項維生素、礦物質及其他成分含量標示之方式：應以每顆（或錠、粒）為單位標示含量，並加註該產品每包裝所含之顆（或錠、粒）數及每顆（或錠、粒）所提供每日基準值百分比；對未訂定每日基準值之成分，應於每日基準值百分比處加註「＊」符號，並註明「＊基準值尚未訂定」字樣。

18

- 第四條　各項維生素、礦物質及其他成分之含量標示應以公制單位表示；維生素A、維生素D及維生素E應另加註以國際單位（IU）之含量標示。

19

- 第五條　各項維生素、礦物質之每日基準值（參考「國人膳食營養素參考攝取量」（民國九十一年修正））如下表：

備註：「國人膳食營養素參考攝取量」（民國九十一年修正），如有修正，依修正之發布令為準。

20

維生素A	700微克（μgR.E.）
維生素B1	1.3毫克
維生素B2	1.5毫克
維生素B6	1.4毫克
維生素B12	2.4微克
維生素C	100毫克
維生素D	5微克
維生素E	12毫克（mgα-T.E.）
菸鹼素	17毫克
葉酸	400微克
泛酸	5毫克
生物素	30微克
膽素	450毫克

鈣	1200毫克
磷	1000毫克
鐵	15毫克
碘	130微克
鎂	380毫克
鋅	15毫克
氟	3毫克
硒	50微克

21

FDA

- 第六條　數據修整方式：每包裝所含之顆（或錠、粒）數、每日基準值百分比以整數表示；維生素、礦物質及其他成分含量以有效數字不超過三位為原則。

22

FDA

- 第七條　市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品欲敘述維生素、礦物質之生理功能，其每日最低攝取量需達每日基準值百分之十五以上。

23

- 第八條　市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品需於明顯處加註標示「一日請勿超過○顆（或錠、粒）」之警語。

24

- 第九條　「市售包裝食品營養標示規範」不適用於市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品。

25

- 第十條　本標準自中華民國一百零一年四月三十日施行。

26

實施日期

「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」自101年4月30日（以製造日期）施行。如於生效日前依該標準內容完成標示者，視為符合食品衛生管理法之規定。

27

- 產品若係屬維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，應依「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」提供營養標示。
- 其他一般包裝食品，請依「市售包裝食品營養標示規範」提供營養標示。

28

- 產品若係屬維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，應依「市售包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準」提供營養標示。
- 其他一般包裝食品，請依「市售包裝食品營養標示規範」提供營養標示。

29

標示事項及方法之範例

營 養 標 示		
本包裝含 60 顆 （一日請勿超過1顆）		
	每顆	每日基準值百分比
維生素D	5微克（200IU）	100%
維生素B1	0.65毫克	50%
維生素C	30毫克	30%
鈣	600毫克	50%
鐵	7.5毫克	50%
鎂	190毫克	50%

30

標示事項及方法之錯誤標示範例

營 養 標 示		
本包裝含 60 顆 （一日請勿超過1顆）		
	每顆	每日基準值百分比
維生素D	5微克（200IU）	100%
維生素B1	0.65毫克	50%
維生素C	30毫克	30%
鈣	600毫克	50%
鐵	7.5毫克	50%
鎂	190毫克	50%
葡萄糖胺	250毫克	*
鯊魚軟骨粉	55毫克	*

葡萄糖胺、鯊魚軟骨粉 非營養素，不得標示於營養標示欄內。

*基準值尚未訂定

31

FDA

如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內哪些成分或營養素得以列入？

一般營養學上，營養素係指存在於食物內，能用於維持並建造身體組織、提供能源，調節新陳代謝者，故廣義而言，蛋白質類（各胺基酸）、脂肪類（飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、ω-3等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類）、維生素類（VITAMIN A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B1、B2、B6、B12、菸鹼酸、泛酸、葉酸、生物素、胆素、肌醇）、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷）等均屬之。

鉬、硼、鎳、矽、錫、釩

32

FDA

報告完畢

敬請指教

33

食品添加物登錄制度

食品藥物管理局食品組

食品添加物登錄管理制度

食品藥物管理局

食品組

食品查驗登記科

1

食品添加物

- 特性：
  - 食品添加物是為某種使用目的所添加，不同於與其他食品中可能存在或殘留之有害物質如重金屬、細菌毒素、放射線或農藥
  - 無論天然物或化學合成、純度、濃度高
  - 用量少即可達到使用目的
  - 分direct及indirect food additive

優點

1.協助加工製造
2.提升保存性或預防食品中毒
3.改善品質
4.維持美化風味或外觀
5.豐富飲食樣式及內容
6.補充強化營養價值
7.促進食品在全球領域流通

違法使用之害處

1.增加身體負擔或危害身體健康
2.可能破壞食品某些營養素
3.可能使消費者無法判斷生鮮食品之品質

2

報告大綱

- 現行食品添加物管理制度
- 登錄管理制度
- 食品添加物登錄管理資訊系統畫面簡介
- 未來工作規劃

3

現行食品添加物管理制度

- 食品衛生管理法(1/4)
  - 第3條　定義
  - 第12條 使用範圍、限量及規格標準
  - 第14條 查驗登記

4

食品衛生管理法(2/4)

第3條定義：

食品添加物係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其它用途而添加或接觸於食品之物質。

5

食品衛生管理法(3/4)

第12條 使用範圍、限量及規格標準：

各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。(正面表列)

依用途分成17大類：

1) 防腐劑
2) 殺菌劑
3) 抗氧化劑
4) 漂白劑
5) 保色劑
6) 膨脹劑
7) 品質改良劑、釀造用及食品製造用劑
8) 營養添加劑
9) 著色劑
10) 香料
11) 調味劑
12) 黏稠劑
13) 結著劑
14) 食品工業用化學藥品
15) 溶劑
16) 乳化劑
17) 其他

6

食品衛生管理法(4/4)

- **第14條 強制查驗登記**
  - 單方食品添加物：正面表列
- **衛署食字第0890020449號公告免查驗登記**
  - 香料
  - 複方食品添加物：以「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所收載之品目為**關鍵**原料，再調配食品原料或其他法定食品添加物而製成之**專供食品加工使用之複合調製原料**。

- 核准資料登載於**「食品查驗登記管理資訊系統」**，其揭露資訊可於食品藥物消費者知識服務網站之「食品添加物許可證資料」查詢。

FDA

7

8

報告大綱

- 現行食品添加物管理制度
- 登錄管理制度
- 食品添加物登錄管理資訊系統畫面簡介
- 未來工作規劃

9

登錄管理制度-背景說明

- 100年塑化劑污染食品風暴，肇因於不肖業者將毒性化學物質惡意攙入食品，重創我國食品產業。

- 為重建我國食品MIT形象，業於100年6月21日至6月22日所舉行「**2011全國食品安全會議**」，與會專家、學者及各界代表共同決議首重「**建置登錄制度加強列管追蹤**」，以加強食品添加物管理。

10

登錄管理制度-廣徵各界意見

- 100年9月29日召開研商建立食品添加物登錄制度座談會：與**專家及業者**討論食品添加物登錄系統初步應登錄內容、揭露內容、登錄對象、方式及時程等事項。
- 100年10月3日請GMP協會簡介台灣優質認證食品ICT服務平台-GMP線上申請系統簡介，作為登錄制度規劃之參考。
- 100年10月5日與**中華香料協會**討論登錄事宜。
- 100年10月7日赴**台北市進出口商業同業公會**說明食品添加物登錄制度規劃，並進行意見交流。
- 100年10月26日赴**台北市進出口公會及台北市化工原料公會分別成立「食品添加物小組」及「食品化工小組」大會**，說明食品添加物登錄制度規劃，並進行意見交流。

FDA

11

登錄管理制度-以5W規劃

FDA

12

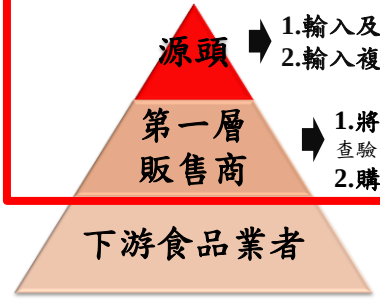
登錄管理制度

- 目的：
  - **健全食品管理網絡**，配合現場稽核，以防堵可能出現之非預期食品添加物種類及其可能被使用之情況，以杜絕業者非法使用或濫用食品添加物。
- 目標：
  - **政府**—掌握我國國內食品添加物廠商及其產品流向，除以利追溯問題食品源頭，徹底掃蕩不肖黑心業者外，尚期**公布揭露配合政策進行登錄之食品添加物業者資訊，供各界查詢**。
  - **業者**—基於自主管理，登錄管理其所生產或販售產品，並同時確保其產品之合法性，以**供消費者安心選購**。同時，可**自本系統查詢政府最新法規異動及相關課程資訊**。
  - **消費者—選購配合政府政策之優良食品業者，以督促業者落實登錄產品相關訊**。

13

登錄管理制度

- 登錄者



源頭
- **1.輸入及國產單方食品添加物業者**(強制查驗登記制度)
- **2.輸入複方食品添加物業者**(免查驗登記制度)

第一層販售商
- **1.將前述「源頭」食品添加物再製且販售者**(免查驗登記制度)
- **2.購買前述「源頭」食品添加物直接轉售者**

下游食品業者
- **傳統雜貨店、大賣場或便利商店等，直接販售商品予消費者之業者**

- 管理者
  - 食品藥物管理局
  - 各縣市衛生局

14

登錄管理制度

- 登錄者應登錄資訊包含廠商及產品基本資料兩部分

(一)廠商基本資料

項目	內容
申請人	姓名、帳號、E-mail(系統發信使用)、手機
廠商基本資料	公司名稱、營利事業統一編號、公司地址(電話)、工廠地址(電話)、倉儲地址(電話)、傳真、營業類別
負責人	姓名、身分證字號、手機、E-mail
緊急聯絡人1 (2、3)	姓名、手機
衛生管理(專責)人員	姓名、手機、類別、核備紀錄

FDA

15

登錄管理制度

- 登錄者應登錄資訊包含廠商及產品基本資料兩部分：

(二)食品添加物產品基本資料

項目	單方	複方	香料
中文、英文商品名稱	由食品查驗登記系統轉入	○	○
用途分類		○	○ (香料分類)
型態		○	○
成分名稱		○	X
單方食品添加物之中文、英文名稱、用途分類、許可證證號、來源國別、國際號碼(INS No.及CAS No.)		○	X

16

登錄管理制度

- http://fadenbook.fda.gov.tw
  - fa: food additives，食品添加物
  - d: data，資料
  - en: exhibition，展覽
  - book:書籍

非「登」不可

17

登錄管理制度

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

18

登錄管理制度

- 多久登錄一次?
  - 單方(已辦理查驗登記，並取得許可證)：食品添加物登錄管理資訊系統已設定**每日自動更新、儲存及備份**資料。
  - 複方、香料(未辦理查驗登記)：依**實際產品種類詳實登載**，並即時因應配方調整變更登載內容。
- 何時之前完成?
  - 衛生機關目前仍以輔導角度著手推動本制度，待食品衛生管理法修法通過後，制度即會強制執行。

FDA

19

報告大綱

- 現行食品添加物管理制度
- 登錄管理制度
- 食品添加物登錄管理資訊系統畫面簡介
- 未來工作規劃

FDA

20

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局
食品添加物登錄管理資訊系統
登入系統
帳號：
密碼：
確 定
重 填
忘記密碼
註 冊
聯絡人資訊
下載專區
食品添加物登錄管理制度暨操作手冊
食品添加物宣導手冊
食品添加物審驗登記新案申請、移轉、展延、變更、補換發申辦業務
more
最新動態
公告輻讚協助辦理「2012年台北國際食...
食研所將於3/27召開「食品及營養標示...
「健康食品申請許可辦法」部份條文修正
中央畜產會「健康食品良好作業規範廠商管...
防治食品中毒與食品技師制度推動宣導業者...
more
法規資訊
食品衛生管理法
食品衛生管理法施行細則
食品良好衛生規範
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
more
教育訓練
工廠生產與衛生管理專案實務班
創新食品研發專案推行實務班
食品製造管理實務班
品保及衛管系列課程
more
行政院衛生署
FDA
食品藥物消費者知識服務網
全國商工行政服務入口網
Commerce Industrial Services Portal
台灣食品GMP發展協會
財團法人台灣優良農產品發展協會
· 版權所有翻版必究 · Copyright 2011 Trade-Van Information Services Co. All Rights Reserved.

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局
食品添加物登錄管理資訊系統
登入系統
帳號：
密碼：
確 定
重 填
忘記密碼
註 冊
聯絡人資訊
最新動態
公告輻讚協助辦理「2012年台北國際食...
食研所將於3/27召開「食品及營養標示...
「健康食品申請許可辦法」部份條文修正
中央畜產會「健康食品良好作業規範廠商管...
防治食品中毒與食品技師制度推動宣導業者...
行政院衛生署
FDA
FDA
22

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局 食品添加物登錄管理資訊系統
申請人基本資料
*必填
* 申請人姓名
* 申請人帳號
* E-Mail(此E-Mail為系統發信用)
* 手機
廠商基本資料
*必填
* 公司名稱
* 營利事業統一編號
* 公司地址
* 電 話
工廠地址
電 話
倉儲地址
電 話
傳真
* 營業類別
□製造商 □進口商 □販售商
負責人基本資料
*必填
* 負責人
* 手 機
* 身分證字號
E-Mail
緊急聯絡人基本資料
*必填
緊急連絡人2
緊急連絡人3
* 緊急聯絡人1
* 手 機
衛生管理(專責)人員基本資料
*必填
* 衛生管理(專責)人員
* 手 機
* 類別
衛生管理人員
衛生專責人員
* 核備紀錄上傳
瀏覽...
註冊
上一頁
Copyright 2011 Trade-Van Information Services Co. All Rights Reserved. Rights Reserved.

23

負責人基本資料
*必填
* 負責人
* 身分證字號
註冊成功後請等候審核
網頁訊息
註冊成功，我們將於審查確認後，發送帳號及密碼至您的信箱。(本系統審查時間為24小時，若您在3日內未收到開通信函，請洽詢吳先生02-27512777分機502。)
確定
緊急聯絡人基本資料
*必填
* 緊急聯絡人1
衛生管理(專責)人員基本
*必填
* 衛生管理(專責)人員
* 類別
衛生管理人員
衛生專責人員
* 核備紀錄上傳
瀏覽...
註冊
上一頁

24

使用此帳號密碼登入

FDA

25

FDA

26

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局 食品添加物登錄管理資訊系統
食品添加物維護 基本資料維護 便民服務 登出
食品添加物新增資料(複方)
複方
儲 存 清 除
*產品類別 製造
*中文商品名稱 中文品名
*英文商品名稱 ABC
*用途分類 □防腐劑 □抗氧化劑 □漂白劑 □保色劑 □膨脹劑 □品質改良劑 □營養添加劑 ☑著色劑 □香料 □調味劑 □粘稠劑 □結著劑 □食品工業用化學藥品 □溶劑 □乳化劑 □殺菌劑 □被膜劑 □消泡劑 □酵素製劑 □濾助劑 □其他
*型態 □錠劑 □微細顆粒(顆粒劑) □結晶性粉末 □纖狀 □固狀(塊狀、半固狀) ☑膠囊 □糊狀 □乳液狀 □其他 □結晶 □棒狀塊 □片狀 □粒狀 □油狀物 □纖維狀物 □玻璃塊狀 □膠狀 □液狀(液劑、液體) □粉狀(粉劑) □濃稠狀 □針狀 □結晶性顆粒
新增成分
成分(中文) 成分(英文) 國際號碼CAS 國際號碼INS 單方添加物/一般食用原料 食品添加物證號 產品來源國別
刪除 D-山梨醇液70% D-SORBITOL SOLUTION 70% 單方添加物 衛署添輸字第008990號
刪除 水 WATER 一般使用原料
上一頁
FDA
27

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局 食品添加物登錄管理資訊系統
食品添加物維護 基本資料維護 便民服務 登出
食品添加物新增資料(香料)
香料
儲 存 清 除
*產品類別 製造
*中文商品名稱 中文
*英文商品名稱 ENG
*用途分類 丁香
核備文號 9999999999
許可證有效日期 2012/09/09
*型態 □錠劑 □微細顆粒(顆粒劑) ☑結晶性粉末 □纖狀 □固狀(塊狀、半固狀) □膠囊 □糊狀 □乳液狀 □其他 □結晶 □棒狀塊 □片狀 □粒狀 □油狀物 □纖維狀物 □玻璃塊狀 □膠狀 □液狀(液劑、液體) □粉狀(粉劑) □濃稠狀 □針狀 □結晶性顆粒
上一頁
FDA
28

報告大綱

- 現行食品添加物管理制度
- 登錄管理制度
- 食品添加物登錄管理資訊系統畫面簡介
- 未來工作規劃

29

未來工作規劃-短期

- 本(101)年度預定完成工作：
  - 辦理北中南業者說明會各一場(4/24、4/26、4/27)，並於說明會後正式上線。
  - 持續依業者使用面不足處修正。
  - 系統已匯入食品查驗登記系統之資料(415家廠商；4677項產品)，預計本年度期末至少輔導登錄100家廠商，500項產品。
- 衛生局配合輔導業者進行登錄

30

未來工作規劃-長期

- 經濟部商業登記系統介接連結。
- 擴建食品業者及餐飲業者之登錄部分。
- 與其他管理系統平台之連結整合，以擴大其應用範圍。
- 101年4月5日經行政院審議之食品衛生管理法修正草案，其中第8條第3項規定，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。因應母法通過在即，著手規劃食品業登錄管理辦法。
- 屆時衛生局例行性稽查，將包括檢視業者登錄正確性。

FDA

31

fadenbook.fda.gov.tw

非「登」不可

政　府

具有國際觀的管理者

食品業者

自主管理的業者

消　費　者

健康理性的消費者

食品安全　人人有責

FDA

32

中文標示違規情形之分析

食品藥物管理局區管中心

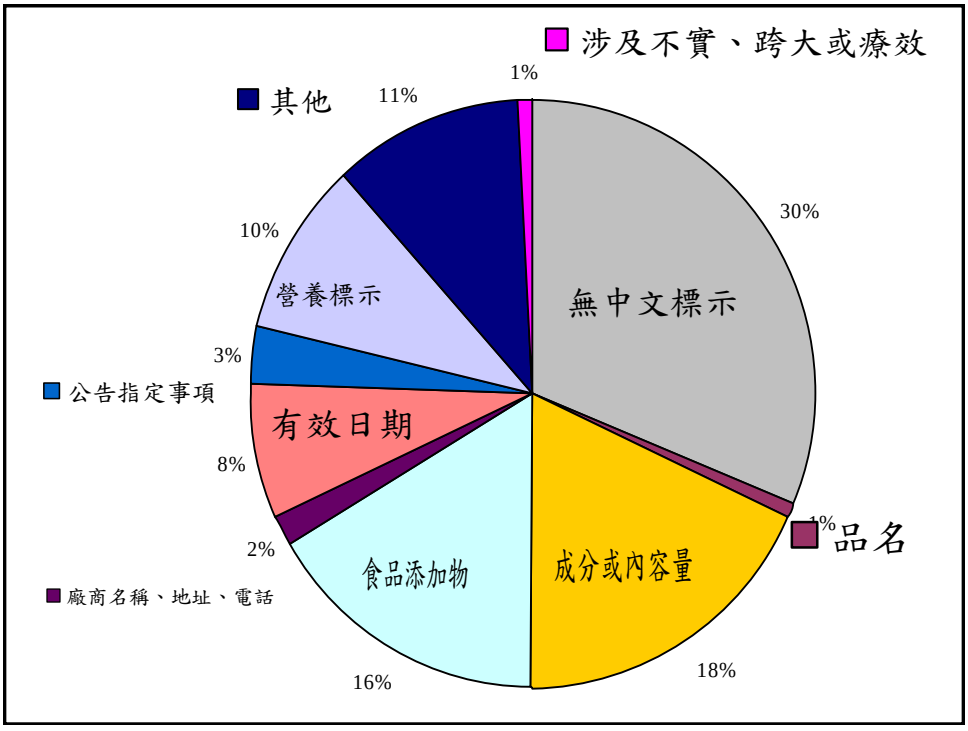
101年度輸入食品業者座談會
-中文標示違規情形之分析

王貞懿

食品藥物管理局區管中心

101.05

100年不合格項目	無中文標示	品名	成分或內容量	食品添加物	廠商名稱地址電話	有效日期	公告指定事項	營養標示	其他（字體太小等）	涉及不實跨大療效	合計
1月	55	1	6	6	0	2	2	4	16	0	92
2月	36	4	1	2	2	2	0	1	4	0	52
3月	60	0	5	8	1	5	3	14	3	2	101
4月	61	0	30	34	9	22	7	11	12	2	188
5月	34	3	9	23	0	19	2	12	26	1	129
6月	59	1	13	23	1	10	4	21	13	3	148
7月	52	5	47	28	3	4	2	14	29	0	184
8月	29	5	52	47	3	8	10	23	23	2	202
9月	35	0	24	33	3	12	7	17	6	1	138
10月	69	0	28	36	6	23	1	13	16	3	195
11月	69	0	53	44	2	33	8	22	30	1	262
12月	88	0	111	57	4	20	17	50	50	0	397
合計	647	19	379	341	34	160	63	202	228	15	2,088



1. 無中文標示

無中文標示

2. 品名

(1)產品中文品名名稱未完整
(2)中文標示品名未統一
(3)品名與成分特性不符
(4)大包裝無標示品名
(5)中文標示品名印有「微糖」字樣
(6)現品貼錯中標
(7)品名不得標示「非基因改造」字樣。
(8)品名與實際內容物不符
(9)貨品中英文品名不符

3. 成分或內容量

(1)成分(甜味劑、抗氧化劑、著色劑、 pH調整劑…)未詳列食品添加物名稱
(2)品名與成分特性不符
(3)馬鈴薯成分標示非基因改造字樣
(4)防腐劑、甜味劑等，應同時標示其用途名稱及食品添加物名稱
(5)食品添加物名稱與用途名標示錯誤
(6)中標成分與原文不符
(7)成分標示不明
(8)非可供食品使用原料

4.食品添加物

(1)原文成分標示食品添加物，惟未列於中文標示內

(2)食品添加物用途名稱錯誤

(3)使用非法定准用之食品添加物

(4)食品添加物未標示食品添加物字樣、許可證字號、食用範圍、用量標準及使用限制

5.廠商名稱、地址、電話

(1)未標示原產地,國內負責廠商,電話,地址

(2)廠商電話及地址標示有誤

6.有效日期

(1)外盒無標示有效日期
(2)日期未標明年月日順序
(3)有效日期浮貼
(4)有效日期未翻譯成中文
(5)有效日期格式錯誤
(6)有效日期標示06/13，未加註月/西元年字樣
(7)有效日期標示錯誤
(8)保存期限與事實不符
(9)案內產品標示有效日期已過期

7.公告指定事項

本批冷凍產品未標示保存方法及條件，與87年6月16日衛署食字第87032655號公告修正之冷凍食品類衛生標準之規定不符

8. 營養標示

(1)未標明營養標示
(2)營養標示熱量錯誤
(3)營養標示的鈉含量單位應為毫克
(4)營養標示未以中文提供維生素之含量
(5)營養標示之含量基準標示錯誤
(6)營養標示中單位成份含量換算成熱量不符
(7)營養標示份量不符計算結果
(8)營養標示與原文不符
(11)營養標示熱量與計算結果不符
(12)營養標示每一份的重量乘以包裝份數與產品總重量不相符。
(13)營養標示未有反式脂肪及飽和脂肪酸含量
(14)營養標示未加註產品每包裝所含之份數
(15)營養標示份數應以整數表示

9. 涉及不實、跨大或療效

(1)包裝及原文標示涉及誇大或易生誤解
(2)外觀標示詞句、圖像涉及誇張不實之情事
(3)涉及療效

10. 其他 （字體太小等）

字體小於2 mm

Thanks for your attention !

Tel.:886-2-89788416
Fax.:886-2-24226188
http://www.fda.gov.tw