



102 年度 輸入食品安全管理 業者座談會  
食品標示與營養標示

主辦單位：行政院衛生署食品藥物管理局

承辦單位：台灣食品 GMP 發展協會

中 華 民 國 1 0 2 年 5 月



102 年度

# 輸入食品安全管理 食品標示與營養標示

業者座談會

- 一、 目的：我國食品產業多元發展，為嚴格把關國外輸入食品及國內食品產製符合我國食品衛生管理相關規範，食品藥物管理局持續透過研訂相關食品規範及管理業務之整合，落實我國食品衛生安全管理，以維護民眾食品衛生安全；期透過本座談會提升食品相關業者，瞭解輸入食品管理之趨勢分析與預先申報管理制度，以及現行食品標示、營養標示等相關規範，與業者進行意見交流及風險溝通，提升業者自主管理能力，歡迎踴躍參與！
- 二、 主辦單位：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：國內食品相關業者、食品製造業者、進出口業者/廠商、產官學界及相關公會等
- 五、 舉辦時間及地點：

場次	時間	地點
北	5 月 07 日(二) 09:00~17:10	臺灣科技大學 國際大樓 1F 101 會議室 (臺北市大安區基隆路四段四十三號)
中	5 月 10 日(五) 09:00~17:10	中國文化大學推廣教育部-台中教育中心 319 教室 (台中市西屯區中港路二段 128 之 2 號 3 樓, Rich 19 大樓)
南	5 月 14 日(二) 09:00~17:10	高雄蓮潭國際會館 1F 102 會議室 (高雄市左營區崇德路 801 號)

六、 會議議程 (主辦單位保有議程變動之權利)

時間	議程	主講人/主持人
09:00-09:30	報到 (領取資料)	台灣食品 GMP 發展協會
09:30-09:40	長官致詞	食品藥物管理局長官
09:40-10:30	輸入食品邊境查驗預先申報制度	食品藥物管理局
10:30-11:20	102 年度輸入食品管理業務規劃	食品藥物管理局
11:20-11:50	綜合座談	
11:50-13:00	午餐時間	
13:00-14:40	食品標示原則(含食品原產地、基因改造食品及冬蟲夏草菌絲體食品標示規範)	食品藥物管理局/ 地方衛生局代表
14:40-15:00	茶憩時間	
15:00-15:50	營養標示原則(含一般食品、維生素礦物質之錠狀膠囊狀食品及營養宣稱)	食品藥物管理局/ 地方衛生局代表
15:50-16:40	營養標示之檢驗及計算	財團法人食品工業 發展研究所
16:40-17:10	綜合座談	
17:10~	賦歸	

# 輸入食品安全管理 業者座談會 食品標示與營養標示

## 目 錄

	頁碼
◎ 輸入食品邊境查驗預先申報制度.....	1
食品藥物管理局	
◎ 102 年度輸入食品管理業務規劃.....	13
食品藥物管理局	
◎ 食品標示原則(含食品原產地、基因改造食品及冬蟲夏草 菌絲體食品標示規範) .....	33
食品藥物管理局/地方衛生局代表	
◎ 營養標示原則(含一般食品、維生素礦物質之錠狀膠囊狀 食品及營養宣稱) .....	55
食品藥物管理局/地方衛生局代表	
◎ 營養標示之檢驗及計算.....	72
財團法人食品工業發展研究所	
◎ 附件-產品資訊預先申報作業程序發布令	83

輸入食品邊境查驗  
預先申報制度

食品藥物管理局

The logo of the Food and Drug Administration (FDA) is a circular emblem. It features a green outer ring with the text "行政院衛生署食品藥物管理局" at the top and "Food and Drug Administration" at the bottom. In the center, there is a white map of Taiwan overlaid with the letters "FDA" in a large, grey, sans-serif font.

# 輸入食品及相關產品資訊 預先申報作業說明

食品藥物管理局  
北區管理中心

The logo of the Food and Drug Administration (FDA) is a circular emblem. It features a green outer ring with the text "行政院衛生署食品藥物管理局" at the top and "Food and Drug Administration" at the bottom. In the center, there is a white map of Taiwan overlaid with the letters "FDA" in a large, grey, sans-serif font.

## 簡報綱要

- 查驗法規
- 預先申報程序
- 產品查驗作業
- 目標

## 查驗法規(1)

### ➤ 輸入食品及相關產品查驗辦法

#### 第2條

輸入食品及食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑等相關產品之抽查、檢驗，應依本辦法規定為之。

前項產品應查驗之項目，由中央主管機關依衛生安全風險管理原則訂定公告之。

3

## 查驗法規(2)

➤ 輸入規定F01：輸入商品應依照行政院衛生署發布「輸入食品及相關產品查驗辦法」規定，向行政院衛生署食品藥物管理局申請辦理輸入查驗。

➤ 輸入規定F02：本項下商品如屬食品或含有食品，應依照行政院衛生署發布「輸入食品及相關產品查驗辦法」規定，向行政院衛生署食品藥物管理局申請辦理輸入查驗。

4

# 查驗法規(3)

中華民國 101 年 8 月 24 日

行政院衛生署公告

署授食字第 1011302537 號

主 旨：公告中華民國輸出入貨品分類號列 0909.30.00.00-6「小茴香子」與 0909.10.00.20-6「八角茴香」稅則號列修訂輸入規定為「F01」，並自中華民國一百零一年九月十日生效。

依 據：輸入食品及相關產品查驗辦法第二條第二項。

公告事項：輸出入貨品分類號列 0909.30.00.00-6「小茴香子」與 0909.10.00.20-6「八角茴香」稅則號列項下產品輸入時應辦理輸入食品查驗，其輸入規定為「F01」。

署 長 邱文達 出國

副 署 長 林奏延 代行

本案依分層負責規定授權局長決行

5

# 查驗法規(4)

行政院公報

第 018 卷 第 104 期

20120601

衛生勞動篇

中華民國 101 年 5 月 29 日

行政院衛生署公告

署授食字第 1011301710 號

主 旨：公告中華民國輸出入貨品分類表貨品分類號列 2102.10.00.12-7「紅麴」及 2102.10.00.11-8「白麴、酒母」其輸入規定為 F02，並自中華民國一百零一年六月一日生效。

依 據：輸入食品及相關產品查驗辦法第二條第二項。

公告事項：中華民國輸出入貨品分類表貨品分類號列 2102.10.00.12-7「紅麴」及 2102.10.00.11-8「白麴、酒母」，如屬食品應辦理輸入食品查驗。

署 長 邱文達

本案依分層負責規定授權局長決行

6

# 查驗法規(5)

- 輸入食品及相關產品查驗辦法第3條：輸入之食品業者檢具下列文件，向查驗機關申請查驗。
- 查驗申請書。
- 進口食品基本資料申報表。
- 進口報單影本。
- 其他中央主管機關所定應檢具之有關衛生安全證明文件。

7

# 查驗法規(6)

**進口食品基本資料申報表**  
**Fundamental Information Form for Imported Food**

申請日期： Date of Application	
申請書號碼： Application No.	
進口商： Importer	簽章： Signature
品名： Name of Product	貨品分類號列： C.C.C. Code
國外出口廠商： Exporter	
地址： Address	
國內負責廠商： Domestic Firm	
地址： Address	緊急聯絡電話： Emergency Contact Telephone No.
有效日期(無完整包裝者免填)： Expiration Date (intact package only)	
成分(內容物及添加物) Ingredients (contents & additives)	
或貼附中文標示樣張(無完整包裝者不適用) Chinese Labeling Specimen (intact package only)	
包裝方式： <input type="checkbox"/> 罐裝 <input type="checkbox"/> 瓶裝 <input type="checkbox"/> 袋裝 <input type="checkbox"/> 盒裝 <input type="checkbox"/> 散裝 <input type="checkbox"/> 其他 Packing style: Cans Bottles Bags Boxes In bulk Other	
包裝材料： <input type="checkbox"/> 金屬 <input type="checkbox"/> 紙 <input type="checkbox"/> 塑膠 <input type="checkbox"/> 玻璃 <input type="checkbox"/> 其他 Packing materials: Metals Papers Plastics Glasses Other	
包裝規格： Packing size	
檢附文件： <input type="checkbox"/> 與本國相互認證機構之檢驗報告正本 Attached papers: The original document of the test report from the mutual recognition organization	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府之檢疫證明書影本 The photocopy of the quarantine certificate from exported countries	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府之衛生證明書正本 The original document of the product sanitary certificate from exported countries	
<input type="checkbox"/> 輸出國政府認可實驗室之檢驗報告正本 The original document of the test report from authorized laboratories of exported countries	
<input type="checkbox"/> 其他( ) Other	
審核人：	

8

## 查驗法規(7)

### ➤ 輸入食品及相關產品查驗辦法

#### 第3條之1

報驗義務人得向查驗機關申請辦理輸入食品及相關產品資訊預先申報作業，經查驗機關發給同意文件者，其依前條規定申請查驗時，得免檢具前條第一項第二款之文件。

前項同意文件之有效期間為二年。

申請查驗產品與預先申報產品資訊不符者，查驗機關得廢止第一項同意文件，並於一年內暫停受理該報驗義務人為第一項之申請。

9

## 預先申報程序

- 訂定「輸入食品及相關產品資訊預先申報作業程序」。
- 適用範圍：輸入規定「F01」或「F02」，且產品包裝具商品條碼之食品及相關產品。
- 審查重點：成分及食品添加物、中文標示(輔導性審查)。

10



## 預先申報程序(展延)

- 輸入食品及相關產品展延登錄申請書
- 原准予登錄文件影本
- 產品之完整包裝或產品正面及背面清晰照片
- 申請展延時點：原同意書有效期間前60日內(以郵戳或本局收文日期為準)

13

## 預先申報程序(變更)

- 輸入食品及相關產品變更登錄申請書
- 原准予登錄文件影本
- 產品變更明細表
- 產品之完整包裝乙份或產品正面及背面清晰照片
- 其他依變更事項，另檢附之文件及資料

14

## 輸入食品及相關產品資訊預先申報申請書

受文者：行政院衛生署食品藥物管理局

主旨：本公司擬自「\_\_\_\_\_」輸入「\_\_\_\_\_」等○項產品，申請預先申報產品資訊。

說明：檢附之文件及資料如下：

- 一、申請人公司登記或商業登記證明影本乙份。
- 二、產品明細表乙份(一種產品填列一張)。
- 三、產品完整包裝乙份或產品清晰照片(正面及背面)。
- 四、其他(\_\_\_\_\_ )。

申請人：\_\_\_\_\_ 蓋章  
 地址：\_\_\_\_\_  
 聯絡人：\_\_\_\_\_  
 電話：(\_\_\_\_\_)\_\_\_\_\_  
 取件方式  電子郵件：  
 郵寄

中華民國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 輸入食品及相關產品資訊明細表

申請人	統一編號	
	名稱	
	地址	
	電話	(_____)_____
商品條碼		
產品名稱	中文	
	英文	
內容物(成分)		
食品添加物		
包裝規格		
原產地		
製造廠	名稱	
	地址	
委託製造商	名稱	
	地址	

填寫說明：1. 每一種產品填列一張明細表。  
 2. 產品內容物(成分)為2種以上混合物時，應分別標明，並依其含量多寡由高至低標示。  
 3. 食品添加物應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名或通用名稱，並加註其類別編號，如「己二胺酸鈣」之類別編號為「01002」、「二丁基羥基甲苯(BHT)」之類別編號為「03001」。  
 4. 屬OEM之產品，應同時載明原製造廠之名稱及地址。

15

## 輸入食品及相關產品明細表

申請人	統一編號	12345678
	名稱	行政院衛生署食品藥物管理局
	地址	台北市昆陽街161-2號
	電話	(02)2787-8000
商品條碼 4901234567890		
產品名稱	中文	咖哩塊
	英文	CURRY
內容物(成分) 豬油、棕櫚油、糖、鹽、澱粉、薑黃、醬油、肉桂		
食品添加物 11008 檸檬酸、11010 琥珀酸、10048 香葉草醇		
單位包裝規格 500公克/包		
原產地 日本		
製造廠	名稱	好好吃食品株式會社
	地址	日本神奈川縣秦野市西門町0-0-0
委託製造商	名稱	
	地址	

填寫說明：1. 每一種產品填列一張明細表。  
 2. 產品內容物(成分)為2種以上混合物時，應分別標明，並依其含量多寡由高至低標示。  
 3. 食品添加物應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名或通用名稱，並加註其類別編號，如「己二胺酸鈣」之類別編號為「01002」、「二丁基羥基甲苯(BHT)」之類別編號為「03001」。  
 4. 屬OEM之產品，應同時載明原製造廠之名稱及地址。

## 行政院衛生署食品藥物管理局 輸入食品及相關產品資訊預先申報同意書

受文者：

同意日期：

同意書號碼：

主旨：貴公司自○○○輸入○○○○○產品，業經同意預先申報在案，請查照。

說明：本同意書有效日期至○○年○○月○○日止，產品資訊如下：

申請人	統一編號	
	名稱	
	地址	
	電話	(_____)_____
商品條碼		
產品名稱	中文	
	英文	
內容物(成分)		
食品添加物		
包裝規格		
原產地		
製造廠	名稱	
	地址	
委託製造商	名稱	
	地址	

行政院衛生署食品藥物管理局

16

## 產品查驗作業(1)

- 第一階段作業：
  - 申請查驗時，經檢附本局同意書者，免再檢附「進口食品基本資料申報表」
  - 核對查驗產品與預先申報產品資訊相符，且同意書及產品均未逾有效期限者，即屬查驗文件審查符合。

17

## 產品查驗作業(2)

- 第二階段作業：
  - 本局邊境查驗系統及申請查驗之單機版、網際網路版已新增商品條碼欄位。
  - 於海關「關港貿單一窗口」通關系統之NX601訊息新增商品條碼欄位。俟「關港貿單一窗口」通關系統上線後，無需再檢附本局同意書。

18

## 產品查驗作業(3)

- 查驗人員仍保留實質審查權力
- 申請查驗產品與預先申報產品資訊不符者，廢止同意文件，並於一年內暫停受理預先申報申請。
- 檢附之申請文件或資料非中文或英文者，須再檢附中文或英文譯本。

19

## 目標

- 加速輸入食品邊境查驗之審查時效
- 有效控管輸入食品之資訊

進口產品零風險

輸入通關無障礙



20

目前位置：首頁 > 業務專區 > 邊境查驗專區

## 邊境查驗專區

【網頁更新日期：】

### 業務專區

- 食品
- 藥品
- 醫療器材
- 化粧品
- 管制藥品
- 實驗室認證
- 區管理中心
- 邊境查驗專區
- 研究檢驗
- 製藥工廠管理



#### 服務據點

各港埠辦事處相關資訊  
[詳細內容]



#### 查驗流程

輸入食品/中藥材報驗流程  
[詳細內容]



#### 表單下載

輸入食品/中藥材查驗相關表單下載  
[詳細內容]

### 最新公告

- 本局公告
- 輸入食品查驗相關公告

### 法規查詢

- 法規資訊
- 食品整合查詢服務
- 輸入食品查驗作業要點
- 產品資訊預先申報作業程序
- 輸入食品及相關產品查驗辦法
- 輸入食品及相關產品查驗規費收費標準
- 輸入食品規定事項(宣傳海報)

### 相關連結

- 網際網路報驗系統

#### 水產品管制措施

中國及其他國家大閘蟹、東南亞活蟳及龍蝦、其他水產品加強管控措施

#### 禽畜肉品管制措施

加拿大牛肉、美國牛肉及其他禽畜肉品加強管制措施

#### 農產品管制措施

各國農產品管制措施

#### 加工食品管制措施

各國加工食品管制措施

#### 食品容器、器具管制措施

食品容器、器具管制措施

#### 食品添加物管制措施

各國食品添加物管制措施

#### 中文標示

中文標示相關資訊

#### 輸入業者座談會

輸入食品業者座談會問答案整及相關資料

目前位置：首頁 > 業務專區 > 邊境查驗專區 > 表單下載 > 食品

## 食品

【網頁更新日期：】

### 業務專區

- 食品
- 藥品
- 醫療器材
- 化粧品
- 管制藥品
- 實驗室認證
- 區管理中心
- 邊境查驗專區
- 研究檢驗
- 製藥工廠管理

- 輸入食品報驗相關表單
- 輸入食品具結先行放行相關表單
- 中文標示補正
- 民眾查詢操作手冊
- 報驗網路版軟體操作手冊
- 輸入食品退費申請書
- 輸入食品許可變更申請書
- 輸入食品複驗申請書
- 單機版報驗
- 擔保額度相關表單
- 免貼中文標示相關表單
- 預撥案號相關表單
- 委任書
- 民眾自用及公司樣品申請相關表單
- 進口食品及相關產品免查驗申請書
- 產品資訊預先申報作業程序

行政院衛生署食品藥物管理局輸入食品邊境查驗各港埠辦事處一覽表

區域	辦事處	地址	電話	傳真
北區管 理中心	基隆港辦事處	基隆市仁二路 255 號 9 樓	(02)89788416	(02)24226188
	臺北港辦公室	新北市八里區商港路 123 號 2 樓	(02)89788416	(02)24226188
	松山機場辦公室	臺北市敦化北路 340-9 號第 一航廈東側2 樓	(02)89788416	(02)24226188
	馬祖代辦處 (連江縣衛生局)	連江縣南竿鄉復興村 216 號	(0836)22095	(0836)25024
	桃園機場辦事處	桃園縣大園鄉航勤北路 8-1號 4 樓	(03)2868300	(03)3833533
	中壢辦公室	桃園縣中壢市健行路 98 巷 26 弄27 號	(03)2868361	(03)2868364
中區管 理中心	臺中港辦事處	臺中市梧棲區文化里 15 鄰 文化路二段85 號2 樓	(04)23692401	(04)26569687
	臺中機場辦公室	臺中市沙鹿區中清路 42 號	(04)23692401	(04)26569687
南區管 理中心	高雄辦事處	高雄市小港區亞太路 4 號B 棟2 樓	(07)2622501	(07)8121379
	高雄一港口辦公室	高雄市鼓山區捷興一街 9 號 2 樓	(07)2622520	(07)5217779
	高雄機場辦公室	高雄市小港區飛機路 616 號	(07)2622527	(07)8011808
	金門代辦處 (金門縣衛生局)	金門縣金湖鎮新市里復興 路1-12 號	(082)330697	(082)332065

23

訪客人數：4029299人 > 首頁 > 設為首頁 > 網站導覽 > 下載專區 > 常見問題 > English

[關於公報](#)
[公報瀏覽](#)
[公報查詢](#)
[網路資源](#)
[會員專區](#)

## 行政院公報資訊網

The Executive Yuan Gazette Online  
每日即時刊登行政院及所屬各機關公布之法令規章等資訊

### 法規命令 草案預告

● 教育部公告：預告「幼兒就讀幼兒園補助辦法」第1條、第12條修正草案 [PDF]

對於本網站提供之相關資訊，如有任何疑義，請逕向公(發)布機關洽詢。

全文檢索：

電子報訂閱 /  RSS  
(請先登入會員)

**會員登入**

請點以下連結  
以電子化政府服務平臺登入

**熱門查詢詞**

### 當期目次瀏覽

第 019 卷 第 059 期 (2013-04-01) 每出刊日 16:00 同步更新

#### 衛生勞動篇

**法規**

- 行政院衛生署令：修正「輸入食品及相關產品查驗辦法」部分條文 [PDF]

**公告及送達**

- 行政院勞工委員會公告：修正「申請聘僱外國人從事家庭看護工作之專業評估被看護者醫療機構」，自公告日生效 [PDF]
- 行政院衛生署中央健康保險局對謝天來等835位被保險人積欠全民健康保險保險費暨滯納金繳款單公示送達 [PDF]
- 行政院衛生署中央健康保險局對陳家盟等327位被保險人積欠全民

102 年度

輸入食品管理業務規劃

食品藥物管理局

# 102年輸入食品 管理業務規劃

102.05.07

食品組食品輸入管理科



## 報告綱要



- ◆ 食品衛生管理法修正草案
- ◆ 輸入食品及相關產品查驗辦法部分條文修正案
- ◆ 食品業者登錄制度規劃
- ◆ 食品業者追溯追蹤系統之規劃
- ◆ 國際不合格食品警訊處理
- ◆ 加強輸入食品相關產品之輸入查驗管理
- ◆ 輸入規定F02與F03之管理

# 食品衛生管理法修正草案 與本法修正原因



## 進 度

- ◆ 101年8月8日經行政院院會討論通過送立法院審議。
- ◆ 102年1月10日由立法院社會福利及衛生環境委員會完成大體詢答及討論。
- ◆ 食品衛生管理法自64年1月28日公布施行迄今，歷經8次修正，此次食品衛生管理法全案修正草案，章節總數為10個章節，條文總數增加至59條。
- ◆ 送立法院審議之「食品衛生管理法修正草案」案刊登於立法院第8屆第2會期第1次會議議案關係文書，院總第1722號政府提案第13331號。

## 食品衛生管理法修正草案



# 食品衛生管理法修正草案條文

項次	條文內容	說明
第3條第1項第7款	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、 <u>輸入</u> 、輸出或販賣之業者。	食品業者包括從事食品輸入之業者，故本法針對『食品業者』之規範原則亦適用於從事輸入食品業者。
第二章 食品安全風險管理 第4條	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。	授權中央主管機關對突發或重大事件可採應變措施。



項次	條文內容	說明
第二章 食品安全風險管理 第5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，應發布預警或採行必要管制措施。 前項發布預警或採行必要管制措施，包含公布檢驗結果、令食品業者自主檢驗及揭露資訊。	授權各級主管機關於發現食品危害安全衛生之『虞』時，可採預警或緊急管制措施。
第三章 食品業者衛生管理 第7條	食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。 食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣(市)主管機關。	明訂各階段食品業者負有落實自主管理及確保食品安全。



食品登錄、追蹤  
追溯法源依據

項次	條文內容	說明
第三章 食品業者衛生管理 第8條	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 <b>申請登錄</b> ，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 <b>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</b> ，由中央主管機關定之。	授權中央主管機關可公告指定特定食品業者應向中央主管機關辦理登錄。 
第三章 食品業者衛生管理 第9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 <b>追溯或追蹤系統</b> 。 <b>前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</b> ，由中央主管機關定之。	授權中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應建立產品追蹤、追溯管理。 

## 食品衛生管理法修正草案-食品輸入 管理專章

### 條文內容

第三十條 輸入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時，應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，食品業者或其代理人不得規避、妨礙或拒絕。

第三十三條 輸入產品性質或其查驗時間等條件特殊者，食品業者得提供保證金及具結書，申請查驗機關審查同意後先予放行，並於特定地點存放。  
前項具結保管之產品，其存放地點得由食品業者或其代理人指定；產品未完成查驗程序並取得輸入許可前，不得擅自移動、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、輸入產品具結保管之條件、審查、保證金之收取及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

## 條文內容

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。

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。

## 輸入食品及相關產品查驗辦法部分條文修正

- ✓ 102年4月1日署授食字第1021300813號令發布修正
- ✓ 新增1條、修正3條，共計4條修正

### 修正重點

- 增訂報驗義務人得向查驗機關申請預先申報，經審查通過者，得免逐次檢附進口食品基本機料申報表
- 修正逐批查驗措施內容
- 修正中央主管機關得要求業者或輸出國政府提供改善說明措施
- 明定發布實施日期

# 輸入食品及相關產品查驗辦法修正條文

## 新增第3條之1：預先申報

第三條之一 報驗義務人得向查驗機關申請辦理輸入食品及相關產品資訊預先申報作業，經查驗機關發給同意文件者，其依前條規定申請查驗時，得免檢具前條第一項第二款之文件。

前項同意文件之有效期間為二年。

申請查驗產品與預先申報產品資訊不符者，查驗機關得廢止第一項同意文件，並於一年內暫停受理該報驗義務人為第一項之申請。



## 修正第6條

刪除逐批查驗檢附試驗分析報告之規定

產品檢測報告且其檢驗結果符合我國衛生標準者，並不因此作為核判放行之依據，仍需由查驗機關再取樣檢驗

## 修正第10條

修正業者與輸出國政府提供之改善措施無須審查

改善說明並不作為調整查驗措施之直接依據，仍需經實際邊境查驗確認不合格情形確有改善

## 修正第22條

本辦法修正條文，自發布日施行。

# 輸入食品業者登錄管理規劃

✓ 法源：食品衛生管理法修正草案第8條

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。

✓ 是針對業者之管理，而非產品

✓ 未登錄之後果



不能營業

## 登錄不實之後果



違反第8條第3項或第9條第1項規定，輸入食品業者登錄或建立追蹤之資料不實

- 1.處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰。
- 2.一年內再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業登記、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄。





- 已召開專家會議，認同以輸入「肉品」業者優先推動業者。
- 登錄資訊以配合規劃中之食品製造業之登錄資訊為原則。
- 後續將開始規劃對輸入肉品業者進行宣導及試辦(依「非登不可」模式)。
- TFDA同時針對食品製造業、餐飲業、塑膠類食品容器具及包裝、食品添加物業者進行宣導。
- TFDA持續修訂「食品業登錄辦法」。

## 目前規劃針對「肉品」輸入業者推動業者登錄

- 原因：
  - 肉品為食品安全風險性較高之產品
  - 世界各國皆對動物源產品（尤其肉品）多採輸入前審查，我國目前針對肉品輸入亦採輸入前審查，由本局與防檢局共同執行
  - 現行食品原料（成分）原產地標示，已首先對「牛肉」實施原料（成分）原產地標示
  - 依食管法修正草案第9條，未來可公告特定類別之食品業者應建立「追溯追蹤系統」，目前亦規劃針對「牛肉及含牛肉產品」之業者優先推動

# 食品業者登錄辦法（草案）

## ● 應登錄事項：

第7條  
第1項  
第3款

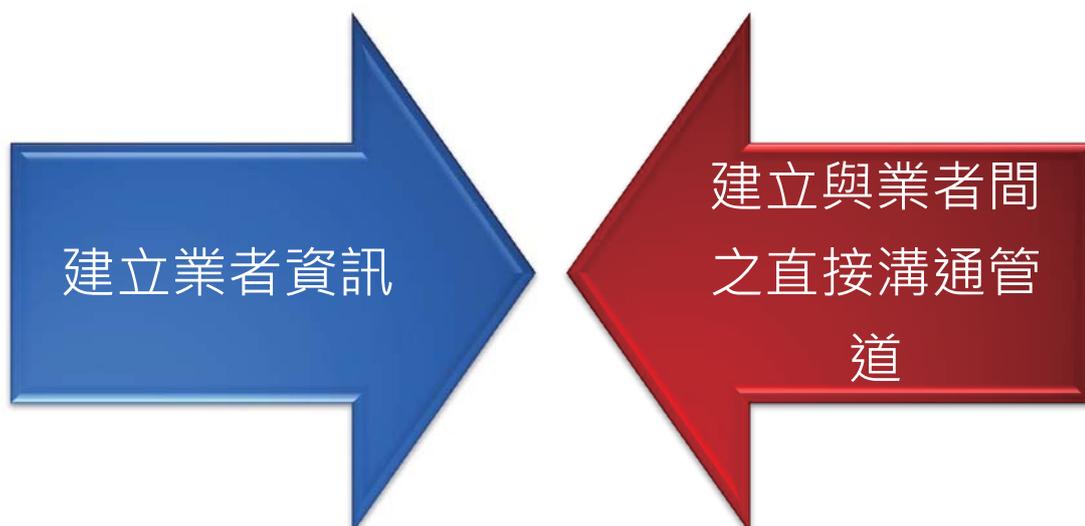
各產業類別之食品業者應登錄之內容如下：

### 三、輸入業

- (一)填報人基本資料。
- (二)公司/商業登記資料。
- (三)輸入類別。
- (四)其他有關輸入行為之說明。
- (五)個資宣告及誠實填報申明。

17

## 輸入食品業者登錄之目的與預期效益



18

# 食品衛生管理法修正草案 -追溯追蹤系統條文(二)

## ● 法源依據：

### 第9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。

前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。

19

## 食品業者追溯追蹤系統

### ✓ 目前執行進度

- ◆ 食品追溯追蹤系統管理辦法(草案)研析
- ◆ 針對牛肉產品制定「食品追溯追蹤系統範本」(草案)：包括輸入牛肉業者、批發業者、製造業者、零售業者及餐飲業者等5範本。

原則：有關產品之上一手、下一手資料應紀錄與保存



20

# 國際食品警訊處理

- 每日監控各國食品回收警訊
- 包括美國、歐盟、紐澳、日本、中國大陸等主要國家
- 國際食品警訊事件處理標準作業流程
- 訂閱食品消費紅綠燈



## 食品消費紅綠燈

最新消息

加入常用功能 友善列印

標題： 加拿大CFIA發布Trophy Foods公司回收疑遭沙門氏菌（Salmonella）汙染之Trophy牌帶殼榛果，無向本局申請輸入查驗紀錄。

燈號： ●

2013/04/09

### 事件過程：

一、加拿大CFIA於2013年4月4日發布Vicrossano公司回收疑遭沙門氏菌（Salmonella）之Trophy牌帶殼榛果（Hazelnuts In Shell）。

二、問題產品包裝如附件，規格為2014年11月5日，銷往不列顛哥倫比亞省，阿爾伯塔省，無相關病例報告。

三、經查問題產品無向本局

新增：  
1.對消費者建議  
2.對食品業者建議

### 處置建議：

1. 食品藥物管理局呼籲民眾若赴加拿大旅遊，購買或食用上述產品時，應注意產品衛生安全，如自國外攜帶或網路購得上揭產品，應先暫停食用以確保食品衛生安全。

2. 沙門氏菌廣泛存在於自然界各種動物中，攝入汙染該菌之食品，可能引發腸胃炎，沙門氏菌不耐熱，妥善料理與高溫烹調即可殺滅細菌，食品藥物管理局建議民眾，選購衛生乾淨之食品、妥善保存、生熟食分開、食物料理加熱要完全、用餐注意個人衛生習慣，即可有效預防細菌性食品中毒。

3. 詳細資料可參考食品藥物管理局食品中毒專區，連結<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=1942>。

附件：

1020408b1.gif

1020408b2.gif



- 系統公告
- 食品
- 醫療器材
- 化粧品
- 藥品
- 管制藥品



一般民眾 婦女 兒童 老人

個人化服務登入... 加入會員

帳號:  密碼:

忘記帳號或密碼?

常用功能 常用文章 新聞專區 消費紅綠燈

查詢服務推廣

食品資料整合查詢 藥物資料整合查詢

關鍵字:  搜尋



焦點新聞

- 預告訂定「新藥查驗登記加速核准機制」(草案) 2013/04/23
- 預告訂定「新藥查驗登記加速核准機制」(草案) 詳全文
- 臺北市衛生局公布兒童休閒食品抽驗結果 2013/04/22
- 鼓勵新藥研發公告「已在十大醫藥先進國核准上市...」 2013/04/22
- 敬邀參加102年5月22日(高雄場)及5月... 2013/04/22

- 便民服務
- 系統公告
  - 電子報專區
  - 局長信箱
  - 常見問答集
  - 文宣下載
  - 多媒體專區

相關連結

食品防塑 危機百科



食品藥物消費者知識服務網 - RSS

什麼是RSS?

RSS (Really Simple Syndication) 是一種用來發佈和匯集網頁內容的XML格式。使用者透過RSS閱讀軟體訂閱RSS頻道，可直接取得網站最即時的資訊。

1 新聞專區		
1.1 最新消息	1.2 食品	1.3 藥品
1.4 醫療器材	1.5 化粧品	1.6 管制藥品
2 消費紅綠燈		
2.1 最新消息	2.2 食品	2.3 藥品
2.4 化粧品		

個人化服務登入... 加入會員

帳號:  密碼:

忘記帳號或密碼?

常用功能 常用文章 新聞專區 消費紅綠燈

查詢服務推廣

食品資料整合查詢 藥物資料整合查詢

關鍵字:  搜尋

- 便民服務
- 系統公告
  - 電子報專區
  - 局長信箱
  - 常見問答集
  - 文宣下載
  - 多媒體專區

相關連結

食品防塑 危機百科

項次	國家	單位與網站	網址
1	美國	食品及藥品管理局	<a href="http://www.fda.gov/Safety/Recalls">http://www.fda.gov/Safety/Recalls</a>
2	美國	農業部食品安全資訊網	<a href="http://www.foodsafety.gov/">http://www.foodsafety.gov/</a>
3	英國	英國食品標準局	<a href="http://www.food.gov.uk/">http://www.food.gov.uk/</a>
4	加拿大	加拿大食品檢驗局	<a href="http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml">http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml</a>
5	歐盟	歐盟食品安全局	<a href="http://www.efsa.europa.eu/">http://www.efsa.europa.eu/</a>
6	歐盟	歐盟食品及飼料類快速預警系統(RASFF)	<a href="http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm</a>
7	日本	厚生勞動省	<a href="http://www.fsc.go.jp/monitor/index.html">http://www.fsc.go.jp/monitor/index.html</a>
8	紐澳	FSANZ	<a href="http://www.foodstandards.gov.au/">http://www.foodstandards.gov.au/</a>
9	香港	香港食物安全中心	<a href="http://www.cfs.gov.hk/cindex.html">http://www.cfs.gov.hk/cindex.html</a>
10	中國大陸	中國食品藥品監督管理局	<a href="http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0051">http://www.sda.gov.cn/WS01/CL0051</a>
11	中國大陸	質量監督檢驗檢疫總局	<a href="http://www.aqsiq.gov.cn/">http://www.aqsiq.gov.cn/</a>
12	全世界	Food Safety news	<a href="http://www.foodsafetynews.com/">http://www.foodsafetynews.com/</a>
13	全世界	食品回收列表(每日更新)	<a href="http://efoodalert.net/">http://efoodalert.net/</a>
14	全世界	世界衛生組織	<a href="http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/">http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/</a>

## 加強輸入食品及相關產品之輸入管理

塑膠製  
食品容  
器器具

「3924.10.00.10-3塑膠碗盤」稅則號列  
列屬「F02」輸入規定  
規劃期程

102/3

輸入規定評估  
及業者溝通

102/6

新增公告  
該稅則號列  
列屬F02

103/1

實施邊境查驗

# 塑膠類食品容器具及包裝標示規定

101.07.21 實施

102.07.21 實施

102.03.11 預告公告  
預計103年正式實施

重複性使用塑膠類水壺  
(杯)、奶瓶、餐盒(保鮮盒)

一次使用塑膠類食品器具容器包裝

重複性使用塑膠類盤、碗、碟

標示事項

重複性使用

一次性使用

材質名稱及耐熱溫度



廠商名稱、地址、電話、品名、原產地、重量、容量等、製造日期、注意事項



●：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

輸入規定8XX  
產品(空膠囊)



- 已與國貿局與關務署協商修正 CCC1905.90.10.00-3 「盛裝藥物用之空囊」及 CCC9602.00.41.00-5 「藥用膠囊」輸入規定「802」。
- 推動食用空膠囊在輸入時由TFDA查驗。



## 食品添加物



- 單方食品添加物應辦理查驗登記
- 目前輸入規定有「508」的號列只有4個  
( 508：進口食品添加物：(一)輸入行政院衛生署公告『食品添加物使用範圍及用量標準』收載之單品食品添加物〈香料除外〉，應檢附行政院衛生署核發之食品添加物許可證影本。(二)如屬樣品、贈品，應檢附衛生署核發之『食品(添加物)樣品輸入審核通知書』 )
- 正在研議規劃逐步將食品添加物號列公告「F02」

有效  
日期

## 有效日期標示(1/3)

- ✓ 市售包裝食品應依食品衛生管理法第17條第1項第5款標示
- ✓ 經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之
  - 鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脂煉乳、乳油(Cream)、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保存條件(75.8.4.衛署食字第609484號公告)
- ✓ 應符合食品衛生管理法施行細則第12條規定
  - 印刷於容器或包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日
  - 保存期限在3個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並推定為當月之月底



## 有效日期標示(2/3)

食品藥物管理局於102年4月24日以FDA食字第1021300769號公布「市售包裝食品有效日期評估指引」



31

## 有效日期標示(3/3)

- ✓ 有效日期之訂定，係由製造工廠依其使用原料、製造過程、運輸儲存及販售環境等之個別情況設計保存試驗，據以自行研訂，並確保在此期限內無變質、腐敗或其他違反食品衛生管理法規之情事發生
- ✓ 進口食品有效日期標示注意事項
  - 若製造商能提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料，方可於包裝上標示與原包裝上「best before」和「賞味期限」日期不同的「有效日期」
  - 若無法提供相關佐證資料，則「best before」和「賞味期限」日期則應視為「有效日期」

32

# 輸入規定F02管理

**F01**：應依「輸入食品及相關產品查驗辦法」規定，向本局申請辦理輸入查驗。

**F02**：如屬食品或含有食品，應依「輸入食品及相關產品查驗辦法」規定，向本局申請辦理輸入查驗。

(一)文件審查

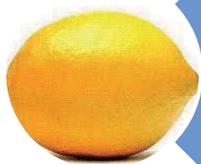
(二)現場查核

(三)取樣檢驗

1.依產品風險設定查驗機率

2.不合格者或有警訊者，依「查驗辦法」調整查驗機率

## 輸入規定F02



貨品分類號列是基於課徵關稅目的，將貨品分類，非依食品類別用途等性質分類



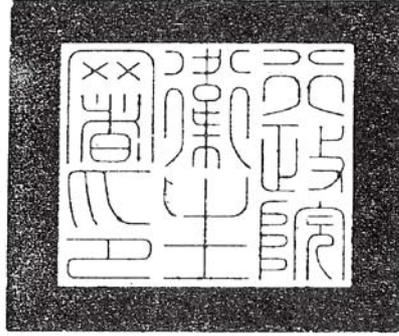
有些貨品分類號列所囊括的產品，可以是食品用途也可以是非食品用途



公告輸入規定F02，只有輸入供食品用途之產品才需要向本局報驗

檔 號：  
保存年限：

### 行政院衛生署 公告

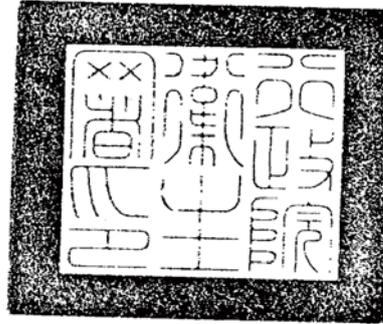


發文日期：中華民國98年1月8日  
發文字號：衛署食字第0970411281號  
附件：

主旨：公告輸入規定為F02之貨品，如進口非供食品用途者，應於進口報單上註明「非食品等級(NOT FOOD GRADE)」或其他文字顯示為非食品等級。進口前開產品，如流入食品用途，將依食品衛生管理法相關規定處辦。

署長 葉金川

### 行政院衛生署 公告



發文日期：中華民國100年9月22日  
發文字號：署授食字第1001301764號  
附件：號列表

主旨：公告輸入規定F02中非屬食品無需查驗放行文件之商品，逕由海關予以放行之通關代碼：DH999999999999。

依據：輸入食品及相關產品查驗辦法第二條。

公告事項：

- 一、本署96年7月26日衛署食字第0960405388號公告自即日起廢止。
- 二、進口屬輸入規定F02之產品，但非屬食品者，應以公告之代碼註明於進口報單輸入許可證號碼欄中。
- 三、凡以本公告方式輸入之產品，經查明移作食品用途者，依違反食品衛生管理法相關規定論處。
- 四、我國未開放輸入之國家及牛海綿狀腦病發生國家所生產供食用牛隻、羊隻之屠肉、組織、器官、衍生物或含前揭物品者（如附件一計八十二項；附件二計三十八項）不適用本公告通關代碼。
- 五、本公告自即日起生效。

副本：行政院衛生署食品藥物管理局(食品組)

行政院衛生署  
食品藥物管理局  
副局長 邱文達

署長 邱文達

本署依分層負責規定授權局長代行

# 輸入規定F02的管理問題



不論是：

- ◆輸入目的其實是(含)供食品用途，卻以非食品用途規避邊境查驗
- ◆輸入目的確實是非供食品用途，但輸入後跟轉流入食品、餐飲業

皆屬應報驗而未報驗，涉輸入申報不實，  
食品衛生管理法修正草案，已訂相關罰則。

## 輸入規定F02加強管理措施

- 以非食品用途，未經TFDA查驗通關者

未如實申報

後市場稽查

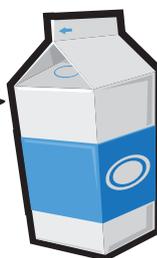
- 依稽查計畫
- 依檢舉辦理

# F字頭輸入規定之變革



- 現行輸入規定F01、F02，F係代表Food，亦即是屬於或有關「食品」之輸入規定。
- FDA管理的產品包含食品、藥品、醫療器材、化妝品、管制藥品等，目前除了食品外，幾乎沒有在邊境進行管控。
- FDA逐步規劃食品以外之產品之邊境查驗。
- F字頭之意義已經跨部會討論，非再指「Food」而是指「FDA」。
  - 例如：FDA正在規劃公告輸入規定F03。

謝謝聆聽，敬請指教



# 食品標示原則

(含食品原產地、基因改造食品及  
冬蟲夏草菌絲體食品標示規範)

食品藥物管理局/地方衛生局

# 食品標示原則

新北市政府衛生局 詹仕蘭

1

## 何謂標示？

### ◻ 食品衛生管理法第8條

本法所稱標示，係指於下列物品用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號：

- 一、食品、食品添加物、食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書。
- 二、食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表。

2

## 如何標示?

- 消費者接觸之最小販售包裝
- 確保小包裝無單獨販售(零售商、通路商等拆裝販售)
- 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。專供外銷者，不在此限。
- 外文字樣、圖案、符號等，仍須符合規定。
- 由國外輸入者，應依食品衛生管理法第17條之規定加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，經核得免加貼中文標示，仍須具備足夠訊息供查驗執行機關查核，得於銷售前完成中文標示。

3

## 食品標示管理

### 應標示事項

- 品名
- 內容物及其重量、容量或數量
- 食品添加物
- 廠商資料
- 有效日期
- 其他
- 營養標示

### 不得標示事項

- 不實
- 誇張
- 易生誤解
- 醫藥效能

健康食品

4

# 健康食品管理法

## 第6條第1項

「食品非依本法之規定，不得標示或廣告為**健康食品**。」

## 第21條第1項

「未經核准擅自製造或輸入健康食品或違反第6條第1項規定者，處3年以下有期徒刑，得併科新臺幣一百萬元以下罰金。」；

5

# 健康食品管理法

## 行政院衛生署 健康食品標準圖樣

以明朗、蘊含生命力的嫩綠色為主色調，展現向上的人體為畫面主題  
向上展開的線條不但是生命無限延伸，  
更是擁有快樂生活最舒適的姿勢。  
象徵著充滿生機的生命如花般綻放，充滿健康及新希望！



6

# 食品衛生管理法第17條

市售包裝食品，應以中文及通用符號顯著標示下列事項

1. 品名。
2. 內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。
3. 食品添加物名稱。
4. 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。
5. 有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。
6. 其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量；其標示方式及內容，並應符合中央主管機關之規定。

7

## 修正「應標示營養成分及含量之食品類別」公告

中華民國101年8月9日署授食字第1011301385號

修正本署96年5月24日衛署食字第0960400468號公告

市售包裝冷凍食品、食用調味料類食品及其他完整包裝之食品，應標示營養成分及含量。

應標示之食品類別**不包括**未有營養宣稱之下列包裝食品：

飲用水、礦泉水

生鮮水果、蔬菜、家畜、家禽和水產品

沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、草本植物等

未直接食用之調味香辛料(如：八角、花椒、滷包等)

鹽及鹽代替品

8

## 品名

食品衛生管理法施行細則第9條

- 為食品者，應使用國家標準所定之名稱；無國家標準名稱者，得自定其名稱。
- 為食品添加物者，應依中央主管機關規定之名稱。
- 依前項規定自定食品品名者，其名稱應與食品本質相符，避免混淆。

9

## 內容物

食品衛生管理法施行細則第10條

- ❖ 重量、容量以公制標示。
- ❖ 液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。
- ❖ 食品之內容物為2種或2種以上時，應依其含量多寡由高至低標示之。

10

衛生署公布「可供食品使用原料彙整一覽表」，可逕至衛生署食品藥物管理局，食品藥品消費者知識服務網查詢； <http://consumer.fda.gov.tw/>

[首頁](#) > [整合查詢中心](#) > [食品](#) > [核可資料查詢](#)



The screenshot shows the FDA Consumer Knowledge Service Network website. The main navigation menu includes: 首頁, 專題焦點, 新聞專區, 消費紅綠燈, 食在安心, 藥求安全, 人體器官保存庫, 反毒資源館, 宣導活動, 整合查詢中心, 便民服務. The breadcrumb trail is: 首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 核可資料查詢. The page title is '核可資料查詢'. A table lists the following items:

項次	標題	更新日期
1.	食品核備資料查詢	
2.	可供食品使用原料彙整一覽表	
3.	食品添加物許可證資料查詢	
4.	衛生署審核通過之健康食品一覽表	
5.	病人用特殊營養食品產證登記	
6.	核可基因改造食品查詢	
7.	核可基因改造食品查詢(英文版)	
8.	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品許可資料查詢	
9.	真空包裝黃豆即食食品產證登記資料表	

「可供食品使用原料彙整一覽表」中有  
→依表列中文名稱標示。

「可供食品使用原料彙整一覽表」中沒有  
→確認是否能作為食品原料使用，則在安全性未明前不得添加於食品中。

重量、容量以公制標示之。

- ❖ 公斤、公克、毫克、公升、毫升。
- ❖ 不得直接使用克、升或kg、g、mg、L、mL、c. c.。

13

## 食品添加物

### 食品衛生管理法施行細則第11條

- ❖ 食品添加物名稱：依食品添加物使用範圍及限量暨規格標準所定之食品添加物品名或通用名稱。
- ❖ 甜味劑（含化學合成、天然物萃取及糖醇）：同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱。
- ❖ 防腐劑、抗氧化劑：同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。
- ❖ 調味劑（不含甜味劑、咖啡因）、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑者：得以用途名稱標示之。
- ❖ 香料：得以香料標示之；屬天然香料者，得以天然香料標示之。

14

## 廠商名稱、電話號碼及地址

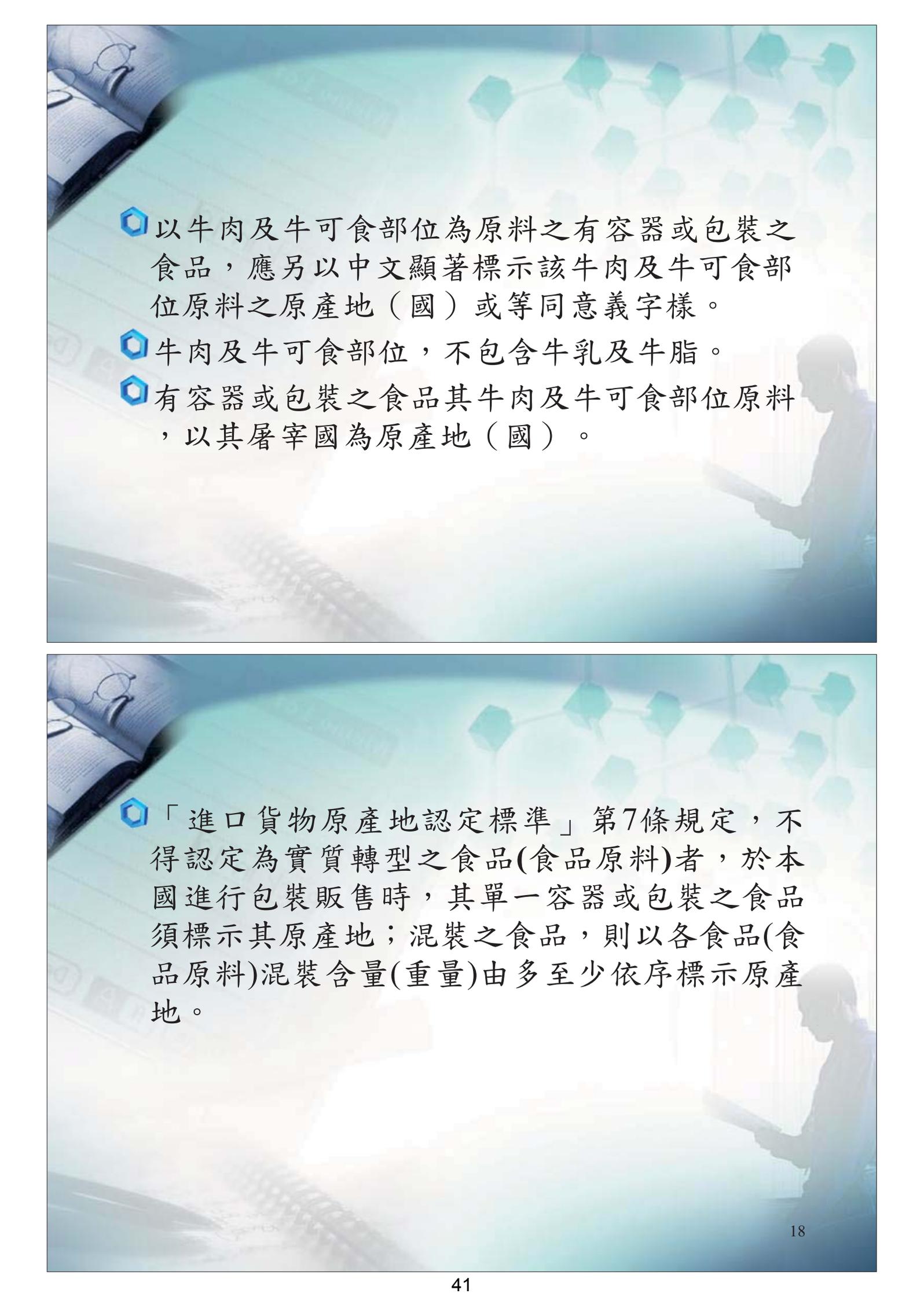
- ❖ 地址：不得以郵政信箱代替
- ❖ 負責廠商係指對產品負責之製造者、包裝者、輸入者或販售者，標示之負責廠商符合上述身分，且完整標明廠商資訊，即屬符合規定。

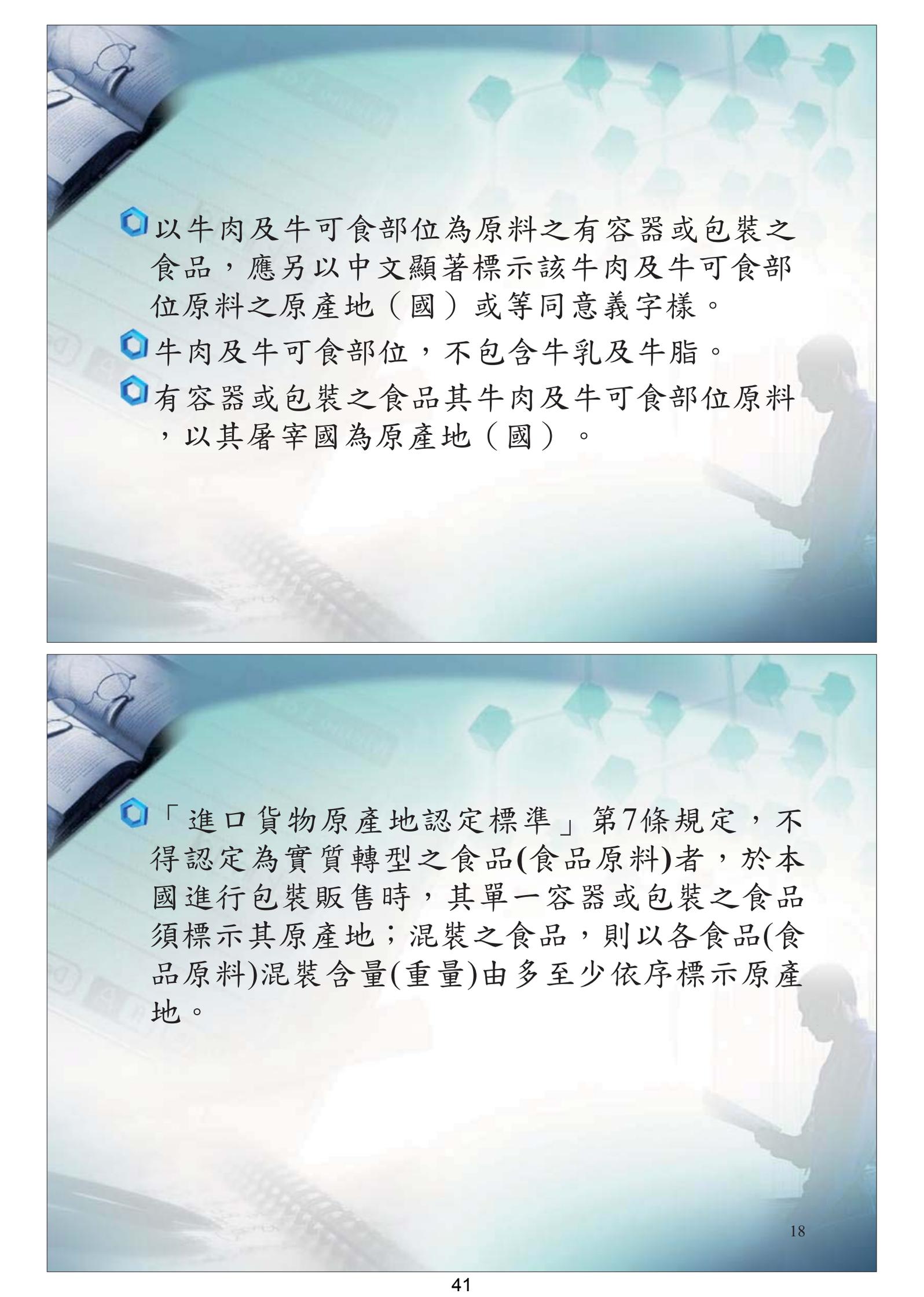
15

## 包裝食品原產地公告 中華民國101年9月6日衛署食字 第1011302808號公告

- ❖ 有容器或包裝之食品，應以中文顯著標示其原產地或原產國；但其中文所標示之廠商身分表明為製造廠且其地址足以表徵為原產地（國）者，不在此限。
- ❖ 原產地標示字體長度及寬度不得小於2公厘。
- ❖ 進口食品之原產地，依財政部與經濟部會銜發布之我國「進口貨物原產地認定標準」認定之。

16

- 
- ❖ 以牛肉及牛可食部位為原料之有容器或包裝之食品，應另以中文顯著標示該牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
  - ❖ 牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
  - ❖ 有容器或包裝之食品其牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

- 
- ❖ 「進口貨物原產地認定標準」第7條規定，不得認定為實質轉型之食品(食品原料)者，於本國進行包裝販售時，其單一容器或包裝之食品須標示其原產地；混裝之食品，則以各食品(食品原料)混裝含量(重量)由多至少依序標示原產地。

依據94年2月16日財政部與經濟部會銜公告之「大蒜等八項農產品之原產地認定基準」，及99年6月3日財政部與經濟部會銜公告之「金針之原產地認定基準」，所公告之特定農產品以其收割或採集之國家或地區為其原產地。

- ❖ 大蒜（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、球、瓣、去膜）
- ❖ 香菇（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
- ❖ 竹筍（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
- ❖ 梅（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
- ❖ 李（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
- ❖ 茶葉（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵）
- ❖ 稻米（不論去殼、碾碎、片、粒、粉）
- ❖ 花生（不論去殼、去膜、片、粒、粉）
- ❖ 金針（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）

19

## 有效日期 食品衛生管理法施行細則第12條

- ❖ 印刷於容器或包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。

例：

有效日期（月/日/西元年）：03.02.12（○）

有效日期：03.02.04（×）

有效日期（年月日）：02.Dec.31（×）

- ❖ 保存期限在3個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並推定為當月之月底。

20

### 89.2.18衛署食字第89008873號

「有效日期」應採打印方式以不退色油墨標明，不得單獨另外以黏貼方式加附日期；如整體中文標示係以黏貼方式標明者，其所有標示項目應印刷於同一標籤上，「有效日期」亦同樣應採打印方式以不退色油墨標明，不得單獨另外以黏貼方式附加日期。凡整體中文標示以標貼方式處理者，其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

21

### 液態乳製品須另加註保存期限或製造日期

#### 75.8.4.衛署食字第609484號

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

22

## 其他經中央主管機關公告指定 之標示事項

◈ 中華民國90年2月22日衛署食字第0900011746號公告

- 以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量5%以上之食品，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
- 以非基因改造之黃豆或玉米為原料之食品，得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。
- 使用基因改造之黃豆或玉米所製造之醬油、黃豆油（沙拉油）、玉米油、玉米糖漿、玉米澱粉等，得免標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。

備註: 加工層次高且最終產品中，不含基因轉殖片段或蛋白質之黃豆、玉米加工食品

23

◈ 中華民國95年12月15日衛署食字第0950409027號公告

- 市售包裝果汁及蔬菜汁飲料應依CNS2377「水果及蔬菜汁飲料（已包裝）」國家標準之規定，顯著標示原汁含有率。
- 本公告規範對象為原汁含有率100%以下(包含100%)之包裝果汁及蔬菜汁飲料。

24

◆ 中華民國96年7月5日衛署食字第0960404587號公告

- 含咖啡因成分之有容器包裝之液態飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量。
- 每100毫升所含咖啡因 $\geq 20$ 毫克：每100毫升所含咖啡因之毫克數。其標示值之誤差允許範圍，請依照廠規確實品管。
- 每100毫升所含咖啡因 $< 20$ 毫克：「20mg/100mL以下」標示。
- 咖啡、茶及可可飲料，每100毫升所含咖啡因 $\leq 2$ 毫克者：得標示「低咖啡因」替代前述「20mg/100mL以下」。
- 「即溶小包裝咖啡」須沖泡之粉末產品：以每一食用份量所含咖啡因總量（毫克）。
- 其他種類原料及型態之粉末狀飲品，不適用本規定（如咖啡豆、檸檬紅茶粉狀包等產品）

25

◆ 行政院衛生署97年7月1日衛署食字第0970402575號公告

- 包裝食品宣稱為素食者，應於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。
- 凡「素食可食」之相關字樣將不得使用。

26

中華民國99年9月20日署授食字第0991302553號公告  
市售包裝調合油外包裝品名，僅可以2種以下（含2種）  
油脂名稱為品名。

- 市售包裝調合油如非以油脂名稱為品名者，不得於外包裝上宣稱和油脂名稱類似詞句，如「○○○風味」或「○○○配方」等字樣。
- 市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂需佔產品內容物含量**50%**以上。
- 市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔產品內容物含量**30%**以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列。
- 花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「花生風味調合油」字樣。

27

中華民國100年11月7日署授食字第1001303012  
號公告

- 氯化鈉含量低於**65%**之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名。
- 前開食品標示內容：應註明「減鈉」字樣及鉀離子含量，並應以中文顯著標示「腎病變者應諮詢醫師或營養師是否適宜使用」等警語字樣。
- 警語標示字樣之字體，長寬不得小於**4公厘**且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

28

◈ 中華民國92年12月19日衛署食字第0920402976號

- 使用冬蟲夏草菌絲體為食品原料時，業者應備有該原料之來源證明、詳細加工製程、規格標準及食用安全性等相關證明文件以供備查。
- 含有冬蟲夏草菌絲體之食品，其標示或廣告，不得僅標示「冬蟲夏草」，需完整標示為「冬蟲夏草菌絲體」，且該七個字大小應一致。

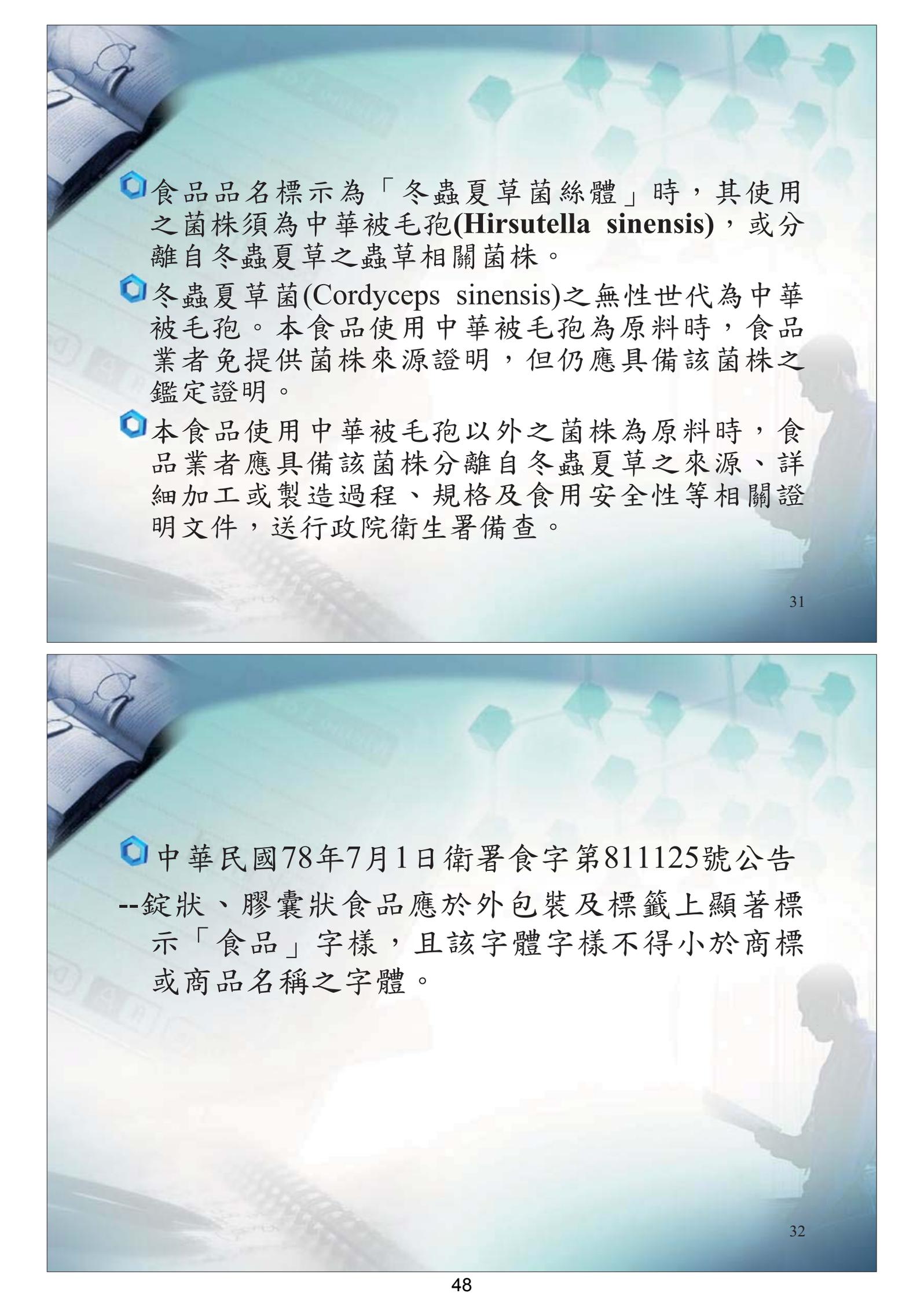
29

中華民國101年2月9日署授食字第1001303885號公告：訂定「冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定」

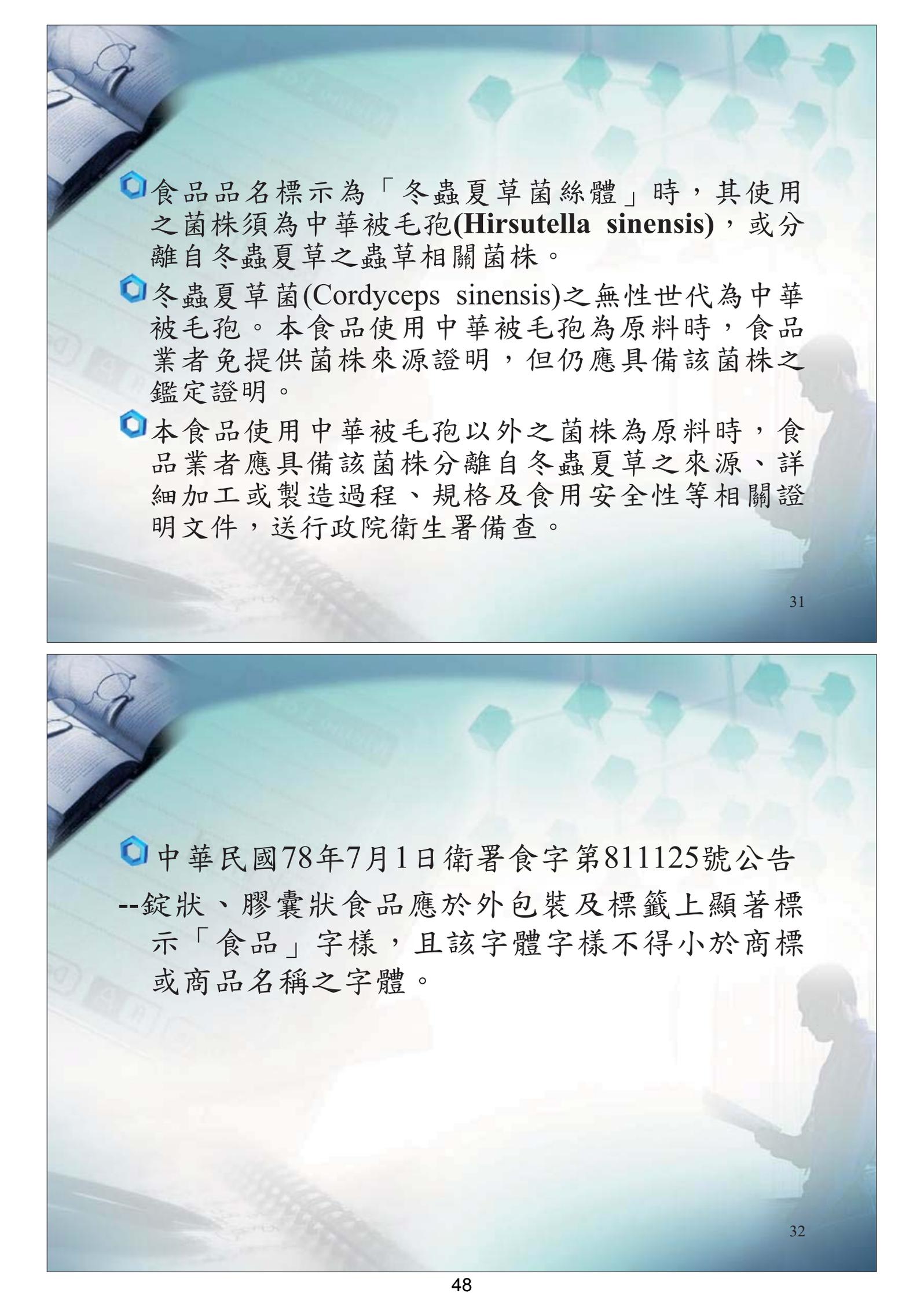
◈ 103年2月9日正式實施

- ◈ 於產品外包裝明顯易見處，加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於四公厘
- ◈ 於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名
- ◈ 本食品於標示或廣告時，應完整標示「冬蟲夏草菌絲體」七個字，不得僅標示「冬蟲夏草」四個字，且該七個字之字體，應大小一致

30

- 
- ❖ 食品品名標示為「冬蟲夏草菌絲體」時，其使用之菌株須為中華被毛孢(*Hirsutella sinensis*)，或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株。
  - ❖ 冬蟲夏草菌(*Cordyceps sinensis*)之無性世代為中華被毛孢。本食品使用中華被毛孢為原料時，食品業者免提供菌株來源證明，但仍應具備該菌株之鑑定證明。
  - ❖ 本食品使用中華被毛孢以外之菌株為原料時，食品業者應具備該菌株分離自冬蟲夏草之來源、詳細加工或製造過程、規格及食用安全性等相關證明文件，送行政院衛生署備查。

31

- 
- ❖ 中華民國78年7月1日衛署食字第811125號公告  
--錠狀、膠囊狀食品應於外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字體字樣不得小於商標或商品名稱之字體。

32

◈ 中華民國90年8月9日衛署食字第0900055038號  
公告

- 添加「維生素A、D、E、B1、B2、B6、B12、C、菸鹼素、葉酸」等維生素，而形態屬膠囊狀、錠狀，且標示有每日食用限量之食品，應於產品包裝上標示明確的攝取量限制及「多食無益」等類似意義之詞句。

33

◈ 99/10/14公告及100/08/22公告修正「市售真空包裝食品標示相關規定」規定

(一)標示內容：依冷藏及冷凍即食食品性質，標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣；屬非即食食品者(生鮮農畜禽水產品除外)，應標明「非供即食，應充分加熱」。

(二)標示位置：須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處。

(三)「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體長寬不得小於1公分；「非供即食，應充分加熱」字樣之字體長寬不得小於0.5公分。

(四)其他事項：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

34

## 第17條之1

中央主管機關得就特定**散裝食品**之販售地點、方式予以限制或要求以中文標示原產地等事項。

前項特定散裝食品之品項、販售地點與方式之限制及應標示事項之範圍，由中央主管機關公告之。

35

### 行政院衛生署公告

發文日期：中華民國101年9月6日

發文字號：署授食字第1011302822號

公告「**散裝食品標示**相關規定」。

依據：食品衛生管理法第17條之1。

公告事項：

(一)食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者：

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

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

36

- (二)食品販賣業者未辦理公司登記或商業登記者：以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (三)牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- (四)食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。
- (五)原產地（國）應以中文顯著標示，其標示得以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。
- (六)牛肉及牛可食部位原料原產地（國）標示之單一字體長度及寬度，其以標記（標籤）註記者，各不得小於二公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

## 食品衛生管理法第19條

對於食品、食品添加物或食品用洗潔劑所為之標示、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。



## 不實、誇張或易生誤解

- ❖ 涉及生理功能者，如強化細胞功能...等。
- ❖ 未涉及中藥材效能而涉及五官臟器者，如保肝...等。
- ❖ 涉及改變身體外觀者，如豐胸...等。
- ❖ 涉及引用衛生署相關字號，如衛署食字第88012345號。

39

## 醫療效能

- ❖ 宣稱預防、改善、減輕、診斷或治療疾病或特定生理情形，如治療近視、恢復視力...等。
- ❖ 宣稱減輕或降低導致疾病有關之體內成分，如解肝毒、降肝脂、抑制血糖濃度...等。
- ❖ 宣稱對疾病及疾病症候群或症狀有效，如改善更年期障礙、消渴...等。
- ❖ 涉及中藥材之效能，如補腎、潤肺等。
- ❖ 引用或摘錄出版品、典籍或以他人名義並述及醫療效能者。如本草綱目說：羊奶溫順可治氣喘...等。

40

違規情節	罰則
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 不實</li> <li>➤ 誇張</li> <li>➤ 易生誤解</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 四萬至二十萬元罰鍰</li> <li>➤ 應按次連續處罰</li> <li>➤ 一年內再次違反者得廢止其營業或工廠登記證照</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 宣稱醫療效能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 二十萬至一百萬元罰鍰</li> <li>➤ 應按次連續處罰</li> <li>➤ 一年內再次違反者得廢止其營業或工廠登記證照</li> </ul>

41

## 101年9月28日署授食字第1013000020號令發布

### ◻ 可使用之例句

幫助牙齒骨骼正常發育。幫助消化。幫助維持消化道機能。改變細菌叢生態。使排便順暢。調整體質。調節生理機能。滋補強身。增強體力。精神旺盛。養顏美容。幫助入睡。營養補給。健康維持。青春美麗。產前產後或病後之補養。促進新陳代謝。清涼解渴。生津止渴。促進食慾。開胃。退火。降火氣。使口氣芬芳。促進唾液分泌。潤喉。「本草綱目」記載梅子氣味甘酸，可生津解渴。

◻ **不可使用**：使小便順暢、青春永駐、青春源頭、延年益壽、減少疲勞感

42

# 謝謝指教



# 營養標示原則

(含一般食品、維生素礦物質之錠  
狀膠囊狀食品及營養宣稱)

食品藥物管理局/地方衛生局

# 營養標示原則

新北市政府衛生局 詹仕蘭

1

## 包裝食品營養標示原則（一）

### （一）標示項目：

- ④ 「營養標示」之標題
- ④ 熱量
- ④ 蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、鈉之含量（註：此碳水化合物包括膳食纖維）。
- ④ 其它出現於營養宣稱中之營養素含量
- ④ 廠商自願標示之其他營養素含量

2

## 包裝食品營養標示原則（二）

### （二）熱量及營養素含量標示之基準：

- ❖ 固體(半固體)每一份量：以100公克或XX公克為單位
- ❖ 液體(飲料)每一份量：以100毫升或XX毫升為單位
- ❖ 須加註每包產品之總份數

3

## 包裝食品營養標示原則（三）

### （三）熱量及營養素含量標示之單位：

- ❖ 熱量：以大卡標示
- ❖ 蛋白質、脂肪、飽和脂肪、碳水化合物及反式脂肪應以公克表示
- ❖ 鈉：以毫克標示
- ❖ 其他營養素：以公克、毫克或微克標示

4

## 包裝食品營養標示原則（四）

### （四）每日營養素攝取量之基準值

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ● 熱量 2000大卡   | ● 維生素A 600微克  |
| ● 蛋白質 60公克    | ● 維生素B1 1.4毫克 |
| ● 脂肪 55公克     | ● 維生素B2 1.6毫克 |
| ● 碳水化合物 320公克 | ● 維生素C 60毫克   |
| ● 鈉 2400毫克    | ● 維生素E 12毫克   |
| ● 飽和脂肪酸 18公克  | ● 鈣 800毫克     |
| ● 膽固醇 300毫克   | ● 鐵 15毫克      |
| ● 膳食纖維 20公克   |               |

5

## 包裝食品營養標示原則（五）

### （五）數據修整方式：

- 營養素以有效數字不超過3位為原則
- 每一份數及營養素得以整數標示或  
小數點後1位

備註：份數須以整數標示。

6

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

7

格式:依範例擇一標示。

## 範例

格式一

營養標示	
每一份量	公克(或毫升)
本包裝含	份
每份	
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
<b>飽和脂肪</b>	<b>公克</b>
<b>反式脂肪</b>	<b>公克</b>
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	

8

格式二

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	

9

格式三

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		

10

營養標示		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 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		

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		

## 營養素標示值的誤差允許範圍

<u>項目</u>	<u>單位</u>	<u>誤差允許範圍</u>
蛋白質	公克	-20% ~ +20%
脂肪	公克	-20% ~ +20%
碳水化合物	公克	-20% ~ +20%
熱量	大卡	-20% ~ +20%
鈉	毫克	-20% ~ +20%

13

## 何謂營養宣稱？

- 指任何以說明、隱喻或暗示之方式，表達該食品具有特定的營養性質（例如：富含維生素A、高鈣、低鈉、無膽固醇、高膳食纖維等）
- 對食品原料成分所為之敘述（例如：該食品成分為麥芽糊精、玉米油、卵磷脂、碳酸鈣、維生素A棕櫚酸、維生素B<sub>2</sub>、維生素D<sub>3</sub>等），不屬營養宣稱

14

# 市售包裝食品營養宣稱規範

- 市售包裝食品「營養宣稱」中，對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述時，其表達方式：視各營養素攝取對國民健康的影響情況認定
- 分為「**需適量攝取**」營養宣稱及「**可補充攝取**」營養宣稱二種類別予以規範

15

# 市售包裝食品營養宣稱規範

## (一) 「需適量攝取」之宣稱規範

- 範圍：熱量、脂肪、飽和脂肪酸、膽固醇、鈉及糖
- 宣稱限制：
  - 「無」、「不含」或「零」
  - 「低」、「少」、「薄」或「略含」
  - 「較…低」或「較…少」

16

表1 第一欄所列營養素標示「無」、「不含」或「零」時，其一定份量食品所含營養素不得超過第二欄及第三欄所示之量

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體） 100公克	液體 100毫升
熱量	4大卡	4大卡
脂肪	0.5公克	0.5公克
飽和脂肪酸	0.1公克	0.1公克
膽固醇	5毫克 (且飽和脂肪酸須在1.5公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	5毫克 (且飽和脂肪酸須在0.75公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
鈉	5毫克	5毫克
糖	0.5公克	0.5公克

註：糖係指單糖與雙糖之總和。

表2 第一欄所列營養素標示「低」、「少」、「薄」或「略含」時，該食品液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體（半固體） 100公克	液體 100毫升
熱量	40大卡	20大卡
脂肪	3公克	1.5公克
飽和脂肪酸	1.5公克 (且飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	0.75公克 (且飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
膽固醇	20毫克 (且飽和脂肪酸須在1.5公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	10毫克 (且飽和脂肪酸須在0.75公克以下，飽和脂肪酸之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
鈉	120毫克	120毫克
糖	5公克	2.5公克

註：1. 糖係指單糖與雙糖之總和。

2. 第一欄所列營養素標示「較...低」或「較...少」時，該固體（半參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

## 須適量攝取宣稱規範例

- ❖ 無熱量  $\leq 4$ 大卡/100gm or 100ml
- ❖ 無糖  $\leq 0.5$ 公克/100gm or 100ml
- ❖ 零脂肪  $\leq 0.5$ 公克/100gm or 100ml
- ❖ 不含膽固醇  $\leq 5$ 毫克/100gm or 100ml

- 
- ❖ 低熱量  $\leq 40$ 大卡/100gm, 20大卡/100ml
  - ❖ 少油  $\leq 1.5$ 公克/100gm, 0.75公克/100ml
  - ❖ 低膽固醇  $\leq 20$ 毫克/100gm, 10毫克/100ml

19

## 市售包裝食品營養宣稱規範

### (二) 「可補充攝取」之營養宣稱

- ❖ 範圍：膳食纖維、維生素A、維生素B<sub>1</sub>、維生素B<sub>2</sub>、維生素C、維生素E、鈣、鐵
- ❖ 宣稱限制：
  - ❖ 「高」、「多」、「強化」或「富含」
  - ❖ 「來源」、「供給」或「含有」
  - ❖ 「較…高」或「較…多」

20

表3 第一欄所列營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品所含該營養素量必須分別達到或超過本表：

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100公克	液體 100毫升	液體 100大卡
膳食纖維	6公克	3公克	3公克
維生素A	180微克	90微克	60微克
維生素B <sub>1</sub>	0.42毫克	0.21毫克	0.14毫克
維生素B <sub>2</sub>	0.48毫克	0.24毫克	0.16毫克
維生素C	18毫克	9毫克	6毫克
維生素E	3.6毫克	1.8毫克	1.2毫克
鈣	240毫克	120毫克	80毫克
鐵	4.5毫克	2.25毫克	1.5毫克

表4 第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」或「含有」時，所含該營養素量必須分別達到或超過本表：

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體（半固體） 100公克	液體 100毫升	液體 100大卡
膳食纖維	3公克	1.5公克	1.5公克
維生素A	90微克	45微克	30微克
維生素B <sub>1</sub>	0.21毫克	0.11毫克	0.07毫克
維生素B <sub>2</sub>	0.24毫克	0.12毫克	0.08毫克
維生素C	9毫克	4.5毫克	3毫克
維生素E	1.8毫克	0.9毫克	0.6毫克
鈣	120毫克	60毫克	40毫克
鐵	2.25毫克	1.13毫克	0.75毫克

註：第一欄所列營養素標示「較...高」或「較...多」時，該固體（半固體）考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表之量且須標明同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。

## 「可補充攝取」之營養宣稱， 應以30公克為基準之食品

- 起司、起司粉、乳油（Cream）、奶精
- 肉鬆、醬、燥、酥、脯、絨、醃燻肉品
- 魚鬆、魚醬、醃漬水產類、海苔醬
- 豆豉、豆腐乳、素肉鬆、素肉醬、拌飯料
- 果醬、花生醬、芝麻醬、花生粉、醃漬醬菜類
- 西式烘焙食品（不包括蛋糕類、麵包類、披薩）
- 中式糕餅
- 其他經本署公告指定之食品

23

## 營養宣稱須以1公克為基準之食品

- 蝦皮、蝦米、海菜、髮菜、柴魚、海帶芽、海苔片、紫菜、洋菜、海蜇皮
- 其他經衛生署公告指定之食品

24

## 不得宣稱：高、多、強化、 富含、來源、供給及含有之食品

### ▶額外使用食品添加劑之零食類食品

- 米果、膨發及擠壓類
- 蜜餞及脫水蔬果類
- 種子類
- 核果類
- 豆類製品
- 水產休閒食品
- 其他零食類食品

25

## 不得宣稱：高、多、強化、 富含、來源、供給及含有之食品

### ▶額外使用食品添加劑之糖果類食品

- 硬糖 軟糖類
- 冬瓜糖、木瓜糖、蜜甘薯、巧克力、  
口齒芳香糖
- 其他糖果

26

## 不得宣稱高、多、強化、 富含、來源、供給及含有之食品

❖ 汽水、可樂

❖ 調味料類

乾粉類、味噌、豆豉、調味油類、調味醬  
(用量較大)、沾醬(用量較小)、蘑菇醬、  
黑胡椒醬、義大利麵醬、糖類(固體 / 液體)

❖ 其他經本署公告指定之食品

27

## 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

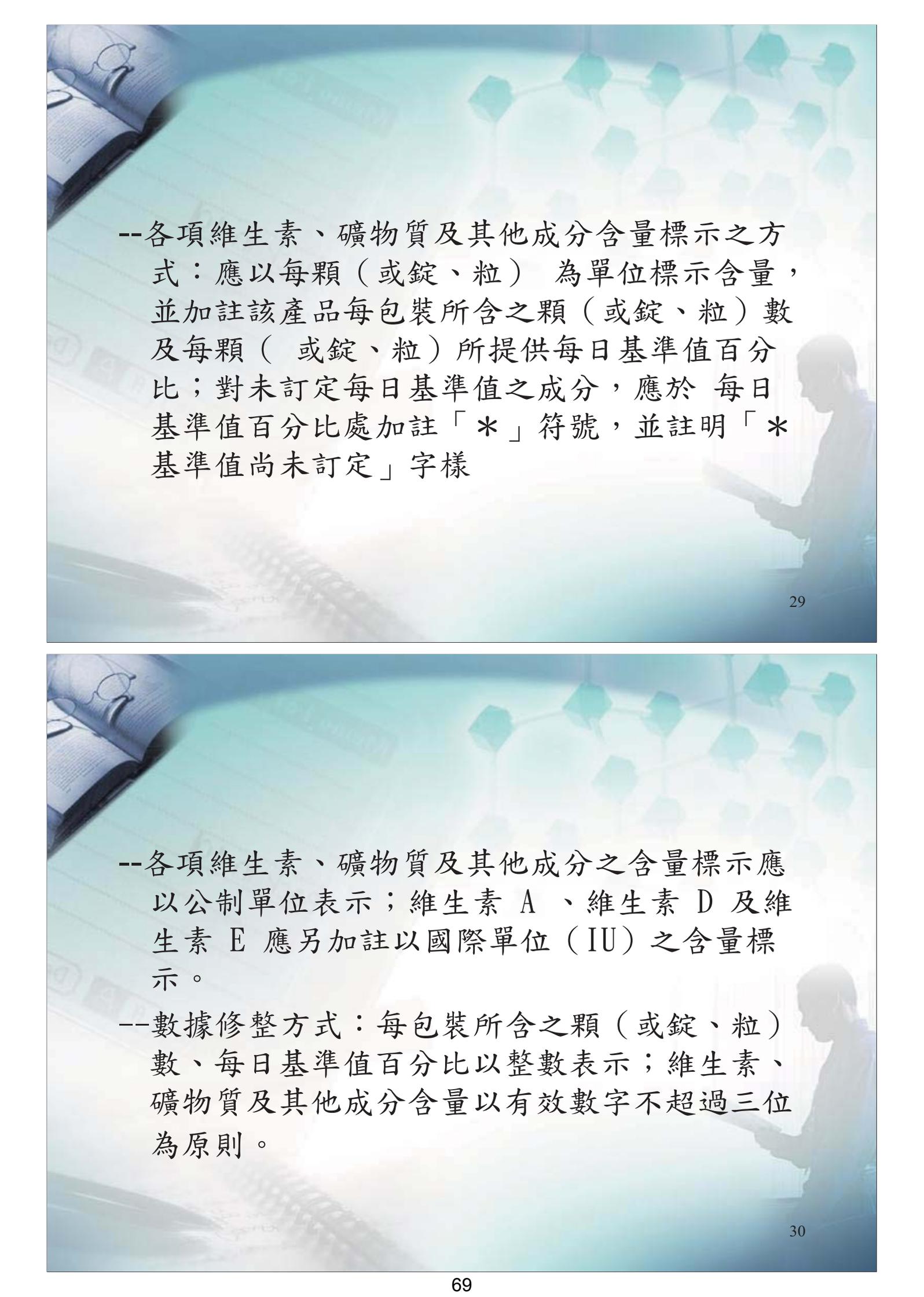
❖ 中華民國99年11月29日以署授食字第0991302917  
號令自101年4月30日施行(本標準之執行以完成產  
品製造之日期為準)

備註: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。

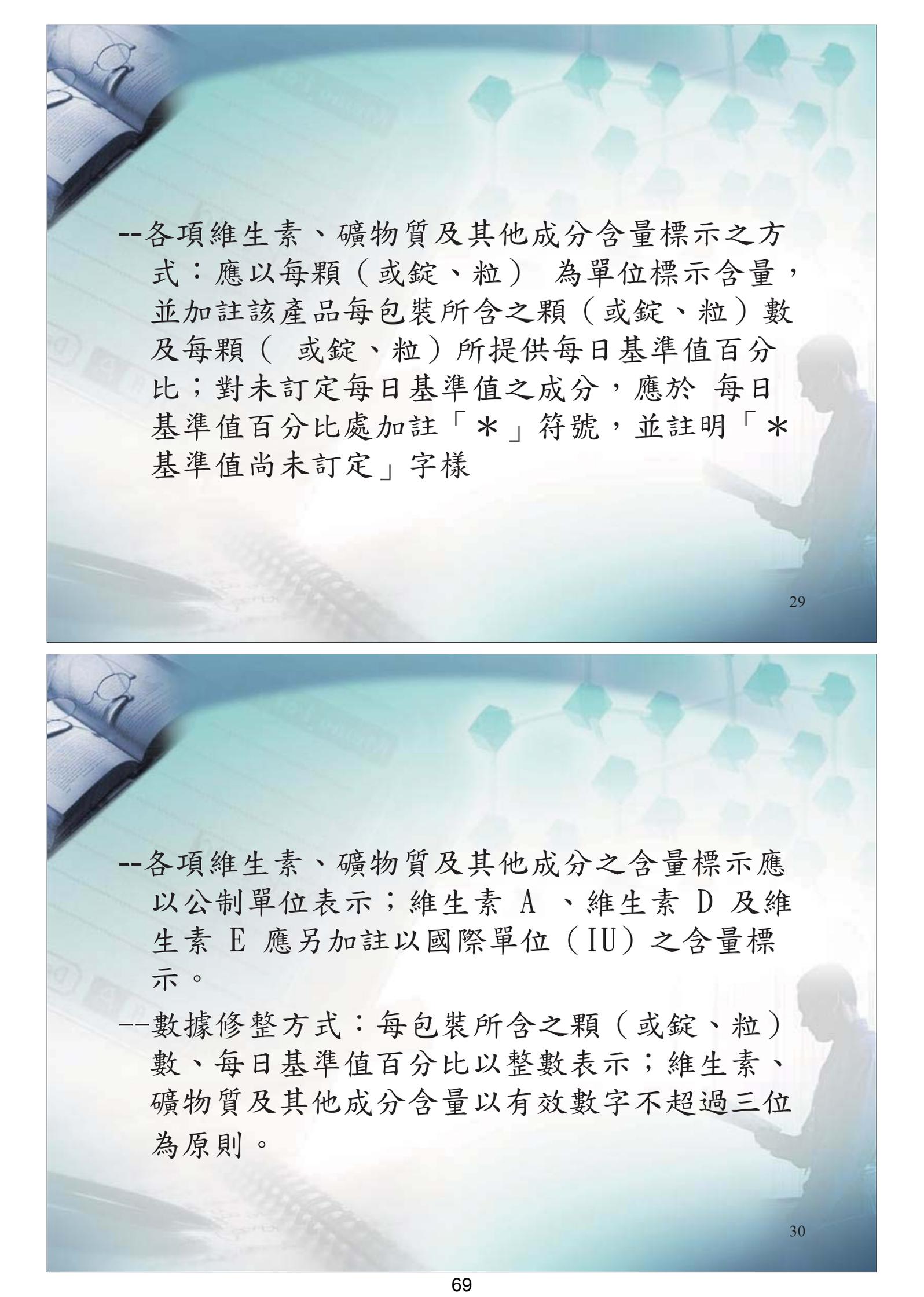
--市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品應於包  
裝容器外表之明顯處所提供以下標示內容:

- 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。

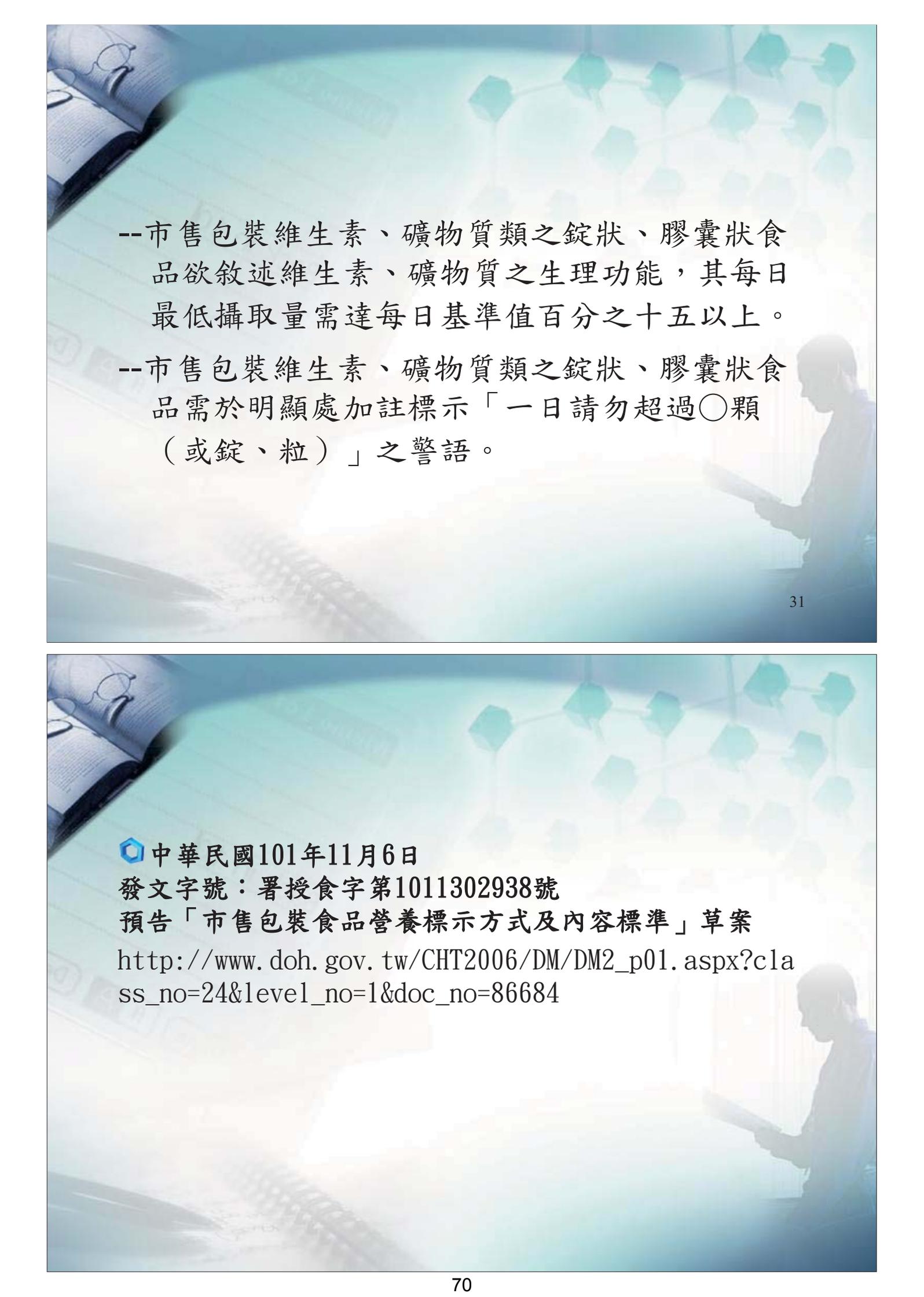
28

- 
- 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

29

- 
- 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。
- 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。

30

- 
- 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。
  - 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。

31

📅 中華民國101年11月6日

發文字號：署授食字第1011302938號

預告「市售包裝食品營養標示方式及內容標準」草案

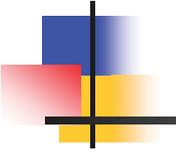
[http://www.doh.gov.tw/CHT2006/DM/DM2\\_p01.aspx?class\\_no=24&level\\_no=1&doc\\_no=86684](http://www.doh.gov.tw/CHT2006/DM/DM2_p01.aspx?class_no=24&level_no=1&doc_no=86684)

# 謝謝指教



# 營養標示之檢驗及計算

財團法人食品工業發展研究所

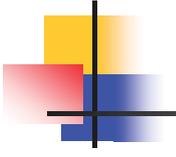


# 營養標示之檢驗與計算

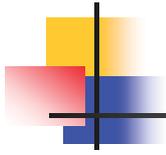
---

財團法人食品工業發展研究所

1

- 
- 營養標示的數據應如何產生
    - 包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際之需要選擇
      - 以檢驗分析
      - 計算等方式
      - 業者對其產品營養標示值負完全之責任

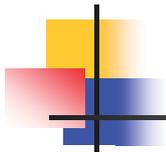
2



## 營養成分值之產生方式有下列三種

- 檢驗分析
- 利用營養成分資料庫(以計算法求得營養成分值)
- 結合檢驗分析及營養成分資料庫

3



## 食品營養素的資料

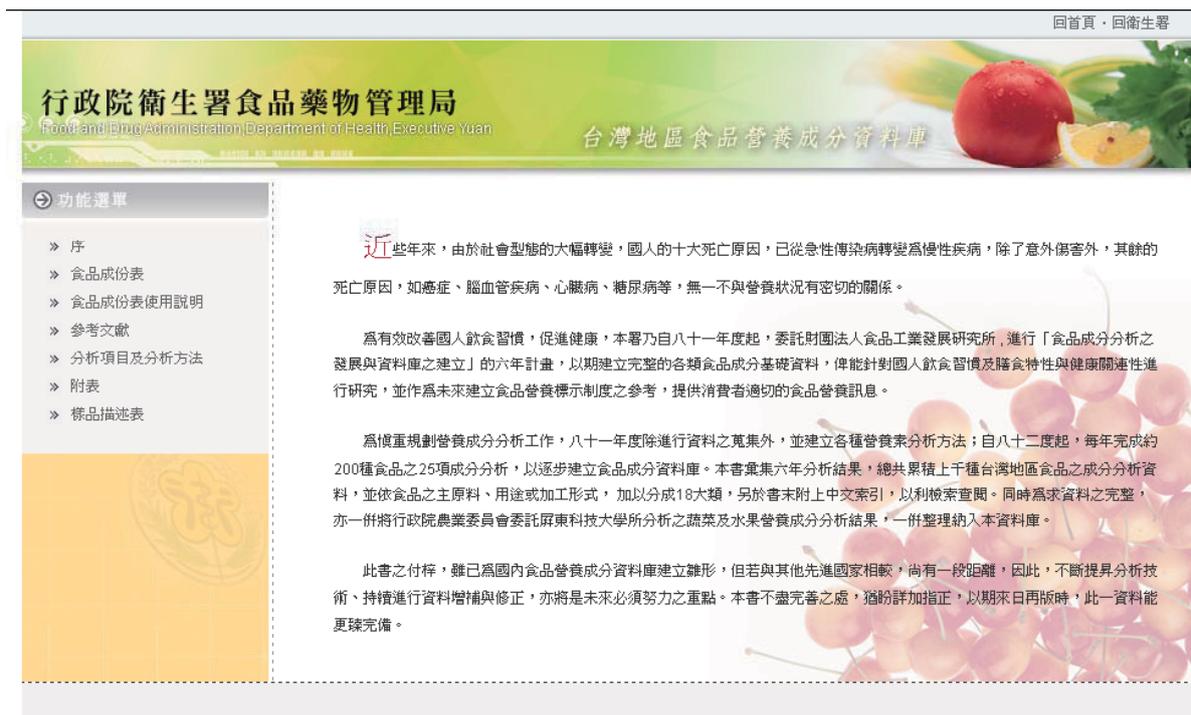
- 美國農業部的《 **USDA National Nutrient Database for Standard Reference** 》。  
( <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>)
- 英國食物標準局和食物研究所的《 **McCance and Widdowson' s the Composition of Foods** 》。  
( <http://www.food.gov.uk/science/dietarysurveys/dietsurveys/>)
- 澳洲新西蘭食品標準管理局的《 **NUTTAB 2006 Australian Food Composition Tables** 》。  
( <http://www.foodstandards.gov.au/>)
  - **FSANZ(FOOD STANDARDS AUSTRALIA NEW ZEALAND) Nutrition Panel Calculator**  
(<http://www.foodstandards.gov.au/thecode/nutritionpanelcalculator/>)

4

# 食品成分資料庫

- <http://www.doh.gov.tw/FoodAnalysis/>
- 台灣地區食品營養成分資料庫（行政院衛生署食品藥物管理局）
  - 熱量、水分、蛋白質、脂肪、碳水化合物、粗纖維、膳食纖維、灰分、礦物質(鈉、鉀、鈣、鎂、鐵、磷、鋅)、維生素B<sub>1</sub>、維生素B<sub>2</sub>、菸鹼酸、維生素B<sub>6</sub>、維生素B<sub>12</sub>、葉酸、維生素C、維生素A、維生素E、膽固醇、脂肪酸組成及水解胺基酸

5



回首頁 · 回衛生署

## 行政院衛生署食品藥物管理局

Food and Drug Administration, Department of Health, Executive Yuan

### 台灣地區食品營養成分資料庫

功能選單

- » 序
- » 食品成份表
- » 食品成份表使用說明
- » 參考文獻
- » 分析項目及分析方法
- » 附表
- » 樣品描述表

近幾年來，由於社會型態的大幅轉變，國人的十大死亡原因，已從急性傳染病轉變為慢性疾病，除了意外傷害外，其餘的死亡原因，如癌症、腦血管疾病、心臟病、糖尿病等，無一不與營養狀況有密切的關係。

為有效改善國人飲食習慣，促進健康，本署乃自八十一年度起，委託財團法人食品工業發展研究所，進行「食品成分分析之發展與資料庫之建立」的六年計畫，以期建立完整的各類食品成分基礎資料，俾能針對國人飲食習慣及膳食特性與健康關連性進行研究，並作為未來建立食品營養標示制度之參考，提供消費者適切之食品營養訊息。

為慎重規劃營養成分分析工作，八十一年度除進行資料之蒐集外，並建立各種營養素分析方法；自八十二年起，每年完成約200種食品之25項成分分析，以逐步建立食品成分資料庫。本書彙集六年分析結果，總共累積上千種台灣地區食品之成分分析資料，並依食品之主原料、用途或加工形式，加以分成16大類，另於書末附上中文索引，以利檢索查閱。同時為求資料之完整，亦一併將行政院農業委員會委託屏東科技大學所分析之蔬菜及水果營養成分分析結果，一併整理納入本資料庫。

此書之付梓，雖已為國內食品營養成分資料庫建立雛形，但若與其他先進國家相較，尚有一段距離，因此，不斷提昇分析技術、持續進行資料增補與修正，亦將是未來必須努力之重點。本書不盡完善之處，猶盼詳加指正，以期來日再版時，此一資料能更臻完備。

功能選單

- » 序
- » 食品成份表
- » 食品成份表使用說明
- » 參考文獻
- » 分析項目及分析方法
- » 附表
- » 樣品描述表

功能選單

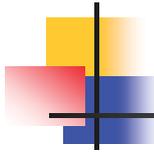
## 食品成分表

基本成分表    脂肪酸組成表    水解胺基酸組成表    不飽和脂肪酸

### 基本成分表

- |           |        |           |            |
|-----------|--------|-----------|------------|
| A. 穀物類    | F. 藻類  | K. 蛋類     | P. 調味料及香辛類 |
| B. 澱粉類    | G. 菇類  | L. 乳品類    | Q. 糕餅點心類   |
| C. 堅果及種子類 | H. 豆類  | M. 油脂類    | R. 加工調理食品類 |
| D. 水果類    | I. 肉類  | N. 糖類     |            |
| E. 蔬菜類    | J. 魚貝類 | O. 嗜好性飲料類 |            |

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	台灣地區食品營養成分資料庫之著作財產權屬行政院衛生署，													
2	未經本署同意，不得有重製、改作或其他侵害本署權利之行為													
3			熱量	水分	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	粗纖維	膳食纖維	灰分	膽固醇	維生素A效力	維生素E效力	維生素
4														B1
5			(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(RE)	(α-TE)	(mg)
6	代碼	食物名稱												
7	A001200	大麥	367	11.6	9.3	3	74.2	4.3	15.3	1.9	-	0	1.11	0.36
8	A002200	大麥片	361	13	8.5	1.8	75.9	0.7	3.5	0.8	-	0	0.07	0.12
9	A002600	大麥片	368	11.2	8.8	1.8	77.4	0.8	8.5	0.8	-	0	0.13	0.18
10	A003200	小米	372	12.6	11.5	4.6	70.1	0.7	2.6	1.2	-	0	0.21	0.52
11	A003600	小米	368	11.9	11.1	2.7	73.3	0.7	1.8	1	-	0	0.12	0.39
12	A004600	糯小米	369	10.9	11.4	1.8	75.2	0.5	1.7	0.7	-	0	0.04	0.19
13	A005200	小麥	361	13	14.3	2.8	68.4	2.5	11.3	1.5	-	0	1.18	0.4
14	A005600	小麥	362	12.3	13.9	2.3	69.9	2.2	11.2	1.5	-	0	1.47	0.42
15	A006400	小麥胚芽	414	4.8	29.8	11.1	49.6	2.5	8.9	4.7	-	5.8	12.23	2.41
16	A007600	全麥麵粉	358	13.3	13	1.7	71.1	1.3	5.7	1	-	0	0.46	0.18
17	A008200	低筋麵粉	362	12.5	8.4	1.2	77.4	0.3	1.1	0.5	-	0	0.47	0.22
18	A008600	低筋麵粉	365	11.6	7.8	1.2	79	0.2	2.9	0.5	-	0	0.32	0.12
19	A009200	中筋麵粉	359	13.2	12.1	1.4	72.8	0.1	0.8	0.5	-	0	0.29	0.12
20	A009600	中筋麵粉	363	12.1	10.8	1.2	75.4	0.3	2.8	0.5	-	0	0.26	0.13
21	A010200	高筋麵粉	359	12.6	13.4	1.1	72.3	0.2	1.2	0.6	-	0	0.19	0.1
22	A010600	高筋麵粉	364	11.9	12.5	1.3	73.8	0.3	2.6	0.5	-	0	0.27	0.14
23	A011300	麥片	406	3.1	11	7.5	74.3	0.6	2.1	4.1	0	839	8.62	1.42
24	A012500	麥芽飲品	394	2.1	12.8	4.7	75.6	0.2	2.5	4.7	0	0.2	0.97	1.25
25	A013400	養生麥粉	401	5.2	17.3	7.8	66	1.3	5.7	3.7	-	2997.2	13.13	1.57

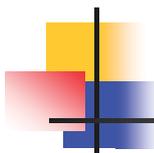


## Retention factors

---

- were calculated by the True Retention Method (%TR)
- requires data on the weights of food before and after cooking
  - $\%TR = (Nc * Gc) / (Nr * Gr) * 100$ 
    - Nc = nutrient content per g of cooked food,
    - Gc = g of cooked food,
    - Nr = nutrient content per g of raw food, and
    - Gr = g of food before cooking

9

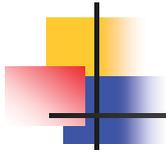


## Retention factors

---

- If weights of food before and after cooking are unavailable
- can be calculated on a moisture-free basis, the Apparent Retention Method (%AR)
  - $\%AR = [Nc \text{ (dry wt basis)}] / [Nr \text{ (dry wt basis)}] * 100$

10

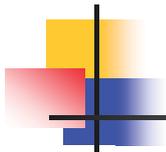


## 影響計算正確性之因子

---

- 計算所使用配方組成之完整及正確性
- 營養成分資料庫數據之正確選擇
- 不要忽略遺漏值(missing nutrient values)
- 營養成分之保留因數(retention factor)
- 營養成分於貯藏期之變化
- 食品之複雜性

11

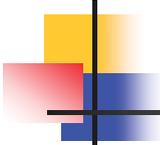


## 正確計算之前提

---

- 建立本身產品之營養成分資料庫
- 確信使用正確且完整的配方
- 確實了解加工製程
- 配合產品之檢驗

12

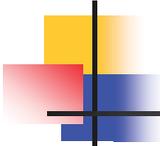


## 利用營養成分資料庫計算產品營養成分值之方法

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

13

運用資料庫計算營養成分及計算與分析之比較

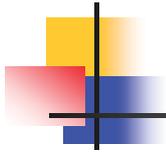


產品名稱: (Sample name) ABC

材料名稱	用量(g)	百分比(%)	水分(g/100g)	灰分(g/100g)	粗脂肪(g/100g)	粗蛋白(g/100g)
麵粉	100 (X)	55 (X/T)	12.1 (M1)	0.5(A1)	1.2 (F1)	10.8 (P1)
蛋	30 (Y)	17 (Y/T)	77.0 (M2)	0.9(A2)	10.0 (F2)	12.0 (P2)
糖	50 (Z)	28 (Z/T)	0.5 (M3)	0.0(A3)	0.0 (F3)	0.0 (P3)

總重(T) = X + B + Z = 180 g

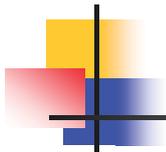
14



## 計算法:

- 水分(M)(%) =  $(M1 \times X / T \div 100) + (M2 \times Y / T \div 100) + (M3 \times Z / T \div 100) + \dots$   
 $= (12.1 \times 55 \div 100) + (77.0 \times 17 \div 100) + (0.5 \times 28 \div 100) = 19.88$
- 灰分(A)(%) =  $(A1 \times X / T \div 100) + (A2 \times Y / T \div 100) + (A3 \times Z / T \div 100) + \dots$   
 $= (0.5 \times 55 \div 100) + (0.9 \times 17 \div 100) + (0.0 \times 28 \div 100) = 0.43$
- 脂肪( $F_t$ )(%) =  $(F1 \times X / T \div 100) + (F2 \times Y / T \div 100) + (F3 \times Z / T \div 100) + \dots$   
 $= (1.2 \times 55 \div 100) + (10 \times 17 \div 100) + (0 \times 28 \div 100) = 2.36$
- 蛋白質(P)(%) =  $(P1 \times X / T \div 100) + (P2 \times Y / T \div 100) + (P3 \times Z / T \div 100) + \dots$   
 $= (10.8 \times 55 \div 100) + (12 \times 17 \div 100) + (0 \times 28 \div 100) = 7.98$
- 其他成分計算法依此類推
- 碳水化合物(C)(%) =  $100 - \text{水分}(\%) - \text{灰分}(\%) - \text{脂肪}(\%) - \text{蛋白質}(\%) = 69.35$
- 熱量(kcal/100g) = 蛋白質 $\times 4$  + 碳水化合物 $\times 4$  + 脂肪 $\times 9 \approx 331$

15

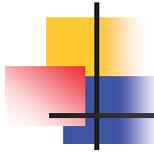


## 計算法:考慮水分之變化-水分換算因子

- 設本例中之產品最終含水率為8.00%，則
- $F_{\text{final}} = 2.36 \times 1.1483 \approx 2.71$
- $P_{\text{final}} = 7.98 \times 1.1483 \approx 9.16$
- $A_{\text{final}} = 0.43 \times 1.1483 \approx 0.49$
- 其他成分計算法依此類推。
- 碳水化合物(C<sub>final</sub>)(%) =  $100 - \text{水分}_{\text{final}}(\%) - \text{灰分}_{\text{final}}(\%) - \text{脂肪}_{\text{final}}(\%) - \text{蛋白質}_{\text{final}}(\%) = 100 - 8.00 - 0.50 - 2.68 - 9.19 = 79.64$
- 熱量(kcal/100g) = 蛋白質 $\times 4$  + 碳水化合物 $\times 4$  + 脂肪 $\times 9 \approx 380$

$$\begin{aligned} \text{■ 水分換算因子} &= \frac{(100 - M_{\text{final}})}{(100 - M_{\text{cal}})} \\ &= \frac{(100 - 8.00)}{(100 - 19.88)} \\ &= W_{\text{raw}} / W_{\text{cooked}} \\ &= 1.1483 \end{aligned}$$

16



# Retention factor

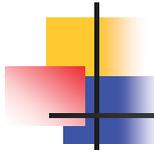
•美國農業部的《**USDA National Nutrient Database for Standard Reference**》

<http://www.ars.usda.gov/SP2UserFiles/Place/12354500/Data/retn/retn06.pdf>

17

## 食品營養標示之熱量計算

- 熱量(大卡, kcal, Cal) = 總碳水化合物(g)×4 (kcal/g) + 蛋白質(g)×4 (kcal/g) + 脂肪(g)×9 (kcal/g)
- 市售包裝食品營養標示方式及內容標準(草案)
  - 膳食纖維
    - 惟於碳水化合物項下標示膳食纖維者，其熱量得以每公克二大卡計算
    - 熱量(大卡, kcal, Cal) = (總碳水化合物(g)-膳食纖維(g))×4 (kcal/g) + 膳食纖維(g)×2 (kcal/g) + 蛋白質(g)×4 (kcal/g) + 脂肪(g)×9 (kcal/g)
  - 酒精(乙醇)–7 kcal/g
  - 糖醇(草案) –2.4 kcal/g
  - 有機酸(草案) –3 kcal/g

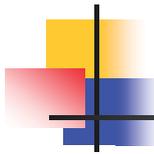


## 計算不符主要原因

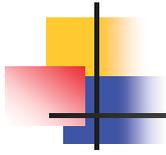
---

- 原料營養成分之掌握(為標示與檢驗值不符之最主要原因)
- 計算方法的正確性
- 樣品均勻性(季節性、品種...)

19

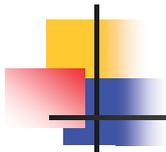
- 
- 
- 法規並未規定檢驗機構之資格，惟業者對標示值與實測值之符合性，應負完全責任，故請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之

20



- 如果採用營養成分分析之方式，則必須分析幾件樣品才具代表性？
  - 並無強制性規定，廠商可依其產品生產量來決定其統計上之有效性，惟業者對其產品營養標示值負完全之責任。

21



■ 謝謝聆聽

22

# 附件

產品資訊預先申報作業程序  
發布令

## 行政院衛生署食品藥物管理局令

中華民國 102 年 4 月 11 日

FDA 北字第 1022000344 號

訂定「輸入食品及相關產品資訊預先申報作業程序」，並自即日生效。

附「輸入食品及相關產品資訊預先申報作業程序」

局 長 康照洲

## 輸入食品及相關產品資訊預先申報作業程序

102 年 4 月 11 日 FDA 北字第 1022000344 號令訂定

- 一、行政院衛生署食品藥物管理局（以下簡稱查驗機關）為加速輸入食品邊境查驗之審查時效，並有效控管輸入食品之資訊，特訂定本作業程序（以下簡稱本程序）。
- 二、本程序適用經行政院衛生署公告輸入規定代號列屬為「F01」或「F02」，且產品包裝具商品條碼之輸入食品及相關產品。
- 三、符合本程序預先申報資格者，得檢具下列文件及資料向查驗機關辦理申請：
  - (一) 輸入食品及相關產品資訊預先申報申請書乙份。
  - (二) 申請人公司登記或商業登記證明影本乙份。
  - (三) 產品明細表乙份。
  - (四) 產品之完整包裝乙份或產品正面及背面清晰照片各乙張。
- 四、依本程序向查驗機關辦理之申請案，經審查無不符食品衛生管理法令規定者，發給同意書，其有效期間為二年。
- 五、本程序展延申請規定如下：
  - (一) 申請展延時點：原同意書有效期間前 60 日內（以郵戳或本局收文日期為準）。
  - (二) 應檢具下列文件及資料：
    - 1、輸入食品及相關產品資訊預先申報展延申請書乙份。
    - 2、原同意書影本乙份。
    - 3、產品之完整包裝乙份或產品正面及背面清晰照片各乙張。
- 六、經核發同意書後，報驗義務人原預先申報事項如有變更者（包括產品中文或英文名稱、申請人名稱、地址、製造廠或地址等項目），應檢附下列文件及資料向查驗機關辦理變更申請：
  - (一) 輸入食品及相關產品資訊預先申報變更申請書乙份。
  - (二) 原同意書影本乙份。
  - (三) 產品資訊變更明細表乙份（一種產品填列一張）。
  - (四) 產品之完整包裝乙份或產品正面及背面清晰照片各乙張。
  - (五) 其他：依變更事項，須另檢附之文件及資料如下：
    - 1、申請人變更：已完成變更之公司登記或商業登記證明影本乙份。
    - 2、申請人地址變更：已完成變更之公司登記或商業登記證明影本乙份。

- 3、原製造廠名稱變更：原製造廠名稱變更證明文件乙份（註：若產品改由另一家製造廠產製，則重新申請產品登錄）。
- 4、原製造廠地址變更：原製造廠地址變更之證明文件乙份。
- 七、經核發「輸入食品及相關產品資訊預先申報同意書」者，報驗義務人於辦理輸入產品查驗時，得免檢附「進口食品基本資料申報表」；但查驗人員應確實核對報驗資料與同意書所載資料是否相符，且產品不得逾有效日期。
- 八、查驗機關保留實質審查之權利，如發現報驗產品與「輸入食品及相關產品資訊預先申報同意書」所載資料不符者，廢止原發給之同意書，報驗義務人報驗產品時，須逐案檢附「進口食品基本資料申報表」，且一年內不得再依本程序辦理預先申報。
- 九、依本程序須檢附之申請文件或資料非中文或英文者，須再檢附中文或英文譯本。

### 輸入食品及相關產品資訊預先申報申請書

受 文 者：行政院衛生署食品藥物管理局

主 旨：本公司擬自「\_\_\_\_\_」輸入「\_\_\_\_\_」等○項產品，申請預先申報  
產品資訊。

說 明：檢附之文件及資料如下：

- 一、申請人公司登記或商業登記證明影本乙份。
- 二、產品明細表乙份（一種產品填列一張）。
- 三、產品完整包裝乙份或產品清晰照片（正面及背面）。
- 四、其他（\_\_\_\_\_）。

申請人：

蓋章

地址：

聯絡人：

電話：（\_\_\_\_\_）

取件方式  電子郵件：

郵寄

中華民國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

### 輸入食品及相關產品資訊預先申報展延申請書

受文者：行政院衛生署食品藥物管理局

主旨：本公司擬自「\_\_\_\_\_」輸入「\_\_\_\_\_」等○項產品，申請展延原同意書之有效期間。

說明：檢附之文件及資料如下：

- 一、原同意書影本乙份。
- 二、產品完整包裝乙份或產品清晰照片（正面及背面）。
- 三、其他（\_\_\_\_\_）。

申請人：

蓋章

地址：

聯絡人：

電話：（\_\_\_\_\_）

取件方式  電子郵件：

郵寄

中華民國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 輸入食品及相關產品資訊預先申報變更申請書

受文者：行政院衛生署食品藥物管理局

主旨：本公司擬自「\_\_\_\_\_」輸入「\_\_\_\_\_」產品，申請變更「\_\_\_\_\_」原預先申報事項。

說明：檢附之文件及資料如下：

- 一、原同意書影本乙份。
- 二、產品變更明細表乙份（一種產品填列一張）。
- 三、產品完整包裝乙份或產品清晰照片（正面及背面）。
- 四、其他：依變更事項，須另檢附之文件及資料如下：
  - 申請人名稱變更：已完成變更之公司登記或商業登記證明影本乙份。
  - 申請人地址變更：已完成變更之公司登記或商業登記證明影本乙份。
  - 原製造廠名稱變更：原製造廠名稱變更證明文件乙份（註：若產品改由另一家製造廠產製，則重新申請產品登錄）。
  - 原製造廠地址變更：原製造廠地址變更之證明文件乙份。

申請人：

蓋章

地址：

聯絡人：

電話：（    ）

取件方式電子郵件：

郵寄

中華民國    年    月    日

輸入食品及相關產品資訊明細表

申請人	統一編號	
	名稱	
	地址	
	電話	( )
商品條碼		
產品名稱	中文	
	英文	
內容物(成分)		
食品添加物		
包裝規格		
原產地		
製造廠	名稱	
	地址	
委託製造商	名稱	
	地址	

填寫說明：1. 每一種產品填列一張明細表。

2. 產品內容物(成分)為 2 種以上混合物時，應分別標明，並依其含量多寡由高至低標示。
3. 食品添加物應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名或通用名稱，並加註其類別編號，如「己二烯酸鉀」之類別編號為「01002」，「二丁基羥基甲苯(BHT)」之類別編號為「03001」。
4. 屬 OEM 之產品，應同時載明原製造廠之名稱及地址。

輸入食品及相關產品資訊變更明細表

申請人	統一編號		
	名稱		
	地址		
	電話	(      )	
商品條碼			
變更事項		變更後	變更前
申請人	名稱		
	地址		
產品名稱	中文		
	英文		
內容物 (成分)			
食品添加物			
包裝規格			
製造廠	名稱		
	地址		
委託製造商	名稱		
	地址		

~心得筆記~

~心得筆記~