

# 食品標示法規 手冊



# 目錄

序.....	1
■法規.....	3
1. 食品安全衛生管理法.....	5
2. 食品安全衛生管理法施行細則.....	27
3. 食品安全衛生管理法「標示」相關法條施行日期彙整表.....	33
4. 食品標示相關公告規定彙整表.....	34
5. 標示字體之相關規定.....	36
■ 食品安全衛生管理法第二十二條「食品標示」相關公告規定.....	39
◎品名.....	41
1. 食品品名標示規範彙整.....	41
2. 市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定.....	49
3. 包裝調合油品問答集(Q&A).....	50
◎食品添加物.....	57
1. 市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定.....	57
◎製造廠商或國內負責廠商.....	59
1. 負責廠商通報問答集.....	59
2. 國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定核釋令.....	62
3. 國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定問答集 (Q&A).....	63
◎原產地.....	69
1. 原產地標示問答集(Q&A).....	69
2. 含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定.....	81
3. 牛肉及牛可食部位原料之原產地標示問答集 (Q&A).....	83
◎有效日期.....	97
1. 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.....	97
◎營養標示.....	99
1. 包裝食品營養標示應遵行事項.....	99
2. 包裝食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A).....	111
3. 食品營養標示份量參考值指引表.....	129
4. 得免營養標示之包裝食品規定.....	139
5. 包裝食品營養宣稱應遵行事項.....	140
6. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項.....	152
7. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項問答 集(Q&A).....	158

◎基因改造食品 .....	169
1.包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 .....	169
2.基因改造食品標示規定問答集(Q&A).....	171
◎其他公告事項 .....	175
1.重組肉食品標示規定.....	175
2.重組肉食品標示規定問答集(Q&A).....	176
3.牛樟芝食品管理及標示相關規定 .....	179
4.牛樟芝食品管理及標示相關規定問答集(Q&A) .....	180
5.食品過敏原標示規定.....	184
6.食品過敏原標示之建議標示事項 .....	185
7.食品過敏原標示規定第一點所定六項含有致過敏性內容物及其製 品之案例 .....	187
8.市售包裝冷凍食品標示規定.....	188
9.冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定 .....	189
10.「冬蟲夏草」及「冬蟲夏草菌絲體」為食品原料之問答集(Q&A)	190
11.市售包裝減鈉鹽應標示事項.....	193
12.市售真空包裝食品標示相關規定 .....	194
13.包裝速食麵標示相關規定.....	195
14.包裝食品宣稱為素食之標示規定 .....	196
15.包裝食品宣稱為素食標示問答集(Q&A) .....	197
16.含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標 示咖啡因含量有關事項 .....	205
17.市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示 .....	206
18.10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食 用」或等同字樣於容器或包裝上 .....	207
19.製售維生素 A、D、E、B1、B2、B6、B12、C、菸鹼素及葉酸等 十種維生素，而型態屬膠囊狀、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 .....	208
20.經輻射照射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章	209
21.國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品 標示中明確標示「水源別」及「水源地點」 .....	210
22.合成食醋應標示酸度（以醋酸計，%）及使用方法，本規定自公 告後三個月施行 .....	211
23.有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其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 .....	212
◎第二項主成分應標明所佔百分比 .....	215

1.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定 .....	215
2.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集(Q&A) .....	218
3.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定 .....	229
4.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集(Q&A) .....	231
5.市售包裝米粉絲產品標示規定.....	238
6.市售包裝米粉絲產品標示規定問答集(Q&A) .....	239
<b>其他原則及指引 .....</b>	<b>245</b>
1.真菌類食品標示管理原則.....	246
2.真菌類食品標示管理原則問答集(Q&A).....	247
3.業務用完整包裝食品(含原料)之標示管理原則 .....	249
4.全穀產品宣稱及標示原則.....	250
5.即食鮮食食品標示作業指引.....	252
6.市售包裝食品有效日期評估指引 .....	254
<b>■ 食品安全衛生管理法第二十四條「食品添加物標示」相關公告規定 .....</b>	<b>267</b>
1.食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項 .....	269
2.單方食品添加物應明顯標示許可證字號 .....	271
3.食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項 .....	272
<b>■ 食品安全衛生管理法第二十五條「散裝食品標示」相關公告規定 .....</b>	<b>273</b>
1.直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定 .....	275
2.國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定 .....	277
3.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定 .....	278
4.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定問答集 (Q&A) .....	280
5.直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定 .....	285
6.火鍋類食品湯底標示問答集(Q&A).....	286
7.散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 .....	288
8.直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產 地相關規定 .....	291
9.散裝食品標示相關規定.....	292
10.散裝食品標示問答集(Q&A).....	294
<b>■ 食品安全衛生管理法第二十八條不實、誇張或易生誤解之情形.....</b>	<b>301</b>
1.食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基 準 .....	303
2.食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基 準問答集(Q&A) .....	308
<b>■ 附件.....</b>	<b>311</b>
食品標示新制 .....	313
基因改造食品標示作伙來瞭改 實施期程篇 .....	315

基因改造食品標示作伙來瞭改 非基因改造食品篇 .....	316
基因改造食品標示作伙來瞭改 基因改造食品篇 .....	317
食品過敏原標示 104 年 7 月 1 日全面施行 .....	318
真菌類食品標示原則 104 年 7 月 1 日實施 .....	319
牛肉產地有標示 安心選擇放心購 GO .....	320

# 序

食品標示是食品生產者與消費者溝通的一種管道，生產者將食品品質及內容物經由正確的標示方式顯示在包裝外觀上，不僅代表對其產品的負責態度，也是食品本質的呈現方式。衛生福利部(以下簡稱本部)針對近年食品詐欺或消費爭議，包括竄改或不實的標示、以低廉原料取代較昂貴的原料等輿論關注議題，進行改革，如修正食品安全衛生管理法及相關法規，大幅強化標示規定，並提高違規罰鍰金額，加強稽查取締，期望能有效嚇阻違法之行為，讓食品業者向消費者履行揭露正確資訊之義務。

近年，推動包括特定成分標示或醒語標示(如：重組肉、過敏原資訊)、品名及主成分百分比標示(如：果蔬汁含量)或產地標示(如：牛肉原料之產地)等標示規定，並擴大針對直接供應飲食場所(如：通路商、飲料店、餐飲場所)資訊的揭露，包括飲料之糖量熱量、火鍋湯底等資訊，除了讓民眾瞭解標示資訊外，更進一步可以分辨食品本質，選購真正需要的食品。未來，本部將持續參考國際規範，針對消費關切之食品資訊，精進整體標示管理政策。

為使消費者及業者對於食品標示法規能更加瞭解，本手冊彙整食品標示相關法規，將現行法規依據條文分類編列，以提供給衛生單位作為市售食品標示之查核管理，並可作為業者於製作食品標示及自主管理之參考。

衛生福利部食品藥物管理署



# 法規



# 1. 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 食品業者應實施自主管理，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

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

- 第十九條 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。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：

#### 第四十七條

- 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。

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。

## 2. 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 568204 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因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。

## 食品安全衛生管理法「標示」相關法條施行日期彙整表

法條	內容	修正公布日期	施行日期
第 22 條第 1 項第 4 款	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。	102.6.19	103.6.19
第 22 條第 1 項第 5 款	製造廠商『或』國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。	103.2.5	103.6.19
第 22 條第 1 項第 5 款	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。	103.12.10	104.6.10
第 22 條第 4 項	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。	103.12.10	104.12.10
第 24 條第 1 項	食品添加物原料應標示事項	103.12.10	104.12.10
第 24 條第 1 項第 5 款	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。	103.12.10	104.12.10
第 25 條第 1 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。	104.2.4	104.8.4

### 食品標示相關公告規定彙整表

依據(食安法)	子法規	公告日期	實施日期
第 22 條第 1 項及 第 25 條第 2 項	重組肉食品標示規定	104/10/14	105/01/01
第 25 條第 2 項	直接供應飲食場所之食品 含基因改造食品原料標示 規定	104/08/11	104/12/31
第 25 條第 2 項	連鎖飲料便利商店及速食 業之現場調製飲料標示規 定	104/07/20	104/07/31
第 5 條及 第 22 條第 1 項第 10 款	牛樟芝食品管理及標示相 關規定	104/07/10	105/07/10
第 25 條第 2 項	國內通過農產品生產驗證 之散裝食品標示規定	104/07/10	104/08/04
第 25 條第 2 項	直接供應飲食場所火鍋類 食品之湯底標示規定	104/06/30	104/07/31
第 22 條第 3 項、 第 24 條第 2 項及 第 25 條第 2 項	包裝食品、食品添加物及 散裝食品含基因改造食品 原料標示應遵行事項	104/5/29	104/07/01 (分階段實施)
第 22 條第 3 項	包裝食品營養宣稱應遵行 事項	104/03/03	105/01/01
第 28 條	真菌類食品標示管理原則	104/03/02	104/07/01
第 22 條第 3 項	包裝維生素礦物質類之錠 狀膠囊狀食品營養標示應 遵行事項	104/01/23	105/01/01
第 23 條	得免營養標示之包裝食品 規定	103/06/10	103/06/10
第 24 條第 2 項	食品添加物中所含香料成 分標示之應遵行事項	103/05/20	103/05/20
第 22 條第 3 項	包裝食品營養標示應遵行 事項	103/04/15	104/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	食品過敏原標示規定	103/03/07	104/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項	宣稱含果蔬汁之市售包裝 飲料標示規定	103/03/03 修正	103/07/01

第 22 條第 1 項第 2 款及第 10 款	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定	103/02/19	103/07/01
第 23 條第 1 項	市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定	102/12/27	102/12/27
第 22 條第 1 項第 2 款及第 10 款	市售包裝米粉絲產品標示規定	102/11/29	103/07/01
第 22 條第 1 項第 10 款	市售包裝冷凍食品標示規定	102/11/20	102/11/20
第 22 條第 6 項	含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定	102/10/02	102/10/02
第 22 條第 1 項第 10 款	全穀產品宣稱及標示原則	102/04/30	102/04/30
第 22 條第 1 項第 10 款	市售包裝減鈉鹽應標示事項	101/11/01	100/11/07
第 25 條第 1 項	散裝食品標示相關規定	101/09/12	101/09/06
第 25 條第 2 項	直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定	101/09/12	101/09/06
第 22 條第 1 項第 10 款	冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定	101/02/09	103/02/09
第 22 條第 1 項第 10 款	包裝速食麵標示相關規定	100/07/01	99/05/27
第 22 條第 1 項第 2 款及第 10 款	市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定	100/03/01	99/09/20
第 22 條第 1 項第 10 款	市售真空包裝食品標示相關規定	99/11/14	99/10/14
第 22 條第 1 項第 10 款	含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項	97/01/01	96/07/05

## 標示字體之相關規定

公告	標示字體大小
「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」	「 <u>調合油</u> 」字樣之字體，長寬不得小於 <b>6mm</b> 。
「市售包裝減鈉鹽應標示事項」	「 <u>減鈉</u> 」字樣及 <u>鉀離子含量</u> ，及「 <u>腎病變者應諮詢醫師或營養師是否適宜使用</u> 」等警語字樣，其字體之長寬不得小於 <b>4mm</b> 。
「 <u>真空包裝食品良好衛生規範</u> 」、「市售真空包裝食品標示相關規定」	「 <u>須冷藏</u> 」或「 <u>須冷凍</u> 」字樣之字體長寬不得小於 <b>10mm</b> ；「 <u>非供即食，應充分加熱</u> 」字樣之字體長寬不得小於 <b>5mm</b> 。
「真空包裝黃豆即食食品應向本署辦理查驗登記」	真空包裝黃豆即食食品應於包裝上標示「 <u>建請加熱後食用</u> 」之字樣，須標示於最小販售單位之外包裝正面明顯易見處，標示字樣之字體長寬不得小於 <b>5mm</b> 。
「包裝速食麵標示相關規定」	「 <u>調理參考</u> 」、「 <u>調理建議</u> 」醒語，字體長寬不得小於 <b>6mm</b> 。
「市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示」	「 <u>請勿以強吸一口整粒吞食</u> 」、「 <u>五歲以下幼兒請勿食用</u> 」、「 <u>老人及兒童食用時，請大人陪伴以匙分段進食</u> 」、「 <u>請細嚼慢嚥，以免噎到</u> 」、「 <u>嬉戲時請勿食用</u> 」、「 <u>請咀嚼，勿整粒吞食</u> 」。警語之字體長度及寬度不得小於 <b>2mm</b> 。
「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」	「 <u>保久乳</u> 」、「 <u>調味乳</u> 」、「 <u>保久調味乳</u> 」、「 <u>乳飲品</u> 」、「 <u>保久乳飲品</u> 」或「 <u>調製乳粉</u> 」字樣、及調製乳粉產品之「 <u>乳粉含量百分比</u> 」之字體長寬須大於 <b>4mm</b> 。

<p>「<u>宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定</u>」</p>	<p>原汁含有率、「<u>綜合果(蔬)汁</u>」、「<u>混合果(蔬)汁</u>」、「<u>果(蔬)汁含量未達百分之十</u>」、「<u>無果(蔬)汁</u>」或等同意義字樣，其字體長寬應符合下表規定。</p> <table border="1" data-bbox="815 376 1390 667"> <thead> <tr> <th>產品體積(mL)</th> <th>字體長寬(mm)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>150 以下</td> <td>各 <b>3</b> 以上</td> </tr> <tr> <td>151 至 300</td> <td>各 <b>5</b> 以上</td> </tr> <tr> <td>301 至 600</td> <td>各 <b>8</b> 以上</td> </tr> <tr> <td>601 以上</td> <td>各 <b>12</b> 以上</td> </tr> </tbody> </table>	產品體積(mL)	字體長寬(mm)	150 以下	各 <b>3</b> 以上	151 至 300	各 <b>5</b> 以上	301 至 600	各 <b>8</b> 以上	601 以上	各 <b>12</b> 以上
產品體積(mL)	字體長寬(mm)										
150 以下	各 <b>3</b> 以上										
151 至 300	各 <b>5</b> 以上										
301 至 600	各 <b>8</b> 以上										
601 以上	各 <b>12</b> 以上										
<p>「<u>市售包裝米粉線產品標示規定</u>」</p>	<p>「<u>米含量百分比</u>」或等同意義字樣，其字體長寬不得小於 <b>4mm</b>。</p>										
<p>「<u>冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定</u>」</p>	<p>「<u>本產品非中藥材冬蟲夏草之製品</u>」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於 <b>4mm</b>。</p>										
<p>「<u>真菌類食品標示管理原則</u>」</p>	<p>「<u>本產品為○○菌絲體與子實體混合</u>」或等同意義字樣，字體之長度及寬度各不得小於 <b>5mm</b>。</p>										
<p>「<u>散裝食品標示相關規定</u>」</p>	<p><u>牛肉及牛可食部位原料原產地(國)</u>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 <b>2mm</b>；以其他標示型式者，各不得小於 <b>20mm</b>。</p>										
<p>「<u>直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定</u>」</p>	<p><u>牛肉及牛可食部位原料原產地(國)</u>標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於 <b>4mm</b>；以其他標示型式者，各不得小於 <b>20mm</b>。</p>										



## 食品安全衛生管理法第二十二條

### 「食品標示」相關公告規定



## ◎品名

### 1.食品品名標示規範彙整

102.03.12 發布  
102.10.28 第一次修正發布  
103.03.18 第二次修正發布

#### 一、法源：

依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示品名；另依據同法第 25 條規定，經公告食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記陳列販售之散裝食品，亦須標示品名，惟現場烘焙（烤）食品及現場調理食品除外。復依據同法施行細則規定，其名稱應與食品本質相符。

#### 二、彙整市售各類食品之品名標示規範：

- (一)市售食品有中華民國國家標準（CNS）所定之名稱，使用該標準所定之名稱為品名。
- (二)市售生鮮農畜禽水產品，以其食品分類名稱或通用名稱為品名。
- (三)經中央主管機關公告之品名標示規定（以下經公告之規定僅節錄各該規定中有關品名標示內容，全文詳見各該規定）：

規定	品名標示規定
1.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定 (99年9月20日署授食字第0991302553號及102年9月10日部授食字第1021350359號修正法律授權依據)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.市售包裝調合油外包裝品名，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。</li> <li>2.市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂須佔食品內容物含量 50% 以上。</li> <li>3.市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔食品內容物含量 30% 以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列。</li> <li>4.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。</li> <li>5.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。</li> </ol>

<p>2. 包裝速食麵標示相關規定 (99年5月28日署授食字第0991301488號及102年9月10日部授食字第1021350360號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。 2. 內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。</p>
<p>3. 市售包裝減鈉鹽應標示事項 (100年11月7日署授食字第1001303012號及102年9月10日部授食字第1021350352號修正法律授權依據)</p>	<p>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。</p>
<p>4. 冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定 (101年2月9日署授食字第1001303885號及102年9月2日部授食字第1021350319號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 冬蟲夏草菌絲體食品（以下簡稱本食品）應依下列規定標示： (1) 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4公厘。 (2) 於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名。 (3) 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。 2. 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 (<i>Hirsutella sinensis</i>)，或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株。 3. 實施日期：自中華民國103年2月9日生效。</p>
<p>5. 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定 (102年10月2日部授食字第1021350410號及103年3月3日部授食字第1031300643號公告修正)</p>	<p>1. 本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱（含品名）或標明果蔬圖示（樣），且直接供飲用之包裝飲料。 2. 果蔬汁總含量達百分之十以上者，由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，須符合下列規定： (1) 品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。 (2) 品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或外包裝正面處顯著標示「綜合果（蔬）汁」、「混合果（蔬）汁」或等同意義字樣。</p>

	<p>3. 果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣。</p> <p>4. 未含果蔬汁者，其產品品名含果蔬名稱，並應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。</p> <p>5. 實施日期：自中華民國 103 年 7 月 1 日生效。</p>
<p>6. 鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定 (103 年 2 月 19 日部授食字第 1031300193 號)</p>	<p>1. 鮮乳產品，品名為「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊乳」、或「牛/羊奶」。</p> <p>2. 保久乳產品，品名為「保久乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>3. 調味乳產品，品名為「調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>4. 保久調味乳產品，品名為「保久調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久調味乳」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>5. 乳飲品產品，品名為「乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「乳飲品」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>6. 保久乳飲品產品，品名為「保久乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳飲品」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>7. 乳粉產品，品名為「乳粉」或「奶粉」。</p> <p>8. 調製乳粉產品，品名為「調製乳粉」。未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣，且其標示之字體長寬須大於四毫米。</p> <p>9. 實施日期：自中華民國 103 年 7 月 1 日生效。</p>

(四) 經中央主管機關公布之品名標示原則：

原則	品名標示原則
全穀產品宣稱及標示原則	1. 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 <sup>註 1</sup> 51% <sup>註 2</sup> (含) 以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀

<p>(102年4月30日FDA食字第1021301154號函修正)</p>	<p>類佔配方總重量百分比 51%以上，可以該穀類名稱進行產品命名（如：全麥○○、全蕎麥○○等）。</p> <p>2.如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比 51%(含)以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉（如：全麥）原料製作」，或「本產品含部分全穀粉（如：全麥麵粉）」等方式宣稱。</p> <p>3.如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物（原料）須 100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉<sup>註3</sup>。</p> <p>註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下：  <math display="block">(\text{全穀成分乾基重量} / \text{配方乾基總重量}) \times 100\%</math>           乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100公克牛奶中平均有90公克為水分，則乾基重為100-90=10(公克)。</p> <p>註2：百分比計算方式至小數點下1位，並依CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總重量百分比為50.6%，則視為51%。</p> <p>註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。</p>
--	---

(五)一般食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>1.以所含原料作為食品品名者</p>	<p>食品品名以該食品所含原料成分命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>(1)「牛肉乾」食品原料含有牛肉，並以「牛肉乾」為品名。</p> <p>(2)「鮑魚」食品原料含有真正鮑魚，非僅含鮑魚之調味汁或抽出物（檢驗無法檢出鮑魚之DNA），並以「鮑魚」為品名(100年1月17日FDA食字第1001300123號)。</p> <p>(3)「地瓜粉」食品以地瓜（蕃薯）磨粉製得，並以「地瓜</p>

		粉」為品名(99年7月26日FDA食字第0991302303號)。 (4)「無花果」食品以無花果製得，並以「無花果」為品名(98年3月11日衛署食字第0980006247號)。
2.以原料之品種作為食品品名者	食品品名以該食品原料之品種命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「和牛」由於其血統及飼養方式與其他國家品種的牛隻有別，形成和牛獨特的味道與質感；業者應提供品種與產地來源證明備查。
3.以可食部位通用名稱作為食品品名者	食品品名以該食品原料之可食部位的通用名稱命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「松阪豬」為豬頸肉之通稱，其油花分布與「松阪牛」相似而得名。
4.以產地名稱作為食品品名者	食品品名因該產地之原料或製程等獨特性，以產地來源命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	(1)「新竹米粉」為新竹當地產製之米粉或以該產地之特殊製程而命名為「新竹米粉」。 (2)「萬巒豬腳」為參考屏東縣萬巒鄉豬腳之特殊製程而命名為「萬巒豬腳」。
5.品名約定俗成或國際通用直譯名稱	品名為約定俗成，且民眾瞭解該食品不可能含有品名所提及之原料；或為國際間通用而直接翻譯成中文之品名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	(1)「太陽餅」不含有「太陽」，因外觀約定俗成命名為「太陽餅」。 (2)「牛舌餅」不含有「牛舌」，因外觀約定俗成命名為「牛舌餅」。 (3)「松露巧克力」不含有「松露」，因外觀約定俗成命名為「松露巧克力」。 (4)「溫泉蛋」不含有「溫泉」，因形容蛋黃、蛋白凝固狀態，約定俗成命名為「溫泉蛋」。

		<p>(5)「鳳梨酥」雖其內容物為冬瓜餡，因約定俗成命名為「鳳梨酥」。</p> <p>(6)「巧克力」為國際通用直接翻譯成中文「巧克力」。</p> <p>(7)「熱狗」為國際通用直接翻譯成中文「熱狗」。</p>
--	--	---

(六)特定食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
1. 以微生物及其來源製取之原料為食品品名者	<p>1. 微生物及其來源製取之原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：酵母菌及乳酸菌等。</p> <p>2. 「乳酸菌」係泛指能利用醣類發酵後產出乳酸之細菌，包括比菲德氏菌、乳酸桿菌、鏈球菌等。</p>	<p>「酵母菌」食品，原料含有酵母菌（啤酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>）、乳化劑（脂肪酸甘油酯）、抗氧化劑（維生素 C），品名得標示為「啤酒酵母粉」、「酵母粉」或等同意義字樣。</p>
2. 以可供食品使用之菇蕈類原料為食品品名者	<p>1. 可供食品使用之菇蕈類子實體原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：靈芝、樟芝。</p> <p>2. 「靈芝」係泛指為靈芝（<i>Granolderma</i>）屬之菇蕈類，包括樹舌靈芝、紫芝、鹿角靈芝、靈芝（赤芝）及松杉靈芝等。</p> <p>3. 如係添加菇蕈類菌絲體原料，則應完整標示「○○菌絲體」字樣，且字體大小應一致，不得僅標示其通用名稱或群族名稱為品名。</p>	<p>(1)「靈芝」食品，原料含有鹿角靈芝子實體，品名得標示為「鹿角靈芝」、「靈芝」或等同意義字樣。</p> <p>(2)「靈芝菌絲體」食品，原料含有靈芝(赤芝)菌絲體，品名得標示為「靈芝菌絲體」、「赤芝菌絲體」或等同意義字樣。</p>
3. 以可供食品使	1. 食品中添加可供食品使用之中藥材，並以其所含原料中藥	食品內容物含有熟地黃、白芍、當歸、川芎、草莓、鐵

<p>用之中藥材為食品品名者</p>	<p>材名稱標示於品名時，該中藥材名稱應符合衛生福利部中醫藥委員會規定。</p> <p>2. 如其食品品名涉及中藥固有成方及其加、減方名稱，其食品內容物須確實含有該成方之中藥材，且併含有其他可供食品使用之原料或食品添加物（如：營養添加劑），且食品中成方比例不得與中藥成方相同，始得以中藥固有成方及其加、減方名稱作為食品品名；惟其品名不得單以近似我國中藥固有成方及其加、減方直接宣稱，且整體表現不得易使消費者誤解為中藥品。</p>	<p>（營養添加劑）等其他食品原料或食品添加物調製成，其中使用之中藥材與中藥固有成方「四物湯」比例不同，則該食品品名得標示為「草莓四物飲」、「含鐵四物飲」或「○○四物飲」等。</p>
--------------------	--	---

(七)其他之食品品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>1. 食品內容物(原料)及其成分併同列示為食品品名者</p>	<p>食品得以內容物中原料之純化成分名稱為品名，惟其純化成分須符合行政院衛生署公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定或核屬為可供食品使用之原料；如食品內容物非直接添加原料之純化成分者，或未達公告之食品添加物規格標準，應屬食品原料萃取物中成分，不得直接宣稱該純化成分名稱為品名，僅得以其原料名稱及純化成分名稱併同列示之方式為品名。</p>	<p>(1) DHA 非屬食品原料或食品添加物，而係原料魚油中一種成分，則品名不得直接宣稱 DHA，惟可以「魚油 DHA」或等同意義字樣等併列方式標示之。</p> <p>(2) 食品中添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第 8 類營養添加劑相關規定之「葉黃素」，則品名得以宣稱「葉黃素」；惟如僅添加金盞花萃取物原料，並非</p>

		<p>含純化「葉黃素」者，品名得以「金盞花萃取物（含葉黃素）」或等同意義字樣標示之。</p>
<p>食品之英文品名標示方式</p>	<p>輸入食品之英文品名，如使用原廠提供者，不致造成消費者誤解或未涉及醫療效能者，仍得以沿用其英文品名；且中文品名亦須符合食品衛生管理法相關規定。</p>	<p>(1) 產品使用原文品名「SOY BEAN EXTRACT TABLET」翻譯成中文品名「大豆萃取錠」，不致造成誤解，且未涉及醫療效能者，仍得以沿用其英文品名。</p> <p>(2) 產品使用原文品名「SLIM TABLET」，涉及改變身體外觀意象，自不得沿用其英文品名，且中文品名亦不得直接翻譯為「瘦體錠」。</p>

## 2.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定

行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國 99 年 9 月 20 日

發文字號：署授食字第 0991302553 號

**主旨：**公告訂定「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，並自中華民國一百年三月一日（以製造日期為準）生效。

**依據：**食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

**公告事項：**

一、訂定市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定：

(一)市售包裝調合油外包裝品名標示原則：

- 1、市售包裝調合油外包裝品名，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。
- 2、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百分之五十以上。
- 3、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百分之三十以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由高至低排列之。
- 4、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。
- 5、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。

(二)「調合油」字樣標示原則：

- 1、市售包裝調合油應於外包裝明顯易見處，標明「調合油」字樣。
- 2、「調合油」字樣之字體，長寬不得小於六公厘。
- 3、「調合油」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

### 3.包裝調合油品問答集(Q&A)

102.11.5 公布

102.11.11 修正

#### Q1.市售包裝調合油之品名及其他標示事項，應符合哪些規定？

A1. 市售包裝調合油品標示，除應符合食品衛生管理法第 22 條第 1 款至第 8 款規定外，尚須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。

其中「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」自 100 年 3 月 1 日（以製造日期為準）施行。故市售包裝調合油品其製造日期在 100 年 3 月 1 日之後，均須依該規定詳實標示之。

#### Q2.99 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標示相關規定」，其內容為何？

A2. 「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之內容如下：

(一)市售包裝調合油外包裝品名標示原則：

- 1.市售包裝調合油外包裝品名，如擬宣稱油脂種類名稱，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。
- 2.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百分之五十以上。
- 3.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百分之三十以上，且油脂名稱於品名中應依其含量多寡由高至低排列之。
- 4.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。
- 5.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。

(二)「調合油」字樣標示原則：

1. 市售包裝調合油應於外包裝明顯易見處，標明「調合油」字樣。
2. 「調合油」字樣之字體，長寬不得小於六公厘。
3. 「調合油」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

Q3. 市售包裝「調味料」油品，如：麻油、胡麻油、香油及辣椒油亦須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A3. 不適用該規定。

市售麻油、香油及辣椒油等油品係屬「調味料」，故非屬 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標示相關規定」之規範範圍，得不依該公告之規定標示；惟其標示仍須符合食品衛生管理法相關規定，如屬混合不同油脂產品，內容物仍須依食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，須如實標示所使用之各項油脂名稱，如葵花油、橄欖油；且內容物名稱不得以「植物油」、「蔬菜油」概括之。

Q4. 市售包裝苦茶油、玄米油(即米糠油)等產品，亦須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A4. 是的。市售包裝苦茶油、玄米油等產品，係屬食用烹調用油，如與其他油品混合調配 (blend) 而成為調合油，則其標示應符合該規定。

Q5. 市售包裝調合油品，內容物僅以橄欖油、葵花油為原料，且其含量各佔產品內容物含量百分之五十，如欲以油脂名稱作為品名，應如何標示？

A5. 依據食品衛生管理法施行細則第 9 條之規定，食品品名應與食品本質相符，如包裝調合油品之品名欲以油脂名稱作為品名，則應符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。

如內容物僅以橄欖油、葵花油為原料，且其含量各佔產品內容物含量百分之五十，則其品名得以「橄欖油」、「葵花油」或「橄欖葵花油」等作為品名，惟仍應於外包裝顯著標示「調合油」字樣。

Q6.市售包裝油品之內容物標示，得僅以「植物油」、「蔬菜油」概括所含油品名稱嗎？

A6.市售包裝油品內容物應依食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，須如實標示所使用之各項油脂名稱，如葵花油、橄欖油，且其名稱不得以「植物油」、「蔬菜油」概括之。

Q7.包裝油品之內容物如含有花生油，不管其佔內容物含量百分比為何，即得以「花生油」作為品名？

A7.不行。

依據「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，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「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」辦理(即表示其命名方式雖可不依花生油含量佔內容物含量百分比之規範)，但花生油含量較低時，仍應於品名中加標「花生『風味』調合油」字樣。

Q8.市售油品內容物如以不同油脂為原料，再經酵素反應或進一步加工製程，改變所使用油脂原料之性質，須符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」之規範嗎？

A8.如果非屬使用二種以上油脂以物理性方式混合者，則不適用該規定。

食用油脂經酵素反應進一步加工，如：以中鏈脂肪酸(源自棕櫚仁油)及長鏈脂肪酸(源自芥花油)混合後，以脂解酵素進行隨機交酯化成中長鏈食用油，而成為單一原料者，尚非為調合油。

惟如將此經酵素反應製成之油品原料，最終再與其他食用油品混

合調配成調合油品，則仍應符合「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」。

Q9.市售包裝油品，如違反食品衛生管理法及「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」，其罰則為何？

A9.依其違規樣態而有所不同，分述如下：

- (一)市售包裝調合油品，如未標示「調合油」字樣，則係違反食品衛生管理法第 22 條規定，屬未依規定標示應標示事項，得依同法第 47 條規定，處 3 萬至 300 萬罰鍰。
- (二)如市售包裝調合油品，如僅標示「植物油」，內容物未依其含量多寡由高至低逐一標示其內容物名稱，係違反食品衛生管理法第 22 條規定，屬未詳實標明內容物名稱，得依同法第 47 條規定，處 3 萬至 300 萬罰鍰。
- (三)如包裝調合油品以油脂名稱作為品名時，卻未符合本規定所定該油脂含量須佔內容物含量百分比之規範，則係違反食品衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定，處新台幣 4 至 20 萬元罰鍰。
- (四)市售調合油品之部份油脂原料，未正確標示，則係違反食品衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定，處新台幣 4 至 20 萬元罰鍰。
- (五)市售油品如標示或宣稱「100%」、「純」等使消費者認知為使用單一油脂為原料之油品且非為調合油品者，卻添加其他油品，係違反食品衛生管理法第 28 條規定，屬標示不實，依同法第 45 條規定得處新台幣 4 至 20 萬元罰鍰。另依個案實際違規情節，如有意圖以欺騙之手法而賺取暴利、額外添加非法物質或使消費者誤解產品內容物、品質而購買等情事，則不排除以違反食品衛生管理法第 15 條第 1 項第 7 款規定論處，屬攙偽、假冒，依同法第 49 條規定，處三年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣 800 萬元以下罰金，並依同法第 52 條第 1 項第 1 款規定產品沒入銷毀。同時亦得依同法第 44 條規定，處新臺幣 6 萬元以上 1500 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業。

(六)前述(一)至(五)點所述違規產品，除屬攙偽或假冒之違規產品須沒入銷毀外，皆須依食品衛生管理法第 52 條規定，命其限期回收改正，改正前不得繼續販售，屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q10.市售包裝調合油品，應如何標示產品之原產地(國)?

A10.以各油品混裝含量(重量)由多至少依序標示原產地(國)。





## ◎食品添加物

### 1.市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定

發文日期：中華民國 102 年 12 月 27 日

發文字號：部授食字第 1021350702 號

**主旨：**訂定「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，並自即日生效。

**依據：**食品衛生管理法第二十三條。

**公告事項：**市售包裝食品所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。



## ◎製造廠商或國內負責廠商

### 1.負責廠商通報問答集

104年11月25日公布

**Q1.食品(食品添加物)外包裝僅標示負責廠商需通報製造廠商(輸入廠商)之法源，如果沒有通報有罰則嗎？**

A1.(1)食品安全衛生管理法(下稱食安法)第22條第4項及第24條第3項規定，包裝食品及食品添加物等產品，如僅標示國內負責廠商資訊者，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。

(2)產品外包裝僅標示負責廠商而未辦理製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商資訊通報者，依違反食安法處新台幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

**Q2.如果產品外包裝已標示製造廠商或輸入廠商資訊者，需要做通報嗎？**

A2.包裝食品及食品添加物等產品，如果已標示製造廠商或輸入廠商資訊者，則無需辦理通報，因為衛生機關及消費者已可由產品之標示獲得製造廠商或輸入廠商資訊。

**Q3.食品添加物已依食品業者登錄辦法完成該產品登錄者，倘產品外包裝僅標示負責廠商仍需通報製造廠商、委託製造廠商或輸入廠商資訊嗎？**

A3.食品添加物業者已依食品業者登錄辦法完成登錄之食品添加物，衛生機關可於食品業者登錄平台後台系統藉由產品登錄碼取得產品之製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址，得免重複通報。

**Q4.應如何辦理製造(輸入)廠商之通報及何時通報？**

A4.(1)產品外包裝未標示製造廠商或輸入廠商資訊者，應以「食品業者登錄」平台進行通報，故業者應先辦理食品業者登錄，取得「食品業者登錄字號」後，登入食品業者登錄平台，點選「營業項目」→「負責廠商通報」進行通報作業，相關步驟請參閱

「食品標示通報作業說明」。

(2)應於該產品上架銷售前完成製造廠商或輸入廠商之通報，完成通報後，系統會依通報時間自動產生該產品之通報日期。

#### **Q5.食品標示通報應通報的內容有哪些的？**

A5.通報的內容為製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址。

#### **Q6.我們通報的廠商資料是否為公開的資料，同業可以進行查詢嗎？ 公司機密資料是否會外洩？**

A6.通報製造(輸入)廠商的資料非公開資訊，不會對外公開，其他廠商無法藉由系統查詢得知，此資料僅供衛生機關共同查閱，所以請如實通報。

#### **Q7.可否不在食品業者登錄平台進行通報，而直接向轄區之衛生局通報？**

A7.不可以，食品產品非限銷售單一縣市通常行銷全國，本通報的目的係為了解該產品資訊，有效落實對業者之輔導與稽查管理，且相關資訊需開放其他衛生局共同查閱，故請以食品業者登錄平台進行通報。

#### **Q8.同一產品未更換製造或輸入廠商，需要逐批通報？**

A8.同一產品倘無變更製造(輸入) 廠商，僅需通報一次，不需依產品製造(輸入)批次重複通報，惟廠商應依良好食品衛生規範準則，詳實記錄各批產品之製造廠商、銷售地點等相關資訊。

#### **Q9.同一產品如果委託數家製造廠商製造，是否可通報一家廠商為代表？**

A9.不可以，倘委託數家廠商製造，應全數通報。

#### **Q10.我公司需要通報產品很多，只能逐筆通報嗎？及如何知道我公司通報的產品有哪些？**

A10.(1)可以使用系統中「批次匯入」的功能，在負責廠商通報頁籤下點選「批次匯入」，將多筆資料上傳匯入。

(2)可於負責廠商通報頁籤下點選「查詢」，輸入查詢條件即可得

知通報之產品。

**Q11.我公司的產品原委託 ABC 3 家廠商製造，現不再委託 C 廠商製造改由 D 廠商製造，該如何更改資料？**

A11.應於 D 廠商製造的廠品上架銷售前完成通報，確認流通市場已無 C 廠商製造的產品可刪除 C 廠商資訊，惟廠商仍應依良好食品衛生規範準則，詳實記錄各批產品之製造廠商、銷售地點等相關資訊。

**Q12.已停產或已於該產品變更外包裝標示，直接標示製造或輸入廠商，可以將系統上的通報資訊刪除嗎？**

A12.停產的產品或僅標示負責廠商產品，倘確認流通市場已無該產品，可將該筆資訊刪除。

**Q13.如有系統操作及通報之問題，應該像那些單位求助詢問？**

A13.可向所在地的衛生局諮詢或撥打免付費電話諮詢服務專線：  
0800600058 (食品標示通報)或 0809080209 (系統操作)。

## 2.國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源相關規定核釋令

發文日期：中華民國 104 年 5 月 21 日

發文字號：部授食字第 1041301555 號

核釋食品安全衛生管理法第二十二條第一項第五款及第二十五條第一項「國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源」之標示規定，並自即日生效。

前揭條文所稱通過農產品生產驗證者，指通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品。前揭條文所稱應標示可追溯之來源，指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等，應標示該來源之名稱、地址及其電話號碼。

### 3.國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯 來源相關規定問答集(Q&A)

Q1.何謂「國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源」，其法源依據及實施日期為何？

A.1.依據 103 年 12 月 10 日及 104 年 2 月 4 日修正公布之食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款及第 25 條第 1 項，明定「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。」。屬包裝食品者，於 104 年 6 月 10 日施行；屬散裝食品者，於 104 年 8 月 4 日施行。

2.依據本部 104 年 5 月 21 日部授食字第 1041301555 號令，所稱「通過農產品生產驗證者」，指通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之「有機農產品」、「產銷履歷農產品」及「優良農產品」。所稱「應標示可追溯之來源」，指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等，應標示該生產來源之名稱、地址及其電話號碼。

3.另有關「有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統」規定，因農委會尚未公告生產系統之相關作業規定，爰此部分將俟該會公告生產系統後，再行配合後續相關作業。

Q2.所有農產品均要標示嗎？國內通過農產品生產驗證者，應如何標示可追溯之來源？國外有機農產品要標示嗎？

A.1.依農產品生產及驗證管理法相關規定，國內特定農產品及其加工品，經申請驗證通過取得有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品等標章者，即需依規定標示，並非所有農產品都要標示。另國外進口之農產品及其加工品，則未在本規範內。

2.取得認證標章之農產品，應標示其產製者相關資訊：

(1)生鮮農產品：標示其生產者(個人或組織)之名稱、地址、電話號碼。

(2)生鮮農產品經截切、冷凍、屠宰分切...等作業之加工農產品：標示完成該等加工程序作業廠(場)所之名稱、地址、電話號碼。

(3)其他加工農產品：標示其實際產製廠(場)所之名稱、地址、電話號碼。

3.有關進口之有機農產品部分：

- (1)依據農委會「農產品生產及驗證管理法」規定，有機農產品係指在國內生產、加工及分裝等過程，符合中央主管機關訂定之有機規範，並經依本法規定驗證或進口經審查合格之農產品。
- (2)進口有機農產品及加工品，須依農委會「進口有機農產品及有機農產加工品管理辦法」之規定，申請審查合格（核發有機標示同意文件），才能以有機名義販賣，惟該審查同意文件之取得並非屬通過驗證程序，故得無需依本規定標示；但擬自願標示產製來源相關資訊，並未違反規定。
- (3)進口有機農產品及加工品，如以其為原料，在國內進行製造、加工或分裝等程序，並依農委會「有機農產品及有機農產加工品驗證管理辦法」之規定，申請驗證通過者，則須依本規定標示產製者相關資訊。

Q3.包裝食品及散裝食品標示之實施對象(品項)，有不同嗎？

A.1.包裝食品:凡取得有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品等標章之包裝食品，應於產品容器或外包裝上依規定標示。

2.散裝食品:

- (1)實施對象：食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者。
- (2)標示方式：於陳列販售之場所，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標明規定事項。

Q4.標示字體大小有無規定？

- A.1.屬包裝食品者，依食安法施行細則規範之字體大小，即字體長度及寬度各不得小於零點二公分。
- 2.屬散裝食品者，食品販賣業者於陳列販售之場所，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為之。以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

Q5.可否就產品舉例說明應標示之內容(事項)?

A.舉例如下:

產品	標示事項
生鮮雞(鴨)蛋等	生產雞(蛋)場或牧場等之名稱、地址及電話號碼
皮蛋、液蛋等加工製品	製造廠(場)之名稱、地址及電話號碼
生鮮魚貝類等水產品	生產者(個人或團體組織，例如農民、養殖場、生產合作社等)之名稱、地址及電話號碼
生鮮蔬菜水果等	生產者(個人或團體組織，例如農民、產銷班、生產合作社之名稱、地址及電話號碼
截切蔬菜水果	截切加工廠(場)之名稱、地址及電話號碼
乳品類(例如鮮奶等)	生產者(例如農牧場或乳品製造廠之名稱、地址及電話號碼)
冷凍食品(水產品)、冷藏調理食品(肉品)等(例如豬肉、雞肉、香腸、貢丸、水餃、雞塊...等)	製造(加工)工廠之名稱、地址及電話號碼

Q6.可從何處查詢通過農產品生產驗證的產品資訊？

A.提供下列農產品生產驗證相關查詢網站資料：

- 1.產銷履歷農產品，可於「臺灣農產品安全追溯資訊網」(<http://taft.coa.gov.tw/>)查詢農產品生產者及生產資訊。
- 2.有機農產品，可於「有機農場整合資訊系統」(<http://www.i-organic.org.tw/>)查詢相關訊息。
- 3.優良農產品，可於「台灣優良農產品管理入口網」(<https://cas.coa.gov.tw/>)查詢相關訊息。

Q7.生產者電話號碼一定要標示市內電話嗎？

A.生產者電話號碼，以室內電話、手機號碼或消費者(免付費)服務專線電話號碼等形式為之者，均屬符合規定，惟其應屬真實且可實際洽詢。

Q8.標示規定生效日前產製的產品，也要依規定標示嗎？

A.本規定之適用對象係以產品之產製日期為準，即規定施行日期前所產製之產品，無須依本規定標示，可繼續販售；在施行日期後所產製者，即應依規定標示。

Q9.生產者資訊可否以代理商、經銷商、販賣商...等廠商身分資訊代替？又通過驗證的產品不想標示實際製造廠訊息，可否僅標示總公司訊息？

A. 1.不行。本規範之目的，即對於通過生產驗證之農產品，應標示其產製者相關資訊，以供民眾選購時參考及確保消費權益，故不得以其他廠商身分之資訊代替。

2.若產品包裝僅有標示總公司資訊，而未標示實際產製廠(場)或代工廠之名稱、地址、電話，應加標其實際生產者(例如製造廠或代工廠)相關資訊，不得僅以總公司代替。

Q10.如果在規定施行日後，仍有未使用完畢之包材(標籤)，可否繼續使用，採黏貼方式補正？

A.舊包材可繼續使用，依規定應標示之資訊，可採黏貼、打印等方式予以補正，惟其應具有不易脫落或去除之特性，以免違反規定。

Q11.未依規定標示者，有何罰則？

A.產品未依規定標示者，依食品安全衛生管理法第 47 條規定，可處新臺幣 3 萬至 300 萬元罰鍰；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。另如標示有不實、誇張或易生誤解等違反同法第 28 條規定之情形，可依同法第 45 條第 1 項規定，處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰。違規產品依同法第 52 條規定應限期回收改正。





## ◎原產地

### 1.原產地標示問答集(Q&A)

99年7月26日訂定  
101年10月22日修訂  
102年7月23日修訂  
103年4月7日修訂  
104年8月12日修訂

#### Q1. 有關進口食品原產地之認定標準為何？

有關進口食品之原產地，依財政部與經濟部會銜發布之「進口貨物原產地認定標準」認定之。茲摘錄如下：

- (1) 進行完全生產之國家或地區為原產地。
- (2) 產品之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項產品產生實質轉型之國家或地區為原產地；至於實質轉型之要件，亦請參閱該認定標準第7條之規定。

#### Q2 進口貨物原產地認定標準中，實質轉型之要件為何？

「進口貨物原產地認定標準」中，實質轉型之要件可參閱該認定標準第7條之規定。茲摘錄如下：

- (1) 原材料經加工或製造後所產生之貨物與原材料歸屬之海關進口稅則號列前6碼號列相異者。
- (2) 貨物之加工或製造雖未造成前款稅則號列改變，但已完成重要製程或附加價值率超過百分之35以上者。

#### Q3 進口貨物原產地認定標準中，不得認定為實質轉型的情形為何？

依「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項規定，貨物僅從事下列之作業者，不得認定為實質轉型：

- (1) 運送或儲存期間所必要之保存作業。
- (2) 貨物為上市或裝運所為之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤等作業。
- (3) 貨物之組合或混合作業，未使組合或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異者。
- (4) 簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業。
- (5) 簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者。

例如：進口丁香魚於我國經簡單乾燥成丁香魚乾；進口濃縮果菜汁於我國進行稀釋作業；進口鱈魚於我國分切成鱈魚片。

#### Q4 進口貨物之原產地認定中，是否有對於特定貨物原產地認定標準之規定？

- (1) 「進口貨物原產地認定標準」第7條第1項規定，特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告。
- (2) 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。該公告事項茲摘錄如下：

除金針自99年9月1日起實施外，其餘自94年2月16日起下列各項貨物，以其收割或採集之國家或地區為其原產地：

1. 大蒜（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、球、瓣、去膜）
2. 香菇（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
3. 竹筍（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
4. 梅（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
5. 李（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、調製）
6. 茶葉（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵）
7. 稻米（不論去殼、碾碎、片、粒、粉）
8. 花生（不論去殼、去膜、片、粒、粉）
9. 金針（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）

#### Q5 進口食品，於台灣進行混裝，其產品原產地應如何標示？

- (1) 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(國)。
- (2) 標示方式可以內容物及原產地併列，或內容物及產地分列，如：  
五穀米包含有45%來自台灣的紫米、20%來自美國的大麥、20%來自澳洲的小麥、10%來自澳洲的燕麥、5%來自美國的小米，則原產地標示方式可以下列兩種方式標示：
  1. 紫米(台灣)、大麥(美國)、小麥(澳洲)、燕麥(澳洲)、小米(美國)。
  2. 內容物：紫米、大麥、小麥、燕麥、小米；  
原產地：台灣、澳洲、美國。

## Q6 如果混裝的食品(食品原料)經常更替進口國，應如何標示原產地？

業者如經常更替混裝的食品(食品原料)進口國，但因包材已印製完成，而須變更原產地(國)，可以標貼方式標示產品之原產地(國)，但其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

## Q7 進口燕麥粒(原產地為澳洲)於台灣逕予壓輾製成燕麥片，是否認定為實質轉型？

- (1) 進口燕麥粒(如：原產地為澳洲)於台灣逕予壓輾製成燕麥片，依「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第4款規定，視為簡單之切割等加工作業，不認定為實質轉型，故該產品須以進口時所標示之原產地為標示(如：澳洲)。
- (2) 惟若該燕麥粒經蒸煮、壓輾、乾燥等加工程序，製成即食燕麥片，則屬實質轉型，故該產品可依其實際加工地點(如：台灣)，標示原產地為台灣。

## Q8 進口茶菁(原產地為越南)於台灣經自然發酵後製成茶葉(如紅茶、烏龍茶)，是否認定為實質轉型？

- (1) 進口茶菁於台灣經自然發酵後製成茶葉(如紅茶、烏龍茶)，雖其外觀、口感皆已改變，但依「進口貨物原產地認定標準」第7條第1項規定，特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告。
- (2) 故依據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」，其所公告之特定農產品：茶葉，不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵，皆以其收割或採集之國家或地區為其原產地。
- (3) 故該茶葉產品原產地仍須以進口時所標示之原產地(如：越南)標示之。

## Q9 原產地(國)在標示方法或內容上，有無其他應注意事項？

- (1) 「原產地(國)」之標示，以標示出原產國為原則，如擬標示至更明確之地點，例如台灣嘉義，或欲提供更多產品消費訊息，給消費者參考，當予肯定，惟其內容應正確無誤。

- (2) 食品之中文標示（食品安全衛生管理法第 22 條所明定之項目），如整體中文標示係以標貼方式處理者，其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

**Q10 「原產地（國）」之標示，一定要以「原產地（國）：○○」之形式為之嗎？**

- (1) 不一定。
- (2) 依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品之容器或外包裝，應明顯標示原產地（國）。至於原產地標示之文字內容，得不侷限於「原產地（國）：○○」之型式，凡是足以使人明瞭其產地、製造地或製造工廠所在地之表達方式，不致產生誤解者，均屬符合規定。例如：台灣製造之某品牌糖果，標示為「原產地：台灣」「台灣生產」、「製造地：台灣」、「生產地：台灣」、「製造廠：某某公司嘉義廠或更詳細地址」、「國產製品」...等足以使人知悉該食品係為台灣生產（製造）者，均符合規定。
- (3) 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。意即如以中文標示製造廠名稱及地址者，得免另標示「原產地（國）：○○」等字樣，至於英文標示之製造廠地址無法以中文譯出者，則應另以中文加註其原產地國名，始符規定。

**Q11 「輸入食品依進口貨物原產地認定標準，屬不得認定屬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)」，是否表示產品的所有成分原料都要標示原產地？**

- (1) 否。
- (2) 本規定所稱「不得認定為實質轉型」之食品(食品原料)，係指由不同產地來源之食品(食品原料)加以混合時，則應以各食品(食品原料)混裝含量(重量)由多至少依序標示各別之原產地(國)。
- (3) 如該食品(食品原料)已於我國進行加工或實質轉型，製成另一種產品，並符合「進口貨物原產地認定標準」中，實質轉型之要件，則視為該產品已實質轉型，可以其加工地(國)為原產地(國)之標示(如：原產地標示為台灣)，無須另行標示各食品原料(成分)之原產地(國)。

- (4) 惟如含混裝牛肉或牛可食部位原料之食品，依「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」規定，仍須標明牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），且不同產地來源之牛肉或牛可食部位，亦依混裝含量(重量)由多至少依序標示各別牛肉或牛可食部位原料之原產地(國)。

### Q12 包裝食品如何界定？如屬散裝食品，其原產地應如何標示？

- (1) 包裝食品，意即固定密封包裝、可擴大銷售範圍、且可延長保存期限者，並以該等形式流通販賣，且經拆封後無法復原者。
- (2) 溫體屠宰場或傳統市場販售之生鮮肉製品，或超級市場業者販售之生鮮商品以透明塑膠盒、盒底打洞、盒面熱封膜封口、保麗龍、保鮮膜簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，如目的是方便顧客拿取，且僅於該賣場現場販售為主，未具延長保存期間之作用，故非屬食品安全衛生管理法第 22 條所稱之包裝食品，惟為維護消費者權益，仍應提供充分足夠之產品資訊供消費者選購之參考。
- (3) 散裝食品指陳列販售時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：
  1. 不具啟封辨識性。
  2. 不具延長保存期限。
  3. 非密封。
  4. 非以擴大銷售範圍為目的。

且屬散裝食品者，除現場烘焙（烤）食品及現場調理即食食品外，仍須依「散裝食品標示相關規定」，以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之，標示原產地(國) 及牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。

### Q13 原產地標示如不符合規定，其罰則為何？

- (1) 包裝食品：如未依規定於個別產品之容器或外包裝標示原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 22 條第 6 項款規定，依同法第 47 條可處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。

- (2) 散裝食品：如未依規定標示原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，依同法第 47 條可處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。
- (3) 如業者無法提供來源證明可依據食品良好衛生規範「八、食品製造業者製程及品質管制(一)使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。」要求業者限期改善。如未改善者，則違反食品安全衛生管理法第 8 條，並依同法第 44 條可處 6 萬至 5000 萬元罰鍰。
- (4) 如所標示之原產地（國）涉及誇大不實、易生誤解等情事，則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，依同法第 45 條可處以新台幣 4 萬至 400 萬元罰鍰。
- (5) 如經衛生機關抽查時發現有容器或包裝之食品未依規定標示原產地（國），或所標示之原產地（國）資訊，有涉及不實之情形，會命其限期回收改正，且改正前不得繼續販賣；若屆期未遵行者，則將食品沒入銷毀。

**Q14 其他有關產品原產地認定之方式實例，及認定原則：**

產品	進口國	實質轉型、加工、或包裝方式	原產地標示方式
大包裝奶粉	美國、澳洲	在台灣混合後分裝成小罐裝	美國、澳洲(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
大包裝奶粉	澳洲	在台灣另行添加其他維生素後，並分裝成小罐裝成營養添加奶粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
大包裝奶粉	美國	在台灣直接製成錠狀(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
黃豆、橄欖	美國、義大利	在台灣精煉製成黃豆橄欖調合油	台灣
黃豆油、橄欖油	美國、義大利	在台灣混合後成黃豆橄欖調合油(終端產品組成成分性質相同)	美國、義大利(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
芒果汁、芭樂汁、蘋果汁	巴西、台灣、日本	在台灣混合後成多果汁(終端產品組成成分性質相同)	巴西、台灣、日本(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
濃縮柳橙汁	美國	在台灣加水稀釋成20%之柳橙汁	美國
濃縮柳橙汁	美國	在台灣加水稀釋，調配(調整果汁糖酸比)，並於我國進行加熱殺菌等加工程序成原汁含有率20%之柳橙汁	台灣

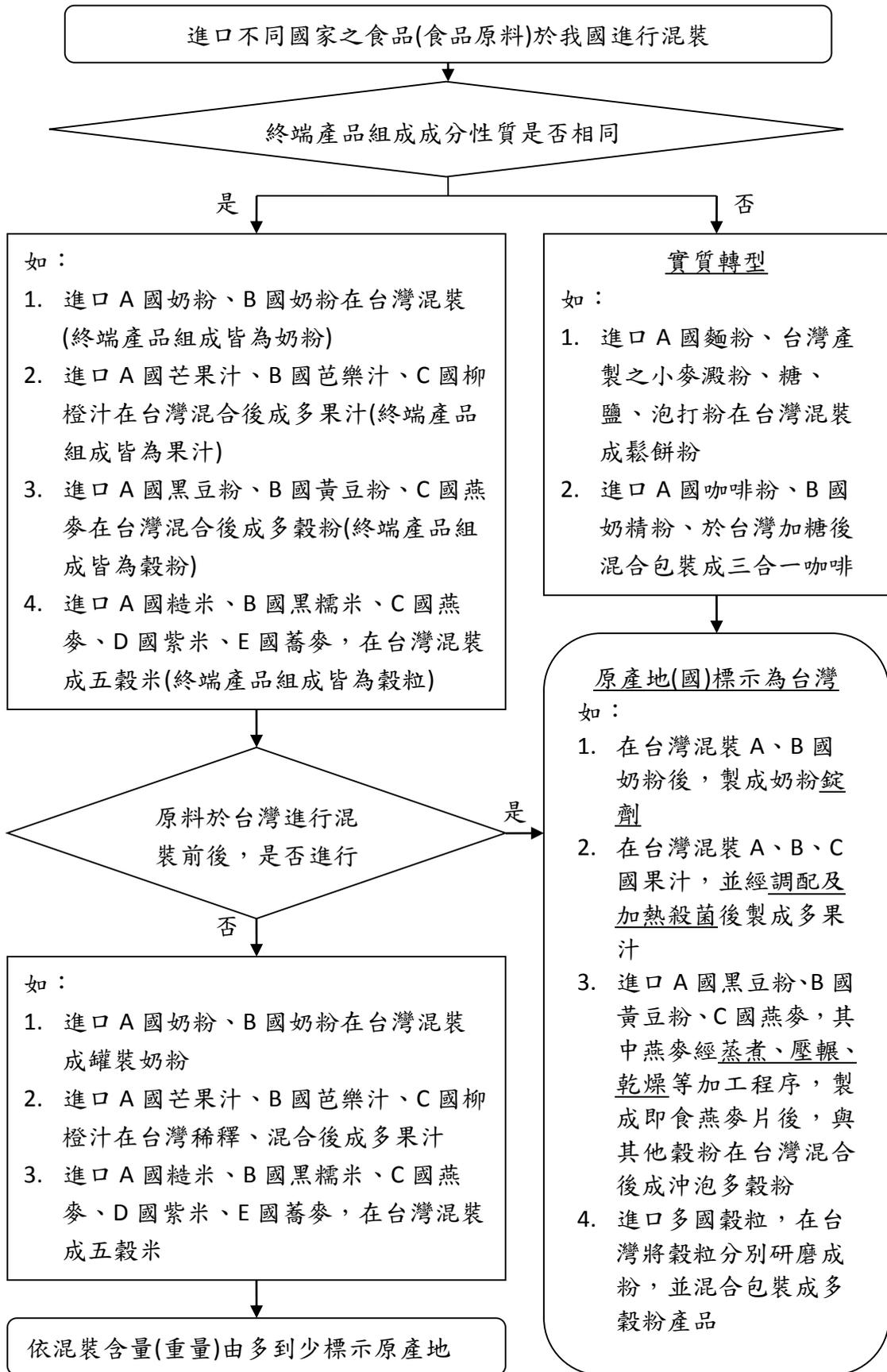
維生素 B 粉末、維生素 C 粉末	美國、日本	在台灣充填成綜合維生素膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
維生素 B 粉末、維生素 C 粉末	美國、日本	在台灣混合成綜合維生素營養補給品(仍為粉末狀)(終端產品組成成分性質相同)	美國、日本(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
黑木耳	泰國	在台灣製成黑木耳膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
靈芝粉	大陸	在台灣製成靈芝膠囊(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
乾酪	美國、加拿大	在台灣進行簡單切割處理製成乾酪絲產品，並分裝成袋販售。	美國、加拿大
焙製咖啡豆	巴西	在台灣進行研磨成粉、並分裝成袋販售	巴西
多種穀粒(如糙米、黑糯米、燕麥、紫米、蕎麥)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣混合包裝成五穀米(終端產品組成成分性質相同)	美國、澳洲、日本、越南(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
多種穀粒(如糙米、黑糯米、燕麥、紫米、蕎麥)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣將穀粒分別研磨成粉，並混合包裝成多穀粉產品	台灣
多種穀粉(如黑豆粉、黃豆粉、小麥粉、蕎麥粉、薏仁粉)	美國、澳洲、日本、越南	在台灣逕予混合包裝成五穀粉(終端產品組成成分性質相同)	美國、澳洲、日本、越南(仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)

多種穀粉(如杏仁粉、燕麥粉、小麥粉)、蔗糖、澱粉、香料、豆膠	美國、澳洲、日本、越南、台灣	在台灣加入調味料等後，混合包裝後成沖泡穀粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
麵粉、小麥澱粉、糖、鹽、泡打粉	台灣、泰國	在台灣混合包裝成油炸粉(或混合成濃湯粉、雞蛋粉、鬆餅粉...等)(終端產品組成成分性質不同)	台灣
燕麥片、小麥、脫水蔬菜、奶粉、糖、胡蘿蔔	澳洲、美國、台灣	小麥在台灣磨成小麥粉，再將台灣產製之脫水蔬菜、胡蘿蔔磨粉後，與奶粉、燕麥片混合包裝成即食沖泡粉(終端產品組成成分性質不同)	台灣
粉末狀產品	美國	為改善粉末狀產品充填時之流動性，在台灣添加少量「二氧化矽」(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	美國
乳酪絲	澳洲	在台灣添加少量「馬鈴薯澱粉」，為防止乳酪絲產品沾黏(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作	澳洲

		業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	
進口燕麥粒	澳洲	於台灣逕予壓輾製成燕麥片	澳洲
堅果類原料 (南瓜子、核桃、杏仁)	匈牙利、加拿大、泰國、美國	在台灣與蔓越莓乾混合製成堅果乾產品(南瓜子、杏仁、核桃)與蔓越莓乾混合製成之產品(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	匈牙利、加拿大、泰國、美國
燕麥片	澳洲	在台灣經蒸煮、壓輾、乾燥等加工程序，製成即食燕麥片	台灣
咖啡粉、糖、奶精粉	巴西、台灣、美國	在台灣混合包裝成三合一咖啡(終端產品組成成分性質不同)	台灣
大包裝茶葉	越南	在台灣分裝成小包裝茶葉後販售	越南
茶菁	越南	在台灣經乾燥、自然發酵後，製成紅茶茶葉後包裝販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南
茶葉	越南、日本、台灣	在台灣混合包裝後，以真空包裝茶葉販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南、日本、台灣 (仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)

茶菁	越南、日本、台灣	在台灣經乾燥、自然發酵後，製成烏龍茶葉後包裝販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南、日本、台灣 (仍須依混裝含量(重量)由多到少排序標示)
綠茶	越南	在台灣添加「綠茶香料」(依據「進口貨物原產地認定標準」第7條第3項第3款判定，屬貨物之混合作業，未使混合貨物之特性造成重大差異者)	越南
茶葉	越南、日本	在台灣加工製成茶飲料(產品物理性狀(外觀)改變)	台灣
冰淇淋、奶油、巧克力	法國、台灣	在台灣製成冰淇淋蛋糕(將冰淇淋上方以巧克力、奶油裝飾)	台灣
生玉米(或玉米粒)	美國	在台灣加工製成玉米粒罐頭	台灣
生芝麻	印度	在台灣炒熟成熟芝麻(或製成芝麻糊、芝麻油)	台灣
糧食(如：稻米、小麥、麵粉)單一包裝，或混裝糧食(不含其他食品)	係屬糧食管理法所定義之糧食，相關原產地標示依「糧食標示辦法」辦理，主管機關為行政院農業委員會。		

## 混裝產品實質轉型及原產地(國)認定原則



## 2.含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之 食品原產地標示規定

發文日期：中華民國 102 年 10 月 2 日

發文字號：部授食字第 1021350501 號

附件：含牛肉及牛可食部為原料之有容器或包裝之食品原產地標示  
規定乙份

主旨：訂定「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之  
食品原產地標示規定」，並自即日生效。

依據：食品衛生管理法第二十二條第一項第九款。

公告事項：「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產  
地標示規定」如附件。

## 含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定

- 一、含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品，應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。
- 二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- 三、食品之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

### 3.牛肉及牛可食部位原料之原產地標示問答集

#### (Q&A)

103.01.09

#### 壹、共通項目

103.08.26

#### Q.1 衛生福利部為何要公告實施有容器或包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所須標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」相關規定？

為確保食品安全無虞，並提供消費者最明確之資訊，可由消費者依個人需求自行選擇，衛生福利部擴大有容器或包裝食品及散裝食品之強制標示範圍，並擴大實施範圍至直接供應飲食之場所；在安全容許之前提下，消費者有絕對的選擇權力，部分消費者如欲選擇不含萊克多巴胺的牛肉或牛可食部位相關食品，則可藉由牛肉及牛可食部位原料原產地標示，加以選擇。

#### Q.2 衛生福利部最新公告實施之有容器或包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所須標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」之規範內容是什麼？

新公告內容為擴大食品強制標示原產地之範圍及標示事項，內容如下：

- (1)有容器或包裝之食品：除食品安全衛生管理法第 22 條規定應標示事項外，另須標示食品之原產地(國)、牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。
- (2)散裝食品：無論食品販賣業者是否具有公司登記或商業登記，如以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，應於陳列販售場所標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。
- (4)直接供應飲食之場所：餐廳、小吃攤等直接供應飲食之場所，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。

#### Q.3 「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

「食品原產地標示」係規範應標示最終產製之食品其原產地(國)；而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源

之原產地(國)。例如：臺灣加工製造之牛肉乾產品，如其牛肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國):臺灣」與「牛肉原產地(國):澳洲」或等同意義字樣。

#### Q.4 所有食品原料都要進行「食品原料原產地標示」嗎？

目前並非所有食品中的原料都要標示個別原料之原產地(國)。衛生福利部此次公告僅優先推動以「牛肉及牛可食部位為原料」之食品，須強制標示其原料原產地(國)，其餘食品原料現階段不須強制標示其原料原產地(國)。

#### Q.5 何謂牛肉及牛可食部位原料來源之原產地(國)？

為了考量牛肉之衛生安全及風險管理因素，牛肉及牛可食部位原料來源之原產地，以屠宰國為認定標準。

- (1)如進口牛肉係在 A 國的屠宰場經宰殺、分切及包裝後運銷至各國，則其牛肉原產地為 A 國。
- (2)如進口牛肉在 A 國的屠宰場經宰殺後運銷至 B 國進行分切及包裝，再外銷至我國，則其牛肉原產地仍為 A 國。
- (3)如牛隻在 A 國飼養後，在 B 國進行宰殺，又運銷至 C 國進行分切及包裝，最後外銷至我國，則其牛肉原產地為 B 國。

#### Q.6 我是進口商，如欲輸入含牛肉及牛可食部位之原料成份之食品，於邊境針對食品之外包裝標示，衛生機關會如何查核？

輸入食品須於輸入時完成中文標示。故於邊境輸入查驗時，如經查核中文標示未確實標示「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」，屬不合格食品，將要求該食品於完成中文標示補正後方得販售，並會通知各縣市衛生局查核該食品之中文標示，以確認補正情形；未依規定辦理者，將由衛生局依法處辦。

#### Q.7 如果我不知道我販售的牛肉及牛可食部位原料其來源，該怎麼標示原產地(國)？

仍須請該牛肉及牛可食部位原料供應商，檢附牛肉原料之「屠宰國」來源證明或其他可茲證明牛肉原料原產地之證明文件，如：進口報單影本、輸入食品相關許可通知影本、本國牛屠宰證明(單)、肉品來源證明、交易證明(發票、收據)、收貨清單影本等，並保留該等資料備查。

#### **Q.8 如果我販售的含牛肉及牛可食部位原料之食品，其來源提供有多個國家，該如何標示？**

混裝之食品，應以各食品混裝含量(重量)由多至少依序標示食品原產地(國)；另針對混合多國牛肉及牛可食部位原料後產製之食品，原則上依其含量(重量)，由多至少依序標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。

#### **Q.9 如果我販售的含牛肉及牛可食部位原料之食品，其來源會依生產需求等因素，不同批次之牛肉來源可能不同，如想要一次印製包裝設計，該如何正確標示？**

如生產之食品會使用紐西蘭、澳洲或混合紐西蘭及澳洲等牛肉原料製成，仍應如實標示不同批次之各牛肉或牛可食部位原料之來源國。得以「牛肉原產地：紐西蘭、澳洲」或「牛肉來源：紐、澳」等同意義字樣之方式，一次印製大量包材，惟必須以圈選或勾選等方式，予以區別每批次之實際使用牛肉來源國，如「牛肉來源：(紐)澳」，代表本批次食品為使用紐西蘭來源之牛肉；「本產品使用牛肉來自：紐西蘭、澳洲」，代表本批次食品為使用澳洲來源之牛肉；「紐西蘭、澳洲牛肉」，代表本批次食品為使用紐西蘭及澳洲來源之牛肉，並依含量多寡依序標示出來源國。

#### **Q.10 如果我販售的食品沒有含牛肉及牛可食部位之原料，是否不須標示原產地？**

- (1)如果業者販售的有容器或包裝食品、散裝食品，其內容物確實沒有含牛肉及牛可食部位之原料，或是直接供應飲食場所並未提供牛肉及牛可食部位之食品，自不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。
- (2)依據食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條的規定，有容器或包裝食品、具公司登記或商業登記陳列販售之散裝食品，雖無販售含

牛肉及牛可食部位原料之食品，自不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）；但仍須標示食品之原產地（國）。

### Q.11 如果我沒有標示牛肉及牛可食部位原料之原產地，會有罰則嗎？

- (1)如業者未依規定標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），涉屬違反食品安全衛生管理法第 22 條及第 25 條之規定，可處新臺幣 3 萬至 300 萬元罰鍰，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。
- (2)如業者所標示之原產地資訊，有涉及不實之情形，則屬違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，可處新臺幣 4 萬至 400 萬元罰鍰。
- (3)如衛生機關抽查時發現有容器或包裝之食品未依規定標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），或所標示之原產地（國）資訊，有涉及不實之情形，會命其限期回收改正，且改正前不得繼續販賣；若屆期未遵行者，則將食品沒入銷毀。

### Q.12 如果我的食品原料包含「牛肉萃取物」、「牛肉香精」、「牛肉高湯」、「牛肉粉」或「牛油」，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地嗎？

- (1)食品中之內容物僅供作食品調味用，或是內容物僅係以食品添加物組成，並非含有真正牛肉及牛可食部位之原料者，不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），如牛肉萃取物、牛肉香精、牛肉香料、牛肉粉、牛肉高湯塊、牛肉高湯粉、牛皮提煉之膠原蛋白膜衣等。
- (2)牛肉（高）湯、牛肉湯麵、牛肉風味麵等食品，若非含有真正牛肉及牛可食部位之原料者，亦不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。
- (3)牛肉醬或牛肉調理包等含有真正牛肉及牛可食部位之原料之食品，則須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。
- (4)食品中含有之內容物牛乳、牛乳粉、牛油或牛脂，非屬本次強制標示牛肉及牛可食部位原料之範圍，故無須標示其原料原產地（國）。

### Q.13 目前有哪些國家的牛肉准予輸入至我國？

目前准予輸入至我國的牛肉來源國分別有澳大利亞、美國、紐西蘭、尼加拉瓜、巴拿馬、加拿大、宏都拉斯及哥斯大黎加等八國家。

#### **Q.14 我如果想要牛肉原料原產地標示的貼紙，該如何申請？**

於食品藥物管理署網站 (<http://www.fda.gov.tw>) → 便民服務 → 文宣品線上申請項下，自行下載利用。

### **貳、有容器或包裝食品**

#### **Q.1102 年 10 月 2 公告之「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，並自即日生效，內容為何？**

衛生福利部於 102 年 10 月 2 日以部授食字第 1021350501 號公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，公告事項有：

- 一、含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品，應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。
- 二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- 三、食品之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

註：原 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302808 號公告「有容器或包裝之食品原產地標示相關規定」部分內容業於本法第 22 條第 1 項第 6 款明文規定之，其餘內容整併於「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」中，故廢止原「有容器或包裝之食品原產地標示相關規定」。

#### **Q.2 哪時候開始我販售的含有牛肉及牛可食部位之包裝食品，須標示牛肉及牛可食部位原產地（國）？**

於實施日期(101 年 9 月 20 日)起當天之後，所產製含牛肉及牛可食部位之有容器或包裝食品，皆須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），才符合規定。於市面上流通之食品，如係於實施日期當天之前所產製之食品，無標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），尚非屬違規。

### Q.3 如果我販售的牛肉乾包裝食品，其包材來不及於實施日期前使用完畢，該怎麼辦？

考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可延用舊包材，另以黏貼、打印或其他足以辨明之方式，標示牛肉及牛可食部位原料之原產地，尚不屬違反規定；惟其必須確保該標示不脫落或不易換貼，始符合規定。另採前述方法為標示之業者，其緩衝期為實施日期(101年9月20日)起兩年內，兩年後業者仍須全面更換包裝標籤。

### Q.4 包裝標示上一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

- (1)依據衛生福利部 102 年 10 月 2 日以部授食字第 1021350501 號公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。
- (2)業者可於包裝上增列一標示項目，以「國產牛肉」、「本產品牛肉來源：○○」、「牛肉來源(來自於)○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉：○○國」、「牛肉(○○國)」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「牛肉(○○國)」、「牛肉(來自○○國)」、「○○國牛肉」或等同意義字樣，亦屬符合規定。

## 參、散裝食品

### Q.1 101 年 9 月 6 日公告之「散裝食品標示相關規定」內容為何？

衛生福利部於 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302822 號公告「散裝食品標示相關規定」及 102 年 9 月 10 日部授食字第 1021350371 號修正本規定之法律授權依據，公告事項有：

- 一、食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者：
  - (一)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。
  - (二)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）。
- 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。

## Q.2 何謂「散裝食品」？

散裝食品係指除食品安全衛生管理法第 22 條所規範之有容器或包裝食品外之其他陳列販售食品。

## Q.3 「現場烘焙（烤）食品」或「現場調理即食食品」是指什麼？

- (1)現場烘焙（烤）食品係指於現場烘焙或烘烤之食品。如便利商店、超市、賣場、量販店或麵包店等實體販售店面所陳列販售之各式麵包、烤牛肉乾等。
- (2)現場調理即食食品係指於現場進行加熱、保溫、烹調之即食熟食，或於現場調理之各式冷盤小菜。如便利商店、超市、賣場、量販店等實體販售店面陳列販售之熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮、餐盒等熟食，或涼拌毛豆、豆乾或泡菜等冷盤小菜。

## Q.4 「已辦理公司登記或商業登記」及「未辦理公司登記或商業登記」之食品販售業者，其陳列販售場所販售之散裝食品標示規定事項是否有不同之處？說明如下表。

販售場所	販售產品	標示		
		品名	食品原產地(國)	牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣
傳統市場、攤商等未辦理公司登記或商業登記之陳列販售場所	現場烘焙(烤)牛肉食品(如含牛肉醬之麵包、烤牛肉乾)	×	×	✓
	現場調理即食牛肉(如滷牛肚、滷牛肉切片)	×	×	✓
	生牛肉食品(如溫體、冷凍、冷藏牛肉、牛腱)	×	×	✓
	加工牛肉食品(如牛肉乾)	×	×	✓
	未以牛肉及牛可食部位為原料之食品	×	×	×
便利超商、超市、大賣場等已辦理公司登記或商業登記之陳列販售場所	現場烘焙(烤)牛肉食品(如含牛肉醬之麵包、烤牛肉乾)	×	×	✓
	現場調理即食牛肉(如滷牛肚、滷牛肉切片)	×	×	✓
	生牛肉食品(如溫體、冷凍、冷藏牛肉、牛腱)	✓	✓ (食品原產地(國)或牛肉及牛可食部位原料之原產地(國),可擇一標示)	
	加工牛肉食品(如牛肉乾)	✓	✓	✓
	未以牛肉及牛可食部位為原料之食品	✓	✓	×

註：(1)牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

(2) ✓ 係指為須標示事項；× 係指為不須標示事項。

**Q.4 便利商店、賣場或量販店等陳列販售之餐盒，是否須於餐盒上，標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)？**

便利商店、賣場或量販店等陳列販售含牛肉及牛可食部位之餐盒，屬現場調理即食食品之實施範圍，故仍須標示其牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）。業者可於陳列販售場所、陳列架、外包裝或其他足以明顯辨明之方式，擇一揭示標示資訊。範例如下：

- (1)於包裝上黏貼標示「牛肉炒麵(牛肉來自○○國)」或等同意義字樣。
  - (2)於陳列架上立牌標示「本區食品使用○○國牛肉」或等同意義字樣。
- 故如業者已於販售地點揭示牛肉及牛可食部位原料之原產地，自不須於個別餐食上標示牛肉及牛可食部位原料之原產地。

**Q.5 卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式所作之標示字樣，一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？**

- (1)依據衛生福利部 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302822 號「散裝食品標示相關規定」之規定，針對以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品，須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (2)業者可使用如「國產牛肉」、「本土牛肉」、「本產品(本店)牛肉來源：○○」、「牛肉來源(來自於)○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉(○○國)」、「牛肉(來自○○國)」、「○○國牛肉」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定。

## 肆、直接供應飲食之場所

**Q.1 101 年 9 月 6 日公告之「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」內容為何？**

衛生福利部於 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302828 號公告「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」及 102 年 9 月 10 日部授食字第 1021350372 號修正本規定之法律授權依據，公告事項有：

- 一、所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- 二、牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- 三、食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。

四、牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之標示，得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採張貼、懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。

五、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，其以菜單註記者，各不得小於四公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

## Q.2 何謂「直接供應飲食之場所」？

包含各式餐廳、自助餐飲業、筵席餐廳、速食業、攤販業、觀光飯店等餐飲店，及中央廚房、團膳工廠、各級學校廚房、醫院廚房、航空飛機等可直接供應飲食之場所。

## Q.3 直接供應飲食之場所應標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之方法，可以國旗、國家地圖或英文字樣等方式標示嗎？

- (1)依據食品安全衛生管理法第 25 條規定，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。
- (2)衛生福利部根據此規定執行牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之標示政策，希望提供消費者更多的產品訊息，確保消費者「知」的權益，以利消費者認明及選購肉品。另考量我國大多數民眾對他國國旗、國家地圖或英文字樣等並未能清楚辨識，故規範應以中文標示為主，始符合規定。

## Q.4 卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式所作之標示字樣，一定要使用「牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

- (1)依據衛生福利部 101 年 9 月 6 日署授食字第 1011302828 號「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」之規定，所含有牛肉及牛可食部位之食品，須標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (2)業者可使用如「國產牛肉」、「本土牛肉」、「本產品（本店）牛肉來源：○○」、「牛肉來源（來自於）○○國」、「本產品使用○○牛肉」、「牛肉產地為○○」、「牛肉(○○國)」、「牛肉(來自○○國)」、「○○國牛肉」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定。

### Q.5 菜單註記方式應如何標示？

如餐廳販售含有牛肉及牛可食部位之食品，並以菜單註記型式提供給民眾，標示時應以中文加註牛肉原產地（國），且原產地標示之單一字體長度及寬度不得小於 4 公釐。例如：「現煎香料肋眼牛（○○國進口牛肉）」、「○○國厚切牛肉堡」、「芥藍牛肉：○○國牛肉」或等同意義字樣之註記型式，均屬符合規定。

### Q.6 我如果辦理外燴筵席，提供含牛肉的菜色，也需要標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）嗎？

外燴飲食業者仍須提供食品中牛肉及牛可食部位原料之原產地資訊。業者可將標示資訊提供予辦桌筵席之訂席者（消費者）之型式為之，或於訂餐菜單上加註標示「牛小排使用○○國牛肉」或等同意義字樣，並不強制依照本公告於辦桌筵席場所揭露標示資訊。

### Q.7 我是自助餐飲業者，要如何標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）呢？又我開的餐飲店，還兼作便當外送之供餐型式，是否須於便當餐盒上標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）呢？

業者可於門口、菜單加註、供餐容器上黏貼、於供餐場所揭示或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示牛肉及牛可食部位原料之原產地，均屬符合規定。範例如下：

- (1)可於門口張貼海報或立標示（牌）板方式，標示「本店所使用之牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於 2 公分。
- (2)可於菜單上以加註方式，標示「黑胡椒牛肉便當（牛肉來自○○國）」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於 4 公釐。

業者如欲於外送便當餐盒上以加註方式，標示「牛肉來自○○國」或等同意義字樣，可比照散裝食品標示相關規定中現場調理即食食品之規範，標示「牛肉及牛可食部位原料原產地（國）」或等同意義字樣，且其標示之單一字體長度及寬度須大於 2 公釐。

### Q.8 於學校廚房、醫院廚房、鐵路便當或航空飛機等直接供應飲食場所，要如何標示牛肉及牛可食部位原料原產地（國）呢？

可以菜單加註、供餐容器上黏貼、於供餐場所揭示、送餐車上揭示或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示牛肉及牛可食部位原料之原產地（國），均屬符合規定。範例如下：

- (1)可於供餐場所門口張貼海報或立標示（牌）板方式，標示「牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。
- (2)可於供餐容器或餐盒上以貼標或加註方式，標示「使用之牛肉來自○○國」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公釐。
- (3)可於送餐車上以立牌方式，標示「牛肉丼餐盒（牛肉來自○○國）」或等同意義字樣，且標示之單一字體長度及寬度須大於2公分。

業者如欲於便當餐盒上以加註方式，標示「牛肉來自○○國」或等同意義字樣，可比照散裝食品標示相關規定中現場調理即食食品之規範，標示「牛肉及牛可食部位原料原產地（國）」或等同意義字樣，且其標示之單一字體長度及寬度須大於2公釐。



## ◎有效日期

1.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

發文日期：中華民國 75 年 8 月 4 日

發文字號：衛署食字第 609484 號

### 【公告事項】

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。



## ◎營養標示

### 1.包裝食品營養標示應遵行事項

發文日期：中華民國 103 年 4 月 15 日

發文字號：部授食字第 1031300670 號

**主旨：訂定「包裝食品營養標示應遵行事項」，並自中華民國一百零四年七月一日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。**

**公告事項：**

一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定之。

二、本規定用詞，定義如下：

(一) 反式脂肪：指食品中非共軛反式脂肪（酸）之總和。

(二) 碳水化合物：即醣類，指總碳水化合物。

(三) 糖：指單醣與雙醣之總和。

(四) 膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合之可食碳水化合物及木質素。

(五) 營養宣稱：指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有特定之熱量或營養素性質。

三、包裝食品營養標示方式，須於包裝容器外表之明顯處依附表一之格式提供下列標示之內容：

(一) 「營養標示」之標題。

(二) 熱量。

(三) 蛋白質含量。

(四) 脂肪、飽和脂肪、反式脂肪含量。

(五) 碳水化合物、糖含量。

(六) 鈉含量。

(七) 出現於營養宣稱中之其他營養素含量。

(八) 廠商自願標示之其他營養素含量。

自願標示項目如為膳食纖維，則得列於碳水化合物項下縮一排，於糖之後標示；膽固醇得列於脂肪項下縮一排，於反式脂肪之後標示。

四、包裝食品之熱量及營養素含量標示，除第二項規定外，應依下列

規定擇一辦理：

- (一) 以「每一份量（或每份）」及「每 100 公克（或毫升）」標示，並加註該產品每包裝所含之份數。
- (二) 以「每一份量（或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示，並加註該產品每包裝所含之份數。對訂定每日營養素攝取參考值之營養素，應另註明所標示各項營養素之每日參考值；對未訂定每日營養素攝取參考值之營養素，應於每日參考值百分比處加註「\*」符號，並註明「\*參考值未訂定」字樣。

未滿一歲嬰兒食用之食品，應以前項第一款之格式標示；食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以前項第二款之格式標示。

五、包裝食品各類產品每一份量之重量（或容量），應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。

六、包裝食品營養標示之單位，應依下列規定辦理：

- (一) 固體（半固體）以公克表示，液體以毫升標示。
- (二) 熱量以大卡標示。
- (三) 蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖、膳食纖維以公克標示。
- (四) 鈉、膽固醇、胺基酸以毫克標示。
- (五) 維生素、礦物質之單位標示應以附表二規定辦理。
- (六) 其他營養素以通用單位標示。

需經復水之食品，如有營養宣稱，且其宣稱基準以復水後之營養素含量計算時，應以復水後為標示基準；如未營養宣稱，得以復水前或後為標示基準，其沖泡方式應於營養標示格式下方註明。

七、包裝食品之每日熱量及各項營養素攝取參考值，應依附表二規定辦理。

八、包裝食品營養標示之熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪、糖含量，符合附表三之條件者，得以「0」

標示。

九、包裝食品營養標示之數據修整方式，應依下列規定辦理：

- (一) 每包裝所含之份數、每日參考值百分比、鈉含量，以整數標示。
- (二) 每一份量、熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、膳食纖維，以整數或至小數點後一位標示。產品之份量值較小，其熱量、蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖含量，標示至小數點後一位，仍無法符合以「0」標示之條件時，得以至小數點後二位標示。
- (三) 維生素、礦物質以有效數字不超過三位為原則。
- (四) 數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定。

十、包裝食品各項營養標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之；其標示值之誤差允許範圍應符合附表四之規定。食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特定營養素含量之實際衰退情形。

十一、包裝食品營養標示之熱量計算方式，應依下列規定辦理：

- (一) 蛋白質之熱量，以每公克四大卡計算。
- (二) 脂肪之熱量，以每公克九大卡計算。
- (三) 碳水化合物之熱量，以每公克四大卡計算，但加以標示膳食纖維者，其膳食纖維熱量得以每公克二大卡計算。
- (四) 赤藻糖醇之熱量得以零大卡計算，其他糖醇之熱量得以每公克二·四大卡計算；有機酸之熱量得以每公克三大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克七大卡計算。並應將糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精(乙醇)含量應於營養標示格式下方註明。

十二、市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品應符合本規定及「市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品應遵行事項」規定，其營養標示格式及標示值之誤差允許範圍應以「市售包裝嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品應遵行事項」規定辦理。

十三、包裝維生素礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，不適用本規定。

十四、包裝食品於本規定施行前製造者(以製造日期為準)，得不適用

本規定。

附表一

包裝食品營養標示格式（一）

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
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

註：得適用於總表面積小於 100 平方公分之包裝食品

#### 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）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、宣稱之營養素含量（○公克、毫克或微克）、其他營養素含量（○公克、毫克或微克）。

包裝食品營養標示格式 (二)

營養標示		
每一份量	公克 (或毫升)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
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	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	% 或 *
其他營養素含量	公克、毫克或微克	% 或 *

\*參考值未訂定

每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

註：得適用於總表面積小於 100 平方公分之包裝食品

### 營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每日參考值百分比）：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（○%）、糖○公克（\*）、鈉○毫克（○%）、宣稱之營養素含量（%或\*）、其他營養素含量（%或\*）。\*參考值未訂定

## 附表二

## 每日熱量及各項營養素攝取參考值

適用對象 項目	四歲以上	一歲至三歲	孕乳婦
熱量	2000 大卡	1200 大卡	2200 大卡
蛋白質	60 公克	20 公克	65 公克
脂肪	60 公克	*	65 公克
碳水化合物	300 公克	*	330 公克
鈉	2000 毫克	1200 毫克	2000 毫克
飽和脂肪	18 公克	*	18 公克
膽固醇	300 毫克	*	300 毫克
膳食纖維	25 公克	15 公克	30 公克
維生素 A <sup>(1)</sup>	700 微克 RE	400 微克 RE	600 微克 RE
維生素 B <sub>1</sub>	1.4 毫克	0.6 毫克	1.1 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	1.6 毫克	0.7 毫克	1.2 毫克
維生素 B <sub>6</sub>	1.6 毫克	0.5 毫克	1.9 毫克
維生素 B <sub>12</sub>	2.4 微克	0.9 微克	2.6 微克
維生素 C	100 毫克	40 毫克	110 毫克
維生素 D	10 微克	5 微克	10 微克

適用對象 項目	四歲以上	一歲至三歲	孕乳婦
維生素 E <sup>(2)</sup>	13 毫克 α-TE	5 毫克 α-TE	14 毫克 α-TE
維生素 K	120 微克	30 微克	90 微克
菸鹼素 <sup>(3)</sup>	18 毫克 NE	9 毫克 NE	16 毫克 NE
葉酸	400 微克	170 微克	600 微克
泛酸	5 毫克	2 毫克	6 毫克
生物素	30 微克	9 微克	30 微克
膽素	500 毫克	180 毫克	410 毫克
鈣	1200 毫克	500 毫克	1000 毫克
磷	1000 毫克	400 毫克	800 毫克
鐵	15 毫克	10 毫克	45 毫克
碘	140 微克	65 微克	200 微克
鎂	390 毫克	80 毫克	355 毫克
鋅	15 毫克	5 毫克	15 毫克
氟	3 毫克	0.7 毫克	3 毫克
硒	55 微克	20 微克	60 微克

\* 參考值未訂定

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol

註 3：NE (Niacin Equivalent)即菸鹼素當量。

菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺，以菸鹼素當量表示之。

附表三

熱量及營養素得以零標示之條件

項目	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毫升之液體所含總脂肪不超過1.0公克； 或 該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含反式脂肪量不超過0.3公克
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

附表四

營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之 80%~120%  (食品型態屬膠囊錠狀者 ≤標示值之 120%)
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、 膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
胺基酸  維生素 (不包括維生素 A、維生素 D)  礦物質 (不包括鈉)  膳食纖維  其他自願標示之營養素	≥標示值之 80%
維生素 A、維生素 D	標示值之 80%~180%

## 2. 包裝食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A)

### 一、總則

Q1.1：為什麼要推動營養標示制度？

A：近年來國民營養知識提升，健康意識抬頭，且許多先進國家業已實施市售包裝食品營養標示制度，為因應國內消費大眾之需求，並建立消費者對營養標示之正確認識及提供其選購包裝食品之參考資訊，前行政院衛生署自 87 年起，即推動實施市售包裝食品營養標示措施。

Q1.2：為何要重新修訂市售包裝食品營養標示規範？

A：新修訂之主要目的為希望能將營養標示作更完整且符合國人需求之規範。

Q1.3：「包裝食品營養標示應遵行事項」之法源依據為何？

A：依據食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定。

Q1.4：若想要瞭解更詳細的「包裝食品營養標示應遵行事項」可由何處獲得？

A：可由食品藥物管理署之網站（<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊）或是標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品及食品添加物 > 營養標示及宣稱）查詢相關資料。

### 二、適用範圍

Q2.1：請問一般市場所販賣的滷味豆干有經保鮮膜或網袋包裝，是否屬於市售包裝食品的範圍？是否需要營養標示？

A：否，市場業者販售之散裝食品，如以保麗龍及保鮮膜簡易包裝或其他未封口之包材所為之臨時性包裝，目的是方便顧客拿取，且僅於該現場販售為主，非以擴大銷售範圍及延長陳售時間者。散裝食品以透明塑膠盒、盒底打洞、盒面熱封膜封口之方式加以包裝，因其包裝並未完全密封，未具延長保存期間之作用，故不屬於市售包裝食品的範圍，無須進行營養標示。

Q2.2：包裝含夾鏈袋形式(開封後，可以夾鏈袋形式封口，如粒裝夾鏈袋口香糖)，需標營養標示嗎？

A：含夾鏈袋形式之包裝，開封後原包裝之密封完整性已無法恢復原狀，故應依規定進行營養標示。

Q2.3：如食品於顧客購買時當場封口包裝，是否需標營養標示？

A：不需要。例如由消費者自行以塑膠袋盛裝後過秤，再以鐵絲或是壓模機封口之包裝方式，非屬市售包裝食品的範圍，不需要營養標示。

Q2.4：小包裝需要營養標示嗎?客人點餐時隨餐供應之小包裝調味包是否需營養標示？

A：最小販售包裝應依規定完整標示(含營養標示)，產品如無個別小包裝單獨販售之情形，則於外包裝標示即可。另小包裝於餐飲服務時隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免標示之。

Q2.5：錠狀與膠囊狀食品，是否應標營養標示？

A：1.應標營養標示，且依其是否添加維生素、礦物質為營養添加劑，而歸屬不同標示標準。  
2.「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於無添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品，請依「包裝食品營養標示應遵行事項」提供營養標示。

Q2.6：如何判定包裝食品應選擇「包裝食品營養標示應遵行事項」或「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」來進行標示？

A：1.「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於其他一般包裝食品，請依「包裝食品營養標示應遵行事項」提供營養標示。  
2.發泡錠產品，應以「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」進行營養標示。

Q2.7：「包裝食品營養標示應遵行事項」與原「市售包裝食品營養標示規範」有何不同？

A：主要有增加「糖」為強制標示項目、原 5 種格式變更為 2 種格式、增加 1-3 歲及孕乳婦之每日營養素攝取量基準值、增加相關名詞定義、熱量計算及誤差容許範圍等。

Q2.8：所有食品都必須有營養標示嗎？

A：1.除符合免除提供營養標示規定之包裝食品，市售完整包裝的食品皆必須有營養標示。  
2.目前得免除營養標示之食品類別，包括未有營養宣稱之下列品項：  
(1)飲用水、礦泉水、冰塊。  
(2)未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋品和水產品。  
(3)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。  
(4)非直接食用之調味香辛料、調理滷包。  
(5)單方提香用之調味香辛料。  
(6)鹽及鹽代替品。  
(7)非直接販售予消費者之食品原料。

Q2.9：茉莉花茶僅含茉莉花與茶葉是否可免除標示？

A：未有營養宣稱，且未含有其他原料或食品添加物，屬可免除標示之食品類別。

Q2.10：未有宣稱的包裝飲用水，不須標示營養標示，但想要標示可以嗎？

A：可自願標示，但須依「包裝食品營養標示應遵行事項」標示之。

Q2.11：有包裝之生鮮肉品，是否應標營養標示？

A：依據部授食字第 1031301291 號公告，市售包裝農產品之原料如全係屬生鮮之畜禽肉品、水產品及蔬果農產品原料，並未有營養宣稱，且未含有其他原料或食品添加物，亦未經過鹽漬、乾燥等加工處理，得免標示營養標示。如欲自願標示，則仍須依「包裝食品營養標示應遵行事項」標示之。

Q2.12:「即食鮮食食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」?

A: 否。如為 0~18°C 冷藏之保存方式,可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品,例如御飯糰、各式便當、各式沙拉、截切水果盒、各式三明治,該類食品多屬散裝食品,不適用「包裝食品營養標示應遵行事項」,目前暫無須進行營養標示。

Q2.13:「健康食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」?

A: 是。

Q2.14:「特殊營養食品」是否要符合「包裝食品營養標示應遵行事項」?

A: 特殊營養食品因具有特殊性,除適用「包裝食品營養標示應遵行事項」外,須同時符合「市售包裝特殊營養食品營養標示應遵行事項」,其標示格式及標示值之允許誤差範圍應符合「市售包裝特殊營養食品營養標示應遵行事項」規定。

### 三、實施日期

Q3.1:我國「包裝食品營養標示應遵行事項」何時正式實施?

A: 自 104 年 7 月 1 日起(以產品在工廠完成製造之日期為準)開始實施。

Q3.2:在正式公告「包裝食品營養標示應遵行事項」後,可以就先依據新標準更改包裝上的營養標示嗎?

A: 可以。在正式公告日到強制實施日期 104 年 7 月 1 日(製造日期為準),業者可依照原「市售包裝食品營養標示規範」,亦可提前配合新公告之「包裝食品營養標示應遵行事項」,更改包裝上之營養標示,但於 104 年 7 月 1 日(含)起製造的產品,就必須完全符合新規定。

Q3.3:如果產品的製造日期在 104 年 7 月 1 日以前,且標示舊營養標示格式,應該如何處理?

A: 可繼續使用至有效日期止。

Q3.4：如果產品的包材在 104 年 7 月 1 日前已印行，但產品的製造日期在 104 年 7 月 1 日以後，請問包裝之營養標示是否可以用黏貼方式？黏貼位置有無限制？

A：可以，須將舊有營養標示覆蓋，並具有不易脫落之印刷及打印標示方式，且不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

#### 四、定義

Q4.1：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A：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、 $\omega$ -3 等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類）、維生素類（維生素 A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈮）等均屬之。至於一般食品原料，屬食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q4.2：什麼是「反式脂肪(酸)」、「非共軛反式脂肪」？

A：1. 「反式」及「非共軛」，都是在描述化學結構，依雙鍵的幾何型態可分為「順式」與「反式」兩型。雙鍵的碳原子上所連結的氫原子，若在雙鍵同一側則為順式，若在不同側，則為反式。依照相鄰雙鍵的位置可分為「共軛」與「非共軛」，共軛是相鄰雙鍵之間只間隔一個單鍵，非共軛是相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵。所以，「反式脂肪(酸)」即是指雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸；「非共軛反式脂肪(酸)」則是指相鄰雙鍵之間間隔兩個單鍵、且其雙鍵的碳原子上所連結的氫原子在不同側的脂肪酸。

2. 食品藥物管理署已針對「反式脂肪」之定義進行重新修訂，由原規範之定義「反式脂肪係指食用油經部分氫化過程所形成的

非共軛式反式脂肪酸」修訂為「食品中非共軛反式脂肪（酸）之總和」。

#### Q4.3：反式脂肪之主要來源？

A：1.加工過程形成：

(1)多元不飽和植物油脂，經部分氫化處理而生成，為反式脂肪主要來源。

(2)植物油脂之脫臭處理。

(3)食品高溫加工處理。

2.天然存在，微量反式脂肪存在於反芻動物之脂肪，如牛、羊之肉與乳的脂肪中。研究指出這些反芻動物來源反式脂肪酸屬「共軛反式脂肪酸」（如共軛式亞油酸），並不具健康負面效應。

#### Q4.4：源自天然或人工之非共軛反式脂肪，以現有檢驗方法能否區分得出？

A：目前檢驗方法無法區分天然來源或部分氫化產生之非共軛反式脂肪酸。依修訂後之反式脂肪之定義，其反式脂肪含量包含天然來源及部分氫化產生之非共軛反式脂肪酸。

#### Q4.5：菊糖、果寡糖是膳食纖維嗎？

A：菊糖、果寡糖屬3-9個單醣聚合的可食碳水化合物，屬包裝食品營養標示應遵行事項之膳食纖維定義範疇。

#### Q4.6：碳水化合物是否包含膳食纖維？

A：碳水化合物包含膳食纖維，如不加標示膳食纖維，則熱量以4大卡/公克計算；如欲加標示膳食纖維含量，其膳食纖維熱量以2大卡/公克計算。例如：某食品含碳水化合物10克，其中內含3克膳食纖維，如不加標膳食纖維含量，則該食品碳水化合物之熱量為 $10 \times 4 = 40$ 大卡；如欲加標膳食纖維含量（熱量為 $3 \times 2 = 6$ 大卡），則該食品碳水化合物之熱量為 $(10 - 3) \times 4 + 3 \times 2 = 34$ 大卡。

#### Q4.7：新增標示項目「糖」，包含哪些？送檢驗時該驗哪些項目？

A：「糖」指單醣與雙醣之總和，主要有葡萄糖、果糖、蔗糖、麥芽糖、乳糖及半乳糖。送檢驗時以此6項單醣與雙醣為主。

Q4.8：糖之標示值僅只額外添加之糖，抑或連原料含有的糖亦要包含？

A：「糖」之標示值包含額外添加的糖及原料含有的糖，亦即最終包裝食品中所含之全部糖含量。

Q4.9：咖啡因含量可以標示於營養標示中嗎？

A：咖啡因非屬營養素，不得列入營養標示中。

Q4.10：如何以計算方式得到碳水化合物含量？

A：碳水化合物之含量可經由計算得到，碳水化合物(%)等於 100 (%) — [ 蛋白質(%) + 脂肪(%) + 水分(%) + 灰分(%) ]。

## 五、格式

Q5.1：食品營養標示的位置有規定嗎？營養標示內容是否可用附加之說明書來表示？

A：所有營養標示內容必須以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝上，不可以用附加之說明書來呈現。

Q5.2：產品的營養標示一定要完全依照「包裝食品營養標示應遵行事項」來標示嗎？連表格、格式、格線、標示項目的順序、縮排、排版方式、熱量計算方式都要完完全全依照該標準所提供的內容規定嗎？

A：是的。均須依照「包裝食品營養標示應遵行事項」所規定標示，不可自行多加格線、不可擅自創造設計格式、不可擅自變動標示項目的順序，該縮排標示的項目就要縮排，熱量計算方式及小數點可標示到幾位，通通都必須完全依照該標準之規定。如果產品總表面積小於 100 平方公分，其營養標示得以橫式方式標示之，請參照該標準之附表一標示。

Q5.3：如果產品是大包裝內含小包裝，請問營養標示應置於何處？可以在小包裝上註明請詳見大包裝嗎？

A：最小販售包裝應依規定完整標示（含營養標示），產品如無小包裝單獨販售之情形，則於外(大)包裝標示即可。也就是說，小包裝如為完整包裝，且於市面有單獨小包裝流通販賣之情形者，則其小

包裝亦應有一般食品標示及營養標示。

Q5.4：營養標示之字體大小，是否必須大於 2mm？

A：依據食品衛生管理法施行細則第 18 條規定，有容器或外包裝之食品，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q5.5：營養標示之印製是否有一定之顏色限制？

A：否，惟需符合食品安全衛生管理法第 22 條之相關規定，應明顯標示之。

Q5.6：當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用橫式格式列出所有營養標示內容。

Q5.7：小於 100 平方公分之包裝食品，以橫式表示時，還需註明-每日參考值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 60 公克、飽和脂肪（酸）18 公克、碳水化合物 300 公克、鈉 2000 毫克、宣稱之營養素每日攝取參考值、其他營養素每日攝取參考值嗎？

A：不須註明每日攝取參考值。

Q5.8：外國之營養標示格式是否適用於台灣？

A：外國之營養標示項目及相關規定，與我國不盡相同，如欲在台灣販售，仍須符合台灣之營養標示相關規定。

Q5.9：對於外銷產品，國外規定與我不同，此種問題應如何處理？

A：外銷產品應依輸入國之規定；如外銷產品同時亦在國內販售，則兩者相關規定都應符合。

Q5.10：若要標示膳食纖維、脂肪酸、膽固醇、胺基酸、乳糖、菊糖、蔗糖之含量，其位置為標示於碳水化合物項下縮一排或是標示於鈉下方？

A：自願標示項目如為膳食纖維，則得列於碳水化合物項下縮一排、

糖之後標示，亦可標示於鈉下方；自願標示項目如為膽固醇，則得列於脂肪項下縮一排、反式脂肪之後標示，亦可標示於鈉下方。其它自願標示營養素含量，則應列於鈉下方。

Q5.11：如果糖醇之熱量以每公克2.4大卡、有機酸之熱量以每公克3大卡、酒精(乙醇)之熱量以每公克7大卡計算時，是否應標示出來，以免消費者產生熱量計算錯誤之情形？如是，應標示在何處？

A：應標示出來，糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精(乙醇)含量應於營養標示格式下方註明。

Q5.12：如果脂肪含量已達可標示零之標準，是否可以不標示「飽和脂肪」及「反式脂肪」？

A：不可以。所有產品均應以公告之格式標示，如含量為零，則應於飽和脂肪、反式脂肪含量標示「0」，而非不予標示該項目。

Q5.13：營養標示格式內是否可標示非營養素項目？例如：比菲德氏菌、膠原蛋白、葡萄糖胺、五味子萃取物等。

A：不可以。應與現行公告之項目作明顯區分，且應於該欄位上方加列適當之標題，例如：其他成分。

Q5.14：對熱量及其他營養素標示之格式有幾種？

A：1.可以「每一份量（或每份）」及「每一〇〇公克（或毫升）」（第一款）標示，並加註該產品每包裝所含之份數；或以「每一份量（或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」（第二款）標示，並加註該產品每包裝所含之份數二種方式標示。

2.食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以前項第二款之格式標示；

3.未滿一歲嬰兒食用之食品，應以前項第一款之格式標示。

Q5.15：除了該標準公告之二種營養標示格式外，可以自行設計其他格式嗎？

A：不可以。

Q5.16：是否可以只列出營養素攝取量參考值而不列其「每一份量（或

每份)」含量？

A：不可以，營養素含量「每一份量（或每份）」為必要之標示內容。

Q5.17：若一份量恰好為 100 公克，可否僅標示每一份量或每 100 公克，而不要二個皆標示？

A：否，應依規定選擇以「每一份量（或每份）」及「每一〇〇公克（或毫升）」；或「每一份量（或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示。

Q5.18：未添加維生素、礦物質的綠藻錠產品，可以「每一份量（或每份）」及「每一〇〇公克（或毫升）」標示嗎？

A：不可以，食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食品）應以「每一份量（或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」標示，且應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。

Q5.19：對於熱量與營養素含量標示的單位，是否有強制性規定？

A：有，食品中所含熱量以大卡表示，蛋白質、脂肪、碳水化合物、膳食纖維以公克表示，鈉、膽固醇、胺基酸以毫克表示，維生素、礦物質以該標準附表二呈現之單位標示，其他營養素以通用單位標示。

Q5.20：若產品為液態，但檢驗單位所提供的數據為重量單位，應如何標示？

A：建議加測密度後換算成體積單位來表示。

Q5.21：黏稠類產品（如：油膏、調味醬），應以公克或毫升為單位？

A：黏稠性產品得依實際情況而定，通常流動性大之液體（如：優酪乳、醬油膏）以毫升為單位，而流動性低、黏稠度高者（如：沙茶醬、優格）得以公克為單位，醬油膏得視產品流動性情況而自行判定以公克或毫升為單位。

Q5.22：「鈉」可否以公克為單位標示？

A：不可以，必須以毫克為單位。

Q5.23：請問營養素含量是否可用「10~15 公克」或是「10±5 公克」或是「<10 公克」的方式來表示？

A：不可以。

Q5.24：產品營養成分含量甚微者，是否可標示「微量」字眼或依常理直接標示為「0」？

A：如符合得標示為「0」的條件，則得以標示為「0」，不得標示「微量」。

Q5.25：反式脂肪可以標示為「0」嗎？

A：反式脂肪得標示為「0」之條件為：該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含總脂肪不超過 1.0 公克；或該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過 0.3 公克。

Q5.26：經檢驗結果，總脂肪檢測值為 0.44 公克/100 公克，不超過 0.5 公克/100 公克，可以標示「0」，而反式脂肪檢測值為 0.4 公克/100 公克，未小於得標示為「0」之界限值 0.3 公克/100 公克，故應標出 0.4；此中矛盾應如何解決？

A：當總脂肪檢測值小於得標示為「0」之界限值 0.5 公克/100 公克，而反式脂肪或飽和脂肪之檢測值未小於得標示為「0」之界限值（反式脂肪不超過 0.3 公克/100 公克、飽和脂肪不超過 0.1 公克/100 公克）時，則總脂肪及反式脂肪均應標出該實際檢測值，以避免造成消費者誤解，且不得宣稱「無脂肪」、「不含脂肪」或「零脂肪」。

Q5.27：營養素攝取參考值之依據為何？

A：參考「國人營養素參考攝取量」，並邀集營養專家召開多次討論會議而訂定之。

Q5.28：1歲以上至成人皆可食用之產品，應如何選擇每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A：未屬特定之食用族群（如1~3歲，或是孕乳婦），即以四歲以上之每日熱量及各項營養素攝取參考值作為基準。

Q5.29：針對 1~3 歲嬰幼兒為主的食品，若要使用每日參考值百分比，是否可以使用 4 歲以上每日熱量及各項營養素攝取參考值？

A：不可以。應使用 1~3 歲每日熱量及各項營養素攝取參考值。

Q5.30：想要標示鉀之含量，但無鉀之營養素攝取量參考值，要如何標示每日參考值百分比？

A：目前尚未訂定鉀之每日攝取參考值，應於其每日參考值百分比處加註「\*」符號，並於表下方註明「\*參考值未訂定」字樣。

Q5.31：份量值一定要依照本署訂定的「食品營養標示份量參考值指引表」之規定嗎？若僅供參考，當廠商選擇其他份量值時，是否需要證明資料？

A：市售包裝食品各類產品每一份量之重量（或容量），應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。指引表為僅供參考，廠商可自行訂定份量值，但應有訂定不同份量值之參考依據。

Q5.32：包裝之份數可以標示 3.5 份嗎？

A：不可以，包裝食品營養標示中「本包裝含○份」，應以整數值標示份數，不得有小數點；而「每 1 份量」之數值，得以整數或至小數點後 1 位標示（如：本包裝含 3 份，每 1 份量 29.5 公克）。

## 六、數據位數

Q6.1：請問營養標示數據的小數位如何決定？

A：1.每包裝所含之份量、每日參考值百分比、鈉含量，這3項數值皆須以整數標示，不得有小數點。

2.每一份量、熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、膳食纖維，這些項目應該以整數或僅能標至小數點後一位。

3.但是當產品的份量值較小時，其熱量、蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖含量，標示至小數點後一位時，仍無法符合以「0」標示之條件時，此時，這些項目則得標示至小數點後二位。

Q6.2：「不超過」是否有包含該值？

A：有。例如飽和脂肪可標示為「0」之條件為每 100 公克不超過 0.1 公克，亦即飽和脂肪含量 $\leq 0.1$  公克/100 公克，即可標示為「0」。

#### Q6.3：何謂「有效位數」？

A：可將數據以科學符號模式表示，其 10 次方前面的數據位數即為有效位數。

1. 案例 1：維生素 C 含量 12.34 毫克/100 公克以科學符號模式表示為  $1.234 \times 10^1$  毫克/100 公克，其有效位數為四位；若要修整數據至有效位數三位，則數據應修整為 12.3 毫克/100 公克。
2. 案例 2：維生素 C 含量 0.123 毫克/100 公克以科學符號模式表示為  $1.23 \times 10^{-1}$  毫克/100 公克，其有效位數為三位；若要修整數據至有效位數二位，則數據應修整為 0.12 毫克/100 公克。

#### Q6.4：請問營養標示數據修整之方式是如何進位？

A：應參照中華民國國家標準總號 CNS 2925，以『四捨六入五成雙』的原則修整之（中華民國國家標準總號 CNS 2925，類號 Z4007，規定極限值之有效位數指示法）。

1. 所保留之最後一位應不變（捨去，不進位）

- (1) 當次一位數小於 5；或
- (2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為偶數(0, 2, 4, 6 或 8)

例：修整至小數 1 位

1.24、1.23、1.22、1.21 修整成 1.2

1.25、1.250 修整成 1.2

1.45、1.65、1.85 分別修整成 1.4、1.6、1.8

2. 所保留之最後一位應加 1（進位）

- (1) 當次一位數大於 5；或
- (2) 當次一位數為 5，且其後無其他數字或僅有零，且所保留之最後一位為奇數(1, 3, 5, 7 或 9)
- (3) 當次一位數為 5，且其後有任何數字，但非零時

例：修整至小數 1 位

1.16、1.17、1.18、1.19 修整成 1.2

1.15、1.150 修整成 1.2

1.35、1.55、1.75 分別修整成 1.4、1.6、1.8

1.151、1.251、1.951 分別修整成 1.2、1.3、2.0

Q6.5：若我的產品一份量為 5 公克，每 100 公克含 0.6 公克脂肪（未符合以「0」標示之條件），其每份的脂肪含量要如何標示？可以標示「0」嗎？

A：1.脂肪得以「0」標示的條件為該產品每100公克不超過0.5公克脂肪，所以該產品不符合脂肪得以「0」標示的條件。

2.為如實標示供消費者參考，該產品應標示為每份脂肪含量為0.03公克，而不是以0.03公克經數據修整到小數點後一位之後標示為「0」。因為，當熱量、蛋白質、脂肪、脂肪酸、碳水化合物、糖含量，標示至小數點後一位時（套用此案例狀況，為0.0公克，但脂肪含量每100公克含0.6公克，仍無法符合以「0」標示之條件）時，得以至小數點後二位標示，故應標示為每份脂肪含量為0.03公克，而不是標示0.0公克或0公克。

Q6.6：可標示零或宣稱零之營養素，是否得以經過數據修整之後的數值作為判定基準？例如：零脂肪為不得超過 0.5 公克/100 公克，如檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，是否可標示或宣稱為零脂肪？

A：不可以。可標示零或宣稱零之營養素，其經檢測或計算所得之數值，須低於可標示零或宣稱之界限值，才可標示零或宣稱零。例如零脂肪一定不得超過 0.5 公克/100 公克，如檢驗結果為 0.51 公克/100 公克，不可標示為零脂肪。

## 七、營養素數值產生方式

Q7.1：營養標示的數據應如何產生？

A：市售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或計算等方式為之；惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.2：如果欲以計算方式來得到營養成分之含量，應該如何進行？

A：欲以計算方式來得到營養成分之含量，可依下列步驟進行：

- 1.列出產品配方，以百分比配方表示。
- 2.查出配方中各材料之營養成分資料。
- 3.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。

4.考慮水分之變化。

5.考慮加工損耗、各營養素加工調理後之保留率等因子之影響。

**Q7.3：請問食品成分資料庫如何可以取得？**

A：可至食品藥物管理署網站查詢台灣地區食品成分資料庫

(<http://consumer.fda.gov.tw> 首頁>食在安心>營養與健康>食物與營養)。

**Q7.4：由於產品之原料來源複雜，是否可以使用多種食品成分資料庫的平均數值來計算決定產品之營養成分？**

A：可以，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性，並應考慮其誤差範圍，以提供消費者正確的營養資訊。

**Q7.5：請問營養標示中之熱量是如何得到？**

A：1.以計算加總獲得，熱量計算方式基準為：蛋白質之熱量以每公克4大卡計算；脂肪之熱量以每公克9大卡計算；碳水化合物之熱量以每公克4大卡計算，但碳水化合物項下標示膳食纖維者，其膳食纖維之熱量得以每公克2大卡計算；糖醇之熱量得以每公克2.4大卡計算（赤藻糖醇之熱量得以每公克0大卡計算）；有機酸之熱量得以每公克3大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克7大卡計算。

2.惟膳食纖維、糖醇、有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算膳食纖維、糖醇、有機酸或酒精(乙醇)時，膳食纖維、糖醇則應於營養標示格式內標示，有機酸或酒精(乙醇)則應於營養標示格式下方註明（非於營養標示欄位內），以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。

**Q7.6：產品含有有機酸、乙醇（小於0.5度）其熱量如何計算？是否需標出其含量？**

A：有機酸之熱量為每公克3大卡，乙醇為每公克7大卡。有機酸及酒精(乙醇)皆非強制標示項目，如食品業者選擇以上述熱量計算方式計算有機酸或酒精(乙醇)時，則應於營養標示格式下方註明（非於營養標示欄位內），以符合總熱量之計算，及避免誤導消費者。

Q7.7：以計算方式取得數據，但是其中一項數據（如膳食纖維）無法由計算得到，是否可以只委託分析檢驗膳食纖維一項，然後再計算其熱量？

A：可以。

Q7.8：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？

A：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，惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.9：如果採用營養成分分析之方式，而業者又無實驗室來進行分析實驗，則應由何單位執行？

A：建議可委託有公信力之實驗室或單位來進行分析實驗，惟廠商有責任確認其營養標示值之正確性。

Q7.10：營養標示是否必須由認可檢驗機構驗之？

A：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，故建議請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之。

Q7.11：執行營養標示檢驗，是否可用非食品藥物管理署公告之方法？

A：如食品藥物管理署有公告之方法，應以公告方法進行檢驗，如果沒有，業者得參照國際間公認之檢驗方法。惟標示值之正確性由廠商自行負責。

Q7.12：請問是否有規定多久需確認一次產品之營養成分？

A：無規定，由廠商自行決定。但為標示值之正確性，廠商應自訂產品品管計畫，定期監測之。

Q7.13：請問是否可以參照同類食品製作營養標示？

A：廠商有責任確認其產品營養標示值之正確性，因同類食品之營養成分、配方、製程等不盡相同，仍應考量各項因素後，進行檢驗分析或計算法來得到營養標示值，並對其產品標示值負責任。

Q7.14：是否會有相關機關或單位來抽驗市售包裝食品的营养標示值是否正確？

A：會。

## 八、誤差容許範圍

Q8.1：什麼是誤差允許範圍？

A：所謂誤差允許範圍，是指標示值與實際檢測值兩者之間，所允許的誤差差距。並非指計算出來的數值與標示值之間的允許差距。

Q8.2：標示項目之誤差允許範圍為何？

A：依標準規定如下：

1. 蛋白質、碳水化合物之誤差允許範圍為標示值80%~120%；
2. 熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之誤差允許範圍為標示值小於等於標示值之120%；
3. 膳食纖維、胺基酸、維生素（不包括維生素A、維生素D）、礦物質（不包括鈉）、其他自願標示營養素之誤差允許範圍為大於等於標示值之80%；
4. 維生素A、維生素D之誤差允許範圍為標示值之80%~180%。

## 九、其他

Q9.1：如果是冰凍或未烹煮過的食物，其營養標示之內容應根據未烹煮過或是已烹煮過的產品來標示？

A：應根據未烹煮過的食物提供標示，若願再增加已烹煮過食物的營養標示則更好，但仍須確認其營養標示值之正確性。

Q9.2：請問是否可以將泡麵產品之麵條與調味包的營養標示分開列出？

A：可由廠商自行決定，但仍須依照公告之格式表示。

Q9.3：混合口味的水果軟糖是否需要分別列出各種口味軟糖的營養標示？

A：若每一種口味的熱量、營養素含量都一樣，則可以用同一個營養標示呈現；但若各個口味所提供的熱量、營養素含量不相等，則無法僅用同一個營養標示來代表每一種口味之狀況，則須分別列

出不同口味軟糖的營養標示，並能做適當的區別，清楚讓消費者明瞭。

Q9.4：產品具不可食部分（如：蜜餞、瓜子類），應否明確表示營養素係以可食部分計？

A：該類產品之營養標示通常以可食部分為準；如標明「以可食部分計」，則可避免混淆。

Q9.5：產品含有湯汁（如：花瓜、筍類罐頭），且一般並不食用湯汁，應如何進行營養標示？

A：通常以可食部分為準；如可標明「湯汁不計」，以避免混淆。

Q9.6：產品含有湯汁（如：雞湯包），且一般會食用湯汁，應如何進行營養標示？

A：可以整包雞湯包（含雞肉及湯汁）進行營養標示，亦可以將雞肉及湯汁部分分開標示，清楚讓消費者明瞭。

Q9.7：依照該規定第 10 點規定，食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特定營養素含量之實際衰退情形。這句話是指任何營養素都可以這樣寫？

A：這條規定，主要是針對豆腐乳等發酵類別食品，會因為放置時間長短或季節變化等因素，持續在進行發酵反應，而造成其中某些特定營養素變動性大（例如假設因為持續發酵反應而造成蛋白質含量衰退），所以用加註方式標示實際衰退情形，例如：因產品發酵作用，蛋白質含量每經過○個月會降低○公克或○%。惟該類發酵類別食品如欲這樣加註標示時，應依據相關試驗報告（如衰退試驗）如實加註標示之。

### 3. 食品營養標示份量參考值指引表

本指引表提供不同包裝食品之份量參考值，作為廠商依產品特性，訂定合理份量值之參考依據，以執行市售包裝食品之營養標示，讓消費者於選購市售包裝食品時能有比較一致的參考基準。上述份量參考值係考量國民飲食習慣與市售包裝食品型態，所訂定各類包裝食品之一般每次食用量。

市售包裝食品每一份量之重量（或容量）標示，得依據下列表列原則，參考附表所列「食用份量參考值」辦理：

市售包裝食品類型		每一份量之重量（或容量）標示原則
產品重量（或容量）小於「食用份量參考值」		該產品之重量（或容量）
產品重量（或容量）大於「食用份量參考值」，且無預先分成數個等量個別單位之包裝食品		介於「食用份量參考值」之 100%~200%
具預先分成數個等量個別單位（如片、個、條、塊、包等）之包裝食品	個別單位之重量（或容量）小於「食用份量參考值」者	介於「食用份量參考值」之 100%~200%
	個別單位之重量（或容量）介於「食用份量參考值」100%~200%之範圍者	該個別單位之重量（或容量）
	個別單位之重量（或容量）大於「食用份量參考值」200%者	介於「食用份量參考值」之 100%~200%
非屬「食用份量參考值」產品類	食品型態為錠狀、膠囊狀（不包含糖果類食	應以建議食用量（須為整數）作為每一份量之標示。

別之包裝食品	品)	
	其他產品型態食品	建議之使用方式一小包、一小匙或其他之一單位小容器，並註明每一份量之重量（或容量）

## 附表食用份量參考值

產品類別	份量參考值
<b>一、五穀根莖類</b>	
米飯、粽子、油飯、壽司、米糕	200 公克
熟麵條類如：烏龍麵、油麵、涼麵等	200 公克
濕米麵	120 公克
乾米麵類 如：米、米粉、河粉、粉絲、麵條、通心麵、速食麵等	80 公克
糕類 如：發糕、馬拉糕、千層糕、蘿蔔糕、芋頭糕、年糕、甜米糕等	50 公克
發麵類 如：饅頭、花捲、銀絲卷等	50 公克
餅類 如：蔥油餅、烙餅、抓餅、蛋餅皮等	50 公克
根莖、芋頭及薯類(馬鈴薯、蕃薯) 如：薯條、薯餅、薯球、蒟蒻等	50 公克
乾穀類 如：早餐穀類、三合一麥片粥、糙米粥、麥片、燕麥片、即食粥等	30 公克
雜糧類 如：薏仁、栗子、蓮子、小米、高粱等	30 公克
穀粉及製品 如：麵粉、鬆餅粉、綠豆粉、西谷米、粉圓、生蝦餅、麵包屑等	20 公克
<b>二、乳製品及仿乳製品類</b>	
液狀乳 如：鮮乳、保久乳、調味乳、發酵乳、優格飲料、優酪乳等	240 毫升
凝態優格	100 公克
蒸發、濃縮奶水	飲用：120 毫升 當奶精用：10 毫升
煉乳(液態)	飲用：60 毫升 當奶精用：5 毫升 塗麵包：10 毫升
煉乳(固態)	10 公克
酸奶	30 毫升
全脂奶粉	25 公克

產品類別	份量參考值
低脂、脫脂、調味奶粉	25 公克
起司	20 公克
奶精	
液態	10 毫升
粉狀	3 公克
起司粉	5 公克
<b>三、肉製品類</b>	
肉塊、肉排類 如：雞塊等	70 公克
肉醬/肉燥類 如：魯肉飯料，魯肉醬、肉醬等	40 公克
熱狗、香腸、肉凍	40 公克
醃燻肉品類 如：臘肉、培根、中式火腿、西式火腿等	40 公克
肉鬆	20 公克
<b>四、水產類</b>	
魚肉、蝦、蟹、貝類(生)	70 公克
水產罐頭類 如：鮪魚罐頭、鯖魚罐頭等	50 公克
裹麵類(生) 如：魚排、魚捲、蝦排、干酥、蚵仔捲等	50 公克
魚鬆	20 公克
乾燥及醃漬水產類 (特別列出除外) 如：鹹鱧魚、鹹小捲、醃漬小魚乾、乾干貝、牡蠣乾、烏魚子、昆布等	10 公克
蝦米、蝦皮、柴魚片、海菜、髮菜、海帶芽、紫菜	5 公克
<b>五、蛋及其製品類</b>	
蛋混合製品類 如：蛋豆腐、茶碗蒸等	100 公克
蛋類 如：雞蛋、鴨蛋、皮蛋、鹹蛋、鵪鶉蛋等	50 公克
<b>六、豆類及其製品</b>	
豆腐類 如：豆腐、臭豆腐等	100 公克

產品類別	份量參考值
<b>黃豆製品類</b> 素火腿、素雞、百頁、豆乾、豆包、素肉、豆皮、千張、腐竹 素肉醬 豆支 素肉鬆 豆腐乳 <b>其他豆類製品</b> 如：熟黑豆、納豆、豆餡	40 公克(濕重) 20 公克(乾重) 40 公克 20 公克 20 公克 10 公克
黃豆、綠豆、紅豆、黑豆	30 公克
<b>七、麵筋類製品</b>	
麵筋、麵輪(豆輪、麵錢)、烤麩	20 公克(乾重) 40 公克(濕重)
<b>八、蔬果類</b>	
<b>蔬果罐頭類(醃漬醬菜除外)</b> (除特別標示僅食用固形量，其餘皆以 150 公克(含湯汁)為份量基準)	150 公克(含湯汁) 100 公克(固形量)
<b>冷凍蔬菜類</b> 如：葉菜類、竹筍類(麻油燜筍尖、劍筍)、玉米類(玉米筍、玉米粒、玉米醬)、豆類(毛豆仁、清豆仁)、冷凍蔬菜、瓜類、十字花科菜類(花椰菜、高麗菜)、菇類等	100 公克
果醬類	10 公克
<b>乾燥蔬菜類</b> 如：金針、高麗菜乾、海帶、海藻、金針菇、草菇、洋菇、猴頭菇、香菇、木耳、竹筍等	10 公克
<b>醃漬醬菜類</b> (除特別標示僅食用固形量，其餘皆以 50 公克(含湯汁)為份量基準) 如：筍茸、菜心、珍菇、脆瓜、泡菜、四川泡菜、糖醋蕎頭、酸菜、梅乾菜、福菜、蘿蔔乾、雪裡紅、剝皮辣椒、樹子(破布子)等 冬菜	50 公克(含湯汁) 30 公克(固形量) 5 公克
<b>九、烘焙及糕餅食品</b>	
<b>麵包類</b> 如：各式麵包、吐司、披薩、鬆餅、貝果等	100 公克
<b>蛋糕、派類</b> 如：各式蛋糕、銅鑼燒、蘋果派、南瓜派等	50 公克

產品類別	份量參考值
餅乾類 如：蘇打餅、營養口糧、蛋捲、煎餅、夾心酥、捲心酥、小西餅、千層派、泡芙、桃酥、方塊酥等	30 公克
酥、糕皮類 如：月餅、喜餅、綠豆凸、蛋黃酥、太陽餅、老婆餅、牛舌餅、鳳梨酥、蛋塔、椰子塔等	30 公克
糕點、糰及其他類 如：潤仔糕、綠豆糕、水果糕、麻糰、地瓜酥、麻花、菜圃餅、馬蹄酥、沙琪瑪、香米酥等	30 公克
<b>十、零食 (休閒食品) 類</b>	
膨發及擠壓類 如：米果、仙貝、海苔捲、玉米酥、起酥棒、洋芋片、蝦片等	20 公克
蜜餞及脫水蔬果類	20 公克
種子、堅果類 如：調味花生、開心果、杏仁果、夏威夷豆、腰果、豌豆仁、蠶豆等	20 公克
肉、蛋、豆類製品 如：豬肉乾、豬肉角、牛肉乾、雞肉乾、鐵蛋、零食豆乾等	20 公克
水產類製品 如：小魚乾、鱈魚絲、魷魚片、魷魚絲、蟬味絲、零食昆布等	20 公克
羊羹	20 公克
海苔片	5 公克
<b>十一、甜點類</b>	
凝膠類 如：布丁、豆花、杏仁豆腐、愛玉、仙草、椰果、果凍、茶凍、咖啡凍、鮮奶酪等	100 公克
膠凍粉類(特別列出除外) 如：布丁粉、果凍粉、茶凍粉、咖啡凍粉等	20 公克
洋菜、寒天	5 公克
穀、豆製品罐頭類 如：八寶粥、燕麥粥、西米露、紅豆粉粿、牛奶花生、蓮子粥等	100 公克

產品類別	份量參考值
煮、沖泡類 如：蓮藕粉、芝麻糊、麵茶粉、擂茶粉、杏仁茶粉、椰漿粉、五穀雜糧粉、椰奶粉、西米露等	30 公克
湯圓類 如：小湯圓、芝麻湯圓、元宵、芋圓、番薯圓等	50 公克
酒釀	30 公克
椰奶	20 毫升
冰品類 如：冰棒、冰淇淋、聖代、雪糕、甜筒、麻薯冰淇淋等	80 公克
<b>十二、糖及糖果類</b>	
口香糖	2 公克
硬糖 軟糖類 如：牛奶糖、瑞士糖、棉花糖、冬瓜糖、蜜甘薯、木瓜糖 黑糖塊 巧克力 麵包塗醬、蜂蜜、糖蜜、糖漿 糖 如：砂糖、糖粉、方糖、糖包等	10 公克
<b>十三、飲料類</b>	
果蔬汁飲料 汽水 茶飲料 咖啡飲料 乳酸飲料 運動飲料 高纖飲料 椰奶 米漿、豆漿 包裝水 其他類飲料	240 毫升
煮、沖泡類 如：麥芽飲料粉、巧克力粉、可可粉、即溶調味茶粉(加糖、奶精)、茶粉、抹茶粉、柚子茶、橘茶、蘋果茶、人蔘茶、紅棗茶、蘆薈茶、飲料食醋等	30 公克(固體)30 毫升(液體)

即溶調味咖啡粉	10 公克(固體)
---------	-----------

產品類別	份量參考值
<b>十四、油脂類</b>	
液體油 如：烹調用油等	10 毫升
固體油類(25°C) 如：奶油(butter)、豬油、瑪琪琳(margarine)、酥油(shortening)、可可奶油、椰子油等	5 公克
沙拉醬、美奶滋及麵包塗醬類 如：千島沙拉醬、蛋黃醬、大蒜塗醬等	10 公克
乳油(cream)、奶油球等	3 公克
鮮奶油(whipping cream)	10 毫升
<b>十五、種子及堅果類</b>	
種子、堅果類(特別列出除外) 如：花生、開心果、杏仁果、夏威夷豆、腰果等	20 公克
芝麻	5 公克
花生醬	10 公克
<b>十六、調味料類</b>	
義大利麵醬	100 公克(不含肉)
蘑菇醬、黑胡椒醬、燴飯(麵)醬	40 公克
調味醬 (特別列出除外) 如：沙茶醬、番茄醬、芝麻醬、麻辣醬、甜麵醬、甜辣醬、烤肉醬、牛排醬、醬油、宮保醬、咖哩塊、和風醬、香椿醬等	10 公克
醬油露、魚露、蠔油、油精	10 公克
沾醬 如：山葵醬、芥末醬、桂花醬、薑泥、辣椒醬、醬油膏、醋等	10 公克
乾粉類 勾欠、烹調粉類如：太白粉、蕃薯粉、咖哩調味粉等	5 公克
其他乾粉類如：麵包粉、酥脆粉、油炸粉、蒸肉粉等	20 公克

產品類別	份量參考值
味溜、豆豉	5 公克
調味油類 如：胡麻油(香油)、辣油、花椒油、油蔥酥(油漬) 等	10 公克
拌料類 如：松茸拌飯料、蟹肉拌飯料、香鬆、海苔醬、	5 公克
蒜頭酥、紅蔥酥(非油漬)	1 公克
鮮味劑 如：香菇調味料、蔬果調味料、鰹魚風味調味料、 雞肉調味料、雞粉等	1 公克
調味料(紅椒粉、花椒粉、胡椒粉、香草粉、羅勒 葉、洋蔥片、木瓜粉)	1 公克
酵母粉	1 公克
<b>十七、湯類</b>	
清湯類(不含任何固形物) 如：高湯	240 毫升
濃湯類(含固形物) 如：人參雞、髮菜濃湯、玉米濃湯、海參雞、排翅 罐、紅燒魚翅、四神湯)	200 公克
煮、沖泡類 湯塊、湯粉、濃湯粉	10 公克
<b>十八、調理食品類</b>	
調理餐包類(含湯汁) 如：薑母鴨、羊肉爐、白肉鍋等	200 公克
調理餐包類(不含湯汁) 如：東坡肉、沙茶羊肉、梅干扣肉、烤鰻魚、烤虱 目魚等	70 公克
料理包	70 公克
餃子、鍋貼、餛飩、雲吞、餡餅、煎包、包子	50 公克
蔬菜裹麵食品類(調理食品) 如：洋蔥圈、玉米餅等	50 公克
米血糕類	50 公克

產品類別	份量參考值
廣式茶點類 如：燒賣、珍珠丸、水晶餃、馬蹄條等	30 公克
餃類 如：蝦餃、燕餃、蛋餃、花枝餃等	30 公克
煉製品類 如：魚丸、花枝丸、貢丸、蟹味棒、蟳味棒、高麗菜捲、黑輪、魚板等	30 公克

- 註：1.該表中食用份量參考值係指可食部分之重量（或容量）。  
2.份量參考值之單位依產品型態而定，固體（半固體）以公克為單位，液體以毫升為單位。

## 4.得免營養標示之包裝食品規定

發文日期：中華民國 103 年 6 月 10 日

發文字號：部授食字第 1031301291 號

**主旨：訂定「得免營養標示之包裝食品規定」，並自即日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十三條。**

**公告事項：**

- 一、依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第二十三條規定訂定之。
- 二、未有營養宣稱之下列包裝食品，得免營養標示：
  - (一)飲用水、礦泉水、冰塊。
  - (二)未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋品和水產品。
  - (三)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。
  - (四)非直接食用之調味香辛料、調理滷包。
  - (五)單方提香用之調味香辛料。
  - (六)鹽及鹽代替品。
  - (七)非直接販售予消費者之食品原料。
- 三、前點所列食品，如欲提供營養標示，應依本法第二十二條規定辦理。

## 5. 包裝食品營養宣稱應遵行事項

發文日期：中華民國 104 年 3 月 3 日

發文字號：部授食字第 1031304757 號

**主旨：訂定「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，並自中華民國一百零五年一月一日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。**

**公告事項：**

- 一、本應遵行事項依食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定之。
- 二、市售包裝食品之「營養宣稱」，指對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述時，其表達方式應視各營養素攝取對國民健康之影響情況，分為「需適量攝取」營養宣稱及「可補充攝取」營養宣稱二種類別加以規定：

(一)需適量攝取之營養宣稱：

熱量、脂肪、飽和脂肪、膽固醇、鈉、糖、乳糖及反式脂肪等營養素如攝取過量，將對國民健康有不利之影響，故此類營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句作「需適量攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表一第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每一百公克所含該營養素量不得超過表一第二欄所示之量。
2. 液體食品標示表一第一欄所列營養素為「無」、「不含」或「零」時，該食品每一百毫升所含該營養素量不得超過表一第三欄所示之量。
3. 固體（半固體）食品標示表二第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每一百公克所含該營養素量不得超過表二第二欄所示之量。
4. 液體食品標示表二第一欄所列營養素為「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每一百毫升所含該營養素量不得超過表二第三欄所示之量。
5. 食品標示表二第一欄所列營養素為「較...低」、「較...少」或「減...」（不包含減鈉鹽）時，該固體（半固體）或液體食

品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過表二第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

6. 宣稱「低鈉」之食品，除鈉含量不得超過表二第二欄或第三欄所示之量，亦須於營養標示中標示「鉀」含量。

(二) 可補充攝取之營養宣稱：

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、鐵等營養素如攝取不足，將影響國民健康，故此類營養素列屬「可補充攝取」之營養素含量宣稱項目，其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句作「可補充攝取」營養宣稱：

1. 固體（半固體）食品標示表三第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每一百公克所含該營養素量必須達到或超過表三第二欄所示之量。但表五所列之食品應以每三十公克（實重）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表三第二欄所示之量；表六所列之食品應以每一公克（乾貨）作為衡量基準，其所含該營養素（膳食纖維除外）必須達到或超過表三第二欄所示之量，方得使用「高」、「多」、「強化」或「富含」之標示文字於表三第一欄所列之營養素。
2. 液體食品標示表三第一欄所列營養素為「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每一百毫升所含該營養素量必須達到或超過表三第三欄所示之量或該食品每一百大卡所含該營養素量必須達到或超過表三第四欄所示之量。
3. 固體（半固體）食品標示表四第一欄所列營養素為「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每一百公克所含該營養素量必須達到或超過表四第二欄所示之量。但表五所列之食品應以每三十公克（實重）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表四第二欄所示之量；表六所列之食品應以每一公克（乾貨）作為衡量基準，其所含該營養素必須達到或超過表四第二欄所示之量，方得使用「來源」、「供給」、「含」或「含有」之標示文字於表四第一欄所列之營養素。

4. 液體食品標示表四第一欄所列營養素為「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每一百毫升所含該營養素量必須達到或超過表四第三欄所示之量或該食品每一百大卡所含該營養素量必須達到或超過表四第四欄所示之量。
  5. 宣稱「碘鹽」、「含碘鹽」或是「加碘鹽」等同意義字之鹽品，除碘含量必須達到或超過百萬分之十二，亦須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，並加註標示醒語：「本產品含有碘，為必須營養素之一，但不適用於高碘性甲狀腺機能亢進患者及碘 131 放射治療患者。」
  6. 食品標示表四第一欄所列營養素為「較...高」或「較...多」時，該固體（半固體）或液體食品所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過表四第二欄、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。
  7. 表七所列之食品不得作「高、多、強化、富含、來源、供給、含及含有」，以及營養素之生理功能例句等之宣稱。
- 三、形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，每日最低攝取量達到或超過表三第二欄所示之量時，得作「高、多、強化、富含」之宣稱；每日最低攝取量達到或超過表四第二欄所示之量時，得作「來源、供給、含、含有」之宣稱。
- 四、需再經復水或稀釋才可供食用之食品（例如：奶粉、果汁粉、咖啡...等），得以一百公克固體或以依產品標示建議量調製後之一百毫升液體之營養素含量作為「需適量攝取」及「可補充攝取」衡量基準。
- 類型屬沖泡且不直接食用內容物之食品（例如：茶包...等），應依其所列沖泡方式之沖泡液作為營養宣稱之衡量基準，且其營養標示方式應與營養宣稱之衡量基準一致。
- 五、當一食品有二項或以上之營養素符合營養含量宣稱之條件時，得同時作此等營養宣稱，例如「本產品為低脂、高纖維」、「本產品為高鈣、高纖維、零膽固醇」，但同一食品須以同型態【固體（半固體）或液體】作為衡量基準。
- 六、中央主管機關未公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱。
- 七、中央主管機關公告規範「可補充攝取」之營養素，敘述該營養素

之生理功能時，其所含該營養素之量應符合第二點第二款第三目及第四目之規定。

八、「特殊營養食品」不受本應遵行事項限制。

表一 第一欄所列營養素標示「無」、「不含」或「零」時，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	4 大卡	4 大卡
脂肪	0.5 公克	0.5 公克
飽和脂肪	0.1 公克	0.1 公克
反式脂肪	0.3 公克 （且飽和脂肪及反式脂肪合計須在 1.5 公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	0.3 公克 （且飽和脂肪及反式脂肪合計須在 0.75 公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
膽固醇	5 毫克 （且飽和脂肪須在 1.5 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	5 毫克 （且飽和脂肪須在 0.75 公克以下，飽和脂肪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
乳糖	0.5 公克	0.5 公克

註 1：糖係指單醣與雙醣之總和。

註 2：符合本表規定者，得於營養標示中將該營養素之含量標示為「0」。

表二 第一欄所列營養素標示「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，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	1.5 公克 （且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	0.75 公克 （且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）
膽固醇	20 毫克 （且飽和脂肪須在 1.5 公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之 10% 以下）	10 毫克 （且飽和脂肪須在 0.75 公克以下，飽和脂肪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
乳糖(僅限乳製品可宣稱)	2 公克	2 公克

註 1：糖係指單醣與雙醣之總和。

註 2：乳製品係指乳品類及乳品加工食品。

註 3：第一欄所列營養素標示「較...低」、「較...少」或「減...」（不包含減鈉鹽）時，該固體（半固體）或液體食品中所含該營養素量與同類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或第三欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

表三 第一欄所列營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

(1)無特殊族群訴求適用

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	210 微克 RE <sup>(1)</sup>	105 微克 RE <sup>(1)</sup>	70 微克 RE <sup>(1)</sup>
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	30 毫克	15 毫克	10 毫克
維生素 E	3.9 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.95 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.3 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	360 毫克	180 毫克	120 毫克
鐵	4.5 毫克	2.25 毫克	1.5 毫克

(2)1-3 歲

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	120 微克 RE <sup>(1)</sup>	60 微克 RE <sup>(1)</sup>	40 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.18 毫克	0.09 毫克	0.06 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	0.21 毫克	0.11 毫克	0.07 毫克
維生素 C	12 毫克	6 毫克	4 毫克
維生素 E	1.5 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.75 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.5 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	150 毫克	75 毫克	50 毫克

鐵	3 毫克	1.5 毫克	1 毫克
---	------	--------	------

(3)孕乳婦

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 RE <sup>(1)</sup>	90 微克 RE <sup>(1)</sup>	60 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.33 毫克	0.17 毫克	0.11 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	0.36 毫克	0.18 毫克	0.12 毫克
維生素 C	33 毫克	16.5 毫克	11 毫克
維生素 E	4.2 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	2.1 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.4 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	300 毫克	150 毫克	100 毫克
鐵	13.5 毫克	6.75 毫克	4.5 毫克

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol

表四 第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每 100 公克之固體（半固體）、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

(1)無特殊族群訴求適用

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	105 微克 RE <sup>(1)</sup>	52.5 微克 RE <sup>(1)</sup>	35 微克 RE <sup>(1)</sup>
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	15 毫克	7.5 毫克	5 毫克
維生素 E	1.95 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.98 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.65 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	180 毫克	90 毫克	60 毫克
鐵	2.25 毫克	1.13 毫克	0.75 毫克
碘(僅限鹽品可宣稱)	12 ppm (須同時符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」)		

(2)1-3 歲

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	60 微克 RE <sup>(1)</sup>	30 微克 RE <sup>(1)</sup>	20 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.09 毫克	0.05 毫克	0.03 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	0.11 毫克	0.05 毫克	0.04 毫克
維生素 C	6 毫克	3 毫克	2 毫克
維生素 E	0.75 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.38 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.25 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>

鈣	75 毫克	37.5 毫克	25 毫克
鐵	1.5 毫克	0.75 毫克	0.5 毫克

### (3)孕乳婦

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 RE <sup>(1)</sup>	45 微克 RE <sup>(1)</sup>	30 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.17 毫克	0.08 毫克	0.06 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	0.18 毫克	0.09 毫克	0.06 毫克
維生素 C	16.5 毫克	8.25 毫克	5.5 毫克
維生素 E	2.1 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.05 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.7 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	150 毫克	75 毫克	50 毫克
鐵	6.75 毫克	3.38 毫克	2.25 毫克

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

$$1 \mu\text{g RE} = 1 \mu\text{g 視網醇(Retinol)} = 6 \mu\text{g } \beta\text{-胡蘿蔔素 } (\beta\text{-Carotene})$$

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

$$1 \text{ mg } \alpha\text{-TE} = 1 \text{ mg } \alpha\text{-Tocopherol}$$

註 3：宣稱「碘鹽」、「含碘鹽」或是「加碘鹽」等同意義字之鹽品，除碘含量必須達到或超過本表所示之量，亦須同時符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，並加註標示醒語：「本產品含有碘，為必須營養素之一，但不適用於高碘性甲狀腺機能亢進患者及碘 131 放療患者。」

註 4：第一欄所列營養素標示「較...高」或「較...多」時，該固體 (半固體) 或液體食品中所含該營養素量與同類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、第三欄或第四欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其增加之量或其增加之比例數。

表五 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每 30 公克(實重)作為衡量基準。

- 起司、起司粉、乳油 (Cream)、奶精
- 肉鬆、肉醬、肉燥、肉酥、肉脯、肉絨、醃燻肉品
- 魚鬆、魚醬、醃漬水產類、海苔醬
- 豆腐乳、素肉鬆、素肉醬、拌飯料
- 果醬、花生醬、芝麻醬、花生粉
- 西式烘焙食品 (包括餅乾類，不包括蛋糕類、麵包類、披薩)
- 中式糕餅 (包括餅乾類)
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

表六 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每 1 公克(乾貨)作為衡量基準。

- 蝦皮、蝦米、海菜、髮菜、柴魚、海帶芽、海苔片、紫菜、洋菜、海蜇皮
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

表七 不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」，以及營養素之生理功能例句之食品

**-額外使用營養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

**-糖所佔熱量超過總熱量百分之十之汽水、可樂**

**-額外使用食品營養添加劑之糖果類食品（不包含符合表一之糖含量宣稱之口香糖、泡泡糖）**

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

**-調味料類**

乾粉類  
味增、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）  
鮮味劑  
蒜頭酥、紅蔥頭  
八角粒、粉狀香料  
桂花醬  
其他調味料

**-醃漬醬菜類**

**-其他經中央主管機關公告指定之食品**

## 6. 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養

### 標示應遵行事項

發文日期：中華民國 104 年 1 月 23 日

發文字號：部授食字第 1031304494 號

**主旨：訂定「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」，並自中華民國一百零五年一月一日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十二條第三項。**

**公告事項：**

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定之。
- 二、本規定所稱維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，指以營養添加劑作為維生素、礦物質來源之錠狀、膠囊狀食品。
- 三、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示方式，應於包裝容器外表之明顯處依附表一之格式標示下列內容：
  - (一)「營養標示」之標題。
  - (二)各項維生素含量。
  - (三)各項礦物質含量。
  - (四)出現於營養宣稱中之其他營養素含量。
  - (五)廠商自願標示之其他營養素含量。
- 四、各項維生素、礦物質及其他營養素含量標示之方式：應以一次建議食用量（須為整數）為單位標示含量，標示「每一份量（或每份）」及其所提供「每日參考值百分比」，並加註該產品每包裝所含之份數；未訂定「每日參考值」之營養素，應於每日參考值百分比處加註「\*」符號，並註明「\*參考值未訂定」字樣。
- 五、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品之每日各項營養素攝取參考值及單位，應依附表二規定辦理。
- 六、維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應加註以國際單位（IU）之含

量標示。

七、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示之數據修整方式，應依下列規定辦理：

- (一)每包裝所含之份數、每日參考值百分比以整數表示。
- (二)維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則。
- (三)宣稱或其他營養素以整數或至小數點後一位標示。
- (四)數據修整應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定。

八、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。

九、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品之各項維生素、礦物質及其他營養素含量標示之標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之；其標示值之誤差允許範圍應符合附表三之規定。

十、包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品須於包裝容器外表明顯處加註標示「一日請勿超過○顆（或錠、粒）」及「多食無益」之警語。

十一、本應遵行事項不適用於非以營養添加劑作為維生素、礦物質來源之錠狀、膠囊狀食品。

表一包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品營養標示格式

營養標示		
每一份量	顆 (或錠、粒)	
本包裝含	份	
	每份	每日參考值百分比
維生素 <sup>(1)</sup>	毫克或微克	%
礦物質	毫克或微克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	% 或 *
其他營養素含量	公克、毫克或微克	% 或 *

\*參考值未訂定

註 1：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註明國際單位 (IU) 之含量標示。

註：得適用於總表面積小於 100 平方公分之包裝食品

營養標示
每一份量○顆 (或錠、粒)，本包裝含○份。每份 (每日參考值百分比)：維生素 <sup>(1)</sup> ○毫克或微克 (○%)、礦物質○毫克或微克 (○%)、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克 (○%或*)、其他營養素含量○公克、毫克或微克 (○%或*)。*參考值未訂定

註 1：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註明國際單位 (IU) 之含量標示。

表二各項營養素之每日參考值

項目 \ 適用對象	無特定指定族群	一歲至三歲	孕乳婦
維生素 A <sup>(1)</sup>	700 微克 RE	400 微克 RE	600 微克 RE
維生素 B <sub>1</sub>	1.4 毫克	0.6 毫克	1.1 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	1.6 毫克	0.7 毫克	1.2 毫克
維生素 B <sub>6</sub>	1.6 毫克	0.5 毫克	1.9 毫克
維生素 B <sub>12</sub>	2.4 微克	0.9 微克	2.6 微克
維生素 C	100 毫克	40 毫克	110 毫克
維生素 D	10 微克	5 微克	10 微克
維生素 E <sup>(2)</sup>	13 毫克 $\alpha$ -TE	5 毫克 $\alpha$ -TE	14 毫克 $\alpha$ -TE
維生素 K	120 微克	30 微克	90 微克
菸鹼素 <sup>(3)</sup>	18 毫克 NE	9 毫克 NE	16 毫克 NE
葉酸	400 微克	170 微克	600 微克
泛酸	5 毫克	2 毫克	6 毫克
生物素	30 微克	9 微克	30 微克
膽素	500 毫克	180 毫克	410 毫克
鈣	1200 毫克	500 毫克	1000 毫克
磷	1000 毫克	400 毫克	800 毫克
鐵	15 毫克	10 毫克	45 毫克

碘	140 微克	65 微克	200 微克
項目 \ 適用對象	無特定指定族群	一歲至三歲	孕乳婦
鎂	390 毫克	80 毫克	355 毫克
鋅	15 毫克	5 毫克	15 毫克
氟	3 毫克	0.7 毫克	3 毫克
硒	55 微克	20 微克	60 微克
鈉	2000 毫克	1200 毫克	2000 毫克
蛋白質	60 公克	20 公克	65 公克
脂肪	60 公克	*	65 公克
碳水化合物	300 公克	*	330 公克
飽和脂肪	18 公克	*	18 公克
膽固醇	300 毫克	*	300 毫克
膳食纖維	25 公克	15 公克	30 公克

\* 參考值未訂定

註 1：RE (Retinol Equivalent) 即視網醇當量。

1  $\mu$ g RE = 1  $\mu$ g 視網醇(Retinol) = 6  $\mu$ g  $\beta$ -胡蘿蔔素 ( $\beta$ -Carotene)

註 2： $\alpha$ -TE ( $\alpha$ -Tocopherol Equivalent) 即生育醇當量。

1 mg  $\alpha$ -TE = 1 mg  $\alpha$ -Tocopherol

註 3：NE (Niacin Equivalent) 即菸鹼素當量。

菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺，以菸鹼素當量表示之。

表三營養標示值誤差允許範圍

項目		誤差允許範圍
維生素 A、維生素 D		標示值之 80%~180%
維生素（不包括維生素 A、維生素 D） 礦物質（不包括鈉）		≥標示值之 80%
自願標示 之營養素	蛋白質、碳水化合物、熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
	其他營養素	≥標示值之 80%

## 7.包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項問答集(Q&A)

### 一、總則

Q1.1：為何要重新修訂市售包裝食品營養標示規範？

A：新修訂之主要目的為希望能將營養標示作更完整且符合國人需求之規範。

Q1.2：「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」之法源依據為何？

A：依據食品安全衛生管理法第二十二條第三項規定訂定。

Q1.3：若想要瞭解更詳細的「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」可由何處獲得？

A：可由食品藥物管理署之網站（<http://www.fda.gov.tw> > 政府資訊公開 > 法規資訊）或是標示專區（<http://www.fda.gov.tw> > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區 > 食品及食品添加物 > 營養標示及宣稱）查詢相關資料。

### 二、適用範圍

Q2.1：錠狀與膠囊狀食品，是否應標營養標示？

- A：1.應標營養標示，且依其是否添加維生素、礦物質為營養添加劑，而歸屬不同標示標準。
- 2.「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於無添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品，請依「包裝食品營養標示應遵行事項」提供營養標示。
- 3.發泡錠產品，應以「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」進行營養標示。

Q2.2：「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」與原「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」有何不同？

- A：1.增訂包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品之範疇。  
2.明訂營養標示格式。  
3.修訂以一次建議食用量作為每份進行標示。  
4.增修訂各項營養素之每日參考值，及增訂 1-3 歲、孕乳婦兩個族群之各項營養素之每日參考值。  
5.增訂數據修整方式。  
6.增訂營養標示值之誤差允許範圍。  
7.酌修不適用本規定之條文敘述。

Q2.3：維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀「健康食品」是否要符合「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」？

A：是。

### 三、實施日期

Q3.1：我國「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」何時正式實施？

A：自 105 年 1 月 1 日起（以產品在工廠完成製造之日期為準）開始實施。

Q3.2：在正式公告「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」後，可以先依據新規定更改包裝上的營養標示嗎？

A：可以。在正式公告日到強制實施日期 105 年 1 月 1 日(製造日期為準)，業者可依照原「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」，亦可提前配合新公告之「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」，更改包裝上之營養標示，但於 105 年 1 月 1 日(含)起製造的產品，就必須完全符合新規定。

Q3.3：如果產品的製造日期在 105 年 1 月 1 日以前，且標示舊營養標示格式，應該如何處理？

A：可繼續使用至有效日期止。

Q3.4：如果產品的包材在 105 年 1 月 1 日前已印行，但產品的製造

日期在 105 年 1 月 1 日以後，請問包裝之營養標示是否可以黏貼方式？黏貼位置有無限制？

A：可以，須將舊有營養標示覆蓋，並具有不易脫落之印刷及打印標示方式，且不得遮蓋到其他依食品安全衛生管理法第 22 條所必須標示之項目。

#### 四、格式

Q4.1：食品營養標示的位置有規定嗎？營養標示內容是否可用附加之說明書來表示？

A：所有營養標示內容必須以中文及通用符號顯著標示於容器或包裝上，不可以用附加之說明書來呈現。

Q4.2：產品的營養標示一定要完全依照「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」來標示嗎？連表格、格式、格線、標示項目的順序、縮排、排版方式都要完完全全依照該規定所提供的內容標示嗎？

A：是的。均須依照「包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項」所規定標示，不可自行多加格線、不可擅自創造設計格式、不可擅自變動標示項目的順序，小數點可標示到幾位，通通都必須完全依照該規定。如果產品總表面積小於 100 平方公分，其營養標示得以橫式方式標示之，請參照該規定之附表一標示。

Q4.3：除了公告之營養標示格式外，可以自行設計其他格式嗎？

A：不可以。

Q4.4：如果產品是大包裝內含小包裝，請問營養標示應置於何處？可以在小包裝上註明請詳見大包裝嗎？

A：最小販售包裝應依規定完整標示（含營養標示），產品如無小包裝單獨販售之情形，則於外(大)包裝標示即可。也就是說，小包裝如為完整包裝，且於市面有單獨小包裝流通販賣之情形者，則其小包裝亦應有一般食品標示及營養標示。

Q4.5：營養標示之字體大小，是否必須大於 2mm？

A：依據食品安全衛生管理法施行細則第 18 條規定，有容器或外包裝之食品，標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但最大表面積不足 80 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 2 毫米。

Q4.6：營養標示之印製是否有一定之顏色限制？

A：否，惟需符合食品安全衛生管理法第 22 條之相關規定，應明顯標示之。

Q4.7：當可標示的面積很小時，可以省略部分營養標示內容嗎？

A：不可以，依規定必須依格式列出所有資訊，但若總表面積小於 100 平方公分之包裝食品，可使用橫式格式列出所有營養標示內容。

Q4.8：外國之營養標示格式是否適用於台灣？

A：外國之營養標示項目及相關規定，與我國不盡相同，如欲在台灣販售，仍須符合台灣之營養標示相關規定。

Q4.9：對於外銷產品，國外規定與我不同，此種問題應如何處理？

A：外銷產品應依輸入國之規定；如外銷產品同時亦在國內販售，則兩者相關規定都應符合。

Q4.10：「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」及「多食無益」之警語，需要標示在哪裡？

A：應於包裝容器外表明顯處加註該警語，不建議併於營養標示欄位內。

Q4.11：「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」，其數值該如何計算？

A：應依照「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之限量標準，並以產品所含維生素、礦物質之含量換算之。

Q4.12：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，可以進行營養宣稱嗎？是否要標示出宣稱之營養素含量？

A：可以，得依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」進行營養宣稱，並

將宣稱之營養素標示於營養標示欄位內。

Q4.13：對於各項維生素、礦物質標示的單位，是否有強制性規定？

A：有，各項營養素之單位，必須要以該遵行事項附表二呈現之單位標示，其他營養素以通用單位標示。

## 五、標示項目、內容及方式

Q5.1：請問營養素含量是否可用「10~15 公克」或是「10±5 公克」或是「< 10 公克」的方式來表示？

A：不可以。

Q5.2：營養素攝取參考值之依據為何？

A：參考「國人營養素參考攝取量」，並邀集營養專家召開多次討論會議而訂定之，與「包裝食品營養標示應遵行事項」之營養素每日參考值一致。

Q5.3：標示鉀之含量，但無鉀之營養素攝取量參考值，要如何標示每日參考值百分比？

A：目前尚未訂定鉀之每日攝取參考值，應於其每日參考值百分比處加註「\*」符號，並於表下方註明「\*參考值未訂定」字樣。

Q5.4：請問營養標示中『維生素 C』是否可以直接以『Vit C』表示？

A：不可，「維生素」三字要以中文表示。

Q5.5：可以直接標示維生素 D<sub>1</sub> 或 D<sub>2</sub> 的含量嗎？還是需要換算成維生素 D 標示？

A：維生素 D<sub>1</sub> 或 D<sub>2</sub> 需要換算成維生素 D 含量後，標示維生素 D 之含量。

Q5.6：若要標示碳水化合物、脂肪、蛋白質、鈉等含量，其位置為何？

A：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，無須標示碳水化合物、糖、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、蛋白質、鈉等含量，如欲自願標示，則得列於礦物質之後標示。

Q5.7：營養標示格式內是否可標示非營養素項目？例如：比菲德

氏菌、膠原蛋白、葡萄糖胺、五味子萃取物等。

A：不可以。應與現行公告之項目作明顯區分，且應於該欄位上方加列適當之標題，例如：其他成分。

Q5.8：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A：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、 $\omega$ -3 等）、碳水化合物類（單、雙、多醣類）、維生素類（維生素 A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、B<sub>12</sub>、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素、礦物質類（鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、矽、錫、鈮）等均屬之。至於一般食品原料，屬食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

Q5.9：份量值可以自己訂定嗎？

A：包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，每一份量應以一次建議食用量（須為整數）為單位標示含量。

Q5.10：包裝之份數可以標示 3.5 份嗎？

A：不可以，營養標示中「本包裝含○份」，應以整數值標示份數，不得有小數點。

## 六、數據位數

Q6.1：請問營養標示數據的小數位如何決定？

A：1. 每包裝所含之份量、每日參考值百分比，這 2 項數值皆須以整數標示，不得有小數點。  
2. 維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則。  
3. 宣稱或其他營養素以整數或至小數點後一位標示。

Q6.2：何謂「有效位數」？

A：可將數據以科學符號模式表示，其 10 次方前面的數據位數即

為有效位數。

3. 案例 1：維生素 C 含量 12.34 毫克/100 公克以科學符號模式表示為  $1.234 \times 10^1$  毫克/100 公克，其有效位數為四位；若要修整數據至有效位數三位，則數據應修整為 12.3 毫克/100 公克。
4. 案例 2：維生素 C 含量 0.123 毫克/100 公克以科學符號模式表示為  $1.23 \times 10^{-1}$  毫克/100 公克，其有效位數為三位；若要修整數據至有效位數二位，則數據應修整為 0.12 毫克/100 公克。

Q6.3：請問營養標示數據修整之方式是如何進位？

A：應參照中華民國國家標準總號 CNS 2925，以『四捨六入五成雙』的原則修整之（中華民國國家標準總號 CNS 2925，類號 Z4007，規定極限值之有效位數指示法）。

例如：29.24 則修整為 29.2；

29.26 則修整為 29.3；

29.25 則修整為 29.2；

29.35 則修整為 29.4；

0.4 則修整為 0；

0.6 則修整為 1；

0.5 則修整為 0；

0.51 則修整為 1。

## 七、營養素數值產生方式

Q7.1：營養標示的數據應如何產生？

A：市售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或計算等方式為之；惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.2：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？

A：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，惟廠商必須對其產品標示值負責任。

Q7.3：如果採用營養成分分析之方式，而業者又無實驗室來進行分析實驗，則應由何單位執行？

A：建議可委託有公信力之實驗室或單位來進行分析實驗，惟廠商有

責任確認其營養標示值之正確性。

**Q7.4：營養標示是否必須由認可檢驗機構驗之？**

A：目前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，故建議請委託具有該項目檢驗能力與公信力的檢驗機構驗為之。

**Q7.5：執行營養素檢驗，是否可用非食品藥物管理署公告之方法？**

A：如食品藥物管理署有公告之方法，應以公告方法進行檢驗，如果沒有，業者得參照國際間公認之檢驗方法。惟標示值之正確性由廠商自行負責。

**Q7.6：請問是否有規定多久需確認一次產品之營養成分？**

A：無規定，由廠商自行決定。但為標示值之正確性，廠商應自訂產品品管計畫，定期監測之。

**Q7.7：請問是否可以參照同類食品製作營養標示？**

A：廠商有責任確認其產品營養標示值之正確性，因同類食品之營養成分、配方、製程等不盡相同，仍應考量各項因素後，進行檢驗分析或計算法來得到營養標示值，並對其產品標示值負責任。

**Q7.8：是否會有相關機關或單位來抽驗市售包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品的營養標示值是否正確？**

A：會。

## 八、誤差容許範圍

**Q8.1：什麼是誤差允許範圍？**

A：所謂誤差允許範圍，是指標示值與實際檢測值兩者之間，所允許的誤差差距。並非指計算出來的數值與標示值之間的允許差距。

**Q8.2：標示項目之誤差允許範圍為何？**

A：依規定如下：

- 1.維生素A、維生素D之誤差允許範圍為標示值80%~180%；
- 2.其他維生素(不包含維生素A、維生素D)、礦物質(不包含鈉)之誤

差允許範圍為標示值大於等於標示值之80%；

- 3.蛋白質、碳水化合物、熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之自願標示項目，誤差允許範圍為標示值小於等於標示值之120%；
- 4.其他自願標示營養素之誤差允許範圍為大於等於標示值之80%。





## ◎基因改造食品

### 1.包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

主旨：公告修正「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條。

公告事項：「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」自一百零四年十二月三十一日生效。

#### 包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十二條第三項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。包裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。包裝食品直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
  - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
  - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
  - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。

- 四、包裝食品所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，其字樣應標示於品名、原料名稱之後為原則，或其他容器或外包裝上之明顯位置，其字體長度及寬度應依下列規定：
- (一)標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。
  - (二)標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。
  - (三)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

## 2. 基因改造食品標示規定問答集(Q&A)

Q1. 什麼產品需要標示「基因改造」或「含基因改造」字樣?

A: 包裝食品、食品添加物-含有基因改造食品原料，不論型態、種類，皆須標示。(目前經我國查驗登記許可使用的基因改造食品原料有黃豆、玉米、棉花及油菜)。

散裝食品- 1. 農產品型態之基因改造食品原料(如黃豆穀粒)。

2. 基因改造食品原料簡單之切割研磨產品(如黃豆片、黃豆粉)。

3. 豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

Q2. 高層次加工品如何標示?

A: 可就「基因改造」、「含基因改造」、「使用基因改造○○」、「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」等字樣，擇一標示即可。

Q3. 哪些高層次加工品須標示? 使用高層次加工品之產品是否須標示?

A: 直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品(如黃(大)豆油、醬油、玉米油、玉米澱粉、玉米糖漿、棉籽油、芥花油)，須標示基因改造相關規定之字樣。如果產品使用不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品作為其內容物成分原料之一，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣。

Q4. 含來源為基因改造食品原料油品所調製之調合油須標示嗎? 含來源為基因改造食品原料油品所調製之調味料用油品(如：麻油、胡麻油、香油及辣椒油)須標示嗎?

A: 調合油須標示，調味料用油品得免標示。

Q5.法規中非基因改造食品原料之 3%代表意義是?

A: 3%非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料，因此，國際上會訂定非基因改造食品原料之非故意攙雜率，以利實務管理。

Q6.如果產品中只添加 1%的基因改造黃豆，需要標示嗎?

A: 不論使用多少，只要產品中「刻意」加入基因改造食品原料則必須標示。

Q7.如何查詢國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者?

A: 可參考國際組織網站的資料庫，如可至 GM Approval Database(<https://www.isaaa.org/gmaprovaldatabase/cropslist/default.asp>)或 GM Crop Database([http://cera-gmc.org/index.php?action=gm\\_crop\\_database](http://cera-gmc.org/index.php?action=gm_crop_database))查詢，惟對於所查詢各品系資料之實際核准情形，仍應以各國政府主管部門之公告資訊為準。

Q8.「基因改造」等字樣標示的位置有無規定?

A: 標示於品名、原料名稱之後為原則，或其他容器或外包裝上之明顯位置，擇一標示。

Q9.標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，何謂「明顯區別」?

A: 明顯區別係以:文字反白、不同顏色、顏色加深、文字加粗、括號強調、劃線強調等方式。

Q10.為什麼散裝食品只規定特定品項須標示，而不是和包裝食品一樣全面標示?

A: 散裝食品主要針對國人日常飲食最常接觸之品項加以規範。

Q11.實施日期?

A: 包裝食品、食品添加物自 104 年 12 月 31 日起施行(以製造日期為準)，散裝食品依品項及對象分三階段施行，第一階段為 104 年 7

月 1 日，第二階段為 104 年 10 月 1 日，第三階段為 104 年 12 月 31 日。

#### Q12.違反規定相關罰則?

- A: (1) 市售食品及食品添加物應分別以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條、第 24 條或第 25 條規定事項，如有標示不完整之情事，依據第 47 條第 1 項第 7 款或第 9 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- (2) 市售食品及食品添加物之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。
- (3) 市售食品及食品添加物如標示、宣稱之內容有違反食安法第 22 條、第 24 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。



## ◎其他公告事項

### 1.重組肉食品標示規定

發文日期：中華民國 104 年 10 月 14 日

發文字號：部授食字第 1041303461 號

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項。

公告事項：

- 一、本規定所稱重組肉食品指以禽畜肉或魚為原料，經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(魚)塊(排、片)之產品。
- 二、包裝重組肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
- 三、具營業登記之食品販賣業者，販售散裝重組肉食品，應於販售之場所，以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。  
前項標示得以卡片、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為之。以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。
- 四、直接供應飲食場所販售重組肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「熟食供應」或等同文字。  
前項標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。

## 2. 重組肉食品標示規定問答集(Q&A)

104 年 03 月 06 日公布

104 年 11 月 27 日修訂

### Q1. 重組肉產品如未標示，其罰則為何？

A1. 包裝、散裝重組肉食品及直接供應飲食場所販售重組肉食品應依「重組肉食品標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條、第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

### Q2. 產品原料是整塊豬肉切片，只是製作過程中將肉片與肉片相黏，這樣是重組肉產品嗎？

A2. 使用整塊豬肉切片為原料，但肉片經黏著之加工過程製成終產品，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

### Q3. 禽畜(魚)肉產品一定需添加黏著劑才是重組肉產品嗎？

A3. 經加工技術重新將肉片或肉塊組合者即屬重組肉，無論是否添加黏著劑，以肉鹽溶性蛋白質達到黏著效果者，亦屬重組肉。

### Q4. 同一塊肉經攪碎重新組成的肉排，這是重組肉產品嗎？

A4. 雖為同一肉塊重新組合為肉排，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造的肉品，係屬重組肉品。

### Q5. 「同種肉不同部位」、「同種肉相同部位」攪碎組合之產品，何者為重組肉？

A5. 不論所使用的原料肉為同部位或不同部位，2 個以上之肉片(塊)經組合之加工製程，皆屬重組肉品。

### Q6. 以整塊雞肉細切成肉漿再加入鹽等調味料再壓模，經裹粉漿後調理製成雞塊、雞排類產品，這是重組肉嗎？

A6. 雞塊、雞排類產品經組合、黏著或壓型等加工製程，且外觀為肉塊、排或片狀，屬重組肉產品，應於品名標示「重組」或等同之文字說明。

**Q7.產品原料未添加黏著劑，僅將肉塊排列放入箱或籃或塑膠袋中，再冷凍塑形，這是重組肉產品嗎？**

A7.倘僅單純壓型，不會使肉塊黏著組合，且經解凍後可恢復肉品原形，最終產品外觀得辨識為「原形肉」者，得免適用「重組肉品名標示原則」。

**Q8.為製備菜餚，事先將生鮮肉切條、切片，這是重組肉產品嗎？**

A8.重組肉係屬「兩塊肉以上」經組合、黏著或壓型之加工製程，「生鮮肉」未經組合、黏著或壓型等加工製程，僅切除筋膜、修整或分切、調理為肉塊、肉片或肉排，非屬重組肉產品。

**Q9.將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成方型或柱狀型，這樣需要標示重組肉嗎？**

A9 產品如以重組肉為原料，且以切片型態販售，易致消費者誤解為單一肉塊(片)切成之產品，且為確保食品安全，故應於品名標示「重組」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

**Q10.如果產品以重組肉為原料，但是產品外觀不是肉(魚)排或肉(魚)塊狀，不會造成消費者誤解為單一肉(魚)片之產品，是否可以不用標示重組肉？**

A10.貢丸、魚丸、熱狗、火腿、培根、香腸、魚板、牛肉丸、鴨肉丸等為消費大眾熟知之加工製品，且外觀不是排或塊狀，得免適用，漢堡肉雖為排狀，但依習慣目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示。

**Q11.以肉漿壓製成型的「豬肉乾」需標示為重組肉嗎？**

A11.豬肉乾產品以豬肉漿壓製成型，類似乳化丸類加工製品，且為可直接食用的即食食品，得免適用「重組肉品名標示原則」。

**Q12.重組肉產品一定要標示「重組」嗎？可否以其他文字標示？**

A12.重組肉產品可以「重組」、「組合」等字義標示，或加註說明，以不致使消費者誤解為非重組肉為原則。

**Q13.注脂肉是否應標示為重組肉？**

A13.注脂肉係於肉塊中注入油脂，非屬重組肉，惟除內容物名稱應依規定標示完整外，並須加註「注脂肉」及「需熟食」避免誤導消費者為原肉所含油脂。

**Q14.重組肉是否可從外觀判斷？**

A14.重組肉無法單以外觀判定，應以加工製程為認定基準。

### 3.牛樟芝食品管理及標示相關規定

發文日期：中華民國 104 年 7 月 10 日

發文字號：部授食字第 1041302003 號

依據：食品安全衛生管理法第五條及第二十二條第一項第十款。

公告事項：

- 一、食品使用牛樟芝為原料時，食品業者應具備該原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告等相關證明文件，上市前送衛生福利部備查。
- 二、牛樟芝食品應依下列規定標示：
  - (一)於產品外包裝以中文加註「嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者，如欲食用本產品，請洽詢醫師或醫療專業人員」之警語字樣。
  - (二)於產品外包裝明確標示原料使用部位為子實體或菌絲體及其培養方式。
- 三、實施日期：前述第一點及第二點之規定分別自公告次日一年及一年六個月後施行。

## 4.牛樟芝食品管理及標示相關規定問答集(Q&A)

Q1：為何要求牛樟芝原料或產品進行 90 天餵食毒性試驗？

A1：世界各國如歐盟、美國及加拿大等，對新食品原料的評估皆非常謹慎，如為非傳統食品原料，需進行嚴謹之安全性評估，至少進行基因毒性試驗、急性毒性試驗及 90 天餵食毒性試驗，且食品原料之規格、製程、食用方式及食用量皆有明確標準化。

食藥署自 102 年牛樟芝被媒體報導有食用安全性疑慮後，即蒐集現有牛樟芝研究及安全性之評估資料，委請外部專業機構進行評估。評估結果顯示，牛樟芝生產方式複雜，安全性試驗資料多為 28 天以下，難以自該等資料中取得牛樟芝長期食用之安全食用量。為保障消費者飲食安全，故訂定「牛樟芝食品管理及標示相關規定」要求食品業者需就牛樟芝原料或產品提供 90 天餵食毒性資料，上市前送衛生福利部備查，以確認該原料或產品之安全食用量。

Q2：依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」，需進行 90 天餵食毒性試驗之牛樟芝原料範圍為何？

A2：本規定之「牛樟芝原料」係指牛樟芝菌種培養後，經或不經加工處理，添加於產品中，被消費者直接食用者，舉例如下：

- 1.如為牛樟芝培養物(子實體、菌絲體、前述兩者混合物等)直接供消費者食用者，應以該培養物進行 90 天餵食毒性試驗。
- 2.如為牛樟芝培養物經切片、乾燥、磨粉等處理後供消費者食用者，應以經處理後型式進行 90 天餵食毒性試驗。
- 3.如為牛樟芝培養物經萃取後供消費者食用者，如水萃物、酒精萃取物等，則應以該萃取物進行 90 天餵食毒性試驗。

Q3：業者是否可直接提供牛樟芝產品之 90 天餵食毒性試驗報告，供衛生福利部備查？

A3：衛生福利部將依業者提供之產品組成及安全性試驗報告進行個案審查，以判定是否得供作牛樟芝原料安全性備查資料，或僅得作為該項產品之安全性備查資料。

Q4：「牛樟芝食品管理及標示相關規定」公告後將於何時正式實施？

A4：牛樟芝原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告，業者應於公告次日起一年內(105 年 7 月 11 日前)提出申請並經

審核通過，該牛樟芝原料始得用於食品生產。經備查之牛樟芝原料，其製成產品之警語、原料使用部位及培養方式標示相關規定，業者應於公告次日起一年六個月內(106年1月11日前)完成外包裝修改。前述日期之認定，均以該牛樟芝食品製造日期為基準。

Q5：牛樟芝原料若於實施日期後未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」，檢具相關資料送衛生福利部備查，是否有相關罰則？

A5：105年7月11日後，如業者未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」檢齊相關資料，於產品上市前向衛生福利部申請備查，依「食品安全衛生管理法」(下稱食安法)第四十七條第十一款規定，得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。

以未經備查之牛樟芝原料製造食品，如未經證明為無害人體健康，將依違反食安法第十五條第一項第九款處辦，依同法第四十四條第一項第二款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。該牛樟芝食品將依同法第五十二條第一項第一款沒入銷毀。

Q6：牛樟芝食品若於實施日期後未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」標示警語、原料使用部位及其培養方式，是否有相關罰則？

A6：106年1月11日後，以經備查牛樟芝原料製成之牛樟芝食品未依「牛樟芝食品管理及標示相關規定」標示警語、原料使用部位及其培養方式，經查證屬實，將依違反「食品安全衛生管理法」第二十二條第一項第十款處辦，依同法第四十七條第七款規定，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。該牛樟芝食品將依同法第五十二條第一項第三款限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行者，沒入銷毀之。

Q7：凍乾之牛樟芝液態培養物 90 天餵食毒性試驗報告，可否可作為牛樟芝培養液備查資料？

A7：不一定。業者應提供資料證實兩項原料其使用菌種、培養方法等均相同，差異僅為凍乾等物理程序，經審核通過後，得准予備查。

Q8：牛樟芝原料已通過備查，製成之產品是否需要申請備查？

A8：使用已准予備查之「牛樟芝原料」，僅以物理方式加工或混合其他食品原料製造之產品，若原料牛樟芝使用量符合安全食用量，得無須再辦理備查，惟業者應檢齊相關佐證資料，以備衛生主管機關稽查。

Q9：坊間牛樟芝段木栽培子實體使用之樹種多樣，所培養之牛樟芝子實體安全性不明，是否有相關規範？

A9：依據行政院農業委員會林務局 99 年度以造林樹種培育牛樟芝菌絲體及子實體誘導生成研究結果顯示，以香樟木 (*Cinnamomum camphora*) 培養之牛樟芝培養物，食用後有頭暈及上顎牙床、後頸部麻痺現象，故香樟木不得供為食品用牛樟芝培養段木或培養基成分。以其他樹種進行培養之牛樟芝培養物，應檢具原料之詳細加工或製造過程、規格及 90 天餵食毒性試驗報告等相關證明文件向衛生福利部備查，包括牛樟芝之培養方式，使用段木樹種、培養基組成等相關資料，經審核通過後，始准予備查。使用經備查之「牛樟芝原料」製成產品，則需依規定標示警語、使用部位及培養方式，如係以段木培養之牛樟芝子實體，應標示其使用樹種。

Q10：牛樟芝原料 90 天餵食毒性試驗報告，是否有指定執行機構，試驗應如何進行？

A10：

1. 食藥署目前未指定特定 90 天餵食毒性試驗執行機構。
2. 動物試驗設計應符合相關原則如 OECD Guidelines for the Testing of Chemicals No.408 Repeated Dose 90-day Oral Toxicity Study in Rodents 或健康食品安全性評估方法之 90 天餵食毒性試驗設計等。
3. 試驗結果應可取得牛樟芝原料或產品安全食用量。
4. 牛樟芝原料之 90 天餵食毒性試驗報告如符合前述原則，得供為申請備查資料。

Q11：政府是否編列預算，補助業者進行牛樟芝原料 90 天餵食毒性試

驗？

A11：業者就「牛樟芝原料」進行 90 天餵食毒性試驗，不符衛生福利部之法規政策研究需求，故不屬補捐助之範圍，建請逕洽生技產業發展輔導機關，如經濟部工業局，申請相關經費補助。

Q12：牛樟芝複方產品若已取得「健康食品認證」，該項產品牛樟芝原料是否要進行備查，或另外進行 90 天餵食毒性試驗？

A12：

- 1.目前已核可之牛樟芝健康食品，其安全評估試驗皆包含 90 天毒理試驗，以證實該項產品食用安全性，故該產品尚不違反備查相關規定。
- 2.前述健康食品使用之牛樟芝原料若用於其他牛樟芝食品(非健康食品)，該牛樟芝原料仍須提出備查，經審核通過，始得供為其他牛樟芝食品原料。

## 5.食品過敏原標示規定

發文日期：中華民國 103 年 3 月 7 日

發文字號：部授食字第 1031300217 號

主旨：訂定「食品過敏原標示規定」，並自中華民國一百零四年七月一日生效。依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

### 公告事項：

- 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生過敏之內容物，應於其容器或外包裝上，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。
  - (二)蟹及其製品。
  - (三)芒果及其製品。
  - (四)花生及其製品。
  - (五)牛奶及其製品；由牛奶取得之乳糖醇 (lactitol)，不在此限。
  - (六)蛋及其製品。
- 二、前項醒語資訊，應載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。

## 6. 食品過敏原標示之建議標示事項

103.03.13 發布  
103.10.14 修正發布

- 一、市售有容器或包裝之食品，除「食品過敏原標示規定」第一點所定含有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋等六項對特殊過敏體質者致生過敏之內容物及其製品，須於容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊外，如含有下列內容物、食品添加物者，建議亦得顯著標示其醒語資訊：
- (一) 羊奶及其製品：包含由羊奶取製得之乳糖等，及羊奶製品包含羊乳酪、調味羊乳、優酪羊乳、羊乳糖及羊乳鈣片等；惟不包括由羊奶取製得之乳糖醇。
  - (二) 魚類及其製品：包含鯊魚、旗魚、鮪魚、油魚、鱈魚、鱸魚、鯉魚、鯛魚、鱈魚、鮫鱈魚、嘉鱈魚、比目魚、烏魚、魷魚、帶魚、鰻魚、金錢魚、梭子魚等各種魚類，及由魚類取製得之魚油、魚類萃取物、明膠 (gelatin) 等，以及魚類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；惟不包含由魚類取得之明膠，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。
  - (三) 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。
  - (四) 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、螺類 XO 醬等。
  - (五) 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，及堅果種子類取製得之堅果萃取物、芝麻油等，以及堅果種子類製品包含芝麻醬、堅果醬、杏仁茶、核桃酥等。
  - (六) 含有麩質的穀類及其製品：包含裸麥 (黑麥)、燕麥、小麥、大麥等，及由含有麩質的穀類取製得之澱粉等，以及含有麩質的穀類製品包含麵粉、麵條、麵包、餅乾、麥片、含麩質穀物飲、麥胚芽等；惟不包含由含有麩質的穀類製得之葡萄糖漿 (glucosesyrups)、麥芽糊精 (maltodextrins) 及酒類作為食品中內容物之一部分者。

(七) 大豆及其製品：包含由大豆取製得之大豆蛋白、大豆卵磷脂、大豆纖維等，及大豆製品包含豆腐、豆乾、豆包、豆漿、豆乳、腐皮、醬油、味噌、納豆、大豆粉及大豆製得之素肉產品等；惟不包含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)。

(八) 奇異果及其製品：包含奇異果醬、奇異果乾等。

(九) 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。

例如：1.「果醬麵包」中使用之一原料「果醬」添加亞硫酸鉀作為抗氧化劑用途，其用量以  $\text{SO}_2$  殘留量計佔終產品(果醬麵包)達 10mg/kg 以上。

2.「白葡萄乾」添加亞硫酸氫鈉作為漂白劑用途，其用量以  $\text{SO}_2$  殘留量計佔終產品(白葡萄乾)達 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。

二、食品生產製程中應有適當避免食品交叉污染之管制措施。如食品生產製程中未使用致生過敏之內容物、食品添加物，但共同使用之廠房、設備或生產管線等所生產之其他食品，使用致生過敏之內容物、食品添加物，可能導致該致生過敏物質，非屬有意摻入食品時，建議其標示載明「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。

## 7. 食品過敏原標示規定第一點所定六項含有致過敏性內容物及其製品之案例

- 一、市售有容器或包裝之食品，含有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋等六項對特殊過敏體質者致生過敏之內容物及其製品，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊。
- 二、前述六項致過敏性內容物及其製品之案例，舉例如下：
  - (一) 蝦及其製品：包含草蝦、沙蝦、泰國蝦、斑節蝦、白蝦、劍蝦等各種蝦類，及由蝦類取製得之幾丁聚醣 (chitosan)、葡萄糖胺 (glucosamine) 等，及蝦類製品包含蝦餅、蝦醬、蝦丸等。
  - (二) 蟹及其製品：包含紅蟳、(花)市仔、三點仔等各種蟹類，及由蟹類取製得之幾丁聚醣 (chitosan)、葡萄糖胺 (glucosamine) 等，及蟹類製品包含蟹肉棒、蟹丸等。
  - (三) 芒果及其製品：包含芒果酥、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：包含由花生取製得之花生油等，及花生製品包含花生糖、花生粉、花生醬、花生酥、含花生煎餅、貢糖、含花生醬汁沙嗲醬等。
  - (五) 牛奶及其製品：包含由牛奶取製得之乳糖、酪蛋白、乳清、乳鐵蛋白 (lactoferrin) 等，及牛奶製品包含起士 (cheese)、乳酪 (butter)、乳油 (cream)、人造奶油 (margarine)、奶粉、優格、優酪乳、乳酸飲料、牛奶餅乾、牛奶糖等；惟不包含由牛奶取製得之乳糖醇 (lactitol) 等。
  - (六) 蛋類及其製品：包含雞蛋、鴨蛋、鵝蛋、駝鳥蛋、鵪鶉蛋等各種蛋類，及由蛋類取製得之白蛋白 (albumin) 等，以及蛋類製品包含鹹蛋、皮蛋、鐵蛋、蛋捲、蛋糕、蛋塔、蛋黃酥、蛋黃醬、含蛋沙拉醬、蛋粉等。
- 三、有關蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋等六項致生過敏內容物及其製品之案例包含前揭第二點全部，惟不以其為限，食品業者仍須依產品之實際情形，依法標示。

## 8.市售包裝冷凍食品標示規定

發文日期：中華民國 102 年 11 月 20 日

發文字號：部授食字第 1021351074 號

**主旨：**公告訂定「市售包裝冷凍食品標示規定」，並自即日生效。

**依據：**食品衛生管理法第二十二條第一項第九款

**公告事項：**公告訂定「市售包裝冷凍食品標示規定」。

### 市售包裝冷凍食品標示規定

- 一、本規定依食品衛生管理法(以下稱本法)第二十二條第一項第九款規定訂定之。
- 二、本規定適用於市售包裝冷凍食品，包括不需加熱調理即可供食之冷凍食品類及需加熱調理始得供食之冷凍食品類。
- 三、市售包裝冷凍食品除應依食品衛生管理法第二十二條第一項第一款至第八款所規定標示外，應加標保存方法及條件。
- 四、市售包裝冷凍食品屬需加熱調理始得供食者，除應符合前點規定外，應加標加熱調理條件。

## 9.冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定

發文日期：中華民國 101 年 2 月 9 日

發文字號：署授食字第 1001303885 號

**主旨：**訂定「冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定」，並自中華民國一百零三年二月九日生效。

**依據：**食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

**公告事項：**

- 一、冬蟲夏草菌絲體食品(以下簡稱本食品)除應依食品衛生管理法第十七條第一項第一款至第五款之規定標示外，並應依下列規定標示：
  - (一) 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。
  - (二) 於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名。
  - (三) 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。
- 二、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。
- 三、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。
- 四、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。

## 10. 「冬蟲夏草」及「冬蟲夏草菌絲體」為食品原料之問答集(Q&A)

Q1. 「蟲草」與「冬蟲夏草」不一樣嗎？

A. 「蟲草」泛指真菌寄生於昆蟲幼蟲上形成的菌蟲複合體，自然界存在約有 400 種，而中華中藥典收載的中藥材的「冬蟲夏草」則是麥角菌科(clavicipitaceae)真菌冬蟲夏草菌 *Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc. 寄生在蝙蝠蛾科昆蟲幼蟲上的子座及蟲體之複合體，所以冬蟲夏草只是蟲草中最有名的一株，冬蟲夏草不等於蟲草。

Q2. 什麼是冬蟲夏草？

A: 冬蟲夏草是收載於中華中藥典的中藥材，屬於麥角菌科(clavicipitaceae)真菌冬蟲夏草菌 *Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc. 寄生在蝙蝠蛾科昆蟲幼蟲上的子座及蟲體之複合體。

Q3. 什麼是冬蟲夏草菌絲體？

A: 冬蟲夏草菌絲體是將分離自中藥材冬蟲夏草的真菌，在特定條件下發酵培養只含有無性世代的菌絲體。冬蟲夏草菌絲體並不是習慣上所稱之中藥材冬蟲夏草。

Q4. 冬蟲夏草是中藥材還是食品？

A: 冬蟲夏草是中藥材，不是食品；但是，因為傳統上國人常把冬蟲夏草做為藥膳使用，所以如果是作食品調味用，例如加到雞湯裡烹調成之「冬蟲夏草雞湯」，則雞湯是食品，這時的冬蟲夏草是准許供作食品的調味使用的。

Q5. 由冬蟲夏草菌培養的無性世代，也就是冬蟲夏草菌絲體是食品還是中藥材？

A: (1) 只有以 *Paecilomyces sinensis* 及 *Hirsutella sinensis* 菌株，或是由中華蟲草 (*Cordyceps sinensis*) 子實體中所分離出之真菌，經無性世代發酵培養之產品，得標示為冬蟲夏草菌絲體。  
(2) 食品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。

(3)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」，須完整標示為「冬蟲夏草菌絲體」，且該七個字大小一致，不能宣稱療效、廠商必須具有證明文件證明菌株的來源、品系。

Q6.冬蟲夏草菌絲體是否具有冬蟲夏草的療效？

A：冬蟲夏草菌絲體是食品，不具有療效，也不可宣稱具有療效。

Q7.市面上那麼多產品，消費者如何分辨？

A：市面上與「冬蟲夏草」相關的食品種類眾多，消費者在選購時應詳細閱讀標示，確定產品內所含有的成分，究竟是屬於中藥材的「冬蟲夏草」還是屬於食品的「菌絲體」，以保障自己的權益。

Q8.衛生署是否已核准任何以中藥材冬蟲夏草為原料的健康食品？

A：沒有。目前衛生署核准3款含蟲草成分的健康食品，2款是冬蟲夏草菌絲體，1款是蛹蟲草子實體萃取物，都不是屬於中藥材的冬蟲夏草。

Q9.目前衛生署核准3款含蟲草成分的健康食品既然不含有中藥材冬蟲夏草，為何還能宣稱保健功效？

A：「健康食品」是要提出相關實驗及科學驗證具有特定保健功效，並經專家學者審查、評估等，證明產品安全及具功效性，才能稱為「健康食品」。

目前核准3款含蟲草相關成分的健康食品，所核准的保健功效分別為「抗疲勞」、「護肝」及「調節免疫」，3件產品皆經過科學化的安全及保健功效評估試驗，證明具有明確保健功效且無害人體健康，並通過嚴謹審查後才核准為健康食品。

Q10.為什麼我在市面上看到含蟲草成分的○○食品標榜具有XXX功效，卻看到不衛生署的核准字號？

A：食品（包括坊間所稱保健食品）未取得衛生署健康食品查驗登記許可證，而宣稱為「健康食品」或宣稱具健康食品之保健功效者，即違反健康食品管理法。而坊間口頭所說的「保健食品」，其實就是一般食品，僅能做為營養補充，與「健康食品」兩者並不相同。

販售一般食品，並不需要事先向衛生署申請核備或檢驗，只要是合法業者使用合法之食品原料及添加物，經良好製程及品管產製即可

上市販售，惟業者應自主管理，產品之成分、衛生安全、標示及廣告等均應符合食品生相關法規。

**Q11. 想要買蟲草類的健康食品，只要買衛生署健康食品小綠人標章認證的就萬無一失了嗎？**

**A:** 具有小綠人標章的健康食品，其保健功效主要是增進民眾健康、減少疾病危害的風險，但不具醫療效能，消費者身體有任何不良狀況仍應循正常醫療管道診治；選購健康食品時，務必遵守「冷靜思考是否確實有需要及對健康是否有幫助」、「閱讀包裝上之『標章及核准字號』、『警語』、『注意事項』、『建議攝取量』及該產品『保健功效』之實質意涵」、「食用前請教醫師或營養師等專業人員之建議」3大原則，才能正確選購食用真正對自身狀況有助益的健康食品。

## 11.市售包裝減鈉鹽應標示事項

發文日期：中華民國 100 年 11 月 7 日

發文字號：署授食字第 1001303012 號

**主旨：**訂定「市售包裝減鈉鹽應標示事項」，並自中華民國一百零一年十一月一日（以製造日期為準）生效。

**依據：**食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

**公告事項：**

一、實施食品類別（品項）：氯化鈉含量低於百分之六十五之市售包裝食鹽產品。

二、標示事項：

（一）氯化鈉含量低於百分之六十五之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名。

（二）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。

（三）警語標示字樣之字體，長寬不得小於四公厘且其顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

## 12.市售真空包裝食品標示相關規定

發文日期：中華民國 99 年 10 月 14 日

發文字號：署授食字第 0991302600 號

**主旨：**公告「市售真空包裝食品標示相關規定」，並自公告日起一個月施行。

**依據：**食品安全衛生管理法第二十二條第一項第九款

**公告事項：**

- 一、標示內容：屬即食食品者，依冷藏及冷凍性質，應標明「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」之字樣。
- 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、標示字樣之字體：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體長寬不得小於一公分；「非供即食，應充分加熱」字樣之字體長寬不得小於零點五公分。
- 四、其他事項：「須冷藏」、「須冷凍」或「非供即食，應充分加熱」字樣之字體顏色須與產品外包裝底色明顯不同，俾利辨認。

## 13. 包裝速食麵標示相關規定

發文日期：中華民國 99 年 5 月 28 日

發文字號：署授食字第 0991301488 號

**主旨：**公告訂定「包裝速食麵標示相關規定」，並自中華民國一百年七月一日（以製造日期為準）生效。

**依據：**食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

**公告事項：**

一、包裝速食麵品名標示原則：

(一)內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。

(二)內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。

二、包裝速食麵之醒語標示內容：

(一)可精簡為「調理參考」、「調理建議」，擇一標示。

(二)字體大小：字體長寬不得小於六公厘。

(三)標示位置：單位最小包裝圖片上明顯易見處。

(四)其他注意事項：醒語之標示，需與外包裝底色不同，俾利辨認。

## 14. 包裝食品宣稱為素食之標示規定

發文日期：中華民國 97 年 7 月 1 日

發文字號：衛署食字第 0970402575 號

**主旨：**公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，並自九十八年七月一日施行（以製造日期為準）。

**依據：**食品衛生管理法第二十二條第一項第九款。

**公告事項：**

一、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。

二、本公告相關名詞定義如下：

(一)全素或純素：只食用不含植物五辛（蔥、蒜、韭、蕎及興渠）之純植物性食物。

(二)蛋素：食用全素或純素及蛋製品。

(三)奶素：食用全素或純素及奶製品。

(四)奶蛋素：食用全素或純素及奶蛋製品。

(五)植物五辛素：食用植物性之食物。

（含奶或蛋者須於內容物名稱內說明）

三、自施行日起，凡「素食可食」之相關字樣將不得使用。

## 15. 包裝食品宣稱為素食標示問答集(Q&A)

2010.02.01 編修

2014.11.05 修編

問題	答案
<p>素食產品標示分為哪幾類？</p>	<p>素食產品標示將分為「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」五類，其定義如下：</p> <p>全素或純素：指食用不含奶蛋、也不含五辛（蔥、蒜、韭、薤菜及興渠）的純植物性食品。</p> <p>蛋素：全素或純素及蛋製品。</p> <p>奶素：全素或純素及奶製品。</p> <p>奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。</p> <p>植物五辛素：指食用植物性食物，但可含五辛或奶蛋。</p> <p>「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」則不含植物五辛。</p>
<p>何謂植物五辛，可否舉例說明？</p>	<p>植物五辛包括「蔥、蒜、韭、薤及興渠」五類植物，舉例說明如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蔥：含青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥。</li> <li>2. 蒜：含大蒜、蒜苗。</li> <li>3. 韭：含韭菜、韭黃、韭菜花。</li> <li>4. 薤：即為落薤或薤菜（「薤」念ㄊ一ㄝˋ），閩南話稱為落藟、藟頭，阿美族稱之為火蔥。</li> <li>5. 興渠：即為洋蔥。</li> </ol>
<p>如何區分素食或葷食？</p>	<p>凡食物製程中，有動物被犧牲或添加動物性成分者，皆屬於葷食。</p>
<p>「植物五辛素」與「奶蛋素」之標示分類是否有重覆之虞？</p>	<p>「植物五辛素」為素食標示中最寬鬆的分類，是指所有可食的植物性食物，且含植物五辛，而「奶蛋素」則指全素、純素及奶蛋製品，且不含植物五辛，因</p>

問題	答案
	此「植物五辛素」與「奶蛋素」之標示並沒有分類重覆之疑慮。
全素或純素、蛋素、奶素、奶蛋素及植物五辛素等標示，其後可加上「食品」、「可食」等字樣嗎？	可以。例如：「全素可食」、「全素食品」；「純素可食」、「純素食品」；「蛋素可食」、「蛋素食品」；「奶素可食」、「奶素食品」；「奶蛋素可食」、「奶蛋素食品」或「植物五辛素可食」、「植物五辛素食品」；惟不得單獨以「素食可食」之字樣標示，仍應區別是五種素食中哪一類別。
素食、葷食中常見之共同基本食材(例如：米、植物油、鹽、醬油、白醋、茶、糖)，於素食店販售時需要特別標示嗎？	標示之目的在於使素食者能充分得知其所食用食物之分類，故素食店販售之標示原則如下： 1.素食、葷食共同常食用之基本食材(例如：米、植物油、鹽、醬油、白醋、茶、糖、蔬菜及水果)，於素食店販售時，消費者已普遍認知為全素，因此無需再宣稱為素食。 2.雞蛋普遍被消費者認定為蛋類、鮮奶被認定為奶類，亦無需再宣稱為素食。 3.其他無法辨識之加工食品，均須依規定標示。
植物五辛素如有添加奶蛋，應如何標示？	請於標示之「內容物名稱」中明列。
純奶粉可以稱為「奶素」嗎？	可以。
奶粉如有添加二十二碳六烯酸(DHA)和二十碳五烯酸(EPA)可以稱為「奶素」嗎？	不可以。二十二碳六烯酸(DHA)和二十碳五烯酸(EPA)是從魚油萃取而來，而魚油萃取過程中，魚已被犧牲，因此這種奶粉應被歸類為「葷食」，不可稱為「奶素」。
針對微生物該如何界定其是否為素食？有何原則可依循？	1.培養微生物的培養基若未添加任何動物性成分，則培養出來的產物可宣稱為全素。例如，培養香菇、金針菇、

問題	答案
	<p>冬蟲夏草菌絲體或是子實體的培養基未添加動物性成分，該香菇、金針菇、冬蟲夏草可稱為全素；培養靈芝的培養基如添加有牛肉汁，則屬於葷食，不得稱為素食。</p> <p>2.凝乳酵素(Rennet)係由牛的胃裏抽取提煉而來的，若該酵素於抽取過程中並無犧牲牛隻之情事，則可宣稱為奶素，反之則屬葷食。例如：乾酪於製造過程中有添加凝乳酵素，因而該乾酪究屬奶素或葷食，則須依據其凝乳酵素抽取過程中有無犧牲牛隻之情事來作決定。</p>
<p>從蠶寶寶糞便中萃取出來的銅葉綠素可以標示為「全素」嗎?</p>	<p>可以。蠶寶寶的食物為桑葉，且取其糞便時並未犧牲蠶寶寶，故可以標示為「全素」。</p>
<p>胭脂蟲提煉出食用天然色素胭脂紅，是否應屬於葷食?</p>	<p>是。胭脂蟲為動物，且在提煉過程中被犧牲，故胭脂紅不可標示為素食。</p>
<p>蛋白質分解物如 peptone 等，是葷食還是素食？該如何區分?</p>	<p>該 peptone 屬葷食或素食，須依據其有無犧牲動物之情事來決定；若有，則屬葷食；若沒有，則屬素食。</p> <p>如其為素食，則究竟屬於何種素食分類，須依據其蛋白質之來源方可決定，其區分原則如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.由豆類而來：屬純素。</li> <li>2.由奶類而來：屬奶素。</li> <li>3.由蛋類而來：屬蛋素。</li> <li>4.由奶蛋類而來：屬奶蛋素。</li> </ol>
<p>衛生福利部食品藥物管理署是否會規範宣稱素食的產品，生產線(包括原物料、生產設備、器具、空調系統等)要完全獨立?</p>	<p>不會。但全素產品若能與葷食產品產製各自獨立，則可避免引發食用全素者之爭議。</p>

問題	答案
<p>品名或商標中若有「素」字，是否屬於素食宣稱而要標示素食種類？例如「香菇素蠔油」、「寶素齋」？</p>	<p>須依規定標示屬於何種素食種類。</p>
<p>酒類及其衍生物是否屬於素食？因為豆瓣醬、味噌醬等發酵產品皆含有酒類衍生物，該如何界定？</p>	<p>大部分茹素者「戒酒」，因此食品中如含有酒作為原料，不宜標示為素食。依據菸酒管理法第四條規定：「本法所稱酒，指含酒精成分以容量計算超過0.5%之飲料、其他可供製造或調製上項飲料之未變性酒精及其他製品。」因此，含有酒類衍生物之豆瓣醬、味噌醬等發酵產品，如酒精成分以容量計算未超過0.5%，可視為素食。</p>
<p>以酒粕製成之食品（如：紅麴餅乾）可否標示為素食？</p>	<p>酒粕是製酒過程中被濾掉的渣，含有蛋白質、胺基酸、糖分、維生素、纖維素等營養素，另含有在發酵過程中未及溶解之米粒、米麴、酵母等，酒精成分約佔8%，因此「酒粕」本身不可被視為素食。</p> <p>但若以酒粕製成之食品（例如：紅麴餅乾），其酒精成分以容量計算未超過0.5%，且未有犧牲動物之情事，則可以視為素食，並視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</p>
<p>健素糖是否可列為素食食品？</p>	<p>健素糖是以果糖、砂糖、玉米澱粉、食用膠為主原料製造而成的錠狀糖果，另添加薄荷、杏仁油、香料、可可脂，以及食用色素等副原料製成不同口味。若其使用之原料及其製程中未有犧牲動物之情事，則可以視為素食。</p> <p>製造業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、</p>

問題	答案
	「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。
膠囊食品可以稱為素食嗎？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.若該膠囊為動物膠 (gelatin) 製成，則不可以稱為素食。</li> <li>2.若該膠囊為經合法查驗登記之羧甲基纖維素鈉 (Sodium Carboxymethyl Cellulose) 製成，則該膠囊可以視為素食，業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</li> </ol>
宣稱素食之組裝大包裝食品，應如何標示？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.組裝大包裝食品如係直接售予消費者，依法大包裝上應有中文標示。業者如於該包裝食品宣稱為素食，依規定應視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。如大包裝內為不同種類之素食小包裝，應一併於大包裝上分別標示。</li> <li>2.組裝大包裝內之小包裝食品，凡屬可供個別零售者，仍應各別依食品安全衛生管理法規定標示之。業者如於該包裝食品宣稱為素食，應依規定視其特性標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。</li> </ol>
宣稱全素的產品如果被驗出動物基因，衛生機關會如何處置？違規認定基準為何？	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.宣稱素食產品卻檢驗出含動物性成分者，涉及違反食品安全衛生管理法第15條第1項第7款攙偽或假冒之規定，並依同法第41條第1項第4款、第44條第1項第2款、第49條第1項、第52條第1項第1款處分。</li> <li>2.宣稱素食產品有標示不實、誇張或易生誤解之情形(例如：標示為純素，</li> </ol>

問題	答案
	<p>其內容物卻含有蛋或奶成分)，則涉屬違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，並依同法第 45 條第 1 項、第 52 條第 1 項第 3 款處分。</p> <p>3.產品生產製程不符合衛生規範(例如：食品製造業者製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，使食品遭受污染)，則涉屬違反食品安全衛生管理法第 8 條第 1 項食品之良好衛生規範準則，並依同法第 41 條第 1 項第 4 款、第 44 條第 1 項第 1 款、第 49 條第 1 項第 1 款處分。</p>
<p>植物性農產原料在種植、採收、運送過程中，如遭動物性成分污染且宣稱為素食者，是否不符規定？</p>	<p>部分農產原料在種植、採收、運送過程中，如遭動物性成分污染，且含量可被驗出基因片段者，屬微量反應者，衛生機關會斟酌予以適當之限期改正，而不會逕予罰款。</p>
<p>素食檢定使用何種檢驗方法？</p>	<p>依據食品安全衛生管理法第 38 條規定，食品衛生安全檢驗方法，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。目前衛生機關檢驗素食攪葷，係使用經衛生福利部公告之檢驗方法。請參閱行政院衛生福利部食品藥物管理署網站首頁&gt;研究檢驗&gt;公告檢驗方法（網址 <a href="http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&amp;sid=103">http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&amp;sid=103</a>)項下查詢。</p>
<p>衛生機關採用何方法確認業者所標示之素食宣稱屬實？</p>	<p>衛生福利部食品藥物管理署確認業者之素食標示是否屬實之檢驗方法，其原理為聚合酵素鏈反應（PCR, polymerase chain reaction），測試範圍係指能夠抽取出 DNA 者之食品，如為經過高度加工或不含 DNA 之食品，則輔以現場稽核判定。至於添加植物五辛之素食產</p>

問題	答案
	品，衛生福利部食品藥物管理署亦已研擬植物五辛檢驗方法供檢驗確認。
衛生福利部食品藥物管理署公告的檢驗方法包含針對「豬、牛、金線魚、吳郭魚、鯖魚、虱目魚、鴨、鵝、兔、駝鳥、火雞、雞、袋鼠、鹿、羊、馬」等的 DNA 檢驗，這是表示每一項素食食品都需要執行所有的動物性 DNA 檢驗後，才稱為是完成檢驗嗎？	先進行動物性成分篩選檢驗，如為陽性反應，才會針對常見攙葷成分進行個別單一的檢驗。
素食規定需要嚴謹到二次原料以上來源的追蹤嗎？或是僅限於一次原料的判定即可呢？	<ol style="list-style-type: none"> <li>基本上檢驗單位於進行攙偽之檢驗結果判定時，會先經過即時 PCR 篩檢，判定其是否蓄意添加、製程污染或為單純之接觸污染。例如：商品為昆布類，因昆布於海洋中附著於貝殼上，非經昆布本身代謝，但因有附著在貝殼上的事實，經評估極有可能驗出動物性因子 DNA 之情事，衛生機關不會逕予處罰。</li> <li>如單一生產線生產，品管製作過程中未混入動物性成分原料，但經第三者或衛生機關 DNA 檢驗驗出動物性原料，此情形即為二次原料之污染。因此，業者於生產素食時，需要對二次原料以上來源進行追蹤，以避免污染。例如：業者向生產魚漿之工廠購買麵筋，當然會有很高之攙葷機率。</li> </ol>
為證明商品是否為素食產品，食品業者是否可將商品自行送至檢驗機關分析？衛生福利部食品藥物管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>食品業者可自費將商品送至民間檢驗實驗室，進行檢驗。</li> <li>有關經衛生福利部食品藥物管理署認可之素食攙葷檢驗實驗室名單，請</li> </ol>

問題	答案
<p>署認定的檢驗機構有哪些？</p>	<p>參閱行政院衛生福利部食品藥物管理署網站首頁&gt;實驗室認證&gt;認證實驗室名單(網址 <a href="http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44">http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44</a>)項下查詢。</p>
<p>羊毛油屬動物性油，唯非經殺生取得，是否屬素食食品？</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.衛生福利部公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，素食僅包括「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」等五類，據此，羊毛油雖非經殺生取得，惟是否屬素食食品，則宜由素食者自行決定，惟其成分應標明，目前仍不宜宣稱為素食。</li> <li>2.又本案經洽詢中華民國一貫道總會來函略謂：「羊毛油屬動物性油，惟非經殺生取得，是否屬素食食品，則由素食者自行決定」；「財團法人佛光山文教基金會」及「慈濟慈善事業基金會」未明確敘述；「台灣素食推廣協會」則認為「羊毛油是屬羊的脂肪，故不能將羊毛油認定為素食，目前在素食食品界並無使用羊毛油當作食材使用」。</li> </ol>
<p>(新增)產品成分含有乳糖，那產品可標示「全素」嗎？</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.衛生福利部公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，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。</li> <li>2.查乳糖為牛乳成分之一，且市售乳糖原料亦係以牛乳為原料所加工製得，因此食品在其他原料屬於全素之情形下，如使用乳糖原料，且欲宣稱為素食食品，則應歸類為「奶素」。</li> </ol>

## 16.含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項

公發布日：中華民國96年07月05日

文 號：衛署食字第0960404587號

發布機關：行政院衛生署

**主旨：含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項。**

**依據：食品衛生管理法第十七條第一項第六款規定。**

**公告事項：**

- 一、含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量標示方式應符合下列要求：
  - (一)每100毫升所含咖啡因高於或等於20毫克者，其咖啡因含量以每100毫升所含咖啡因之毫克數為標示方式，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。
  - (二)每100毫升所含咖啡因低於20毫克者，其咖啡因含量以「20mg/100mL以下」標示之。
  - (三)咖啡、茶及可可飲料，每100毫升所含咖啡因等於或低於2毫克者，得以標示「低咖啡因」替代前述「20mg/100mL以下」用語。
- 二、「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，以每一食用份量所含咖啡因總量（毫克）為標示方法，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。
- 三、其他種類原料及型態之粉末狀飲品，不適用本規定。
- 四、前述各項咖啡因含量標示，均不得列入營養標示中，以免使消費者誤認咖啡因為營養成分。
- 五、本公告自中華民國九十七年一月一日起實施（以製造日期為準）。
- 六、業者如未能於公告實施日期前將庫存之包材用完，應於九十六年十二月一日前，透過公會將庫存量及預定使用期限向轄區衛生局報備。

## 17.市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示

公發文日：中華民國 94 年 09 月 30 日

發文字號：衛署食字第 0940405150 號

### 【公告事項】

一、主管機關：行政院衛生署。

二、依據：消費者保護法第三十八條。

三、市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示內容：

(一) 市售含蒟蒻成分果凍具以下特徵者，應於個別產品外包裝顯著標示本公告之類似警語，其規範範圍如下：

1、產品大小：剖面直徑 4.5 公分（含）以內球形或類似球形產品，或直徑 3.1 公分（含）以內非球形產品。

2、產品形狀：球形、卵形、橢圓形及具有圓形剖面者（圓邊、圓筒狀、錐狀子彈形等）。

3、產品構造：入口後產品表面平順滑溜者（此類果凍滑溜，入口後容易沿著舌頭滾至口腔後端，食用者不易控制方向與位置，易導致未經咀嚼即行吞嚥）。

4、產品成分：含蒟蒻成分者。

5、標示字體：字體長度及寬度不得小於 2 公厘。

6、標示位置：果凍封膜之開口處或接近開口處。

(二) 類似警語擇一標示：

1、請勿以強吸一口整粒吞食。

2、五歲以下幼兒請勿食用。

3、老人及兒童食用時，請大人陪伴以匙分段進食。

4、請細嚼慢嚥，以免噎到。

5、嬉戲時請勿食用。

6、請咀嚼，勿整粒吞食。

(三) 本公告自民國 95 年 1 月 1 日起實施（以製造日期為準）。

## **18.10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝上**

行政院衛生署公告

發文日期：中華民國 94 年 6 月 29 日

發文字號：衛署食字第 0940405073 號

**主旨：公告 10 公斤及 10 公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝上。**

依據：食品衛生管理法第十七條第一項第六款。

公告事項：行政院衛生署 74 年 8 月 30 日衛署食字第 551089 號公告停止適用。

**19.製售維生素 A、D、E、B1、B2、B6、B12、C、菸鹼素及葉酸等十種維生素，而型態屬膠囊狀、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**

公發文日：中華民國 91 月 04 月 23 日

發文字號：衛署食字第 0910026282 號

**【公告事項】**

製售維生素 A、D、E、B1、B2、B6、B12、C、菸鹼素及葉酸等十種維生素，而型態屬膠囊狀、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。

## 20.經輻射照射處理之食品，其包裝上應顯著標示 輻射照射處理標章

發文日期：中華民國 90 年 12 月 31 日

發文字號：衛署食字第 0900080673 號

**主旨：公告經輻射照射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射  
照射處理標章。**

依據：食品衛生管理法第二十二條第一項第九款。

公告事項：為保障消費者知及選擇之權益，特訂定本規定。



## 21.國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示「水源別」及「水源地點」

發文單位： 行政院衛生署

發文字號： 衛署食字第 87058227 號

發文日期： 中華民國 87 年 10 月 21 日

**主旨：公告國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示「水源別」及「水源地點」。**

**依據：**飲用水管理條例第二十八條及食品衛生管理法第十七條第六款。

**公告事項：**

- 一、販賣供人飲用之包裝（密閉容器、單位包裝）及桶裝（以容器直接盛裝）飲用水之業者，應於產品明顯處標示水源別及水源地點。
- 二、水源別可分為地面水體、地下水體、自來水或其他（應具體說明）四類，水源地點以水源之實際地址為原則，若無明確地址時，則以地籍資料標示，至於以自來水為水源時，則以取用自來水之地址為水源地點。
- 三、即日起業者應依前述規定標示，自公告日起六個月後，凡未依本公告規定辦理之業者，以違反食品衛生管理法第十七條第六款之規定，依同條第三十三條第二款規定論處。

## 22.合成食醋應標示酸度（以醋酸計，%）及使用方法，本規定自公告後三個月施行

公發文日：中華民國 86 年 04 月 18 日

發文字號：衛署食字第 86016803 號

### 【公告事項】

合成食醋應標示酸度（以醋酸計，%）及使用方法，本規定自公告後三個月施行。

**23.有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其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**

公發文日：中華民國 78 年 07 月 01 日

發文字號：衛署食字第 811125 號

**【公告事項】**

有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其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。





## ◎第二項主成分應標明所佔百分比

### 1.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定

發文日期：中華民國 103 年 2 月 19 日

發文字號：部授食字第 1031300193 號

**主旨：**訂定「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。

**依據：**食品安全衛生管理法第二十二條第一項第二款及第十款。

**公告事項：**

一、本規定依據食品衛生管理法第二十二條第一項第二款及第九款規定訂定之。

二、本規定用詞，定義如下：

- (一) 鮮乳：指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。  
強化鮮乳得添加生乳中所含之營養素。
- (二) 保久乳：指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁，可於室溫下儲藏。
- (三) 調味乳：指以百分之五十以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成。
- (四) 保久調味乳：指調味乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝調味乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。
- (五) 乳飲品：指將乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳，並佔總內容物含量百分之五十以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，佔總內容物含量百分之五十以上，得混和其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。
- (六) 保久乳飲品：指乳飲品經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝乳飲品，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。

- (七) 乳粉：指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。包含脂肪調整乳粉(高脂，全脂，中脂，低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉。強化乳粉得添加生乳中所含之營養素。
- (八) 調製乳粉：指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。
- 三、符合前點規定之市售包裝乳製品，除應依食品衛生管理法第二十二條第一項第一款至第八款所規定標示外，其品名標示應符合下列規定：
- (一) 鮮乳產品，品名為「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊乳」、或「牛/羊奶」。
- (二) 保久乳產品，品名為「保久乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳」字樣。
- (三) 調味乳產品，品名為「調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣，未以「調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」字樣。
- (四) 保久調味乳產品，品名為「保久調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久調味乳」字樣，
- (五) 乳飲品產品，品名為「乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「乳飲品」字樣。
- (六) 保久乳飲品產品，品名為「保久乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣。未以「保久乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳飲品」字樣。
- (七) 乳粉產品，品名為「乳粉」或「奶粉」。
- (八) 調製乳粉產品，品名為「調製乳粉」。未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣。
- 四、市售包裝之保久乳、保久調味乳及保久乳飲品產品，應於包裝明顯處以中文標示滅菌方式。
- 五、市售包裝之調製乳粉產品，應於包裝明顯處以中文顯著標示乳粉含量百分比。
- 乳粉含量百分比指固體乳粉產品所含乳粉重量佔配方總重量的百分比，其計算方式為：

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{乳粉重量}}{\text{配方總重量}} \times 100\%$$

六、以下標示之字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同：

(一) 第三點中，未以保久乳、調味乳、保久調味乳、乳飲品、保久乳飲品或調製乳粉為品名者，產品外包裝應標示「保久乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」或「調製乳粉」字樣。

(二) 調製乳粉產品之乳粉含量百分比。

七、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非屬於本規定規範之對象。

## 2.鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定問答集(Q&A)

103.03.10 公布

103.06.06 修正

104.03.18 修正

### Q1.本公告法源依據？

A1.依據 103 年 2 月 5 日公布食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項規定訂定之。

### Q2.違反本公告相關罰則？

- A2.(1) 市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- (2) 市售包裝乳製品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。
- (3) 市售包裝乳製品如標示、宣稱有違反食安法第 22 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。
- (4) 經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準(CNS)第 3056 號「鮮乳」、第 13292 號「保久乳」、及第 3057 號「調味乳」標準規定(<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆需符合該規範，即使屬自願性標示，亦須依「標示與實質相符」的原則辦理，如自願性標示有標示不實的情形，仍屬標示不實，可依違反食安法第 28 條規定處辦。

### 適用範圍(公告第 2 點)

Q3.有關公告第 2 點規定中，「強化鮮乳」及「強化乳粉」得添加生乳中所含之營養素，其所指之營養素包含哪些？相關營養宣稱規定為何？

- A3.(1) 「強化鮮乳」及「強化乳粉」產品得添加生乳中所含之營養素，例如：維生素 A、維生素 D、維生素 B<sub>1</sub>、維生素 B<sub>2</sub>、鈣、鐵、乳清蛋白、乳鐵蛋白等營養素，如業者可舉證其所添加之營養素種類係為原生乳中所含有，均得添加。
- (2) 其所添加之營養素，如屬食品添加物，其使用量應符合衛生福利部發布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，如非屬食品添加物，其添加量不得超過生乳中原有之含量，例如：如欲添加乳清蛋白，其添加量不得超過 1%。業者須自行舉證其所添加於產品中之營養素含量不超過原生乳中之含量。
- (3) 包裝鮮乳、乳粉產品亦適用於現行「市售包裝食品營養宣稱規範」，產品標示、宣稱強化特定營養素之鮮乳或乳粉產品，例如：「『鈣』強化鮮乳」或「強化『鈣』鮮乳」，則尚須符合該規範之「高、多、強化、富含」標準規定。其中可標示、宣稱之營養素包含維生素 A、維生素 B<sub>1</sub>、維生素 B<sub>2</sub>、維生素 C、維生素 E、鈣、鐵等營養素。如為固體（半固體）食品如欲宣稱「強化」所列之營養素，則該食品每 100 公克所含該營養素量必須達到或超過表 1 第二欄所示之量。如為液體食品則該食品每 100 毫升所含該營養素量必須達到或超過表 1 第三欄所示之量或該食品每 100 大卡所含該營養素量必須達到或超過表 1 第四欄所示之量。

表 1

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
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

- (4) 104 年 3 月 3 日公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，其中可標示、宣稱「強化」之營養素包含膳食纖維、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、鐵等營養素。如為固體（半固體）食品欲宣稱「強化」所列之營養素，則該食品每 100 公克所含該營養素量必須達到或超過表 2 中各族群第二欄所示之量。如為液體食品則該食品每 100 毫升所含該營養素量必須達到或超過表 2 各族群第三欄所示之量或該食品每 100 大卡所含該營養素量必須達到或超過表 2 各族群第四欄所示之量。惟該公告規定自 105 年 1 月 1 日正式施行，以產製日期為準。

**表 2**

**(A)無特殊族群訴求適用**

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	210 微克 RE <sup>(1)</sup>	105 微克 RE <sup>(1)</sup>	70 微克 RE <sup>(1)</sup>
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	30 毫克	15 毫克	10 毫克
維生素 E	3.9 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.95 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.3 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	360 毫克	180 毫克	120 毫克
鐵	4.5 毫克	2.25 毫克	1.5 毫克

**(B)1-3 歲**

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	120 微克 RE <sup>(1)</sup>	60 微克 RE <sup>(1)</sup>	40 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.18 毫克	0.09 毫克	0.06 毫克

維生素 B <sub>2</sub>	0.21 毫克	0.11 毫克	0.07 毫克
維生素 C	12 毫克	6 毫克	4 毫克
維生素 E	1.5 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.75 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	0.5 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	150 毫克	75 毫克	50 毫克
鐵	3 毫克	1.5 毫克	1 毫克

(C)孕乳婦

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 RE <sup>(1)</sup>	90 微克 RE <sup>(1)</sup>	60 微克 RE <sup>(1)</sup>
維生素 B <sub>1</sub>	0.33 毫克	0.17 毫克	0.11 毫克
維生素 B <sub>2</sub>	0.36 毫克	0.18 毫克	0.12 毫克
維生素 C	33 毫克	16.5 毫克	11 毫克
維生素 E	4.2 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	2.1 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>	1.4 毫克 α-TE <sup>(2)</sup>
鈣	300 毫克	150 毫克	100 毫克
鐵	13.5 毫克	6.75 毫克	4.5 毫克

註 1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。

1 μg RE=1 μg 視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註 2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。

1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol

「市售包裝食品營養宣稱規範」及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」得於本署首頁 (網址為: <http://www.fda.gov.tw>) >業務專區>食品>食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區>食品及食品添加物>營養標示及宣稱項下查詢。

Q4.承上題，乳粉產品中如添加鈣營養添加劑 100mg/100g，其添加量未達「市售包裝食品營養宣稱規範」或「包裝食品營養宣稱應遵行事項」

中表列可標示、宣稱「強化」之鈣含量(240mg/100g 或 360mg/100g)，請問此產品仍屬「強化乳粉」嗎？

A4. 鮮乳或乳粉產品如添加生乳中所含之營養素，且業者舉證其所添加之營養素種類係為原生乳中所含有，雖其營養素之添加量未達「市售包裝食品營養宣稱規範」或「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中表列可標示、宣稱「強化」之含量，仍屬「強化鮮乳」或「強化乳粉」產品，惟不得針對特定營養素標示、宣稱「強化」字樣，例如：「鈣強化乳粉」或「強化鈣乳粉」。

Q5. 乳粉產品中如添加複方營養添加劑預混粉（如維生素 A、維生素 D、維生素 B<sub>1</sub>、維生素 B<sub>2</sub> 及鈣等），如該複合營養添加劑含有其他原料，如麥芽糊精等作為載體以利分散添加使用，請問此產品仍屬強化乳粉嗎？

A5. 乳粉產品中如添加屬於複方食品添加物之複合營養素添加劑預混粉，考量目前市售複合營養素添加劑均含有具功能性之其他原料(例如：麥芽糊精、澱粉等作為載體)，如其含量在合理範圍內，則該產品仍屬於強化乳粉產品。

Q6. 即溶乳粉產品為了即溶好沖泡，通常於噴霧乾燥時會添加大豆卵磷脂作為乳化劑，請問此產品仍屬乳粉嗎？

A6. 即溶乳粉產品如為增加乳粉之溶解度，添加大豆卵磷脂作為乳化劑，惟其含量如在合理之範圍內，則該產品仍屬於乳粉產品。

Q7. 有關「鮮乳」定義中，「強化鮮乳」得添加生乳中所含之營養素，則市售強化鮮乳產品是否可添加寡糖？

A7. 不可以。

寡糖雖屬碳水化合物，但非天然存在於生乳中、且含量極少，另目前國際上未有強化鮮乳產品添加寡糖，故不得添加。

Q8. 市售乳品如使用草莓果汁為原料添加於鮮乳中，則品名得命名為「○○草莓鮮奶/乳」嗎？

A8. 不可以。

依據本公告第 2 點中，「鮮乳」之定義係指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，故如產品添加草莓果汁於鮮乳中，不符合「鮮乳」之定義，故品名不得標示為「草莓鮮奶/乳」，惟如鮮乳含

量佔內容物總含量 50% 以上，且符合「調味乳」之定義，得標示為「草莓牛奶/乳」或「草莓調味奶/乳」，並應於產品外包裝顯著處標示「調味乳」字樣。

**Q9. 市售乳品如使用生乳 60%、脫脂奶粉 5%、乳清粉 2% 及其他調味料之產品，應如何標示？**

A9. 產品如確實使用 50% 以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，並添加「奶粉」及其他調味料等加工製成，則品名得為「○○調味乳」或「○○乳飲品」，如未以「調味乳」或「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」或「乳飲品」字樣。

**Q10. 市售巧克力、咖啡產品如標示乳含量 50% 以上，例如：「○○拿鐵咖啡」、「○○拿鐵」、「○○可可亞」、或「○○歐雷」等產品，該類別產品之品名並非以調味乳、乳飲品命名，而是以「○○咖啡」、「○○拿鐵」、「○○可可亞」、或「○○歐雷」等命名，是否須依本公告辦理？**

A10. 不需要。

市售產品如確實符合本公告中，調味乳或乳飲品之定義，即乳含量 50% 以上，惟未以「調味乳」、「乳飲品」、「牛/羊奶」或「牛/羊乳」作品名標示、宣稱者，尚不須依本公告規定辦理。

**Q11. 市售乳製品如使用生乳及乳粉作為原料，惟其二者之總含量未達 50% 以上，品名是否仍可以命名為「牛乳」或「牛奶」字樣？**

A11. 視產品外包裝標示實際傳達消費者之整體表現而定。

市售產品如使用生乳、鮮乳、保久乳、濃縮乳、或乳粉為原料，惟其總含量未達 50% 以上，則產品外包裝實際傳達消費者之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，不得使消費者誤解為乳品。例如：「○○牛奶花生」產品，如確實使用牛奶作為原料，雖乳含量未達 50% 以上，惟外包裝標示之整體表現未使消費者誤解為乳品，則產品品名標示、宣稱「牛奶」字樣，尚符合規定。另如產品以「乳」字樣作為產品品名，例如：「○○初乳」，且外包裝標示佐以乳牛牧場圖案，惟該產品乳含量未達 50% 以上，如經綜合研判後，易使消費者誤解為乳品，則係違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。(104.01.26FDA 食字第 1040001605 號、104.08.18 FDA 食字第 1030032872 號)

Q12. 燕麥、五穀類飲品成份未含動物奶製品，品名是否可標示、宣稱「○○燕麥奶」或「○○植物奶」？

A12. 可以。

食安法第 22 條所稱食品品名，其名稱應與食品本質相符，避免混淆。案內食品內容物雖不含奶製品，惟其產品係以其型態類似乳製品而命名，其品名標示、宣稱為「○○燕麥奶」或「○○植物奶」尚屬符合食安法之規定。

Q13. 市售發酵乳產品，如：「○○優酪乳」，是否須要依照此法規去做標示嗎？

A13. 不需要。

發酵乳產品，即以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，降低 pH 值而成之製品，不適用本公告規定。

Q14. 市售一歲以上之幼兒成長奶粉之外包裝標示，是否仍須依照本公告之規定辦理？

A14. 需要。

供一歲以上幼兒飲用之成長奶粉，其標示須符合本公告規定。以下三類供一歲以下嬰兒之特殊營養食品，則非屬本規定規範之對象：

- (1) 嬰兒配方食品(係指特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足出生至六個月內嬰兒之營養需要)；
- (2) 較大嬰兒配方輔助食品(係指供六個月以上至十二個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品，但不適用於六個月以下嬰兒單獨使用)；
- (3) 特殊醫療用途嬰兒配方食品(係指特製之母乳或嬰兒配方食品之替代品，單獨食用即可滿足出生數月內患有失調、疾病或醫療狀況之嬰兒之特殊營養需求，直到較大時再採用適當之輔助食品)。

Q15. 屬於須經查驗登記之特殊營養食品，如以乳粉添加乳清粉或是濃縮乳清蛋白為主要原料，以調整蛋白質含量之營養品，是否須要依照

此法規去做標示嗎？

A15.不需要。屬於須經查驗登記之特殊營養食品，不適用本公告。

Q16.如產品係以奶粉為主要原料，且符合本公告中調製乳粉之定義，惟未以奶粉的名義銷售，整個包裝僅在成分處有提到奶粉、全脂奶粉與脫脂奶粉，此種情況是否應強制標示「調製乳粉」？

A16.不需要。

產品如確實有添加奶粉，且符合本公告中「調製乳粉」之定義，即乳粉含量達50%以上，惟未以「奶粉」或「乳粉」作產品品名標示、宣稱，則不須依本公告之規定標示「調製乳粉」字樣及乳粉含量百分比。

Q17.「○○酵母奶粉」產品以中脂奶粉40%、水溶性纖維15%、植物油粉10%為產品之主要原料。其中主要原料中脂奶粉含量僅為40%，不符合調製奶粉之定義，是否可以續稱「○○酵母奶粉」嗎？

A17.不可以。

依據本公告第2點中，「調製乳粉」之定義係指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。如未符合上述定義，該產品之外包裝標示不得標示、宣稱「奶粉」或「乳粉」字樣。

### 品名標示規定(公告第3點)

Q18.市售鮮乳產品如符合「強化鮮乳」之定義，則產品品名是否一定要標示為「○○強化鮮乳」？

A18.是的。

市售鮮乳或乳粉產品如符合「強化鮮乳」或「強化乳粉」之定義，則產品品名應為「○○強化鮮乳/奶」、「○○強化乳/奶粉」或等同意義字樣。如未以「○○強化鮮乳/奶」、「○○強化乳/奶粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「強化鮮乳/奶」或「強化乳/奶粉」字樣。

**Q19.市售鮮乳產品如標示、宣稱產品成分未經調整，惟其乳脂肪含量會因季節變動，落於高脂鮮乳與全脂鮮乳(3.5~4.0%)之間，請問該產品品名應如何標示?為高脂鮮乳或全脂鮮乳?**

A19.鮮乳產品如其脂肪成分確實未經調整，且於產品外包裝標示、宣稱「成分未經調整」字樣，產品品名如未依其脂肪含量多寡標示為「高脂」、「全脂」、「中脂」、「低脂」或「脫脂」字樣，尚無明顯違反食品安全衛生管理法之虞。惟如鮮乳產品之脂肪含量係經過人工調整，則該產品之品名應確實依脂肪含量多寡，明確標示為「高脂」、「全脂」、「中脂」、「低脂」或「脫脂」字樣。

**Q20.有關公告第3點規定中，須於產品外包裝顯著處以中文標示「○○○」字樣，其中外包裝「顯著處」係指包裝何處?**

A20.為使消費者於選購時明顯易見，建議於產品外包裝正面處依規定標示。

#### **滅菌方式標示規定(公告第4點)**

**Q21.保久乳、保久調味乳及保久乳飲品產品應如何標示滅菌方式?**

A21.如產品符合本公告中「保久乳」、「保久調味乳」及「保久乳飲品」之定義，即經高壓滅菌或高溫滅菌加工後之產品，則應標示所採用之滅菌方式，如:保久乳產品如採用超高溫瞬間滅菌(UHT)，則應於包裝明顯處以中文標示「滅菌方式:超高溫瞬間滅菌(UHT)」。另得自願性標示滅菌溫度及時間。

#### **乳粉含量百分比標示規定(公告第5點)**

**Q22.有關公告第5點中，調製乳粉應標示乳粉含量百分比，其中乳粉之計算是否包含脫脂、中脂、全脂、低乳糖乳粉、乳清蛋白、及乳糖等?**

A22.本公告第2點中，「乳粉」之定義係指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。其包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉，惟不包含乳清蛋白及乳糖等單獨由生乳中分

離出來之成分。

Q23.「○○果汁奶粉」產品如使用低脂乳粉 300 公克、高脂乳粉 300 公克、乳清蛋白 20 公克、果汁粉 50 公克、砂糖 80 公克作為原料，則應如何計算該產品之乳粉含量百分比？

A23.本公告中，乳粉含量百分比之計算係指固體乳粉產品所含乳粉重量佔配方總重量的百分比，其中乳粉包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉，惟不包括乳清蛋白、乳糖等成分，故該產品中乳粉含量百分比之計算應為：

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{低脂乳粉 300g} + \text{高脂乳粉 300g}}{\text{低脂乳粉 300g} + \text{高脂乳粉 300g} + \text{乳清蛋白 20g} + \text{果汁粉 50g} + \text{砂糖 80g}} \times 100\%$$

= 80%(以整數標示，得以四捨五入方式作數據修整)

#### **公告字體大小規定(公告第 7 點)**

Q24.本公告所定「保久乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」、「調製乳粉」、或「乳粉含量百分比」字樣，其標示字體大小、位置規定？

A24.標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、且字體長寬須大於四毫米、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。

#### **實施日期(公告第 8 點)**

Q25.本公告是否有緩衝期？

A25.「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」於 103 年 2 月 19 日公告(部授食字第 1031300193 號)，自 103 年 7 月 1 日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q26.本公告查詢處。

A26.(1)全國法規資料庫 <http://law.moj.gov.tw/>

(2)衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>  
本署公告

### 3.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定

發文日期：中華民國 103 年 3 月 3 日

發文字號：部授食字第 1031300643 號

**主旨：修正「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項。**

**公告事項：**

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項規定訂定之。
- 二、本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料。
- 三、果蔬汁總含量達百分之十以上者，應符合下列規定：
  - (一) 應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。
  - (二) 由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，尚須符合下列規定：
    1. 品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。
    2. 品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或外包裝正面處顯著標示「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」或等同意義字樣。
- 四、果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣，並應於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。
- 五、未含果蔬汁者，應符合下列規定：
  - (一) 應於產品外包裝正面顯著處標示「無果(蔬)汁」或等同意義字樣。
  - (二) 產品品名含果蔬名稱者，並應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。
- 六、應於外包裝正面顯著處標示之原汁含有率、「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」、「果(蔬)汁含量未達百分之十」、「無果(蔬)汁」或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，長寬應符合下表規

定。

產品體積(mL)	字體長寬(cm)
150 以下	各 0.3 以上
151 至 300	各 0.5 以上
301 至 600	各 0.8 以上
601 以上	各 1.2 以上

## 4.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集(Q&A)

103.04.15

### 法源依據

Q1.「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，公告法源依據？

A1.依據 103 年 2 月 5 日公布之食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款及第 2 項訂定。

Q2.「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範查詢處。

A2.

- ①全國法規資料庫 <http://law.moj.gov.tw/>。
- ②衛生福利部食品藥物管理署([www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw))>公告資訊>本署公告。
- ③衛生福利部食品藥物管理署([www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw))首頁>業務專區>食品>食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區>食品及食品添加物。

Q3.違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」相關罰則？

A3.

- ①市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。
- ②宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料，標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。
- ③依據食安法第 45 條第 1 項規定，違反同法第 28 條第 1 項規定，可處新臺幣 4 萬元以上 400 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。

- ④依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，標示違反第 22 條或 28 條第 1 項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。
- ⑤經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準 CNS 2377 號「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」規定(<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆需符合該規範，即使屬自願性標示，其標示內容仍須與實質相符，如有標示不實的情形，仍依前 3 點食安法規定處辦。

Q4.本公告是否有緩衝期?

A4.「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」於 102 年 10 月 2 日公告後(部授食字第 1021350410 號)，原預計於 104 年 7 月 1 日生效(以製造日期為準)，惟為及早提供消費者充足之標示資訊，將提前至 103 年 7 月 1 日生效。公告日至生效日期間即為緩衝期，緩衝期間業者應儘速消耗庫存包材，及時配合辦理。

#### 原汁含有率計算方式

Q5.如何計算包裝飲料之原汁含有率?

A5.原汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量\*100%。

Q6.添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，如何計算原汁含有率?

A6.如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品比例作為原汁含有率標示值。

Q7.添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，其原汁含有率換算超過 100%應如何標示?

A7.先行確認濃縮果蔬汁品質規格，確認還原倍數正確性，若超過 100%得以 100%標示。

Q8.如一添加濃縮果蔬汁之包裝飲料經計算其原汁含有率超過 100%，惟該產品除添加濃縮汁、水之外，尚添加其他食品原料，其原汁含有率是否可標示為 100%?

A8.原汁含有率 100%係指果蔬總含量佔產品總量之比例，如添加除了水之外之食品原料，其原汁含有率不得標示為 100%。有關標示

100%之產品類別眾多，本署刻正收集國際資料進行評估管理方式，故請密切注意本署公告資訊，如有相關資訊將周知各界配合辦理。

### 公告字體大小規定

Q9.本公告所定「原汁含有率」、「綜合果(蔬)汁」、「無果蔬汁」、「果蔬汁含量未達百分之十」及其等同意義字樣標示字體大小、位置規定？

A9.標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。本公告依據產品體積大小訂定字體長寬標準。

Q10.英文字、阿拉伯數字或百分比符號長寬不一樣長度，是否長寬均須符合字體大小規範？

A10.本規定之字體大小係依據產品體積訂定之，以提供清晰可見之標示為目標。例如：符合本規定適用範圍標示「原汁 60%」之 1 公升包裝飲料為例，中文字「原汁」二字長寬皆須符合 1.2 公分之規定，阿拉伯數字「60」及百分比符號應以與中文字比例相同之原則標示。

### 適用產品類別

Q11.屬公告規範之果蔬種類？

A11.直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，並以新鮮成熟蔬菜或果實製成的包裝飲料皆適用本公告。

Q12.只要添加果蔬成分之包裝飲料是否就屬本公告規範？

A12.添加果蔬成分且外包裝標示同時標示果蔬名稱或圖示，才屬於本公告規範對象。如添加果蔬成分，但外包裝未標示果蔬名稱或圖示者，不適用本公告規範。另，外包裝整體表現是否傳達果蔬汁概念，除品名標示之外，應以產品包裝上記載或為說明之文字、圖畫、記號等傳達消費者訊息綜合研判，如整體標示仍傳達果蔬汁概念，但未依本公告規定辦理，則有違規之虞。

Q13. 外包裝標示果蔬名稱或果蔬圖示，但消費者購買後經稀釋才能飲用的果蔬濃縮汁、濃糖果汁是否受「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A13. 本公告規範直接供飲用之包裝飲料，購買後非直接飲用之產品如：果蔬濃縮汁，不適用本公告。

Q14. 添加果實後過篩之包裝飲料是否屬本公告規範？

A14. 添加生鮮果實並將果實(如：檸檬片、梅子)於終產品過篩去除之包裝飲料，倘直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，仍屬本公告規範對象。

Q15. 添加果實後過篩之包裝飲料標示方式？

A15. 以添加果粒、果凍或使用原果等確含果蔬汁之原料，並於最終製程過篩之包裝飲料，如所含果蔬比例無法精確計算標示原汁含有率實際值，可依本公告規定第四點，於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣。

Q16. 添加果蔬汁成分的果凍、糖果、口香糖、錠狀、粉狀食品是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A16. 本公告規範直接供飲用，且外包裝標示果蔬名稱或果蔬圖示(樣)之包裝飲料，其他型態產品如：果凍、糖果、口香糖、錠狀、粉狀食品等，不適用本公告。

Q17. 果蔬乳品、果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶等飲品如添加果蔬汁成分，是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A17. 依國際分類認定(CODEX, Food Category System)，乳品不屬於包裝飲料類別，且衛生福利部另訂乳品標示規範，故果蔬乳品不適用本公告規範，應依「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」辦理。果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶等飲品仍屬包裝飲料，須依本公告規範辦理。

Q18. 果(蔬)醋飲是否屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A18. 市售包裝果蔬醋飲可分為醋加上果蔬濃縮汁或果蔬原料直接發酵之二種類型產品，如係直接供飲用且外包裝標示果蔬名稱(含

品名)或標明果蔬圖示(樣)，且屬額外添加果蔬濃縮汁之包裝果醋飲，須依其果蔬總含量多寡分別依照本公告第三點或第四點規範辦理；如屬果蔬原料直接發酵之果醋飲品，不適用本公告規範。

Q19.添加果蔬汁粉、果蔬萃取物之包裝飲料，應依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第幾點規定辦理？

A19.果蔬汁粉及果蔬萃取物之本質已與新鮮成熟果蔬不同，如添加該類成分，且屬外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)之直接供飲用包裝飲料，應依本公告第五點規定辦理。

Q20.添加多種形態果蔬原料的綜合果蔬汁、綜合果蔬汁飲料，應如何標示原汁含有率？如：同時添加果蔬原汁、原果及果蔬汁粉，或同時添加果蔬萃取物及果蔬汁。

A20.如同時添加果蔬原汁、果蔬濃縮汁、原果、果蔬汁粉或果蔬萃取物之綜合果蔬汁，果蔬汁粉、果蔬萃取物均不納入原汁含有率計算範圍。

Q21.添加菊花、玫瑰、洛神花、木耳、桂圓、紅棗、枸杞、仙草等可供食品使用之草、木本植物類是否屬公告規範之果蔬種類？

A21.菊花、玫瑰、洛神花、木耳、桂圓、紅棗、枸杞、仙草等草、木本植物類，皆非屬一般消費者所認定之果蔬種類，故不適用本公告規範。

Q22.冬瓜茶、酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)等，以經加工醃漬果實為原料，再調製提供果實風味之包裝飲料，是否受「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範？

A22.以經醃漬、發酵之果實為原料，再經加工調製提供果實風味之包裝飲料不適用本公告規範

Q23.添加少量果汁之酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)，是否需依公告辦理？

A23.如業者可證明少量果汁之比例極微，給予消費者之整體概念仍為酸梅汁(湯)、烏梅汁(湯)、話梅汁(湯)，則無須依公告規範辦理，惟仍須依食安法第 22 條第 1 項第 2 款揭露所有內容物。

Q24.常見未添加果蔬汁，但提供果蔬風味之包裝飲料有哪些？

A24.如:茶飲品、碳酸飲料。

Q25.常見果蔬汁含量百分之十以下的包裝飲料有哪些？

A25.如:果蔬調味水、果蔬茶飲品等。

### 添加綜合果蔬汁之包裝飲料

Q26.凡由 2 種以上果蔬汁混合而成之綜合果蔬汁，皆須標示「綜合」、「混合」字樣？

A26.視外包裝標示方式而定。

Ⓛ如品名已揭露全部果蔬成分，則無須加註「綜合」字樣，且品名標示的果蔬名稱應依含量多寡由高至低依序排列。

Ⓜ品名標示為果蔬汁，但品名未揭露全部果蔬成分，則須於品名或外包裝正面顯著處標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣。例如：內含葡萄汁、蘋果汁、胡蘿蔔汁之產品，品名原為「葡萄汁」，自本公告實施日起，品名須修改為「葡萄綜合汁」、「胡蘿蔔綜合汁」、「果菜汁」或等同意義字樣，或品名維持「葡萄汁」，但於外包裝顯著處標示「綜合果蔬汁」、「混合果蔬汁」或等同意義字樣。

Q27.添加 A、B 二種果蔬，且品名標示為果蔬汁者，如 A 種係做為調味、增添果蔬風味或嗜口性而微量添加，品名未揭露 A 種果蔬名稱，是否須於品名標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣？

A27.混合二種以上果蔬汁，且品名標示為果蔬汁者即屬本公告適用對象，無論其混合比例皆須依規定辦理，故仍須於品名揭露全部果蔬成分，如未揭露全部果蔬成分，則應於品名或外包裝顯著處標示綜合果汁、混合果汁或等同意義字樣。

### 其他

Q28.濃縮還原的果蔬汁，是否須標示「濃縮還原」字樣？

A28. 還原果蔬汁之成分欄應如實標示添加之原料，如：濃縮蘋果汁、濃縮胡蘿蔔汁等。另可自願依中華民國國家標準 CNS 2377 號規定，於產品主展示面標示「還原果(蔬菜)汁」字樣。

Q29. 產品含有多少比例的原汁才能宣稱為果蔬汁？

A29. 依據本公告第 4 點，果蔬汁總含量達 10% 以上，始得宣稱為果蔬汁。

Q30. 包裝飲料添加果蔬汁，但添加之果蔬汁總含量未達 10%，是否可於外包裝內容物欄位揭露果蔬成分？

A30. 添加果蔬汁總含量未達 10% 之包裝飲料，如確使用果蔬汁為原料，應在內容物載明果蔬原料，但為避免消費者將該類僅摻有少量果蔬汁之產品與果蔬汁混淆，故不得於內容物欄位外敘及果蔬汁或等同意義字樣。

Q31. 原汁含有率是否可以「原汁」、「原汁含量」標示？

A31. 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第 6 點，規範應於外包裝標示原汁含有率之規定，係為提供消費者該類產品之主成分百分比，凡與本原則相符、可揭露該類產品原汁含有率之標示方式皆屬合法。

Q32. 濃縮果汁加水還原後，其成分標示中要寫水嗎？

A32. 依據食品安全衛生管理法第 22 條規定，食品添加之內容物及食品添加物應逐項標明，「水」係食品原料，如該產品係添加水之還原果蔬汁，內容物應依濃縮汁及水之添加含量多寡依序如實標示。

## 5.市售包裝米粉絲產品標示規定

發文日期：中華民國 102 年 11 月 29 日

發文字號：部授食字第 1021350846 號

**主旨：**訂定「市售包裝米粉絲產品標示規定」，並自中華民國一百零三年七月一日生效。

**依據：**食品衛生管理法第二十二條第一項第二款及第九款。

**公告事項：**

- 一、本規定依食品衛生管理法第二十二條第一項第二款及第九款規定訂定之。
- 二、本規定適用於使用百分之五十以上之米穀(粉)為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條之包裝製品，包括：
  - (一) 純米粉(絲)、米粉(絲)：使用百分之百米為原料製成者。
  - (二) 調合米粉(絲)：使用百分之五十以上之米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者。
- 三、市售包裝純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)產品應於產品外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，字體大小長寬不得小於四毫米。
- 四、前點所稱含米量百分比，指扣除食材包、油包及調味粉包之純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)本體與米之重量百分比。
- 五、純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)產品，其品名應含純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)，且字體大小應一致。

## 6.市售包裝米粉絲產品標示規定問答集(Q&A)

Q1.是否含米量 100%，才可標示「○○米粉」？

A:「○○米粉」如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，例如:新竹米粉、埔里米粉、芬園米粉、西螺米粉等，得作為冠名，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉絲產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名。

Q2.含米量未達 100%的產品，可以標示「○○米粉」嗎？

A: (1)含米量 50%以上:可冠名「○○米粉」，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉絲產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名，如 XX 調合米粉。

(2)含米量未達 50%:品名不得為純米粉、米粉或調合米粉，業者應自訂與產品本質相符之名稱，例如○○炊粉、○○水粉。倘欲在品名之外加標冠名，品名字體大小應大於冠名，並建議加標含米量百分比。

Q3.未含米的產品可以標示為米粉嗎？

A:含米量 0%:不屬「市售包裝米粉絲產品標示規定」之管理範疇，不得標示「○○米粉」等同意義字樣。

Q4.純米粉及調合米粉相關規定？

A:依「市售包裝米粉絲產品標示規定」，米粉絲產品米含量為 100%，品名始得標示為「純米粉(絲)」或「米粉(絲)」，如米含量超過 50%者，其品名得標示為「調合米粉(絲)」。

Q5.違反本公告相關罰則？

A: (1)市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 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。

(2)市售包裝米粉之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生

誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。依據同法第 45 條第 1 項規定，可對該產品之負責廠商處新臺幣 4 萬元以上 400 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。

- (3)市售包裝米粉如標示、宣稱有違反食安法第 22 條或第 28 條第 1 項規定者，依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，該產品應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。

Q6.本公告所定「含米量百分比」字樣，其標示字體大小、位置規定？

A：含米量百分比應標示於外包裝明顯處，標示字體須使消費者於選購時明顯易見，包含字體大小須清晰易辨認、且字體長寬須大於 4 毫米(14 號字)、字體顏色須與底色區別、避免視覺混淆等。

Q7.本公告是否有緩衝期？

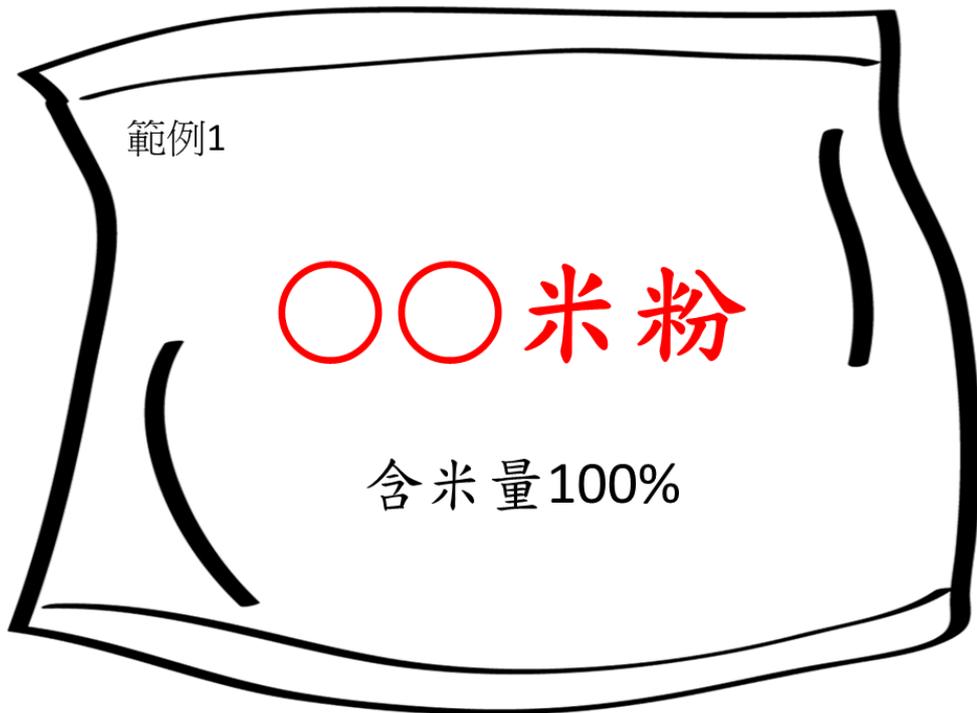
A：「市售包裝米粉絲產品標示規定」於 102 年 11 月 29 日公告，自 103 年 7 月 1 日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q8.本公告查詢處。

A：(1)全國法規資料庫 <http://law.moj.gov.tw/>  
(2)衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊  
>本署公告

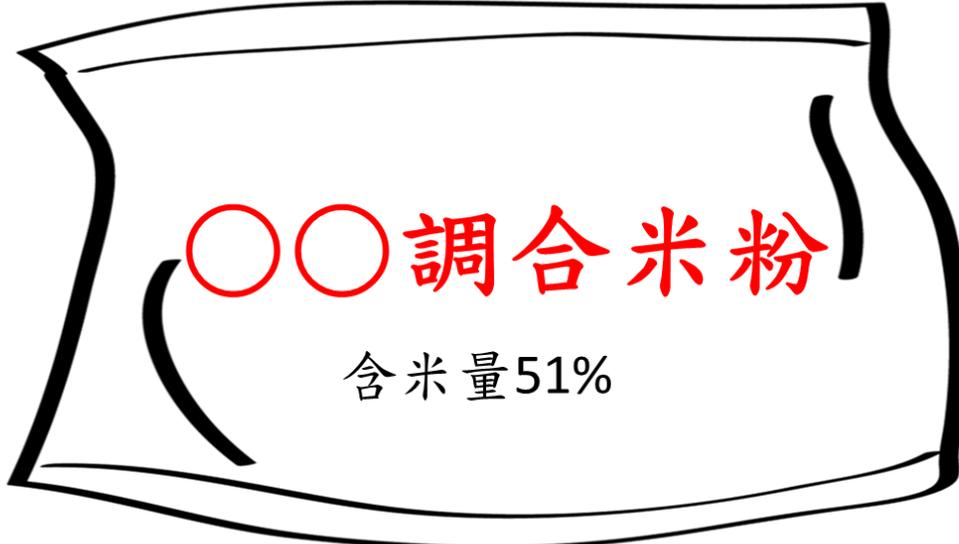
## 米粉標示範例

含米量100%

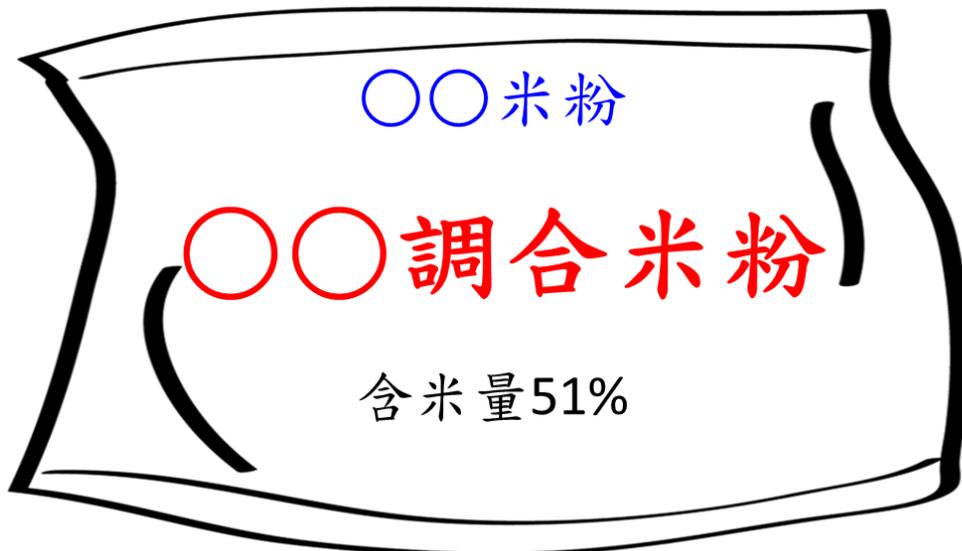


## 含米量50%以上

範例1 食品品名應符合「市售包裝米粉產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，如○○調合米粉。

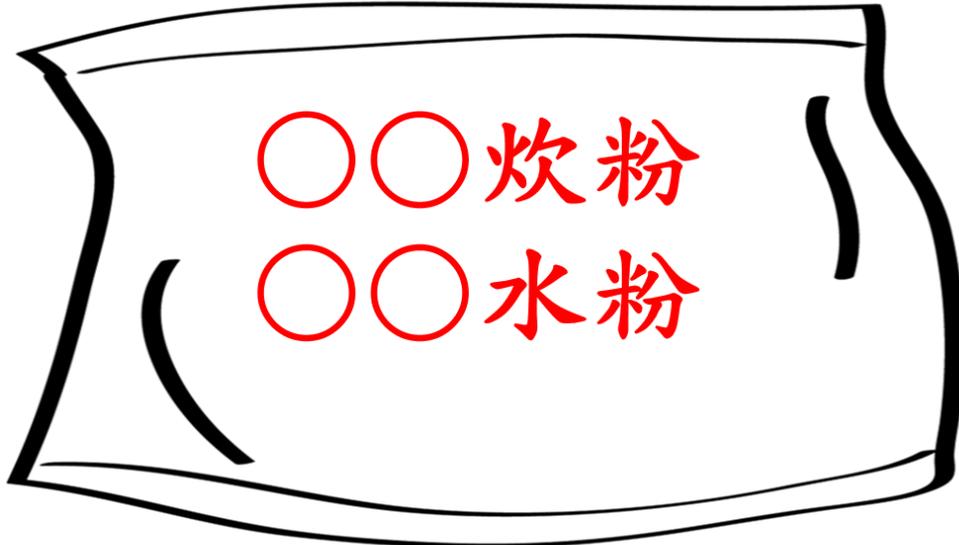


範例2 如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，可冠名「○○米粉」，其食品品名仍應符合「市售包裝米粉產品標示規定」，於外包裝正面明顯標示，其字體大小應大於冠名。

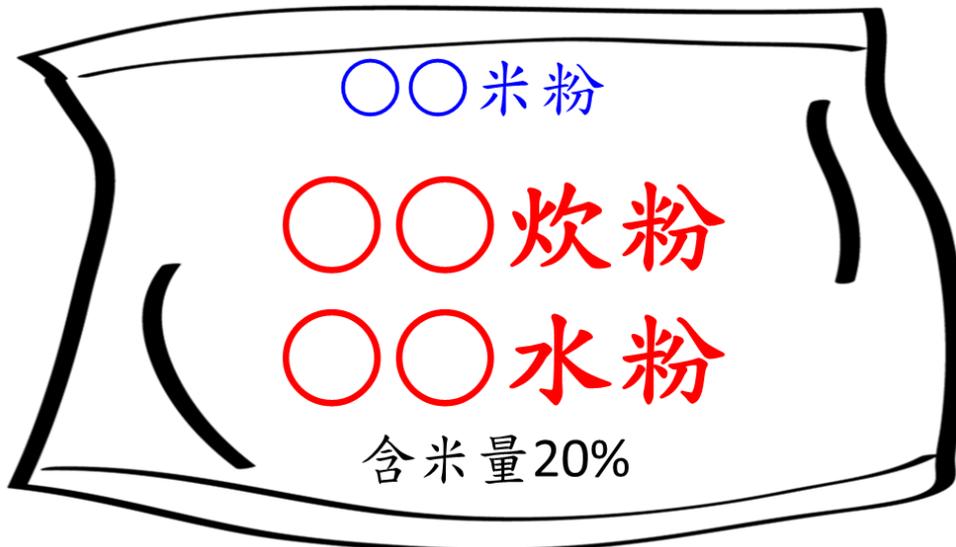


## 含米量未達50%

範例1 食品品名不得為純米粉、米粉或調合米粉，業者應自訂與產品本質相符之名稱，例如○○炊粉、○○水粉。



範例2 如為表彰產地或製程之商品名稱，具有當地長期使用之歷史淵源，倘欲在食品品名之外加標冠名「○○米粉」，其品名之字體大小應大於冠名，並建議加標含米量百分比。





## 其他原則及指引

# 1. 真菌類食品標示管理原則

104 年 3 月 2 日

FDA 食字第 1031304516 號函附件

- 一、適用範圍：使用真菌類為原料之食品。
- 二、含真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。
- 三、食品所含原料如使用「真菌類子實體」者，其產品品名得以通用名稱或群族名稱為之，例如：靈芝、樟芝。
- 四、食品所含原料如使用「真菌類菌絲體」而未使用「真菌類子實體」者，其產品品名及其他標示或宣稱應完整標示為「○○菌絲體」，字體大小應一致，且其外包裝不得出現該項真菌類之子實體圖片。
- 五、含有「真菌類菌絲體與子實體混合」之產品，如以通用名稱或群族名稱為品名，則應於外包裝主顯示面明顯標示「本產品為○○菌絲體與子實體混合」或等同意義字樣，字體之長度及寬度各不得小於 5 毫米。

## 2. 真菌類食品標示管理原則問答集(Q&A)

104.6.17 公布

### Q1. 真菌類食品標示管理原則訂定之目的及其正式施行日期為何？

A1. 有鑑於目前市售真菌類(如靈芝、樟芝)食品種類繁多，且考量真菌類產品之子實體與菌絲體有其價格上的差異，故為有效管理真菌類食品之標示事宜，特訂定「真菌類食品標示管理原則」，以提供清楚明確之資訊，供消費者選購時之參考，確保消費者權益。本原則考量修改標示所需緩衝時間，爰定於 104 年 7 月 1 日正式施行(以產製日期為準)。

### Q2. 真菌類食品如標示不實或未依該原則標示造成消費者誤解，有無緩衝期，其罰則為何？

A2. 依據食品安全衛生管理法第 22 條之規定，包裝食品應標示品名，且品名應與本質相符，且依同法第 28 條其整體表現不得有不實或易生誤解之情形。另本署自 102 年 3 月 12 日公布之「食品品名標示規範彙整」中，已明訂以可供食品使用之菇蕈類原料為食品品名者之相關規範，故市售真菌類食品如因標示不實或未依前述標示原則標示造成消費者誤解，則得依該法第 45 條可處 4 至 400 萬元罰鍰；產品依第 52 條限期回收改正標示。

另本原則係規範食品外包裝之標示、宣稱。惟為保障消費者權益，產品之文宣、廣告仍應依本原則充分揭露產品資訊，不得有不實、誇張、易生誤解或涉及醫療效能之違法情事。

### Q3. 本原則適用範圍為何？

A3. 「真菌類食品標示管理原則」主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如:靈芝、樟芝、104.6.17 公布雲芝、蛹蟲草等)。另市售香菇、金針菇等生鮮農產品、酵母菌及紅麴，尚非屬本原則所規範之對象。

### Q4. 有關真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式之規定，應如何進行標示？

A4. 真菌類食品所使用之真菌類原料應屬經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所列之品項，其中文名稱及拉丁學名應依該一覽表所定之名稱標示之，並應確實依其實際之培養方式，如實標示，例如：「固態培養」、「液態培養」、或「太空包培養」。另其於產品外包裝之標示方式，得於內容物欄位以括號方式加註，例如：「內容物：靈芝子實體(*Ganoderma lucidum*，固態培養)」或另欄位標示「本產品使用原料為靈芝(*Ganoderma lucidum*)子實體，固態培養」。

**Q5. 請問市售含冬蟲夏草之食品是否須依本標示原則進行標示？**

A5. 冬蟲夏草：係收載於中華中藥典的中藥材，屬麥角菌科 (*clavicipitaceae*) 真菌冬蟲夏草菌 *Cordyceps sinensis* (Berk.) Sacc. 寄生於蝙蝠蛾科昆蟲幼蟲上的子座及蟲體之複合體，故市售含冬蟲夏草之食品亦屬真菌類食品。惟衛生福利部已於 101 年 2 月 9 日公告「冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定」，故針對使用冬蟲夏草菌絲體作為產品原料之食品，應依該規定辦理標示。

另依前食品藥物管理局 100 年 11 月 17 日 FDA 食字第 1000072729 號函釋，市售食品如確實使用「冬蟲夏草中藥材」，則不得於產品外包裝內容物欄位標示「冬蟲夏草子實體」字樣，應修正為「冬蟲夏草子座及蟲體之複合體」或「冬蟲夏草中藥材」等同意義字樣。

有關冬蟲夏草之相關疑問得參考「『冬蟲夏草』及『冬蟲夏草菌絲體』為食品原料之 Q&A」，該 Q&A 置於本署網站 (<http://www.fda.gov.tw/>) 之首頁>業務專區>食品>食品 Q&A 項下參閱。

### 3.業務用完整包裝食品（含原料）之標示管理

#### 原則

有關業務用之完整包裝食品標示，不論國產或輸入食品（含原料）皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。原前行政院衛生署 91 年 10 月 15 日衛署食字第 0910065723 號、91 年 9 月 3 日衛署食字第 0910053196 號、及 91 年 6 月 18 日衛署食字第 0910037302 號函釋自 102 年 12 月 6 日不再適用。

惟針對國外輸入食品(含原料)需再經改裝、分裝或其他加工程序者，尚無需於外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨認之原文標籤或標示內容作為產品管理之參據外，其餘皆應於銷售前（對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者）完成中文標示。

(102.12.6 FDA 食字第 1029009423 號函、103.1.20 FDA 食字第 1021351991 號函)

## 4.全穀產品宣稱及標示原則

99年9月10日FDA食字第0991302590號函訂定

102年4月30日FDA食字第1021301154號函修正

### 一、全穀產品宣稱及標示原則：

- (一) 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比<sup>註1</sup>51%<sup>註2</sup>(含)以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀類佔配方總重量百分比51%以上，可以該穀類名稱進行產品命名(如：全麥○○、全蕎麥○○等)。
- (二) 如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比51%(含)以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉(如：全麥)原料製作」，或「本產品含部分全穀粉(如：全麥麵粉)」等方式宣稱。
- (三) 如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物(原料)須100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉<sup>註3</sup>。

註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下：

$(\text{全穀成分乾基重量} / \text{配方乾基總重量}) \times 100\%$

乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100公克牛奶中平均有90公克為水分，則乾基重為 $100-90=10$ (公克)。

註2：百分比計算方式至小數點下1位，並依CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總重量百分比為50.6%，則視為51%。

註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。

二、穀類及全穀定義如下：

名稱	定義	說明
穀類(grain) (穀粒及穀粉)	<p>1. 係指可供人類食用之禾穀類或仿穀類(Pseudograin)植物種實泛稱。</p> <p>2. 本項定義所包含之穀類有：</p> <p><b>禾穀類(True grains):</b> 包括稻米(rice)、小麥(wheat)、玉米(corn)、燕麥(oats)、大麥(barley)、裸麥(或稱黑麥)(rye)、高粱(sorghum)、小米(millet)、薏苡仁(adlay, Job's tears)、菰米(或稱野米, wild rice)、畫眉草籽(teff)、黑小麥(triticale)、非洲小米(fonio)、加那利子(canary seed)等。</p> <p><b>仿穀類(Pseudograins):</b> 包括莧米(或稱籽粒莧、穀粒莧)(amaranth)、蕎麥(buckwheat)、藜麥(quinoa)等。</p>	<p>1. 為能與國際接軌，故參考國際間對穀類之相關定義。</p> <p>2. 豆類、油脂種子類(oilseeds)、根菜類不認定為穀類。</p>
全穀(whole grain) (全穀粒及穀粉)	<p>1. 係指包括果皮(糠層、麩皮)、胚芽及胚乳之穀物。</p>	<p>有關混合果皮(糠層、麩皮)、胚芽、胚乳，並符合全穀之定義中，如果整顆穀物經過破碎、粉碎、磨成細粉，或成片狀，但保有與原來穀物相同比例的內胚乳、胚芽和麩皮，始得稱為全穀類。</p>

## 5.即食鮮食食品標示作業指引

102.7.16

### 一、前言：

因消費型態改變，民眾逐漸趨向於便利商店或超級市場等購買方便之即食鮮食食品食用，如屬有容器或包裝之食品者，應依食品衛生管理法第 22 條規定及同法施行細則等相關規定完整標示；如屬散裝食品者，應依食品衛生管理法第 25 條規定，標示品名、原產地。

為提供消費者更充足之資訊，維護消費者權益，鼓勵相關業者於即食鮮食「散裝」食品包裝上揭示更多產品資訊，以利消費者作為選購食品之參考。

二、「即食鮮食食品」適用範圍：係以 0~18°C 冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品。但現場烘焙(烤)食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果、蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。

### 三、「散裝」之即食鮮食食品標示指引：

為提供消費者更充足之資訊，於產品包裝上**確實無誤**揭示下列資訊，其標示方式併請參考食品衛生管理法及相關規定：

- (一) 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。
- (二) 淨重、容量或數量。
- (三) 食品添加物名稱；其名稱應使用中央主管機關所定之品名，如為二種以上混合添加物時，應分別標明。
- (四) 負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- (五) 有效日期。
- (六) 其他自願性標示：如保存方法或保存條件、需調理後供食者，其調理方法、營養標示等。

備註：「散裝」之即食鮮食食品係指符合下列三項之一且為本指引說明二適用範圍之食品：

1. 無包裝。

2. 不具啟封辨識性之簡易臨時性包裝(包裝目的是方便顧客拿取，非以擴大銷售範圍及延長保存期限)。
3. 具啟封辨識性但非密封而不具延長保存期限之包裝。

## 6.市售包裝食品有效日期評估指引

102.04.24

### 1.目的：

本指引為提供食品製造業者在評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據，業者可參考本指引，自行擬定適用之有效日期評估/訂定計畫，以自主管理訂定食品之有效日期，確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品衛生管理法規之情事發生。

本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。

### 2.法源依據：

市售包裝食品應依食品衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款及第 24 條第 1 項第 5 款標示有效日期。

### 3.訂定有效日期的責任：

食品之「有效日期」會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，應依前述之個別情況設計保存試驗，據以研訂保存期限。食品製造業者有責任自行評估，或委由相關食品專家執行有效日期訂定評估計畫。

### 4.適用之食品業者範圍：

食品製造業者。

### 5.名詞定義：

5.1.包裝食品：係指經固定密封包裝且可延長保存時間之食品。

5.2.保存期限：在特定儲存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的期間，其為時間範圍，例如「保存期限：二年」。

5.3.有效日期：在特定儲存條件下，市售包裝食品可保持產品價值的最終期限，應為時間點，例如「有效日期：〇年〇月〇日」。

5.4.水活性( $a_w$ )：係指食品中自由水之表示法，為密閉容器中該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。

5.5.感官品評(sensory evaluation)：以科學的方法，藉著人的視、嗅、味、觸及聽等五種感覺，測量與分析食品外觀、風味及質地等感官品質的方法。

5.6.產品價值(product value)：係包括食品的衛生安全、營養品質及感官品質。

5.7.保存期限的加速試驗(accelerated shelf life studies)：通常以提高溫度的方法，故意的加速產品劣化，以估算在所建議的正常儲存條件下的產品保存期限。

## 6.食品有效日期的訂定與考量的因子：

訂定食品有效日期時，必須依據食品組成分、製程及可能受到環境因素，如溫度、濕度及光線等之影響與時間變化之關係，研析出食品劣化曲線，據以推定有效日期，確保食品食用時的有效性與安全性。也就是在食品的有效日期內，一定是安全可食用的，且維持它的外觀、味道、質地和風味，以及符合其營養標示。

包裝食品之日期標示，依各國法規要求不同，而有不同的標示意義，例如「use by」和「expiry date」，與國內的「有效日期」定義相似；另外，「best before」和「賞味期限」則表示在此日期之前，食品可保持最佳品質，但並不表示在此日期之後，食品就不安全或變質了。因此，食品業者在標示進口食品有效日期時，僅在能請製造商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標示的「best before」和「賞味期限」日期不同的「有效日期」。若無法提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料，則「best before」和「賞味期限」日期則應視為「有效日期」。

6.1.必須充分考量各個食品的特性，以客觀的指標，正確的評估食品之安全性與品質，設定有效日期。

6.2.客觀指標是指「物理試驗」、「化學試驗」、「微生物試驗」等，可以數值化的指標。一般主觀指標的「感官品評」中的「色」、

「風味」等，在適當的控制條件下，經適當的品評員以正確的方法所得到的數據，可視為客觀的指標，與主觀累積的「經驗值」不同。

6.3. 必須瞭解各個試驗與指標的特性，並確實執行，以確保結果的信賴性、妥當性及客觀性，做綜合性的判斷，以設定有效日期。

6.4. 可依據各項食品內在與外在因子，建立該產品的劣變資料，並參考法規標準，續依 7.1 或 7.2 評估方法，以訂定有效日期。

## 7. 有效日期的評估方法：

### 7.1. 直接方法：須含以下 6 個步驟

#### 7.1.1. 步驟 1：分析食品劣變的因子

7.1.1.1. 產品本身之劣變因子：原料、產品配方組成、水活性( $a_w$ )、酸鹼度(pH)、氧化還原電位(Eh)、透氧性等。

7.1.1.2. 加工及倉儲過程之劣變因子：加工過程、殺(滅)菌方法、製造環境與設備、包裝材料與材質，以及儲存環境、溫度、濕度等。

7.1.1.3 產品流通販賣過程之劣變因子：儲運及展售環境、溫度、濕度等條件。

#### 7.1.2. 步驟 2：選擇評估產品品質或安全性的方法。

依據步驟 1 找出可能影響食品劣變的因子，然後再選擇適當的分析方法。

衛生法規中有明確規定各類食品之衛生標準，故微生物分析為評估有效日期之首要評估指標；成分或營養標示需符合市售包裝食品營養標示規範，故為第二評估指標；物理及化學分析，以及感官品評可用於評析產品於有效日期內之食品品質，與微生物所造成之劣化較無相關性，因此列為第三評估指標。

7.1.2.1. 微生物學分析(microbiological analysis)：以微生物學來評估食品從製造日起開始之品質劣化時，依照食品種類、製造方法、溫度、時間、包裝材質等保存條件，選擇能夠有效評估的微生物指標，

如：總生菌數、大腸桿菌群數、大腸桿菌數、低溫菌數、芽孢菌數等。這些指標可提供客觀的、有用的、合理的、科學的數據。微生物學檢驗方法建議依照衛生福利部食品藥物管理署公告檢驗方法，但也可以採用與公告方法有相同檢驗結果且能確保食品安全的微生物快速檢測法。

7.1.2.2.感官品評(sensory evaluation)：以透過人體的視覺、嗅覺、味覺等感覺，遵循各種個別技巧，在一定條件下，評估食品的性質。與儀器試驗比較，官能檢查誤差可能性高，結果的再現性也受到品評者的身體狀況、品評時間等因素影響。不過在適當儀器未開發前，或者儀器的敏感度沒有人高的時候，感官品評仍為有效方法。為了提高數據的信賴度與妥善性，必須在適當控制的條件下，由經過訓練的品評員以正確的方法進行感官品評，再以統計學統計分析。

7.1.2.3.物理及化學分析(physical and chemical analysis)：按照食品特性，選擇足以反映食品性狀之指標，以物理及化學分析方法來評估從食品製造日開始之品質劣化，以訂定有效日期。分析指標可包括黏度、濁度、比重、過氧化價、酸價、酸鹼度、糖度、酸度、上部空隙氣體分析、游離脂肪酸和易揮發氣體等，這些指標可提供客觀的、有用的、合理的、科學的數據。利用這些指標，比較製造日之測定值與製造日以後，在不同時間點取樣之測定值，可判斷品質之劣化。

7.1.2.4.成分分析(component analysis)：從食品製造日開始之營養素或特定成分之劣化，例如維生素、多酚類、脂肪酸等。這些指標可以用客觀的數據表現營養素或特定成分含量，用以判斷是否符合成分標示值。

### 7.1.3.步驟3：擬定有效日期的評估計畫

#### 7.1.3.1.選擇測試實驗。

7.1.3.2.決定保存期限試驗執行多久的時間及取樣測試頻率，建議取樣測試時間點，至少包括產品製造日之起始點、預定設定為有效日期之終點及中間三個時間點。在預定終點的時間外，可以再延長的時間採樣一次，以確認所選擇的終點之適當性。

7.1.3.3.每次採樣測試之樣品數目採三重複，或依產品特性於評估計畫中擬定測試樣品數目。

7.1.3.4.何時開始執行保存期限試驗：可在產品開發的最後階段，或是生產市售產品時，且在最有可能造成安定性問題的季節(通常是夏季)，並考慮產品的變異性，建議安排一次以上之實驗。

#### 7.1.4.步驟4：執行有效日期的評估計畫

在評估進行時，食品最好與平常生產製造至消費者端，有相同的運輸和儲存條件，或是儲存在一個特定的溫度和濕度下，所有的條件均應正確控制並詳加記錄。

#### 7.1.5.步驟5：決定有效日期

參考法規標準，以訂出有效日期：以微生物學方法評估食品劣化的程度，此時必須考慮到不同種類食品微生物限量標準或指標值。國內各類食品的微生物標準應參考衛生福利部之公告。

#### 7.1.6.步驟6：監控有效日期

生產過程或製造環境中有任何足以影響產品有效日期的改變時，需要重新評估有效日期；在產品上市後，實際從運輸和零售系統中採樣測試。假如測試結果顯示有效日期不適當，必須修正之。

### 7.2.間接方法：

7.2.1.對於有效期限較長的產品，可以保存期限加速試驗(accelerated shelf life studies)來預估有效日期，通常採提高所預設的儲存溫度以加速產品劣化，再估算產品在設定的儲存條件下的有效日期。

7.2.2.本(他)廠有相似配方或製程且已上市1年以上之市售產品，未曾發生有效日期內產品異常或客訴事件者，可作為評估有效日期的參考。

### 8.有效日期評估實例：

## 8.1. 冷凍預炸雞塊

### 8.1.1. 產品描述

內容物	裹漿重組雞塊
加工方式	原料驗收→儲存→前處理→調理(含預炸)→冷凍→包裝
包裝方式及說明	積層袋
儲存及運輸	-18°C 冷凍
使用方式	復熱/烹調後食用

8.1.2. 參考圖 1 之評估方法步驟 1，因為冷凍雞塊的加工調理程序需要經過預炸處，且產品在冷凍儲存時一般微生物不易生長，因此有效日期之訂定與其感官品評之接受度較有關係。

8.1.3. 參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估油耗味、質地等變化。

8.1.4. 參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因為其油耗味、質地變化緩慢，且參考市售相似產品之保存期限為 12 個月，所以可規劃進行 0、6、9、12、15 個月的儲存試驗。

8.1.5. 參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據感官品評之接受度，決定其仍保有原有良好氣味與質地的保存期，據以推算產品的有效日期。

8.1.6. 參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

## 8.2. 冷藏蔬菜沙拉

### 8.2.1. 產品描述

內容物	生鮮蔬菜與沙拉醬包
加工方式	原料驗收→儲存→清洗→截切→包裝→冷藏
包裝方式及說明	積層袋
儲存及運輸	0-7°C 冷藏
使用方式	即食

8.2.2.參考圖 1 之評估方法步驟 1，因為產品初始菌數高且不經加熱滅菌，容易有微生物生長造成腐敗的情形。另外，因為是生鮮截切蔬菜，其色澤與氣味等可能快速變化。

8.2.3.參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估微生物以及氣味與色澤的感官品質。

8.2.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因其變化迅速，且參考市售相似產品之保存期限為 5 天，所以可規劃進行 0、1、3、5、7 天的儲存試驗，分析冷藏蔬菜沙拉產品的大腸桿菌群及大腸桿菌數量，以及氣味與色澤的感官品質。

8.2.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據最先發生變化至不可接受程度的指標，決定有效日期。參考法規標準，冷藏蔬菜沙拉產品的微生物限量，必須符合生食用食品類衛生標準。大腸桿菌群必須  $10^3$  MPN/g 以下，大腸桿菌必須 10 MPN/g 以下。在適當控制微生物條件下，產品安全性無虞，是否產品品質(色澤、風味等)已經產生變化至不可接受？綜合判斷儲存期間微生物與品質的變化，決定最適當的保存期，據以推算產品的有效日期。

8.2.6.參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

### 8.3.經健康食品認證之茶花綠茶飲料

#### 8.3.1.產品描述

內容物	水、可溶性纖維、綠茶、天然香料、L-抗壞血酸鈉、碳酸氫鈉、茶花抽出物、茶多酚
加工方式	原料驗收→儲存→前處理→調配→殺菌→包裝
包裝方式及說明	無菌充填 PET 瓶
儲存及運輸	常溫
使用方式	開瓶可飲用

8.3.2 參考圖 1 之評估方法步驟 1，產品經高溫殺菌且為無菌充填，較無衛生安全問題，因此考量其風味或色澤之品質變化。同時因為產品具有健康食品認證，必須符合其指標成分--可溶性纖維的標示含量。

8.3.3.參考圖 1 之評估方法步驟 2，選擇評估指標成分及風味或色澤之變化。

8.3.4.參考圖 1 之評估方法步驟 3、4，擬定與執行評估方法。因為其指標成分及風味或色澤之變化緩慢，且參考市售相似產品之保存期限為 9 個月，可規劃進行 0、6、9、12 個月的儲存試驗，分析可溶性纖維含量及風味或色澤之變化。

8.3.5.參考圖 1 之評估方法步驟 5，依據該產品所訂定之指標成分含量及感官品評結果，綜合評估其保存期，據以推算產品的有效日期。

8.3.6.參考圖 1 之評估方法步驟 6 於產品上市後，繼續監控可能因儲運與展售端造成的產品安全性與品質之變化，據以修正有效日期。

## 9.備註：

9.1.食品添加物業者在執行訂定產品有效日期時，亦可參考本指引。

9.2.相關檢驗方法及衛生標準參考「衛生福利部食品藥物管理署(FDA)網頁」。

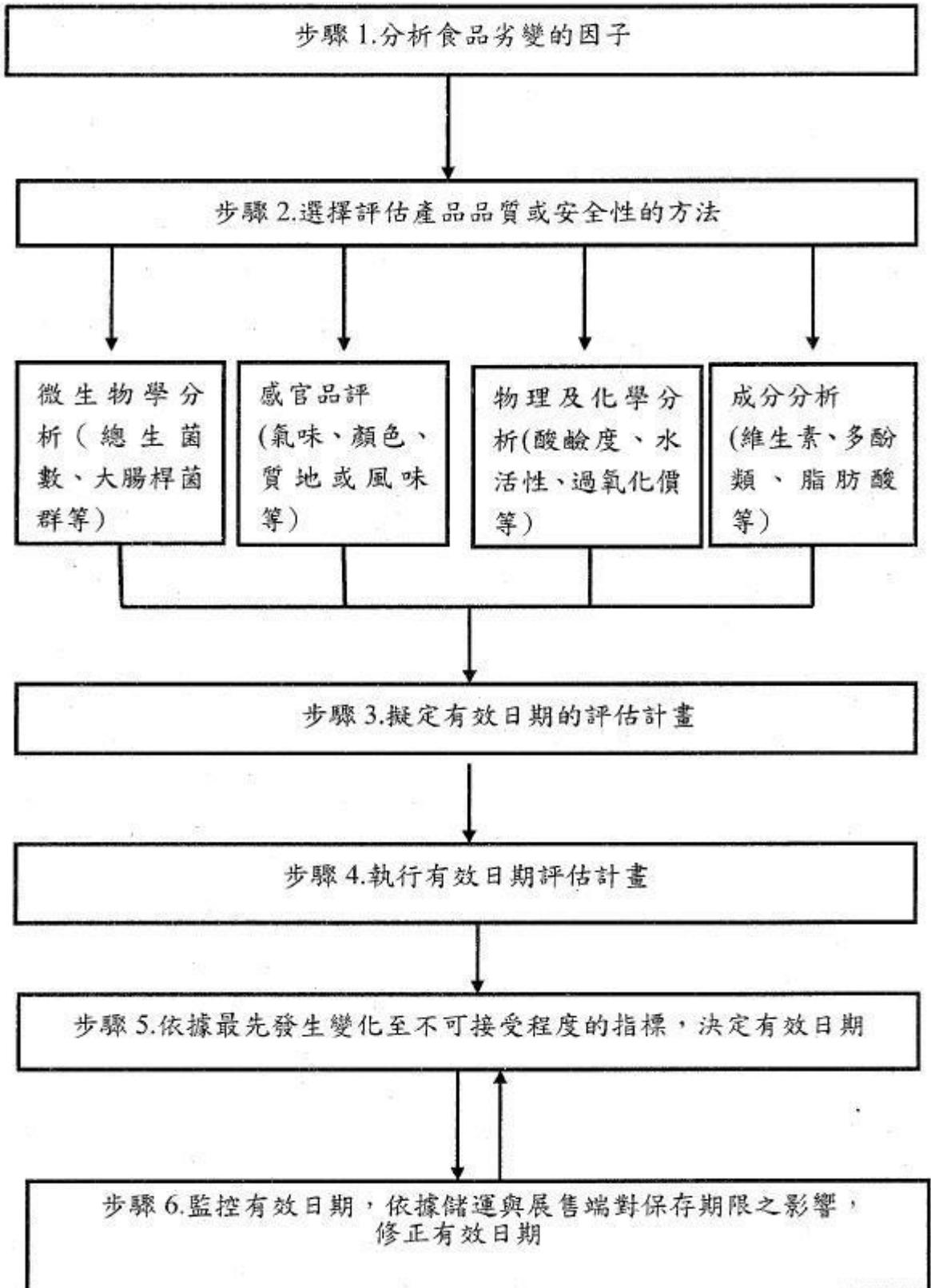


圖 1、包裝食品有效日期之評估流程

11. 查檢表(業者使用)

<b>市售包裝食品有效日期評估 自主查檢表</b>			
工廠(公司)名稱：		查檢日期： 年 月 日	
<b><u>產品基本資料</u></b>			
產品名稱：			
產品組成分：			
產品加工方式：			
產品架售期：			
產品預定用法：			
產品描述：以勾選方式(V)填入			
<input type="checkbox"/> 新產品 <input type="checkbox"/> 上市1年以上之產品			
<input type="checkbox"/> 冷凍儲存 <input type="checkbox"/> 冷藏儲存 <input type="checkbox"/> 常溫儲存			
<input type="checkbox"/> $a_w \geq 0.85$ <input type="checkbox"/> $a_w < 0.85$			
<input type="checkbox"/> $pH \geq 4.6$ <input type="checkbox"/> $pH < 4.6$			
<input type="checkbox"/> 真空包裝 <input type="checkbox"/> 充氮包裝 <input type="checkbox"/> 一般			
<b><u>查檢項目</u></b>			
序號	查檢內容	查檢結果 (打 V)	備註
1	參考本(他)廠相似產品資訊之佐證資料	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
2	訂定詳細之加工流程	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
3	清楚知道造成產品劣變之相關因子	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	

4	有適當之方法評估產品品質或安全性	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
5	有實驗數據支持有效日期之訂定	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
6	明列法規之參考標準	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
7	有良好方式監控有效日期	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
8	當有效日期內產品發生異常時，有矯正措施	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	
處理意見：			
查檢人簽名：			
主管簽名：			

12. 查檢表(衛生機關使用)

市售包裝食品有效日期評估 查檢表		
_____衛生局		查檢日期： 年 月 日
<b>基本資料</b>		
工廠(公司)名稱：		
工廠(公司)地址：		
工廠(公司)電話：		
<b>查檢項目</b>		
產品類別／ 產品名稱	查檢內容(查核結果，打 V)	
	廠內有無包裝食品有效日期評估之訂定依據	廠內有無留置相關自主查核及完整簽署之紀錄
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
處理意見：		
廠方簽名：		
查檢人員簽名：		
主管機關單位主管簽名：		



## 食品安全衛生管理法第二十四條

### 「食品添加物標示」相關公告規定



# 1.食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

**主旨：公告修正「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十四條。**

**公告事項：「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」自一百零四年十二月三十一日生效。**

## 食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十四條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。食品添加物含基因改造食品添加物之原料或基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。食品添加物直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
  - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
  - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
  - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、食品添加物所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改

造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。

五、依本規定所為之標示，其字樣應標示於品名、原料成分之後為原則，或其他容器或外包裝上明顯位置，其字體長度及寬度應依下列規定：

(一)標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。

(二)標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。

(三)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

## 2.單方食品添加物應明顯標示許可證字號

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 103 年 9 月 9 日

發文字號：部授食字第 1031301967 號

主旨：訂定「單方食品添加物應明顯標示許可證字號」，並自  
即日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十四條第一項第九款。

公告事項：訂定「單方食品添加物應明顯標示許可證字號」。

### 3.食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 103 年 5 月 20 日

發文字號：部授食字第 1031300957 號

**主旨：訂定「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」，並自即日生效。**

**依據：食品安全衛生管理法第二十四條第二項。**

**公告事項：食品添加物中所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之；但所含除香料成分外之其他原料，仍應標示其各別名稱。**

## 食品安全衛生管理法第二十五條

### 「散裝食品標示」相關公告規定



# 1.直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

發文日期：中華民國 104 年 8 月 11 日

發文字號：部授食字第 1041302634 號

**主旨：公告訂定「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」及其適用食品品項，並自中華民國一百零四年十二月三十一日生效。**

依據：食品安全衛生管理法第二十五條。

公告事項：

一、適用食品品項如下：

- (一)農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。
- (二)豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

## 直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。  
具營業登記直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非有意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、具營業登記直接供應飲食場所之食品含非基因改造食品原料者，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。

五、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：

- (一) 標示之方式，以卡片、菜單註記、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為之。
- (二) 以標記（標籤）標示者，字體長度及寬度不得小於零點二公分；以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於二公分。
- (三) 標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

## 2.國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、實施對象及品項：
  - (一) 實施對象：食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者。
  - (二) 實施品項：國內通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品，屬散裝食品者。
- 三、應標示事項：生產該實施品項之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等之名稱、地址及其電話號碼。
- 四、依前點所為之標示，應依下列規定辦理：
  - (一) 標示之方式，於陳列販售之場所，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為之。
  - (二) 以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

### 3.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料

#### 標示規定

發文日期：中華民國 104 年 7 月 20 日

發文字號：部授食字第 1041302569 號

**主旨：**訂定「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，並定自中華民國一百零四年七月三十一日生效。

**依據：**食品衛生管理法第二十五條第二項。

**公告事項：**

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、具營業登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業（以下簡稱為連鎖業者）之現場調製飲料，應依本規定辦理標示。
- 三、前點所稱之連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。
- 四、現場調製之飲料，應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量。該添加量另得以換算方糖數標示之（每顆方糖以五公克計），其所含熱量得以每公克四大卡或每顆方糖二十大卡標示之。
- 五、茶、咖啡及果蔬品名之飲料，應依下列規定標示：
  - （一）茶飲料：
    1. 茶葉原料來源之原產地(國)。若茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。
    2. 未以茶葉調製，而以添加茶精等香料者，應於品名標示「○風味」或「○○口味」字樣。
  - （二）咖啡飲料：
    1. 咖啡原料來源之原產地(國)。若咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。
    2. 應以紅黃綠標示區分咖啡因含量。該標示得以符號或圖樣標示之。
      - (1) 紅色代表每杯咖啡因總含量二百零一毫克以上。
      - (2) 黃色代表每杯咖啡因總含量一百零一毫克至二百毫克。
      - (3) 綠色代表每杯咖啡因總含量一百毫克以下。

(三) 果蔬品名之飲料：

1. 果蔬汁含量應達百分之十以上，始得以「○○汁」為品名。
2. 未含果蔬汁者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

六、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：

- (一) 應以中文顯著標示，得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
- (二) 前項以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

## 4.連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料 標示規定問答集(Q&A)

104年7月20日公布

**Q1.調製飲料標示規定所稱連鎖飲料、便利商店及速食業，是指那些業者？**

A1.本規定所稱的連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者，故符合前開連鎖定義之飲料業、便利商店及速食業皆為本規定之適用對象。

**Q2.中西式餐廳(複合式餐廳)或連鎖餐廳以供餐為主，飲料雖非主要供應項目，但也提供飲料單點是否也需依本規定標示？**

A2.以供餐為主之中西式餐廳、早餐店及連鎖餐廳等，非屬本規定規範之對象，本規定規範對象為連鎖飲料業、便利商店及速食業。

**Q3.有關調製飲料之熱量標示係指該杯飲料(含食材)的所有熱量或是標示該杯飲料糖添加量之熱量？可以直接標示「本杯飲料全糖添加量所含熱量計○○○大卡」嗎？**

A3.本規定之熱量標示為標示該杯飲料全糖添加量所含熱量，該糖添加量所含熱量可標示為「全糖添加量○○公克，所含熱量每公克四大卡」或「全糖添加量為○○顆方糖，所含熱量每顆方糖二十大卡」或「全糖添加量○○公克，所含熱量計○○○大卡」。

**Q4 倘添加的糖為果糖或自行調製的蔗糖，因調製濃度不同其所含糖量不同該如何標示？**

A4.本規定所稱糖添加量係指單醣與雙醣之總和，倘調製不同濃度之蔗糖或果糖，應依其實際所含糖量（單醣與雙醣總和）標示之。

**Q5.如果調製飲料有半糖、全糖之分別，只須標示全糖添加量或各分級添加糖量皆需分別標示？**

A5.依本規定現場調製飲料應標示全糖添加量，故標示全糖添加量即可，倘主動揭露各分級選項之糖添加量亦屬適法。

**Q6.如果調製飲料無額外添加糖，但提供糖包(罐)由消費者依喜好自行添加這樣需要標示嗎？倘不需標示糖添加量是否也不需標示熱量？**

A6.(1)倘供應之飲料無額外添加糖，但提供糖由消費者依個別喜好自行添加，因消費者知道自行添加之糖量，故不須標示糖添加量，但如由店家添加者，則應標示添加的糖量。

(2)無額外添加糖，則無需標示添加糖量及其所含熱量。

**Q7.以茶精調製的茶飲料須標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶菁調製的要如何標示？**

A7.如僅以茶精調製應標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的，則可標示為茶飲料，並應標示茶葉原料產地(國)，如混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

**Q8.咖啡因含量受咖啡品種、季節、沖調方式等影響，難以正確標示？**

A8.本規定咖啡標示咖啡因含量，係以紅黃綠標示區分咖啡因含量，各顏色代表一定區間之咖啡因含量(紅色代表咖啡因 $\geq 201$  毫克/杯，黃色代表咖啡因 101-200 毫克/杯，綠色代表咖啡因 $\leq 100$  毫克/杯)，非以數值方式標示，應不致因原料、沖泡等因素致咖啡因含量變異而無法正確標示。

**Q9.義式咖啡都是混豆，是否可以在店內立牌或菜單上表示產地及混豆依比例由高至低標示即可？**

A9. (1) 咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

(2) 標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式擇一為之；咖啡因含量之紅黃綠標示區分得以符號或圖樣標示之。

**Q10.咖啡因含量得以紅黃綠符號或圖樣標示，有無圖樣大小之規定？**

A10.咖啡因含量以紅黃綠符號或圖樣標示之大小，以菜單註記、標記(標籤)者，其圖樣長度及寬度與字體規定相同各不得小於零點二公分；以其他型式標示者，各不得小於二公分。

**Q11.咖啡豆經烘焙後屬實質轉型，倘於台灣烘焙則該咖啡豆產地可標示為台灣嗎？**

A11.本規定係規定現場調製飲料之咖啡、茶飲料應標示咖啡及茶葉原料之原產地(國)，不論是否實質轉型皆應標示其原料原產地，故咖啡豆雖於台灣烘焙，仍應標示該咖啡豆之原產地(國)，不得標示為台灣。

**Q12.果蔬汁含量僅 5%者，不能標示為果蔬汁，應如何標示？**

A12.以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達 10%以上，果蔬汁含量為 0.1%至 9.9%者應標示為「○○果蔬飲料」，未含果蔬汁者則應標示為「○○風味飲料」。

**Q13.檸檬因酸度高，調製一般消費者可接受之口味，其檸檬汁的含量無法達 10%，而檸檬汁是消費者熟知之果蔬汁是否品名仍可為檸檬汁？**

A13.「檸檬汁」雖其檸檬汁含量未達 10%，但消費者應了解檸檬為酸度較高之水果，調製為果汁其檸檬汁含量未達 10%，依約定俗成之原則，品名得為「檸檬汁」。

**Q14.如何計算果蔬汁含量？**

A14.果蔬汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量\*100%。

**Q15.同時有茶葉及果汁之飲料，例如檸檬紅茶，應屬於茶飲或蔬果汁，該如何標示？**

A15.(1)以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達 10%以上，飲料之內容物有茶葉及果蔬汁，倘果蔬汁含量達 10%以上者，品名可標示為○○汁，並標示茶葉原料原產地、全糖之添加量及該糖添加量所含熱量。

(2)倘果蔬汁含量未達 10%以上或未以果蔬汁為品名者(例如以○○茶或○○飲為品名)則應標示茶葉原料原產地、全糖之添加量及該糖添加量所含熱量。

(3)倘不含果蔬汁或以茶精調製則應標示「○○風味」。

**Q16.本公司為連鎖速食業者有販售現場調製飲料，也有將完整包裝飲料倒入本公司杯子後提供予消費者之非現場調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示嗎？**

A16.倘以完整包裝飲料供應消費者，該飲料僅更換容器未做任何調製，可不需依本規定標示，但避免消費者混淆或誤解為貴公司之現場調製飲料，宜標示其品牌及品名，例如本飲料為○○公司○○(品名)。

**Q17.如未依規定標示或標示不實，其罰責為何？**

A17.本規定預定自 104 年 7 月 31 日起實施，故連鎖飲料速食便利商店之現場調製飲料應依於 104 年 7 月 31 日起依規定標示，倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；如果是標示不實依違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

**Q18.以含有糖之茶包或咖啡包調製，無另添加糖者，是否須標示糖添加量？**

A18.本規定之全糖添加量係指飲料調製過程中額外添加之糖量，食材所含糖量非本規定標示範疇，倘以茶包或咖啡包調製者，得免標示該茶包或咖啡包所含糖量，惟應標示其品牌及品名，例如本飲料以○○公司○○(品名)調製；惟如調製過程中另添加糖則仍須標示之。

**Q19.以水果果漿(果醬)調製，無另添加糖，該果漿(果醬)所含糖量須標示嗎？**

A19.考量產品內之糖量會因原料來源、產地及季節等因素改變，業者難以計算產品之實際含糖量，故本規定以業者調製過程中額外添加之糖量作為標示依據，食材(果漿、冬瓜露、粉圓、紅豆、綠豆等)所含糖量得免標示。

**Q20.本公司屬於連鎖餐飲店，門市販售之飲料，皆為從中央工廠生產之大包裝飲料，在販售現場進行分裝至杯中再封膜，現場無進行添加糖的動作。請問本公司於門市販售之飲料還需標示糖添加量與熱量嗎？**

A20.倘屬中央工廠提供之飲料，雖現場僅分裝，仍應標示每杯飲料所

添加之全糖量及該糖量所含熱量。

**Q21.本公司為連鎖之生機食品業者，現場以飲用水、蔬菜、水果、梅子漿等食材調製成精力湯飲品是否也須依此規定標示？**

A21.(1)本規定規範對象為具營業登記連鎖飲料業、便利商店及速食業之現場調製咖啡、茶葉飲料應標示茶葉及咖啡原料來源之原產地(國)；現場調製之飲料，應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量；以果蔬汁為品名者，果蔬原汁含有率應達 10%，低於 10%(0.1%~9.9%)品名應為果蔬飲料，未含果蔬者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

(2)精力湯飲品未以果蔬為品名，得不依本規定之果蔬標示；惟倘屬現調飲料，如有額外加糖，仍應標示全糖添加量及該糖量所含熱量。

## 5.直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

發文日期：中華民國 104 年 6 月 30 日

發文字號：部授食字第 1041302212 號

**主旨：訂定「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」，並自中華民國一百零四年七月三十一日生效。**

**依據：食品衛生管理法第二十五條第二項。**

**公告事項：**

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、具營業登記之直接供應飲食場所，其火鍋類食品，應於供應場所依下列規定以中文顯著標示：
  - (一)湯底製作方式：包括主要食材、風味調味料資訊，並以「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)熬製」或「火鍋(品名)湯底使用○○風味調味料調製」或「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)及○○風味調味料共同調製」，依實擇一標示。
  - (二)前款標示風味調味料者應同時標示該風味調味料之內容物名稱(含食品添加物名稱)；如含二種以上風味調味料，並應分別標明。前項以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。
- 三、前點之標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。

## 6.火鍋類食品湯底標示問答集(Q&A)

104年6月11日整理

**Q1.本規定所稱的「風味調味料」，是指鹽、糖，胡椒、味精等調味料嗎？**

A1.(1)本規定所稱的「風味調味料」係指化學調味料及風味原料中添加糖類、食鹽等(不包含香辛料)，經乾燥成粉末狀(粒狀)或濃縮為塊狀(液狀)，烹飪時可增加其風味或香氣者。

(2)單獨添加之糖、鹽等非屬本規定所指「風味調味料」，無須另外標示。

**Q2.使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，此類別是否有使用多少比例以上之風味調味料才需標示？**

A2.使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製，並將該風味調味料內容物及食品添加物逐一展開標示。

**Q3.風味調味料的內容物很多，多達數種要全標示嗎？同時使用食材及風味調味料要如何標示？**

A3.是的，為透明湯底資訊，風味調味料內容物應逐一展開標示，例如「○○鍋湯底使用豬大骨及雞高湯粉(L-麩酸鈉,棕櫚油,玉米澱粉,香料,乳糖,水解植物玉米蛋白,雞肉粉,雞油,大蒜油,調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉,5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)共同調製」。

**Q4.火鍋類湯底由中央廚房以食材熬製，再以湯包或湯塊形式提供各分店使用，各分店是否可標示「使用○○食材熬製」？**

A4.倘所使用的湯包或湯塊確實以食材熬製，無另外添加風味調味料，依實標示為「使用○○食材熬製」，尚無違法之虞，惟廠商應提供相關佐證資料。

**Q5.熬製湯底的食材通常非單一種，需全部標示或可以選擇其中幾樣標示？**

A5.熬製湯底食材的標示應標示主要食材，即熬製食材中含量最多者，例如「蔬菜鍋湯底使用番茄熬製」，倘有宣稱食材應同時標示所宣稱之食材，例如「藥膳鍋湯底使用雞骨、黨蔘熬製」。

**Q6.花雕雞、何首烏雞湯、沙鍋魚頭、香菇雞湯等湯品是否須標示湯底製作方式？**

A6.本規定所稱火鍋類食品係指持續加熱並投入食材烹煮之湯品，倘無持續加熱及於食用中投入食材烹煮則非屬本規定所規範之火鍋類食品。

**Q7.便利商店販售的關東煮商品是否適用本規定？**

A7.(1)具營業登記的直接供應飲食場所之火鍋類食品為本規定適用之食品業者及食品品項。

(2)關東煮商品須持續加熱並投入食材烹煮亦屬火鍋類食品，具營業登記之便利商店，關東煮商品應依本規定標示。

**Q8.微波即食鍋類食品，是否需在標籤上加註「火鍋湯底使用○○食材調製」等字樣？**

A8.微波即食鍋類食品非本規定所規範的火鍋類食品，如屬有容器或包裝之食品者，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定及同法施行細則等相關規定完整標示；如屬散裝食品者，除應依食品安全衛生管理法第 25 條規定，標示品名、原產地，並依即食鮮食食品標示作業指引揭露相關資訊。

**Q9.火鍋類食品湯底標示規定有無緩衝期，如未依規定標示，其罰責為何？**

A9.本規定自 104 年 7 月 31 日起實施，故應依前開日期起依規定標示，倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

## 7.散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

發文機關：衛生福利部

發文日期：中華民國 104 年 5 月 29 日

發文字號：部授食字第 1041301628 號

主旨：公告修正「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。

依據：食品安全衛生管理法第二十五條。

公告事項：

一、「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」依品項及對象分三階段生效：

(一)一百零四年七月一日：

實施對象：食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。

(二)一百零四年十月一日：

實施對象：連鎖食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之訴肉產品。

實施對象：食品販售業者未辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。

(三)一百零四年十二月三十一日

實施對象：非連鎖食品販售業者已辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之訴肉產品。

實施對象：食品販售業者未辦理公司登記或商業登記者。

實施品項：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之訴肉產品。

二、前點所稱連鎖業者係指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。

## 散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

- 一、本規定依食品安全衛生管理法(以下稱本法)第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。散裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。散裝食品直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應標示下列之一：
  - (一)「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」。
  - (二)「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」或「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」。
  - (三)「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非故意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、散裝食品所含非基因改造食品原料，其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：
  - (一)標示之方式，於陳列販售之場所，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為之。
  - (二)以標記(標籤)標示者，應依下列規定：
    - 1.標示「基因改造」、「含基因改造」或「使用基因改造○○」須與其他文字明顯區別，字體長度及寬度不得小於二毫米。
    - 2.標示「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」、「本產品加工原料中有基因改造○○，但已不含有基因改造成分」、「本產品不含基因改造成分，但為基因改造○○加工製成」或「本產品不含基因改造成分，但加工原料中有基因改造○○」字體長度及寬度不得小於二毫米。
  - (三)以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於二公分。

(四)標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

## 8.直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定

發文日期：中華民國 101 年 9 月 6 日

發文字號：署授食字第 1011302828 號

**主旨：**訂定「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」，並自中華民國一〇一年九月十二日生效。

**依據：**食品衛生管理法第十七條之一第二項。

**公告事項：**

一、實施食品類別（品項）：所有直接供應飲食之場所販售含牛肉及牛可食部位原料之食品。

二、標示事項：

- (一)所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (二)牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- (三)食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。
- (四)牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之標示，得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採張貼、懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。
- (五)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，其以菜單註記者，各不得小於四公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

## 9.散裝食品標示相關規定

發文機關：行政院衛生署

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

主旨：訂定「散裝食品標示相關規定」，並自中華民國一〇一年九月十二日生效。

依據：食品衛生管理法第十七條之一第二項。

公告事項：

一、實施食品類別（品項）：

- (一)非以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品：所有食品類別（品項），但現場烘焙（烤）食品及現場調理即食食品除外。
- (二)以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品：所有食品類別（品項）。

二、標示事項：

(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）。

(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。

- 三、本署九十八年三月二十五日衛署食字第○九八○四○○四五二號公告「散裝食品標示相關規定」及九十九年二月九日署授食字第○九九一三○○○○八號公告修正「散裝食品標示相關規定」之實施食品類別(品項)，自中華民國一○一年九月十二日起停止適用。

## 10.散裝食品標示問答集(Q&A)

99.1.28 修訂

102.7.23 修訂

### Q.1 衛生福利部為何要公告實施「散裝食品標示相關規定」？

- (1) 一般而言，本部建議民眾儘量選購商譽良好、包裝完整及有完整標示之食品，以保障消費權益。然而，考量散裝食品之消費型態在我國並非少見，且食品衛生管理法授權由中央主管機關公告採取一定作為，故採取循序漸進之管制方式，以兼具實效性及可行性。
- (2) 食品衛生管理法第 25 條規定，「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」。基於保障消費者選購散裝食品時知的權益，衛生署根據此規範推動散裝食品標示，希望藉由此項措施，使消費者於購買散裝食品時，獲得更多的產品資訊，避免買到來路不明的黑心食品。

### Q.2 「散裝食品標示相關規定」之公告內容為何？

本署(現改制為衛生福利部)101 年 9 月 6 日公告之「散裝食品標示相關規定」，公告事項有：

訂定「散裝食品標示相關規定」，並自中華民國 101 年 9 月 12 日生效。

一、實施食品類別（品項）：

- (一) 非以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品：所有食品類別（品項），但現場烘焙（烤）食品及現場調理即食食品除外。
- (二) 以牛肉及牛可食部位為原料之散裝食品：所有食品類別（品項）。

二、標示事項：

(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）。

- (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 2 公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

三、本署 98 年 3 月 25 日衛署食字第 0980400452 號公告「散裝食品標示相關規定」及 99 年 2 月 9 日署授食字第 0991300008 號公告修正「散裝食品標示相關規定」之實施食品類別（品項），自中華民國 101 年 9 月 12 日起停止適用。

### Q.3 散裝食品依類別有不同先後實施時間嗎？為什麼？

- (1) 本公告之實施食品種類(除現場烘培產品及現場烹調即食熟食之散裝食品)，無論是生鮮蔬果、肉品或加工食品等，無分先後，只要是依規定應實施之場所內，所陳列販售之所有散裝食品，一體適用。
- (2) 考量散裝食品不像包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，其有關標示之規劃上較為簡易，故無分品項同時實施。

### Q.4 散裝食品標示之實施地點對象為何？哪些場所除外？

- (1) 散裝食品，意即並無完整包裝（或無任何包裝）之食品，無論是生鮮蔬果、肉品或加工食品，均屬之。現場烘培產品及現場烹調即食熟食不屬本次公告實施對象。

- (2) 實施地點（對象）：凡是具有公司登記或商業登記之食品業者之陳列販售場所，例如便利商店、超市、賣場、量販店、陳列販售食品之商號店面、大眾運輸系統休息站內陳售食品之商號店面。
- (3) 無公司或商業登記及持有攤販登記證之食品業者陳售場所，非屬本公告規範實施對象。

### **Q.5 各式餐飲業，包括餐廳、自助餐、早餐店、小吃店、速食店、美食街等，所調理製備供應之各式冷、熱餐飲食品，需依規定標示嗎？**

本規範係針對具公司登記或商業登記之食品業者於實體店面陳列販售供人選購之散裝食品(現場烹調之即食熟食除外)，如係餐飲業、餐廳、自助餐、小吃店、美食街等，所調理製備供應之各式冷、熱餐飲食品，如各式餐點、排餐、簡餐、炸雞、薯條、飲料等，非屬本公告規範實施對象，毋須依規定標示。

### **Q.6 便利商店、超市、賣場、小吃店、量販店等實體販售店面內所陳列販售之食品，需要標示嗎？**

- (1) 便利商店、超市、賣場、小吃店、量販店等實體販售店面，於現場持續進行加熱、烹調之即食熟食，包含熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮等，無需依本公告規定標示。
- (2) 便利商店、超市、賣場、小吃店、量販店等實體販售店面所售之食品，如非現場烹調，如冷藏之饅頭、肉包、休閒食品、南北貨等，必需依本公告規定標示。

### **Q.7 便利商店、超市、賣場、小吃店、量販店等實體販售店面內所陳列販售之冷盤、小菜，需要標示嗎？**

便利商店、超市、賣場、小吃店、量販店等所陳列販售的各式冷盤、小菜，如為現場調理，屬即食熟食者，無需依本公告規定標示。

### **Q.8 速食店或超商賣場之飲料機器，例如可按壓供應汽水、咖啡、奶茶等冷熱飲，其本身需要標示嗎？**

- (1) 可按壓出各式冷熱飲之飲料機器，無需依本公告規定標示。

(2) 自動販售機中販賣之包裝食品，自應依食品衛生管理法第 22 條規定完整標示。

### Q.9 麥當勞、肯德基、頂呱呱、摩斯漢堡、漢堡王等速食店之漢堡、薯條、炸雞等，需要標示嗎？

速食店內所調理製備之冷熱餐點，係因顧客點餐後才供應，並非陳列於架上由消費者自由選取，故無需依本公告規定標示。

### Q.10 若業者所販售之產品來源皆為同一產地，為符合經濟，可否統一做一告示牌告知呢？

如店內販售之產品均為同一國家所製之產品，可使用「本店(本區)產品均為◎◎國製造」或其他同等意義之告示牌告知，而於個別產品僅需標示品名即可。

### Q.11 為什麼散裝食品標示之規範對象只限於具有公司登記或商業登記之食品業者？

散裝食品種類、銷售範圍及販賣型態較具多樣化，其標示管理在實務上相對複雜。本公告實施之食品類別廣及所有食品品項，為兼顧消費者知之權益、業者之配合及實務上推動之可行性，在現階段先針對具公司登記或商業登記實體店面之食品陳列販售場所，納入規範對象，俟具體落實後，不排除繼續擴大規範對象。

### Q.12 攤販販賣之散裝食品須依規定標示嗎？

(1) 攤販未經商業登記或持有攤販登記證者，其販賣之散裝食品無需依規定標示。

(2) 依經濟部 98 年 1 月 16 日公布之商業登記法第 5 條規定：

下列各款小規模商業，得免依本法申請登記：

- 一、攤販。
- 二、家庭農、林、漁、牧業者。
- 三、家庭手工業者。
- 四、民宿經營者。

五、每月銷售額未達營業稅起徵點者(但如有商業登記者，仍須依本公告進行散裝食品標示)。

(3) 故除攤販外，其他免登記之行業現階段均無需依規定標示。

### Q.13 散裝食品在標示方法或內容上，有無其他注意事項？

- (1) 由於可標示方法非常多元，例如以卡片、標籤或插牌等，業者可自行考量產品特性選擇適當方式進行標示，而應注意的是，標示方法及內容應為明顯，以利消費者認明及選購。
- (2) 「原產地(國)」之標示，以標示出原產國為原則，如擬標示至更明確之地點，例如台灣嘉義，或欲提供更多產品消費訊息，給消費者參考，當予肯定，惟其內容應正確無誤。
- (3) 如具有公司登記或商業登記販售場所陳售之散裝水產品(無論生鮮、冷凍)，以其捕獲之海域認定為產品之原產地。

### Q.14 散裝食品之標示事項，為何對價格、有效日期等其他品標示未一併列入？

- (1) 散裝食品因為無完整之包裝或無任何包裝，其標示無法完全比照包裝食品標示規範全數標示，例如生鮮農產品並無需標示有效日期。另產品之價格，尚非屬食品衛生管理法所轄事項，各國亦無列為標示項目，故未列入。
- (2) 食品衛生管理法第 25 條規定，授權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，本即考量其販賣型態，在實務上無法要求其應與包裝食品相同之標示項目。基於業者之配合及實務推動及上之可行性，故先規劃以品名及產地二項標示。

### Q.15 如果現場販售產品種類多且皆源自同一原產地者，應如何標示？

標示方式可以統一告示牌告知，如：「本店(區)產品均源自○○國」，惟其內容及告知方式，應能使消費者清楚明瞭，不致產生誤解為原則。

### Q.16 麵包、糕餅店所賣的麵包需要標示嗎？咖啡、茶飲連鎖業者所陳售蛋糕呢？藝文中心或飯店附設之烘焙培坊？

麵包、糕餅店、咖啡、茶飲連鎖業者及藝文中心或飯店附設之烘培坊所陳售之烘培產品，如為現場烘培散裝者，因其產品無法反映出食材產地，所以也不須依公告規定標示；但非現場烘培（包括中央廚房配送）之產品，則仍須依規定標示原產地、品名，惟如皆源自同一原產地者標示方式可如第 15 題所述標示。

**Q.17 有關「原產地（國）」之標示，一定要以「原產地（國）：◎◎」之形式為之嗎？那「品名」呢？一定要以「品名：◎◎」之形式嗎？**

- (1) 不一定，凡是足以使人明瞭其產地、製造地或製造工廠所在地之表達方式，不致產生誤解者，均屬符合規定。例如：台灣製造之某品牌糖果，標示為「原產地：台灣」「台灣生產」、「製造地：台灣」、「生產地：台灣」、「製造廠：某某公司嘉義廠或更詳細地址」、「國產製品」...等足以使人知悉該食品係為台灣生產（製造）者，均符合規定。
- (2) 品名也是如此，以台灣製造之某品牌糖果為例，得以「品名：糖果」、「糖果」、「◎◎糖果」..等為之，均符合規定。

**Q.18 散裝食品之標示如不符合規定，其罰則為何？**

- (1) 如未依規定標示散裝食品之品名或原產地（國），涉屬違反食品衛生管理法第 25 條規定，依法可處以新台幣 3 萬至 300 萬元罰鍰。
- (2) 如業者無法提供來源證明可依據食品良好衛生規範「八、食品製造業者製程及品質管制（一）使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。」要求業者限期改善。如未改善者，則違反食品衛生管理法第 8 條並依同法第 44 條可處 6 萬至 1500 萬元罰鍰。
- (3) 如所標示之品名或原產地（國）涉及誇大不實、易生誤解等情事，則違反食品衛生管理法第 28 條規定，可處以新台幣 4 萬至 20 萬元罰鍰。



## 食品安全衛生管理法第二十八條

### 不實、誇張或易生誤解之情形



# 1.食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解 或醫療效能之認定基準

103 年 1 月 7 日部授食字第 1021250977 號令發布

- 一、衛生福利部(以下稱本部)為維護國人健康，保障消費者權益，有效執行食品安全衛生管理法第二十八條，禁止食品標示、宣傳或廣告誇張、易生誤解或宣稱醫療效能，特訂定本基準。
- 二、食品標示、宣傳或廣告如有誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情形，且涉及違反健康食品管理法第六條規定者，應依違反健康食品管理法論處。
- 三、涉及誇張、易生誤解或醫療效能之認定基準如下：

(一) 使用下列詞句者，應認定為涉及醫療效能：

1. 宣稱預防、改善、減輕、診斷或治療疾病或特定生理情形：

例句：治療近視。恢復視力。防止便秘。利尿。改善過敏體質。壯陽。強精。減輕過敏性皮膚病。治失眠。防止貧血。降血壓。改善血濁。清血。調整內分泌。防止更年期的提早。

2. 宣稱減輕或降低導致疾病有關之體內成分：

例句：解肝毒。降肝脂。

3. 宣稱產品對疾病及疾病症候群或症狀有效：

例句：消滯。降肝火。改善喉嚨發炎。祛痰止喘。消腫止痛。消除心律不整。解毒。

4. 涉及中藥材之效能者：

例句：補腎。溫腎（化氣）。滋腎。固腎。健脾。補脾。益脾。溫脾。和胃。養胃。補胃。益胃。溫胃（建中）。翻胃。養心。清心

火。補心。寧心。瀉心。鎮心。強心。清肺。宣肺。潤肺。傷肺。  
溫肺（化痰）。補肺。瀉肺。疏肝。養肝。瀉肝。鎮肝（熄風）。  
潤腸。潤腸。活血。化瘀。

5.引用或摘錄出版品、典籍或以他人名義並述及醫藥效能:

例句：「本草備要」記載：冬蟲夏草可止血化痰。「本草綱目」記載：黑豆可止痛。散五臟結積內寒。

(二)使用下列詞句者，應認定為未涉及醫療效能，但涉及誇張或易生誤解:

1.涉及生理功能者:

例句：增強抵抗力。強化細胞功能。增智。補腦。增強記憶力。改善體質。解酒。清除自由基。排毒素。分解有害物質。改善更年期障礙。平胃氣。防止口臭。

2.未涉及中藥材效能而涉及五官臟器者:

例句：保護眼睛。增加血管彈性。

3.涉及改變身體外觀者:

例句：豐胸。預防乳房下垂。減肥。塑身。增高。使頭髮烏黑。延遲衰老。防止老化。改善皺紋。美白。纖體(瘦身)。

4.引用本部部授食字號或相當意義詞句者:

例句：部授食字第○○○○○○○○○○○○號。衛署食字第○○○○○○○○○○○○號。署授衛食字第○○○○○○○○○○○○號。FDA字號第○○○○○○○○○○○○號。衛署食字第○○○○○○○○○○○○號許可。衛署食字第○○○○○○○○○○○○號審查合格。領有衛生署食字號。獲得衛生署食字號許可。通過衛生署配方審查。本產品經衛署食字第○○○○○○○○○○○○號配方審查認定為食品。本產品經衛署食字第○○○○○○○○○○○○號查驗登記認定為食品。

四、使用下列詞句者，應認定為未涉及誇張、易生誤解或醫療效能：

(一) 通常可使用之例句：

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（未述及醫藥效能）。

(二) 一般營養素可敘述之生理功能例句（須明敘係營養素之生理功能，例如：膳食纖維可促進腸道蠕動；維生素 A 有助於維持在暗處的視覺；維生素 D 可增進鈣吸收）：

1. 維生素或礦物質：例句如附表一。

2. 其他營養素：例句如附表二。

附表一、維生素或礦物質例句

營養素成分	可敘述之生理功能例句
維生素 A 或 β-胡蘿蔔素	有助於維持在暗處的視覺。增進皮膚與黏膜的健康。幫助牙齒和骨骼的發育與生長。
維生素 D	增進鈣吸收。幫助骨骼與牙齒的生長發育。促進釋放骨鈣，以維持血鈣平衡。有助於維持神經、肌肉的正常生理。
維生素 E	減少不飽和脂肪酸的氧化。有助於維持細胞膜的完整性。具抗氧化作用。增進皮膚與血球的健康。有助於減少自由基的產生。
維生素 K	有助血液正常的凝固功能。促進骨質的鈣化。活化肝臟與血液中的凝血蛋白質。
維生素 C	促進膠原蛋白的形成，有助於傷口癒合。有助於維持細胞排列的緊密性。增進體內結締組

營養素成分	可敘述之生理功能例句
	織、骨骼及牙齒的生長。促進鐵的吸收。具抗氧化作用。
維生素 B1	有助於維持能量正常代謝。幫助維持皮膚、心臟及神經系統的正常功能。有助於維持正常的食慾。
維生素 B2	有助於維持能量正常代謝。有助於維持皮膚的健康。
菸鹼素	有助於維持能量正常代謝。增進皮膚、神經系統、黏膜及消化系統的健康。
維生素 B6	有助於維持胺基酸正常代謝。有助於紅血球中紫質的形成。幫助色胺酸轉變成菸鹼素。有助於紅血球維持正常型態。增進神經系統的健康。
葉酸	有助於紅血球的形成。有助於核酸與核蛋白的形成。有助胎兒的正常發育與生長。
維生素 B12	有助於紅血球的形成。增進神經系統的健康。
生物素	有助於維持能量與胺基酸的正常代謝。有助於脂肪與肝醣的合成。有助於嘌呤的合成。增進皮膚和黏膜的健康。
泛酸	有助於維持能量正常代謝。增進皮膚和黏膜的健康。有助於體脂肪、膽固醇的合成及胺基酸的代謝。
鈣	有助於維持骨骼與牙齒的正常發育及健康。幫助血液正常的凝固功能。有助於肌肉與心臟的正常收縮及神經的感應性。活化凝血酶元轉變為凝血酶，幫助血液凝固。調控細胞的通透性。
鐵	有助於正常紅血球的形成。構成血紅素與肌紅素的重要成分。有助於氧氣的輸送與利用。
碘	合成甲狀腺激素的主要成分。有助於維持正常生長、發育、神經肌肉的功能。調節細胞的

營養素成分	可敘述之生理功能例句
	氧化作用。有助於維持甲狀腺激素的正常分泌。有助於維持正常基礎代謝。
鎂	有助於骨骼與牙齒的正常發育。有助於維持醣類的正常代謝。有助於心臟、肌肉及神經的正常功能。有助於身體正常代謝。
鋅	為胰島素及多種酵素的成分。有助於維持能量、醣類、蛋白質與核酸的正常代謝。增進皮膚健康。有助於維持正常味覺與食慾。有助於維持生長發育與生殖機能。

附表二、其他營養素例句

營養素成分	可敘述之生理功能例句
膳食纖維	可促進腸道蠕動。增加飽足感。使糞便比較柔軟而易於排出。膳食中有適量的膳食纖維時，可增加糞便量。

## 2.食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解 或醫療效能之認定基準問答集(Q&A)

**Q1:**「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」修正重點為何?

A1:「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」主要修訂重點含括:

- 一、增列業者常誤用之違規例句，如：化癥、纖體(瘦身)。
- 二、刪除與健康食品13項保健功效意義相近之通常可使用之例句(減少疲勞感、延年益壽)與過於誇大之用語(青春永駐、青春源頭、使小便順暢)。
- 三、增列「一般營養素可敘述之生理功能例句」，並將此項目用語口語化。

**Q2:**「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」中「通常可使用之例句」刪除「減少疲勞感、延年益壽」，是否得以「抗疲勞、延緩衰老」詞句替換為廣告或標示?

A2:現行「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」因「減少疲勞感、延年益壽」與健康食品13項保健功效意義相近，故已刪除該用語，其自不得用於食品之廣告與標示，而「抗疲勞、延緩衰老」係屬健康食品保健功效，一般食品倘未取得健康食品許可，不得標示或廣告健康食品保健功效，違者，依健康食品管理法可處三年以下有期徒刑，得併科新台幣一百萬元以下罰金。

**Q3:**「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」是否有緩衝期?

A3:「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」自101年9月28日公告生效，衛生機關處辦涉嫌違反前述認定基準之廣告、標示案件原則如下:

- 一、「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之

認定基準」中「三、涉及誇張、易生誤解或醫療效能之認定基準」與原「食品廣告標示詞句涉及虛偽、誇張或醫藥效能之認定表」原則一致，是以，倘食品廣告、標示案件涉嫌違反此部分規定，仍應依法處辦，無緩衝期限。

二、有關認定基準「四、使用下列詞句者，應認定為未涉及誇張、易生誤解或醫療效能」此部分變更之處辦原則：

- (一) 廣告於整體表現無明顯涉嫌違規之情況下，請各縣市衛生局以輔導方式處辦，緩衝期至102年1月1日止。
- (二) 標示於整體表現無明顯涉嫌違規之情況下，考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可延用舊包材，以製造日期103年9月29日前(自公告日起2年內)為限。



# 附件



# 食品標示新制

## 基因改造食品標示實施期程

104.7.1起實施

散裝食品	業者	實施期程	業者	包裝食品 食品添加物
農產品型態 	公司商業登記業者	104年7月1日		
	其他業者			
初級加工品 (豆漿、豆腐、豆花、豆干、豆皮、素肉製品) 	公司商業登記業者(連鎖)	104年10月1日		
	其他業者 具營業登記之直接供應飲食場所			
		104年12月31日	所有業者	全面標示 

### 連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製飲料標示

104.7.31起實施

1. 標示茶葉原料原產地。
2. 混茶依含量多寡由高至低標示。
3. 以茶精等香料調製者，應標示風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地。
2. 混咖啡依含量多寡由高至低標示。
3. 以紅黃綠標示咖啡因含量。

(紅：201毫克以上、黃：101-200毫克、綠：100毫克以下)

1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味飲料：未含果蔬汁者，應標示風味或口味。



現調飲料應標示：  
「全糖添加量○○公克，所含熱量每公克4大卡」或  
「全糖添加量○○顆方糖，所含熱量每顆方糖20大卡」  
註：每顆方糖約5公克糖

### 國內通過農產品生產驗證標示

104.8.4起實施

國內通過農產品生產驗證之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品應標示可追溯來源，如：農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等名稱、地址及其電話號碼，讓農產品更有保障！



### 直接供應飲食場所火鍋類湯底標示

104.7.31起實施

#### 標示呈現方式

1. 菜單、標籤：字體不得<0.2公分
2. 標示牌：字體不得<2公分

#### 火鍋湯底需標示

1. 食材熬製
2. 風味調味料調製
3. 食材+風味調味料調製

#### 標示小叮嚀

1. 標示含量最多或宣稱之食材
2. 風味調味料名稱需全展開



### 重組肉食品標示

105.1.1起實施

- (一)包裝食品：  
品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。
- (二)具營業登記食品業者販賣之散裝食品：  
品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。
- (三)直接供應飲食之場所：  
餐廳、小吃店、夜市攤商等，應於供應飲食場所標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「熟食供應」。



## 食品過敏原6大強制標示項目

104.7.1起實施



## 包裝食品營養標示

104.7.1起實施

(格式一)

營養標示	公克(或毫升)	
	每份	每100公克(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
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

(格式二)

營養標示	公克(或毫升)	
	每份	每日參考值百分比
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	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*



包裝食品

\*參考值未訂定  
每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值

## 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示

105.1.1起實施

有添加營養添加劑作為維生素、礦物質來源的錠狀、膠囊狀食品才適用此規定

營養標示	公克(或毫升)	
	每份	每日參考值百分比
每一份量本包裝含	顆(或錠、粒)份	
維生素 <sup>(1)</sup>	毫克或微克	%
礦物質	毫克或微克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*



\*參考值未訂定  
註1：維生素A、維生素D及維生素E應另加註明國際單位(IU)之含量標示。

## 包裝食品營養宣稱

105.1.1起實施

業者如欲對市售包裝食品所含的熱量或營養素含量高低進行描述，須符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之規定，才能進行宣稱。

### 低糖麥茶

「低糖」，表示這罐麥茶每100毫升所含的糖不超過2.5公克，亦可標示為「少糖」或「略含糖」。



### 高鈣餅乾

「高鈣」，表示每100公克的餅乾所含的鈣質達到或超過360毫克，亦可標示為「強化鈣」、「富含鈣」或「多鈣」。



### 果汁(含維生素C)

「含維生素C」，表示這瓶果汁每100毫升所含的維生素C達到或超過7.5公克，亦可標示為「供給維生素C」或「維生素C來源」。

## 真菌類食品標示原則

104.7.1起實施

### 小叮嚀：

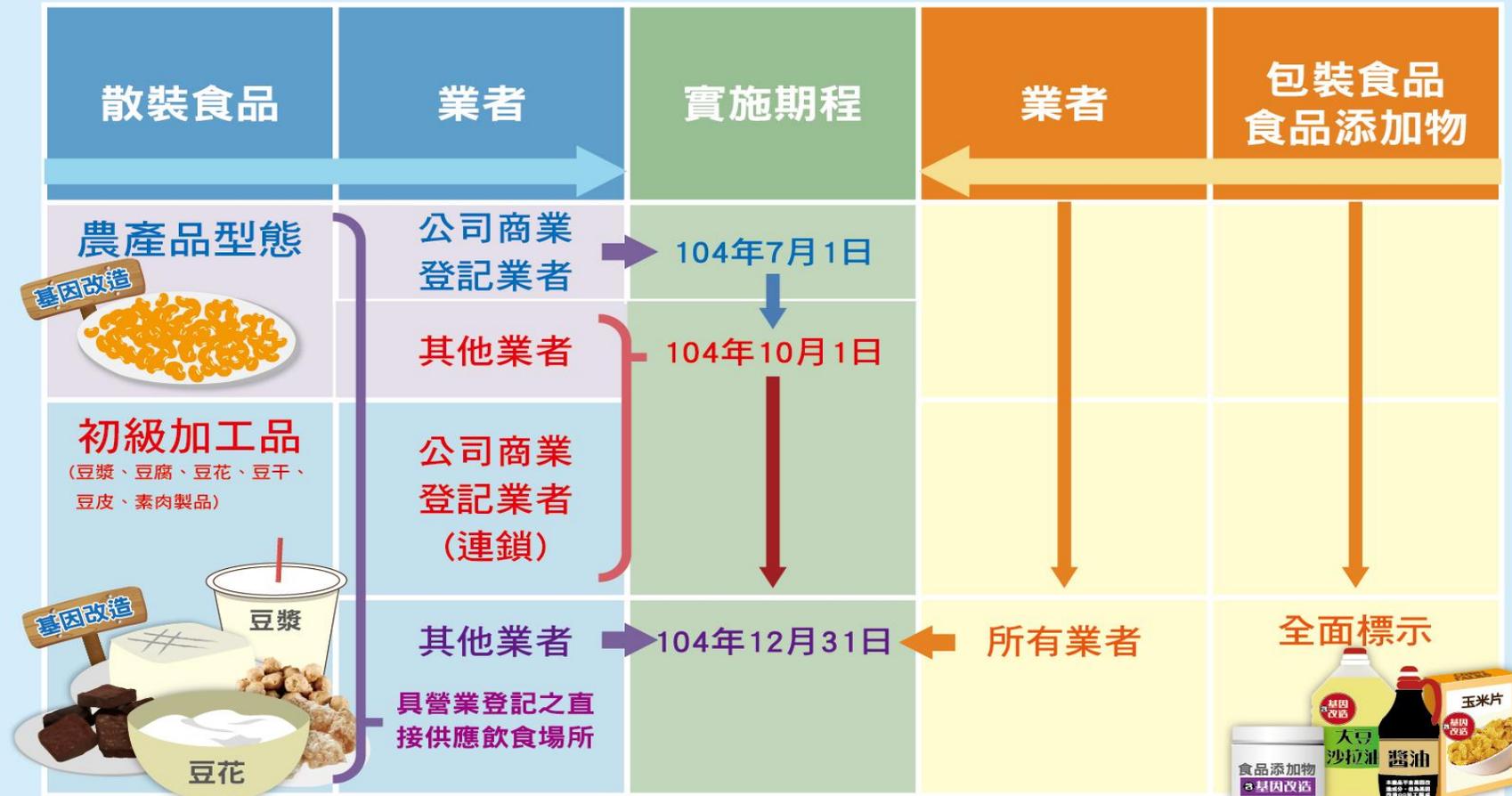
品名：僅使用「真菌類菌絲體」者，其產品品名應完整標示為「**00菌絲體**」，且字體大小應一致。

含真菌類食品外包装應明確標示**真菌類原料之中文名稱及拉丁學名**，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。



適用對象：市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供食用之包裝產品如：靈芝、樟芝、雲芝、蛹蟲草等。

# 基因改造食品標示作伙來瞭改 實施期程篇

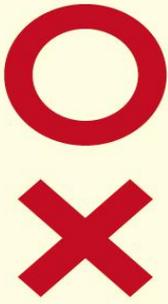


# 基因改造食品標示作伙來瞭改 非基因改造食品篇



**國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料**

包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜、茄子





非基因改造黃豆可自願標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣。



目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣。

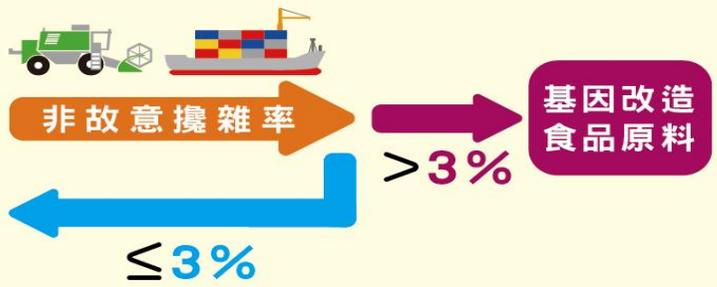
## 非基因改造食品原料



非故意攙雜率  $\leq 3\%$

可自願標示「符合OO(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際攙雜率標示





非故意攙雜率  $> 3\%$  基因改造食品原料

非故意攙雜率  $\leq 3\%$

註：非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可能因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料。

廣告

# 基因改造食品標示作伙來瞭改 基因改造食品篇



目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之基因改造食品項目有：  
黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜



包裝食品



散裝食品



食品添加物

只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣！  
註：字體大小不得小於2mm，並應與他文字明顯區分  
散裝食品倘使用標籤以外之標示方式，字體大小不得小於2cm



高層次加工品

應標示「基因改造」或「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」等字樣。

# 食品標示過敏原 104年7月1日 全面施行

市售包裝食品應於容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊，載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意字樣。

## 六大強制標示項目



## 建議標示項目



食品生產製程中應有適當避免食品交叉汙染之管制措施，如食品生產製程中，因共同使用廠房等而致產生過敏物質，**非屬有意摻入食品的情形時**：建議產品標示「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。



# 真菌類食品標示原則 104年7月1日實施

## 適用對象

市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品，如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草等。



【靈芝】



【牛樟芝】



【雲芝】



【蛹蟲草】

## 標示方式

1. 品名：原料如使用「真菌類菌絲體」而未使用「真菌類子實體」者，其產品品名應完整標示為「○○菌絲體」，且字體大小應一致。
2. 外包裝標示：① 真菌類原料之中文名稱及拉丁學名 ② 使用部位為孢子、子實體、菌絲體、子實體加菌絲體或子實體加孢子 ③ 培養方式(固態培養、液態培養、太空包培養)

### 「菌絲體」或「孢子」原料



如標示靈芝子實體圖片，易使消費者誤解為靈芝子實體之產品，恐違反食安法第28條規定。

### 「菌絲體」與「子實體」混合原料



1. 可標示靈芝子實體圖片
2. 須標示「本產品為靈芝菌絲體與子實體混合」或等同字樣，其字體之長度及寬度各不得小於0.5公分

### 「子實體」原料



可標示靈芝子實體圖片



廣告

# 牛肉產地有標示 安心選擇 放心購 GO



## 強制標示 資訊透明

食品衛生管理法修正後，包括**包裝食品**、**散裝食品**、**餐廳**、**小吃攤販**等直接供**飲食場所**，製造販售含牛肉原料之食品，均須標示牛肉原料來自哪個國家。

### 有容器或包裝的食品

**牛肉乾**

品名：牛肉乾  
內容物名稱：牛肉(○○國)、砂糖、醬油、  
辣椒、蔥、蒜  
重量：100公克  
有效日期：請見包裝標示(西元年月日)  
保存方式：請避光日光直接照射及高濕  
開啓後如未能食用完畢，請將裝包  
封，以確保產品的新鮮美味。  
廠商名稱：○○○○  
電話：(02)12345678  
地址：新北市新店區○○路○○號  
原產地(國)：臺灣  
牛肉原產地(國)：○○○



增加標示：  
牛肉原產地(國)：○○○  
(或等同意義字樣)

### 散裝食品



明確標示牛肉  
原產地(國)  
(或等同意義字樣)

### 直接供應飲食場所

**安心餐廳**

本店使用  
○○○牛肉

主食  
美國肋眼牛排  
紐西蘭牛小排  
澳洲菲力牛排



行政院衛生署



行政院衛生署  
食品藥物管理局

諮詢服務專線 (02)2787-8200 • 食品藥物管理局 [www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw)

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~



食品標示法規手冊/姜郁美等編著，

--初版，-- 台北市：衛生福利部食品藥物管理署，民 104 面；21\*15 公分

GPN：1010403356

ISBN：978-986-04-7611-8

1.食品衛生法規 2.食品衛生管理

---

---

食品標示法規手冊

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 衛生福利部食品藥物管理署  
總編輯 姜郁美  
審核 潘志寬、薛復琴、許朝凱  
編輯 李婉嬪、林慧芬、李佳玲  
出版年月 2015 年 12 月  
印刷設計 台灣優良食品發展協會  
電話 (02)2751-2777  
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 350 元整(平裝)

GPN：1010403356

ISBN：978-986-04-7611-8

著作財產人 衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署

---

---