

即食鮮食散裝食品標示作業指引

中華民國 102 年 7 月 16 日訂定

中華民國 110 年 3 月 17 日修正

一、前言：

近年來消費型態改變，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，為鼓勵相關食品業者於即食鮮食散裝食品包裝上，除依食品安全衛生管理法第二十五條規定標示品名、原產地外，再揭示更多產品資訊，以利消費者作為選購食品之參考，爰訂定本作業指引供食品業者遵循。

二、適用對象：

即食鮮食散裝食品，惟現場烘焙(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、用詞定義：

本作業指引相關用詞定義如下：

(一) 即食鮮食食品：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。

(二) 即食鮮食散裝食品：符合食品安全衛生管理法施行

細則第二十條所稱散裝食品，且為本點第一款定義之食品。

四、標示項目：

- (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) 製造商或負責廠商名稱、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、過敏原警語資訊等。

前款營養標示，所標示營養素之標示值誤差允許範圍，請業者依附表一辦理；營養標示方式得依「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」辦理，或以「QR Code」等電子化方式揭露資訊。

前項「QR Code」等應以不易磨損之固定標籤或印刷標示，並於 QR Code 等上方或下方位置，應附有「掃描此處可獲得營養標示資訊」或等同意義字樣，且以可利

用市面流通之行動裝置(如智慧型手機) QR Code 等讀碼軟體或販售場所供應 QR Code 讀碼設備，使消費者直接讀取營養標示資訊。

五、 標示字體大小：應依照食品安全衛生管理法施行細則第十九條規定辦理。

附表一、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%
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤標示值之 120%
其他標示之營養素	≥標示值之 80%
維生素 A、維生素 D	標示值之 80%~180%