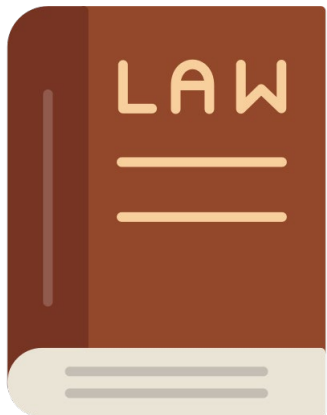




財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

一般食品標示法規及案例探討

112 年 06 月

食品標示法規

簡報大綱

1. 《食品安全衛生管理法》
2. 《食品安全衛生管理法》第22條內容
 - 品名
 - 內容物名稱
 - 淨重、容量或數量
 - 食品添加物名稱
 - 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
 - 原產地(國)
 - 有效日期
 - 營養標示
 - 含基因改造食品原料
 - 其他經中央主管機關公告之事項

食品標示是什麼？

包裝食品標示之緣由，係因製造廠商擬延長其產品陳售時間或擴大銷售範圍，消費者購買時必須依標示之內容選購，以確保其權益。

《食品安全衛生管理法》第3條第1項第8款

本法所稱標示，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**。

品名：維他命B12 發泡錠
內容量：10錠
成份：檸檬酸、碳酸氫鈉、菊糖、玉米澱粉、麥芽糊精、香料、甜菜汁、甜味劑(醋磺內酯鉀)、維生素B12
有效日期：○○○年○月○日
製造商：○○有限公司
地址：○○市○路○號
電話：○○-○○○○-○○○○

營養標示		
每一份量 1錠		
本包裝含 10份		
	每份	每日參考值百分比
維生素C	2.5微克	104%



食品標示法源依據 — 《食品安全衛生管理法》及施行細則

《食品安全衛生管理法》

第22條 — 包裝食品及食品原料

第24條 — 食品添加物

第25條 — 散裝食品及直接供應飲食場所販售之食品

第28條 — 食品廣告與標示宣稱

第23條 — 豁免標示

《食品安全衛生管理法施行細則》

第7~20條 — 規範字體大小等標示相關細節，補充解釋母法

包裝食品？散裝食品？

「**完整包裝食品**」係指經**固定密封包裝**、**具啟封辨識特性**、**同時可長時間保存**，並**可擴大銷售範圍**為目的之包裝食品

「**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**（**食品安全衛生管理法施行細則§20**）：

1. 不具啟封辨識性 (如：以**夾鏈袋**等方式包裝)
2. 不具延長保存期限 (如：以保鮮膜包裝後無法延長其保存期限)
3. 非密封 (如：塑膠袋打結)
4. 非以擴大販賣範圍為目的 (如：係指產品僅於定點販售，製造與販售為同一地點，如前店後廠之麵包店)

包裝食品？散裝食品？



前店後廠製作



塑膠袋打結



金屬線綑綁



夾鏈袋

完整包裝食品法源依據：《食品安全衛生管理法》第22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**。

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。(目前已規範：米粉絲、果蔬汁、調製乳粉應標示主成分含量%)

營養標示及含基因改造食品原料標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

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。

散裝食品法源依據：《食品安全衛生管理法》第25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。

(目前已公告：散裝食品標示規定、基改食品原料、牛肉及豬肉原料、重組肉及注脂肉、液蛋產品、巧克力以及自動販賣機食品)

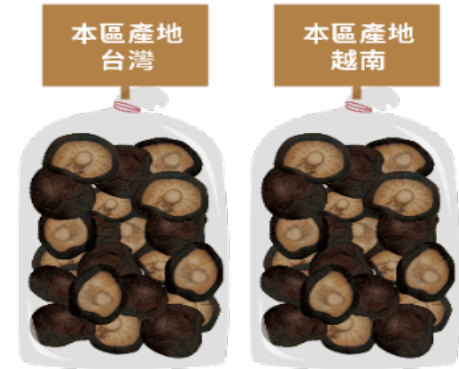
第一項應標示可追溯之來源或生產系統規定，自民國104年1月20日修正公布後6個月施行。

常見問題

Q：散裝食品之標示項目有哪些？

A：1.食品販賣業者如為已辦理公司登記或商業登記者，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- (1)品名。
- (2)原產地(國)。



- 2.食品販賣業者如未具公司登記或商業登記，且販售生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項散裝食品應標示「原產地(國)」。
- 3.對特定散裝食品販售者應另依中央主管機關公告規販特定標示事項標示之，如使用豬肉、牛肉及其可食部位之原料原產地、基因改造原料等。

相關罰則

- 如**未標示**，可處3萬~300萬元 (§47)
- 如**標示不實**，可處4萬~400萬元 (§45)
- 如**標示涉及醫療效能**，可處60萬~500萬元 (§45)
- 如**未標示或標示不實**，應限期回收改正，改正前不得繼續販賣；
屆期未遵行或涉及醫療效能者，沒入銷毀之 (§52)

一般標示常見問題

Q：一般食品之標示位置為何？

A：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，應以中文及通用符號明顯標示。其標示應以印刷不易脫落為原則，如以黏貼覆蓋方式，其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性。



黏貼 (O)



印刷 (O)



束繩吊牌 (X)



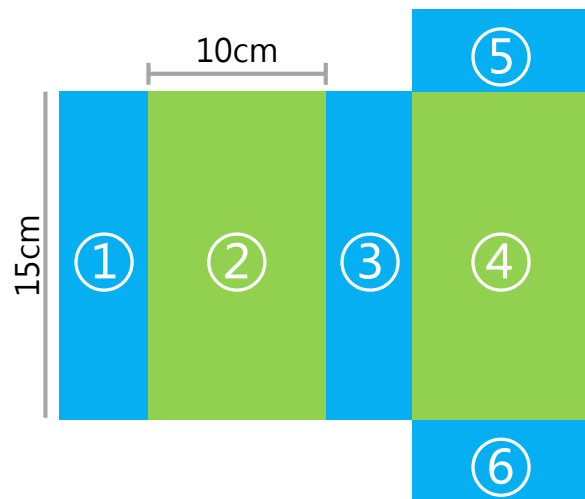
折頁說明書 (X)

標示於最小販售單位、字體長寬不小於0.2公分

- 針對應標示之事項並無規定其標示之排列順序，惟其標示位置須為該產品之**最小販售單位**
- 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**
- 標示字體之長度及寬度**不得小於0.2公分**，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，其他項目標示字體得小於0.2公分

最大表面積

- 食品外包裝最大表面積，指容器中具有**最大面積之平面**，非全部表面積加總
- 面積之計算應以確實可標示之範圍做計算，但不包含黏合蓋住及壓條之部分

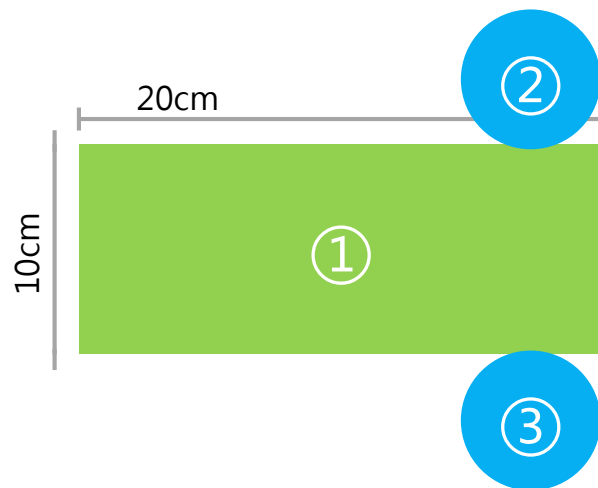


長方體(盒裝)

最大表面積=②或④

$$(15 \times 10) = 150\text{cm}^2$$

$$\text{總表面積} = ① + ② + ③ + ④ + ⑤ + ⑥$$



圓柱體(瓶裝)

最大表面積=①

$$(20 \times 10) = 200\text{cm}^2$$

$$\text{總表面積} = ① + ② + ③$$



一般標示常見問題

Q：何謂最小販售單位？

A：「最小販售單位」係指產品販賣銷售時之**最小單位**，販售之對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者。例如飲料產品其規格為6瓶/箱，倘該產品之製造商係以「箱」作為最小販售單位，販售予超商、餐飲業者或消費者，且確認於任一販售通路，無以「瓶」單獨販售之情形，則依前揭規定得僅於外箱上作完整標示。惟倘該產品於最初設計時，製造商即欲以「**瓶**」為最小販售單位販售予消費者，則產品應於外箱及單瓶外作完整標示。



一般標示常見問題

Q：一定要在外包裝及小包裝上一併作完整標示資訊嗎？

A：不一定。

規範對象為購買之**最小販售包裝**。

如業者能確保小包裝**無單獨販售**，且**零售商、通路商等無拆裝販售**，則僅須於購買最小販售單位之外包裝完成標示即可。

品名：水果軟糖

內容量：67g

成份：麥芽糖、蔗糖、棕櫚油、葡萄糖、明膠、檸檬酸、阿拉伯膠、甜味劑(山梨醇)、蛋白粉、香料、胭脂紅、梔子藍色素、紅花黃、濃縮紫蘿蔔汁

過敏原：本品含蛋

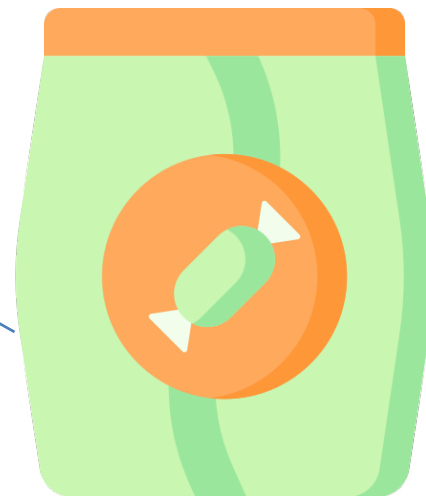
有效日期：00年0月0日

製造商：00有限公司

地址：00市0路0號

電話：00-0000-0000

營養標示		
每一份量 33.5公克		
本包裝共 2份		
	每份	每100公克
熱量	113大卡	336大卡
蛋白質	1.8公克	5.5公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	26.3公克	78.5公克
糖	7.3公克	51.5公克
鈉	16.1毫克	48.2毫克



一般標示常見問題

Q：網路販賣自製烘焙產品，包裝標示須包含哪些項目？

A：

產品應**依包裝樣態**擇其**適用之規定作標示**。

倘包裝樣態符合散裝食品原則，應依《散裝食品標示規定》，食品販賣業者如為已辦理公司登記或商業登記者，應標示產品之品名及原產地(國)資訊。惟倘屬完整包裝食品，則仍應依《食品安全衛生管理法》第22條規定標示之。

網路販售食品另應符合《**以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項**》規定



一般標示常見問題

Q：食品外包裝標示(例如內容物部分)如有須更正的地方，可否加貼補正？

A：

為保障消費者權益及符合現行規定，業者**得採補正標示**之方式，以**更換包材或黏貼覆蓋**等型式為之；惟前述黏貼覆蓋之標示改正方式，應以消費者**無法看到原不符規定標示**之方式為之，例如以黏貼覆蓋方式，其貼紙應具備**不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性**，且整體表現不致消費者誤解，尚符合規定。

品名應與食品本質相符

《食品安全衛生管理施行細則》第7條

- 名稱**與食品本質相符**
- 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(CNS)所定之名稱或自定其名稱
- 例如：

調合油

速食麵

減鈉鹽

冬蟲夏草菌絲
體

果蔬汁

鮮乳
保久乳

蜂蜜

品名常見問題

Q：餅乾添加之成分不含有「巧克力」只有使用巧克力香料，產品欲命名加註「巧克力」口味，是否與其成分本質相符？

A：

產品倘僅以香料提供風味者，則應於**品名或外包裝明顯處標示「○○口味/風味」**或於**內容物明確標示使用「○○香料」**。

另外包裝倘標示該風味原料之圖片或圖畫，則宜於**圖片或圖畫附近加註標示「○○口味/風味」**，以避免造成消費者誤解。



品名：**巧克力餅乾**

成分：麵粉、棕櫚油、黑糖、砂糖、蛋、奶粉、**巧克力香料**、碳酸氫鈉、鹽

品名：**巧克力口味餅乾**

成分：麵粉、棕櫚油、黑糖、砂糖、蛋、奶粉、**香料**、碳酸氫鈉、鹽

二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示 (§22-1-2)

■ 什麼是內容物？

食品是由哪些原料製成 (生產時實際投入之原料)

- 內容物名稱須反映該內容物真實屬性之名稱標示，可參考《**食品原料整合查詢平臺**》項下可供食品使用之原料所定名稱、**中華民國國家標準 (CNS)** 名稱等
- 外文名稱之中文翻譯名稱得參考**國內著名中文學術期刊**或**食品科技辭典**之翻譯名稱

內容物無論含量多寡，皆須展開標示

- 內容物為兩種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之
- 倘食品中複合原料之品質規格符合中華民國國家標準(CNS)規格者，得依CNS所訂品名標示之，如：醬油、番茄醬等，無須展列該複合原料之各項組成物
- 如CNS未收載者，則應展開標示，
舉例：「素沙茶烤肉醬」
「大豆油、醬油、砂糖、素沙茶醬(黃豆醬(水、黃豆、小麥、碘鹽)、芝麻油、椰子粉、薑、辣椒粉、八角粉、肉桂粉、花椒、白胡椒粉、山柰粉、甘草粉)、糯米粉、酵母萃取物」

內容物常見問題

Q：市面上許多包裝食品，原料標示會區分為「主原料」與「副原料」，此種標示方式是否符合規定？

A：

不符合。食品內容物之標示應依《食品安全衛生管理法》第22條第1項第2款規定辦理，並依實際使用原料名稱如實標示。另內容物欄位標題以**法定名詞標示為「內容物」**字樣為宜，不另區分主、副原料標示，避免消費者誤解或產生消費爭議。



主 成 分：白樺茸萃取物、日本HI-MAX金盞花萃取物(含專利葉黃素)、葡萄籽萃取物、海藻萃取(含植物性DHA)、葡萄糖酸鋅、牛磺酸、山桑子萃取物、枸杞萃取物、小米草萃取物、維生素A、β-胡蘿蔔素、維生素B1、維生素B2、維生素B6、玉米黃素、維生素B12。

副 成 分：魚油。

內容物常見問題

Q：調理包使用咖哩粉作為原料之一，符合CNS8049咖哩粉定義，需要展開標示嗎？或可僅標示「咖哩粉」？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第2款及第4款之規定，食品應詳實標示其內容物及食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標示之。倘成份內之咖哩粉**，確實符合**中華民國國家標準(CNS)之品質標準**，得僅以「咖哩粉」標示而不展開。**

品名：牛肉咖哩醬包
 內容物：水、紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、**咖哩粉**、
 奶油、牛肉香料.....
 有效日期：00年0月0日
 製造商：00有限公司
 地址：00市0路0號
 電話：00-0000-0000



淨重、容量或數量

依個別產品特性，標示淨重、容量或數量

- 以公制單位(公克、公斤...)或其通用符號(g、ml...)標示
- 可加註誤差範圍，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
 - ◆一般食品 (冷凍食品及罐頭除外)：CNS 第12924號包裝食品裝量檢驗法
 - ◆罐頭食品：CNS 第974號 食品罐頭檢驗法
- 《食品安全衛生管理法施行細則》第8條

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

鳳梨罐頭：淨重250公克、固形量100公克

顆粒花生醬：淨重250公克



淨重、容量或數量常見問題

Q：如果販售一袋120小包的蜂蜜果糖包，於內容量欄位是否可以標示「數量：120包」？

A：**不可以**。依《食品安全衛生管理法》第22條第1項第3款之規定，食品應標示淨重、容量或數量。其中淨重係指食品除去食品包裝或容器後之實際重量，其應為**定值**。另，淨重之標示可依《食品安全衛生管理法施行細則》第8條規定，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**。

淨重：780公克~800公克 **×**

淨重：790公克±10公克 **○**



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

- 食品添加物名稱，應使用《**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**》所定之品名或一般社會通用名稱，不得僅以功能(用途)名稱標示

例如：膨脹劑碳酸氫鈉，應標示為「碳酸氫鈉」或「小蘇打」，不得直接標示為膨脹劑

- 複方食品添加物應展開標示

例如：泡打粉(樹薯澱粉、碳酸氫鈉、酸性焦磷酸鈉、碳酸二氫鈣、焦磷酸鈉)

- 屬**甜味劑、防腐劑、抗氧化劑**者，應同時標示其功能性名稱及品名或通用名稱

例如：醋磺內酯鉀(甜味劑)、防腐劑-苯甲酸

食品添加物通用名稱 (105/03/04公告)

法定名稱	通用名稱	法定名稱	通用名稱
L-麩酸鈉	味精	氫氧化鈣	熟石灰
苯甲酸	安息香酸	氧化鈣	生石灰或石灰
苯甲酸鈉	安息香酸鈉	乾酪素	酪蛋白
苯甲酸鉀	安息香酸鉀	乾酪素鈉	酪蛋白鈉
碳酸氫鈉	小蘇打	乾酪素鈣	酪蛋白鈣
胺基乙酸	甘胺酸	甜菊糖苷	甜菊糖
胺基丙酸	丙胺酸	本多酸鈣	泛酸鈣
二胺基己酸	離胺酸	本多酸鈉	泛酸鈉
己二烯酸	山梨酸	DL-蛋胺酸	DL-甲硫胺酸
己二烯酸鉀	山梨酸鉀	L-蛋胺酸	L-甲硫胺酸
己二烯酸鈉	山梨酸鈉	玉米糖膠	三仙膠
己二烯酸鈣	山梨酸鈣	D-山梨醇	山梨糖醇
去水醋酸	脫氫乙酸	維生素O	維他命 O

食品中香料成分

《市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定》

(102/12/27發布)

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。倘香料產品，除香料功能外，尚有其他原料或食品添加物功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。

惟倘有特殊風味宜加註其風味名稱，如：香草香料、草莓香料等。

成分：葡萄糖漿、糖、柑橘果膠、維生素預拌粉(檸檬酸、檸檬酸鉀、維生素D₂)、**天然香料(草莓風味)**、紫蘿蔔濃縮汁、棕櫚蠟

食品添加物常見問題

Q：食品添加物與內容物是否可合併標示？如合併標示是否皆須依含量多寡由高至低排列？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第4款之規定，食品中如添加食品添加物，應於產品外包裝詳實標示各食品添加物之名稱，其標示方式得與內容物名稱分列欄位標明之，亦得與內容物名稱合併標示，惟與內容物合併標示時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。

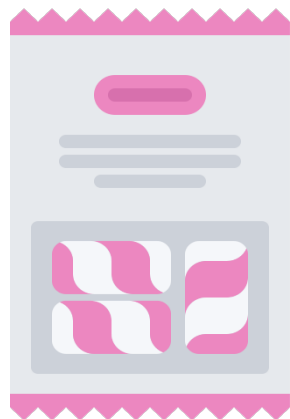
合併標示

- 品名：水果風味軟糖
- 成分：砂糖、麥芽糖、明膠、濃縮葡萄汁、棕櫚油、馬鈴薯澱粉、甜味劑(D-山梨醇)、檸檬酸、玉米糖膠、關華豆膠、蜂蠟、香料、花青素

“關華豆膠”
於111/07/01
改列食添管理

分欄標示

- 品名：水果風味軟糖
- 成分：砂糖、麥芽糖、明膠、濃縮葡萄汁、棕櫚油、馬鈴薯澱粉、蜂蠟、花青素
- 食品添加物：甜味劑(D-山梨醇)、檸檬酸、玉米糖膠、關華豆膠、香料



食品添加物常見違規案例

複方食品添加物未詳實展開標示

例如：「綜合維他命粉末」

複方維他命粉末應展開標示為「綜合維他命粉末(〇〇、〇〇)」

食品添加物名稱不正確

例如：「修飾澱粉」、「泡打粉」

應依《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》如實標示為「醋酸澱粉」、「碳酸氫鈉、磷酸鈣、...」

食品添加物常見問題

Q：已確認使用之香料為天然香料，請問是否可在包裝上標示宣稱「無添加人工香料」、「不含人工香料」、「No artificial flavor」或「添加天然香料」？

A：

依《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

產品無論添加香料或天然香料，皆為經人工加工製成之產品，爰宣稱「無添加人工香料」、「不含人工香料」、「No artificial flavor」等字樣，恐易使消費者誤解無額外添加香料。

另，產品倘於外包裝標示宣稱「添加天然香料」、「含天然香料」、「使用天然香料」等字樣，倘與事實相符，尚屬適法，惟業者應備有佐證資料以供備查。



食品添加物常見問題

Q：草莓冰淇淋中有使用到草莓香料，且該複方香料含有紅甜菜粉，是否得僅標示香料而不展開標示紅甜菜粉？

A：市售包裝食品所含香料成分得以「香料」標示之。倘香料產品，除香料功能外，尚有其他原料或食品添加物功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。

倘該冰淇淋因使用草莓香料，且該香料內所含之紅甜菜粉對終產品確實提供功能性，仍應展開標示之。



■ 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址

- **製造廠商**，指製造、加工、調配製成最終食品之廠商，如食品以委託方式製造、加工、調配時，則視受託製造廠商為該食品之製造廠商
- **國內負責廠商**，指對該食品於國內直接負法律責任之食品業者，其得為該產品之製造者、包裝者、輸入者、輸出者或販賣者
產品如已完整標明國內負責廠商名稱、地址及電話即屬符合規定，**不強制**要求標明製造廠商資訊
- **輸入食品**，應標示**國內負責廠商**資訊；並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址

食品標示廠商資訊通報

- 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。(104年12月10日(以製造日期為準)施行)



製造廠商常見問題

Q：進口包裝食品須標示國內負責廠商，若想同時將進口商及經銷商一併標示於包裝上時，則法規所認定之國內負責廠商為何者？

A：輸入食品應依上開規定標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。另，倘欲同時標示「**進口商**」及「**經銷商**」廠商資訊，為避免消費者混淆，應明確標示何者為「**國內負責廠商**」，以利消費者辨識。倘於外包裝僅標示之「國內負責廠商」非輸入廠商(進口商)，則應將輸入廠商(進口商)之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關。上開通報作業自104年12月10日起施行(以產品產製日期為準)，食藥署已於「食品業者登錄」平台增設「負責廠商通報頁籤」，食品負責廠商應至該平台 (<http://fadenbook.fda.gov.tw>)進行通報事宜。

國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源

《食品安全衛生管理法》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。**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。

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



優良農產品

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。

農產品生產驗證標示內容舉例

產品	標示事項
生鮮雞(鴨)蛋等	生產雞(蛋)場、牧場或洗選蛋場等之名稱、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，例如漁民、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、生產合作社等)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

原產地(國)指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區

■ 《食品安全衛生管理法施行細則》第12條

輸入食品之原產地(國)，依《進口貨物原產地認定標準》認定之

第7條第3項明定，貨物僅從事下列之作業者，**不得認定為實質轉型**：

- 運送或儲存期間所必要之保存作業
- 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
- 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
- 簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業
- 簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者

原產地(國)指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區

- 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)



使用泰國(55%)及台灣(45%)蜂蜜，於臺灣混合之包裝蜂蜜

原產地：泰國、臺灣

- 《食品安全衛生管理法施行細則》第12條
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**
- 可參考原產地標示Q&A，食品藥物管理署>業務專區>食品Q&A

「食品原產地」vs「食品原料原產地」

- 「食品原產地」：最終產製之食品其原產地(國)。
- 「食品原料原產地」：食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。
- 以在臺灣加工製造之豬肉乾產品為例，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「豬肉原產地(國)：澳洲」。

原產地：臺灣
豬原料原產地：澳洲



原產地-香菇產品之原產地標示規定

- 94年財政部與經濟部會銜公告《大蒜等8項農產品之原產地認定基準》，及99年公告之《金針之原產地認定基準》，所公告之特定農產品以**其收割或採集之國家或地區**為其**原產地**。



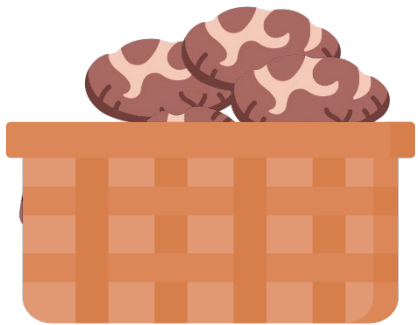
大蒜、**香菇**、竹筍、梅、李、茶葉、稻米、花生、金針

✓ 香菇（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、切絲、調製）
以其收割或採集之國家或地區為其原產地

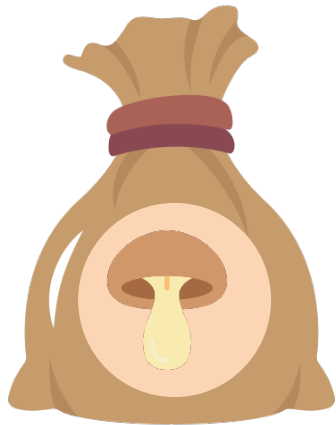
原產地-香菇產品之原產地標示規定(續)

- 依食安法第22條規定，及依第25條公告之《散裝食品標示規定》，強制包裝及散裝香菇均應標示「原產地(國)」。
- 自110年1月1日起，未具公司登記或商業登記之食品販售業者所販售之散裝香菇，亦強制標示「原產地(國)」。

散裝



秤重裸賣



麻布袋束口

完整包裝



密封盒裝



密封袋裝

原產地-牡蠣產品之原產地標示規定

- 依**食安法第22條**規定，及依**第25條**公告之《**散裝食品標示規定**》，包裝牡蠣以及具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售之所有散裝牡蠣，均**強制**要求標示「**原產地(國)**」。

散裝



完整包裝



牛肉原料原產地標示 (102/10/02 部授食字第1021350501號)

規範對象	含牛肉及牛可食部位原料之包裝食品、散裝食品、直接供飲食之場所販售之食品
標示內容	1. 含牛肉及牛可食部位原料之食品，應標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。 2. 牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。 3. 食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地(國)。
標示字體	1. 包裝食品：依據食品安全衛生管理法第22條規定之字體大小標示。 2. 散裝食品

牛肉原料原產地標示 (102/10/02 部授食字第1021350501號)

■ 散裝食品及直接供應飲食場所原料原產地標示方式

標籤



插牌



立牌



■ 包裝食品原料原產地標示方式



成分：牛肉、砂糖、醬油、蒜、辣椒粉、黑胡椒粉、L-麩酸
鈉、己二烯酸鉀(防腐劑)
原產地：台灣
牛肉原產地：紐西蘭、澳洲

豬肉原料原產地標示規定(109/09/17 部授食字第1091302807號、1091303073號、1091302814號)

規範對象	含豬肉及豬可食部位原料之包裝食品、散裝食品、直接供飲食之場所販售之食品
標示內容	1. 含豬肉及豬可食部位原料之食品，應標示所含豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。 2. 豬肉及豬可食部位，不包含以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等。 3. 直接使用或現場烹調使用豬脂(油)之產品，需標示所使用之豬油來源產地國。 4. 食品中之豬肉及豬可食部位原料，以其屠宰國為原產地(國)。
標示字體	1. 包裝食品：依據《食品安全衛生管理法》第22條規定之字體大小標示。 2. 散裝食品

豬肉原料原產地標示規定(續)

■ 包裝食品原料原產地標示方式



成分：豬肉、砂糖、醬油、肉桂粉、甘草粉、L-麩酸鈉、乙基麥芽醇、己二烯酸鉀(防腐劑)、亞硝酸鈉、鹽

原產地：台灣

豬原料原產地：台灣、丹麥

■ 散裝食品及直接供應飲食場所原料原產地標示方式

標籤



立牌



插牌



豬肉原料原產地標示方式

★ 清楚標示 自由選購 ★

豬肉 原產地標示

實施日期
110年1月1日

肉品、餐廳料理、加工食品等，
來源都清楚標示！

1 包裝食品

豬肉乾

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○

品名：豬肉乾 (豬肉乾) 炒麵
內容物名稱：豬肉乾、麵粉、鹽、糖、油、辣椒、蔥、蒜
淨重：100公克
保存方式：○○○○
廠商名稱：○○○○
電話：02-55-5019
地址：○○○○
原產地(國)：○○

2 散裝食品

原產地
○○

3 直接供飲食場所

本店使用
○○豬肉

FDA 食品藥物管理署

FDA 食品藥物管理署

本店使用豬肉

原產地

本店 _____ 豬肉原產地 _____

本店 _____ 豬肉原產地 _____

本店 _____ 豬肉原產地 _____

FDA 食品藥物管理署

本店皆為國產

FDA 食品藥物管理署

常見問題

Q：如果販售的食品有使用到豬油，該如何標示？

A：根據衛生福利部109年9月17日公告《包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定》，含豬肉及豬可食部位原料之食品，應以中文顯著標示該豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。

直接使用豬脂(油)之產品，須標示其所使用之豬脂(油)原料來源產地國。

成分：水、馬鈴薯、胡蘿蔔、洋蔥、麵粉、菜籽油、**豬油**
(○○)、砂糖、咖哩粉、酵母抽取物、鹽、番茄泥、洋蔥粉、
綜合香辛料(小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、大茴香、薑、
芹菜籽、芥籽)、大蒜



有效日期應採打印方式以不退色油墨印刷於容器或外包裝之上

■ 《食品安全衛生管理法施行細則》第13條

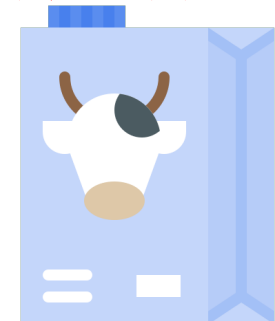
依**習慣能辨明之方式**標明年月日，應為「時間點」

- 110.01.10、10.01.110(日/月/年)、2022/01/10、01/10/2022(月/日/西元年)
- 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



- 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**

品名：全脂鮮乳
內容量：936毫升
成分：100%生乳
保存期限：13天(冷藏未開封)
保存條件：冷藏7°C以下
有效日期：標示於封口處(西元年/月/日)



有效日期常見問題

Q：如有標示製造日期及保存期限是否可以代表標示「有效日期」？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第7款之規定，**包裝食品之容器或外包裝，應標示「有效日期」**。產品應依前述規定明確標示有效日期之時間點，不應僅標示製造日期及保存期限，要求消費者自行推算有效日期。

製造日期：○○○年○○月○○日
保存期限：○年



製造日期：○○○年○○月○○日
有效日期：○○○年○○月○○日



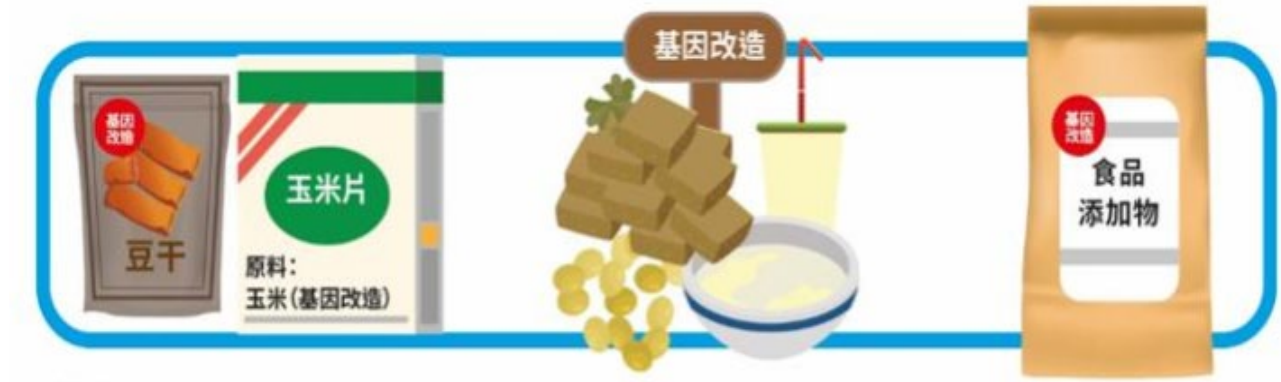
有效日期：○○○年○○月○○日



營養標示相關法規

- **得免營養標示之包裝食品規定**
(107年03月14日衛授食字第1071300397號)
- **包裝食品營養標示應遵行事項**
(110年04月27日衛授食字第1101300478號)
- **修正「包裝食品營養標示應遵行事」部分規定**
(111年06月23日衛授食字第1111301261號)
- **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**
(108年11月07日衛授食字第1081302633號)
- **包裝食品營養宣稱應遵行事項**
(104年03月03日部授食字第1031304757號)

含基因改造食品原料標示(104/12/31全面實施)



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，並與其他文字明顯區分
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。

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原料有：
黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜



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，茄子等及其他作物



非基因改造可自願標示「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○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際攙雜率標示



基因改造食品原料

註：非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可以因非故意、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。

含基因改造食品原料標示常見問題

Q：如進口果乾於國外有經過Non-GMO驗證，因此原廠在包裝上放置經過驗證之Non-GMO logo，於進口到台灣，包裝上放置Non-GMO驗證logo是否符合台灣標示法規？

A：產品倘欲標示「**Non-GMO**」，應確認其原料係屬非基因改造原料並符合前開規定。另如產品僅含有部分符合上開可宣稱「**非基因改造**」字樣之原料，則僅可針對該**非基因改造之原料**做標示，並應備妥相關佐證資料，以供主管機關查核。



其他經中央主管機關公告之事項

99/09/02	100/03/01	市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
99/05/28	100/07/01	包裝速食麵標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
100/11/07	101/11/01	市售包裝減鈉鹽應標示事項，並於102年9月10日修正法源依據
101/09/06	101/09/12	散裝食品標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
102/10/02	102/10/02	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	103/07/01	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定，並於103年3月3日修正
102/11/20	102/11/20	市售包裝冷凍食品標示規定
102/11/29	103/07/01	市售包裝米粉絲產品標示規定
102/12/27	102/12/27	市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定
103/02/19	103/07/01	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定
103/05/20	103/05/20	食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項
103/12/22	104/12/31	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，並於104年5月29日修正
104/01/23	105/01/01	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
104/06/30	104/07/31	直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

其他經中央主管機關公告之事項(續)

104/07/10	104/08/04	國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定
104/07/20	104/07/31	連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定
104/08/10	104/12/31	直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定
104/10/14	105/01/01	重組肉食品標示規定
105/02/17	106/01/01	包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定
105/03/04	105/03/04	食品添加物之通用名稱
105/03/08	106/01/01	食品添加物應明顯標示產品登錄碼
105/06/15	105/07/01	包裝食用鹽品之氟標示規定
105/06/24	106/01/01	巧克力之品名及標示規定
105/11/01	106/07/01	包裝食用鹽品之碘標示規定
105/11/10	106/07/01	包裝奶精產品之品名標示規定
106/02/06	106/07/01	市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定
106/06/02	106/07/01	自動販賣機販售食品之標示規定
106/06/03	107/07/01	包裝食用醋標示規定
107/03/08	108/01/01	包裝醬油製程標示之規定

其他經中央主管機關公告之事項(續)

107/03/14	107/03/14	修正得免營養標示之包裝食品規定
107/08/21	109/07/01	食品過敏原標示規定
108/10/18	108/10/18	食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定
108/11/07	108/11/07	修正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
108/11/07	109/01/01	液蛋產品標示規定
109/08/04	111/07/01	公告修正「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」第四條及第六條
108/08/28	110/1/01	訂定「散裝食品標示規定」
109/09/17	110/01/01	修正「散裝食品標示規定」
109/09/17	110/01/01	包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/09/17	110/01/01	直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/10/05	110/01/01	修正「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」
110/03/02	111/01/01	修正「巧克力之品名及標示規定」
110/04/27	110/04/27	修正「包裝食品營養標示應遵行事項」
110/09/01	110/09/01	小包裝食品免一部標示規定
111/03/17	111/07/01	重組肉及注脂肉食品標示規定
111/05/11	112/07/01	包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定
111/06/07	112/01/01	修正「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」
111/06/23	113/07/01	公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」部分規定

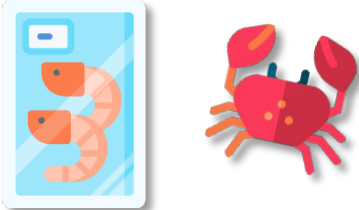
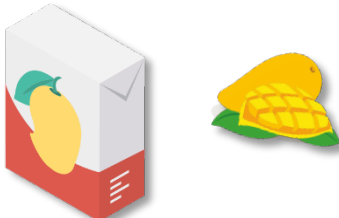
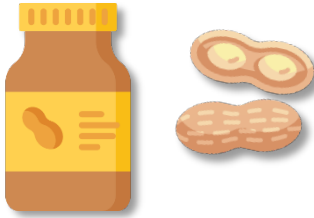
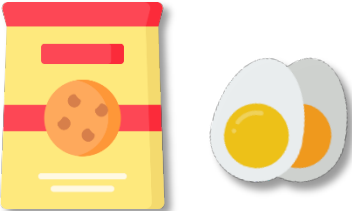
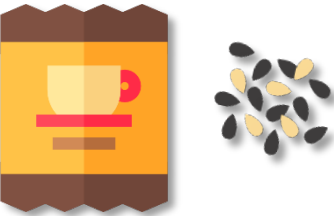
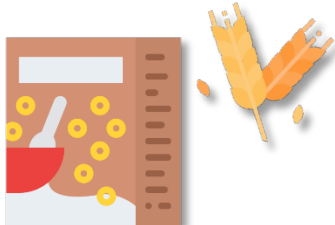
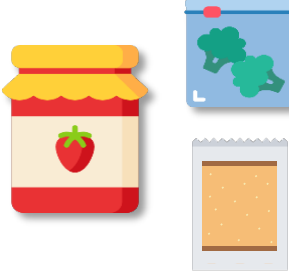
其他經中央主管機關公告之事項(續)

現行標示管理原則、指引、通知

102/04/30	全穀產品宣稱及標示原則
104/03/02	真菌類食品標示管理原則
103/01/20	業務用完整包裝食品(含原料)之標示管理原則
105/12/16	日本輸入食品原產地之中文標籤至都道府縣
105/12/30	輔導餐廳揭露日本食品來源資訊
110/03/17	即食鮮食散裝食品標示作業指引
111/12/20	市售包裝食品有效日期評估指引

食品過敏原標示規定

● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

類型	市售有容器或包裝食品，含有下列致過敏內容物，不論含量多寡，皆須於容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊			
強制標示項目 (11項)	 甲殼類及其製品	 芒果及其製品	 花生及其製品	 牛/羊奶及其製品
	 蛋及其製品	 堅果類及其製品 如：杏仁、榛果、核桃、腰果、胡桃、巴西堅果、開心果、夏威夷豆、松子、栗子、椰子、乳木果等	 芝麻及其製品	 麩質穀物及其製品
	 大豆及其製品	 魚類及其製品	 使用亞硫酸鹽類等，終產品二氧化硫每公斤10毫克以上 如：果醬、脫水蔬果、糖漬果實等。	

食品過敏原標示規定(續)

● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

建議標示項目	(一)  頭足類及其製品  螺貝類及其製品  種子類及其製品  奇異果及其製品 (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。
標示方法	市售有容器或包裝之食品，含下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物者，應於其容器或外包裝上，標示「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣之顯著醒語資訊。 或在品名載明全部所含之致過敏性內容物。

食品過敏原標示常見問題

Q：調理包產品有使用到醬油，是否要做過敏原標示？如果該醬油是由小麥、黃豆發酵釀造而成，需要標示那些過敏原？

A：「醬油」倘使用小麥、黃豆做為原料來源，屬含麩質之穀物及含大豆之製品，應依上開規定標示過敏原醒語資訊。另，標示「本產品含有小麥、黃豆」或「本產品含有麩質之穀物及大豆相關製品」，皆符合規定。

食品過敏原標示常見問題

Q：產線共線過敏原是否為強制要求標示項目？如果是產線共線生產使用的過敏原(如機臺同時會生產含蛋、奶成分產品)，是否可與肉鬆產品內含的過敏原成分(大豆)合併標示如「本產品含大豆、奶、蛋類製品」？

A：倘肉鬆產品為完整包裝產品，使用豆粉為成分之一，應依規定標示過敏原資訊，如：「本產品含有大豆」、「本產品含有黃豆」或等同意義字樣，不應與共線生產之過敏原資訊併同標示。

經輻射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章

● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

一、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，未標示者，涉違反食品安全衛生管理法第22條。

二、經輻射照射處理之食品原料，若僅為產品原料之一部分，需和其他未經輻射照射之原料混合製成產品後，始供應消費者，則其產品得免於包裝上標示輻射照射處理標章。

【補充說明】

食品如欲以輻射照射處理，應符合《食品輻射照射處理標準》規定。凡未列該標準「限用照射食品品目」之食品，不得以輻射照射處理，否則即違反食品安全衛生管理法第17條規定。



日本食品原產地標示相關規則

§在台販售的日本輸入食品，都必須清楚標示原產地至「都、道、府、縣」

- 法源依據：

- 《消費者保護法》第24條第2項

- 輸入之商品或服務，應附中文標示及說明書，其內容不得較原產地之標示及說明書簡略。

- 規範對象：

- 完整包裝食品、散裝食品、宣稱使用日本原料之直接供應飲食場所。

- 標示方法：

- 屬日本輸入之完整包裝食品，應於包裝上明確標示。

- 屬日本輸入之散裝販售食品，以標記(標籤)標示者，標示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。

- 宣稱使用日本原料之直接供應飲食場所，得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

日本食品原產地標示示意圖

完整密封包裝食品

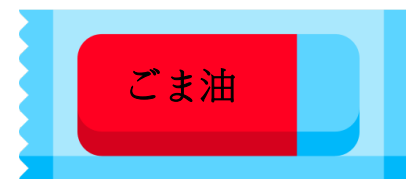
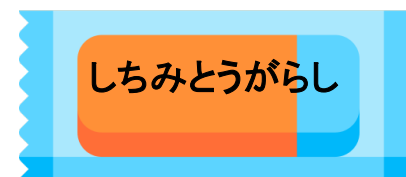
品名含特定原料產地



到台灣再分裝販售者



內含多個小包裝組合販售產品，且來自不同都、道、府、縣



①小包裝均有完整標示各別原產地

②小包裝僅標示日本製造所固有記號

③小包裝僅標示日本販售者資訊

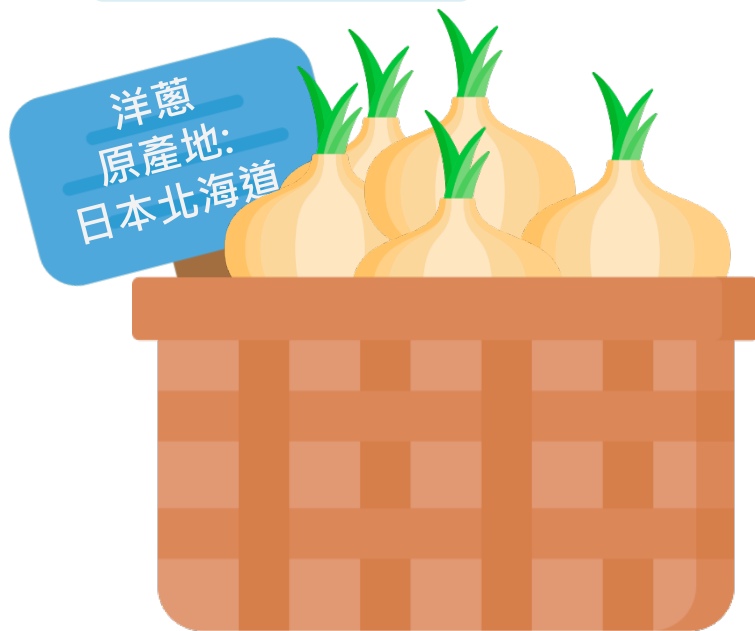
④小包裝未有任何標示

組合包上應用中文標示**組合包**及**內附小包裝**之原產地至都、道、府、縣屬②③④者，應留存**內附小包裝**之製造工廠資訊供主管機關備查

日本食品原產地標示示意圖(續)

散裝食品

販售地點之插卡



販售地點之立牌



產品標籤(貼紙/打印)



產品輸入
許可證明



通路商或零售商必須依照「產品輸入許可證明」上載明的原產地資訊，以「插卡」、「立牌」或「標籤」等方式，擇一以中文揭露產地至都道府縣。

插卡、立牌
標籤(貼紙)

- ➔ 單一字體皆要大於**2 cm**
- ➔ 單一字體皆要大於**0.2 cm**

日本食品原產地標示相關規則(續)

罰則

依《消費者保護法》第56條

違反消保法第24條、第25條或第26條規定之一者，經主管機關通知改正而逾期不改正者，處新臺幣2萬元以上20萬元以下罰鍰。

另如有違反《食品安全衛生管理法》者，依食安法規定處辦。



在台灣銷售的所有日本輸入食品，皆可清楚看到原產地標示資訊至都、道、府、縣

- ①(✗)食品標示可以用吊牌、摺頁、在包裝內附說明書方式呈現。應以印刷、打印或黏貼於食品之外包裝或容器上
- ②(○)包裝食品使用之食品添加物，只有甜味劑、防腐劑、抗氧化劑需額外加註功能性名稱。其他功能性食品添加物得自願性標示非強制
- ③(○)最大表面積80平方公分以上之食品包裝，字體大小須符合2 mm。

THANK YOU



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute