

113年度

罐頭食品輸銷新加坡管理制度

計畫名稱：113年度「推動食品外銷暨國際管理研析計畫」

(113TFDA-FS-505)

承辦單位：台灣優良食品發展協會



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

1

主管機關與法規

2

輸入流程

3

罐頭食品輸星預核申請
與查核重點

4

標準與標示

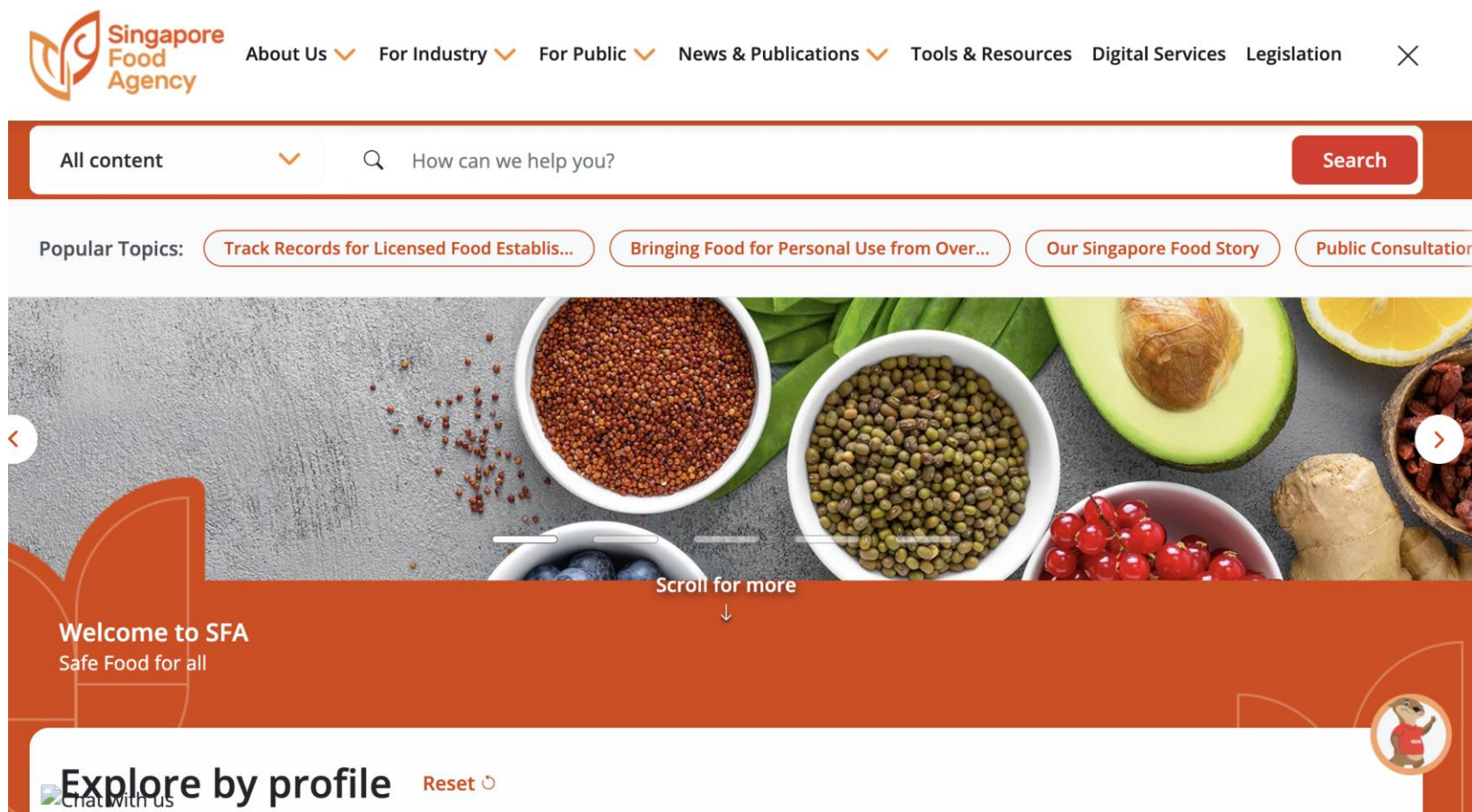
罐頭食品輸銷新加坡管理制度

1

主管機關與法規

新加坡食品局 (Singapore Food Agency, SFA)

介紹



新加坡食品局：<https://www.sfa.gov.sg/>

新加坡食品局 (SFA)

介紹

- 2019年4月1日成立，負責監督新加坡的食品安全和糧食安全。
- 匯集新加坡前農業食品和獸醫局 (Agri-Food & Veterinary Authority) 、國家環境局 (National Environment Agency) 和健康科學局 (Health Sciences Authority) 管理的食品相關職能。
- 新加坡90%以上食品依賴進口，面臨多種風險，例如全球食品市場的波動、氣候變遷的影響、地緣政治決策和疾病爆發。
- 確保安全食品供應的關鍵策略
 - ✓ 輸入來源多元化
 - ✓ 在地化發展

新加坡食品局 (SFA)

食品安全系統的3個關鍵

1. 從農場到餐桌的系統方法建立健全的食品安全監管體系

- 最新且國際一致的食品 safety 標準政策
- 海外來源認證
- 透過許可、檢查和實驗室測試對輸入進行監管
- 透過許可、檢查和實驗室測試監控當地農場和食品企業

2. 評估和管理食品安全風險的科學方法

- 食品安全監測、研究、風險評估與管理
- 新穎食品類型和相關活動的安全評估
- 前瞻性掃描並及早獲得食品安全事件警報
- 與區域和國際組織建立戰略聯盟，隨時了解食品安全的最新發展

新加坡食品局 (SFA)

食品安全系統的3個關鍵

3. 營造有利環境以實現食品安全的共同責任

- 推動食品安全共同責任
- 加強產業食品安全能力
- 對公眾進行食品安全風險和良好食品安全實踐的教育
- 出版科學文獻，讓當地和國際科學界了解食品安全的最新發展

食品法規及標準

一般通用

- 《食品銷售法 1973》 (Sale of Food Act 1973)
 - 新加坡食品安全的**主要立法**。
 - 規範食品生產、加工、包裝、儲存和銷售。
 - 規定禁止出售不安全或不合標準食品的條款。
 - 授權SFA進行監管和執法。
- 《食品法規》 (Food Regulations)
 - 依據《食品銷售法》制定的具體實施細則。
 - 規範成分、添加物、標籤、營養宣稱及衛生標準。

Regulations under Sale of Food Act

食品法規及標準

其他相關

- 《健全肉類及魚類法 1999》 (Wholesome Meat and Fish Act 1999)
 - 對動物屠宰、肉類與魚類的加工及銷售準備過程進行監管。
 - 規定進口和出口的肉類與魚類產品符合安全及品質標準。
 - 要求進口食品符合新加坡標準。從事肉類與魚類加工、包裝、進出口的業者必須獲得必要許可證。
- 指引與通告
 - 與食品安全有關的指引、政策更新和通告。
 - 特定行業、食品類型或新興食品安全風險說明。

食品法規 (Food Regulations)

第一部分 (PART I)	初步 (PRELIMINARY)
第二部分 (PART II)	行政 (ADMINISTRATION)
第三部分 (PART III)	一般規定 (GENERAL PROVISIONS)
第四部分 (PART IV)	食品標準及特殊標籤要求 (STANDARDS AND PARTICULAR LABELLING REQUIREMENTS FOR FOOD)
第五部分 (PART V)	罰則 (PENALTY)
附表 (SCHEDULES)	一到十五 (FIRST to FIFTEENTH)

Cap. 283, Rg 1]	Food Regulations	[2005 Ed. p. 1
SALE OF FOOD ACT (CHAPTER 283, SECTION 56(1))		
FOOD REGULATIONS		
ARRANGEMENT OF REGULATIONS		
PART I PRELIMINARY		
Regulation		
1.	Citation	
2.	Definitions	
PART II ADMINISTRATION		
3.	Fees	
4.	Analyst's certificates for perishable foods	
PART III GENERAL PROVISIONS		
5.	General requirements for labelling	
6.	Exemptions from regulation 5	
7.	Containers to be labelled	
8.	Hampers to be labelled	
8A.	Nutrition information panel	
9.	Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels	
9A.	Exceptions from prohibitions on claims on labels	
9B.	Limitations on making particular statements or claims on labels	
10.	Date marking	
10A.	Removal, etc., of date marking prohibited	
11.	Claims as to presence of vitamins and minerals	
12.	Misleading statements in advertisements	
13.	Food and appliances offered as prizes	
14.	Imported food to be registered	
FOOD ADDITIVES		
15.	Food additives	
16.	Anti-caking agents	
16A.	Anti-foaming agents	
Informal Consolidation – version in force from 31/5/2024		

食品法規： <https://sso.agc.gov.sg/SL/SFA1973-RG1?DocDate=20200601>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

食品法規 (Food Regulations)

PART III 一般規定

5~13	食品標示 (FOOD LABEL)
14	進口食品註冊 (IMPORTED FOOD TO BE REGISTERED)
15~28	食品添加物 (FOOD ADDITIVES)
29~35	伴隨食品的污染物質 (INCIDENTAL CONSTITUENTS IN FOOD)
36	礦物碳氫化合物 (MINERAL HYDROCARBONS)
36A	部分氫化油 (PARTIALLY HYDROGENATED OILS)
37	食品容器 (CONTAINERS FOR FOOD)
38	輻照食物 (IRRADIATED FOOD)

法規查找

A Singapore Government Agency Website [How to identify](#)▼

 [About Us](#) ▼ [For Industry](#) ▼ [For Public](#) ▼ [News & Publications](#) ▼ [Tools & Resources](#) [Digital Service](#) **Legislation** ✕

All content ▼ 🔍 How can we help you? **Search**

Popular Topics: [Track Records for Licensed Food Establishments](#) [Bringing Food for Personal Use from Overseas](#) [Our Singapore Food Story](#) [Public Consultation](#)



Scroll for more ↓

Welcome to SFA
Safe Food for all

Explore by profile [Reset](#)

SFA新版首頁：<https://www.beta.sfa.gov.sg/>

法規查找



[About Us](#) [For Industry](#) [For Public](#) [News & Publications](#) [Tools & Resources](#) [Digital Services](#) [Legislation](#)

[Home](#) / ... / [Legislation](#) / [Singapore Food Agency Act 2019 \(Act 11 of 2019\)](#)

Legislation

✓ [Singapore Food Agency Act 2019 \(Act 11 of 2019\)](#)

→ [Singapore Food Agency \(Certification Marks\) Notification 2019](#)

[Singapore Food Agency \(Certification Marks\) Regulations 2019](#)

[Singapore Food Agency \(Composition of Offences\) Regulations 2019](#)

[Singapore Food Agency \(Saving and Transitional Provisions\) Regulations 2019](#)

[Singapore Food Agency \(Transfer Date\) Order 2019](#)

➤ [Feeding Stuffs Act 1965](#)

➤ [Fisheries Act 1966](#)

➤ [Sale of Food Act 1973](#)

Singapore Food Agency Act 2019 (Act 11 of 2019)

An Act to establish the Singapore Food Agency, to repeal the Agri-Food and Veterinary Authority Act (Chapter 5 of the 2012 Revised Edition) and the Cattle Act (Chapter 34 of the 2002 Revised Edition), and to make consequential and related amendments to certain other Acts.

[Singapore Food Agency Act 2019](#)

Singapore Food Agency (Certification Marks) Notification 2019

Regulations under SFA Act

[Singapore Food Agency \(Certification Marks\) Notification 2019](#)

[Singapore Food Agency \(Certification Marks\) \(Amendment\) Notification 2022 \(New\)](#)

[Singapore Food Agency \(Certification Marks\) \(Amendment No.2\) Notification 2022 \(New\)](#)

Singapore Food Agency (Certification Marks) Regulations 2019

Regulations under SFA Act

[Singapore Food Agency \(Certification Marks\) Regulations 2019](#)



衛生福利部
食品藥物管理署
Ministry of Health and Social Services
Food and Drug Administration

法規查找

Food Regulations

Status: Current version
as at 28 Sep 2024 

Food Regulations

Table of Contents

Part III GENERAL PROVISIONS

- ☐ 5 General requirements for labelling
- ☐ 6 Exemptions from regulation 5
- ☐ 7 Containers to be labelled
- ☐ 8 Hampers to be labelled
- ☐ 8A Nutrition information panel
- ☐ 9 Prohibition on false or misleading statements, etc., on labels
- ☐ 9A Exceptions from prohibitions on claims on labels
- ☐ 9B Limitations on making particular statements or claims on labels
- ☐ 10 Date marking
- ☐ 10A Removal, etc., of date marking prohibited
- ☐ 11 Claims as to presence of vitamins and minerals

Reset

Get Provisions

Timeline ▾ Authorising Act ☒ Amendment Annotation

Actions ▾   

SALE OF FOOD ACT (CHAPTER 283, SECTION 56(1))

FOOD REGULATIONS

Rg 1

G.N. No. S 264/1988

REVISED EDITION 2005

(30th November 2005)

[1st October 1998]

PART I

PRELIMINARY

Citation

1. These Regulations may be cited as the Food Regulations.

法規查找

Food Regulations

Status: Current version
as at 28 Sep 2024 

Food Regulations

Table of Contents

FOOD ADDITIVES

- ☐ 15 Food additives
- ☐ 16 Anti-caking agents
- ☐ 16A Anti-foaming agents
- ☐ 17 Anti-oxidants
- ☐ 18 Sweetening agents
- ☐ 19 Chemical preservatives
- ☐ 20 Colouring matter
- ☐ 21 Emulsifiers and stabilisers
- ☐ 22 Flavouring agents
- ☐ 23 Flavour enhancers
- ☐ 24 Humectants

Reset

Get Provisions

Timeline ▴ Authorising Act ☒ Amendment Annotation

Active

Document

Provision

1922 

28 Apr 2023 

30 Dec 2023 

04 Mar 2024 

31 May 2024 

by

1

Amended by

S 203/2023

Amended by

S 451/2023

Amended by

S 608/2023

Amended by

S 425/2024

Versions

31 May 2024 ▾

or find current version as at

31 May 2024



Go

SALE OF FOOD ACT
(CHAPTER 283, SECTION 56(1))

FOOD REGULATIONS

Rg 1

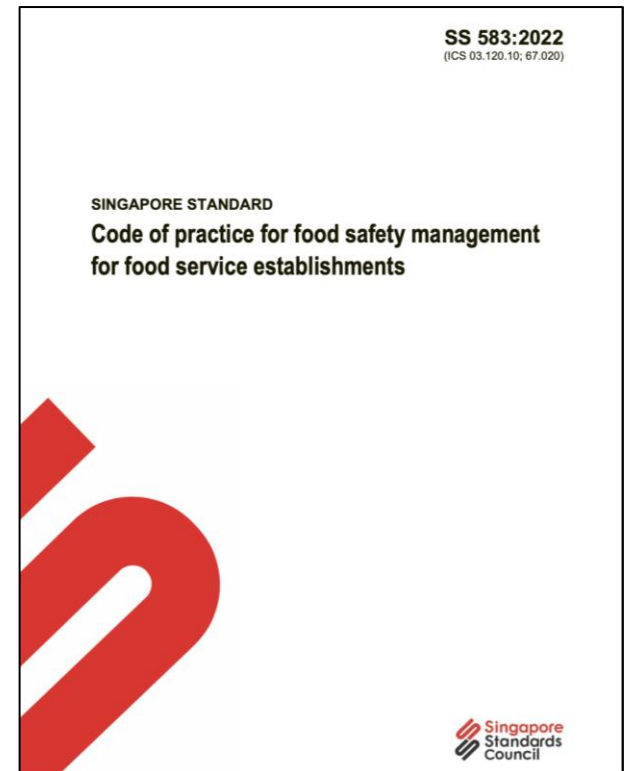
G.N. No. S 264/1988

新加坡食品安全管理標準

SS 583 : 2022 食品服務場所食品安全管理實施規範

Code of practice for food safety management for food service establishments

- 此標準適用於大多數中小型食品服務場所。
- 協助場所建立基於HACCP原則的基本食品安全管理系統 (FSMS) 。
- 提供基於HACCP的FSMS準備文件的要求和建議。
- 涵蓋制定和實施FSMS的良好食品衛生和處理規範。

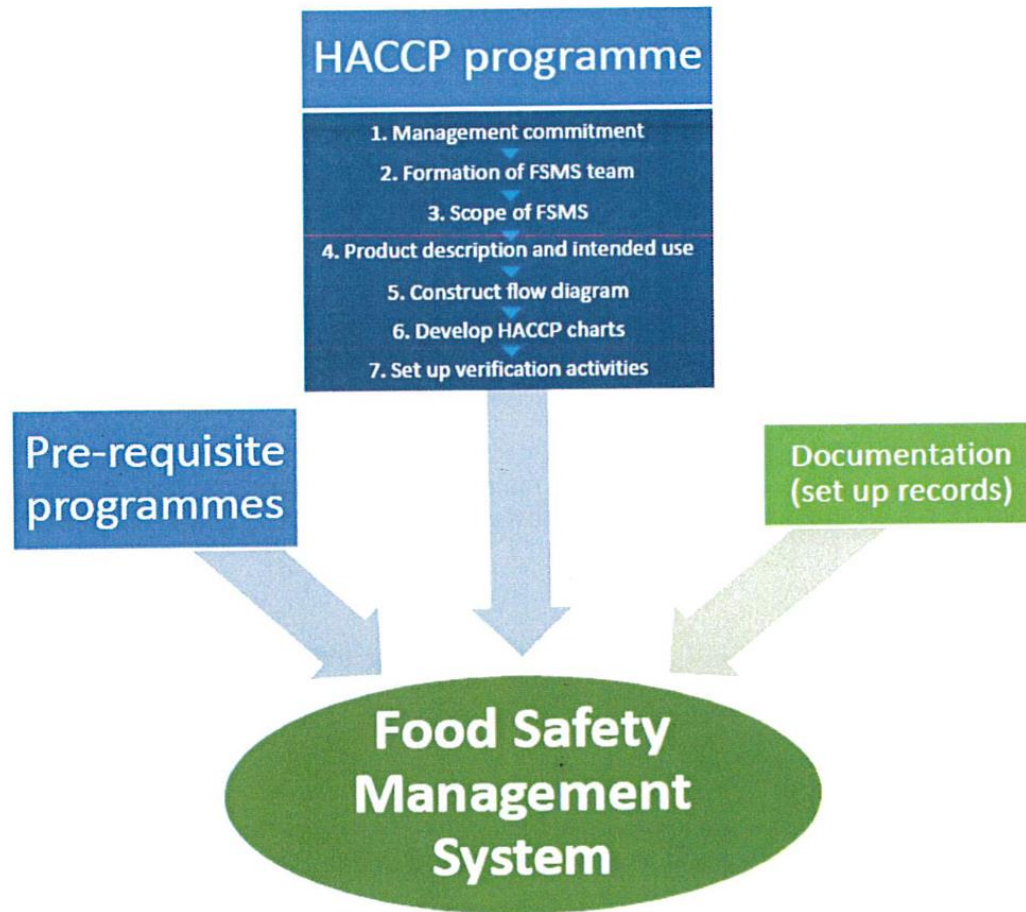


SS 583 : 2022 :

<https://www.singaporestandardseshop.sg/Product/SSPdtDetail/51d5415c-e09d-485d-a54d-a96228ad8b89>

SS 583 : 2022 重點

依HACCP原則發展FSMS



SS 583 : 2022 重點

制定HACCP

- 管理階層承諾

- 列出公司名稱、公司簡介、業務類型、製造和銷售的食品。
- 食品安全政策或目標。

- FSMS團隊

- 列出制定計畫人員、團隊成員的背景、技能和培訓等資訊。

- FSMS範圍

- 涵蓋的食品及加工過程。
- 描述危害類型，即生物、化學（包括已知的過敏原）和物理危害。

- 產品描述及預期用途

- 包括成分、維持食品安全或穩定的過程、包裝、儲存條件。

制定HACCP

- 建構流程圖

- 說明所有流程步驟。
- 繪製流程圖。

- HACCP圖表

- 識別過程中的主要危害，並採取措施來防止或減少發生機會。
 1. 生物性：食物中毒細菌（含產生的毒素），如沙門氏菌、大腸桿菌0157：H7、仙人掌桿菌和金黃色葡萄球菌、酵母菌、黴菌。
 2. 化學性：殺蟲劑、清潔化學品、過敏原、不允許的食品添加物。
 3. 物理性：玻璃、塑膠、木材、金屬、頭髮、病媒。

SS 583 : 2022 重點

制定HACCP

● HACCP圖表

- 可能發生危害的地方，應採取管制措施預防或者管制危害。
- 設立關鍵管制點 (CCP)
- 關鍵管制點限值

(臺灣)冷藏：
凍結點以上至7°C

過程	危害	管制措施	CCP	關鍵管制限值
驗收	在運送熟食和即食食品時有害細菌的存在和生長。	管制食品的驗收溫度。	V	冷藏即食食品以低於5°C (0°C至4°C)
烹調	烹調過程中有害細菌的存活，可能導致食物中毒。	澈底和適當的烹調。	V	煮至核心溫度為75°C或更高。

- 監控與矯正措施
- 紀錄

SS 583 : 2022 重點

制定HACCP

	紀錄	目的
1	核可供應商名單	記錄所有核准向公司提供原物料的供應商。
2	清潔紀錄	記錄清潔活動。
3	烹調/冷卻/復熱紀錄（如適用）	記錄烹調、冷卻和復熱的時間和溫度。
4	食品配送紀錄	記錄對冷/熱即食食品和其他溫度敏感原材料進料的監控。
5	保溫/顯示紀錄	記錄保溫/顯示溫度。
6	衛生檢查清單/廚房檢查清單	記錄現場檢查。
7	衛生培訓紀錄	記錄員工的培訓。
8	場外時間和溫度管制紀錄	記錄/監控其他地點供應食物的時間或溫度
9	冰箱/冰櫃溫度紀錄	記錄冷水機組、冰箱、冷凍機組等溫度。
10	文件審核	記錄設備、食品或流程發生變更，或現有操作範圍擴展時的情況。
11	溫度監控裝置檢查（溫度計校正）	記錄使用溫度計/溫度監控設備的檢查。
12	培訓紀錄	記錄提供給工作人員所有類型的培訓。

SS 583 : 2022 重點

制定HACCP

● 驗證

- 確認現行程序在管制危害方面有效。
- 檢查程序是否正確應用且有效運行。
 - ✓ 檢查 CCP 的管制措施是否持續穩定地執行。
 - ✓ 檢查 CCP 和其他管制點是否受到管制。
 - ✓ 檢查是否採取適當的矯正措施。
 - ✓ 檢查監控紀錄是否一致且準確。
 - ✓ 校正溫度測量設備。
 - ✓ 對流程進行例行演練。
 - ✓ 進行衛生監測試驗。
 - ✓ 依據食品法規隨機檢測食品。
 - ✓ 審查紀錄、先決條件計畫 (Pre-requisite programme, PRP) 和 HACCP 計畫。

SS 583 : 2022 重點

文件維護

- 記錄並維護與系統有關的所有文件。
- 保留HACCP圖表、程序和PRP先決條件計畫。
- 建立有效和準確的紀錄保存，以證明FSMS的正確實施，並有助於準確檢查FSMS的監控程序。
- 所有文件和完整的紀錄都應妥善維護且易於查閱。

SS 583 : 2022 重點

PRP先決條件計畫(範例)

- ✓ 過敏原管理
- ✓ 清潔和消毒
- ✓ 烹調
- ✓ 預防交叉污染
- ✓ 維護
- ✓ 個人衛生管制
- ✓ 病媒防治
- ✓ 預防物理和化學污染
- ✓ 採購和驗收管制
- ✓ 庫存與儲存管制
- ✓ 溫度管制 (包括溫度計校正)
- ✓ 解凍和復熱
- ✓ 培訓
- ✓ 廢棄物管理

SS 583 : 2022 PRP 範例

過敏原管理

● 過敏原意識

✓ 目前，已知有超過 170 種食物會引起過敏反應。其中，最常見的食物過敏原是：

- a) 牛奶；
- b) 雞蛋；
- c) 魚類（例如鱸魚、比目魚、鱒魚）；
- d) 甲殼類動物（例如螃蟹、龍蝦、蝦）；
- e) 堅果（如杏仁、核桃、山核桃）；
- f) 花生；
- g) 小麥；和
- h) 大豆。



應讓所有員工了解工作場所內和食品製備過程中可能存在的過敏原，並接受有關管理食品過敏原的培訓。

✓ 其他食物過敏原（非詳盡的）包括：

- a) 軟體動物；b) 芹菜；c) 芥末；d) 芝麻；e) 羽扇豆；f) 二氧化硫。

SS 583 : 2022 PRP 範例

清潔與消毒

● 水

- ✓ 使用乾淨的飲用水清洗食物、餐具、器皿和用於製備食物的任何物品。



● 化學品和其他清潔材料

- ✓ 使用食品用清潔化學品。遵循製造商說明，並清楚標示。
- ✓ 存放在遠離食品製備區，或以防止食品污染的方式。
- ✓ 在不同區域使用獨立的清潔設備。
- ✓ 拖地後將拖把洗淨並懸掛晾乾。拖把不得浸泡於拖地水中。
- ✓ 定期更換清潔抹布、海綿。
- ✓ 在可能的情況下，不得使用木毛刷和鋼絲絨刷（防止物理和化學污染）。
- ✓ 每項清潔活動均須使用指定或不同顏色的清潔布/海綿。

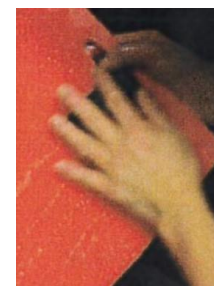


SS 583 : 2022 PRP 範例

清潔與消毒

● 設備、工具、接觸表面之清潔

- ✓ 工作檯面、餐具、器皿和器具在使用前和工作間應澈底清洗和清潔。
- ✓ 設備應依據製造商的說明進行清潔。
- ✓ 每天工作結束時，應清洗/擦拭和消毒工作檯面、水槽和水龍頭，並使表面、水槽和水龍頭**自然乾燥**。
- ✓ 勺子、湯匙、篩網、刀等工具，使用後應進行清潔和消毒。並以乾燥且乾淨之方式儲存。
- ✓ 開始工作前，應檢查清潔度。熟食和即食食品砧板使用前應消毒，所有砧板使用後應清潔和消毒。
- ✓ 門把手、開關和櫥櫃應定期擦拭和消毒，並**自然乾燥**。



SS 583 : 2022 PRP 範例

清潔與消毒

- 冷藏/冷凍設備之清潔
 - ✓ 冷藏/冷凍設備應定期清潔和消毒。
- 監控與確認
 - ✓ 應依據清潔時程表進行清潔檢查。
 - ✓ 定期檢查每日清潔紀錄和時程表。
- 矯正措施
 - ✓ 立即清潔。



SS 583 : 2022 PRP 範例

烹調

● 烹調前準備

- ✓ 依照標準的時間及溫度進行。
- ✓ 預熱烤箱或烤架等加熱設備。

● 烹調

- ✓ 在高溫下烹調食物，確保核心溫度為75°C或更高。
- ✓ 肉類、家禽、蛋類和海鮮，必須澈底煮熟。
- ✓ 避免過早烹調食物。
- ✓ 將熟食溫度保持於60°C以上，未熱藏或非即時供應的食物應迅速冷卻並冷藏。

● 檢查食物熟度

- ✓ 肉中間不應為粉紅色。用刀刺穿時，從肉中流出的任何汁液都應該是清澈，而非帶血。



SS 583 : 2022 PRP 範例

烹調

● 熟食保存

- ✓ 復熱的熟食應加熱至75°C或更高，至少2分鐘，或煮沸。
- ✓ 熟食冷卻應分成小份進行。
- ✓ 熟食應在烹調後2小時內冷藏或冷凍。
- ✓ 放置於危險溫度帶 (5°C ~ 60°C) 超過4小時的熟食應丟棄。

SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 人員

- ✓ 所有人員應遵守個人衛生規定。
- ✓ 主管/食品衛生管理員應目視監控並提醒員工。
- ✓ 未遵守規定的員工應再次接受培訓。
- ✓ 每日檢查需記錄。



● 送貨車輛（進貨）

- ✓ 只能使用經核准的供應商，並對送貨車輛進行隨機檢查。
- ✓ 如果在同一輛車中運送生肉、蔬菜和即食食品，必須妥善分隔並密封包裝。
- ✓ 熟食或即食食品不得用髒污容器或存放生食的容器運送。
- ✓ 如果發現交叉污染，應拒收該批貨物。
- ✓ 任何發現應記錄並回報供應商，以便進行後續行動。
- ✓ 盡量移除並丟棄外包裝（例如紙箱）。



SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 儲存

- ✓ 盡量將生/熟/即食食品存放在單獨的冰箱或格層。
- ✓ 如共用冰箱/冰櫃，將生/熟/即食食品（放在容器中）分開，並將生食存放在熟食/即食食品下方。
- ✓ 生的肉類/魚類必須與生的蔬菜分開存放。
- ✓ 生食應放在有蓋的容器內，然後儲存於冰箱/冰櫃，以防止滲漏。
- ✓ 化學品應存放在遠離食物的地方，並與乾淨的用具/餐具分開存放。



SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 解凍

- ✓ 冷藏的生食須在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏空間解凍，並放在底架上解凍，下方需有滴水盤。
- ✓ 冷凍生食可在乾淨的防漏包裝中解凍，浸在經常更換的水中，水溫保持在 5°C 以下。
- ✓ 冷凍生食也可以在解凍模式下的微波爐中解凍。
- ✓ 熟食及即食食物不得以流動清水解凍。
- ✓ 食品解凍後不得再冷凍。



SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 預備

- ✓ 在獨立區域準備生的畜/禽肉、海鮮和蔬菜。
- ✓ 如使用相同區域，需確保在不同時間準備不同食物。
- ✓ 在不同活動間澈底清潔和消毒食品接觸表面。
- ✓ 盡量先準備熟食和即食食品。
- ✓ 處理生食的工作人員不得處理熟食或即食食品，除非澈底洗手並換上乾淨的圍裙。



● 冷卻

- ✓ 冷卻的熟食或即食食物必須妥善保管，以防止其受污染。
- ✓ 冷卻的熟食或即食食物應與生食分開存放。



SS 583 : 2022 PRP 範例

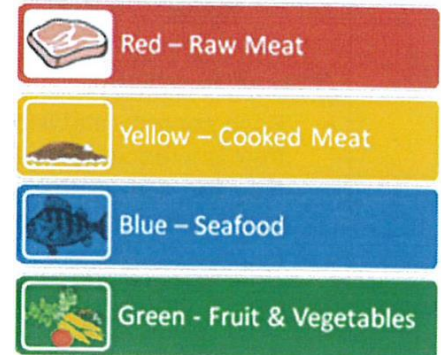
預防交叉污染

● 設備

- ✓ 所有食品容器均應離地存放。
- ✓ 生、半熟和熟食應使用單獨的用具/設備。
- ✓ 所有工作檯面應保持清潔，不能有食物及食物殘渣堆積。
- ✓ 水槽/防濺板使用後應清潔。清除水槽中所有剩餘的食物殘渣。
- ✓ 保持填縫劑清潔，無黴菌和污垢。
- ✓ 清潔生食區和熟食區應使用單獨的抹布。
- ✓ 應使用顏色編碼的砧板。
- ✓ 生食和熟食應使用單獨的刀具。
- ✓ 溫度計在每次使用前後都應澈底清潔和消毒。



Examples of colour codes for chopping boards and knives:



SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 夾子/勺子/筷子使用

- ✓ 處理生/熟和即食食品，應使用獨立的乾淨夾子/勺子/筷子。
- ✓ 避免食物殘渣堆積在夾子/勺子/筷子。



● 布

- ✓ 用於即食食品的工作檯面、設備或器具應每次使用新的或新清潔的布擦拭。
- ✓ 在不同工作間澈底清洗、消毒和擦乾布料，並使用不同塊布。



● 監控與確認

- ✓ 廚師/主管/食品衛生管理人員每天目視監控。

SS 583 : 2022 PRP 範例

預防交叉污染

● 矯正措施

- ✓ 廚師/主管/食品衛生管理人員：
 1. 提醒員工交叉感染風險
 2. 去除可能的污染物
 3. 處理受污染的物品
 4. 執行或安排員工參加有關內部規範與食品衛生的再培訓課程。

SS 583 : 2022 PRP 範例

維護

● 基礎設施的設計及建置

- ✓ 牆壁、地板、天花板、陳列和配件等基礎設施應健全並採用耐用材料建造。
- ✓ 所有內部表面應光滑、不透水、易於清潔並處於良好狀態。



● 房舍結構

- ✓ 地板、牆壁、天花板、屋頂、門窗開口必須保持良好狀態，沒有縫隙或空隙。
- ✓ 地板、牆壁、天花板、抽油煙罩和其他高架結構，尤其是食物製備區上方，應保持清潔。
- ✓ 排水管應保持無洩漏和堵塞，排水良好。
- ✓ 地板不應有積水。
- ✓ 引流孔應蓋住。



SS 583 : 2022 PRP 範例

維護

● 設備

- ✓ 破損或有缺陷的燈泡、燈管和配件應更換。
- ✓ 烹調設備、冰箱、洗碗機和通風系統/管道定期維護，避免食物殘渣和油堆積。
- ✓ 餐具、玻璃器皿、容器和勺子、鉗子等工具，應保持良好狀態，不得有碎屑。

● 通道

- ✓ 保持清潔無障礙物。

● 監控與檢查

- ✓ 應在廚房進行日常檢查，以確保符合要求，並有定期檢查的每日記錄、維護計畫和報告。

● 矯正措施

- ✓ 立即清潔並儘速安排維修。



SS 583 : 2022 PRP 範例

個人衛生管制

● 健康

- ✓ 所有身體不適或生病的員工不得上班，並應及時就醫。
- ✓ 所有員工如感到不適（如腹瀉、嘔吐），應通知其經理/主管。
- ✓ 所有員工在罹患可能通過食物傳播的傳染病（如霍亂、傷寒等）時，應通知其主管。
- ✓ 不得允許罹患或已知可通過飛沫傳播疾病的帶原者員工進入食品製備區域。
- ✓ 員工主動通報任何皮膚、鼻子、喉嚨、胃部或腸道問題或感染性傷口的情況，
- ✓ 所有罹患上述症狀的員工，應停止參與食品處理工作直至完全康復。
- ✓ 所有員工應使用顏色鮮豔的防水敷料覆蓋任何割傷或潰瘍。敷料外應額外戴手套。

SS 583 : 2022 PRP 範例

個人衛生管制

● 個人清潔

- ✓ 應提供至少一個專用的洗手池，備有消毒肥皂、乾燥處（建議使用紙巾）和垃圾桶，供洗手時使用。
- ✓ 洗手台階、指示牌和洗手盆標籤應張貼在水槽附近。
- ✓ 開始工作前、處理食物前、如廁後、處理生食或廢棄物、觸摸頭髮、鼻子、耳朵、嘴巴或其他身體部位後、每次休息後、飲食後以及清潔食物配製區的任何設備/器皿/表面之前和之後，都必須澈底洗手。
- ✓ 應使用乾淨的紙巾（建議不要使用布）擦乾雙手或風乾。
- ✓ 如果使用手套（乙烯基樹脂或類似物，最好是彩色的），在更換工作時，例如在生的食物和即食食品之間切換時，應更換和丟棄手套。



SS 583 : 2022 PRP 範例

個人衛生管制

● 個人清潔

- ✓ 手套應定期更換，不得重複使用。
- ✓ 脫下手套後，更換新手套前應洗手。
- ✓ 頭髮應保持短髮，並用頭套遮住。長髮應紮在腦後並用頭套覆蓋。
- ✓ 指甲應保持清潔和短小。
- ✓ 不得向食物吐痰、打噴嚏或咳嗽，不得在食物配製或服務區吸煙或進食。
- ✓ 僅允許在指定區域飲水。在準備及處理食品時，不得佩戴任何飾品（簡單的婚戒除外）及手錶。（建議戴手套包覆）
- ✓ 避免在準備食物時處理外來物（例如手機、金錢等）。
- ✓ 準備食物和處理熟食/即食食品時，應佩戴口罩或其他形式的物理遮罩。



● 服裝

- ✓ 食品準備區工作的所有工作人員應穿著乾淨的衣服。

SS 583 : 2022 PRP 範例

病媒防治

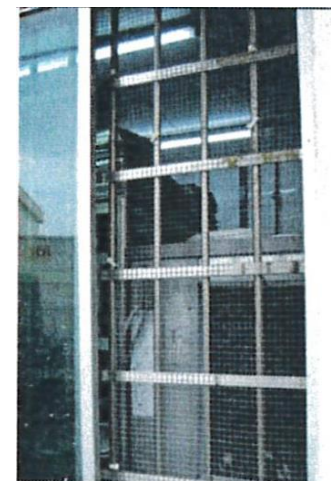
● 防蟲措施

- ✓ 定期檢查場所，以確保場所保持良好狀況，檢查如下：
 1. 空氣通風口的金屬網篩保持完好。
 2. 地板、牆壁、屋頂、門及窗戶開口狀況良好，無蟲害可進入的洞或縫隙。
 3. 排水蓋安裝妥當、排水孔均應覆蓋。
 4. 所有篩網不得損壞，且保持良好、乾淨的狀態



● 昆蟲篩網

- ✓ 窗戶開口應適當加裝飾網（理想情況下，開口應為2毫米或更小）
- ✓ 窗戶篩網應可拆卸，以便進行清潔。
- ✓ 使用中的廚房篩網門應密合。



SS 583 : 2022 PRP 範例

病媒防治

● 病媒防治承包業者

- ✓ 應與有執照的病媒控制承包業者合作，只有獲得環境局核准有執照的業者才能進行病媒防治工作。
- ✓ 不建議出於預防目的自行施藥。
- ✓ 承包業者應提供以下內容：
 1. 執照
 2. 所用化學品的資訊與物質安全資料表（MSDS）
 3. 檢查時程表
 4. 更新誘餌/噴灑計畫
 5. 每次執行後的工作報告以及清潔和儲存管理的矯正措施。承包業者應依食品業者要求進行定期檢查。

SS 583 : 2022 PRP 範例

病媒防治

● 病媒防治承包業者

- ✓ 應提供病媒防治合約，包括監測、發現和永久消除有害生物及其繁殖/窩藏地而展開的活動。
- ✓ 主管在每次施作後應驗證書面執行報告，
- ✓ 承包業者在防治活動期間應採取措施，防止食物受污染的風險。

SS 583 : 2022 PRP 範例

病媒防治

● 病媒防治的清掃檢查與確認

✓ 應進行日常檢查，以確保：

1. 場地清潔並設有垃圾桶。
2. 食品存放在防嚙齒動物的容器中。
3. 食物垃圾被妥善分類並維持有蓋狀態。
4. 垃圾桶沒有損壞。
5. 垃圾桶在一天結束時和/或裝滿時清空。
6. 食物離地放置。
7. 餐具及器皿保持清潔及妥善存放。
8. 將熟食和未煮熟的食物放入有蓋的容器內或採取其他有效方法，以避免可能的污染。
9. 庫存料沒有明顯有害生物損壞跡象，乾燥儲存區域不得藏匿有害生物。



SS 583 : 2022 PRP 範例

病媒防治

● 病媒防治的清掃檢查與確認

- ✓ 每星期檢查是否有蟲鼠跡象，例如鼠患糞便、污跡、蟲卵殼和昆蟲屍體。
- ✓ 工作人員應接受培訓，以有發現害蟲跡象及採取行動的能力。
- ✓ 不得為預防目的使用殺蟲劑。
- ✓ 管理層應立即採取適當行動，管制在場所內發現的蟲害。

● 監控與確認

- ✓ 每天和/或每周進行目視觀察，並保留每日/每周紀錄。
- ✓ 保留害蟲防治承包業者執行報告。

● 矯正措施

- ✓ 安排維修損壞的物品。
- ✓ 立即清除物品（食物垃圾、破損的垃圾桶等）。
- ✓ 將物品存放在乾淨、封閉的環境。
- ✓ 發現害蟲或蟲鼠跡象時安排防治服務。

SS 583 : 2022 PRP 範例

預防物理及化學污染

● 採購

- ✓ 所有食品和包裝應從可靠來源及經核可的供應商購買。

● 保護食物

- ✓ 熟食和未煮熟的食物應放在有蓋的容器中，或以其他有效方法防止可能受到污染。

● 設備、器具、器具的維護與儲存

- ✓ 確保在使用前清潔食品製備表面、設備、器皿和器具。
- ✓ 任何損壞或零件鬆動的設備、器皿或刷子應修理或更換（例如生鏽/碎裂的磨床刀片、鬆動的設備螺絲等）。
- ✓ 任何損壞、破損或碎裂的器皿、器具或工具應更換（例如破損的篩子、蓋子、手柄等）。
- ✓ 所有高架結構、天花板、管道、電線等應保持清潔。



SS 583 : 2022 PRP 範例

預防物理及化學污染

● 玻璃、塑膠、木製器具使用

- ✓ 使用中的玻璃板應防止破碎成小塊。
- ✓ 燈應防碎或有遮罩。
- ✓ 不得使用損壞、碎裂的餐具和酒杯。
- ✓ 玻璃和木質物品最好放在烹調場所外。
- ✓ 破裂和碎裂的塑膠製品應立即更換。
- ✓ 用於食品的塑膠容器應由不會溶出或遷移到食品中的材料製成。
- ✓ 僅使用標有微波爐安全的塑膠容器進行烹調或再加熱。



● 臨時維修

- ✓ 不得使用繩、橡皮筋、紙板等進行臨時維修。
- ✓ 如需進行此類臨時措施，應監控並儘快維修。

SS 583 : 2022 PRP 範例

預防物理及化學污染

● 化學品使用

- ✓ 使用適合食品且不會在食品中造成化學污染的化學品。
- ✓ 應遵循製造商使用和儲存清潔/病媒防治化學品的說明。
- ✓ 使用中的化學品應附有物質安全資料表 (MSDS) 和使用說明紀錄。
- ✓ 清潔/病媒防治化學品應與食品分開存放，並明確標示。
- ✓ 使用中的液體應貼上清晰標籤，以防止誤用。

✓ 矯正措施

- ✓ 如果化學品或物體 (如玻璃、木材、昆蟲、磨損的繩子等) 非刻意的進入食物，應丟棄食物。
- ✓ 如果配送的食品有異物，將予以拒收，並立即聯繫供應商。

SS 583 : 2022 PRP 範例

採購及驗收管制

● 採購要求

- ✓ 向輸入商或獲得SFA和/或其他政府機構許可的食品場所購買。
- ✓ 整理經核可的供應商名單和商品/服務的採購規格，
- ✓ 在評估食品和供應商時，應考慮食品的生物、物理和化學品質。
- ✓ 僅向經批准的供應商購買商品/服務或設備（包括食品包裝）。

● 供應商管理

- ✓ 評估所有供應商並建立核可的供應商名單，並確保滿足以下條件：
 1. 已獲得HACCP驗證，或制定適當的食品安全保證計畫。
 2. 供應商提交公司和供應物品的資訊。
 3. 供應商提供證明和/或保證書，證明商品不含毒素，並符合當地食品法規。
 4. 供應商提供及時準確的交貨。

SS 583 : 2022 PRP 範例

採購及驗收管制

● 收貨

- ✓ 從供應商處接收貨物時，檢查以下規定，並依防止交叉污染的PRP進行管理：
 1. 符合約定的採購規格。
 2. 食品以冷藏或冷凍狀態供應，冷藏產品中心溫度 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷凍產品中心溫度低於 -18°C ，或物品仍是硬質冷凍狀態，無滴水或邊緣解凍跡象。
 3. 業者自訂的收貨指南。
- ✓ 檢查有效期限，保存期限盡量超過至少一半時間。

● 監控與確認

- ✓ 保留所有發票及收據、定期審查核可供應商名單。
- ✓ 確認食品溫度及保存期限的紀錄。

● 矯正措施

- ✓ 拒收不符合溫度要求、過期商品或有變質或污染跡象的商品。
- ✓ 更換不可靠的供應商。

SS 583 : 2022 PRP 範例

庫存與儲存管制

● 驗收

✓ 對於收到的貨物應進行以下檢查，以確保：

1. 貨物未過有效期限。
2. 包裝無損壞。
3. 無污染跡象。
4. 鐵罐無膨脹/生鏽。
5. 在正確的溫度。

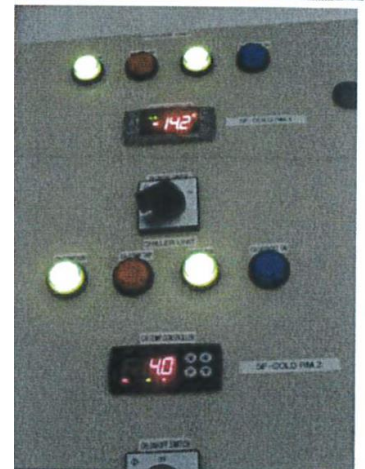


SS 583 : 2022 PRP 範例

庫存與儲存管制

● 儲存

- ✓ 對所有常溫/冷藏/冷凍儲存定期檢查，以確保：
 1. 儲存區域乾淨。
 2. 食物應儲存於適當的溫度：冷藏 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冷凍低於 -18°C 。
 3. 所有食物皆離地放置，並遠離地板和牆壁。
 4. 所有已開封的食物均貼有適當標籤的容器蓋住，以防止污染。
 5. 現場製備的食品（預製切片、醃制肉類、預製醬汁等）應貼標籤並在適當溫度下存放。
 6. 冷藏/冷凍設備應保持整潔，以促進空氣流通，讓食物適當冷卻。



SS 583 : 2022 PRP 範例

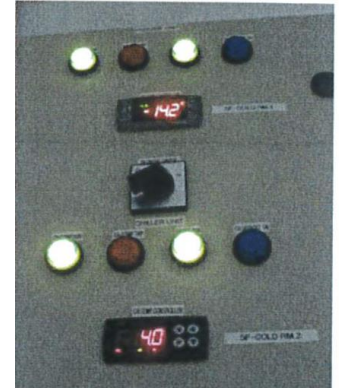
庫存與儲存管制

● 庫存迴轉

- ✓ 以先進先出 (FIFO) 或**先到期先出 (FEFO)** 方式管理。
- ✓ 已打開的原料及預製食品應標示「此日期或之前使用」日期。
- ✓ 需要處理的破損食品應有標示和分類。
- ✓ 過期食品應丟棄。

● 食品標示

- ✓ 從原始包裝中取出的食品應標註其有效期限。
- ✓ 現場烹調的食品需標示「此日期或之前食用」之日期或時間。



SS 583 : 2022 PRP 範例

庫存與儲存管制

● 熟食儲存

- ✓ 熟食應存放在乾淨、淺的容器中或分成小份包裝。

所有儲存的熟食應標示產品名稱並註明日期。

- ✓ 熟食在冷藏和冷凍時應緊緊包裹或包裝。

● 食品保護

- ✓ 所有物品均應被覆蓋/保護，以防止可能的交叉污染。

- ✓ 不同的食物應分開存放，例如即食食物應與未煮熟的食物分開存放、蔬菜與肉類分開存放。

- ✓ 所有解凍物品應加蓋並放置在冰箱的底部架子，下方有滴水盤。

- ✓ 所有解凍的物品應立即使用。

- ✓ 熱儲存食品應標示「可供使用」，並依 FIFO 方式使用。



SS 583 : 2022 PRP 範例

庫存與儲存管制

- 監控/確認

- ✓ 主管應對庫存進行目視檢查。

- 矯正措施

- ✓ 丟棄任何損壞的庫存，例如，刺破的真空包裝、膨脹的包裝或嚴重凹陷的罐頭。
- ✓ 隔離和處理所有過期/損壞的物品。
- ✓ 為所有未貼標籤/未標記的物品貼上標籤。
- ✓ 重新排列儲存物品以確保符合規範，如將生食放置於熟食下方，用滴水盤解凍，將物品轉移到適當的儲存區域。



SS 583 : 2022 PRP 範例

溫度管制（包括溫度計校正）

● 食品儲存溫度

- ✓ 確認冷藏和冷凍物品的儲存期限。
- ✓ 如果冷藏或冷凍庫在運行過程出現故障，迅速將食物移至正確的儲存溫度，



● 烹調與保溫

- ✓ 中心溫度為75°C或更高，至少2分鐘。
- ✓ 熟食和即食食品應在烹調後立即食用，除非保持在0°C~4°C或保持60°C以上，未儲存於此溫度則須於4小時內使用完畢。

● 溫度計校正

- ✓ 校正應定期由受訓人員執行並有紀錄。
- ✓ 如果發現任何偏差，應予以矯正。

SS 583 : 2022 PRP 範例

溫度管制（包括溫度計校正）

● 監控與確認

- ✓ 確認冷藏/冷凍/烤箱/保溫設備的溫度紀錄。
- ✓ 檢查及更換冷藏/冷凍/鍋爐等故障的溫度表。
- ✓ 檢查並驗證已執行的校正並注意所有偏差。

● 矯正措施

- ✓ 因冷藏/冷凍故障而變質的食物應丟棄。
- ✓ 煮熟或即食食物如在烹調後未儲存於正確的溫度或時間，應丟棄。
- ✓ 在室溫下保存超過4小時的熟食應丟棄。
- ✓ 故障的溫度計和溫度管制器應維修/替換。

SS 583 : 2022 PRP 範例

解凍和復熱

- 冷凍食品在烹調前應澈底解凍，除非製造商另有說明。食物的外部可以煮熟，但中心可能沒有熟，這意味著它可能含有有害細菌。
- 冷凍食品的解凍溫度應能防止導致食源性疾病和食品腐敗的細菌快速生長，並在此類細菌繁殖到危險水平之前解凍時間最短。這對於冷凍即食食品尤其重要，因為這些食品在食用前無需進一步的烹飪步驟。
- 冷凍產品的回火應充分進行（需要完全除霜的切割除外），以除去所有表面霜並使表面變得柔韌，以便分離冷凍產品並確定產品的狀況。

SS 583 : 2022 PRP 範例

解凍和復熱

● 冷凍食品解凍

- ✓ 冷凍原料應在溫度不低於攝氏 0 度且不高於攝氏 4 度的冷卻器中解凍/調溫。
- ✓ 解凍生食時，應將其放置在冰箱的底架上，並在其下方放置一個滴水盤。
- ✓ 冷凍原料也可以在乾淨的防漏包裝中解凍，浸入經常更換的水中，水溫保持在攝氏 5 度以下。
- ✓ 冷凍原料也可以在微波爐中解凍設定解凍。解凍的生食品和即食食品不得重新冷凍。

SS 583 : 2022 PRP 範例

培訓

● 內部培訓

- ✓ 應制定內部培訓計畫，以適應其營運的特定需求。
- ✓ 應定期審查和更新培訓材料，以確保與作業相關，並助於改進食品處理人員的習慣。

● 新進員工培訓/回訓

- ✓ 開始擔任食品處理人員前，應依SFA要求參加並通過食品安全課程。
- ✓ 工作過程涉及處理和準備食品和飲料的員工都應依SFA要求遵守回訓要求。

● 監控與確認

- ✓ 個人培訓紀錄。
- ✓ 培訓出勤紀錄。

● 矯正措施

- ✓ 如發現員工未能履行職責，應接受其工作職責領域的再培訓。

SS 583 : 2022 PRP 範例

廢棄物管理

● 食品回收區的廢棄物

- ✓ 擬廢棄的食物應丟棄於免提、有蓋的垃圾桶內或明確指定的垃圾桶區域。
- ✓ 所有廚餘均應丟棄腳踏式垃圾桶內，內有防漏垃圾袋和密封蓋。塑膠袋在取出處理前，應牢固地固定。
- ✓ 應提供足夠數量垃圾桶，以應付在清運前產生的廢棄量。
- ✓ 所有垃圾桶必須以堅固和不透水的材料製成，並保持清潔，在裝滿時或每次工作結束時清理，不得放置過夜。
- ✓ 損壞的垃圾桶應更換。



SS 583 : 2022 PRP 範例

廢棄物管理

● 監控與確認

- ✓ 在日常檢查期間，進行目視觀察。
- ✓ 任何不符合要求的物品應立即移除並丟棄。
- ✓ 所有損壞的垃圾桶都應更換。

● 矯正措施

- ✓ 清空垃圾桶。
- ✓ 需要更換破裂/損壞的垃圾桶。
- ✓ 清潔垃圾收集區。

罐頭食品輸銷新加坡管理制度

2

輸入流程

食品輸入流程

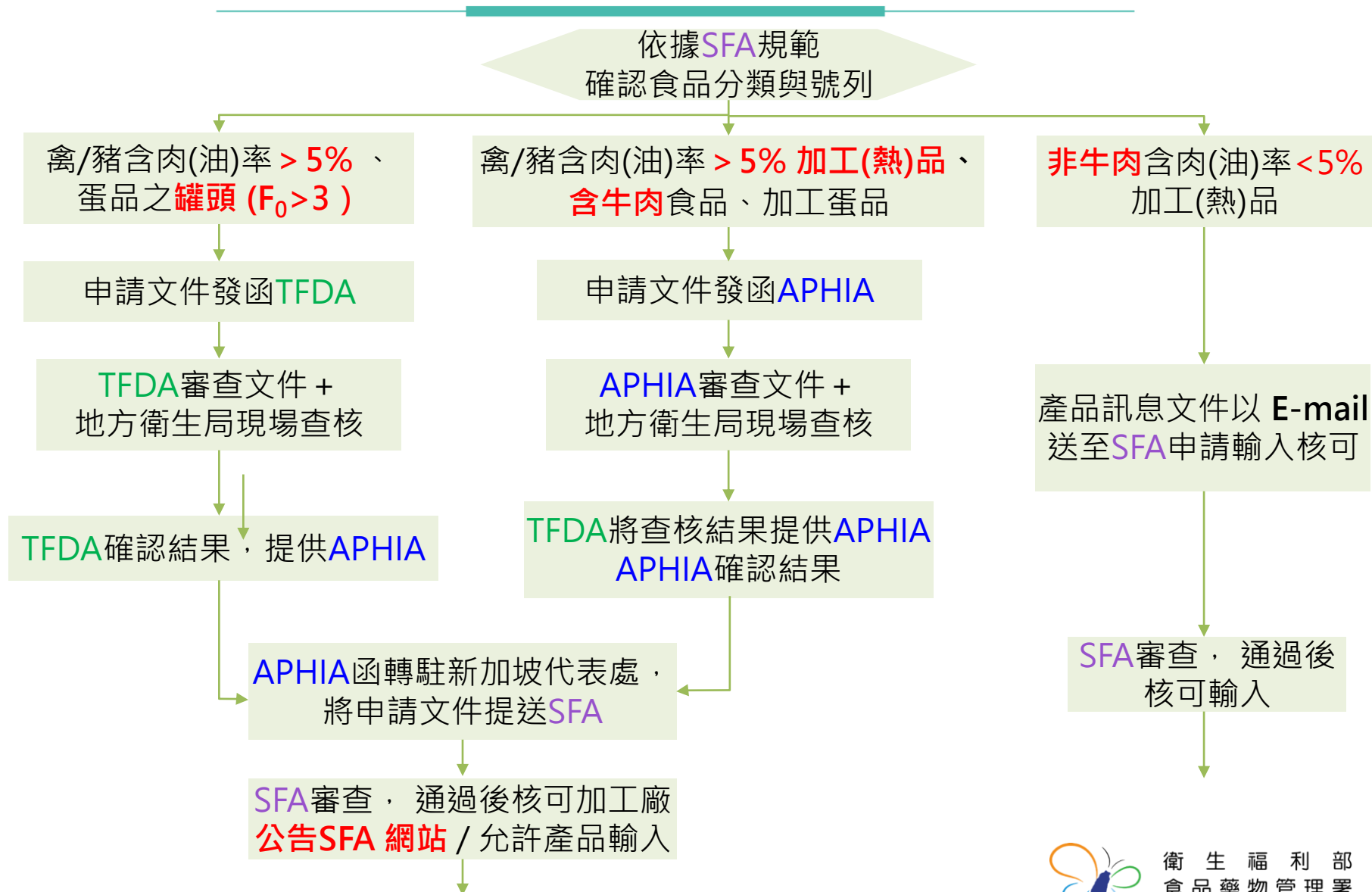


SFA商業食品進口流程：<https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/commercial-food-imports>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

含動物性成分食品輸入流程1/2



含動物性成分食品輸入流程2/2



確認食品分類



食物及食品產品總分類



產品種類	描述
肉	● 畜禽的完整或部分屠體 ● 可為冷藏、冷凍、加工或罐頭產品 ● 產品含肉成份5%以上（含動物油及脂肪） ● 加工肉產品，如：披薩、肉乾
加工蛋品	● 鹽漬及醃漬蛋（如鹹蛋、皮蛋） ● 液蛋、蛋粉 ● 經烹煮蛋品（如：水煮蛋、美式蛋捲）
加工食品	● 不屬於為肉、魚產品或生鮮蔬果之所有食品 and 食品補充品 如：礦泉水、酒、嬰兒奶粉、乳製品、餅乾、 食用油、飲料、堅果

SFA食品分類：<https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/general-classification-of-food-food-products>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

申請許可證/註冊

海外食品來源核可

- 所有輸銷新加坡之食品**必須來自新加坡核可國家之註冊食品業者**。
- 輸銷下列食品至新加坡，須透過輸銷國主管機關向SFA提出申請。
 - ✓ 肉及其製品
 - ✓ 帶殼蛋
 - ✓ 加工蛋（如粉狀、巴氏殺菌和全蛋形式）
 - ✓ 魚及其製品，包括活牡蠣和河豚
- 加工食品、食品器具及生鮮蔬果無需向SFA申請核可，但仍須取得輸銷國主管機關輸出證明相關文件。

現核可我國**加熱肉製品與蛋製品**輸銷星國

SFA海外食品來源核可：<https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/seeking-accreditation-of-overseas-food-sources>

申請許可證/註冊

國家/地區申請核可

- 向SFA申請核可肉製品/【蛋製品】之輸銷國家/地區，需提供下列資料：
 - ✓ 獸醫服務機構的設置和組織結構
 - ✓ 管制和預防動物疾病傳入的法規
 - ✓ 屠宰場、肉類加工廠場、肉類檢驗系統/【蛋加工廠場】以及產品儲存、處理和銷售的法規
 - ✓ 核可輸出屠宰場和肉類加工廠場/【蛋加工廠場】發證機關和核發制度
 - ✓ 微生物和殘留物管制計畫

申請許可證/註冊

LAST
UPDATED:
30 May 2024

核准輸銷動物成分產品國家/地區清單

LIST OF COUNTRIES/REGIONS APPROVED TO EXPORT MEAT AND MEAT PRODUCTS, TABLE EGGS AND EGG PRODUCTS

May 2024		LIST OF COUNTRIES/REGIONS NOTED TO EXPORT MEAT AND MEAT PRODUCTS, FRESH EGGS AND EGGS PRODUCTS																
		Egg					Poultry				Pork				Beef			
		Shell, Non Free Range	Shell, Free Range	Shell, Pasteurised	Processed	Salted/ Preserved	Canned	Chilled	Frozen	Processed	Canned	Chilled	Frozen	Processed	Canned	Chilled	Frozen	Processed
	EUROPE																	
1	AUSTRIA	o	o	o	o	o	A6	o	o	o	A6	o	+	+	A6	o	o	o
2	BELGIUM	o	o	o	+	o	A6	o	o	+	+	o	+	+	+	+	+	+
3	CZECH REPUBLIC	o	o	o	o	o	A6	o	o	o	A6	o	o	o	+	o	o	o
4	DENMARK	+	+	o	+	o	+	o	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	FINLAND	+	o	o	+	o	A6	o	+	+	A6	+	+	+	A6	+	+	+
6	FRANCE	o	o	o	+	o	+	A6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	o
7	GERMANY	o	o	o	+	(A1)	A6	o	+	(A1)	A6	o	+	(A1)	A6	+	+	A6
8	HUNGARY	o	o	o	o	o	A6	o	+	+	A6	o	+	(A1)	A6	+	+	+
9	IRELAND	+	+	o	o	o	A6	o	+	+	+	o	+	+	+	+	+	o
10	ITALY	o	o	o	+	o	A6	o	o	o	A6	o	o	+	+	o	o	o
11	NETHERLANDS	+	o	o	+	o	+	o	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
12	POLAND	+	o	o	+	o	A6	o	+	+	+	o	+	(A1)	+	o	o	o
13	RUSSIA	o	o	o	o	o	A6	o	+	+	A6	o	o	+	A6	o	o	o
14	SPAIN	+	o	o	A6	o	A6	o	+	A6	+	o	+	+	+	+	+	A6
15	SWEDEN	+	o	o	+	o	A6	o	o	o	A6	+	+	+	+	+	+	+
16	SWITZERLAND	o	o	o	+	(A1)	+	o	+	+	+	o	+	+	+	+	o	o
17	TÜRKIYE	+	o	o	o	o	A6	o	o	+	+	o	o	o	o	o	o	o
18	UKRAINE	+	o	o	+	o	A6	o	+	+	+	o	o	o	o	o	o	o

	Egg			Poultry		Pork		Beef	
	Processed	Salted/ Preserved	Canned	Processed	Canned	Processed	Canned	Processed	Canned
Taiwan	A1	+	+	A1	+	A1	+	+	+
+ Approved									
A1 Minimum heat treatment required (as per SFA veterinary import conditions) for all products									

36	MALAYSIA, EAST (SARAWAK), MALAYSIA, PENINSULAR	o	o	o	o	o	o	o	o	o	A8	A8	o	o	o	o	o	o
37	CHINA, HONG KONG	+	o	o	+	+	+	o	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
38	TAIWAN	o	o	o	A1	+	+	o	o	A1	+	+	+	+	+	+	+	+
39	INDONESIA	o	o	o	+	+	+	o	o	+	+	+	+	+	+	+	+	+
40	VIETNAM	o	o	o	A1	+	A6	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

清單：https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/List_of_approved_countries_regions.pdf



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

申請許可證/註冊

需經SFA核可廠場之肉、蛋及其製品

- 產品類型：

- ✓ 含肉（油脂）量超過5%的非牛肉罐頭、蛋品罐頭（ $F_0 > 3$ ）。
- ✓ 含肉（油脂）量超過5%的非牛肉加工（熱）肉品。
- ✓ 所有牛肉食品，無論含量多少。
- 加工蛋品：粉狀、巴氏殺菌液態蛋、水煮蛋、鹹蛋及皮蛋。

預核流程

- 廠場核可程序：

1. 確認輸銷國已被SFA核可。
 2. 透過輸銷國主管機關向SFA提出申請。
 3. 輸銷國主管機關初步確認文件後提交至SFA。
 4. SFA依據文件審查結果決定是否對輸銷國及輸銷業者進行訪查。
- ✓ 加工（熱）肉品之原料若為生鮮肉品，須來自SFA認證之屠宰場，可至海外核可業者網站查詢。

申請許可證/註冊

僅需經SFA核可產品之肉及其製品

- 僅需核可產品之肉製品類型：肉類含量低於5%的非牛肉產品
- 輸銷前向SFA提交以下文件：
 - ✓ 製程流程圖
 - ✓ 熱處理條件
 - ✓ 原料肉來源
 - ✓ 輸銷國主管機關核可之食品廠場聲明，包含下列內容：
 1. 產品中____（肉類）含量（含脂肪）小於5%。
 2. 這些產品是用來自政府批准的屠宰場所屠宰的健康動物肉製成；或從____（企業編號）、____（國家）進口。
 3. 在生產過程中，肉已經經歷____（°C）歷時____分鐘。
 4. 產品未經化學防腐劑或其他對公眾健康有害的物質處理。
 5. 產品經過衛生加工，適合食用。
 6. 產品描述、數量
 7. 生產日期
 8. 收/出貨人姓名
 9. 核可的原料肉原產地獸醫健康證明副本。

申請許可證/註冊

向新加坡出口肉類和肉類產品的新國家/地區的認證



www.sfa.gov.sg
52 Jurong Gateway Road
#14-01 Singapore 608550

ACCREDITATION OF NEW COUNTRIES/REGIONS FOR EXPORT OF MEAT AND MEAT PRODUCTS/ EGG AND EGG PRODUCTS TO SINGAPORE

Important Notice:

The information required by the Singapore Food Agency (SFA), Republic of Singapore for the evaluation of new countries/regions to export meat/egg products to Singapore are set out below.

- 1) All information must be submitted in English and in soft copy. Complete information must be provided, as inadequate/incomplete submissions will result in delays in processing. Please feel free to include any additional information to support your application.*
- 2) The completed information must be submitted with a covering letter from the Central Competent Authority (CCA) with its verification and endorsement before submission to SFA.*

1. Name of Country/Region

2. Location

Please provide a map(s) showing:

- a. National borders
- b. Internal administrative borders (regional and local)
- c. Borders of any approved disease control areas (regionalisation)
- d. Sites of:

https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/resources-for-businesses/Guide-to-Accreditation-of-Countries_Regions.pdf



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

申請許可證/註冊

海外食品來源核可資料庫



About Us ▼ For Industry ▼ For Public ▼ News & Publications ▼ Tools & Resources Digital Services Legislation

Accreditation Database for Overseas Sources

Search for overseas farms and establishments accredited by SFA, with approved products that can be imported into Singapore.

Choose 1 of the following

Country/Region

Product Type

Establishment

Select country/region. After selecting country/region, you can select the Province to narrow your search (optional).

Country/Region:

TAIWAN



Province/State:

All Provinces/States



Select at least 1 product category

Products:

Meat & Meat Product

Egg & Egg Product



Commodity:

Poultry

Processed Eggs

Beef

Pork



Form:

Raw (Frozen/Chilled)

Processed



資料庫：<https://www.beta.sfa.gov.sg/tools-and-resources/accreditation-database-for-overseas-sources>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

申請貿易商許可證/註冊 & 商品進口許可證

- 輸銷食品業者需取得相關貿易商許可證或註冊，並透過[TradeNet](#)申請進口許可證。
- 提供下列資料：
 1. 貿易商許可證或貿易商註冊編號。
 2. 企業代碼：請查詢[其他國家之業者代碼清單（日本除外）](#) (List of Establishment Codes in Other Countries (Exclude Japan))。
 3. 查詢產品類別代碼：
 - － 肉及其製品(蛋製品在此清單內)：[Product Codes For Meat Product](#)
 - － 加工食品：[Product Codes For Processed Food Products](#)
- 每批擬輸銷之產品皆須申請貨物通關許可證 (Cargo Clearance Permit , CCP)
，作為 SFA 輸入許可證。

申請輸入許可

企業代碼查找

List of Establishment Codes in Other Countries (Exclude Japan)

S/N	Country / Region	Country Code	Establishment Code (CA/SC code 1)
1	AFGHANISTAN	AF	AF99999
2	ÅLAND ISLANDS	AX	AX99999
3	ALBANIA	AL	AL99999
4	ALGERIA	DZ	DZ99999
210	SVALBARD AND JAN MAYEN	SJ	SJ99999
211	SWAZILAND	SZ	SZ99999
212	SWEDEN	SE	SE99999
213	SWITZERLAND	CH	CH99999
214	SYRIAN ARAB REPUBLIC	SY	SY99999
215	TAIWAN	TW	TW99999
216	TADJIKISTAN	TJ	TJ99999
217	TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF	TZ	TZ99999
218	THAILAND	TH	TH99999
219	TIMOR-LESTE	TL	TL99999
220	TOGO	TG	TG99999
221	TOKELAU	TK	TK99999
222	TONGA	TO	TO99999

其他國家之代碼清單（日本除外）：<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/listofestablishmentcodesinaothercountriesexcludejap.pdf>

申請輸入許可

產品代碼查找



鴨蛋鹹蛋黃
(EGG YOLK DUCK SALTED)



牛肉熱狗罐頭
(BEEF HOT DOG CANNED)

Product Code	Product Code Description	
000	BEEF CARCASS BONE-IN CHILLED	
001	BEEF SIDE/SADDLE BONE-IN CHILLED	
040	VEAL CARCASS BONE-IN CHILLED	
	VEAL SIDE/SADDLE BONE-IN CHILLED	TNE
	BEEF CROP/FOREQUARTER BONE-IN CHILLED	TNE
	BEEF LEG/HINDQUARTER BONE-IN CHILLED	

587	04079020	MEP0DP	EGG DUCK PRESERVED	
588	04079020	MEP0DS	EGG DUCK SALTED	KGM
589	04079020	MEP0DSC	EGG DUCK SALTED COOKED	KGM
590	04079020	MEP0DSY	EGG YOLK DUCK SALTED	KGM

623	16010010	MBN002	BEEF FRANKFURTER CANNED	KGM
624	16010010	MBN006	BEEF HOT DOG CANNED	KGM
625	16010010	MBN005	BEEF SAUSAGE CANNED	KGM
626	16010010	MBN022	BEEF COCKTAIL CANNED	KGM

肉及其製品、蛋及其製品代碼：https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/tools-and-resources/product-codes-for-tradenet/product-code-list-for-meat-and-meat-products.pdf?sfvrsn=e2d09383_4

預約輸入食品查驗

產品查驗 (Food inspection)

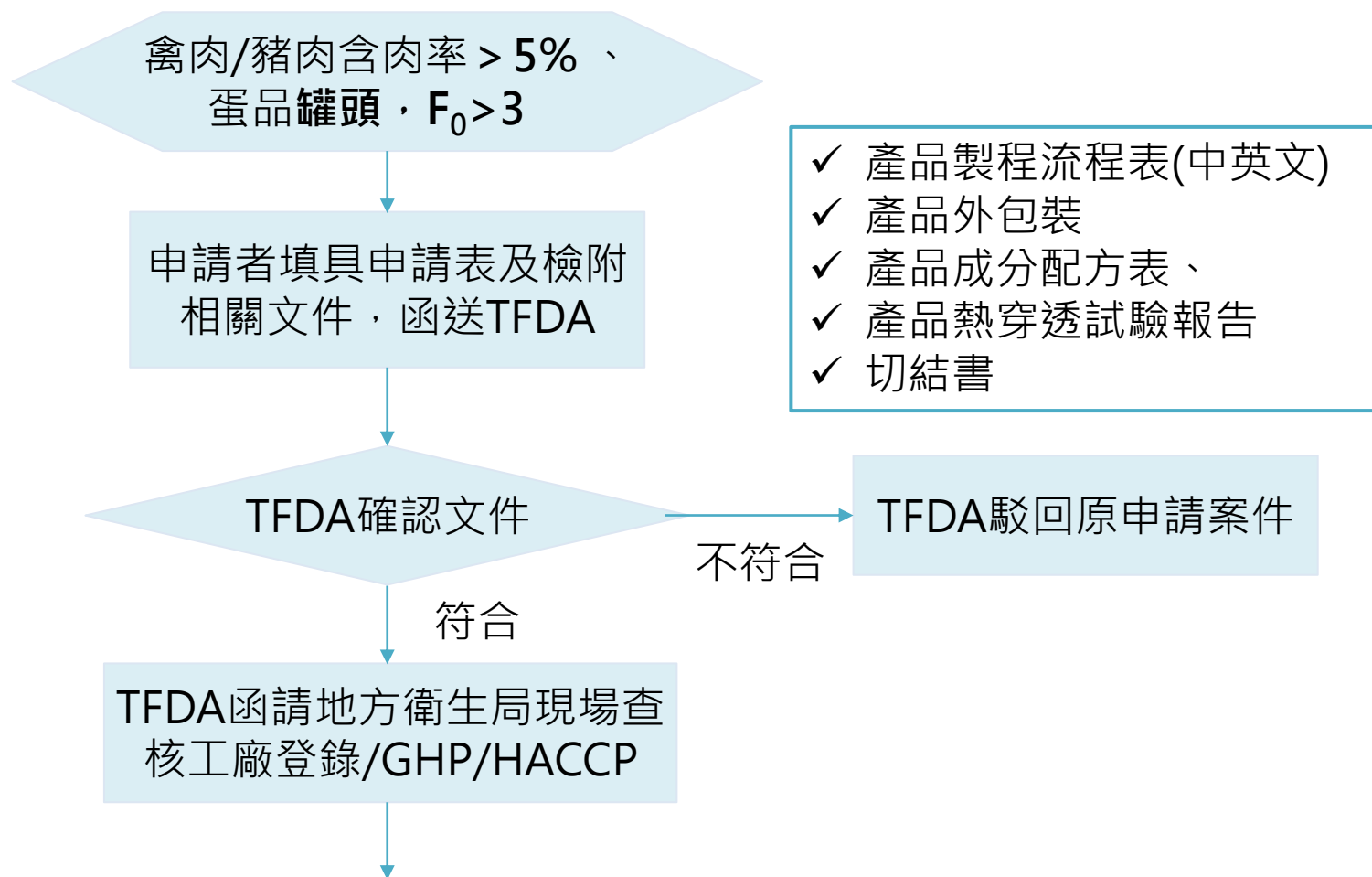
- 特定食品於輸入新加坡後須進行查驗，標註於貨物通關許可證 (Cargo Clearance Permit, CCP) 。
- 輸銷肉及蛋製品類別業者於 [Inspection & Laboratory e-Services](#) 線上預約食品輸入查驗
- 查驗前事先準備：
 1. 貨物通關許可證 (Cargo Clearance Permit, CCP)
 2. 相關文件 (如：發票和檢疫證明)
 3. 託運檢驗

罐頭食品輸銷新加坡管理制度

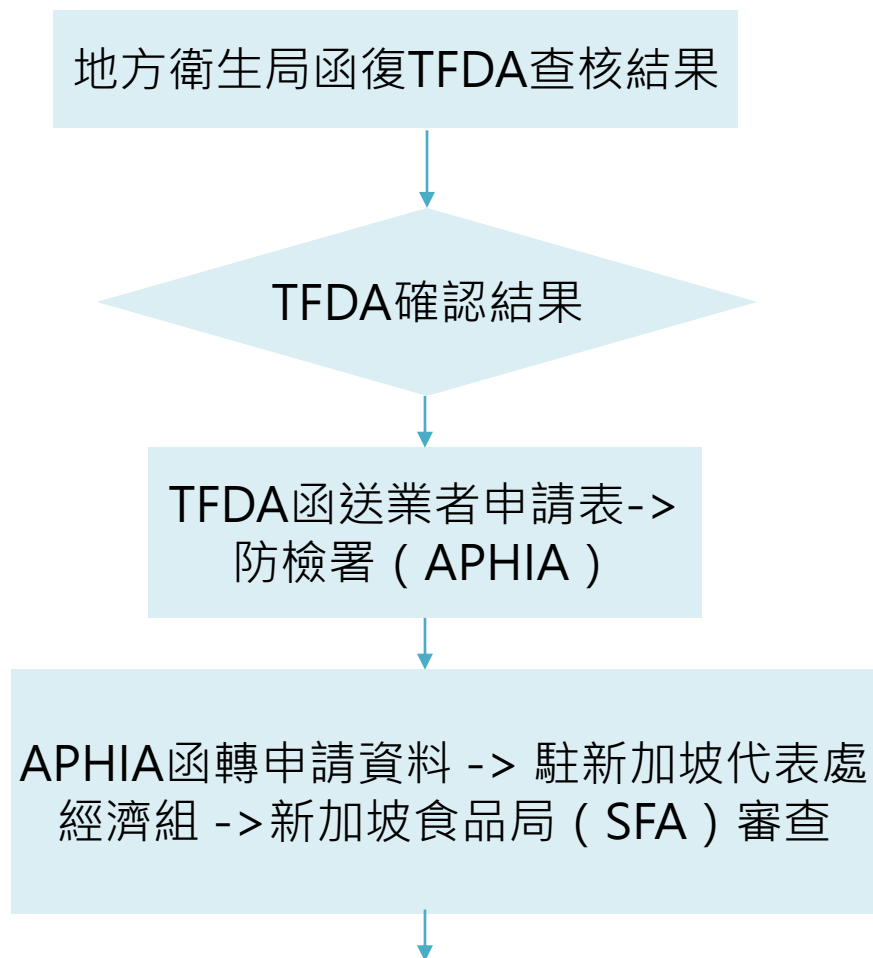
3

罐頭食品輸星預核申請 與查核重點

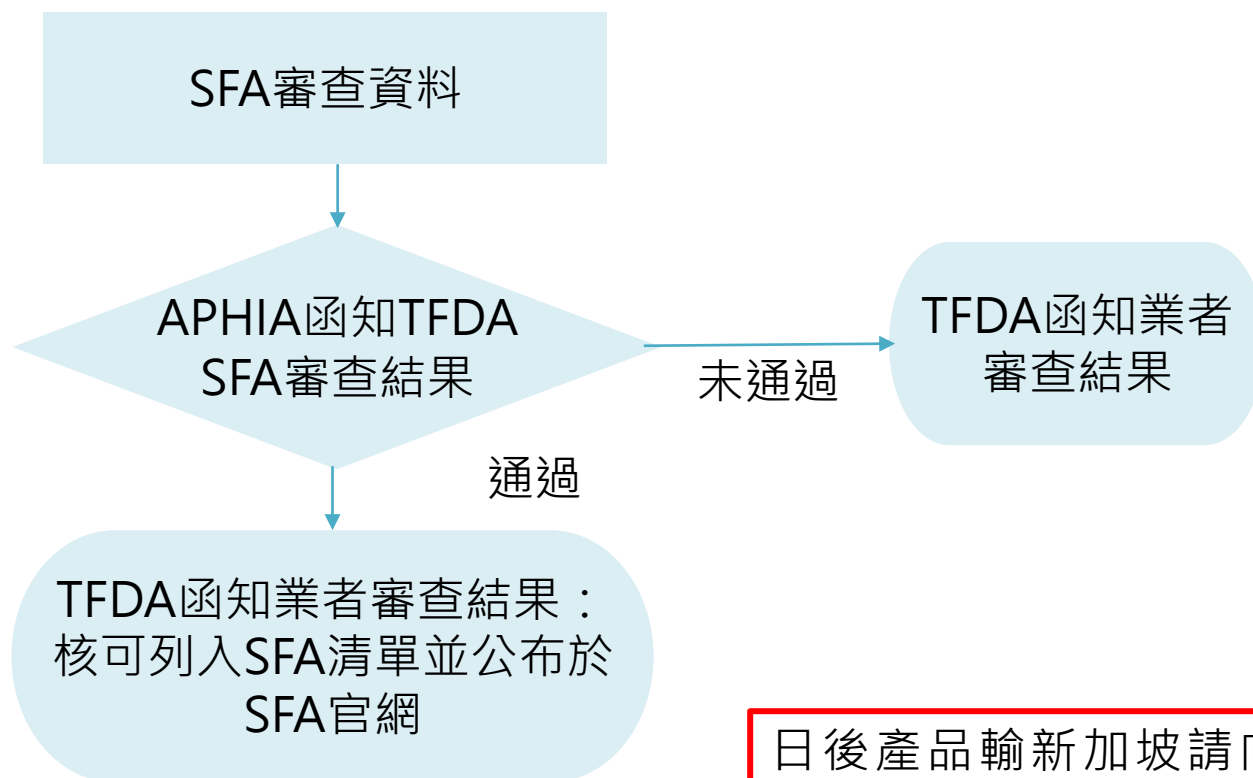
罐頭食品輸星預核作業流程-1/3



罐頭食品輸星預核作業流程-2/3



罐頭食品輸星預核作業流程-3/3



日後產品輸新加坡請向TFDA
申請加工衛生證明，續洽
APHIA換發輸出動物產品檢疫
證明書。

罐頭食品輸星預核作業



站台



站外

搜尋

進階搜尋

熱門關鍵字： 食品添加物 營養標示 非登不可 基因改造

公告資訊 機關介紹 業務專區 法規資訊 便民服務 出版品 政府資訊公開 個人化服務

...

業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

區管理中心

管制藥品

研究檢驗

... 目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 外銷加工食品專區 > 05我國食品業者輸銷禽肉豬肉蛋品之罐頭食品至新加坡之預核作業流程

分類：

全部

區域檢索：

搜尋

序號	標題	發布日期
1	我國食品業者輸銷禽肉/豬肉/蛋品之罐頭食品至新加坡之預核作業流程(1120804更新) 	2022-12-28
2	申辦輸銷罐頭製品至新加坡應檢附文件檢核表(word) 	2022-12-28
3	輸銷罐頭食品至新加坡預核清單切結書(word) 	2022-12-28
4	禽肉、豬肉及蛋類罐頭產品輸銷新加坡列入預核清單申請表 	2022-12-28

共 4 筆資料， 第 1 / 1 頁 到第 頁

預核流程：<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12412>

罐頭工廠預核申請

檢核表

項次	檢附文件	是否檢附	備註
1	禽肉、豬肉或蛋品罐頭食品輸銷新加坡列入預核清單之申請表	☐ 是 ☐ 否	
2	工廠登記證明文件影本	☐ 是 ☐ 否	
3	產品製程流程表(中英文)	☐ 是 ☐ 否	
4	產品外包裝	☐ 是 ☐ 否	
5	產品成分配方表	☐ 是 ☐ 否	禽肉或豬肉罐頭食品之含肉率 > 5%
6	產品熱穿透試驗報告	☐ 是 ☐ 否	殺菌值 $F_0 \geq 3$
7	切結書	☐ 是 ☐ 否	

罐頭工廠預核申請

罐頭食品輸銷新加坡列入預核清單之申請表(範例)

禽肉、豬肉或蛋品罐頭食品輸銷新加坡列入預核清單之申請表(範例)

Establishment name 工廠名稱	Establishment number 工廠登記字號	Site address 工廠地址	Registration number 食品業者登錄字號	Serial number of Food Sanitation and Safety Management systems certificate 食品衛生安全管理系統驗證證號*1	Sales contact details (telephone/email address) 聯繫方式(電話/電子郵件)	Products for export to Singapore 出口至新加坡產品名稱	Canned/retort meat type processed by establishment (i.e. poultry/ pork/ egg products)*2 輸銷新加坡之罐頭食品類型(例:禽肉/豬肉/蛋品產品)	Heat treatment 熱處理條件(F值、殺菌溫度、殺菌時間)	Specification 規格
○○○食品公司 ○○○FOOD COMPANY	12345678	台北市南港區昆陽街161-2號 No.161-2, Kungyang St, Nangang District, Taipei City 11561, Taiwan (R.O.C.)	A-123456789-00000-0	109-CBXXX-XXXX	1.2787-8200 2.abc@fda.gov.tw	豬肉罐頭 pork canned food	a a) Pork and pork products 豬肉產品 b) Poultry and poultry products 禽肉產品 c) Processed eggs 加工蛋品	F值(F ₀)=4.5 殺菌溫度(Temp)121°C 殺菌時間(Time)35mins	220g
						豬肉罐頭-辣味 pork canned food-spicy		F值(F ₀)=4.5 殺菌溫度(Temp)121°C 殺菌時間(Time)35mins	220g

罐頭工廠預核申請

輸銷罐頭食品至新加坡預核清單切結書

申請輸銷○○○○(填入出口品項)至○○○○(填入輸出國國別)之切結書

本公司(_____, 地

址: _____) 輸銷○○○○(填入輸出

國國別)之○○○○(填入出口品項)為本公司之工廠(地

址: _____)自行生產製造, 所附文件確實與正本相

符, 特此具結, 如有不實, 願負一切法律責任。

切結公司名稱:

切結地址:

中 華 民 國 年 月 日



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

原料肉及加熱條件要求

- 豬肉原料不得源自廚餘飼養動物。
- 符合經高溫滅菌罐製要件之產品（canned/retort processed meat products）：所用原料肉需來自我國主管機關權管之屠宰場，為不限定須為SFA核可屠宰場（the meat does not have to be sourced from SFA-approved slaughterhouse）。
- 非屬前項之加工（熱）肉品（non-retort processed meat products）：所用原料肉須來自SFA核可屠宰場（the meat has to be sourced from SFA-approved slaughterhouse）。
- 依國內疫情狀態，加熱程序須符合世界動物衛生組織陸生動物衛生法典口蹄疫（FMD）、非洲豬瘟（ASF）及豬瘟（CSF）章節載明不活化（inactivation）病原體之加熱溫度與時間。

殺菌條件： $F_0 \geq 3$

罐頭殺菌條件-低酸性罐頭

殺菌標的	加熱殺菌方法	化學殺菌劑
非產孢微生物	Pasteurization	Sanitizer (消毒劑)
產孢微生物	Sterilization	Sterilant (殺菌劑)

殺菌值評估：

- 以**肉毒桿菌**為殺菌指標菌： **F_0 值**
 - 殺滅 *Clostridium botulinum* 孢子達12D以上， F_0 值 ≥ 3.0 分鐘
 - $T_{ref}=121.1^{\circ}\text{C}$ ； $z=10^{\circ}\text{C}$

低酸性罐頭-熱穿透試驗報告書(範例)



財團法人食品工業發展研究所

Food Industry Research and Development Institute

新竹市食品路 331 號 · Web: www.firdi.org.tw

Main Campus: 331 Shipin Road, Hsinchu City 30062, Taiwan, R.O.C.

TEL: +886-3-5223191 · FAX: +886-3-5214016

Southern Taiwan Office: 5F, R3 Bldg., No. 31 Gongye 2nd Road, Tainan City 70955, Taiwan, R.O.C.

TEL: +886-6-3847300 · FAX: +886-6-3847329

低酸性罐頭食品熱穿透試驗報告書

報告書號碼: _____

收件日期: _____

簽發日期: _____

委託者: _____

測試結果:

產品名稱	罐型	形態	最高裝罐量 (ml)	最低內容量 (ml)	初溫 (°C)	殺菌溫度 (°C)	昇溫時間 (min)	殺菌時間 (min)	最小殺菌值 (F ₀) (min)	測定時成份比
	35/50×75 mm (玻璃瓶)	液態	66	60	45	121	20	13	8.7	

備註: 1. 本報告書乃經原委託者敘明原產品配方及罐型均未變更, 依據報告書號碼: _____ 之「 _____ 」熱穿透測試數據發給, 並未經實際測試。

2. 使用 Ø4 呎×8 呎靜置式熱水淋灑臥式高壓殺菌釜

3. 昇溫時間: 20 分

4. 測試時間: _____ 年 _____ 月 _____ 日

5. 測試地點: _____

6. 標示請依食品安全衛生管理法辦理

7. 本報告依據食品良好衛生規範準則辦理

8. 以下空白



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

實地查核確認重點

- 加工衛生證明加註條件
 - ✓ 加工廠名稱、地址及設立編號
 - ✓ 製程符合我國主管機關規定
 - ✓ 熱處理條件
 - ✓ 化學防腐劑或其他有害健康物質處理
 - ✓ 食品添加物使用符合《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》
(須計算添加量確認)
 - ✓ 產品加工與包裝過程符合衛生條件且無污染
 - ✓ 產品適合人體食用
 - ✓ 經蒸煮處理的肉製品 (如罐頭肉) 在密封容器中進行熱處理
(殺菌值不低於 F_03 的滅菌過程) 至商業無菌，並在室溫下保持穩定狀態

實地查核確認重點

- 生產加工、現場環境GHP評核
 - ✓ 倉廠環境衛生管理
 - ✓ 作業人員衛生管理
 - ✓ 產品及原物料管理
 - ✓ 檢驗量測與客訴管理
 - ✓ 產品標示符合性

罐頭食品輸銷新加坡管理制度

4

標準與標示

食品標準

PART III 15~28 食品添加物

- 分為**14類**，使用範圍、限量標準及定義如下：

I	抗結塊劑 (Anti-caking agents)	添加至粉狀食品以防止食品結塊之物質。
II	消泡劑 (Anti-foaming agents)	防止或減少食品起泡之物質。
III	抗氧化劑 (Anti-oxidants)	延遲或防止食品中由於氧化而導致酸敗或其他風味變差之物質。
IV	甜味劑 (Sweetening agents)	代替糖而添加到食品中以提供甜味之物質，但不包括阿斯巴甜 (Aspartame)、任何糖、碳水化合物或多元醇，請參閱附表十三 (Thirteenth Schedule) 規範。Advantame及Monk fruit extract (羅漢果 萃取物) 請參閱食品添加物法典通用標準 (Codex General Standard for Food Additives) 序言第3.3節 (CODEX STAN 192-1995) 規範。
V	化學防腐劑 (Chemical preservatives)	任何能夠抑制、阻礙或阻止微生物發酵、酸化或其他導致食物變質過程之物) 質。
VI	著色劑 (Coloring matter)	當添加或應用於食品時能夠賦予該食品顏色之任何物質。請參閱附表五 (Fifth Schedule) 規範。

食品標準

PART III 15~28 食品添加物

VII	乳化劑及穩定劑 (Emulsifiers and stabilizers)	乳化劑係指任何幫助兩種或多種不混溶物質均勻混和之物質；穩定劑係指任何幫助兩種或多種不混溶物質維持穩定之物質。亦請參閱附表六 (Sixth Schedule) 規範。
VIII	調味劑 (Flavoring agents)	係指當添加或應用於食品時能夠賦予食品味道或氣味或兩者之物質。允用於調味劑之溶劑亦請參閱英國藥典標準 (British Pharmacopoeia standard) 規範。
IX	增味劑 (Flavors enhancers)	能夠增強或改善食品風味之物質，但不包括任何調味料、肉汁、肉汁混合物、湯汁混合物、香料或調味品。
X	保濕劑 (Humectants)	添加到食品中時會吸收水分並保持食品中水分之物質。
XI	營養補充劑 (Nutrient supplements)	氨基酸、礦物質或維生素，當單獨或與食物結合添加時，會改善或豐富食物之營養成分。
XII	螯合劑 (Sequestrants)	添加到食品中與金屬離子結合，使金屬離子失活而穩定食品某些特性 (包括 顏色、風味和質地) 之任何物質。
XIII	氣態包裝劑 (Gaseous packing agents)	在任何流動性食品之儲存或包裝中作為充填或推進之物質；或在任何食物之 貯存或包裝中代替空氣之物質。
XIV	通用食品添加物 (General purpose food additives)	在食品加工或包裝過程中發揮功用和特定目的物質，並應包括加工助劑 請參閱附表8 (Eighth Schedule) 規範，此附表亦包含允用之酵素列表。

食品標準

PART III 30 農藥殘留

- 符合附表九 (Ninth Schedule) 食品中農藥最大殘留量 (Food with Maximum Amounts of Pesticides) ，單位為ppm 。
- 任何食品中所含之農藥殘留不得超過食品法典委員會 (Codex Alimentarius Commission) 所採用之《外加最高殘留限量》 (Extraneous Maximum Residue Limit, EMRL) 。
- 加工食品、混合食品或於製備加工食品或混合食品時所使用之原料含有一種或多種允許添加之農藥，其殘留量不得大於所允許之殘留限量。

NINTH SCHEDULE		
Regulation 30(2) and (5)		
FOOD WITH MAXIMUM AMOUNTS OF PESTICIDES		
Column 1 Substance	Column 2 Maximum residue limit (ppm)	Column 3 Type of food
Acephate	10	lettuce
	5	tomatoes, cottonseeds, broccoli, cabbages, cauliflowers, kale, Brussels sprouts, citrus fruits
	1	soya beans
	0.5	potatoes
	0.2	eggs, edible offal, fat of meat, meat
	0.1	milk, nuts
Acifluorfen	0.1	seed and pod vegetables, rice grain
	0.5	nuts
	0.02	milk, meat, eggs
Alachlor	0.01	wheat, barley, maize, seed and pod vegetables, cabbages, cauliflowers, nuts
	0.001	meat, milk
Aldicarb	0.5	potatoes
	0.2	strawberries, citrus fruits
	0.1	coffee beans
	0.05	cottonseed, maize, onions, nuts

食品標準

PART III 31 重金屬、無機砷限量

重金屬	食品類別	ppm
無機砷 (Inorganic Arsenic)	海帶 (seaweed)	2
	精緻米 (polished rice)	0.2
	糙米 (husked rice)	0.35
汞 (Mercury)	食魚性魚類 (predatory fish)	1 附表15 (Fifteenth Schedule) 食魚性魚種類所列之魚種
	其他魚類	0.5
	任何魚製品	0.5
	其他食品	0.05
	任何食品	250
錫 (Tin)	軟體動物 (molluscs)	1
	乾燥菇蕈 (dried mushrooms)	1
	海帶 (seaweed)	2
	可可亞 (cocoa) 其製品	0.5
	其他食品	0.2
鎘 (Cadmium)	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1
銻 (Antimony)	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1
	任何食品	1

食品標準

PART III 32~33 抗生素及雌激素殘留

- 乳酸鏈球菌素 (Nisin) 可運用於液蛋製品、液蛋類似物 (liquid egg analogues)、乾酪 (或起士) 及罐頭食品之防腐，其已經過充分熱處理以破壞肉毒桿菌 (Clostridium botulinum) 孢子。
- 不得含有之雌激素為：
 - 己烯雌酚diethylstilbestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-3-hexene)
 - 己雌酚hexoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-n-hexane)
 - 雙烯雌酚dienoestrol (3, 4-bis(p-hydroxyphenyl)-2, 4-hexadiene)

特定食品類別要求

肉及其製品

- 符合健康肉類與魚類法案 (Wholesome Meat and Fish Act)
- 原料若為生鮮肉品，其肉品須來自SFA認證之屠宰場。
- 肉類產品必須符合 SFA 的檢疫要求。
 - 牛肉及其製品：輸入牛肉及其製品之檢疫條件 ([Veterinary Conditions for the Importation of Beef and Beef Products](#))
 - 豬肉及其製品：輸入豬肉及其製品之檢疫條件 ([Veterinary Conditions for the Importation of Pork and Pork Products](#))
 - 禽肉及其製品：輸入禽肉及其製品之檢疫條件 ([Veterinary Conditions for the Importation of Poultry and Poultry products](#))

食品標示

強制性標示

- 下列項目須清晰且利於查看，印刷字體 ≥ 1.5 mm。
 - ✓ 食品名稱（ Name of food ）：註明食品的通用名稱或描述。
 - ✓ 當地實體業者之名稱和地址（ Name of Local Business Entity / Supplier ）。
 - ✓ 成分說明（ Statement of Ingredients ）：依含量（ 重量 ）降序列出食品中所有成分。
 - ✓ 淨數量（ Net Quantity ）：淨數量必須以絕對值表示，而不是一個範圍值
 - 液體食品的體積：毫升 (mL) 或升 (L)
 - 固體食物的重量：克 (g) 或千克 (kg)
 - 含液體與固體罐頭食品，應標明瀝乾後固體食物的重量。
- 原產國（ Country of Origin ）

食品標示

食品標示及廣告指南

A Guide to Food Labelling and Advertisements

**A publication of the
Singapore Food Agency (SFA)**



First published Feb 2010.

Amendments Oct 2011, Oct 2013, Jul 2014, Jan 2015, Jul 2015, Mar 2016, Aug 2018, Feb 2019, Apr 2019, Sep 2019, Jan 2020, Apr 2020, Sep 2020, Nov 2020, Sep 2021, Aug 2023

2023.08更新

資料連結：<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/food-information/labelling-and-packaging-information/a-guide-to-food-labelling-and-advertisements.pdf>



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

食品標示

過敏原



1	Cereals containing gluten 含麩質之穀物	Wheat, rye, barley, oats, spelt, their hybridised strains and their products. 小麥、黑麥、大麥、燕麥、斯佩耳特小麥、其雜交株及其製品。
2	Crustacean and crustacean products 甲殼類及其製品	Crayfish, prawns, shrimps, lobsters, crabs and their products. 小龍蝦、蝦、龍蝦、螃蟹及其製品。
3	Eggs and egg products 蛋及其製品	Eggs from laying hen, duck, turkey, quail, goose, gull, guinea fowl and their products. 母雞、鴨、火雞、鵪鶉、鵝、海鷗、珍珠雞所產的蛋及其製品。
4	Fish and fish products 魚及其製品	Marine or freshwater animals, including fish, molluscs such as oysters, clams, scallops and their products. 海洋或淡水動物，含魚、牡蠣、蛤蜊、扇貝等軟體動物及其製品。

食品標示

過敏原

5	Peanuts, soybeans and their products 花生、大豆及其製品	Peanuts, which may be declared using "groundnuts" or similar terms, and soybeans, which may be declared using terms such as "soya" or "soy". 花生，可使用通用語或俗語標示；大豆，可使用通用語或俗語標示。
6	Milk and milk products (including lactose) 乳及其製品（含乳糖）	Milk from cows, buffaloes, goats and their products. 來自乳牛、水牛、山羊的乳品及其製品。
7	Tree nuts and nut products 堅果及其製品	Almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and their products. 杏仁、榛果、核桃、腰果、山核桃、巴西堅果、開心果、澳洲堅果及其製品。
8	Sulphites in concentrates of 10mg/kg or more 10 mg/kg濃度或以上亞硫酸鹽	Sulphites directly added and/or carried over from food ingredients at a total concentration of 10mg/kg or more (calculated in terms of total sulphur dioxide). 直接添加和/或從食品成分中帶入的亞硫酸鹽總濃度為 10mg/kg 或以上（以二氧化硫總量計算）。

食品標示

營養成分

- 提供每100 克（或 100 毫升）和 / 或每食用份量（per servings）的營養成分。
- 如以營養成分每份為單位呈現，須標示食用份量（servings size）及每包份量（servings per package）。
- 具有營養宣稱的產品、食用脂肪 / 油脂及特殊用途食品（例如嬰兒配方奶粉）為強制性標示，須包含：
 - ✓ 熱量：以千卡（kcal）、千焦（KJ）或兩者為單位
 - ✓ 蛋白質：以克（g）為單位
 - ✓ 脂肪：以克（g）為單位
 - ✓ 碳水化合物：以克（g）為單位
 - ✓ 營養或健康宣稱之營養素：以克（g）為單位

食品標示

PART III 12 營養資訊面板格式

TWELFTH SCHEDULE

Regulations 8A(1), 9B(1)(c) and (2)(c), 79(2), 248(1), 249(3) and 250(2)

FORM FOR NUTRITION INFORMATION PANEL

NUTRITION INFORMATION

Servings per package (here insert number of servings)*

Serving size: (here insert the serving size)*

	Per Serving* or	Per 100 g (or 100 ml)
Energy	kcal, kJ or both	kcal, kJ or both
Protein	g	g
Fat	g	g
Carbohydrate	g	g
(here insert the nutrients for which nutrition claims are made, or any other nutrients to be declared)	mcg, mg, g or other units of measurement as appropriate	mcg, mg, g or other units of measurement as appropriate

* Applicable only if the nutrients are declared on a per serving basis.

食品標示

有效日期標示規範

- 印刷字母 $\geq 3\text{ mm}$ 。
- 可標示為 "Use by", "Expiry date", "Best before" 或 "Sell by"，日期以日/月/年(dd/mm/yy) 排序，販售超過前述日期之產品為違法行為。
- 如果需要特定儲存條件才能保存至其標示的有效日期，須明確註明儲存方法，如「開封後冷藏」、「保持冷藏」或「開封後 3 天內食用」。

相關法規連結

1. [食品銷售法 \(Sale of Food Act \)](#)
2. [食品法規 \(Food Regulations \)](#)
3. [健全肉類及魚類法 1999 \(Wholesome Meat and Fish Act 1999 \)](#)
4. [環境公共衛生法 \(Environmental Public Health Act \)](#)
5. [食品標示及廣告指引 \(A Guide to Food Labelling and Advertisements \)](#)
6. [海外業者認證標準 \(Accreditation Criteria for Overseas Establishment \)](#)

動物源食品相關連結

1. [其他國家之業者代碼清單（日本除外）（List of Establishment Codes in Other Countries \(Exclude Japan\)）](#)
2. [輸入牛肉及其製品之檢疫條件（Veterinary Conditions for the Importation of Beef and Beef Products）](#)
3. [輸入豬肉及其製品之檢疫條件（Veterinary Conditions for the Importation of Pork and Pork Products）](#)
4. [輸入禽肉及其製品之檢疫條件（Veterinary Conditions for the Importation of Poultry and Poultry products）](#)
5. [輸入加工蛋之檢疫條件（Veterinary Conditions for the Importation of Egg Products）](#)
6. [肉及其製品\(蛋製品在此清單內\)（Product Codes For Meat Product）](#)

謝謝聆聽
敬請指教

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>