

2014.11.05 修編

問題	答案
素食產品標示分為哪幾類？	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： 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。 蛋素：全素或純素及蛋製品。 奶素：全素或純素及奶製品。 奶蛋素：全素或純素及奶蛋製品。 植物五辛素：指食用植物性食物，但可含五辛或奶蛋。 「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」則不含植物五辛。
何謂植物五辛，可否舉例說明？	植物五辛包括「蔥、蒜、韭、薤及興渠」五類植物，舉例說明如下： 1. 蔥：含青蔥、紅蔥、革蔥、慈蔥、蘭蔥。 2. 蒜：含大蒜、蒜苗。 3. 韭：含韭菜、韭黃、韭菜花。 4. 薤：即為落薤或薤菜（「薤」念ㄒ一ㄝˋ），閩南話稱為落藟、藟頭，阿美族稱之為火蔥。 5. 興渠：即為洋蔥。
如何區分素食或葷食？	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。
「植物五辛素」與「奶蛋素」之標示分類是否	「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

問題	答案
有重覆之虞？	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。

問題	答案
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、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。 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。
從蠶寶寶糞便中萃取出來的銅葉綠素可以標示為「全素」嗎？	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」。
胭脂蟲提煉出食用天然色素胭脂紅，是否應屬	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

問題	答案
於葷食？	食。
蛋白質分解物如 peptone 等，是葷食還是素食？該如何區分？	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。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： 1. 由豆類而來：屬純素。 2. 由奶類而來：屬奶素。 3. 由蛋類而來：屬蛋素。 4. 由奶蛋類而來：屬奶蛋素。
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？	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。
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」？	須依規定標示屬於何種素食種類。
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？	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

問題	答案
	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。
以酒粕製成之食品（如：紅麴餅乾）可否標示為素食？	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。 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。
健素糖是否可列為素食食品？	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。 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」、「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？	1. 若該膠囊為動物膠（gelatin）製成，則不可以稱為素食。

問題	答案
	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。
宣稱素食之組裝大包裝食品，應如何標示？	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。 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。
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？	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

問題	答案
	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。 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，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。 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。
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？	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。
素食檢定使用何種檢驗方法？	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拌，係使

問題	答案
	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>研究檢驗>公告檢驗方法（網址http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?pn=1&sid=103）項下查詢。
衛生機關採用何方法確認業者所標示之素食宣稱屬實？	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、鴛鴦、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，才會針對常見攪雜成分進行個別單一的檢驗。

問題	答案
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？	- 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。 - 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。
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署認定的檢驗機構有哪些？	- 食品業者可自費將商品送至民間檢驗實驗室，進行檢驗。 - 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，請參閱行政院衛生福利部食品藥物管理署網站首頁>實驗室認證>認證實驗室名單(網址http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=44)項下查詢。

問題	答案
羊毛油屬動物性油，唯非經殺生取得，是否屬素食食品？	1. 衛生福利部公告「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，素食僅含括「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。 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」。
(新增)產品成分含有乳糖，那產品可標示「全素」嗎？	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。 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

問題	答案
	原料，且欲宣稱為素食食品，則應歸類為「奶素」。