

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 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，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。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、原產地及牛肉原料原產地三項標示。

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(本區)產品均為◎◎國製造」，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。如限期未改善者，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。