

## 火鍋類食品湯底標示問答集

**Q1. 本規定所稱的「風味調味料」，是指鹽、糖，胡椒、味精等調味料嗎？**

- A1. (1)本規定所稱的「風味調味料」係指化學調味料及風味原料中添加糖類、食鹽等(不包含香辛料)，經乾燥成粉末狀(粒狀)或濃縮為塊狀(液狀)，烹飪時可增加其風味或香氣者。
- (2)單獨添加之糖、鹽等非屬本規定所指「風味調味料」，無須另外標示。

**Q2. 使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，此類別是否有使用多少比例以上之風味調味料才需標示？**

- A2. 使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製，並將該風味調味料內容物及食品添加物逐一展開標示。

**Q3. 風味調味料的內容物很多，多達數種要全標示嗎？同時使用食材及風味調味料要如何標示？**

- A3. 是的，為透明湯底資訊，風味調味料內容物應逐一展開標示，例如「○○鍋湯底使用豬大骨及雞高湯粉(L-麩酸鈉, 棕櫚油, 玉米澱粉, 香料, 乳糖, 水解植物玉米蛋白, 雞肉粉, 雞油, 大蒜油, 調味劑(5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉, 5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉)共同調製」。

**Q4. 火鍋類湯底由中央廚房以食材熬製，再以湯包或湯塊形式提供各分店使用，各分店是否可標示「使用○○食材熬製」？**

- A4. 倘所使用的湯包或湯塊確實以食材熬製，無另外添加風味調味料，依實標示為「使用○○食材熬製」，尚無違法之虞，惟廠商應提供相關佐證資料。

**Q5. 熬製湯底的食材通常非單一種，需全部標示或可以選擇其中幾樣**

**標示？**

A5. 熬製湯底食材的標示應標示主要食材，即熬製食材中含量最多者，例如「蔬菜鍋湯底使用番茄熬製」，倘有宣稱食材應同時標示所宣稱之食材，例如「藥膳鍋湯底使用雞骨、黨蔘熬製」。

**Q6. 花雕雞、沙鍋魚頭、香菇雞湯等湯品是否須標示湯底製作方式？**

A6. 本規定所稱火鍋類食品係指持續加熱並投入食材烹煮之湯品，倘無持續加熱及於食用中投入食材烹煮則非屬本規定所規範之火鍋類食品。

**Q7. 便利商店販售的關東煮商品是否適用本規定？**

A7. (1) 具營業登記的直接供應飲食場所之火鍋類食品為本規定適用之食品業者及食品品項。

(2) 關東煮商品須持續加熱並投入食材烹煮亦屬火鍋類食品，具營業登記之便利商店，關東煮商品應依本規定標示。

**Q8. 微波即食鍋類食品，是否需在標籤上加註「火鍋湯底使用○○食材調製」等字樣？**

A8. 微波即食鍋類食品非本規定所規範的火鍋類食品，如屬有容器或包裝之食品者，應依食品安全衛生管理法第22條規定及同法施行細則等相關規定完整標示；如屬散裝食品者，除應依食品安全衛生管理法第25條規定，標示品名、原產地，並依即食鮮食食品標示作業指引揭露相關資訊。

**Q9. 火鍋類食品湯底標示規定有無緩衝期，如未依規定標示，其罰責為何？**

A9. 本規定自104年7月31日起實施，故應依前開日期起依規定標示，倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第25條第2項規定，

104年6月30日公布

處3萬以上300萬以下罰鍰；標示不實處4萬以上400萬以下罰鍰。