

食品標示問答集

彙整手冊

序

隨著消費者對於自身健康關注的提升，對於「吃」的安全及「食品標示」也日益重視，尤其現今消費者對於自身權益的重視，「食品標示」實為業者與消費者之間重要的溝通管道。現今市面上有相當多樣化的食品型態，業者充分揭露產品訊息，正確呈現其食品本質，除可使大眾獲取相關消費資訊，亦為對消費權益的另一層保障。

近年來，無論是消費者或是產、官、學、研，對於食品標示都十分關注，尤其消費者對於食品標示，更是注重食品內容物要透明化。回應各界的關注及為提供產品的透明資訊，衛生福利部積極檢討及增修訂標示規定，因增修之標示法規為數眾多，不論是食品業者或消費大眾，對於產品應標示之資訊及其相關法規，常提出實務面上的疑義及詢問。

為使市售食品呈現正確的食品標示資訊，本手冊彙整近年來消費者及業者提出之食品標示常見諮詢問題，並依據現行食品安全衛生管理法之條文分類編列，以輔佐衛生機關查核市售食品之標示，及提供業者標示產品及自主管理時之參考，亦可讓消費者瞭解食品標示之原則。

衛生福利部食品藥物管理署

中華民國 110 年 12 月

目錄

■ 食品安全衛生管理法第 22 條-一般食品標示	1
◎ 品名(食安法第 22 條第 1 項第 1 款).....	14
◎ 內容物名稱(食安法第 22 條第 1 項第 2 款).....	27
◎ 淨重、容量或數量(食安法第 22 條第 1 項第 3 款).....	50
◎ 食品添加物名稱(食安法第 22 條第 1 項第 4 款).....	56
◎ 製造廠商或國內負責廠商(食安法第 22 條第 1 項第 5 款).....	72
◎ 原產地(食安法第 22 條第 1 項第 6 款).....	84
◎ 有效日期(食安法第 22 條第 1 項第 7 款).....	93
◎ 營養標示及營養宣稱(食安法第 22 條第 1 項第 8 款及第 3 項).....	102
➢ 得免營養標示(食安法第 23 條).....	103
➢ 包裝食品營養標示(食安法第 22 條第 3 項).....	106
➢ 維生素礦物質類之膠囊錠狀食品營養標示(食安法第 22 條第 3 項).....	120
➢ 包裝食品營養宣稱(食安法第 22 條第 3 項).....	122
◎ 基因改造食品(食安法第 22 條第 1 項第 9 款).....	127
◎ 其他公告事項(食安法第 22 條第 1 項第 10 款).....	133
◎ 主成分含量百分比(食安法第 22 條第 2 項).....	152
◎ 其他原則及指引	165
■ 食品安全衛生管理法第 24 條-食品添加物產品標示	176
■ 食品安全衛生管理法第 25 條-散裝食品及直接供應飲食場所標示	186
■ 食品安全衛生管理法第 28 條-食品廣告詞句標示及宣稱	201

食品安全衛生管理法

第 22 條-一般食品標示

食品安全衛生管理法第 22 條

Q1：一般食品及輸入食品應如何作中文標示？

A1：

- 一、依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及其他經中央主管機關公告之事項。
- 二、上述之標示亦應依同法施行細則第 7 條至第 13 條辦理。另依同法施行細則第 19 條規定，輸入者，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定，加中文標示，始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販賣前完成中文標示。
- 三、依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事，業者應審慎確認食品外包裝標示之正確性。

Q2：禮盒產品之標示型態以「拉頁小 DM」方式，是否符合規定？

A2：食品倘為完整包裝食品，使用拉頁式小 DM，置於禮盒內或禮袋內，不符合食品安全衛生管理法第 22 條應於食品之容器或外包裝明顯標示規定，恐無法使消費者充分瞭解產品應揭露資訊，易衍生消費爭議。

Q3：一般食品之標示係為「吊牌」之方式以束繩套於外包裝上，是否合乎法規規定？

A3：食品之標示應以不易脫落為原則，為保障消費者權益及符合現行規定，業者得採更換包材或黏貼覆蓋等型式為之；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。

Q4：如以非完整包覆紙盒套在產品外面，並將產品應標示項目標示於紙盒上，且未黏貼固定，惟將有效日期打印在產品本體上，消費者須自行旋轉產品本體才可看到有效日期，是否符合食安法之規定？

A4：

- 一、於國內銷售之包裝食品，依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，明顯標示下列事項：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。另依同法施行細則第 13 條規定，有效日期應印刷於容器或包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。
- 二、食品之標示應以不易脫落為原則，為保障消費者權益及符合現行規定，業者得採黏貼覆蓋等型式為之；如以黏貼貼紙標示方式，其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性。
- 三、如將完整之標示資訊印製於一非完整包覆之紙盒或紙卡，並以此紙盒或紙卡包裝於產品外，倘確實具有不易脫落之特性，且可使消費者清楚辨識標示內容(如產品本體上之有效日期)，尚符合規定。

Q5：市售產品有內外包裝，內包裝為密封包裝(如玻璃瓶)，外面為紙盒包裝，顧客可以直接將外紙盒打開，把產品取出。依食品安全衛生管理法之規定，中文標示要標示在哪裡(瓶身上或外紙盒上)比較適當？

A5：食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。如內包裝為完整密封包裝之玻璃瓶，外包裝為紙盒，則應於消費者接觸之最小販售包裝紙盒包裝上作完整標示。

Q6：1.一般食品於通路端上若皆以大包裝(例如：盒裝(20 入))販售，此中文標籤是否可標示於「最小販售單位(外盒)」即可？

2.承接上述，於外盒的中文標籤已標註「本產品僅盒裝販售，恕不零售」等字樣，若買回去自行零售，其違法情節是否為個人行為，而非廠商之責任？

A6：

- 一、食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。如確實以外盒為販售之最小單位，並確認於任一販售通路，無小包裝單獨販售之情形，則依前揭規定於外盒上作完整標

示，尚屬適法。惟倘查獲其有小包裝單獨零售之情形，則依違反前開規定處辦。

- 二、另原產品之負責廠商如確實以大包裝為販售之最小單位，且已確認於任一販售通路均確實未有拆開以小包裝零售之情形，宜加註標示如「本產品不得拆包販售」或等同意義字樣，以提醒下游業者或消費者，本產品不以小包裝單獨零售之型式販售。倘下游業者或消費者購入後自行拆包販售無標示之小包裝產品，則針對小包裝產品標示之法律責任，由行為人負責。另，原產品之負責廠商有無責任，則視其對上開違法行為有無故意共同實施為斷。

Q7：何謂最小販售單位？出貨單位包含單包與整箱，最小販售單位為何？

A7：

- 一、食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示。
- 二、上述之「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：泡麵產品其規格為 12 包/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「包」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「包」為最小販售單位販售予消費者，則產品應於外箱及單包外作完整標示。

Q8：食品之內包裝標示是否須與外包裝資訊一致？

A8：

- 一、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。
- 二、倘以外包裝作為最小販賣單位，且無內包裝單獨零售之情形，則僅於外包裝上作完整標示，尚屬適法；惟倘自願於內包裝標示相關資訊(如品名)，則產品內外包裝之標示資訊應一致，以免衍生消費爭議或涉違反食安法第 28 條有易生誤解之情事。另，倘同時以內包

裝及外包裝形式分別販售者，則須分別於內包裝及外包裝上作完整標示。

Q9：如為生產沙拉醬跟漢堡肉的食品工廠，在品名、成分、添加物、重量等等都完整標示的情形下，二項產品可否共用外裝包袋？

A9：倘二項產品欲共用同一包裝袋，除應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定完整標示食品資訊外，為避免造成消費者誤解該產品內容物含有該二項產品，建議以勾選或標記等方式註明包裝袋內實際產品品項，以利消費者辨識。

Q10：完整包裝之未加工「生鮮食品」是否需依照食品安全衛生管理法第 22 條標示？

A10：如屬完整包裝食品，應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示，另依據「得免營養標示之包裝食品規定」，未添加任何其他成分或配料且未有營養宣稱之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋、液蛋和水產品，得免營養標示。故生鮮產品如符合上述規定，得免營養標示。

Q11：食品若於台灣製造，但僅用於外銷販售(國內無販售)，其外包裝之標示是否應強制符合台灣法規？

A11：依食品安全衛生管理法施行細則第 27 條之規定，如食品僅供外銷且於國內並無販售情形，其外包裝之標示得依輸出國之規定，不受限於國內食品安全衛生管理法之規範。

Q12：請問旅館或飯店業者採購大包裝之茶包、即溶咖啡、餅乾、鳳梨酥等食品，於採購之大包裝外均有完整之食品標示，但內含之個別小包裝並無中文標示。如果業者將小包裝單獨取出，放置於客房內，是否需再作完整之食品標示呢？

A12：倘販售之茶包、即溶咖啡、餅乾、鳳梨酥等食品其外包裝(即最小販售單位)已有完整中文標示，而旅館或飯店業者僅就包裝內之個別小包裝茶包、即溶咖啡包、餅乾、鳳梨酥等放置於點心區或客房供客人使用，得免依食品安全衛生管理法第 22 條之規定辦理標

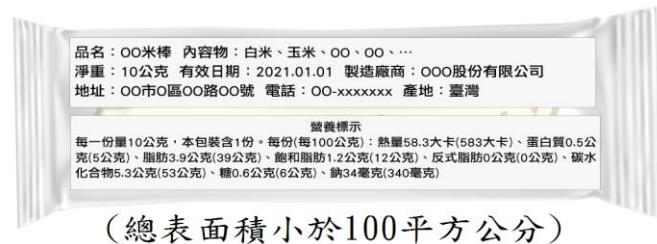
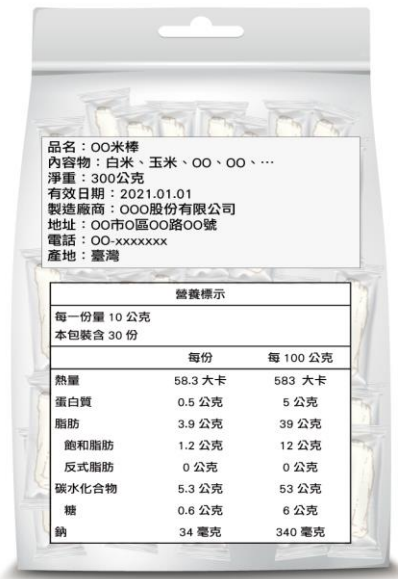
示。惟仍建議業者將產品資訊提供予消費者參考，以免生消費爭議。

Q13：如果產品是大包裝內含 20 條小包裝的米棒餅乾，以大包裝為最小販售單位，但部分零售通路有以小包裝單獨販售之情形，請問應如何標示？若小包裝可標示的面積很小，可以只在小包裝上註明「請詳見大包裝」，或省略部分應標示內容嗎？

A13：

- 一、於國內販售之完整包裝食品，應依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 22 條之規定作完整標示。倘有同時以小包裝及大包裝形式分別販售者，則須分別於小包裝及大包裝上作完整標示。
- 二、依食安法施行細則第 19 條之規定，有容器或外包裝之食品，其標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米。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，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於 2 毫米。前述「最大表面積」係指容器或外包裝具有最大面積之平面。
- 三、針對一般包裝食品之營養標示部分，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。依前開應遵行事項第 3 點，包裝食品外包裝總表面積小於 100 平方公分，其營養標示得以表格框橫向方式標示。前述「總表面積」係指一容器中所有表面之面積之總和。
- 四、倘有以小包裝形式單獨零售之情形，其最小販售單位(小包裝)仍應依上開規定作完整標示。
- 五、另，依據 110 年 9 月 1 日公告之「小包裝食品免一部標示」規定，市售食品之容器或外包裝之最大表面積不足二十平方公分者，得依下列方式，擇一標示：(一) 於產品外包裝得僅標示下列事項：1.品名。 2.有效日期。3.國內負責廠商名稱及電話號碼。4.原產地及經中央主管機關公告應標示之原料原產地。5.過敏原等警語資訊。(二) 除品名及有效日期應於產品外包裝標示外，其他食安法第二十二條第一項第二款至第六款及第八款至第十款應標示事項，得以「QR Code」或其他電子化方式揭露，並應於電子化標示之上方或下方位置，附有「掃描此處可獲得產品標示資訊」或 等同意義字樣。

<標示範例>



標示項目

Q14：咖啡豆內包裝以塑膠袋盛裝後以束繩或束帶密封，再裝入外包裝以車縫線封口，此咖啡豆產品屬包裝食品或散裝食品？

A14：倘產品外包裝係以車縫線封口以麻布袋包裹，惟內容物另以 PE 袋及束帶封口，已具啟封辨識性，認屬為包裝食品，另倘僅以繩子捆綁方式封口，不具啟封辨識性，認屬為散裝食品。

Q15：向供應商購買的進口肉品之外包裝是否需中文標示？

A15：

- 一、具完整包裝之食品及食品原料，無論販售予下游加工業者或餐飲業者，皆應於販售前依食品安全衛生管理法第 22 條規定，須以中文如實完整標示，並遵守該法之相關規範。惟符合「得免營養標示之包裝食品規定」，得免營養標示。另倘業者如欲自願提供營養標示，須如實標示，否則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定。
- 二、產品倘屬完整包裝食品，食品之最小販售包裝應依前開規定作完整標示，冷凍肉品倘確實屬完整包裝食品，應依上開規定辦理中文標示，始得販售。

Q16：巧克力禮盒含有 10 種不同口味巧克力，其產品外包裝之標示是否仍應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定分項標示之？

A16：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條規定，完整包裝食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號標示品名、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。
- 二、針對營養標示部分，一般包裝食品應依據衛生福利部 110 年 4 月 27 日公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」第 3 點規定辦理，多項包裝食品或口味共同使用同一營養標示，得以組合併列格式標示。
- 三、倘為多種口味組合包裝之食品，除相同資訊得合併標示外，其他不同資訊部分應依上開規定於外包裝分項標示之。
- 四、另，針對營養標示部分，倘產品每種口味所提供之熱量、營養素含量皆相等，則得以一營養標示代表之，惟應符合前揭應遵行事項第 10 點標示值之誤差允許範圍規定。

Q17：生鮮食材組合產品須標示哪些資訊？

A17：

- 一、於國內銷售之完整包裝食品，依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 22 條規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：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。
- 二、惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，未有營養宣稱且未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水產品，得免營養標示。業者如欲自願提供營養標示，仍應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。
- 三、產品倘屬完整包裝食品，應依上開規定於最小販售單位辦理標示。

Q18：在網路上想要販售冷凍雞湯及冷凍分裝海鮮產品，須於外包裝標示哪些項目？

A18：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條規定，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及其他經中央主管機關公告之事項。本法所指之「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者。雞湯及海鮮產品倘屬完整包裝之食品，則應依上開規定以中文如實標示。
- 二、依據「市售包裝冷凍食品標示規定」，市售包裝冷凍食品屬需加熱調理始得供食者，應加標保存方法、保存條件及加熱調理條件。案內所詢產品倘屬前開規定之產品，應加標保存方法、保存條件及加熱調理條件。

標示字體

Q19：食品安全衛生管理法第 22 條之規定「通用符號」係指為何？

A19：食品安全衛生管理法所稱「通用符號」，係指公制單位之通用符號，如 Kg、g、mL 等。

Q20：市售包裝食品若同時標示英文、繁體中文與簡體中文，是否違反相關標示法令？

A20：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條第 1 項第 2 款之規定，產品如在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。
- 二、產品如同時兼用繁體中文及英文或簡體中文，符合前開原則，且整體表現不易使消費者誤解，則尚無違法之虞。

Q21：依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，有容器或外包裝之食品及食品添加物之標示，其字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，是否適用於英文及阿拉伯數字？

A21：依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，有容器或外包裝之食品及食品添加物之標示，其字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米。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，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於 2 毫米。除中文字體之長度及寬度應依上開規定標示外，英文及阿拉伯數字，應以與中文字比例相同之原則標示。即中文字、英文及阿拉伯數字，如使用同一字型及字體大小標示，不致造成消費者誤解，尚屬適法。

Q22：包裝之最大表面積小於 80 平方公分時，有效日期字體仍須大於 2 毫米，那加註的「(西元年/月/日)」，「標示於瓶底」等備註是否也必須大於 2 毫米？

A22：有效日期前加註「(西元年/月/日)」，「標示於瓶底」等字樣，仍視同有效日期的一部分，其字體各不得小於 2 毫米。

Q23：食品外包裝之標示，倘印刷模糊，致使消費者無法辨識，是否違反食品安全衛生管理法第 22 條之規定？懲處部分又以何為懲處基準？

A23：食品應標示項目，應以我國民眾普遍認識之「中文及通用符號」標示之，且其標示應以清楚明確為原則，如印刷模糊致使一般消費者無法完全瞭解，有損消費者權益，則恐涉及未完整標示，違反食品安全衛生管理法第 22 條之規定，得依同法第 47 條，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

最大表面積計算方式

Q24：有關食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定中「最大表面積」與包裝食品營養標示應遵行事項及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之「總表面積」定義為何？

A24：

- 一、食品外包裝最大表面積，即指一容器中具有最大面積之平面，而非全部表面積加總。其面積計算應以確實可標示之範圍做計算，不包含黏合蓋住及壓條之部分。如為長方體盒裝產品其最大表面積之計算，係指最大一側面之高度(公分)乘以寬度(公分)。如為保特瓶裝產品則以容器可標示最大面積之高度(公分)乘以圓周長(公分)計算之。
- 二、另「包裝食品營養標示應遵行事項」及「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」規定中之總表面積，係指包裝外全部表面積之加總，惟不包含黏合蓋住之部分。另圓柱包裝產品以容器可標示最大面積之高度(公分)乘以圓周長(公分)及含上蓋、底瓶的面積合併計算之。

贈品、試賣樣品及其他型態之食品

Q25：完整包裝之食品如作為樣品與贈品是否仍需依食品安全衛生管理法規定，於外包裝作中文標示？

A25：產品如確實為食品，不論贈品或樣品，雖非於一般通路販售，仍會供予消費者食用，其標示內容仍應受食品安全衛生管理法標示法規規範。

Q26：速食店隨餐附贈之「奶精球」、「砂糖包」及「番茄醬包」等小包裝食品，倘未以中文作完整標示，是否符合法規規定？

A26：小包裝食品如：番茄醬包、奶精球、砂糖包等，雖為完整包裝食品，惟如屬於隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免個別標示之，惟業者應提供相關產品資訊供消費者查閱。

Q27：坊間麵包店所販售之自製「鳳梨酥」、「小西點」等產品，倘為完整密封包裝產品，是否需依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A27：坊間麵包店所販售之自製「鳳梨酥」、「小西點」等產品，如為密封包裝食品，且其販售場所確實屬「前店後廠」之型式，無網路販售或其它擴大銷售範圍之方式販售，則為現場烘焙(烤)食品，得不依食品安全衛生管理法第 22 條規定作完整標示。

Q28：輸入產品如為國內短期參展之展示品，是否需完整標示？

A28：國外食品業者，如欲於國內短期參展，商品未有贈送、試吃或銷售行為，得於邊境提出專案免中文標示申請，反之，仍應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，輸入之食品及食品添加物，應依食品安全衛生管理法第 22 條及第 24 條規定，加中文標示，始得輸入。

Q29：食品業者欲取得健康食品認證，委託食品製造商提供所代製之食品作為人體實驗之用，未對外銷售，則此供人體實驗用之代製食品，是否須依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A29：食品樣品，倘僅供作試驗用，且無販售行為，尚無須依食品安全衛生管理法第 22 條之規定辦理。

加貼補正

Q30：食品外包裝標示(例如內容物部分)如有須更正的地方，可否加貼補正或直接以塗銷方式修改？

A30：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塗銷或遮蔽等型式為之；惟前述黏貼覆蓋、塗銷等之標示改正方式，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，且整體表現不致使消費者誤解，尚符合規定。

預審

Q31：食品藥物管理署是否有能協助確認食品外包裝標示是否合乎現行法規的單位部門？

A31：

- 一、一般食品標示無預先審查制度，業者須秉持自主管理之精神，確認其產品衛生安全及標示之正確性，並對其負完全責任。
- 二、依食品安全衛生管理法第 22 條規定，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：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之名稱、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、及其他經中央主管機關公告之事項。
- 三、另依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

食品安全衛生管理法

第 22 條第 1 項第 1 款-品名

標示方式

Q1：購買一原料進行分裝或改標後販售，使用自訂品名販售是否符合相關規範？

A1：依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符。購買輸入原料後進行分裝或改標後販售，品名是否變更，得視雙方買賣契約之實際情況進行判斷。

Q2：產品品名的中文和英文是否需一致？例如中文為「烏龍綠」，英文為「GreenTea」

A2：依食品安全衛生管理法第 28 條，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。另依同法施行細則第 7 條，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。如產品中文品名已依上述規定標示，雖無強制要求中文品名與英文品名一致，惟為避免使消費者產生誤解之情形，仍建議中英文品名應具一致性。

Q3：食品品名可僅以英文或日文標示(例如：「○○LEMON」)？

A3：依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條之規定，產品如在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔。如產品由國外輸入者，應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定加中文標示。產品品名不論國產或輸入應以中文標示之，倘兼用中文及外文作為品名，惟整體表現不使消費者誤解，則尚無違法之虞。

與本質相符及食品安全衛生管理法第 28 條

Q4：食品之品名是否得以營養素名稱標示，例如：○○葉黃素、○○維生素 C 口含錠等？

A4：食品品名應與食品本質相符，且其與標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。另食品中如添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第 8 類營養添加劑相關規定之營養素，例如：葉黃素，則品名得以標示宣稱該營養素，例如：○○葉黃素膠囊食品。倘欲以營養素作為產品品名，應符合前開規定標示。

Q5：產品原料為食品萃取物，例如：從蝦殼萃取之甲殼素、花生萃取之薑黃素，則產品品名應如何命名？可直接命名為甲殼素、薑黃素嗎？

A5：食品內容物倘屬非直接添加原料之純化成分者，或未達公告之食品添加物規格標準，應屬食品原料萃取物中成分，不得直接宣稱該純化成分名稱為品名，僅得以其原料名稱及純化成分名稱併同列示之方式為品名，故甲殼素、薑黃素倘皆非屬經純化萃取之原料，而分別係由豐年蝦萃取物、花生萃取物等內容物所含有，則產品品名應標示為「○○甲殼素(豐年蝦萃取物)」、「○○薑黃素(花生萃取物)」或等同字樣。

Q6：若原料來源是魚油，是否也可使用「DHA™」或「DHA®」放在中文品名中？

A6：產品倘添加魚油原料，而「DHA」係存在於油脂成分者，則該產品品名應依「魚油(含DHA)」或等同意義字樣標示之，不得僅宣稱「DHA™」或「DHA®」字樣。

Q7：產品使用當歸、紅棗、水、酵母菌、…等原料發酵製成，其品名是否可標示為「○○漢方酵素」？

A7：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第7條之規定，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。食品品名標示「酵素」字樣，如所使用之酵素非經純化萃取過，而係原料發酵液中之一種成分，則品名不得直接宣稱酵素，惟可以「○○發酵液(含酵素)」或等同意義字樣，將原料及所含成分併列方式標示之。
- 二、另食品品名及其標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事，產品品名標示「漢方」字樣，尚無明顯違法之虞。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q8：植物酵素濃縮原液(由蔬果、穀物發酵而成)，若在台灣將酵素原液添加寡糖後即分裝製成產品，市售產品倘命名為「○○酵素」或「○○酵素(植物發酵濃縮液)」是否符合法規？

A8：產品如所使用之酵素非經純化萃取過，而係原料發酵液中之一種成分，則品名不得直接標示為酵素，惟可以將原料及所含成分併列方式，標示如「○○發酵液(含酵素)」或等同意義字樣。

Q9：品名標示為「百憂○」，是否符合法規規定？

A9：產品品名標示為「百憂○」，尚無法反映食品本質，且易使消費者誤解為藥品，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q10：有一冷藏飲料產品由水、蔗糖、乳酸、香料、乳酸菌粉、食鹽調製而成，pH 小於 4，活性乳酸菌粉於殺菌冷卻後才添加，品名是否得以「乳酸活菌水」、「活菌水」、「乳酸水」命名？

A10：產品如確實添加「活性乳酸菌」做為產品原料，且能確保於產品有效期限內，乳酸菌均為活菌狀態，則產品品名以「乳酸活菌水」、「活菌水」標示之，尚屬適法；另倘產品中確實添加「乳酸菌」或「乳酸」做為產品原料，則產品品名以「乳酸水」標示之，尚屬適法。

Q11：使用雞肉製成之培根產品，品名可否標示為「雞肉培根」？

A11：依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。另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所定之名稱或自定其名稱。倘確實使用雞肉作為主要原料，則品名標示為「雞肉培根」，尚無明顯違法之虞。

Q12：市售花枝丸成分中並無花枝而為魷魚，因花枝及魷魚價差實在太大；此類產品是否品名得標示為「花枝丸」，但於內容物中如實標示為「魷魚」？

A12：食品品名應與食品本質相符，避免混淆。倘產品品名標示「花枝丸」，惟內容物成分卻不含花枝，則違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q13：饅頭、餅乾、麥片等產品品名標示「鮮奶」字樣，但實際原料使用「奶粉」，不含鮮奶成分，是否違反食品安全衛生管理法第 22 條規定？

A13：

- 一、食品品名應與食品本質相符，且其與標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。
- 二、依據衛生福利部公告「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，鮮乳係指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁，乳粉即由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。產品如係使用奶粉為原料，惟以「鮮奶」字樣作為食品品名之部分，恐易使消費者誤解其所添加之成分為鮮奶，為免生消費爭議，應予修正。

Q14：以樹薯澱粉為原料製成之高果糖糖漿，品名可否標示為「樹薯糖漿」或「樹薯液糖」？

A14：

- 一、依據食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符；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所定之名稱或自定其名稱。
- 二、「玉米糖漿」係指玉米澱粉進行部分水解製成之食用糖漿，「高果糖糖漿」則有再經過異構化酵素製程，兩者實有不同。
- 三、產品倘為樹薯澱粉製成之高果糖糖漿，請依上開原則辦理標示。

Q15：珍珠大麥、大麥仁是否得以「洋薏仁」、「小薏仁」為其品名？

A15：食品品名應與食品本質相符，避免混淆。食品原料「洋薏仁」、「小薏仁」或「珍珠薏仁」係「大麥」之俗稱。如產品內容物

含有「大麥」，為避免消費者誤解該食品為「大薏仁」、「薏苡仁」、「薏仁」或「薏苡」等相關產品，業者應並列實際所含原料標示，例如：「大麥(小薏仁)」、「大麥(洋薏仁)」或「大麥(珍珠薏仁)」，不得僅標示「洋薏仁」、「小薏仁」或「珍珠薏仁」等商品名稱，且應於內容物確實標示食品內容物名稱(如：大麥)。106 年 1 月 1 日起製造之產品應依前開內容標示，否則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，依同法第 45 條及第 52 條處分。

Q16：若品名標示「洋薏仁(珍珠大麥)」，內容物標示為「洋薏仁」，是否適法？

A16：

- 一、有關內容物之標示原則，須以反映該內容物真實屬性之專用名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱或中華民國國家標準（CNS）所定名稱等。另依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。
- 二、產品品名應標示為大麥(洋薏仁)，且內容物應如實標示為大麥，以提供正確及透明之產品資訊予消費者知悉。

Q17：倘使用原料「珠貝」製作 XO 醬，品名是否可標示「黃金貝 XO 醬」？

A17：食品品名應與食品本質相符，避免混淆。另黃金貝(干貝)與珠貝(珍珠貝殼)係屬不同之原料。產品品名「『黃金貝』XO 醬」，惟如僅使用珠貝為原料而完全不含「干貝」原料，則涉及標示不實，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q18：產品原料為黑豆經粉碎加工包裝成粉末狀茶包型態，消費者購買後再加水沖泡成飲品，如此型態產品品名標示為「黑豆濾泡茶」、「黑豆水」、「黑豆露」、或「黑豆飲」，是否符合規定？

A18：依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符，產品倘型態為粉末狀產品，經沖泡後飲用，則品名應依前開規定標示，建議以「○○沖泡飲品」為宜，避免消費者誤解，違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q19：食品是否可以「舌下錠」命名？

A19：產品品名欲標示宣稱為「舌下錠」，易使消費者誤解該產品為藥品，涉違反上開規定，應予改正。

Q20：食品之錠劑類是否可稱作「腸溶錠」？

A20：產品品名倘標示為「○○腸溶錠」，易使消費者誤解為藥品，涉違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定，應予修正。

Q21：食品品名可否標示「劑」、「滴劑」、「噴劑」字樣？

A21：產品倘屬食品管理，品名如標示為「○○劑」、「○○滴劑」、「○○噴劑」，易使消費者誤解該產品為藥品，涉違反上開規定，應予改正。

Q22：市售包裝咖啡飲品(非現泡)是否須標示為曼特寧風味咖啡、藍山風味咖啡或哥倫比亞風味咖啡？

A22：咖啡飲品倘其確實因產品或其咖啡豆之產地來自印尼蘇門答臘、牙買加藍山或哥倫比亞，則品名標示為「曼特寧咖啡」、「藍山咖啡」及「哥倫比亞咖啡」，尚屬適法。另，產品如僅為添加香料或調味料調製提供所宣稱地區之咖啡風味者，則品名標示為「曼特寧風味咖啡」、「藍山風味咖啡」及「哥倫比亞風味咖啡」，如不致使消費者誤解，尚符合規定。

Q23：紅茶茶葉的產地為越南及斯里蘭卡混合，產品品名是否可命名為「阿薩姆紅茶」？

A23：品名如欲標示「阿薩姆紅茶」，倘茶葉原產地並不含有來自阿薩姆地區的茶葉或於該地區製造加工者，品名宜加註「風味」、「風格」等字樣，以免生爭議。

Q24：蛋糕產品品名如欲標示為「紐約起士蛋糕」，是否合法？

A24：產品品名倘欲宣稱特定地理名稱，應為真實的地理來源(原料來源地、產品製造地或兩者皆符合)，另若非該地理來源時，加註「風格」、「風味」等不誤導消費者之詞句。

Q25：產品「品名」是否能夠留有英文商品品牌名稱？標示如「ABC 礦泉水」。

A25：

- 一、依食品安全衛生管理法(下稱食安法)施行細則第 19 條之規定，產品如在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以中文為主，外文為輔；如產品由國外輸入者，應依本法第 22 條之規定加中文標示。
- 二、輸入產品品名倘兼用中文及英文作為品名，且整體表現不易使消費者誤解，則尚無違法之虞。
- 三、另，依食安法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情形。

Q26：產品添加之調味料成分含有「乾酪」，故產品欲命名為加註「香濃起司」口味，是否與其成分本質相符？

A26：產品實際使用之原料，倘確實含有乾酪(起司)成分，則產品品名「OOO(香濃起司)」，尚無違法之虞。

Q27：輸入產品品名標示為「神の草」是否可以？

A27：品名標示「神の草」，無法表達食品本質，且有涉及誇張之情形，予請修正。

Q28：產品品名標示「增重」或「斟重」字樣，是否違反食品安全衛生管理法？

A28：食品品名及其標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。惟其是否仍涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。產品品名標示為「增重」、「斟重」字樣，疑涉及生理功能，易使消費者誤解，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q29：產品品名「○○代謝膠囊」，並於外包裝標示註冊商標為「SUPERCUT」、「塑○纖」等字樣，是否符合法規規定？

A29：

- 一、註冊商標係由經濟部智慧財產局所核發，其目的僅為商標權益保護，而非食品衛生管理。食品包裝上之商標，亦為食品標示之一部分，不論商標註冊與否，凡商標之文字、圖樣涉及誇大、易生誤解，仍屬違反食品安全衛生管理法第 28 條規定。
- 二、依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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，另依同法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符。品名「代謝」膠囊無法顯示食品本質，且商標名稱「SUPERCUT」、「塑○纖」與「代謝」膠囊合併為品名，整體表現疑似生理功能，有違反食品安全衛生管理法第 28 條之嫌疑。

Q30：產品品名標示「視○清」並佐以眼睛圖樣，是否違反食品安全衛生管理法？

A30：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形，另依同法施行細則第 7 條，食品品名應與食品本質相符。產品品名「視○清」尚無法反映食品本質，該品名並佐以眼睛圖樣，整體表現疑似涉及五官臟器，有違反食品安全衛生管理法第 28 條之嫌疑。

Q31：品名標示為「肌○飲」，是否符合規定？

A31：食品品名及其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形。產品品名「『肌』○飲」涉及五官臟器，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q32：食品品名是否可標示為「高單位○○豆」、「低油低鹽○○餅」、「減糖 10%○○三合一麥片」？

A32：產品品名倘以「比較廣告」方式強調「高單位」、「低油低鹽」、「減糖 10%」字樣，則應將互相比較之對象確實清楚且完整列示，避免造成消費者誤解。

Q33：綜合營養補充品如屬粉末狀型態，須經加水沖泡後飲用，品名是否需標示「飲品」或「飲料」字樣？

A33：產品型態倘為粉末狀產品，則品名應與本質相符，標示為「○○粉」尚屬適法。另因其外包裝之食用方式為經沖泡後飲用，則品名標示為「○○沖泡飲品」或「○○沖泡飲料」亦尚屬適法。

Q34：產品品名是否可標示為「機能性飲料」？

A34：食品品名及其標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事，產品品名如標示為「機能性飲料」，尚無違法之虞，惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者之整體表現而定，而非單以片段文字判定。另食品之標示或其廣告內容倘涉屬中央主管機關認定之健康食品「保健功效」（目前有：胃腸道功能改善、骨質保健功能、牙齒保健功能、免疫調節功能、護肝功能(針對化學性肝損傷)、抗疲勞功能、延緩衰老功能、促進鐵吸收功能、輔助調節血壓功能、不易形成體脂肪功能、輔助調整過敏體質功能、調節血糖功能、調節血脂功能等 13 項)，則該食品即應受健康食品管理法所規範，應依該法之規定辦理。另，併請參考本署發布修正之「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」。

Q35：「純化葉黃素」之定義？品名標示為「○○葉黃素長效錠」或「○○24 小時葉黃素」，是否合法？

A35：

- 一、產品如確實添加規格符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第 8 類營養添加劑之「葉黃素」食品添加物，則屬純化之葉黃素，產品品名得以標示宣稱「葉黃素」字樣。另，產品品名欲標示宣稱「○○葉黃素『長效錠』」或「○○『24 小時』葉黃素」，恐使消費者誤解為藥品，應予修正。
- 二、另，產品如僅添加金盞花萃取物原料，並非含純化「葉黃素」者，則品名應以「金盞花萃取物(含葉黃素)」或等同意義字樣標示之。

Q36：產品品名標示為「安糖○」、「固糖○」、「固糖○」並佐以「具血糖調控功能之多胜肽」等專利相關資訊，是否符合規定？

A36：如於食品包裝上宣稱專利相關資訊，其文字、圖樣仍視為標示之一部分。產品品名倘欲標示為「安糖○」、「固糖○」、「固糖○」並佐以「具血糖調控功能之多胜肽」等專利相關資訊，整體表現恐涉及醫療效能或特定生理情形，涉違反上開規定，應予改正。

Q37：產品品名標示為「圓鱈、扁鱈」，惟實際魚種非為「鱈形目」是否違反食品安全衛生管理法？

A37：

- 一、經彙整台灣魚類資料庫、行政院農業委員會水產試驗所及中央研究院生物多樣性研究中心提供之資料，目前台灣市場有流通，包含大西洋鱈、大頭鱈、格陵蘭鱈、黃線狹鱈、黑線鱈、青鱈、綠青鱈、北太平洋無鬚鱈、藍尖尾無鬚鱈及長鰭鱈等屬「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」。

- 二、市售商品名為「圓鱈」者，其實屬「鱸形目」的小鱗犬牙南極魚及鱗頭犬牙南極魚(俗稱智利海鱸)；而「扁鱈」其實屬「鰈形目」之馬舌鰈、庸鰈、狹鱗庸鰈(俗稱大比目魚)。
- 三、「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」，非屬「鱈形目」魚種卻標示「鱈魚」，即屬標示不實。惟考量「圓鱈、扁鱈」為民眾習慣之商品名稱，「圓鱈、扁鱈」應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，然仍不可標示為「鱈魚」。自 106 年 1 月 1 日起，「圓鱈、扁鱈」未依前述規定標示清楚而使消費者誤解為「鱈魚」，將違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，依同法第 45 條規定，可處新臺幣 4 萬元至 400 萬元罰鍰，產品並須依第 52 條限期回收改正。
- 四、另產品如以特定魚種名稱為品名者，其內容物應確實含有品名宣稱之特定魚種，倘內容物不含品名宣稱之特定魚種，而係以香料或調味料調製提供所宣稱之特定魚種之風味者，其品名或品名附近明顯處應標示「風味/口味」字樣。倘未依前述規定標示者，即違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，爰依同法第 45 條及第 52 條規定處分。

中華民國國家標準(CNS)

Q38：麵粉產品如不符合中華民國國家標準(CNS)所規範高筋麵粉之蛋白質含量標準，品名是否仍可標示為「高筋麵粉」？

A38：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，自訂食品品名者，其名稱應與食品本質相符，避免混淆。另，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。
- 二、倘高筋麵粉產品之蛋白質含量不符中華民國國家標準(CNS)針對高筋麵粉之品質規格，倘未能提出合理之說明及相關佐證資料，則為免生爭議，品名不宜標示為「高筋麵粉」。

Q39：產品符合 CNS 3058 第一類發酵乳之品質標準，且在產品標示上宣稱符合 CNS 3058 發酵乳品質，此產品品名是否可命名為「○○優格」或「○○優酪乳」？

A39：

- 一、依據中華民國國家標準(CNS)第 3058 號「發酵乳」之規定，發酵乳產品，即以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，降低 pH 值而成之製品。
- 二、產品如確實符合 CNS 3058 第一類發酵乳之品質規格標準，則「凝態」發酵乳以「○○優格」或濃稠發酵乳以「○○優酪乳」為品名，尚無違法之虞。

Q40：市售產品其原料標示有可可粉(cocoa powder)，「可可粉」一詞是否已有反映該產品真實性質？是否有強制規定一定要照中華民國國家標準(CNS)規範標示為「食用可可粉」才屬合法？

A40：依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符。如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。如確實使用可可粉(cocoa powder)作為原料，則於終產品之外包裝標示「可可粉」或「食用可可粉」，尚無違法之虞。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 2 款-
內容物名稱

標示方式

Q1：食品外包裝標示之「內容物」，是否應以「內容物：○○」之形式為之？倘標示為「原料：○○」、「成分：○○」是否符合法規規定？

A1：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品之容器或外包裝，應標示內容物名稱；如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。內容物欄位標題之標示，得以同等意義字樣取代「內容物」之標示，惟應依前開規定詳實標示內容物之資訊，如標示為「成分：」或「原料：」字樣，尚符合規定。

Q2：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？

A2：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品之容器或外包裝，應標示內容物名稱；如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。食品內容物應依前開規定辦理，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」等相關字樣，不另區分主、副原料標示，避免消費者誤解或產生消費爭議。

Q3：食品成分是否可同時標示中英文？

A3：包裝食品應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，以中文作完整標示。輸入產品倘同時印製我國及他國的標示資訊，倘我國之標示符合食安法等相關規定且整體表現不致造成消費者誤解，尚符合規定。

Q4：食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之內容物是指生產時投入原料之總組成，亦或是最終產品中所含有之成分？另規定中要求依含量多寡由高至低排序，此依含量多寡由高至低排序，是指生產時投放原料之使用量高低，亦或是在最終產品含量高低？

A4：業者應以生產時投入之原料，並依其含量多寡分別標示，皆符合食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定。

Q5：輸入食品如將原料及食品添加物標示於「內容物欄位」，是否皆需依各成分實際含量由高至低標示？如因輸出國法規與我國法規不一致，其中文成分標示順序與原文標示順序將不一致，為避免消費者觀看原文及中文包裝成分順序不一樣之疑慮，可否於中文標籤備註「成分以中文標示為準」字樣？

A5：

- 一、各國之食品標示規定不同，輸入食品業者有責任確認輸入食品標示之正確性，並應符合我國法規之規定。
- 二、依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。
- 三、另，倘標示因各國法規略微差異而致消費者誤解，得以黏貼覆蓋原文標示，且以消費者無法看到原文不符合規定之標示等方式為之，其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼、不脫落之特性；或得於原廠標示下方明顯標註係因輸出國與我國法規差異之說明，如不致使消費者誤解，尚屬適法。

Q6：產品使用之各複合原料中有重複使用之成分(如：麥芽糊精)，是否可將此成分合併標示？

A6：

- 一、有關複合原料之標示方式應標示複合原料名稱，其名稱須反映該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示之；或是將複合原料中組成之各項原料，與其他原料依含量多寡依序標示之，得不標示該複合原料名稱。
- 二、各複合原料中有重複使用之成分得依前述標示方式將複合原料所含之各項原料與其他原料併列，並依其相同原料(如麥芽糊精)合併後之含量多寡依序標示之，尚屬適法。

Q7：蝦米、小魚干等乾貨水產品之外包裝，是否需標示內容物欄位？

A7：產品如屬完整包裝食品仍應依食品安全衛生管理法第 22 條規定，作完整標示。故乾貨水產品外包裝仍應依規定標示其內容物。

內容物展開標示

Q8：如產品使用之原料用量小於 0.5%，是否於內容物欄位可豁免展開標示？

A8：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示內容物名稱；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。產品之內容物不論含量多寡，皆應依上開規定詳實展開標示之。

Q9：以下成分是否需展開標示？1.奶油 2.起司 3.味噌

A9：

- 一、依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，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、有關複合食品原料之標示方式，應標示複合原料名稱，其名稱須能反映該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示。另倘食品中之複合原料已收載於中華民國國家標準(CNS)，且符合該品質標準，則得逕以 CNS 所定名稱標示，得免展列該複合原料之各項組成物。
- 三、食品使用奶油、起司、味噌等原料，其品質規格如確實符合 CNS(如 CNS 2877 奶油、CNS 2879 食用再製乾酪(起司)、CNS 5628 味噌)，則得以「奶油」、「起司」、「味噌」名稱標示，反之，應依前開規定詳實展開標示之。

Q10：倘產品使用複合原料「香辛料」、「調味料」，且該香辛料、調味料均為中華民國國家標準（CNS）所列之品項，此複合原料「香辛料」、「調味料」是否仍需展開標示？

A10：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示其內容物名稱；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。
- 二、另有關複合成分之標示原則，如屬中華民國國家標準（CNS）所定之名稱，且符合該品質標準，則得逕以 CNS 所定名稱標示。惟 CNS 中所列之「香辛料」、「調味料」品項係屬總括名稱，應詳實標示所使用之品項名稱。另案內「香辛料」、「調味料」如係屬複合原料，應依前開規定展開標示之。

Q11：膠囊食品中之「膠囊殼」成分，需要於外包裝標明嗎？若要標明的話，含量是否須從多到少依序標示？

A11：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示其內容物名稱；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。
- 二、另依同法第 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，並應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名標示。其標示方式，得與內容物欄位以分列方式標示之，亦得與內容物合併標示。惟如與其他內容物合併標示時，亦應一併與其他原料依含量多寡依序標示之。
- 三、膠囊產品之膠囊殼成分(內容物及食品添加物)應依前開規定如實展開標示之。

Q12：成分標示時，是否先將各種維生素、礦物質分別加總後，再與其他成分原料由高至低排列，而維生素、礦物質之後再分別由高至低將其含各種食品添加物展開標示？例如：澱粉、礦物質

(碳酸鈣、氧化鎂、葡萄糖酸鋅、……)、乳糖、○○、維生素(維生素 C、維生素 B₂、維生素 B₆……)、○○、○○。

A12：

- 一、依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；倘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。食品添加物之標示方式，得與內容物欄位以分列方式標示之，亦得與內容物合併標示，惟如與內容物合併標示，仍應依其含量多寡由高至低依序標示之。
- 二、另，食品中如使用食品添加物，依同法施行細則第 9 條規定，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標示；倘屬複方食品添加物者，則應如實標示各別原料(包括內容物及食品添加物)名稱。
- 三、產品之內容物及食品添加物應依前開規定辦理標示，惟倘將食品添加物與內容物合併標示時，不得將添加之各項維生素及礦物質合併以「維生素(○○、○○)」及「礦物質(○○、○○)」標示，應依其含量多寡由高至低分別標示之。

Q13：若產品有使用蔬菜高湯、豚骨高湯、柴魚高湯等，其高湯原料不只一項，是否須於產品成分內容中展開高湯的原料？

A13：

- 一、食品中混合二種以上之內容物及食品添加物，依食品安全衛生管理法第 22 條規定，應分別標明。惟食品中食品添加物係透過合法原料之使用而帶入，且該添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品無功能者，依同法施行細則第 9 條第 2 項規定，得免標示之，但業者須負舉證責任。
- 二、產品如含有複合原料，即指由二種以上內容物及食品添加物組成，則應依前開原則展開標示，例如：「○○高湯(豬骨、鹽、胺基乙酸檸檬酸)」。

Q14：「紅蘿蔔濃縮粉」是否須展開標示？其成分有紅蘿蔔濃縮粉、麥芽糊精、檸檬酸。

A14：食品中混合二種以上之內容物及添加物，依食品安全衛生管理法第 22 條規定，應分別標明。食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入，且該食品添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，依同法施行細則第 9 條第 2 項規定，對終產品無功能者，得免標示之；惟業者須負舉證責任。故「紅蘿蔔濃縮粉」，應於最終包裝食品依前開原則展開標示為「紅蘿蔔濃縮粉(紅蘿蔔濃縮粉、麥芽糊精、檸檬酸)」，如檸檬酸對終產品無功能，得免標示之，惟業者須負舉證責任。

Q15：產品為 135 種綜合蔬果發酵而成的發酵粉，內容物是否需全展開？植物油粉之內容物是否需展開？

A15：

- 一、依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，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、有關複合食品原料之標示方式，應標示複合原料名稱，其名稱須能反映該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依含量多寡依序標示。另倘食品中複合原料之品質規格符合中華民國國家標準(CNS)者，得依 CNS 所定名稱標示之，得免展列該複合原料之各項組成物。
- 三、「綜合蔬果發酵粉」、「植物油粉」，應依上開規定如實展開標示其各別原料名稱，如「綜合蔬果發酵粉(依實列出所有種類蔬果)」、「植物油粉(葡萄糖漿、氫化椰子油、乾酪素鈉、磷酸氫二鉀、多磷酸鉀、乳酸硬脂酸鈉、脂肪酸甘油酯、矽鋁酸鈉)」。

Q16：產品如使用○○萃取物(如：番茄萃取物)作為原料，是否需將個別萃取物成分展開標示？

A16：倘○○萃取物，係使用○○為原料，加水萃取後之產物，並未額外添加任何原料，則品名標示為「○○萃取物」，尚屬適法。

另，倘為複方原料，則其內容物應依上述展開規定，標示所含之各別原料(成分及食品添加物)，併此敘明。

Q17：如內容物未如實展開標示其各別原料，罰則為何？

A17：

- 一、依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，皆應分別標示之。
- 二、倘有違反上開規定者，依同法第 47 條第 7 款規定，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。另，包裝產品依同法第 52 條，限期回收改正，改正前不得繼續販賣。

Q18：產品添加人蔘萃取粉末，其製造方法為乾燥人蔘原料經萃取再添加麥芽糊精，則於內容物欄位中，「人蔘萃取粉末」應該如何標示？

A18：產品之內容物應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定詳實展開標示，倘產品添加之人蔘萃取粉末屬複合原料，標示如「人蔘萃取粉(人蔘萃取粉、麥芽糊精)」或將「人蔘萃取粉」及「麥芽糊精」與其他原料依含量多寡依序標示之，尚屬適法。

Q19：產品使用「五香粉」作為原料是否需展開標示？

A19：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示其內容物名稱；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。

二、有關複合成分之標示原則，如屬中華民國國家標準（CNS）所定之名稱，且符合該品質標準，則得逕以 CNS 所定名稱標示。
「五香粉」應依規定展開標示之。

Q20：葉黃素原料於食添證之品名為葉黃素 20%，其成分為複方葉黃素(葉黃素 20%，玉米黃素 1%)，倘使用此原料是否可標示為「複方葉黃素(葉黃素 20%，玉米黃素 1%)」？

A20：

- 一、依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添加物之名稱，並應依同法施行細則第 9 條規定使用「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之名稱標示。屬複方食品添加物者，應標示各別原料(包括內容物及食品添加物)名稱。
- 二、複方食品添加物應依前項規定如實展開標示，如於內容物標示「複方葉黃素」、「葉黃素 20%」，並確實依上述規定展開標示，尚屬適法。

Q21：「太白粉」產品之內容物應如何標示？

A21：「太白粉」產品，應於內容物如實標示其所使用之原料名稱(如「樹薯粉」或「馬鈴薯粉」等)；另倘以太白粉作為原料之一者，內容物亦應如實標示為「樹薯粉」或「馬鈴薯粉」等。106 年 1 月 1 日起製造之產品應依前開內容標示，否則將認屬涉違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，爰依同法第 45 條及第 52 條處分。

Q22：乳酸菌飲品在製造過程會經過一連串的菌種擴培階段，請問在於擴培過程中使用之菌種培養基成分是否須標示於產品外包裝之內容物欄位中？

A22：

- 一、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皆應分別標示之。前述內容物係指製成該產品實際使用之原料，應依其投料之含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、案內產品之培養基倘未經去除、分離培養基等製程，為終產品內容物之一部分者，應確認該培養基成分為可供食品使用之原料，並如實展開標示。

內容物名稱標示

Q23：輸入食品所使用之原料，如何確認其正確之中文翻譯名稱？

A23：

- 一、食品之內容物名稱，須以反映該內容物真實屬性之專用名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱、食品分類名稱或其通用名稱等標示之。
- 二、輸入食品所使用之原料，請先予確認是否得使用於食品中；倘屬可供食品使用之原料，須以反映該內容物真實屬性之名稱標示之。中文翻譯名稱另可參考國內著名中文期刊或食品科技辭典之相關記載資料。

Q24：市售食品倘使用植物油或動物油為原料，其內容物名稱應如何標示？

A24：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示內容物名稱；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。產品如使用植物油或動物油為原料，應如實標示所使用之各項油脂名稱，如棕櫚油、豬油，不得僅以「植物油」或「動物油」名稱概括之。

Q25：使用氫化油作為產品之原料，是否須標示「氫化油」或「完全氫化油」？

A25：

- 一、為維護我國消費者之健康，本署已於 105 年 4 月 22 日公告訂定「食用氫化油之使用限制」，自 107 年 7 月 1 日起不得使用不完全氫化油(部分氫化油)於食品中。
- 二、內容物名稱應依實際使用原料如實標示油脂種類名稱，不得以植物油代稱之。另，倘產品(包含其組成原料)使用之植物油脂確實經完全氫化製得，則內容物名稱以實際使用之油脂原料名稱，並加註「氫化」、「完全氫化」字樣，標示如「氫化○○油」、「完全氫化○○油」，且應備妥相關佐證資料，供衛生機關查核。

Q26: 若使用氫化棕櫚核仁油為原料，該內容物名稱是否可僅標示「棕櫚核仁油」？

A26：

- 一、為維護我國消費者之健康，本署已於 105 年 4 月 22 日公告訂定「食用氫化油之使用限制」，自 107 年 7 月 1 日起不得使用不完全氫化油(部分氫化油)於食品中。
- 二、倘產品使用之氫化棕櫚核仁油原料，確實經完全氫化製得，則內容物名稱加註「氫化」、「完全氫化」字樣，標示如「氫化棕櫚核仁油」、「完全氫化棕櫚核仁油」，尚屬適法。

Q27: 原料使用 palm oil 及 palm kernel oil，經調合後加工製成成品，如內容物名稱合併標示為棕櫚油，是否違反食品安全衛生管理法之規定？

A27：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示內容物名稱；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。產品應依上開規定於食用油品產品之外包裝如實標示實際使用油脂原料名稱，例如：「軟質棕油、硬質棕油、棕櫚油、棕櫚核仁油」，不得僅以「棕櫚油」概括之。

Q28：進口橄欖粕油 Pomace olive oil，成份含有橄欖粕油及初榨橄欖油 Extra Virgin olive oil，該成份可否標示為「100%橄欖油」？

A28：產品倘添加橄欖粕油及初榨橄欖油作為原料，該內容物名稱應如實標示各別原料名稱，不得僅以「100%橄欖油」標示之。

Q29：內容物欄位可否標示「葵花油『和/或』玉米油」？

A29：依食品安全衛生管理法規定，食品內容物應依實際使用原料名稱如實標示，故產品應如實標示所使用之各項油脂名稱，如葵花油、玉米油，不得以「葵花油『和/或』玉米油」概括之。

Q30：內容物名稱可否直接標示為「植物多酚萃取物」？

A30：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示內容物名稱；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。倘產品成分僅標示「植物多酚萃取物」，未明確標示其所含植物萃取物之來源，例如：「苦橙多酚萃取物」，應予修正。

Q31：產品使用乾燥洋蔥片、番茄糊、濃縮果汁作為原料，是否可標示「乾燥洋蔥片」、「番茄糊」、「○○濃縮汁」？

A31：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，應詳實標示內容物名稱；如其為二種以上混合物時，應分別標明，並依其含量多寡由高至低依序標示之。如產品實際使用乾燥洋蔥片、番茄糊、濃縮果汁作為原料，則應如實標示「乾燥洋蔥片」、「番茄糊」、「○○濃縮汁」。

Q32：使用「膳食纖維」、「果膠」作為原料是否須標示其來源？

A32：依據本署公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」載列品目，由傳統供食用之草、木植物可食用部位製得之「膳食纖維」、「果膠」可供食品原料使用，得屬食品管理。產品如確實使用

原料「膳食纖維」、「果膠」，則建議依該一覽表，確實列示內容物名稱及其取自來源，如「小麥纖維」、「蘋果果膠」等。

Q33：產品使用原料「纖維素(cellulose)」，該內容物名稱是否僅標示為「纖維素」？

A33：

- 一、食品之內容物名稱，須以反映該內容物真實屬性之專用名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱等標示之。
- 二、經查「可供食品使用原料彙整一覽表」，列有「膳食纖維」及「纖維素」項目。如為使用「膳食纖維」，該內容物之名稱建議依其確實原料名稱列示，如「小麥纖維」、「燕麥纖維」、「蘋果纖維」等。另倘使用原料屬上表所列之「纖維素」，內容物名稱僅標示「纖維素」，尚屬適法，惟仍建議業者加註製取來源，以提供消費者明確資訊。

Q34：產品使用明膠作為原料，是否需標示其取製來源？

A34：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款之規定，食品應詳實標示其內容物名稱；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。
- 二、食品倘使用明膠作為原料，則於內容物欄位僅標示「明膠」，尚屬適法。惟建議業者如實標示該原料取自來源，例如：「魚皮明膠」、「明膠(魚皮)」等，以提供消費者明確資訊。

Q35：產品如使用「糊精」作為原料，是否需要標示其來源？

A35：有關內容物之標示原則，須以反映該內容物真實屬性之專用名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱、食品分類名稱或其通用名稱等標示之。產品應依實際所使用之糊精

原料種類，並依「可供食品使用原料彙整一覽表」所定之名稱如實標示之，如標示為「糊精」、「麥芽糊精」等。

Q36：市售產品內容物可否標示為「海鹽」、「湖鹽」？

A36：食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。倘產品確實屬海水直接加工製成之鹽分，或沙漠湖水直接加工製成之鹽分，則內容物標示「海鹽」、或「沙漠湖鹽」、「湖鹽」，尚無違反規定之虞，惟應檢具相關證明文件備查。

Q37：產品使用之糖，須明確標示何種糖嗎？

A37：依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。另內容物名稱須以反映該內容物真實屬性之名稱標示之。倘產品添加之「糖」原料屬蔗糖來源者，例如砂糖、冰糖、紅糖等，則得以「糖」作為該內容物之名稱，倘未符合前揭定義之「糖」原料，則應依實際使用之糖種類名稱標示，如果糖、寡糖等。

Q38：產品是否得於內容物欄位直接標示「轉化液糖」？

A38：有關使用「轉化液糖」原料之標示，業者應逕自確認案內轉化液糖之最終產品成分，並應依實際使用內容物名稱如實標示(如高果糖糖漿等)。

Q39：一般食品中之成分「果糖葡萄糖液糖」，可否標示為「異構化糖漿」？

A39：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應詳實標示內容物名稱；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。異構化糖漿，可依異構化程度之不同，得到不同成分及含量之糖漿，故應請自行確認該異構化糖漿之最終產品成分，並應依實際所使用糖漿性質如實標示，如：高

果糖糖漿。如標示為「異構化糖漿」，無法反映內容物之真實屬性，故不宜標示之。

Q40：產品如使用魚漿作為原料，該內容物是否可標示為「魚漿」？

A40：產品倘未宣稱「特定魚種」類名稱，成分僅標示「魚漿」，尚屬適法。

Q41：產品添加食用天然色素胭脂紅，該內容物名稱應標示「胭脂紅」或「胭脂紅色素」？

A41：食品添加之色素原料名稱須以反映該內容物真實屬性之名稱標示，倘其來源確實符合「天然食用色素衛生標準」，則應依實際使用之中文名稱標示之，標示如「胭脂紅色素」或「胭脂紅」。

Q42：食品使用膠原蛋白作為原料者，是否須標示膠原蛋白之來源？

A42：食品倘使用膠原蛋白作為原料，則於內容物欄位標示「膠原蛋白」，尚屬適法。另得自願如實標示該原料來源，「膠原蛋白(魚)」，以提供消費者充分資訊。

Q43：產品使用靈芝子實體作為原料，若將該子實體經由酸水解並去乙烯化處理，僅剩下多醣和幾丁質成分，該內容物名稱可以「靈芝子實體」標示？

A43：內容物係指製成該產品實際使用之原料，應依其投料之含量多寡由高至低分別標示之，產品如使用靈芝子實體，並經由酸水解、去乙烯化處理所得之，則內容物不得標示為靈芝子實體。

Q44：肉粽使用產銷履歷農作物，內容物是否可標示為「成分：圓糯米、產銷履歷香菇、產銷履歷芋頭、蝦米、紅蔥頭、蔭油露、鹽」？

A44：

一、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。

- 二、另，產品及其原料倘確實通過政府機關或民間團體辦理之驗證，且該驗證規範明定得於產品外包裝標示宣稱者，業者始得對於通過驗證之相對應標的產品進行該產品之標示宣稱。並應備妥該產品通過驗證之佐證資料，以供主管機關查核。
- 三、食品及其原料如欲宣稱「產銷履歷」，須符合行政院農業委員會所制定之「農產品生產及驗證管理法」及其相關規定。另「產銷履歷」農產品之驗證與管理，係屬行政院農業委員會之權責，相關訊息可於「有機農業全球資訊網」(<http://info.organic.org.tw/>)或洽行政院農業委員會查詢。

Q45：產品添加 Citrus Pectin from Peel of Lemon and Lime，該內容物名稱可否標示為「柑橘果膠」或「果膠(來源檸檬、萊姆)」？

A45：

- 一、食品之內容物名稱，須以反映該內容物真實屬性之專用名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱等標示之。另，前開未規定者，中文翻譯名稱可參考國內著名中文期刊或食品科技辭典之相關記載資料。
- 二、產品如確實使用果膠，則應依「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱，確實列示內容物名稱及其取製來源，如「果膠(檸檬、萊姆來源)」或柑橘果膠，均尚屬適法。

Q46：內容物可否僅標示「白米」字樣？是否須標示米的品種？

A46：內容物倘標示「白米」，倘不致使消費者誤解，尚無違法之虞。惟為提供消費者清楚明確之資訊，作為選購時之參考，建議實際所使用之白米原料類別標示。

Q47：使用天然澱粉非屬修飾澱粉(化製澱粉)，其是否須標示何種澱粉？

A47：「澱粉」係指源自穀粒或根部(如玉米、高粱、米、小麥、馬鈴薯、甘薯、樹薯、西米椰子等)製得之天然澱粉，且未經化

學藥品處理，非屬化製澱粉(修飾澱粉)類者。雖來源不同，惟其組成結構大致相同，故得僅標示「澱粉」，並不強制要求標明取製來源。

Q48：產品使用麵粉作為原料，該內容物名稱標示為「小麥麵粉」、「麵粉」，是否符合規定？

A48：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款及第 4 款規定，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，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、有關複合食品原料之標示方式，應標示複合原料名稱，其名稱須能反映該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依含量多寡依序標示。另倘食品中之複合原料已收載於中華民國國家標準(CNS)，且符合該品質標準，則得逕以 CNS 所定名稱標示，得免展列該複合原料之各項組成物。
- 三、食品中使用之「麵粉」，倘以小麥磨製之穀粉，且其品質規格如確實符合 CNS 標準，則得以「麵粉」、「小麥麵粉」名稱標示。反之，應依前開規定詳實展開標示之。另，倘係販售麵粉產品，則應依實際使用之原料詳實標示其內容物及食品添加物名稱。

Q49：產品欲宣稱富含膳食纖維，如未額外添加膳食纖維，是否仍可標示於內容物欄位？

A49：產品中之膳食纖維倘係來自食品原料，非額外添加者，則不須於內容物欄位標示。

Q50：若產品為粥類，其內容物須標示水嗎？

A50：如為額外添加之內容物「水」，仍須標示之。

Q51：通心麵產品製造中有使用水分，是否於內容物標示也須標示「水」？

A51：食品中如額外添加之內容物「水」，仍須標示之；惟「水」本身為某內容物之構成物(例如：使用於食品中的糖漿、鹽水或碳酸水)，且該內容物名稱足以表徵含有水分者，得免展開標示「水」。另於食品之製造、加工過程中，蒸發、發揮等去除之水或其他揮發性原料，且不會成為終產品之構成物，則得免標示之。通心麵產品倘所添加之水分已於製造、加工過程中去除，則得免標示之。

Q52：乳酸飲料使用「果汁」，僅作為調味使用，該內容物名稱是否可僅以「果汁」標示？使用多種水果來源的果汁，該內容物名稱是否可僅以「混合果汁」或「綜合果汁」？

A52：產品倘添加果汁作為原料，該內容物名稱應以實際投入之果汁原料名稱，並依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款及第 4 款之規定如實標示之不得以「果汁」、「綜合果汁」或「混合果汁」概括之，應標示如「葡萄汁、蘋果汁…」或「綜合果汁(葡萄汁、蘋果汁…)」。

Q53：飲料類產品有添加微量酒精(0.5%以下)，在標示上是否標示酒精？若是產品有送檢驗無驗出酒精成分，則標示上是否還需標示酒精？

A53：

一、依據菸酒管理法第 4 條第 1 項規定：「酒係指含酒精成分以容量計算超過百分之 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。」，準此，酒精濃度超過 0.5% 之飲料屬於菸酒管理法規範之「酒」，不屬食品安全衛生管理法管理範疇。另，酒精(乙醇)係屬一般食品原料，可視實際需要使用於食品中，並未特別訂定酒精之濃度限量。惟使用於飲料時，其最終產品之酒精含量需低於 0.5%，才屬食品管理範疇。

二、倘添加酒精含量低於 0.5% 之包裝產品，係屬一般食品，依食品安全衛生管理法第 22 條規定，應於食品容器或外包裝，如實標示食品中所使用之各項內容物及食品添加物名稱，且各項內容物須依含量多寡由高到低分別標示，惟仍請確認添加酒精的用途及目的。

Q54：使用之焦糖係以砂糖為原料加水熬煮而成，其名稱應如何標示？

A54：如焦糖係以砂糖為原料加水熬煮而成，未添加化學物質反應，主要提供食品甜味及特殊風味之成分，則屬一般食品原料管理。其標示為「焦糖糖漿」，尚無違反規定之虞。

Q55：碳酸飲料產品須於鋁罐中充入液態氮或氮氣以維持鋁罐產品之罐內壓，於產品開封後液態氮和氮氣即揮發於空氣中。碳酸飲料產品是否須於外包裝內容物欄位標示「氮氣」或「液態氮」？

A55：鋁罐製品中倘添加氮氣，係為維持鋁罐內壓的一種加工技術，對產品內容物不具功能性，得免標示，惟可自願性加註標示，以充分揭露訊息告知消費者。

Q56：產品如使用二氧化碳氣體是否須於外包裝內容物欄位標示「二氧化碳」？

A56：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示其內容物名稱，倘內容物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。產品倘於製造過程中添加二氧化碳且產品中確實含有，則應依前開規定如實標示。

Q57：花茶產品之製作過程是在烏龍茶中加入花瓣薰香，薰香完成後再將花瓣挑除，終產品花茶是不含花瓣的。於內容物欄位是否可僅標示「烏龍茶葉」？另針對花瓣部分，是否須於其他地方加註「花瓣在薰香後已挑除」字樣？

A57：花茶產品，倘以花瓣薰香處理，再將花瓣挑除，惟於終產品中仍殘留氣味，仍應明確標示之；另，為避免消費者疑義，如欲自願性加註「花瓣於薰香處理後已挑除」字樣，尚符合規定。

Q58：產品中添加紅豆、紅豆水、紅豆泥，是否可合併標示為紅豆？

A58：產品倘添加紅豆、紅豆水、紅豆泥作為原料，應依實際投入之原料標示。另倘紅豆泥如屬複合原料，仍應如實展開標示其所含內容物或食品添加物名稱。

Q59：加糖煉乳、加糖脫脂煉乳原料如添加至糖漿類食品(終產品)，則是否於終產品內容物欄位須展開標示細項原料？

A59：食品使用「加糖煉乳」、「加糖脫脂煉乳」為原料，其品質規格如確實符合中華民國國家標準(CNS)第 1347「煉乳」標準，則得以「加糖煉乳」、「加糖脫脂煉乳」名稱標示，反之，應依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款及第 4 款之規定詳實展開標示之。

Q60：請問食品製造過程中，用來潤滑機器設備，或預防沾黏的手粉等，但製程中會跟食品接觸，是否須標示在外包裝的原料上？

A60：如為食品製造過程中，用來潤滑機器設備(如沙拉油)，或預防沾黏的手粉，雖非直接添加該手粉，或油脂產品，惟該手粉、油脂仍會與產品直接接觸，故應使用可食用之食品原料、準用之食品添加物、或為國際間列屬加工助劑(processingaids)中脫模劑(releaseagent)之成分。另建議宜請以加註方式說明實際使用油脂名稱於產品外包裝上，免生爭議。

Q61：果乾產品於包裝時使用馬鈴薯澱粉使其易於充填，惟馬鈴薯澱粉會殘留於終產品中，則馬鈴薯澱粉是否須於內容物欄位標示？

A61：產品倘確實使用馬鈴薯澱粉為原料，並對終產品具功能性，且殘留於終產品中，即應標示於產品外包裝上。

乳酸菌標示

Q62：產品僅使用一種益生菌作為原料，則內容物欄位是否得僅標示「益生菌」？

A62：內容物名稱須以反映該內容物真實屬性之專用名稱，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱標示之。產品應於內容物欄位明確標示，例如：乳酸菌，不得僅標示「益生菌」。

Q63：添加乳酸菌經發酵製成之發酵乳、優酪乳、奶酪等發酵產品，其於標示使用原料乳酸菌時，是否可直接標示乳酸菌即可，還是一定要標示出所使用乳酸菌之個別名稱？

A63：食品內容物如確實含有乳酸菌，則於內容物欄位標示「乳酸菌」，尚無違反食品安全衛生管理法之規定。惟台端應先予確認該乳酸菌是否為本署核可之可供食品使用之菌種，另建議標示中英文菌種名稱，例如：「乳酸菌(*Bifidobacterium longum*)」，以免衍生消費爭議。

Q64：乳酸菌各菌種之中文翻譯名稱應如何標示？於內容物欄位是否需標示為「活性乳酸菌」？

A64：

- 一、有關食品內容物之標示原則，須以反映該內容物真實屬性之名稱標示之，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準(CNS)所定名稱等標示之。
- 二、食品倘以乳酸菌作為原料，業者應先予確認該乳酸菌是否為本署核可之可供食品使用之菌種，並建議標示中英文菌種名稱，以免衍生消費爭議。另，產品內容物無須標示「活性乳酸菌」，僅標示「乳酸菌」，尚屬適法。惟如添加之乳酸菌非為活菌狀態，為避免消費者誤解，應於內容物欄位詳實標示「乳酸菌(死菌)」或等同意義字樣。

Q65：產品檢驗結果成分菌種與標示菌種不符，且宣稱乳酸菌活菌數，但常溫下活性乳酸菌會自然衰退死亡，有無違反食品安全衛生管理法規之虞？

A65：

- 一、依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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，產品內容物標示某菌種名稱，倘菌種檢驗鑑定不存在此菌種，恐違反上開規定。
- 二、倘添加菌種含量極少，且活性乳酸菌於常溫會自然衰退死亡，應於乳酸菌名稱加註死菌狀態，以免生爭議；另如欲標示、宣稱乳酸菌的菌數，即應確保該產品於有效日期之前所含之活菌數皆符合該標示值。

Q66：乳酸菌飲品在製造過程會經過一連串的菌種擴培階段，於擴培過程中使用的菌種培養基成分是否需列入成品標示？

A66：

- 一、依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皆應分別標示之。前述內容物係指製成該產品實際使用之原料，應依其投料之含量多寡由高至低分別標示之。
- 二、產品之培養基倘未經去除、分離培養基等製程，為終產品內容物之一部分者，應確認該培養基成分為可供食品使用之原料，並如實展開標示。

宣稱原料天然含有之成分

Q67：產品使用之原料含有「BCAA 支鏈胺基酸」，可否直接在產品內容物欄位標示「BCAA 支鏈胺基酸」？

A67：「BCAA 支鏈胺基酸」非屬食品原料或食品添加物，而係原料中之一種成分，不得直接標示「BCAA 支鏈胺基酸」字樣，惟得以原料及其所含成分併列標示之，如「○○萃取物(含 BCAA 支鏈胺基酸)」，避免消費者誤解。

Q68：使用山桑萃取物作為原料，其含有花青素，於內容物應如何標示？

A68：

- 一、「山桑」為載列於本署「可供食品使用原料彙整一覽表」之「草、木本植物類(2)」品項，其果實得經萃取後供作食品原料使用，惟必須符合該表載列內容，例如使用部位、食用限量、限用產品型態或警語等，且萃取使用之溶劑應為水、酒精或其他食品萃取准用之溶劑。
- 二、倘產品以「山桑(*Vaccinium myrtillus*)」果實為原料，經萃取後確實含有「花青素」成分，則標示「山桑萃取物(含花青素)」，尚屬適法。

Q69：使用之原料「啤酒酵母粉」含有維生素 B 群，是否可標示於成分中？

A69：食品內容物名稱應依實際使用原料如實標示，倘啤酒酵母粉係由酵母菌培養後之菌液，再經殺菌、乾燥製成粉末，且確實含有維生素 B 群，則標示為「啤酒酵母粉(含維生素 B 群)」，尚無違法之虞。

Q70：魚油產品內容物標示為 Omega 3 與 Omega-3，是否皆符合規定？

A70：產品內容物名稱，如欲於內容物欄位針對魚油原料進行標示宣稱其含有 omega-3 脂肪酸，標示「魚油(含 omega 3 脂肪酸)」，如整體表現不使消費者誤解，尚無明顯違法之虞。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 3 款-
淨重、容量或數量

標示單位

Q1：包裝食品依食安法第 22 條第 1 項第 3 款規範，產品外包裝應標示淨重、容量或重量，「淨重、容量或重量」是否為法定名詞？產品能否使用「內容量」，或同義字樣標示？

A1：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示出淨重、容量或數量。其中淨重係指食品去除食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。該項應標示事項標題標示為「淨重」、「重量」、「內容量」或同等意義文字，倘不致誤解，尚屬適法。

Q2：淨重單位應如何標示？重量或容量可否擇一標示？

A2：

- 一、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。倘產品已於外包裝依個別產品特性，例如：固體食品以重量單位(如：公克)標示之，液體食品以容量單位(如：毫升)標示之，錠狀或膠囊狀食品以數量單位(如：粒、顆)標示，尚無違法之虞。惟除錠狀或膠囊狀食品外，其餘食品內容量之標示單位應與營養標示之單位一致。
- 二、另如屬黏稠性產品得依實際情況而定，通常流動性大之液體(如：優酪乳、醬油膏)以毫升為單位，而流動性低、黏稠度高者(如：沙茶醬、優格)得以公克為單位。如欲同時標示淨重及容量，則須與事實相符，且應清楚明確，不易使消費者誤解為原則，如標示為「淨重/容量：○○公克/○○毫升」，尚無違法之虞。

Q3：考量營養標示單位之一致性原則，同時將淨重與容量二者標示於標籤上，是否有違法之虞？

A3：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示淨重、容量或數量。

其中淨重係指食品去除食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。

二、另依據「包裝食品營養標示應遵行事項」第 6 點規定：包裝食品營養標示之單位；固體(半固體)以公克表示，液體以毫升標示。有關淨重標示，宜與營養標示之單位一致，以免衍生消費爭議。

Q4：依現行法規，食品標示的重量單位為公克，液體容量為毫升，可否以「g」、「ml」標示？如餅乾食品的重量為 100 克，標示「淨重：100 g」；飲料容量為 80 ml，標示「容量：80 ml」，以上標示是否可行？

A4：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示出淨重、容量或數量。其中淨重係指食品去除食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。產品重量單位標示為「淨重：100 g」或「容量：80 ml」，尚無違法之虞。

Q5：如膠囊產品之膠囊殼重量為 10 mg，內容物重量為 50 mg，產品之淨重欄位是要標示「50 mg」還是「60 mg」？

A5：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示淨重、容量或數量。其中淨重係指食品除去食品包裝或容器(不可食用之部分)後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之，並得依個別產品之特性，標示淨重、容量或數量。淨重應包含膠囊殼之重量進行計算。

Q6：如果販售整隻或半隻的雞/鴨，於內容量欄位是否可以標示「數量：一隻全雞」或「數量：半隻鴨」？

A6：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示淨重、容量或數量。業者得依個別產品之特性，標示淨重、容量或數量，例如：固體、半固體產品標示「淨重」，液體產品標示「容量」。倘為販售雞

肉、鴨肉產品，為免生消費爭議，應依其產品之特性標示其實際淨重。

Q7：淨重是否乾重或濕重皆可？

A7：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 8 條規定，內容物中液汁與固形物混合者，應分別標明內容量及固形量。但倘其為均勻混合且不易分離者，得僅標示內容物淨重。另，淨重係指食品除去食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並如實標示之。
- 二、產品倘屬固液混合均勻不易分離者，得依前開規定，以實際重量標示之。

加註誤差範圍

Q8：包裝食品標示淨重時，可否同時標示誤差值？

A8：

- 一、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，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。另業者亦得自願加註該公司實際品管之淨重或容量之誤差範圍。
- 二、另食品內容物淨重之誤差範圍，建議參考中華民國國家標準(CNS)第 12924 號「包裝食品裝量檢驗法」及 CNS 第 974 號「食品罐頭檢驗法－裝量測定」辦理，並請加強產品品質管控及詳實標示產品資訊，落實自主管理。

Q9：一般食品外包裝標示之淨重是否可以「區間」方式標示，例如：「淨重：110 公克~130 公克」？冷凍食品之誤差範圍，應如何標示？是否可以參考中華民國國家標準(CNS)第 12924 號標準標示負誤差值？(冷凍食品之重量會受到包冰率等因素影響，造成產品重量變異較大，且 CNS12924 已排除其適用)

A9：

- 一、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。包裝食品所標示之含量應為定值，惟得自願加註該公司實際品管之淨重或容量之誤差範圍，其誤差須於合理範圍內，一般食品(不包括罐頭及冷凍食品)得參考中華民國國家標準(CNS)第 12924 號「包裝食品裝量檢驗法」辦理，請加強產品品質管控及詳實標示產品資訊，落實自主管理。
- 二、另，冷凍食品如業者依廠規自訂最小淨重與實際重量的誤差，尚屬適法，惟其誤差須於合理範圍內。倘業者之品管未針對淨重或容量之誤差範圍訂定相關合理且明確之規範，為免消費爭議，建議參考中華民國國家標準(CNS)第 12924 號「包裝食品裝量檢驗法」之負誤差規定。

內容量及固形量

Q10：市售以冷凍型態販售之「佛跳牆」產品，是否須依食品安全衛生管理法施行細則第 8 條第 1 項第 1 款規定分別標明內容量及固形量？另倘「佛跳牆」產品於整體販售時，已將原料液汁與固形物分開包裝，並放於同一包裝盒中作為最終銷售型態，其未分別標明內容量及固形量，是否違法？

A10：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 8 條第 1 項第 1 款規定，「內容物中液汁與固形物混合者，應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。」其中「固形物」部分，應係指產品內容物中無法溶於液汁或與液汁經混合後形成漿狀物之部分。產品「佛跳牆」為含多種原料之產品，其中部分原料因烹煮程度之不同可溶於液汁或與液汁混合後形成漿狀物之部分，故不易區分液汁與固形物。
- 二、另，「佛跳牆」產品於整體販售時，已將原料液汁與固形物分開包裝，並放於同一包裝盒中作為最終銷售型態，故未分別標明內容量及固形量，尚無違法之虞。

Q11：市面上販售之沙茶醬，依製程分為兩種，一種為製作時，油與固形物一起充填，另一種為充填後再加入適量的油。依據「液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量」之規定，是以製程為區分或以混合後可否再行分離為依據，其判別基準為何？

A11：

- 一、經查食品安全衛生管理法施行細則第 8 條第 1 項第 1 款「液汁與固形物混合者，應分別標明內容及固形量。」，其中「固形物」應係指產品內容物中無法溶於液汁或與液汁經混合後無法形成漿狀物之部分。
- 二、市售沙茶醬產品上層之油層與下層粉狀物經混合後形成漿狀，較難分離出固形物與液汁且基於民眾消費之習慣為經混合後再食用，故應不屬於上開細則第 8 條所規範。

Q12：1.請教產品如為均勻混合且不易分離者，可否僅標示內容物淨重？

2.一般市售含顆粒之飲品(如綠豆湯)，若無使用較細之濾網網目可能有分離不完全情形，此類產品是否也需標示出內容物顆粒含量？

A12：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 8 條規定，內容物中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。
- 二、業者應依上開原則，依產品特性詳實標示，例如：產品「綠豆湯」其綠豆顆粒倘若破碎融入液汁中，已無法分離，則得僅標示內容物淨重；倘其為完整顆粒，且不會融入液汁中，不屬於均勻混合者，仍應分別標明內容量淨重及綠豆顆粒之固形量。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 4 款-
食品添加物名稱

食品添加物名稱標示

Q1：若內容物與食品添加物分欄標示，食品添加物是否需按照使用量高低排序？

A1：有關食品添加物於終產品(食品)外包裝之標示方式，得與內容物欄位分開標示或合併標示，惟倘與內容物欄位合併標示，須將食品添加物與其他食品原料依含量多寡依序標示；另，倘與內容物欄位分開標示，則食品添加物欄位得不依其含量多寡依序標示。

Q2：使用食用化製澱粉，應如何標示其食品添加物名稱？

A2：如包裝食品內容物所添加之食用化製澱粉，即天然澱粉以少量化學藥品處理，改變其物理特性而得，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所載列可使用之項目，並依食品安全衛生管理法施行細則第 9 條第 1 項之規定，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，故其中英文之名稱標示仍應使用該標準之品名標示之。如標示不實，係違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q3：產品使用之「DL-蘋果酸」或「DL-胺基丙酸」作為原料，該食品添加物名稱是否可標示為「蘋果酸」或「胺基丙酸」？

A3：食品倘添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之「DL-蘋果酸」、「DL-胺基丙酸」，則分別以前述規格標準所定之品名或一般社會通用之名稱標示為「DL-蘋果酸」或「蘋果酸」、「DL-胺基丙酸」或「胺基丙酸」標示之，皆符合規定。

Q4：產品添加「菸鹼醯胺」作為原料，該食品添加物名稱是否可標示為「菸鹼素」？

A4：食品添加之食品添加物，倘確實屬「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之「菸鹼醯胺」，則該食品添加物名稱應依前述規格標準所列之品名「菸鹼醯胺」標示之。

- Q5：**1.食用黃色四號，標示為「食用色素(黃色四號)」或「食用色素黃色四號」或「食用黃色4號」是否違法？
- 2.抗氧化劑之「L-抗壞血酸(維生素C)」，可否僅標示「維生素C」或「抗壞血酸(維生素C)」？
- 3.營養添加劑「核黃素(維生素B₂)」，可否僅標示「維生素B₂」或「核黃素」？
- 4.營養添加劑之「維生素A粉末」或「維生素A油溶液」，可否僅標示「維生素A」？是否需寫出粉末或油溶液？
- 5.甜味劑之「D-山梨醇」或「D-山梨醇液70%」，可否僅標示「山梨醇」？是否需寫出其構型及純度？

A5：

- 一、依食品安全衛生管理法第22條第1項第4款之規定，食品應詳實標示其食品添加物名稱。食品添加物之名稱，應依該法施行細則第9條規定使用「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之名稱標示。另食品添加物屬防腐劑、抗氧化劑、甜味劑用途者，應同時標示其功能性名稱及品名或通用名稱。
- 二、倘使用「食用黃色四號」作為著色劑，如標示「食用黃色四號」、「食用色素(黃色四號)」或「食用黃色4號」，尚符合規定；倘使用「L-抗壞血酸(維生素C)」作為抗氧化劑，並加註其功能性名稱，如標示為「維生素C(抗氧化劑)」、「或「L-抗壞血酸(抗氧化劑)」，尚符合規定；倘使用「核黃素(維生素B₂)」作為營養添加劑，如標示為「核黃素」或「維生素B₂」，尚符合規定；倘使用「維生素A粉末」或「維生素A油溶液」作為營養添加劑，如標示為「維生素A」，尚符合規定；倘使用「D-山梨醇」或「D-山梨醇液70%」作為甜味劑，並加註其功能性名稱，應如實標示為「山梨糖醇(甜味劑)」、「D-山梨醇(甜味劑)」或「D-山梨醇液70%(甜味劑)」。

Q6：產品使用食品添加物焦糖色素，是否於產品上標示為「焦糖色素」即可？是否需加註第幾類？

A6：依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添加物之名稱，並應依同法施行細則第 9 條規定使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名標示。產品如實際所使用之品項符合該規格標準之「焦糖色素」，則標示為「焦糖色素」，尚符合規定。

Q7：薑黃色素產品係由薑黃(*Curcuma longa*)之根莖取得，符合天然食用色素衛生標準，是否可將此產品以食品原料管理，在成品中以「薑黃色素」標示？

A7：食用色素如係由天然原料萃取而成，除應依「天然食用色素衛生標準」辦理外，其名稱應使用該標準所定之色素名稱。倘依前揭標準如實標示「薑黃色素」，尚無違法之虞。

Q8：若使用無水磷酸鈉、無水焦磷酸鈉作為成分之一，該食品添加物名稱可否省略標示「無水」字樣？

A8：產品倘確實添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之「磷酸鈉(無水)」及「焦磷酸鈉(無水)」，該食品添加物名稱應依該規格標準所定之品名「磷酸鈉(無水)」及「焦磷酸鈉(無水)」標示之。

食品添加物加註功能性名稱

Q9：使用己二烯酸鉀作防腐劑，應如何標示？

A9：依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，並應依同法施行細則第 9 條第 1 項之規定，使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之食品添加物品名標示之。另食品添加物如屬防腐劑、抗氧化劑、甜味劑用途者，應同時標示其功能性名稱及品名。故包裝產品如實際使用之品項為「己二烯酸鉀」，則應於外包裝標示之內容物欄位，依上述規定標示為「己二烯酸鉀(防腐劑)」、「防腐劑(己二烯酸鉀)」，

「防腐劑-己二烯酸鉀」、或通用名稱「防腐劑(山梨酸鉀)」等同意義字樣。

Q10：消費者見成分標示「己二烯酸鉀(防腐劑)」尚有疑慮防腐劑是否為食用級，其增加「食用」是否可行？例：己二烯酸鉀(食用防腐劑)

A10：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 4 款之規定，食品應詳實標示其食品添加物名稱。食品添加物之名稱，應依該法施行細則第 9 條規定使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名或通用名稱標示。另食品添加物屬防腐劑、抗氧化劑、甜味劑用途者，應同時標示其功能性名稱。
- 二、如使用前述表列之「己二烯酸鉀」作為防腐劑，宜標示為「己二烯酸鉀(防腐劑)」，以免有誤解之虞。

Q11：甜菊萃屬食品添加物或內容物，應如何標示？

A11：「甜菊萃」係屬食品添加物中之「甜味劑」，依食品安全衛生管理法施行細則第 9 條，屬甜味劑(含化學合成、天然物萃取及糖醇)者應同時加標「甜味劑」及「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之食品添加物品名或通用名稱，故該內容物應標示為「甜菊糖苷(甜味劑)」或「甜味劑(甜菊糖苷)」或「甜味劑(甜菊糖)」。

Q12：製造餅乾過程中添加小蘇打，在內容物欄位標示「碳酸氫鈉(小蘇打)」是否合法？還是應標示為「膨鬆劑(小蘇打)」？

A12：食品添加物名稱應以「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」附表一所定之中文名稱或依「食品添加物之通用名稱」標示之，惟使用之食品添加物如屬甜味劑、抗氧化劑及防腐劑，應依前揭標準之名稱及用途名稱同時標示之。如食品之食品添加物欲自願標註功能性命名，應依前開標準之類別或依實際用途

名稱標示之。如：碳酸氫鈉、膨脹劑(碳酸氫鈉)、小蘇打、膨脹劑(小蘇打)。

食品添加物展開標示

Q13：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？

A13：依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。

Q14：產品所使用之食品添加物或原料是否有規定添加量為多少以下，得免標示？

A14：

- 一、依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，不論其含量多寡，皆應分別標示之。
- 二、另，依同法施行細則第 9 條規定，倘食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入，且該食品添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品無功能者，得免標示之，但業者須負舉證責任。

Q15：經查驗登記許可之單方食品添加物成分含有 Natural mixed tocopherol 70%(混合濃縮生育醇)及 Soybean oil 30%(大豆油)，是否需展開標示？

A15：

- 一、依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添加物之名稱，並應依同法施行細則第 9 條規定使用「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之名稱標示；屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。

- 二、產品倘添加符合上開規格標準所列之混合濃縮生育醇，該食品添加物名稱欲標示為「混合濃縮生育醇」或「混合濃縮生育醇(混合濃縮生育醇、大豆油)」，皆屬適法。另，前揭食品添加物如係作抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。

Q16：食品中成分使用食品添加物「合成膨脹劑(Baking Powder)」，是否可直接標示「合成膨脹劑」，無須展開？

A16：依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添加物之名稱，並應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名標示。另依該法施行細則第 9 條規定，如添加屬複方食品添加物者，並應詳實標示個別原料(包含內容物及食品添加物)名稱。如使用之合成膨脹劑倘屬於複方食品添加物，則應依前開規定展開標示。

Q17：輸入食品使用食品添加物「Calcium Pantothenate」為原料，並於原外包裝成分標示為「Vitamin B₅」，「Vitamin B₅」非屬「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」准用品項，倘中文標示為「本多酸鈣」是否符合食品安全衛生管理法之規定？

A17：食品添加物之名稱，應依食品安全衛生管理法施行細則第 9 條規定使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之品名或通用名稱標示。倘產品確實添加「Calcium Pantothenate」，則產品外包裝內容物欄位依前開規定標示為「本多酸鈣」，尚無違法之虞。

Q18：產品使用偏磷酸鈉與多磷酸鈉作為原料，現行規定偏磷酸鈉已更名為多磷酸鈉，該食品添加物名稱是否可以合併標示為「品質改良用劑(多磷酸鈉)」？

A18：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 4 款之規定，食品應詳實標示其食品添加物名稱；食品添加物名稱應依同法施行細則第 9 條規定使用「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之名稱標示，屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。
- 二、產品添加之兩項食品添加物，倘確實皆屬前述規格標準所列之「多磷酸鈉」，則該食品添加物名稱依前述規格標準所列之品名，得合併標示為「多磷酸鈉」，並得自願性加註其功能性名稱。

Q19：三聚磷酸鈉是否為現行的多磷酸鈉？可否兩個名稱並列標示？

A19：

- 一、依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 22 條第 1 項第 4 款之規定，食品中如添加食品添加物，應以中文及通用符號，於產品外包裝詳實標示各添加物之名稱，並依同法施行細則第 9 條之規定，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之名稱標示之。
- 二、食品添加之食品添加物「pentasodium triphosphate」，倘確實屬前述規格標準所列之「多磷酸鈉」，考量多磷酸鈉屬大類名稱，則該食品添加物名稱應依前述規格標準所列之品名「多磷酸鈉」或以實際使用之多磷酸鈉品項，標示為「多磷酸鈉(三聚磷酸鈉)」，皆屬適法。

Q20：成分中複方食品添加物維生素 E 用途為產品的抗氧化劑，應如何標示？另如作為抗氧化劑，營養標示是否亦須標示？

A20：

- 一、依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添加物之名稱，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。另依該法施行細則第 9 條規定，應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」

所定之品名標示，如添加屬複方食品添加物者，應詳實標示各別原料名稱。

- 二、另複方食品添加物之標示方式，得標示複方食品添加物名稱，且其名稱須反映該複方食品添加物真實屬性、功能之名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料展開標示之。
- 三、倘維生素 E 屬複方食品添加物，依前揭規定，應展開其各別原料，故成分標示為「複方維生素 E 抗氧化劑(維生素 E、滑石粉、二氧化矽)」，尚無違反規定之虞。另，如維生素 E 作為抗氧化劑使用，無營養宣稱，則無須於營養標示中標示維生素 E 之含量。

Q21：產品之內容物欄位如僅標示「調味劑」是否符合法規規定？

A21：食品中「調味劑」之標示方式，如其製造日期為 102 年 6 月 21 日之後，則應依現行食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 4 款之規定，詳實展開標示其所含之食品添加物名稱。

Q22：豆腐產品使用複方食品添加物「消泡劑」，是否須展開標示？

A22：複方食品添加物「消泡劑」為豆腐製程中額外添加者，並作為「食品添加物」用途，不論其含量多寡，仍應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定詳實展開標示實際食品添加物名稱，且該複方食品添加物自定名稱，應充分反映該複方食品添加物之性質或功能。

Q23：製造雞蛋白粉過程中添加酸及鹼以調整 pH 值及作為緩衝劑，外包裝是否須標示其成分？

A23：

- 一、依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皆應分別標示之；食品添加物名稱應依同法施行細則第 9 條規定使用「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之名稱標示，屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。

二、產品之內容物及食品添加物名稱應依上開規定辦理標示。

**Q24：可可粉原料鹼化流程中添加碳酸鉀，用以調整 pH 值，降低可
可酸味及苦味，若於終產品已不存在，是否需於包裝標示？**

A24：

- 一、依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，不論其含量多寡，皆應分別標示之。
- 二、依同法施行細則第 9 條第 2 項規定，食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者，得免標示之；惟業者應自負舉證責任。
- 三、食品中之食品添加物(碳酸鉀)，倘係使用原料(可可粉)而帶入，且符合上開規定者，得免標示之，惟業者應自負舉證責任。反之，倘對終產品仍具功能性，則仍應標示之。

酵素製劑

Q25：使用酵素製劑作為產品之原料，可否直接標示「酵素」？

A25：依現行食品安全衛生管理法規定，如產品確實含有純化之酵素，則於食品添加物欄位，應依實際使用酵素通用名稱逐一展開標示(如鳳梨酵素、木瓜酵素、纖維水解酵素、澱粉分解酵素)，不得以「酵素」或「酵素製劑」概括之。

Q26：原料成分有澱粉分解酵素、脂肪分解酵素、蛋白質分解酵素、乳糖分解酵素，應合併標示為「綜合消化酵素(澱粉分解酵素、脂肪分解酵素、蛋白質分解酵素、乳糖分解酵素)」或「綜合酵素(澱粉分解酵素、脂肪分解酵素、蛋白質分解酵素、乳糖分解酵素)」？

A26：

- 一、依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添加物之名稱。如添加屬複方食品添加物者，應詳實標示各別原料（包括內容物及食品添加物）名稱，且其於終產品外包裝之標示名稱，須反映該複方食品添加物真實屬性、功能之名稱。另如為純化之酵素，則應依實際使用酵素之通用名稱逐一展開標示(如鳳梨酵素、木瓜酵素、纖維水解酵素、澱粉分解酵素)，不得僅以「酵素」或「酵素製劑」概括之。
- 二、產品應依前述原則詳實展開標示所使用之原料名稱，惟如欲標示為「綜合消化酵素(澱粉分解酵素、脂肪分解酵素、蛋白質分解酵素、乳糖分解酵素)」或是「綜合酵素(澱粉分解酵素、脂肪分解酵素、蛋白質分解酵素、乳糖分解酵素)」，尚無違法之虞。

Q27：製作肉乾過程中使用木瓜酵素，但製程中有烤熟製程，溫度達 180℃，酵素已失活，是否需標示木瓜酵素？

A27：

- 一、依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，不論其含量多寡，皆應分別標示之。
- 二、另，產品倘使用加工助劑，即指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非屬食品原料或食品器具之物質。其於終產品中不產生功能，但可能存在非有意但無法避免之殘留，得免標示之，惟業者須自負舉證責任。
- 三、木瓜酵素如非屬加工助劑，則應依上開規定如實標示。反之，得免標示之，惟業者須自負舉證責任。

香料

Q28：「蘇打香料」可否直接標示於食品成分中？

A28：依據「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，食品所含之香料，得僅標示「香料」或「天然香料」字樣，惟倘有特殊風味宜加註其風味名稱，如：蘇打香料等；另倘香料原料，

除香料功能外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：焦糖色素)，仍應展開標示具「功能性」之原料或食品添加物名稱。

Q29：漢堡肉驗出含雞肉成分，如為香料提供，內容物可否僅標示「香料」？

A29：

- 一、依「市售包裝食品所含香料成分免一部標示規定」，其所含之香料，得僅標示「香料」或「天然香料」字樣，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，惟倘香料原料，除香料功能外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：甜味劑、著色劑、營養添加劑)功能，仍應展開標示具「功能性」之原料或食品添加物名稱。故食品中之香料原料應依前開規定標示之。
- 二、產品倘摻有「雞肉」成分，應如實於內容物展開標示，另倘係來自「香料」，宜依前項規定加註其風味名稱，以免生爭議。

Q30：茶香料係由茶蒸餾物及丙二醇製成，倘飲料產品使用茶香料作為原料，則此茶香料於飲料產品外包裝可否直接標示為「天然香料」，不須展開？

A30：

- 一、依「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，食品所含之香料，得僅標示「香料」或「天然香料」字樣，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。惟倘除香料單體外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：甜味劑、著色劑、營養添加劑)功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。
- 二、「天然香料」則係指由蔬菜、水果、動植物體等原料中，萃取或加工製成之香料成分，非為人工化學合成者，並可賦予食品香氣，先予敘明。產品倘確實由茶蒸餾而得，並未添加其他具

功能性之原料或食品添加物，內容物始得標示為「茶香料」或「茶天然香料」。

Q31：複方食品添加物草莓香料(含紅色色素、丙二醇、丙三醇、乙醇等)，是否皆須展開標示？

A31：依「市售包裝食品所含香料成分免一部標示規定」，其所含之香料，得僅標示「香料」或「天然香料」字樣，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，惟倘香料原料，除香料功能外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：甜味劑、著色劑、營養添加劑)功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。食品中之香料原料應依前開規定標示之。

Q32：飲料產品倘使用複方香料作為原料，該複方香料含乙醇、水、D-山梨醇、乳糖、香料單體等成分，是否得免展開標示？另若該複方香料得免展開標示，但香料中有一成分「乳糖」，是否無須加標過敏原相關醒語？

A32：

- 一、依「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，不論單方或複方香料，得僅標示「香料」或「天然香料」字樣，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。另倘複方香料產品，除香料功能外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：甜味劑、著色劑、營養添加劑)功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。
- 二、另倘包裝食品中香料含有過敏原「乳糖」，仍應依「食品過敏原標示規定」，於產品外包裝顯著處標示「本產品含有乳糖」、「本產品含有乳糖，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。另，建議於產品外包裝上，將香料及其所含乳糖併列標示，如香料(含乳糖)，避免造成消費者誤解。

Q33：產品倘使用液態香料作為原料，該液態香料含有香料單體、乙醇、水、丙二醇等成分，作為分散用途之乙醇及丙二醇是否得免展開標示？粉體香料需使用之賦型劑及防結塊用途之二氧化矽，是否符合得免展開標示？

A33：

- 一、依「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，食品所含之香料，得僅標示「香料」字樣，倘有特殊風味宜加註其風味名稱，如：草莓香料等；另倘該香料原料，除香料功能外，有其他原料或食品添加物，仍應展開標示具「功能性」之原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物名稱(例如：著色劑、黏稠劑)。
- 二、倘食品所添加之複方香料中具分散用途、賦形劑用途及防止結塊用途之成分，倘對終產品不具功能性，得免標示，惟業者應自負舉證責任。

Q34：食品中額外添加香料，如香料內含有功能性的成分需展開標示，其中「功能性」的定義為何？

A34：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 4 款之規定，食品應詳實標示其食品添加物名稱；食品添加物名稱應依同法施行細則第 9 條規定使用「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之名稱標示。屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。二、倘食品所添加之複方香料中具分散用途、賦形劑用途及防止結塊用途之成分，倘對終產品不具功能性，得免標示，惟業者應自負舉證責任。
- 二、依據「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，食品所含之香料，得僅標示「香料」字樣，如該香料成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之；倘有特殊風味宜加註其風味名稱，如：香草香料等；另倘該香料原料，除香料功能外，有其他原料或食品添加物，仍應展開標示具「功能性」之原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物名稱(例如：著色劑、黏稠劑)。

三、食品添加之香料成分，應依上開規定辦理標示。另該「功能性」係指對終產品具功能之原料或食品添加物，例如糖可提供甜味、熱量，天然食用色素可提供色澤，食品添加物黏稠劑可提供增加稠度等功能性。

原料帶入原則(CARRY OVER)

Q35：「食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者得免標示之。」含量明顯低於直接添加食品之使用量是多少？對終產品無功能者該如何判斷？

A35：終產品(食品)所含微量食品添加物，如其來源為合法之原料所帶入，非額外添加入產品中，故其含量應明顯低於額外添加之使用量。另對終產品無功能者之判斷方式為當該原料做成終產品時，所帶入之食品添加物已不具原本食品添加物之用途，即對終產品已無功能性，則免標示於終產品之外包裝上。例如：產品中所使用之「醬油」(其組成成分含防腐劑己二烯酸)，但該防腐劑對終產品不具功能性者，得免標示「己二烯酸」。

Q36：牛奶中添加 0.01-0.02%的乳糖酶與乳酸菌以進行發酵，發酵停止時 pH 值已低於 4.6，並於通路上販售的活菌發酵乳產品 pH 值約介於 3.5-4.5 之間。乳糖酶在 pH5.0 以下幾乎完全失去作用，原料「酵素製劑(甘油、水、乳糖酶)」中甘油是否可視為加工助劑得免標示？

A36：加工助劑係指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非作為食品原料或食品容器具之物質。其於終產品中不產生功能，但可能存在非有意但無法避免之殘留，得免標示之，惟業者須自負舉證責任。活菌發酵乳製程中添加乳糖酶，如確實因 pH 值失去活性，於終產品不發揮功能，尚符合加工助劑定義，得免標示。惟酵素製劑中所含之甘油，則需由業者說明其添加之目的、添加量及是否去除等詳細資料，俾利判定是否為加工助劑。

其他

Q37：如果沒有添加食品添加物是否需標示「食品添加物：無」？

A37：倘產品確實不含食品添加物，則無須於產品外包裝標示「食品添加物：無」或等同意義字樣。

Q38：如添加天然莓果，因莓果含有苯甲酸成分，終產品外包裝尚未標示是否涉及標示不實？

A38：經核世界衛生組織之報告，苯甲酸確實天然存在於植物中，且含量各異，一般水果可達 14 mg/kg，莓果內苯甲酸含量較高，約含 300-1300 mg/kg。蔓越莓乾產品所含苯甲酸，如確實來自天然食材非自行添加，則尚無違反食品安全衛生管理法之規定，惟業者仍應檢具相關資料佐證。如食品所含之苯甲酸係屬天然含有，得免依食品安全衛生管理法施行細則第 9 條之規定標示；若係於食品製造過程中添加，則應依前開規定標示其用途名稱及品名，始符合規定。

Q39：使用麵缸油、離型油等加工助劑以助生產所需，是否需要標示？

A39：麵缸油、離型油雖非直接添加該油脂於產品中，惟因麵缸油、離型油仍會與產品直接接觸，故建請加註說明實際使用油脂名稱於產品外包裝上，以免生爭議。

Q40：市售乳酸鈣產品，可否於外包裝直接標示「食品」字樣？

A40：產品「○○乳酸鈣」成分標示「100% 乳酸鈣」，如該產品乳酸鈣係屬食品添加物，則應依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，作完整標示，且產品外包裝不得標示「食品」字樣，亦不得直接供人食用。

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、
國內通過農產品生產驗證
之
可追溯來源、
生產系統

負責廠商定義及標示

Q1：國內負責廠商是指產品之製造商？

A1：依食品安全衛生管理法施行細則第 11 條規定，國內負責廠商係指對該產品於國內直接負法律責任之食品業者，包括該產品之製造者、包裝者、輸入者、輸出者或販賣者。如產品為輸入食品，於國內由代理商、經銷商直接負法律責任，則該代理商、經銷商視為其國內負責廠商。

Q2：包裝標示是否一定要標「製造廠商」或「國內負責廠商」字樣？或只要標示出讓消費者一眼辨識之負責廠商相關公司資訊即可？

A2：

- 一、食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款之規定，食品之容器或外包裝應標示製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。如僅標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，尚屬適法。另國內負責廠商欄位標題之標示，負責廠商係指對產品負責之業者，得依身分別標明「進口商」、「製造商」、「代理商」等身分別。倘產品外包裝僅標示單一廠商之資訊，則該廠商視為「國內負責廠商」。
- 二、另依同法第 22 條第 4 項規定，食品(食品原料)之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。

Q3：我司非製造廠商，「負責廠商、經銷商、代理商」三種如何進行標示？

A3：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款之規定，食品之容器或外包裝應標示製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 二、依同法施行細則第 11 條規定，國內負責廠商係指對該產品於國內直接負法律責任之食品業者。

三、倘產品標示「負責廠商」、「經銷商」、「代理商」或僅標示單一廠商資訊者(未註明為製造廠商)，皆視同為該產品之國內負責廠商，且應完整標示其公司名稱、地址及電話號碼。

四、另，依同法第 22 條第 4 項規定，食品(食品原料)、食品添加物及其原料之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。

Q4：製造廠商與國內負責廠商名稱、電話號碼及地址是否皆需要標示於產品外包裝？

A4：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商「或」國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。市售食品外包裝可擇一標示實際製造廠商「或」國內負責廠商之資訊。

Q5：包裝標示上若有進口商、製造商與經銷商，其地址是否皆須標示？

A5：食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商「或」國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。另依同法施行細則第 11 條略以，屬輸入之食品，應標示國內負責廠商(對該產品於國內直接負法律責任之食品業者)之名稱、電話號碼及地址。並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址。

Q6：輸入食品是否必須標示國外製造廠商之完整資訊(包含名稱、地址和電話)？是否可僅標示國外製造廠商之資訊？

A6：

一、依食品安全衛生管理法施行細則第 11 條之規定，輸入食品，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。市售包裝食品如已完整標示國內負責廠商之資訊，並「自願性」標示國外製造

廠商之資訊，雖未完整標示該製造廠商之名稱、地址和電話，亦尚符合規定。惟不得僅標示國外製造廠商之資訊。

- 二、另，依食品安全衛生管理法第 22 條第 4 項規定，僅標示國內負責廠商資訊之輸入食品，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；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。前開通報作業自 104 年 12 月 10 日起施行(以產品產製日期為準)，本署已於「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。

Q7：輸入之包裝食品因有委任進口、讓渡販售問題，外包裝上會標示 2 個進口商，是否有違法之虞？

A7：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商「或」國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。另，依同法施行細則第 11 條，國內負責廠商，指對該產品於國內直接負法律責任之食品業者；屬輸入之食品，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址。
- 二、產品倘屬輸入食品，應依上開規定標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，倘自願標示進口商資訊，尚無違法之虞，惟應明確標示何者為國內負責廠商。另，產品外包裝僅可標示一個製造廠商或一個國內負責廠商，以避免消費者誤解之情事。產品倘標示多個製造廠商或多個負責廠商資訊，已違反上開規定。

Q8：民眾如轉售飛機上專賣之巧克力產品，其是否需標示國內負責廠商？

A8：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商或國內製造廠商名稱、電話號碼及地址。國內負責廠商，係指對該產品

負責之製造者、包裝者、輸入者、輸出者或販售者而言。產品如為個人自行攜入、貼標，且刊登於網頁上販售，仍應依上開規定標示國內負責廠商之完整資訊。另如實際販售者已與進口商於買賣契約中加以約束或註明產品責任之相關規定，則得標示「進口商：○○航空股份有限公司」，惟仍應標示完整之電話號碼、地址等資訊。

Q9：國內負責廠商資訊如果要變更(如：變更商業登記證之地址)應如何更改？

A9：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應標示製造廠商或國內製造廠商名稱、電話號碼及地址。如廠商名稱變更，應依變更後廠商名稱標示之。
- 二、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。

Q10：如因地方區公所通知將進行道路地址整編作業，產品外包裝上之原地址是否可沿用至舊包材使用完畢，待印製新包材後，再更改成新地址呢？

A10：如係因配合政府進行道路地址整編作業，非業者搬家等因素，則於整編前印製之食品舊包裝，如其標示之負責廠商地址未遷移，且其電話號碼尚可供消費者查詢產品相關資訊，不致造成民眾混淆及衛生機關管理困擾者，如無貼標更新廠商地址資訊，尚無違反規定之虞。惟業者於印製新標籤時，仍應確實標示實際變更後之地址，以維護消費者權益。

Q11：食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品應標示國內負責廠商之資訊，其中外包裝上所標示之地址應為實際辦公室地址或營利事業登記證之地址？

A11：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商「或」國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。其目的係為當該食品發生問題時，得依其所標示之廠商資訊找到應負責任之廠商進行說明、調查等處理。故產品外包裝標示國內負責廠商之資訊，應以實際得以聯絡之電話號碼及地址標示之。

Q12：公司登記地址如包含一個以上之地址，實際上之代表地址僅為其中一個地址，是否得僅以「代表地址」標示於外包裝上？

A12：產品外包裝標示國內負責廠商之地址，倘同屬於該負責廠商，並可聯繫之，則尚符合規定。

Q13：A 公司為食品製造廠，由 B 公司委託 A 公司代工，經銷販售為 C 公司，外盒標示 C 公司為代理商、A 公司為製造廠，是否符合規定？

A13：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商或國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。前開規定所稱國內負責廠商，指對該產品於國內直接負法律責任之食品業者。
- 二、產品應依上開規定標示製造廠商或負責廠商資訊，倘同時標示「製造廠商」及「代理商」資訊，恐使消費者混淆，仍應明確標示「國內負責廠商」係 A 公司或 C 公司，以利消費者辨識。

Q14：進口食品包裝上如標示廠商與實際進口廠商不同，是否適法？

A14：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商或國內負

責廠商之名稱、電話號碼及地址。又依同法施行細則第 11 條規定，屬輸入之食品，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。

二、輸入產品，倘已依上開規定標示國內負責廠商資訊者，尚屬適法。

三、另，依同法第 22 條第 4 項及第 24 條第 3 項規定，食品(食品原料)、食品添加物及其原料之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。

四、倘輸入之食品於外包裝標示國內負責廠商資訊者，應將輸入廠商資訊依上開規定辦理通報作業。

製造廠商標示及判定

Q15：產品外包裝僅標示製造廠商工廠認證編號，是否適法？

A15：如已完整標示國內負責廠商資訊，尚屬適法。惟仍依同法第 22 條第 4 項，食品之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。

Q16：食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款之規定，食品應標示國內負責廠商之資訊，外包裝上之標示是否應加註抬頭部分，如：「製造廠商：○○○」或「負責廠商：○○○」？

A16：如已依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款之規定明確標示國內負責廠商之完整資訊，得不須另於前面再標示抬頭為「國內負責廠商」。另如欲同時標示「國內負責廠商」與「製造廠商」之資訊，則為提供消費者完整資訊，建議加註各別身份，以利消費者辨識。

Q17：如於網路上販售手工製作的辣椒醬，在產品外包裝之「製造廠商」資訊該如何標示？可否填寫個人之姓名、電話及實際製作之(住家)地址？

A17：倘無須申請商業登記，製造廠商資訊得標示個人姓名、電話與實際製作之住家地址。

Q18：輸入食品之中文標示如欲加標國外製造廠商之資訊，應標示製造廠商總公司之地址或製造工廠之地址？

A18：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商或國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，另依本法施行細則第 11 條，屬輸入食品或食品添加物業者，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得另加標國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址。
- 二、另依同法施行細則第 10 條，食品係由同一公司所屬之工廠製造，且其設立地皆屬同一國家者，製造廠商得以總公司或所屬製造工廠擇一為之；其名稱、地址及電話，應與標示之總公司或工廠一致。但其設立地屬不同國家者，仍應以實際製造工廠標示之。

Q19：製造廠商之定義為何？

- 1.當產品從國外直接進口輸入、未分裝，則此製造商為國外製造商？
- 2.產品從國外進口，於國內僅經分裝程序，製造商應標示為何？
- 3.產品從國外進口(已可即食)，於國內經工廠進行烘烤加工程序，再進行包裝，則製造廠為何？若又由他廠分裝，則製造廠為何？

A19：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝應依中文及通用符號明顯標示製造廠商「或」國內負責廠商名稱、電話號碼及地址之資訊。依規定內容，已不強制規範標示製造廠商資訊(如：電話、地址或登記號碼)，得僅標示國內負責廠商資訊。

- 二、「製造廠商」係指製造、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」。食品經分裝、切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛生安全者，亦視為製造廠商，惟須以「改裝製造廠商」標示之。
- 三、問題 1，以國外製造商為「製造廠商」；問題 2，如其分裝製程足以影響產品衛生安全者，以國內分裝廠商或受託分裝廠商標示為「改裝製造廠商」，亦得以標示國外製造商為製造廠商；問題 3 以製造、加工、調配製成最終食品之廠商為「製造廠商」，如再經分裝，且其分裝製程足以影響產品衛生安全者，則以受託分裝廠商標示為「改裝製造廠商」。

Q20：依「食品衛生安全管理法」第 22 條規定，需標示製造商之公司名稱、電話號碼及地址，可否以製造工廠或公司之食品業者登錄字號取代？

A20：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示製造廠商或國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。產品應以製造廠商或國內負責廠商資訊擇一完整標示，惟不得僅以食品業者登錄字號取代前揭資訊。

Q21：產品委託他人代工，應如何標示製造廠商資訊？

A21：食品安全衛生管理法施行細則第 10 條規定，製造廠商係指下列各款情形之一者：1.製造、加工、調配製成終產品之廠商。2.委託製造、加工或調配者，其受託廠商。3.經分裝、切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛生安全者，其改裝廠商或前 2 款之廠商。「委託製造廠商」係指委託他人代工之廠商，其受託廠商則為「製造廠商」。台端應依前揭定義判定何者屬委託製造廠商及製造廠商。產品如同時標示多個廠商資訊，為避免消費者混淆，應明確標示，例如何者為「國內負責廠商」等，以利消費者辨識。

負責廠商通報

Q22：食品包裝上標示廠商「名稱」，是否無需於登錄平台通報？或包裝上所標示的製造或輸入廠商資訊需標示出哪些，才不需登錄通報？

A22：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 4 項及第 24 條第 3 項規定，食品(食品原料)、食品添加物及其原料之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。
- 二、前開通報作業自 104 年 12 月 10 日起施行(以產品產製日期為準)，本署已於「食品業者登錄」平台增設「負責廠商頁籤」，食品負責廠商應於該平台(<http://fadenbook.fda.gov.tw>)進行通報事宜。
- 三、如產品包裝已標示製造或輸入廠商資訊(名稱、地址及電話)者，則無需通報，倘僅標示負責廠商資訊者，則應依上開規定辦理通報作業。

Q23：倘若負責廠商與製造商為同一公司，如標示為「XX 公司出品」，是否仍需於食品業者登錄平台進行負責廠商通報？

A23：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 4 項規定，食品及食品原料之容器或外包裝僅標示國內負責廠商者，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。
- 二、前開通報作業自 104 年 12 月 10 日起施行(以產品產製日期為準)，本署已於「食品業者登錄」平台增設「食品標示通報功能」，食品負責廠商應於該平台 (<http://fadenbook.fda.gov.tw>)進行通報事宜。
- 三、倘負責廠商與製造廠商為同一公司，產品外包裝倘僅標示「XX 公司出品」，文字表達尚難直接認屬其同時代表產品製造廠商資訊，則仍應依前揭規定辦理通報。

Q24：產品僅標示負責廠商完整資訊，製造商僅標示地址，是否符合法規？

A24：產品倘已依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 5 款規定標示國內負責廠商完整資訊(公司名稱、地址及電話)，尚屬適法。惟依同法第 22 條第 4 項規定，食品之容器或外包裝僅標示國內負責廠商資訊者，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。

Q25：公司組織分總部與製造廠，原產品標示製造廠資訊，現欲將標示資訊變更為總部資訊，但電話號碼維持相同，且總部名稱與製造廠名稱僅為廠別名稱不同(如 A 公司與 A 公司桃園廠)，是否仍須進行通報？

A25：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 10 條第 2 項第 2 款之規定，食品或食品添加物係由同一公司所屬之工廠製造，且其設立地皆屬同一國家者，製造廠商得以總公司或所屬製造工廠擇一為之；其名稱、地址及電話，應與標示之總公司或工廠一致。但其設立地屬不同國家者，仍應以實際製造工廠標示之。
- 二、產品製造工廠如確實為總公司所屬，則外包裝已依上開規定以總公司資訊標示為製造廠商，尚屬適法，無須辦理通報作業。

Q26：市售產品如已停止生產，應如何修改負責廠商通報資訊？

A26：已完成通報之產品，如產品已停產且確認流通市場已無該產品，負責廠商可將該筆通報進行刪除，刪除通報之操作方式請依「負責廠商通報-操作手冊」第五點辦理。另同一產品，如更換製造商惟原產品仍在市面販售，則須新增一筆該產品之通報資訊。

國內通過農產品生產驗證應標示可追溯來源、生產系統標示

Q27：雞蛋產品是否該標示生產系統及工廠登記字號？

A27：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項規定，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：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之名稱、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。「工廠登記字號」非為前述規定強制應標示項目，倘欲自願性加註製造工廠登記字號，尚符合規定。
- 二、衛生福利部於 104 年 5 月 21 日公布同法第 22 條第 1 項第 5 款及第 25 條第 1 項「國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源」之核釋令，係指國內農產品通過有機、產銷履歷及優良農產品等農產品生產驗證者，應標示其實際生產者之名稱、地址及其電話號碼。案內所詢，產品倘屬有通過前揭農產品生產驗證者，則應依前揭規定辦理標示。
- 三、另，有關同法第 22 條第 1 項第 5 款「有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統」，查行政院農業委員會已於 104 年 12 月 31 日公告訂定「雞蛋友善生產系統定義及指南」，並自 105 年 7 月 1 日生效，其中雞蛋友善生產系統分為豐富化籠飼、平飼及放牧。案內產品倘符合前揭公告事項，應依規定標示其生產系統。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 6 款-
原產地

Q1：市售食品外包裝上已標明「原產地：日本」，惟商品條碼為 471 開頭，是台灣條碼。這樣標示是否合法？

A1：

- 一、產品國際條碼制度係國際標準組織（GS1 Global Standard）所制定者，適用各類商品之全球一致標準，且係屬業者自願申請，可作為國際上商品流通之「身分證明」。而該制度目的係為促進商品國際貿易之流通。有關國際條碼所標示之前 3 碼(國碼)僅係代表產品申請廠商之所在國家，非為識別商品產地用途。
- 二、食品之原產地係指進行完全生產之國家或地區為原產地。產品之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項產品產生實質轉型之國家或地區為原產地；如屬輸入產品者，並應依財政部及經濟部會銜發布「進口貨物原產地認定標準」認定其原產地。
- 三、食品原產地有標示不符之情形，依違反食品安全衛生管理法第 28 條規定，涉屬標示不實，產品依食品安全衛生管理法第 52 條之規定限期回收改正，並處 4 萬至 400 萬元罰鍰。
- 四、食品安全衛生管理法所規範食品應標示事項，係為維護消費者購買產品選購之參考依據，使消費者合理認識產品實質內容，與國際條碼之目的性及其管理方式實不相同。

Q2：進口或國產高層次加工之食品或複方食品添加物，是否需要求供應商展開標示各階成分之原產國？

A2：食品安全衛生管理法之現行規定係要求終產品應標示原產地(國)。

Q3：104 年 8 月份公告修改「原產地標示 Q&A」，業者有多少緩衝期？因為政策臨時修正造成之包裝成本和相關罰責，業者應如何因應？

A3：

- 一、有關「原產地標示 Q&A」修正版將自 105 年 7 月 1 日(以產製日期為準)起施行，業者屆時應依前開問答集內容辦理產品原產地標示。
- 二、另，產品如有須修正之處，得以黏貼覆蓋之標示改正方式，且應以消費者無法看到原不符規定或不正確之標示等方式為之，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。

原產地判別

Q4：

1. 如分別從 A 國家與 B 國家進口奶精，進口至台灣之後，將 A、B 之奶精攪拌之後進行分裝出售，此產品的原產地該如何標示？
2. 如分別從 A 國家與 B 國家進口奶精，進口至台灣之後，將 A、B 奶精加入糖(從 C 國家進口)攪拌之後進行分裝出售，此產品的原產地該如何標示？

A4：如係以不同國家進口奶精產品原料，於台灣僅進行簡單混合作業，製成奶精產品，則非屬實質轉型，該產品原產地，應依其各國來源之原料含量由多至寡進行標示其原產地；另，如係以不同國家進口奶精產品原料，於台灣進行加糖作業，製成含糖奶精產品，則屬實質轉型，產品之原產地應標示為台灣。

Q5：進口的生肉在台灣未經調理直接分切、切片或切絲後應標示的產地為何？又或進口後在台灣經調理，接著分切、切片或切絲，則應標示的產地為何？

A5：

- 一、依「進口貨物原產地認定標準」第 7 條第 3 項規定，產品從國外進口後，所進行之加工程序(如簡單之切割、混合、包裝等)使貨物之特性未造成重大差異者，不得認定為實質轉型。故所詢輸入生肉僅於台灣分切、切片或切絲，不得認定為實質轉型，原產地應依生肉輸入國進行標示。

二、另，倘輸入生肉於台灣進行調理，再進行分切、切片或切絲，倘使生肉之特性造成重大差異者(如生肉變熟肉)，則認定為實質轉型，原產地應標示為台灣，另生肉如為牛肉或豬肉者，應另加標牛肉或豬肉原料來源之原產地(國)，併此說明。

Q6：

1. 使用的原料，如果有多個進口國，應如何標示？
2. 若產品外標示原料或成分處僅能標示實際使用的原產地，對於多種原料的產品，每一原料又有多個進口國，應如何標示？
3. 使用有機進口原料，因來源不穩定、擔心缺貨等問題，可能同一原料會尋求多種來源，致有多個原產國，若原產國僅能標示單一國家，則包材將因排列組合會有多種，易造成管理上的困難，有無相關可參考的處理方式？

A6：產品倘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確實標示各別原產地(國)。倘若因實際生產需求等因素，導致產品之原產地有所不同，亦得以圈選或勾選等方式，予以區別每一產品之實際原產地標示；另如產品屬認定為實質轉型之產品，則以產品產生實質轉型之國家或地區標示為原產地。

Q7：美國製造之濃縮果汁，進台灣後僅進行加熱殺菌及充填，並未做其他加水或糖酸比之調整，想確認此加工內容是否屬實質轉型，其產地應標為美國或台灣？

A7：產品如係自國外進口濃縮果(蔬)汁，僅在台灣進行加熱殺菌及充填分裝製程，未改變其本質，不得認定為實質轉型，該產品原產地應屬原進口國。

Q8：進口一款沖泡飲品，其粉末於 A 國家進行混合調配，再到 B 國包裝後進口。依照原產地之判定，是否應標示 A 國為原產地，而非 B 國？

A8：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 12 條：原產地(國)，指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區，如屬輸入產品者，應依財政部及經濟部會銜發布「進口貨物原產地認定標準」認定其原產地。
- 二、另，依「進口貨物原產地認定標準」第 7 條第 3 項規定，貨物僅從事下列之作業者，不得認定為實質轉型：
- (1) 運送或儲存期間所必要之保存作業。
 - (2) 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。
 - (3) 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。
 - (4) 簡單之切割或簡易之接合、裝配或組裝等加工作業。
 - (5) 簡單之乾燥、稀釋或濃縮作業，未改變貨物之本質者。
- 三、沖泡飲品倘在 B 國僅作包裝動作，依前開規定不認定為實質轉型。惟倘原文包裝上之產地標示為 B 國，亦符合該國標示規定，且得出具產地文件者，得從該國規定，免生誤解。

Q9：益生菌委由代工廠充填為小包裝銷售，產品產地及負責廠商是否可以如下標示：「原產地：美國 負責廠商：我司 地址：我司地址 客服電話：我司電話號碼」？

A9：產品倘屬輸入食品，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得自願性標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址。貴公司倘對該產品於國內直接負法律責任，則屬國內負責廠商。另，產品倘於台灣僅進行簡單之分裝，不屬實質轉型，產品之原產地應標示為原進口國。

Q10：美國輸入之冷凍蛋糕，於台灣食品廠僅進行：切片→包裝→冷藏販售，對於「分切蛋糕(單片)」之商品標示，提出下列問題：

1. 原產地應標示「美國」還是「台灣」？
2. 該分切蛋糕如已標示美國製造商及國內負責廠商，是否還需要標示分切製造商資訊？

A10：

- 一、產品倘於台灣僅進行簡單之分切，不屬實質轉型，產品原產地應標示為原進口國(美國)。
- 二、產品倘屬輸入食品，應依規定標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址，並得自願性標示國外製造廠商或分切廠商之名稱、電話號碼及地址。

Q11：法國進口豬腸衣，清洗再加鹽鹽漬細綁出貨，是否屬實質轉型？

A11：進口產品倘於台灣經加鹽鹽漬製程，其產品前後本質已改變，得認屬實質轉型，原產地標示台灣，尚符合規定。另，自 110 年 1 月 1 日起產製的食品，含有豬或豬可食部位原料者，不論是包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，都應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。

原產地判別-茶產地標示

Q12：國外進口散裝茶葉，經專業烘焙或專業焙炒技術，改變其產品本質，產地是否能標示「台灣」。另國外進口散裝茶葉，經包裝成三角立體茶包後，產地是否能標示「台灣」。實質轉型之要件，已完成重要製程之說明認定為何？

A12：

- 一、食品之原產地係指進行完全生產之國家或地區為原產地。產品之加工、製造或原材料涉及二個或二個以上國家或地區者，以使該項產品產生實質轉型之國家或地區為原產地；如屬輸入產品者，並應依財政部及經濟部會銜發布「進口貨物原產地認定標準」認定其原產地。惟依據 94 年 2 月 16 日財政部與經濟部會銜公告之「大蒜等八項農產品之原產地認定基準」中，茶葉係屬所公告之特定農產品，應以其收割或採集之國家或地區為其原產地。
- 二、茶葉如於台灣僅單純分裝(混裝)製成茶包，其產品本質未有明顯改變，則不屬實質轉型，應以各食品(食品原料)混裝含量(重量)由多至少依序標示原產地。

三、依「進口貨物原產地認定標準」第 7 條第 3 項規定，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，未改變貨物之本質者，不得認定為實質轉型。另，如經製造、加工、調配等製程，改變產品之本質，或產品附加價值率超過百分之 35，認定為實質轉型，其原產地之認定宜依產品製造地(國)之相關認定標準為之。

Q13：進口日本靜岡已烘乾之茶葉，研磨成綠茶粉(抹茶粉)，以「原產地：日本_靜岡」或「原產地：台灣(茶葉產地：日本靜岡)」，是否符合規定？

A13：

- 一、依據 94 年 2 月 16 日財政部與經濟部會銜公告之「大蒜等八項農產品之原產地認定基準」，茶葉係屬特定農產品，應以其收割或採集之國家或地區為其原產地。
- 二、產品倘僅於台灣將茶葉研磨製成綠茶粉產品，並未使其特性造成重大差異，且茶葉屬特定貨物，故不屬實質轉型，不得標示「原產地：台灣」，其原產地應為「日本」，並標示產地至都道府縣。

原產地判別-咖啡產地標示

Q14：公司為純咖啡豆烘焙代工廠(即進口生豆烘焙)，由於生豆來自世界各產區以及各代工客戶使用生豆產區有別，該如何標示原產地？

A14：倘自國外輸入咖啡豆，於台灣進行焙炒、包裝作業，則屬實質轉型，則該經烘焙之咖啡豆產品其原產地應標示為「台灣」。

原產地判別-非屬實質轉型

Q15：如果於國內生產 A 壓榨油時，加入自國外購入的 A 壓榨油，混合後再經加入助濾劑、過濾、靜置、包裝等程序，但非精製製程，會去除掉部分雜質或膠質。如此程序所得的純 A 壓榨

油，是否可認定為台灣生產？公告之 Q&A 只提及單純混合，若混合後仍有經過加工程序，應如何認定？

A15：產品如係輸入國外壓榨油與台灣之壓榨油，進行混合、加入助濾劑、過濾、靜置、包裝等作業，製成調合油產品，考量其未改變產品本質，則非屬實質轉型，該產品原產地，應依其各國來源之原料含量由多至寡進行標示。

Q16：鮮乳產品其生乳產地在 A 地，生乳低溫運輸至 B 地進行簡單的商業殺菌以降低微生物後包裝販售，原產地為 A 或 B 地？

A16：倘僅將生乳進行簡單的商業殺菌後包裝販售，其本質並未改變，不認屬實質轉型。

Q17：分裝後的產品是否可標示為台灣製造？

A17：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 18 條規定，原產地(國)，係指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。前述原產地(國)之標示應依下列規定辦理：1.輸入食品添加物之原產地(國)，依進口貨物原產地認定標準認定之，但進行產品之分類、分級、分裝、包裝、加作記號或重貼標籤者，不得認定為實質轉型，應標示實際製造、加工或調配製成終產品之國家或地區。
- 二、倘為同一個輸入之食品添加物，僅進行大包裝分裝為小包裝，不屬於實質轉型，原產地不得標示為台灣。

牛肉原產地

Q18：進口零食添加明膠(牛皮來源)，是否須標示牛肉原產地？

A18：

- 一、依「牛肉及牛可食部位原料之原產地標示 Q&A」中 Q12 內容，食品中之內容物僅供作食品調味用，或是內容物僅係以食品添加物組成，並非含有真正牛肉及牛可食部位之原料者，不須標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)，如牛肉萃取物、牛肉香

精、牛肉香料、牛肉粉、牛肉高湯塊、牛肉高湯粉、牛皮提煉之膠原蛋白膜衣等。

二、明膠倘係由牛皮提煉，得免標示牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 7 款-
有效日期

Q1：食品(含油品)如何訂定有效日期？

A1：

- 一、包裝食品(含油品)之有效日期應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性並經相關儲存試驗所制定，而有效日期除為產品品質之保證外，仍賦有廠商對該產品負責之責任意義，故輸入者不得擅自制定或更改。如業者輸入產品後僅進行分裝、改裝動作，則該產品之有效日期標示應與進口之原包裝所標示之有效日期相符。
- 二、依市售包裝食品有效日期評估指引，包裝食品之日期標示，因各國法規要求不同，而有不同的標示意義，例如「use by」和「expiry date」，與國內的「有效日期」定義相似；另外，「best before」和「賞味期限」則表示在此日期之前，食品可保持最佳品質，但並不表示在此日期之後，食品就不安全或變質。
- 三、因此，食品業者在標示進口食品有效日期時，僅在能請製造商提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料時，方可於包裝上標示與原包裝上標示的「best before」和「賞味期限」日期不同的「有效日期」。若無法提供足以佐證相等於我國「有效日期」定義的相關資料，則「best before」和「賞味期限」日期應視為「有效日期」。

Q2：產品倘僅由大包裝分裝成小包裝，未再經進一步之加工製程，是否得延長有效日期？

A2：

- 一、包裝食品之有效日期，應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性等因素，並經相關儲存試驗而據以制定，而有效日期除廠商為其產品品質之保證外，更有對該產品在效期內負責之意義，故不得擅自制定或更改。
- 二、產品倘僅由大包裝分裝成小包裝，未再經進一步之加工製程，恐已增加食品安全風險，為保障消費者食的安全，不得延長保存期限；惟產品倘經調配、殺菌...等加工程序或處理，而改變原廠之保存期限，則業者應提供科學依據佐證備查。

Q3：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」？

A3：依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，不得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。

Q4：如以不同批次組裝成同一大包裝產品，其有效日期應如何標示？

A4：

- 一、依現行食品安全衛生管理法，不論進口或國產之完整包裝食品，均須依本法第 22 條第 1 項第 7 款規定，標示有效日期，且包裝食品之有效日期應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性並經相關儲存試驗所制定，而有效日期除為產品品質之保證外，並賦予廠商對該產品負責期限之責任意義，故輸入者不得擅自制定或更改。
- 二、如以不同批次之同一產品組合成十入袋之包裝食品，並以內含之最早到期日標示於最小販售單位作為該包裝食品之有效日期，雖內包裝每袋產品仍會打印各別實際有效日期，惟如不致造成標示不實或消費者誤解之情形，尚無違法之虞。為避免造成消費爭議，建議仍以同批次生產日期產品組合成大包裝供消費者選購。

Q5：若進口產品僅於外包裝印製有效期限，小包裝無印製，拆售時可否自行於小包裝食品標示有效期限？

A5：倘將大包裝拆開零售，最小販售單位係大包裝內之小包裝食品，不得較原大包裝有效日期長，業者應備有相關貨證相符佐證資料，俾利追溯管理，另小包裝食品應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。

Q6：包裝食品有效日期之標示，是否只需標明有效日期一組日期即可，不需同時標示製造日期或保存期限？

A6：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應標示有效日期。倘自願加標製造日期或保存期限，以提供更多產品資訊予消費者，並無違反規定。
- 二、另依前行政院衛生署於 75 年 8 月 4 日以衛署食字第 609484 號公告，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，除應標示有效日期外，亦應加標示保存期限及保存條件，併此敘明。

Q7：產品之保存期限與有效日期可否以同樣日期標示？

A7：產品標示之「有效日期」係指在特定儲存條件下，可保持產品價值的最終期限，應為「時間點」；而「保存期限」係指在特定儲存條件下，可保持產品價值的期間，其為「時間範圍」，請業者自行檢視產品之有效日期及保存期限標示事項之正確性。

Q8：進口肉品標示是否需標示有效期限？

A8：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文或通用符號標示「有效日期」。產品倘屬完整包裝食品，應依上開規定標示「有效日期」。

Q9：禮盒裡面若有 2 種產品，各 2 包獨立包裝(共 4 包)，但因生產日期不一致，可能會有 1~4 種有效日期，其禮盒須打印 1 個最短的有效日期或須打印所有有效日期？

A9：食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。如以禮盒為最小販賣單位，應依前開規定於外包裝完整中文標示，倘內容物係不同效期產品組合販售者，外包裝有效日期應標示最先到期之日期。

Q10：當產品跨日生產時，因製程設計會使產品瓶身日期噴印與外箱日期噴印出現差異(差一天)，是否外箱及瓶身日期必須一致？

A10：食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。產品如以箱或各別小包裝販售者，內外標示應一致，以免衍生消費爭議。

Q11：進口食品之有效日期中文標示為「詳包裝(西元年/月/日)」，但原廠包裝標示為 17/OCT/5，此標示方式是否可行？

A11：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文或通用符號標示有效日期。另依同法施行細則第 13 條規定，有效日期應印刷於容器或包裝之上，並依習慣能辨明之方式標明年月日。
- 二、產品倘有效日期之月份使用英文縮寫，則仍應以中文加註說明該標示日期之方式，避免造成消費者誤解。

Q12：進口國的日期標示方法和我國規定不同，應如何處理？

A12：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款規定，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文或通用符號標示「有效日期」。
- 二、食品之有效日期會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，製造業者應依前述之個別情況，據以研訂有效日期，並應確認在此期限內產品無變質、腐敗及其他違反食品安全衛生管理法規定之情事發生，並在此期限內負全責。
- 三、「有效日期」標示應依前開規定辦理，另倘自願加註「保存期限」、「製造日期」尚符合規定，惟三者之間的推定邏輯應一致，以免衍生消費爭議。

Q13：本公司冷藏蛋糕產品，半成品皆以-18℃條件儲存，經保存試驗訂定有效日期為 60 天，且成品出貨均能確實依據生產批號管理於有效期限內，是否符合法規？

A13：

- 一、食品之有效日期會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，製造廠商應依前述之個別情況，據以研訂有效日期，並應確認在此期限內產品無變質、腐敗及其他違反食品安全衛生管理法規定之情事發生，並在此期限內負全責。
- 二、冷凍產品倘欲轉冷藏販售，製造業者應依前開規定審慎評估產品轉冷藏之有效期限，合先敘明。
- 三、自製冷凍貯存之產品，於冷凍效期內轉以冷藏形式販售，倘自解凍日改以標示冷藏之有效日期，其冷藏販售有效日期未逾越原冷凍品有效日期，尚無明顯違反規定。

Q14：冷凍產品(蛋糕)可否加註「解凍後請於冷藏保存，3 日內食用完畢」字樣？

A14：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 7 款規定，食品之容器或外包裝應標示「有效日期」。
- 二、食品之「有效日期」，受其原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，故食品製造業者應據以自行評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期，並確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。
- 三、產品倘自願性標示「保存方法」為「解凍後請於冷藏保存，3 日內食用完畢」字樣，尚符合規定。

Q15：日本進口糕點販售，原廠設定產品運送貯存為冷凍且有訂定有效日期，且原廠另於包裝上標註「產品可轉冷藏販售效期 X 天的字樣」，是否可於產品上貼上冷藏的有效日期即可？

A15：

- 一、依食品安全衛生管理法第 15 條規定，產品倘已逾有效日期者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸

出、作為贈品或公開陳列；違者依同法第 44 條規定，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰，合先敘明。

- 二、產品倘原為冷凍品逕轉冷藏販售，於原標示「冷凍食品」及「冷凍有效日期」包裝外，另標示「冷藏保存期限」及「冷藏有效日期」等標籤，視為多重標示，恐無法明確告知消費者有效日期為何，且產品有交叉貯存，逾期販售之可能，不符合食品安全衛生管理法規定，應請擇一標示。
- 三、輸入食品倘將產品原冷凍有效日期以代碼方式呈現，於物流運輸的外箱，做完整中文標示(包含有效日期)，另依原廠提供產品溫層轉換佐證資料標示冷藏有效日期，尚符合規定。惟轉冷藏販售時僅加貼冷藏「有效日期」標示，恐有違「有效日期」不得單獨黏貼之規定，併此敘明。

Q16：麵包的保存期限是否可標示「常溫○天，冷凍○天」？

A16：

- 一、食品之有效日期會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，製造業者應依前述之個別情況，據以研訂有效日期，並應確認在此期限內產品無變質、腐敗及其他違反食品安全衛生管理法規定之情事發生，並在此期限內負全責。
- 二、倘產品保存期限同時標示「常溫○天，冷凍○天」，未能明確告知消費者有效日期為何，且產品有交叉貯存，致影響品質或造成逾期販售之可能，不符食品安全衛生管理法規定，請貴公司擇定一適當之儲存條件，並標示其有效日期。

有效日期評估

Q17：進口可可粉包裝材質為牛皮紙袋，因不適於台灣地區潮濕氣候存放，故進口後改包裝存放，是否能因包裝阻隔性變更而重新進行效期評估？

A17：

- 一、包裝食品之有效日期，應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性等因素據以制定，而有效日期除廠商為其產品品質之保證外，更有對該產品在效期內負責之意義，故不得擅自制定或更改。
- 二、產品倘僅由大包裝分裝成小包裝，未再經進一步之加工製程，恐已增加食品安全風險，為保障消費者食的安全，不得延長保存期限。
- 三、另，本署 102 年 12 月 25 日 FDA 食字第 1021351916 號函釋所述「產品僅進行分裝、改裝動作，因新包材或變更包材方式而縮短或延長原廠之保存期限，則業者應提供科學依據」之內容已停止適用。

Q18：複方食品添加物粉體單純攪拌混和稀釋，產品是否可重新訂定效期？

A18：

- 一、包裝食品之有效日期，應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性等因素，據以制定，而有效日期除廠商為其產品品質之保證外，更有對該產品在效期內負責之意義，故不得擅自制定或更改。
- 二、產品倘僅由大包裝分裝成小包裝，未再經進一步之加工製程，恐已增加食品安全風險，為保障消費者食的安全，不得延長保存期限；惟產品倘經調配、殺菌...等加工程序或處理，而改變原廠之保存期限，則業者應提供科學依據佐證備查。
- 三、倘以各種單方食品添加物，經混合成全新之成分產品，此步驟得視為調配製程，其有效日期標示應依上開規定辦理。

有效日期改正方式

Q19：有關有效日期之標示方式為何？如因印刷錯誤，欲更正，其更正方式為何？

A19：食品(食品添加物)之中文標示，如係直接印刷於原始包裝上者，其「有效日期」應採打印方式以不退色油墨標明，不得單獨另

外以黏貼方式加附日期；如整體中文標示係以黏貼方式標明者，其所有標示項目應印刷於同一標籤上，「有效日期」亦同樣應採打印方式以不退色油墨標明，不得單獨另外以黏貼方式附加日期。凡整體中文標示以標貼方式處理者，其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。除「有效日期」應採打印方式以不退色油墨標明，不得單獨另外以黏貼方式加附日期外，其他產品外包裝標示資訊，可以貼標方式補正，惟其貼紙應具備不脫落或不易換貼之特性。

其他

Q20：原為冷凍貯存之產品是否得以在冷凍效期內轉以冷藏形式販售？

A20：

- 一、包裝食品之有效日期，應由原製造工廠依其所使用之原料、產品製程、產品特性等因素，並經相關儲存試驗而據以制定，而有效日期除廠商為其產品品質之保證外，更有對該產品在效期內負責之意義，故不得擅自制定或更改。
- 二、原為冷凍貯存之產品倘於冷凍效期內轉以冷藏形式販售，原製造商應對其產品具有改變溫層之設定及備有相關保存試驗等資料以供佐證，且業者應依原製造商所提供之保存試驗等資料，據以決定產品販售(保存)條件，不應任意改變產品販售溫層。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 8 款及第 3
項-
營養標示

得免營養標示

Q1：製造予攤販、便利商店、關東煮、速食店免費提供之調味醬料，是否須營養標示？

A1：

- 一、銷售於國內之完整包裝食品，均應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。如屬於業務用完整包裝食品原料，仍應依上述規定作完整標示。惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之包裝食品及食品原料，得免營養標示。另，調味醬包如屬於隨餐供應，於店內配餐服務消費者，亦得免標示之。
- 二、調味醬包，倘銷售於攤販、速食業等食品業者，供作隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免標示之。

Q2：冷凍玉米粒、冷凍三色混合菜、冷凍四色混合菜、冷凍青花菜、冷凍白花菜、冷凍毛豆莢、冷凍毛豆仁、冷凍紅蘿蔔丁、冷凍馬鈴薯丁等各式冷凍蔬菜產品，是否符合得免營養標示之規定？

A2：

- 一、依據「得免營養標示之包裝食品規定」，倘未有營養宣稱且未添加其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋、液蛋和水產品，得以免營養標示。如欲自願提供營養標示，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定辦理。
- 二、冷凍包裝綜合蔬菜產品，倘未有營養宣稱，其製程為生鮮蔬菜經清洗、裁切(未殺菁處理)，並直接急速冷凍包裝，則符合前揭規定，免營養標示，尚屬適法。惟製程中如經殺菁處理，則非前揭規定之生鮮、冷藏或冷凍之蔬菜，須依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。

Q3：完整包裝乾燥香菇是否需作營養標示？若該原料由總公司統一向供應商購買後銷售至加盟店家做湯品原料，是否須作營養標示呢？

A3：依據衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正之「得免營養標示之包裝食品規定」，完整包裝乾燥香菇非屬於未添加任何其他成分或配料且未有營養宣稱之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家禽、蛋、液蛋、家畜及水產品，應標示營養標示，惟倘完整包裝乾燥香菇確實屬於非直接販售予消費者之食品原料，可免除營養標示。

Q4：產品為沖泡用之茶包，成分為綠茶、茉莉花、香料或檸檬酸，是否可得免標營養標示？產品若本身熱量可標示為 0，是否可得免標營養標示？

A4：依據衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正「得免營養標示之包裝食品規定」，倘含有其他原料或食品添加物(如香料、檸檬酸)之沖泡用茶包產品，非屬第 1 項第 3 款規定之包裝食品，惟倘該產品熱量及營養素皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者，且未有營養宣稱，可免除營養標示。另，業者仍應逕自確認產品所使用原料，並遵守食品安全衛生管理法相關規定。

Q5：肉桂露以肉桂加水蒸餾製成，未添加其他任何添加原料，是否須標示營養標示？

A5：依據衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正「得免營養標示之包裝食品規定」，以蒸餾法蒸餾出之肉桂純露，倘該產品熱量及營養素皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者，且未有營養宣稱，可免除營養標示。惟業者仍應逕自確認產品所使用原料，並遵守食品安全衛生管理法相關規定。

Q6：內容物為茶葉、玄米製成之茶包產品，其產品外包裝標示是否不需營養標示？

A6：依據衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正之「得免營養標示之包裝食品規定」，僅以茶葉、玄米製成之茶包產品，非

屬上開規定第 1 項第 3 款規範之食品品項，惟倘該產品熱量及營養素皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者，且未有營養宣稱，可免除營養標示。另，業者仍應逕自確認產品所使用原料，並遵守食品安全衛生管理法相關規定。

Q7：純茶葉業務包產品，若宣稱無糖，是否須標示營養標示？

A7：

- 一、依據衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正之「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品及食品原料，得免營養標示，惟自願提供營養標示，應如實標示，否則違反食品安全衛生管理法第 28 條規定。
- 二、業務用包裝產品，倘有直接販售予消費者，且宣稱無糖，則應依「包裝食品營養標示應遵行事項」及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」辦理。倘僅作為業務用，不直接販售予消費者，欲於產品外包裝標示「無糖」之營養宣稱，須符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」規定，並得自願如實標示產品之營養標示資訊。

Q8：包裝花茶飲料是否需作營養標示？

A8：依衛生福利部於 107 年 3 月 14 日公告修正「得免營養標示之包裝食品規定」，如未有營養宣稱且為沖泡用並未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、乾豆、麥、其他草本植物及其花果種子，得免標示營養標示。惟如欲自願提供營養標示，則應依食品安全衛生管理法第 22 條規定辦理。倘原料確實僅為草本植物及茶葉作混合，或單純茶葉，且未有營養宣稱及屬於沖泡用，則免營養標示，惟業者應逕自確認產品所使用原料，並遵守相關規定。

Q9：未添加其他成分、食品添加物，僅燙熟之包裝水產品，是否需要標營養標示？

A9：依據「得免營養標示之包裝食品規定」，未添加任何其他成分或配料且未有營養宣稱之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋、液蛋和水產品，得免標示營養標示。倘於製程中已經加熱處理，非前揭規定之生鮮、冷藏或冷凍之包裝水產品，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示。

Q10：請問包裝氣泡水(成分就是氣泡礦泉水，無任何添加物)需要標示營養標示嗎？進口的天然氣泡水與後來才加入 CO₂ 的氣泡水屬相同規範嗎？氣泡水有適用於"得免營養標示"規定嗎？

A10：

- 一、針對營養標示部分，依「得免營養標示之包裝食品規定」，未有營養宣稱之包裝飲用水或礦泉水，得免營養標示。
- 二、另參考中華民國國家標準(CNS)第 12700 號包裝礦泉水及第 12852 號包裝飲用水規範，礦泉水係藏於地下，由自然湧出或人工萃取之天然水源取得，且除可添加二氧化碳、氧氣 2 種氣體外，不得添加其他物質；包裝飲用水為以人類飲用為目的之水，可天然存在或特意添加二氧化碳、氧氣兩種氣體及微量礦物鹽。
- 三、天然氣泡水或添加二氧化碳氣泡水，倘未有營養宣稱，得免營養標示。惟如欲自願提供營養標示，則應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。業者仍應逕自確認產品所使用原料，並遵守相關規定。

包裝食品營養標示

Q11：請問營養標示內容有誤，若已印製可否使用並販售？繼續使用該包材是否違反食品安全衛生管理法，或面臨裁罰？另，包材若以黏貼貼紙的方式修正覆蓋營養標示是否可繼續使用？

A11：

- 一、針對營養標示部分，應依食品安全衛生管理法第 22 條公告之「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。違反規定者，依同法第 47 條第 7 款規定，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠

之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

- 二、產品營養標示如有須修正之處，得以黏貼覆蓋之方式改正標示，且應以消費者無法看到原不符規定或不正確之標示等方式為之，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。倘以黏貼貼紙覆蓋錯誤資訊，其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性。

Q12：營養標示格式如以「格線」來分隔行列，是否適用於現行法規？

A12：針對營養標示部分，應符合衛福部 110 年 4 月 27 日公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」，營養標示方式應依該應遵行事項第 3 點規定辦理，台端可參考其相關問答集。

Q13：包裝食品營養標示若中英文併標，是否須中文在前，英文在後？

A13：銷售於國內之包裝食品，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定，以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。針對營養標示部分，依「包裝食品營養標示應遵行事項」規定標示，倘欲加標英文，則應於中文後加註英文，亦即以中文為主，英文為輔，如蛋白質/Protein。如僅外銷、不銷售於國內之包裝食品，則以輸入國規定辦理。

Q14：營養標示欄位之「其他營養素含量」是否須依「含量由高至低」標示？

A14：營養標示欄位內，除強制標示項目外，產品得自願標示「其他營養素含量」，該等營養素含量尚無強制應依多寡由高至低進行排序。

Q15：脂肪、飽和脂肪及反式脂肪中有增加(酸)，是否需修正名稱標示，或可依目前營養標示內容標示？

A15：依據衛福部於 110 年 4 月 27 日公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」第 3 點第 6 款之脂肪、飽和脂肪(或飽和脂肪酸)、

反式脂肪(或反式脂肪酸)，其中「飽和脂肪」亦得以「飽和脂肪酸」、「反式脂肪」亦得以「反式脂肪酸」標示之。倘包裝食品營養標示已符合原「包裝食品營養標示應遵行事項」，則無須再修正。

Q16: 實務上常遇淨重(容量)值除以調整後之每一份量重量(容量)值無法整除之情形(淨重不等於份量與份數相乘)。因目前查驗實況尚無訂定相關之誤差準則(數據負誤差值或正負誤差值未定)，請求解釋。

A16：

- 一、依據「包裝食品營養標示應遵行事項」每一份量之重量，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。
- 二、產品應依前揭應遵行事項第 5 點，或得依「食品營養標示份量參考值指引表」自行訂定合理每一份量之重量(或容量)，並以淨重換算產品份數以整數或至小數點後 1 位標示。
- 三、產品營養標示每一份量、本包裝所含份數應依據「包裝食品營養標示應遵行事項」第 5 點及第 9 點辦理，兩者相乘結果不得大於標示之淨重值，惟倘兩者相乘經數據修整符合前揭規定，尚屬適法。
- 四、包裝食品標示是否涉及違規，仍須視實際傳達消費者訊息之整體表現進行綜合研判，倘有易生誤解之情事，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q17: 微波爆米花產品，由消費者自行爆開後再添加調味包，是否可僅標示原味(未調味)爆米花之營養標示？

A17：依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 5 點規定，考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量，故包裝微波爆米花應依前揭應遵行事項規定，以調味後爆米花營養標示之，或分別列出原味爆米花、調味粉完整營養標示，提供消費者參考。

Q18：若產品添加「維生素 D₃」與「維生素 K₁」，包裝營養標示中應如何標示？

A18：

- 一、維生素 D 營養素包含維生素 D₂ 及維生素 D₃ 之兩種形式，因兩種形式之生理功能相同，故維生素 D 含量則以維生素 D₂ 與維生素 D₃ 含量加總。另，維生素 K 包含維生素 K₁、維生素 K₂ 及維生素 K₃ 三種形式，維生素 K 含量以維生素 K₁、維生素 K₂ 及維生素 K₃ 含量加總。
- 二、國際間食品營養標示規範中皆以維生素 D、維生素 K 呈現兩項營養素，為提供消費者明確且一致性之營養素資訊，爰營養標示欄位內，以維生素 D 及維生素 K 為終產品營養素之標示。另，倘營養標示格式內容已依前揭應遵行事項辦理，維生素 D₂、維生素 D₃ 於維生素 D 項下縮排標示；維生素 K₁、維生素 K₂、維生素 K₃ 於維生素 K 項下縮排標示，如不致造成消費者混淆，尚屬適法。

Q19：產品含成分 L-valine，可否於成分欄標示「L- α 氨基異戊酸」，營養標示欄位可否標為「纈胺酸」或「纈草胺酸」？

A19：

- 一、食品如添加單方食品添加物，其外包裝之標示應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」品名或通用名稱標示之。
- 二、針對營養標示部分，營養標示欄位內應標示營養素名稱及含量，如纈胺酸、色胺酸等胺基酸名稱，非化學名稱或原料名稱及含量。

Q20：一般食品倘自願標示其他營養素(如：二十碳五烯酸(EPA)、二十二碳六烯酸(DHA)、花生四烯酸(ARA)等)於營養標示，其單位應為何？

A20：一般包裝食品之營養標示部分，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。倘欲於營養標示欄位內標示單一種多元不飽和脂肪酸含量，如二十碳五烯酸、二十二碳六烯酸、花生四烯酸

等，屬於廠商自願標示之其他營養素，其單位得以通用單位標示，如公克、毫克等。

Q21：牛磺酸應列於營養標示，或區隔於其他成分？

A21：牛磺酸屬營養素範疇，倘欲自願標示，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 3 點規定標示。

Q22：有機酸、酒精是否屬碳水化合物，並併於碳水化合物含量內計算？另，如在營養標示格式下方加註有機酸、酒精含量，是否應加列其他成分之標題？

A22：

- 一、依「包裝食品營養標示應遵行事項」，碳水化合物之定義為醣類，係指總碳水化合物。有機酸及酒精非屬碳水化合物，不得併於碳水化合物含量，且亦非屬營養素範疇，不得標示於營養標示欄位內。
- 二、另，依前揭應遵行事項，產品之熱量特別估算有機酸及酒精所產生的熱量時，其標示位置及熱量計算方式，應依前揭規定第 11 點辦理。倘產品之熱量確實以含有之有機酸每公克 3 大卡及酒精每公克 7 大卡進行計算時，其含量須於營養標示格式外明顯處標示(或另拉格式)，亦應加列適當標題，例如其他成分，以利消費者選購之參考，惟業者有責任確認其產品標示之正確性，並對其負完全責任。

Q23：營養標示欄位內「本包裝含一份」可否標示為「本包裝含 1 份」？

另，營養標示之單位是否得以中文及通用符號？

A23：

- 一、依據衛生福利部 110 年 4 月 27 日公告修正「包裝食品營養標示應遵行事項」第 4 點，包裝食品之熱量及營養素含量標示，數值應以阿拉伯數字標示，其單位應依該應遵行事項第 6 點規定辦理。

二、依前開規定，本包裝所含之份數得以阿拉伯數值或以國字呈現，尚屬適法。另，以產品熱量之單位為例，以大卡、Kcal 或 kcal 擇一標示。惟倘單位同時兼用中英文時，應以中文為主，英文為輔，如以大卡/Kcal、大卡/kcal、大卡 Kcal、大卡 kcal 等方式標示之，且整體表現仍不得造成消費者混淆或誤解。

Q24：營養標示中每一份量後是否可加註產品片數，例如標示為「每一份量○公克(○片)」？

A24：針對營養標示部分，應依食品安全衛生管理法第 22 條公告之「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。倘產品之營養標示如確實依上開應遵行事項辦理，得於額外加註片數，標示為「每一份量○公克(○片)」。

Q25：產品為三合一咖啡，其內包裝(1 包)之營養標示為「每一份量 15 公克 本包裝含 1 份」，如將每 30 小包裝入 1 盒，其營養標示應標示為「每一份量 15 公克 本包裝含 30 份」或「每一份量 15 公克 本包裝含 1 份」？

A25：

一、針對營養標示部分，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理，其包裝食品各類產品每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。另，食品營養標示之每一份量之重量(或容量)及該食品包裝之份數相乘，宜與該食品之淨重相符。

二、產品內外包裝之每一份量，皆須依前揭規定訂定之，其每份量應相同，故產品所含之份數，應依產品實際情形標示之，盒上之營養標示份數，應為該盒之包裝份數。

Q26：產品每份為 1 公克，熱量每 100 公克為 7 大卡，每份熱量即為 0.07 大卡，是否強制規定須進位成 0.1 大卡標示之？

A26：每份熱量如為 0.07 大卡，依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 9 點，經參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效

位數指示法」或四捨五入方式修整至整數或至小數後 1 位，以 0.1 大卡標示。

Q27：有關產品每一份量較小，營養成分標至小數點後 1 位難以真實呈現含量時，是否得標示至小數點後 2 位，舉例：在飽和脂肪部分，檢驗值為 100 公克含 0.9 公克，請問在每一產品份量(6.5g)之飽和脂肪數值是否得標示 0.06 公克？

A27：依「包裝食品營養標示應遵行事項」，飽和脂肪酸含量應參照中華民國國家標準 CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」或四捨五入方式修整至整數或至小數後 1 位標示之，不得標示至小數點後 2 位。倘產品每份量之飽和脂肪含量經數據修整至小數點後 1 位時，仍無法顯現數值(如 0.02 公克/每份)，且亦無法符合得以「0」標示之條件(不超過 0.1 公克/每 100 公克)時，得標示至小數點後 2 位。

Q28：有關產品 200 毫升飲品，每一份量為 200 毫升，本包裝含 1 份；每 100 毫升糖含量 0.4 公克，符合糖之得標示為「0」條件(≤ 0.5 公克/100 毫升)，每一份量糖含量為 0.8 公克，營養標示每一份量與營養標示是否可同時標示為 0？

A28：當消費者一次可飲用 1 罐 200 毫升的飲品，每 100 毫升糖含量 0.4 公克，雖然符合得標示為「0」條件，但每一份量 200 毫升糖含量為 0.8 公克，所以營養標示中，每份及每 100 毫升糖含量應標示 0.8 公克及 0.4 公克，不應每份糖標示為 0.8 公克、每 100 毫升糖標示為 0 公克，利於消費者選購產品之參考，且不應宣稱「無糖」，以免造成消費者誤解飲用 1 罐飲品沒有糖含量。

Q29：產品脂肪檢測值 0.1 公克/每 100 公克，符合得以「0」標示之條件，營養標示內每 100 公克脂肪含量以 0 標示，其熱量是否能以脂肪檢測值 0.1 公克/每 100 公克計算？

A29：

- 一、依據「包裝食品營養標示應遵行事項」第 10 點，包裝食品各項營養標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之。惟業者有責任確認其營養標示值之正確性。
- 二、產品營養標示仍應依前揭應遵行事項辦理，脂肪含量倘符合得以「0」標示條件，得以「0」或實際值標示，惟產品脂肪含量標示值為「0」，其產品總熱量包含脂肪之熱量，倘致使消費者誤解，應自行承擔衍生之消費爭議。

Q30：如於產品外包裝除內容物外，標示、宣稱「添加海水濃縮礦物質液」，符合營養宣稱定義，須於營養標示中提供產品所含各種礦物質含量，並以有效位數不超過三位為原則標示之，但其含有之部分礦物質含量甚低，低於 0.02PPM，該如何標示？

A30：

- 一、倘確實符合中華民國國家標準 CNS15443 號之「海水濃縮礦物質液」，若產品外包裝僅標示添加海水濃縮礦物質液，而未宣稱礦物質種類，則不強制將礦物質含量標示於營養標示欄位中；若產品外包裝標示、廣告宣傳添加海水濃縮礦物質液之礦物質種類，如鈣、鎂、鉀、鈉、鐵、鋅、銅、錳等，或「海水濃縮礦物質液」未符合 CNS15443 號時，則應如實標明該等營養素含量於營養標示欄位內，惟產品標示整體表現，仍不得造成消費者易生誤解之情事。
- 二、另，營養標示內礦物質之標示值以有效位數不超過 3 位為原則，如 0.02 ppm 換算含量單位得標示為 0.002 毫克/每 100 毫升。另，營養素標示值之誤差允許範圍仍須符合「包裝食品營養標示應遵行事項」附表 3 規定。有效位數之說明，可參考「包裝食品營養標示應遵行事項」之問答集，並逕至本署網站 (<https://www.fda.gov.tw>) 首頁>業務專區>食品>食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區>食品標示諮詢服務平台項下查詢。

Q31：1.若產品名稱與標示宣稱皆無提到「葉黃素」，僅於成分欄位標示「成份：金盞花萃取物(含葉黃素)」，是否於營養標示中可免標葉黃素含量？

2.營養標示格式下方的「其他成分」表格中之欄位名稱是否可以「金盞花萃取物(含葉黃素)」標示，並以添加量標明 xx 公克」？

A31：

- 一、倘屬於一般食品(包含無額外添加營養添加劑作為礦物質或維生素來源之膠囊狀、錠狀食品)，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理，若產品外包裝除成分欄位外之其他處確實未有營養宣稱，營養標示欄位內除強制標示項目外，無標示葉黃素含量，尚屬適法。惟該產品在成份欄位外之其他處標示宣稱「金盞花萃取物(含葉黃素)」添加量，已明確表達該產品具有葉黃素之營養素性質，應於營養標示欄位內標示屬維生素之葉黃素含量。
- 二、倘屬於添加含礦物質或維生素來源之營養添加劑之膠囊狀、錠狀食品，應依「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」辦理，須將該產品含有之各項維生素及礦物質含量標示於營養標示欄位內，倘該產品在成份欄位外之其他處標示宣稱「金盞花萃取物(含葉黃素)」添加量，已明確表達該產品具有葉黃素之營養素性質，應於營養標示欄位內標示屬維生素之葉黃素含量。
- 三、針對營養標示部分，業者應視產品特性，並依應遵守之應遵行事項辦理營養標示。

Q32：膠囊錠狀食品是否皆須加註「一日請勿超過○顆或錠、粒」之警語？標示維生素 A、D、E 含量，有無強制須加註標示國際單位 IU 含量？

A32：

- 一、倘屬一般包裝食品(包含無額外添加營養添加劑作為礦物質或維生素來源之膠囊狀、錠狀食品)，其營養標示應依據「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理，倘自願標示維生素 A、維生素 D

及維生素 E 含量，無須加註標示國際單位(IU)之含量、「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」或「多食無益」警語。

- 二、倘屬於添加含礦物質或維生素來源之營養添加劑之膠囊狀、錠狀食品，其營養標示應依據「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」辦理，營養標示內應標示各項維生素及各項礦物質含量，維生素 A、維生素 D 及維生素 E 含量應加註標示國際單位(IU)之含量，且須於包裝容器外表明顯處加註標示「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」及「多食無益」之警語。

Q33：銷售自家生產的芝麻醬食品，如何標示營養成分及含量？是否須經政府檢驗？

A33：

- 一、販售於國內之食品應依我國食品安全衛生管理法第 22 條之規定，以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。針對營養標示部分，應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。
- 二、依據前揭應遵行事項第 10 點，包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際需要選擇以計算方式或委託具公信力之實驗室或單位來進行分析實驗。惟業者應確認其產品營養標示值之正確性。

Q34：產品添加硝酸硫胺明、鹽酸硫胺明作為原料之一，營養標示欄位是以維生素 B₁ 含量(硫胺)或以化合物含量(原料)標示？

A34：包裝食品營養標示內所標示項目為營養素之名稱及含量，爰食品應將食品添加物之原料換算其中所含之維生素 B₁(硫胺)營養素含量。

Q35：包裝食品如每一份量與份數相乘大於淨重是否符合法規規定？

A35：

- 一、各國之食品標示規定不同，輸入食品業者有責任確認輸入食品標示之正確性，並應符合我國法規之規定。銷售於國內之包裝食

品，均應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，於容器或外包裝上明顯以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。

- 二、依「包裝食品營養標示應遵行事項」，每包裝所含之份數，應以整數或至小數點後 1 位標示；每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。
- 三、產品應依前揭應遵行事項第 5 點，或得依「食品營養標示份量參考值指引表」訂定合理每一份量之重量(或容量)，並以淨重換算產品份數，其份量與份數相乘宜符合淨重，惟倘無法相符時，相乘之結果不大於且接近淨重值，尚屬適法。

Q36：營養標示格式中如欲自願性標示「膳食纖維」、「 β -葡聚糖」，應如何標示之？

A36：

- 一、依據「包裝食品營養標示應遵行事項」，「膳食纖維」之定義係指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單糖聚合的可食碳水化合物及木質素。
- 二、包裝食品營養標示之營養素標示順序應依上開應遵行事項第 3 點辦理，欲自願加標上述定義之個別膳食纖維或總膳食纖維，於營養標示中鈉含量之後，或得於碳水化合物項下於糖含量之後標示。

Q37：販售於國內外之產品，因國外地區熱量需標示千焦的數值，請問我國營養標示格式是否可增加千焦數據？

A37：一般包裝食品營養標示應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理，倘國內與外銷包裝之食品標示皆以中文標示，且與我國規定不同時，如熱量之單位，應分別標示個別完整營養標示。

Q38：請問一般包裝食品營養標示是否可自願標示 DHA 嗎？

A38：屬「包裝食品營養標示應遵行事項」問答集所列之營養素範疇，且未於產品外包裝作營養宣稱，倘欲自願標示如二十二碳六烯酸等單一種多元不飽和脂肪酸含量，則於營養標示欄位鈉含量

之後或脂肪項下於反式脂肪之後標示該營養素名稱及含量。
另，倘欲標示英文，則應以中文為主，英文為輔。

Q39：請問營養標示欄位中葉黃素可否標示為葉黃素酯含量，如酯化型式葉黃素？還是必須標示游離態形式的葉黃素？

A39：

- 一、依「包裝食品營養標示應遵行事項」及「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」，其包裝食品各項營養標示值產生方式，得以檢驗分析或計算方式依實際需要為之，惟業者應確認其產品營養標示值之正確性。
- 二、營養標示中應標示營養素含量，倘營養標示營養素含量係以檢驗分析數值為依據，其檢驗方法仍以本署公布之檢驗方法為準。故產品於營養標示欄位內須如實標示葉黃素(lutein)含量，非酯化型葉黃素(lutein ester)含量。

Q40：食藥署可否協助審查包裝食品之營養標示？

A40：一般食品標示無預先審查制度，業者須秉持自主管理之精神，確認其產品衛生安全及標示之正確性，並對其負完全責任。

Q41：台灣和其他國家之營養標示規定不同，導致原文營養標示和中文營養標示有所差異，請問應依國外原廠提供之數值為準，還是應依「包裝食品營養標示應遵行事項」計算？

A41：

- 一、各國之食品標示規定不同，輸入食品業者有責任確認輸入食品之營養標示數值之正確性，並應符合我國法規之規定。
- 二、業者須對其販售食品營養標示數值負完全之責任；如營養標示數值遇中文標示與原廠標示不一致之情事，業者應確認使用依據之正確性，並依法如實標示之。倘確實為各國法規略微差異而致，得以於原廠營養標示下方註明清楚，不致使消費者誤解，尚屬適法。

三、另，產品標示如造成消費者誤解或混淆，則違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。業者得以黏貼覆蓋之標示改正方式，且應以消費者無法看到原不符規定或不正確之標示等方式為之，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。

Q42：生產之火腿、臘肉與香腸產品，因每塊原料肉肥瘦比例不同、肉品切割大小無法統一、每塊肉失重比例不同、且須考量產品完整性不能再切割或拼裝，因此每項產品重量皆不同，若訂定每一份量為○公克，本包裝所含份數可能不為整數，請問火腿、臘肉及香腸系列產品之營養標示份數欄位，可否標示為本包裝(約)含○份？

A42：

- 一、依據「包裝食品營養標示應遵行事項」，非拼裝販售且無法固定重量之產品，得將份數數值修整為整數後，再加標「約」字；其每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量，且須以整數或至小數點後 1 位標示之。
- 二、包裝食品每一份量之重量得依「食品營養標示份量參考指引表」，或依前揭規定第 5 點自行訂定之，並以淨重換算產品之份數。
- 三、考量火腿、臘肉及香腸產品包裝規格型態不同，得訂定不同的每份量。另，倘該類產品確實為非拼裝販售型態(如僅一條完整臘肉)且無法規格化(如區分大、中、小)，得將份數數值修整為整數後，其標示「本包裝含(約)○份」，尚屬適法。惟營養標示之熱量及各項營養素標示值與實際檢測值之誤差允許範圍，亦須符合前揭規定，且業者有責任確認其營養標示值之正確性。

Q43：若一商品淨重為 134 公克，營養標示是否可標示為每一份量 11.2 公克、本包裝含 12 份？若每一份量與份數相乘後超過或低於淨重時，是否有允許誤差值？

A43：

- 一、依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 5 點，每包裝所含之份數，應以整數或至小數點後 1 位標示；每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。
- 二、產品應依前揭應遵行事項第 5 點，或得依「食品營養標示份量參考值指引表」訂定合理每一份量之重量(或容量)，並以淨重換算產品份數標示之，且每一份量應以整數或至小數點後 1 位標示之，其份量與份數相乘宜符合淨重，惟倘無法相符時，相乘之結果不大於且接近標示淨重值，尚屬適法。

Q44：產品檢驗得到 100 公克的營養標示數據，有兩個方式可得到每份的熱量：1. 100 公克的熱量直接按比例計算 2. 先計算出每份的蛋白質、脂肪、碳水化合物含量後，再以乘 4 大卡/公克、9 大卡/公克、4 大卡/公克換算，因數據修整後兩種方式可能獲得的數據會有些微差異，請問每份的熱量應以哪個方式為標準？

A44：

- 一、依「包裝食品營養標示應遵行事項」，包裝食品營養標示之熱量及各營養素含量標示值與數據修整原則，應依該事項第 9 點辦理。另，包裝食品各項營養成分標示值之產生可依實際需要選擇以計算方式或委託具公信力之實驗室或單位來進行分析實驗。
- 二、產品得以實際檢測每 100 公克之熱量換算每一份之熱量，並依據數據修整原則修整至整數或小數點後 1 位；或將每 100 公克換算每一份量之各項營養素含量，亦依數據修整原則標示數值再計算熱量，皆屬適法。惟業者有責任確認其營養標示值之正確性。

Q45：請問免疫球蛋白、涎酸 SA、神經節苷酯 Ganglioside、大豆異黃酮、乳鐵蛋白、初乳、玉米黃素、薑黃素、葉綠素等是否屬營養素？

A45：一般食品標示無預先審查制度，業者須秉持自主管理之精神，確認其產品衛生安全及標示之正確性，並對其負完全責任。倘非屬「包裝食品營養標示應遵行事項」之問答集所列營養素範疇，不得標示於營養標示欄位內。

維生素礦物質類之膠囊錠狀食品營養標示

Q46：膠囊、錠狀且有標示每日食用限量的產品其中一錠含鋅 10 mg 建議每日 3 錠，符合每日食用限量不得高於 30 mg。若送驗含量每錠含鋅 11 mg，每日食用 3 錠，則每日食用限量會超過 30 mg 的限量該如何處理？

A46：

- 一、食品所添加之營養添加劑，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規範，一日攝食該食品之各食品添加物總量，不得超出各食品添加物每日食用限量。
- 二、產品之礦物質含量如經檢測其所標示之每日建議食用量超過每日食用限量，不符合「食品添加物使用規範及限量暨規格標準規定」，則涉嫌違反食品安全衛生管理法之規定，應修正產品之每日食用量。

Q47：包裝食品宣稱添加 β-胡蘿蔔素，則營養標示能僅以維生素 A 含量表示，或是必需再額外加標 β-胡蘿蔔素含量？

A47：

- 一、β-胡蘿蔔素為「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」准用之營養添加劑，可使用於形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 β-胡蘿蔔素換算為維生素 A 之總含量不得高於 10000 I.U. (3000 毫克 R.E.)。依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。如產品製程中確實添加 β-胡蘿蔔素之原料，於外包裝標示「添加 β-胡蘿蔔素」，尚屬適法。
- 二、以說明、隱喻或暗示之方式，表達該食品具有特定的營養性質(營養素)，屬於營養宣稱，須於營養標示中提供該營養素含量，故應將「β-胡蘿蔔素」含量換算成「維生素 A」含量，於營養標示欄位內以「維生素 A」含量標示之，另，膠囊狀、錠狀食品，須加註國際單位(IU)之含量標示。

Q48：膠囊錠狀食品添加維生素 C、硬脂酸鎂、二氧化矽作為原料，僅有維生素 C 係作為營養添加劑，是否須於營養標示欄位內標示鎂、矽之含量？

A48：

- 一、營養標示部分，倘無額外添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀膠囊狀食品，應依據「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。倘以營養添加劑作為維生素、礦物質來源之錠狀、膠囊狀食品，應依「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」辦理。
- 二、依據「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」第 3 點規定，應標示各項維生素及各項礦物質含量，其標示值之誤差允許範圍應符合前揭應遵行事項第 9 點規定。
- 三、另，倘產品所含維生素或礦物質成分非作為營養添加劑使用，且無營養宣稱標示，其該等維生素或礦物質含量得不標示於營養標示欄位內。
- 四、倘維生素 C 作為該產品之營養添加劑，其營養標示應依「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」辦理，應於營養標示中標示維生素 C 含量，倘鎂、矽等礦物質非作為營養添加劑使用，且無營養宣稱標示，其該等礦物質含量得不標示於營養標示欄位中。

Q49：維他命 B 群錠狀食品，其中添加 Calcium Pantothenate (本多酸鈣)，是否於營養標示內可標示本多酸鈣含量？還是應分別標示為泛酸與鈣含量？

A49：

- 一、包裝食品營養標示內所標示項目係為營養素名稱及含量，並非化學名稱或原料名稱及含量，合先敘明。
- 二、依據「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」規定，應標示各項維生素及礦物質含量，故其營養標示應拆開標示「泛酸」及「鈣」含量，不得標示「本多酸鈣」含量。

Q50：輸入之包裝維生素礦物質錠狀食品，同時添加維生素 A 和 β -胡蘿蔔素之成分，營養標示是否應將維生素 A 和 β -胡蘿蔔素的維生素 A 含量一併標示？

A50：依據「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」，其營養標示應標示各項維生素及礦物質含量。倘該類產品同時添加維生素 A 與 β -胡蘿蔔素，其營養標示應將 β -胡蘿蔔素換算為維生素 A 之含量，並一併納入維生素 A 含量標示之。

包裝食品營養宣稱

Q51：添加 β -胡蘿蔔素的包裝飲料，欲宣稱「有助於維持在暗處的視覺」之生理功能，其 β -胡蘿蔔素含量應達到多少才能符合標示標準？

A51： β -胡蘿蔔素係屬於維生素 A 先質，倘欲依「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」，宣稱、標示「 β -胡蘿蔔素有助於維持在暗處的視覺」，應將「 β -胡蘿蔔素」含量換算成「維生素 A」含量，並應符合現行「包裝食品營養宣稱應遵行事項」規定，該食品每 100 毫升之液體所含維生素 A 含量須達到 52.5 微克 RE 以上，或每 100 大卡液體所含維生素 A 含量須達到 35 微克 RE 以上，且於營養標示中將「 β -胡蘿蔔素」列於「維生素 A」含量項下縮排併同標示之。

Q52：產品成分為燕麥片、葡萄乾、玉米片、蔓越莓乾、黑糯米等風味脆球(經膨發)、綜合維生素及礦物質，其屬於零食類混合一般食品類，且營養添加劑添加之比率極少，該產品是否可依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」進行營養宣稱？

A52：依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」表 7 所列不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含有」以及營養素之生理功能例句之食品，其中「額外使用營養添加劑之零食類食品」，如米果、膨發及擠壓類(如洋芋片、仙貝、蝦味先等同類產品)、蜜餞及脫水蔬果類、種子類、核果類、豆

類製品、水產休閒食品等。倘添加果乾製品之穀片、脆片產品，非屬上開額外使用營養添加劑之零食類食品，得依前應遵行事項進行宣稱，惟不得針對產品之果乾、脆球進行上述之營養宣稱。

Q53：嬰兒胚芽米粉產品外包裝標示的嬰兒字樣，無額外標註適用嬰幼兒年齡，宣稱的強化營養素應符合無特殊族群，或 1-3 歲幼兒？此類復水產品是否需標示調配方式？宣稱是否可以 100 毫升為宣稱基準？另，營養標示是否強制以 100 毫升為單位標示營養標示嗎？

A53：

- 一、若非屬須查驗登記之嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品，倘產品設計對象為嬰兒，並於產品外包裝標示嬰兒圖片，尚屬適法。惟嬰兒係指未滿一歲之寶寶，依「包裝食品營養標示應遵行事項」及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，並無針對未滿一歲嬰兒訂定每日熱量及各項營養素攝取參考值，亦無訂定該年齡「可補充攝取」營養素宣稱含量基準，故不得以「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含有」進行營養素宣稱。
- 二、依「包裝食品營養標示應遵行事項」第 4 點，未滿一歲嬰兒食品應依該點第一款之格式標示。另，需經復水之食品，如有營養宣稱，且其宣稱基準以復水後之營養素含量計算時，需以復水後為標示基準；如未有營養宣稱，得以復水前或後為標示基準，其沖泡方式應於包裝上(營養標示格式外)註明。

Q54：產品每 100 公克的蛋白質為 0.8 公克、脂肪 0 公克、碳水化合物 0 公克，換算總熱量小於 4 大卡，是否可標示為每份(200 公克)及每 100 公克 0 大卡及可宣稱零熱量？

A54：產品營養標示中熱量係由蛋白質以每公克 4 大卡、脂肪每公克 9 大卡及碳水化合物每公克 4 大卡加總計算而得。當產品總熱量僅由蛋白質計算而得，並符合得標示為「0」之條件(4 大卡/每 100 公克)，惟蛋白質之檢測值未小於得以標示「0」之條件

(0.5 公克/每 100 公克)時，熱量及蛋白質仍均應如實標示，以避免消費者誤解，且不得宣稱「零熱量」。

Q55：飲料或包裝水上標示「高鎂」，是否符合規定？

A55：產品外包裝倘針對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述食品營養宣稱，則涉及「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，鎂非屬該公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱，故產品外包裝不得標示「高鎂」字樣。

Q56：產品如混合調味小魚乾、芝麻、杏仁或混合調味小魚乾、調味櫻花蝦(乾)、芝麻，是否可進行「可補充攝取」之營養宣稱？

A56：若混合調味小魚乾、芝麻、杏仁或混合調味小魚乾、調味櫻花蝦(乾)、芝麻等之水產休閒食品，皆未額外使用營養添加劑，得依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」進行宣稱。

Q57：軟糖產品於外包裝是否可標示、宣稱「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」之一般營養素生理功能例句？

A57：

- 一、依據「包裝食品營養標示應遵行事項」之「營養宣稱」定義，係指任何以說明、隱喻或暗示之方式，表達該食品具有特定的營養性質(營養素)。
- 二、依據「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，表 7 所列食品係為不建議國民大量食用來達到補充營養素之目的，該類產品不得以「高、多、強化、富含、來源、供給、含有、含」宣稱可補充攝取營養素，以及營養素之生理功能例句，包含額外使用食品營養添加劑之糖果類食品，如硬糖、軟糖類等食品。
- 三、倘屬額外使用營養添加劑之軟糖，於外包裝不得標示宣稱營養素之相關生理功能例句。

Q58：「散裝食品」或「直接供應飲食場所」之「營養宣稱」適用何項規定？

A58：倘散裝食品、直接供應飲食場所自願標示、宣稱營養資訊提供消費者參考，其內容仍須符合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，且業者須自負舉證責任。

Q59：產品外包裝倘標示「本產品添加櫻桃萃取物(含維生素 C)」，其維生素 C 之含量是否須符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」表四之含量規定？

A59：維生素 C 屬「包裝食品營養宣稱應遵行事項」所列之「可補充攝取」營養素，外包裝欲以原料及其所含營養素成分緊連標示方式宣稱「本產品添加櫻桃萃取物(含維生素 C)」字樣，則維生素 C 含量應確實達「包裝食品營養宣稱應遵行事項」表四之「來源、供給、含、含有」宣稱標準，方得宣稱。

Q60：軟糖中添加維生素，是否得於包裝正面標示「添加維生素 C」？

A60：產品倘確實屬額外添加食品營養添加劑(維生素 C)作為原料之糖果類食品，欲於產品外包裝標示「添加維生素 C」等字句，恐造成消費者誤解食用後可作為補充維生素 C 之目的，導致過度攝取糖含量、熱量等，故不得標示、宣稱上述字句。

Q61：黑芝麻豆奶飲品添加黑芝麻成分，不訴求該產品之鈣含量多寡，想強調黑芝麻原料之鈣質，是否可於產品外包裝標示「黑芝麻含有豐富之鈣質」？

A61：

一、如欲於販售產品之外包裝針對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述食品營養宣稱，須符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」規定。

二、倘液體產品每 100 毫升所含之鈣含量確實達到或超過 180 毫克，方可宣稱「含有豐富之鈣質」之字樣，並依「包裝食品營養標示應遵行事項」之規定標示鈣含量。

Q62：液體食品是否得以每 100 大卡之宣稱條件作為宣稱，且營養標示是否可改成以「每一份量（或每份）」及「每 100 大卡」標示，並加註該產品每包裝所含之份數？

A62：於國內銷售之包裝食品營養標示應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理，倘該液體產品欲以每 100 大卡宣稱可補充攝取營養素，建議於營養標示表格下方註明該產品每 100 大卡之可補充攝取營養素含量，以利消費者參考。

Q63：請問台灣地區食品營養成分資料庫的資料是否可以作為營養素比較宣稱的比較對象？

A63：

一、依「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，倘果汁產品欲以比較方式宣稱「需適量攝取」或「可補充攝取」營養素，應與同類參考食品(如果汁)相互比較，且須標明被比較的同類參考食品(如果汁)之品名，以及其減低或增加之量或其減低或增加之比例數，亦須於營養標示中標示該營養素含量。惟部分食品(列載於該應遵行事項表 7)不得以「高、多、強化、富含、來源、供給、含及含有」作「可補充攝取」營養素含量宣稱，以及敘述營養素生理功能詞句。

二、依前開應遵行事項，台灣地區食品營養成分資料庫之資料，不適用於前揭應遵行事項所稱之比較對象。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 9 款-
含基因改造食品原料

包裝食品

Q1：玉米粉是否一定要標示「基因改造」或「非基因改造」等字樣？

A1：玉米粉原料倘其為基因改造玉米製成，且使用作為終產品之內容物成分原料之一，不論其內容物含量多寡，該產品皆應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣；另，倘玉米粉確實為非基因改造玉米製成，則未標示「非基因改造」或「不是基因改造」等字樣，尚屬適法，惟業者應檢附相關資料備查。

Q2：產品使用「豆瓣醬」作為原料，其豆瓣醬之成分含基因改造之黃豆、小麥、食鹽，且中華民國國家標準(CNS)無「豆瓣醬」之規格標準，終產品外包裝是否仍須標示「基因改造」等字樣？

A2：豆瓣醬所使用之黃豆倘為基改原料，則應於品名、該原料之後，或外包裝明顯位置依規定標示「基因改造」等字樣，如標示為「豆瓣醬(黃豆(基因改造)、小麥、食鹽)」。

Q3：若產品有使用由基因改造大豆萃取製成之大豆卵磷脂作為原料，是否須標示「基因改造」字樣？

A3：

- 一、依據衛生福利部 104 年 5 月 29 日公告之「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」，規範包裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣；直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者(如黃(大)豆油、醬油、玉米油、玉米澱粉、玉米糖漿、棉籽油、芥花油、甜菜糖、甜菜糖漿)應就「基因改造」等字樣擇一標示。
- 二、大豆卵磷脂倘仍存有轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，不論含量多寡，經使用作為產品內容物成分原料之一，則應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣；另倘屬不含轉殖基因片段或轉殖蛋白者，經使用作為原料之一，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣，惟業者應備妥相關佐證資料，以供查核。

Q4：使用基因改造玉米製作之「酒精」，屬於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質之高層次加工品，如使用該「酒精」作為食品添加物之原料製成食品添加物，是否可免標「基因改造」相關規定字樣？

A4：酒精倘屬不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，使用作為產品之內容物成分原料之一，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定字樣。

Q5：錠狀、膠囊狀、粉狀食品使用之原料及賦形劑，例如：赤藻糖醇、麥芽糊精、黃豆粉(發酵培養基)及玉米澱粉均為使用基因改造原料製成，但於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質，若使用到上述原料所製造出的錠狀、膠囊狀、粉狀食品，於最終成品外包裝，是否需標示「本產品不含基因改造成份，但加工原料中有基因改造玉米、黃豆」等相關字樣？

A5：赤藻糖醇、麥芽糊精、黃豆粉(發酵培養基)及玉米澱粉，倘屬於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，經使用作為產品之內容物成分原料之一，則該產品外包裝得免標示基因改造相關規定之字樣。

Q6：針對日本輸入食品使用「生產、流通或加工階段過程未經分別處理」之基因改造原料(例如玉米澱粉、油菜籽油)，應如何正確標示基改資訊？

A6：倘食品原料無法判定是否為基因改造原料，或無法提供相關資料證明為「非基因改造」原料，則應依規定標示「基因改造」字樣。另，倘使用之玉米澱粉、油菜籽油，屬不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，經使用作為終產品(如麵包)之內容物成分原料之一，該終產品(如麵包)外包裝得免標示「基因改造」相關規定之字樣。

Q7：「玉米筍」是否等同玉米，應依規定標示基因改造或非基因改造？

A7：

- 一、「玉米筍」係甜玉米細小幼嫩的果穗，倘屬基因改造者，亦屬「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」之規範對象，應確實標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
- 二、倘國際上存在已審核通過可種植或作為食品原料使用之基因改造玉米，且台端所使用之玉米筍確實由屬非基因改造玉米而得，則得針對該原料自願標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣，惟應檢附相關資料備查。

Q8：「毛豆仁(毛豆)」產品須要標示「基因改造」字樣嗎？

A8：大豆(學名：Glycine max)種皮顏色有黃色、淡綠色、黑色，別名為黃豆、黑豆，以黃豆最常見，毛豆即為未成熟的食用大豆。毛豆應依「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」之規定辦理。

Q9：「黑豆」是否得標示宣稱「非基因改造」或等同意義字樣？

A9：黑豆於國際上並無存在已審核通過可種植或作為食品原料使用之基因改造，不得針對該原料標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣。

Q10：新增之核可使用基因改造原料，例如：甜菜，使用其製成之高層次加工品(例如：甜菜糖漿)，應標示「基因改造」等字樣，是否具緩衝期？

A10：

- 一、依食品安全衛生管理法第 21 條規定，食品所含之基因改造食品原料非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。目前我國通過查驗登記許可之基因改造食品原料有黃豆、玉米、油菜、棉花、甜菜等，未通過查驗登記者，不得使用。產品倘屬以基因改造甜菜原料製成之高層次加工品(如甜菜糖漿)，於基因改造原料(如甜菜)准許使用前，不得作為食品原料使用，亦不得輸入。

- 二、依據衛生福利部 104 年 5 月 29 日公告之「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」，規範包裝食品、食品添加物及散裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣；直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，應就「基因改造」等字樣擇一標示。
- 三、產品倘屬以基因改造甜菜原料製成之高層次加工品(如甜菜糖漿)，應依前開規定辦理標示。

Q11：醬油產品使用「非基因改造」之脫脂黃豆片製成，於原料欄位是否可加註標示為「非基因改造脫脂黃豆片」或於外包裝正面標示宣稱「使用非基因改造黃豆」字樣？

A11：

- 一、倘醬油原料確實屬非基因改造大豆來源，則得自願性標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣，且應如實標示實際所使用之內容物名稱。
- 二、另，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，不得有誇大不實、易生誤解或涉及醫療之情形。倘產品確實使用非基因改造黃豆，其外包裝之標示及宣稱「使用非基因改造黃豆」，尚無違法之虞。

Q12：「非故意攙雜率 3%」係指非基因改造食品被無意混入基因改造食品，其比率超過 3%，則須被認定為基因改造食品，是指「原料(例如：黃豆等)」或「加工後之食品(例如：豆花等)」？

A12：

- 一、依據衛生福利部 104 年 5 月 29 日公告之「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」，規範包裝食品所含非基因改造食品原料，如其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣；並得依非故意攙雜率標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際非故意攙雜率標示，惟應檢附相關資料備查。

二、非故意摻雜係指「非基因改造食品原料」因採收、儲運或其他因素等非有意摻入基因改造食品原料，且其含量占該項原料 3% 以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過 3% 者，視為基因改造食品原料。產品倘為加工食品(豆花)應確認其原料(黃豆)是否屬非基因改造原料，倘符合前開定義且其非故意摻雜率為 3% 以下者，始得自願性標示「非基因改造」或「含非基因改造」字樣；倘使用之原料黃豆屬基因改造原料，則不論其是否超過 3% 者，則仍應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。

Q13：使用基因改造之大豆經過稀鹼或是酸水解產生之大豆蛋白產物(如「大豆分離蛋白」、「水解大豆蛋白」等)，是否為高層次加工品？是否應標示「基因改造」等字樣？

A13：

- 一、依據衛生福利部 104 年 5 月 29 日公告「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」，規範包裝食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣；直接使用基因改造食品原料，於終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者(如黃(大)豆油、醬油、玉米油、玉米澱粉、玉米糖漿、棉籽油、芥花油、甜菜糖、甜菜糖漿)應就「基因改造」等字樣擇一標示。
- 二、高層次加工品係指直接使用基因改造食品原料(例如大豆)，經加工製造後，該終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者。
- 三、「大豆分離蛋白」或「水解大豆蛋白」如確實使用基因改造食品原料(例如大豆)製成，雖經過稀鹼或是酸水解，惟產生之大豆蛋白產物仍含有轉殖基因片段或轉殖蛋白質，則非屬高層次加工品，應依前開規定標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 1 項第 10 款-
其他公告事項

過敏原標示規定

Q1：食品過敏原標示，是否只要標示「本產品含有○○」或「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」即可？

A1：

- 一、依據衛生福利部於 107 年 8 月 21 日公告之「食品過敏原標示規定」，市售包裝食品如含有公告之 11 項致過敏性內容物，其包含：甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶(不包括由牛、羊奶取得之乳糖醇)、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品、使用亞硫酸鹽類(其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上者)等，須於其容器或外包裝上標示相關醒語資訊。前揭醒語標示，得以「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」，惟其應載明所含之全部致過敏性內容物，並自 109 年 7 月 1 日實施(以產品產製日期為準)。
- 二、另，依據衛生福利部於 107 年 8 月 21 日公布之「食品過敏原標示之建議標示事項」，針對 4 項致過敏性內容物，如種子類及其製品、螺貝類及其製品等，業者亦得自願性標示相關醒語資訊。
- 三、產品倘確實含有致過敏之內容物(例如：蝦及其製品)，應依前開規定，確實標示相關醒語資訊，例如：標示為「本產品含有蝦成分/製品」、「本產品含有蝦成分/製品，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣，尚屬適法。

Q2：「奶油」成分僅含有乳脂，使用奶油作為原料，需要標示過敏原嗎？

A2：含有奶油原料之產品，倘係由牛奶取製得之原料，應依規定標示相關醒語資訊，例如：「本產品含有奶油(為牛奶來源)，不適合其過敏體質者食用。」或等同意義字樣。

Q3：若「奶精」成分含有酪蛋白鈉，則使用奶精作為原料，是否須標示過敏原？

A3：倘奶精原料之含有酪蛋白鈉(Sodium caseinate)係由牛乳所取製得之原料，屬規範之致生過敏內容物。依前開規定，業者應確實標示相關醒語資訊，建議採來源及原料名稱併列方式，標示如「本產品含有酪蛋白鈉(牛奶來源)，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。

Q4：產品中添加椰子油，食品過敏原標示規定為「堅果類及其製品」，是否可以直接標示「本產品含椰子油」？

A4：

- 一、椰子油為堅果製品，產品倘使用椰子油作為原料之一，應依規定標示過敏原醒與資訊，例如：「本產品含有椰子油」、「本產品含有堅果類」，皆符合規定。
- 二、惟添加之椰子油倘經高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)製得，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。

Q5：使用「乳糖」作為原料，是否須標示過敏原？

A5：產品如含有牛奶及其製品，其包含由牛奶取製得之乳糖、酪蛋白、乳清、乳鐵蛋白(lactoferrin)等致過敏性內容物時，均應依規定標示相關醒語資訊，例如：「本產品含有乳糖(牛奶來源)」、「本產品含有乳糖(牛奶)，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。

Q6：使用「蛋殼鈣」作為原料，是否需標示過敏原資訊？

A6：目前我國及國際所指致過敏性蛋類及其製品，係針對通常直接可食之全蛋、蛋白、蛋黃及該等原料取製得之成分(如：白蛋白等)，並不包含「蛋殼」及其衍生物。業者應確保「蛋殼鈣」製程中不會交叉污染前述「直接可食部分及其製得之成分」，則不屬於本規定適用規範，得免標示；或建議加註「本產品含蛋殼鈣」或等同意義文字，提供消費者更充足選購資訊。

Q7：如標示「本產品含有大豆製品，對大豆具過敏反應之人士忌服」是否可行？

A7：倘產品含有由大豆取製得之原料，則業者應依規定標示過敏原醒語資訊。另，「服用」為藥品用語，「忌服」二字有誤解其為藥品之虞，併予敘明。

Q8：若產品成分並無過敏原物質，但其與含過敏原物質之產品共用生產線，是否需另外標示？

A8：

- 一、依「食品過敏原標示之建議標示事項」，食品生產製程中應有適當避免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。
- 二、惟食品業者應遵守「食品良好衛生規範準則」，廠商應落實自主管理，確保產品安全衛生及標示之正確性。

Q9：食品過敏原標示規定是否適用於非直接販售予消費者之產品，如：售予食品工廠或餐飲業者加工使用之產品？

A9：食品過敏原標示規定所規範之對象，係針對「市售有容器或包裝之食品」，「市售」是指在市面流通供一般消費者選購之產品。故產品倘非於市面上直接販售予一般消費者，得不依前開公告規定辦理標示。惟產品不論販售予食品工廠或餐飲業者加工使用，仍應對下游廠商提供充分、必要之資訊，以利其在終產品上提供消費者完整且正確之資訊。

Q10：提供給食品製造工廠用的大包裝食品添加物，是否需標示過敏原資訊？

A10：倘為食品添加物產品，非屬食品過敏原標示規定之規範對象，得免標示過敏原相關資訊；惟添加物若含有過敏原成分者，仍應提供下游廠商相關資訊，以利終產品之標示，確保民眾消費權益。

Q11：香料產品中含牛奶製品，是否可標示過敏原資訊為「本品的香料含有牛奶製品，不適合其過敏體質者食用」呢？

A11：

- 一、依據衛生福利部於 107 年 8 月 21 日公告之「食品過敏原標示規定」，市售包裝食品如含有公告之 11 項致過敏性內容物，其包含：甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶(不包括由牛、羊奶取得之乳糖醇)、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品、使用亞硫酸鹽類(其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上者)等，須於其容器或外包裝上標示相關醒語資訊。前揭醒語標示，得以「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」，惟其應載明所含之全部致過敏性內容物，並自 109 年 7 月 1 日實施(以產品產製日期為準)。
- 二、食品添加物產品(如香料)，非屬上開規定之規範對象，得免標示過敏原相關資訊；惟食品添加物若含有過敏原成分者，建請提供下游廠商相關資訊，以利終產品之標示，確保民眾消費權益。另，食品添加物產品如確實為含有牛奶及製品製成之原料，應依規定標示「本品的香料含有牛奶製品，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣，以提供過敏原醒語資訊。

素食標示規定

Q12：產品成分中因原料有帶入比例極低之乳糖，其他成分皆為素食，終產品可否標示「全素」？

A12：

- 一、依衛生福利部(原行政院衛生署)於 97 年 7 月 1 日公告「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。

二、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，如使用乳糖原料，且欲宣稱為素食食品，則應歸類為「奶素」。

Q13：原料有添加但產品本身已驗不出酒精成分，是否仍可標示素食「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」？又酒精佔原料有無比例規範？如 0.5%以下不稱為酒，可否標示「素食」？

A13：依「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，包裝食品宣稱為素食者，應依其性質於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。惟大部分茹素者「戒酒」，因此產品中如所含酒精成分非為發酵產品(例如：豆瓣醬)產生，而係額外添加(使用)酒精作為內容物成分者(如：添加酒精之香料、紅酒萃取物等)，不論其含量多寡，皆不宜標示為素食。

Q14：產品可否同時標示「全素」及「蛋素」？

A14：包裝食品宣稱為素食者，應依其性質於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣。依食品安全衛生管理法第 28 條，產品外箱若同時標示「全素」及「蛋素」，已涉及易生誤解之情事，應予以改正。

Q15：倘產品所含之微量維生素 D₃(營養添加劑)，係源自羊毛中之羊毛油，並無殺生，產品標示「素食」，是否違反法令？

A15：

一、依食品藥物管理署 97 年 7 月 1 日衛署食字第 0970402575 號公告，包裝食品宣稱為素食者，應依其性質於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣，不得僅標示為「素食可用」。

二、羊毛脂係屬動物性油，尚難認定為素食，故倘產品添加之「維生素 D₃」如係由羊毛脂萃取而得，仍不宜宣稱為素食。

Q16：蜂王乳是否屬於全素食品？

A16：倘蜂王乳產品製程有動物被犧牲之情事，不可標示(宣稱)素食。

Q17：半胱胺酸鹽被歸類為素食或葷食？

A17：倘「半胱胺酸鹽」係由胱胺酸經化學方法轉換而得，且於製程中未有動物被犧牲之情事，得宣稱素食。

Q18：薑黃油膠囊所含原料全屬植物成份，膠囊殼為羧甲基纖維素鈉(Sodium Carboxymethyl Cellulose)製成，是否可於外盒標示「素食」字樣？

A18：「全素或純素」之定義，係指不含植物五辛(蔥、蒜、韭、蕎及興渠)，亦不含奶蛋之純植物性食物。倘羧丙基甲基纖維素符合前揭「全素」定義，且膠囊產品(包含膠囊內原料)皆符合「全素」定義者，則產品外盒欲標示、宣稱「全素」，尚屬適法。

Q19：膠囊錠狀之保健食品，於生產過程中使用酒精造粒於製程中揮發。若無添加其他葷食成份，可否於產品外包裝標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」或「植物五辛素」等字樣，並另增加如「本產品製程中使用酒精造粒，但不存在於終產品中」等警語？

A19：如於造粒製程中有添加乙醇，確認其於終產品已完全揮發去除，並自願加註相關警語，則產品宣稱為素食，尚無違法之虞；倘其於終產品並未完全揮發去除，則不宜標示為素食。

咖啡因標示規定

Q20：咖啡因標示值是否有誤差允許範圍？法規是否有允許咖啡因的檢驗值與標示值的誤差允許範圍？

A20：依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，咖啡因標示值之誤差允許範圍，尚無強制規範，業者應依照廠規確實品管，惟其誤差須於合理範圍內，並加強產品品質管控及詳實標示產品資訊，落實自主管理；其他非營養素標示質之誤差允許範圍，建請依前述訂定合理品管範圍，並確實自主管理，以免衍生消費爭議。

Q21：濾掛式咖啡之咖啡因標示，須依連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定，還是要依含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料規定之咖啡因標示格式？

A21：

- 一、依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」公告規定，「含有咖啡因成分之有容器或包裝液態飲料」及「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量。
- 二、濾掛式咖啡產品，倘屬完整包裝食品，因其可重覆沖泡，係屬其他種類原料及型態之粉末狀飲品，非該規定規範對象，尚無須強制標示咖啡因含量。
- 三、另，有關「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，規定具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製咖啡飲料，應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值，並加註「最高值」；或以紅、黃、綠標示區分咖啡因含量，該標示得以符號或圖樣標示之。紅色代表每杯咖啡因總含量 201 毫克以上；黃色代表每杯咖啡因總含量 101~200 毫克；綠色代表每杯咖啡因總含量 100 毫克以下。濾掛式咖啡產品倘於現場調製成咖啡飲料，則應依前開規定擇一辦理咖啡因標示。

Q22：含咖啡因之乳製品(如：巧克力牛乳或咖啡拿鐵)是否需於外包裝標示咖啡因含量？

A22：含有咖啡因成分之有容器或包裝之液態飲料產品，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量。惟依國際分類認定(CODEX， Food

Category System)，乳品不屬於包裝飲料類別，故如添加可可、咖啡等成分之調味乳製品，得不依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」之規定標示咖啡因含量。產品如品名為「巧克力牛乳」，且該產品之乳含量達 50% 以上，則屬調味乳製品，得不依規定標示咖啡因含量。另如品名為「咖啡拿鐵」，則屬一般液態飲料，應依規定標示咖啡因含量。

Q23：烘焙咖啡豆產品是否須標示咖啡因含量？

A23：產品「烘焙咖啡豆」非屬「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」之產品，得免標示咖啡因含量。

Q24：1.能量飲料(茶、咖啡及可可以外之飲料)咖啡因含量應如何標示？

2.能量飲料添加咖啡因是否需標示誤差值？

3.如何管理外包裝咖啡因含量標示之允差範圍？

A24：

- 一、依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，如為含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量標示方式應符合下列要求：
 - (一) 每 100 毫升所含咖啡因高於或等於 20 毫克者，其咖啡因含量以每 100 毫升所含咖啡因之毫克數為標示方式。
 - (二) 每 100 毫升所含咖啡因低於 20 毫克者，其咖啡因含量以「20 mg/100 mL 以下」標示之。
 - (三) 咖啡、茶及可可飲料，每 100 毫升所含咖啡因等於或低於 2 毫克者，得以標示「低咖啡因」替代前述「20 mg/100 mL 以下」用語。
- 二、咖啡因標示值之誤差允許範圍，尚無強制規範，惟其誤差須於合理範圍內，業者應依照廠規確實品管，並加強產品品質管控及詳實標示產品資訊，落實自主管理。

Q25：添加茶葉萃取物(部分添加草本萃取物)之粉末沖泡飲品，是否須標示咖啡因含量？

A25：

- 一、依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」公告規定，「含有咖啡因成分且有容器或包裝液態飲料」及「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量。
- 二、「沖泡式粉末茶飲品(不論添加草本萃取物與否)」，係屬其他種類原料及型態之粉末狀飲品，非屬上開規定之規範對象，尚無強制規定標示咖啡因含量。

Q26：包裝濃縮液態茶飲原料，是否須標示咖啡因含量？

A26：

- 一、依「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，如為含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量標示方式應符合下列要求：
 - (一) 每 100 毫升所含咖啡因高於或等於 20 毫克者，其咖啡因含量以每 100 毫升所含咖啡因之毫克數為標示方式。
 - (二) 每 100 毫升所含咖啡因低於 20 毫克者，其咖啡因含量以「20 mg/100 mL 以下」標示之。
 - (三) 咖啡、茶及可可飲料，每 100 毫升所含咖啡因等於或低於 2 毫克者，得以標示「低咖啡因」替代前述「20 mg/100 mL 以下」用語。
- 二、液態濃縮茶飲原料如確實須經水稀釋後使用，非供為「直接飲用」，與一般直接供食之飲料不同，非屬上開規定之規範對象。惟應提供下游廠商相關資訊，以利終產品之標示，確保民眾消費權益。

市售包裝冷凍食品標示規定

Q27：冷凍產品類之標示項目為何？

A27：依 102 年 11 月 20 日公告之「市售包裝冷凍食品標示規定」，冷凍食品如屬需加熱調理始得供食之冷凍加工食品，除應依食品安全衛生管理法第 22 條規定標示外，應加標保存方法、保存條件、及加熱調理條件。

Q28：依「市售包裝冷凍食品標示規定」，未經調味加工之生鮮冷凍產品，是否須標示「加熱調理條件」？

A28：依「市售包裝冷凍食品標示規定」，產品如屬生鮮冷凍之產品，即未經調味加工之冷凍產品，例如：冷凍鱈魚切片，則不須加標「加熱調理條件」。

Q29：「市售包裝冷凍食品標示規定」中有關冷凍產品之「加熱調理條件」部分，可否標示「應加熱至中心熟透後再食用」即可？

A29：

- 一、「市售包裝冷凍食品標示規定」第 4 點，市售包裝冷凍食品屬需加熱調理始得供食者，應加標加熱調理條件。
- 二、產品如屬冷凍食品，得依產品實際情形，標示建議消費者調理之加熱方式及條件，如：加註「微波 3 分鐘」，或以圖示標示水煮、煎、炸等加熱溫度及時間。惟不得僅標示「應加熱至中心熟透後再食用」字樣，應完整說明產品加熱調理條件，以免衍生消費爭議。

市售真空包裝食品標示相關規定

Q30：真空包裝之生鮮食品應標示哪些項目？

A30：

- 一、依現行食品安全衛生管理法規定，有關業務用之完整包裝食品(含原料)標示，不論國產或輸入食品皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。
- 二、另依衛生福利部於 102 年 8 月 5 日部授食字第 1021350006 號公告修正之「市售真空包裝食品標示相關規定」，屬即食食品者，依冷藏及冷凍性質，應標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣；屬

非即食食品者(生鮮農畜禽水產品除外)，應標明「非供即食，應充分加熱」之字樣。無論生鮮家畜、家禽產品是否屬真空包裝食品，依前開規定皆無須標示「非供即食，應充分加熱」字樣，亦無強制規定標示「生鮮品」字樣。

Q31：如果產品在常溫保存即可，冷藏保存亦可，則產品標示「需冷藏」，是否違法？

A31：

- 一、依「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」、「市售真空包裝食品標示相關規定」等公告，屬上開類別之產品應於外包裝標示保存條件，其他未特別規定之食品如須於冷藏條件下販售及貯存，仍應標示「須冷藏」字樣，以提供消費者清楚明確之資訊。
- 二、倘產品可同時常溫或冷藏保存，而標示「須冷藏」，尚無違法之虞。

膠囊錠狀食品要標示食品字樣

Q32：市售膠囊錠裝食品品名部分已出現「食品」字樣，是否符合法規呢？例如：產品外包裝已標示「品名：○○膠囊食品」是否仍須另外加標「食品」兩字？

A32：依據衛署食字第 811125 號公告有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字體字樣不得小於商標或商品名稱之字體。若產品品名已標示「食品」字樣，得不需再額外標示「食品」字樣。

輻射照射處理食品標示

Q33：目前是否有針對含輻射商品訂定相關規範？

A33：依據衛生福利部(前行政院衛生署)90 年 12 月 31 日衛署食字第 0900080673 號公告及 102 年 9 月 10 日部授食字第 1021350364

號公告，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。

Q34：產品中使用部分原料有經輻射照射處理，終產品是否需標示經輻射照射處理嗎？

A34：

- 一、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。
- 二、倘原料為前開標準「限用照射食品品目」之食品，經輻射照射處理後，與其他原料僅進行簡單混合，仍應標示輻射照射處理標章或「原料經輻射照射處理」等字樣。如經輻射照射處理之食品原料，僅為產品原料之一部分，經加工製成產品，得免標示輻射照射處理標章或「原料經輻射照射處理」等字樣。

Q35：食品經由合格的輻射照射條件規定處理後，成品外包裝是否需以文字或圖示標示？

A35：

- 一、依衛生福利部 102 年 9 月 10 日部授食字第 1021350364 號修正公告，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。
- 二、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。
- 三、有關輻射照射處理標章相關規定，可逕上本署(網址為：<https://www.fda.gov.tw/>)首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區項下查詢。

冬蟲夏草菌絲體標示規定

Q36：1.使用冬蟲夏草菌(*Cordyceps sinensis*)或是中華被毛孢(*Hirsutella sinensis*)為原料，但不強調為「冬蟲夏草」之產品，是否須標示菌株名稱？

2.使用北(蛹)蟲草為原料，是否需標示菌株(種)名稱？

A36：

- 一、倘產品中使用冬蟲夏草菌絲體作為原料時，其外包裝之標示應符合「冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定」，明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名。
- 二、又，依據「真菌類食品標示管理原則」，含真菌類食品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草、冬蟲夏草等)外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。倘使用冬蟲夏草、蛹蟲草作為產品原料之一者，則應依前揭管理原則，標示該真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位及培養方式。

重組肉標示規定

Q37：微波調理即食食品，使用重組肉為食材之一，於成分表之肉類原料中標註重組肉說明文字及醒語，是否符合重組肉標示規定？

A37：依「重組肉食品標示規定」第2條：本規定所稱重組肉食品指以禽畜肉或魚為原料，經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(魚)塊(排、片)之產品。微波調理即食食品倘為複合食材產品，且產品外觀不致造成消費者誤解為單一肉(魚)塊(排、片)之產品，得免適用重組肉食品標示規定，倘自願於內容物中標示使用重組肉食材，例如豬肉(重組)，尚屬適法。

Q38：「雞塊」、「漢堡肉」產品是否須依重組肉食品標示規定辦理標示？

A38：

- 一、依據「重組肉食品標示規定」，包裝重組肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
- 二、雞塊產品，倘為經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀為「排或塊狀」，即屬重組肉食品標示規定；另，熱狗、貢丸等產品為消費者熟知之加工製品且外觀「非排或塊狀」，「漢堡肉」產品雖為排狀，但依習慣目視可辨識為「非原形肉」者，得免標示。

Q39：「梅花肉」、「五花肉」產品僅以單一肉塊以包覆整型，是否須依重組肉食品標示規定辦理標示？

A39：

- 一、依據「重組肉食品標示規定」之適用範圍為，肉(魚)塊經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀為肉(魚)排或肉(魚)塊狀，易造成消費者誤解為單一肉(魚)片之產品。
- 二、「梅花肉」與「五花肉」，倘僅以單一肉塊以包覆整型，無黏合組合之加工製程且經解凍後可恢復肉品原型，最終產品外觀得辨識為「原型肉」者，得免適用前開規定。

Q40：臘肉(整塊肉)於生產過程中，經過滾動醃漬混合後，容易造成脂肪部位因為滾動醃漬而斷裂，後續乾燥煙燻時才將兩塊肉做拼接整形，此是否要標示重組肉？

A40：臘肉產品，倘未經組合、黏著等加工製程，拼接整形後可恢復肉品原形，即可辨識為「原形肉」者，得免適用「重組肉食品標示規定」。

Q41：進口重組肉產品品名標示使用「塑型」或「壓制」字樣，是否符合規定之「重組」或「組合」或等同之文字說明？

A41：

- 一、依「重組肉食品標示規定」，係指以禽畜肉或魚為原料，經組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(魚)塊(排、片)之產品，且其包裝重組肉食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。
- 二、產品倘為重組肉產品，倘欲標示「塑型」或「壓制(製)」字樣，恐無法表達「重組」、「組合」之意，涉及違反上述之規定，建議改正。

巧克力之品名及標示規定

Q42：進口商品為含內餡巧克力，若翻譯品名含有「巧克力」，應如何以其他方式命名，或可直接翻譯原文名稱？

A42：

- 一、依據衛生福利部 110 年 3 月 2 日公告「巧克力之品名及標示規定」，係規範以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成，為固體型態之黑巧克力、白巧克力及牛奶巧克力。且其所含總可可固形物、可可脂、非脂可可固形物、牛乳固形物皆符合該規定所訂之含量，得以其對應類型巧克力品名標示。含餡巧克力產品其巧克力含量至少百分之二十五。巧克力抹醬(或糖漿)或等同之字義者，應以可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成，其總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二。並自 111 年 1 月 1 日實施(以產品產製日期為準)。
- 二、產品品名倘欲標示為「○○巧克力」，其所使用之巧克力應符合上開之規定，且含量應至少達百分之二十五。

Q43：計算牛奶巧克力之牛奶固形物比例時，可否包含「脫脂奶粉 Skimmed Milk Powder」及「乳脂粉 Cream Powder」？

A43：

- 一、依「巧克力之品名及標示規定」，係規範以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成，為固體型態不含內餡之黑巧克力、白巧克力及牛奶巧克力。且其所含總可可固形物、可

可脂、非脂可可固形物、牛乳固形物皆符合該規定所訂之含量，得以其對應類型巧克力品名標示。

- 二、另，本規定中之「牛乳固形物」係指添加牛乳、乳粉等原料(僅可調整乳脂含量)之乳成分中乾物質。「脫脂奶粉」得併入牛乳固形物含量計算；另，「乳脂粉」不得併入牛乳固形物含量計算。

市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定

- Q44：**1.若粉狀香料中使用「奶油香料」為原料，該奶油香料之成分是否須符合奶油標示規定？
- 2.若使用奶油香料於食品中，品名可否標示為「奶油餅乾」？
- 3.若奶油香料為合成香料，成分不含奶油，品名是否可標示「奶油」字樣？可否稱為「奶油風味香料」或「乳脂風味香料」？
- 4.若奶油香料為天然香料，原料為「乳品」，但不知其製程是否經過殺菌、攪動、提煉或物理方式提煉出奶油或乳脂，僅知其精粹出奶油香氣，則品名可否標示為「奶油風味香料」或「乳脂風味香料」？

A44：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第7條之規定，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。另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。
- 二、依「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，「奶油(butter)」係指僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型(water in oil)乳化型態，且乳脂肪量達80%以上之產品。
- 三、產品倘屬食品添加物之香料，不適用前揭規定，如香料產品確實具奶油風味，品名標示為「奶油香料」，尚符合規定。
- 四、另，餅乾產品倘未使用符合上開定義之「奶油」作為原料者，品名不得僅標示「奶油」字樣，惟倘添加香料作為原料以提供奶油風味者，品名應標示為「奶油口味/風味」字樣。

**Q45：1.使用人造奶油、脂肪抹醬或未使用奶油相關原料製成具奶油
口感、味道之產品，其品名可否以「奶油風味」字樣標示？
2.產品使用起司塊、乾酪作為原料，其品名可否以「乳酪」字
樣標示？**

A45：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第7條之規定，食品品名應與食品本質相符，避免混淆。
- 二、依「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，「奶油(butter)」係指僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型(water in oil)乳化型態，且乳脂肪量達80%以上之產品；「人造奶油」係指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀之塗抹產品，且油脂含量達80%以上者。
- 三、產品倘非直接使用符合上開定義之「奶油」作為原料者，品名不得僅標示「奶油」字樣；惟倘添加香料或使用其他原料堆疊以提供奶油風味者，品名得標示為「奶油口味/風味」字樣，惟整體表現應不致使消費者誤解。
- 四、考量民眾於市售食品「乾酪(Cheese)」習慣稱為「乳酪」，爰如確實使用起司塊、乾酪原料製成之食品，其品名欲標示宣稱「乳酪」字樣，倘整體表現不致使消費者誤解，尚屬適法。

包裝食用鹽品之碘標示規定

**Q46：一般加工食品(非整包鹽品)是否須依「包裝食用鹽品之碘標示
規定」辦理？一般加工食品若添加含碘鹽作為原料之一者，品
名是否需標示碘鹽、醒語？內容物應如何標示？**

A46：

- 一、依「包裝食用鹽品之碘標示規定」，添加碘化鉀或碘酸鉀之包裝食用鹽品，其品名、醒語及營養標示應依該規定辦理。
- 二、加工食品如非為包裝食用鹽品，無須依前揭規定辦理。惟倘產品有使用加碘鹽，仍須符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標

準」。且須於內容物標示碘鹽、含碘鹽或加碘鹽，或是標示所添加之碘化物名稱(碘化鉀或碘酸鉀)，例如：鹽(碘化鉀或碘酸鉀)。

三、食品標示如有須修正之處，得以黏貼覆蓋之方式改正標示等方式為之，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。

包裝食用醋標示規定

Q47：進口香醋製程為糯米粉碎、浸泡、蒸料、酒精發酵、添加鹽、醋酸發酵、淋醋、添加糖、滅菌、陳釀、裝瓶、裝箱，是否屬釀造醋？

A47：產品倘確實於「發酵過程」中添加糖、鹽作為原料，且於發酵完成後未再添加其他原料所製成，係符合定義之「釀造食醋」。惟產品倘係屬已發酵完成之釀造醋，再添加糖等原料作為調味，則符合定義之「調理食醋」，應於外包裝明顯處標示「調理」字樣。

Q48：產品成份上僅有釀造食醋、抗氧化劑、調味劑(檸檬酸)，並未額外添加醋酸調味液(由冰醋酸稀釋液，糖類、酸味劑、調味劑及食鹽等調製而成)，是否可稱之為調理醋？

A48：「酸味劑」係指用於調節食品中酸值之食品添加物，例如：醋酸、冰醋酸、檸檬酸、DL-蘋果酸等。產品倘使用釀造食醋、抗氧化劑、檸檬酸等作為原料製成，即符合「合成食醋」之定義，應依上開規定於外包裝明顯處標示「合成」字樣。

食品安全衛生管理法
第 22 條第 2 項-
主成分含量百分比

Q1：目前已有規定要標示主成分含量百分比有哪些？

A1：有關食品之主成分應標明所佔百分比之規定，係由中央主管機關依食品安全衛生管理法第 22 條第 2 項另行訂定應標示之產品主成分項目含量百分比，並非指所有食品皆須標示主成分含量百分比。目前已實施強制標示主成分含量百分比之食品品項為宣稱含果蔬汁包裝飲料標明原汁含有率、包裝米粉標明米含量、調製乳粉標明乳含量，並自 103 年 7 月 1 日生效(以產品製造日期為準)。產品如非屬上述產品類別，未強制標示主成分含量百分比。

鮮乳保久調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定

Q2：由國外引進 ESL(Extended Shelf Life)包裝之成品(原料為純生乳殺菌)，產品品名是否可標示為「○○進口鮮乳」？另如引進 ESL(Extended Shelf Life)加工設備、技術，以國產生乳為原料，殺菌處理後，製成之成品，可否以「鮮乳」為品名？

A2：

- 一、依「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，鮮乳係指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。目前國際認定之殺菌條件包括：超高溫瞬間殺菌(UHT：120~150℃、1~4 秒)、低溫長時間殺菌(LTLT：62~65℃、30 分鐘)，高溫短時間殺菌(HTST：72~75℃、15 秒)等，故原則上符合上述條件之殺菌方式均可認定為「鮮乳」，不限定殺菌方式。
- 二、故產品如符合上開規定，且確實由美國進口至台灣後未進行二次殺菌，則品名標示「美國進口鮮乳」，尚無違法之虞。另如使用國產生乳為原料，且符合上開規定，品名標示「鮮乳」，亦無違法之虞。

Q3：沖泡食品其內容物有「奶粉 35~49%，砂糖 15~25%，草莓粉及果粒 10~18%，大燕麥片 5%~10%」，產品可否命名為「草莓牛奶麥片」或「草莓牛奶風味麥片」？

A3：麥片產品倘確實添加奶粉、砂糖、草莓粉、草莓果粒及大燕麥片作為原料者，該品名欲標示為「草莓牛奶麥片」或「草莓牛

奶風味麥片」，尚符合規定，惟產品整體表現不得使消費者誤解為乳品。另，產品倘內容物成分不含草莓原料，僅係由香料提供風味者，品名應標示為「草莓口味(風味)牛奶麥片」。

市售包裝米粉絲產品標示規定

Q4：米粉絲產品係由 80~90%之糙米及 10-20%之燕麥所製成，則此米粉絲之品名應如何標示？

A4：依「市售包裝米粉絲產品標示規定」，米粉(絲)產品米含量為 100%，品名始得標示為「純米粉(絲)」或「米粉(絲)」；米含量超過 50%但未達 100%者，其品名得標示為「調合米粉(絲)」，不得標示為「純米粉(絲)」或「米粉(絲)」。倘包裝米粉絲產品係由糙米 80~90%及燕麥 10~20%所製成，其外包裝品名應依前開規定加註「調合」字樣，如燕麥糙米調合米粉。

Q5：米粉產品如含有其他原料是否可標示 100%含米量？

A5：若添加水及米以外之材料，不得標示宣稱「純」或「100%」米粉(絲)字樣。

Q6：添加酵素製劑於 100%米穀粉中製作米粉，其添加量為 1%，成品是否能標示「純米粉 含米量 100%」之字樣？

A6：

- 一、依「市售包裝米粉絲產品標示規定」，使用 100%之米為原料製成者，其品名始得標示為純米粉(絲)、米粉(絲)。另，市售包裝純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)產品應於產品外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，字體大小長寬不得小於 4 毫米。前揭所稱之含米量百分比係指扣除食材包、油包及調味粉包之純米粉(絲)、米粉(絲)、調合米粉(絲)本體與米之重量百分比。
- 二、米粉絲產品倘確實使用米穀粉及酵素製劑為原料，非僅使用米原料製成，則產品外包裝不得標示宣稱「純米粉含米量 100%」字樣。

Q7：調和米粉產品外包裝品名可否標示為「陽春米粉」？

A7：

- 一、食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符；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所定之名稱或自定其名稱。
- 二、依「市售包裝米粉絲產品標示規定」，米粉絲產品米含量為 100%，其品名始得標示為純米粉(絲)、米粉(絲)；如米含量 50% 以上，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者，其品名得標示為「調合米粉(絲)」。
- 三、產品倘為使用 50% 以上之米為原料，並添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成，外包裝正面品名如標示為「陽春米粉」，恐違反上開規定。

果蔬汁原汁含有率標示規定

Q8：市售保健食品，品名使用「莓」或「棗」，且包裝上有水果圖案，是否需依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」標示果汁含量？

A8：依據「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第 2 點，本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料(包含一般食品及健康食品)。產品名稱使用「莓」、「棗」或包裝上有水果圖案或圖示，且為直接供飲用之包裝飲料型態，則須依本規定標示原汁含有率。

Q9：椰子水產品是否應符合「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」？

A9：是，椰子水產品，應依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」辦理。

Q10：A 產品品名為水蜜桃飲料，其標示成分有添加「濃縮水蜜桃汁」，該產品果汁含量未達 10%，產品會因含濃縮果汁成分而有沉澱

現象，故於產品標示上加標「注意事項」標示：「本產品含有濃縮果汁，如有沉澱為成分可能產生的現象」，上述注意事項之標示是否違法？另 B 產品其成分添加濃縮果汁，該 B 產品之果汁含量未達 10%，若於標示版面上宣稱「加入適量果汁…」等用語，是否有違法之疑慮？

A10：依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第 4 點，果蔬汁總含量未達百分之十者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣，並應於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。如產品依實際情形於外包裝注意事項欄位標示「本產品含有濃縮果汁，如有沉澱為成分可能產生的現象」及宣稱「加入適量果汁…」等用語，不致使消費者誤解該產品為果蔬汁飲料，尚屬適法，惟相關敘述詞句需與事實相符。

Q11：果汁發酵乳類產品之外包裝標示是否須依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」辦理？

A11：

- 一、依國際食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission，CODEX)之食品分類認定(Food Category System)及我國經濟部標準檢驗局制定之中華民國國家標準(CNS)第 3058 號標準，乳品均不屬於包裝飲料類別。若產品符合前開國際及我國相關乳品定義，則不屬於「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第 2 點適用範圍，得不依該規定辦理。
- 二、另果蔬乳酸飲料及果蔬蜜豆奶等飲品，不屬於乳品但屬包裝飲料，須依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」辦理。

Q12：氣泡飲含 4%果汁，品名可否標示為「○○果汁氣泡飲」、「○○水果氣泡飲」或「○○氣泡飲」？

A12：倘產品確實含有 4%○○果汁，且整體標示傳達果蔬汁概念，則品名標示為「○○水果氣泡飲」或「○○氣泡飲」，尚屬適法，惟不得標示為「○○『果汁』氣泡飲」，並應於外包裝正

面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。

Q13：進口還原果汁(成分：濃縮蘋果汁、水)原文標示「100% natural apple juice」，品名是否標示為「天然蘋果汁」？

A13：

- 一、依食品安全衛生管理法第 28 條，食品標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張或易生誤解之情事。
- 二、食品宣稱「天然」，適用於食品不含額外食材及食品添加物，且未有顯著改變本質或去除部分成分之製程。另中華民國國家標準 CNS2377「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」，天然果汁係指由成熟果實直接榨出未經稀釋、發酵之純果汁。
- 三、產品倘以濃縮果汁加水還原製成，未符合「天然果汁」之定義，建請改正，以免生消費爭議。

Q14：進口飲料產品，成分含濃縮果汁，原汁含有率達 10% 以上，貼標位置是否有明確規範？

A14：依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。前述外包裝正面處係指上架販售時之正面展示面。

Q15：進口 2 款包裝飲料，其品名未標示蔬果名稱，且外包裝上無蔬果圖樣，僅於成分欄位標示該果蔬成分及於注意事項標示「如有沉澱為果蔬成分所致」等同意義字樣，是否需要遵循「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料規定」規範，於產品正面處標示原汁含有率？

A15：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，如產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，須於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。

二、包裝飲料產品倘未於外包裝標示或宣稱果蔬字樣或圖示，則非屬該規定之適用範圍。另於內容物欄位標示果蔬成分，及於注意事項標示「如有沉澱為果蔬成分所致」等同字樣，其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q16：若產品無宣稱為果汁，是否需標示「綜合果汁」字樣，或僅標示「原汁含有率」即可。範例：品名為「蘋果茶」，內容物為水、茶葉、綜合濃縮果汁(蘋果、檸檬)；正面標示原汁含有率 20%，是否符合此條文規範？

A16：依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且為直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率，並依本規定辦理相關標示事宜。產品倘符合前揭情形，且已於正面標示原汁含有率 20%，尚屬適法。

Q17：產品外包裝如標示「本品須稀釋不會直接飲用，稀釋比例為 1：5」，則此產品是否須依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」標示「原汁含有率」？

A17：依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，其適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料。產品如非屬直接供飲用之飲料，則非屬該公告規定之適用範圍。

Q18：餅乾糖果類產品成分含有果汁，產品外包裝是否須標示「果汁含量」？

A18：不須。餅乾糖果類非屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」規範之產品品項，無須標示果汁含量。

Q19：進口之「蘋果汁」非為使用濃縮果蔬汁之產品，且國外製造商標示為 100%。惟該產品於製造時添加少許維生素 C，經原汁

含有率公式計算亦為 100%，其原汁含有率是否得標示為 100%？

A19：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」及「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集」，果蔬汁添加除了水之外之食品原料(包含食品添加物)，其原汁含有率不得標示 100%
- 二、又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」。
- 三、案內所詢，果汁產品若添加維生素 C，則原汁含有率不得標示為「100%」。為避免消費者誤解，請依上開規定，以黏貼覆蓋原文「100%」之方式補正標示。前述黏貼覆蓋方式，其貼紙應具不易換貼或不易脫落之特性；或得於外包裝明顯處標註係因輸出國與我國法規差異之說明，倘不致使消費者誤解，尚屬適法。

Q20：於 100%還原果汁中添加水果纖維，其最終產品之可溶性固形物、可滴定酸度、甲醛態氮、灰分均符合中華民國國家標準(CNS)第 2377 號標準所規範的 100%含有率標準值。此產品是否符合宣稱 100%果汁規範？此產品是否可標示為「100%蘋果汁」？

A20：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。原汁含有率計算方式為：果蔬汁總量/產品調製量*100%，如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品之比例作為原汁含有率標示值。
- 二、產品如使用濃縮果汁、水還原外，額外添加其他食品原料(如：水果纖維)，其原汁含有率不得標示為 100%，且應依實際計算所得之數值標示其原汁含有率。惟該水果纖維倘係由果肉帶入終產品中，果肉得納入原汁含有率計算，如計算所得確實為 100%，則標示為「100%蘋果汁」，尚屬適法。

Q21：產品以紅葡萄濃縮汁、蘋果濃縮汁、白葡萄濃縮汁、鳳梨濃縮汁及柳橙濃縮汁等原料添加水還原之果汁(原汁含量達100%)，產品風味以葡萄為主味，於產品包裝正面標示「100%葡萄綜合果汁」等字樣，是否符合此規範之要求？

A21：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且屬直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。原汁含有率計算方式為：果蔬汁總量/產品調製量*100%，如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至100%後，果蔬汁總量佔產品之比例作為原汁含有率標示值。
- 二、產品倘依前述計算方式所得之原汁含有率確實為100%，且原料中以葡萄濃縮汁為含量最高者，則品名為「100%葡萄綜合果汁」，尚符合上開規定。

Q22：產品為100%果汁並再額外添加鐵、鈣等營養添加劑，該產品是否仍可標示宣稱「100%」字樣？

A22：依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」第3點，果蔬汁總含量達百分之十以上者，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。原汁含有率之計算方式為果蔬汁總量/產品調製量*100%而得，如果汁產品另外添加其他食品原料或食品添加物者(如：鐵、鈣等營養添加劑或如：維生素C等抗氧化劑)，其原汁含有率不得標示為100%，產品應依實際計算所得之數值標示其原汁含有率。

Q23：某果汁商品外包裝上，同時標示「原汁含量100%」及「還原果汁100%」，兩者是否同義？

A23：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。原汁含有率計算方

式為：果蔬汁總量/產品調製量*100%，如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品之比例作為原汁含有率標示值。

- 二、如產品確實使用濃縮果汁、水還原，未添加其他食品原料，且依前述計算方式所得之原汁含有率確實為 100%，則標示「還原果汁 100%」、「原汁含量 100%」，尚屬適法。

Q24：使用自上游供應商購買標示為「○○還原果汁」之產品作為原料，則於內容物應標示為「○○還原果汁」，若使用「○○濃縮果汁」，是否可換算成原汁含量，並依其換算後之重量與其他內容物排序而標示於成分中？

A24：依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定，食品應如實標示內容物名稱；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。產品仍應依實際所使用之濃縮果汁、還原果汁等原料含量多寡，由高到低如實標示，以提供消費者清楚明確之資訊。

Q25：果汁含有率為 55%，係指以 55%番茄原汁兌水泡成 250 ml 番茄汁，為何標示「還原蔬菜汁」？是否代表並非 100%天然果汁？為何標示 100%果汁，卻添加碳水化合物？

A25：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且屬直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。原汁含有率計算方式為：果蔬汁總量/產品調製量*100%，如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至 100%後，果蔬汁總量佔產品之比例作為原汁含有率標示值。
- 二、倘該產品依前述計算方式所得之原汁含有率確實為 55%，且確實使用濃縮蔬菜汁做為原料，則標示「原汁含有率 55%」、「還原蔬菜汁」，尚屬適法。

三、產品倘使用濃縮果汁、水還原，未添加其他食品原料，並依前述計算方式所得之原汁含有率確實為 100%，則標示「100%」，尚屬適法。另依據中華民國國家標準(CNS)第 2377 號「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」標準，天然果汁係指由成熟果實直接榨出未經稀釋、發酵之純果汁，與還原果汁定義不同。另，依據「包裝食品營養標示應遵行事項」，市售包裝食品應於產品外包裝明顯處以表格方式標示「營養標示」標題、熱量、蛋白質、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、糖、鈉、出現於營養宣稱中及自願標示之其他營養素含量，其中「碳水化合物」係指該產品之醣類(總碳水化合物)含量，倘終產品確實含有碳水化合物，業者仍需依前揭規定如實標示。

Q26：還原果(蔬)之產品是否得於產品主展示面標示「還原果汁」字樣？字體大小及顏色規定為何？

A26：

- 一、經查中華民國國家標準 CNS 2377 號(109 年 7 月 24 日修訂)列有「還原果(蔬菜)汁」之標準，且該版標準第 7 點已載明「本品所使用之包裝、材料及標示應符合我國衛生福利主管機關之相關法令規定」，故「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集」之 Q27「另可自願依中華民國國家標準 CNS 2377 號規定，於產品主展示面標示「還原果(蔬菜)汁」字樣。」仍適用。
- 二、「濃縮還原」或等同意義字樣之字體大小，應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條，長度及寬度各不得小於 2 毫米(產品最大表面積不足 80 平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於 2 毫米)之規定辦理。

Q27：1.「原汁含有率 100%」之字樣不得小於 1.2 公分，可否改為「原汁 100%」？

- 2.「100」及「%」是否也不能小於 1.2 公分嗎？是「1」「0」「0」皆不能小於 1.2 公分，還是「100」不能小於 1.2 公分？

A27：

- 一、依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」及「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定問答集」第 31 題，規範應於外包裝標示原汁含有率之規定，係為提供消費者該類產品之主成分百分比，凡與本原則相符、可揭露該類產品原汁含有率之標示方式，如：「原汁」、「果汁」、「原汁含量」等，皆屬適法。
- 二、「原汁含有率」標示之字體大小依據產品體積訂定之，乃係以提供清晰可見之標示為目的。以產品標示為「原汁 100%」之 1000 毫升包裝飲料為例，中文字「原汁」二字長度及寬度各皆須符合 1.2 公分之規定，阿拉伯數字「1」與「0」及百分比符號「%」應以與中文字比例相同之原則標示。即中文字、阿拉伯數字及百分比等通用符號，如使用同一字型及字體大小，不致造成消費者誤解，尚屬適法。

- Q28：1.果蔬飲料產品體積為 150 毫升以下，如以產品 6 入為一包裝銷售時，外包裝標示字體是否僅須符合長寬各不小於 0.3 公分或為不小於 1.8 公分？**
- 2.若以含果汁與不含果汁之產品合售時(例如果蔬汁產品與雞精合售)，原汁含有率之字體大小是否僅須標示長寬各不小於 0.3 公分或為 0.9 公分？**
- 3.若合售兩種含果汁產品時(含果汁產品 A(301 毫升，果汁含量未達 10%，一瓶裝)及含果汁產品 B(150 毫升，果汁含量 15%，兩瓶裝))，合售外包裝是否須依各別入數比例放大字體或兩種均標示 0.3 公分？**

A28：考量為透明產品資訊，果汁產品以組合形式或非果汁產品組合包裝販售，該組合外包裝仍應依「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」標示原汁含有率、「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣；其標示字體之長度及寬度，以該組合樣態之果汁產品總體積為準。

Q29：果泥產品品名標示為「○○纖果飲」，且於外包裝標示宣稱果蔬圖樣，是否須標示原汁含有率？

A29：果泥產品應視其濃稠程度判定是否屬「直接供飲用之包裝飲料」，案內產品品名為「○○纖果『飲』」，且於外包裝標示果蔬圖樣，雖為果泥狀惟倘仍屬可直接供飲用之型態，則適用規定，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。

Q30：產品品名「○○能量膠(蘋果檸檬風味)」，食品類別歸屬於飲料(形態為膠狀或膏狀)，成分為麥芽糊精、水、濃縮蘋果汁、果糖、難消化性麥芽糊精、濃縮檸檬汁、櫻桃濃縮汁、○○等，是否須符合「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，標示原汁含有率？

A30：產品品名倘標示為「○○能量膠(蘋果檸檬風味)」，且屬直接供飲用之包裝飲料，則屬「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之規範對象，應以實際之原汁含有率標示之。

食品安全衛生管理法

第 22 條-其他原則及指引

真菌類產品標示管理原則

Q1：市售靈芝產品品名未標示「靈芝菌絲體」、「赤芝菌絲體」等同意義字樣，且外包裝使用類似靈芝圖示，產品係為 104 年 7 月 1 日前製造，是否有違反食品安全衛生管理法之虞？

A1：

- 一、依據本署於 102 年 3 月 12 日發布之「食品品名標示規範彙整」，產品如添加菇蕈類菌絲體原料，品名倘欲標示菇蕈類名稱字樣，則應完整標示「菇蕈類名稱+○○菌絲體」字樣(如：「靈芝菌絲體」)，且字體大小應一致，不得僅標示菇蕈類之通用名稱或族群通用名稱為品名(如：「靈芝」)。
- 二、另產品如添加靈芝菌絲體發酵液，且以「靈芝」字樣為品名，並佐以似靈芝子實體之圖片，雖製造日期為「真菌類食品標示管理原則」正式施行日期(104 年 7 月 1 日)前，惟仍不符合前述說明段一之規定，其整體表現已易使消費者誤解，涉違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q2：黑木耳、舞茸、香菇、金針菇、猴頭菇等產品是否須依「真菌類食品標示管理原則」標示？

A2：「真菌類食品標示管理原則」主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草等)。黑木耳、舞茸、香菇、金針菇、猴頭菇等食用菇類，非屬上開原則所規範之對象。

Q3：產品是由靈芝、猴頭菌、巴西蘑菇、冬蟲夏草…等 8 種菌菇類萃取出β葡聚醣的粉狀物，產品外包裝之標示是否須符合「真菌類食品標示管理原則」？

A3：「真菌類食品標示管理原則」主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草、冬蟲夏草等)。倘使用靈芝、巴西蘑菇及冬蟲夏草作為產品原料之一者，則應依前揭管理原則，標示該真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位及培養

方式。另，猴頭菇(菌)等食用菇類，則非屬上開原則所規範之對象。

Q4：味增、天貝是否應依照真菌類食品標示管理原則標示？

A4：「真菌類食品標示管理原則」主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如：靈芝、樟芝、雲芝、蛹蟲草等)。故味增、天貝等產品所使用之原料酵母菌，尚非屬本原則所規範之對象。

Q5：如產品使用野生靈芝子實體為原料，其外包裝上之培養方式應如何標示？

A5：依「真菌類食品標示管理原則」應加註其培養方式；倘產品原料確實屬野生栽種，則培養方式標示「野生栽種」，尚屬適法。

Q6：產品原料使用大米培養之北蟲草子實體，如於品名標示「北蟲草」字樣，是否符合食品安全衛生管理法之規定？

A6：依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，自訂食品品名者，其名稱應與食品本質相符，避免混淆。產品品名倘標示為「北蟲草」字樣，尚無明顯違法之虞。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。故倘產品外包裝標示宣稱「北冬蟲夏草」等相關字樣，或整體表現易使消費者誤解為「冬蟲夏草」，則恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q7：真菌類食品擬使用「靈芝破壁孢子」作為原料，使用部位應如何標示？

A7：依「真菌類食品標示管理原則」，含真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位及其培養方式。倘原料確實使用靈芝之孢子，則應於產品外包裝如實標示其使用部位為「靈芝孢子」。另倘食品所含原料僅使

用靈芝之孢子，則其外包裝不得以靈芝之子實體圖片或圖案標示，免生誤解。

全穀類產品宣稱及標示原則

Q8：若產品主成分為裸麥、小麥、大麥，所佔百分比總合大於 51%，是否符合食品品名標示規範彙整內的全穀產品宣稱及標示原則，若產品中單一穀類佔配方總重量百分比 51% 以上，可否以該穀類名稱進行產品命名(如：全麥○○、全蕎麥○○等)？

A8：依「全穀產品宣稱及標示原則」之規定，固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 51% (含) 以上，始可標示、宣稱為全穀產品。另全穀係指包括果皮(糠層、麩皮)、胚芽及胚乳之穀物。產品如確實使用全裸麥、全小麥或全大麥作為原料，且其佔配方總重量百分比 51% 以上，則產品品名得以標示為「全○○」。

Q9：「五穀」與「全穀」個別定義與差異為何？「五穀」是否須為全穀才可宣稱「五穀」？

A9：

- 一、依「全穀產品宣稱及標示原則」之規定，固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比 51% (含) 以上，始可標示、宣稱為全穀產品。前開百分比之計算方式為(全穀成分乾基重量/配方乾基總重量)*100%。
- 二、五穀為 5 種穀類，穀類係指可供人類食用之禾穀類或仿穀類植物種實泛稱，包含穀粒及穀粉；全穀係指包括果皮(糠層、麩皮)、胚芽及胚乳之穀物。如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物(原料)需 100% 為全穀，始可宣稱為全穀原料粉。產品欲宣稱五穀，則產品須確實使用 5 種穀類，以符合規定。

業務用食品原料標示原則

完整包裝食品原料

Q10：業務用包裝與市售完整包裝應標示資訊是否有所不同？另外法規是否有明確規定？

A10：

- 一、不論業務用或市售之完整包裝食品標示，皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。
- 二、產品如係為完整包裝食品原料，即指經固定密封包裝、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原料，則應依上述規定作完整標示，惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品原料，得免標示營養標示。
- 三、另依「食品安全衛生管理法施行細則」第 19 條規定，輸入者，應依本法第 22 條之規定加中文標示，始得輸入。惟針對國外輸入食品(含原料)需再經改裝、分裝或其他加工程序者，尚無需於外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨認之原文標籤或標示內容作為產品管理之參據。其餘皆應於銷售前(對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者)完成中文標示。

同一事業主體-自製

Q11：提供給直營門市復熱後供應給消費者之半成品，是否須依食品安全衛生管理法第 22 條規定作完整中文標示？

A11：

- 一、產品如非經商業行為，並得證實僅為總公司之中央廚房配送至各分店使用，且總公司與分店屬同一事業主體時，得免依食品安全衛生管理法第 22 條規定作完整標示。惟業者應檢附相關證明文件備查，例如：產品(原料)進貨單(包含產品名稱、規格、數量等)、總公司提供之產品內容物成分等書面資料。另於該食品原料之外包裝仍宜標示包括「品名」、「廠商名稱」、「日期」等或其他能達驗證貨證相符目的所為之標示項目。
- 二、另，倘總公司與加盟店間有交易金額之往來，則屬商業行為，包裝食品(含原料)，依現行食品安全衛生管理法第 22 條規定，應作完整標示。惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品原料，得免標示營養標示。

同一事業主體-外購

Q12：產品原料倘為總公司統一採購後再配送至各分店使用，並無販售予其他食品業者使用，該產品原料外包裝是否須依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A12：有關業務用之完整包裝食品(含原料)，不論為國產或輸入皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品原料，得免標示營養標示。原料產品如為總公司統一採購，爰於採購時應有完整之中文標示，倘總公司採購後再配送至所屬分店，得視為內部原料配送，惟各分店應檢附相關證明文件備查，例如：產品(原料)進貨單(包含產品名稱、規格、數量等)、總公司提供之產品內容物成分等書面資料。另於該食品原料之外包裝仍宜標示包括「品名」、「廠商名稱」、「日期」等或其他能達貨證相符目的所為之標示項目，俾利追溯管理。

Q13：由中央廚房提供給各分店之包裝半成品，在各分店仍會再進行各種加工(如調味、加熱等)，其外包裝是否須依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示？另「保存期限」是否可標示為「D+30」(即為從製造日期始後三十天)？

A13：

- 一、有關業務用之完整包裝食品(含原料)，不論為國產或輸入，皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。
- 二、中央工廠生產業務用之完整包裝食品，倘直接販售給直營店及加盟店，其間涉及商業行為，產品應依前揭規定，作完整標示。
- 三、另，如非商業行為，僅為總公司之中央工廠配送至直營門市使用，因總公司與其直營門市仍屬同一事業主體，故得免依上開規定做完整標示。惟業者應檢附相關證明文件，例如：產品(原料)進貨單(包含產品名稱、規格、數量等)、總公司提供之產品內容物成分等書面資料。另於該食品原料之外包裝仍宜標示包括「品名」、「廠商名稱」、「日期」等或其他能達貨證相符目的所為之標示項目。

四、另，倘欲標示保存期限應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，標示有效日期，以免生爭議。

非同一事業主體

Q14：倘原料產品係針對特定客戶需求製成之客製化原料產品，例如：高湯粉、點心之預拌粉等，僅販售與該特定客戶，未對外販售，則該原料產品外包裝於販售前是否須依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A14：有關業務用之完整包裝食品(含原料)，不論為國產或輸入，皆應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。原料產品雖為業者針對特定客戶要求客製化代工完整包裝食品，且僅供該客戶所屬旗下之餐飲業加工使用，並未於市面上流通販售。惟該業者與其客戶非屬同一事業主體，故仍應於販售前依上開規定做完整標示。如未作完整標示，係違反上開法規之規定。

輸入原料-自用

Q15：欲自國外輸入業務用食品原料，並於自家工廠進行加工製成成品，故僅為內部製造使用，完全不對外販售，則該輸入之業務用食品原料是否仍需依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A15：包裝食品皆應於銷售前(對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者)完成中文標示。業者輸入之食品原料，倘僅為內部製造加工使用，完全不對外販售，則尚無需於該原料外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨認之品名、廠商名稱及日期等或其他可達貨證相符目的之標籤或標示內容作為產品管理之參據。

Q16：自行進口包裝食品、散裝食品，僅使用在餐廳製作餐點，不直接販售，此等產品中文標示應該有哪些資訊？或需具有哪些原文標示？

A16：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條規定，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：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。
- 二、同法施行細則第 19 條規定，輸入者應依本法第 22 條規定加中文標示始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販售前完成中文標示。惟該等產品之原廠包裝標籤仍應標示包括「品名」、「原產地」、「廠商名稱」、「日期」等資訊或其他能達貨證相符目的所為之標示項目，以作為產品管理之參據。
- 三、產品倘確實為輸入自用之食品原料，需再經加工製程者，得於販售前完成中文標示。
- 四、另餐廳業者，如屬「重組肉食品標示規定」、「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」、「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」、「直接供應飲食場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」及「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」等規定規範之實施對象，仍應依該等規定辦理相關標示事項，以符合規定。

輸入原料-非自用

Q17：自國外輸入之業務用原料咖啡生豆，其外包裝皆已有原文清楚標示，倘購入後直接轉賣給代工廠進行烘焙加工。上述輸入之咖啡生豆外包裝上是否需再貼上中文標籤，始能轉賣給代工廠進行加工？

A17：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，輸入之食品應依食品安全衛生管理法第 22 條規定，加中文標示，始得輸入。惟針對國外輸入食品(含原料)需再經改裝、分裝或其他加工程序者，於販售前尚無需於外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨

認之品名、廠商名稱及日期等或其他可達貨證相符目的之標籤或標示內容作為產品管理之參據。

- 二、包裝食品皆應於銷售前(對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者)完成中文標示，輸入食品，倘購入後直接轉賣給代工廠，仍應於銷售前完成中文標示。

輸入原料-再分裝

Q18：自國外輸入之大包裝業務用原料，如該原料於輸入後須再分裝成小包裝，則該大包裝之業務用原料是否須需依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示？

A18：依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定，輸入食品應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定加中文標示，始得輸入。惟針對國外輸入食品(含原料)需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於販售前完成中文標示。故自國外輸入之大包裝業務用原料，倘須再分裝成小包裝，則尚無需於外包裝標示完整中文標示，但應有足以辨認之原文標籤或標示內容作為產品管理之參據。另分裝後之小包裝業務用原料，則應於販售前加中文標示，惟依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品原料，得免標示營養標示。

其他

Q19：海鮮商品包冰率目前是否有明定標示方式及標準？

A19：

- 一、目前尚無針對產品包冰方式訂定相關標示規定，惟依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 3 款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示淨重、容量或數量。其中淨重係指食品去除食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。
- 二、另，倘產品係以包冰包覆海鮮，為避免消費爭議，宜加註包冰材料及包冰率。

Q20：產品如為進口飲料，原廠外包裝標示可清楚辨識適合熱飲(例如：標示「Hot」字樣)，但無標示如「加熱保溫請在 50℃ 以下，並請勿超過 3 日…」等醒語。如已取得原製造商之熱藏保存試驗紀錄及加熱販售之說明書，是否可於國內進行加熱販售？

A20：

- 一、食品之「有效日期」，受其原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，故食品製造業者應據以自行評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期，並確保食品在有效日期內，無變質、腐敗或其他違反食品安全衛生管理法規之情事發生。
- 二、進口產品，倘原廠包裝標示可清楚辨識適合熱飲(「Hot」字樣)，國內販售場所得依原製造商設定加熱條件及加熱後可保存期限，進行加熱保存及販售，惟不得逾越產品原有效日期，另業者仍應依 GHP 及自主管理精神，確保產品品質。

Q21：食品安全衛生管理法第 23 條：「食品因容器或外包裝面積、材質或其他之特殊因素，依前條規定標示顯有困難者，中央主管機關得公告免一部之標示，或以其他方式標示。」免一部之標示是否會影響到消費者知的權利？其他方式標示之「方式」為何？

A21：目前中央主管機關依食品安全衛生管理法第 23 條公告之規定，包括「得免營養標示之包裝食品規定」、「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」及「小包裝食品免一部標示規定」，以下分別說明公告訂定之原因：

- 一、考量實務上及國際間趨勢，係針對部分食品具有標示上之困難(如生鮮雞肉、水果等)，或是單一成分、營養成分微量之食品，實無提供營養標示之必要性及意義性(如礦泉水、冰塊等)，爰訂定「得免營養標示之包裝食品規定」。非屬上述規定所列之包裝食品，仍應依「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理。
- 二、食品添加物香料係因成分常由數十至數百項單一香料物質組成，且考量市售食品之容器或外包裝面積有限，逐一標示香料成分顯有困難，且香料成分於一般食品中含量極微，即使含有其他

食品添加物或原料(如酒精)，亦因含量極少，對終產品(食品)無顯著之功能，故訂定「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」。另倘除香料單體外，尚有其他原料(例如：糖、天然色素)或食品添加物(例如：著色劑、黏稠劑)功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。

三、考量實務上要求小包裝食品，依食品安全衛生管理法第二十二條規定於外包裝作完整標示，確有難行之處，參酌國際規範針對類同包裝產品所定豁免部分標示事項之規定，針對完整包裝且其外包裝之最大表面積不足二十平方公分者，得依「小包裝食品免一部標示規定」豁免部分標示。

Q22：產品外包裝標示「本產品業經投保產品責任保險」字樣，是否符合食安法相關規定？

A22：目前食安法尚無強制規定應標示投保產品責任險及其投保金額相關等字樣。如業者自願於產品包裝標示「投保金額」，應與事實相符，建議一併加註「投保金額非為理賠金額」等字樣；或依行政院金融監督管理委員會保險局提供之範本，以公司官網或 QR code 方式揭露產品責任保險相關理賠訊息，以免造成消費者誤解。

食品安全衛生管理法

第 24 條-食品添加物產品

Q1：食品添加物產品應標示哪些項目？

A1：依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，「食品添加物」產品應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- (一)品名
- (二)「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣
- (三)食品添加物名稱
- (四)淨重、容量或數量
- (五)製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
- (六)有效日期
- (七)使用範圍、用量標準及使用限制
- (八)原產地(國)
- (九)含基因改造食品添加物之原料
- (十)其他經中央主管機關公告之事項(例如：單方食品添加物應明顯標示「許可證字號」及單、複方食品添加物均應明顯標示「產品登錄碼」(自 106 年 1 月 1 日施行))。

Q2：輸入之食品添加物產品外包裝是否須標示中文標示？

A2：食品添加物(包含業務用之完整包裝食品添加物)之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，作完整標示。產品如確實以小包裝為販售之最小單位，且確認於任一販售通路，皆以小包裝單獨販售，則依前揭規定得僅於小包裝上作完整標示。

Q3：食品添加物許可證進行品名變更，在變更之前已製作產品標籤為舊品名，產品是否可維持舊品名繼續販售？

A3：

- 一、依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 1 款及同法施行細則第 14 條之規定，食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號標示品名；單方食品添加物，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或公告之通用名稱標示之。複方食品添加物，得自定其名稱，其名稱應能充分反映其性質或功能。

- 二、食品添加物產品倘確實為品名變更前生產製成，其以變更前之品名標示，尚屬適法。惟如該產品係於品名變更後製成，則應以變更後之品名標示，以符合規定。
- 三、另，產品標示如有須修正之處，業者可延用舊標籤，並得以黏貼覆蓋之標示改正方式，且應以消費者無法看到原不符規定或不正確之標示等方式為之，惟其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性。

Q4：已公告 26 項食品添加物通用名稱，有無強制更改原本「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中之中文品名為公告之通用名稱？

A4：依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 3 款規定，食品添加物之名稱標示，應以依同法第 18 條第 1 項所定之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」品名或依衛生福利部於 104 年 3 月 4 日公告之「食品添加物之通用名稱」為之。

Q5：若單方食品添加物之品名即使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之中文名稱，是否無需再標示「成分」或「內容物」？

A5：單方食品添加物成分或內容物標示，仍依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所列之中文名稱標示之。

Q6：食品添加物(例如：香料)外包裝標示之內容物欄位中，其內容物是否須與一般食品一樣，依其含量多寡由高至低分別標示？

A6：食品添加物產品之食品添加物名稱標示內容並無強制其排序應依含量高至低標示之，惟如屬複方食品添加物，應依規定如實展開標示。另依據「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」，食品添加物所含之香料成分得以「香料」標示之，另除香料成分得以「香料」標示外，所含之其他原料(包含內容物及食品添加物)，則仍須依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 2 款之規定，於食品添加物產品外包裝詳實標示各原料名稱。

Q7：依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，食品添加物及其原料之容器或外包裝應標示「食品添加物『原料』」字樣，何謂「食品添加物原料」？在何種情形下會標示「食品添加物原料」字樣？

A7：「食品添加物原料」係指食品添加物之食用構成材料。依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 2 款規定，食品添加物及其原料之容器或外包裝，應明顯標示「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。該規定係指如使用之原料係為製造單方食品添加物之用途，則該原料應於外包裝標示「食品添加物原料」字樣。

Q8：食品添加物產品是否須標示營養標示？不論單方或複方食品添加物，是否均須加標「食品添加物」字樣？

A8：依食品安全衛生管理法第 24 條之規定，食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，作完整標示。故產品不論為單方或複方食品添加物，均應於外包裝標示「食品添加物」字樣，惟無須標示營養標示。

Q9：香料產品其外包裝是否須標示「食品添加物」或「複方食品添加物」字樣？

A9：

一、依食品安全衛生管理法第 24 條規定，(一)品名(二)「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣、(三)食品添加物名稱、(四)淨重、容量或數量、(五)製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址、(六)有效日期、(七)使用範圍、用量標準及使用限制、(八)原產地(國)、(九)含基因改造食品添加物之原料、(十)其他經中央主管機關公告之事項。

二、香料產品倘為單方或複方食品添加物，均應於外包裝標示「食品添加物」字樣。

Q10：輸入食品添加物產品外包裝標示之重量，是否得標示為「60 磅(27.24 公斤)」或「27.24 公斤(60 磅)」？

A10：依現行食品安全衛生管理法施行細則第 16 條之規定，食品添加物外包裝之重量、容量應以公制單位標示之。產品如標示為「60 磅(27.24 公斤)」或「27.24 公斤(60 磅)」，尚無違法之虞。另如食品添加物產品外包裝標示「淨重、容量或數量」之公制數量單位，經換算與食品添加物查驗登記許可證列載之數量單位相符，尚屬符合規定。

Q11：食品安全衛生管理法第 24 條食品添加物標示法規中，製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址，製造廠商或國內負責廠商可否擇一標示？

A11：依食品安全衛生管理法第 24 條規定，食品添加物產品外包裝應標示製造廠商或國內負責廠商資訊，倘自願性同時標示兩者資訊，尚符合法規。

Q12：向其他食品添加物廠商買進分裝之食品添加物(該廠商有申請分裝許可證)，則販售時，去除原分裝廠標示製造廠商資訊之標籤，另外貼上符合規定之國內負責廠商資訊之標籤，是否合法？還是要保留原廠之標籤？

A12：

- 一、倘將購買之食品添加物產品外包裝標示製造廠商更改為國內負責廠商，尚無違反前揭規定，惟該產品外包裝應完整標示負責廠商資訊。另依食品安全衛生管理法第 24 條第 4 項規定，第 1 項第 5 款僅標示國內負責廠商資訊者，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；本規定係自 104 年 12 月 10 日(以製造日期為準)施行。
- 二、為提高食品業者通報之便利性及管理即時性，本署已於食品業者登錄平台建立食品業者通報頁籤，外包裝僅標示國內負責廠商者，該負責廠商需至食品業者登錄平台進行通報，以符合規定。

Q13：複方食品添加物產品之使用範圍及用量標準與使用限制應如何標示？

A13：依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 7 款之規定，食品添加物之容器或外包裝，應標示產品之使用範圍、用量標準及使用限制。複方食品添加物產品之使用範圍、用量標準應為各單方食品添加物之使用範圍及用量標準(依各單品食品添加物含量換算其最高使用量)之交集，另使用限制部分應符合各使用範圍之限量。

Q14：複方食品添加物香料產品所含之香料單體是否須展開標示？

A14：依「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」之規定，食品添加物所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。其中之香料成分係指「食品添加物使用規範及限量暨規格標準」中所列之香料品項或天然香料可以免標示其名稱，以「香料」或「天然香料」代稱之。另除香料成分得以「香料」標示外，所含之其他原料(包含內容物及食品添加物)，則仍須依「食品安全衛生管理法」第 24 條之規定，於產品包裝上詳實標示各原料名稱。

Q15：複方食品添加物產品如添加兩種多磷酸鈉原料，成分欄位應如何標示？

A15：考量多磷酸鈉屬大類名稱，產品倘以兩種多磷酸鈉作為原料者，則該產品成分建請標示為多磷酸鈉(三聚磷酸鈉)、多磷酸鈉(六偏磷酸鈉)，以完整透明其產品資訊。

Q16：合成膨脹劑產品之內容物是否須展開標示？

A16：倘合成膨脹劑屬複方食品添加物，應依食品安全衛生管理法第 24 條之規定展開標示。

Q17：輸入色素原料，於台灣調配成複方食用色素，其原產地應如何標示？

A17：如色素產品係自其他國家進口原料，在台灣調配成複方食用色素，且終產品顏色改變，屬實質轉型，原產地(國)應標示為台灣。

Q18：綜合維生素礦物質，其成份為維生素 C、維生素 A、維生素 B₁、維生素 B₁₂、硫酸銅、硫酸鋅、麥芽糊精等，「使用食品範圍及用量標準」標示為「依據衛生福利部食品添加物營養添加劑規範使用」，是否可行？

A18：

- 一、依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 7 款之規定，食品添加物之容器或外包裝，應標示產品之使用範圍、用量標準及使用限制。複方食品添加物產品之使用範圍、用量標準應為各單方食品添加物之使用範圍及用量標準(依各單品食品添加物含量換算其最高使用量) 之交集；另，使用限制部分應符合各使用範圍之限量。
- 二、複方食品添加物應依上開規定辦理，不得僅標示「依據衛生福利部食品添加物營養添加劑規範使用」字樣。

食品添加物應明顯標示產品登錄碼

Q19：業務用之「食品添加物」產品是否須標示產品登錄碼？「食品」是否需標示其產品中所有食品添加物之產品登錄碼於外包裝？

A19：

- 一、依衛生福利部 105 年 3 月 8 日公告之「食品添加物產品應明顯標示產品登錄碼」規定，食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼。食品添加物產品如屬販售予下游廠商、加工業者或消費者，皆應依前揭規定辦理產品登錄碼標示。
- 二、另，倘販售屬「食品」者，非屬前揭規定之規範對象，無須依前揭規定辦理標示。

Q20：「僅供外銷」之食品添加物，是否也須依「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」公告，於包裝上明顯標示產品登錄碼？

A20：不需要。如食品僅供外銷且於國內並無販售情形，其外包裝之標示應依該外銷國家之規定，不受限於國內食品安全衛生管理法之規範。

Q21：「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」問答集 Q5「輸入食品添加物經核准免中文標示，方得一併免於產品外包裝標示產品登錄碼，惟應有足以辨認之原文標籤或品名、原產地等標示內容及備妥產品登錄碼等相關文件，作為產品管理之參據。」意思是否為進口時產品登錄碼雖經核准免做中文標示，但國外廠商的原文標籤上要有「TFAOOOOOOOOOOOOO」字樣或僅出示聲明文件即可？

A21：

- 一、依據「食品添加物產品應明顯標示產品登錄碼」規定，食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼。惟倘輸入自用之食品添加物經核准免中文標示，方得一併免於產品外包裝標示產品登錄碼，惟應有足以辨認之原文標籤或品名、原產地等標示內容及備妥產品登錄碼等相關文件，作為產品管理之參據。
- 二、倘屬輸入自用之食品添加物經核准免中文標示者，依前揭規定輸入時得免於產品外包裝標示產品登錄碼，惟仍應備妥產品登錄碼之相關文件，以作為產品管理之參據。

Q22：食品添加物於 105 年進口，且已完成中文標籤(無產品登錄碼)，如於 106 年繼續銷售，是否須改標補正產品登錄碼？

A22：

- 一、依據衛生福利部 105 年 3 月 8 日公告之「食品添加物產品應明顯標示產品登錄碼」規定，食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼，並自 106 年 1 月 1 日生效(以產製日期為準)。
- 二、倘為 106 年 1 月 1 日前製作之食品添加物產品，無須依上開規定標示產品登錄碼，惟倘為 106 年 1 月 1 日後(含 106 年 1 月 1 日)製作之食品添加物產品，則應依規定於產品容器或外包裝明顯標示『產品登錄碼』字樣及其登錄碼。

食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項

Q23：「天然香料」之定義為何？其「天然香料」產品外包裝應如何標示？

A23：

- 一、一、「天然香料」係指由蔬菜、水果、動植物體等原料中，萃取或加工製成之香料成分，非為人工化學合成者，並可賦予食品香氣。
- 二、我國現行對於「香料」之管理，除列屬於「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第(十)類之香料單體成分外，亦參考國際規範，香料單體成分若為聯合國糧農組織及世界衛生組織共同之食品添加物專家委員會(JECFA)、美國食品香料與萃取物製造協會(FEMA)、歐盟、日本等國際規範所准用之香料成分，則為我國准用之香料化學單體項目，且其添加於食品中時，僅限用為香料，並得視實際需要適量使用，以可達香料用途之添加量為宜。
- 三、依 103 年 5 月 20 日公告「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」規定，食品添加物所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。其中之香料成分係指「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中所列之香料品項或天然香料可以免標示其名稱，另除香料成分得以「香料」標示外，所含之其他原料(包含內容物及食品添加物)，則仍須依食品安全衛生管理法第 24 條規定，於產品外包裝詳實標示各原料名稱。產品所含之天然香料成分，倘其符合第一點說明之天然香料之定義，標示為「天然香料」，尚屬適法，惟其他非屬香料成分之原料(例如：二氧化矽、乳糖)仍須詳實展開標示。

Q24：豬肉香料中有一香料為熱反應香料，該成分是否可僅標示「香料」？

A24：

- 一、依據 103 年 5 月 20 日公告「食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項」，食品添加物所含之香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之；但所含除香料成分外之其他原料，仍應標示其各別原料。另倘使用可供食品

使用之原料，經熱反應產生香氣者，得標示「熱反應香料」，惟仍須依食品安全衛生管理法第 24 條第 1 項第 3 款之規定，於食品添加物產品外包裝詳實標示各原料名稱。

二、香料產品(豬肉香料)所含之熱反應香料，應依前開規定辦理標示。

Q25：如以「天然香料」為原料，添加具分散用途、賦形劑用途及防止結塊用途之成分(如二氧化矽、麥芽糊精、乳糖等等)，該產品是否仍可標示為「天然香料」？

A25：

- 一、一、「天然香料」，係指由蔬菜、水果、動植物等原料中，萃取或加工製成之香料成分，非為人工化學合成者，並可賦予食品香氣。
- 二、產品倘以天然香料、二氧化矽、麥芽糊精、乳糖等作為原料製成，未符合上開定義，故不得標示為「天然香料」。

食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項

Q26：輸入之食品添加物及食品如使用非基因改造之玉米為原料，於第一階段製造加工成為玉米澱粉後，再次加工成為食品添加物成品(如檸檬酸、檸檬酸鈉、檸檬酸鉀)，與食品成品(如葡萄糖、麥芽糊精)。如經送驗原料玉米，PCR 檢測報告結果為陰性，是否可作為非基因改造食品證明之文件？另外包裝上是否可直接標示「非基因改造」字樣？

A26：檸檬酸、檸檬酸鈉、檸檬酸鉀、葡萄糖、麥芽糊精，倘其非屬直接使用基因改造玉米原料，終產品已不含轉殖基因片段或轉殖蛋白質者，該產品外包裝得免標示基因改造相關規定字樣；倘其原料屬非基因改造玉米，該產品得僅針對原料玉米標示宣稱「非基因改造」或「不是基因改造」字樣，否則不得宣稱，惟業者仍須於衛生機關稽查時負舉證責任，可出具之佐證資料如 IP (identity preservation)證明、可證明非基改之官方文件或檢測項目涵蓋所有已通過查驗登記基改品系之檢驗報告。

食品安全衛生管理法
第 25 條-散裝食品及直接
供應飲食場所標示

散裝食品

Q1：何謂散裝食品？可否舉例說明「不具延長保存期限」及「以擴大販賣範圍為目的」？

A1：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 20 條之規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：
 1. 不具啟封辨識性。(如：以金屬線網綁等方式將包材臨時封口)
 2. 不具延長保存期限。(如：以保鮮膜包裝後無法增加其保存期)
 3. 非密封。(如：以塑膠袋打結)
 4. 非以擴大販賣範圍為目的。(如：係指產品僅於定點販售，即製造與販售為同一地點，如前店後廠之麵包店。另，產品倘有擴大銷售範圍之型態，即由甲地製作後運送至乙地販售，如網路販售或由中央工廠製作後運送至各分店販賣，皆屬之。)
- 二、產品倘符合前開原則，得不依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示。惟仍應依「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。

Q2：食安法第 25 條中「特定散裝食品販賣者」，是指哪些？又哪些業者該標示日期？依散裝食品標示規定 Q&A 中的 Q3 所規範的對象為，具公司登記或商業登記實體店面之食品陳列販售場所。那無實體店面者不需要嗎？

A2：

- 一、散裝食品係指陳列販售時無包裝之食品，或雖有包裝但不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封、非以擴大銷售為目的之包裝。其標示應符合依食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項公告之「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，應標示品名及原產地(國)或等同意義字樣；但現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外。另，散裝食品目前尚未規定應標示有效日期。

二、如無實體店面者，倘具有公司登記或商業登記者，應依前開法規規定標示品名及原產地(國) 或等同意義字樣。

Q3：大賣場自製之麵包、涼麵、及秤重糖果等產品，僅標示品名、熱量、賞味期限、數量、原料等，其餘都未標示，是否符合法規？

A3：

- 一、於國內販售之包裝食品，依食品安全衛生管理法第 22 條規定，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：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之名稱、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、及其他經中央主管機關公告之事項。倘產品為包裝食品，應符合上開規定。
- 二、依食品安全衛生管理法施行細則第 20 條之規定，散裝食品係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：1.不具啟封辨識性。2.不具延長保存期限。3.非密封。4.非以擴大販賣範圍為目的。
- 三、產品倘符合前開原則，得不依食品安全衛生管理法第 22 條之規定作完整標示。惟仍應依「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。惟現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外。另，未具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售生鮮、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)。
- 四、另，若屬於散裝並以 0~18℃ 冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品者，得依「即食鮮食散裝食品標示作業指引」辦理，依該指引營養標示係屬自願性標示。

**Q4：散裝食品應標示哪些項目？其內容物及食品添加物應如何標示？
須依含量多寡由高至低排列嗎？成分內容須各別展開？**

A4：

- 一、散裝食品係指陳列販售時無包裝之食品，或雖有包裝但為不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封、非以擴大銷售為目的之包裝。其標示應符合依食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項公告之「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，應標示品名及原產地(國) 或等同意義字樣；但現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外。另，未具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售生鮮、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)。
- 二、散裝食品如自願標示內容物及食品添加物，則應如實標示之。惟若自願加標內容物資訊，則建議依食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款及第 4 款規定，詳實標示各原料名稱，且依其含量多寡由高到低分別標示。另其標示內容須與事實相符，如與事實不符，則恐涉嫌違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q5：散裝生鮮水果盒(含完整包裝梅子粉)應如何標示？是否得僅標示梅子粉之部分？

A5：

- 一、散裝食品係指陳列販售時無包裝之食品，或雖有包裝但為不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封、非以擴大銷售為目的者，應依「散裝食品標示規定」辦理；食品販賣業者如為已辦理公司登記或商業登記者，應依規定標示品名及原產地(國)。
- 二、另，「即食鮮食散裝食品標示作業指引」，係針對散裝產品以 0~18℃ 冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品，建議於產品包裝上確實無誤揭示下列資訊：內容物名稱、淨重、容量或數量、食

品添加物名稱、負責廠商名稱、電話號碼及地址、有效日期、其他自願性標示。

- 三、如屬散裝之水果盒除標示品名及原產地外，建議依上開指引之規定揭露充分資訊予消費者。另，水果盒附贈之梅子粉倘為完整包裝食品，應依食品安全衛生管理法第 22 條於梅子粉外包裝進行完整標示，或僅於水果外盒標示梅子粉完整標示資訊。

Q6：進口之生鮮農產品(例如：美國葡萄、日本山藥)，是否應進行外包裝之標示？

A6：進口生鮮農產品如僅以保鮮膜封膜、或膠帶束口等非密封包裝型態，係屬散裝食品，得不依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。惟仍應依「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，應標示品名及原產地(國)資訊。

Q7：散裝食品之有效日期係使用小標籤貼紙貼標是否符合法規規範？

A7：

- 一、倘產品陳列販售時，雖有包裝但為不具啟封辨識性、不具延長保存期限、非密封、非以擴大銷售為目的之包裝，係為散裝食品，應依「散裝食品標示規定」辦理，標示「品名」及「原產地(國)」。
惟現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外。
- 二、市售產品如為散裝食品，依現行規定無須標示有效日期，倘自願以標籤貼紙標示有效日期，尚無不妥。

包裝判定

Q8：超市所販售之袋裝生鮮冷凍海產，例如：「鯖魚片」、「蟳管肉」等，是否屬完整包裝或散裝食品？另該產品倘須標示，應由加工過程哪一環節之廠商進行標示？

A8：市售袋裝之生鮮冷凍海產，例如：「鯖魚片」、「蟳管肉」等，該產品如係為完整包裝食品，即指經固定密封包裝、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，則應依食品安全衛生管理法第 22 條規定，作完整標示。另

食品外包裝之標示，應由將該食品進行完整包裝之廠商負責，故如該食品於散裝型態下，經下游廠商自行予以分裝、改裝成完整包裝後直接售予消費者，則應由將該產品分裝、改裝為完整包裝產品之廠商，負責該產品之外包裝標示。

Q9：年節禮盒產品一般都屬未密封之包裝型態(如：上下盒蓋)，如禮盒內之小包裝食品屬完整包裝食品，且已作完整標示。禮盒之外包裝需要再完整標示產品的品名、成分、營養標示、有效日期等標示嗎？

A9：包裝食品之最小販售包裝應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，作完整標示。如禮盒內之小包裝食品屬完整包裝食品，即指經固定密封包裝、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者，則應於消費者所接觸之最小販售包裝，作完整標示。倘禮盒內之小包裝食品有單獨販售之情形，並已作完整標示，且消費者於購買前得逕行打開參考該產品標示，則得免於禮盒外包裝作完整標示。

Q10：業務用原料倘其外包裝係以編織袋、紙袋裝袋後再以車縫線封口，則應歸屬為包裝或散裝食品？

A10：依現行食品安全衛生管理法規定，有關業務用之完整包裝食品(含原料)標示，不論國產或輸入食品皆應依該法第 22 條之規定，作完整標示。惟另依據「得免營養標示之包裝食品規定」，非直接販售予消費者之食品原料，得免標示營養標示。業務用大包裝食品原料，若內包裝為塑膠袋封口，再以編織袋裝後以車縫線封口，則為完整密封包裝型態，應依食品安全衛生管理法第 22 條規定標示。

Q11：原料直接以塑膠盒裝，並用膠膜密封，是否為散裝？

A11：販售於國內之包裝食品，均應依食品安全衛生管理法第 22 條之規定，以中文作完整標示，並遵守該法之相關規範。該規定所指之「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者。如產品以塑膠盒裝，膠膜密封，符合「包裝食品」之定義，則屬包裝食品。

Q12：超商所販售之即食鮮食食品涼麵(散裝食品)，應如何標示？

A12：倘販售散裝之涼麵，應依食品安全衛生管理法第 25 條所定「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，應標示品名及原產地(國)。另，依「即食鮮食散裝食品標示作業指引」散裝產品且以 0~18°C 冷藏之保存方式，可供直接食用或加(復)熱後(非以高溫殺菌為目的之加熱方式)供直接食用之生鮮、調理食品，建議於產品包裝容器標示下列資訊：內容物名稱、淨重、容量或數量、食品添加物名稱、負責廠商名稱、電話號碼及地址、有效日期、其他自願性標示。

Q13：哪些商品包裝型態屬於「散裝」即食鮮食食品？

A13：

- 一、依食品安全衛生管理法第 22 條規定，包裝食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：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之名稱、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、及其他經中央主管機關公告之事項。該規定所指之「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者。
- 二、「散裝食品」係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：1.不具啟封辨識性。2.不具延長保存期限。3.非密封。4.非以擴大販賣範圍為目的。
- 三、食品業者應依前開原則自行判定產製產品之屬性。另依據「即食鮮食散裝食品標示作業指引」，產品如屬即食鮮食散裝食品者，建議依該指引之規定揭露充分資訊予消費者。

Q14：業務用散裝食品應標示哪些項目，是否須完整標示？

A14：

- 一、依食品安全衛生管理法第 25 條及 109 年 8 月 28 日衛生福利部公告訂定「散裝食品標示規定」，已辦理公司登記或商業登記之食品業者販售散裝食品，應依規定標示產品之品名及原產地；但現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外。另，未具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售生鮮、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)。
- 二、業務用之散裝食品，仍應依上開規定標示。惟為利於工廠或餐飲業者管理，食品原料業者仍宜有其他之標示或提供相關文件資訊，以避免造成餐飲業者對食材管理之困擾或誤用逾期食材之情事。

Q15：網路販售之散裝食品應如何標示？

A15：依食品安全衛生管理法施行細則第 20 條之規定，「散裝食品」係指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：

1. 不具啟封辨識性。
2. 不具延長保存期限。
3. 非密封。
4. 非以擴大販賣範圍為目的。

如屬散裝食品，請依「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。另，未具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售生鮮、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)。

Q16：衛生福利部於 110 年 3 月 17 日發布修正「即食鮮食散裝食品標示作業指引」之重點？

A16：

- 一、修正指引名稱為「即食鮮食散裝食品標示作業指引」。
- 二、增列「即食鮮食散裝食品」之用詞定義。

- 三、增列過敏原警語資訊為其他自願性標示項目。
- 四、增列營養標示值誤差允許範圍、營養標示得依「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」辦理或「QR Code」等電子化方式揭露資訊，以及明列 QR Code 揭露之方式。
- 五、增列字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定辦理。

Q17：如果即食鮮食散裝便當產品依本標示作業指引標示，請問是否有標示範例可參考？

A17：本標示作業指引係為鼓勵相關食品業者於即食鮮食散裝食品包裝上，除依食品安全衛生管理法第 25 條規定標示外，再揭示更多產品資訊，作為消費者選購參考，並供食品業者遵循，如果以即食鮮食散裝便當食品為例，標示範例如下：

滷雞腿便當

有效日期：○○年○月○日○時

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。



75元

成分：雞肉、L-麩酸鈉、調味醬(醬油、八角、甘草)、葵花油、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、滷蛋(蛋、醬油、八角)、滷豆腐(豆腐、鹽、澱粉、醋、醬油、芥花油)、焦糖色素

本產品含蛋、大豆製品不適合對其過敏者食用

製造商：○○有限公司 地址：○○市○○路○○號 電話：○○-○○○-○○○○

營養標示		
	每份	每100公克
每一份量 409公克 本包裝含 1份		
熱量	593大卡	145大卡
蛋白質	27公克	6.6公克
脂肪	13.9公克	3.4公克
飽和脂肪	3.7公克	0.9公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	90公克	22公克
糖	4.1公克	1公克
鈉	1342毫克	328毫克



Q18：請問數個即食鮮食散裝食品營養標示，其產品外包裝是否可以用同一個 QR Code 於網頁揭露個別之營養標示資訊？

A18：數個即食鮮食散裝食品營養標示，若皆以同一個 QR Code 方式於網頁揭露，應以消費者可直接讀取且清楚瞭解且辨識其所選購之即食鮮食食品營養標示資訊設計之。

Q19：請問 QR Code 之長寬、於網頁呈現營養標示資訊的字體大小、字型是否有限制？

A19：QR Code 的長寬無限制，但是應以不易磨損之固定標籤或印刷標示，並於 QR Code 上方或下方位置，應附有「掃描此處可獲得營養標示資訊」或等同意義字樣，且以可利用市面流通之行動裝置(如智慧型手機) QR Code 讀碼軟體或販售場所供應 QR Code 讀碼設備，使消費者直接讀取營養標示資訊。另，網頁之營養標示資訊字體大小、字型型式不拘，但應以消費者可清楚辨識為主。

Q20：請問產品即食鮮食散裝食品之營養標示值是否有誤差允許範圍，如果標示值有誤，會有相關罰則嗎？

A20：依本標示作業指引：

- 一、蛋白質、碳水化合物之誤差允許範圍為標示值80%~120%；
- 二、熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖之誤差允許範圍為 ≤標示值之120%；
- 三、其他自願標示營養素之誤差允許範圍為 ≥標示值之80%；
- 四、維生素A、維生素D之誤差允許範圍為標示值之80%~180%。
- 五、上述所列項目若營養標示值有不實之情形，則違反食品安全衛生管理法第28條規定。

散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項

Q21：「百頁」豆腐產品是否須依「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」辦理標示？

A21：「百頁」豆腐，係屬於豆腐產品，依據衛生福利部 104 年 5 月 29 日公告「包裝食品及散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」及 104 年 8 月 11 日公告「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」，產品標示應依上開規定辦理。

直接供應飲食場所

Q22：針對直接供應飲食場所應標示之全部事項，以活頁冊型式集中置於櫃台明顯處，供消費者翻閱，且菜單字體大於 0.2cm，是否符合規定？

A22：

一、直接供應飲食場所提供之食品，應依下述公告事項辦理相關標示：

- 1.依據「直接供應飲食場所販售火鍋類食品之湯底標示規定」，具營業登記之直接供應飲食場所，其火鍋類食品應於供應場所顯著標示湯底製作方式，包括主要食材、風味調味料資訊。前述標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等方式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，以菜單註記、標記(標籤)者，其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。
- 2.依據「重組肉食品標示規定」，直接供應飲食場所販售重組肉食品，應於供應之飲食場所，顯著標示該食品為「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「熟食供應」或等同文字。前述標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等方式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，以菜單註記、標記(標籤)者，其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。
- 3.依據「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」、「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」，直接供應飲食之場所販售含牛肉(豬肉)及牛(豬)可食部位之食品，應標示所含牛肉(豬肉)及牛(豬)可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。前述標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等方式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於 0.4 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。
- 4.依據「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」，具營業登記直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。前述標示

方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等方式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，以菜單註記、標記(標籤)者，其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。

5. 依據「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，規定具營業登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製飲料應標示該杯飲料之總糖量及總熱量，其標示值之誤差允許範圍應符合「包裝食品營養標示應遵行事項」規定；總糖量及總熱量亦得以最高值表示之，以最高值表示者，應加註「最高值」。茶飲料及咖啡飲料應標示茶葉及咖啡原料來源之原產地(國)；另，咖啡飲料應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值，並加註「最高值」；或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量，該標示得以符號或圖樣標示之。前述規定應以中文顯著標示，並得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等方式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，以菜單註記、標記(標籤)者，其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。

二、產品倘菜單型式以活頁手冊供消費者翻閱，尚屬適法，惟字體大小應依上開規定辦理。

連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

Q23：現場調製飲料業者如果 2 家以上使用相同市招名稱，非經由加盟、授權而係各自獨立經營，或經由加盟授權之連鎖飲料店業，其總公司已歇業或解散者，是否適用「連鎖業者」定義？

A23：

- 一、「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」所稱之連鎖業者，係指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。
- 二、倘公司或商業登記名稱不同僅市招名稱相同之獨立經營者或原加盟、授權之總公司已歇業或解散者，非屬本規定所稱之連鎖業者。

Q24：手搖茶之茶葉產地會因混茶而有多個產地，並因有產季問題而更換產地，此種情形是否得以活頁手冊之標示方式擺放於櫃檯供消費者翻閱？

A24：

- 一、依據「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」，茶飲料應標示茶葉原料來源之原產地(國)。若茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。
- 二、上開規定之標示應以中文顯著標示，得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，前項以菜單註記、標記(標籤)者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。
- 三、倘菜單型式以活頁手冊供消費者翻閱，尚屬適法，惟字體大小應依上開規定辦理。

直接供應飲食場所販售火鍋類食品之湯底標示規定

Q25：加熱滷味的餐飲經營型態是否需要進行湯頭成分標示？

A25：倘為依消費者點選之食材烹調後提供之湯品，非持續加熱烹煮者，則非屬「直接供應飲食場所販售火鍋類食品之湯底標示規定」之規範範圍。

重組肉標示規定

Q26：直接供應飲食場所供應重組肉餐點及販售散裝重組肉食品應如何辦理重組肉標示？可否於菜單註記或立牌方式標示？

A26：

- 一、依 104 年 10 月 14 日公告「重組肉食品標示規定」第 2 點規定，如為包裝食品應以中文於品名顯著標示「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語，產品倘為重組肉包裝食品，應依上開規定，如實標示。
- 二、上開規定第 3 點，具營業登記之食品販賣業者，販售散裝重組肉食品，應於販售之場所，以中文於品名顯著標示「重組」、「組

合」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。產品倘為散裝重組肉食品，應依上開規定以卡片、標記(標籤)或標示牌採懸掛、立(插)牌標示之。

- 三、另，如為直接供應飲食場所販售重組肉食品，應於供應之飲食場所，以中文顯著標示該食品為「重組」、「組合」或等同之文字說明，並加註「熟食供應」或等同文字，其標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之，倘以菜單或立牌方式揭露重組肉標示規定，尚屬適法。

直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

Q27：含基因改造食品原料標示應遵行事項規範對象是否包含「餐飲業者」？

A27：

- 一、依據衛生福利部 104 年 8 月 11 日公告「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」，具營業登記直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣，並於 104 年 12 月 31 日起施行。其適用食品品項如下：

(一) 農產品型態之基因改造食品原料，或該等原料經過簡單之切割、研磨。

(二) 豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品。

- 二、倘屬具營業登記直接供應飲食場所(餐飲業者)，均應依前開規定辦理標示。

Q28：烹調中添加豆瓣醬及辣豆瓣醬等調味，是否需將豆瓣醬或辣豆瓣醬之基因改造黃豆標示於菜單？

A28：倘使用(辣)豆瓣醬作為產品原料，如其豆瓣醬所含之基因改造黃豆仍得以目視可見，則應依「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」之規定標示基因改造等字樣；倘豆瓣醬非以目

視可見其所含之基因改造黃豆，則尚無強制規定須作標示，惟建議業者提供產品充足之資訊，以提供消費者作為選購之參考。

Q29：若提供含基因改造原料食品之菜單，但不屬「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」適用之食品品項，是否須標示？

A29：食品倘直接使用「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」之品項，應依該規定標示基因改造等字樣，倘非直接使用「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」之品項，尚無強制規定須標示，惟建議業者提供產品充足之資訊，以提供消費者作為選購之參考。

食品安全衛生管理法

第 28 條-

食品廣告詞句標示及宣稱

廣告宣稱詞句

Q1：如果想在產品外包裝針對產品內之特定成分或營養素做宣稱時，可以參考哪些例句？

A1：

- 一、有關可使用之宣稱詞句，可參考「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」。
- 二、產品倘欲宣稱前開準則未列之生理功能例句，建議申請健康食品查驗登記許可，或可依本署公布之「一般營養素可敘述之生理功能例句」及「食品特定成分可敘述之生理功能例句」之建議申請流程及文件提出申請，經審查通過公告後即可使用該宣稱例句。

Q2：一般食品是否可標示宣稱為「保健食品」？產品品名是否可標示「體內環保」之字眼？

A2：產品如欲標示、宣稱「保健食品」、「體內環保」，尚未違反規定，惟其是否涉及違規，仍須視實際傳達消費者之整體表現而定，而非單以片段文字判定。另，食品之標示或其廣告內容如有涉及健康食品之特定保健功效，即屬違反「健康食品管理法」之規定。

Q3：一般食品可否加標「各種慢性病患營養補充」等字樣？

A3：「○○低蛋白配方」產品倘為一般食品且為未經許可之病人用特殊營養食品，依據現行衛生福利部公告「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之規定，蛋白質非屬該公告規範之「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，故品名不得標示、宣稱「低蛋白」字樣。另產品外包裝標示「各種慢性病患營養補充」等字樣，疑涉及針對特殊食用對象，故應予修正。

Q4：一般食品是否能標示「均衡營養飲品」？

A4：食品品名及其標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。另，「特殊營養食品」指營養均衡

或經營養素調整，提供特殊營養需求對象食用之配方食品。爰一般食品不宜標示「均衡」營養飲品。

Q5：一般食品外包裝在「專利」之標示上有何限制？

A5：依「食品安全衛生管理法」第 28 條規定，食品包裝上專利之文字、圖樣視為標示一部分，應就其整體表現判定其是否涉及誇張、易生誤解之情形。如欲於包裝標示宣稱專利之文字，依前揭規定應確認屬實，業者並應備妥該產品專利之佐證資料，以供主管機關查核。

Q6：一般食品是否可在外包裝標示「小分子水」或「小分子水飲料」？

A6：

- 一、依食品安全衛生管理法施行細則第 7 條之規定，食品品名應與食品本質相符，另依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形。
- 二、產品如標示「小分子水」或「小分子水飲料」，應與該產品本質相符，另其是否涉及違反食安法有關標示之規定，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q7：產品可否宣稱「酸性水」或「鹼性水」？是否有「酸性水」或「鹼性水」定義？

A7：

- 一、包裝飲用水之生產加工過程，可能因含二氧化碳或礦物質等元素而影響成品之 pH 值，惟稍偏酸或偏鹼之飲水，非屬對人體有明顯危害之物質，故本署未對氫離子濃度指數(pH 值)訂有限值，亦未對「酸性水」或「鹼性水」規範定義。
- 二、惟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。倘產品標示或宣稱為

「酸性水」或「鹼性水」等名稱，業者應確保其須與事實相符，如與事實不符，則涉違反該法之規定。

Q8：產品內含冬蟲夏草、人參、當歸、紅棗是否可標示宣稱相關療效？

A8：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，不得有誇大不實、易生誤解或涉及醫療之情形。倘產品為食品，其外包裝之標示及宣稱，應依上開規定辦理。

Q9：一般食品可否標示「Dark Vision Enhancer」字樣？

A9：依衛生福利部公告「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」之規定，營養素或特定成分可敘述之生理功能詞句用於標示、宣傳時，應敘明其係屬各該營養素或特定成分之生理功能，例如：維生素 A 有助於維持在暗處的視覺。倘產品外包裝之英文僅標示「Dark Vision Enhancer」，亦應依前述認定準則中之標示原則，敘明係維生素 A(Vitamin A)之生理功能。

Q10：市售油品品名是否可標示「油切」字樣？

A10：「油切」乙詞係源自日本，主要訴求為「去油解膩」，其詞義在於吃完油膩食物後，可去除口中油膩感。產品為油品，尚無法達到前述訴求，故不宜以「油切」字樣作為食品品名。

Q11：麥茶飲料產品標示宣稱「去油解膩」，是否可行？

A11：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。麥茶飲料產品倘欲標示宣稱「去油解膩」字樣，如產品確實得達到吃完油膩食物後，可去除口中油膩感之訴求，尚無明顯違法之虞。

Q12：產品是否可標示、宣稱「特濃」字樣？

A12：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。產品標示宣稱「特

濃」字樣，非屬「包裝食品營養宣稱應遵行事項」中之營養宣稱，如不致造成消費者誤解，尚無違法之虞。

Q13：速食麵食品是否可標示、宣稱「化學不使用」或「無化學調味料添加」等字樣？

A13：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。如標示、宣稱「化學不使用」或「無化學調味料添加」等詞句，則該產品須確實不使用任何化學合成之原料或調味料，如與事實不符，則涉嫌違反前開法規之規定。

Q14：產品成分確實沒有添加蔗糖，產品外包裝可否標示、宣稱「無添加蔗糖、葡萄糖配方」，並佐以禁止符號裡面畫糖果圖片？

A14：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。標示、宣稱「無添加蔗糖、葡萄糖配方」詞句，如與事實相符，尚無違法之虞，惟其是否涉及違規，仍須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q15：於食品包裝中寫入以下注意事項是否合法？

「注意事項：

- 1.請依照每日建議用量，並在醫師、藥師、營養師等專業人士指導下食用，多食無益。
- 2.如有高血壓、心臟病、糖尿病或甲狀腺疾病，請先諮詢醫師建議。」

A15：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。產品如欲標示「注意事項：1.請依照每日建議用量，並在醫師、藥師、營養師等專業人士指導下食用，多食無益。2.如有高血壓、心臟病、糖尿病或甲狀腺疾病，請先諮詢醫師建議。」，尚屬適法。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘

述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q16：市售食品常見「原裝進口」等宣稱，是否能說明「原裝進口」定義為何？

A16：市售包裝食品如宣稱「原裝進口」，即屬原容器或包裝直接輸入產品，並可加貼符合食品安全衛生管理法規定之中文標示為市售銷售型態，且該產品不得加以改裝、分裝。另產品倘輸入後，再裝入中文外包裝，不宜宣稱「原裝進口」，或應敘明內包裝為原裝進口，以免造成消費爭議。

Q17：若調合油中僅含 40% 的橄欖油，包裝上可否放上橄欖的圖案？

A17：調合油產品於外包裝標示宣稱橄欖圖樣，倘其確實使用橄欖油作為原料之一，且整體表現不致使消費者誤解產品僅含橄欖油成分，尚符合規定。

Q18：如單純使用水果類香料，而內容物不含水果相關成分，是否可於外包裝上標示水果圖案？

A18：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。產品倘未添加宣稱之食品原料或取自該原料之成分，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。

Q19：「○○益生菌粉末」產品外包裝標示宣稱「產品每條活菌數『出廠時』達 10^{11} 次方以上」或加註「標示量為每份『添加』之菌數」等字樣，惟產品經檢驗結果顯示其活菌數減少一半以上，此標示宣稱是否違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定？

A19：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張易生誤解之情形。產品「○○益生菌粉末」，外包裝標示、宣稱「產品每條活菌數出廠時達 10^{11} 次方以上」，即應確保該產品於有效日期之前所含之活菌數皆符合該標示值，否則將有使消費者易生誤解之情事，宜再依實標明清楚。

Q20：乳酸菌錠狀食品欲於外包裝宣稱「含○○個乳酸菌」，是否符合規定？

A20：如欲於產品外包裝標示或宣稱食品中乳酸菌之含量，倘標示宣稱「含○○個乳酸菌」詞句，即應確保該產品於有效日期之前，產品實際檢測之含量皆符合該標示值，如有不符之情事，恐涉違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q21：於賣場購買「○○香蒜餅」產品，打開後發現實體大小與產品外包裝圖片不符，是否涉及標示不實、誇張或易生誤解等違反食品安全衛生管理法之規定？

A21：食品外包裝之圖片、圖示係為內容物之廣義表示，倘有事實上與本質顯不相符(如：以豬肉取代牛肉)，應可適用食品安全衛生管理法第 28 條「標示廣告不實」之規定；至於主觀意象之表達(如：份量大小認知差異)，是否足以影響具有普通知識經驗之消費者，並為其做成交易決定之依據，實有爭議，且實務認定困難，故建議視個案整體表現，優先以消費者保護法「消費資訊及消費爭議處理」相關規定進行處理。

Q22：是否可於產品外包裝標示宣稱「通過 ISO22000 和 HACCP 雙認證」？

A22：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。倘確實通過政府機關或民間團體辦理之驗證，且該驗證規範明定得於產品外包裝標示宣稱者，業者始得對於通過驗證之相對應標的產品進行該產品

之標示宣稱。並應備妥該產品通過驗證之佐證資料，以供主管機關查核。

Q23：請問產品內容物標示為雞冠萃取物(含透明質酸鈉)，但產品外包裝標示宣稱「玻尿酸」，是否符合規定？

A23：

- 一、依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情形。
- 二、案內玻尿酸與透明質酸鈉應非同義詞，產品倘僅使用雞冠萃取物(含透明質酸鈉)作為原料之一，倘欲於產品外包裝(除品名及內容物外)標示宣稱「玻尿酸鈉」，尚無明顯違法之虞，惟不得標示宣稱「玻尿酸」等字樣。

Q24：糖果產品添加的糖為代糖，外包裝可否標示、宣稱「適合糖尿病患」或「糖尿病患首選」字樣？

A24：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣稱或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。糖果產品外包裝標示、宣稱「適合糖尿病患」及「糖尿病患首選」等詞句，整體表現恐涉及違反前開法規規定。

Q25：請問一般食品品名不得標示「健康」字樣，那是否可於外包裝其它位置標示「健康」或「健康維持」等相關字樣？

A25：

- 一、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、易生誤解或宣稱醫療效能之情形。
- 二、依據衛生福利部於 109 年 8 月 4 日公告修正之「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」，食品以「健康」字樣為「品名」之一部分者，認定該品名為易生誤解。但取得許可之健康食品，不在此限。上開規定自 111 年 7 月 1 日正式實施(以產製日期為準)。

三、案內所詢，「健康維持」係屬「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之認定準則」中可使用之詞句。另，前述準則係規範一般食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解，惟倘產品之註冊商標、Logo、品牌、系列名稱出現「健康(Health)」字樣，雖於品名中未出現，惟該註冊商標、Logo、品牌、系列名稱與產品品名併列或併排，整體表現易使消費者誤解為產品品名之一部分者，則視違反上開規定。

廣告宣稱詞句-天然、100%、純

Q26：蜂蜜如有添加其他成分，可否標示「100%」？

A26：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。如產品主原料外尚添加其他原料成分或添加物，則不得標示、宣稱「純」或「100%」字樣。

Q27：製作農產加工品(例如：味噌)，其原料是使用有機黃豆、有機白米、天然鹽、高果糖糖漿、味噌種麴，未使用任何添加物及防腐劑，產品外包裝是否可標示宣稱「天然」、「優質」等字樣？

A27：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。食品標示、宣稱含「天然」一詞，適用於食品不含額外食材及食品添加物，且未有顯著改變本質或去除部分成分之製程。味噌產品，如標示「天然」字樣，須與前揭定義相符。另，產品倘欲宣稱「優質」，尚無違法之虞，惟仍須視實際傳達消費者訊息之整體表現及個案產品實際情況，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

廣告宣稱詞句-涉及易生誤解

Q28：A 產品使用其他 B 產品之包材，惟包材之原標示事項仍清楚可見，此情形是否違反食品安全衛生管理法之規定？

A28：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品之容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，業者

倘使用與產品無關之包材，且包材上標示事項及內容亦無相關，已涉違反上述易生誤解之規定。

Q29：進口燕窩飲品，若確定來源是真的燕窩，其外包裝成分標示為冰糖液(水、冰糖)、燕窩、結蘭膠，是否可於外包裝上標示「100%純燕窩」或同等意義字句？

A29：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。產品如使用冰糖液(水、冰糖)、燕窩、結蘭膠作為原料，則包裝標示、宣稱「100%純燕窩」，易使消費者誤解。

Q30：三角立體茶包充填原片茶葉裁切之片段，可否宣稱「原片茶葉」？

A30：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。產品於製程中如確實將茶葉原料進行裁切，終產品所含之茶葉原料型態已非屬一般消費大眾所認知之「原片」，則外包裝標示、宣稱「原片茶葉」字樣，易使消費者誤解，應予修正。另倘產品於製程中因包裝限制將茶葉原料進行裁切，為免引起消費爭議，建議於終產品外包裝加註係為「原片裁切」或等同意義字樣之說明。

Q31：產品外包裝標示「腸道淨化」、「消化道照護配方」及「體質淨化」，是否違反食品安全衛生管理法？

A31：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣稱或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。產品外包裝標示、宣稱「腸道『淨化』」、「消化道照護配方」及「體質『淨化』」等詞句，整體表現涉及誇張、易生誤解，恐違反前開法規規定。

Q32：「潤喉糖」外包裝標示「舒暢喉部不適」是否違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定？

A32：食品品名及其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形。產品倘宣稱「舒暢喉部不適」，涉

屬誇大、易生誤解之情形，違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q33：一般食品可否標示、宣稱「代餐」字樣？

A33：「代餐」係指取代正常飲食之餐食。屬特殊營養食品，始得標示代餐，一般食品不得標示代餐，如宣稱代餐，涉屬易生誤解；產品標示或宣稱提供病患使用之取代餐配方食品，應依食品安全衛生管理法第 21 條規定，向衛生福利部辦理特殊營養食品查驗登記手續，俟取得許可證後，始得輸入或上市販售。

Q34：「初乳蛋白」產品外包裝標示「注意事項：食用營養補充包初期會有營養好精神好，及細胞修護白天想睡覺交互現象，請放心食用」等字樣，是否違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定？

A34：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。產品標示「注意事項：食用營養補充包初期會有營養好精神好，及細胞修護白天想睡覺交互現象，請放心食用」等字樣，整體表現有易使人誤解之嫌，恐違反上開規定。

Q35：一般食品是否可將 FDA 之 logo 及公司之登錄字號標示於產品外包裝上？

A35：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形，依「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」，凡引用機關公文書字號或類似意義詞句者(例如：衛署食字第○○○○○○○○○○號、領有衛生署食字號、獲得衛生署食字號許可等相關詞句)認定為涉及誇張或易生誤解。市售產品倘引用衛署字號或相關 FDA 標章，恐涉及違反上開之規定，倘僅標示公司統編或食品業者登錄字號，尚則無違

法之虞。惟外銷未於國內銷售之產品，請逕依輸入國之標示規定辦理。

Q36：一般食品可否標示、宣稱「節食者均衡營養」、「青春永駐」、「減少疲勞感」及「延年益壽」字樣？

A36：產品外包裝標示、宣稱「節食者均衡營養」、「青春永駐」及「延年益壽」，涉及誇大易生誤解，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。其中「延年益壽」及「減少疲勞感」等與健康食品 13 項保健功效意義相近，故不得用於食品之廣告與標示。

廣告宣稱詞句-涉及五官臟器

Q37：一般食品可否標示、宣稱「明亮清晰，保養雙『眸』，促進『靈魂之窗』的健康」字樣？

A37：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。產品如標示、宣稱「明亮清晰，保養雙『眸』，促進『靈魂之窗』的健康」等詞句，整體表現已影射該產品對眼睛有所助益，涉嫌違反前開法規之規定。

Q38：一般食品品名可否標示「活芯」、「蓉憶記」字樣及標示宣稱維生素 B₁ 之生理功能嗎？

A38：

- 一、食品品名及其標示、宣傳或廣告之內容不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事，其是否涉及違規，須視實際傳達消費者之整體表現而定，而非單以片段文字判定。「活芯」產品，如該產品確實含有維生素 B₁ (Thiamin)，並明確標示「幫助維持心臟正常功能」為維生素 B₁ (Thiamin) 營養素之生理功能，則該產品外包裝標示之整體表現，尚無違法之虞。
- 二、另「蓉憶記」產品品名諧音影射「容易記」，且外包裝標示佐以人體頭部圖片，整體表現疑影射增強記憶力，恐違反食品安全衛生管理法第 28 項之規定。

Q39：市售一般食品可否標示、宣稱「防止逆流」字樣、「胃」、「女性」及「腸道」圖案，是否符合法規規定？

A39：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。產品外包裝倘標示「防止逆流」字樣、「胃」、「女性」及「腸道」圖案，涉及誇大易生誤解。惟是否符合規定，仍須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q40：葉黃素產品外包裝標示「明亮加乘」及佐以視力檢查表之圖案，是否有誤導消費者此產品具有改善視力之作用？

A40：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。產品包裝圖案「視力檢查表」與「明亮加乘」整體表現有影射五官臟器，恐易生誤解，應予修正。

廣告宣稱詞句-涉及生理功能

Q41：一般食品外包裝可否標示、宣稱「好視覺、好視野、好清晰」字樣？

A41：食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。產品倘外包裝標示「好視覺」，因涉眼睛與物體形象接觸所生的感覺等生理功能，涉誇大易生誤解。另標示「好視野」及「好清晰」字樣，其是否符合規定，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述，產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q42：一般食品可否在外包裝標示、宣稱「低 GI」字樣？

A42：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。「GI」乙詞係指「升糖指數」，用以衡量糖類對血糖值之影響，如標示則影射該產

品具「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」第四條所列「涉及生理功能者」，涉嫌違反食品安全衛生管理法第 28 條規定。

Q43：產品成分含納豆、紅麴、Q10，產品包裝上是否可標示宣稱「活絡循環」或「加強修護」等詞句？

A43：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。產品外包裝標示宣稱「活絡循環」或「加強修護」等詞句，疑涉及生理功能，恐違反上開規定。

Q44：產品品名「○○有效濃縮膠囊」及外包裝標示宣稱「有氧配方能有效提升人體攝氧量」詞句，是否違反食品安全衛生管理法第 28 條？

A44：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解或宣稱醫療效能之情形，另依同法施行細則第 7 條，食品品名應與食品本質相符，產品品名「有效濃縮膠囊」，及產品宣稱「○○有氧配方能有效提升人體攝氧量」等詞句，涉及生理功能之嫌，恐違反上開規定。

Q45：是否可於外包裝標示「不會造成血糖升高」與「不會讓血糖快速飆高」？

A45：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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，且食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。產品外包裝標示「不會造成血糖升高」、「不會讓血糖快速飆高」，涉及生理功能，恐有違反前開法規之虞。

Q46：「○○陳年老茶」產品外包裝標示「開脾」及「靜心」等字樣，是否違反食品安全衛生管理法之規定？

A46：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示不得有不實、誇張或易生誤解之情形。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

Q47：一般食品可否標示、宣稱「有助於集中注意力及反應能力、強化警覺、調整情緒狀態」字樣？

A47：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，對於食品所為之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。一般產品外包裝標示、宣稱「有助於集中注意力及反應能力、強化警覺、調整情緒狀態」等詞句，整體表現涉及生理功能，易使消費者誤解，恐違反上開法規之規定。

Q48：產品包裝標示可否宣稱「糖管理」字樣？

A48：產品品名「糖管理」字樣語意不明且有使消費者誤解具有生理效果功能之嫌，恐違反食品安全衛生管理法第 28 條之規定。

Q49：一般包裝食品可否標示專利名稱「美國專利-血小板凝集過程抑制作用」？

A49：

一、依據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、易生誤解或宣稱醫療效能之情形。另，如於食品包裝上宣稱專利相關資訊，其文字、圖樣仍視為標示之一部分。

二、案內所詢，產品外包裝標示「血小板凝集過程抑制作用」字樣，涉及生理功能，恐違反上開規定。

廣告宣稱詞句-涉及醫療效能

Q50：產品可否標示「關鍵」、「保持靈活、矯健」字樣及人體膝關節加強圖形？

A50：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，惟其是否涉及違規，仍須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。產品品名標示「關健」字樣，疑影射關節保健，且佐以膝關節加強圖形及人體蹲、跑、跳圖示，並宣稱「保持靈活、矯健」等詞句，整體表現已涉及誇張、易生誤解，恐違反上開法規之規定，應予改正。

Q51：產品標示宣稱「祛風寒」是否符合法規規定？

A51：依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張、易生誤解或宣稱醫療效能之情事。產品外包裝標示「祛風寒」詞句，涉及醫療效能，恐違反上開規定。

Q52：是否可於外包裝標示「清肝明目」、「安神健腦」？

A52：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。產品外包裝標示「清肝明目」及「安神健腦」，涉及中藥材效能、生理功能、五官臟器或醫療效能，恐違反上開規定。

廣告宣稱詞句-涉及改變身體外觀

Q53：市售產品品名可否標示「消腩膠囊」？

A53：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。食品品名標示「消腩膠囊」字樣，消「腩」影射消除「肚子上或肋骨附近的肉」，已涉及改變身體外觀，恐違反前開規定。

Q54：產品外包裝標示宣稱「打造美人體質」、「重建豐盈緊實的肌膚光采」等詞句，是否違反食品安全衛生管理法之規定？

A54：依食品安全衛生管理法第 28 條規定，食品標示不得有不實、誇張或易生誤解之情形。惟其是否涉及違規，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、產品品名、圖案、符號等，進行綜合研判。產品外包裝標示「打造美人體質」及「重建豐盈緊實的肌膚光采」等文字，整體表現疑涉及改變身體外觀，恐違反上開規定。

廣告宣稱詞句-認證宣稱

Q55：自國外進口有機商品(原包裝上有有機標示)，但於進口至台灣後，並未以有機商品宣稱進行販售，原包裝有機宣稱是否須貼標覆蓋？

A55：

- 一、依食品安全衛生管理法第 28 條之規定，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。
- 二、「有機」字樣之相關標示宣稱，須符合行政院農業委員會所制定之「農產品生產及驗證管理法」及其相關規定方可宣稱「有機」。另「有機」農產品之驗證與管理，係屬行政院農業委員會之權責，相關訊息請至「有機農業全球資訊網」(<http://info.organic.org.tw/>)或洽行政院農業委員會查詢。
- 三、另，產品如外包裝以原文標示「有機」字樣，雖不以中文標示，但仍恐使消費者誤解，爰原文標示「有機」字樣，應以黏貼覆蓋等型式修正。惟前述黏貼覆蓋方式，其貼紙應具備不易脫落或不易換貼之特性。

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

~~筆記頁 Note~~

食品標示問答集彙整手冊

出版機關 衛生福利部食品藥物管理署
地 址 台北市南港區昆陽街 161-2 號
電 話 (02)2787-8000
網 址 <https://www.fda.gov.tw>
發行人 衛生福利部食品藥物管理署
總編輯 吳秀梅
審核 蔡淑貞、闕麗卿、鄭維智、陳瑜絢
編輯 李婉嬪、李佳玲、陳純敏
出版年月 2021 年 12 月
印刷設計 財團法人食品工業發展研究所
電 話 (03)522-3191
GPN 1011002275
ISBN 978-986-5469-80-1
著作財產人 衛生福利部食品藥物管理署
本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署
