

豬肉及豬可食部位原料之 原產地標示規定說明

109年9月25日



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

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

大綱

標示目的

豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定

罰則

常見疑問

標示目的

- 為提供消費者清楚且明確之選購資訊，針對豬肉及豬可食部位原料，要求原產地（國）資訊透明，以增進消費者知的權益。

清楚標示 方便選擇

「食品原產地」 vs 「食品原料原產地」

- 「食品原產地」：最終產製之食品其原產地（國）。
- 「食品原料原產地」：食品中所含特定原料其來源之原產地（國）。
- 以在臺灣加工製造之豬肉乾產品為例，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地（國）：臺灣」與「豬肉原產地（國）：澳洲」。

業者溝通座談會

- 109年9月11日(台北)：公協會代表、通路業者
- 109年9月14日(台北)：肉品、油脂及烘焙等加工業者
- 109年9月16日(台北)：餐飲業、食品販售業者

豬肉原料原產地標示規定

- 公告日期：109年9月17日
- 實施對象：所有食品販賣業者(包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所)
- 實施品項：含豬肉及豬可食部位原料之食品
- 標示事項：豬肉原料原產地(國)
以屠宰地(國)為原產地
- 實施日期：110年1月1日

豬肉原料原產地標示規定(續)

包裝食品

- 包裝食品標示方式：於外包裝標示
- 標示字體大小：標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分

豬肉原料原產地標示規定(續)

直接供應
飲食場所

- 標示方式：卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
- 標示字體大小：
 - 以標籤、菜單註記者，標示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

豬肉原料原產地標示規定(續)

散裝食品

- 標示方式：卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
- 標示字體大小：
 - 以標記（標籤）者，標示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

豬肉原產地標示範例

1 包裝食品



擇一

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○
(或等同意義字樣)



豬肉原產地標示範例

② 直接供飲食場所

來源都清楚標示



豬肉原產地標示範例

3

散裝食品

★分區標示

本區產地美國



本區產地台灣



★單一產地標示



皆國產豬肉

★標籤標示

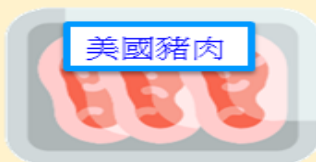
台灣豬肉



台灣豬肉



美國豬肉



★免重覆標示



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

豬肉原料原產地標示方式(續)

★ 清楚標示 自由選購 ★

豬肉 原產地標示

實施日期
110年1月1日

肉品、餐廳料理、加工食品等，
來源都清楚標示！

1 包裝食品

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○

擇一

品名：豬肉乾
內容物名稱：豬肉(○○國)、砂糖、
豬油、辣椒、蔥、蒜
淨重：100公克
保存方式：○○○
廠商名稱：○○○
電話：XXXX-XXXX
地址：XXXX-XXXX
原產地(國)：臺灣
(豬肉原產地(國)：○○)

2 散裝食品

原產地
○○

3 直接供飲食場所

本店使用
○○豬肉



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

本店使用豬肉

原產地



本店 _____ 豬肉原產地 _____

本店 _____ 豬肉原產地 _____

本店 _____ 豬肉原產地 _____

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

本店皆為
國產



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

食品標示諮詢服務平台

<http://www.foodlabel.org.tw>

標示原則

■ 含豬肉及豬可食部位原料原產地標示比照牛肉原料原產地標示

- 豬肉及豬可食部位為生鮮、冷藏、冷凍或經簡單切割等簡易加工程序，仍可見豬肉及豬可食部位原型者：如生鮮豬肉、豬脂肪等。
- 以豬肉及豬可食部位為原料所製成之產品：如醃豬肉、香腸、熱狗、炸排骨、黑白切、肉絲炒飯、爌肉、包子、貢丸、水餃、肉圓、豬脂(油)等。
- 得免標示產品:以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等。

標示原則(續)

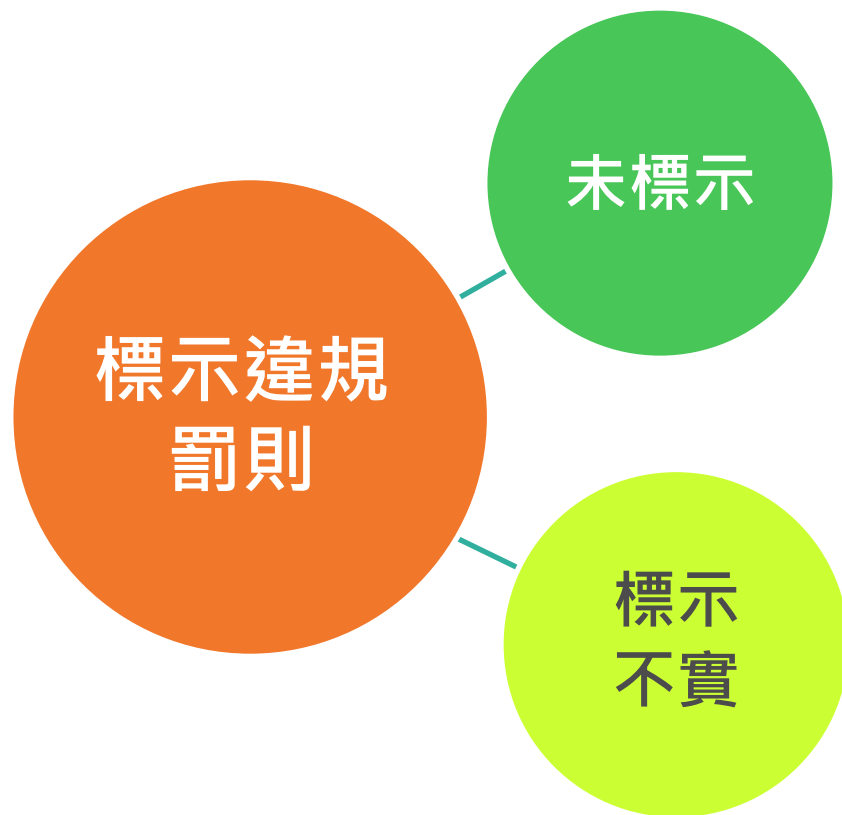
■ 直接使用豬脂(油)之產品需標示所使用之豬油來源產地國

- 直接使用豬脂(油)之產品：如月餅、麵包等烘焙食品。
- 現場烹調使用之豬油

■ 包裝食品以產製日期為準

- 自110年1月1日起生產之食品應標示豬原料原產地資訊
- 110年1月1日前產製之產品不須依此規定標示

罰則



- **3萬~300萬元 (§47)**
- 包裝產品限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行者，沒入銷毀之
- **4萬~400萬元 (§45)**
- 包裝產品限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行者，沒入銷毀之

常見疑問

Q：舊包材還有庫存量，是否可延遲生效日期，以便廠商準備標籤及消耗現有標籤庫存呢？

A：

1. **包裝食品**以**產製日期**為準，自**110年1月1日起**生產之食品應標示豬原料原產地資訊。110年1月1日前產製之產品不須依此規定標示。
2. 考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可以**黏貼、打印或噴印**等其他足以辨明之方式，標示豬肉及豬可食部位原料之原產地。

常見疑問

Q：如果販售的食品使用的豬肉來源有多個國家，該如何標示？

A：

單一豬肉原料有多個國家來源，倘原料原產地有2個以上者，由高至低標示前2個原料之原產地(國)，第3個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)得不需依含量多寡標示。

常見疑問

Q：取得農委會認證標章如CAS等標章的產品是否可以免標示原料原產地？

A：含豬肉或豬可食部位產品，標示有**行政院農業委員會**核發之「**台灣優良農產品**」、「**產銷履歷**」及「**生產追溯QR CODE**」等認證標章者，倘確實僅含有台灣豬肉或豬可食部位者，**得免重複標示**。惟食品業者有責任確認所販售產品標示的正確性。

常見疑問

Q：食品業者，應檢具那些資料作為豬肉或豬可食部為原料原產地標示的佐證資料？

A：

業者可保留與上游廠商之進銷貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單或其他足以證明產品原產地資訊之資料作為佐證。

常見疑問

Q：產品可以標示「不含萊克多巴胺」嗎？

A：可以。

倘自願標示不含萊克多巴胺之產品，須確認其使用的豬肉或內臟原材料確實不含萊克多巴胺。另豬加工製品，亦應提供其豬肉或內臟原材料確實不含萊克多巴胺之佐證資料，不得以末端產品未檢出萊克多巴胺為佐證。

常見疑問

Q：有關豬肉原料原產地標示規定之相關資訊如問答集、標籤範例、自學說明影片等，可至何處查詢？

A：食藥署提供食品標示法規諮詢服務專線0800-035-958、03-561-9633、食品標示諮詢服務信箱 foodlabel@hibox.biz 及食品標示諮詢服務平台<http://www.foodlabel.org.tw>，歡迎多加利用

說明會及輔導

■ 說明會：

- 109年9月22日(彰化)：衛生局
- 109年9月25日(台北)：衛生局(視訊)
- 109年9月29日(台北)：各部會
- 109年9月30日(新竹)：衛生局、食品相關業者
- 109年10月16日(高雄)：衛生局、食品相關業者
- 109年10月20日(台北)：衛生局、食品相關業者
- 109年10月23日(宜蘭)：衛生局、食品相關業者

謝謝聆聽 敬請指教



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

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

加工食品追溯追蹤

保存來源文件

所有食品業者**不分業別規模**，應以書面或電子化方式，完整保存收貨之原材料、半成品及成品**來源憑證**、或**經供應者簽章紀錄**等文件**至少5年**。

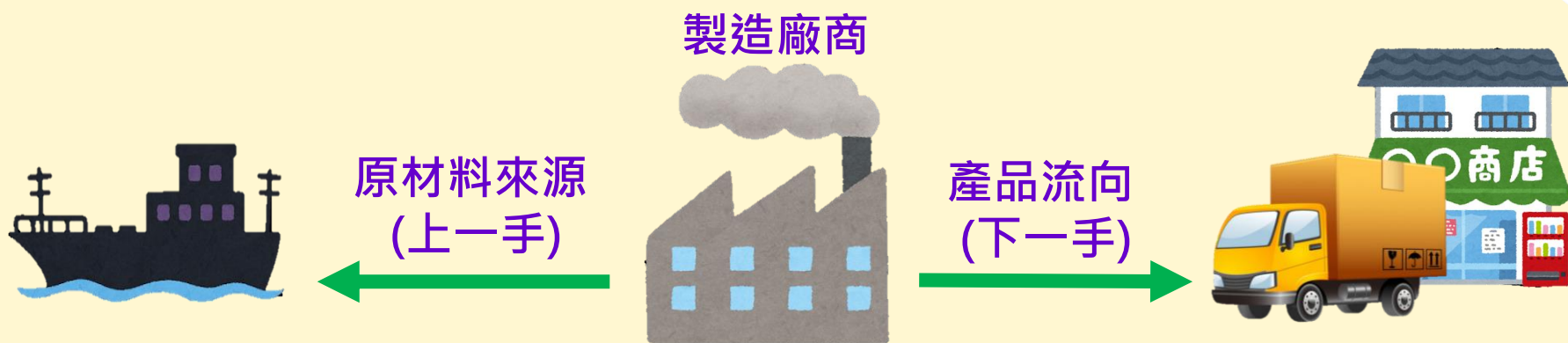
食品業者應以書面或電子化方式，完整保存其收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經供應者簽章紀錄等文件至少五年，且該文件應載明下列資訊：

- 一、收貨日期，輸入者應以海關放行日期為準。
- 二、原材料、半成品或成品之名稱。
- 三、原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量。
- 四、供應者之名稱、電話號碼及地址。



非追不可電子申報

- ✓ 應實施HACCP之肉品、水產品及乳品工廠
- ✓ 資本額大於3千萬以上的所有食品工廠



一、原材料來源資訊

1. 供應商資訊
2. 原材料資訊

二、產品資訊 三、產品製造資訊

1. 製造廠商名稱
2. 國內負責廠商資訊
3. 產品資訊

四、產品流向資訊

1. 物流業者資訊
2. 非屬自然人之直接產品買受者資訊
3. 產品流向資訊
(含回收、銷貨退回、不良產品)

食品良好衛生規範準則(GHP) 附表三

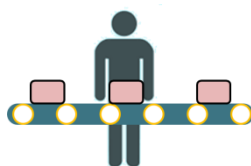
- ✓ 第1點，製造業者使用之原材料，應符合食安法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- ✓ 第19點規定，每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。



落實驗收



保留文件



確認製程



銷售紀錄



定期上傳

輸入肉品加工食品追溯追蹤

- ✓ 食品輸入業者應建立食品追溯追蹤系統及紀錄相關流向。
 - 食品追溯：往**上一手**來源追溯。
 - 食品追蹤：往**下一手**產品追蹤。



如發生食安事件：

- ✓ 有效追查疑慮產品及釐清風險來源
- ✓ 及時追溯或追蹤產品流向(下架避免再散佈)。

輸入肉品加工食品追溯追蹤(續)

107年06月26日衛授食字第1071300516號公告修正

	應建立食品追溯追蹤制度			強制上傳非追不可(電子申報)+強制使用電子發票			
	輸入	製造	實施日期	輸入	製造	電子申報 實施日期	電子發票 實施日期
肉品加工 食品	商業、公司或工廠 登記	工廠登記 實施 HACCP	104.2.5	商業、公司或工廠 登記	工廠登記實施HACCP 且資本額≥3000萬元	105.1.1	106.1.1
				無	工廠登記實施HACCP 且資本額<3000萬元	106.1.1	107.1.1

➤ 食品追溯資料紀錄：輸入產品資訊

(含產品名稱、批號、淨重、有效日期、原產地、報單號碼等)

➤ 食品追蹤資料紀錄：產品流向資訊

(運送產品之物流業者資訊、下游業者資訊、交貨之產品名稱、淨重、批號、有效日期及交貨日期等)