



【本期提要】

- 一、現調飲料標示產地、成分
落實一級品管
- 二、食安大補帖
五大專區一指通！

一、現調飲料標示產地、成分 落實一級品管

台灣的茶飲店四處林立，隨手買一杯冰涼飲料很方便，但是您知道自己喝下的現調茶飲或咖啡原料來自何處？又吞下了多少熱量呢？衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）已於7月20日公告具有營業登記的連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業現場調製飲料的標示規定，並自7月31日起生效，相關規定重點說明如下：

有營業登記的連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業現場調製飲料的標示規定，並自7月31日起生效，相關規定重點說明如下：

- ✓ **一級品管**：104年7月31日起，茶葉進口業者及包裝茶葉飲料工廠納入強制檢驗管理，並建立追溯追蹤制度。
- ✓ **原料產地揭露**：104年7月31日起，現場調製之茶飲料、咖啡飲料都要標示原料產地的資訊。
- ✓ **糖添加量標示**：根據世界衛生組織（WHO）標準，糖攝取量最好控制在每天所需總熱量的10%內，若能低於5%會更健康。飲品清楚標示糖添加量及所含熱量，可以讓國人更容易掌控所攝取的熱量。
- ✓ **透明內容物資訊**：為了讓消費者了解所喝的茶飲及果汁是由天然原料或添加香料製成，僅使用香料調配製成的飲料，品名應清楚標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
- ✓ **咖啡因含量分級**：有鑑於咖啡飲品類別繁多，以前的「濃縮」、「美式」、「一般」標示讓消費者難以評斷咖啡因量多寡，本次標示以紅、黃、綠清楚區分咖啡因含量，讓



消費者更容易掌握所攝取飲料的咖啡因量。

現場調製飲料標示

- 適用食品業者：具營業登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業。
- 現調飲料：應標示全糖之添加量及所含熱量。
- 茶、咖啡及果蔬品名飲料：

茶飲料

- 需標示茶葉原料原產地(國)。若茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依含量多寡由高至低標示。
- 未以茶葉調製，而以添加茶精等香料者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

果蔬品名之飲料：

- 果蔬汁含量應達百分之十以上，始得以「○○汁」為品名。
- 果蔬汁含量為0.1%至9.9%者應標示為「○○果蔬飲料」。
- 未含果蔬汁者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

咖啡飲料

- 咖啡原料來源之原產地(國)。若咖啡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。
- 應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至200毫克。
 - **綠色** 代表每杯咖啡因總含量100毫克以下。

● 標示方式：

應以中文顯著標示，可用卡片、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的方式。

