



**藥物食品
安全週報**

第 **520** 期 2015年09月04日
發行人：姜郁美署長

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

食品新標示 食在好清楚

您選購食品時是否會看清楚有哪些添加物、又有哪些基因改造的食品或過敏原呢？食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）自 104 年 7 月 1 日起陸續實施基因改造食品、食品過敏原、現場調製飲料、真菌類等 8 類食品新的標示規定，藉此幫助民眾在選購時更容易了解產品的內容物資訊。相關規定說明如下：

食品新制相關規定			
項次	新制名稱	實施日期	內容重點
1	散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項	104.07.01 起分三階段(依對象及品項)	增修訂重點： ➤ 擴大實施範圍，將包裝食品擴大到食品添加物、散裝食品及直接供應飲食場所的食品。 ➤ 原料非故意攙雜率由 5% 調整至 3%。 ➤ 屬包裝食品的高層次加工品(如黃豆油、醬油、玉米糖漿等)，由得免標示調整為應標示「基因改造」等字樣。 ➤ 明確規範食品可標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣的範圍。 ➤ 「基因改造」或「含基因改造」字體大小不可以小於 0.2 公分，且必須和其他文字明顯區別。 ➤ 散裝食品及直接供應飲食場所的食品，使用標籤、菜單以外的其他方式標示者，字體大小不得小於 2 公分。
	食品添加物含基因改造食品原料標示	104.12.31	
	包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項	104.12.31	
	直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定	104.12.31	
2	食品過敏原標示規定	104.07.01	包裝食品含有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶(不包括由牛奶取得之乳糖醇)、蛋等 6 項致過敏性內容物及其製品，應明顯標示「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。
3	包裝食品營養標示應遵行事項	104.07.01	增修訂重點： ➤ 將糖含量增列為強制標示項目。 ➤ 明定強制標示格式計 2 種。

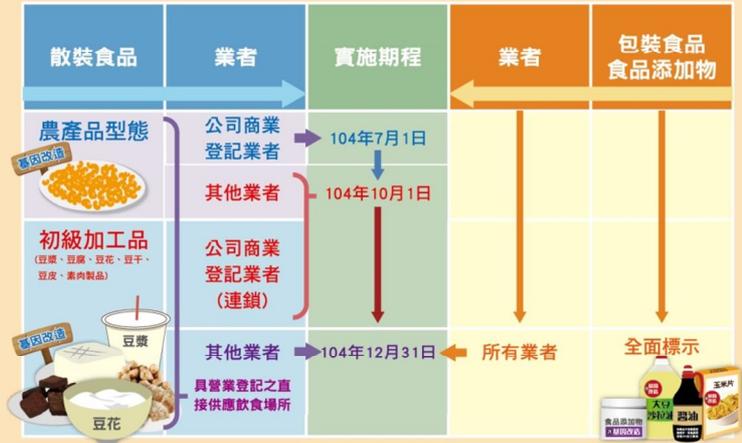
			<ul style="list-style-type: none"> ➤ 增修訂熱量及各項營養素之每日參考值，並增訂1-3歲及孕乳婦兩個族群之每日參考值。
4	真菌類食品標示管理原則	104.07.01	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 應標示真菌類原料的中文名稱及拉丁學名，並加註所使用的部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。 ➤ 如使用「真菌類菌絲體」而未使用「真菌類子實體」者：應完整標示為「○○菌絲體」，且其外包裝不得出現子實體圖片。 ➤ 「真菌類菌絲體與子實體混合」產品應標示「本產品為○○菌絲體與子實體混合」或等同意義字樣。

項次	新制名稱	實施日期	內容重點
5	連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定	104.07.31	<p>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：</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 全糖添加量及該糖量所含熱量。 ➤ 茶葉、咖啡原料原產地。 ➤ 紅黃綠標示咖啡之咖啡因含量。 ➤ 果蔬汁之果蔬含量需10%以上。 ➤ 果蔬汁含量未達10%(0.1~9.9%)者，應標示為果蔬飲料 ➤ 未含果蔬汁者或添加茶精等香料者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
6	直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定	104.07.31	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 具營業登記之直接供應飲食場所，火鍋類食品應標示湯底製作方式： <ul style="list-style-type: none"> ✓ 「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)熬製」。 ✓ 「火鍋(品名)湯底使用○○風味調味料調製」。 ✓ 「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)及○○風味調味料共同調製」。 ➤ 標示風味調味料者：應同時依內容物含量多寡依序標示該風味調味料之內容物名稱；如含二種以上風味調味料，並應分別標明。
7	國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定	104.08.04	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 國內通過中央農業主管機關所定農產品生產及驗證管理法規範之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品。 ➤ 應標示生產來源(農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等)之名稱、地址及其電話號碼。
8	重組肉食品標示規定	104.12.01	<p>包裝、散裝及直接供應飲食場所之重組肉食品應標示「重組」、「組合」字樣，並加註「僅供熟食」、「熟食供應」等同字義的警語。</p>

食品標示新制專區 **104年7月1日起** 陸 續 上 路

食品標示項目	實施日期
基因改造食品標示	104.7.1
食品過敏原標示	104.7.1
包裝食品營養標示	104.7.1
真菌類食品標示原則	104.7.1
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標示	104.7.31
直接供應飲食場所火鍋類湯底標示	104.7.31
國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示	104.8.4
重組肉食品標示	104.12.1

基因改造食品標示實施期程



食品過敏原6大強制標示項目



包裝食品營養標示

營養標示 (格式一)		營養標示 (格式二)	
每份量	公克 (或毫升)	每份量	公克 (或毫升)
本包裝含	份	每份	每100公克 (或100毫升)
熱量	大卡	熱量	大卡
蛋白質	公克	蛋白質	公克
脂肪	公克	脂肪	公克
飽和脂肪	公克	飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克	反式脂肪	公克
碳水化合物	公克	碳水化合物	公克
糖	公克	糖	公克
鈉	毫克	鈉	毫克
其他營養素	公克、毫克或微克	其他營養素	公克、毫克或微克

* 參考值未訂定
每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值

真菌類食品標示原則

小叮嚀：
品名：僅使用「真菌類菌絲體」者，其產品品名應完整標示為「○○菌絲體」，且字體大小應一致。

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(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。

適用對象：市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供食用之包裝食品如：靈芝、構芝、雲芝、蛹蟲草等。

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標示

1. 標示茶葉原料原產地。
 2. 混茶依含量多寡由高至低標示。
 3. 以茶精等香料調製者，應標示風味或口味。
1. 標示咖啡原料原產地。
 2. 混咖啡依含量多寡由高至低標示。
 3. 以紅黃綠標示咖啡因含量。
(註：201毫克以上、黃：101-200毫克、綠：100毫克以下)
1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
 2. 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%。
 3. 果蔬風味飲料：未含果蔬汁者，應標示風味或口味。
- 現調飲料應標示：
「全糖添加量○○公克，所含熱量每公克4大卡」或
「全糖添加量○○顆方糖，所含熱量每顆方糖20大卡」
註：每顆方糖約3公克糖

直接供應飲食場所火鍋類湯底標示

火鍋湯底需標示

1. 食材熟製
2. 風味調味料調製
3. 食材+風味調味料調製

標示呈現方式

1. 菜單、標籤：字體不得<0.2公分
2. 標示牌：字體不得<2公分

標示小叮嚀

1. 標示含量最多或宣稱之食材
2. 風味調味料名稱需全展開

國內通過農產品生產驗證標示

國內通過農產品生產驗證之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品應標示可追溯來源，如：農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等名稱、地址及其電話號碼，讓農產品更有保障！

重組肉食品標示

- (一) 包裝食品：品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。
- (二) 具營業登記食品業者販賣之散裝食品：品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。
- (三) 直接供應飲食之場所：餐廳、小吃店、夜市攤商等，應於供應飲食場所標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「熟食供應」。