

四、補助依第四十三條第二項所定辦法之獎金。

五、補助其他有關促進食品安全之相關費用。

中央主管機關應設置基金運用管理監督小組，由學者專家、消保團體、社會公正人士組成，監督補助業務。

第四項基金之補助對象、申請資格、審查程序、補助基準、補助之廢止、前項基金運用管理監督小組之組成、運作及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十章 附則

第五十七條 本法關於食品器具或容器之規定，於兒童常直接放入口內之玩具，準用之。

第五十八條 中央主管機關依本法受理食品業者申請審查、檢驗及核發許可證，應收取審查費、檢驗費及證書費；其費額，由中央主管機關定之。

第五十九條 本法施行細則，由中央主管機關定之。

第六十條 本法除第三十條申報制度與第三十三條保證金收取規定及第二十二條第一項第五款、第二十六條、第二十七條，自公布後一年施行外，自公布日施行。

第二十二條第一項第四款自中華民國一百零三年六月十九日施行。

本法一百零三年一月二十八日修正條文第二十一條第三項，自公布後一年施行。

本法一百零三年十一月十八日修正條文，除第二十二條第一項第五款應標示可追溯之來源或生產系統規定，自公布後六個月施行；第七條第三項食品業者應設置實驗室規定、第二十二條第四項、第二十四條第一項食品添加物之原料應標示事項規定、第二十四條第三項及第三十五條第四項規定，自公布後一年施行外，自公布日施行。

違反食品安全衛生管理法第十五條第一項、第四項及第十六條情節重大認定原則

中華民國106年12月21日衛生福利部衛授食字第1062005198號令訂定

一、食品安全衛生管理法第四十四條第一項第二款所稱違反第十五條第一項、第四項及第十六條規定情節重大者，指違法行為嚴重影響食品流通市場秩序或食品衛生安全及品質。

前項所指情節重大者，由主管機關審酌下列事項後認定之：

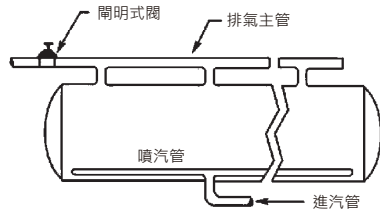
- (一) 違法者過往違反食品安全衛生管理法之次數。
- (二) 故意或過失之違法行為。
- (三) 違法者之智識程度。
- (四) 違法產品之流通數量、流通範圍及銷售金額。
- (五) 違法行為持續之期間。
- (六) 違法所得利益。
- (七) 違法行為致消費者生命、身體、健康或財產上之損害程度。
- (八) 違法情事發生後，受處分者防堵危險或損害之態度及作為。

二、有下列各款情形之一，除有特別情事者外，應認定為情節重大，並得命違法者停業一定期間：

- (一) 違法產品之銷售金額達新臺幣一千萬元以上。
- (二) 違法產品致生人體健康之實害。

(2) 數個二五公厘（一吋）排氣口連接排氣主管而排氣至大氣中（圖四）：

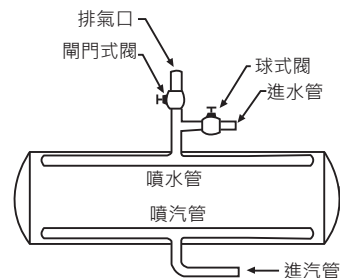
- I. 規格：在釜長每一五二公分（五呎）處裝設二五公厘（一吋）排氣口，兩端之排氣口釜體兩端之距離不得超過七六公分（二點五呎），排氣主管徑對釜長四五七公分（十五呎）以下者為六四公厘（二點五吋）、四五七公分（十五呎）以上者為七六公厘（三吋）。
- II. 排氣法：全開排氣主管或旋塞閥至少六分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度，或排氣至少八分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖四 排氣口裝例二

(3) 經由噴水管排氣（圖五）：

- I. 排氣口及排氣閥之規格：對於釜長在四五七公分（十五呎）以下者，其排氣閥應為五十公厘（二吋）、四五七公分（十五呎）以上者為六四公厘（二點五吋）。
- II. 噴水管之規格：對於釜長在四五七公分（十五呎）以下者，其噴水管徑應為三八公厘（一點五吋）、四五七公分（十五呎）以上者為五十公厘（二吋）。噴水管孔數之總截面積應約等於排氣管之截面積。
- III. 排氣法：全開排氣閥至少五分鐘，釜體內溫度至少須達攝氏一〇八度，或排氣七分鐘，釜內溫度至少須達攝氏一〇五度。



圖五 排氣口裝置例三

二、食品安全管制系統概念

食品安全管制系統原意即為「危害分析重要管制點」(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)，為一種預防性的品質管理系統，其目的主要為分析並判別食品生產過程中可能對產品有危害的因子，在決定重要控制點及控制方法後，建立適當的控制措施，在危害發生前早一步發現，透過對加工過程的每一步進行監視和控制，預防、去除及降低生物性、化學性及物理性危害，進而降低危害發生的概率。

食品製造業者可參照食品安全管制系統精神，使用危害分析重要管制點原理做為管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統，具體呈現鑑別、評估及管制食品安全危害之相關紀錄運用，以完整訂定食品安全監測計畫。

食品安全監測計畫步驟說明

本章節主要說明自主管理概念，並以食品安全管制系統為藍圖，於編訂食品安全監測計畫時應

1. 落實衛生品保，降低製程污染。
2. 有效控制危害，確保產品安全。
3. 充分揭露資訊，提供產品品質等方向，進行規劃與執行監控自主管理之措施。

食品業者自主管理要點概述



食用醋	<p>1. 以農產原料等進行醋酸發酵、或以（冰）醋酸進行調味或混合以上兩者等，以醋酸為主之調味液，包含釀造食醋、調理食醋及合成食醋。</p> <p>(1) 釀造食醋：以穀物、果實、酒精、酒粕及糖蜜等原料發酵，且未添加醋酸、冰醋酸或其他酸味劑製得之產品。如：穀物醋、果實醋。</p> <p>(2) 調理食醋：以釀造食醋為原料，添加其他配料，且未添加合成食醋或其他酸味劑製得之產品。如：烏醋、壽司醋、沙拉醋。</p> <p>(3) 合成食醋：以食品添加物醋酸或冰醋酸之稀釋液，添加糖類、酸味劑、調味劑及食鹽等製成之調味液或以此調味液中添加釀造食醋混合而成者。</p> <p>A1：另，發酵液（如未有醋酸發酵製程產品者）、醋飲料（如即飲醋等）及酵素，尚非屬本公告所規範之食用醋之製造、加工、調配業者。</p>
其他食品業別	<p>除已公告之食用油脂、肉類加工食品、乳品加工食品、水產品食品、餐盒食品、食品添加物、黃豆、小麥、玉米、麵粉、澱粉、食鹽、糖、包裝茶葉飲料、黃豆製品、嬰兒與較大配方食品、市售包裝乳粉及調製乳粉、蛋製品、食用醋之製造、加工、調配業者以外之「其他供食用一般食品」。</p>

Q3：有關業者產製之預拌粉產品，是否屬衛生福利部「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」之麵粉、澱粉製造業者？

A3：預拌粉係依產品所需效果及加工使用者習慣，預先將生產、製造或烘焙時所須的粉類，事先調配、拌勻後予以包裝販售的產品，其目的乃為縮短秤量、過篩、混和等製程時間而形成之產品。

(1) 若業者產製之預拌粉產品，其原料或內容物非大宗物資之澱粉或麵粉該等粉類，且最終非麵粉或澱粉用途者，則不屬於目前公告「麵粉、澱粉之製造、加工、調配業者」此項，惟業者仍應負起相關企業責任，符合食品良好衛生規範準則等食品衛生相關法規。

(2) 若業者產製之預拌粉產品，其組成為大宗物資之澱粉或麵粉該等粉類（不論含量多寡），且最終為麵粉或澱粉用途者，則屬目前公告之「麵粉、澱粉之製造、加工、調配業者」此項，業者須依食安法第9條之要求建立相關追溯追蹤系統。

Q4：有關自黃豆分離黃豆蛋白等相關加工品作為原料之產品、自黃豆（或大豆）萃取成分作為原料之產製品，以廣稱為大豆（如黑豆、毛豆等非黃豆之豆類）作為原料之產製品，是否屬「黃豆製品」製造業之規範範圍？

A4：

常見產品舉例		黃豆製品
1	原料為黃豆（或大豆）蛋白或黃豆（或大豆）渣，做成的素肉、素豆排、素肉鬆、素火腿等素料	否
2	原料為黃豆（或大豆）蛋白或黃豆（或大豆）粉，調製做成的相關豆製飲品	否
3	大豆卵磷脂粉／營養嚼片、大豆異黃酮酵素奶	否
4	黑豆為原料之產品，如黑豆漿、黑納豆、黑豆鼓、黑豆醬油等	否
5	醬油調製之調味醬，如：水餃醬、沙茶醬等	否
6	生醬汁（由黃豆發酵產生）為原料調配之醬油產品	否

Q21：製造過程中產生之次級品或廢棄物，如供作其他非食品用途（如飼料、肥皂等），是否應建立追溯追蹤系統？

A21：次級品或廢棄物尚無須建立追溯追蹤系統，惟應保存數量及流向等相關紀錄備查；另應依其用途符合該用途之目的事業主管機關相關規定。

Q22：A公司委託B工廠製造甲產品，B工廠做完後的甲產品透過C物流業者運送貨品，請問產品流向資訊之物流業者建議記錄方式？

A22：1.

C物流業無各營運點：狀況說明	物流業者 (建議記錄方式)
C物流業為A公司同一事業體旗下之物流 (以A公司名義運送產品)	A公司
C物流業為B工廠同一事業體旗下之物流 (以B工廠名義運送產品)	B工廠
C物流業與A公司、B工廠為不同事業體 (C物流業受A公司委託或C物流業受B工廠委託運送產品)	C物流業

2. C物流業有各營運點，如C—中區、C—南區等（具相同統一編號之同一事業體）：運送產品之物流可以物流業者總公司為代表，惟請以書面或電子方式建立運送該產品之實際物流業者之資訊，以有效建立產品流向之追蹤管理為原則。

[外銷相關]

Q23：產製之產品僅供外銷者，是否仍應依規定留存相關紀錄？

A23：依據食安法第3條，食品業者係指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。業者產製之產品如符合公告實施對象，雖僅供外銷，仍應依相關規定辦理。

Q24：公告範疇食品製造業者製造之產品，產品流向下一手僅供外銷市場（外國廠商或外國業者），電子發票開立應如何依規定辦理？

A24：依統一發票使用辦法第4條第33款規定，「營業人外銷貨物、與外銷有關之勞務或在國內提供而在國外使用之勞務」得免開立統一發票，準此，食品製造業者符合財政機關營業稅法第7條第1款規定外銷貨物者，得依前揭規定免開立電子發票。

=====非追不可系統電子申報（製造及加工業）=====

[基本設定：產品資訊及原材料建檔]

Q25：產品建檔之產品名稱或原材料建檔之原材料名稱訂定是否有相關規範？

A25：1. 產品名稱或原材料名稱，係依業者實際製造之產品或收貨之原材料，進行名稱等資訊之記錄，無規範名稱訂定方式或命名原則，惟請以符合產品或原材料本質、特性等，並可達食品有效追溯追蹤管理為原則。

2. 另，建議所建立產品或原材料名稱包含負責廠商概念（如00公司產品／原料），以強化食品追溯追蹤管理。

(四) 經中央主管機關公布之品名標示原則：

原則	品名標示原則
<p>全穀產品宣稱及標示原則 (102年4月30日FDA食字第1021301154號函修正)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比^{註1} 51%^{註2} (含) 以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀類佔配方總重量百分比 51% 以上，可以該穀類名稱進行產品命名 (如：全麥○○、全蕎麥○○等)。 2. 如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比51% (含) 以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉 (如：全麥) 原料製作」，或「本產品含部分全穀粉 (如：全麥麵粉)」等方式宣稱。 3. 如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物 (原料) 須100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉^{註3}。 <p>註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下： (全穀成分乾基重量/配方乾基總重量) x 100 % 乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100 公克牛奶中平均有 90 公克為水分，則乾基重為 100-90=10 (公克)。</p> <p>註2：百分比計算方式至小數點下 1 位，並依 CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為 50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為 50.5%，則視為 50%；占配方總重量百分比為 50.6%，則視為 51%。</p> <p>註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。</p>

(五) 一般食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>以所含原料作為食品品名者</p>	<p>食品品名以該食品所含原料成分命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「牛肉乾」食品原料含有牛肉，並以「牛肉乾」為品名。 2. 「鮑魚」食品原料含有真正鮑魚，非僅含鮑魚之調味汁或抽出物 (檢驗無法檢出鮑魚之 DNA)，並以「鮑魚」為品名 (100年1月17日FDA食字第1001300123號)。 3. 「地瓜粉」食品以地瓜 (蕃薯) 磨粉製得，並以「地瓜粉」為品名 (99年7月26日FDA食字第0991302303號)。 4. 「無花果」食品以無花果製得，並以「無花果」為品名 (98年3月11日衛署食字第0980006247號)。
<p>以原料之品種作為食品品名者</p>	<p>食品品名以該食品原料之品種命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>「和牛」由於其血統及飼養方式與其他國家品種的牛隻有別，形成和牛獨特的味道與質感；業者應提供品種與產地來源證明備查。</p>

食品安全衛生管理法第二十五條「散裝食品標示」 相關規定

直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

發文日期：中華民國104年8月11日

- 一、本規定依食品安全衛生管理法（以下稱本法）第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、本規定所稱基因改造食品原料，指依本法第二十一條第二項許可之基因改造食品原料。
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。
- 三、非基因改造食品原料因採收、儲運或其他因素等非有意攙入基因改造食品原料，且其含量占該項原料百分之三以下者，視為非基因改造食品原料；倘超過百分之三者，視為基因改造食品原料。
- 四、具營業登記直接供應飲食場所之食品含非基因改造食品原料者，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）」或以實際之非故意攙雜率標示。
- 五、依本規定所為之標示，應依下列規定辦理：
 - (一) 標示之方式，以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
 - (二) 以標記（標籤）標示者，字體長度及寬度不得小於零點二公分；以其他標示型式者，字體長度及寬度不得小於二公分。
 - (三) 標示「非基因改造」或「含非基因改造」之字體大小不予規範。

國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定

發文日期：中華民國104年7月10日

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。
- 二、實施對象及品項：
 - (一) 實施對象：食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記者。
 - (二) 實施品項：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，屬散裝食品者。
- 三、應標示事項：生產該實施品項之農場、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。
- 四、依前點所為之標示，應依下列規定辦理：
 - (一) 標示之方式，於陳列販售之場所，以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。
 - (二) 以標記（標籤）標示者，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。

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

發文日期：中華民國102年9月10日

主旨：修正「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」，並自即日起生效。

公告事項：

一、實施食品類別（品項）：所有直接供應飲食之場所販售含牛肉及牛可食部位原料之食品。

二、標示事項：

- (一) 所有含牛肉及牛可食部位原料之食品，應以中文顯著標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。
- (二) 牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。
- (三) 食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地（國）。
- (四) 牛肉及牛可食部位原料原產地（國）之標示，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，擇一為之。
- (五) 牛肉及牛可食部位原料原產地（國）標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於四公釐；以其他標示型式者，各不得小於二公分。

食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定問答集

中華民國109年12月31日修訂

壹、共同項目

Q1：衛生福利部為何要實施食品標示「豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）」規定？

A1：為使食品中之豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）資訊透明化，增進消費者知的權益，衛生福利部訂定豬肉原料原產地的標示規定，明確的原料原產地標示，讓消費者可依個人需求自行選擇。

Q2：消費者如何辨別豬肉的來源國家？

A2：豬肉原料來源之原產地，以「屠宰地（國）」為認定標準，透過標示，消費者可明確知道所購買食品其豬肉原料來源。

Q3：「豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）」規定，規範的對象有哪些？

A3：從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）。

Q4：「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

A4：「食品原產地標示」係規範應標示產製之最終食品其原產地（國）；而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地（國）。例如：臺灣加工製造之豬肉鬆產品，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」。

附表二

營養素或特定成分	得敘述之生理功能詞句或類似詞句
維生素 A 或 β-胡蘿蔔素	一、有助於維持在暗處的視覺。 二、增進皮膚與黏膜的健康。 三、幫助牙齒和骨骼的發育與生長。
維生素 D	一、增進鈣吸收。 二、幫助骨骼與牙齒的生長發育。 三、促進釋放骨鈣，以維持血鈣平衡。 四、有助於維持神經、肌肉的正常生理。
維生素 E	一、減少不飽和脂肪酸的氧化。 二、有助於維持細胞膜的完整性。 三、具抗氧化作用。 四、增進皮膚與血球的健康。 五、有助於減少自由基的產生。
維生素 K	一、有助血液正常的凝固功能。 二、促進骨質的鈣化。 三、活化肝臟與血液中的凝血蛋白質。
維生素 C	一、促進膠原蛋白的形成，有助於傷口癒合。 二、有助於維持細胞排列的緊密性。 三、增進體內結締組織、骨骼及牙齒的生長。 四、促進鐵的吸收。 五、具抗氧化作用。 六、有助於維持牙齦與皮膚的正常功能。
維生素 B ₁	一、有助於維持能量正常代謝。 二、幫助維持皮膚、心臟及神經系統的正常功能。 三、有助於維持正常的食慾。
維生素 B ₂	一、有助於維持能量正常代謝。 二、有助於維持皮膚的健康。
菸鹼素	一、有助於維持能量正常代謝。 二、增進皮膚、神經系統、黏膜及消化系統的健康。
維生素 B ₆	一、有助於維持胺基酸正常代謝。 二、有助於紅血球中紫質的形成。 三、幫助色胺酸轉變成菸鹼素。 四、有助於紅血球維持正常型態。 五、增進神經系統的健康。
葉酸	一、有助於紅血球的形成。 二、有助於核酸與核蛋白的形成。 三、有助胎兒的正常發育與生長。
維生素 B ₁₂	一、有助於紅血球的形成。 二、增進神經系統的健康。
生物素	一、有助於維持能量與胺基酸的正常代謝。 二、有助於脂肪與肝醣的合成。 三、有助於嘌呤的合成。 四、增進皮膚和黏膜的健康。

標示雞蛋友善生產系統

中華民國111年5月23日農牧字第1110042321號公告。

※ 因本定義及指南內容較多，故全文使用QR Code方式呈現，請讀者可使用手機掃描線上瀏覽，書上僅保留相關規定與罰則供讀者參考。

法規名稱	QR Code
《雞蛋友善生產系統定義及指南》	

「食用氫化油之使用限制」2016-04-22

衛生福利部發布訂定「食用氫化油之使用限制」，規定自107年7月1日，食品中不得使用不完全氫化油。

加工過程產生的反式脂肪，主要來自於經過氫化的植物油，其氫化過程會改變脂肪的分子結構，其優點為讓油更耐高溫、穩定性增加，並且增加保存期限，但同時也會因為不完全氫化而產生反式脂肪。依研究調查顯示，限制人工反式脂肪酸之攝入量，有助於降低冠狀動脈疾病之風險，且考量飲食中人工反式脂肪之主要來源為部分氫化油(Partially hydrogenated oils, PHOs)之使用，美國FDA於104年6月17日正式發布通知，將PHOs從GRAS (Generally Recognized As Safe)清單中移除，未來除非經美國FDA許可之食品外，均不可使用PHOs，以避免加工食品中含有人工反式脂肪，並給予食品業者三年時間調整因應此規定。

衛生福利部為維護國民健康，避免食品中所含人工反式脂肪酸對人體健康之危害，讓民眾食的安心，於今日發定訂定「食用氫化油之使用限制」，規定自107年7月1日（以製造日期為準），食品中不得使用不完全氫化油，違反者將依據食品安全衛生管理法第48條，經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

主旨：訂定「食用氫化油之使用限制」

依據：食品安全衛生管理法第十五條之一第二項。

公告事項：

- 一、食用氫化油包括完全氫化油(Fully hydrogenated oils, FHOs)及不完全氫化油（或稱部分氫化油，Partially hydrogenated oils, PHOs）。完全氫化油，指經氫化處理，達完全飽和或接近完全飽和，碘價小於或等於四之油脂，得使用於食品。
- 二、不完全氫化油，指經氫化處理，但未達完全飽和，碘價大於四之油脂，不得使用於食品。
- 三、實施日期：自中華民國一百零七年七月一日施行（以製造日期為準）。