

食品衛生管理法

范思美



食品安全



三聚氰胺



塑化劑



順丁烯二酸



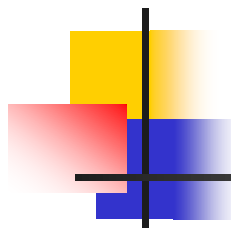
一江食品公司醬油



皂黃

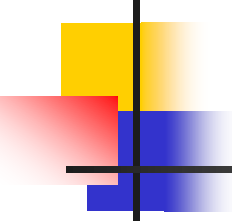
- 皂黃是工業染劑，林口長庚醫院臨床毒物科主任林杰樑表示，過量暴露會傷肝、長期暴露會導致肝癌風險增加





三皮坡 2011





修法後

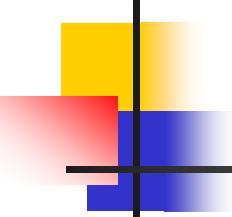
- 胖達人
- 大統油品
- 富味鄉
- 味全
- 武穆拉麵

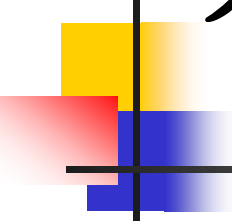


食品衛生管理法修法歷程3/1

1. 中華民國六十四年一月二十八日總統（**64**）台統（一）義字第**472**號令制定公布（全文**32**條）
2. 中華民國七十二年十一月十一日總統（**72**）台統（一）義字第**6260**號令修正公布（全文**38**條）
3. 中華民國八十六年五月七日總統（**86**）華總（一）義字第 **8600104850**號令修正公布（第**17**、**38**條條文）
4. 中華民國八十九年二月九日總統（**89**）華總一義字第 **8900031590**號令修正公布；並自公布日起施行（全文**40**條）
5. 中華民國九十一年一月三十日總統（**91**）華總一義字第**09100020680**號令修正公布（第**14**、**27**、**29**～**33**、**35**、**36**條條文；並增訂第**29-1**條條文）
6. 中華民國九十七年六月十一日總統華總一義字第 **09700080101**號令修正公布（第**2**、**11**、**12**、**17**、**19**、**20**、**24**、**29**、**31**～**33**、**36**條條文；並增訂第 **14-1**、**17-1**條條文）

食品衛生管理法修法歷程3/2

- 
7. 中華民國99年1月27日總統華總一義字第
09900015801號令修正公布（第11條條文）
 8. 中華民國100年6月22日總統華總一義字第
10000128141號令修正公布（第31、34條條文）
 9. 中華民國101年8月8日總統華總一義字第
10100177741號令修正公布（第11、17-1、31條
條文）



食品衛生管理法修法歷程3/3

2

10. 中華民國102年6月19日總統華總一義字第 10200115241 號令修正公布全文 60 條，章節總數由7個章節增加至10個章節；

除第 30 條申報制度與第 33 條保證金收取規定及第 22 條第 1 項第 5 款、第 26 條、第 27 條，自公布後一年施行外，自公布日施行

針對【食品安全風險管理】、【食品輸入管理】、【食品檢驗】、【查核及管制】等內容，均以特別專章規範。（全文60條）

舊食品衛生有關之重要法令(1/2)

■ 食品衛生管理法〈64年1月28日公佈，最近一次修正為102年5月31日，於立法院三讀通過〉。

■ 食品衛生管理子法〈依據食品衛生管理法訂定之法令〉

- 食品衛生安全及品質標準。〈依據第十條〉
- 食品器具、容器、包裝衛生標準。〈依據第十條〉
- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。〈依據第十二條〉
- 市售包裝食品營養宣稱規範。〈依據第十七條〉
- 食品廣告標示詞句涉及虛偽、誇張或醫藥效能之認定表。〈依據第十九條〉
- 食品良好衛生規範。〈依據第二十條〉
- 罐頭食品良好衛生規範。〈依據第二十條〉
- 真空包裝食品良好衛生規範。〈依據第二十條〉
- 食品安全管制系統。〈依據第二十條〉
- 食品工廠及設備設廠標準。〈依據第二十條〉

舊食品衛生有關之重要法令 (2/2)

食品衛生管理子法〈依據食品衛生管理法訂定之法令〉

- 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法。〈依據第二十二條〉
- 各縣市公共飲食場所衛生管理辦法。〈依據第二十三條〉
- 食品及其相關產品回收銷毀處理辦法。〈依據第二十四條〉
- 檢舉違反食品衛生案件獎勵辦法。〈依據第二十八條〉
- 食品衛生管理法施行細則。〈依據第三十九條〉

■ 健康食品管理法

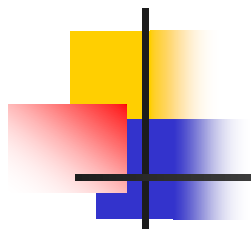
■ 營養師法及其施行細則

■ 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法〈依據學校衛生法〉

■ 菸酒管理法 / 消費者保護法 / 公平交易法 / 行政程序法 / 行政罰法 / 其他法令

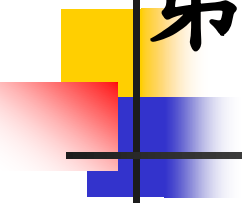
食品衛生管理法修政重點

修正章節（十章60條）
第一章總則（1-3）
第二章食品安全風險管理（4-6）
第三章食品業者衛生管理（7-14）
第四章食品衛生管理（15-21）
第五章食品標示及廣告管理（22-29）
第六章食品輸入管理（30-36） 新增
第七章食品檢驗（37-40） 新增
第八章食品查核及管制（41-43） 新增
第九章罰則（44-56）
第十章附則（57-60）



第一章

總則



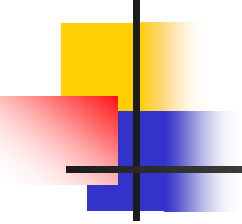
第1條、第2條

第一條

為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。

第二條 (誰來管)

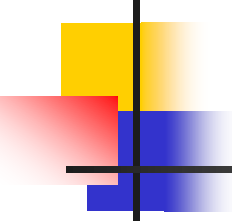
本法所稱主管機關：在中央為衛生福利主管機關；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。



食第3條 名詞定義1品衛生

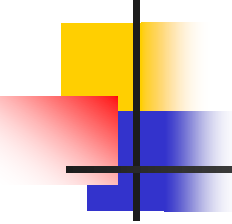
管理法用定義

- 一、食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。
- 二、特殊營養食品：指嬰兒與較大嬰兒配方食品、特定疾病配方食品及其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品。



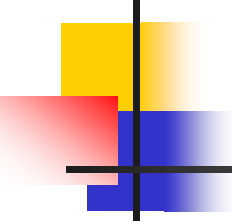
食第3條品名詞定義2衛生管 理法用詞定義

- 三、食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入或接觸於食品之物質。
- 四、食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。
- 五、食品容器或包裝：指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。



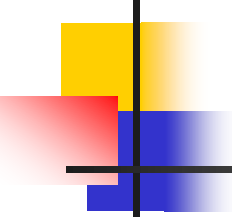
食第3條名詞定義3品衛生管 理法用詞定義

- 六、食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
- 七、食品業者：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。



食第3條名詞定義4品衛生管 理法用詞定義

- 八、標示：指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。
- 九、營養標示：指於食品容器或包裝上，記載食品之營養成分、含量及營養宣稱。
- 十、查驗：指查核及檢驗。



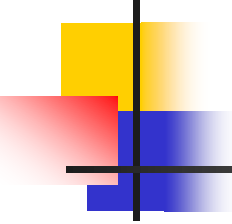
第二章 安全及風險管理



第三章

食品業者衛生管理





第7條 衛生自主管理、主動 發現通報、停製、回收

- 食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。
- 食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

噁心排骨遭踢爆



夜市不能說的秘密

CTV
東森新聞

獨家

髒碗盤

清水

出現較大累積雨量地

台北

這樣乾淨？夜市洗碗兩桶水 獨直擊

美元匯率

買
賣

29.039

29.041

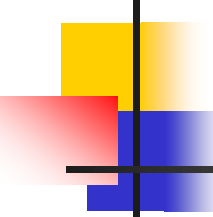
比馬桶髒787倍！ 攤販碰食物再摸錢



第8條食品良好衛生規範、

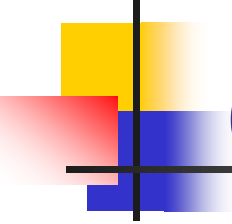
HACCP 2/1

- 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。
- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。
- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。



第8條食品良好衛生規範、 HACCP 2/2

- 第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。
- 中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。
- 前項申請驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。



第8條 罰則

GHP食品良好衛生規範、 HACCP

- 第44條
- 6~1,500萬元

我國目前公告實施業別

- 水產食品業-92年12月23日公告
- 肉類加工食品業-96年8月15日公告
- 乳品加工食品業-99.07.02公告，自100.07.01生效
- 餐盒食品工廠- 96年9月12日公告
- 預告公告中央廚房式之餐飲製造業及屬國際觀光旅館內之中式餐飲業實施食品安全管制系統-97年4月16日
- 預告公告「國際觀光旅館內之餐飲業應符合食品安全管制系統相關規定」【102-03-22】



範例一



範例二



範例三



法作為主要視覺元素，並用三種色系作為區隔。



生物檢驗方法



化學檢驗方法



物理檢驗方法



代表著食品檢驗 OK 安全OK正符合為確保消費大眾食品衛生安全，加強業者對食品衛生安全自我管理制度的目標及精神。

是世界各國普遍認定是目前最佳的食品安全控制方法，相關單位為確保國民飲食衛生安全，在國內，正加強輔導業者建立自主管理之制度，著重消費者吃的安全，並推動國內食品工業之整體發展，以促進產業升級，促使國內食品業更能適應國際化的競爭；在國際上，推動國際食品之相互認證，以確保進出口食品之安全衛生。



第9條產品來源與追溯流向 & 第10條工廠設置登記、標準

第九條 追溯系統及工廠設廠相關規定

- 經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。
- 前項追溯或追蹤系統之建立、應記錄之事項、查核及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第十條

- 食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。
- 食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。



食品履歷1

「食品履歷」全名為「食品可追蹤系統」
(food traceability)。(food chain)

定義：指與食品有關的資訊，從原料
(農產品) 來源、生產(養殖)、收
穫後處理、加工、製造、流通、運輸、銷
售的每一階段，都可以向上游或下游追溯
(trace or trace back) 及追蹤 (track
or trace forward) 查詢。



食品履歷2

保障從農場到餐桌 (from farm to table) 之安全

- (1) 當食品安全危害發生，可減少恐慌
- (2) 增加各國食品貿易信任
- (3) 易於瞭解產品之確切生產者或來源
- (4) 發生食品安全事件時，立即釐清責任歸屬，尤其是國際貿易

生產履歷

- 茄 - 嘉義新港 林欽欽
萵苣 - 雲林二崙 廖進福
青生菜 - 雲林二崙 紀瑞琪
高麗菜 - 雲林二崙 廖炳南
有機米 - 台東鹿野 涂進榮
雞蛋 - 台南善化 陳俊欽
◎ 昨日採, 今日送

个什么东东
9月

我早下肚了，
更不知如何是好……

黑心食品充斥，
如何平安過節？

病死豬
香腸



問題烏龍茶

防腐劑月餅

砒霜大閘蟹

問題石斑魚

酒白蝦仁

如何杜絕黑心食品

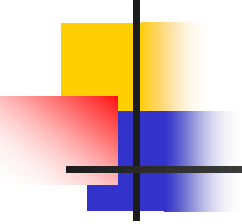
不買來源不明食品

食品履歷

標示產地

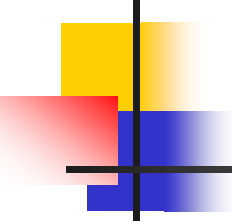






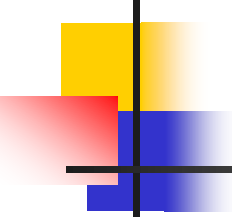
第11條 設置衛生管理人員

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。
- 前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。



第12條 專業證照人員規定

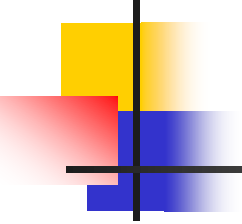
- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。



第13條產品責任保險

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。
- 前項產品責任保險之保險金額及契約內容，由中央主管機關定之。

第14條 公共飲食場所衛生管理規定



- 公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依中央主管機關訂定之各類衛生標準或法令定之。
- 台北市公共飲食場所衛生自治管理規則

餐飲業者衛生管理有兩條法條

第14條

公共飲食場所衛生之管理辦法

地方法

(立即罰不可限期改正)

(3-300萬元)

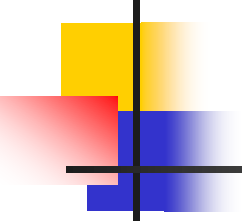
第8條

食品之良好衛生規範

中央法

(限期改正)

(6-1500萬元)



第四章 食品衛生管理

第15條（原11條）

- 食品衛生管理 第十五條 食品或食品添加物有下列情形之一者，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：
 - 一、變質或腐敗。
 - 二、未成熟而有害人體健康。
 - 三、有毒或含害人體健康之物質異。
 - 四、 染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之因。

上萬公 斤病死豬 變排骨酥

蔡長庚、吳志明／嘉義報導

調查局嘉義縣調查站十八日在嘉義縣溪口鄉查獲病死豬屠宰場，取出上萬公斤已支解冷凍的豬肉，業者李平和、李招慶兄弟是向養豬場收取病死豬，屠宰後連自己飼養的狗都不餵食，卻供應藥膳排骨、排骨酥、肉丸業者賣給人吃。

深夜十一時許，調查幹員又循線索在雲林縣北港鎮大北里宏進食品工廠查獲萬餘台斤疑似病死豬取下的排骨，因負責人拒不到場，調查站將予傳喚偵訊。

屠宰場 已有兩三年

嘉義縣調查站一個半月前接獲線報指稱，溪口鄉柴林村有一處病死豬屠宰場，經過近一個月布線跟監，昨天上午八點多，縣調站主任林敦志、副主任洪式超

表一、99 年 1-12 月臺北市食品中毒病因物質判定件數及患者數統計表

病因物質	件數	患者數
總計	17	119
腸炎弧菌	5	44
金黃色葡萄球菌	4	11
組織胺	2	40
仙人掌桿菌	2	6
諾羅病毒	1	10
過氧化氫	1	4
沙門氏桿菌	1	2
霍亂弧菌	1	2

遵守「食品安全5原則」

- 手要洗乾淨
- 食物要新鮮
- 生熟要分開
- 加熱要徹底
- 溫度要適當



危害之種類

1. 生物性危害：

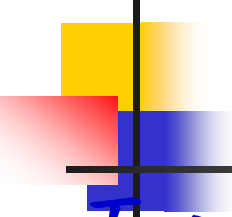
寄生蟲、食品中毒病原菌、指標菌、腐敗菌、病毒或其他有害微生物等。

2. 物理性危害：

異物（蟲體、毛髮、金屬、玻璃、木屑、細石、塑膠等）。

3. 化學性危害：

黃麴毒素、魚貝類毒、組織胺、多氯聯苯、重金屬、殘留農藥、動物用藥、殺蟲殺菌劑、清潔消毒劑或其他化學物質



第15 條 （原11條）

- 五、殘留農藥或動物用含量超過安全容許。
- 六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許。
- 七、攙偽或假冒。
- 八、逾有效日期。
- 九、從未於國內供作飲食且經證明為無害人體健康。
- 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。



第15條第1項第1~10款 罰則

行為人

- 第44條 6~1,500萬元

物

- 第52條第1項第1款 沒入銷毀

- 違反第15-1-7、第15-1-10者刑士
罰則第49條處3年以下圖型或拘役
併科800萬元以下罰金

燕窩充皮豬 米！ 窩

北市衛生局抽檢 即食燕窩58%是假貨 廠商：只是比較稀 未作假

〔記者林相美／台北報導〕燕窩向來被視為珍貴食品，不過，根據台北市衛生局的檢驗，近六成的市售即食燕窩是假燕窩，內容物是由海藻酸鈉、豬皮、洋菜或白木耳所取代。

衛生局表示，這些替代物均為食品，不會影響人體健康，不過業者

以此冒充燕窩，明顯有欺騙嫌疑。

衛生局藥物食品管理處處長姜郁美昨天指出，衛生局於市面上抽檢十二種廠牌的燕窩，並送至衛生署藥物食品檢驗局檢驗，其中有七件不合格，未達到衛生署訂定的標準，不合格率為五成八，衛生局已通知上述業者的所在地縣市政府，對業者處以三萬元罰款，並要求廠商限期改善。

姜郁美指出，檢驗燕窩真偽主要要以粗蛋白質的含量作為判別標準，另以螢光反應及胺基酸組成成份分析為輔，根據衛生署所發佈的標準，粗蛋白質含量若低於四%，而燕窩除了血燕呈深褐色無螢光外，其他幾乎都具有藍色的螢光反應。

姜郁美表示，這次檢出的假燕窩除了大量水份和糖份，其他內容只是豬皮、白木耳、洋菜等，但外包裝竟標示「燕窩含量90%」、「天然燕窩35.75%」，標示嚴重不實，違反食品衛生管理法規定，依法應處新台幣三萬元以上、十五萬元以下罰款，由於是首次查獲，因此處以最低的三萬元罰款。

對於抽檢結果，不合格廠商紛紛喊冤，其中金雞牌極品燕窩被驗出豬皮反應，負責製造的聯明食品股份有限公司負責人黃聯明強調，他們「絕對沒有造假，頂多燕窩比較稀」而已。

黃聯明說，燕窩是來自馬來西亞及泰國，可能是因為煮太多遍，所以成份比較稀，而加入豬皮是要取其中的萃取物吉利丁，讓

燕窩不會沈澱。

另外，製造泰國的力迪國際開發股管理陳信榮則表示，燕窩內容物有三成六成五是海藻萃取明確標示，確實是衛生局拿整瓶燕窩成份比較稀，但並窩，因此不排除向申訴。

姜郁美提醒消費者，老字號的商家要求販售業者具明，消費者同時也要示，例如曾有業者是燕窩，但成份標燕窩。

民眾若有食品相關

洽衛生局消費者服務

二二二〇八七

〔記者謝鳳秋／大

縣大雅鄉聯明食品

雞牌極品燕窩，被

驗出有豬皮成份，

日前曾因該產品標

萬元罰鍰，昨天再

查，發現內容與標

進一步要求業者全



檢警昨查獲大量變造日期的過期食品，泡麵、咖啡、餅乾、紙尿布、洗髮乳達百餘種，知名品牌義美、統一、味丹、維力、台鳳等產品都遭變造，倉庫裡過期品堆得比人還高。

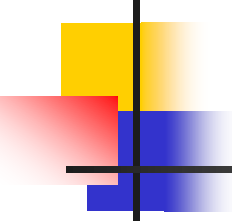
第15條第2、3、4、5項

（狂牛症、瘦肉精）

- 前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。
- 第一項第三款有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。
- 國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。
- 國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

美國牛肉

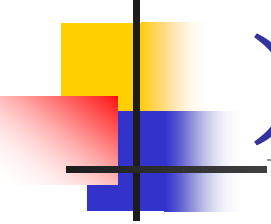




致病因子prion的分佈情形

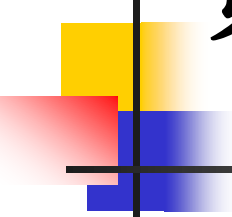
■ 腦	64.1 %
■ 脊髓	25.6 %
■ 背根神經節	3.8 %
■ 迴腸末端	3.3 %
■ 三叉神經	2.6 %
■ 眼球	0.04 %
■ 扁桃腺	0.0 %





各國及各地區的瘦肉精（培林）使用量規定

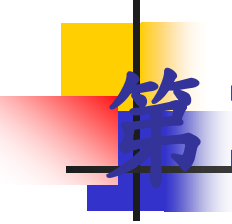
國家組織	用量規定
中國大陸	禁用 ^[7]
中華民國（台灣）	不得驗出
歐盟	禁用 ^[8]
美國	國內：培林殘量50ppb 出口至歐盟：禁用 ^[9]
日本	進口：培林殘量10ppb 國內：禁用
紐西蘭	進口：培林殘量10ppb 國內：禁用
加拿大	培林殘量40ppb
聯合國糧食及農業組織	培林殘量10ppb 其它瘦肉精：幾乎都禁用
世界衛生組織	培林殘量40ppb 其它瘦肉精：幾乎都禁用



第17條 衛生標準

第十七條販賣之食品、食品用洗潔劑
及其器具、容器或包裝，應符合衛
生安全及品質之標準；其標準由中
央主管機關定之。





第17條 罰則

行為人

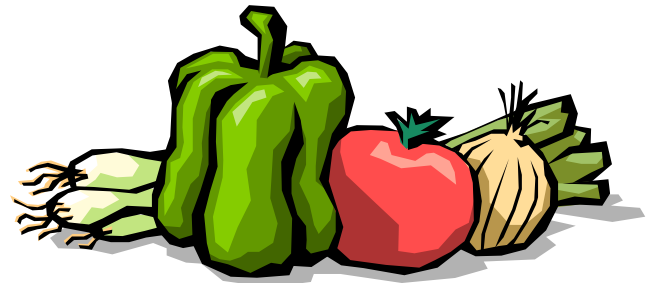
- 第48條 3~300萬元

物

- 第52條第1項第2款 沒入銷毀

食品衛生標準

- 1、乳品類衛生標準
- 2、蛋類衛生標準
- 3、魚蝦類衛生標準
- 4、罐頭食品類衛生標準
- 5、食用油脂類衛生標準
- 6、冰類衛生標準
- 7、嬰兒食品類衛生標準
- 8、食品器具、容器、包裝衛生標準
- 9、冷凍食品類衛生標準



食品衛生標準



10、一般食品類衛生標準

11、生食用食品類衛生標準

12、食品中黃麴毒素限量標準

13、二溴乙烷殘留容許量標準

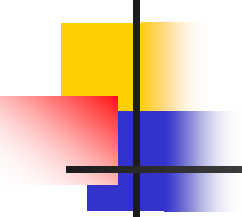
14、食用藻類衛生標準

15、食品原料口香糖及泡泡糖基劑衛生標準

16、餐具衛生標準

17、食品輻射照射處理標準

18、食品中多氯聯苯限量暫行標準



食品衛生標準

19、嬰兒奶嘴之亞硝胺(Nitrosamines)限量標準

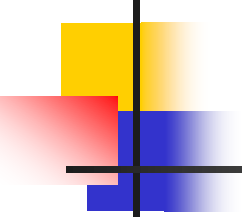
20、食品原料阿拉伯樹膠(Acacia; Gum Arabic)衛生標準

21、生鮮肉品類衛生標準

22、動物用藥殘留標準

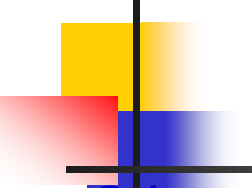
23、食品中原子塵、放射能污染之安全容許量標準

24、殘留農藥安全容許量



食品衛生標準

- 25、禽畜產品中殘留農藥限量標準
- 26、食米重金屬限量標準
- 27、食品加工用二氧化碳衛生標準
- 28、食用天然色素衛生標準
- 29、食品用液態洗潔劑衛生標準
- 30、包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準



食品衛生標準

- 31、卵磷脂衛生標準
- 32、飲料類衛生標準
- 33、醬油類單氯丙二醇衛生標準
- 34、食鹽衛生標準
- 35、酒類衛生標準（93.06.29.）
- 36、植物可食性根重金屬限量標準
- 37、牛羊豬及家禽可食性內臟重金屬限量標準
- 38、食品用一氧化二氮衛生標準（94.02.18.）
- 39、食用花卉類衛生標準（94.08.10.）

十、一般食品類衛生標準

76. 5.19. 衛署食字第 661565 號公告

81. 8.26. 衛署食字第 8143635 號公告修正

82. 1. 4. 衛署食字第 8189322 號公告修正

項目類別	每公撮中或每公克中大腸桿菌群最確數	每公撮中或每公克中大腸桿菌最確數	性 狀	備 註
不需再調理 (包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品	10 以下	陰 性	應具原有之良好風味及色澤。不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。	另訂有衛生標準之食品類，依其標準。
需經調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品				

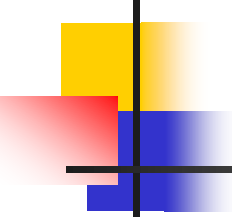
衛生查驗

- 年節食品抽驗
- 餐盒抽驗
- 飲冰品抽驗
- 涼麵抽驗...



5成超大杯飲料 大腸桿菌超標





第18條 食品添加物管理

食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

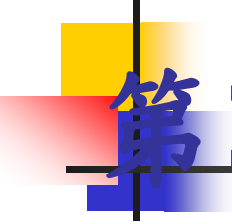
前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

第十九條



第十五條第二項及前二條規定之標準未訂定前，中央主管機關為突發事件緊急應變之需，於無法取得充分之實驗資料時，得訂定其暫行標準

。



第18條 罰則

行為人

- 第47條 3~300萬元

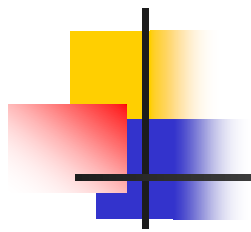
物

- 第52條第1項第2款 沒入銷毀

非法添加物

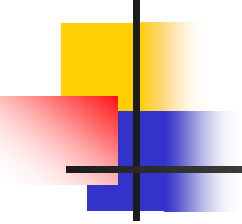
- 毒牛奶
- 毒餅乾
- 毒油條





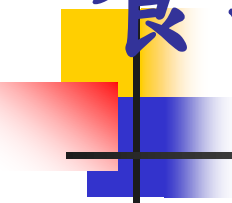
食品添加物都是不好的嗎？





食品添加物使用範圍及限量暨 規格標準





食品添加物種類

- 第（一）類 防腐劑
- 第（二）類 殺菌劑
- 第（三）類+抗氧化劑
- 第（四）類 漂白劑
- 第（五）類 保色劑
- 第（六）類 膨脹劑
- 第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑
- 第（八）類 營養添加劑
- 第（九）類 著色劑
- 第（十）類 香料
- 第（十一）類 調味劑
- 第（十二）類 粘稠劑（糊料）
- 第（十三）類 結著劑
- 第（十四）類 食品工業用化學藥品
- 第（十五）類 溶劑
- 第（十六）類+乳化劑
- 第（十七）類 其他

常見食品添加物違規案例

- 常見違規
- 合法添加物：
 - 用錯地方
 - 用錯量
 - 有添加、未標示
- 非法添加物



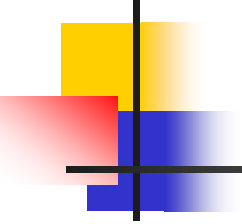


陳芸甄
業者

然後希望針對這個商品

"起雲劑"合法 昱伸添加致癌"DEHP"

5/23 18:05 雙失喉嚨 拒退押金 5168水餃夫妻被



第五章

食品標示及廣告管理

第22條 食品標示管理

- 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：

一、品名。

二、內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

三個新增的規定

第22條

三、淨重、容量或數量。

四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。

五、製造廠商與國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

六、原產地（國）。

七、有效日期。

三個新增的規定

辣油籽

\$90

香到讓您

下馬



DR.



KO

食物是最好的藥物

健康人生，從吃對食物開始

有機綠豆

ORGANIC MUNG BEAN

淨重：500 公克 $\pm 5\%$

成分：有機綠豆

有機認證機構	有機認證號碼	有機生產
德國 BCS	DE-001-öKO	033233090

原產地：中國

有效日期：西元30日04月2010

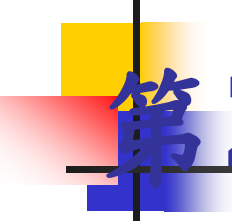
第22條第1項第8、9款及第2項

八、營養標示。

九、其他經中央主管機關公告之事項。

前項第八款營養標示及其他應遵行事項，由中央主管機關公告之。

(市售包裝食品營養標示規範、市售包裝食品營養宣稱規範)



第22條 罰則

行為人

- 第47條 3~300萬元

物

- 第52條第1項第3款 限期回收改正，
改正前不得繼續販賣

營養標示

A牌牛奶，960毫升/瓶

營養標示	
每一份量 本包裝含	240 毫升 4 份
每份	
熱量 大卡	116
蛋白質 8公克	
脂肪 公克	4
飽和脂肪 0.5公克	
反式脂肪	

每一份量240毫升，
本產品1瓶960毫升，
故本包裝含4份。

即240毫升

每喝1份的本產品(即240
毫升)會喝到如左標示之
營養素量，本產品含4份
，所以喝完整瓶牛奶將吃
進去左表格所標示營養素
含量的4倍。



三明治餅乾

巧克力



Leavening (Ammonium and Sodium Bicarbonate), Emulsifier (Soy Lecithin), Nature Identical Flavor, Enzymes (Amylase Protease)

Allergen Information: Contain Wheat
*Manufactured on equipment that also processes biscuits that contain milk, peanut and sesame seeds

NET WT. : 273g SHELF LIFE : One Year

BEST BEFORE DATE (D/M/Y):

Shown on the pack side

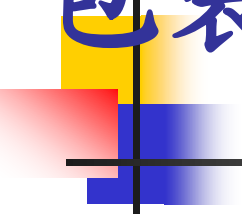
營養標示 Nutrition Facts

每100公克 Per 100g

熱量 / Calories	513 大卡 / Kcal
蛋白質 / Protein	4.7 公克 / g
脂肪 / Fat	26.4 公克 / g
飽和脂肪 / Saturated Fat	17.0 公克 / g
反式脂肪 / Trans Fat	0.0 公克 / g
碳水化合物 / Carbohydrate	62.2 公克 / g
糖 / Sugar	24.6 公克 / g
鈉 / Sodium	346 毫克 / mg

素食者可食

本產品使用植物性油脂



包裝食品宣稱為素食之標示規定

- **98年7月1日施行**
- 凡宣稱為素食之包裝食品，自**98年7月1**日起製造之產品，均須依公告之新規定，於產品外包裝上標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」及「植物五辛素」等五種字樣。

傳 真：(02)2252-8444
新北市板橋區大同街21巷18號

5段525號10樓之

全素



穆斯林可食

營養標示

每一份量 20 公克

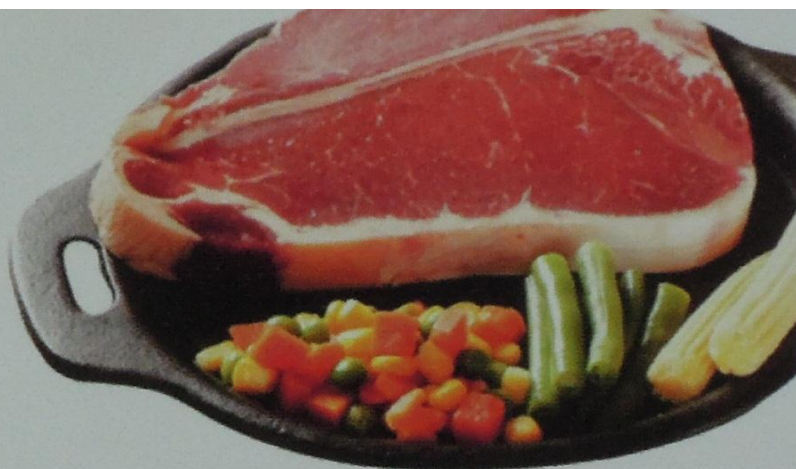
本包裝共 1 份

熱量

牛肉標示原產地



菜單標示



大丁骨牛排

T-Bone Steak 14 oz

產地:紐、澳 **\$420**



散裝牛肉

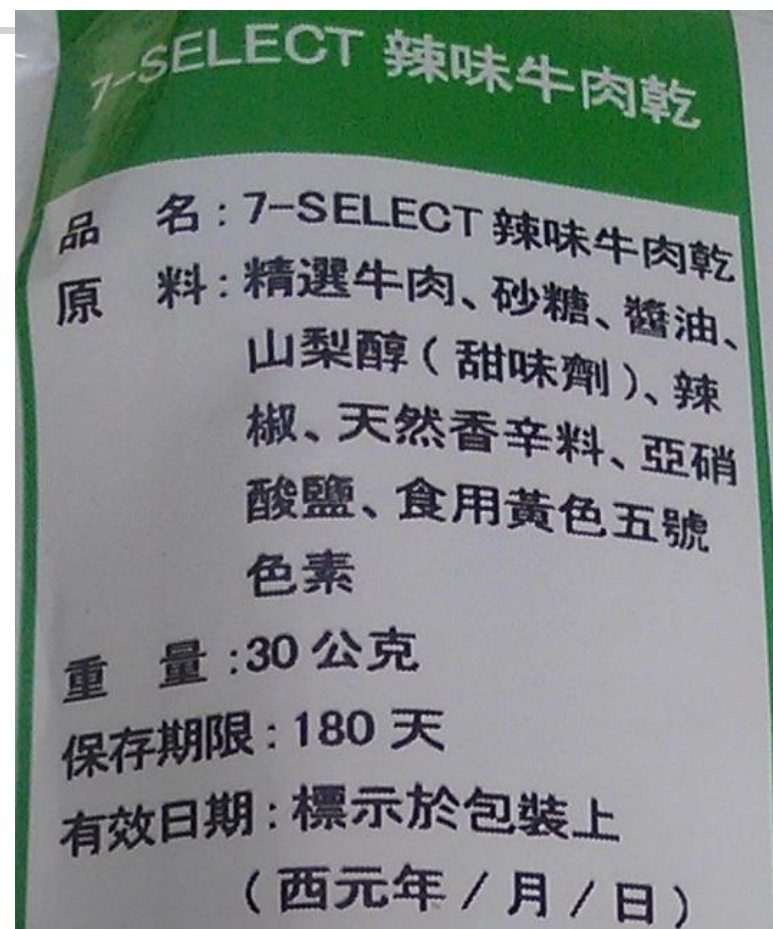
- 大賣場(具公司或商業登記)販售散裝生牛肉片，以黏貼或標示牌方式標示品名、食品原產地(國)或牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)：

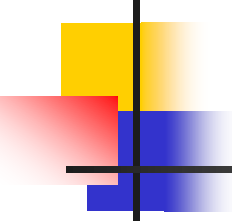
○○，或等同意義



包裝食品

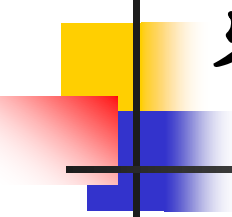
- 例如：臺灣製造之包裝牛肉乾食品，標示食品原產地：
- 臺灣及牛肉原產地：○○國，或等同意義字樣。





真空包裝食品

- 標示
- 需冷凍
- 需冷藏



第23條食品包裝太小時如何標示

- 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。

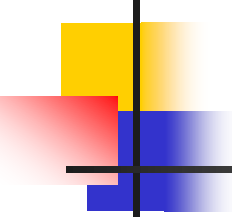
現行規定：

標示字體之長度及寬度不得小於二毫米。但最大表面積不足十平方公分之小包裝，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得小於二毫米。



第24條 食品添加物標示規定

- 食品添加物之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：
 - 一、品名及「食品添加物」字樣。
 - 二、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。
 - 三、淨重、容量或數量。
 - 四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
 - 五、有效日期。
 - 六、使用範圍、用量標準及使用限制。
 - 七、原產地（國）。
 - 八、其他經中央主管機關公告之事項。



第25條 散裝食品標示規定

- 中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、製造日期或有效日期等事項。
- 前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。



第26條食品器具、食品容器標示規定

經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

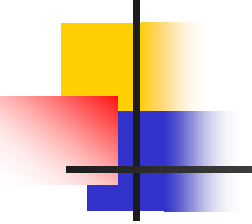
二、材質名稱及耐熱溫度；其為二種以上材質組成者，應分別標明。

三、淨重、容量或數量。



第26條食品器具、食品容器標示規定

- 四、國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、使用注意事項或微波等其他警語。
- 八、其他經中央主管機關公告之事項。



第27條 食品用洗潔劑標示 規定

食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

一、品名。

二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。

三、淨重或容量。

四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

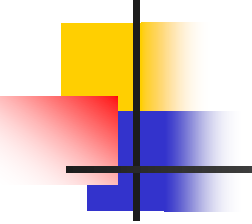
一、標示方式。

- (一)標示內容，應以印刷、打印、壓印或貼標於最小販售單位之包裝或本體上。供重複性使用之產品，其主要本體之材質名稱及耐熱溫度二項標示，應再以印刷、打印或壓印方式，加標於最小販售單位之主要本體上。
- (二)印刷及打印之標示方式，應以不褪色且不脫落為原則。
- (三)日期標示，應依習慣能辨明方式標明年月日或年月；標示年月者，推定為當月之月底。
- (四)標示字體之長度及寬度，不得小於二毫米。

三、產品為二種以上材質組合而成者，應分別標示。

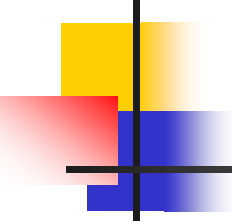
四、標示內容，不得有不實情形。

本：本署法規委員會



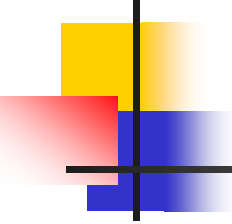
第27條 食品用洗潔劑標示 規定

- 四、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 五、原產地（國）。
- 六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 七、適用對象或用途。
- 八、使用方法及使用注意事項或警語。
- 九、其他經中央主管機關公告之事項。



行政院衛生署食品藥物管理局100年7月21日公告

- 重複使用之塑膠容器**101年7月21日**實施
- 一次性使用之塑膠**102年7月21日**實施



第28條標示、廣告不得誇大 效能或宣稱療效

- 食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。
- 中央主管機關對於特殊營養食品、易導致慢性病或不適合兒童及特殊需求者長期食用之食品，得限制其促銷或廣告；其食品之項目、促銷或廣告之限制與停止刊播及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第28條

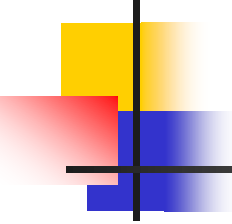
誇大不實易生誤解罰則

行為人

- 第45條第1項 4~200萬元

物

- 第52條第1項第3款 限期回收改正，
改正前不得繼續販賣



第28條

醫藥效能罰則

行為人

- 第45條第1項 60~500萬元

物

- 第52條第1項第3款 限期回收改正，
改正前不得繼續販賣

常見違規案例

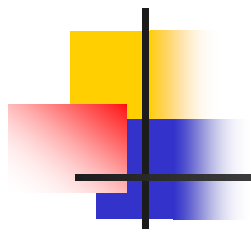


網路廣告

藥膳餐廳

- 青木瓜湯 豐胸

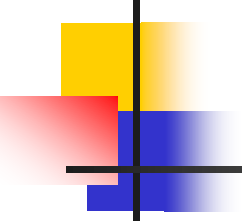
- 轉骨湯.. 長高



第六章

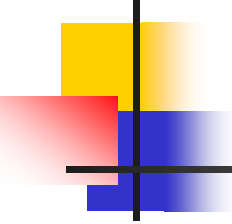
食品輸入管理

(新增第30-36條)



第七章 食品檢驗

(新增第37-40條)

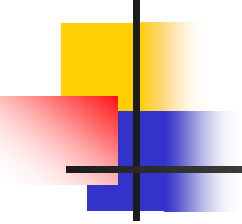


第八章 食品之查核予管制

舊法第五章查驗極取締
(第41~第43條)

第九章 罰則 (第44條～第56條)





第十章

附則

第五十七條 兒童玩具適用食品器具、容器規定

- 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。



謝謝聆聽 敬請指教