

食品過敏原標示規定草案總說明

鑒於消費者對於食品中致過敏性成分之重視，為避免致過敏性食物對於特殊過敏體質者健康之影響，及利消費者依個人需求選購產品，爰參考國際規範及國人發生食品過敏之臨床調查資料，擬具「食品過敏原標示規定」草案，全文計三點，要點如下：

- 一、法源依據。(草案第一點)
- 二、本規定適用範圍及應標示之過敏原類別。(草案第二點)
- 三、過敏原醒語標示方式。(草案第三點)

食品過敏原標示規定草案

規定	說明
<p>一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。</p>	<p>本規定之法源依據。</p>
<p>二、市售有容器或包裝之食品，含下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物者，應於其容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊：</p> <p>(一)甲殼類及其製品。</p> <p>(二)芒果及其製品。</p> <p>(三)花生及其製品。</p> <p>(四)芝麻、葵花籽及其製品。</p> <p>(五)牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇 (lactitol)，不在此限。</p> <p>(六)蛋及其製品。</p> <p>(七)堅果類及其製品：包括杏仁、榛果、核桃、腰果、胡桃、巴西堅果、開心果、夏威夷豆、松子、栗子等。</p> <p>(八)含麵筋蛋白之穀物及其製品：包括小麥、大麥、黑麥、燕麥等。</p> <p>(九)大豆及其製品。但由大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合形式之生育醇(tocopherols)及其衍生物、植物固醇(phytosterols)、植物固醇酯(phytosterol esters)，不在此限。</p> <p>(十)使用亞硫酸鹽類或二氧化硫等，其終產品以二氧化硫殘留量計每公斤十毫克以上之製品。</p> <p>(十一)鮭魚(Salmon)、鯖魚(Mackerel)、鱈魚(Codfish)、小鱗犬牙南極魚(圓鱈) (<i>Dissostichus eleginoides</i> , (Yuan xue)、馬舌鰈(扁鱈) (<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>, (Bian xue)及其製品。</p>	<p>本規定適用範圍及應標示的過敏原類別。</p>
<p>三、前點醒語資訊，依下列方式擇一標示：</p> <p>(一)「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣。</p> <p>(二)品名載明「○○」。</p>	<p>過敏原醒語標示方式</p>