

## 107 年 7 月 1 日起實施 5 項食品管理新制

| 序號 | 說明  |
|----|---|
| 1  | <p data-bbox="220 407 858 445">食品原料『番瀉』之使用限制及其標示</p> <p data-bbox="220 483 1433 573">107 年 1 月 9 日公告訂定「食品原料『番瀉』之使用限制及其標示」，除明定以番瀉為食品原料之使用規定外，並要求顯著標明相關警語。</p> <p data-bbox="220 589 1433 1055">內容包括限制番瀉使用部位為新鮮或直接乾燥之葉及莖，不得經萃取等其他加工處理，且僅限用於茶包，供沖泡飲用，其產品所含番瀉苷(sennosides)之每日使用量不得達 12 毫克，同時規範使用番瀉之產品外包裝應標示「番瀉苷含量」、「本品可能導致腹瀉」、「於晚上食用一次，一星期不得食用高於三次，欲連續食用超過一星期須先諮詢醫師意見」及「有慢性腹瀉、腸阻塞、腸狹窄、乏力、炎症性結腸疾病(如克隆氏症、潰瘍性結腸炎)、闌尾炎、不明原因腹痛伴隨水及電解質缺乏、嚴重脫水或是慢性便秘者，以及孕婦、授乳婦女及未滿十歲兒童不宜食用」或等同意義字樣之警語，並自 107 年 7 月 1 日起(以製造日期為準)實施。</p> <p data-bbox="220 1070 1433 1160">經查獲番瀉產品不符合前述規定者，得依食品安全衛生管理法第 47 條及第 48 條規定處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。</p> <p data-bbox="220 1176 320 1214">公告：</p> <p data-bbox="276 1229 1426 1319"><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=22692">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=22692</a>(訂定「食品原料『番瀉』之使用限制及其標示」)</p> <p data-bbox="220 1335 360 1373">新聞稿：</p> <p data-bbox="276 1388 1414 1478"><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t317469">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t317469</a>(公告訂定食品原料「番瀉」之使用限制及其標示)</p> |
| 2  | <p data-bbox="220 1550 624 1588">食用氫化油之使用限制</p> <p data-bbox="220 1615 1433 1756">105 年 4 月 22 日公告訂定「食用氫化油之使用限制」，規定食品中不得使用不完全氫化油或稱部分氫化油(Partially hydrogenated oils, PHOs)」，並自 107 年 7 月 1 日生效(以製造日期為準)。</p> <p data-bbox="220 1771 1433 1912">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。</p> <p data-bbox="220 1928 1433 2020">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</p>  |

(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。

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。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=19820>(訂定「食用氫化油之使用限制」)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417766>(自 107 年 7 月 1 日，食品中不得使用不完全氫化油)

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=19817>(發布訂定「食用氫化油之使用限制」)

### 3 包裝食用醋標示規定

為強化包裝食用醋的標示管理，於 106 年 6 月 6 日公告「包裝食用醋標示規定」，將於 107 年 7 月 1 日正式施行(以產製日期為準)。

該規定要求以釀造食醋為原料，添加其他原料製成的調理食醋，應於包裝明顯處加註「調理」字樣；以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添加釀造食醋混合而成的合成食醋，應於包裝明顯處加註「合成」字樣。

屆時調理食醋或合成食醋如未依規定標示「調理」、「合成」字樣，涉標示不完整之違規情節，可處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；另合成食醋係以醋酸或冰醋酸之稀釋液為原料製成，倘標示宣稱釀造字樣，涉標示不實，最重可處 400 萬罰鍰。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=22172>(訂定「包裝食用醋標示規定」)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417737>(吃醋大學問！)

|   |  |
|---|--|
| 4 | <p>旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定</p> <p>為提升旅館業餐飲衛生安全之管理，衛福部於 103 年 5 月 9 日公告國際觀光旅館內餐飲業，應有 1 廳以上實施 HACCP，因應各界對五星級旅館提昇餐飲衛生安全管理之需，於 106 年 11 月 17 日公告訂定「旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定」。除持續要求國際觀光旅館內附設餐廳實施 HACCP，並擴大要求經交通部觀光局「星級旅館評鑑計畫」評鑑為五星級旅館附設餐廳實施 HACCP，並自 107 年 7 月 1 日生效。</p> <p>另於 107 年 5 月 1 日公告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，規範設有餐飲之五星級旅館業自 107 年 7 月 1 日至少應置專門職業人員(食品技師或營養師)一名。</p> <p>未依規定實施並符合 HACCP 之業者，將依食安法第 44 條第 1 項第 1 款規定，經命其限期改正，屆期不改正者，處新台幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不再申請重新登錄。</p> <p>前述未依規定設置專門職業人員之業者，將依食安法第 47 條第 4 款規定處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。</p> <p><b>公告：</b></p> <p><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=22571">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=22571</a>(訂定「旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定」)</p> <p><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=23997">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&amp;id=23997</a>(訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」)</p> <p><b>新聞稿：</b></p> <p><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t317307">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t317307</a>(五星級旅館業附設餐廳自 107 年 7 月 1 日起實施食品安全管制系統(HACCP))</p> <p><a href="http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t417731">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&amp;id=t417731</a>(衛福部公告擴大實施 HACCP 及導入食品專門職業人員)</p> |
| 5 | <p>食用油脂、罐頭食品及蛋製品等三類食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定</p> <p>107 年 5 月 1 日公告訂定「食用油脂工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」、「罐頭食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」及「蛋製品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」，主要目的為確保食用油脂、罐頭食品及蛋製品衛生安全，以提升產業建立衛生及安全管理系統之</p>   |

能力，並自 107 年 7 月 1 日起分階段實施。

### 一、工廠實施規模及期程

| 行業別    | 實施規模                          | 實施期程    |
|--------|-------------------------------|---------|
| 食用油脂工廠 | 工廠登記、資本額 1 億元以上               | 107.7.1 |
| 罐頭食品工廠 | 工廠登記、資本額 3 千萬元以上，未達 1 億元      | 108.7.1 |
| 蛋製品工廠  | 工廠登記、資本額未達 3 千萬元、食品從業人員 5 人以上 | 109.7.1 |

### 二、名詞定義

| 產品   | 定義  |
|------|---|
| 食用油脂 | 食用油脂係指由植物或動物組織所提取之油脂或脂肪，或混合上開油脂或脂肪，以油脂或脂肪為主要成分之產品。  |
| 罐頭食品 | 罐頭食品包括：<br>1. 低酸性罐頭食品<br>2. 酸化罐頭食品  |
| 蛋製品  | 蛋製品包括：<br>1. 液蛋(指液全蛋、液蛋黃、液蛋白)<br>2. 乾燥蛋粉(指鮮蛋或液蛋經乾燥成粉末之產品)<br>3. 醃製蛋品(指鮮蛋以強鹼、高濃度食鹽、食用酒及添加或不添加其他原料或食品添加物等，經適當時間浸泡、包敷或調理所製成之產品，例皮蛋、鹹蛋、酒蛋等) |

衛生主管機關執行食品安全管制系統符合性稽查，對於不符合之食品業者，依食品安全衛生管理法第 44 條第 1 款規定，經命其限期改正，屆期不改正，處新台幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

#### 公告：

1. <http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=23992>(訂定「食用油脂工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」)
2. <http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=23994>(訂定「罐頭食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」)
3. <http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=23996>(訂定「蛋製品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」)

#### 新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417731>(衛福部公告擴大實施 HACCP 及導入食品專門職業人員)