

## 食品過敏原標示之建議標示事項

103.03.13 發布

103.10.14 修正發布

107.08.21 修正發布

- 一、市售有容器或包裝之食品，除「食品過敏原標示規定」第二點所定含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、牛奶與羊奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等終產品二氧化硫殘留量每公斤十毫克以上等十一項對特殊過敏體質者致生過敏之內容物及其製品，須於容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊外，如含有下列內容物、食品添加物者，建議亦得顯著標示其醒語資訊：
  - (一)頭足類及其製品：包含烏賊(花枝)、鎖管(小卷、透抽)、章魚、魷魚等，其製品包含章魚燒、魷魚絲等。
  - (二)螺貝類及其製品：包含田螺、蚌、蜆、牡蠣、扇貝、貽貝、文蛤、鮑魚等，其製品包含干貝醬、干貝糖、螺類 XO 醬等。
  - (三)種子類及其製品：包含松子仁、葵花籽、瓜子等，惟不包含由葵花籽製得之高度提煉或純化取得之葵花籽油。
  - (四)奇異果及其製品：包含奇異果醬、奇異果乾等。
  
- 二、食品生產製程中應有適當避免食品交叉污染之管制措施。如食品生產製程中未使用致生過敏之內容物、食品添加物，但共同使用之廠房、設備或生產管線等所生產之其他食品，使用致生過敏之內容物、食品添加物，可能導致該致生過敏物質，非屬有意摻入食品時，建議其標示載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理○○」或等同意義字樣。