食品過敏原標示規定問答集

107 年 8 月 21 日公布

Q1.食品過敏標示規定有含量之規範嗎？

A1:市售有容器或包裝之食品，含有「食品過敏標示規定」所列的致生過敏之內容物者，不論含量多寡，皆應依規定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。

Q2.餐廳菜單及散裝產品，須依規定標示過敏原嗎？

A2:散裝食品及直接供應飲食場非規範對象,惟業者得自主揭露標示食品相關資訊。

Q3.產品含有花生等過敏原，銷售及使用對象為食品製造商,而非一般消費者,是否仍需於外包裝標示過敏原？

A3:產品倘僅銷售予食品製造業者(B to B)得免依「食品過敏原標示規定」於容器或外包裝標示過敏原醒語資訊，惟應提供相關資訊予下游廠商。

Q4.商品標示中內容物如已展開過敏原成分，考量標籤面積容納字數有限，是否可不需再額外標示警語?

A4:1.不可以。產品倘含有「食品過敏標示規定」所列之致過敏性內容物，皆應於容器或外包裝標示「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」。

2.以品名載明者，其所含之致過敏性內容物，應於品名全部載明。

Q5.過敏原資訊有規範字體大小嗎?

A5:食品過敏原資訊標示之字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第 19 條規定：標示字體之長度及寬度各不得小於 2 毫米，但外包裝或容器之最大表面積不足 80 平方公分者，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各得小於 2 毫米。

Q6. 過敏原資訊之標示，應以食材名稱做標示?或是類別做標示?

A6:1.過敏原醒語標示，得以「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣擇一標示，或於品名載明「○○」。

2.前揭醒語標示為「本產品含有○○(原料名稱)」如含有腰果、小麥、牛奶、二氧化硫、鮭魚；或「本產品含有○○類(過敏原類別)」如堅果類、麩質穀物、奶類、魚類、亞硫酸鹽類，皆符合規定。

Q7.品名已有過敏原的資訊，是否適用品名載明這種標示方式？

A7:產品的品名倘已將含有的致過敏性內容物名稱全數載明,得適用品名載明的

標示方式，例如產品含有花生及牛奶 2 項致生過敏內容物，品名標示為「花生牛奶冰」；倘品名為「花生冰」，其僅載明 1 項致生過敏內容物，則仍應以「本產品含有花生、牛奶」、「本產品含有花生、牛奶，不適合對其過敏體質者食用」或等同字樣方式標示之。

Q8. 本規定所指甲殼類為何?

A8:依科學分類歸屬甲殼綱者為本規定所指之「甲殼類」。

Q9. 貝類(文蛤、海瓜子等)、軟體動物(烏賊、花枝等)是歸屬甲殼類或魚類？

A9:1. 不是。田螺、蚌、蜆、牡蠣、扇貝、貽貝、文蛤、海瓜子、鮑魚等為螺貝類；烏賊（花枝）、鎖管（小卷、透抽）、章魚、魷魚等為頭足類。

2. 螺貝類及頭足類非「食品過敏原標示規定」應標示之致過敏性內容物，惟得依「食品過敏原標示之建議標示事項」自願標示過敏原資訊。

Q10. 芝麻油、花生油是否需依食品過敏原標示規定作標示嗎？

A10:芝麻油、花生油分別為芝麻製品、花生製品，應依規定標示過敏原資訊。

Q11. 產品使用之複合香料中，含由奶油萃取之香氣成分(如香料：奶油酯、奶油酸等)，是否屬含「牛奶、羊奶及其製品」之產品，應標示過敏原嗎？

A11: 奶油萃取之香氣成分，倘係由牛奶來源取製得之原料，應依規定標示過敏原資訊，如：「本產品含有奶油酯、奶油酸(牛奶來源)」或「本產品含有香料(牛奶來源)」或等同意義字樣。

Q12. 蛋及其製品限定來自於禽類蛋嗎?魚蛋、蝦卵亦屬之嗎？如何標示？

A12:1. 本規定所指「蛋及其製品」，指來自禽類蛋，標示如本產品含有蛋或加註禽類名稱如雞蛋或鴨蛋。

2. 蝦卵歸屬甲殼類，魚蛋歸屬魚類，應標示如「本產品含有蝦卵或甲殼類」、「本產品含有鮭魚卵或魚類」。

Q13. 「堅果類」所指為何？

A13:堅果類包括杏仁、榛果、核桃、腰果、胡桃、巴西堅果、開心果、夏威夷豆、松子、栗子、椰子、乳木果等，惟倘產品中含有其他國際上認屬為堅果類者，雖未列舉仍應標示過敏原資訊。

食品過敏原標示規定問答集

107 年 8 月 21 日公布

Q14.椰子油、乳木果油是食品過敏原標示規定規範範圍嗎？

A14:乳木果及椰子國際上歸屬堅果類，椰子油、乳木果油應依規定標示過敏原資訊。

Q15.「含麩質穀物及其製品」所指為何？過敏原資訊可以標示「含麵筋蛋白」嗎？

A15:1.含麩質穀物包括小麥、大麥、黑麥、燕麥等，惟倘產品中含有其他國際上認屬為含麩質之穀物，雖未列舉仍應標示過敏原資訊。

2.前開過敏原資訊標示「含麩質穀物」或「含麵筋蛋白」皆屬適法。

Q16.產品含有麥芽糊精，是過敏原醒語資訊之含麩質穀物類製品嗎？

A16:依食品過敏原標示規定第 2 點第 1 項第 8 款，含麩質穀物及其製品應標示過敏原資訊，但由穀類製得之葡萄糖漿、麥芽糊精及酒類，不在此限。案內之麥芽糊精得免標示過敏原資訊。

Q17.產品中含有以大麥製得的酒，需標示含麩質穀物之過敏原資訊嗎？

A17:不需要。由穀類製得的酒類非食品過敏原標示規範之應標示事項，得免過敏原標示。

Q18.產品中若含有黑豆和蕎麥，屬於哪一類的過敏原製品該如何標示?

A18: 黑豆屬大豆，蕎麥屬含麩質穀物，產品倘含有黑豆和蕎麥，應依規定於容器或外包裝標示「本產品含有黑豆、蕎麥」、「本產品含有黑豆、蕎麥不適合對其過敏體質者食用」或標示「本產品含有大豆類、麩質穀物類」、「本產品含有大豆類、麩質穀物類不適合對其過敏體質者食用」。

Q19.大豆製品那些可免過敏原標示？

A19:1.由大豆取製得的產品，如大豆蛋白、大豆卵磷脂、大豆纖維等，大豆製品如豆腐、豆乾、豆包、豆漿、豆乳、腐皮、醬油、味噌、納豆、大豆粉及大豆製得之素肉產品等需標示過敏原資訊。

2.由大豆經高度提煉或純化取得大豆油(脂)，混合形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇酯得免標示過敏原資訊。

Q20.產品中添加魚油，食品過敏原標示規定的是「魚類及其製品」，無直接添加消費者所認知的魚(肉)，是否可直接標示"本產品含魚油"?

A20:魚油為魚類製品，產品倘使用魚油作為原料之一，應依規定標示過敏原醒語資訊，如標示為：「本產品含魚油」或「本產品含魚類」，皆符合規定。

Q21.魚類取得的明膠可免過敏原標示嗎？

A21:不可以。魚類製取的明膠屬魚類製品，故不論含量多寡皆應依規定標示過敏原資訊。但由魚類取得的明膠並作為製備維生素或類胡蘿蔔素製劑之載體或酒類之澄清用途者方得免過敏原標示。

Q22.食品過敏原標示規定第 2 點第 11 款所指二氧化硫殘留量如添加值小於每公斤 10 毫克是否可以不用標示?

A22:本規定係規範產品使用亞硫酸鹽類等，其終產品中二氧化硫殘留量為每公斤十毫克以上者(≧10mg/kg)，應標示過敏原資訊，倘終產品中之二氧化硫殘留量未達每公斤十毫克(<10mg/kg)，則不須標示。案內所詢倘添加值小於每公斤十毫克且確認終產品中之二氧化硫殘留量未達每公斤十毫克(<10mg/kg)，則不須標示。

Q23.產品中含有偏亞硫酸氫鈉或亞硫酸氫鈉之成分，該兩種成分是否皆屬於亞硫酸鹽類之類別，應標示過敏原資訊嗎？

A23：偏亞硫酸氫鈉或亞硫酸氫鈉屬亞硫酸鹽類，倘終產品以二氧化硫殘留量計為每公斤 10 毫克以上者，應依規定標示過敏原醒語資訊，可標示為「本產品含有亞硫酸鹽類」或「本產品含有偏亞硫酸氫鈉」或「本產品含有二氧化硫」。

Q24.本規定規範對象包括國外進口的食品嗎？進口產品實施日期以輸入日期或其實際產製日期為準?

A24:於國內販售之食品，不論國產或輸入之產品皆應依規定辦理標示，且不論國產或輸入皆以產品產製日期為準，即 109 年 7 月 1 日產製的食品應依規定於容器或外包裝標示過敏原資訊。

Q25.食品未依規定標示過敏原資訊，是否會有罰則？

A25:包裝食品未依「食品過敏原標示規定」辦理標示，將依違反食品安全衛生管理法第 22 條規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；產品依第 52 條限期回收改正。

Q26.產品如共用廠房可能有致敏性物質非故意摻入，須標示過敏原嗎？如何標

示？

A26:食品生產製程中應有適當避免交叉污染之管制措施，並應遵守「食品良好衛生規範準則」規定，惟如食品生產製程中共同使用之廠房、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，非屬有意摻入食品時，建議載明「本產品生產製程廠房，其設備或生產管線有處理〇〇」或等同意義字樣。

Q27.產品中含有葵花籽或奇異果等食品過敏原建議標示事項，須標示過敏原嗎？

A27:屬「食品過敏原標示之建議標示事項」之致過敏品項，業者得自願性標示過敏原醒語。