



食品添加物管理現況

報告者：稽查科 陳元科科長

中華民國102年11月16日



報告大綱

- 從新聞事件看食品添加物使用
- 現行食品衛生管理法有關食品添加物
管理規範
- 本市食品添加物業者衛生管理模式
- 未來食品添加物管理策略



從新聞事件看--食品添加物

食品安全 吃驚

U到32度之間

工業用EDTA-2Na + 洋菜粉、愛玉粉



愛之味等大廠

毒粉溯源 毒澱粉成洗
台南 記者 曾鈴嫻

工業級添加物違法
添加在食品原料中

統一愛之味中箭



cti 中天新聞

6月7日週五 新北市

台東縣

25~28

驚! 油漆染製黑心豆干 已賣七年?

18:09:31 唱「龍貓」·聽「江南Style」跳搖頭舞·

台灣好



工業用甲苯接觸塗擦於食品容器具？

A- A A+

頭條要聞 > 《蘋果》臥底 踢爆 毒餐盒流市面

中市監督業者回收1185萬個餐盒銷毀



作者：夏玲 | 國立教育廣播電台 - 2013年8月20日 下午5:45

字 +字

《蘋果》臥底 踢爆

擦甲苯傷肝腎 鼎泰豐 華航受害

2013年08月14日 讚 2.7 萬 +1 166

相關內容



中市監督業者回收1185萬個餐盒銷毀

臺中市 [] 理「毒餐盒」事件，原計畫將回收的一千多萬個回收餐盒委託正隆紙廠重製為非食品用紙盒，([] 原紙盒 PE 膜阻塞機器，製程中也可能產生其它物質而影響該廠既有產品的受檢標準，經過衛生局、環保局緊急協調後 [] 20) 日全數送往后里焚化廠銷毀。



大統油品9成造假 重罰2820萬元

勒令停工

大統長基食品公司被罰款2820萬元，創下國內單一食品廠被罰最高紀錄。鄧惠珍攝

銅葉綠素

79項違法油品流通

彰化縣衛生局局長葉彥伯昨表示，大統生產的近百項油品中，在市面上流通的違法油品高達79項，在廠區則有64項產品違法，已通知該公司在17縣市的945家營業所及經銷商，全部下架回收相關商品，並至廠區封存問題油品2萬4070瓶，總計近4萬公斤。葉彥伯說，封存油品中違法項目包括標示不實41件，每件罰20萬元，共820萬元；違法添加銅葉綠素34件，每件罰10萬元，共340萬元；假冒油品8件，每件罰200萬元，共1600萬元；加上去年9月至今年4月被稽查出4次違規，每件裁罰15萬元，共60萬元，合計2820萬元，不少油品有好幾個項目違法。因仍在清查中，故「處罰金額還會增加！」

老董偽油配方曝光

彰化檢方昨再會同縣衛生局到彰濱工業區大統油品工廠，以及鹿港鎮的醬油觀光工廠搜索；結果在油品工廠查出辣椒油、苦茶油及紅花籽油全都標示不實，當場查封。

混油假單純
老闆被偵訊

進口橄欖油

不明添加物

成品假高貴



涉及
詐欺!

黑心油事件簿



2012年2月	衛生福利部委託美和科技大學進行油品檢驗研究
2012年9月	有民眾向彰化縣衛生局檢舉大統橄欖油摻偽
2012年10月	又有民眾向台北市衛生局檢舉大統橄欖油摻偽
2012年10月	北市衛生局將大統橄欖油送食藥署檢驗，發現脂肪酸分布異常，但無法確定業者混油
2012年10月 、 2013年5月	彰化縣衛生局先後前往大統查廠4次，業者辯稱油品分裝汙染，被罰4萬元
2012年12月	美和科技大學期末報告，點出現有油品檢驗方法存在盲點；衛福部比對樣品代碼，發現大統及家樂福涉嫌
2013年8月	衛福部部長邱文達信箱再度接獲大統橄欖油摻偽檢舉
2013年10月	衛福部會同檢調及稅捐機關調查，大統終於交出配方，坦承違法混油。



沒花生

花生油
棉籽油+葵花油+
化學香精



沒辣椒

辣椒油
沙拉油+辣椒香精
+辣椒紅(染色劑)



添色素

葵花油
葵花油+銅葉綠素



摻劣油

橄欖油
橄欖油(25%
~50%) + 棉籽油、
葵花油 + 銅葉綠素

我們的
食品安全
怎麼了?



富味鄉油品標示不實 恐涉不當得利、詐欺刑責

記者孫曜樟／新北報導

正當劣油風暴愈演愈烈時，富味鄉食品公司在衛生局追查下，終於坦承內銷25項芝麻油、香油等產品添加棉籽油或香料，雖然，目前尚未檢驗出所摻棉籽油含有毒棉酚，但法界人士認為，富味鄉蓄意隱瞞添加事實，已觸犯刑法不當得利與詐欺罪嫌，檢調單依應再深入追查是否還有其他不法情事。

富味鄉食品設立於1983年11月，前身為「建發製油廠」，總部位於新北市五股，工廠位於彰化芳苑，主要生產芝麻加工產品，包括芝麻油、芝麻醬等，為台灣專業芝麻油、芝麻相關製品及食用



福懋橄欖油下架 罰1500萬

最新更新時間：11:32:41

字級： A- A+ 轉寄 列印

(中央社記者陳靜萍台中2日電) 福懋油品在檢調介入後，承認橄欖油含混油，台中市衛生局今天要求下架，並重罰新台幣1500萬元，認為福懋應善盡企業責任。

衛生福利部續查油品時發現福懋油脂公司的6件橄欖油遲遲提不出證明，通知台中市衛生局再度前往稽查，台中市衛生局長黃美娜表示，在大統油品出現問題後，衛生局就曾3度前往福懋公司稽查，但對方都隱瞞。

衛生局昨天會同檢警單位再度前往福懋公司調查，福懋坦承6個品項橄欖油有混油情事，衛生局除要求全數下架外，還祭出1500萬元的重罰，黃美娜說，福懋是股票上市公司，應善盡社會責任。1021102

• 橄欖油 Pure



• 福懋漢氏橄欖油1公升



• 福懋漢氏特級橄欖油2公升



• 益康橄欖油1公升



• 益康特級橄欖油2公升

即時新聞》福懋油品摻偽 台中衛生局重罰

Breaking news



【聯合報／記者莊亞築 BLOG／即時報導】

2013.11.02 11:12 am

衛生福利部檢驗台中福懋所生產的橄欖油油品，查出有六款橄欖油，內容物並非全都是橄欖油，今天凌晨台中市衛生局人員與檢調單位，前往福懋油廠再次稽查，業者坦承確實摻偽，福懋漢式橄欖油、福懋原味橄欖油兩款，橄欖油來自大統長基公司，衛生局已令業者全面下架這六款油品，並依食品衛生管理法重罰1500萬元。

【2013/11/02 聯合報】 @ <http://udn.com/>



衛生福利部3日舉行記者會，常務次長許銘能（圖）表示，頂新製油實業公司21項替味全代工的混合油，使用從

頂新認用大統油 21項味全油品下架

 NOWnews消費中心
2013年 11月 03日 14:10

生活中心／綜合報導

頂新製油實業股份有限公司今(3)日簽出切結書表示，頂新製油屏東廠購自大統長基之192kg橄欖油(黃)、192kg橄欖油(綠)、194kg葡萄籽油及委託大統長基代工之192kg葵花油。用於生產下列品項：

1.味全公司委託代工生產產品：1.5L健康廚房葡萄籽油、2L味全紫果多酚調合油、2L味全健康三利多嚴選調合油、2L味全歐風黃金嚴選調合油、3L味全珍饈寶嚴選調合油、3L味全高溫安定嚴選調合油、3L味



大統高振利爆 油品流向福懋.頂新

期限內招了! 21項味全油品混"大統"



頂新用大統油 衛局最後通牒 頂新製油實業公司
進用大統公司的混合油，屏東縣衛生局3日下最後通牒，要求頂新提出品項清單，否則4日全部油品下架並開罰，圖為在頂新查封的大統混合油。（屏東縣衛生局提供）中央社記者郭芷瑄傳真
102年11月3日



頂新代工21項味全油品摻有大統油。(中時資料照 陳志源攝)



銅葉綠素 流向表

金錫貿易有限公司 進口量：1200公斤

興霖食品股份有限公司（從8年前進貨，每年約100公斤，用於製作純麵煮意蔬菜拉麵、五木蔬菜拉麵、五木康健麵道菠菜麵的染色之用）

純麵煮意蔬菜拉麵

五木康健麵道

五木蔬菜拉麵

3產品已下架

宇馨興業有限公司（昨未取得回應）

佳格食品股份有限公司（稱進口銅葉綠素鈉，不透露數量，指用於製作飲料，但不透露飲料品項）

顯農股份有限公司（數量5公斤，使用約0.5公斤做豆漿食品實驗，剩下4.5公斤存放八德廠區，未出售）

台灣比菲多醱酵股份有限公司 進口量：100公斤

台灣原質股份有限公司（100公斤，供貨給大統長基公司子公司大聯製酒）

註：統計時間2011/01/01至2013/11/06
資料來源：衛福部、上述業者、《蘋果》採訪整理

摻銅葉綠素 3款五木拉麵下架

字級： **A-** **A** **A+** 人氣(11743) 轉寄(9) 引用(6) 分享：

頭條要聞 >

摻銅葉綠素 五木拉麵下架

民男痛批：食品安全都生壞了

下架！五木拉麵也違添銅葉綠素 衛福部開罰全銷毀

五木拉麵也爆違法添加銅葉綠素！衛生福利部今（6）天公布國內進口銅葉綠素的盤商及下游廠商，包括台灣比菲多、佳格以及生產「五木拉麵」的興霖食品等7家，消





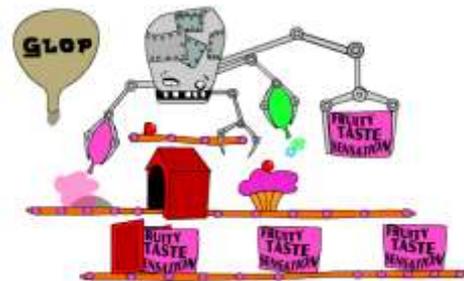
現行食品衛生管理法 有關食品添加物管理規範



食品添加物之定義 新法

食品衛生管理法 中華民國102年6月19日公布

第三條 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。





食品添加物之應用及影響

• 食品添加物之應用

1. 協助加工製造(膨脹劑、品質改良劑、乳化劑)
2. 提升保存性及預防食品中毒(防腐劑、抗氧化劑)
3. 提昇品質(黏稠劑)
4. 維持美化風味外觀(香料、調味劑、漂白劑、著色劑)
5. 補充強化營養價值(營養添加劑)
6. 促進食品在廣大領域流通

• 食品添加物之影響

1. 合法適當使用及添加→優點
2. 非法不當使用及添加→缺點
 - 增加身體負擔
 - 危害身體健康
 - 可能破壞食品營養素及風味
 - 可能使消費者無法判斷生鮮食品之品質

食品添加物應用範圍極廣泛，故不肖業者可能會就成本、關稅等考量，**化工級？食品級？**衍生問題！



食品添加物相關法令規定

食品衛生管理法

一、食品添加物之使用規範

- 第三條--定義
- 第十八條--使用範圍、限量暨規格標準

二、食品添加物之管理規範

- 第八條-食品良好衛生規範、食品安全管制系統、登錄制度
- 第九條—追溯或追蹤系統
- 第十條--食品工廠之建築及設備設廠標準
- 第十一條--衛生管理人員
- 第十二條—稽專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員



食品添加物相關法令規定

食品衛生管理法

二、食品添加物之管理規範

- 第十五條第一項第十款-添加未經中央主管機關核可之添加物
- 十六條第一項第三款--其他它足以危害健康者
- 第二十一條--查驗登記許可制度

三、標示及廣告管理

- 第二十二條--食品標示
- 第二十四條--食品添加物標示
- 第二十八條第一項--誇大不實
- 第二十八條第二項--涉及療效

食品添加物相關法令規定

食品衛生管理法

四、輸入食品管理

- 第三十條—輸入公告之食品添加物時查驗並申報其產品相關資訊
- 第三十六條—境外食品添加物對民眾健康有造成危害之虞者，經公告應檢附衛生證明文件

五、食品檢驗

- 第三十七條第一項—檢驗由個及主管機關或委任經認可之相關機關（構）法人或團體辦理
- 第三十八條第一項—檢驗方法



食品添加物相關法令規定

食品衛生管理法

六、食品查核及管制

- 第四十一條—執行查核時業者不得規避、妨礙或拒絕：
- 第四十三條—檢舉獎勵並保密條款

七、罰則

- 對人的處理—第 4 4 - 4 8
- 刑罰條款—第 4 9
- 對物的處理—第 5 1 - 5 4
- 吹口哨條例—第 5 0
- 所定之處罰—第 5 5
- 消費者非財產上損害之賠償—第 5 6

現行食品衛生管理法有關食品添加物管理規定

一、食品添加物之使用規範

— 第 3 條--定義

— 第 18 條--使用範圍、限量及規格標準

主要條款

我國採用**正面表列**，即衛生署公告之「**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**」所列品項為使用**規範準則**。

二、食品添加物之管理規範

— 第 8 條--食品良好衛生規範

— 第 11 條--衛生管理人員

— 第 21 條--查驗登記

— 第 22 條及第 24 條--標示

— 第 41 條--稽查抽驗

三、罰則

食品衛生管理法第18條【食品添加物使用範圍及限量暨規格標準】

食品添加物之分類(共18類)

- ↳ 防腐劑
- ↳ 殺菌劑
- ↳ 抗氧化劑
- ↳ 漂白劑
- ↳ 保色劑
- ↳ 膨脹劑
- ↳ 品質改良用、釀造用及食品製造用劑
- ↳ 營養添加劑
- ↳ 著色劑

- ↳ 香料
- ↳ 調味劑
 - ↳ 甜味劑
- ↳ 黏稠劑
- ↳ 結著劑
- ↳ 食品工業用化學藥品
- ↳ 溶劑
- ↳ 乳化劑
- ↳ 其他

正面表列

分為18類，共計797項品項標準



食品添加物之分類(共18類，1/2)

種類	用途	品目
防腐劑	Preservative 抑制黴菌及微生物之生長，延長食品保存期限之物質	己二烯酸、苯甲酸等計 24 項
殺菌劑	Sanitizing Agents 殺滅水中或食品上所附著微生物之物質	過氧化氫、次氯酸鈉液等 4 項
抗氧化劑	Antioxidants 防止食品中油脂等成分氧化之物質	BHA、BHT、Vitamin E、Vitamin C 等 26 項
漂白劑	Bleaching Agents 對於食品產生漂白作用之物質	亞硫酸鹽類等 9 項
保色劑	Color Fasting Agents 保持肉類鮮紅色澤之物質	亞硝酸鈉、硝酸鉀等 4 項
膨脹劑	Leavening Agents 使糕餅等產品產生膨鬆作用而使用之物質	碳酸氫鈉等 14 項
品質改良用、釀造用及食品製造用劑	Food quality improvement, fermentation and food processing agents 為改良加工食品之品質、釀造或食品製造加工必需時使用之物質	三偏磷酸鈉、硫酸鈣等 84 項
營養添加劑	Nutritional Additives 強化食品營養之物質	維生素、礦物質、胺基酸等共 317 項

食品添加物之分類(共18類，2/2)

正面表列

種類	用途	品目
著色劑	Colors 對食品產生著色作用之物質	食用紅色六號等 33 項
香料	Flavoring Agents 增強食品香味之物質	香荳蘭醛等 90 項
調味劑	Seasoning Agents 賦予食品酸味、甘味、甜味、鮮味之物質	L-麩酸鈉(味精) 、檸檬酸、阿斯巴甜等 58 項
粘稠劑(糊料)	Pasting Agent 賦予食品粘稠特性之物質	鹿角菜膠、 CMC 等 43 項
結著劑	Coagulating Agents 增強肉類及魚肉類製品結合性之物質	磷酸鹽類等 16 項
食品工業用化學藥品	Chemicals for Food Industry 食品工業上所需使用之化學物質如酸、鹼	氫氧化鈉、鹽酸等 10 項
溶劑	Solvents 食用油脂、香辛料或色素之萃取用溶劑	甘油、己烷等 7 項
乳化劑	Emulsifiers 讓食品中無法相互均一混合之原料乳化之物質	脂肪酸甘油酯、 Polysorbate 等 29 項
其他	Others 其他不屬於前述功能之物質，如消泡、過濾、防蟲、被膜等用途	矽樹脂、矽藻土、胡椒基丁醚、石油蠟等 19 項

碳酸氫鈉

Sodium Bicarbonate

分子式：NaHCO₃

分子量：84.01

1. 含量：99.0 %以上（以乾重計）。
2. 外觀及性狀：白色結晶性粉末或結晶塊，於乾空氣中穩定，但於潮濕空氣中緩慢分解。本品以冷水製備之新鮮溶液，未經搖晃前以石蕊試紙試之呈鹼性，當溶液輕放置或攪拌或加熱後，鹼性則增加。本品 1 g 可溶解於 10 mL 水中，但不溶於酒精。
3. 鑑別：本品 1 g 溶於水 10 mL 之水溶液，其鈉離子、碳酸根離子試驗皆呈陽性反應。
4. 溶液性狀：本品 1 g 溶於水 20 mL，其溶液濁度應為「澄明」。
5. 氯化物：200 ppm 以下（以 Cl 計）
6. 碳酸鹽：本品 1 g 小心地加入新煮沸冷卻之水 20 mL，於 15 °C 以下之溫度下水平振搖溶解後，加入 0.1 N 鹽酸 2.0 mL，次加酚酞試液 2 滴時，不得立即有粉紅色產生。
7. 銨鹽：本品 1 g 置於試管中加熱時，不得發生氨臭。
8. 砷：4 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。
9. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。
10. 乾燥減重：0.25 %以下（矽膠乾燥器，4 小時）。
11. 分類：食品添加物第（六）類。
12. 用途：膨脹劑。



食品添加物之使用規範

食品衛生管理法第十五條

食品或食品添加物有下列情形之一，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：
：...

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康者。

十、添加未經中央主管機關核可之添加物

一、食品添加物之使用規範

食品衛生管理法第18條

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。

【食品添加物使用範圍及限量暨規格標準】

第一條 本標準依食品衛生管理法第18條規定訂定之。

第二條 各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。**(正面表列)**

第三條 食品添加物之規格，應符合如附表二之規定。

第四條 本標準自發布日施行。



食品添加物之使用規範

品名、使用範圍、限量、使用限制

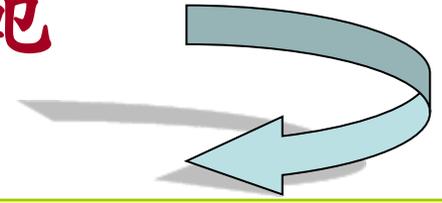
第(三)類 抗氧化劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
004	L-抗壞血酸鈉 Sodium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑

第(五)類 保色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
002	亞硝酸鈉 Sodium Nitrite	1. 本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生
		2. 本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	鮮魚卵不得使用

食品添加物之使用規範



規格標準

• 避免與工業級產品混淆

• 食品級：

↳ 純度規格：用以控制其中所含之量、雜質

➢ 純度

➢ 不純度

↳ 鑑別規格：針對其理化特性之認定方法

1. 名稱：(1)中文名；(2)英文名
2. 化學構造：(1)化學式；(2)分子量。
3. 含量。
4. 外觀。
5. 物理化學性質。
6. 純度：(1)砷；(2)鉛；(3)重金屬(以鉛計)；(4)其他鹽類或不純物。

二、食品添加物之管理規範

食品添加物之查驗登記

食品衛生管理法第21條第一項—查驗登記

- 食品衛生管理法第21條第一項：

– 製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出「食品添加物使用範圍及用量標準」收載之單品食品添加物（香料除外），應辦理查驗登記。即自公告日起免除食用香料及複方食品添加物之查驗登記。（89年9月28衛署食字第0890020449公告）

- 單品食品添加物（正面表列成分），應辦理查驗登記
– 單方食品添加物 → 查驗登記 → 食品添加物許可證

- 經中央主管機關公告指定之食品添加物，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可證，不得為之。

食品添加物許可證

衛生署製字第 001729 號
證書文件號碼：DH80001729009

行政院衛生署食品添加物許可證

添加物名稱："立克菌"穩定性二氧化氯水溶液
STABILIZED CHLORINE DIOXIDE SOLUTION

劑型：	液劑
用途：	殺菌劑
製造廠名稱：	_____股份有限公司_____
製造廠地址：	_____
申請商號：	_____
負責人：	_____
地址：	_____
包裝：	20 公升 內塑膠桶 外塑膠桶

行政院

衛生署

前項添加物經本署審核與食品衛生管理法之規定相符應發給許可證以資證明

署長 侯勝茂

中華民國 九十六 年 三 月 八 日
本證有效期間至 一〇一 年 三 月 八 日止

注意事項：

右上角食品添加物許可證為製字或輸字，與編號紀錄在食品添加物業者衛生稽查表

左邊標示此食品添加物之資訊

最後會有核可通過之期限，查核其是否還在有效期間內

食品添加物之查驗登記

• 複方食品添加物不強制辦理查驗登記

— 衛署食字第0890020449號公告免查驗登記(不強制要求)

- 香料

- 複方食品添加物：以「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所收載之品目為關鍵原料，再調配食品原料或其他法定食品添加物而製成之專供食品加工使用之複合調製原料。

- 核准資料登載於「食品查驗登記管理資訊系統」，其揭露資訊可於食品藥物消費者知識服務網站之「食品添加物許可證資料」查詢。



系統公告

食品

醫療器材

化粧品



分眾導覽: 一般大眾

帳號: 密碼: 登入 忘記帳號或密碼? 加入會員

整合查詢中心

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 核可資料查詢 > 食品添加物許可證資料查詢

字級設定: 小 中 大

食品

藥品、醫療器材、化妝品

西藥GMP



食品添加物許可證資料查詢

食品添加物許可證資料查詢

加入常用功能 友善列印

許可證字號:	<input type="text"/>	中文品名:	<input type="text"/>
英文品名:	<input type="text"/>	食品製造商:	<input type="text"/>
食品申請商:	<input type="text"/>	成分1:	<input type="text"/>
成分2:	<input type="text"/>	成分3:	<input type="text"/>
關鍵字:	<input type="text"/>		

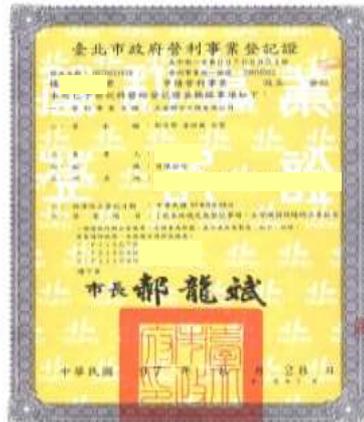
搜尋 重置



食品添加物之製造及販售規範

食品添加物之製造及販售規範

- 食品添加物業者須符合**GHP**之規定。
- 食品添加物製造工廠應設置衛生管理人員。
- 工廠登記
- 公司登記





食品添加物業者衛生管理

- 食品良好衛生規範(食品衛生管理法第20條)
- 適用業者對象係指經營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、輸出或經營食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。(食品衛生管理法第7條)
- 為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質，包括基本軟、硬體條件
- 全面強制實施



業者使用注意事項

- 使用單品食品添加物應選擇合法登記者
- 製造或使用複方添加物，應確認配方單一品目為准用之食品添加物
- 秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行並作成紀錄
- 正確秤量並均勻混合
- 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，專冊登錄使用之種類、許可證字號、進貨量、使用量及存放量
- 應確認使用食品對象、使用量、使用目的及食品中殘留量符合規定



食品添加物之製造及販售規範

食品衛生管理法第八條第一項

—食品良好衛生規範

- **Good Hygienic Practice, GHP**
- 食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合食品良好衛生規範。



衛生管理人員

經中央主管機關公告指定之食品製造工廠，應設置衛生管理人員。該設置辦法，由中央主管機關定之。（食品衛生管理法第11條）

經公告指定之食品業者：

食品添加物製造業

乳品製造業

罐頭食品製造業

冷凍食品製造業

即食餐盒業

特殊營養食品製造業

水產食品

肉品

健康食品

應執行工作：

食品良好衛生規範之執行與監督。

食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。

其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。



食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 (90.8.20)

- 第6條 中央主管機關依本法第二十條第一項公告指定之食品製造工廠，其設置之衛生管理人員應符合下列條件之一，並持有經中央主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件：
 - 一、經食品安全管制系統訓練60小時以上。
 - 二、領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練三十小時以上。
- 第7條 食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同：
- 第8條 衛生管理人員執行工作如下：
 - 一、食品良好衛生規範之執行與監督。
 - 二、食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。
 - 三、其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。
- 第9條 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。



衛生管理人員

具下列資格之一者，得任衛生管理人員：

- 一. 公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。
 - 二. 應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。
 - 三. 應第一款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作三年以上，持有證明者。
- (食品製造工廠衛生管理人員設置辦法第4條)



衛生管理人員

- 設置衛生管理人員時，應檢具文件送請直轄市、縣市衛生主管機關核備：
 - (一) 申報書一份及資料卡一式三份。
 - (二) 衛生管理人員之資格證明文件、身分證、契約書影本各一份。
 - (三) 工廠登記證影本一份。
- 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。

食品添加物使用注意事項

動·關懷·務實·創新

- 一、使用單品食品添加物時，應選擇合法登記核可的產品。合法登記之食品添加物商品，不論輸入或國產，其容器或外包裝應註明「食品添加物」字樣，並標示許可證字號「衛署添輸字第000000號」（輸入者）或「衛署添製字第000000號」（國產者）。
- 二、製造或使用複方食品添加物時，應確認其配方每一品目為合法准用之食品添加物。
- 三、食品添加物之使用，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。
- 四、食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
- 五、食品製造業者於購入單品食品添加物，應先行詳加確認購用之食品添加物是否取得許可證。並請供應商提具許可證影本等相關資料，以備衛生主管機關查核。
- 六、食品添加物的使用食品對象、使用量、使用目的及食品中之殘留量均應遵循「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。

含食品添加物
販售業者



食品添加物正確標示之規定



食品添加物標示

食品衛生管理法第24條

有容器或包裝之食品添加物應以中文及通用符號標示

- ◆ 品名及「食品添加物」字樣
- ◆ 食品添加物名稱(其為二種以上混合物時，應分別標明)
- ◆ 淨重、容量或數量
- ◆ 國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
- ◆ 進口商號名稱、電話號碼及地址
- ◆ 有效日期
- ◆ 使用食品範圍、用量標準、使用限制
- ◆ 原產地(國)
- ◆ 其他經中央主管機關公告之事項如：應辦理查驗登記許可證字號



食品添加物標示

食品添加物名稱標示：

- 食品添加物名稱應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之食品添加物品名或通用名稱
- 屬甜味劑(含化學合成、天然物萃取及糖醇)，應同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱。
- 屬防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。
- 屬調味劑(不含甜味劑、咖啡因)、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑者，得以用途名稱標示之；屬香料者，得以香料標示之；屬天然香料者，得以天然香料標示之。



現行食品添加物標準之甜味劑

• 甜味劑種類

- 山梨醇、木糖醇、甘草素、甘草酸鈉、甘露醇、糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘草萃、醋磺內酯鉀、甘草酸銨、甘草酸一銨、麥芽糖醇、異麥芽酮糖醇（巴糖醇）、乳糖醇、單尿甘酸、甘草酸、索馬甜、赤藻糖醇、蔗糖素、紐甜



標示案例

- 味精是麩酸鈉的通用名詞，同時也歸屬於調味劑，食品中添加味精應如何標示？
- 味精為通用名稱，其品名為麩酸鈉，用途名稱為調味劑。其外包裝上可只標示**味精**或**麩酸鈉**或**調味劑**，也可標示**味精（調味劑）**或**麩酸鈉（調味劑）**。



食品添加物標示

特定食品添加物加標警語

- 添加**阿斯巴甜**之食品（包括代糖錠劑及粉末）應以中文顯著標示「苯酮尿症患者（Phenylketonurics）不宜使用」、「內含苯丙胺酸」或同等義意之字樣標示之。
- 添加**聚糊精**之食品，應以中文顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」。



食品添加物標示規定

特定食品添加物加標警語

- 添加阿斯巴甜之食品(包括代糖錠劑及粉末)
：應以中文顯著標示「苯酮尿症患者
(Phenylketonurics)不宜使用」、「內含
苯丙胺酸」或同等意義之字樣標示之。
- 添加聚糊精之食品，一次食用量含超過15
公克時：應顯著標示「過量食用對敏感者
亦引起腹瀉」。

銷售前應完成中文標示



食品添加物標示

- 食品衛生管理法施行細則第12條
 - **有效日期**：印刷方式，標明年、月、日
保存期限3個月以上，得僅標示年、月
- 食品衛生管理法施行細則第13條
 - 標示字體之**長度及寬度**不得小於二毫米
 - 由**國外輸入者**，加標中文標示始得輸入。但需再經改裝、分裝或其他加工程序者，得於銷售前完成中文標示。

食品添加物正確標示規範

一、有容器或包裝之食品添加物應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：

(一) 「食品添加物」字樣。

(二) 中英文品名（應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」所定之食品添加物品名或通用名稱）

(三) 許可證字號 註1

(四) 用途

(五) 成分(其為二種以上混合物時，應分別標明)

(六) 使用食品範圍、用量標準

(七) 使用限制

(八) 重量、容量或數量

(九) 廠名、地址及電話

(十) 進口商號名稱、地址及電話



丙 酸 鈉

-----品名(通用名稱)

類 別：食物添加物 -----添加物字樣

用 途：防腐劑 -----用途

許可字號：衛署添製字第1179號 -----字號標示

成 份：SODIUM PROPIONATE -----成分

使用範圍：本品可使用於麵包、蛋糕、糕點，用量以PROPIONATE ACID計為2.5g/kg以下

使用限制：限於食品製品或加工必須時使用

包 裝：1KG ± 5%

有效日期：

營養成份	
每100公克	
熱量	0大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
飽和脂肪酸	0公克
反式脂肪酸	0公克
碳水化合物	0公克
鈉	0毫克



製造廠名稱、地址、電話



永詮食品股份有限公司

台北市基隆路一段186號7F

TEL: (02) 2750-0040



食品添加物之標示規定

食品衛生管理法施行細則第十一條

食品添加物類別	標示方式	範例
甜味劑（含化學合成、天然物萃取及糖醇）	應同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱。	1.「阿斯巴甜（甜味劑）」 2.「山梨醇(甜味劑)」
防腐劑、抗氧化劑	應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。	1.「己二烯酸（防腐劑）」 2.「丁基羥基甲氧苯（抗氧化劑）」
調味劑（不含甜味劑、咖啡因）、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑	得以用途名稱標示之 1.屬香料者，得以「香料」標示之。 2.屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。	「香料」、「天然香料」



本市食品添加物業者衛生管理模式

TFDA

食品添加物業者衛生管理

食品良好衛生規範(食品衛生管理法第8條)

❖ Good Hygienic Practice, GHP

❖ 適用業者對象係指經營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、輸出或經營食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。(食品衛生管理法第3條)

❖ 為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質，包括基本軟、硬體條件

❖ 全面強制實施





食品良好衛生規範

壹、總則(1-4條)

貳、一般規定(5-6條)

參、食品製造業者良好衛生規範(7-13條)

肆、食品工廠良好衛生規範(14-20條)

伍、食品物流業者良好衛生規範

陸、食品販賣業者良好衛生規範

柒、餐飲業者良好衛生規範





食品良好衛生規範

一般規定

- 廠區環境、建築及設施、用水
- 設備及器具之清洗衛生
- 從業人員
- 清潔及消毒等化學物質及用具
- 廢棄物處理
- 衛生管理專責人員





食品良好衛生規範

食品製造業者良好衛生規範

食品工廠良好衛生規範

- 製程及品質管理
- 倉儲管制
- 運輸管制
- 檢驗與量測管制
- 客訴與成品回收管制
- 紀錄保存





倉儲衛生管制

- 環境應符合隨時保持清潔，禽畜寵物應予管制
- 牆壁、支柱與地面不得納垢、侵蝕或積水
- 樓板或天花板不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢
- 實施病媒防治，不得有病媒或出沒之痕跡
- 清潔清洗和消毒用物質應明確標示，存放固定場所專人保管



倉儲衛生管制

- 原材料半成品及成品倉庫，應分別設置或予適當區隔，並有充足空間供物品搬運
- 物品應分類貯放於棧板貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面
- 倉儲作業應遵行先進先出原則，確實記錄
- 需溫濕度管制者，應建立管制方法與基準並確實記錄
- 有造成污染原料半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防治交叉污染之措施

食品添加物使用注意事項

- 1. 充分瞭解食品與食品添加物特性，選擇最適合之食品添加物，並**確認食品添加物是否准用**。
- 2. 使用食品添加物應**正確秤量並均勻混合**。
- 3. 包裝食品應依法標示食品添加物資訊。
- 4. 食品添加物之使用以最少之必要量為原則。
- 5. 不可用食品添加物掩飾食品之不良或欺瞞消費者。
- 6. 若會降低營養品質，則不宜使用。
- 7. 若有其他替代性加工或包裝技術，則毋須使用。

廠房—倉儲作業區



員工私人食物與低溫原料存放未管制



倉儲區原料擺放未離牆離地



成品置於倉儲區未
標示製造與有效日
期



溫溼度計未校正且與其他溫度計顯示不符

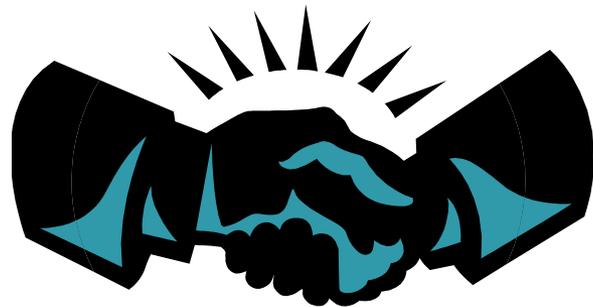
廠房—包裝作業區





我們維護食品安全的決心

未來食品添加物管理策略



登錄管理制度



- 為重建我國食品MIT形象，業於100年6月21日至6月22日所舉行「**2011全國食品安全會議**」，與會專家、學者及各界代表共同決議首重「**建置登錄制度加強列管追蹤**」，以加強食品添加物管理。
- 目的：**健全食品管理網絡**，配合現場稽核，以防堵可能出現之非預期食品添加物種類及其可能被使用之情況，以杜絕業者非法使用或濫用食品添加物。



登錄管理制度 *Where*

• <http://fadenbook.fda.gov.tw>

非「登」不可

• 網站之相關連結

<http://www.fda.gov.tw>





FDA 行政院衛生署食品藥物管理局

食品添加物登錄管理資訊系統

登入系統

帳號：

密碼：

確定

重填

忘記密碼

註冊

聯絡人資訊

下載專區

- 食品添加物登錄管理制度暨操作手冊
- 食品添加物宣導手冊
- 食品添加物查驗登記新案申請、移轉、展延、變更、補換發申辦業務

MORE

最新動態

- 公告甄選協助辦理「2012年台北國際食...
- 食研所將於3/27召開「食品及營養標示...
- 「健康食品申請許可辦法」部份條文修正
- 中央畜產會「健康食品良好作業規範廠商管...
- 防治食品中毒與食品技師制度推動宣導業者...

MORE

法規資訊

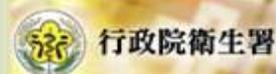
- 食品衛生管理法
- 食品衛生管理法施行細則
- 食品良好衛生規範
- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

MORE

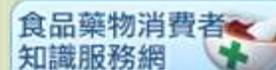
教育訓練

- 工廠生產與衛生管理專案實務班
- 創新食品研發專案推行實務班
- 食品製造管理實務班
- 品保及衛管系列課程

MORE



行政院衛生署



1.單方查詢

FDA 行政院衛生署食品藥物管理局 食品添加物登錄管理資訊系統

食品添加物維護 ▶ 基本資料維護 ▶ 便民服務 ▶ 登出
食品添加物維護

食品添加物資料

單方 複方 香料

查驗登記單方

食添證號	中文品名	英文品名	分類	型態	國際號碼 CAS	國際號碼 INS	有效日期	使用範圍
衛署添輸字第999999號	甘油	GLYCEROL(GLYCERINE)	黏稠劑, 溶劑		57-55-6	1520	2014/06/02	
衛署添輸字第777777號	甘油	FOOD STARCH MODIFIED (N-LOK)	膨脹劑	油狀物, 膠狀			2012/05/29	
衛署添輸字第666666號	食用化製澱粉	FOOD STARCH, MODIFIED (TEXTRA)	黏稠劑	錠劑, 結晶性粉末			2011/05/29	

購買單方 新增

成分	食添證號	中文品名	英文品名
檢視	衛署添輸字第008600號	硫酸銅	COPPER SULFATE (CUPRIC SULFATE ANHYDROUS, PURIFIED POWDER CODE 2298)

- 單方頁籤資料，分別顯示業者已查驗登記或購買之單方食品添加物資訊區。
- 若業者營業類別具販售業身份時，則可新增購買單方資料。
- 查驗登記單方區塊中之單方食品添加物資料，是由食品查驗登記系統轉入，不可新增。
- 查驗登記之許可證若已逾期，該筆許可證資料以紅色底標示；若即將逾期（有效期三個月內），則該筆許可證以黃色底顯示，提醒業者進行查驗登記許可證之展延處理。

建立本市未來食品添加物管理良好模式

- (一) 業者能具備食品添加物正確標示、分區管理、源頭來源管理等正確認知，落實發展食品添加物正確販售樣態之制度。
- (二) 業者能將食品添加物與化工原料或化工級添加物做分區區隔產品依規正確標示，業者做好自主管理，以符合食品良好衛生規範及5S之規範。
- (三) 本市食品添加物販售端業者能詳實完成登錄 fadenbook，使食品業能有透明清晰資訊可供查詢檢閱。
- (四) 藉本次本市試辦完成受輔導業者均能建立食品添加物正確販售模式之創新經驗。期能共同促進產業良好仿同，並杜絕化工原料或化工級添加物惡意混入食品之事件再次發生。



結語

健康就是“讚”

祝福大家

活力 健康 快樂

—衷心感謝—