

臺灣食品安全問題之剖析與省思

邁向信任的食安消費環境

衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智簡任技正



【本著作除另有註明外，採取創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」台灣3.0版授權釋出】

大綱

- 食品安全事件的啟示
- 食品安全衛生管理法之架構與網絡
- 風險分析角度看食安法
 - 安全**評估**風險物質
 - 欄柵技術**管理**危害
 - 資訊透明傾聽**溝通**
- 跨域整合協力治理
- 雲端科技管理食安資訊化!

食品安全是公共衛生議題

- 美國 FDA 局長韓波醫學博士在其「維護美國家庭安全：重建食品安全系統」演講中指出「食品安全為公共衛生的核心議題」。(FAO/WHO 2006)





National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

看看國內外發生哪些事情？

美國近年食品安全事件



時間	致病食物	致病因子	生病 (人)	死亡 (人)	涉及 州數
2011	火雞絞肉	<i>Salmonella Heidelberg</i>	136	0	34
2011	哈密瓜	<i>Listeria monocytogenes</i>	147	33	28
2012	哈密瓜	<i>Salmonella Typhimurium</i>	261	3	24
2012	芒果	<i>Salmonella Braenderup</i>	127	0	15
2012	起司	<i>Listeria monocytogenes</i>	22	4	14
2013	石榴子	<i>hepatitis A virus</i>	150	0	8
2014	焦糖蘋果	<i>Listeria monocytogenes</i>	35	7	12
2015	雞肉沙拉	<i>Escherichia coli O157 H7</i>	19	0	7
2016	黃瓜	<i>Salmonella Poona</i>	907	6	40
2016	袋裝沙拉	<i>Listeria monocytogenes</i>	19	1	9

病原性大腸桿菌 (歐洲案例)

- 據歐洲食品安全署報告，有關德國與法國 O104 型大腸桿菌疫情，已有上千民眾感染導致溶血性尿毒症候群 (Hemolytic-uremic syndrome, HUS) 與出血性腹瀉，並造成 **49 人死亡**。

德國確認豆芽菜是大腸桿菌疫情根源

更新時間 2011年6月10日, 格林尼治標準時間14:54



德國疾病管制局局長伯格說，德國當地出產的豆芽菜是造成歐洲大腸桿菌疫情的根源。

德國所作的檢驗結果強烈顯示是德國出產的豆芽菜造成了疫情。

伯格說，雖然對下薩克森州一家農場生產的豆芽菜所作的檢驗並沒有發現大腸桿菌的污染，但是按照流行病學的模式來看疫情，就已經足以做出上述結論。



德國衛生官員確認造成疫情的是有機農場生產的豆芽菜。



病原性大腸桿菌（日本案例）

- 2011年5月，日本1家烤肉連鎖店，傳出因供應不潔的**生牛肉**給客人，至少在全國造成2名孩童死亡，57名顧客中毒。經日方調查，疑為**O111**型大腸桿菌所造成。

生吃牛肉中毒致死轟動日本社會

童倩

BBC中文網日本特約記者

更新時間 2011年5月6日, 格林尼治標準時間06:33



日本富山和福井兩縣警方聯合調查引起日本轟動的**生牛肉食中毒致死**的案件。

日本烤肉連鎖店「燒肉酒家惠比須」周三（5月4日）起被陸續揭發富山、福井、神奈川三縣吃了該連鎖店的生牛肉，感染了大腸桿菌O-111的顧客相繼死亡的案件。

到周四為止，已有四名6歲至70歲的男女老少死亡、78人受傷，其中23人重患。



生吃牛肉引發此次大腸桿菌危機

相關內容



掛羊頭賣狗肉?掛牛頭賣馬肉!



歐洲馬肉事件

<http://hk.crntt.com/doc/1024/3/6/8/102436819.html?coluid=7&kindid=0&docid=102436819>

日本假菜單事件 (2013年)

日連鎖飯店爆假菜單 低價食材誑客



2013-10-23 12:02

〔即時新聞／綜合報導〕日本知名連鎖飯店「阪急阪神飯店」驚爆傳出「詐欺菜單」，23家飯店、47種菜單的食材造假，例如在菜單上標榜「活魚」料裡，但實際使用是來自中國的冷凍魚，還用便宜的飛魚卵混充高級的鱒魚卵。業者坦承，造假時間超過7年，預估超過8萬名國內外旅客受騙。



日本媒體報導，阪急阪神飯店疑似遭到食材供應商爆料，飯店中使用食材不實。阪急阪神飯店高層緊急出面，業者在記者會中指出，全日23家飯店、47種菜單的食材造假，引起全日震驚

「詐欺菜單」中，利用便宜食材，混充高價食材。例如，琉球豬肉，卻是來自中國。業者在菜單上標榜精工

加工製成。但飯店高層卻把責任推給餐廳員工，認為是員工在訂購食誤解」。

- 冷凍魚>鮮魚
- 飛魚卵>紅魚子醬
- 人工油脂肉片>牛排
- 冷凍水果>新鮮芒果慕斯
- 草蝦>對蝦

日本阪急阪神約有50間飯店，年營業額超過435億元



台灣近年食品(安全)事件

年分	食品(安全)事件	危害物質
93	鴨蛋戴奧辛污染事件	化學性
94	石斑魚含孔雀石綠	化學性
95	大閘蟹事件含硝基夫南	化學性
96	豬肉含瘦肉精	化學性
97	中國三聚氰胺毒奶事件	化學性
98	麥當勞油炸油事件	化學性
99	真空包裝食品肉毒桿菌中毒(1人死亡)	生物性
100	塑化劑事件	化學性
102	順丁烯二酸甘澱粉事件/混油事件	化學性/標示廣告?
103	湯塊事件/劣質豬油	標示廣告/化學性?
104	茶品農藥事件	化學性
105	冷凍肉品改標	微生物/化學性/標示?

Q: 有哪些共同點? 有甚麼不同?
有哪些問題?

食品違規與犯罪之型態

- **違反殘留規定**
 - 農畜水產品農藥、動物用藥殘留超出容許量
- **加工不當**
 - 真空包裝豆乾肉毒桿菌毒素中毒致死等食品中毒事件
- **添加非法化學物質**
 - 塑化劑、順丁烯二酸酐化製澱粉、二甲基黃豆乾、吊白塊等
- **欺詐消費者**
 - 胖達人添加人工香精、油品混充銅葉綠素、改標
- **使用劣質原料**
 - 廢棄物流入食品鏈之黑心油品與回收肉品等事件



National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

Q:管理方法有甚麼因應作為?

食品安全衛生管理法

立法沿革

食品安全衛生管理法 (02513)

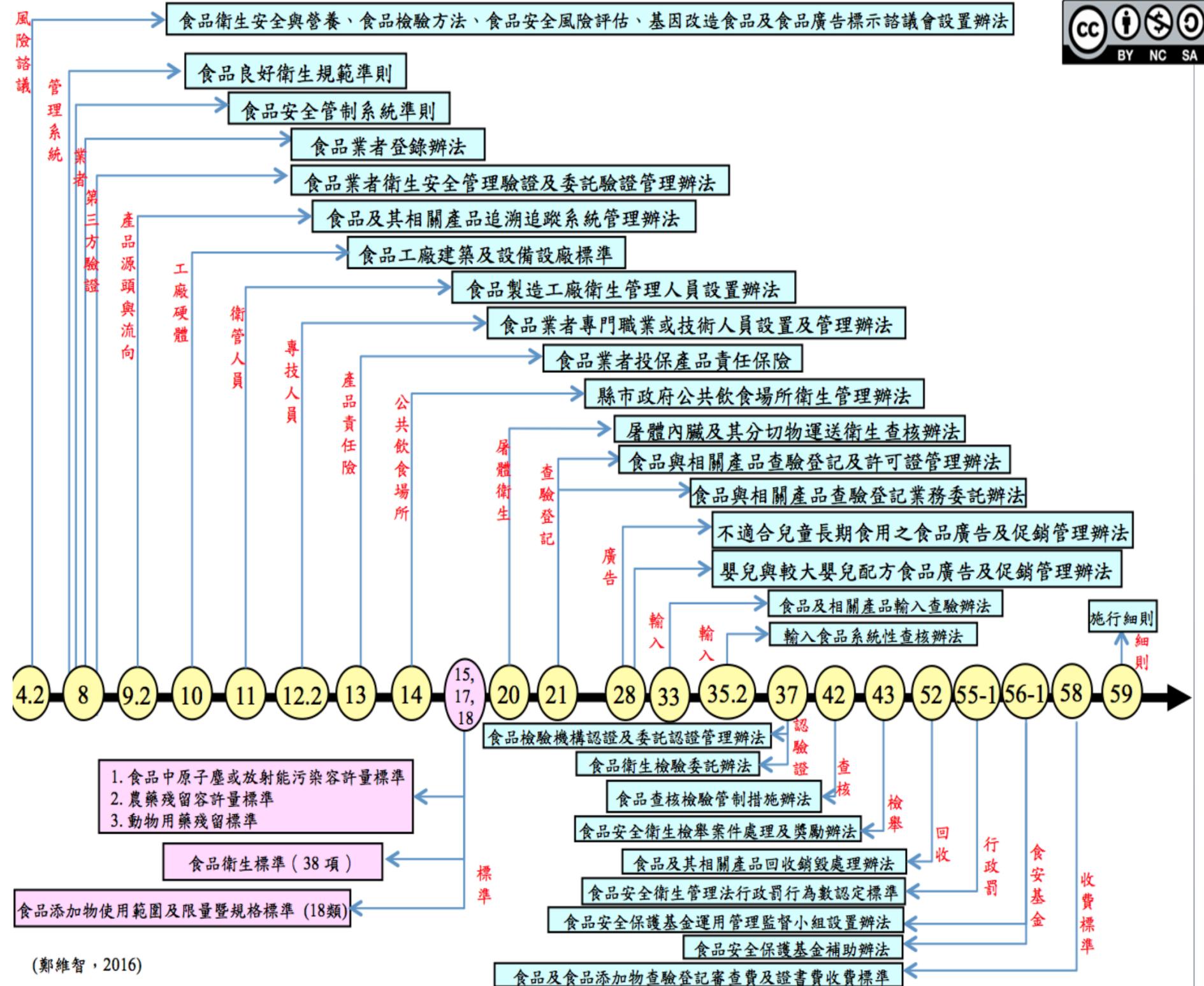
中華民國 64 年 1 月 17 日	制定32條
中華民國 64 年 1 月 28 日公布	
中華民國 72 年 11 月 1 日	修正全文38條
中華民國 72 年 11 月 11 日公布	
中華民國 86 年 4 月 15 日	修正第17, 38條
中華民國 86 年 5 月 7 日公布	
中華民國 89 年 1 月 14 日	修正全文40條
中華民國 89 年 2 月 9 日公布	
中華民國 91 年 1 月 8 日	增訂第29之1條 修正第14, 27, 29至33, 35, 36條
中華民國 91 年 1 月 30 日公布	
中華民國 97 年 5 月 23 日	修正第2, 11, 12, 17, 19, 20, 24, 29, 31至33, 36條 增訂第14之1, 17之1條
中華民國 97 年 6 月 11 日公布	
中華民國 99 年 1 月 5 日	修正第11條
中華民國 99 年 1 月 27 日公布	
中華民國 100 年 6 月 10 日	修正第31, 34條
中華民國 100 年 6 月 22 日公布	
中華民國 101 年 7 月 25 日	修正第11, 17之1, 31條
中華民國 101 年 8 月 8 日公布	
中華民國 102 年 5 月 31 日	修正全文60條 除第30條、第33條、第22條第1項第5款、第26條、第27條，自公布後1年施行外，自公布日施行。
中華民國 102 年 6 月 19 日公布	
中華民國 103 年 1 月 28 日	修正前[食品衛生管理法]為本法並增訂第48之1, 49之1, 55之1, 56之1條 修正第3, 4, 6至8, 16, 21, 22, 24, 25, 30, 32, 37, 38, 43至45, 47, 48, 49, 50, 52, 56, 60條 第22條第1項第4款自中華民國103年6月19日施行。 第21條第3項，自公布後1年施行。
中華民國 103 年 2 月 5 日公布	
中華民國 103 年 11 月 18 日	增訂第2之1, 42之1, 49之2條 修正第5, 7, 9, 10, 22, 24, 32, 35, 43, 44, 47, 48, 49, 49之1, 56, 56之1, 60條
中華民國 103 年 12 月 10 日公布	
中華民國 104 年 1 月 20 日	修正第8, 25, 48條
中華民國 104 年 2 月 4 日公布	
中華民國 104 年 11 月 27 日	增訂第15之1條 修正第41, 48條
中華民國 104 年 12 月 16 日公布	

民國 64 年訂定
修訂 13 次，全文修
正 3 次
全文共十章 68 條



互聯網的時代，網絡的時代！





(鄭維智, 2016)

食品安全管理的重要架構

- 第三章 食品業者衛生管理
- 第四章 食品衛生管理
- 第五章 食品標示與管理
- 第六章 輸入食品管理



Q: 改變最大的部分有哪些?

食品業者衛生管理強度之比較

食品衛生管理法(97年版本)	食品安全衛生管理法(104年版本)
自主管理	自主管理
食品良好衛生規範	訂定監測計畫*/自主檢驗*/設置實驗室*
食品安全管制系統	通報主管機關*
食品工廠之建築之設廠標準	食品良好衛生規範準則
投保產品責任險	食品安全管制系統準則
	食品業者登錄制度*
	實施二級品管之驗證*
	建立產品之追溯追蹤系統*/使用電子發票*
	電子申報追溯追蹤系統資料*
	食品工廠之建築之設廠標準/分廠分照*
	食品業者置專門職業或技術證照之專業人員*
	投保產品責任險

* 為修法後新增加之管理制度或措施

輸入業者管理強度之比較

食品衛生管理法(97年版本)	食品安全衛生管理法(104年版本)
委託經濟部標準檢驗局實施 食品邊境查驗措施	輸入應申請查驗申報產品資訊*
	優良廠商之通關優惠
	查驗申報之委任、委託*
	提供輸入產品之相關紀錄等*
	食品具結保管及保證金制度*
	停止查驗申請*
	系統性查核*
	境外查核*
	複方食品添加物應附證明*
	檢附出產國衛生證明

* 為修法後新增加之管理制度或措施

罰則比較

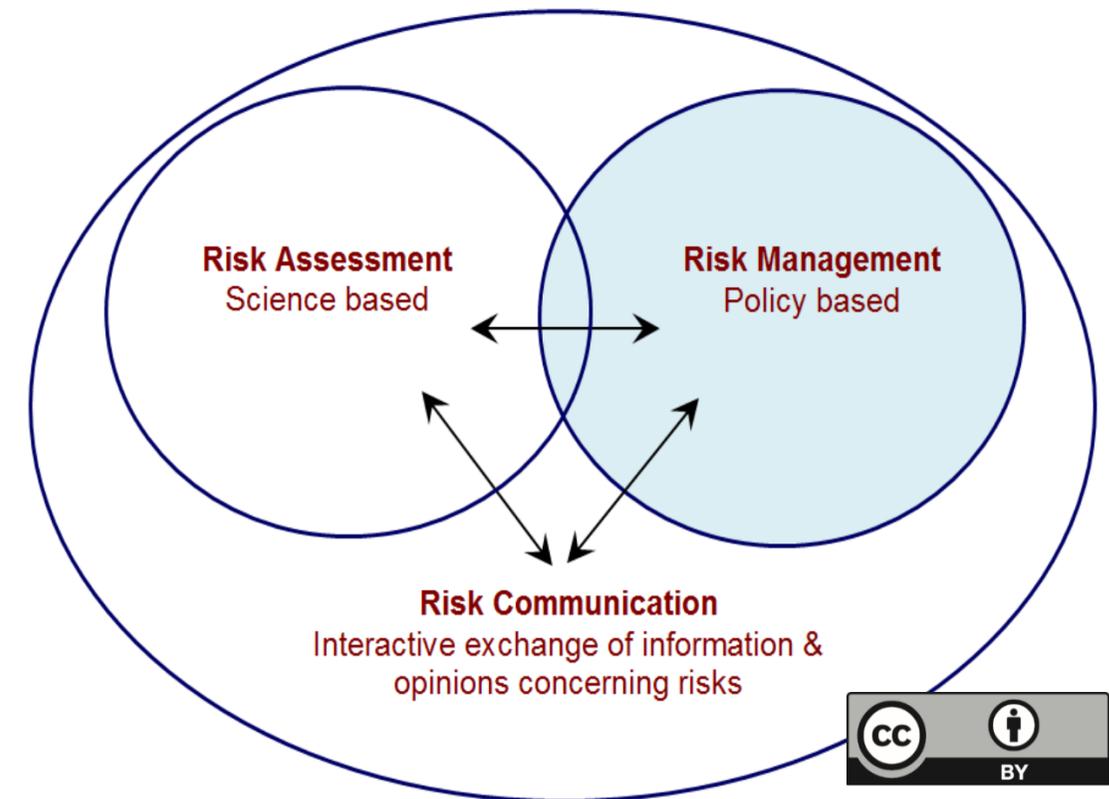
食品衛生管理法(97年版本)	食品安全衛生管理法(104年版本)
罰鍰(最高六十萬)	罰鍰(最高二億元)*
刑責(最高三年,得拘役或科或併科九十萬元以下罰金)	刑責(無期徒刑,併科二億元以下罰金)*
	提高法人之罰金*
	不當得利之處罰*
	沒入或追繳不當利得之權力*

* 為修法後新增加之管理制度或措施



風險分析的角度

- 安全**評估**風險物質
- 欄柵技術**管理**危害
- 資訊透明傾聽**溝通**





National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

安全評估風險物質

風險與危機之差異

- 風險與危機
 - 事前風險評估
 - 防患未然，取得信任。
 - 事後危機處理
 - 亡羊補牢，取得心安。
- 食安法之安全評估在哪？
 - 15條、16條、17條、18條、19條、21條
 - 2013年導入風險評估管理專章
 - 第4條之諮詢機制

哪些項目需要安全評估或查驗？

- 微生物
 - 細菌、病毒、寄生蟲等
- 化學物質
 - 農藥、動物用藥、食品添加物、食品接觸物質等
- 健康食品、基改食品等
- 新興風險物質
 - 加工生成之污染物質...
- 其他

食品或食品添加物之禁止行為

第十五條

食品或食品添加物有下列情形之一者，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：

五、**殘留農藥或動物用藥含量**超過安全容許量。

六、**受原子塵或放射能污染**，其含量超過安全容許量。

前項第五款、第六款殘留農藥或動物用藥安全容許量及
食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由**中央
主管機關會商相關機關定之**。

以訂定農藥殘留容許量為例

- 確保食品安全，不讓農產品之殘留農藥影響消費者健康。
- 維護農民安全及避免影響環境生態
 - 正確使用，如使用方法、稀釋倍數及安全採收期等
- 行政管理之管制點，非健康危害值
 - 長期食用時不造成人體健康的不良影響下，食品中可含有農藥最大殘留量

監測結果



北區管理中心
辦理北區食品、藥品、化粧品等之流通稽查及基隆港、臺北港、桃園國際機場之進口食品查
[詳細內容]



中區管理中心
辦理中區食品、藥品、化粧品等之流通稽查及臺中港之進口食品查驗管理
[詳細內容]



南區管理中心
辦理南區食品、藥品、化粧品等之流通稽查及高雄港之進口食品查驗管理
[詳細內容]

食品動物用藥殘留監測結果
市售食品動物用藥殘留監測檢驗結果

食品中重金屬含量監測結果
食米及其他市售產品重金屬含量監測

蔬果農藥殘留量監測結果
市售及包裝場農產品農藥殘留監測檢驗

食品真菌毒素含量監測結果
市售食品中真菌毒素含量監測檢驗結果

金針二氧化硫含量監測結果
市售金針中二氧化硫含量監測檢驗結果

組織架構

- 區管理中心組織圖表

公告事項

- 輸入食品查驗相關表單
- 各港埠辦事處服務據點
- 輸入食品查驗業務-報驗單機版、網路版與民眾查詢操作手冊與單機版軟體

焦點新聞

- 進口牛肉稽查結果
- 市售動物用藥監測結果
- 蔬果農藥殘留量監測結果

輸入食品邊境查驗

- 美國帶骨牛肉及牛肉製品邊境聯合查驗

<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=338>



食品器具容器包裝及洗潔劑 之禁止行為

第十六條

食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑有下列情形之一，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用：

- 一、有毒者。
- 二、易生不良化學作用者。
- 三、足以危害健康者。
- 四、其他經**風險評估**有危害健康之虞者。

台中皇冠印刷公司以甲苯擦拭 油墨污染的餐盒 (2013)



心悸不整、昏倒至台中印刷公司員工用甲苯擦拭紙餐盒。

嚴重恐心律不整亡

使用殘留甲苯的紙製容器盛裝食物，是否會導致中毒，應該是很多消費者迫切想知道的事。

甲苯係一種工業上常用有機溶劑，主要用於製造塗料、塗料稀釋劑及黏著劑等；在生活中常見的強力膠、油漆及膠帶，使用時會聞到一種味道，就是因為產品中含有甲苯所致。

急性甲苯中毒主要發生在通風不良處（如地下室）工作的油漆工及吸食強力膠者，以吸入性中毒為主，症狀則包括中樞神經先興奮（欣快感、手抖、失眠）後抑制（頭痛、頭暈、倦怠、四肢無力、昏睡及昏迷）、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、肺炎、橫紋肌溶解症、代謝性酸中毒、低血鉀、及心室性心律不整等。中毒嚴重者可能因呼吸抑制窒息或突發心律不整而死亡。

慢性甲苯中毒則可能導致四肢無力、肌肉壞死、腎小管酸血症、肝腎功能異常、人格異常、記憶力退化及大小腦萎縮或退化等。甲苯並非國際癌症研究總署認定的人類致癌物，不過懷孕婦女如果長期高劑量暴露甲苯，有可能導致胎兒神經成長與發育異常。

<http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20130815/35223060/>



符合衛生安全及品質標準

第十七條

販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。

- 衛生安全及品質之標準
 - 衛生標準：如一般食品/容器具包裝衛生標準
 - 處理標準：如食品輻射照射處理標準
 - 限量標準：如食品中真菌毒素限量標準
 - 容許量標準：如農藥、動物用藥、原子塵或放射能污染容許量

食品添加物使用範圍及限量 暨規格標準

第十八條

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。

前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。

正面表列，避免濫用

- 單方食品添加物
 - 表列 18 類 797 種可安全使用之化學物質
 - 應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」
 - 規格標準：理化特性、純度、重金屬含量等。
- 複方食品添加物
 - 僅限准用之食品添加物組成。
 - 由單方食品添加物或食品原料組合合成。

查驗登記制度

第二十一條

經中央主管機關公告之**食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑**，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文件**，不得為之；其登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。食品所含之**基因改造食品原料**非經中央主管機關健康風險評估審查，並查驗登記發給許可文件，不得供作食品原料。

7 類食品應查驗登記

- 健康食品
- 特殊營養食品(一歲以下/特定疾病配方食品)
- 輸入膠囊錠狀食品
- 國產維生素類錠狀膠囊食品
- 食品添加物
- 基因改造食品原料
- 真空包裝黃豆即食食品(微生物)

查驗登記，事前把關

- 單方食品添加物(香料除外)應辦理查驗登記
 - 規格標準(規格書、檢驗報告)
 - 製造廠工廠登記或合法製造廠證明
 - 衛生管理人員核備文件
- 取得查驗登記核可後
 - 製造、加工
 - 調配、改裝
 - 輸入或輸出



✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

科學的食安法教你作好食品安全





National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

欄柵技術管理危害

美國 FSMA

- 危害/風險事先管理
- 70 次提到 prevention
 - e.g. HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls) for human food.
 - **Preventive controls:** process, food allergen, and sanitation controls, as well as **supply-chain controls and a recall plan.**

Full Text of the Law Relating to Prevention

- [SEC 101. INSPECTIONS OF RECORDS.](#)
- [SEC 102. REGISTRATION OF FOOD FACILITIES.](#)
- [SEC 103. HAZARD ANALYSIS AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS.](#)
- [SEC 104. PERFORMANCE STANDARDS.](#)
- [SEC 105. STANDARDS FOR PRODUCE SAFETY.](#)
- [SEC 106. PROTECTION AGAINST INTENTIONAL ADULTERATION.](#)
- [SEC 107. AUTHORITY TO COLLECT FEES.](#)
- [SEC 108. NATIONAL AGRICULTURE AND FOOD DEFENSE STRATEGY.](#)
- [SEC 109. FOOD AND AGRICULTURE COORDINATING COUNCILS.](#)
- [SEC 110. BUILDING DOMESTIC CAPACITY.](#)
- [SEC 111. SANITARY TRANSPORTATION OF FOOD.](#)
- [SEC 112. FOOD ALLERGY AND ANAPHYLAXIS MANAGEMENT.](#)
- [SEC 113. NEW DIETARY INGREDIENTS.](#)
- [SEC 114. REQUIREMENT FOR GUIDANCE RELATING TO POST HARVEST PRODUCE SAFETY FOR OYSTERS.](#)
- [SEC 115. PORT SHOPPING.](#)
- [SEC 116. ALCOHOL-RELATED FACILITIES.](#)



欄柵技術管理危害

- 危害?
 - 生物性、化學性、物理性
- 食安法中的危害管理在哪裡?
 - 食品業者基本功
 - 食品業者管理精進
- 從機率的角度看食品安全管理
 - 食安法第七條至第十三條

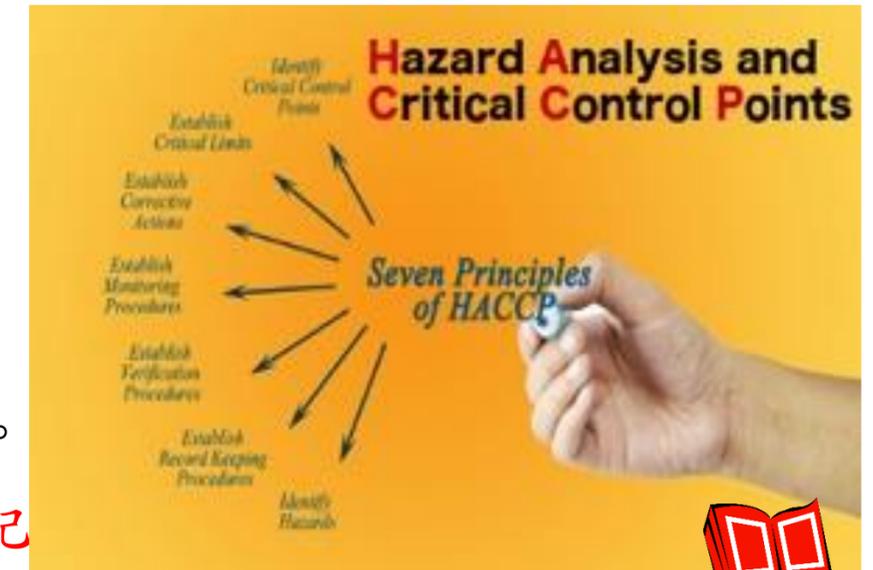
食品良好衛生規範準則-衛生

- 範圍
 - 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合 GHP。
- 管理對象
 - 食安法第三條第七款所定之食品業者，包括食品或食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑。



食品安全管制系統準則-安全

- 指為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用**危害分析重要管制點(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)**原理，管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統。
 - 成立食品安全管制小組(管制小組)。
 - 執行**危害分析**。
 - 決定**重要管制點**。
 - 建立**管制界限**。
 - 研訂及執行**監測**計畫。
 - 研訂及執行**矯正**措施。
 - 確認本系統執行之**有效性**。
 - 建立本系統執行之文件及**紀錄**。



(食品安全管制系統準則第二條)

預防、去除及降低危害

- 以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，...列出所有可能之生物性、化學性及物理性危害物質執行危害分析。
- 鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性，研訂危害物質之預防、去除及降低措施。

(食品安全管制系統準則第五條)

這樣足夠嗎？

食品科學以風險管控為前提
欄柵管理技術確保安全

食品三級品管機制

- 一級品管

- 業者自律

- 食品安全監測計畫 (食品油脂等17類業者)
 - 上市櫃設實驗室
 - 主動通報衛局
 - 自主檢驗

- 食用油脂等業者，新增食用油脂輸入業者及非屬百貨公司之綜合商品零售業者)

- 二級品管

- 第三方驗證機構驗證

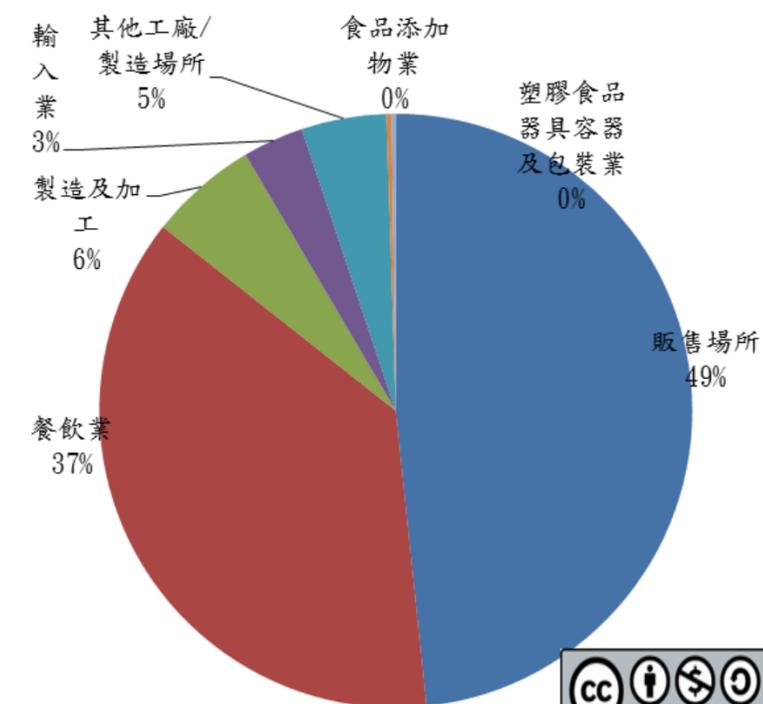
- GHP、HACCP、登錄、追溯追蹤、標示等。

- 三級品管

- 政府稽查 (抽樣檢驗)

食品業者全登錄

- 開啟我國食品業者**身分制度**之新頁
 - 資訊化管理之基礎
- 具工廠登記、商業登記或公司登記、營業登記
 - 製造、加工、餐飲、輸入及販售業者全收錄
 - 食品添加物業者另應登錄產品
- 目前已登錄 **408,284** 家！



102年12月3日發布**食品業者登錄辦法**

你可以查業者登錄了沒?

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

食品藥物業者登錄平台

非登不可

食品業者登錄資料查詢

依地區查詢 依條件查詢

公司/商業登記名稱:

統一編號:

業者地址:

食品業者登錄字號:

登錄項目: [簡易查詢]

驗證碼:

登錄項目	名稱	統一編號	業者地址	食品業者登錄字號	公司/商業登記	功能
餐飲場所			台北市中正區羅斯福路四段一三六巷右邊第四攤	A-200047630-00001-0	05180776	詳細資訊
餐飲場所			台北市中正區羅斯福路四段十二巷內	A-200030115-00001-0	大學口湯圓	詳細資訊
餐飲場所	台灣吉野家股份有限公司台大分公司	84311443	台北市中正區羅斯福路四段6號	A-122662664-00002-4	台灣吉野家股份有限公司	詳細資訊
餐飲場所	美珍香		台北市中正區羅斯福路四段6-1號	A-200027634-00001-2	台灣美珍香有限公司	詳細資訊
餐飲場所	台北公館	53655695	台北市中正區羅斯福路四段76-1號1樓及76號B1	A-112411160-01194-9	台灣麥當勞餐廳股份有限公司	詳細資訊
餐飲場所	公館店	24953506	台北市中正區羅斯福路四段68號2樓	A-128854801-00010-5	台灣薩莉亞餐飲股份有限公司	詳細資訊
餐飲場所	頂呱呱公館店	24338849	台北市中正區羅斯福路四段134號1樓	A-122164266-00014-2	吟桂股份有限公司	詳細資訊
餐飲場所	頂呱呱公館店	24338849	台北市中正區羅斯福路四段134號1樓	A-124338849-00001-0	吟桂股份有限公司公館分公司	詳細資訊
餐飲場所	東南亞冰店		台北市中正區羅斯福路四段136巷12號	A-200036864-00001-7	東南亞冰店	詳細資訊
餐飲場所	美珍香(公館店)	27547411	台北市中正區羅斯福路四段6-1號	A-112716851-00013-3	金軒揚食品有限公司	詳細資訊

[|<第一頁](#)
[<<上一頁](#)
[下一頁>>](#)
[>最後頁|](#)
[頁數: 1 / 2]
[跳頁](#)

憑證登入

工商憑證 自然人憑證 工商憑證授權之自然人憑證

憑證無法登入時，請參考附件網頁設定步驟

查詢專區

不需憑證登入也可以查詢

相關連結



也可以查詢食品添加物產品資訊

食品藥物管理署
Food and Drug Administration

食品業者登錄平台

憑證登入

請以憑證進行登入

- 工商憑證
- 自然人憑證
- 工商憑證授權之自然人憑證

[go](#)

食品添加物業者及產品登錄資料查詢

食品業登錄字號:

公司名稱: 振芳

公司型態: 製造及加工業

公司地址: 請選擇

用途分類: 請選擇

產品名稱(中英文):

產品登錄碼:

全部 單方 複方 香料

[查詢](#)

查詢專區

不需憑證登入也可以查詢

[食品業者登錄資料查詢](#)

[食品添加物業者及產品登錄資料查詢](#)

食品業登錄字號	公司名稱	公司型態	公司地址	產品登錄碼	中文品名	英文品名	分類	型態
A-103341208-00000-9	振芳股份有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中正區新生南路1段116號3樓	TFAA1D000044003	偏磷酸鈉 (富樂仁C)	SODIUM METAPHOSPHATE (FOODRIN C)	結著劑	粉劑
A-103341208-00000-9	振芳股份有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中正區新生南路1段116號3樓	TFAA1D0000978009	乳酸鈣	CALCIUM LACTATE	品質改良劑	粉劑
A-103341208-00000-9	振芳股份有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中正區新生南路1段116號3樓	TFAA1D0000979000	己二烯酸鉀	POTASSIUM SORBATE	防腐劑	粉劑
A-103341208-00000-9	振芳股份有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中正區新生南路1段116號3樓	TFAA1D0000982004	海藻酸鈉	SODIUM ALGINATE	粘稠劑	粉劑
A-103341208-00000-9	振芳股份有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中正區新生南路1段116號3樓	TFAA1D0000983005	偏磷酸鈉	SODIUM METAPHOSPHATE	結著劑、品質改良劑	粉劑

[<第一頁](#) [<<上一頁](#) [>>下一頁](#) [>最後頁](#) [頁數: 1 / 151] [跳頁](#) 1

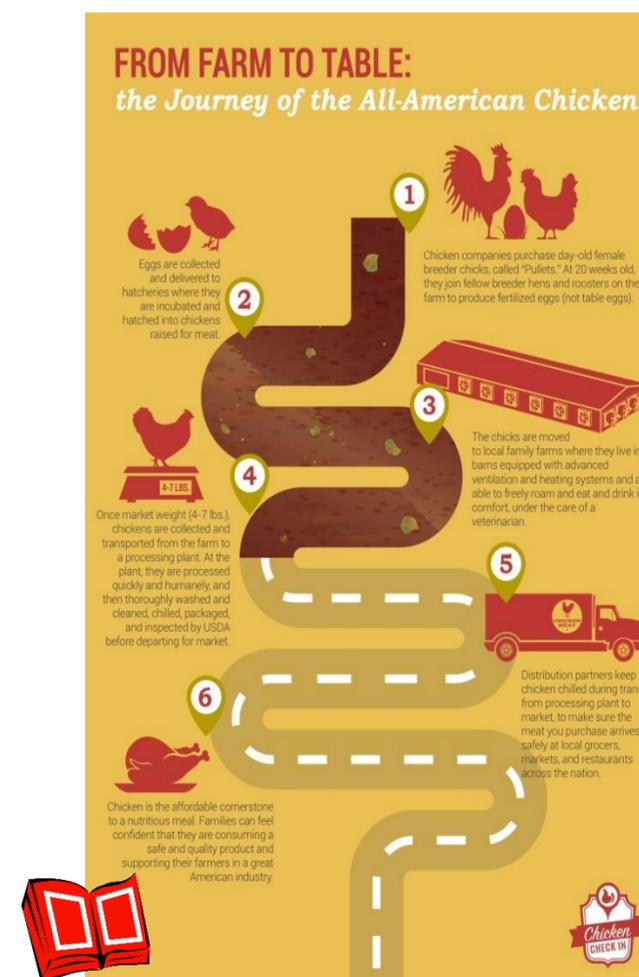


如何選擇食品業者?你登好了嗎?

- 食品業者入門之基本資格
 - 納入衛生主管機關之管轄
 - 接受食安相關法管理之決心
 - **供應商管理第一步!**
- 沒有取得登錄字號的業者，你還跟他做生意?
 - **出事哪裡找?**

追溯追蹤-記錄原料來源及流向

- 食用油脂等19類食品業者分階段實施追溯追蹤
- 應以書面或電子文件，完整保存食品追溯追蹤憑證、文件等紀錄
 - 公告指定之業者者應使用電子發票。
 - 業者以電子方式申報追溯或追蹤系統之資料(上傳至食品雲)。



食品追溯追蹤管理資訊系統

食品追溯追蹤
管理資訊系統 **非追不可**

[首頁](#) [聯絡我們](#) [相關連結](#) [網站地圖](#) [主管機關登入](#) [GO](#)

最新消息

消費者查詢

業者專區

FAQ

GTP專區



業者專區



線上學習



校園食材
查詢系統



最新消息

- 16-03-23 **【公告資訊】** 輸入業非追不可3.0系統...
- 16-03-16 **【公告資訊】** 公告「食品可追溯性資訊標...
- 16-03-16 **【公告資訊】** 非追不可3.0已正式上線...
- 16-03-16 **【公告資訊】** 非追不可3.0批次匯入範...
- 16-03-11 **【公告資訊】** 食品分類與貨品分類號列(...

More

GTP專區

- 15-03-13 **【會議報導】** 舉辦資服業者食品雲非接不...
- 15-02-02 **【標準公告】** 修正「食品可追溯性資訊...
- 14-12-12 **【標準公告】** GTP 1.0 規範文件...
- 14-11-17 **【標準公告】** GTP 2.0 XML ...
- 14-10-28 **【標準公告】** GTP 2.0 食品可追...

More



以人為本的食品安全管理

- **From farm to table (過去)**
 - 產品管理
- **From consumer to supplier (farmer) (現在)**
 - 人員管理
- 逐層向上管理供應商

投入軟實力，增加競爭力！

- 專才專用，法規效用！
- 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法
 - 明定應聘請專門職業人員之業別
 - 肉類加工食品業：食品技師、畜牧技師或獸醫師
 - 乳品加工食品業：食品技師或畜牧技師
 - 水產品食品業：食品技師、水產養殖師或水產技師
 - 餐飲業：食品技師或營養師(餐盒食品工廠、**國際級觀光旅館餐廳**)
 - 明定應聘請技術證照人員之業別(30%-85%)：
 - 餐飲業：中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或烹調相關技術士
 - 烘焙業：**烘焙食品技術士**

專業把關，掌握管理精要！

- 專門職業人員，其職責如下：
 - 一、**食品安全管制系統**之規劃及執行。
 - 二、**食品追溯或追蹤系統**之規劃及執行。
 - 三、**食品衛生安全事件緊急應變措施**之規劃及執行。
 - 四、**食品原材料衛生安全之管理**。
 - 五、**食品品質管制**之建立及驗效。
 - 六、**食品衛生安全風險之評估、管控**及與機關、消費者之**溝通**。
 - 七、**實驗室品質保證**之建立及管控。
 - 八、**食品衛生安全教育訓練**之規劃及執行。
 - 九、**國內外食品相關法規之研析**。
 - 十、其他經中央主管機關指定之事項。

(食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法)

投入產業之專門及職業技術人數

- 超過 **500** 位 **國家技師** 投入各類食品產業。
- 超過 **5** 萬名 **技術士** 投入相關餐飲業。
- 每年有超過 **6** 萬人次接受持續教育



欄柵在哪裡?你建置了嗎?有落實嗎?

- 監測計畫/自主檢驗/實驗室
- GHP vs. HACCP
- 食品業者登錄
- 建立追溯追蹤系統
- 符合設廠標準/分廠分照
- 設置衛生管理人員
- 聘用專門或技術人員



National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

資訊透明傾聽**溝通**

Q: 消費者想要知道甚麼?
怎麼溝通?
抱持的態度?說明的方式?

先聽看看對方想甚麼？

- 傾聽？

- 對方在想什麼？
- 為什麼這麼想？

- 方法？

- 平等相處
- 易地而處



再考慮 KISS原則



Keep it Simple, Stupid

- 內容要**清楚簡單**
- 合適的方法，適時的溝通
- 提供足夠的資源與參考資料
- 說明科學知識之品質與其**不確定度**
- 舉例說明**科學原理**
- 對降低風險或避免風險**提出建議**
- 考量**弱勢族群**

溝通就是資訊透明，風險揭露

- 消費者想知道什麼？要不要買？要不要吃？
 - 內容物？
 - 原料、產地、營養、有效期限？
 - 危害物質？
 - 微生物？化學物質？
 - 風險物質？
 - 食品添加物、基因改造成分、過敏原成分
 - 還有其他嗎？
 - 食品接觸物質、食品用洗潔劑等

食安法中的風險溝通？

- 第五章 (22-29條)
 - 食品及食品原料
 - 食品添加物及其原料
 - 散裝食品、直接供應飲食場所
 - 食品器具、食品容器或包裝
 - 食品用洗潔劑

資訊全揭露，標示全展開！

第二十二條第一項

四、食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。

細則第八條

本法第二十二條第一項第四款所定食品添加物名稱，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之，並依下

列規定辦理：

- 一、屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。
- 二、屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入食品，且其含量明顯低於直接添加於食品之需用量，對終產品無功能者，得免標示之。

湯粉還是熬煮的? 茶葉哪來的?



火鍋湯底需標示

1. 食材熬製
2. 風味調味料調製
3. 食材+風味調味料調製

標示呈現方式

1. 菜單內-字體不得<0.2公分
2. 標示牌-字體不得<2公分
3. 立牌標示-字體不得<2公分

標示小叮嚀

1. 標示含量最多或宣稱之食材
2. 風味調味料名稱需全展開

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項（104.2.4）






1. 標示茶葉原料原產地。
2. 混茶依含量多寡由高至低標示。
3. 以茶精等香料調製者，應標示風味或口味。

1. 標示咖啡原料原產地
2. 混咖啡依含量多寡由高至低標示
3. 以紅黃綠標示咖啡因含量
(紅：201毫克以上、黃：101-200毫克、綠：100毫克以下)

1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
2. 未含果蔬汁者，應標示風味或口味

1. 調製中有糖添加量分級之選項，應標示糖添加量。
2. 換算方糖數標示 (每顆方糖以五公克計)

有機/履歷農產品?真的還假的?

- 依據食安法第22條1項第5款

- 產品

- 有機驗證
 - 產銷履歷
 - 優良農產品

- 標示內容

- 可追溯生產單位
 - 聯絡方式



**國內通過農產品
生產驗證標示** **104.8.4起實施**

國內通過農產品生產驗證之有機農產品、產銷履歷農產品及優良農產品應標示可追溯來源，如：農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等名稱、地址及其電話號碼，讓農產品更有保障！

00雞(蛋)場
電話：04-000000
地址：臺中市000000

越光米

AS ORGANIC

AS ORGANIC

AS ORGANIC

哪些食品含有基因改造成分？



包裝食品 **散裝食品** **食品添加物**

只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣！
註：字體大小不得小於2mm，並應與他文字明顯區分
散裝食品倘使用標籤以外之標示方式，字體大小不得小於2cm

高層次加工品

應標示「基因改造」或「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」等字樣。

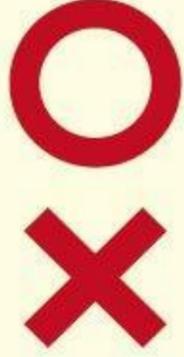
目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之基因改造食品項目有：
黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜



非基因改造芭樂?有影無?



國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料
包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜、茄子





非基因改造黃豆可自願標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣。

目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「非基因改造」or「不是基因改造」字樣。

非基因改造食品原料



重組肉不是不能吃，但僅供熟食！

重組肉食品標示

105.1.1起實施

(一)包裝食品：

品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。

(二)具營業登記食品業者販賣之散裝食品：

品名應標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「僅供熟食」。

(三)直接供應飲食之場所：

餐廳、小吃店、夜市攤商等，應於供應飲食場所標示「重組」、「組合」或等同字樣，並加註「熟食供應」。



小心過敏原，購買前瞧一瞧？

六大強制標示項目

 蝦及其製品	 蟹及其製品	 芒果及其製品
 花生及其製品	 牛奶及其製品 (不包括乳糖醇)	 蛋及其製品

花生牛奶雪糕

本產品含有花生、牛奶與雞蛋，
不適合其過敏體質者食用。

過敏原標示醒語

建議標示項目

 羊奶及其製品	 魚類及其製品	 頭足類及其製品
 螺貝類及其製品	 堅果種子類及其製品	 含有麩質的穀類及其製品
 大豆及其製品	 奇異果及其製品	 產品中亞硫酸鹽類或 二氧化硫殘留量總計 每公斤十毫克以上

食品生產製程中應有適當避免食品交叉汙染之管制措施，
如食品生產製程中，因共同使用廠房等而致產生過敏物質，
非屬有意摻入食品的情形時：建議產品標示「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。

武功祕笈，QA大全！

- 收錄標示相關法規
- 收錄民眾業者疑慮
- 網路直接下載



<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=93&chk=ce2eba1d-ea46-4ed0-a32a-eed14a89103d¶m=pn%3d1>



食品標示諮詢服務平台

www.foodlabel.org.tw



 <p>法規與公告查詢專區</p> <p>提供法規與公告的整理查詢，可利用分類查詢以及關鍵字查詢功能來查詢食品標示相關規定</p>	 <p>常用問答查詢專區</p> <p>提供常用問答整理查詢，可利用分類查詢以及關鍵字查詢功能來查詢相關標示常用問題。</p>	 <p>其他相關資料專區</p> <p>提供本單位之法規公告及常用問答之外之食品標示相關資料查詢</p>	 <p>食品營養成份 資料庫</p> <p>提供各種類食品之相關成份查詢及計算等資訊</p>
--	--	---	---



食品標示諮詢專線
 0800-600-058
 02-87713751
 foodlabel105@gmail.com

美味的定義？

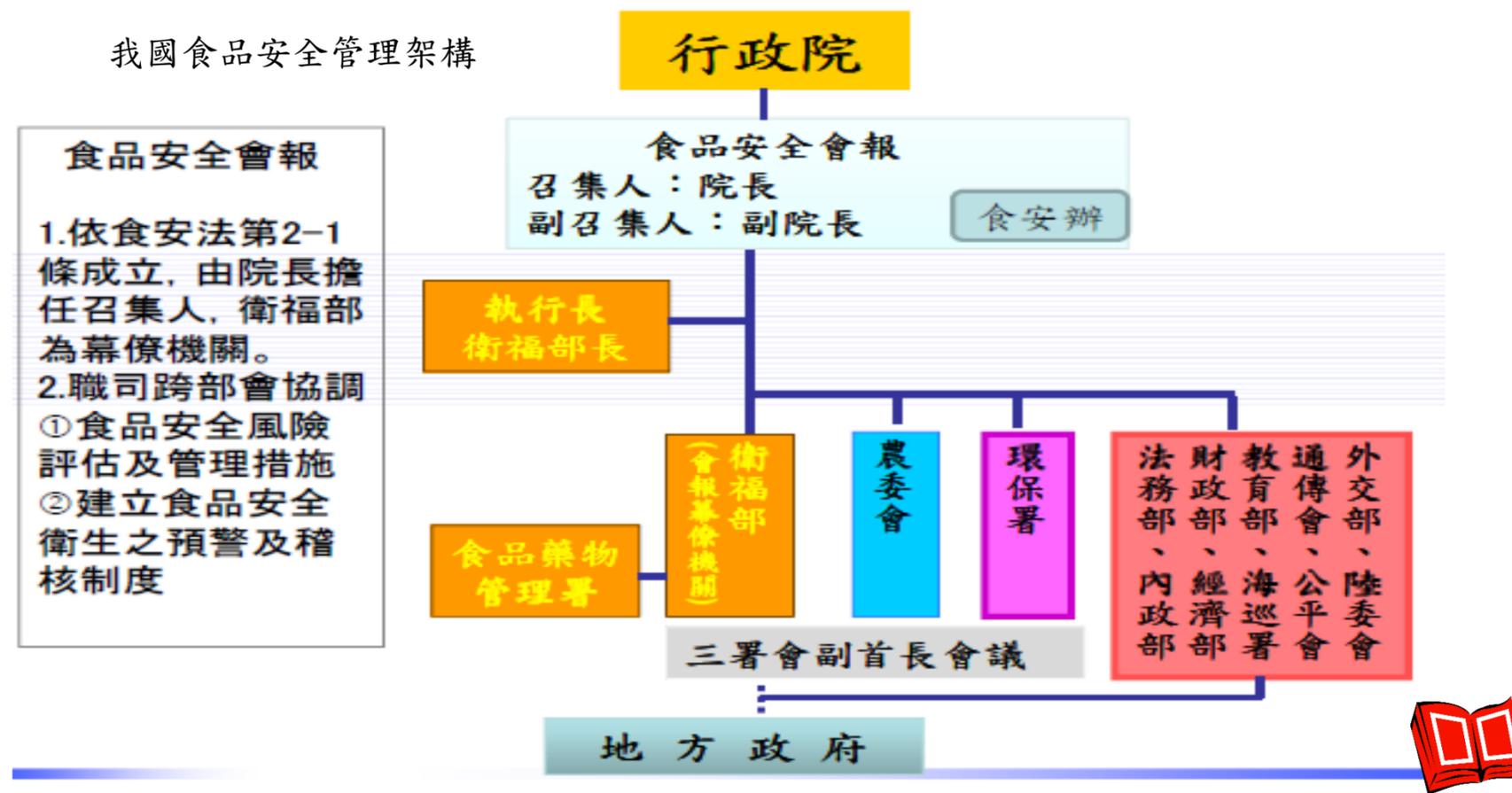
- 過去
 - 口齒留香？口味多層次？
 - 口感彈牙酥脆？
 - 是手路好？還是添加的好？
- 未來
 - 回歸自然，標示簡單。
 - 忠於原味，減少負擔。



Q:政府組織及管理方法上有
哪些改變?

跨域整合，協力治理！

我國食品安全管理架構



食品安全會報

1.依食安法第2-1條成立，由院長擔任召集人，衛福部為幕僚機關。

2.職司跨部會協調

① 食品安全風險評估及管理措施

② 建立食品安全衛生之預警及稽核制度

- 財政部：關稅總局
- 經濟部：商業司、工業局、國際貿易局、標準檢驗局
- 農委會：家衛所、農糧署、漁業署、防檢局
- 衛福部：食藥署、國健署、中醫藥司

<http://www.ey.gov.tw/Upload/RelFile/3120/3169/bc b26f6e-e037-4ec8-a669-d927e4e8c17a.pdf>

年底成立化學局

重建食品王國 政院投6億成立化學局專責機關

2016年11月03日 13:17 呂雪慧

A A A

點閱 **293**

1 回響

★ 6/10

我要評比 ☆☆☆☆☆

f 分享至Facebook

g+ 分享至Google+

分享至Twitter

分享至Weibo



環保署長李應元說明化學局獨立三級機關成立情形。(呂雪慧攝)

<http://www.chinatimes.com/realtimenews/20161103003312-260407>

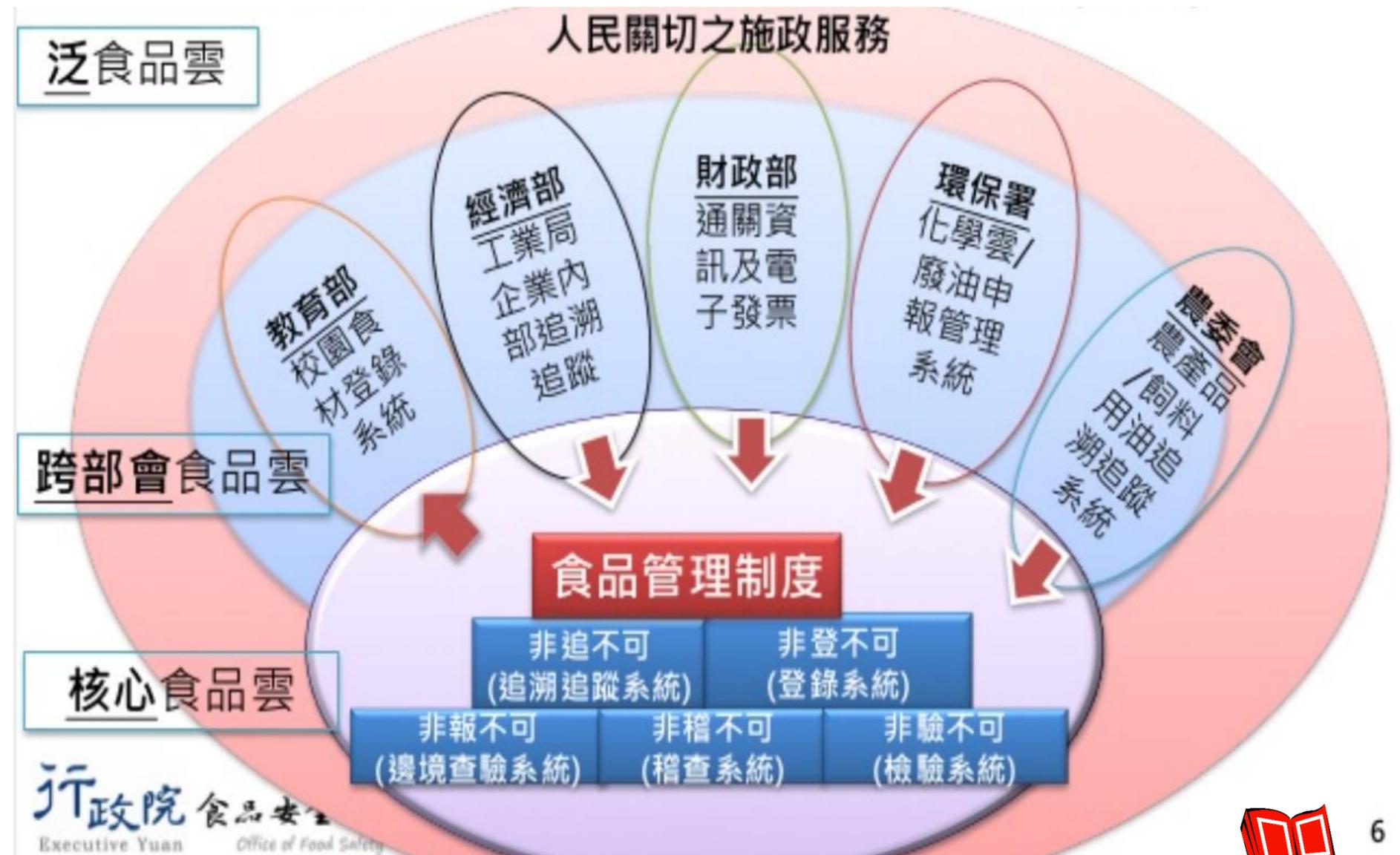




National Taiwan University
OpenCourseWare
臺大開放式課程

雲端科技-管理食安資訊化

資訊串接部會建構泛食品雲網絡



食品雲之建構與運用

• 多元資料

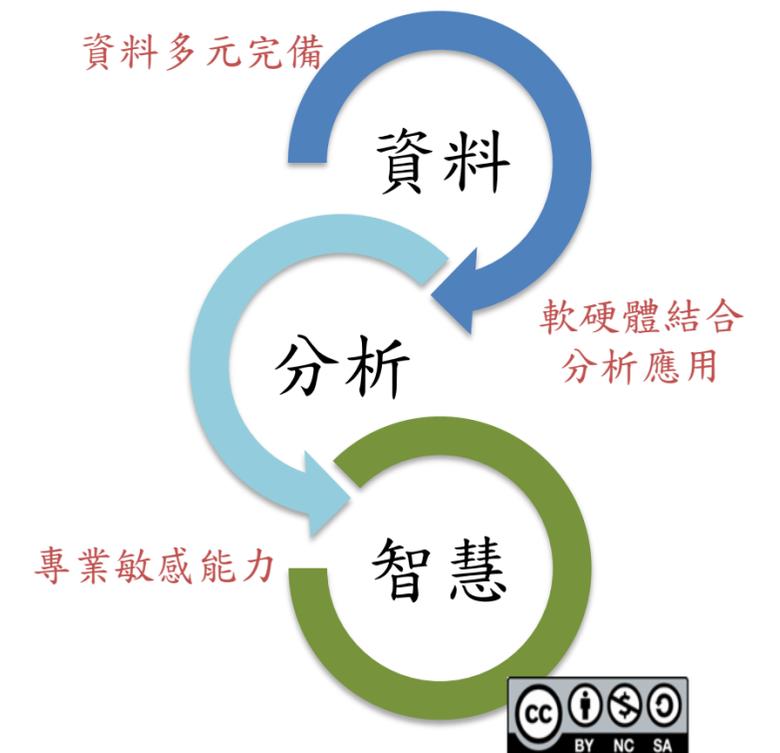
- 運用資訊系統，蒐集食品相關資料，並透過食品雲資訊系統跨部會資料分享、整合

• 程序化分析

- 透過食品雲資訊系統輔助予以程序化、制度化及標準化，對未來類似事件建立預警訊息；

• 專業智慧

- 透過智慧加值大數據分析資料，發揮預警功能，讓食品安全更加受到保障



食品業者之企業責任

- 對象
 - 消費者、上下游交易夥伴、股東、政府…
- 目標
 - 生產**安全**之食品
 - 提供**安心**之食品
 - 建立**信任**感
- 方法
 - 知法守法!不斷提升!

起而改變才能邁向信任!

- 轉型是一條充滿荊棘的長路!
- 透過評估、溝通與管理，才能真正以科學為基礎，從找尋真相為起點，透明資訊，傾聽民意，廣納意見，權衡管理，邁向信任的終點!
- 願景
 - 完善食安管理機制，建構信任消費環境

謝謝您的聆聽

鄭維智簡任技正

衛生福利部食品藥物管理署食品組

電話: 02-27877370 傳真: 02-26531062

電子郵件: nickcheng@fda.gov.tw

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
3			Google map world map https: www.google.com maps d viewer?mid=1WouvrIFG1Z_aTy_zDf1HcMrI1sQ&hl=en_US&ll=-3.81666561775622e-14%2C47.724608500000045&z=1 ，瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
3			國立臺灣大學 食品科技研究所 戴君倩 本作品以 <u>創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版</u> 授權釋出
5			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 <u>創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版</u> 授權釋出
6			BBC中文網 德國確認豆芽菜是大腸桿菌疫情根源(2011 06 10) http: www.bbc.com zhongwen trad world 2011 06 110610_ecoli_beansprout.shtml?MOB ， 瀏覽日期：2016.11.23 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
7			BBC中文網 生吃牛肉中毒致死轟動日本社會(2011 05 06) 作者：童倩 http: www.bbc.com zhongwen trad world 2011 05 110506_japan_beef_poisoning.shtml ， 瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
8			Wikimedia Commons Nokota Horses photo by Francois Marchal https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nokota_Horses.jpg ，瀏覽日期：2016.11.25 本作品以創用CC「姓名標示-相同方式分享」未本地化2.5版授權釋出
8			Wikimedia Commons NYC-Diner-Bacon-Cheeseburger photo by Evan-Amos https://commons.wikimedia.org/wiki/File:NYC-Diner-Bacon-Cheeseburger.jpg ，瀏覽日期：2016.11.25 本作品屬公共領域。
9			自由時報 日連鎖飯店爆假菜單 低價食材誑客(2013.10.23) http://news.ltn.com.tw/news/world/breakingnews/888573 ，瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
9			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以創用CC「姓名標示-非商業性-相同方式分享」臺灣3.0版授權釋出
10			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以創用CC「姓名標示-非商業性-相同方式分享」臺灣3.0版授權釋出

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
14			立法院法律系統→搜尋”食品安全衛生管理法”→立法沿革 條次 http://lis.ly.gov.tw/lglawc/lglawkm ，瀏覽日期：2016.11.25 本作品屬公共領域。
15			理財週刊 企業互聯網+的經營思維 by周宏明(2015.11.13) http://www.moneyweekly.com.tw/Journal/article.aspx?UIDX=18042330020 ，瀏覽日期： 2016.11.29 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
16			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出
19			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出
20			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
21			衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 創用CC「姓名標示-非商業性-相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出
22			Food Standards Australia New Zealand Risk management(2014.01) http://www.foodstandards.gov.au/science/riskanalysis/riskmanagement/Pages/Risk-management.aspx , 瀏覽日期：2017.5.4 本作品以 創用CC「姓名標示」澳洲3.0版 授權釋出
28			衛生福利部食品藥物管理署 首頁 業務專區 區管理中心 http://www.fda.gov.tw/TCsite.aspx?sid=338 , 瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。
30			蘋果日報 焦點評論：甲苯餐盒 會危害健康嗎（楊振昌）(2013.08.15) http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20130815/35223060 , 瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
30			蘋果日報 焦點評論：甲苯餐盒 會危害健康嗎（楊振昌）(2013.08.15) http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20130815/35223060 , 瀏覽日期：2016.11.25 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
36			國立臺灣大學 食品科技研究所 戴君倩 本作品以 創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出
37			Wikimedia Commons Food Safety 1 Author:GNOME icon artists , Pbroks13 https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Food_Safety_1.svg , 瀏覽日期：2016.11.25 本作品以 創用CC「姓名標示-相同方式分享」國際4.0版 授權釋出
39			U.S. Food and Drug Administration Preventive Standards Full Text of the Law Relating to Prevention http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm256826.htm , 瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
41			社團法人中華牙醫學會 衛生福利部食品藥物管理署 - 「食品良好衛生規範(GHP)從源頭餐桌」之懶人包 http://www.ads.org.tw/front/bin/ptdetail.phtml?Part=2014091901 , 瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。
42			Food Safety News FDA warning letters: Cockroaches, seafood HACCP problems by NEWS DESK(2016.07.25) http://www.foodsafetynews.com/2016/07/fda-warning-letters-13/#.WKvgvW996po , 瀏覽日期：2017.2.21 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
46			臺灣臨床藥學雜誌 23卷3期(2015 09 01) 回顧我國食品管理之演進及精進P169 作者：衛生福利部 食品藥物管理署 食品組 鄭維智 本作品以 創用CC「姓名標示—非商業性—相同方式分享」臺灣3.0版 授權釋出
47			衛生福利部食品藥物管理署 食品業者登錄平台 非登不可 https://fadenbook.fda.gov.tw ，瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使。
48			衛生福利部食品藥物管理署 食品業者登錄平台 食品添加物業者及產品登錄資料查詢 https://fadenbook.fda.gov.tw ，瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使
50			The National Chicken Council CHICKEN CHECK IN -EVERY CHICKEN STARTS ON THE FARM. LEARN HOW IT ENDS UP ON YOUR DINNER TABLE http://www.chickencheck.in/farm-to-table ，瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
51			食品追溯追蹤資訊管理系統 首頁 https://ftracebook.fda.gov.tw ，瀏覽日期：2016.11.26 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
55			Wikimedia Commons outside restaurant,Olu Deniz,Turkey" by allen Watkin https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waiter_(1084379923).jpg?uselang=zh-tw , 瀏覽日期：2017.5.4 本作品以 <u>創用CC「姓名標示—相同方式分享」通用2.0版</u> 授權釋出
59			Wikimedia Slaaende Lighed https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Slaaende_Lighed.jpg?uselang=zh-tw , 瀏覽日期：2017.5.4 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
60			Wikimedia Commons It is hard to kiss your sweetheart when the last kiss means "good bye" by André C. De Takacs https://commons.wikimedia.org/wiki/File:It_is_hard_to_kiss_your_sweetheart_when_the_last_kiss_means_%22good_bye%22.jpg , 瀏覽日期：2017.5.4 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
65			衛生福利部食品藥物管理署 食品標示新制 直接供應飲食場所標示 http://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?id=244&chk=d2b9f745-d71e-4230-8518-5d2411912be1&param=pn%3d3%26cid%3d0#.WKpX_m996po , 瀏覽日期： 2016.11.28 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 <u>政府網站資料開放宣言</u> 合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
65			<p>衛生福利部食品藥物管理署 食品標示新制 連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製飲料標示</p> <p>http://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?id=244&chk=d2b9f745-d71e-4230-8518-5d2411912be1&param=pn%3d3%26cid%3d0#.WKpX_m996po，瀏覽日期：2016.11.28</p> <p>本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及政府網站資料開放宣言合理使用。</p>
66			<p>衛生福利部食品藥物管理署 食品標示新制 國內通過農產品生產驗證標示</p> <p>http://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?id=244&chk=d2b9f745-d71e-4230-8518-5d2411912be1&param=pn%3d3%26cid%3d0#.WKpX_m996po，瀏覽日期：2016.11.28</p> <p>本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及政府網站資料開放宣言合理使用。</p>
67			<p>衛生福利部食品藥物管理署 基因改造食品標示作伙來瞭改-基因改造食品篇</p> <p>http://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?id=233&chk=8aab6b61-d5be-462b-ac61-cb4646238e0b&param=pn%3D1%26cid%3D437#.WKpqr2996po，瀏覽日期：2017.2.20</p> <p>本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及政府網站資料開放宣言合理使用。</p>
68			<p>清華大學 事務組 105年6月食品標示新制懶人包「基因改造食品標示作伙來瞭改-非基因改造食品篇」</p> <p>http://affairs.web.nthu.edu.tw/files/14-1011-104655,r127-1.php?Lang=zh-tw，瀏覽日期：2016.11.28</p> <p>本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。</p>

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
69			中華民國行政院 105年1月1日 重組肉標示 新制上路(台東縣政府衛生局) 食品標示新制 重組肉食品標示 http://www.ey.gov.tw/News_Content.aspx?n=E7E343F6009EC241&s=5D154D7B0457CD48 ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
70			衛生福利部食品藥物管理署 食品過敏原標示懶人包 http://www.mohw.gov.tw/MOHW_Upload/doc/1040617-%E9%99%84%E4%BB%B6-%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%A8%99%E7%A4%BA%E9%81%8E%E6%95%8F%E5%8E%9F_0049788002.jpg ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。
70			衛生福利部食品藥物管理署 食品過敏原標示懶人包 http://www.mohw.gov.tw/MOHW_Upload/doc/1040617-%E9%99%84%E4%BB%B6-%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%A8%99%E7%A4%BA%E9%81%8E%E6%95%8F%E5%8E%9F_0049788002.jpg ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。
71			衛生福利部食品藥物管理署 104年食品標示法規手冊(封面) 出版日期：104.12 http://www.fda.gov.tw/TC_publicationsContent.aspx?id=93&chk=ce2eba1d-ea46-4ed0-a32a-eed14a89103d&param=pn%3d1#.WDxJTrSFDLk ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。

版權聲明

頁碼	作品	版權圖示	來源 作者
72			衛生福利部食品藥物管理署 食品標示諮詢服務平台(網頁首頁) http: www.foodlabel.org.tw FdaFrontEndApp ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據中華民國著作權法第 46、52、65 條，以及 政府網站資料開放宣言 合理使用。
73			Fruit and Vegetable Ingredient Toolbox Clean Label Conferences Marty Porter (Merlin Development, Inc) p1 http: www.globalfoodforums.com wp-content uploads 2015 04 Fruit-and-Vegetable-Ingredient-Toolbox-M.Porter.pdf ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
75			行政院食品安全會報104年第1次會議 食品安全管理組織暨運作 食品安全管理架構 第七頁 http: www.ey.gov.tw Upload RelFile 3120 3169 bcb26f6e-e037-4ec8-a669-d927e4e8c17a.pdf ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。
76			中時電子報 重建食品王國 政院投6億成立化學局專責機關(2016.11.03) 作者：呂雪慧 http: www.chinatimes.com realtimenews 20161103003312-260407 ，瀏覽日期：2016.11.28 本作品依據著作權法第 46、52、65 條合理使用。

