

【板橋榮家消費者保護教育宣導篇】

「食」在安「新」！111年7月食品5項管理新制上路

日期：111/06/23 資料來源：食品藥物管理署

為維護並保障消費者食在安心健康，我國從111年7月1日起，就食品添加物管理、原料使用限制、標示規定及食品業者自主管理等部分，有5項新措施上路，衛生福利部(下稱衛福部)食品藥物管理署(下稱食藥署)重點說明如下：

一、二氧化碳、果膠、關華豆膠、刺槐豆膠移列以食品添加物管理

衛福部參考聯合國食品標準委員會及食品添加物專家委員會所定標準，將二氧化碳、果膠、關華豆膠、刺槐豆膠等品項，由一般食品原料移列為食品添加物管理，並規範使用的食品範圍、限量、使用限制及規格標準；從111年7月1日起，這些品項應符合食品添加物管理相關規定，包括應辦理查驗登記、登錄、標示、建立追溯追蹤資料等規範，並配合廢止「食品加工用二氧化碳衛生標準」。

二、阿勃勒(Cassia fistula L.)果實不得作為食品原料使用

為維護國人健康及長期食用安全，衛福部限制阿勃勒果實從111年7月1日起，不得繼續作為食品原料使用。國產產品的製造日期或進口產品的輸入日期在111年7月1日前者，可以繼續販賣到有效日期屆至為止。

三、食品品名不得標示「健康」字樣

為避免消費者因食品品名標有「健康」字樣，對該食品產生有較為健康之想像，從111年7月1日起產製的食品，如果未向衛福部申請健康食品查驗登記並取得許可，不得以「健康」字樣做為品名的一部分，避免消費者誤解。

四、注脂肉品名標示「注脂」並加註醒語

為加強注脂肉食品標示管理，包裝注脂肉食品、具稅籍登記食品販賣業者販售散裝注脂肉食品，以及販售注脂肉食品的直接供應飲食場所，都應以中文在品名顯著標示「注脂」或等同字義說明，並加註「僅供熟食」、「熟食供應」或等同字義的醒語。

五、訂定食品安全監測計畫之內容項目

為使食品業者訂定食品安全監測計畫更臻明確，明定食品之製造、加工、調配及輸入業者，訂定食品安全監測計畫的內容項目，包含流程及危害分析、作業標準程序、內部稽核、供應商管理與教育訓練。

食藥署為食品衛生安全主管機關，一定持續為民眾之飲食衛生安全把關。同時，也再次重申，食品業者應依食品安全衛生管理法(下稱食安法)善盡自主管理責任，切勿觸法。如有查獲食品業者或產品違反前述相關規定，將依食安法處辦。詳細內容可至本署網站(<http://www.fda.gov.tw/>)首頁/公告資訊/本署公告項下查詢。

本資料摘錄自「行政院全球資訊網/資訊與服務/消費者保護」