

## 食品過敏原標示之建議標示事項

一、市售有容器或包裝之食品，除「食品過敏原標示規定」第一點所定含有蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋等六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) 羊奶及其製品：包含由羊奶取製得之乳糖等，及羊奶製品包含羊乳乳酪、調味羊乳、優酪羊乳、羊乳糖及羊乳鈣片等；惟不包括由羊奶取製得之乳糖醇。
- (二) 魚類及其製品：包含鯊魚、旗魚、鮪魚、油魚、鱈魚、鱸魚、鰹魚、鯛魚、鮫魚、鮫鱈魚、嘉鱘魚、比目魚、烏魚、魷魚、帶魚、鰻魚、金錢魚、梭子魚等各種魚類，及由魚類取製得之魚油、魚類萃取物、明膠（gelatin）等，以及魚類製品包含各種魚類製得之魚漿煉製品（如：魚丸、魚板）、柴魚片、魚鬆、魚肉香腸、魚卵、魚肝醬等；惟不包含由魚類取得之明膠，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。
- (三) 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。
- (四) 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。
- (五) 堅果種子類及其製品：包含黑芝麻、白芝麻、杏仁果、核桃、腰果、開心果、夏威夷豆、松子仁、瓜子等，及堅果種子類取製得之堅果萃取物、芝麻油等，以及堅果種子類製品包含芝麻醬、堅果醬、杏仁茶、核桃酥等。
- (六) 含有麩質的穀類及其製品：包含裸麥（黑麥）、燕麥、小麥、大麥

等，及由含有麩質的穀類取製得之澱粉等，以及含有麩質的穀類製品包含麵粉、麵條、麵包、餅乾、麥片、含麩質穀物飲、麥胚芽等；惟不包含由含有麩質的穀類製得之葡萄糖漿（glucose syrups）、麥芽糊精（maltodextrins）及酒類作為食品中內容物之一部分者。

(七) 大豆及其製品：包含由大豆取製得之大豆蛋白、大豆卵磷脂、大豆纖維等，及大豆製品包含豆腐、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；惟不包含由大豆製得之高度提煉或純化取得大豆油（脂）、混合形式之生育醇（tocopherols）及其衍生物、植物固醇（phytosterols）、植物固醇酯（phytosterol esters）。

(八) 奇異果及其製品：包含奇異果醬、奇異果乾等。

(九) 產品中亞硫酸鹽類或二氧化硫殘留量總計達每公斤十毫克以上<sup>註</sup>。  
例如：

1. 「果醬麵包」中使用之一原料「果醬」添加亞硫酸鉀作為抗氧化劑用途，其用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計佔終產品（果醬麵包）達 10 mg/kg 以上。
2. 「白葡萄乾」添加亞硫酸氫鈉作為漂白劑用途，其用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計佔終產品（白葡萄乾）達 10 mg/kg 以上等。

註：參考衛生福利部公告之「食品中二氧化硫之檢驗方法」計算之。

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。