

# 食品業者餐飲衛生

## 參考手冊



中華民國 115 年 4 月

# 行動食安 e 掌握



資訊透明  
吃得安心



**食安GIS專區**  
稽查及檢驗結果查詢



**臺中市重大食安  
議題專區**  
萊豬牛及核食稽查抽驗查詢



業者  
自主  
管理



**食品業者登錄平台**  
業者申請登錄字號及查詢



**食品藥物安全教育網**  
食品業者投保說明  
未依規投保，依法可處新台幣3萬元以上300萬元以下罰鍰



**食安GIS專區**  
業者抽驗報告下載



# 業者如何查詢稽查紀錄 及下載抽驗結果報告

臺中食藥安智慧雲-食安GIS專區，**連結請掃右邊QR Code**，操作步驟如下：



## 1 進入頁面

食安GIS專區

臺中市重大食安議題專區 食安處官網 衛生局官網 市府官網 蘇杭稽查專區 網站導覽 回首頁

### 稽查紀錄查詢

首頁 / 稽查紀錄查詢

稽查紀錄查詢 食安地圖 關注議題專區 特色場域專區 下載專區 意見與回饋

- 1 輸入店名
- 2 輸入稽查種類
- 3 開始查詢

業者名稱 請輸入市別名稱-業1 商品名稱 請輸入商品名稱 稽查種類 請選擇稽查類型 稽查結果 請選擇稽查結果 1 檢驗項目 請選擇檢驗項目 行政區 全部

稽查日期 114/11/01 至 115/02/04

清除資料 開始查詢

行動稽查作業系統

## 2 查詢結果:可查詢抽驗(含下載)、GHP、標示查驗結果

| 業者名稱 | 市招名稱(抽驗地點) | 行政區 | 稽查日期       | 稽查種類  | 結果   | 詳細資料 | 產品名稱    |
|------|------------|-----|------------|-------|------|------|---------|
| 61   |            | 大甲區 | 2026-01-21 | GHP稽查 | 稽查合格 |      |         |
| 62   |            | 西屯區 | 2026-01-21 | GHP稽查 | 限期改善 |      |         |
| 63   |            | 北屯區 | 2026-01-21 | GHP稽查 | 限期改善 |      |         |
| 64   |            | 西區  | 2026-01-21 | 抽驗稽查  | 合格   |      |         |
| 65   |            | 西區  | 2026-01-21 | 抽驗稽查  | 合格   |      | 蝦蟇拭子    |
| 66   |            | 南屯區 | 2026-01-20 | GHP稽查 | 限期改善 |      |         |
| 67   |            | 西區  | 2026-01-20 | GHP稽查 | 輔導改善 |      |         |
| 68   |            | 南屯區 | 2026-01-20 | GHP稽查 | 合格   |      |         |
| 69   |            | 大甲區 | 2026-01-20 | GHP稽查 | 稽查合格 |      |         |
| 70   |            | 和平區 | 2026-01-20 | 標示稽查  | 合格   |      | 蘇高麗菜肉絲捲 |
| 71   |            | 和平區 | 2026-01-20 | 標示稽查  | 合格   |      | 紅麴蹄膀    |
| 72   |            | 和平區 | 2026-01-20 | 標示稽查  | 合格   |      | 枸杞秀珍松阪豬 |

4 下載檢驗報告

### 3 若需下載檢驗報告請輸入「檢體編號」與「稽查日期」

#### 下載業者抽驗結果報告



本檢驗報告僅限受稽查業者下載留存與作為本處公布使用。

業者名稱:

市招名稱(抽驗地點): 新普霖斯頓美語會話補習班

檢體編號搜尋:

檢體編號

5 輸入檢體編號

稽查日期(EX:1110605)

6 輸入抽驗日期

↓ 下載報告

7 下載報告

### 4 下載完整報告

#### 臺中市食品藥物安全處檢驗結果

列印日期: 1150205

抽驗日期: 1150121



抽驗廠商名稱:

抽驗地點:

抽驗結果查詢

本檢驗報告僅對本次抽驗之樣品負責，未經授權變態、偽造或曲解內容皆為不合法，如經發現將依法究處在案。

| 抽驗樣品編號     | 樣品名稱 | 檢驗項目  |       |         | 檢驗結果 |
|------------|------|-------|-------|---------|------|
| 115-T-0014 | 鋼鐵瓜子 | 食品微生物 | 食品微生物 | 腸炎弧菌    | 合格   |
| 115-T-0014 | 鋼鐵瓜子 | 食品微生物 | 食品微生物 | 病原性大腸桿菌 | 合格   |
| 115-T-0014 | 鋼鐵瓜子 | 食品微生物 | 食品微生物 | 金黃色葡萄球菌 | 合格   |
| 115-T-0014 | 鋼鐵瓜子 | 食品微生物 | 食品微生物 | 沙門氏桿菌   | 合格   |
| 115-T-0014 | 鋼鐵瓜子 | 食品微生物 | 食品微生物 | 仙人掌桿菌   | 合格   |

以下空白

本樣品最終結果與規定相符

檢驗單位: 臺中市食品藥物安全處

檢驗方法: 依據最新衛生福利部食品藥物管理署公告檢驗方法或公開之建議檢驗方法

公告檢驗方法: <https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=103>

建議檢驗方法: <https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=1574>

標準規範: 依據衛生福利部食品藥物管理署公告標準

<https://www.fda.gov.tw/TC/law.aspx?cid=628&cchk=98582909-2745-4c4e-9469-cc93da057d65>



# 登錄投保有保障



## 食品業者登錄

依食品安全衛生管理法規定，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

- 製造、加工或調配業：
  - ①具商業登記、公司登記、工廠登記或稅籍登記之製造業
  - ②具農產品初級加工場登記者
- 輸入業：具有商業登記、公司登記、工廠登記或稅籍登記者
- 餐飲業：具有商業登記、公司登記、工廠登記者或稅籍登記者



### 小叮嚀

- ①完成食品業者登錄的業者應每年至登錄平台確認填報內容
- ②若登錄內容如有變更，業者應自事實發生之日起30日內至平台完成變更
- ③若業者有使用外送平台，應在平台上公開自己的食品業者登錄字號，並依食安法規定標示產品，否則將違反消費者保護法
  - 含豬、牛原料產地標示
  - 販售火鍋類食品之湯底標示
  - 重組肉及注脂肉食品標示
  - 食品含基因改造食品原料標示
  - 連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示
- ④如果登錄資料與實際狀況不符，可處3-300萬元罰款

## 產品責任險

除經中央公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任險外，亦鼓勵小型食品、餐飲業者及攤商投保，保障民眾權益！

●製造、加工或調配業：

①具商業登記、公司登記、工廠登記或稅籍登記之製造業

②具農產品初級加工場登記者

●輸入業：具有商業登記、公司登記、工廠登記或稅籍登記者

●餐飲業：具有商業登記、公司登記或工廠登記者

公共意外險及食品中毒附加條款未涵蓋外帶、外賣餐食，業者仍應依規定投保產品責任險



### 小叮嚀

除了投保外，還要記得至食品業者登錄平台上傳保單及登打保單到期日

## 惜食，食品業者可以這樣做



採買當季在地食材  
精準採購食材份量

買剛好



妥善貯存、先進先出  
短效品優惠出清

保存好



全食物利用掌握人數與食量

煮剛好



不同份量供選擇  
鼓勵吃不完打包帶走

點剛好

# 目錄

## CONTENTS



|    |            |    |
|----|------------|----|
| 01 | 人員衛生       | 1  |
| 02 | 環境衛生       | 7  |
| 03 | 食材衛生       | 10 |
| 04 | 製備衛生       | 14 |
| 05 | 器具衛生       | 18 |
| 06 | 供膳衛生       | 21 |
| 07 | 廢棄物與病媒防治管理 | 22 |
| 08 | 預防食品中毒     | 23 |
| 09 | 食品餐飲業標示規定  | 26 |

# 01 人員衛生

## I 體檢資料

- ① 食品從業人員應於到任前，取得體檢合格證明。



體檢項目應包括：

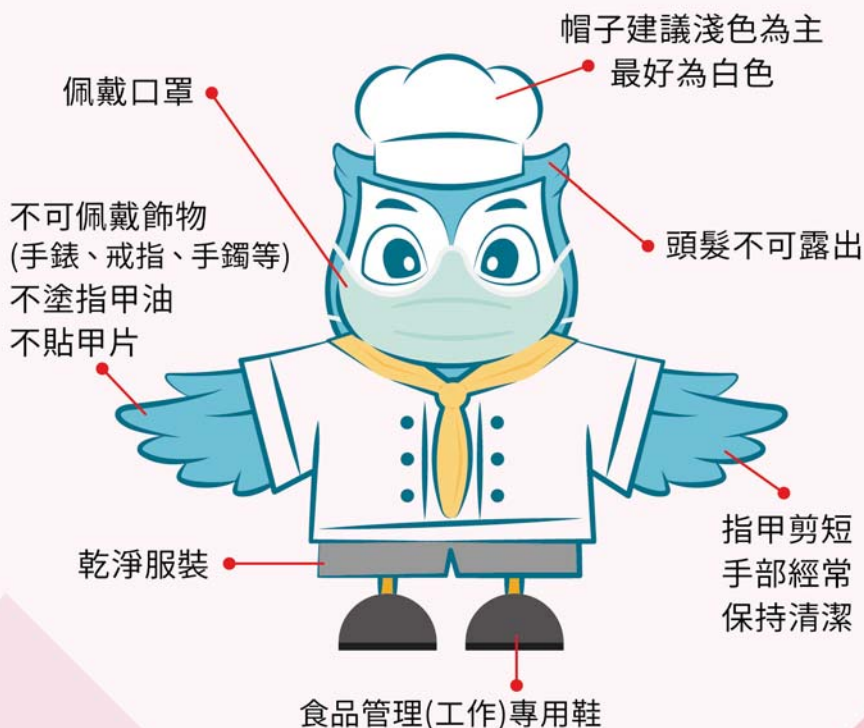
- 手部皮膚病
- 出疹、膿瘡
- 傷寒(糞便檢測)
- A型肝炎

- ② 若處於發病期應**立即停止**與食品接觸有關之工作。
- ③ 每年應接受一次檢查並留紀錄。
- ④ 可至臺中市合格醫療院所進行食品從業人員體檢。

# 01 人員衛生 \_\_\_\_\_.

## I 服裝儀容

食品從業人員於作業場所內應穿著整齊工作衣帽及佩戴口罩。

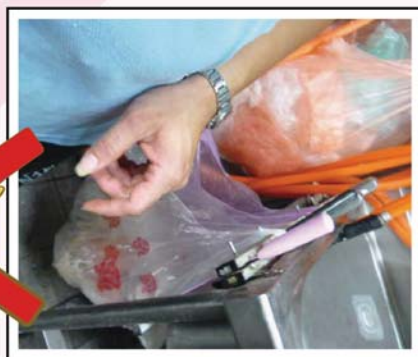


# 01 人員衛生

## 1 手部衛生

- ① 處理即食食品手部應澈底洗淨及消毒或穿戴不透水手套。
- ② 不留指甲，不塗指甲油，不佩戴飾物。
- ③ 手部有傷口不接觸食物，如要接觸，一定要做適當包紮，並全程戴手套。

指甲過長！  
佩戴飾物！



指甲修剪  
整齊乾淨！



# 01 人員衛生

## 養成良好作業習慣

- 1 依照食品從業人員正確洗手步驟確實洗淨手。



- 2 找零時應注意，不可同時或接續觸碰。
- 3 作業中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等行為。



# 01 人員衛生

## 定期接受衛生教育訓練

從業人員應主動參加食品衛生教育訓練，隨時更新提升衛生觀念。



**小叮嚀**

新進人員應有至少3小時教育訓練。  
在職人員應定期接受訓練且每年至少3小時。



# 01 人員衛生

## 技術證照

### 1 技術證照人員比例

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率領有專門職業或技術證照之專業職業人員

| 業別                | 設置人員          |
|-------------------|---------------|
| 禽畜產及乳品加工食品業       | 食品技師、畜牧技師或獸醫師 |
| 水產加工食品業           | 食品技師或水產養殖技師   |
| 餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業 | 食品技師或營養師      |
| 其他食品製造業           | 食品技師          |

除依規聘請外，每年需參與至少8小時衛生講習課程(官方認可機構)

- 餐飲業：中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士。
- 烘焙業：烘焙食品技術士、中式麵食加工技術士、中式米食加工技術士。

### 2 各餐飲業別持證人員比例

| 業別           | 比例  |
|--------------|-----|
| 1 觀光旅館之餐飲業   | 85% |
| 2 攬機構餐飲之餐飲業  | 75% |
| 3 供應學校餐飲之餐飲業 | 75% |
| 4 承攬筵席餐廳之餐飲業 | 75% |
| 5 外燴飲食餐飲業    | 75% |
| 6 中央廚房式之餐飲業  | 70% |
| 7 自助餐業       | 60% |
| 8 一般餐館餐飲業    | 50% |
| 9 前店後廠小型烘焙業  | 30% |

食品業者專門  
職業或技術證  
照人員設置及  
管理辦法



備註：

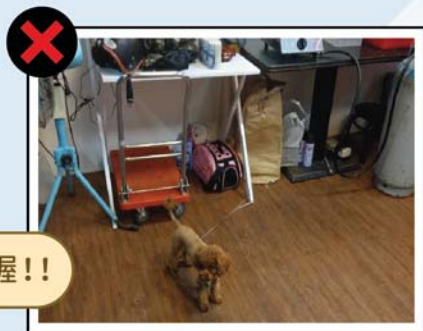
1及9的業者具有商業登記、公司登記者

2~8的業者商業登記、公司登記或依工廠管理輔導及相關規定，須辦理工廠登記證者  
未依規定置持證人員，依法可處新台幣3-300萬元罰鍰

# 02 環境衛生

## 作業場所不得飼養寵物

寵物不得出現於作業區或飲食區，如有飼養應加以管制，避免食物受到汙染。



不可以飼養寵物喔!!

## 洗手標示

- 1 廁所應保持清潔並貼上「如廁後應洗手」字樣。
- 2 應於進入作業場所設置洗手設施應貼上簡明易懂之洗手方法，如「食品從業人員正確洗手步驟」(第4頁)。

## 水源標示

- 1 有不同水質來源者，應清楚標示。
- 2 儲水備用的水桶應保持清潔並加蓋，避免遭受污染。

# 02 環境衛生

## 營業場所保持清潔

營業場所四周環境應隨時保持清潔。

## 建築設施保持清潔

- 1 地面隨時保持清潔，工作場所避免積水。
- 2 排水系統應保持暢通及清潔。
- 3 天花板及牆壁應保持清潔，避免髒污發霉或油漆剝落、破損之情形。
- 4 作業場所應光線充足並應保持燈具清潔及加裝燈罩，以免塵垢掉入產品中。
- 5 應保持通風良好，冷氣出風口或電扇應定期清洗。



# 02 環境衛生

## 1 作業場所保持清潔

- 1 作業場所應常整理、常整頓，隨時保持潔淨明亮。
- 2 作業場所應定期消毒。

作業場所  
要保持乾淨喔！



要經常整理，  
定期消毒！



# 03 食材衛生

## | 食材應離地放置且存放妥當

食材不能直接  
放在地上喔！



不接觸到地面  
才是正確的！



## | 食材依特性於適當溫度存放

### ① 儲藏溫度

**冷凍** -18°C 以下

**冷藏** 7°C 以下，凍結點以上

**熱藏** 60°C 以上

# 03 食材衛生

- ❷ 冷藏/冷凍冰箱的食品要分類、分層或分區放置。
- ❸ 原料、成品及半成品要分開並加蓋儲藏。
- ❹ 冷藏/冷凍冰箱應維護清潔。

沒有分類，  
也沒有加蓋...



分類、分層，  
並加蓋儲藏！



## | 先進先出

食品原材料依先進先出之原則使用，且於有效日期之內使用完畢。

# 03 食材衛生

## | 追溯追蹤

食材進貨應保留進貨單、發票或相關的憑證。

原材料應符合相關之**食品衛生標準**或規定，並可追溯來源或提供證明。



### 法規小教室

依《**食品安全衛生管理法**》第九條：

食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。至少應**保存5年**。

## | 日期標示

- 1 開封後未使用完畢的食材，應標註開封日期及原包裝使用期限。
- 2 冷藏食品轉冷凍保存或販售，依原廠所提供有效日期及保存方式訂定，且不可大於原訂定有效日期。  
(非食品製造業者，不可自行冷藏轉冷凍，若自行操作有違法之嫌)
- 3 若供應或販售逾期食品，查獲立即開罰

# 03 食材衛生

## 紙箱替換

瓦楞紙箱應替換成置物箱或整理箱，避免病媒孳生。



小叮嚀

紙箱容易掉屑或產生蟑螂蛋喔！



## 離地管理

食物與容器具等不得與地面直接接觸，應離地放置。



小叮嚀

步入型冷藏 / 冷凍庫裡的食材也要離地喔！

# 04 製備衛生

## 工作檯面清潔

- ① 工作檯面應保持整潔，且不得油膩髒汙。
- ② 工作檯面不可放置與食品作業無關物品，避免交叉汙染。



## 溫度與時間控制

- ① 製備過程中要注意溫度與時間控制。
- ② 不直接曝露於室溫超過2小時。

# 04 製備衛生

## I 供應之冰塊衛生

- 1 供民眾食用之冰塊，應符合飲用水水質衛生標準。
- 2 製冰機或儲冰槽要維護衛生，勿在內放置其他食品或容器。
- 3 供應飲料儲存桶，應隨時加蓋，防止異物落入。
- 4 飲料冰品業所使用之冰鏟、挖杓，應固定放置(勿放置在冰槽內及食品上)。



# 04 製備衛生

## 建議解凍方法

冷藏解凍、微波解凍、同時解凍烹煮。



### 小叮嚀

部分冷凍食材須漂血水者，不宜在常溫下過長。若使用**流水解凍**時，食品**須封口並完整密封包裝**，以防止污染。

流水解凍要完整  
密封包裝喔！



## 油炸油品質

油炸過程中，要管制油炸油品質。



### 法規小教室

依《食品良好衛生規範準則(GHP)》附件二第5點：油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達**百分之二十五以上**時，**不得再予使用**，應**全部更換新油**。

# 04 製備衛生

## 1 即食食品

直接供應之即食食品，販售時應有防止異物落入的設施。



利用加蓋等方式，防止小蟲、粉塵等異物掉進食物裡喔！

# 05 器具衛生

## 分裝容器加註食材品名及有效期限



## 砧板、刀具衛生

應做生熟食區分；使用完澈底清潔並存放於可瀝乾之架子。



## 清潔之用具

如掃帚、拖把等清洗用具，應專區專位放置。



# 05 器具衛生

## 餐器具應保持清潔

- 1 使用後應澈底清潔洗淨。
- 2 乾淨餐器具與食品接觸面應保持平滑、乾淨，不可有缺角、凹陷、裂縫及污物殘留。
- 3 存放地點必須保持乾淨且乾燥，避免再受污染。
- 4 餐具清洗後應有效殺菌。



小叮嚀

使用洗潔劑、消毒劑應符合相關規定，並應予明確標示，存放於固定場所避免誤用。

# 05 器具衛生

## | 免洗餐具衛生

- ① 選購餐具應確認是否符合食品衛生標準。
- ② 餐具存放應做好清潔防護，避免污染。

## | 抹布衛生

- ① 備有多量的乾淨(保持乾燥)抹布或常更換清洗，避免長時間、交叉重複使用造成交叉污染。
- ② 擦拭用具及物品要分類、分開區隔使用並集中管理，固定位置放置。
- ③ 使用後，要清洗乾淨並消毒殺菌後晾乾再收存。
- ④ 清洗用具衛生：菜瓜布、鋼刷等清洗用具，應維護完整性及清潔度，避免異物(鋼絲)掉入食品中。

# 06 供膳衛生

## | 食品陳列應注意防塵防蟲

待售食品應有適當裝置防止飛蟲/落塵污染。

## | 戴口罩

食品從業人員戴口罩防止口沫污染。



# 07 廢棄物與病媒防治管理

## | 垃圾桶與廚餘桶

垃圾桶在非作業期間應加蓋，廚餘桶應隨時加蓋，避免異味散出或孳生病媒。

在非作業期間  
垃圾桶加蓋！



廚餘桶要隨時  
蓋好蓋子喔！



小叮嚀

垃圾桶與廚餘桶達六、七分滿的時候應處理掉再使用，避免溢出造成汙染喔！

# 08 預防食品中毒

## 預防食品中毒 「五要」原則

### 要洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮。



### 要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。



### 要注意保存溫度

低於7°C，經烹煮或易腐敗食品低於5°C，室溫下不宜久置。



## 五要原則



食品中心溫度應超過70°C。

### 要澈底加熱



生熟食器具應分開，避免交互汙染。

### 要生熟食分開

# 08 預防食品中毒

## 餐飲業者預防諾羅病毒 民眾食的健康幸福



### 以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，  
如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手

### 澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗  
食品及器具，所有食品應澈底  
清洗及澈底加熱



### 人員健康管理



有腸胃道症狀之人員應暫停  
從事處理食品之工作，待症  
狀解除48小時後，始得復工

### 環境衛生管理

環境建議使用0.1%漂白水消毒；  
被嘔吐物及排泄物污染之  
環境建議使用0.5%漂白水消毒



# 08 預防食品中毒



## 👂 聰明選擇，正確調理

- 1 避免食用**未熟雞蛋**或**易受沙門氏桿菌污染**之蛋製品 (如：滑蛋、玉子燒、法國吐司等)。
- 2 選用洗選蛋，**採三段式** (獨立敲蛋、逐顆檢查、換碗調理) 打蛋法。

## 🍴 生熟食分開處理，防止交叉汙染

- 1 刀具、砧板**使用不同顏色**，碗盤使用**不同材質**管理，每次使用後仔細清洗。
- 2 使用中之碗盤、刀具及**未清洗過之食材**，不直接置於砧板上。

## 🔥 充分加熱，儘速食用

- 1 食物的中心溫度**須達70°C**以上。
- 2 調製後保存：室溫下**不要超過2小時**、夏天(室溫超過32°C)勿放置超過1小時，隔餐勿食。



# 09

## 食品餐飲業標示規定



- 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示
- 重組肉及注脂肉標示
- 含豬、牛原料食品標示
- 連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示
- 使用特定魚種為品名之相關產品標示

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署

111.06 製圖/表

# 直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示



104年7月31日實施

具營業登記之直接供飲食場所，其火鍋類食品，應於供應場所標示湯底主要食材、風味調味料等資訊。

## 食材熬製

標示製作湯底所使用之主要或宣稱食材，如「蕃茄湯底使用蕃茄熬製」。



## 「風味」調味料調製

使用味調味料之內容物應展開標示(包括食品添加物)。



## 食材與風味調味料共同調製

不論風味調味料使用比例，均需如實展開標示其內容物(包括食品添加物)。



# 重組肉及注脂肉標示

● 111年7月1日實施



## 重組肉

以禽畜肉或魚為原料，經**組合**、**黏著**或**壓型**等一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(魚)塊(排、片)之產品。



## 注脂肉

以畜肉為原料，經**油脂**或以**油脂混加食品原料**、**食品添加物****注入**、**調理**過程製造之產品。

應以中文於品名顯著標示「**重組**」、「**注脂**」或等同字義說明，並加註「**僅供熟食**」或等同字義之醒語。得以卡片、標記、標示牌或其他相類型式，採懸掛、立牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。



# 含豬、牛原料食品標示



- 110年1月1日(豬)、101年9月12日(牛)實施

直接供應飲食場所之含有豬/牛或豬/牛可食部位原料者，應以中文顯著標示所含豬/牛肉及豬/牛可食部位原料之原產地（國）。



# 連鎖飲料便利商店及速食業

● 112年1月1日實施

## 之現場調製飲料標示

### 現場調製飲料



- ☞ 應標示該杯飲料之總糖量及總熱量。
- ☞ 含有咖啡因成分之飲料，應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值，並加註「最高值」；或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量。

- 總咖啡因含量201mg以上/杯
- 總咖啡因含量101-200mg/杯
- 總咖啡因含量100mg以下/杯



### 添加茶、咖啡之飲料

- ☞ 以茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料調製者，應標示茶葉原料原產地(國)。如混合二個以上產地(國)者，依含量多寡由高至低標示。
- ☞ 不含茶葉、茶粉、茶湯、茶湯之濃縮液，或以天然茶葉製得之原料，僅以茶香料調製者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
- ☞ 咖啡原料來源之原產地(國)。若咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

## 以果蔬為品名之飲料

- 果蔬汁含量達10%以上，得以「○○汁」為品名。
- 果蔬汁含量未達10%，品名應標示為「○○飲料」或等同意義字樣。
- 未含果蔬汁者，應於品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

柳橙汁  
含量10%以上



柳橙果汁

柳橙汁  
含量未達10%



柳橙  
果汁飲料

不含柳橙汁  
以柳橙香料調味



柳橙  
風味飲料

## 標示方式

- 以中文顯著標示，得以卡片、菜單註記、標記、標示牌、QR Code 或其他電子化方式揭露，採張貼懸掛、立牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式，擇一為之。以菜單註記、標記（標籤）者，其字體長度及寬度各不得 $<0.2$ 公分；以其他標示型式者，字體之長度及寬度各不得 $<1$ 公分。
- 以 QR Code 或其他電子化方式揭露者，應於電子化標示等上方或下方位置，註明「掃描此處可獲得標示資訊」或等同意義字樣，且現場應設置可讀碼之行動裝置。

# 使用特定魚種為品名之相關產品標示



105年7月14日公告

產品如以特定魚種名稱為品名者，其內容物應確實含有品名宣稱之特定魚種。

如：「**圓鱈、扁鱈**」應標示為俗名或與魚種名稱併列標示，**不可**直接標示為「**鱈魚**」



倘內容物不含品名宣稱之特定魚種，而係以香料或調味料調製提供所宣稱之特定魚種之風味者，其品名或品名附近明顯處應標示「**風味/口味**」字樣。

品名：○○○**鱈魚風味**

內容物：○○魚漿、玉米澱粉、食鹽、**鱈魚香料(調味劑)**。

淨重：○○○克。

製造廠商：○○○股份有限公司

電話號碼：○○-○○○○-○○○○

地址：臺中市○○區○○路○○巷○○號

原產地(國)：臺灣。

有效日期：2026/12/31

營養標示：相關規定詳如包裝食品營養標示應遵循事項

注意事項：本產品含有魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用



臺中市食品藥物安全處  
Office of Food and Drug Safety, Taichung City

f 臺中市食品藥物安全處 🔍

更多最新官方資訊  
歡迎掃描搜尋追蹤



廣告