

食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示 規定問答集

109.10.08 發布

壹、共同項目

Q1.衛生福利部為何要實施食品標示「豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)」規定？

A：為使食品中之豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)資訊透明化，增進消費者知的權益，衛生福利部訂定豬肉原料原產地的標示規定，明確的原料原產地標示，讓消費者可依個人需求自行選擇。

Q2.消費者如何辨別豬肉的來源國家？

A：豬肉原料來源之原產地，以「屠宰地(國)」為認定標準，透過標示，消費者可明確知道所購買食品其豬肉原料來源。

Q3.「豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)」規定，規範的對象有哪些？

A：從 110 年 1 月 1 日起產製的食品，含有豬或豬可食部位原料者，不論是包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，都應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。

Q4.「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

A：「食品原產地標示」係規範應標示產製之最終食品其原產

地(國);而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。例如：臺灣加工製造之豬肉鬆產品，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「豬肉原產地(國)：澳洲」。

Q5.如果販售的食品使用的豬肉來源有多個國家，該如何標示？

- A：1.單一豬肉原料有多個國家來源，倘原料原產地有2個以上者，依含量(重量)由高至低標示前2個原料之原產地(國)，第3個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)，得不需依含量多寡順序標示。
- 2.例如豬肉乾使用台灣豬肉佔50%、加拿大豬肉佔30%、日本豬肉佔20%，美國佔10%、澳洲佔5%，依實際含量標示豬肉原料原產地：台灣、加拿大、日本、美國、澳洲，或得標示為台灣、加拿大、其他(澳洲、美國、日本)。

Q6.豬隻從美國進口來台屠宰，其原產地會標示台灣嗎？

- A：1.豬肉及豬可食部位原料來源之原產地，以豬隻屠宰國為認定標準。
- 2.如豬隻在A國飼養後，在B國進行宰殺，最後外銷至我國，其豬肉原產地B國;如果豬隻於A或B飼養，在我國進行宰殺，其豬肉原產地為台灣。

Q7.豬可食部位包括那些？

- A：豬可食部位係指豬隻可供食用的部分，肝、腎、胃、腸、

心、肺、舌、肚、血、脂肪等皆包括。

Q8.食品原料包含「豬肉萃取物」、「豬肉香料」、「豬肉高湯塊(粉)」、「豬肉粉」或豬皮提煉的膠原蛋白、明膠等，須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地嗎？

- A:1.以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等，得免標示。
- 2 豬肉（高）湯、豬肉湯麵、豬肉風味麵等食品，若非含有真正豬肉及豬可食部位之原料者，亦不須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）。

Q9.豬肉食品很多元，可以舉例說明那些產品需要標示原料之原產地？

- A:1.生鮮、冷藏、冷凍或經簡單切割等簡易加工程序，仍可見豬肉及豬可食部位原型者，如生鮮豬肉、豬脂肪。
- 2.以豬肉及豬可食部位為原料所製成之產品，如醃豬肉、香腸、熱狗、炸排骨、黑白切、肉絲炒飯、爌肉、包子、貢丸、水餃、肉圓、豬脂(油)等。
- 3.直接使用豬脂(油)之產品，需標示所使用之豬油來源產地國，如直接使用豬脂(油)之月餅、麵包等烘焙食品、泡麵油包等，及現場烹調使用之豬油等含有真正豬肉及豬可食部位之原料之食品，則須標示豬油之原產地(國)。

Q10.肉粽使用油蔥酥為原料之一，該油蔥酥所含的豬油需標示嗎？

- A:1.直接使用豬肉或其可食部位為原料之食品，應依規定標示其原料原產地，包括豬脂。
- 2.肉粽倘使用油蔥酥，因使用量少且非直接使用豬油，則得免標示。

Q11.取得農委會認驗證標章如 CAS 等標章的產品是否可以免標示原料原產地？

A:含豬肉或豬可食部位產品，標示有行政院農業委員會核發之「台灣豬標章」、「台灣優良農產品」、「產銷履歷」及「生產追溯 QR CODE」等認驗證標章者，倘確實僅含有台灣豬肉或豬可食部位，且符合該標章標示、使用及管理規範者亦得免重複標示其原料原產地。

Q12.披薩使用進口的火腿、培根等原料製作，也需標示其豬肉原料原產地嗎？

- A:1.豬肉及豬可食部位原料原產地的標示規定，一體適用國產及輸入的食品，輸入的火腿、培根等產品亦需標示其豬肉之原料原產地資訊。
- 2.食品業者不論使用進口或國產的原料，皆應依產品所使用的豬肉或豬可食部來源，分別如實標示其原產地資訊，原料廠商並應提供下游業者相關資訊以落實標示。

Q13.美食外送平台販售含豬肉及豬可食部位原料餐點，也需要標示嗎？

- A:1.電商與網路平台業者係以通訊交易方式(如網際網路)提供訂購食品之服務，業者除應符合食品安全衛生管理法(下稱食安法)及其相關法規，亦應符合「以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項」(下稱本定型化契約)。
- 2.依據本定型化契約應記載事項第 3 點第 1 款規定略以：「企業經營者應提供下列資訊。但法規對於商品或食品之標示另有規定者，從其規定」。即「包裝食品」應符合食安法第 22 條規定；「散裝食品」則應符合食安法第 25 條之相關規定。另自 110 年 1 月 1 日起含豬肉及豬可食

部位食品，應依規定於網頁揭露其原料原產地。

Q14.我如果想要豬肉原料原產地標示的貼紙，該如何申請？

A：本署食品標諮詢服務平台「豬肉原料原產地標示宣導資料區」(<http://www.foodlabel.org.tw/>)，放置宣導單張、懶人包、貼紙等請自行下載運用。

Q15.產品可以標示不含萊克多巴胺嗎？

- A：1.動物用藥殘留標準所規範標的是農產品原料，非規範加工食品，基於源頭管理，加工食品所使用之肉或豬可食部位等原料，不論生鮮、冷藏或冷凍，須符合動物用藥殘留標準中相對應之限量。另 GHP 第 9 條之附表三規定，原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合食安法及相關法令規定。
- 2.倘自願標示不含萊克多巴胺之產品，須確認其使用的豬肉或豬可食部位原材料確實不含萊克多巴胺。另豬加工製品，亦應提供其豬肉或豬可食部位原材料確實不含萊克多巴胺之佐證資料，不得以末端產品未檢出萊克多巴胺為佐證。

Q16.食品業者，應檢具那些資料作為豬肉或豬可食部為原料原產地標示的佐證資料？

A：業者可保留由上游廠商提供之進銷貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單或其他足以證明產品原產地資訊之資料，作為佐證。

Q17.如果沒有標示豬肉原料原產地，會有罰則嗎？

A：1.如業者未依食安法第 22 條及第 25 條規定標示者，處新臺幣 3 萬至 300 萬元。

2.標示不實者，依違反食安法第 28 條規定，處新臺幣 4 萬至 400 萬元。

貳、包裝食品

Q1.包裝食品如有含豬肉原料，應如何標示？

A：除依食品安全衛生管理法第 22 條規定標示外，另須再標示豬肉原料原產地（國）。

Q2.如果我販售的含豬肉及豬可食部位原料之食品，其來源會依生產需求等因素，不同批次之豬肉來源可能不同，如想要一次印製包裝設計，該如何正確標示？

A：1.如生產之食品會使用紐西蘭、澳洲或混合不同國家等豬肉原料製成，仍應如實標示不同批次之各豬肉或豬可食部位原料之來源國。

2.一次印製大量包材，得以圈選或勾選等方式，予以區別每批次之實際使用豬肉來源國，例如：

(1) 「豬肉來源：紐、澳」，代表本批次食品為使用紐西蘭來源之豬肉。

(2) 「本產品使用豬肉來自：紐西蘭、澳洲」，代表本批次食品為使用澳洲來源之豬肉。

(3) 「紐西蘭、澳洲豬肉」，代表本批次食品使用豬肉依含量多寡依序標示其來源國。

(4) 以數字代表本批次食品使用豬肉依含量多寡依序標示其來源國。

	1			2
台灣	紐西蘭	美國	加拿大	澳洲

Q3. 舊包材還有庫存量，是否可延遲生效日期，以便廠商準備標籤及消耗現有標籤庫存呢？

A：1. 包裝食品以產製日期為準，自 110 年 1 月 1 日起生產之食品應標示豬原料原產地資訊。110 年 1 月 1 日前產製之產品不須依此規定標示。

2. 考量包裝食品需印製大量包材，或需消耗庫存舊包材等情形，業者可以黏貼、打印或噴印等其他足以辨明之方式，標示豬肉及豬可食部位原料之原產地。

Q4. 包裝標示上一定要使用「豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）」這幾個字來呈現該食品原料之原產地嗎？是否可用其他文字標示方式？

A：業者可於包裝上增列一標示項目，以「國產豬肉」、「本產品豬肉來源：○○」、「豬肉來源（來自於）○○國」、「本產品使用○○豬肉」、「豬肉產地為○○」、「豬肉：○○國」、「豬肉（○○國）」或等同意義字樣作標示，皆屬符合規定；或可於內容物標示項目中，直接在該原料項目加標其原產地，如「豬肉（○○國）」、「豬肉（來自○○國）」、「○○國豬肉」或等同意義字樣，亦屬符合規定。

參、直接供應飲食場所

Q1. 餐廳、小吃攤等飲食場所如何標示豬肉原料之原產地（國）？

A：1. 各式餐廳、自助餐飲業、筵席餐廳、速食業、攤販業、觀光飯店等餐飲店，及中央廚房、團膳工廠、各級學校廚房等皆屬直接供應飲食場所，供應的食品如使用豬肉或豬可食部位為原料，皆需標示其原料原產地。

2.標示方式得以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式擇一標示。

Q2.小吃攤使用豬油烹調該如何標示？

A：1.小吃攤屬直接供應飲食場所，可以菜單、卡片或插立牌等方式擇一標示之。

2.直接使用豬脂(油)烹調，須標示其所使用之豬脂(油)原料來源產地國。例如使用台灣加工製造的豬油，其豬脂原料來自美國，則須標示其豬脂(油)原料來源產地為美國。

Q3.餐廳販售多種豬肉料理，如糖醋排骨、梅干扣肉、肉絲炒飯等，每日採買不固定豬肉來源，但是豬油長年固定使用某一廠商且全店產品使用，該如何標示？

A：含有豬肉及豬可食部位的食品皆應依規定標示該原料原產地，豬肉食材來源倘每日採買，有不同供應來源，應依實際原料原產地如實標示，如標示為「本日豬肉原料原產地：台灣」；另倘豬油來源固定且全店所有的產品皆統一使用者，可標示如「本店豬脂(油)原料來源產地：○
○」。

Q4.小吃攤販同時販賣生水餃，由消費者自行帶回烹煮，需要依規定標示原料原產地嗎？

A：自 110 年 1 月 1 日起含豬肉及豬可食部位的食品皆應標示該原料原產地，故小吃攤不論其提供現場食用的熟水餃或外賣生水餃，皆應標示該豬肉或豬可食部位原料產地。

Q5.早餐店販售培根、豬肉排等豬肉來源不同該如何標示？

A：如果各式餐點的豬肉來源不同，應依實際來源分別標示之，可於菜單逐項標示或以卡片、插立牌等方式，分別標示之。

Q6.自助餐業者，要如何標示豬肉及豬可食部位原料原產地（國）呢？還兼作便當外送之供餐型式，是否須於便當餐盒上標示豬肉及豬可食部位原料原產地（國）呢？

A：業者可於供餐場所揭示、菜單加註、供餐容器上黏貼標籤或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示豬肉及豬可食部位原料之原產地，均屬符合規定。範例如下：

- 1.可於門口張貼海報或立標示（牌）板方式，標示「本店所使用之豬肉來自○○國」或等同字義。
- 2.可於菜單上以加註方式，標示「豬排便當（豬排來自○○國）」或等同字義。
- 3.外送便當餐盒上以標籤加註，標示「豬肉來自○○國」或等同字義。

Q7.外燴筵席，提供含豬肉的菜色，也需要標示豬肉及豬可食部位原料原產地（國）嗎？

A：外燴飲食業者仍須提供食品中豬肉及豬可食部位原料之原產地資訊。業者可將資訊提供予辦桌筵席之訂席者（消費者）之型式為之，或於訂餐菜單上加註標示如「梅干肉使用○○國豬肉」或等同意義字樣，不強制於辦桌筵席場所揭露標示資訊。

肆、散裝食品

Q1.包子店現場製作並販售的各式肉包產品，需要標示豬肉原料原產地嗎？

A：自 110 年 1 月 1 日起，含豬肉及豬可食部位的食品，皆應標示該原料原產地，肉包產品應依規定標示之。

Q2.傳統市場販售多種火鍋料其豬肉來源各不相同，該如何標示？

A：含豬肉或豬可食部位原料的食品，應依規定如實標示其原料原產地，如販售的各式產品，其豬肉或豬可食部位來源不同時，標示方式如下：

1. 逐項標示:例如「貢丸：台灣豬肉」；「蛋餃：加拿大豬肉」。
2. 分區標示:將相同來源產品分區擺放標示為「本區豬肉產地台灣」或「本區豬肉產地:加拿大」。
3. 單一來源：如果全店產品豬肉來僅有單一來源，可標示為「本店豬肉來源○○(國)」。

Q3.傳統市場販售國產的生鮮豬肉及豬可食部位，如果已貼有農委會的屠宰標章，仍需要標示豬肉原料原產地嗎？

A：生鮮豬肉及生鮮豬可食部位，如有標示「屠宰標章」、「台灣豬標章」、「台灣優良農產品」、「產銷履歷」及「生產追溯 QR CODE」，且符合該標章標示、使用及管理規範者，其原產地得免重複標示。

Q4.便利商店、賣場或量販店等陳列販售之餐盒，是否須於餐盒上，標示豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）？

A:1.便利商店、賣場或量販店等陳列販售含豬肉及豬可食部位之餐盒，應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）。

- 2.業者可於陳列販售場所、陳列架、外包裝或其他足以明顯辨明之方式，擇一揭示標示資訊。範例如下：

- (1)於包裝上黏貼標示「奮起湖便當（豬肉來自○○國）」或等同字義。
- (2)於陳列架上立牌標示「本區食品使用○○國豬肉」或等同字義。
- 3.如業者已於販售地點揭示豬肉及豬可食部位原料之原產地，自不須於個別餐食上標示豬肉及豬可食部位原料之原產地。