115年5月20日

社會福利及衛生環境委員會

案 由

據悉，市售東O醬油產品疑係購入半成品生醬汁再經調味、烹煮、沉澱、充填及包裝而成，惟於產品標示及網路廣告宣稱「稟承古法釀造」等情，經臺南市政府衛生局以違反食品安全衛生管理法第28條第1項「易生誤解之情形」之規定，予以裁處在案。究衛生福利部食品藥物管理署對於「（純）釀造」醬油之製程規定為何？又「古法」釀造之認定基準為何？醬油業者對於純釀造醬油應採行之製程及標示為何？現行規範有無窒礙難行之處？為保障國人健康及消費者知情權，有深入調查之必要案。

調查委員：田秋堇、蔡崇義

其他業者桶槽車以管線輸送醬油至東〇公司廠內

資料來源：臺南衛生局(摘自鏡週刊報導)

臺南衛生局查處經過

●113.3.19臺南衛生局接獲記者詢問東〇醬油爆造假之事
同日即會同食藥署南區管理中心人員，赴東〇公司製造廠查核

●發現該公司「白曝油」、「原汁醬油」.....8項產品，係東〇公司向〇公司購入生醬汁後，再加入調味品，經調煮、沉澱、充填後出貨

●該公司表示，生醬汁總氮量大於0.8（g/100ml），再經調煮分裝，故包裝標示「釀造」，符合包裝醬油製程標示之規定

該公司宣傳古法釀造，違反食安法規定：

●東○公司於官網刊登「原汁醬油」產品：「以豆麥浸池發酵……稟承『**古法釀製**』行家口味……。」

古法釀製

- 東〇公司：「古法釀造」已成為一個商業之廣義詞，其並不代表即以古法為露天曝曬、水洗、揉製及發醇（酵）等方式……此與目前國內大廠共同之製程廣義說明製作精神之方式無異

- 食藥署：未呈現其係稟承古法之製作「精神」等相關詞句

- 臺南衛生局：違反食安法第28條第1項規定之「易生誤解之情形」，依同法第45條第1項規定，於113.7.19書裁處新臺幣4萬元

●臺南衛生局針對東○公司所購入的生醬汁，**未檢驗總氮量，而是採認公司內部檢驗報告。**

業者內部檢驗報告
非臺南衛生局檢驗

[redacted]分有限公司

檢　驗　報　告

產品名稱：生醬汁(非基改)(KG)
內容量：—
製造日期：2024.03.15
有效日期：2024.06.15
客戶名稱：---

分析項目	分析結果	單位
1.pH 值	4.51	
2.食鹽含量(NaCl)	15.78	g/100 ml
3.總氮(T.N.)	1.460	g/100 ml
4.糖度	35.2	°Brix
5.酒精含量	0.46	° volume
6.色度	7°	

註:本產品使用非基因改造黃豆(高蛋白豆片)。

檢驗人員：[redacted]　2024.03.19

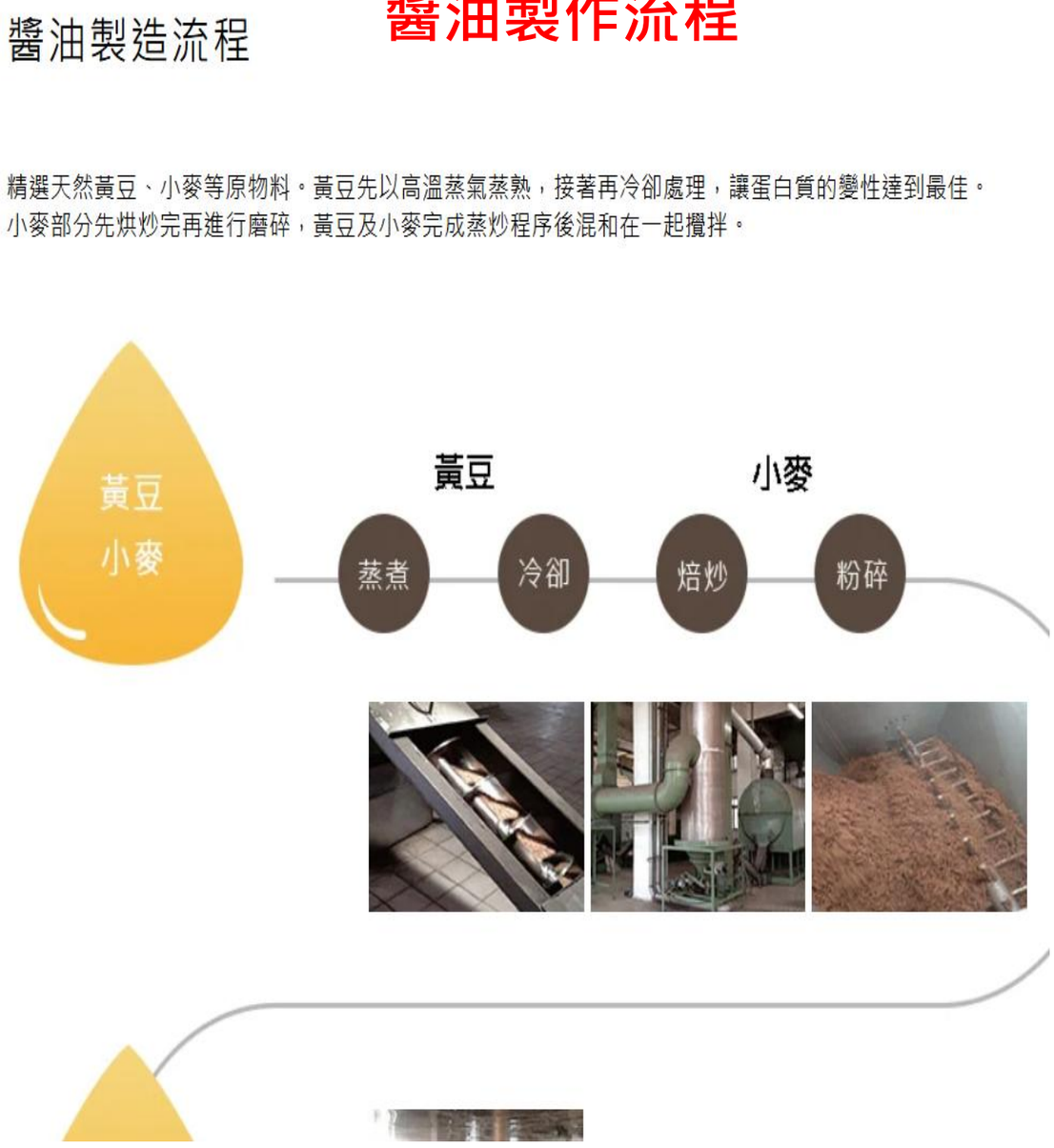
10130

出廠前桶槽清潔度確認：
■合格
□不合格
檢查人員：[redacted]

- 臺南衛生局針對東〇公司所購入的生醬汁，亦**未赴生醬汁製造廠（即〇公司）進行製程稽查。**

  而是採認**官網所載「醬油製造流程」**

業者官網
醬油製作流程



調查意見一

臺南衛生局針對東○公司所購入的生醬汁，並未檢驗總氮量，亦未赴生醬汁製造廠進行製程稽查，僅憑該公司出具的內部檢驗報告及官網所載「醬油製造流程」，即認定生醬汁係以釀造方式產

況且該官網「醬油製造流程」的標題為「純釀醬油解密」，為該公司對於釀造醬油製程的講解及宣傳，並不足以代表本案系爭生醬汁的製程

故臺南衛生局對於本案東○公司所購買生醬汁之查核作為，有欠周延。

●107.3.8衛福部公告「包裝醬油製程標示之規定」

刪除CNS對於釀造醬油其果糖酸含量不得超過0.1%之規範

CNS423一般醬油品質規範

單位：g/100ml；%

區分	甲級	乙級	丙級
性狀	具優良釀造醬油固有之色澤與香味，且無異味、異臭。	具良好釀造醬油固有之色澤與香味，且無異味、異臭。	具良好之色澤與香味，且無異味、異臭。
總氮量	1.4以上	1.1以上	0.8以上
胺基態氮	0.56以上	0.44以上	0.32以上
無鹽可溶性固形物	13以上	10以上	7以上
夾雜物	不得含有		
註：釀造醬油果糖酸含量不得超過0.1%			

資料來源：經濟部標準檢驗局。

●衛福部106.10.16日預公告「包裝醬油製程標示之規定」

內容有「果糖酸限量規定」

●衛福部107.3.8正式公告「包裝醬油製程標示之規定」

卻刪除果糖酸

●107.11.30 本院啟動調查

●本院調查期間，衛福部說明刪除果糖酸限量標準之原因：

不知名民眾（may MAY）於公共政策網路參與平台

反映內容：**建議刪除釀造醬油的總氮及果糖酸規定**

食藥署說明：「第二次預告評論期間，分別有**民眾**
於公共政策網路參與平臺、公協會**來函建議**，
刪除釀造醬油的總氮量及果酸規定」。

針對醬油製成標示草率
本院108.2.14糾正衛福部及食藥署

衛福部有關醬油製程標示規定草率，未能嚴謹為民把關，監察院糾正衛福部暨食藥署

▶ 日期：108-02-17

過去我國對醬油並無法定標準，業者長期皆自願遵循CNS標準，若不符標準亦無法可罰，因此衛生福利部於107年3月公告「包裝醬油製程之標示規定」，並於今年1月1日生效實施。然衛福部於公告過程竟草率刪除鑑別醬油製程為「釀造」與否關鍵指標之「果糖酸」含量規定；並以市面上未見販售之CNS「丙級」醬油總氮量標準，做為合格門檻，標準失諸寬鬆；另該部訂定非純釀造醬油「單氯丙二醇」(3-MCPD)之限量標準有欠嚴謹，且食藥署竟從未抽查市售醬油做為增加棕色色度之「4-甲基咪唑」(4-MEI)含量情形，經核均有疏失，監察院14日通過監察委員田秋堇、蔡崇義提案，糾正衛福部暨食藥署。

●糾正後 衛福部及食藥署未能提出檢討改善措施

本院於108.10.3召開委員會，質問陳前部長時中

陳前部長說明：

將委託進行醬油果糖酸及總氮量監測調查。

●抽檢市售195件醬油
(國產153件+輸入42件)
檢驗果糖酸、總氮含量

衛生福利部食品藥物管理署
109 年度計畫 期末報告

109年度醬油產品監測委託辦理計畫

計畫類別：□委託研究 ■委託辦理 □補捐助 □自行研究
計畫編號：109TFDA-FS-405
GRB 編號：PG10902-0284
執行期間：109年1月13日至109年6月30日
執行機構：財團法人國家衛生研究院
計畫主持人：
共同主持人：

中 華 民 國 109 年 6 月 24 日

- 109年國衛院對於市售137件(108件國產+29件輸入)標示為釀造醬油果糖酸檢驗結果，136件(108件國產+28件輸入) 未檢出果糖酸或含量小於0.1%，

  僅1件輸入產品檢出(含量0.26%)，而食藥署即據以作為果糖酸無法判定醬油釀造與否指標之理由。然，未曾探究該件輸入醬油產品宣稱或傳達為釀造製程的標示是否屬實

	國產			輸入		
	釀造	水解	調合	釀造	水解	調合
總件數	108	19	26	29	10	3
	果糖酸檢測結果			果糖酸檢測結果		
未檢出	108	0	3	27	5	1
檢出						
≤0.1%	0	2	6	1	1	0
>0.1%	0	17	17	1	4	2
鑑別準確率(%)	100	89	65	97	40	67

來自香港

●國衛院報告：

部份水解/調合醬油未檢出果糖酸或含量小於0.1% (國產11件、輸入7件)，

如以果糖酸為判定釀造與否的標準，則該等水解/調合醬油，會被誤判為釀造醬油

因此該院提出結論及管理政策建議：果糖酸無法作為準確判定釀造或非釀造醬油產品的單一指標，應佐以稽查

	國產				輸入		
	釀造	水解	調合		釀造	水解	調合
總件數	108	19	26	總件數	29	10	3
	果糖酸檢測結果				果糖酸檢測結果		
未檢出	108	0	3	未檢出	27	5	1
檢出				檢出			
≤0.1%	0	2	6	≤0.1%	1	1	0
>0.1%	0	17	17	>0.1%	1	4	2
鑑別準確率(%)	100	89	65	鑑別準確率(%)	97	40	67

●114.7.15食藥署再於「醬油標示案專家學者會議」

部分專家學者明確提出：

- 「我覺得CNS的標準很對，釀造醬油的果糖酸必須要低於0.1%，但沒有說低於0.1%的醬油就是釀造醬油。」
- 「CNS423於77年制定並公布，果糖酸低於0.1%是釀造醬油的一個指標，就是它的特徵。但是不能倒過來講，小於0.1%就是釀造醬油，大於0.1%就不是。」
- 「依國衛院的報告，108件國產與29件進口釀造醬油，只有1件果醣酸含量大於0.1%，其實符合率還蠻高的。所以單向將果糖酸含量低於0.1%列為釀造醬油品質指標，基本上應該是沒問題，但是不宜倒過來推測。」

(該會議針對「研議訂定釀造醬油中果糖酸限量標準，或搭配其他多因子作為辨別指標」及「研議酸水解醬油標示規定」2議題，邀集專家學者及經濟部標準檢驗局共同研議)

●國衛院「109年度醬油產品監測委託辦理計畫」對於果糖酸抽驗的結果，與該計畫所提的結論及管理政策建議，未盡相符。

114.7.15食藥署「醬油標示案專家學者會議

食藥署結論：

〈1〉由於目前醬油之原料及製程進步又多元，已不適合用果糖酸作為判定之唯一指標，且果糖酸無涉食品安全。

〈2〉釀造醬油與非釀造醬油之辨別指標，有待再研究探討。

〈3〉檢驗不應作為判定的唯一手段，可藉由其他方式，如加強生產管理、現場稽查，以保障消費者知情權及選擇權。

●果糖酸目前雖無涉食品安全，惟食品「品質」為食安法第1條明定立法目的，故有關醬油釀造品質，亦應值政府重視。

●食藥署認為果糖酸無法為釀造醬油之判別指標，
因此目前僅以總氮量為釀造醬油之唯一檢驗標準，
未研定其他或多重科學判定因子，
難以保障堅持以釀造方式產製醬油的產業，
恐導致劣幣驅逐良幣現象

●食藥署表示，釀造醬油除檢驗總氮量外，尚需輔以製程實地稽查，始能釐清是否為釀造醬油。但是：

■ 稽查人力有限，且本案東○醬油案，並非由稽查人員實地稽查得知，而是媒體揭露始公諸於世。

■ 輔以製程實地稽查之作法，並無法規範輸入產品，因為實務上，不易赴原生產國家去稽查產品製程。

調查意見二

本院針對衛福部訂定釀造醬油之品質及標示相關規定較CNS寬鬆等情，早自108年2月14日提出糾正迄今，食藥署仍認為果糖酸無法為釀造醬油之判別指標，卻未研定其他或多重科學判定因子

持續僅以產品總氮量為釀造醬油之唯一檢驗標準，並表示尚需輔以製程實地稽查始能判定，然製程實地稽查不但未能適用於輸入產品

加以稽查人力嚴重不足，例如本案為在地生產，其製作不實之情形，並非經由稽查人員實地稽查得知，而是遲至媒體揭露始公諸於世，因此有關釀造醬油之科學判定方式，亟待該署積極研議，以保障消費者權益

處理辦法

1. 調查意見，函請衛生福利部督同所屬確實檢討改進見復。
2. 調查意見，經委員會討論通過、遮隱個資後上網公布。