115年5月20日

社會福利及衛生環境委員會

案 由

據悉，截至114年底，衛生福利部食品藥物管理署針對特定食品（如：果蔬汁、調製乳粉及包裝米粉等）公告須於包裝標明主成分之百分比。惟部分市售蘿蔔糕廠商疑為節省成本及製作時間，以化學調和粉製作，致消費者難以辨別；且未添加蘿蔔原料卻稱「蘿蔔糕」，亦有違反食品安全衛生管理法之虞。另據審計部指出，國人對蘿蔔糕含有相應原料應具合理期待，卻因難從食品標示判別原料實際用量，致影響民眾消費判斷，並易衍生消費風險，事涉消費者權益，有深入瞭解之必要案。

調查委員：田秋堇

約詢

食藥署	蔡副署長
食品組	許組長
北區管理中心	蔡副主任
中區管理中心	林主任
南區管理中心	廖副主任
研究檢驗組	林副組長

諮詢專家學者

輔仁大學餐旅管理學系	文長安講師
林口長庚紀念醫院臨床毒物中心	顏宗海主任
林口長庚紀念醫院	譚敦慈護理師

米粉、果汁及乳品等「含量」標示規定

按**食安法第22條規定**：「(第1項)食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：……二、內容物名稱……十、其他經中央主管機關公告之事項。(第2項)前項第2款內容物之主成分應標明所占百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。」

●102.11.29公告「市售包裝米粉絲產品標示規定」

含米量100%者始可標示為「純米粉」或「純米絲」；

含米量達50%以上者可標示為「調合米粉」或「調合米絲」；

含米量未達50%者，不得使用「米粉」2字作為品名，且應於產品外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣。

米粉、果汁及乳品等「含量」標示規定

●103.1.21公告「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

針對產品外包裝標示果蔬名稱或圖示，且直接供飲用之包裝飲料，

果蔬汁含量達10%以上，應標示原汁含有率，

未達10%者，應標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或原汁含有率。

●103.2.19公告「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」

明定調製乳粉產品應標示乳粉含量百分比.....

日本：特定製造食品之「特色原料」與「原產地」標示

- 特色原料（特色ある原材料）：若品名或包裝若強調某種特殊原料（例如「使用宇治抹茶」、「使用特選馬鈴澱粉」），就必須標示該原料佔全體的百分比；若使用量未滿 100%，則必須標示如「（使用比率：5%）」或「（抹茶中宇治抹茶佔50%）」。
- 大根餅的「主要原料」排序爭議與加工澱粉標示教學示例：消費者投訴市售大根餅的口感「過於Q彈、像果凍」，懷疑並非傳統工法。消費者廳與地方保健所檢查其成分表時發現，該產品的成分依序為：水、加工デンプン（加工澱粉）、うるち米粉（在來米粉）、大根（蘿蔔）…。
- 透過行業公會進行行政指導，要求這類產品在品名上加以備註（如：調製大根餅），或促使業者自主標示蘿蔔含量，以避免違反「不当景品類及び不当表示防止法(不當贈品類及不當表示防止法)」（優良誤認）。

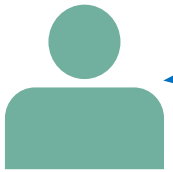
資料來源：本案諮詢專家學者

歐盟 QUID 、PDO、及Origin Labelling

- QUID（定量標示）、PDO（受保護原產地名稱）及Origin Labelling（原產地標示）三種制度。
- QUID（Quantitative Ingredient Declaration，定量標示） 機制。食品品名與標示法規（Regulation (EU) No 1169/2011）。
- 2020年法國的競爭政策、消費者事務和反詐欺總局（DGCCRF）對特級初榨橄欖油及初榨橄欖油的品質、標籤的合規性、增值聲明以及產品的產地進行了多次檢查。共檢查了177家企業，進行了206次檢查，並採集了97個樣本。
- 分析結果顯示，抽樣的橄欖油中有 48% 不符合標準，原因是其感官特性（品嚐過程中感官感知到的特徵、品質或屬性，例如顏色、香氣或味道）不足，未能達到法規規定的相應類別標準。異常情況有時與標籤問題有關。DGCCRF採取行政執法措施，對不適合食用的橄欖油進行降級處理，並將其重新用於非食品行業。
- 報告凸顯了標籤沒規範、造假和欺騙行為，尤其是在產品品質聲明方面。結果產出4份刑事報告，18份禁令，40份警告。

https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/laction-de-la-dgccrf/les-enquetes/des-fraudes-recurrentes-relevees-sur-les-huiles-dolive?utm_source=chatgpt.com

資料來源：本案諮詢專家學者



函詢、詢問

針對蘿蔔糕是否含有蘿蔔一事，如何檢驗？如何稽查？

食藥署稱：

●針對市售蘿蔔糕產品標示符合性稽查，110~112年各地方(政府)衛生局後市場查核計462件，均未涉有違反食安法第28條規定情事……

現行尚無檢驗方法可檢驗食品中蘿蔔含量……倘查獲產品有標示不實之疑慮需進一步查證，得視個案情形移請製造業者所轄衛生局查察實際製程……

諮詢專家學者表示：

依食藥署食品營養成分資料庫資料，**白蘿蔔每100公克約含1.1公克膳食纖維**(在來米無麩質，其膳食纖維含量以零計算)；

蘿蔔糕在蒸熟過程中，主要的「脫水率」來自蘿蔔絲受熱釋放水分，一般而言，蘿蔔絲在炒煮後會釋出約占重量15至20%的水分，若品名為「蘿蔔糕」，其蘿蔔含量理應超過50%，倘蘿蔔糕一片以80公克計，其濕重約94公克 ，**膳食纖維含量約為0.5公克**。

濕重計算方式為：80公克/(1-15%)=94公克
膳食纖維含量計算方式為：94公克*50%*1.1/100=0.5公克

食藥署稽查乃「文字核對」

食藥署表示：

品名標示為「蘿蔔糕」者，僅核對其外包裝成分欄位是否有標示蘿蔔，如有標示，即判定符合規定

未曾針對可疑產品或隨機抽樣赴製造廠查核蘿蔔實際投料情形

調查意見一

歐盟藉由QUID制度，強調對於定量標示管理之重視，

日本雖未強制規定，但該國消費者廳仍表明建議業者標示原料比率之立場。

有關品名直接以食品原料名稱標示之產品，衛福部前已有針對米粉、果汁及乳品等訂定「含量」標示規範之先例；

然而，食藥署對於市售蘿蔔糕產品，多有以玉米澱粉、修飾澱粉及添加物製成，卻完全未含蘿蔔一事，非但未研議訂定蘿蔔含量標示之規範，甚未赴製造廠稽查實際投料情形，長期以來僅以品名與成分標示等「文字核對」方式，即一再表示稽查結果均符合規定，核有欠當，有待食藥署研訂相關法規，並強化稽查實務。

何謂「修飾澱粉」？

- 以蘿蔔糕產品為例：

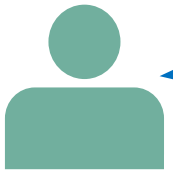
蘿蔔製作方式係將**在來米**加水磨成米漿，利用在來米中澱粉受熱糊化產生之黏度，將白蘿蔔絲均勻分散其中，接著利用蒸煮使澱粉結構定型而成，惟**天然澱粉冷卻時易釋出水分**，且**不具抗凍性**，為控制此現象，將**天然澱粉以物理、化學或酵素處理，以改變其結構，使之具耐熱、耐酸或不易老化出水等特徵**，即為「修飾澱粉」

- 修飾澱粉，屬「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」附表一所列之「**粘稠劑(糊料)**」，計17項

項次	品項名稱	使用範圍及限量
1	酸處理澱粉	作為粘稠劑（糊料）使用於**各類食品**中，視實際需要**適量使用**。
2	糊化澱粉（鹼處理澱粉）	
3	漂白澱粉	
4	氧化澱粉	
5	磷酸澱粉	
6	磷酸二澱粉	
7	磷酸化磷酸二澱粉	
8	乙醯化磷酸二澱粉	
9	醋酸澱粉	
10	乙醯化己二酸二澱粉	
11	羥丙基澱粉	
12	羥丙基磷酸二澱粉	
13	辛烯基丁二酸鈉澱粉	
14	氧化羥丙基澱粉	
15	**辛烯基丁二酸鋁澱粉**	作為粘稠劑（糊料）使用於各類食品中，**用量為20 g/kg以下**。
16	**丁二酸鈉澱粉**	
17	**丙醇氧二澱粉**	

97.11.20起

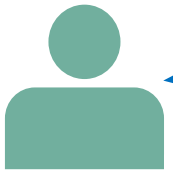
規範使用限量



針對上述3項限量使用的修飾澱粉，稽查檢驗情形？

食藥署稱：
目前辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉，**沒有訂定檢驗方法**.....

衛福部雖自97.11.20起，即規範辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉之使用限量，惟食藥署迄今怠未建立檢驗方法，即無法檢驗，遑論抽驗市售產品該3項修飾澱粉含量之情形，限量規範恐形同虛設



3項修飾澱粉必須規範使用限量之原因？
主要應用於哪些食品？

食藥署表示：

我國限量使用的3項修飾澱粉.....查美國可用，但美國沒有限量規定，**會後再確認當時訂定3項修飾澱粉限量20g/kg的緣由.....目前沒掌握到這3項修飾澱粉用於哪些特定的產品**.....其應用的食品類別，我們會再進一步瞭解。

97.11.20規範迄今已逾17年，食藥署未曾探究辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉必須限量使用的原因、對於人體健康危害的暴露風險，另於實際應用方面，迄今仍未知悉該3項澱粉應用的加工範圍及產品，顯未依法定職責適時檢討相關法規

調查意見二

衛福部雖自97年11月20日起，即規範辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉之使用限量，惟食藥署迄今怠未建立檢驗方法，即無法檢驗，遑論抽驗市售產品該3項修飾澱粉含量之情形，該限量規範顯形同虛設；

食藥署復未曾探究該3項修飾澱粉必須限量使用的原因、對於人體健康危害的暴露風險，甚未知悉該等項澱粉實際應用的加工範圍及產品，對其應有認知明顯不足，顯未依法定職責適時檢討相關法規，確有欠當

醋酸澱粉及磷酸澱粉為食品加工普遍使用之食品添加物(修飾澱粉)

- **醋酸澱粉：**

  主要應用於冷凍麵食、冷凍湯圓、蘿蔔糕、水晶餃.....等

  (沒有使用限量規定)

- **磷酸澱粉：**

  主要用於冰淇淋、冷凍肉製品、乳酸飲料、烘焙食品.....等

  (沒有使用限量規定)

醋酸澱粉易使血糖迅速升高，隱形高GI指數食物

- 兒童及青少年第2型糖尿病發生率文獻指出，2008至2019年在英國等14個國家中，臺灣的發生率最高（63例/10萬）*

諮詢專家學者表示：

醋酸澱粉的化學結構已改變，使其具耐凍、保水等功能，但**此種結構修飾，並不會阻礙人體的消化酵素作用，進入腸道後會迅速水解、吸收，導致血糖在短時間內迅速上升**

粉圓、芋圓、冷凍麵食.....等，是隱形高GI食物，應提醒消費者注意

*資料來源：Zeitler, P., Arslanian, S., Fu, J., Han, J., & Hannon, T. (2020). Country-specific prevalence and incidence of youth-onset type 2 diabetes: A narrative literature review. Annals of Nutrition and Metabolism, 76(5), 289–296. https://doi.org/10.1159/00042882

磷酸澱粉易對於腎臟造成負擔

- **諮詢專家學者表示：**

根據2025美國腎臟資料系統(United States Renal Data System , USRDS）資料，臺灣於2023年末期腎臟疾病的發生率為世界第二，其數值為每百萬人口有523人，該等末期腎臟疾病患者中，每百萬人口有237人是因糖尿病引起的，因糖尿病所引起的末期腎臟疾病之發生率為世界第三，占比為45%左右，此外，根據同年資料，2023年臺灣末期腎臟疾病的盛行率為世界第一，其數值為每百萬人口有3,824人*。

磷酸澱粉屬含磷之添加物，人體對於無機磷的吸收率可高達90%以上，易對於**腎臟**造成負擔，尤其對於慢性腎臟病患者，應注意健康危害風險，避免不知不覺過量攝取等語

*資料來源：United States Renal Data System. (2025). USRDS annual data report: Epidemiology of kidney disease in the United States. National Institutes of Health, National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases.

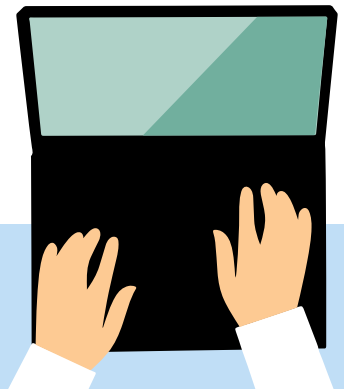
含修飾澱粉產品，外包裝是否如實標示？

- 查食藥署109至114年所辦理之食品稽查專案共計80項，每年確實均有辦理食品添加物製造業或輸入業稽查專案，惟該稽查目的係以食品添加物本身是否符合法定安全規格為目的，並非市售產品有否如實標示含修飾澱粉，可見該署並未有相關稽查管理措施。

處理辦法

01

調查意見，函請衛生福利部食品藥物管理署確實檢討改進見復。

02

調查意見及簡報，經委員會討論通過後上網公布。