

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115209 臺北市南港區昆陽街161-2號

聯絡人：許小姐

聯絡電話：02-27878377

傳真：02-27878398

電子郵件：rebecca@fda.gov.tw

70446



台南市成功路50號5樓



業務組

秘書長黃道婷

受文者：台南市進出口商業同業公會

發文日期：中華民國112年9月25日

發文字號：FDA北字第1122005011號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：輸入食品及相關產品申請查驗常見應補件態樣及補充文件種類一覽表

主旨：檢送「輸入食品及相關產品申請查驗常見應補件態樣及補充文件種類一覽表」，請查照。

說明：

- 一、依據「食品安全衛生管理法」第32條及「食品及相關產品輸入查驗辦法」第4條第2項規定，本署港埠辦事處辦理食品及相關產品輸入查驗作業時，得要求報驗義務人提供必要文件、資料，報驗義務人不得規避、妨礙或拒絕。
- 二、請貴會轉知會員，應依「食品安全衛生管理法」第7條規定，落實自主管理，確認輸入食品及相關產品之原料、製程、成分及添加物、有效日期及標示等符合相關規定，並預先備妥或隨案檢附相關文件資料，以利產品查驗通關時效。

正本：台灣省進出口商業同業公會聯合會、高雄市進出口商業同業公會、台南市進出口商業同業公會、桃園市進出口商業同業公會、新北市進出口商業同業公會、台北市進出口商業同業公會、台中市進出口商業同業公會

副本：台中市報關商業同業公會、基隆市報驗商業同業公會、基隆市報關商業同業公會、台北市報關商業同業公會、高雄市報關商業同業公會(均含附件)

署長吳秀梅



輸入食品及相關產品申請查驗常見應補件態樣及補充文件種類一覽表

一、邊境查驗補件態樣	
項目	補充文件種類
食用安全性 (食品原料、萃取物、食品添加物酵素製劑及香料等)	<p>一、食品原料及萃取物: 原廠說明產品之原料來源(含拉丁學名)、使用部位、製造加工流程(含萃取溶劑)、產品規格、成分、Certificate of Analysis (COA)、食用歷史、使用目的用途及用量、檢驗報告等。</p> <p>二、食品添加物酵素製劑及香料成分: 原廠說明產品之製造加工流程、產品規格、國際間准用相關法規標準資訊等。</p>
食品標示 (品名、過敏原、有效日期、成分及食品添加物之含量、營養成分、原文及中文標示落差等)	<p>一、申報品名與本質不相符或經公布特定品名、成分標示原則者，補充原廠成分表或特定成分比例說明。</p> <p>二、原廠說明產品有效日期、成分或食品添加物之含量、營養成分、標示落差之原因、Packing list、相關翻譯文件等。</p>
其他	國外製造廠或負責廠商等資訊說明文件。
二、近年相關案例:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 含蘆薈成分之產品，應補充產品製造加工流程或蘆薈素含量分析報告。 2. 申請品名、產品中標示宣稱 100%或純天然，應補充原廠製造加工流程、證明未有其他成分資料。 3. 標示有固有記號之日本產品，補充固有記號之製造廠地址說明文件。 4. 檢出未標示之防腐劑、甜味劑或其他食品添加物，應補充原廠說明為天然含有、添加或帶入，若係食材天然含有，應檢具天然存在之文獻及背景值等相關佐證資料。 5. 第一次輸入萃取物，應補充原廠製程及使用之萃取溶劑說明。 6. 非我國常見傳統食品原料，且未列於食品原料整合查詢平臺，應補充食用歷史或可供食用之科學文獻。 7. 乾燥香辛料、花茶(包)或乾燥/脫水農產品等，乾燥產品檢出重金屬，應補充乾燥率或脫水倍率。 	

8. 需再加工使用之食品原料，為確認其適用之衛生標準，應補充提具產品用途、最終產品等相關說明文件(如榨油用途之芝麻、花生、黃豆等)。
9. 經文件審查或現場查核品名、貨品成分、添加物、日期、批號及儲存條件等資訊，與向本署提具之資料不同，或檢附文件資訊不一致者，應補充原廠說明或其他佐證文件。
10. 輸入含「氫化油」之產品，相關文件應參照本署 111 年 2 月 8 日 FDA 北字第 1100029169A 號函。
11. 輸入品名含「巧克力」之產品，相關文件應參照本署 110 年 11 月 17 日 FDA 南字第 1102951614 號函。
12. 木/竹製餐具如有塗層，應補充塗層成分說明文件。
13. 申報塑膠食品器具或有塗層之木/竹製餐具，應補充其實際使用部位之使用溫度說明文件。
14. 產品每 100 公克(或毫升)反式脂肪含量不超過 0.3 公克，依「包裝食品營養標示應遵行事項」，雖其中文營養標示得標示為 0，然若成分不含乳製品(可能天然含有少量反式脂肪)者，為釐清其反式脂肪之來源是否為人為添加，應補充反式脂肪來源說明。
15. 如產品疑似為罐頭食品，為確認產品種類、殺菌值及最終產品 pH 值之申報資訊正確，應補充水活性、pH 值、製程及是否經商業滅菌或產品於原產國非以罐頭產品管理等原廠佐證文件。
16. 輸入含牛肉及牛雜之加工食品，應參照本署 110 年 4 月 1 日 FDA 食字第 1101300011 號函檢附相關文件。

備註:1. 僅為常見補件樣態及要求常見補充文件之種類，惟本署港埠辦事處仍得視實際申報資料、查核及檢驗結果，依食品安全衛生管理法第 32 條及食品及相關產品輸入查驗辦法第 4 條要求其他補充文件及資料，報驗義務人不得規避、妨礙或拒絕。

2. 補件文件須正確真實，不可偽造、變造文書或登載不實事項，本署得透過向原廠、輸出國政府、境外實地查核等方式查證，針對偽造、變造文書或登載不實事項者，以涉犯中華民國刑法第 210 條偽造、變造私文書或第 214 條使公務員登載不實，移請地檢署偵辦。