調　查　報　告

壹、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。

貳、調查意見：

案經本院研析衛生福利部(下稱衛福部)函復本院卷證[1]，並就蘿蔔糕產品標示及修飾澱粉安全管理等議題，於民國(下同)115年6月18日諮詢輔仁大學餐旅管理學系文長安講師、長庚醫療財團法人林口長庚紀念醫院臨床毒物中心顏宗海主任及譚敦慈護理師，再就相關爭點於115年6月30日詢問衛福部食品藥物管理署(下稱食藥署)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及業務相關人員，已調查竣事，綜述調查意見如下：

一、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

[1]衛福部113年6月5日衛授食字第1139035885號函、113年8月14日同字第1139052442號函及114年6月17日同字第1149035681號函(按本院於立案調查本案前，已先透過前置函查程序追蹤本案)。

之先例；另日本雖未強制規定，但該國消費者廳仍表明建議業者標示原料比率之立場，歐盟亦藉由Quantitative Ingredient Declaration(下稱QUID)制度，強調對於定量標示管理之重視。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。

(一)按食品安全衛生管理法(下稱食安法)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；其為2種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之……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。」次按食品安全衛生管理法施行細則第7條規定:「(第1項)本法第22條第1項第1款及第25條第1項所定品名，其標示應依下列規定辦理：名稱與食品本質相符……」基此，食品名稱應與本質相符，另食品為2種以上混合物時，衛福部得針對特定食品，規範其內容物主成分項目，並應明確標示其所占百分比。

(二)衛福部依前述規定，於102年11月29日公告「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」；另含米量未達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。此外，衛福部於103年1月21日公告「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，其果蔬汁含量達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。復於103年2月19日公告「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」[2]，明定調製乳粉產品應標示乳粉含量百分比(詳下表1)。

表1　米粉、果汁及乳品等「含量」標示規定

市售包裝米粉絲產品標示規定			
公告時間	產品名稱	內容	緣由
102.11.29	使用 50%以上之米穀(粉)為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條之包裝製品。	1. 產品應於外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣。 2. 品名應含「純米粉(絲)」、「米粉(絲)」或「調合米粉(絲)」。 3. 規定標示文字之字體大小、顏色及顏色。	參考 CNS[3] 11172 號「米粉絲(條)」之規定，規範純米粉(絲)及調合米粉(絲)之包裝標示。
宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定			
公告時間	產品名稱	內容	緣由
103.1.21	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。	1. 含量達 10%以上：標示原汁含有率；綜合果蔬汁品名揭露果蔬名稱者應依含量高低排序標示	參考 CNS 2377 號「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」之規定，添加果

[2]114年6月3日修正名稱為「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」。
[3]CNS(Chinese National Standards)中華民國國家標準，下同。

		或標示「綜合」字樣。 2.含量未達10%：應標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或原汁含有率。 3.未含果蔬汁：應標示「無果(蔬)汁」；品名含果蔬名者應加註「口味」或「風味」。	蔬汁含量10%以上之包裝飲料應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率
鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定			
公告時間	產品名稱	內容	緣由
103.2.19	鮮乳、保久乳、調味乳、保久調味乳、乳飲品、及保久乳飲品等可直接飲用之液態產品及乳粉、調製乳粉之固態產品	1.定義各類乳品。 2.規範各類乳品品名標示規定。 3.明定保久乳、保久調味乳及保久乳飲品產品應標示滅菌方式。 4.明定調製乳粉產品應標示乳粉含量百分比規定。	參考CNS 3056、CNS 13292及CNS 3057號規定，規範鮮乳、保久乳及調味乳產品之品名標示。

註：表格內時間表示方式：年.月.日。
(資料來源：食藥署)

(三)113年4月28日媒體報導「早餐店蘿蔔糕沒蘿蔔？專家：澱粉香料速成版」[4]，揭露傳統蘿蔔糕作法，耗時又費工，部分蘿蔔糕以修飾澱粉及香料製成，甚至不含蘿蔔成分等情。經函詢衛福部，其主要說明如下：

1、市售食品，不論包裝、散裝或直接供應飲食場所供應之食品，其名稱應與本質相符，不得有不實、誇張或易生誤解之情事。

[4]資料來源：【聚焦真相】早餐店蘿蔔糕沒蘿蔔？專家：澱粉香料速成版@東森新聞 CH51。

2、以蘿蔔糕為品名之產品，應確實使用蘿蔔糕為原料之一，否則恐涉違反食安法相關規定。

3、產品倘未使用蘿蔔糕為原料之一，品名欲標示為「蘿蔔糕粉」或「蘿蔔糕」，須視實際傳達消費者訊息之整體表現，包括文字敘述、品名、圖案及符號等，進行綜合研判，而非單以片段文字判定。

4、標示規定須一體適用於國內外產品，屬於強制規定，查國際間並無訂定蘿蔔相關產品之原料比率標示規範，爰尚無研議訂定之。

5、針對市售蘿蔔糕產品標示符合性稽查，110至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條規定之情節。

(四)惟據本案諮詢專家學者指出，日本對於食品名稱或包裝上強調某原料(例如：宇治抹茶蛋糕、大根餅)之產品，按日本「食品表示法」規定，含量最高的原料，必須標示該原料之產地，並未強制規範原料必須揭露的百分比或使用量，但日本消費者廳仍建議業者標示，以避免消費者誤解[5]；以大根餅的主成分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，經日本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）……。嗣後藉由行業公會進行行政指導，要求該等產品於品名上備註（例如：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)。

[5]資料來源：日本消費者廳「冠表示における原料原産地情報の提供に関する ガイドライン制定」平成31年3月29日消食表第147號。

有關歐盟的QUID定量標示機制，西元2020年法國的競爭政策、消費者事務與反詐欺總局（下稱DGCCRF），曾針對市售特級初榨橄欖油、初榨橄欖油之品質與標示合規性進行稽查，共稽查177家業者、206次檢驗，並採集97個樣本，分析結果顯示，抽樣的橄欖油中，未符合標準者計48%[6]，後續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，並重新應用於非食品行業，此凸顯產品標示問題，尤其是產品品質聲明方面[7]。

(五)另衛福部雖表示，針對市售蘿蔔糕產品標示符合性稽查，110至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條規定等情；嗣食藥署更新113年後續稽查情形，113及114年分別稽查市售蘿蔔糕產品計164及183件，結果僅1件違反食安法第22條第1項規定，其違規原因為：未顯著標示「全素或純素」字樣及過敏原醒語資訊，顯與是否確實含有蘿蔔成分無涉；另113年至115年6月30日止，針對早餐餐飲業者所供應蘿蔔糕產品之標示稽查情形，共計查核219件，結果均符合食安法相關標示規定等情。

(六)至於稽查項目及查驗方法，據食藥署查復略以，現行尚無檢驗方法可檢驗食品中蘿蔔含量等語。惟據本案諮詢專家學者表示略以，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，又在來米無麩質，其膳食纖維含量以零計算；而蘿蔔糕在蒸熟過程中，主要的「脫水率」來自蘿

[6]未符合標準之原因係其感官特性（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，未能達到法定的相應類別標準。

[7]資料來源:https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/laction-de-la-dgccrf/les-enquetes/des-fraudes-recurrentes-relevees-sur-les-huiles-dolive?utm_source=chatgpt.com ； 查詢時間:115年7月7日。

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約15至20%的水分，該等水分會進入粉漿成為「總液體」的一部分，因此若品名為「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[8],膳食纖維含量約為0.5公克[9]等語。

(七)再就市售產品稽查案例，曾否赴製造廠稽查製程一節，該署查復稱:「市售包裝產品應依食安法第22條規定，於產品外包裝如實標示其內容物名稱，衛生單位不定期就市售蘿蔔糕產品進行查核，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，並要求業者提供相關資料,經查獲產品標示不實或未依規定標示者，將依食安法相關規定處辦。」可見該署含糊其詞，規避未赴製造廠稽查業者實際投料之實情。是110年至115年6月30日止，食藥署針對所抽查後市場端及早餐店供應共計1,028件次蘿蔔糕產品，均未因此赴製造廠稽查蘿蔔實際投料情形，僅對於品名標示為「蘿蔔糕」者，核對其外包裝成分欄位是否有載明蘿蔔，此流於形式的「文字核對」稽查方式，無法確認產品是否確實含有蘿蔔，難以確保食品內容物與標示相符，亦難謂稽查結果均未有違反食安法關於標示規定之情事。

(八)綜上，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；另日本雖未強制規定，但該國消費者廳仍表明建議業者標示原料比率之立場，歐盟亦藉由QUID制度，強調對於定量標示管理之重視。

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

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。

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，遑論抽驗市售產品該3項修飾澱粉之含量情形，致該限量規範形同虛設；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。

(一)按食安法第18條規定：「(第1項)食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。(第2項)前項標準之訂定，必須以可以達到預期效果之最小量為限制，且依據國人膳食習慣為風險評估，同時必須遵守規格標準之規定。」次按「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第2條規定：「各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。」爰此，食藥署對於食品添加物之使用範圍及限量，負有滾動檢討相關法規之權責。

(二)蘿蔔糕為傳統美食，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，為改良此現象，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，此即為修飾澱粉，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)」。按現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」[10]所列修飾澱粉計17項，其名稱及使用範圍如下表2：

表2　我國現行准用修飾澱粉之品項、使用範圍及限量

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	

（資料來源：食藥署）

(三)查原行政院衛生署(現衛福部)於97年11月20日訂定發布「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，

[10]114年5月7日修正發布。

當時准用的修飾澱粉計21項，除上述17項外，另包括乙醯化甘油二澱粉、丁二醯甘油二澱粉、甘油二澱粉及甘油羥丙基二澱粉等4項甘油澱粉，嗣因甘油澱粉前端加工過程使用的化學品易生安全疑慮，且甘油加工有產生毒性物質風險(縮水甘油酯類)，加上有其他產品可以替代，故衛福部於107年6月19日修正該標準，刪除該4項甘油澱粉。

至於現行辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項限量使用之修飾澱粉(即上表第15至第17項)，自97年11月20日訂定該標準時，即有使用限量規範。有關食藥署對於限量使用修飾澱粉的稽查管理機制，詢據該署表示：「(問：關於限量使用之修飾澱粉，貴署曾否抽驗市售產品限量修飾澱粉之含量情形？目前是否沒有檢驗方法，故無法檢驗，如是，使用限量規範之意義？)目前辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉，的確沒辦法檢驗。」顯見衛福部雖自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，遑論抽驗市售產品該3項修飾澱粉含量之情形，限量規範形同虛設。

(四)再查有關辛烯基丁二酸鋁澱粉等3項修飾澱粉必須規範使用限量之原因，詢據食藥署表示:「我國限量使用的3項修飾澱粉，國際食品法典(Codex Alimentarius Commission)並沒有規範，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。」要言之，「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」自97年11月20日訂定發布迄今已逾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，可見對其科學認知明顯不足，亦未適時檢討相關法規。

(五)據上，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，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。

三、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)，按「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，該等修飾澱粉並無限量使用規定，惟市售產品含修飾澱粉是否如實標示，食藥署未有相關稽查管理作為，有待檢討改善。此外，磷酸澱粉因含磷酸鹽，對於慢性腎臟病患者具健康危害風險，根據2025年美國腎臟資料系統(United States Renal Data System，USRDS)[11]，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[12]；另有關兒童及青少年第2型糖尿病發生率文獻指出，2008至2019年在英國等14個國家[13]中，臺灣的發生率最高（63例/10萬）[14]，

[11]為美國國家衛生研究院（NIH）轄下國家糖尿病暨消化暨腎臟疾病研究所（NIDDK）所支援的全國性資料庫。

[12]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.

[13]指英國、斐濟、奧地利、美國、中國、丹麥、愛爾蘭、沙烏地阿拉伯、紐西蘭、蘇丹、加拿大、日本、印度及臺灣。

[14]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

而醋酸澱粉屬於高升糖指數（Glycemic Index，下稱GI）食物，除容易誘發糖尿病外，也會干擾糖尿病患者對血糖控制的穩定度，食藥署宜加強教育宣導或採取其他因應措施，避免消費者於毫無警覺情況下過度攝取，造成飲食安全隱憂。

(一)按食安法第22條第1項第2款及第4款分別規定：「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；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之……四、食品添加物名稱；混合2種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。」次按「食品安全衛生管理法施行細則」第9條第1項規定：「本法第22條第1項第4款所定食品添加物名稱，應以食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一食品添加物使用範圍及限量所定之品名，或一般社會通用之名稱標示之，並依下列規定辦理：一、屬甜味劑、防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其功能性名稱。二、屬複方食品添加物者，應標示各別原料名稱。」基此，食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示內容物及食品添加物名稱，且食品添加物名稱應以「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」附表一所定之品名。

(二)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)，前者主要應用於冷凍麵食、冷凍湯圓、水晶餃……等，後者主要用於冰淇淋、冷凍肉製品、乳酸飲料、烘焙食品……等。按「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」附表一規定，醋酸澱粉、磷酸澱粉之使用食品範圍及限量：「本品可於各類食品中，視實際需要適量使用。」(參照

表2)是醋酸澱粉、磷酸澱粉於食品加工上，並無限量使用之規定。再按同標準附表二食品添加物之規格，醋酸澱粉為天然澱粉使用醋酸酐或醋酸乙烯酯處理，成品規格必須符合乙醯基(Acetyl groups)含量2.5%以下；另磷酸澱粉為天然澱粉使用正磷酸(Ortho-phosphoric acid)或其鈉鹽或鉀鹽，或使用三聚磷酸鈉(Sodium tripolyphosphate)處理，如為馬鈴薯或小麥澱粉，成品規格必須符合磷酸鹽殘留量0.5%以下，其他澱粉則磷酸鹽殘留量0.4%以下。簡言之，醋酸澱粉及磷酸澱粉可用於各類食品中，且無使用限量約束，另醋酸澱粉及磷酸澱粉應符合上述法定安全品質規格。

(三)至於市售產品含修飾澱粉(例如：醋酸澱粉、磷酸澱粉)是否如實標示等情，據本案諮詢專家學者表示略以，以蘿蔔糕產品為例，如產品標示需冷凍貯存，除少數為添加微晶纖維素外，大多為使用醋酸澱粉加工而成，以達抗凍功能，但產品外包裝成分欄位，卻很少如實標示醋酸澱粉。食藥署表示略以，依各產業類別特性、違規率及食安風險等因素，每年均辦理數項稽查專案，近年有針對食品添加物製造及輸入業進行稽查，藉以瞭解添加物合規情形等語。查食藥署109至114年所辦理之食品稽查專案共計80項(詳下表3)，每年確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。

表3　食藥署近年各年度專案稽查計畫名稱及稽查家數

單位：家

年度	計畫名稱	稽查家數
109	罐頭食品工廠HACCP稽查專案	9
	食用油脂工廠HACCP稽查專案	2
	食品添加物製造及輸入業稽查專案	24
	水產加工食品HACCP稽查專案	39
	肉類加工食品業HACCP稽查專案	69
	皮蛋及鹹蛋製造業稽查專案	1
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	19
	包裝冰品製造業稽查專案	12
	中秋複合式專案	17
	包裝火鍋湯底製造業稽查專案	16
110	罐頭食品工廠HACCP稽查專案	11
	食用油脂製造業稽查專案	1
	水產加工食品工廠稽查專案	20
	食品添加物製造業稽查專案	37
	肉類加工食品業HACCP稽查專案	124
	皮、鹹及酒蛋製造業稽查專案	3
	醬油製造業稽查專案	2
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	17
	食用冰塊製造業稽查專案	1
	包裝果蔬汁製造業稽查專案	24
	飲冰品配料製造業稽查專案	9
	奶精產品製造業稽查專案	14
	端午複合式專案	2
111	罐頭食品工廠HACCP稽查專案	47
	食用油脂製造業稽查專案	3
	食品添加物製造業稽查專案	28
	水產加工食品製造業稽查專案	26
	國產嬰幼兒穀物類輔助食品製造業稽查專案	7
	肉類加工食品HACCP稽查專案	91
	醃漬蛋及調理蛋製造業稽查專案	1
	醬油製造業稽查專案	1
	液蛋製造業稽查專案	6

年度	計畫名稱	稽查家數
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	24
	巧克力製品製造業稽查專案	10
	飲冰品配料製造業稽查專案	1
	雞精產品製造業稽查專案	12
	微波食品製造業稽查專案	32
112	乳品加工食品業HACCP稽查專案	35
	罐頭食品工廠稽查專案	21
	食品添加物製造業稽查專案	49
	乾製水產食品製造業稽查專案	21
	國產嬰幼兒穀物類輔助食品製造業稽查專案	4
	肉類加工食品製造業稽查專案	109
	醃漬蛋及調理蛋製造業稽查專案	8
	醬油製造業稽查專案	4
	液蛋製造業稽查專案	9
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	23
	調理速食麵乾製品製造業稽查專案	20
	動物性來源機能性飲品製造業稽查專案	12
	冰品及配料製造業稽查專案	13
113	乳品加工食品業HACCP稽查專案	22
	酸化罐頭食品製造業稽查專案	14
	食用油脂製造業稽查專案	17
	食品添加物製造業稽查專案	61
	水產煉製品製造業稽查專案	41
	國產嬰幼兒穀物類輔助食品及副食品製造業稽查專案	7
	肉類加工食品製造業稽查專案	110
	醬油製造業稽查專案	12
	蛋製品稽查專案-洗選、液蛋作業查核	11
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	25
	巧克力製品製造業稽查專案	8
	包裝及盛裝飲用水製造業稽查專案	5
	食用冰塊及包裝冰品製造業稽查專案	3

年度	計畫名稱	稽查家數
	微生物類來源機能食品製造業稽查專案	41
	端午複合式稽查專案	3
114	輸入業登錄情形查核專案	214
	中秋複合式專案-中秋應景食品販售業稽查暨抽驗	7
	國產嬰幼兒穀物類輔助食品及副食品製造業稽查專案	7
	乳品加工食品業HACCP稽查專案	18
	食品添加物製造業稽查專案	50
	酸化罐頭食品製造業稽查專案	16
	食用油脂製造業稽查專案	7
	冷凍冷藏蝦類產品製造業稽查專案	31
	肉類加工食品製造業稽查專案	103
	蛋製品稽查專案-洗選、液蛋作業查核	12
	食用冰塊及包裝冰品製造業稽查專案	2
	春節複合式專案	8
	健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案	27
	包裝及盛裝飲用水製造業稽查專案	11
	益生菌及藻類等微生物來源食品製造業者稽查專案	27

（資料來源：食藥署）

(四)再據本案諮詢專家學者指出略以，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，根據2025年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。另兒童及青少年第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）；而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，而粉圓、芋圓、冷凍麵食等，是隱形高GI食物。此詢據食藥署表示：「GI有一定的指標定義，曾經有業者申請產品的低GI標示，114年食藥署食品衛生安全與營養諮議會曾經討論，如何測量等技術性問題，需有公信力的單位及方法，產品GI值受影響的因素很多，當時諮議會的決議是不建議開放。」

(五)承前述，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)，按「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，該等修飾澱粉並無限量使用規定，惟市售產品含修飾澱粉是否如實標示，食藥署未有相關稽查管理作為，有待檢討改善。此外，磷酸澱粉因含磷酸鹽，對於慢性腎臟病患者具健康危害風險，根據2025年USRDS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達3,824人。另有關兒童及青少年第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）；而醋酸澱粉屬於高GI食物，除容易誘發糖尿病外，也會干擾糖尿病患者對血糖控制的穩定度，食藥署宜加強教育宣導或採取其他因應措施，避免消費者於毫無警覺情況下過度攝取，造成飲食安全隱憂。

參、處理辦法：

一、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。

二、調查意見及簡報，經委員會討論通過後上網公布。

調查委員：田秋堇