

臺南市政府衛生局
為民服務 Q&A

食品、藥物、化妝品、
醫療器材、藥商業務篇

中華民國 114 年 11 月

目錄

用藥諮詢	3
Q1：安全用藥注意事項?.....	3
Q2：如何正確的保存藥品?.....	3
Q3：請問家庭過期、過剩藥品如何處理？	3
違規食品或藥物不實廣告管理.....	4
Q1：針對違規食品或藥物之不實廣告衛生局如何管理？	4
食品安全業務諮詢	5
Q1：臺南市政府衛生局要如何為臺南市民作好食品把關工作？	5
一、油品篇：	5
Q1：民眾於選擇或使用油品時的注意事項？	5
Q2：如何選「對」油？	5
Q3：什麼時候應該要換油炸油？	5
Q4：什麼是調合油？	6
二、銅葉綠素篇：	6
Q1：目前國內規範銅葉綠素可使用的產品類別有哪些？	6
Q2：目前國內規範銅葉綠素鈉可使用的產品類別有哪些？	6
Q3：銅葉綠素可以用來添加於食用油嗎？	6
三、順丁烯二酸酐篇：	6
Q1：什麼是順丁烯二酸酐？	6
Q2：什麼是食用「化製澱粉」？	7
Q3：順丁烯二酸酐可以用來製造食用化製澱粉嗎？	7
Q4：吃下被檢出順丁烯二酸的食品，會對人體造成毒性嗎？	7
四、食品中毒篇：	7
Q1：什麼是食品中毒？	7
Q2：常造成食品中毒的主要病因物質是什麼？	7
Q3：常造成食品中毒的主要原因是什麼？	8
Q4：食品中毒的症狀為何？	8
Q5：臺灣常見的細菌性食品中毒其原因食品有哪些？	8
Q6：食品加熱的重要性？	8

Q7：什麼是危險溫度帶？.....	9
Q8：食品加熱的重要性？.....	9
五、進口牛肉篇：.....	9
Q1：牛海綿狀腦病病原只存在於牛的特定部位嗎？.....	9
Q2：食用牛乳或乳製品，會感染牛海綿狀腦病嗎？.....	9
Q3：如何破壞牛海綿狀腦病病原變異性普立昂蛋白(prion)？.....	9
Q4：我國有進口可能隱藏牛海綿狀腦病病原的特定牛肉部位嗎？.....	10
Q5：什麼是「庫賈氏病」和「新型庫賈氏病」？和牛海綿狀腦病有什麼關係？.....	10
Q6：關於牛海綿狀腦病(BSE)發生國家之牛肉進口，衛生福利部如何把關管理保障國民健康？.....	10
六、進口豬肉篇：.....	11
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？.....	11
Q2：消費者如何辨別豬原料來源國家？.....	11
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？	12
七、非洲豬瘟篇：.....	12
Q1：認識非洲豬瘟.....	12
Q2：食品業者是否可以進口中國豬肉及其相關產品(如豬肉罐頭)？...12	12
Q3：肉品及其相關製品輸入查驗管制？.....	12
Q4：收到郵件包裹後，才發現商品有被賣家夾帶肉類產品，怎麼辦？....13	13
Q5：市售的越南罐頭食品檢測出非洲豬瘟病毒核酸，是否會對人體產生危害以及是否會有食品安全問題？.....	13
八、日本食品標示篇：.....	13
Q1：遊日可攜帶日本食品回國販售嗎？.....	13
Q2：民眾對市售日本食品如何選擇？.....	13
Q3：我國輻射管制標準為何？.....	13
Q4：食品是不是檢出零輻射，才能放心吃？.....	14
Q5：網路流傳日本食品的安全日期後面有製造者代碼，K是指福島產地，這些食品早在台灣流通，這是真的嗎？.....	14

其他藥事業務諮詢 15

Q1：請問我要如何申請設立藥局或藥商(中藥、西藥販賣業)?.....	15
Q2：請問我要申請藥局、藥商(中藥、西藥販賣業)歇業，應如何辦理?15	15

用藥諮詢

Q1：安全用藥注意事項？

回答：安全用藥可遵循「五不」、「五要」原則：

1. 「五不」原則：(1)不主動要求(2)不擅自併用(3)不長期使用，如需長期使用應由專業醫師評估(4)不食用刺激性物質(5)不亂買藥品等原則。
2. 「五要」原則：1. 要知道風險 2. 要看清標示 3. 要告知病況 4. 要遵照醫囑 5. 要詢問藥師。

Q2：如何正確的保存藥品？

回答：1. 應詳閱藥品仿單或詢問藥師，瞭解如何保存藥品。

2. 藥品變質原因：熱源、濕氣及光線。

(1)藥品若未特別說明保存方式，宜存放在室內陰涼乾燥處。

(2)藥罐所附的棉花和乾燥劑，開封後應立刻丟棄，避免吸附水氣。

3. 不同藥品不要放入同一瓶中，需存放於原容器並將瓶蓋蓋緊。

4. 小心避免兒童取得並誤食。

Q3：請問家庭過期、過剩藥品如何處理？

回答：1. 一般藥品之簡單處理 6 個步驟，分別為：

步驟一、將剩餘的藥水倒入夾鏈袋中。

步驟二、將藥水罐用水沖一下，沖過藥水罐的水也要倒入夾鏈袋中。

步驟三、將剩餘的藥丸從包裝(如鋁箔包裝、藥袋等)中取出，全部藥丸集中在夾鏈袋裡。

步驟四、把泡過的茶葉、咖啡渣或用過的擦手紙，把他們和藥水藥丸混在一起。

步驟五、將夾鏈袋密封起來，就可以隨一般垃圾清除。

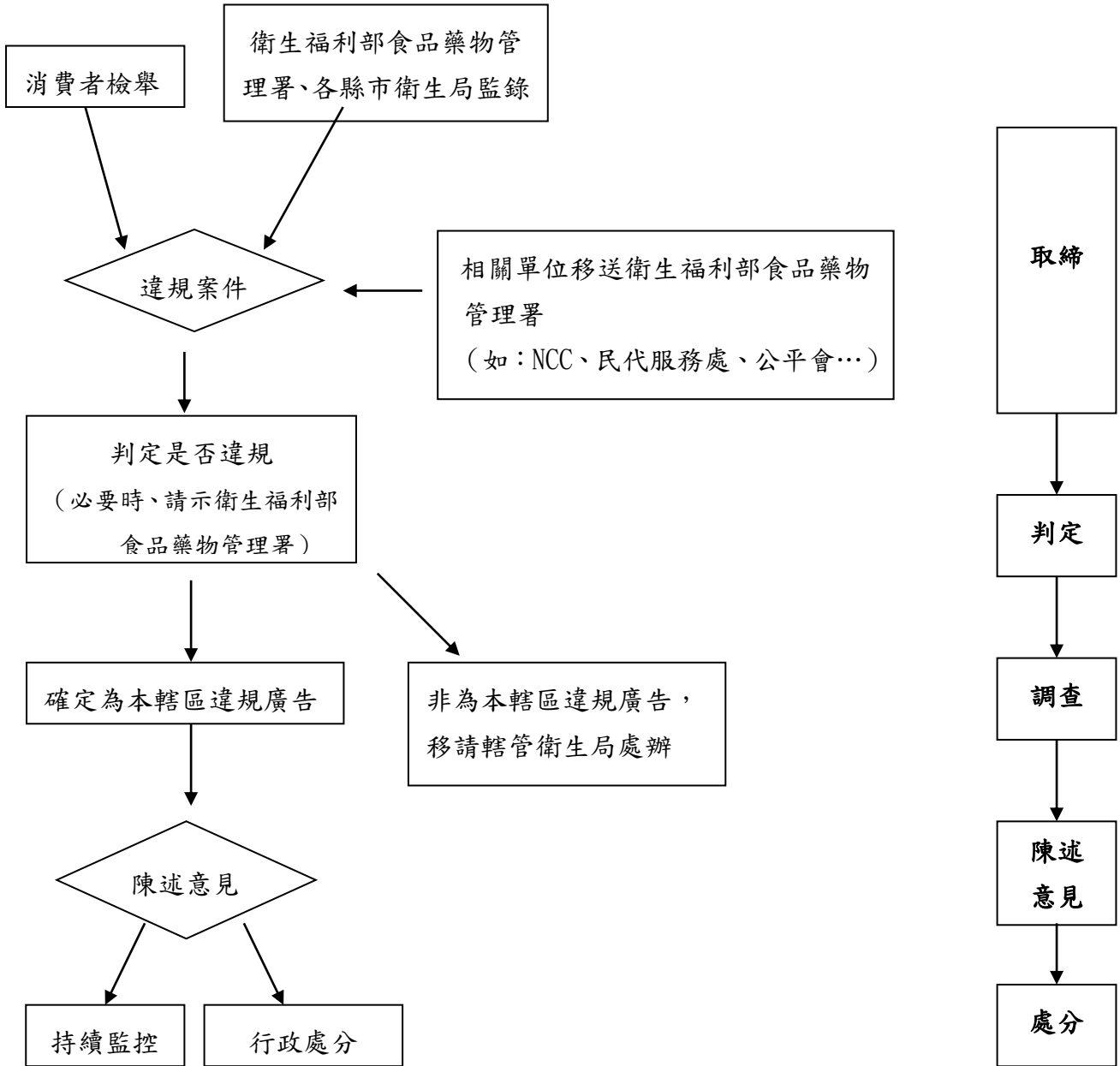
步驟六、乾淨的藥袋和藥水罐，依垃圾分類回收。

2. 特殊藥物：針劑、抗腫瘤藥物、抗生素、荷爾蒙藥物、管制藥品等，需拿回原醫院。

違規食品或藥物不實廣告管理

Q1：針對違規食品或藥物之不實廣告衛生局如何管理？

回答：



食品安全業務諮詢

Q1：臺南市政府衛生局要如何為臺南市民作好食品把關工作？

- 回答：1. 為確保消費者食品衛生安全，本市將加強中國大陸進口食品原物料監控，採源頭管理之原則目標。
2. 本局將建立食品通報機制，密切與食品進口商及原料行保持聯繫，加強輔導業者自律、自清、自主管理，禁用不合格食品。
3. 如獲知任何可疑的資訊時，本局則立即啟動應變機制，進行查證、源頭管理等必要處置措施。加強輔導查核各食品工廠、糕餅業及食品零售業者，並籲請業者充分配合加強自主管理。
4. 成立稽查小組查核抽驗機制，隨時更新食品業者資料，掌握食品業者販售之食品來源，以進貨之源頭為稽查對象，針對進口之食品加強稽查抽驗，保障民眾食之安全。
5. 加強宣導消費者如何採購安全衛生食品，積極輔導食品業者落實衛生自主管理，提升產品品質。

一、油品篇：

Q1：民眾於選擇或使用油品時的注意事項？

- 回答：1. 勿購買散裝或來路不明之油品。
2. 勿重複使用或使用不新鮮油品。
3. 大量煎、炸食品時，以豬油或動物性油脂較宜，沙拉油較不適宜。
4. 做菜時要用排油煙機排煙。
5. 減少油炸食品之攝取。
6. 減少高溫爆炒或煎炸的食物。

Q2：如何選「對」油？

回答：民眾選購油品時，可參考以下步驟：

步驟1：看包裝，檢視有無「調合油」字樣。

未標示：表示只含1種油脂。

有標示：表示混合2種以上油脂。

步驟2：如果包裝上有「調合油」字樣，看「品名」，對「成分」。

Q3：什麼時候應該要換油炸油？

- 回答：1. 油炸油顏色太深或黏稠。

2. 炸好的食品風味不佳。
3. 油炸油冒煙。
4. 油炸油的泡沫面積超過油炸鍋的二分之一以上。

Q4：什麼是調合油？

回答：調合油是將2種或2種以上的油脂，由不同比例調配製成。調合油應在外包裝中展開標示，且各項油脂依含量多寡應由高至低依序標示。

二、銅葉綠素篇：

Q1：目前國內規範銅葉綠素可使用的產品類別有哪些？

回答：我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，銅葉綠素可添加於：

1. 口香糖、泡泡糖中，用量以銅計為40 mg/kg以下。
2. 膠囊狀、錠狀食品中，用量為500 mg/kg以下。

Q2：目前國內規範銅葉綠素鈉可使用的產品類別有哪些？

回答：我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定，銅葉綠素鈉可添加於：

1. 口香糖、泡泡糖中，用量以銅計為50 mg/kg以下。
2. 膠囊狀、錠狀食品中，用量為500 mg/kg以下。
3. 乾海帶中，用量以銅計為150 mg/kg以下。
4. 蔬菜及水果之貯藏品、烘焙食品、果醬及果凍中，用量以銅計為100 mg/kg以下。
5. 調味乳、湯類及不含酒精之調味飲料；用量以銅計為64 mg/kg以下。

Q3：銅葉綠素可以用來添加於食用油嗎？

回答：銅葉綠素為國際規範准許使用之食品添加物著色劑，但各國均未准許使用於「食用油脂產品」中。

三、順丁烯二酸酐篇：

Q1：什麼是順丁烯二酸酐？

回答：1. 順丁烯二酸酐(Maleic anhydride)又名馬來酸酐或去水蘋果酸酐，常簡稱順酐。

2. 順丁烯二酸酐可應用於與食品接觸之包裝材料，遇水則轉變順丁烯二

酸，為美國食品藥物監督管理局(FDA)及歐盟核准之間接食品添加物，也可能微量存在於蘋果酸或反丁烯二酸等合法的食品添加物中。

Q2：什麼是食用「化製澱粉」？

回答：取自作物穀粒或根部之天然澱粉經過少量化學藥品的處理，並經核准使用在食品即稱為食用「化製澱粉」。經處理的澱粉其黏度、質地及穩定性會提升，以應用在食品加工增加產品彈性的口感。

Q3：順丁烯二酸酐可以用來製造食用化製澱粉嗎？

回答：目前我國已核准可使用之食用化製澱粉共 21 項，但未包含經順丁烯二酸酐修飾之澱粉，因此順丁烯二酸酐並未核准使用於食用化製澱粉。

Q4：吃下被檢出順丁烯二酸的食品，會對人體造成毒性嗎？

回答：1. 根據科學文獻資料顯示，順丁烯二酸的急毒性低，對於人類不具有生殖發育、基因等毒性，且亦無致癌性。
2. 美國國家環境保護局(EPA)研究顯示，每天以100 mg/kg 飼食大鼠兩年，並沒有發現會對腎臟有損傷；另有動物研究指出單一劑量(9 mg/kg) 順丁烯二酸會對狗造成腎臟毒性，但分別以117、191或29 mg/kg 飼食大鼠、小鼠與猴子，均未發現有腎毒性，顯示不同動物對順丁烯二酸敏感度不同。

四、食品中毒篇：

Q1：什麼是食品中毒？

回答：2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為1件食品中毒案件。如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有1人，也視為1件食品中毒案件。如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有1人，也視為1件食品中毒案件。

Q2：常造成食品中毒的主要病因物質是什麼？

回答：1. 細菌：常見的致病菌有腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、霍亂弧菌、肉毒桿菌等。
2. 病毒：如諾羅病毒等。

3. 天然毒：包括植物性毒素、麻痺性貝毒、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。
4. 化學物質：農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。

Q3：常造成食品中毒的主要原因是什麼？

回答：常造成食品中毒的主要原因有冷藏及加熱處理不足、食品調製後在室溫下放置過久、生食與熟食交互污染、烹調人員衛生習慣不良、調理食品的器具或設備未清洗乾淨及水源被污染等。

Q4：食品中毒的症狀為何？

回答：常見的食品中毒症狀，包括腹瀉、噁心、嘔吐、腹痛、發燒、頭痛及虛弱等，有時候伴隨血便或膿便，但是不一定所有的症狀都會同時發生。患者年齡、個人健康狀況、引起食品中毒的致病原因種類以及吃了多少被污染的食品等因素，均會影響中毒症狀及其嚴重程度。抵抗力特別弱的人症狀會比較嚴重，甚至可能會因為食品中毒而死亡。一般食品中毒的症狀通常會持續1天或2天，有些會持續1週到10天。

Q5：臺灣常見的細菌性食品中毒其原因食品有哪些？

- 回答：
1. 引起腸炎弧菌食品中毒的原因食品，主要為生鮮海產及魚貝類等。
 2. 引起沙門氏桿菌食品中毒的原因食品，主要為受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品及豆製品等。
 3. 引起病原性大腸桿菌食品中毒的原因食品，主要為受糞便污染的食品或水源。
 4. 引起金黃色葡萄球菌食品中毒的原因食品，主要為肉製品、蛋製品、乳製品、盒餐食品及生菜沙拉等。
 5. 引起仙人掌桿菌食品中毒的原因食品，主要為米飯等澱粉類製品、肉汁等肉類製品、沙拉及乳製品等。
 6. 引起肉毒桿菌食品中毒的原因食品主要為低酸性罐頭食品、香腸及火腿等肉類加工品及真空包裝豆干製品等。

Q6：食品加熱的重要性？

回答：一般而言，適當的加熱過程可以殺死活的細菌，也可以除去某些細菌產生的毒素，例如肉毒桿菌的毒素即可在100°C加熱10分鐘後失去活性。但是，有許多細菌產生的毒素可以耐熱，例如金黃色葡萄球菌產生的毒素在高溫烹煮過後仍然不會被破壞。

Q7：什麼是危險溫度帶？

回答：溫度介於7~60°C之間稱為危險溫度帶，因為許多細菌在此段溫度間都能快速生長繁殖。一般而言，食品加熱溫度需超過70°C，細菌才易被消滅。保存溫度方面，熱存溫度需高於60°C，冷藏溫度需低於7°C才能抑制細菌生長。為了避免細菌在食品中繁殖而產生毒素，建議食品調製後勿於室溫下放置超過2小時，夏天時（室溫超過32°C）勿放置超過1小時。

Q8：食品加熱的重要性？

回答：1. 要洗手：調理食品前後都需澈底洗淨，有傷口要先包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. 要生熟食分開：使用不同器具處理生熟食，避免交互污染。
4. 要澈底加熱：食品加熱溫度需超過70°C，細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：低於7°C 才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

五、進口牛肉篇：

Q1：牛海綿狀腦病病原只存在於牛的特定部位嗎？

回答：根據世界衛生組織(WHO)和世界動物衛生組織(OIE)確認，牛海綿狀腦病病原—變異性普力昂蛋白(prion)不會存在於肌肉組織，而只存在於特定部位，如所有年齡牛隻的扁桃腺和迴腸末端，30月齡以上的牛腦、眼睛、脊髓、頭顱、脊柱，這些部位被稱為「特定風險物質(Specified Risk Materials, SRMs)」，只要去除這些部位，就可以確保牛肉是安全可食用的。

Q2：食用牛乳或乳製品，會感染牛海綿狀腦病嗎？

回答：根據世界衛生組織(WHO)、世界動物衛生組織(OIE)及國際相關 研究資料顯示，牛乳中不存有造成牛海綿狀腦病(BSE)的變異性普立昂蛋白，因此食用牛乳或乳製品不會感染牛海綿狀腦病。

Q3：如何破壞牛海綿狀腦病病原變異性普立昂蛋白(prion)？

回答：1. 使用高溫高壓滅菌機在溫度 134 至 138°C、壓力 30 lb/in² 之條件下，經 18 至 30 分鐘，可使普立昂蛋白失去活性。
2. 採用焚燒方式，於 600°C 可使部份普立昂蛋白失去活性，若 1,000°C 以上，可使普立昂蛋白完全失去活性。

Q4：我國有進口可能隱藏牛海綿狀腦病病原的特定牛肉部位嗎？

回答：所有從牛海綿狀腦病發生國家進口至我國的牛肉，都不可以是來自於罹患或疑似罹患牛海綿狀腦病的牛隻，都必須是來自30個月齡以下的牛隻，都必須於屠宰時去除所有「特定風險物質」，且每一批產品都必須在輸出國官方獸醫師監督下生產，確認產品符合出口臺灣對牛海綿狀腦病之食品衛生安全條件後，才簽發輸臺的衛生證書，因此民眾所食用之牛肉皆是合格且安全的肉品。

Q5：什麼是「庫賈氏病」和「新型庫賈氏病」？和牛海綿狀腦病有什麼關係？

回答：1. 庫賈氏病(Creutzfeldt-Jakob Disease；CJD)，最初在 1920 年代被發現，其病理特點主要呈現於腦部，即大腦皮質退化產生空洞化，使大腦組織呈現海綿狀，又稱為海綿狀腦病(spongiform encephalopathy)。此疾病由變異性普立昂蛋白(prion)引起，不斷在神經細胞內複製堆積，造成神經元細胞壞死。

2. 庫賈氏病分為散發型、遺傳型、醫源型和新型庫賈氏病(new variant CJD，vCJD)四種模式，前三種模式通稱為傳統型庫賈氏病(CJD)，主要是散發個案或因基因突變和醫療感染所引起，和牛海綿狀腦病無關。

3. 新型庫賈氏病(vCJD)於 1996 年在英國首次發現確認個案，流行病學調查資料顯示，此病與食用感染牛海綿狀腦病牛肉產品有關，惟尚未有直接證據，且致病機轉不詳，平均發生年齡為 28 歲族群，其傳染途徑不是以飛沫傳染，不會造成流行。自 1996 英國首次發現新型庫賈氏病(vCJD) 確認個案，至 2014 年 1 月止，全球僅發生過 229 個病例，主要集中在英國，佔全球病例數的 77%。

Q6：關於牛海綿狀腦病(BSE)發生國家之牛肉進口，衛生福利部如何把關管理保障國民健康？

回答：我國政府針對國外進口之牛肉，定下「三管五卡」的管制措施：所謂「三管」，就是要管源頭、管邊境、管市場；「五卡」，就是要透過核、標、開、驗、查等五道關卡，來確保其安全。

1. 源頭管理更確實

未經我國審查通過之牛海綿狀腦病發生國家之牛肉等相關產品禁止其輸入。目前僅開放30月齡以下的牛肉及產品，扁桃腺及迴腸末端等特定風險物質，全部不准進口，腦、脊髓、眼、頭骨等四項非特定風險物質，亦不會進口到臺灣，嚴格落實把關工作。針對申請開放輸入

之國家，我國進行輸入審查，審查申請國對牛海綿狀腦病之防範與各種管控措施，包括牛海綿狀腦病之監測計畫、飼料禁令及牛隻履歷管理，並經風險評估確認該國牛肉產品之食品安全風險可以接受，再經實地查核確認該國之管理體系與其執行符合我國要求後，始同意開放輸入。

2. 邊境查驗更嚴格

- (1)核—核對各項證明文件：包括必須出自經我國認可之肉品工廠；必須通過肉品主管機關之品質系統評估制度認證；必須檢具肉品主管機關所開立並經獸醫師簽署之相關衛生證明；必需屬於30月齡以下之牛肉及其產品。
- (2)標—明確標示產品資訊：出口商必須於外箱或包裝上，明確標示商品資訊，包括其品名、原產地、製造廠、有效日期等相關之訊息，只要缺一，即予退運。
- (3)開—開箱進行嚴密檢查：每批均予嚴格檢查，一旦發現含有不准進口物質，立即逐批開箱檢查，所查獲之禁運產品，均強制退運，並追究責任。
- (4)驗—切實檢驗食品安全：檢驗之項目含硝基呋喃代謝物、氯黴素、乙型受體素類，Quinolone類等。
- (5)查—資訊連線即時查明，運用進口食品與檢疫之資訊連線系統，於第一時間即有效查明其安全之訊息，迅速採取管制作為。食品藥物管理署也保有進口商與進口貨物之最新資料庫，可以追蹤產品流向，使之不致流入市面。

六、進口豬肉篇：

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？

回答：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：消費者如何辨別豬原料來源國家？

回答：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？

回答：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)。

七、非洲豬瘟篇：

Q1：認識非洲豬瘟

回答：非洲豬瘟一種傳染性之豬隻疫病，但不會感染人，我國經屠宰衛生檢查合格的豬隻，豬皮均蓋有屠宰衛生檢查合格標誌供消費者辨識，消費者在市場購買豬肉時，只要注意選擇蓋有合格印的豬肉，食用安全無虞。因非洲豬瘟仍無藥物或疫苗治療，遭感染豬隻需撲殺，對產業威脅非常嚴重，業者發現豬隻異常應立即通報，民眾不要從國外帶肉類產品返國。有關非洲豬瘟相關資訊可洽農業部動植物防疫檢疫署網頁查詢 (<https://asf.aphia.gov.tw/ws.php?id=17878>)

Q2：食品業者是否可以進口中國豬肉及其相關產品（如豬肉罐頭）？

回答：不可以。

1. 依經濟部國際貿易局(下稱國貿局)規定，中國動物產品歸列「MWO」輸入規定，中國大陸物品不准輸入之輸入規定。
2. 中國動物產品係涉動物產品檢疫(歸列「B01」輸入規定)，須依農業部動植物防疫檢疫署(下稱防檢署)規定辦理。
3. 中國豬肉及相關產品未經我國系統性查核，依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 35 條及輸入食品系統性查核實施辦法，屬系統性查核實施範圍之中國豬肉及相關產品，食藥署不受理食品輸入查驗申請，亦即不核發輸入許可通知。
4. 查食藥署報驗紀錄，並無來自中國、香港、澳門等地區是類產品(豬肉、豬肉雜碎、豬肉罐頭、豬肉製品)之報驗紀錄。
5. 「非洲豬瘟病毒議題」涉屬動物產品檢疫問題，應符合防檢署規定，請詳閱該署「非洲豬瘟資訊專區」。

Q3：肉品及其相關製品輸入查驗管制？

回答：販賣自行帶入國內或透過網路購買之肉品或相關製品，均須依食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 30 條規定，向食藥署辦理輸入查驗，如未辦理輸入查驗，不論販賣數量多寡，將認定違反食安法第 30 條第 1 項，

未辦理輸入食品查驗，並依同法第 47 條規定裁處賣家(販賣人)最高新臺幣 300 萬元罰鍰。輸入查驗相關資訊可至食藥署網頁(路徑：首頁>業務專區>邊境查驗專區)查詢。如查獲郵購商品夾帶疫區肉品，將立即通報防檢署處辦。

Q4：收到郵件包裹後，才發現商品有被賣家夾帶肉類產品，怎麼辦？

回答：自國外郵購之包裹，打開後發現商品中遭賣家夾帶肉類產品，請通報防檢署，歡迎撥打 0800-039-131 檢舉走私專線。

Q5：市售的越南罐頭食品檢測出非洲豬瘟病毒核酸，是否會對人體產生危害以及是否會有食品安全問題？

回答：非洲豬瘟並非人畜共通疾病，且在市售越南罐頭食品檢出的是病毒的核酸片段，並不具有傳染力。罐頭食品會經過高溫滅菌密封，在食用上沒問題，民眾無須過度擔憂。

八、日本食品標示篇：

Q1：遊日可攜帶日本食品回國販售嗎？

回答：不能，販賣行為人無論為自行帶入國內或透過網路購買而有販賣銷售時，應辦理輸入食品查驗，如未辦理輸入食品查驗，不論販賣數量多寡，將依違反食品安全衛生管理法第30條第1項規定，處賣家(販賣人)最高新臺幣300萬元整罰鍰。

Q2：民眾對市售日本食品如何選擇？

回答：購買前應檢視產品是否有中文標示，依據食品安全衛生管理法第22條規定，食品應以中文及通用符號，明顯標示品名、內容物、食品添加物、製造廠商、原產地(國)、有效日期等事項，市售商品如無中文標示，可能為未經輸入食品查驗之程序，即俗稱之「水貨」，民眾亦可透過全國食安專線1919，檢舉違法食品。

Q3：我國輻射管制標準為何？

回答：我國的管制標準(年劑量為 1 毫西弗)，是假設 1 個成年人，所吃的食品有一半遭受輻射污染(而且污染量都達到容許量標準)而訂出，只要輻射污染在標準值以下，而且不是長期食用，並不至於對身體健康造成威脅。

Q4：食品是不是檢出零輻射，才能放心吃？

- 回答：1. 環境中本來就存在輻射背景值，食品或水中檢測出輻射無須恐慌，只要輻射在標準值以下，而且不是長期食用，並不至於對身體健康造成威脅。
2. 目前我國採行之食品容許量標準已屬國際間較嚴格之標準。衛生福利部仍持續為民眾食品安全把關，提供一個讓民眾安心的飲食環境。

Q5：網路流傳日本食品的安全日期後面有製造者代碼，K是指福島產地，這些食品早在台灣流通，這是真的嗎？

- 回答：1. 日本規定食品製造廠商需標誌「製造所固有記號」，代表製造廠所在地；因「製造所固有記號」（製造所代號）在日本無統一標準，每家製造廠商所設定之代號不同，故有可能不同製造廠商對同一製造地有不同代號，須至該食品業者網頁查詢製造廠實際地點。
2. 網路謠言所指的K、A、Z、T、F等代碼並不代表福島、群馬、千葉、茨城、福岡等地。下圖以日清食品為例說明，日清食品的製造所固有記號A是指在茨城縣取手市製造，F是指在靜岡縣燒津市製造，顯示網路謠言資訊是錯誤的。
3. 目前對日本食品輸入管制措施，採源頭管理及邊境管制，針對網路謠傳日本食品在台流通，內容沒有相關的資訊來源，對於這種沒有根據的傳言，應該抱持小心謹慎的態度，不要隨便輕易相信，也不要再轉傳。

日本輸入食品製造商產地辨識說明

3.製造所固有記號：透過網頁查詢「製造所固有記號」代表製造廠，確認製造廠實際地點

1.底部右端的代號為「A」或標示「關東工廠」



2.到「製造所固有記號」網頁查詢→依據業者「日清食品」比對製造所固有記號

製造所固有記号@ウイキ

サイト内を検索する

メニュー

※各企業の製造日計算

乳製品

- ・オハヨー乳業
- ・グリコ乳業
- ・サンラック(ミルクの卿)
- ・タカノ乳業
- ・ダンジャパン
- ・チ子ヤス
- ・トモエ乳業
- ・ハーゲンダッツ
- ・マルサンアイ(豆乳)
- ・ヤクルト
- ・よつ葉乳業
- ・紀文(豆乳)

日清食品

日清食品・日清食品チルド
即席めん・チルド食品等の製造販売
東京本社:東京都新宿区
大阪本社:大阪市淀川区

日清食品〔自社工場〕

- A: 関東工場(茨城県取手市)
- F: 静岡工場(静岡県焼津市)
- O: 滋賀工場(滋賀県栗東市)
- B: 下関工場(山口県下関市)

日清食品〔協力工場〕

- T: 札幌工場(北海道札幌市)
- K: 佐々木食品工業株式会社(北)

3.確認該家工廠製造所代號A為茨城縣，為禁止輸入的產品。

日清食品〔自社工場〕
A: 關東工場(茨城県取手市)

森永乳業

K: 佐々木食品工業株式会社

3

其他藥事業務諮詢

Q1：請問我要如何申請設立藥局或藥商(中藥、西藥販賣業)?

回答：藥局或藥商(中藥、西藥)執業之藥事人員需先至本市藥師(生)公會辦理登記取得公會證明，至衛生局網頁下載申請相關表件(表件網址 <https://gov.tw/HdS> 路徑:臺南市政府衛生局首頁/專業人員區/證照服務/藥商(局)設立、異動及藥事人員執業、歇業申請表)，掛號郵寄或親自送件衛生局臨櫃辦理，經衛生局派員現場稽查合格後，將開業執照、公文及規費收據以掛號郵寄(自領)給您。

Q2：請問我要申請藥局、藥商(中藥、西藥販賣業)歇業，應如何辦理?

回答：藥局或藥商(中藥、西藥)執業之藥事人員需先至本市藥師(生)公會辦理藥事人員異動取得公會證明，至衛生局網頁下載申請相關表件(表件網址 <https://gov.tw/HdS> 路徑:臺南市政府衛生局首頁/專業人員區/證照服務/藥商(局)設立、異動及藥事人員執業、歇業申請表)，藥商(局)若有申請管制藥品登記證需一併檢附管制藥品許可證異動申請書表(表單請在衛生福利部食品藥物管理署/業務專區/管制藥品/證照業務申辦專業)，申請書檢具歇業照片紙本及原領藥商(局)證照正本等佐證資料，掛號郵寄或親自送件衛生局臨櫃辦理，經衛生局核准後，將歇業公文郵寄(自領)給您。