

健康吃魚的第三步—— 產銷訊息要充足 + 產品標示要明確

【文圖 / 王清要 漁業署簡任技正】

吃魚健康、健康吃魚，除新鮮及風險觀念外，漁產品若沒法標示，則產品訊息一定要透明，讓消費者充分瞭解產品訊息，而且從生產到消費各端均應重視食品安全的重要性。非加工製造類之生鮮漁產品，多數均未標示品名及內容物等資訊，在超市量販店販售的，也僅有品名及價格資訊；部分產品即使依法須標示產品資訊，但也會有未標示或

標示不全或不實之情事。食品類若未標示，很難分辨來自何時、何地，更遑論有無添加物及產銷履歷等資訊。一般國際貿易原產地證明制度，除了有保育及原產地證明，具有區隔市場之目的外，也課予出口國政府及生產者對所生產產品負起安全之責任；漁產品的保鮮因其潮濕特性，使得標示較為不易，但產銷過程的透明化及產品來源的明確化，才能確保

生鮮產品標示之責任，甚至生態標章也受到重視。一般漁產品在加工後，外型及內容皆會改變，加上包裝後更難以辨識，因此依法標示有其必要。而消費者若能知曉新鮮魚貨之貨源及流通過程，在資訊充足下選購魚貨，即可減少食品安全亮起紅燈的事件。

食品未加以標示並不表示不好，但標示若完整，表示對產品的基本承諾，因此產生了品牌標章的重要性。有標示及標章，代表訊息充足完整，資訊公開後，產銷各方皆會遵守既定的遊戲規則，生產者生產優質、健康、安全及環保的產品，消費者則要求業者提供最好品質的食品，各自遂行應有的責任與義務。完整的食品標

⬇️ 消費者對產品貨源及品質的要求，是食魚安全重要的一環。



生產者與消費者之權益。有鑒於消費者之食用安全日益受到重視，歐美日等國家也漸漸規

示，主要是以加工製造後之產品為主，而漁產品多由外觀判定品名及內容，未能有完整標示，所以若能瞭解來源，確認生產及運銷過程符合衛生管理要件，即可吃得健康、安全。依據「食品衛生管理法」第8條規定，「標示」係指標示於食品或食品添加物或食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書上用以記載品名或說明之文字、圖書或記號；再依據同法第17條規定，一般完整的食品標示包括：1. 品名；2. 內容物名稱及重量、容量或數量；3. 食品添加物名稱；4. 廠商名稱、電話號碼及地址；5. 有效日期；6. 中央主管機關公告指定之標示事項（表1）。

消費者有權利要求生產者提供充分的產品資訊，透明化才能將食品導向優質、安全的方向。一般產品包裝標示不明、廣



加工品需依法標示。

告太誇張或是吹噓其功效者都勿購買。漁產品種類繁多，光是認知品名即成問題，再加上生鮮產品多未標示，除非衛生單位主動進行檢驗，否則食品安全問題依然存在著。因此，消費者在注意漁產品標示內容，選擇包裝食品或加工製品

時，要詳細閱讀食品及營養等標示，以了解自己吃進肚子裡面的食物品質及內容。食品及食品添加物之標示，依法不得有虛偽、誇張或易使人誤認有醫藥之效能；食品及食品添加物經各級主管機關抽樣檢驗者，不得以其檢驗結果作為標

表1 加工製品正確完整之食品應標示項目

應 標 示 項 目	內 容	案 例
1.品名	蒲燒鰻	
2.容物名稱及重量、容量或數量	其為二種以上混合物時，應分別標明	魚鬆加上海苔
3.食品添加物名稱	食品中添加有防腐劑、抗氧化劑或漂白劑者，應標示其名稱及用途	己二烯酸（防腐劑）
4.廠商名稱、電話號碼及地址	進口之商品，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址	進口商： ；電話： ； 電話號碼： ；地址：
5.有效日期	經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之	製造日期：2005年5月7日； 保存期限：2007年5月6日
6.其他經中央主管機關公告指定之標示事項	食品若標示衛生署相關文號，應就該公文之旨意為完整之引述	本產品經衛署食字第000000號函配方審查認定為食品

示、宣導或廣告；違反該等標示規定者，依食品衛生管理法規定，除產品須回收，並得在限期內改正其標示外，並可對負責人處三千元以上，三萬元以下罰鍰（新台幣九千至九萬元），情節重大或一年內再違反者，可吊銷其營業或設廠之許可證。近來常發生食品業者於食品標示、宣傳及廣告不當引用行政院衛生署衛署食字號公文，誤導消費者以為產品經衛生署許可或檢驗合格，也使

❶ 標示完整表示對產品的承諾。



民眾誤以為食品均應有字號，部分通路業者也要求製造商標示衛署食字號，造成食品製造業者之困擾。依規定，市售包裝食品均應標示營養成分及含量。當然生產者有義務誠實標示，而消費者為了保護自身權益，亦有責任檢舉未依法標示之食品，向當地衛生局反映。有容器或包裝之食品 and 食品添加物（包裝係指未啟封或開啟之原包裝，而能與已啟封過之包裝，予以區別或認定之包裝），都需要有清楚之食品標示；同時大包裝內之小包裝食品若可供個別零售者，也需要有食品標示。

以消費者為導向的現代社會，產品最終決定權在消費者，可促使生產者注重食品安全問題。對於違規不實的食品，除可依法究辦外，重要的是

消費者要拒買，才能促使生產者注意，勿生產沒有標示或標示不全或來歷不明、不負責之商品。全部以外國文字標示者，可能會欺騙消費

者；同時須注意不實的廣告療效及食物中添加的異物，通常超過保存期限的產品有變質危害健康之虞；而製造場所及從業人員衛生不良，亦有可能產生不良的食品；而對誇大不實，宣稱有醫療效果者更應小心求證。消費者應提高警覺，不要購買這種食品，並可向衛生機關檢舉（表2）。

不管是生鮮或加工製品，標示是食品安全的承諾與責任。品名、原產地、養殖漁撈、解凍狀況，生產時間、有效期限，對漁產品的消費者來說都是重要的資訊。在日本，漁產品不管是加工製品或生鮮，甚至生食的魚貝類，皆須依日本農業標準(JAS)標示。我國黑鮪產地證明係以每尾開立，主要配合國際漁業組織保育需求，亦配合輸出日本市場的要求；而我國鮪魚在日本築地魚市場拍賣或整船拍賣，除產品種名外，捕撈之船名及水域亦皆有標示。在歐美國家，基因改造食品、海豚安全、生態標章、有機認證、養殖或野生皆有區隔標示，如鮭魚分養殖及捕撈，其中重要的是提供



↑ 附有條碼及生產履歷的海鱸。
〔海洋大學冉繁華老師提供〕



↑ 臺灣鯛魚片的溯原身分證碼可查詢生產履歷資料。

充足的資訊，讓消費者自行抉擇。我國臺灣鯛協會所生產的吳郭魚片，可透過網站 (<http://www.taiwantilapia.org>)，利用溯原身分證碼，查詢提供生產履歷資料，包括養殖場資訊、魚苗來源、飼料檢驗紀錄、原料魚檢驗紀錄、原料魚

捕撈與運送、加工廠資訊、鯛魚片生產統計資訊、鯛魚片檢驗紀錄、審核判定結果等；另外，附有條碼及生產履歷的海鱸，亦是履行產品責任的一部

分，提供充分的訊息，可落實對食品安全的保證。

日本JAS規定生鮮漁產品的標示，分生魚片、一般鮮魚（除生魚片），而牡蠣還包括包

表2 消費者對加工食品之安全應有的認知

消費認知項目	食品安全重點	對消費者影響或回應
認識違規食品	1. 沒有標示、標示不全或來歷不明、不負責商品	須當心此係來源不明的產品，拒絕購買
	2. 全部以外國文字標示	消費者不要被唬弄欺騙，應拒絕購買
	3. 具有醫療廣告之標示	可能是騙人的，應拒絕購買
	4. 食物中摻有異物者	注意危險
	5. 逾保存期限者	變質產品危害健康
	6. 製造販賣場所及從業人員衛生不良	具潛在危險性
誇大不實的食品廣告	經常誇大不實，宣稱有醫療效能	欺騙消費者，浪費金錢，妨礙社會善良風俗；消費者應提高警覺，不要購買；踴躍向附近衛生機關檢舉，以保障消費者權益
	成本低廉，卻以高價出售	欺騙消費者，拒絕購買
	以食品名義進口或製造，卻打著藥品名義來欺騙消費大眾	未確定之食品，請就近向附近衛生機關查詢後再購買
	利用藥房寄售、郵政劃撥、或電話專送、或直銷方式逃避處罰	不具醫療效能，引導消費者錯誤觀念，反而延誤病情；勿向親友推薦此類違規廣告食品

裝、帶殼及加工用。一般日本生魚片用漁產品須標明種名（養殖生魚片）原產地、消費期限、保存方法（要冷藏在10以下）、加工廠名、加工廠住址等。日本不管國產品或進口品，皆有義務標示「原產地」，國產漁產品記載水域名或地域名（主要養殖場所屬之都道府縣名），記載水域名有困難時，可記載卸貨港名或卸貨港所屬都道府縣名；進口品記載原產國名（若可能亦須記載捕撈水域名）。日本的一般鮮魚（除生魚片）標示種名、原產地及養殖或解凍魚；牡蠣則須標示包括名稱（生鮮、剝殼、帶殼及冷凍）、用途（生食、加熱加工用）、消費期限、保存方法（要冷藏在10以下）、加工廠名、加工廠住址等。一般而言，就食品安全來看，生鮮漁產品標示與加工製品同等重要。

目前食品安全日益受到重視，產品標示及生產履歷已是國際潮流，不管是加工品或生鮮產品都有必要標示產品訊息，才能讓食品安全真正得到落實。生產者的漁場資訊、種

魚履歷、養殖履歷、投藥履歷、加工履歷、檢驗等專業領域，雖與消費者關係不大，但確是生產者接受監督的第一步。目前我國對生鮮漁產品雖未課以標示義務，惟如何提供漁產品完整產品訊息給消費者

仍有其必要。食品標示內容多，表示訊息充足，有利消費者採購決策，但須注意的是，標示內容的正確性及完整性。食品安全不是口號，而是生活的一部分，生產者要做的是對

品質的堅持與承諾，消費者要求的是優質、健康、安全的食物，因此，食品標示及產銷履歷的實施，可使產品來源及內涵透明化，食品安全自然可水到渠成。↕



生鮮產品的標示極為重要。

