



素食摻混動物性原料查核

陳盈全 消保官



素食摻混動物性原料查核

□ 查核緣起

因應素食多樣性及普遍性提高，以及「未來肉(植物肉)」食品之興起，針對市面販售「未來肉」、其他可能摻混動物性原料食品加強抽驗，並查核素食餐廳業者菜單標示之相符性。



□ 查核過程

4/27

- 與衛生局討論查核內容及時程，該局預訂8月簽辦相關計畫。

9/13-17

- 衛生局排定相關查核行程，本局會同該局進行查核事宜。

執行過程

抽驗地點：

知名素食餐廳、素食批發零售業者傳統市場、連鎖賣場或超市。

抽驗份數及重量：每家業者抽樣至多2件不同來源廠商之產品，每件抽驗3份，檢體1份及備份送衛生局檢驗科，另檢體1份送食藥科委外檢驗植物五辛成分。

檢驗項目：動物性成分之定性檢驗，若有陽性反應，後續另加驗牛、雞、豬、羊、魚成分之定性檢驗，另委外檢驗植物五辛成分蕎、蒜、洋蔥、蔥、韭。

抽查地點-店家

連鎖賣場

素食批發
零售業者

連鎖超市

素食餐廳

素食摻混動物性原料查核

查核過程-抽驗產品+送驗樣本



消保官
+
衛生局

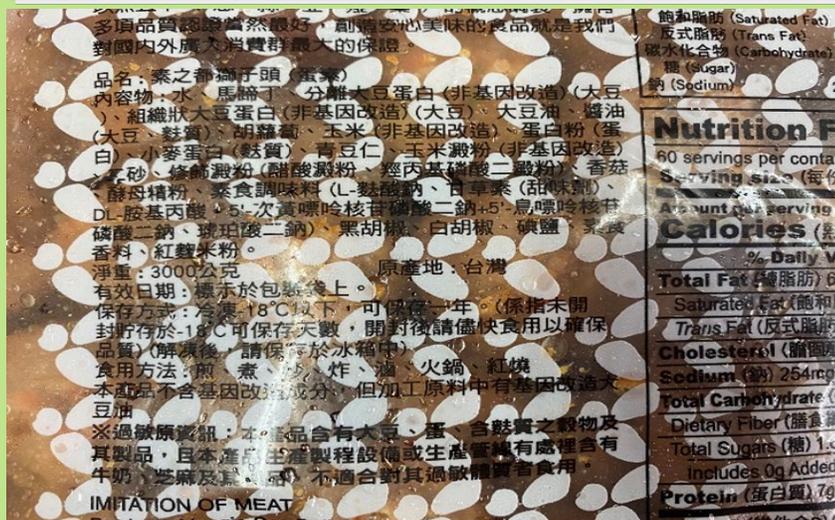


素食摻混動物性原料查核

查核結果

合格29件

不合格產品-1件



項次	稽查日期	產品名稱	素食類別	抽驗地點	來源商名稱及地址	判定結果	不符合規定原因	處辦情形
1	110/09/17	素之都獅子頭(蛋素) (有效日期 2022/7/23)	蛋素	大福慧素食食品商行(大福慧素食批發)/ 臺北市萬華區西藏路 293 號 1 樓	全廣食品有限公司/桃園市桃園區大誠路 4 號	不符合規定	蒜成分檢出	本局已函請桃園市政府衛生局後續辦理。

產品製造地為桃園市
函請桃園市政府裁處



素食摻混動物性原料查核

查核結果 發布新聞稿11/22

新聞稿

新聞稿

5...

臺北市政府衛生局公布110年素食食品抽驗結果

為瞭解市面上素食食品於製作時是否任意添加動物性等成分，以避免危害素食者飲食價值觀，臺北市政府衛生局於今(110)年會同本府法務局消保官，進行「素食摻混動物性原料」專案抽驗計畫，抽驗地點包括臺北市著名素食餐廳、素食零售批發業者及連鎖超市等，檢驗動物性成分(牛、雞、豬、魚、羊)及植物性成分(蔥、蒜、洋蔥、薑、韭)，共計抽驗30件素食食品，檢驗結果1件檢出「蒜成分」與標示「蛋素」不符，其餘29件符合規定，詳如附件名冊。(附件1、2)

本次共計抽驗30件產品，包含Beyond meat(未來肉)、OmniPork新豬肉、素火鍋料、素肉排、素肉鬆、素丸子等以素食名義販售產品，檢驗結果1件「素之都獅子頭(蛋素)有效日期：2022年7月23日」包裝食品，檢出含有植物性成分「蒜」，與外包裝標示「蛋素」宣稱不符，經查違規產品來源為桃園市，已移請該區衛生局辦理，餘29件均符合規定。

臺北市衛生局提醒，包裝食品宣稱為素食者，應依衛生福利部102年9月10日公告修正之「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。違反前述規定者，可依違反食品安全衛生管理法第22條第1項第10款規定，依同法第47條第1項第8款，可處分製造業者新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰，食品包裝標示有不實、誇張或易生誤解之情形者，可依違反食品安全衛生管理法第28條第1項規定，依同法第45條第1項，可處分製造業者新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰。

素食製造業者為使產品有更好的味道或口感，可能在其製程中添加動物組織，或因生產線有葷素產品而致交叉污染，或其使用的添加物含有動物組織，如動物膠、魚鰾或肉漿，導致生產之素食有摻雜情形。臺北市衛生局呼籲素食製品進貨商應自主檢驗或慎選合格來源廠商，以確保產品品質。同時呼籲製作素食加工品業者應秉持職業道德良知，於加工過程及食材的選擇均應符合素食原則，除不可添加動物性成分，亦不可加入與標示不符之植物成分，不能過量或非法使用食品添加物，若食材有添加動物性之成分也應標示清楚，以免危害素食者之權益。

臺北市衛生局建議素食者，多食用天然蔬果及傳統豆製品等多樣化的食材。此外，由於純素食者的食材來源較缺乏維生素B₁₂，應額外補充維生素B群，以符合健康飲食所需。有關素食食品抽驗結果及管理規定，可至[臺北市政府衛生局網站](#)查詢相關訊息。

相關檔案

附件1_臺北市政府衛生局110年度素食食品抽驗不符合規定名冊

pdf(194.79 KB)

附件2_臺北市政府衛生局110年度素食食品抽驗符合規定名冊

pdf(322.04 KB)

媒體報導

5... 新聞稿

素獅子頭竟「裝蒜」！北市抽驗素食產品不合格最高可罰400萬

陳鈞凱
2021年11月22日 · 2分鐘 (閱讀時間)



匯流新聞網記者陳鈞凱 / 台北報導

素食愛好者小心，市面上有些以素食名義販售的產品，下肚可能並非純素食食品！台北市衛生局今(22)日公布最新「素食摻混動物性原料」專案抽驗計畫結果，針對台北市著名素食餐廳、素食零售批發業者及連鎖超市等抽驗，結果雖然並未查到有素食摻雜、混雜動物性成分，卻在1件「素之都獅子頭」檢出「蒜成分」與標示「蛋素」不符，標示不實最高可罰鍰400萬元罰鍰。

台北市衛生局於今年會同法務局消保官，進行「素食摻混動物性原料」專案抽驗計畫，檢驗動物性成分(牛、雞、豬、魚、羊)及植物性成分(蔥、蒜、洋蔥、薑、韭)，共計抽驗30件素食食品，包含Beyond meat(未來肉)、OmniPork新豬肉、素火鍋料、素肉排、素肉鬆、素丸子等以素食名義販售產品。

檢驗結果1件檢出「蒜成分」與標示「蛋素」不符，判定不合格，其餘29件符合規定。不合格產品為大福慧素食食品商行(大福慧素食批發)販售的「素之都獅子頭(蛋素)有效日期：2022年7月23日」，來源廠商為桃園市全福食品有限公司，已函請桃園市衛生局後續辦理。

台北市衛生局表示，包裝食品宣稱為素食者，應依衛生福利部102年9月10日公告修正之「包裝食品宣稱為素食之標示規定」，於包裝上顯著標示「全素或純素」、「蛋素」、「奶素」、「奶蛋素」、「植物五辛素」等字樣。違反前述規定者，可依違反食品安全衛生管理法，處分製造業者3萬元以上、300萬元以下罰鍰；食品包裝標示有不實、誇張或易生誤解之情形者，可處分製造業者4萬元以上、400萬元以下罰鍰。

台北市衛生局指出，素食製造業者為使產品有更好的味道或口感，可能在其製程中添加動物組織，或因生產線有葷素產品而致交叉污染，或其使用的添加物含有動物組織，如動物膠、魚鰾或肉漿，導致生產之素食有摻雜情形，呼籲素食製品進貨商應自主檢驗或慎選合格來源廠商，以確保產品品質。同時呼籲製作素食加工品業者應秉持職業道德良知，於加工過程及食材的選擇均應符合素食原則，除不可添加動物性成分，亦不可加入與標示不符之植物成分。

台北市衛生局亦建議素食愛好者，多食用天然蔬果及傳統豆製品等多樣化的食材。此外，由於純素食者的食材來源較缺乏維生素B₁₂，應額外補充維生素B群，以符合健康飲食所需。

照片來源：台北市衛生局提供

效益分析

- 違反食品安全衛生管理法
- 消保法及本市消保自治條例
- 行政院消保處曾會同六都衛生局人員採集散裝素食並委託財團法人中央畜產會進行動物性成分檢測，並呼籲衛生單位針對不合格產品應依法裁處或依詐欺罪移送檢調偵辦。

法令

立場

走出去！ 主動出擊

本局消保官基於保護消費者立場，會同衛生局進行相關素抽樣摻預，查核動物性原料之概況，發生有效之作為。防相消保官參與查核，法安商參。由衛生局確保消費安全，並作為。

結論 & 建議

衛生局



法務局
消保官



跨機關合作+強化消保



避免同一產品重
複抽驗



通路業者環境衛
生及標示改進

