

食品標章家族

「吃」到底要怎麼選擇？怎麼樣才能吃得安心？食品包裝上常見的標章，你認得幾個呢？一起來認識這些有趣的標章，未來在選擇食物時，就能多一份保障！

快來認識「四章一Q」

為追溯校園食材，農委會推動將四個標章和一個QR Code納入校園供餐條件。而且這「四章一Q」，也是生活中最常見到、大家應該都要認識的標章喔！



吉園圃

經過「輔導」、「檢驗」、「管制」的程序，確保蔬果在生產過程中符合安全用藥之規範。



T
A
P
產銷履歷

可以從「產銷履歷農產品資訊網」查詢到農民的生產過程、用藥、施肥等紀錄。這代表驗證機構已經親赴生產現場，確認農民所記、所做是否符合規範，若發生食品安全事件時，也能快速掌握問題，並即時移除問題產品。



CAS

有機農產品

生產或加工過程不能使用化學農藥、化學肥料與動物用藥，並透過第三方機構嚴格把關的國產農產品及加工品。



CAS

台灣優良農產品

經過驗證的國產農產品及加工品，不論在衛生安全、品質規格或包裝標示都符合檢測標準。



**QR
Code 生產追溯**



臺灣農產生產追溯
0101000001

結合現今最流行的科技，直接以手機APP掃描包裝上的QR Code，就能即時獲得農產品的資訊。



台灣米

店家米飯產品100%使用台灣米的身分證，通過審核的店家，才能在產品包裝或相關文宣套印標章，或張貼於門市，供消費者識別。標章分為三個等級：「優質」、「嚴選」、「精選特色米」。



TQF台灣優良食品



鮮乳
標章

政府依據乳品工廠每月向酪農收購的合格生乳量，以及實際生產的鮮乳，核發「鮮乳標章」，保障乳源一定是國產乳所製成的鮮乳。



健康
食品

經行政院衛福部食品藥物管理署審查，且有科學證據顯示具備保健功效的健康食品，依保健功效分為13項，例如：輔助調整過敏體質、牙齒保健、腸胃功能改善等。

校園食品標章有什麼特色？



你注意到了嗎？還有台北市學校專屬的「校園食品」標章。校園販售食品，不但必須符合國家衛生標準，還多了營養均衡的規範：糖分必須佔總熱量的10%以下、脂肪佔總熱量的30%以下、鈉含量少於400毫克（全脂奶類及蛋、豆漿則不受到限制），而且每一份的熱量只能有250大卡。此外，除了烘焙食品之外，都要有CAS或TQF標章喔！

HACCP(危害分析重要管制點)是什麼標章呢？

HACCP基本觀念就是「事前預防」，先瞭解哪一個環節較容易發生食品安全問題，以及如何發生，進而去控管生產過程中的潛在風險。屬於國際間公認保障食品安全的系統。

