顧客必須能夠對食品做出知情選擇。當食品員工應顧客要求包裝食品時，該工作人員可以現場回答顧客的問題，因此無需在包裝上貼標籤。但是，如果食品是在顧客要求前就已包裝好的，則必須貼上完整的標籤，以提供有關成分、過敏原、數量以及生產者的相關資訊。

Labeling Food Packaged at Retail（零售包裝食品的標籤）

**注意：**本工具包適用於零售機構常見的自助包裝食品，但不包括所有情況，例如食品捐贈或減氧包裝方法（如罐頭包裝或真空密封）的包裝情況。與[當地衛生部門](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)合作，獲取其他指南：[www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts) （英文）。請參閱 Food and Drug Administration（FDA，食品藥品管理局）指南以獲取有關標籤的更多詳細資訊：[www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) （英文）。

|  |
| --- |
| **第 1 節：食品機構資訊** |
| **機構名稱** | **電話**      |
| **街道（實際地址）**      | **城市**      | **郵遞區號**      | **電子郵件**      |
| **聯絡人姓名**      | **職務/職位**      |
| **第 2 節：零售包裝食品需要標籤的示例** |
| * 在店外或店內準備好並事先包裝好，可以供顧客從貨架、架子、桌面展示台、即拿即走櫃台、冷藏櫃或類似地方自助拿取的食品
* 生的或未煮熟的動物類食品（需要安全處理聲明或消費者提醒）
* 在一個地點準備好並事先包裝好，供其他分銷點供應的食品
* 在顧客要求前包裝好的食材自煮包
* 非店內製作的包裝食品，如出售供店外消費，則需要有完整的營養成分資訊標籤
 |
| **第 3 節：零售包裝食品的必要標籤組成部分** |
| 零售包裝的每種食品都必須標註以下六項內容。標籤文字必須包括英文，並且在字型大小、字體和顏色上易於閱讀。字體大小方面，小寫字母「o」的高度至少應為十六分之一 (1/16) 英寸。有關特定食品的其他標籤要求，請參見第 4 節。 |
| **標籤項目** | **描述** |
| **食品名稱** | 包裝上必須標明食品的通用名稱或以**加粗**、醒目的字體準確描述產品的聲明。 |
| **成分** | 含有多種成分的食品必須按重量從高到低的順序列出成分。重量最多的成分排在最前面，重量最少的成分排在最後。使用常見的成分名稱，如「糖」而不是「蔗糖」。由多種成分製成的預製食品必須包括「大米、醬油（水、小麥、大豆、鹽）、紫菜」等次級成分。化學防腐劑必須按名稱和功能列出，例如「抗壞血酸用於保持顏色」。 |
| **數量** | 淨含量必須寫在標籤底部的 30% 區域範圍內。食品標籤必須同時以公制單位（克、千克、升等）和美國慣用單位（盎司、磅等）顯示淨含量。不足半盎司的單份食品可以免於標註重量。 |
| **過敏原**（魚類、甲殼類貝類海鮮、雞蛋、牛奶、樹堅果、大豆、花生、小麥、芝麻） | 主要食品過敏原的名稱和來源必須透過以下兩種方式之一在標籤上註明：1. 在成分表中括弧內標明過敏原的來源，例如：

**成分：**乳清（牛奶）、雞蛋和卵磷脂（大豆）。1. 在成分表後面或旁邊寫上「含有」一詞，後面跟明每種過敏原的食品來源名稱，例如：

**成分：**乳清、雞蛋和卵磷脂。**含有：**牛奶、雞蛋和大豆在成分表中列出時，必須註明堅果的具體種類（如杏仁、山核桃等）、魚類的種類（如鮭魚、鱈魚等）和甲殼類貝類海鮮（如蝦、螃蟹等）。請參閱 Allergen Awareness Toolkit（對過敏原的認識工具包）和相關材料：[www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) （英文） |
| **生產商** | 生產、包裝或分銷食品的企業名稱和地點必須包括街道地址、城市、州和郵遞區號。如果地址已列於當前的城市或電話號碼簿中，可以省略街道地址。進口食品必須註明原產國。 |
| **營養成分資訊** | 在零售店內準備好並包裝好進行銷售的食品，除非標籤或廣告中包含營養成分或健康聲明，否則無需標註營養成分資訊。請參閱 FDA 指南，以獲取有關營養成分標籤的更多詳細資訊：([www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download))  |



零售包裝食品的標籤

|  |
| --- |
| **第 4 節：如果是供顧客自助選擇的零售包裝食品，則有額外標籤要求的食品** |
| 以下零售**包裝**食品，**除了**第 3 節中列出的標籤要求**之外**，還有額外的標籤要求。  |
| **果汁** | 除非在經核准的 Hazard Analysis and Critical Control Points（HACCP，危害分析和關鍵控制點）計劃下或經處理可達到 5 對數的減少量，否則在食品經營場所包裝的果汁必須標註以下顧客須知。**警告：**本產品未經巴氏殺菌，因此可能含有有害細菌，會導致兒童、老人和免疫力低下的人患上嚴重疾病。只有 100% 果汁的飲品可以稱為「果汁」，否則必須附加其他資訊，如「飲料、飲品、\_\_\_% 果汁」等。 |
| **易腐食品** | 可能在 30 天內變質的食品必須標註一個出售截止日期，以指示該食品可以銷售的最後日期。此規定不適用於生鮮農產品、冷凍食品以及新鮮肉類、家禽、魚類或貝類。如果需要標註日期，出售截止日期必須在 7 天內。 |
| **生肉與家禽肉**（nonRTE） | 生雞蛋必須在主要展示面或雞蛋紙盒蓋內側標明以下標籤。**安全處理說明：**為防止細菌致病：雞蛋應保持冷藏、雞蛋應煮至蛋黃變硬，以及含有雞蛋的食物應徹底煮熟。如果蓋子內側有此說明，則主標籤上必須有「保持冷藏」字樣。 |
| 所有源自須接受聯邦檢驗的動物（如牛、豬、羊、山羊、馬、家禽等）的非即食肉類必須標註安全處理說明。請參閱 U.S. Department of Agriculture（USDA，美國農業部）的肉類和家禽 Safe Handling Instructions（安全處理說明）標籤：[www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe\_handling\_label\_lo.jpg](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe_handling_label_lo.jpg) （英文）。牛肉和小牛肉也需要提供營養成分資訊：<https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf>（英文） |
| **散裝食品** | 供顧客自助購買的散裝食品需要有製造商的標籤或採用其他方式，在顯著位置為消費者標明產品名稱、成分、過敏原以及營養成分資訊。 |
| * 如果沒有健康或營養成分聲明，並且食品是由食品店（或同一所有權下的其他店鋪）製作的，則員工*根據顧客要求*提供的散裝和未包裝的食品無需標註標籤。
* 在顧客要求前包裝的散裝食品需要有完整的標籤，包括營養成分聲明。
 |
| **鮭科魚類** | 如鮭魚（粉紅鮭、銀鮭、紅鮭、奇努克鮭、大西洋鮭和大馬哈魚）以及鱒魚（虹鱒、割喉鱒和棕鱒）等鮭科魚類，如果飼養過程中使用了色素添加劑類角黃素和蝦青素，則必須在包裝或散裝容器的成分表中註明具體的色素添加劑，以提醒顧客。 |
| **未煮熟的動物類食品（**RTE**）** | 作為即食食品出售的生的和未煮熟的生的動物類食品，如冷熏鮭魚、夏威夷生魚飯或醃魚，必須在標籤上註明消費者提醒，並進行適當的披露和提醒。 |
| **剝殼軟體貝類** | 每個自助容器必須在每個包裝上標明原始的貝類標籤資訊：* 剝殼工/包裝工的姓名、地址和認證號碼；以及
* 原始包裝上的「銷售截止日期」、「最佳食用日期」或「剝殼日期」。

針對貝類的銷售或供應時間，標籤資訊必須是可追溯的，並且標籤資訊必須保存至少 90 天。 |
| **未剝殼的貝類** | 每個自助容器必須在每個包裝上標明原始的貝類標籤資訊：* 捕撈區域名稱（包含州或國家/地區縮寫）和日期，以及供應商的認證編號；*或*
* 標有與原始標籤資訊相關聯的代碼。

針對貝類的銷售或供應時間，標籤資訊必須是可追溯的，並且標籤資訊必須保存至少 90 天。 |
| **其他指南** | 除本指南之外，有些食品還有額外的標籤要求。* 專門針對嬰兒和 4 歲以下兒童的包裝食品。 [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) （英文）
* 每年銷售超過 $230,000 的農產品的大型超市的原產國標籤要求 <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>（英文）
 |
| **第 5 節：員工訓練** |
| [ ]  | 哪些人將接受訓練以審核和準備食品經營場所包裝食品的正確食品標籤？[ ]  所有員工 [ ]  負責人/經理 [ ]  主廚/廚師 [ ]  其他：       |
| **第 6 節：簽名** |
|              |
| 簽名 日期 | 正楷書寫姓名 電話 |

如需獲取本文件的其他格式，請致電 1-800-525-0127。聽障或聽不清的客戶，請致電 711 (Washington Relay) 或寄電子郵件至 doh.information@doh.wa.gov。