**直接供應飲食場所販售火鍋類食品之湯底標示規定草案**

|  |  |
| --- | --- |
| 規定 | 說明 |
| 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十五條第二項規定訂定之。 | 法源依據 |
| 二、具營業登記之直接供應飲食場所販售火鍋類食品，應於供應場所依下列規定以中文顯著標示：  (一)湯底製作方式：包括主要食材、調(風)味粉(料)資訊，並以「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)熬製」或「火鍋(品名)湯底使用○○調(風)味粉(料)調製」或「火鍋(品名)湯底使用○○(食材)及○○調(風)味粉(料)共同調製」，依實擇一標示。  （二）前款標示調(風)味粉(料)者應同時依內容物含量多寡依序標示該調(風)味粉(料)之內容物名稱；如含二種以上調(風)味粉(料)，並應分別標明。 | 本規定之實施對象及應標示事項。 |
| 三、前點之標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。  前項以菜單註記、標記（標籤）者，其字體長度及寬度各不得小於二毫米；以其他標示型式者，各不得小於二公分。 | 火鍋類食品湯底之標示方式。 |