

111年食品製造業自主衛生管理之訪視分析

張秀華¹ 葉佳玲² 黃朝弼² 邱錦英² 廖慧琳¹
蕭惠文¹ 鄭維智¹ 閔麗卿¹ 蔡淑貞¹

¹衛生福利部食品藥物管理署食品組 ²財團法人中央畜產會

摘 要

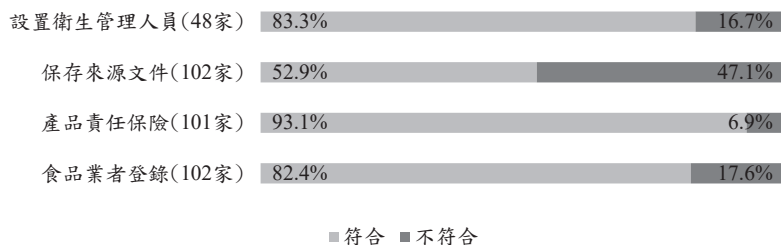
衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)111年委託財團法人中央畜產會實地訪視輔導中小型食品製造業者102家業者。經分析該等業者食品安全衛生管理法第三章相關之食品安全管制措施及食品良好衛生規範準則(Good Hygienic Practices, GHP)之符合性發現，其缺失大多為表單紀錄不確實，如文件缺漏應記載事項，或未指定專人填寫衛生安全管理紀錄等，建議未來可針對該點加強輔導。

關鍵詞：食品製造業者、食品良好衛生規範準則GHP、實地訪視輔導、食品衛生安全

食藥署111年委託財團法人中央畜產會實地訪視輔導共102家業者，輔導內容包含食品安全衛生管理法⁽¹⁾(下稱食安法)第三章相關之食品安全管制措施，包括食品製造工廠衛生管理人員設置辦法⁽²⁾、食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間⁽³⁾(下稱保存來源文件)、食品業者投保產品責任保險⁽⁴⁾與食品業者登錄辦法⁽⁵⁾等制度，及食品良好衛生規範準則⁽⁶⁾(Good Hygienic Practices, GHP)，透過彙整分析供作未來中小型食品製

造業者管理之執行建議。實地輔導訪視102家業者，其中輔導業別包含蛋製品製造業、肉類加工食品業、蔬果加工食品業、水產品製造業、農產品製造業、烘焙炊蒸食品製造業、即食餐盒等14業別，惟本分析報告係分析111年實地訪視輔導之業者現況，因分析樣本數尚少，故不能代表該產業的整體狀況。

102家業者排除不適用前述輔導內容規定之業者，統計111年度實地訪視輔導結果，如圖一顯示，設置衛生管理人員、食品業者投保



圖一、食品製造業者食安管制措施符合率分析

產品責任保險及食品業者登錄均有較高的符合率，由此顯示透過持續性宣導、輔導及稽查，中小型食品製造業對於食安法之基本規範，多能符合要求。而保存來源文件之規定，雖大部分中小型業者已知應保存來源文件且均有為之，但未全數保存來源文件，以致無法有效勾稽產品來源或流向；或文件應載明之資訊多有缺漏，故本項目符合率偏低。但透過實地訪視輔導檢視業者原材料、半成品及成品相關文件，提醒其文件應確實填寫相關資訊，後續追蹤多能符合規定。

另統計111年實地訪視輔導食品製造業者GHP執行狀況，如圖二顯示。食品製造業者就GHP第4條至第12條符合率最高之分類項目為：運輸管理(96.1%)、廢棄物管理(94.1%)及設備器具衛生管理(89.2%)；不符合率最高之分類項目，管理衛生人員(47.1%)、檢驗與量測管理(42.2%)及清潔劑及消毒劑管理(40.2%)。

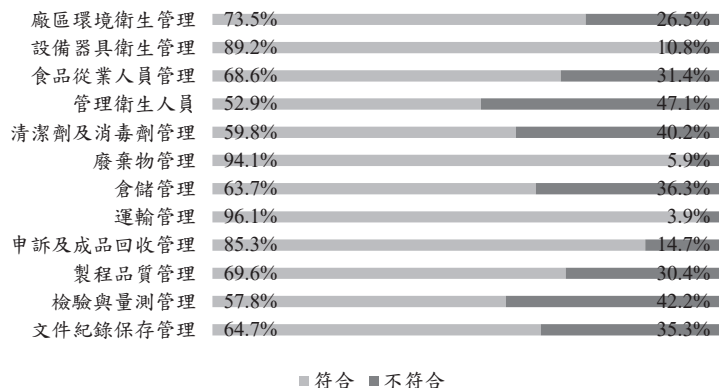
分析前述結果，運輸管理方面，大部份製造業者產品主要為常溫食品，並由經銷商或物流公司載運，產品運輸及車輛皆有基本管理；廢棄物管理項目，食品工廠規模之業者對於廢棄物清運多委託專業機構清運，並定期申報，符合環保法規要求；中小型業者生產的過程產

出之廢棄物量較少，轄區垃圾車即可清運；在設備器具衛生管理方面，本次實地訪視輔導之食品製造業者對於作業前後之設備、器具之清潔皆有基本認知及管理，多已落實。

而不符合率較高項目，則為管理衛生人員、檢驗與量測管理及清潔劑與消毒劑管理。業者雖有指派管理衛生人員，但並未落實填報衛生管理紀錄；不符合率次高者為檢驗與量測管理，主要為量測儀器未定期校正準確性。業者所使用之量測儀器主要為溫度計及磅秤，對於應定期校正確保準確性之觀念仍顯不足；而在清潔劑與消毒劑管理，未落實專區管理及實際庫存量與紀錄庫存量不一致，分析原因多為員工取用後未歸位，及清潔劑消毒劑管理人員未落實紀錄或未定期清點庫存，造成紀錄與實際庫存量差異。

此外，依據食品製造業者GHP符合率分析(圖二)，業者亦須加強倉儲管理、文件紀錄保存管理及食品從業人員管理等。未來於輔導或查核食品製造業者時，建議可留意前述常見缺失管理面，協助業者改善。

綜整111年實地訪視輔導食品製造業者食安法第三章相關之食品安全管制措施及GHP各項目符合性，各類缺失大多可歸因於表單紀錄不確實，未來建議可針對此點重點輔導，增進



圖二、食品製造業者GHP符合率分析

業者知能，提高食品生產的品質與安全。

參考文獻

1. 衛生福利部。2019。食品安全衛生管理法。108.06.12 總統華總一義字第10800059261號公告。
2. 衛生福利部。2019。食品製造工廠衛生管理人員設置辦法。108.04.09衛授食字第1071302505 號。
3. 衛生福利部。2018。食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間。107.09.27衛授食字第 1071302139 號。
4. 衛生福利部。2021。食品業者投保產品責任保險。110.09.28衛授食字第1101302156 號公告修正。
5. 衛生福利部。2020。食品業者登錄辦法。109.04.29部授食字第1091300843號令修正發布。
6. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901 號公告。

The visit analysis of Hygiene and Safety Self-Management of Food Manufacturing Industry in 2022

SHIU-HUA CHANG¹, CHIA-LIN YE², CHAO-PI HUANG²,
JING-YING HSIEH CHIOU², HUEI-LIN LIAO¹, HUEI-WEN SHIAU¹,
WEI-CHIH CHENG¹, LIH-CHING CHIUEH¹ AND SHU-JEAN TSAI¹

¹ Division of Food Safety, TFDA, MOHW ² National Animal Industry Foundation, NAIF

ABSTRACT

In 2022, Food and Drug Administration of the Ministry of Health and Welfare (hereinafter referred as TFDA) commissioned the National Animal Industry Foundation (NAIF) to visit and provide guidance to 102 small and medium-sized food manufacturers. An analysis of the manufacturers' compliance with Chapter 3 of the Food Safety and Sanitation Management Act and Good Hygienic Practices (GHP) found that most of the deficiencies were related to inaccurate record-keeping. For example, the document lacks items that should be recorded, or there is no designated person to fill out the health and safety management records, etc. Therefore, it was recommended that future guidance should focus on strengthening this aspect.

Key words: food manufacturing industry, Good Hygienic Practices (GHP), on-site training, food safety and sanitation