

# 旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定

## Q&A問答集

中華民國106年11月17日公布

### Q1: 何謂食品安全管制系統？

A1: 衛生福利部依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第8條第4項規公告「食品安全管制系統準則」，依據該準則第2條，食品安全管制系統係指為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統。其系統包括(1)成立管制小組；(2)執行危害分析；(3)決定重要管制點；(4)建立管制界限；(5)研訂及執行監測計畫；(6)研訂及執行矯正措施；(7)確認本系統執行之有效性；(8)建立本系統執行之文件及紀錄。

### Q2: 為何要求旅館業附設餐廳應實施食品安全管制系統準則？

A2: 藉由旅館附設餐廳業者導入危害分析重要管制點之安全管理概念，確實建立並運作食品安全管制系統，並對整體食品製造過程落實衛生自主管理，以防堵不符合規定食品流入食品鏈，確保消費者飲食的衛生安全。

### Q3: 是否所有旅館業附設餐廳都應符合食品安全管制系統準則

A3: 本次公告應符合食品安全管制系統準則之「旅館業附設餐廳」，是指國際觀光旅館或五星級旅館附設餐廳。

### Q4: 國際觀光旅館定義為何？

A4: 指經我國交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照且註記為國際觀光旅館者，截至106年8月止全國79家(名單可至交通部觀

光局網站查詢，網址：

<http://taiwanstay.net.tw/Directory?legalType=1&stateType=0>)

**Q5: 五星級旅館定義為何？**

A5: 指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者，目前全國68家(名單可至交通部觀光局網站查詢，網址：<http://taiwanstay.net.tw/Directory?legalType=1&stateType=0>)。

**Q6: 旅館內餐廳眾多，需要全部實施 HACCP嗎？**

A6: 依規定，應有1廳以上實施食品安全管制系統，惟鼓勵業者多廳實施 HACCP，透過建立並運作食品安全管制系統，使衛生自主管理更上一層，進而避免食品安全事件發生，提升我國整體餐飲衛生、安全及品質。

**Q7: 旅館內實施HACCP 之餐廳是指中式餐廳嗎？**

A7: 不限中式餐廳，其他異國料理餐廳實施HACCP亦屬於公告規定之1廳範圍。

**Q8: 國際觀光旅館或五星級旅館附設餐廳需要聘請專門職業人員？**

A8: 衛生福利部依據食品安全衛生管理法第12條第1項規定於106年9月29日預告「應置專門職業或技術證照人員之食品類及規模規定」草案第2條，明定設有餐飲之國際觀光旅館業或五星級旅館為應置專門職業人員之食品業者類別。依「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」規定，國際觀光旅館業或五星級旅館附設餐廳可以聘食品技師或營養師。

**Q9: 何謂專門職業人員？**

A9: 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第3條規定，所稱專門職業人員，指經考試院專門職業及技術人員高

等考試及格，並領有證書者，如食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師及營養師等專門職業人員。

**Q10: 同1家國際觀光旅館或五星級旅館內多個餐廳皆實施HACCP，需要聘請幾位專門職業人員？**

A10: 同一地點旅館內多個餐廳實施HACCP，原則可聘用1位食品技師或營養師。惟如果生產能量甚大時，建議可視情況多聘用專門職業人員，透過食品專業人才進駐，協助落實衛生自主管理。

**Q11: 不同地區同名稱之國際觀光旅館可共用1位專門職業人員嗎？**

A11: 不可，以每一建築物(building)為計，不同地區同名稱旅館應分別聘用1位食品技師或營養師等專門職業人員。

**Q12: 公告應符合食品安全管制系統準則之國際觀光旅館內餐飲業者，查核不符合之罰則？**

A12: 衛生主管機關執行食品安全管制系統符合性稽查，對於不符合之食品業者，依食品安全衛生管理法第44條第1款規定，經命其限期改正，屆期不改正，處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。