

應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定草案

規定	說明
<p>一、本規定依食品安全衛生管理法第十二條第一項規定訂定之。</p>	<p>本規定之法源依據。</p>
<p>二、應置專門職業人員之食品業者類別如下：</p> <p>(一) 餐盒食品製造、加工、調配業。</p> <p>(二) 乳品加工食品製造、加工、調配業。</p> <p>(三) 水產加工食品製造、加工、調配業。</p> <p>(四) 肉類加工食品製造、加工、調配業。</p> <p>(五) 罐頭食品製造、加工、調配業。</p> <p>(六) 食用油脂製造、加工、調配業。</p> <p>(七) 蛋製品製造、加工、調配業。</p> <p>(八) 麵條及粉條類食品製造、加工、調配業。</p> <p>(九) 醬油製造、加工、調配業。</p> <p>(十) 食用醋製造、加工、調配業。</p> <p>(十一) 調味醬製造、加工、調配業。</p> <p>(十二) 非酒精飲料製造、加工、調配業。</p> <p>(十三) 設有餐飲之國際觀光旅館業。</p> <p>(十四) 設有餐飲之五星級旅館業。</p> <p>(十五) 供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業。</p> <p>前項食品業者，其類別定義列於附表。</p>	<p>應置專門職業人員之食品業者類別規定。本點食品業類別之定義，為使法規精簡，爰以附表方式表列。</p>
<p>三、前點應置專門職業人員之食品業者，其規模及實施日期如下：</p> <p>(一) 第一款及第二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，</p>	<p>各業別應置專門職業人員之規模及實施日期。</p>

須辦理工廠登記者，自發布日實施。

- (二) 第三款及第四款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上者，自發布日實施。
- (三) 第五款至第十二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣一億元以上者，自中華民國一百零八年一月一日實施。
- (四) 第五款至第十二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上，未達一億元者，自中華民國一百零九年一月一日實施。
- (五) 第十三款之業者：辦有營業登記、商業登記或公司登記之國際觀光旅館業者，自發布日實施。
- (六) 第十四款之業者：辦有營業登記、商業登記或公司登記之五星級旅館業者，自中華民國一百零七年七月一日實施。
- (七) 第十五款之業者：辦有營業登記、商業登記、公司登記或工廠登記供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者，自中華民國一百零八年一月一

<p>日實施。</p>	
<p>四、應置技術證照人員之食品業者類別如下：</p> <p>(一) 設有餐飲之觀光旅館業。</p> <p>(二) 團膳承包之餐飲業。</p> <p>(三) 供應學校餐盒之餐飲業。</p> <p>(四) 承攬筵席餐廳之餐飲業。</p> <p>(五) 外燴餐飲服務之餐飲業。</p> <p>(六) 中央廚房式之餐飲業。</p> <p>(七) 自助餐飲業。</p> <p>(八) 一般餐館餐飲業。</p> <p>(九) 前店後廠小型烘焙業。</p> <p>前項餐飲業及烘焙業，其類別之定義列於附表。</p>	<p>應置技術證照人員之食品業者類別規定。本點食品業類別之定義，為使法規精簡，爰以附表方式表列。</p>
<p>五、前點應置技術證照人員之食品業者，其規模及實施日期如下：</p> <p>(一) 第一款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。</p> <p>(二) 第二款至第八款之業者：辦有商業登記、公司登記或依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者，自發布日實施。</p> <p>(三) 第九款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。</p>	<p>各業別應置技術證照人員之規模及實施日期。</p>

附表 食品製造業、餐飲業及烘焙業之類別定義

序號	類別	定義
1	餐盒食品製造、加工、調配業	指經調理包裝成盒，或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之餐食生產工廠(包括盒餐與團膳)。
2	乳品加工食品製造、加工、調配業	指以生乳或乳製品為原料之乳品加工食品，包括鮮乳、保久乳、乳粉、調味乳、發酵乳、煉乳、乳脂、奶油、乾酪及其他液態乳等產品之製造、加工、調配工廠。
3	水產加工食品製造、加工、調配業	指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，且製造之產品含水產動物類含量達百分之五十以上者，包括調味乾製水產食品、鹽藏水產食品、鹽乾水產食品、素乾水產食品及煮乾水產食品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。
4	肉類加工食品製造、加工、調配業	指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，且製造之產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上者，包括醃漬肉品、香腸、乾燥肉品及調理肉品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。
5	罐頭食品製造、加工、調配業	指將食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存之罐頭食品製造、加工、調配工廠。
6	食用油脂製造、加工、調配業	指由植物或動物組織所提取之油脂或脂肪，或混合上開油脂或脂肪，以油脂或脂肪為主要成分之產品之製造、加工、調配工廠。
7	蛋製品製造、加工、調配業	指以蛋為主成分之蛋製品，製造成可供人食用之食品，包括液蛋、乾燥蛋粉及醃製蛋品之製造、加工、調配工廠。
8	麵條及粉條類食品製造、加工、調配業	指以麵粉、米、綠豆或其他食用天然或修飾澱粉為主要原料，經和水揉麵、糊化、擠壓、蒸煮(水煮)或乾燥(熱風乾燥、風乾或油炸等)等過程後製成細長、扁平或其他形狀產品之製造、加工、調配工廠。
9	醬油製造、加工、調配業	指以植物性蛋白質為原料，經釀造法、水解法、速釀法及混合法等製得之調味液，並添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之醬油產品，包括釀造醬油、速成醬油、水解醬油、混合醬油或調合醬油之製造、加工、調配工廠。
10	食用醋製造、加工、調配業	指以穀物、果實、酒精、酒粕及糖蜜等原料之酒醪或再添加酒精經醋酸發酵、或以(冰)醋酸調味或混合以上兩者等製得以醋酸為主之調味液，包括釀造食醋、調理食醋及合成食醋之製造、加工、調配工廠。

序號	類別	定義
11	調味醬製造、加工、調配業	指以農畜禽水產品等為原料，添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之調味醬產品之製造、加工、調配工廠。
12	非酒精飲料製造、加工、調配業	指含酒精成分不超過百分之零點五之飲料製造、加工、調配工廠。惟飲用水工廠不在此限。
13	設有餐飲之國際觀光旅館業	指經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。
14	設有餐飲之五星級旅館業	指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者。
15	供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業	指鐵路運輸業自設(附設)廚房或委外產製餐盒之食品業。
16	設有餐飲之觀光旅館業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照者，包括國際觀光旅館及一般觀光旅館。
17	團膳承包之餐飲業	指專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之行業。如員工餐廳、學生餐廳等團體膳食、伙食包作之業別。
18	供應學校餐盒之餐飲業	指經營學校委託辦理學生餐點(營養午餐)之業別，且該餐點之銷售價格受教育主管機關監督或由教育主管機關全額編列預算支應之餐飲服務。
19	承攬筵席餐廳之餐飲業	指具備固定營業場所，餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。
20	外燴餐飲服務之餐飲業	指無提供固定餐飲場所，依承包客戶指定地點辦理運動會、會議及婚宴等類似活動之外燴餐飲服務。
21	中央廚房式之餐飲業	指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲地點之熟食，或僅需簡易加熱之預製食材者。
22	自助餐飲業	指以自助型式提供一般顧客選取菜餚，供顧客於店內食用或外帶(外送)者，兼賣便當、餐盒等固定菜餚者亦屬之。
23	一般餐館餐飲業	包括各式中式及異國料理餐廳，主要以供應食物和飲品供現場立即食用，多為顧客入座後點菜，由服務人員送上菜餚。以自助吧型式供應各類型菜餚之吃到飽餐廳，亦歸入此類。不包括速食店、自助火鍋店、自助烤肉店、早餐店、麵店及提供之餐食僅經門市簡單復熱、調理、組合，不需專業烹調技術即可完成供餐者。
24	前店後廠小型烘焙業	指在同一地點，店面後方製作烘焙加工食品，店面前方則進行銷售其製品之烘焙炊蒸食品製造業者。