

餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑成果

許朝凱 蕭欣宜 鄭維智 馮潤蘭

食品組

摘要

危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)系統制度, 已是世界各國公認為最佳的食物安全管理系統。我國於1998年7月開始, 將HACCP系統制度輔導應用於餐食製造業者, 行政院衛生署於2007年9月公告餐食製造工廠依其規模大小, 分三階段實施HACCP制度, 2010年9月後即已全面實施。此外, 該署為推廣餐飲業衛生優良標章政策, 於2009年8月辦理自願性「餐飲業HACCP衛生評鑑制度」, 通過者並核發證明書及標章。該制度依餐飲業者特性分為二類, 分別為餐食製造業及餐飲服務業。截至2011年2月, 餐食製造業已通過156家, 餐飲服務業75家。2010年為正式推行HACCP衛生評鑑制度的第一年, 餐食製造業部分, 通過者已佔該業別的84%; 而餐飲服務業也已接近原來先期輔導的家數達88%。

關鍵詞：HACCP、食品安全管制系統、餐飲業、衛生評鑑

前言

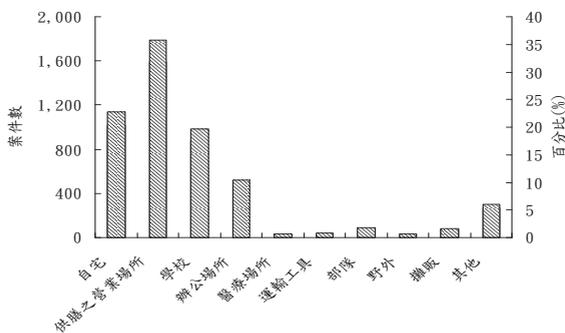
危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)系統為1960年代美國之太空發展計畫(阿波羅)中, 為發展太空人食品, 確保食品中毒零發生(zero defect)的食品安全品保系統, 最初由美國三個單位共同研發, 分別是(1)美國太空總署NASA; (2)美國陸軍NATICK技術研究所; (3)Pillsbury食品公司。專門提供太空人食物, 保證不會造成食品病原菌污染, 以確保食品安全的食品製造管理方法⁽¹⁻³⁾。HACCP系統已是世界各國公認為食品衛生最具成效、最具預防性之自主管理系統, 美國於1974年將HACCP系統納入低酸性罐頭食品的法規, 而世界衛生組織(FAO/WHO)的食品法典委員會(Codex Alimentarius Commission, CAC)於1993年預告HACCP系統作為食品安全的指導並於1997年修正於食品衛生總原則的國際性法規(The

revised *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* [CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997)]); 於1991年歐盟(EU)之指令(91/493/EEC), 亦採用HACCP系統作為歐聯內流通的水產品製造工廠之認證制度^(3,4)。

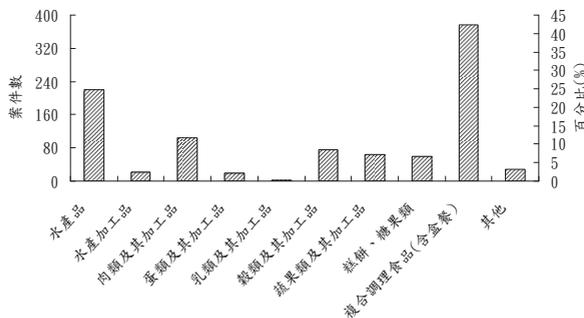
依據我國2008年發布之食品安全管制系統第二點規定, 食品安全管制系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統, 援引危害分析重要管制點原理, 即國際間所稱之HACCP, 用以管理原料驗收、加工、製造及貯運等全程之食品安全危害品保系統。本系統為從農場到餐桌(from farm to table)之全程食品安全品保系統, 它包括: 危害分析、決定重要管制點、建立管制界限、建立監視過程、建立矯正措施、建立確效過程及建立紀錄與文件管理等七大原理。

基於世界各國對於HACCP系統應用於食品安全管理中, 我國首先將HACCP系統應用於食品產業為餐食製造業, 即俗稱的便當工

廠，主要考量的因素係為防止學校中發生食品中毒事件。依據我國1981至2009年歷年食品中毒的統計資料顯示⁽⁵⁾，學校發生食品中毒案件約佔所有食品中毒案件的20%(圖一)，而在原因食品判明的案件中，複合調理食品(含餐盒)亦屬第一位，佔42%(圖二)。此現象係因近年來各縣市政府推動國中小學營養午餐政策，致學校外食人口增加，而增加食品中毒的風險。此外，多數學校均仰賴便當工廠的午餐供應，故有必要規範較為嚴格的食物安全管理系統。



圖一、1981至2009年台灣地區食品中毒案件攝食場所案件總數及百分比

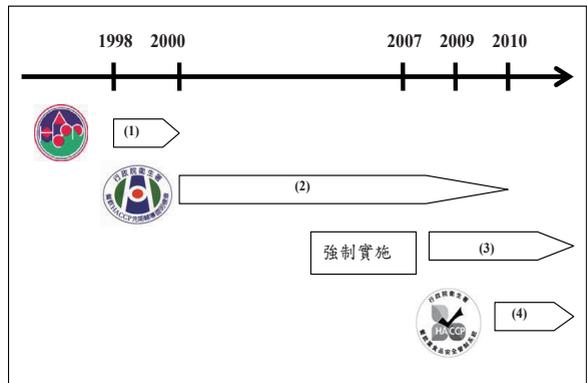


圖二、1981至2009年台灣地區食品中毒案件原因食品判明案件總數及百分比

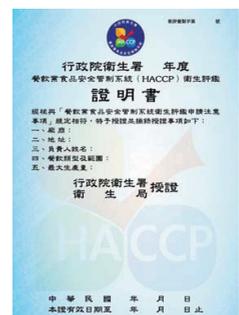
我國推動餐飲業實施HACCP制度可分成四個階段，第一階段為1998年臺灣省衛生處推動之「餐飲公共衛生檢查系統計畫」，鼓勵餐盒食品業者自願接受輔導與實施HACCP，稱為「餐飲業食品安全管制系統先期輔導制度」⁽⁶⁾；第二階段為2000年因台灣省政府精省政策，轉由行政院衛生署繼續辦理「餐飲業食品安全管制系統先期輔導制度」；

第三階段為2007年9月行政院衛生署公告餐食製造工廠依其規模大小，分階段強制實施HACCP制度；第四階段為2009年8月起，行政院衛生署推動「餐飲業實施HACCP衛生評鑑」制度(相關推動歷程如圖三)，通過評鑑者並核發證明書及標章(圖四)。以為落實並執行推廣餐飲業之衛生優良標章及建立「食在安心」消費環境的政策。

因此，本文就我國推動餐飲業實施HACCP衛生評鑑之成果進行探討，以作為我國餐飲產業實施HACCP系統之背景資料，並供國內進行HACCP相關研究之參考。



圖三、我國餐飲業HACCP推動歷程。(1)台灣省政府衛生處推動之「餐飲業食品安全管制系統先期輔導制度」；(2)行政院衛生署接續辦理之「餐飲業食品安全管制系統先期輔導制度」；(3)行政院衛生署公告「餐盒食品工廠業」強制實施「食品安全管制系統」；(4)行政院衛生署推動之「餐飲業實施HACCP衛生評鑑」

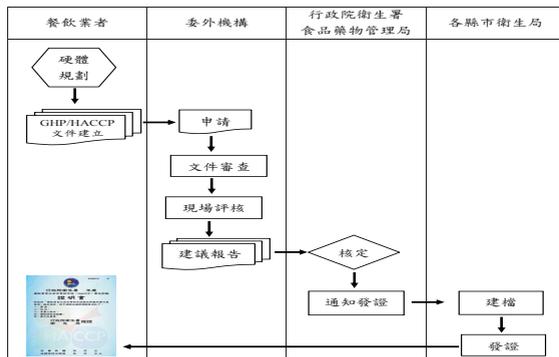


圖四、餐飲業HACCP衛生評鑑標章及證明書

材料與方法

餐飲業實施HACCP衛生評鑑制度係依據2009年4月行政院衛生署發布之「餐飲業實施HACCP衛生評鑑申請注意事項」辦理，實施方法以年度委辦計畫方式進行，2010年委託之機關為財團法人食品工業發展研究所(以下簡稱食工所)，並由該機關建立評核委員名單，分別由產、官、學界於HACCP研究或具實務專長的專家組成。本項衛生評鑑由業者自願性參加，依餐飲業者性質分為餐食製造業及餐飲服務業二類別，餐食製造業係指具有工廠登記證或不具工廠登記證，但具有製造團膳或餐食之食品業；餐飲服務業則包括觀光旅館餐飲業、中央廚房、伙食包業及具有200座位數以上的大型餐廳等。

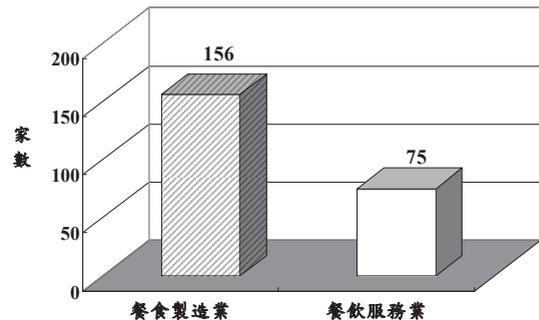
當業者之書面文件及廠房設備自認符合HACCP之基本要求時，即可向食工所提出評鑑申請，此時該所首先進行書面文件之審核，包括食品良好衛生規範GHP標準作業程序書及HACCP計畫書等資料，其次再由電腦隨機遴選三位評核委員進行現場評核，評核時並抽驗產品進行一般類食品衛生標準之微生物檢驗(大腸桿菌群及大腸桿菌)，最後將整體之評核結果報告送至行政院衛生署食品藥物管理局進行程序審查。審查通過者，即印製HACCP衛生評鑑證明書寄送該業者所轄衛生局，由該衛生局進行建檔及轉發證書，相關流程如圖五。本文係蒐集與彙整2009年8月至2011年2月期間，餐飲業者通過行政院衛生署辦理之餐飲業實施HACCP衛生評鑑成果。



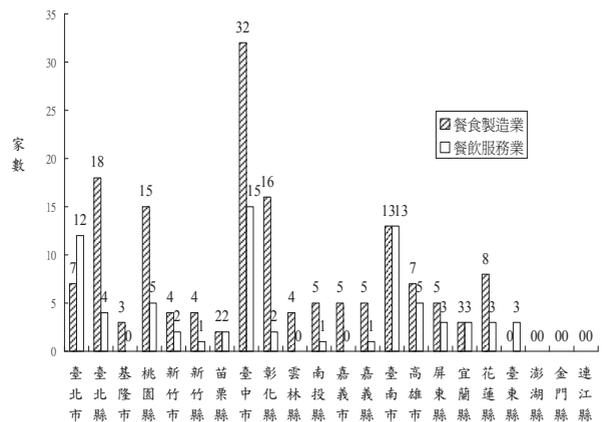
圖五、餐飲業HACCP衛生評鑑申請流程圖

結果與討論

自行政院衛生署2009年8月開始辦理「餐飲業實施HACCP衛生評鑑」制度以來，截至2011年2月為止，通過餐飲業HACCP衛生評鑑之成果如圖六，結果顯示，餐食製造業通過者達156家，約佔我國餐食製造業的84% (156/185家)，亦佔原取得先期輔導制度之餐食製造業家數的69% (156/227家)，而餐飲服務業部分，通過75家，亦為原來先期輔導家數的88% (75/87家)。另依各縣市別而論，通過的餐飲業者分布如圖七，可以發現，餐食製造業者以台中市最多，佔32家；台北縣(現為新北市)次之，有18家。由此得知，餐食製造業係以都會區為主，可能係因都會區國中、小學校，因校區面積有限，再加上早期興建時，多未有學校廚房的規劃，因此，該市政府推行營養午餐政

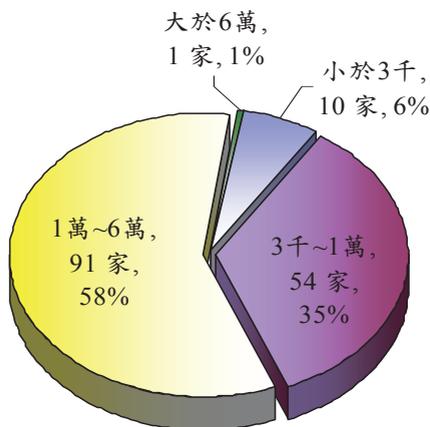


圖六、餐飲業HACCP衛生評鑑通過家數



圖七、各縣市通過HACCP衛生評鑑之餐飲業者分布情形

策時，均需仰賴外送的餐食製造業者。此外，台北市的餐食製造業者雖然僅有7家，但因台北市緊臨新北市，故台北市有部分學校的學童營養午餐係由新北市的業者所供應。另外，餐食製造業如以每廠家的最大生產量進行分析，每日餐食份達6萬餐以上者，佔通過評鑑數的1%；每日餐食份在1萬餐至未達6萬餐者，佔58%；每日餐食份在3千餐至未達1萬餐者，佔35%，每日餐食份低於3千餐者，佔6%（圖八），顯示我國多數的餐食製造業者每日最大的生產能為1萬餐以上未滿6萬餐，此餐食份數相當龐大，影響學童營養午餐甚鉅，因此，我國強制推動餐食製造業者實施HACCP係有其重要性。

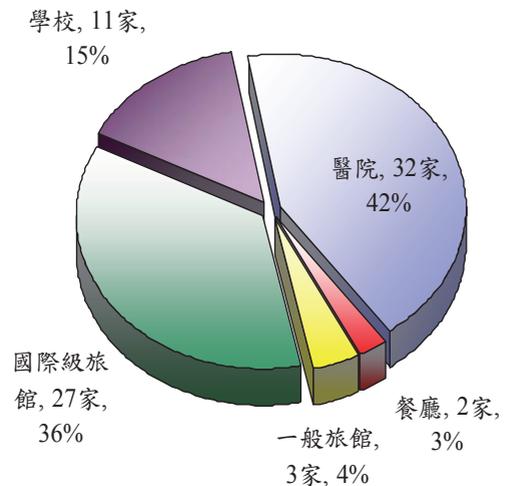


圖八、餐食製造業最大生產量家數分布情形

此外，依據行政院衛生署食品藥物管理局2009年食品中毒統計資料⁽⁵⁾顯示，學校發生食品中毒案件數為79件，其中有20件係餐食製造業所造成，約佔25%；2010年⁽⁷⁾資料顯示，學校發生食品中毒案件數為116件，其中有28件為餐食製造業所造成，約佔24%。推測可能原因有：醫院通報制度漸趨完備、民眾食品中毒通報率提升、飲食型態的變化與即食熟食食品的普遍使用等⁽⁵⁾。HACCP制度的推行仍有正面價值，需持續及有效的執行與維持，始能發揮全面食品安全的管理效果。

至於各縣市之餐飲服務業通過者（圖七），仍以都會區為主，以台中市最多，有15家，而台南

市及台北市則分居第二位及第三位，分別為13家及12家。此外，依餐飲服務業類別分析，以醫院供膳場所通過評鑑數最高，佔42%；其次為國際級觀光旅館餐飲業，佔36%；再其次為學校廚房，佔15%；一般旅館佔4%，而一般餐廳則佔3%（圖九）。此結果亦可說明，為何通過餐飲業HACCP衛生評鑑的餐飲服務業者在都會區較多的原因，主要是因為國際級觀光旅館及醫院較其他縣市較多的因素。



圖九、通過HACCP衛生評鑑餐飲服務業類別分布情形

本項餐飲業HACCP衛生評鑑制度，實已重新檢視我國餐飲業執行HACCP的落實性，進而讓部分未能符合並實施HACCP系統的餐飲業者自動退場（餐食製造業約從227家減少至185家），保留優良廠商。此外，由於該項制度之證明書有效期限為二年，因此，在此期間，業者仍需接受不定期之追蹤查核，以確保HACCP系統仍有效執行中。另因實施HACCP衛生評鑑制度時，同時要求工作小組成員應接受HACCP相關訓練課程，進而提升我國餐飲從業人員的素質，有助降低餐飲衛生危害風險。Sarter等人⁽⁸⁾於2010年指出，企業實施HACCP系統有增加消費者及政府的信心，降低產品保險成本，減少產品成本及企業風險，增進產品的穩定性及增進員工與管理階層對食品安全的承諾等好處。因此，

我國餐飲業HACCP衛生評鑑制度核發標章及證明書，更可讓業者對於食品安全管理的承諾提升及落實，並賦予業者的榮譽心及責任感。另一方面，可增加學校採購營養午餐的信心，亦可提升國際級觀光旅館餐飲衛生品質與形象。

未來行政院衛生署食品藥物管理局仍將持續以計畫方式輔導國際級觀光旅館餐飲業自願性符合HACCP系統，期能提升符合性比例，以作為推動該業別強制施行之基礎。另，餐食製造業部分，於2010年9月15日起已全面強制施行HACCP系統，未來將強化稽查該業別執行HACCP的符合性，以有效確保民眾飲食衛生安全。

誌 謝

本項餐飲業HACCP衛生評鑑計畫，係由財團法人食品工業發展研究所執行，尤其是進行業者HACCP現場評核時，該所所聘請之國內專家、學者及各縣市衛生局代表，更是執行該計畫第一線人員，由於他們的努力及付出，致國內推動餐飲業實施HACCP制度已具初步成果，特此感謝。

參考文獻

1. 行政院衛生署食品藥物管理局。2010。餐飲業HACCP。食品藥物消費者知識服務網[http://consumer.fda.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeID=59&pid=4961]。
2. Bolat, T. 2002. Implementation of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System in a Fast Food Business. *Food Rev. Int.* 18(4): 337-371.
3. FAO. 1998. The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System. *Food Quality and Safety Systems - A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System.* [http://www.fao.org/docrep/W8088E/w8088e00.htm#Contents].
4. 廖俊清。2006。HACCP發展現況。食品工業，38(6): 1-10。
5. 行政院衛生署食品藥物管理局。2010。食品中毒防治與宣導98年宣導手冊。台北。
6. 汪復進、鄭聰旭。2007。HACCP理論與實務。初版。新文京開發出版股份有限公司，台北。
7. 行政院衛生署食品藥物管理局。2011。歷年食品中毒資料。行政院衛生署食品藥物管理局網站[http://www.fda.gov.tw/content.aspx?site_content_sn=323]。
8. Sarter, S., Sarter, G. and Gilabert, P. 2010. A Swot analysis of HACCP implementation in Madagascar. *Food Control* 21: 253-259.

The Progress of HACCP Certificated Program Carried out in Food and Beverage Industry in Taiwan

CHAO-KAI HSU, SIN-YI HSIAO, WEI-CHIH CHENG AND RUENN-LAN FENG

Division of Food Safety

ABSTRACT

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) is internationally recognized as the best system for ensuring food safety. It has been promoted and implemented voluntarily in catering industry in Taiwan since July 1998. In 2007, Department of Health, Taiwan announced that HACCP shall be carried in the catering industry after September 2010. The Department not only set the mandatory regulations but also promoted another voluntary HACCP assessment program in food and beverage industry. A certificate and an approval logo of HACCP are issued once the industry passes the inspection under the assessment program. This program covers two food industry categories including catering plants and foodservice premises. Up to March 2011, 156 catering plants and 75 foodservice premises were granted with the certificates. Even though it was the first year the HACCP assessment program was launched, 84% of catering plants and 88% of the foodservice premises passed the pilot HACCP program.

Key words: HACCP, food and beverage industry, HACCP assessment program