



財 團 法 人
中央畜產會

食品業者執行一級品管 應注意事項

財團法人中央畜產會
驗證組 105.04

簡報大綱

壹、前言

貳、執行重點

一、人員管理

二、供應商評鑑

三、製程管理及品質管制

四、食品安全管制系統 (HACCP)

五、追溯及追蹤系統

六、強制性檢驗公告

參、輔導案例分享

肆、結語



壹、前言

食品三級品管

廣告

從農場到餐桌 食品安全無縫管理

一級品管 自主管理

國產

輸入

- 原材料、半成品或成品，定期驗。
- 管理、訪查原物料供應商，找源頭。
- 追溯追蹤，掌握原物料來源及流向，尋得到。

二級品管 機構驗證

- 公信力第三方，整廠查。
- 衛生安全系統，環環查。
- 原料、製程、產品風險，皆評核。



三級品管 政府稽查

- 食藥戰隊，捍食安。
- 強力稽查，杜違法。
- 嚴懲重罰，食安心。



貳、執行重點



(一) 人員管理

食品從業人員之健康狀況、資格、教育訓練及衛生習慣等，應符合如下列規定：

1. 食品良好衛生規範準則

(103 年11 月7 日部授食字第1031301901 號令)

1. 員工衛生

新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。

2. 員工教育訓練：新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。

2. 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法

(104年08月10日部授食字第1041302465號令)

3. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

(103年2月24日部授食字第1031300273號令)

食品製造工廠衛生管理人員設置辦法

中華民國104年08月10日部授食字第1041302465號令修正

第一條 本辦法依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第十一條第二項規定訂定。

第二條 本辦法所稱食品製造工廠，係指具有食品工廠登記證之食品製造業者。

第三條 食品製造工廠應設置專任衛生管理人員（以下簡稱衛生管理人員）。

前項衛生管理人員應於工廠實際執行本法第八條第一項所定食品良好衛生規範或食品安全管制系統之工作。

第四條 具下列資格之一者，得任衛生管理人員：

- 一、公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。
- 二、應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。
- 三、應第一款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作三年以上，持有證明者。

第六條 中央主管機關依本法第十一條第一項公告指定之食品業者，其設置之衛生管理人員應符合下條件之一，並持有經中主管機關認可之食品衛生相關機構核發之證明文件：

- 一、經食品安全管制系統訓練六十小時以上。
- 二、領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練三十小時以上。

第七條 食品製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同：

- 一、申報書一份及資料卡一式三份。
- 二、衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本一份。
- 三、工廠登記證影本一份。

第八條 衛生管理人員執行工作如下：

- 一、食品良好衛生規範之執行與監督。
- 二、食品安全管制系統之擬訂、執行與監督。
- 三、其他有關食品衛生管理及員工教育訓練工作。

第九條 衛生管理人員於從業期間，每年至少應接受主管機關或經中央主管機關認可之食品衛生相關機構舉辦之衛生講習八小時。

第十條 本辦法自發布日施行。

應置衛生管理人員之食品製造工廠類別

中華民國91年1月25日衛署食字第0910013743號公告
中華民國100年7月21日署授食字第1001301878號公告修正第二點
中華民國102年8月5日部授食字第1021350005號令修正

一、訂定依據：食品衛生管理法第十一條第一項。

二、應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別為：

- (一)乳品製造業。
- (二)罐頭食品製造業。
- (三)冷凍食品製造業。
- (四)即食餐食製造業。
- (五)特殊營養食品製造業。
- (六)食品添加物製造業。
- (七)水產食品業。
- (八)肉類加工食品業。
- (九)健康食品製造業。

前項食品製造工廠之類別及產品業別分類之認定，依中華民國行業標準分類、經濟部工業產品分類及食品衛生相關法規之規定認定。

食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

中華民國103年2月24日部授食字第1031300273號令發布

第一條 本辦法依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十二條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法適用於中央主管機關依本法第十二條第一項經公告類別及規模之食品業者。

第三條 本辦法所稱專門職業人員，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；所稱技術證照人員，指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職類證書者。

第四條 經中央主管機關依本法第八條第二項公告實施食品安全管制系統之食品業者，應依其類別置專任專門職業人員至少一人，其範圍如下：

- 一、肉類加工業：食品技師、畜牧技師或獸醫師。
- 二、水產品加工業：食品技師、水產養殖技師或水產技師。
- 三、乳品加工業：食品技師或畜牧技師。
- 四、餐飲業：食品技師或營養師。

前項各款人員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之課程六十小時以上，且領有合格證書；從業期間，應每年至少八小時接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程。

前項其他機關(構)辦理之課程，應經中央主管機關認可。

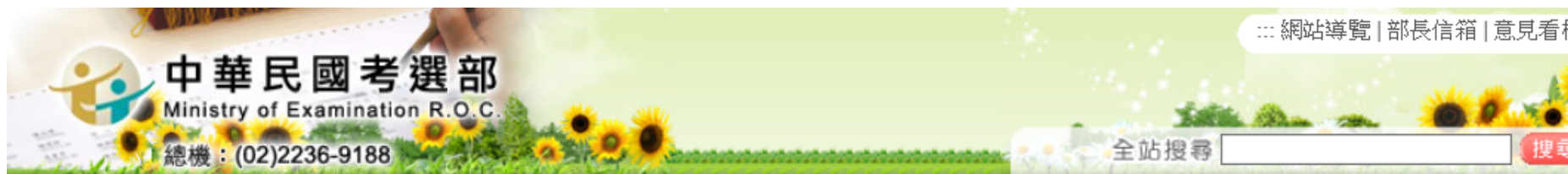
第七條 第四條專門職業人員，其職責如下：

- 一、食品安全管制系統之規劃及執行。
- 二、食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。
- 三、食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。
- 四、食品原材料衛生安全之管理。
- 五、食品品質管制之建立及驗效。
- 六、食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。
- 七、實驗室品質保證之建立及管控。
- 八、食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。
- 九、國內外食品相關法規之研析。
- 十、其他經中央主管機關指定之事項。

第九條 食品業者依本辦法置專門職業人員或技術證照人員時，應檢具下列文件，報直轄市、縣(市)主管機關備查；異動時，亦同：

- 一、專門職業或技術證照人員名冊。
- 二、前款人員之資格證明及在職證明。
- 三、公司、商業或工廠登記文件。

第十條 本辦法自發布日施行。



- 最新消息
- 重大政策
- 關於考選部
- 應考人專區
- 國家考試介紹
- 考選統計
- 考選法規
- 資料開放專區
- 政府資訊公開
- 便民服務

最新考試公告

- 105年第二次專門職業及技術人員高等考試醫師牙醫師藥師考試分階段考試、藥師、醫事檢驗師、醫事放射師、助產師、物理治療師、職能治療師、呼吸治療師、獸醫師考試 (105/3/29)
- 105年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試、105年專門職業及技術人員高等考試法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師考試 (105/3/29)

考政焦點快報 (含最新消息)

- 105年公務人員高普考試4月7日下午5時報名截止 (105/4/7)
- 105年外交、民航、國際經濟商務及原住民族特考暫定考試類科(組) (105/4/6)
- 公告公務人員高等考試三級考試暨普通考試修正「政府會計」、「工程數學」、「航海學」、「政府會計概要」、「航海學概要」等5應試科目命題大綱。 (105/4/1)
- 105年第二次專門職業及技術人員高等考試醫師牙醫師藥師考試分階段考試、藥師、醫事檢驗師、醫事放射師、助產師、物理治療師、職能治療師、呼吸治療師、獸醫師考試 (105/3/29)
- 105年第二次專門職業及技術人員高等考試中醫師考試分階段考試、營養師、心理師、護理師、社會工作師考試、105年專門職業及技術人員高等考試法醫師、語言治療師、聽力師、牙體技術師考試 (105/3/29)
- 105年司法、調查、國安、海巡及移民特考暫定考試類科組 (105/3/28)

更多內容

首頁 > 食在安心 > HACCP > HACCP訓練機構

首頁 > 食在安心 > HACCP > HACCP訓練機構

字級設定:   

∴ HACCP訓練機構

 加入常用功能
  友善列印
 



標題: HACCP 訓練機構  加入收藏

2012/03/04

100.12.27

機構

編號	機構名稱	地址	電話	開課 訊息	核備文號
7	財團法人中央畜產會	台北市溫州街14號 4樓	 02-2363-8724  #2129	基礎 班 進階 班	97.7.14.衛署食字第 0970033442號

HACCP訓練機構核可名單-24家

(二) 供應商管理

1. 業者應對其供應商進行管理

管理重點：

(1) 原材料供應商訪視及評鑑

(2) 符合標準者列為合格之食材供應商

(3) 簽訂食材供應商切結書及合約書

(4) 建立合格供應商名冊，並每年度定期更新

(5) 必要時或定期進行評鑑或訪視

(6) 移除不合格供應商名單或改善前不再採購

2. 原材料供應商訪視及評鑑

- (1) 供應商自主管理（公司設立登記文件、食品業者登錄、建立追溯追蹤系統、例行性自主品管檢驗、聘請專門職業或技術證照人員、強制性檢驗證明、相關產品認驗證例如：CAS、GMP、ISO或HACCP等）。
- (2) 產品品質（品質及規格是否符合需求、相關檢驗證明、包裝標示正確、原物料倉儲管理、運輸作業管理等）。
- (3) 經營管理（工廠環境、設備、器具整齊清潔度、人員操作衛生、標準化作業流程等）。

3. 食材供應商切結書及合約書

供應商管理方法可參考「食材供應商之衛生管理及採購契約範本（103.11.24食品藥物管理署）」

4. 其他相關資訊

其他相關資訊可參考「食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引(104.12.30食品藥物管理署)」



供應商之訪視及評鑑

-表一、食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

-表二、○○食品廠食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

-表三、供應商訪視（評鑑）會議紀錄

表一、食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

廠商名稱：_____ ☐初次訪視評核 ☐年度訪視評核

訪視評核人員		日期	供應商聯絡人員	
		年 月 日		
前次評核結果說明	☐ 初次訪視評核，無前次訪視評核結果。 ☐ 前次缺失已完成改善。 ☐ 前次缺失未完成改善，併入此次缺失內容。			
項目	內容	評分	備註	
自主管理 (25%)	公司設立相關登記證文件 2%			
	是否完成食品業者登錄並取得登錄字號 5%			
	是否有追蹤追溯相關資料 5%			
	是否實施例行性自主品管檢驗 5%			
	是否聘用專門職業或技術證照人員 3%			
產品品質 (20%)	可否提供適當檢驗證明文件 3%			
	是否具備適當產品認證 2%			
	品質及規格是否符合需求 3%			
	能否提供相關檢驗報告 4%			
	是否有檢驗制度並認真執行 4%			
經營管理 (20%)	包裝標示是否符合標示規範 3%			
	原物料管理及庫存管理是否適當 3%			
	運輸作業的控管是否適當 3%			
	負責人對品質的重視程度 4%			
	工廠作業環境及整潔 4%			
價格 (15%)	器械設備衛生 4%			
	人員操作衛生 4%			
	作業流程的標準化及一致性 4%			
	售價是否合理 5%			
	是否可配合公司付款方式 5%			
配合情形及意願 (10%)	量價調整彈性是否合理 5%			
	交貨品質及交期穩定性 3%			
	可否供應足夠數量 2%			
產品測試 (10%)	可否配合臨時調度 2%			
	售後服務 3%			
產品測試結果是否符合需求 10%				
總分		○○分(含)以上合格		
訪視評核結果： ☐ 合格 ☐ 不合格 供應商簽名：_____				

表二、○○食品廠食材供應商訪視（評鑑）紀錄表

評鑑日期：_____

廠商名稱：_____		負責人：_____	電話：_____
工廠地址：_____		傳真：_____	
調查項目	評核分數		
一、文件評核 (30%)	1.工廠登記證、商業登記等證明文件 5%		
	2.是否完成食品業者登錄並取得登錄字號 5%		
	3.是否有追蹤追溯相關資料 10%		
	4.是否聘用專門職業或技術證照人員 5%		
	5.具 CAS 或 TAP 等第三方驗證文件或資料 ^(註) (若無，需進行現場查核) 5%		
二、現場評核 (24%)	5.作業現場是否清潔 4%		
	6.動線與空間規劃是否適當 4%		
	7.生產流程規劃是否適當 4%		
	8.是否有適當的管制制度 4%		
	9.是否有預防/改善/矯正機制 4%		
三、供貨狀況 (21%)	10.是否實施例行性自主品管檢驗 4%		
	11.外包裝是否完整、清潔及符合標示規範 5%		
	12.是否夾帶異物 4%		
	13.貨品品質是否符合需求 4%		
	14.送貨時間可配合我方要求 4%		
四、服務品質 (25%)	15.緊急應變佳，能配合我方要求 4%		
	16.價格合理 4%		
	17.臨時訂貨可否配合 4%		
	18.服務態度是否良好(接電話、送貨服務等) 5%		
	19.意見反應是否確實改善 4%		
20.少量訂購可否配合 4%			
21.特殊規格商品可否配合 4%			
總評	合計分數		
備註	☐ 總分○○分以上列為「合格供應商」 ☐ 總分○○分~○○分列為「保留」 ☐ 總分○○分以下列為「不合格供應商」		
	評定結果		
	☐ 合格供應商 ☐ 保留 ☐ 不合格供應		
單位主管簽名		採購簽名	評核人員簽名

註：CAS 及 TAP 等第三方驗證文件或資料，可透過相關網站查詢廠商名錄及產品。

表三、供應商訪視（評鑑）會議紀錄

日期	
召開會議單位	
主席	
列席人員	
供應商訪視（評鑑）預定廠家	
供應商訪視（評鑑）確定廠家與日期	
供應商訪視（評鑑）注意事項	
備註	

*頻率：每半年一次。

主管：_____

記錄：_____

建立食材供應商名冊及供貨評估

-表四、食材供應商名冊

-表五、○○食品廠供應商供貨狀況紀錄表

表四、食材供應商名冊

供應商名稱	主要供應食材	食材製造或來源廠(場)	供應商所在地	供應商負責人	供應商聯絡電話	是否簽約	具備證件
○○公司	冷凍水產品	溢○公司 鑫○公司 新○興公司 永○公司	台北市內湖區○○路○○巷○○號	李○○	(02) ○○○○-○○○○	供貨合約	商業登記證明文件
○○企業	豬肉全產品	津○公司 立○公司 誠○公司	桃園縣龜山鄉○○路○○○號	王○○	(03) ○○○○-○○○○	供貨合約	CAS 證明文件或資料 ^(註) ，雙方訂定合約書，明定不得供應抗生素/磺胺劑殘留不符合法規之食材。
○○公司	雞蛋、全液蛋	吳○公司 加○畜牧場	桃園縣龍潭鄉○○村○○號	彭○○	(03) ○○○○-○○○○	切結書	商業登記證明文件。
○○農產企業社	蔬菜類	-	彰化縣秀水鄉○○村○○號	蔡○○	(04) ○○○○-○○○○	供貨合約	每半年提供一次農藥殘留檢驗報告單。

註：CAS 證明文件或資料，可透過相關網站查詢廠商名錄及產品。

表五、○○食品廠供應商供貨狀況紀錄表

供應商紀錄				供貨紀錄	
年度	供應商	供貨類別	年供貨品項	不合格品項	不合格內容與改善情形
103	○○公司	肉品	120	1	1. 冷凍肉品以冷藏車運送，表面溫度-5℃。 2. 書面通知改善後，以改用冷凍車運送。
103	○○公司	蔬菜	60	0	
103	○○公司	冷凍調理食品	40	0	
供貨狀況評估		不合格品項高於 10%者，列為下半年供應商評選之後補名單。			

*頻率：每年由管制小組依供應商之供貨狀況評估。

主管：

記錄：



簽訂契約確保品質釐清責任

-表六、食材供應商切結書

-表七、供貨合約書

-表八、採購契約書

表六、食材供應商切結書

立切結書人 _____ (以下簡稱甲方)

_____ (以下簡稱乙方)

乙方於○○年○○月○○日起至○○年○○月○○日止供應甲方下列產品：

品名：
數量：
重量：

產品均在符合衛生安全之條件下進行生產、包裝，且產品之品質規格、成分、標示及包裝皆符合食品安全衛生管理法及食品衛生標準等相關衛生法規規定。如有違反，將負法律上一切責任。

立切結書人

甲方：
負責人： (簽章)
身分證字號：
地址：

乙方：
負責人： (簽章)
身分證字號：
地址：

中 華 民 國 年 月 日

表七、供貨合約書

合約字號：
簽訂日期： 年 月 日
_____ (以下簡稱甲方)向 _____ (以下簡稱乙方)訂購貨(物)
品，經雙方約定之買賣條件如下，特立本合約書，以確認雙方之權利義務。

驗收	1. 乙方販賣予甲方之物品，乙方應保證提供之物品符合雙方既定之規格。 2. 乙方提供之物品，其安全及合法性由乙方負責，甲方應於物品入廠時進行驗收作業，確認檢附之資料是否符合甲方要求。 3. 乙方所售之物品必須限期交貨，由甲方照驗收標準驗收。 4. 不合規範之貨品由乙方取回，並限期調換齊齊。 5. 因退貨所發生之費用或損失概由乙方負擔延期罰款。
延期罰款	1. 除經甲方查明認為非人力所能抗拒之災禍，並確有具體證明外，乙方應依本合約所約定之日期交貨，否則每遲一日罰未繳貨款○○元。 2. 因退貨而致延期交貨，概作延遲論。
解約辦理	乙方未能履行合約或罰款未能繳付時，即可辦理解約。
甲方簽章：	乙方簽章：
廠商名稱：	廠商名稱：
負責人：	負責人：
地址：	地址：
電話：	電話：

表八、採購契約書

一、本協議書由買方： _____ (以下簡稱甲方)
賣方： _____ (以下簡稱乙方) 依據下列協議條款訂定之。

二、保證事項：

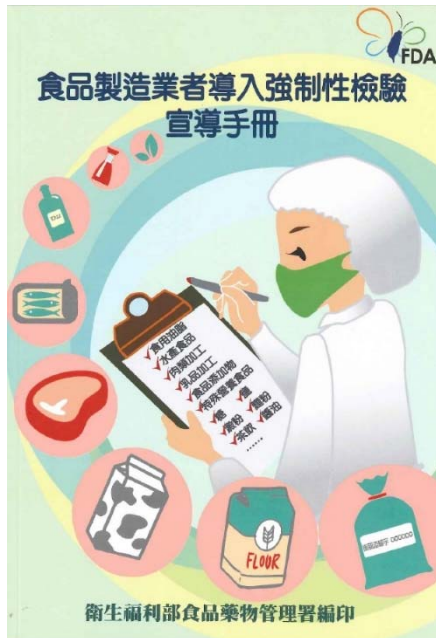
- 協議書簽訂日期： 年 月 日至 年 月 日
- 乙方保證願依照甲方驗收標準(包裝應完整、衛生、品質及標示應符合食品安全衛生管理法及食品衛生標準等相關衛生法規規定，有效期限不得短於三分之一日期)供應，如有不符甲方得以拒收，乙方應立即接受退貨或更換，並負責於指定時間內配送至甲方指定收貨地點，若造成延誤乙方需負相關之補償。
- 除事先經雙方同意或不可抗拒因素(發生臨時事故時，乙方需於第一時間通知甲方，並配合啟動臨時應變處理機制)，乙方不得私自更改送貨品項、送貨地點或時間(若因乙方私自更改而造成任何甲方損失或罰則，須由乙方負完全責任)。
- 乙方送貨人員須將送貨單交由驗收人員驗收通過，乙方應保留驗收單據以憑結帳。申請貨款時乙方應檢附具甲方驗收簽名之憑證。
- 蔬菜水果：每次進貨檢附化學法農藥檢驗報告或食品藥物管理署公告之食品中殘留農藥檢驗方法報告影本，乙方每年需提供商業登記證明文件；吉園圖、CAS等廠商需提供有效產品證明文件。
- 若乙方供應之物品有衛生安全問題(如抗生素、添加物殘留過量、過期、腐敗及衛生不良等)，必要時需配合甲方至發生地點負責解釋說明，若責任歸屬經確認為乙方時，乙方必須負相關法律及應有賠償責任。
- 合約期間，甲方得不定期至乙方廠房視察生產流程及衛生條件。
- 甲方實施供應商考核，供應商若有違反承諾事項(如附屬條款)而造成甲方損害，將於次月帳款結算時扣除(依協議)相關補償。
- 乙方為保證供貨之品質及供貨正常提供新台幣○○元為保證金，若因乙方之故造成甲方經營受影響(如食品中毒事件、重大違約事件及停權等)甲方得予沒收保證金。

三、以上條例經雙方同意簽訂，特立此約一式兩份，雙方各執一份以為憑據。

立合約人：甲方：
負責人：
住址：

立合約人：乙方：
負責人：
住址：

食品業者自主管理手冊



（三）製程管理及品質管制

業者應備有各項標準作業程序書，符合食品良好衛生規範準則之規定。

1. 使用之原材料，應有可追溯來源之相關資料或紀錄。
2. 原材料進貨應經驗收程序，不合格者應明確標示，並適當處理，避免誤用。
3. 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。
使用時應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。
4. 食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
5. 每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。
6. 製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。

（四）食品安全管制系統（HACCP）

依據食安法第八條公告之食品業者，應成立管制小組，統籌辦理食品安全管制系統，以鑑別、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。

1. 成立食品安全管制小組
2. 執行危害分析
3. 決定重要管制點及建立管制界限
4. 研訂及執行監測計畫
5. 研訂及執行矯正措施
6. 確認系統之有效性
7. 建立本系統執行之文件及紀錄

(五) 追溯及追蹤系統

衛生福利部食安法第九條公告訂定建立追溯及追蹤系統相關事項及相關行政處分。

1. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法
(102年11月19日部授食字第1021351000號公告)
2. 應建立食品追溯追蹤系統之食品業者
(104年07月31日部授食字第1041302792號公告)
3. 應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者
QA 問答集

食品追溯追蹤 管理資訊系統 非追不可



首頁



聯絡我們



相關連結



網站地圖



主管機關登入



最新消息

消費者查詢

業者專區

FAQ

GTP專區



學校團膳
School Lunch

業者專區



線上學習



校園食材
查詢系統



最新消息

- 16-04-08 【公告資訊】 本署105年4月7日辦理...
- 16-03-23 【公告資訊】 輸入業非追不可3.0系統...
- 16-03-16 【公告資訊】 非追不可3.0已正式上線...
- 16-03-16 【公告資訊】 非追不可3.0批次匯入範...
- 16-03-16 【公告資訊】 公告「食品可追溯性資訊標...
- 16-03-11 【公告資訊】 食品分類與貨品分類號列(...

More

GTP專區

- 15-03-13 【會議報導】 舉辦資服業者食品雲非接不...
- 15-02-02 【標準公告】 修正「食品可追溯性資訊...
- 14-12-12 【標準公告】 GTP 1.0 規範文件...
- 14-11-17 【標準公告】 GTP 2.0 XML ...
- 14-10-28 【標準公告】 GTP 2.0 食品可追...
- 14-09-01 【標準公告】 預告「食品可追溯性資訊交...

More

(六) 強制性檢驗公告

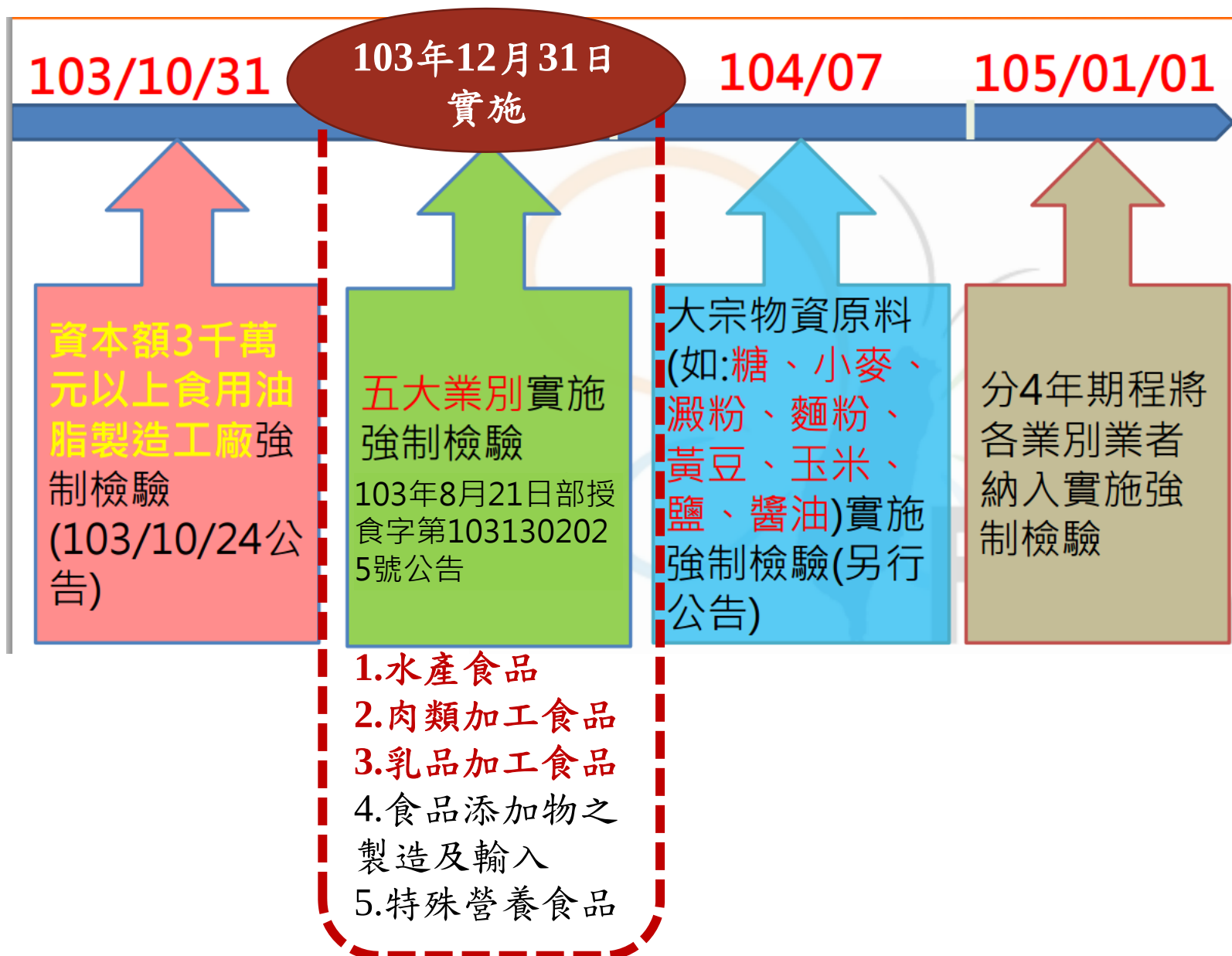
衛生福利部食安法第七條公告訂定檢驗相關事項及相關行政處分。

1. 應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項

(104年07月31日部授食字第1041302694號公告修正)

2. 應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項之Q&A問答集

食品業者實施強制檢驗期程



104年07月31日部授食字第1041302694號公告修正

「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」

自103年12月31日起實施

實施業別及規模	應檢驗之原料、半成品或成品	關鍵性檢驗項目	檢驗週期
應符合HACCP之肉類加工食品業 經公告應符合「食品安全管制系統準則」之肉類加工食品之製造、加工、調配業者；辦理工廠登記者，自一百零三年十二月三十一日實施。	畜禽肉類及其他可供食用部位 包括可供人類食用之家畜類、家禽類及其雜碎類等。	動物用藥殘留	1. 每季，即每3個月為1季，該季內任1個月份進行至少1次強制性檢驗。 2. 應檢驗的主原料或成品若未能達到至少每季進料或出貨一次時，則改由逐批進行檢驗。



104年07月31日部授食字第1041302694號公告修正

「應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」

自103年10月31日起實施

實施業別及規模	應檢驗之原料、半成品或成品	關鍵性檢驗項目	檢驗週期
食用油脂之製造、加工、調配業者 辦理工廠登記且資本額三千萬元以上者，自中華民國一百零三年十月三十一日實施。	動物性油脂- 1.原料 2.粗製油 3.精製油	1. 原料-動物用藥殘留、農藥殘留 2. 粗製油、精製油-重金屬、總極性化合物、苯駢芘 3. 其他衛生管理項目	每半年至少1次強制性檢驗。



訂定年度自主強制性檢驗計畫

1. 週期性輪替檢驗原則

本公告**最低檢驗週期為「每季」或「每批」**
至少進行一次強制性檢驗，若產品應檢驗之
原材料、半成品或成品，倘屬不同來源，乃
至不同部位，或是其檢驗項目包含細項者，
業者**可依風險管理原則，採週期性輪替檢驗**
，以符合檢驗效益及落實自主管理，惟應有
相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

2. 週期性輪替檢驗項目

	不可輪替 	可輪替 
說明	不同物種 (如：豬、牛、羊、雞、鴨、鵝…等)	不同來源 (不同供應商、進口國家)
		不同部位 (後腿肉、里肌排…等)
		不同檢驗項目 (如：磺胺劑、氯黴素類…等)
備註	例：工廠同時使用雞、豬原料肉，兩者均分別每季至少送驗 1 次	輪替性計畫，應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明

不同來源乃至不同部位之畜禽肉類及其他可供食用部位原料，均應進行動物用藥殘留量檢驗，業者可依其危害分析及重要管制點（HACCP）之危害分析、重要管制點及管制措施、供應商管理、官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露及風險控管等原則，採週期性輪替檢驗，評估擇定每次進行檢驗之不同來源或部位之原料，以落實自主管理，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

3. 擇定動物用藥殘留檢驗項目

有關動物用藥殘留檢驗項目，業者可依其

- (1) 食品安全管制系統（HACCP）之危害分析
- (2) 重要管制點及管制措施
- (3) 供應商管理
- (4) 官方有關禽畜水產品之安全資訊揭露
- (5) 風險控管

評估擇定合理之動物用藥殘留檢驗項目，包括訂有殘留容許量及不得檢出之動物用藥殘留項目等，惟應有相關支持性或佐證資料，提供合理性說明。

禽畜水產品之安全資訊揭露

1. 主管機關監測資訊、相關法規、衛生標準與指引：
 - 國際食品資訊邊境查驗市售調查
(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=3554>)
 - 各縣市辦理之養殖水產品上市前用藥及肉品動物用藥抽驗結果 (各縣市政府網站)
2. 國際資訊：
 - Food Chemicals Codex, FCC ;
 - 聯合國食品法典委員會 (JEFCA) ;
 - 歐盟 (RASFF Portal) ;
 - 日本等其他食品添加物規範 ;
 - 先進國家要點之成分規格。
3. 其他自願性符合標準：如中華民國國家標準 (CNS)

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品法規條文查詢

字級設定:   

食品法規條文查詢

 加入常用功能  友善列印   

類別:	所有類別	法規性質:	全部
標題:		關鍵字:	
搜尋 重置			

共有 47 筆搜尋結果

全部(153) 食品衛生標準(47) 食品輸入及查驗登記(43) 食品標示及廣告(36) 食品製造及衛生安全管理(29) 其它(13)			
項次	標題	法律性質	發佈日期
1.	食品安全衛生管理法 	法律	2014/12/10
2.	健康食品管理法 	法律	2006/05/17
3.	食品安全衛生管理法施行細則 	法規命令	2014/08/13
4.	健康食品管理法施行細則 	法規命令	2006/10/30
5.	食品衛生管理法解釋彙編	行政解釋	2012/11/30
6.	嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準 	法規命令	2014/07/15
7.	農藥殘留容許量標準 	法規命令	2015/02/12
8.	藻類食品衛生標準 	法規命令	2013/08/21
9.	食品中原子塵或放射能污染安全容許量標準 	法規命令	2013/08/20
10.	禽畜產品中殘留農藥限量標準 	法規命令	2013/08/20

國際食品

首頁 > 消費紅綠燈 > 國際食品

字級設定:   

國際食品

 加入常用功能  友善列印   

年份:

日期(起):

日期(迄):

燈號:

關鍵字:

搜尋

重置

共有 902 筆搜尋結果

項次	燈號	標題	更新日期
1.		英國食品標準局(FSA)發布Wanis公司回收疑遭沙門氏菌(Salmonella)污染之瓜子(Africa's Finest Ground Egusi (Melon Seeds))產品,問題產品未輸入我國。	2015/03/12
2.		美國農業部(USDA)發布Rio Tex Wholesale Meats公司回收疑遭李斯特氏菌(Listeria monocytogenes)污染之即食牛肉產品(ready-to-eat beef products)產品,問題產品無向本署申請輸入查驗紀錄。	2015/03/12
3.		美國食品藥物管理局(FDA)發布Ateeco公司自主回收Mrs. T's品牌疑遭塑膠異物污染之餃子(Mozzarella, Tomato & Basil Pierogies)產品,問題產品未輸入我國。	2015/03/12
4.		加拿大食品檢查署(CFIA)發布Juici Patties (Canada)公司回收Juici Patties品牌疑遭大腸桿菌O157:H7 (Escherichia coli O157:H7)污染之雞肉(Unbaked Jamaican Style Patty, Chicken)產品,問題產品無向本署申請輸入查驗紀錄。	2015/03/12
5.		加拿大食品檢查署(CFIA)發布Elite Salads International公司回收疑遭肉毒桿菌(Clostridium botulinum)污染之鯡魚(schmaltz herring)產品,問題產品未輸入我國。	2015/03/12
6.		加拿大食品檢查署(CFIA)發布回收品牌Salish Seafoods疑遭李斯特氏菌(Listeria monocytogenes)污染之煙燻鮭魚(Candy Smoked Salmon)產品,問題產品無向本署申請輸入查驗紀錄。	2015/03/12
7.		英國食品標準局(FSA)發布Dealicious Mealz UK Ltd公司回收Dil Pasand品牌違法添加Rhodamine B之茴香種子(Fennel Seeds)產品。問題產品未輸入我國。	2015/03/05

<https://consumer.fda.gov.tw/Light/List.aspx?code=2010&nodeID=30#>

六、明列原料使用來源暨供應商一覽表（範例）

原料肉	使用部位	供應商名稱	國家	供應商所在地	供應商負責人	供應商聯絡電話	是否簽約	具備證件
牛肉	腿肉	○○公司 ○○公司	美國 澳洲 紐西蘭	台北市內湖區○○路○○巷○○號	李○○	(02)○○○○-○○○○	供貨合約	逐批提供輸入檢疫證明。 不定期提供邊境檢驗合格證明。
	小排	○○企業 ○○公司	美國 澳洲 紐西蘭	桃園縣龜山鄉○○路○○○號	王○○	(02)○○○○-○○○○	供貨合約	逐批提供輸入檢疫證明。 不定期提供邊境檢驗合格證明。
豬肉	腿肉	○○企業 ○○公司	台灣 加拿大 匈牙利	桃園縣龍潭鄉○○村○○號	彭○○	(02)○○○○-○○○○	切結書	商業登記證明文件。 逐批提供輸入檢疫證明。
	里肌	○○公司	台灣	彰化縣秀水鄉○○村○○號	蔡○○	(02)○○○○-○○○○	供貨合約	CAS 證書影本，雙方訂定合約書，明定不得供應抗生素/磺胺劑殘留不符合法規之食材。
雞肉	雞腿	○○公司	美國 加拿大	桃園縣龜山鄉○○路○○○號	王○○	(02)○○○○-○○○○	供貨合約	逐批提供輸入檢疫證明。 不定期提供邊境檢驗合格證明。
	胸肉	○○公司	台灣	彰化縣秀水鄉○○村○○號	蔡○○	(02)○○○○-○○○○	供貨合約	CAS 證書影本，雙方訂定合約書，明定不得供應抗生素/磺胺劑殘留不符合法規之食材。
其他原料								

明列原料使用來源暨供應商一覽表（範例）

制定相關危害之風險控管表（範例）

七、制定相關危害之風險控管表（範例）

分析標的	豬肉													
評估項目	<u>風險控管原則</u> 1. 此風險存在將造成人體健康之嚴重危害 2. 此風險發生頻率 3. 為其他主管機關公告監測之項目 4. 曾發生過的危害事件 5. 此風險將造成產品品質嚴重之危害 ※危害評等：分數愈高，風險愈高													
	A 發生頻率					B 危害度 (可參考衛福部食藥署－健康風險評估資料專區)					C 加重評估項目			危害評等
	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	低 (1)	中低 (2)	中 (3)	中高 (4)	高 (5)	後續加工 可消除危 害 (0)	曾發生 歷史事 件 (10)	政府公 告之監 測項目 (10)	A×B+C
氯黴素				✓				✓				✓	✓	32
四環黴素類					✓				✓			✓	✓	40

填表人：_____

主管覆核：_____

八、制定檢驗項目及週期性輪替計畫（範例）

	相關 危害	法規限量	供應商/ 國家	部位	檢驗排程					檢 驗 單 位	備 註
					1 季	2 季	3 季	4 季	每 批		
					1-3 月	4-6 月	7-9 月	10-12 月			
監測標的： 豬肉 原料	氯黴素	氟甲磺氯黴素 <0.3 ppm，其餘 不得檢出	供應商 A	里肌肉 後腿肉	◎		◎			中央 畜產 會	
監測項目： 動物用藥											

※重要參考文獻

1. 衛生福利部食品藥物管理署－市售動物用藥監測結果
(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=2365>)
2. 中華民國 103 年 4 月 1 日部授食字第 1031300872 號令修正-動物用藥殘留標準
(<https://consumer.fda.gov.tw/Law/VeterinaryDrugList.aspx?nodeID=519>)
3. 衛生福利部食品藥物管理署－健康風險評估資料專區
(<https://consumer.fda.gov.tw/Food/HealthRisk.aspx?nodeID=581>)
4. 衛生福利部食品藥物管理署實驗室認證資訊網 (<https://lams.fda.gov.tw/Default.aspx>)
5. 食品認證實驗室名單 (104.6.25 更新)
(<http://www.fda.gov.tw/TC/includes/GetFile.ashx?mID=133&id=12638&chk=5775b1ea-eeec8-4d71-909c-ac2ad38f404c>)

制定檢驗項目及週期性輪替計畫（範例）

建立原料檢驗紀錄表（範例）

九、建立原料檢驗紀錄表（範例）

[illegible]

強制性檢驗之相關規定： 檢驗方式、選擇實驗室及檢驗結果紀錄

1. 例行性自主品管，可逕採用快篩法或快速檢測套組，惟符合最低週期之強制性檢驗，應以中央主管機關訂定之檢驗方法，或國際間認可之檢驗方法（如AOAC官方方法）為之。

2. 檢驗實驗室

- (1) 自設實驗室：宜參照衛生福利部食品藥物管理署（簡稱TFDA）、國際標準ISO/IEC 17025或CNS 17025 Z4058等實驗室管理系統相關規範，或申請通過為認證實驗室。
- (2) 委外檢驗：宜優先委託認證實驗室，並注意可能影響檢驗結果之因素，如採、送樣之代表性及保存方式等。
- (3) 有關TFDA認證實驗室名單，可逕上衛生福利部食品藥物管理署【首頁（www.fda.gov.tw）> 業務專區> 實驗室認證】進行查詢。

3. 檢驗結果與紀錄

- (1) 須**保存強制性檢驗結果紀錄至少 5 年**。
- (2) 對於強制實施檢驗結果，業者應予以善用，如有不符相關法規規定者，應採取有效改善措施處理，並作成紀錄，落實自主管理。
- (3) 檢驗結果可與供應商所提供的檢驗報告互為確認比對，並可建立檢驗報告追溯管理機制，但不能以供應商提供的檢驗報告取代或規避實施本公告的強制檢驗。
- (4) 輸入原裝進口產品，僅限國外本（總）公司於國內申請設立分公司，並取得查驗登記許可販售的情況，得以國外本公司的成品檢驗報告，即視同國內分公司對該成品之檢驗報告，可無需再由國內分公司自行或委外檢驗。
- (5) 官方主政之自願性驗證標章制度（如CAS標章驗證）等，若該制度進行檢驗之目的，符合本公告強制性檢驗相關事項之精神及規定者，例如依該制度，委由第三方單位對於應實施業別進行追查抽驗，該抽驗符合公告事項的強制性檢驗內容，原則上該抽驗可視為該實施業別的強制性檢驗。

1

送檢日期：2015/06/18

送檢件數：1

2

完成日期：2015/06/25

申請單編號：10406CR00001

結果

3

未檢出

未檢出

4

1. 磺胺劑及奎諾酮類(48品項)依據衛生福利部102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正檢驗方法 食品中動物用藥殘留量檢驗方法—多重殘留分析(二); azaperol、azaperone、ciprofloxacin、danofloxacin、dicyclanil、difloxacin、enrofloxacin、epinomectin、ethopabate、floxacin、flumequine、lomefloxacin、marbofloxacin、morantel、nalidixic acid、norfloxacin、oxolinic acid、pefloxacin、piperidic acid、piromidic acid、succinylsulfathiazole、sulfabenzamide、sulfacetamide、sulfadiazine、sulfadimethoxine、sulfadoxine、sulfathiazopyridazine、sulfaguanidine、sulfamerazine、sulfameter、sulfamethazine、sulfamethizole、sulfamethoxazole、sulfamethoxypyridazine、sulfamonomethoxine、sulfapyridine、sulfaquinoxaline、sulfathiazole、sulfatrazoxole、tetramisole、trichlorfon、trimethoprim 等定量極限 0.01ppm; clodipol、fluzazuron、ornetoprim 等定量極限 0.05ppm; sulfachlorpyridazine 定量極限 0.02ppm; carazolid 定量極限 0.002ppm; sarafloxacin 定量極限 0.005ppm。

2.氣黴素類依據衛生福利部103年6月6日部授食字第1031900630號公告訂定食品中動物用藥殘留量檢驗方法—氣黴素類抗生素之檢驗；定量極限：氣黴素為0.0003ppm；甲磺氣黴素、氟甲磺氣黴素、氟甲磺氣黴素胺等定量極限為0.005ppm。

1. 本報告所用檢體與名稱係由委方提供，且本檢驗未涉及檢體採保，報告表僅對該送驗檢體負責。
2. 檢驗結果僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性做判斷。
3. 委方接獲分析結果報告表後，兩星期內如無申訴檢核，所留檢體本中心將廢棄，但藥物殘留複驗，須於一週內提出申請。
4. 非經本中心書面同意，本報告表不得摘錄複製。
5. 本報告表記載事項僅作為參考資料，不得作為廣告、法律訴訟、出版品等商業宣傳用途。
6. 「 」代表該項項目未檢驗。檢驗結果中加註「代表估計值」。

蘇州府志

報告簽署人



1. 公告業別之業者應就動物用藥殘留，對其產品之原料進行檢驗，每季或每批至少一次。
(不能以供應商之檢驗報告替代)
2. 同一製造廠如有2項以上強制性檢驗公告之產品類別，均須依公告進行強制性檢驗。
3. 符合公告所規定之檢驗標的
(如畜禽肉類、養殖水產原料)
及檢驗項目(動物用藥)。
4. 採用公告檢驗方法或國際認可之檢驗方法。
5. 檢驗結果紀錄至少應保存5年。

受託代工製造之強制性檢驗？

1. 應實施強制性檢驗的食品製造業者，對於客戶委託製造產品，也須依公告進行強制性檢驗；所有食品產品如有違反衛生安全等相關衛生法規規定之情事，則由該產品的國內負責廠商負法律責任。
2. 例如：肉品製造工廠（A工廠）受小型業者（B工廠）委託進行加工製造，則A工廠仍須對B工廠委託代工之產品依公告進行強制性檢驗。

不合格產品之處理

業者應依據

104年08月10日部授食字第1041302468號令修正
之食品及其相關產品回收銷毀處理辦法建立廠
內成品下架、回收及銷毀標準作業程序

一旦發生**不合格產品上市之情形**，
須依據該作業程序執行下架、回收、銷毀，
並通報主管衛生機關。

肆、結語

- 一、業者自主管理能力 ↑
- 二、業者健全管理體制 ↑
- 三、專業、敬業團隊 ↑
- 四、國際接軌 →
- 五、執法嚴謹有效率 ↑
- 六、食品產業管理專業與經驗 ↑

感謝聆聽 敬請指教



財團法人中央畜產會

National Animal Industry Foundation