食品藥物研究年報. 6: 330-335 2015
Ann. Rept. Food Drug Res. 6 : 330-335 2015

推動餐飲業實施食品安全管制系統準則之概況

黃家德[1] 張惠娟[1] 鄭維智[1] 彭瑞森[2] 丘志威[3] 劉得銓[2] 何秋燕[2] 劉淑美[2]

[1]食品藥物管理署食品組 [2]財團法人食品工業發展研究所 [3]輔仁大學食品科學系

摘 要

為提升餐飲業者衛生安全之管理層次，食品業者除須符合食品良好衛生準則(GHP)之規定外，於管理模式中納入危害分析重要管制點(HACCP)之觀念，可有效預防終產品之危害。我國自96年起公告餐盒食品工廠應實施「食品安全管制系統」，該系統於103年3月11日公告發布更名為「食品安全管制系統準則」。截至103年度止，我國餐盒食品工廠計186家通過食品安全管制系統符合性稽查(符合率97%)；其他未經公告之餐飲業者，自願性實施食品安全管制系統準則並通過「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明」廠商計157家，含國際觀光旅館38家。由評鑑結果顯示，餐飲業常見缺失除不符合GHP之規範(建築與設施維護、防治交叉汙染及原料採購驗收)外，HACCP紀錄表單管理及食材供應商評鑑程序亦為主要未確實執行之項目。為輔導業者建立完善之食物供應鏈，已將食品安全管制系統準則制度應用於食材供應業者，以落實「從農場到餐盤」之管理精神，維護民眾飲食健康。

關鍵詞：食品安全管制系統準則、GHP、HACCP、餐盒食品工廠、國際觀光旅館、餐飲業、食材供應商

前 言

食品良好衛生規範準則(Good Hygiene Practice for Food, GHP)[(1)]為我國所有食品業者實施衛生管理最重要之衛生準則，具高潛在危害風險之食品產業，更須配合食品安全管制系統準則[(2)]之規定，導入預防性危害之食品安全管制系統(Food Safety Control System)，執行危害分析重要管制點(Hazard Anlysis and Critical Control Point, HACCP)作業，該系統藉由危害分析(生物、化學與物理性危害)、判定重要管制點、建立管制界線、執行管制點監測、建立矯正措施、建立紀錄系統及系統確認等程序，降低食品因汙染或其他危害所導致之食品中毒事件，使業者提昇衛生管理層次及確保產品品質，以維護消費者健康與權益[(3)]。

食品藥物管理署(簡稱食藥署或TFDA)自89年起施行「衛生署食品衛生處餐飲業HACCP先期輔導制度」，針對餐食製造業及餐飲服務業進行輔導，並公告自96年起餐盒食品工廠依其規模大小分階段強制實施HACCP系統，101年全台約215家餐盒食品工廠已納入衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單，每年由轄區衛生局依業者缺失分級進行不同頻率之符合性稽查，以督促業者落實執行系統運作。為有效推動餐飲產業實施食品安全管制系統，於98年正式開始辦理自願性「餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑制度」(簡稱餐飲業衛生評鑑)，通過者並核發證明書，茲以鼓勵[(4)]，同時依業者辦理評鑑情況，評估各餐飲業別強制實施食品安全管制系統之可行性。

其中，國際觀光旅館為我國發展觀光事業中不可或缺之重要環節，為因應來臺旅客及保障消費者之飲食安全，國內積極推動國際觀光旅館業者實施食品安全管制系統，委託專家學者輔導其中餐廳建立該系統，並協助業者取得餐飲業衛生評鑑證書，於103年5月9日正式公告「國際觀光旅館內餐飲業應符合『食品安全管制系統準則』相關規定」，且自104年7月1日生效。

而餐飲業提供之產品多為複合調理食品，具有各種類食材，若未慎選來源，進行原料驗收及供應商評鑑，將提高潛在風險危害。為強化餐飲業者落實食材源頭安全把關，對整體食物供應鏈進行自主管理能力，於104年委託專家學者進行「食材供應商建立HACCP系統」輔導計畫，以實踐「From Farm To Plate (從農場到餐盤)」精神。本文彙整分析近3年，國內餐盒食品工廠、國際觀光旅館及醫院、學校供膳場所等餐飲業者，實施食品安全管制系統之成果與查核過程中之缺失，期能供做餐飲業者及政策研擬之參考。

研究方法

一、餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑

食藥署於99至103年間，委託財團法人食品工業發展研究所依據「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項」[(5)]辦理餐飲業衛生評鑑。業者得向地方衛生局申請核備，並備齊該注意事項所須文件逕送食品工業發展研究所進行文件審查，書面資料審查核可後，由評核小組至供膳場所進行現場評核，該小組成員係具TFDA評核委員資格之委員組成。評核小組依據供膳場所之作業環境及相關書面表單紀錄資料，予以通過或不通過，通過之餐飲業者，頒發衛生評鑑合格證明書及公布於餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑證明廠商(https://consumer.fda.gov.tw/Food/Hygiene.aspx?nodeID=173)。

二、輔導國際觀光旅館建立食品安全管制系統

TFDA於99至101年間，委託輔仁大學輔導國際觀光旅館建立食品安全管制系統。輔導對象為經交通部光關局認定之國際觀光旅館業者，以自願參加方式填寫HACCP輔導報名表進行申請，並經TFDA核可之審查委員遴選出適宜業者做為輔導對象。專家學者以現場輔導、教育訓練、食品安全管制系統計畫書規劃等，協助業者建立GHP程序書及HACCP計畫書等相關資料，以符合「餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項」之申請條件。

三、餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查

TFDA於101至103年間，委託財團法人食品工業發展研究所協助地方衛生局辦理HACCP符合性稽查，依缺失程度評定業者等級，分為A、B及C三級，並依據等級於下年度進行不同頻率之查核，而高風險餐盒食品工廠(每日最大安全生產量1萬餐食份以上、曾發生疑似食品中毒案件、前年度未被查核者、新成立或年度查核結果為不符合或C級者)則列為當年度之重點查核廠商。通過查核廠商由地方衛生局函報TFDA並公布更新「衛生機關執行餐盒食品工廠實施食品安全管制系統符合性稽查結果名單」(網址：https://consumer.fda.gov.tw/Food/SafetyControl.aspx?nodeID=560)。

結果與討論

一、餐盒食品工廠HACCP符合性稽查

截至103年，我國計有190家業者從事餐盒食品製造之工作；餐盒食品工廠可定義為經調理成包裝成盒，或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之領有工廠登記證的餐食生產工廠(包括盒餐與團膳)，亦為食品安全管理法指定公告實施食品安全管制系統之對象。於103年度針對餐盒食品工廠進行HACCP符合性稽查，共計190家，其中由食品工業發展研究

表一、103年度190家餐盒食品工廠HACCP符合性結果

項目	廠家數	百分比(%)
查核結果A級	54	28
查核結果B級	112	59
查核結果C級	20	11
查核結果不合格	4	2
已聘任專門技術人員	174	92

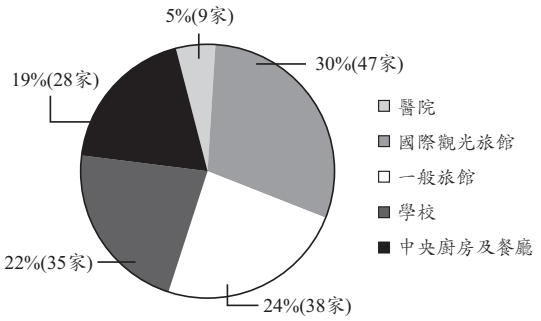
所配合轄區衛生局進行符合性稽查具67家，其它123家已由各轄區自行稽查。190家中之HACCP符合性達97%(186家)，專門技術人員聘用比例約為92%，計有197人，其中含食品技師87人及營養師110人。

依據現場評核結果之主要缺失項數，可區分A級、B級及C級，其中A級為主要缺失累計小於1項，每年至少進行追蹤查核1次；B級為主要缺失累計介於1至3項(不含)，每年至少進行追蹤查核1次；C級為主要缺失累計大於3項，每年至少進行追蹤查核2次；主要缺失大於等於7項者列為不合格。103年查核分級結果A級、B級及C級之家數依序為54家、122家及20家，如表一。

主要缺失發生率最高者為「GHP檢查條文」包括(1)作業廠區存在病媒或其出沒痕跡及未依病媒防治計畫執行蟲鼠危害防制，(2)廠內出入口、各作業區傳遞口未能保持緊閉、緩衝區兩扇門同時開啟，可能無法有效防止異物進入，(3)廚師有效持正比例不足，(4)未完全依原料驗收項目執行，(5)生熟食器具或作業未完全區分，而呈現交叉汙染情況等；「HACCP檢查條文」為(1)專門技術人員之聘用，(2)未紀錄表單記錄，如未確實簽署及註記日期等，(3)危害分析未考慮相關食品安全事件之潛在危害進行判斷，以決定危害之預防措施。

二、餐飲業之食品安全管制系統衛生評鑑

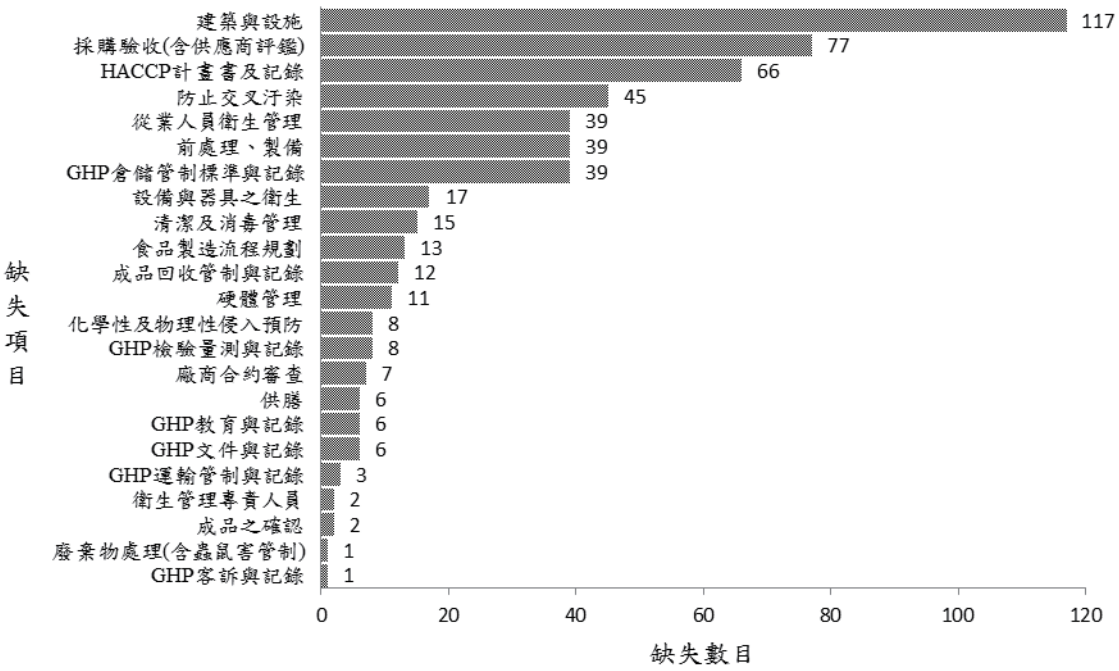
截至103年度，我國計有157家餐飲服務業通過餐飲業衛生評鑑。依餐飲服務業類別分析(圖一)，以醫院供膳場所通過評鑑數最高47件(30%)；其次為國際觀光旅館餐飲業38件(24%)；再其次為一般旅館35件(22%)；學校廚房佔28件(19%)，而中央廚房和餐廳最低9件(5%)。



圖一、通過HACCP衛生評鑑之餐飲服務業類別分布情形

由103年資料統計顯示，現場評核總計71家、540項缺失(圖二)，其中缺失發生率最高者為衛生管理標準作業程序之「建築與設施」，計117項(22%)，主要缺失為(1)作業區有病媒出沒；(2)作業區天花板、門、簾密合度不佳；(3)作業區檯面不潔。其次為製程及品質管制標準作業程序之「採購驗收(含供應商評鑑)」計有77項(14.3%)缺失，主要缺失為(1)未依程序內容確實執行原料驗收；(2)未全數進行食材供應商評鑑；(3)供應商名冊紀錄不全。第三為HACCP部分計有66項(12.2%)缺失，包含(1)危害分析未列出所有潛在危害，且危害分析結果前後不一致；(2)未落實CCP監測；(3)未執行內部稽核。再為製程及品質管制標準作業程序之「交叉污染」計有45項(8%)缺失，缺失為(1)不同汙染程度食材未區分存放；(2)抹布、刀具、籃框未依程序書分區域使用。

依據101至103年餐飲業衛生評鑑通過率統計，101年通過率為100%，但於102年起執行不定期之追蹤查核作業後，其通過率則下降為96.4-96.7%(表二)；此外，101至103年期間，



圖二、HACCP衛生評鑑現場評核缺失分類

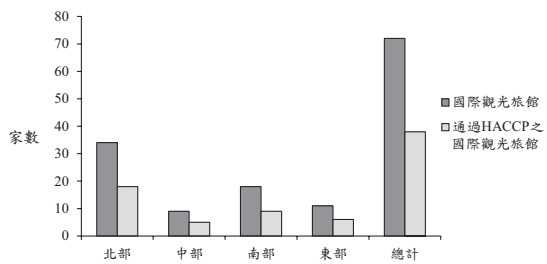
表二、101年至103年度餐飲業衛生評鑑之通過率

項目(家數)	年度		
	101	102	103
總評鑑數	87	83	91
新案申請	34	37	30
展延申請	53	25	41
追蹤查核	0	21	20
通過評鑑總數 (%)	87 (100)	80 (96.4)	88 (96.7)

各縣市衛生局通報具衛生評鑑資格廠商發生疑似食品中毒之家數比例，依序為7.9、1.5及0%，具逐年下降之趨勢。顯示，藉由提昇第三方執行機構之查核頻率及落實查核機制，可督促業者落實執行HACCP管制作業，預防食品中毒事件之再發生。

三、國際觀光旅館之之食品安全管制系統衛生評鑑

食藥署於99至101年間，藉由委託辦理計畫，持續輔導國際觀光旅館業者建立食品安全管制系統並申請餐飲業衛生評鑑，以強化業者自主管理之觀念。截至103年，經交通部觀光局台灣旅宿網(http://taiwanstay.net.tw/)所公告之國際觀光旅館總計72家，其中已有50%(38家)之國際觀光旅館通過餐飲業衛生評鑑且皆為有效證書。而不同地區國際觀光旅館之餐飲業衛生評鑑通過率，以中部地區最高為62.5%，其次東部地區、北部地區及南部地區，分別為54.5、52.9及47.3% (圖三)。輔導過程中，GHP之相關標準作業程序，為國際觀



圖三、全臺國際觀光旅館通過HACCP衛生評鑑之家數

光旅館業者較常發生的缺失，作業環境如建築與設施流程動線設計不良，空調出風口未裝設防護網；缺乏洗手台的鏡子、指甲刷、洗手乳、腳踏式垃圾桶、拭手紙(或烘手機)、75%酒精消毒液及口罩等設備；於量測食物中心溫度操作不確實、熟食與生食交叉汙染等情況；於人員方面，廚師處理即食熟食品時，無戴手套及口罩的習慣，餐廳內未聘雇食品相關之衛管人員，並缺乏對從業人員之食品衛生安全教育訓練，而主廚及從業人員即便參加過60小時HACCP訓練課程仍無法獨立進行危害分析及妥善管理食品添加物，顯示，應聘用相關之專門職業技術人員加強內部教育訓練，以提升作業人員之食品衛生觀念。

四、餐飲業常見缺失之改善方式

未落實病媒防治、防止交叉污染及食材驗收程序為餐飲業者常見之GHP缺失，亦是影響食品衛生安全的重要因子。食品作業場區及原物料貯放場所應定期清洗及消毒，並設置防止病媒侵入設施，以維持環境之清潔，而多數業者均會自行使用藥劑噴霧方式進行病媒防治作業，容易產生藥劑殘留造成化學物質污染之危害。因此，餐飲業者雇請病媒防治業者時，應慎選聲譽良好且經行政院環境保護署公告領有病媒防治業許可執照之業者進行消毒作業；若自行進行病媒防治作業時，應注意施藥之種類、時間、對象、範圍及張貼施作公告，並建立病媒捕捉及餌料佈置圖，以督促其防治效果及避免汙染食材。

食品容器具、砧板、廚工雙手不潔或生熟食不分，皆可能造成食品之交叉污染。處理生熟食之食品容器具，可以不同顏色區分，加強生熟食區隔的觀念；食品業者每年應主動辦理健康檢查至少1次，從業人員之雙手須隨時保持清潔，烹煮前須確實清洗消毒，當手部有傷口時，不得從事與食品直接接觸之工作，以防止食品中毒發生。

餐飲業者常因進貨之食材種類繁多、人力有限之情事，而未落實食材驗收程序，已建議業者可向其供應商要求提供之送貨單據明列保存期限或製造日期等資訊，為避免驗收記錄之疏漏，業者可於單據之空白處記錄食材之驗收記錄及其使用日期與數量，並依先進先出原則使用，記錄完竣之單據予以保存，可作為內部追溯追蹤管理之相關資料。食材供應商亦應導入HACCP之管理系統，以落實「從農場到餐盤」精神。

食品安全管制系統須由產品製程中分析每一步驟可能存在之潛在化學性、生物性及物理性危害並加以預防監控，但常因食品安全管制系統之管制小組成員流動率高或無專門人員管理，直接或間接影響HACCP系統運作。業者除應聘用專門職業人員如食品技師或營養師外，更應主動賦予小組成員明確的職掌及適時在工作上給予肯定或獎勵，以落實自主管理，並建議業者增加小組成員之人數，以因應人員之流動。而多數業者雖以接受食品安全管制系統之教育訓練如基礎班及進階班等課程，但仍無法落實對系統之管理與維護，顯示管制小組成員除應持續接受衛生教育以提升衛生管理觀念外，課程內容宜針對不同業態規模之業者加以調整，以符合時宜。

結　論

我國目前公告強制實施食品安全管制系統準則之業者包含水產食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠及乳品加工食品業等4大產業，並於104年7月1日起納入國際觀光旅館業者。由近年餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑之統計結果發現，原料採購驗收及食材供應商評鑑程序為主要未確實施行之項目，為確保食材供應商所供應食材之安全性，將持續輔導食材供應商導入預防性危害之觀念，協助建立HACCP管理制度，以提昇餐飲業者衛生安全之管理層次，落實「從農場到餐盤」之管理精神。

參考文獻

1. 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。
2. 衛生福利部。2014。食品安全管制系統準則。103.03.11部授食字第1031300488號公告。
3. 食品藥物管理署。2012。餐盒食品工廠對食材供應商之衛生管理參考手冊。第2頁，食品藥物管理署，台北。
4. 食品藥物管理署。2015。餐飲業食品安全管制系統介紹。[http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=327#.VSKnb9yUdUQ]。
5. 食品藥物管理署。2015。餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項。[http://consumer.fda.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeID=59&pid=4999]。

Overview on Implementation of HACCP by Food Service Businesses

JIA-DE HUANG[1], HUI-CHUAN CHANG[1], WEI-CHIH CHEN[1], JUI-SEN PENG[2], CHIHWEI-PERRY CHIU[3], TE-CHUAN LIU[2], CHIU-YEN HO[2] AND SHU-MEI LIU[2]

[1]Division of Food Safety, TFDA [2]Food Industry Research and Development Institute, FIRDI
[3]Department of Food Science, Fu Jen Catholic University

ABSTRACT

To improve the sanitation management of food service businesses, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, which can effectively strengthen the concept of hazard prevention, shall be implemented. Until 2014, there were 186 meal box factories passed HACCP inspections. There were 157 other food service businesses practicing HACCP on a voluntary base which had been assessed, including 38 international tourist hotels. According to the results of assessment, common deficiencies of food service businesses are on maintenance of building and facilities, prevention of cross-contamination, and management of HACCP record sheets; in addition, acceptance of ingredients and evaluation of ingredient suppliers are also common circumstances not properly implemented. In order to guide businesses to construct sound food supply chain. The ingredient supplier businesses has been formally included in the objects of HACCP certification program on food service business. Therefore, the spirit of "from farm to plate" management can be implemented to safeguard the diet health of people.

Key words: HACCP, GHP, meal box factory, international tourist hotel, food service business, ingredient supplier