

# 歐盟、美國及日本於常涉餐飲行為通路商業者之衛生管理推動及管理人員制度概況研析

黃乃芸<sup>1</sup> 林冠宇<sup>2</sup> 何中平<sup>1</sup> 楊澄慧<sup>1</sup> 林蘭璣<sup>2</sup> 林旭陽<sup>2</sup> 魏任廷<sup>2</sup> 潘志寬<sup>2</sup>

<sup>1</sup>暉凱國際檢驗科技股份有限公司 <sup>2</sup>食品藥物管理署食品組

## 摘要

為精進常涉餐飲行為通路業者之衛生管理，本研究蒐集、彙整及研析歐盟、美國及日本之衛生管理推動及管理人員制度，其中歐盟依據歐盟執行委員會第852/2004號規章，賦予食品業者強化管理之責任，並規範食品業者應確保食品操作人員受到與其工作活動相稱之指導與(或)訓練及監督；美國食品藥物管理局在食品法典之架構下，發布零售及餐飲業者自願性運用HACCP原則之指引手冊等資源，並要求食品業者衛生管理負責之人應展現其具備驗證食品保護經理所需之食品安全知識；而日本依據食品衛生法及各都道府縣條例，除由農林水產省提供業者自主行動計畫之策劃引導外，並規範指定類別之業者應置食品衛生責任者或食品衛生管理者。我國於食品安全衛生規範及管理人員制度之推動，亦具相當程度之等效管理機制；配合滾動式檢討與溝通宣導，期使各界共同構築良好之餐飲與消費通路。

**關鍵詞：常涉餐飲行為通路商、衛生管理、管理人員**

## 前言

一般而言，「通路(Distribution Channel)」係提供生產端至消費端連結功能之角色<sup>(1)</sup>，其中常涉餐飲行為者，亦常是與消費者飲食生活密切相關的一類產業型態，故該類業者對食品安全衛生的管控，特別容易受到外界高度關注。據此，常涉餐飲行為通路業者不僅是單純的產品經銷角色，而是應負起進貨產品源頭管理責任，落實自主管理，肩負食品安全把關的守門角色。

為強化通路商業者之管理，我國行政院食品安全辦公室於2015年度率跨部會合作，共同推動「食安守門站」全民運動，衛生福利部

亦於同年11月20日發布「理想食品及農產品通路商企業指引」(於2016年9月21日更新)<sup>(2)</sup>供各界參酌運用，並於2016年4月21日依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第7條，公告修正「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」<sup>(3)</sup>，規範達3家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌，且資本額新臺幣3,000萬元以上之非百貨公司綜合商品零售業者，自2016年7月31日起，應對其販售之即食鮮食食品、現場調理即食食品等6類產品辦理檢驗，及自2017年7月31日起應訂定食品安全監測計畫，逐步完善常涉餐飲行為通路商業者之自主管理規範。

為滾動式研討管理措施，本研究透過蒐集、彙整及研析歐盟、美國及日本對於常涉餐

飲行為通路商業者之管理模式，期能作為我國未來精進管理策略之參考。

## 歐盟管理模式概況

### 一、常涉餐飲行為通路商業者之衛生管理推動概況

依據歐盟執行委員會(下稱歐盟執委會)第178/2002號規章<sup>(4)</sup>第3條定義，「零售(Retail)」係指在販售或遞交予最終消費者階段之食品處理、加工或(及)其貯存，包括配銷端點、供餐作業、工廠餐廳、機關供膳、餐廳及其他類似之餐飲服務、商店、超級市場配送中心及量販經銷點；該規章並規範食品業者之通則性原則及法律要求等。此外，歐盟執委會第852/2004號規章<sup>(5)</sup>賦予食品業者強化管理之責任，包括應符合通則性之食品良好衛生規範(Good Hygiene Practices, GHP)要求，及應以危害分析重要管制點(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)為原則，實施、落實及維運其食品之生產、加工及配銷；並提出GHP、良好作業規範(Good Manufacturing Practices, GMP)及可追溯性規定，共同構成食品業者管理之前提企劃(Prerequisite Programs, PRPs)，而PRPs進一步配合HACCP原則之運作，即構成食品業者之食品安全管理系統(Food Safety Management System, FSMS)；惟考量小型零售業者在導入FSMS時面臨人力物力資源之挑戰，EFSA於2017年1月18日特別以肉品店、雜貨店、麵包店、魚店以及冰淇淋店等業態為示，提供其導入FSMS管理之可能簡化方式，例如強化PRPs管理以取代風險分級措施等<sup>(6)</sup>。

### 二、常涉餐飲行為通路商業者之管理人員制度概況

歐盟執委會第852/2004號規章附件二第12章已規範食品業者應確保食品操作人員受到與

其工作活動相稱之指導、訓練或(及)監督，而對於應用HACCP原則之流程，其負責推動及維運之人員亦應接受適當訓練；歐盟執委會並就該規章發布指導文件<sup>(7)</sup>，說明人員訓練可透過內部訓練、機構訓練課程、專業機構或主管機關舉辦之說明活動等方式達成，於HACCP之訓練更應注意訓練內容與企業之規模、特性及導入HACCP之方式比例相當。

## 美國管理模式概況

### 一、常涉餐飲行為通路商業者之衛生管理推動概況

美國食品安全管理主要以聯邦和各州之法律及行業於生產安全食品之法定職責為基礎，在零售(Retail)及餐飲服務(Food Service)業者面向，食品藥品管理局(Food and Drug Administration, FDA)透過每4年更新發布食品法典(FDA Food Code)<sup>(8)</sup>作為模版，協助各層級政府在科學性、健全且合法之基礎上，落實其管轄職權，導入PRPs之管理概念；其中提及，於零售型態之產業導入HACCP(或結合PRPs之FSMS)應係自願性之作為，且因認知到製造型態與零售型態之差異，美國FDA另有發布零售及餐飲業者自願性運用HACCP原則之指引手冊<sup>(9)</sup>，以問答方式導引業者從食品安全管理基本概念，逐步了解HACCP原則之危害分析及執行步驟。此外，各州亦得參考食品法典，在符合國家法規之前提下，延伸發布針對其州內特定零售及餐飲服務業者之相關規範<sup>(10)</sup>。

### 二、常涉餐飲行為通路商業者之管理人員制度概況

食品法典第2章「管理及人員」之第2-1部分「監管(Supervision)」已揭示食品業者於主管機關查核時，應有在場並對食品運作負責

之人(Person In Charge, PIC)，以說明其於食品中毒防治、導入危害分析重要管制點原則及其他法典要求之管理；且因應美國FDA於2011年發布之零售食品安全倡議(Retail Food Safety Initiatives)<sup>(11)</sup>提及，部分州或地方政府強制要求或部分業者自主導入之「驗證食品保護經理」(Certified Food Protection Manager, CFPM)對於食品安全管理具有正向助益，且應成為企業普及之措施，因此2017年版本之食品法典，明訂PIC應通過CFPM之認證企劃之考核，以展現該人員具備所需之食品安全知識。CFPM之考核認定，主要係由美國國家標準協會(American National Standards Institute, ANSI)執行獨立第三方評估及認證工作，美國FDA則於食品法典鼓勵各主管機關及其他評估制度採認前述驗證企劃之認證，期使成為國際性之認驗證體系<sup>(10)</sup>。考核之學經歷條件、證書效期、受訓時數要求及付費與否，均可能依各州或地方政府及驗證機構規定而異。

## 日本管理模式概況

### 一、常涉餐飲行為通路商業者之衛生管理推動概況

日本監管食品安全之相關部門主要包括「食品安全委員會」、「農林水產省」、「厚生勞動省」及「消費者廳」等，與食品安全管理相關之法令，主要包括策劃統合性政策內容之「食品安全基本法」及規範必要限制或措施內容之「食品衛生法」等法律及相關政(省)令。依據食品衛生法第52條及食品衛生法施行令第35條，食品產業概分為餐飲業(調理業)、製造業、加工業(處理業)及販賣業4類，業者須取得地方政府營業許可始得營業，並應同時符合食品衛生法施行條例及地方自治法規(如東京都之食品安全條例等)<sup>(12)</sup>。

因應2007年間，日本國內相繼發生食品攬

偽等動搖消費者信心之事件，農林水產省策劃「提升食品業界信賴度之自主行動計畫之策劃引導之5個基本原則」<sup>(13)</sup>，以「明確化對消費者之初衷」、「確立遵循法規倫理之意識」、「實施適當之衛生及品質管理」、「為適當衛生及品質管理之體制整備」及「資訊蒐集、傳達及公開等配套措施」等5個基本原則，供各食品業者作為實際採取行動之方針參考，藉以提升業者對於法規倫理符合性之意識；其中包括針對製造業者暨輸入業者、食品製造零售業者、外食(餐館)業、中食(外帶餐點)業、生鮮食品批發業及食品零售業等6類業者，分別展開其基本原則之具體建議，例如針對食品製造零售業者之「實施適當之衛生及品質管理」，具體包括商品開發、導入HACCP管理原則、製造、品質保證機制、從業員教育、監管及食品安全防禦等面向之建議。

### 二、常涉餐飲行為通路商業者之管理人員制度概況

依據食品衛生法第48條，由食品衛生法施行令所規範特定類別之食品製造加工業者，應置專任而符合學經歷資格之「食品衛生管理者」<sup>(14)</sup>。而餐廳(飲食店)、商店(販賣店)或食品製造設施(已應置食品衛生管理者除外)等食品業者，則是依據各都道府縣參考厚生勞動省發布「食品業者應實施之管理營運基準相關指引」<sup>(15)</sup>所定條例，應於申請營業許可前，取得「食品衛生責任者」<sup>(16)</sup>資格，並於營業申請時提出其資格證明書，開始營業後，尚需於營業場所張貼食品衛生責任者名牌，由其執行食品衛生之管理營運工作，並定期接受地方保健所舉辦之講習會，以吸收食品衛生相關之新知；食品衛生責任者通常無特定學歷背景之限制，通常資格亦無有效期限規定<sup>(17)</sup>，惟需符合完成食品衛生責任者養成講習會之受訓、滿足食品衛生監視員(通過人事院專門職業考試、負責執行輸入食品安全檢查及指導之國家公務員)

<sup>(18)</sup>或食品衛生管理者要件、或已具有基於衛生法規之相關資格(例如營養士、調理師或船舶料理士等)等其一要件<sup>(16)</sup>，並以各都道府縣之實際規定為準。

## 綜合討論

參考聯合國糧食及農業組織(Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO)之指引<sup>(19)</sup>，針對食品零售部門及政府單位之重要需求或關注重點包括：立法要求、跨部門合作、政府支持、註冊登錄、強制性措施、監控、標準或基準、教育訓練與意識、提升能力、營養相關措施及減少食物耗損及廢棄等面向，其中「監控」章節提及食品零售業者應有內部稽核機制，以確保產品安全，而「教育訓練與意識」章節亦揭示各項對食品從業人員與食品業主、消費者及食品檢查者知能提升之規劃方針。呼應FAO之相關指引原則，本研究研蒐歐盟、美國及日本於常涉餐飲行為通路商業者之衛生管理推動，均在業者自主管理之基礎上，有著與時俱進及因地制宜之發展；對照我國，針對餐盒食品工廠、國際觀光旅館或五星級旅館附設餐廳(至少一餐廳以上)及供應

鐵路運輸旅客餐盒等餐飲相關業者，衛福部已逐步公告其應符合食品安全管制系統準則規定<sup>(20-22)</sup>，而其他常涉餐飲行為通路商業者，仍應依食安法相關規定，落實符合「食品良好衛生規範準則」<sup>(23)</sup>規定，且其為公告指定者<sup>(3)</sup>，並應訂定食品安全監測計畫，導入操作流程及品質管控措施等HACCP原則，衛福部亦研訂「綜合商品零售業者訂定食品安全監測計畫指引」<sup>(24)</sup>，以利業者參考依循；與歐盟、美國及日本鼓勵相關業者逐漸導入HACCP原則之推動方向尚屬近似(如表一)。而歐盟、美國及日本等國，均有透過內部導入管理人員及相應教育訓練之機制，輔助業者了解HACCP原則，進行提升自主管理之能力，其彙整比較如表二。

另檢視我國於導入食品安全管理人員之政策，主要包括管理衛生人員、技術證照人員、衛生管理人員及專門職業人員等，其比較如表三。目前常涉餐飲行為通路商業者，已應依食品良好衛生規範準則指派管理衛生人員，對照於表二，較接近歐盟授權食品業者自主指派適當人員管理之機制；業者倘兼有前店後廠烘焙業等型態，則尚應置有對應之烘焙食品技術士等技術證照人員<sup>(25)</sup>；而衛生管理人員及專門職

表一、歐盟、美國、日本及我國於常涉餐飲行為通路商業者衛生管理推動作為之比較

比較項目	歐盟	美國	日本	臺灣
法規基礎	歐盟執委會第178/2002號規章及第852/2004號規章	食品法典(FDA Food Code)	食品安全基本法、食品衛生法	食品安全衛生管理法
推動作為	以肉品店、雜貨店、麵包店、魚店以及冰淇淋店等業態為示，提供其導入FSMS管理之可能簡化方式	1. 零售型態之產業導入HACCP或FSMS 2. 發布零售及餐飲業者自願性運用HACCP原則之指引手冊	針對製造業者暨輸入業者、食品製造零售業者、外食(餐館)業、中食(外帶餐點)業、生鮮類業者，策劃「提升食品業界信賴度之自主行動計畫之策劃引導之5個基本原則」，供各食品業者作為實際採取行動之方針參考	1. 公告指定規模之常涉餐飲行為通路商業者，應訂定食品安全監測計畫，導入操作流程及品質管控措施等HACCP原則 2. 衛福部研訂「綜合商品零售業者訂定食品安全監測計畫指引」，以利業者參考依循

表二、歐盟、美國及日本於常涉餐飲行為通路商業者管理人員制度之比較

比較項目	歐盟	美國	日本	
法源	歐盟執委會第852/2004號規章	食品法典第2-1部分	食品衛生法第48條	各都道府縣條例
人員名稱	無	負責之人(PIC)	食品衛生管理者	食品衛生責任者
適用對象	食品業者	食品業者	依食品衛生法施行令第13條指定之特定食品(如乳粉、肉製品等)製造加工設施	餐廳、商店或食品製造設施(已應置食品衛生管理者除外)等食品業者
資格要件	無	通過驗證食品保護經理(CFPM)之認證企劃之考核，考核資格依各州或地方政府及驗證機構於CFPM驗證規定而異(例相關科系畢業及約2-3年工作經驗)	1. 藥師、牙醫師、藥師或獸醫師；或 2. 接受大學或專科學校指定科目課程並畢業；或 3. 接受食品衛生管理者養成設施辦理之課程；或 4. 中、高等學校畢業，且曾從事食品相關業務3年以上，並完成講習會課程	通常無特定學歷背景之限制，其他資格要件以各都道府縣之實際規定為準。以東京都為例： 1. 接受食品衛生責任者養成講習會課程；或 2. 滿足食品衛生監視員或食品衛生管理者要件；或 3. 已具有基於衛生法規之相關資格
職責	推動及維運應用HACCP原則之流程	於主管機關查核時，應在場並對食品運作負責	監督食品或食品添加物製造及加工、提供營業者衛生管理方法及必要注意事項以避免違法及防止危害發生	應於營業申請時提出其資格證明書，開始營業後，需於營業場所張貼其名牌，並執行食品衛生之管理營運工作
受訓要求	應確保受到與其工作活動相稱之指導、訓練或(及)監督	依各州或地方政府及驗證機構規定而異(通常為4小時或更多)	無需更新，惟為國家資格，故自然衍生自主積極參與講習及更新確認法規之責任	定期接受地方保健所舉辦之講習會，以各都道府縣之實際規定為準。以東京都為例：每年1小時，學校等機構食堂廚師至少2小時
年限	無	依各州或地方政府及驗證機構規定而異(通常為3至5年)		以各都道府縣之實際規定為準。以東京都為例，無資格之有效期限規定。

業人員相關規定<sup>(25-28)</sup>之規範對象主要為具工廠登記之特定食品之製造、加工、調配業者。參照日本之食品衛生管理者規範，僅係適用特定食品製造加工設施，並該員為應通報都道府縣知事或保健所備查之「國家資格」<sup>(29)</sup>，相應我國制度較近似於「專門職業人員」之型態，故無論於我國或日本，目前規範適用對象均尚鮮有適用於零售或餐飲型態通路商業者之情形。此外，美國PIC及日本食品衛生責任者等需具備相關科系畢業、接受相關講習課程或(及)具相關工作經驗之資格要求、執行食品衛生管理

之職責及具定期受訓要求之管理人員制度，與我國衛生管理人員之要求略為相似，可為我國規劃推動之參考；惟仍需注意日本係業者於營業申請許可之初，即應提出食品衛生責任者資格證明書，方得於取得營業許可後營業；而我國地方經建單位核發營業執照時，並未逕予審核食品業者依食品安全衛生法規所為食品業者登錄或管理人員報備等應完備之作為，故管理模式尚存在差異，仍需納為規劃妥適性之考量。

綜上，通路商業者為食品供應鏈中與消費

表三、我國食品安全相關管理人員制度之比較

比較項目	管理衛生人員	衛生管理人員	技術證照人員	專門職業人員
法源	依食安法第8條 公告之「食品 良好衛生規範 準則」	依食安法第11條公告之「食品製 造工廠衛生管理人員設置辦法」	依食安法第12條公告之「食品業者專門職業或技 術證照人員設置及管理辦法」	
適用對象	食品業者	「應置衛生管理人員之食品製造 工廠類別及規模」指定類別及規 定之食品業者	「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」指定類別及規定之食品業者	
資格要件	無	1. 專科以上學校相關科系所畢 業；或 2. 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；或 3. 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3 年以上	領有中央勞動主管機關 所核發之技能檢定之技 術士證、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 技能職類證書；例如中 餐烹調技術士、烘焙食 品技術士等	1. 經考試院專門職業及 技術人員高等考試及 格，並領有證書；例 如食品技師或營養 師；同時應 2. 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)辦 理之課程三十小時以 上，且領有合格證書
職責	食品良好衛生 規範準則所定 衛生管理工作 等	執行食品良好衛生規範準則或食 品安全管制系統準則之工作等	食品良好衛生規範準則 相關規定之執行及監督 等	食品安全管制系統、食 品追溯追蹤系統之規劃 及執行等
報備	無	應送請主管機關核備	應報主管機關備查	
受訓要求	無	於從業期間，每年應接受主管機 關或其認可之衛生講習機關(構) 辦理之衛生講習至少8小時	於從業期間，每年應持續接受資格要件所列訓練 機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課 程，至少8小時	

者接觸之重要端點，其中常涉餐飲行為者之衛生安全把關機制雖具複雜性，惟仍具其關鍵重要性。本研究顯示，歐盟、美國及日本均透過指引輔導或相關法規之執行，逐步強化相關業者之管理，並透過食品管理人員之導入，提升業者自主管理之能力；而我國相關管理制度亦已具相當程度之等效管理機制，配合滾動式檢討與溝通宣導，期使各界一起建構消費者安心選購飲食的餐飲與消費通路。

## 參考文獻

1. Baker, M. J. 2013. Macmillan Dictionary of Marketing and Advertising. Palgrave Macmillan, UK London.
2. 衛生福利部。2016。理想食品及農產品通路商企業指引。[<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=7711>]。
3. 衛生福利部。2016。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。105.04.21部授食字第1051300796號公告。
4. The European Parliament and Council of the European Union. 2002. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the council. [<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>].
5. The European Parliament and Council of the European Union. 2004.

- Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council. [<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>].
6. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), Ricci, A., Chemaly, M., Davies, R. and *et al.* 2017. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems. EFSA Journal 2017;15(3):4697. [<https://efsajournal.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2017.4697>].
7. European Commission. 2018. Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 On the hygiene of foodstuffs. [[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_legis\\_guidance\\_reg-2004-852\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf)].
8. U. S. Food and Drug Administration. 2017. FDA Food Code. [<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm595139.htm>].
9. U. S. Food and Drug Administration. 2006. Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments. [<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006811.htm>].
10. U. S. Food and Drug Administration. 2019. State Retail and Food Service Codes and Regulations by State. [<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/ucm122814.htm>].
11. U. S. Food and Drug Administration. 2011. FDA Retail Food Safety Initiative. [<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retail-foodprotection/retailfoodsafetyinitiative/default.htm>].
12. 林蘭璣、唐玉芸。2013。赴日本考察餐飲衛生管理暨進口食品查驗管理報告。[<https://report.nat.gov.tw/ReportFront/ReportDetail/detail?sysId=C10300360>]。
13. 農林水產省。2016。食品業界の信頼性向上について>5つの基本原則。[<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/5gensoku.html>]。
14. 厚生勞動省。2018。食品衛生管理者。[<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049348.html>]。
15. 厚生勞動省。2014。食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）。[<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html>]。
16. 東京都福祉保健局。2019。食品衛生責任者とは。[<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eigyounavi/supervisor/>]。
17. 一般社團法人東京都食品衛生協會。2019。養成講習會Q & A よくある質問。[<http://www.toshoku.or.jp/shikaku/seki-qanda.html>]。
18. 厚生勞動省。2019。食品衛生監視員。[<https://www.mhlw.go.jp/general/saiyo/shokukan.html>]。
19. Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2014. Guidance on Hygiene and Safety in the Food Retail Sector. [<http://www.fao.org/3/a-i3986e.pdf>].
20. 衛生福利部。2014。餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定。103.08.11部授食字第1031302212號公告。
21. 衛生福利部。2017。旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定。106.11.17衛授食字第1061302659號公告。
22. 衛生福利部。2018。供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業應符合食品安全管制系統準則規定。107.04.17衛授食字第1071300634號

- 公告。
23. 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 號令。
24. 衛生福利部。2017。綜合商品零售業者訂定食品安全監測計畫指引。  
[<http://www.fda.gov.tw/TC/lawContent.aspx?cid=62&pn=3&id=2928>]。
25. 衛生福利部。2018。食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法。107.05.01 衛授食字第1071300669號令。
26. 衛生福利部。2018。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。  
107.05.01衛授食字第1071300319號公告。
27. 衛生福利部。2019。應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模。  
108.04.09衛授食字第1071302510號公告。  
[<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=25069>]。
28. 衛生福利部。2019。食品製造工廠衛生管理人員設置辦法。108.04.09衛授食字第1071302505號令。  
[<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=25068>]。
29. 一般財團法人石川縣予防醫學協會。2018。食品衛生管理者と食品衛生責任者の違い。  
[<https://www.yobouigaku.jp/magazine/food/242/>]。

# Study on Promotion of Sanitation Management and Manager System of Distribution Channel Businesses with Food Service in European Union, the United States and Japan

NAI-YUN HUANG<sup>1</sup>, KUAN-YU LIN<sup>2</sup>, CHUNG-PING HO<sup>1</sup>,  
CHENG-HUI YANG<sup>1</sup>, LAN-CHI LIN<sup>2</sup>, HSU YANG LIN<sup>2</sup>, JEN-TING WEI<sup>2</sup>  
AND JYH-QUAN PAN<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Food Safety Institute (FSI) International Ltd. Co. <sup>2</sup>Division of Food Safety, TFDA

## ABSTRACT

In order to improve the sanitation management of distribution channel businesses with food service, this study compiled the regulation and guidance information regarding promotion of sanitation management and manager system in European Union, the United States and Japan. In European Union, according to Regulation (EC) No 852/2004, food businesses are obliged to strengthen their management responsibility, and food handlers shall be instructed, trained and supervised suited for their work duties. In the United States, on the basis of Food Code, Food and Drug Administration published resources, such as “Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments”, and the person in charge shall demonstrate the food safety knowledge as being a certified food protection manager. In Japan, according to Food Sanitation Act and regulations promulgated by regional bureaus, prefectural or municipal governments, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries provides guide program for businesses to voluntarily take actions, and businesses with assigned categories should have food safety responsible person or food safety manager. The food safety and sanitation regulation and manager system in Taiwan could be deemed equivalent to those of other countries to some extent. Accompanied with rolling review and communication, it is anticipated to construct good channels for consumption and food service collaboratively.

Key words: distribution channel businesses with food service, sanitation management, manager