

肉品業者自主管理應注意事項

財團法人中央畜產會
驗證組 葉佳玲



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

內容大綱

法規說明

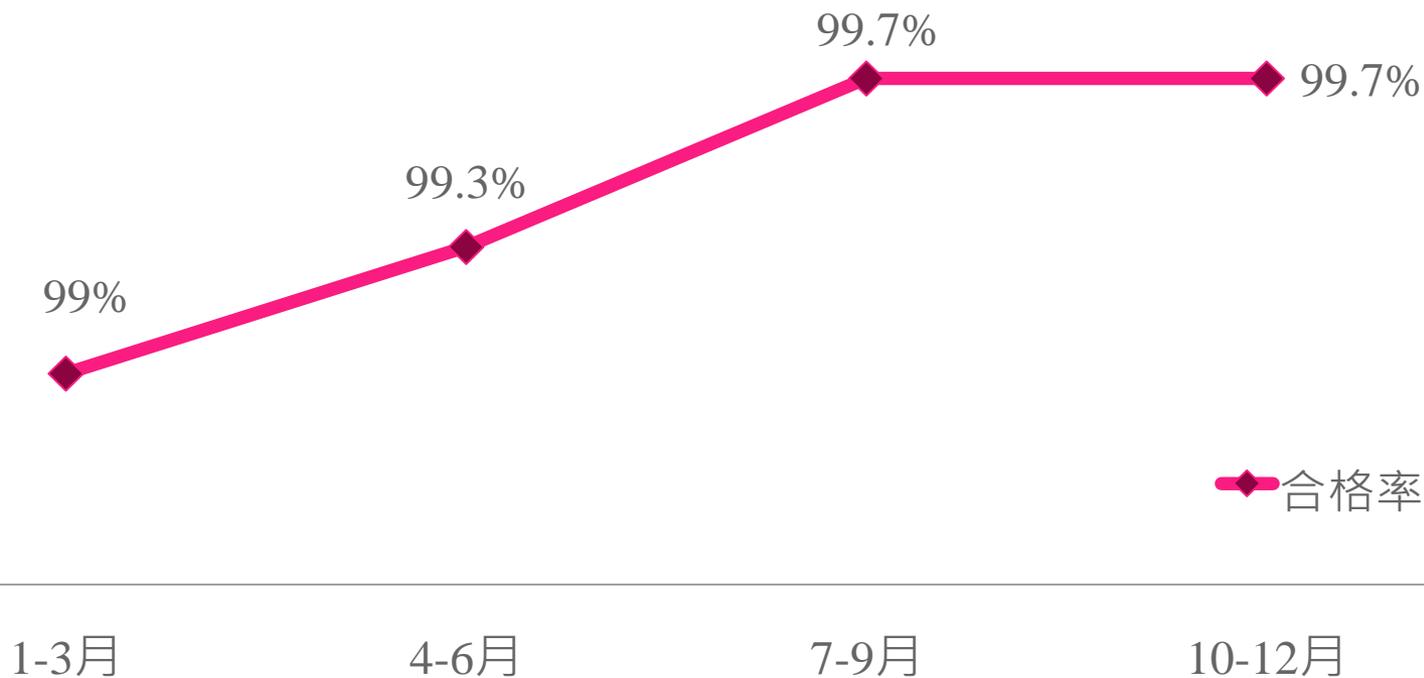
- 肉品製造業常見問題
- 肉品業者自主管理應符合之相關法規

- 食品法規查詢平台
- 試卷探討

資訊收集

回顧109年肉品安全

109年衛生單位檢測禽畜水產品動物用藥殘留結果



▶ 販售過期牛肉等肉品



106

5/6

6/2

107

2/2

109

3/27

▶ 逾期肉品製作培根等產品



▶ 販售過期肉品



▶ 瀝青脫毛豬頭皮



問題解析



食品安全衛生管理法

第三章 食品業者衛生管理

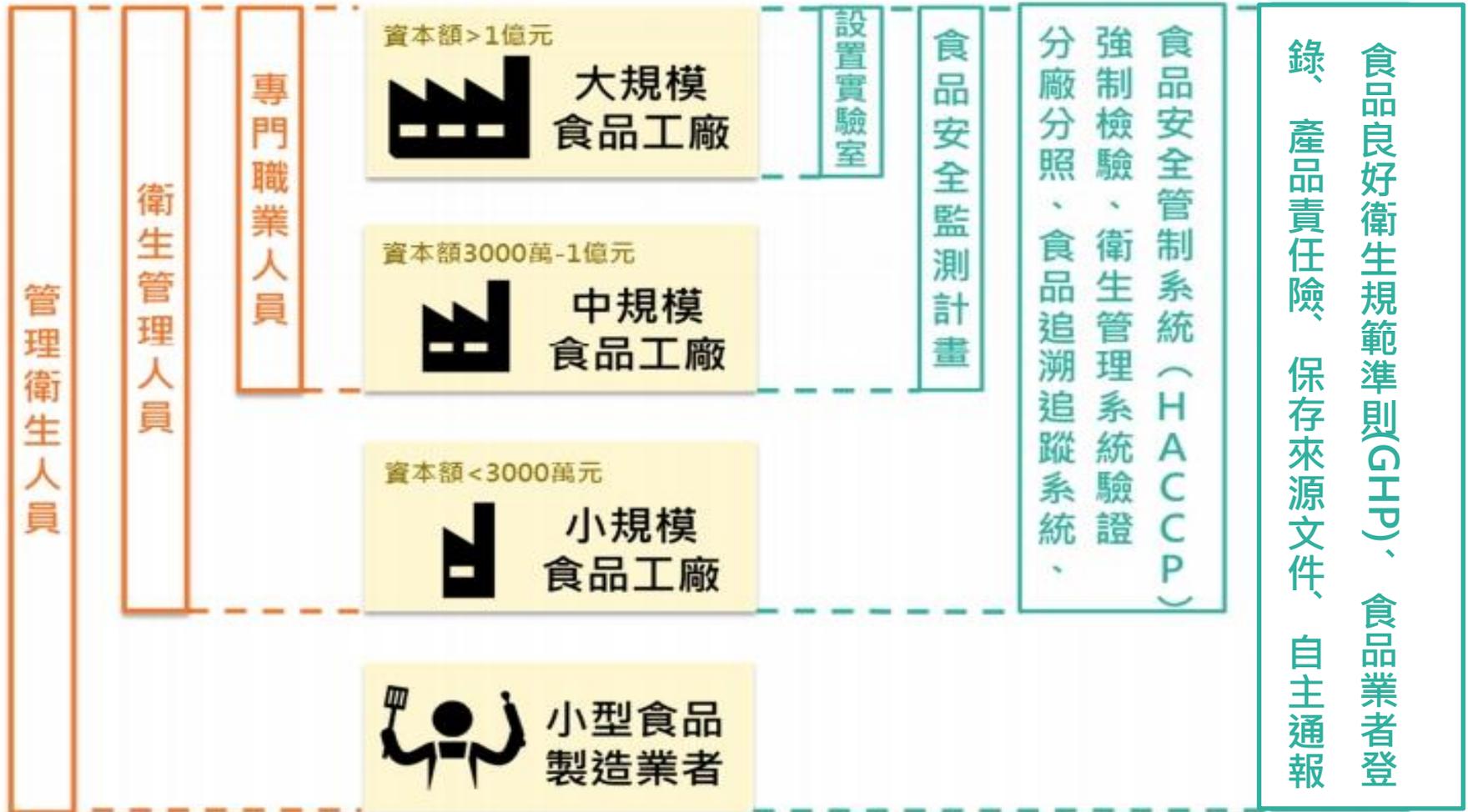
食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

1. 業者自主管理，產品定期檢驗、應設置實驗室、自主通報 (§7)
2. 食品良好衛生規範、食品安全管制系統、食品業登錄制度、食品安全管理驗證(§8)
3. 保存來源文件、食品追溯或追蹤系統、應使用電子發票、以電子方式申報 (§9)
4. 食品工廠之建築及設備標準、設廠登記、分廠分照 (§10)
5. 衛生管理人員 (§11)
6. 專門職業或技術證照人員 (§12)
7. 產品責任險 (§13)
8. 公共飲食場所衛生之管理辦法 (§14)

分群、分眾、分級管理

人員面

制度面



肉品製造業者應遵守之相關規定-1

食品業者登錄 辦法

109.4.29

- 食品業者應依中央主管機關規定之格式及內容，以書面或使用電子憑證網路傳輸方式，向直轄市、縣(市)主管機關申請登錄、變更登錄、廢止登錄及確認登錄內容之定期申報。

食品工廠建築及 設備設廠標準

107.9.27

- 食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準。

食品業者 投保產品責任 保險

106.6.8

- 具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者。

肉品製造業者應遵守之相關規定-2

食品良好 衛生規範準則

103.11.7

- 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則
- (另107年6月21日預告修正草案)

應置衛生管理人員 之食品製造工廠類 別及規模

108.4.9

- 辦理工廠登記者

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

107.5.1

- 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**20人**以上者。
- 資本額新臺幣**3千萬元以上者**，自**107年5月1日實施**。
- 僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。

肉品製造業者應遵守之相關規定-3

應建立食品追溯追蹤系統之食品業者

107.6.26

- 電子申報
 - (1)工廠登記實施HACCP資本額3千萬以上105年1月1日實施
 - (2)工廠登記實施HACCP資本額3千萬以下106年1月1日實施
- 電子發票
 - (1)工廠登記實施HACCP資本額3千萬以上106年1月1日實施
 - (2)工廠登記實施HACCP資本額3千萬以下107年1月1日實施

肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

107.5.1

- 辦理工廠登記且食品從業人員5人以上
- 商業登記或公司登記、資本額 \geq 3千萬元且食品從業人員5人以上
- 本規定實施範圍：產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達50%以上之肉類加工食品製造、加工、調配業者。

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修正規定

107.9.20

- 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。
- 肉類加工食品之輸入業者。

應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模-1

食品業者類別	食品業者規模
1.製造、加工業： 食品、食品器具、食品容器或包裝、 食品用洗潔劑之製造、加工業。	1. 工廠登記、商業登記或公司登記業者。 2. 稅籍登記業者。(食品製造、加工業)
2.餐飲業。	1. 工廠登記、商業登記、公司登記業者。 2. 辦理稅籍登記業者或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販。
3.輸入業： 依食品安全衛生管理法第三十條第一 項公告應申請查驗產品之輸入業。	工廠登記、商業登記或公司登記業者。
4.販售業。	1. 工廠登記、商業登記或公司登記業者。 2. 辦理稅籍登記業者或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販。

應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模-2

食品業者類別	食品業者規模
5. 物流業： 從事運送食品或食品添加物營業行為之業者。	工廠登記、商業登記或公司登記業者。
<p>* 食品業者同時從事不同產業類別之營業行為者，應分別辦理登錄。</p> <p>* 登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生之日起三十日內，申請變更登錄。</p> <p>* 修正第七條為食品業者完成登錄後，每年應申報確認登錄內容。</p> <p>** 「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」第一點公告修正(110年4月28日)：</p> <p>一、配合「農產品初級加工場管理辦法」之訂定，增訂辦理農產品初級加工場登記，取得登記證之農民或農民團體，應申請食品業者登錄。</p> <p>二、增訂辦理稅籍登記之輸入業者，應申請食品業者登錄。</p>	



我的資訊都沒有變，還需要上非登不可確認嗎？

食品業者投保產品責任保險

應投保業者	最低保險金額	保險範圍
<p>具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。</p> <p>前項委託及受託製造、加工或調配者，應以委託者優先投保。</p> <p>但雙方以契約另行約定者，不在此限。</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣100萬元整。2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣400萬元整。3. 每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣0元整。4. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣1000萬元整。	<p>係指具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。</p>

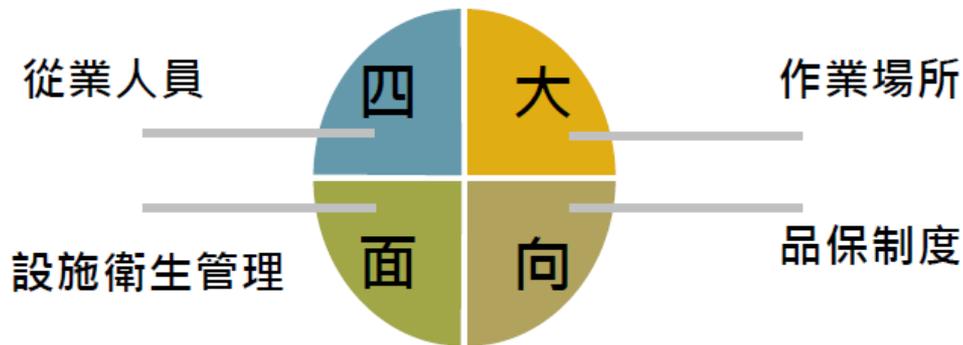


代工產品的負責廠商不是我，需要投保產品責任險嗎？
您的產品責任險投保範圍包含所有製造產品嗎？

食品良好衛生規範準則(GHP)

GHP (The Regulations on **G**ood **H**ygien**e P**ractice for Food)

為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。所有食品業者皆應實施GHP，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。



共11章 46條

- (一) 總則
- (二) 食品製造業
- (三) 食品工廠
- (四) 食品物流業
- (五) 食品販賣業
- (六) 餐飲業
- (七) 食品添加物業
- (八) 低酸性及酸化罐頭食品製造業
- (九) 真空包裝即食食品製造業
- (十) 塑膠類食品器具容器或包裝製造業
- (十一) 附則



適用對象-1



適用對象-2

第二條 本準則適用於食品安全衛生管理法第三條第七款所定之**食品業者**。食品工廠之建築與設備除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠之設廠標準。

指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

食品業者

食品製造業者

食品
工廠

係指具有工廠登記核准文件之食品製造業者及免辦工廠登記之食品製造業者。

指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

GHP架構

- 僱主每年應主動辦理健康檢查至少一次
- 員工教育訓練
- 管理衛生人員標示
- 另參考GHP附表二

從業
人員

- 第4、14條
- 廠區環境
- 建築及設施
- 另參考GHP附表一

作業
場所

- 標準作業管理程序
- 紀錄維持

設施
衛生管理

- 第15條
- 另參考GHP附表三

品保
制度

食品從業人員健康檢查

+ 供膳作業員工體檢 (廚工人員體檢)

檢查項目	檢查內容
一般檢查 general examination	身高 (height) 體重 (weight) 脈搏 (pulse rate) 血壓 (blood pressure) 視力 (visual acuity) 辨色力 (color blindness)
內、外科理學檢查 physical examination	甲狀腺/淋巴腺 神經系統 下肢靜脈曲張與水腫 心臟與肺臟疾病 皮膚 四肢活動
糞便傷寒桿菌檢查	傷寒桿菌
A型肝炎	A型肝炎急性感染期(HAV IgM) A型肝炎抗體(HAV IgG)
X光檢查 X-ray studies	胸部X光 (CXR)

+ 外籍勞工檢查

檢查項目	檢查內容
一般檢查 general examination	身高 (height) 體重 (weight) 脈搏 (pulse rate) 血壓 (blood pressure)
內、外科理學檢查 physical examination	家庭醫學科醫師檢查含精神狀態及癩病檢查
糞便檢查 stool examination	腸道寄生蟲檢查 (parasite) 原蟲檢查(protozoa)
其他血液檢查 blood other	梅毒(RPR、TPPA) B型肝炎表面抗原 (HBsAg) (定期檢免驗)
X光檢查 X-ray studies	胸部X光 (CXR)



1. 外籍勞工健康檢查是否包含供膳人員必檢項目?
2. 新進人員須先完成健康檢查才能進廠工作嗎?

專門職業或技術證照人員

衛生管理人員

管理衛生人員

資格 禽畜產加工食品業：食品技師、畜牧技師或獸醫師

註：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20人以上。

資本額新臺幣3千萬元以上，自107年5月1日實施。

註：公告應實施HACCP之業者，其衛管人員應依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」第7條，聘用符合第4條規定者。

1. 專科以上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、農業化學、生物化學、生物等相關科系所畢業者。
2. 應前款科系所相關類科之高等考試及格；或相關類科之普通考試及格，並從事食品製造工作3年以上，持有證明者。
3. 資本額未達新臺幣3千萬元之食品製造工廠得由同時具備下列者擔任：
 - 1) 高級職業學校食品科、食品加工科、水產食品科、烘焙科、家政科、畜產保健科、野生動物保育科等畢業。
 - 2) 於同一事業主體之食品或食品添加物製造工廠從事製造或製程品質管制業務4年以上，持有證明。
 - 3) 食品安全管制系統訓練60小時以上。

無特殊要求

專門職業或技術證照人員

衛生管理人員

管理衛生人員

107年5月1日公告修正

108年4月9日發布修正

103年11月7日令發布

教育
訓練

1. 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辦理之課程30小時以上，且領有合格證書。
2. 從業期間，應每年至少8小時課程。
3. 食品業者置專門職業或技術證照人員，應於中央主管機關建立之登錄平台登錄各該人員資料及衛生講習或訓練時數。

1. 公告應實施HACCP之業者：應接受食品安全管制系統訓練60小時以上；領有食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師或營養師證書，經食品安全管制系統訓練30小時以上。
2. 從業期間，衛生講習每年至少8小時。
3. 前項各款食品安全管制系統訓練時數之認定，以中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)核發之證明文件為據。

食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。

食品安全管制系統訓練機關辦理之課程v.s衛生講習?



專門職業或技術證照人員

107年5月1日公告修正

- 執行工作
- 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。

衛生管理人員

108年4月9日發布修正

- 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。



1. 衛生管理人員是否可擔任管理衛生人員？
2. 管理衛生人員是否可擔任衛生管理人員？

管理衛生人員

103年11月7日
令發布

食品安全管制系統準則(HACCP)

肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

實施範圍：產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達50%以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者

規模

自107.5.1起實施

1. 須辦理**工廠登記**，且食品從業人員**5人以上者**
2. 辦有**商業登記或公司登記**，食品從業人員**5人以上**且資本額新臺幣**3千萬元**以上者

定義

肉類加工食品

1. 冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品
2. 醃漬肉品
3. 香腸
4. 乾燥肉品
5. 調理肉品
6. 肉類罐頭

教育訓練

人員教育訓練

1. 小組成員HACCP教育訓練至少30小時，每3年累積12小時回訓時數
2. 每年對HACCP系統執行人員至少辦理1次內部教育訓練

1.內部稽核頻率?

2.已取得HACCP、ISO22000驗證還需要查核嗎?會發證書嗎?



HACCP執行方式



圖片來源：日本廣島縣網站

HACCP起源於20世紀1959年，因應美國發展阿波羅太空計畫(Apollo)之需求，由美國太空總署(NASA)、美國陸軍Natick技術研究所及民營Pillsbury食品公司共同合作，研發製作太空人的食物，且須保證無病原菌及毒素污染，以保障「太空食品」之衛生安全。

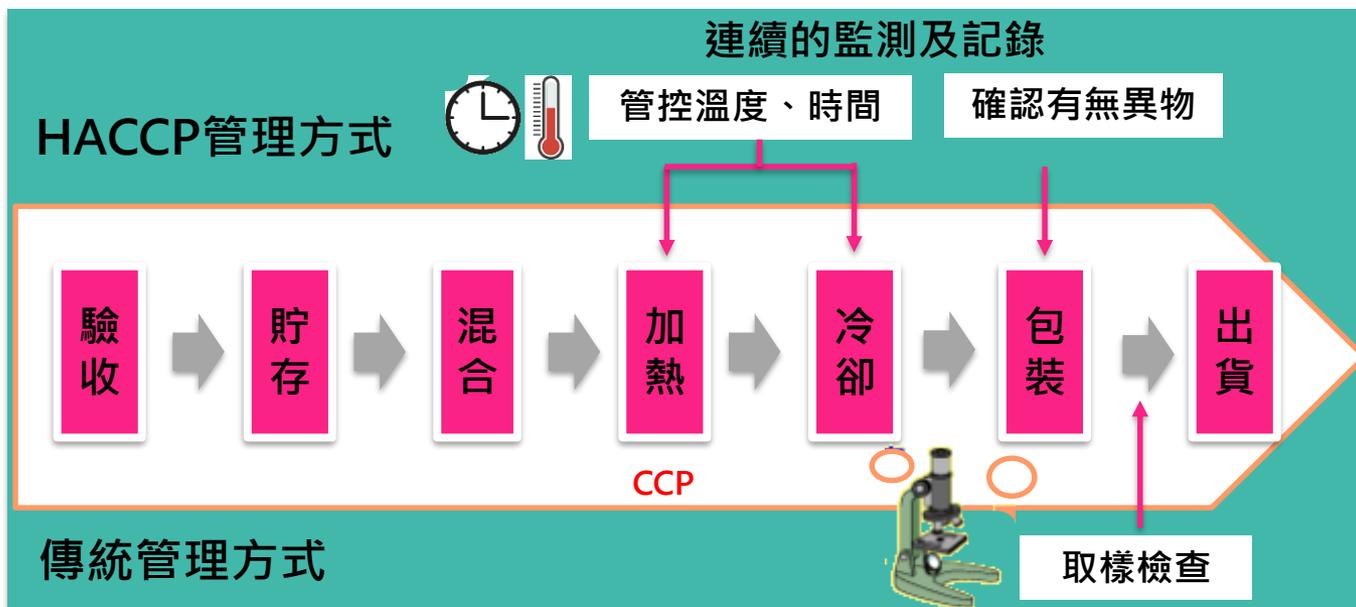
Hazard Analysis and Critical Control Point

危害分析 HA



重要管制點 CCP

「食品安全管制系統」指為鑑別、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、貯存及運送全程之系統。



傳統管理方式

食品追溯追蹤

食品安全衛生管理法第9條

- 食品業者**應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件**。
- 經中央主管機關公告類別與規模之食品業者，應依其產業模式，建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。



來源文件應載明資訊？

1. 收貨日期或批號
2. 名稱
3. 淨重、容量貨數量
4. 供應者名稱、地址及其他聯繫方式。



公告修正「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」(1)

紅字部分:107年06月26日衛授食字第1071300516號公告
 黑字部分:106年03月01日衛授食字第1051304597號公告修正

	應建立食品追溯追蹤制度			強制上傳非追不可(電子申報)+強制使用電子發票			
	輸入	製造	實施日期	輸入	製造	電子申報實施日期	電子發票實施日期
1.食用油脂	商業、公司或工廠登記	工廠登記	103.10.31	商業、公司或工廠登記	工廠登記且資本額≥3000萬元	103.10.31	103.12.31
				無	工廠登記且資本額<3000萬元	106.1.1	107.1.1
2.肉品加工食品 3.乳品加工食品 (市售包裝乳粉及調製乳粉除外)	商業、公司或工廠登記	工廠登記 實施HACCP	104.2.5	商業、公司或工廠登記	工廠登記實施HACCP且資本額≥3000萬元	105.1.1	106.1.1
				無	工廠登記實施HACCP且資本額<3000萬元	106.1.1	107.1.1
4.水產品食品	商業、公司或工廠登記	工廠登記 實施HACCP	104.2.5	無	工廠登記實施HACCP且資本額≥3000萬元	105.3.1	107.1.1
				商業、公司或工廠登記	工廠登記實施HACCP且資本額<3000萬元	106.1.1	107.1.1
5.餐盒食品 (第25項除外)	無	工廠登記	104.2.5	無	工廠登記且資本額≥3000萬元	105.1.1	106.1.1
				無	工廠登記且資本額<3000萬元	106.1.1	107.1.1
6.食品添加物	商業、公司或工廠登記		104.2.5	商業、公司或工廠登記		106.1.1	108.1.1
7.基因改造食品原料	商業、公司或工廠登記	無	104.2.5	商業、公司或工廠登記	無	105.1.1	106.1.1
8-14.大宗物資 【黃豆、小麥(麥類及燕麥)、玉米、麵粉、澱粉、食鹽、糖】	商業、公司或工	 <p>1. 電子申報：月申報？日申報？ 2. 實施HACCP： (1)須辦理工廠登記，且食品從業人員5人以上者 (2)辦有商業登記或公司登記，食品從業人員5人以上且資本額新臺幣3000萬元以上者</p>					
15.茶葉	商業、公司或工廠登記						
16.包裝茶葉飲料	無	工廠登記 資本額					
17.黃豆製品	商業、公司或工廠登記	工廠登記且資本額>3000萬元	104.7.31	商業、公司或工廠登記	工廠登記且資本額>3000萬元	105.3.1	106.1.1

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修正規定

食品安全監測計畫-肉類加工食品

輸入業

商業登記

公司登記

工廠登記

107.10.1實施



1. 實施HACCP：

- (1)須辦理工廠登記，且食品從業人員 ≥ 5 人
- (2)辦有商業登記或公司登記，食品從業人員 ≥ 5 人且資本額新臺幣 ≥ 3 千萬元

2. 輸入業：

3個月內或單一批次輸入量達25公噸以上者

製造業

工廠登記、實施HACCP
且資本額 ≥ 3 千萬

105.7.31實施

食品安全監測計畫含括項目

項目	是否必備	項目	是否必備
1. 本計畫書實施範圍(區域)		6. 食品安全事件之因應與準備	
2. 相關法令、標準以及參考文件		7. 產品製造流程及危害分析	√
3. 用詞及特殊名詞之解釋及定義		8. 製程相關作業標準程序 (含強制檢驗規劃)	√
4. 相關資訊蒐集、更新、重新 檢視及文件撰寫規格		9. 內部稽核與供應商管理	√
5. 食品安全政策宣示、規劃及承諾		10. 教育訓練	√

是否須依上述項目建立食品安全監測計畫專冊?



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修正規定

強制性檢驗-肉類加工食品

輸入業

商業登記

公司登記

工廠登記

107.10.1實施

製造業

工廠登記且實施HACCP

103.12.31實施



1. 實施HACCP：

- (1)須辦理工廠登記，且食品從業人員 ≥ 5 人
- (2)辦有商業登記或公司登記，食品從業人員 ≥ 5 人且資本額新臺幣 ≥ 3 千萬元

2. 輸入業：

- (1)排除僅供自用品、商業樣品、展覽品、研發測試用品或非供食品用途者。
- (2)3個月內或單一批次輸入量達25公噸以上者

肉類加工食品強制性檢驗項目及週期

實施業別 (製造、加工、調配業者)	應檢驗之原料或 半成品或成品	檢驗事項	檢驗週期
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	原料	動物用藥殘留或其他依衛 生安全風險擇定之衛生管 理項目。	每季或 每批至 少檢驗1 次
肉類加工食品之 輸入業者	產品		



1. 每季之定義?
2. 季節性產品使用之原料肉如何檢驗?
3. 可以請供應商提供檢驗報告嗎?

檢驗方法

● 強制檢驗所依據檢驗方法：

- 應以**中央主管機關訂定之檢驗方法**，或**國際間通用之檢驗方法**為之。
- 業者依公告事項進行自行檢驗或委外檢驗，進行相關檢驗之實驗室**不強制須為認證實驗室**。
- 有關「國際間通用之檢驗方法」係指使用ISO (International Organization for Standardization) 國際標準化組織開發之方法，或其他國際上知名技術組織如AFNOR、MicroVal、AOAC與NordVal等，如使用替代方法(如快篩)須符合EN / ISO 16140標準或其他國際上可被接受之機構認證方法。
- 前述技術組織之方法可至下列網站查詢：
 - ISO國際組織：www.iso.org
 - AFNOR：<http://nf-validation.afnor.org/en/>
 - MicroVal：<https://www.nen.nl/MicroVal-validation/Certificates.htm>
 - AOAC：<http://www.aoac.org>
 - NordVal：<http://www.nmkl.org/index.php/en/nordval>

強制檢驗係為強化業者落實自主管理，不同檢驗方法之偵測極限或定量極限容有差異，如業者選擇簡易及快速之檢驗方法，則亦將承擔較高之自主管理風險。業者應對於檢驗方法之可信度有所確認及要求，並**應定期以主管機關或法令規定之檢驗方法確認結果**，並予記錄，避免檢驗流於形式，以確保食品衛生安全。

肉類加工食品業週期輪替性檢驗建議事項

週期性原則	2項以上檢驗標的，可單選或複選	建議不可輪替項目	建議可輪替項目 (須有合理說明或佐證資料)			
產品	檢驗標的	<ol style="list-style-type: none"> 不同種類原料、半成品或成品 不同主要製程所得半成品或成品 	屬同一種類之不同品種(原料)	來源	部位、規格	檢驗項目 (2項以上檢驗項目，可單選或複選)
肉品	所使用之禽畜肉類及其他可食用部位原料	例如：不同種類肉，如、雞肉、豬肉、牛肉、羊肉等	例如：不同品種雞、豬等	例如：不同供應商等	例如： <ol style="list-style-type: none"> 同一種類肉之不同部位如豬腳、豬心等 不同規格肉類等 	例如：氯黴素類抗生素及/或硝基呋喃代謝物及/或β-內醯胺類抗生素及/或四環黴素類抗生素



1. 成品委外檢驗可以當作每季檢驗報告嗎？
2. 產銷履歷產品抽驗報告可以當作每季檢驗報告嗎？





豬肉原產地標示範例

1 包裝食品



擇一

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○
(或等同意義字樣)



豬原料原產地標示重點



不同規範對象有不同標示方式及字體大小要求

規範對象	標示方式	字體大小
 包裝食品	可用 增列 或 加註 方式擇一	長寬必須 大於0.2公分
 直接供應 飲食場所	張貼海報、立標示牌	長寬必須 大於2公分
	菜單加註	長寬必須 大於0.4公分
	餐盒黏貼標籤	長寬必須 大於0.4公分
 散裝食品	單一產地來源	可標示「 皆為國產豬肉 」， 長寬必須 大於2公分
	不同產地來源	標示 各別豬肉原料原產地 ， 長寬必須 大於2公分
	標籤標示	長寬必須 大於0.2公分



台灣農產品生產驗證或公告之生產系統，且確實僅含有台灣豬肉或其可食部位者

可免重覆標示豬原料原產地

使用三國以上來源豬原料如何標示？



方式1:增列

豬原料原產地：台灣、丹麥、澳洲、美國

豬原料原產地：台灣、丹麥、其他(澳洲、美國)

方式2:加標

成分：豬肉(台灣、丹麥、澳洲、美國)、○○○、

成分：豬肉(台灣、丹麥、其他(美國、澳洲))、○○○、

方式3:數字表示

3	2	4	1
澳洲	丹麥	美國	台灣

每批豬原料來源不同如何標示？

方式1:增列

豬肉原產地：台灣

方式2:加標

內容物名稱：豬肉(台灣)

方式3:圈選

豬肉來源國：(台灣)、丹麥、美國

方式4:勾選

豬肉原產地：■台灣、□丹麥、□美國

方式5:表格

			V
澳洲	丹麥	美國	台灣



資訊收集

● 食品業管理



食品藥物
管理署
官網

食品藥物
消費者
專區



食品標示
諮詢服務
平台

公協會
官網



主題專區

 藥品資料專屬 專利連結專區	 藥物食品安全 週報	 美豬美牛進口 議題專區	 食品藥物消費 者專區	 反毒資源專區	 大學院校暑期 實習生專區
 線上申辦平台	 食安守護網-食 添安心購	 食品用洗潔劑 宣導專區	 食品藥物業者 登錄平台	 我要通報	 食安資訊百貨 專櫃
 1919全國食安 專線	 不合格產品專 區	 行政院食品安 全會報	 年金新制服務 專區	 基因改造食品 管理專區	 藥物新南向政 策專區
 食品標示諮詢 服務平台	 食品資訊系統 入口網	 個人輸入自用 藥品規範專區	 外銷食品證明 線上申辦系統	 藥物科技研究 發展獎	 日本食品管理 工作專區

更多主題專區



公告訊息專區

活動照片專區

全部	▶	【焦點訊息】：110年度「FDA優良廚師」與「FD... NEW	110/04/22
政府公告	▶	【焦點訊息】：110年度「FDA優良廚師」與「FD...	110/04/07
焦點訊息	▶	【焦點訊息】歡迎踴躍報名參加110年度「FDA優良...	110/03/17
	▶	【焦點訊息】110年度「FDA優良廚師」與「FDA...	110/03/09
	▶	【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛...	108/11/26
	▶	【焦點訊息】108年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎...	108/07/04
	▶	【政府公告】本署「中華民國廚師證書資訊管理系統」自...	107/06/07
	▶	【焦點訊息】106年度「巧烹時鮮安心吃」FDA優良...	106/12/08
	▶	【焦點訊息】歡迎下載「巧烹時鮮安心吃」106年FD...	106/12/04

[更多公告訊息..](#)



100年優良廚師表揚大會

[更多活動照片..](#)

衛生講習訊息

- 持證廚師 (大台南市中餐服務人員職業工會) 報名日期:1090115~1100618 講習縣市:臺南市
- 持證廚師 (高雄市餐飲業職業工會) 報名日期:1091101~1100429 講習縣市:高雄市
- 持證廚師 (大台南市中餐服務人員職業工會) 報名日期:1091115~1100513 講習縣市:臺南市
- 持證廚師 (大台南市中餐服務人員職業工會) 報名日期:1091115~1100710 講習縣市:臺南市
- 持證廚師 (中華餐飲業產業工會) 報名日期:1091201~1100511 講習縣市:臺中市

[更多衛生講習訊息..](#)



HACCP講習訊息



試卷探討

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

民以食為天，食以安優先

.....
感謝聆聽，敬請指教



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>