

蛋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

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

內容大綱

法規說明

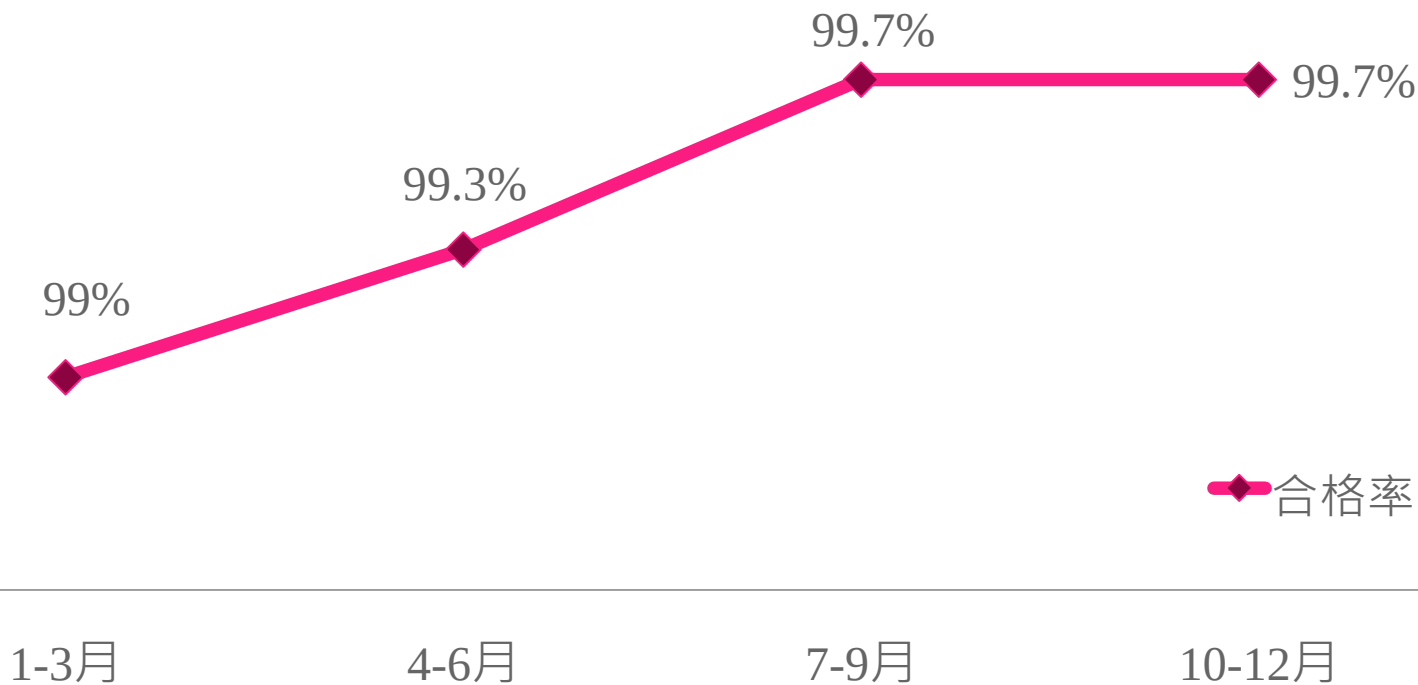
- 蛋製品製造業常見問題
- 蛋品業者自主管理應符合之相關法規

- 食品法規查詢平台
- 試卷探討

資訊收集

回顧109年禽畜產品安全

109年衛生單位檢測禽畜水產品動物用藥殘留結果



聞「蛋」色變的一年

2017年，臺灣先後爆發了三起與蛋有關的食安事件



戴奧辛蛋事件

檢測發現含戴奧辛的雞蛋，但檢驗附近環境並沒有測出戴奧辛，真正原因仍不明



芬普尼蛋事件

為落實源頭管理，農委會主動抽驗，結果檢出3件不合格雞蛋，立即全數銷毀並追查污染來源



蘇丹紅蛋事件

疑似於鴨飼料中違法添加蘇丹紅，累積在鴨隻脂肪中，致使鴨蛋黃的橘紅色更飽和

問題解析



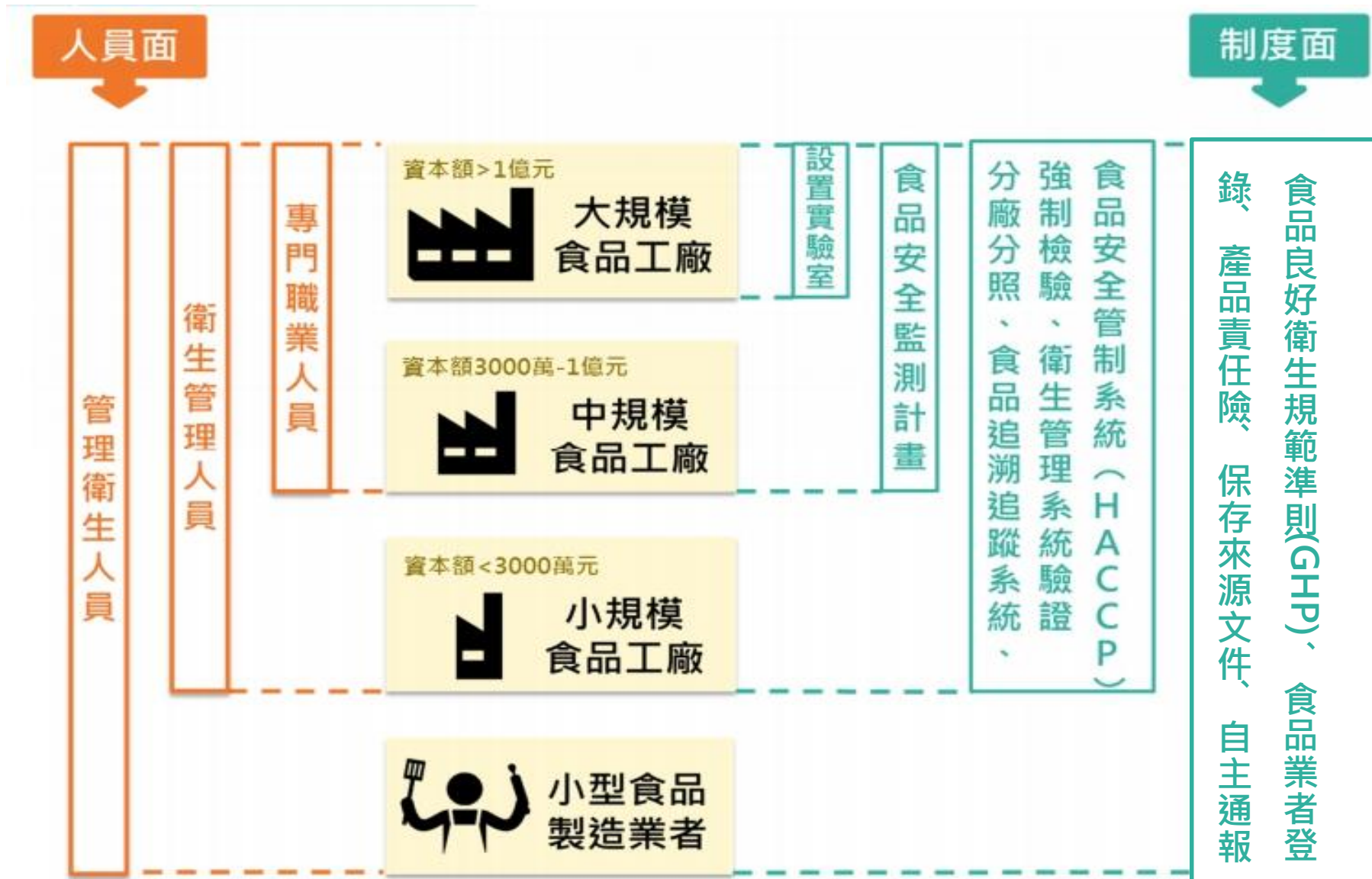
食品安全衛生管理法

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



蛋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。

蛋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

- **須**辦理**食品工廠登記**之食品製造業者
 - (1)資本額新臺幣**1億以上**者，自**108年7月1日**起實施。
 - (2)資本額新臺幣3000萬元以上，未達1億元者，自**109年1月1日**起實施。
 - (3)資本額未達新臺幣3000萬元，且**食品從業人員5人**以上者，自**109年7月1日**起實施。

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**1億元**以上者，自**108年1月1日**實施。
- 資本額新臺幣**3千萬元**以上者，自**109年1月1日**實施。
- 指以蛋為主成分之蛋製品，製造成可供人食用之食品，包括液蛋、乾燥蛋粉及醃製蛋品之製造、加工、調配工廠。

蛋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

- **建立追溯追蹤系統：**
工廠登記且資本額3千萬以上**106年7月31日**實施
- **電子申報**
工廠登記且資本額3千萬以上**107年1月1日**實施
- **電子發票**
工廠登記且資本額3千萬以上**109年1月1日**實施

蛋製品工廠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**
- 資本額≥1億元，自**107年7月1日**起實施
- 資本額新臺幣≥3千萬者，自**108年7月1日**起實施。
- 資本額<3千萬元且食品從業人員≥5人，自**109年7月1日**起實施。
- **蛋製品：**指以蛋為主成分，製造成可供人食用之食品，包括：
1.液蛋 2.乾燥蛋粉 3.醃製蛋品

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

- **辦理工廠登記且資本額新臺幣3000萬元以上之蛋製品之製造、加工、調配業者**
- 食品安全監測計畫：自**107年10月1日**實施。
- 強制性檢驗：自**107年10月1日**實施。
- 蛋製品：**液蛋、乾燥蛋品、醃漬蛋品、其他蛋品**(以蛋為原料，利用其功能特性，或添加糖、鹽及其他原料等製成之產品，如茶葉蛋、滷蛋、鐵蛋、水煮蛋及蛋餡料等)



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

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) 3. 辦理農產品初級加工場登記並取得登記證之農民或農民團體。
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。
*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。 *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。 *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。 **「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」第一點修正說明(110年4月28日公告)： 一、辦理農產品初級加工場登記並取得登記證之農民或農民團體，應申請食品業者登錄，並於110年4月28日起實施。 二、增訂辦理稅籍登記之輸入業者，應申請食品業者登錄。	



我的資訊都沒有變，還需要上非登不可確認嗎？



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

應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模-3

食品業者類別	應登錄之事項	
一、製造及加工業：	(一) 填報人基本資料。 (二) 食品業者基本資料。 (三) 工廠登記資料。 (四) 工廠或製作場所基本資料。	(五) 委託或受託代工情形。 (六) 製造及加工之產品資訊。 (七) 倉儲場所基本資料。 (八) 其他有關製造行為之說明。
二、餐飲業：	(一) 填報人基本資料。 (二) 食品業者基本資料。 (三) 工廠或餐飲場所基本資料。	(四) 倉儲場所基本資料。 (五) 連鎖店資料。 (六) 其他有關餐飲行為之說明。
三、輸入業：	(一) 填報人基本資料。 (二) 食品業者基本資料。 (三) 輸入類別。	(四) 輸入之產品資訊。 (五) 倉儲場所基本資料。 (六) 分裝及其他有關輸入行為之說明。
四、販售業：	(一) 填報人基本資料。 (二) 食品業者基本資料。 (三) 販售之產品資訊。	(四) 倉儲場所基本資料。 (五) 其他有關販售行為之說明。
五、物流業：	(一) 填報人基本資料。 (二) 食品業者基本資料。 (三) 倉儲場所基本資料。	(四) 運輸工具基本資料。 (五) 其他有物流行為之說明。

農產品初級加工場

一般食品工廠：經濟部主管

規模：大型

要求：需取得工廠登記證

GHP:應遵守

第一章總則

第二章食品製造業

第三章食品工廠之規定

農產品初級加工場：農委會主管

規模：小型

要求：不需取得工廠登記證

前提：從事經農業主管機關登記之農產品初級加工場業務可免申請工廠登記
納入農委會輔導。

GHP:應遵守

第一章總則

第二章食品製造業

資料來源：上下游

- 農產品初級加工場管理辦法 109.3.26
- 第 3 條 本法第十八條第一項所稱農產品加工設施，指依申請農業用地作農業設施容許使用審查辦法容許使用之下列加工設施：
 - 一、農糧類：農糧產品加工室、碾米機房。
 - 二、水產類：水產品初級加工設施。
 - 三、林產類：林業機具室。前項設施申請登記之加工作業區樓地板面積以二百平方公尺為上限。



產品責任保險

應投保業者	最低保險金額	保險範圍
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。 前項委託及受託製造、加工或調配者，應以委託者優先投保。 但雙方以契約另行約定者，不在此限。	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。	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。

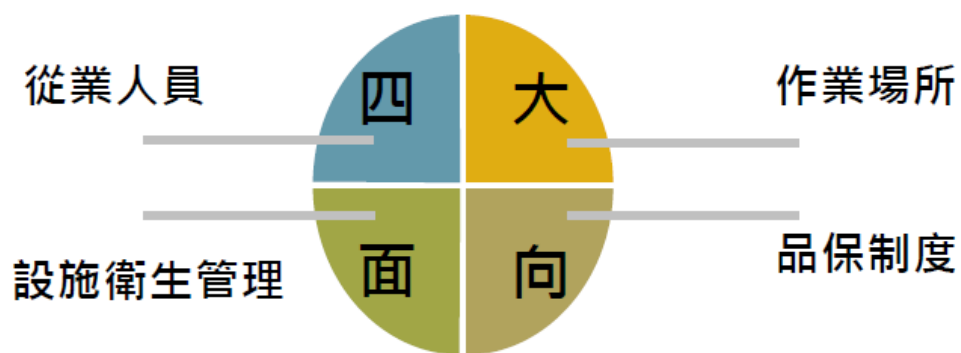
您的產品責任險投保範圍包含所有製造、販售產品嗎？



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

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。

§4-§12

指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

§4-§15

適用對象-2



GHP架構

- 雇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

作業
場所

- 第4、14條
- 廠區環境
- 建築及設施
- 另參考GHP附表一

- 標準作業管理程序
- 紀錄維持

設施
衛生管理

品保
制度

- 第15條
- 另參考GHP附表三

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癲癇檢查
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。

專門職業或技術證照人員

107年5月1日公告修正

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。

衛生管理人員

108年4月9日發布修正

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。

管理衛生人員

103年11月7日令發布

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?



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

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。

管理衛生人員

103年11月7日
令發布



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？

應備有標準作業程序之項目

- 1) 衛生管理作業程序
- 2) 製程及品質管制作業程序
- 3) 倉儲管制作業程序
- 4) 運輸管制作業程序
- 5) 檢驗與量測管制作業程序
- 6) 客訴管制作業程序
- 7) 成品回收管制作業程序
- 8) 文件管制作業程序
- 9) 教育訓練作業程序

- 場區之建築與設施
 - 設備與用具之清洗衛生
 - 從業人員衛生管理
 - 清潔及消毒等化學物質與用具管理
 - 廢棄物處理(含蟲鼠害管制)
 - 衛生管理專責人員
- 參考GHP附表一、附表二

- 供應商評鑑
 - 廠商合約審查
 - 採購驗收
 - 食品添加物管理
 - 食品製造流程規劃
 - 防止交叉污染
 - 預防化學
 - 物理及生物性危害
 - 成品之確認
- 參考GHP附表三

1. 紀錄保存年限?
2. 客訴及成品回收之處理應做成紀錄，並訂定成品回收計畫



食品安全管制系統準則

蛋製品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定

實施範圍：指從事蛋製品製造、加工、調配**須辦理工廠登記**之蛋製品工廠。

規模

107.7.1開始分階段實施

1. 資本額 $\geq$ 1億元以上者：
107.7.1
2. 資本額 $\geq$ 3千萬元1億元者：
108.7.1
3. 資本額 $<$ 3千萬元且食品從業人員5人以上者：
109.7.1

定義

蛋製品工廠

1. **液蛋**
2. **乾燥蛋粉**
3. **醃製蛋品**：指鮮蛋以強鹼高濃度食鹽、食用酒及添加或不添加其他原料或食品添加物等，經適當時間浸泡、包敷或調理所製成之產品。

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

內部稽核頻率？

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

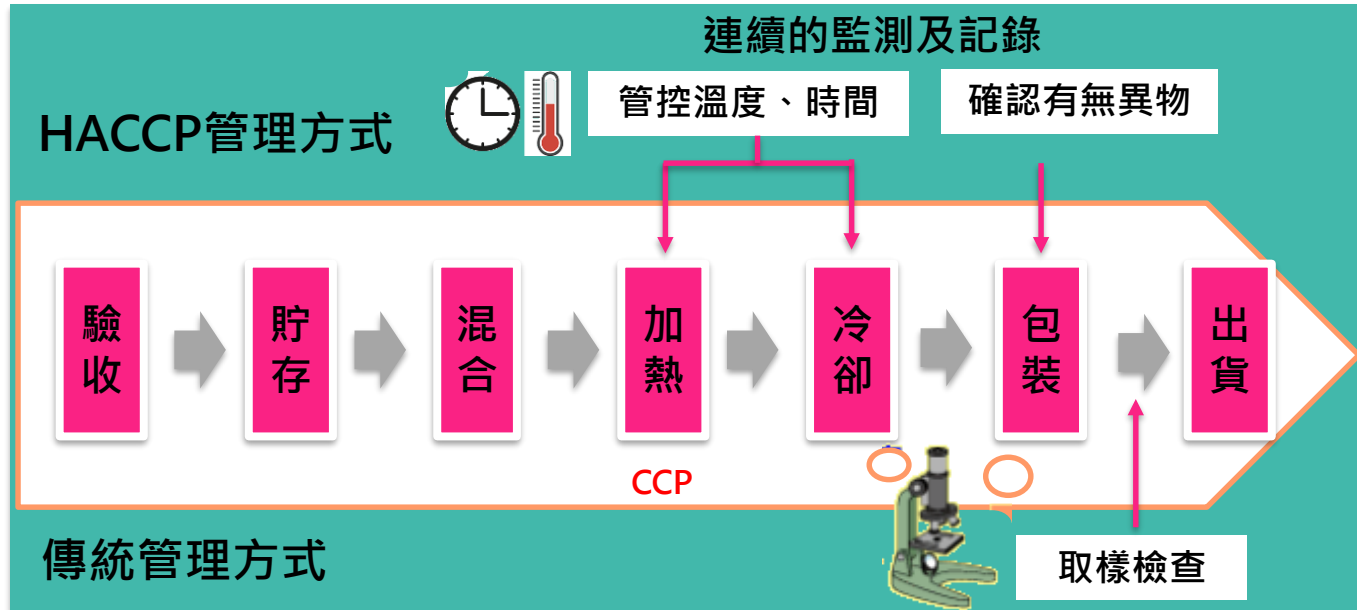
危害分析 HA



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。

HACCP管理方式



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。





食品業者自109年1月1日起 應保存產品來源文件至少五年

來源文件類型：足以佐證產品來源
例如：

1. 統一發票
2. 配售或標售之證明文件
3. 經簽章之普通收據
4. 出貨單
5. 支付貨款單據



文件應載明原材料、半
成品或成品之下列項目

- ☒ 收貨日期或批號
- ☒ 名稱
- ☒ 淨重、容量或數量
- ☒ 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

來源文件樣式

供應商支出貨(交易)憑證樣稿-供應給下游業者之供應商參考

<u>公司</u>					
<u>地址:</u> <u>聯絡電話:</u>					
訂貨/出貨單					
客戶名稱：					
訂購日期：					
出貨日期：					
品名	規格	淨重/容量/數量	單價	金額	批號*
總計金額					
製單人：		經手人：		客戶簽收：	
(簽署並註記簽署日期)		(簽署並註記簽署日期)		(簽署並加註收貨日期*)	

*批號與收貨日期擇一填寫

粗體+底線為符合保存文件法規之必填欄位

進貨紀錄樣稿-上游供應者沒有提供來源憑證適用

13K JV

_____公司

購買證明

供應者名稱：
 地址：
 聯絡電話：
 收貨日期*：

品名	規格	淨重/容量/數量	單價	金額	批號*
總計金額					

供應者簽章：
 (簽署並註記簽署日期)

*批號與收貨日期擇一填寫

粗體+底線為符合保存文件法規之必填欄位

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。**



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

公告修正「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」(3)

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		
		規模	實施日期	規模	電子申報 實施日期	電子發票 實施日期
20.蛋製品	製造	工廠登記且資本額≥3000萬元	106.7.31	工廠登記且資本額≥3000萬元	107.1.1	109.1.1
21.食用醋	製造	工廠登記且資本額≥3000萬元	106.7.31	工廠登記且資本額≥3000萬元	107.1.1	109.1.1
22.嬰幼兒食品	輸入	商業、公司或工廠登記	106.7.31	商業、公司或工廠登記	107.1.1	109.1.1
23.農產植物製品、 菇(蕈)類及藻類之 冷凍、冷藏、脫 水、醃漬、凝膠 及餡料製品、植 物蛋白及其製品	輸入	商業、公司或工廠登記	108.1.1	商業、公司或工廠登記	110.1.1	110.1.1
24.其他食品業別	製造	工廠登記且資本額≥3000萬元	108.1.1	工廠登記且資本額≥3000萬元	109.1.1	112.1.1
25.餐盒食品	販售	達三家以上非百貨公司之綜合 商品零售業獨立門市之連鎖品 牌，且資本額≥3000萬元	108.1.1	達三家以上非百貨公司之 綜合商品零售業獨立門市 之連鎖品牌，且資本額 ≥3000萬元	110.1.1	110.1.1



電子申報：月申報？日申報？

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-蛋製品製造業

蛋製品製造業

工廠登記且資本額 ≥ 3 千萬元

- (1)液蛋
- (2)乾燥蛋品
- (3)醃漬蛋品
- (4)其他蛋品

107.10.1實施



業別	細分類	業別範圍
蛋製品	液蛋	將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃產品，其製程大致可分為原料選別清洗、打蛋去殼、過濾或殺菌、充填及入庫，如液蛋白、液蛋黃、液全蛋及混合製品。
	乾燥蛋品	原料蛋或將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃，經加熱或乾燥製成之產品，如蛋粉、乾燥蛋、全蛋粉、其他乾燥不帶殼禽蛋等。
	醃漬蛋品	原料蛋上以鹼性糊料(paste)、鹽或醋等進行醃漬所得之成品，如皮蛋、鹹蛋、酒粕漬蛋等。
	其他蛋製品	以蛋為原料，利用其功能特性，或添加糖、鹽及其他原料等製成之產品，如茶葉蛋、滷蛋、鐵蛋、水煮蛋及蛋餡料等。

蛋製品工廠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
蛋製品工廠 1.液蛋 2.乾燥蛋品 3.醃漬蛋品 4.其他蛋品	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一次
	半成品或成品	相關衛生標準或食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。	



- 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。

蛋製品工廠週期輪替性檢驗建議事項

週期性原則	建議可週期輪替檢驗	建議不可週期輪替檢驗	建議可週期輪替檢驗			
業別範圍	檢驗標的	1. 不同種類原料 2. 不同主要製程所得半成品或成品	屬同一種類之不同品種之原料	來源	部位、規格	檢驗項目
蛋製品	1.原料。 2.半成品或成品。	例如： 1.不同種類之禽蛋如雞蛋、鴨蛋、鵝蛋等。 2.不同主要製程所得之成品，如蛋粉、鐵蛋等。	例如： 不同品種雞。	例如： 不同原料供應商等。	例如： 1.不同配方規格成品等，如全蛋液、蛋黃液、蛋白液。 2.不同容量包裝成品等。	例如： 1. 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 。 2. 成品：食品添加物使用範圍及限量暨規格標準、相關衛生標準或 其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目 。



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？



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-蛋製品製造業

蛋製品製造業

工廠登記且資本額 ≥ 3 千萬元

- (1)液蛋
- (2)乾燥蛋品
- (3)醃漬蛋品
- (4)其他蛋品

107.10.1實施



業別	細分類	業別範圍
蛋製品	液蛋	將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃產品，其製程大致可分為原料選別清洗、打蛋去殼、過濾或殺菌、充填及入庫，如液蛋白、液蛋黃、液全蛋及混合製品。
	乾燥蛋品	原料蛋或將蛋殼除去後所得的蛋或蛋黃，經加熱或乾燥製成之產品，如蛋粉、乾燥蛋、全蛋粉、其他乾燥不帶殼禽蛋等。
	醃漬蛋品	原料蛋上以鹼性糊料(paste)、鹽或醋等進行醃漬所得之成品，如皮蛋、鹹蛋、酒粕漬蛋等。
	其他蛋製品	以蛋為原料，利用其功能特性，或添加糖、鹽及其他原料等製成之產品，如茶葉蛋、滷蛋、鐵蛋、水煮蛋及蛋餡料等。

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？



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

食品中污染物質及毒素衛生標準(110.2.4)

- 附表一食品中重金屬之限量

鉛2.4.3

- 蛋(不含殼)
- 限量 0.3mg/kg(ppm)

銅6.1

- 蛋(不含殼)
- 限量 5mg/kg(ppm)

液蛋衛生標準(108.11.7)

能使用作為液蛋之殼蛋型態:

- 蛋殼完整無裂痕。
- 裂殼蛋:蛋殼受損而蛋殼膜完整，無外在污垢黏附且內容物無洩漏之蛋品

破殼蛋不得作為液蛋原料蛋之使用

殺菌液蛋不得檢出沙門氏菌

未殺菌液蛋之生菌數限量為 10^6 CFU/g以下

109年1月1日施行



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

液蛋產品標示規定(108.11.7)

109年1月1日施行



包裝液蛋產品，一般包裝食品應標示事項

- 標示**保存條件**及含「**殺菌**」或「**未殺菌**」字樣之品名; 其屬**未殺菌者**，並標示「**本產品須使用於生產經充分加熱或其他足以達到有效殺菌之食品**」或等同意義之醒語。
- 字體長度及寬度各**不得小於0.2公分**，其「殺菌」或「未殺菌」之字體**應與品名其他字體大小一致**。

散裝液蛋產品，需額外標示事項

- 須標示上述事項，並標示**原產地(國)及有效日期**，其得以標記（標籤）、卡片或標示牌（板）等型式，採黏貼、懸掛、立（插）牌或其他明顯辨明之方式為之。前項以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於0.2公分；**採其他型式者，各不得小於2公分**。



液蛋「衛生標準」及「產品標示」 新規定!!

1. 破殼蛋不得作為
液蛋原料使用!



2. 「殺菌液蛋」：不得檢出沙門氏菌
「未殺菌液蛋」：生菌數10萬CFU/g以下

品名：XX全蛋液(未殺菌)
內容物：雞蛋
淨重：XX(公克)
製造廠商：OO蛋品公司
電話：00-7654321X
地址：XX市OO區XX路OO號
有效日期：202X,10,10
保存條件：需冷藏，開後請一
次用完畢
注意事項：本產品須使用於生
產經充分加熱或其他足以達到
有效殺菌之食品

3. 液蛋產品(完整包裝)需加標「是否殺
菌」、「保存條件」及「注意事項」!

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



更多主題專區



公告訊息專區



活動照片專區

全部 ▶

政府公告 ▶

焦點訊息 ▶

【焦點訊息】：110年度「FDA優良廚師」與「FD... ^{NEW}	110/04/22
【焦點訊息】：110年度「FDA優良廚師」與「FD...	110/04/07
【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

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

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/>