

# 餐飲業導入食品安全監測計畫 政策說明

111年



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

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

# 大綱

---

01

食品安全監測計畫相關法規及重點說明

02

食品安全監測計畫內容說明

03

製程危害分析及相關標準作業程序說明

04

辦理檢驗及內部稽核機制的建立

# 第1小節

## 食品安全監測計畫相關法規及重點說明

.....

(相關法規、規劃實施對象、食安監測計畫重點介紹)



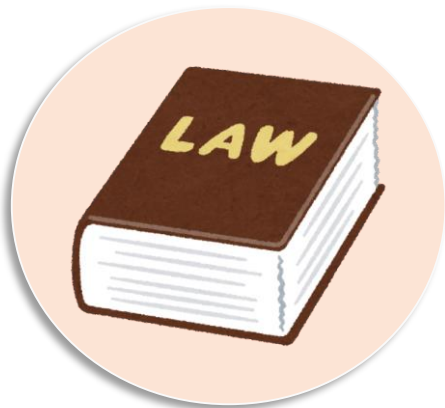
衛 生 福 利 部  
食 品 藥 物 管 理 署  
Taiwan Food and Drug Administration

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

# 食品安全衛生管理法

自64年1月28日公布施行迄今，歷經18次修正，共10章，總條文數70條。

§1 為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法。



## 第一章 總則

## 第二章 食品安全風險管理

## 第三章 食品業者衛生管理

## 第四章 食品衛生管理

## 第五章 食品標示及廣告管理

## 第六章 食品輸入管理

## 第七章 食品檢驗

## 第八章 食品查核及管制

## 第九章 罰則

## 第十章 附則



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

### 第三章 食品業者衛生管理

| 條文   | 內容                                    |
|------|---------------------------------------|
| 第7條  | 業者自主管理、訂定食品安全監測計畫、定期檢驗、應設置實驗室、主動通報    |
| 第8條  | 食品良好衛生規範準則、食品安全管制系統、食品業者登錄、食品安全管理系統驗證 |
| 第9條  | 保存來源相關文件、建立食品追溯追蹤系統、使用電子發票、電子申報       |
| 第10條 | 食品工廠之建築及設備標準、設廠登記、分廠分照                |
| 第11條 | 衛生管理人員                                |
| 第12條 | 專門職業或技術證照人員                           |
| 第13條 | 產品責任保險                                |
| 第14條 | 公共飲食場所衛生之管理辦法                         |

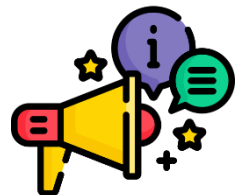
# 所有食品業者的基礎規範



自主管理

## 【第7條第1項】

食品業者應實施**自主管理**，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。



自主通報

## 【第7條第5項】

發現產品**有危害衛生安全之虞**時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並**通報**直轄市、縣（市）主管機關。



GHP準則

## 【第8條第1項】

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**。



申請食品業者登錄

## 【第8條第3項】

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應申請**登錄**，始得營業。



保存來源相關文件

## 【第9條第1項】

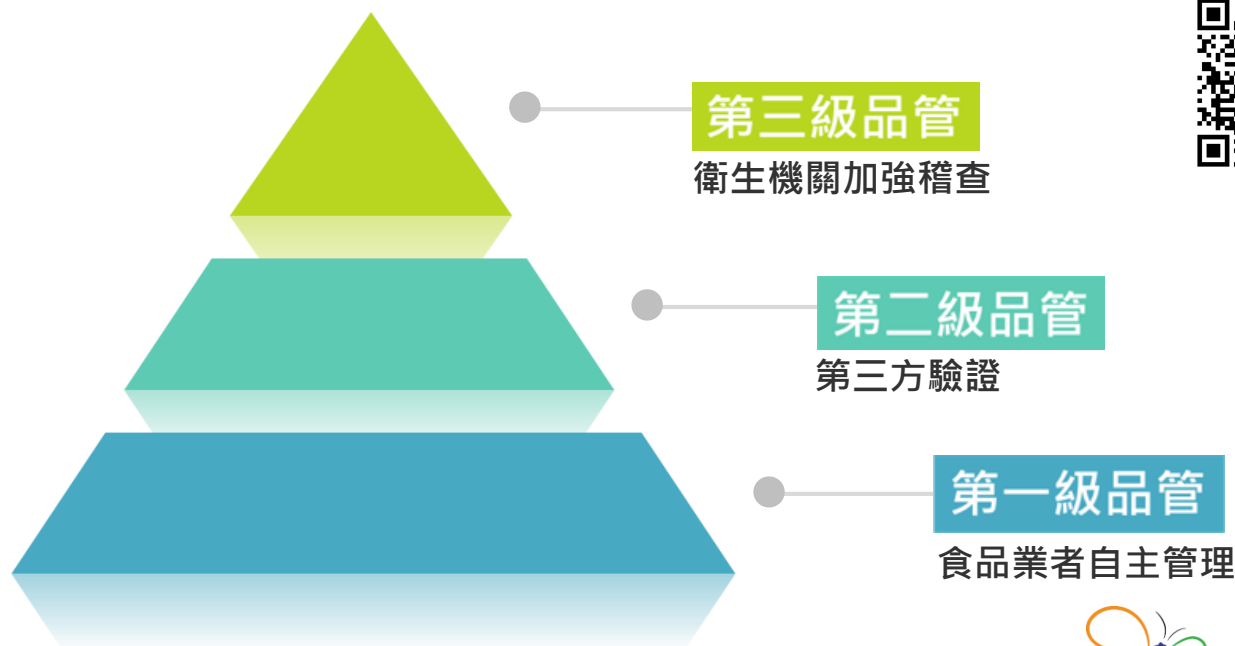
食品業者應**保存**產品原材料、半成品及成品之**來源相關文件**。

# 自主管理

§7-1 食品業者應實施**自主管理**，**訂定食品安全監測計畫**，確保食品衛生安全。

§7-2 食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機（構）法人或團體檢驗。

## 三級品管制度



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



# 應實施強制性檢驗之業別

陸續公告33類業別應分階段實施強制檢驗

公告日期

103.8.21

5類

水產加工食品、乳品加工食品、肉品加工食品、食品添加物、特殊營養食品

103.10.24

1類

食用油脂

104.7.31

10類

黃豆、玉米、麥類及燕麥、茶葉、澱粉、麵粉、糖、食鹽、醬油、茶葉飲料

105.4.21

1類

非屬百貨公司之綜合商品零售業者

107.9.20

16類

農產植物、菇(蕈)類及藻類製品、麵條、粉條類食品、食用醋、蛋製品、非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品、嬰幼兒食品、蜂產品食品、調味品、烘焙炊蒸食品、營養補充食品、非酒精飲料、巧克力及糖果、食用冰製品、膳食及菜餚、**餐盒食品**、其他食品



# 強制檢驗規定

| 實施業別               | 應檢驗對象 | 檢驗事項                                                                                           | 檢驗週期            |
|--------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 餐盒食品製造、<br>加工、調配業者 | 原料或成品 | 原料：真菌毒素、農藥殘留、動物用藥殘留、重金屬或其他 <b>依衛生安全風險擇定</b> 之衛生管理項目。<br>成品：相關衛生標準或其他 <b>依衛生安全風險擇定</b> 之衛生管理項目。 | 每季或每批<br>至少檢驗一次 |

三十五、食品業者自行或送交產品或其原材料、半成品或成品至其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗，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。

# 應訂定食品安全監測計畫之業別

107年9月20日衛授食字第1071302231號公告

107年9月20日衛授農字第1071302231號公告

| 業別   | <sup>1</sup> 食用油脂*               | <sup>2</sup> 肉類加工食品*<br><sup>3</sup> 乳品加工食品*<br><sup>4</sup> 水產加工食品* | <sup>5</sup> 食品添加物               | <sup>6</sup> 特殊營養食品 | <sup>7</sup> 黃豆*<br><sup>8</sup> 玉米*<br><sup>9</sup> 麥類及燕麥*<br><sup>10</sup> 茶葉* | <sup>11</sup> 澱粉*<br><sup>12</sup> 麵粉*<br><sup>13</sup> 糖*<br><sup>14</sup> 食鹽*<br><sup>15</sup> 醬油* | <sup>16</sup> 茶葉飲料               | <sup>17</sup> 非屬百貨公司之綜合商品零售業者     |
|------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 輸入   | 辦理商業登記、公司登記或工廠登記                 |                                                                      |                                  | 所有取得查驗登記者           | 辦理商業登記、公司登記或工廠登記                                                                 |                                                                                                      | —                                | 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≥3000萬元 |
| 製造   | 工廠登記且資本額≥3000萬元                  | 工廠登記且實施HACCP且資本額≥3000萬元                                              | 工廠登記且資本額≥3000萬元                  |                     | —                                                                                | 工廠登記且資本額≥3000萬元                                                                                      |                                  |                                   |
| 實施日期 | 輸入<br>107.10.1<br>製造<br>105.7.31 | 輸入<br>107.10.1<br>製造<br>105.7.31                                     | 輸入<br>106.7.31<br>製造<br>105.7.31 |                     | 106.7.31                                                                         | 107.10.1                                                                                             | 輸入<br>107.10.1<br>製造<br>105.7.31 |                                   |

\*辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者，半年內（三個月內）或單一批次輸入達一定量（含）以上者應訂定食品安全監測計畫：食用油脂（5公噸）、肉類加工食品（25公噸）、乳品加工食品（15公噸）、水產加工食品（15公噸）、黃豆（40公噸）、玉米（150公噸）、麥類及燕麥（460公噸）、茶葉（10公噸）、食鹽（15公噸）、麵粉（20公噸）、澱粉（60公噸）、糖（150公噸）、醬油（700公斤）。

# 應訂定食品安全監測計畫之業別

| 業別   | <sup>18</sup> 農產植物、菇(蕈)類及藻類製品*                                                     | <sup>19</sup> 麵條、粉條類食品 | <sup>20</sup> 食用醋 | <sup>21</sup> 蛋製品                      | <sup>22</sup> 非屬麵粉、澱粉之農產植物、菇(蕈)類及藻類磨粉製品 | <sup>23</sup> 嬰幼兒食品*<br>(嬰兒與較大嬰兒配方食品除外) | <sup>24</sup> 蜂產品食品 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|
| 細分類  | (1)冷凍、冷藏製品<br>(2)脫水製品<br>(3)醃漬製品<br>(4)凝膠製品<br>(5)餡料製品<br>(6)植物蛋白及其製品<br>(7)大豆加工製品 | —                      | —                 | (1)液蛋<br>(2)乾燥蛋品<br>(3)醃漬蛋品<br>(4)其他蛋品 | —                                       | —                                       | —                   |
| 輸入   | 辦理商業登記、公司登記或工廠登記                                                                   | —                      | —                 | —                                      | —                                       | 辦理商業登記、公司登記或工廠登記                        |                     |
| 製造   | 工廠登記且資本額≥3000萬元                                                                    |                        |                   |                                        |                                         | —                                       |                     |
| 實施日期 | 輸入 107.10.1<br>製造 107.10.1                                                         | 製造 107.10.1            |                   |                                        |                                         | 輸入 107.10.1                             |                     |

\*辦理商業登記、公司登記或工廠登記之輸入業者，三個月內或單一批次輸入達一定量(含)以上者應訂定食品安全監測計畫：農產植物、菇(蕈)類及藻類製品(15公噸)、嬰幼兒食品(1公噸)、蜂產品食品(1公噸)。

# 應訂定食品安全監測計畫之業別

目前公告33類業別訂定食安監測計畫

| 業別   | <sup>25</sup> 調味品               | <sup>26</sup> 烘焙炊蒸食品    | <sup>27</sup> 營養補充食品 | <sup>28</sup> 非酒精飲料            | <sup>29</sup> 巧克力及糖果 | <sup>30</sup> 食用冰製品 | <sup>31</sup> 膳食及菜餚 | <sup>32</sup> 餐盒食品 | <sup>33</sup> 其他食品 |
|------|---------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| 細分類  | (1)非屬醬油、食用醋之其他釀造調味品<br>(2)其他調味品 | (1)麵包、饅頭<br>(2)其他烘焙炊蒸食品 | —                    | (1)包裝飲用水<br>(2)碳酸飲料<br>(3)其他飲料 | —                    | —                   | —                   | —                  | —                  |
| 製造   | 工廠登記且資本額 $\geq$ 3000萬元          |                         |                      |                                |                      |                     |                     |                    |                    |
| 實施日期 | 108.1.1                         |                         |                      |                                |                      | 109.1.1             |                     |                    |                    |

# 業者自主管理相關罰則

## 食安法第7條

- 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應建立食品追溯追蹤系統之食品業者
- 上市、上櫃餐飲業者，應設置實驗室(食安法第7條第3項)

| 違反法條   | 違法情事        | 罰則                                                                                                                                                                                     |
|--------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| §7 I   | 未訂定食品安全監測計畫 | <p>§48</p> <ul style="list-style-type: none"><li>經命<b>限期改正</b>，屆期不改正者，處<b>3萬元以上，300萬元以下</b>罰鍰</li><li>情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄</li></ul> |
| §7 II  | 未實施強制檢驗     |                                                                                                                                                                                        |
| §7 III | 未設置實驗室      |                                                                                                                                                                                        |

# 規劃實施對象

食藥署已陸續對相關業者啟動溝通或(及)先期輔導。

規劃優先推動其他**大量供膳**或**影響層面廣大**之餐飲相關業者



- ✓ 餐盒食品製造業或承攬機關(構)餐飲業
- ✓ 旅館附設餐飲業
- ✓ 連鎖餐飲業(包括速食業、飲冰品業)

( 僅供溝通討論，推動業態並無時程表，且以正式公告為準)

# 食品安全監測計畫概念

## 前提

符合**食安法及相關法規規範**。

計畫訂定

法令蒐集

## 方向

於**來源、製造、儲藏、銷售**等各環節均能善盡管理之責，並依**風險評估及危害分析與管制之精神**，規劃產品品質自主管理措施。

危害分析

## 計畫內容

**各環節之管制項目、方法、頻率及操作人員管理**。

標準作業程序

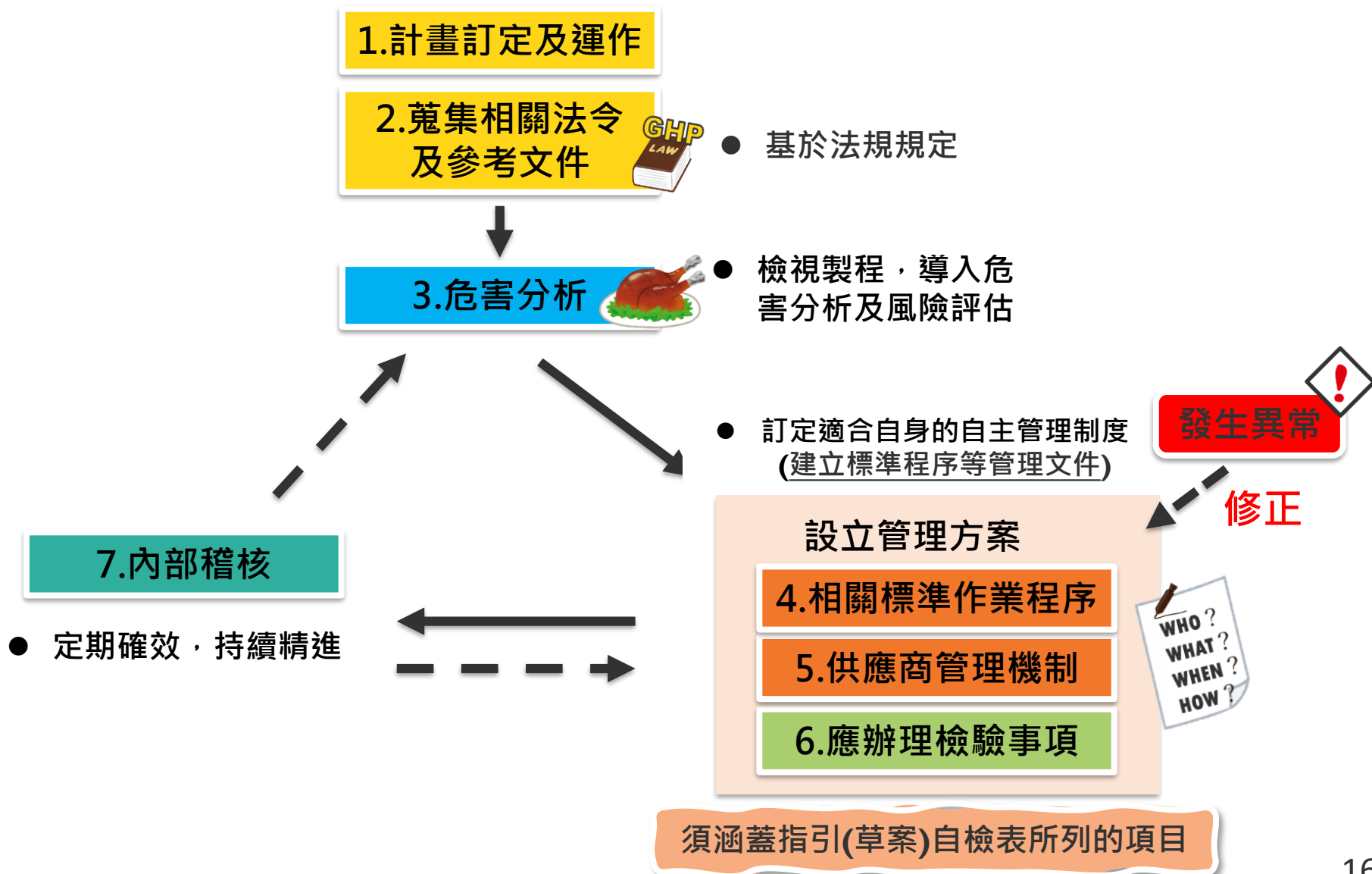
供應商管理

辦理檢驗

內部稽核



# 食品安全監測計畫重點說明





# 第2小節

## 食品安全監測計畫內容說明

.....

(計畫訂定及運作、蒐集法令及參考文件)



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

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

# 透過「自檢表」協助業者建立食安監測計畫

## ● 自檢表(A版、B版)

- 自我**檢視**現況及**確認**目前自主管理措施是否完善

### A版

**適用** 餐盒食品製造業或承攬機關(構)餐飲業  
旅館附設餐飲業  
連鎖餐飲業之總公司  
自行規劃衛生管理規範之加盟店

#### 餐飲相關業者食品安全監測計畫

##### 自檢表 A 版



※本自我檢視表適用於餐盒食品製造業、旅館附設餐飲業、連鎖餐飲業之總公司或自行規劃衛生管理規範之加盟店等餐飲相關業者。

##### 業者基本資料

|          |                                               |
|----------|-----------------------------------------------|
| 商工登記名稱   | 業別(僅可擇一)                                      |
| 實際營業地址   | <input type="checkbox"/> 餐盒食品製造業(工廠名稱: _____) |
| 食品業者登錄字號 | <input type="checkbox"/> 旅館附設餐飲業(分館名稱: _____) |
| 管理衛生人員   | <input type="checkbox"/> 連鎖飲品業(品牌名稱: _____)   |
| 填表人姓名及職稱 | <input type="checkbox"/> 連鎖速食業(品牌名稱: _____)   |
|          | 填表人聯絡電話: _____                                |

##### 1. 規劃食品安全監測計畫內容，並於實施範圍周知及定期更新

- 1.1 成立食品安全決策小組，並敘明成員姓名、職稱及職責內容(本表各管理項目均應納入)等，佐證資料名稱: \_\_\_\_\_

### B版

**僅適用於「衛生管理規範全由總公司主導」之連鎖餐飲業門市。**

#### 餐飲相關業者食品安全監測計畫

##### 自檢表 B 版



※本自我檢視表僅適用於「衛生管理規範全由總公司主導」之連鎖餐飲業門市。

##### 業者基本資料

|          |                                                               |          |                                                           |
|----------|---------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|
| 業別       | <input type="checkbox"/> 連鎖飲品業 <input type="checkbox"/> 連鎖速食業 | 門市屬性     | <input type="checkbox"/> 直營店 <input type="checkbox"/> 加盟店 |
| 品牌(市招)名稱 |                                                               | 食品業者登錄字號 |                                                           |
| 門市地址     |                                                               | 管理衛生人員   |                                                           |
| 填表人姓名及職稱 |                                                               | 填表人聯絡電話  |                                                           |

##### 1. 依食品安全衛生管理法第7條，落實食品安全監測計畫

- 1.1 指派人員負責規劃及更新檢核本市食品安全監測計畫，人員身分:

☐門市之管理衛生人員 ☐總公司稽核員 ☐其他: \_\_\_\_\_

- 1.2 品牌之食品安全衛生品質政策內容或文件名稱: \_\_\_\_\_

- 1.3 定期接收總公司有關食品安全監測計畫資訊，佐證資料名稱: \_\_\_\_\_

- 1.4 定期回報門市執行食品安全監測計畫情形予總公司，佐證資料名稱: \_\_\_\_\_



**業者使用自檢表輔助檢視及確認  
公司現有文件是否對應到其內容！**



# 自檢表架構-業者基本資料

僅為規劃內容，並非定案

※本自我檢視表僅適用於「衛生管理規範全由總公司主導」之連鎖餐飲業門市。

| 業者基本資料   |                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 業別       | <input type="checkbox"/> 連鎖飲品業 <input type="checkbox"/> 連鎖速食業 門市屬性 <input type="checkbox"/> 直營店 <input type="checkbox"/> 加盟店 |
| 品牌(市招)名稱 | 食品業者登錄字號                                                                                                                     |
| 門市地址     | 管理衛生人員                                                                                                                       |
| 填表人姓名及職稱 | 填表人聯絡電話                                                                                                                      |

## 業者基本資料

- 依食品安全衛生管理法第7條，落實食品安全監測計畫
  - 指派人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，人員身分：
 ☐門市之管理衛生人員 ☐總公司稽核員 ☐其他：\_\_\_\_\_
  - 品牌之食品安全衛生品質政策內容或文件名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期接收總公司有關食品安全監測計畫資訊，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期回報門市執行食品安全監測計畫情形予總公司，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
- 實施範圍(針對餐飲產品)：
  - 門市原材料約\_\_\_\_\_項；產品約\_\_\_\_\_項；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之供應商約\_\_\_\_\_家；非自然人之出貨對象約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之外部倉儲場所約\_\_\_\_\_處；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之運輸物流業者約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
- 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：
 ☐接受外部單位查核之紀錄：\_\_\_\_\_ ☐其他：\_\_\_\_\_
- 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象
  - 食品業者登錄 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 建立食品追溯追蹤規定 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置衛生管理人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置技術證照人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 投保產品責任保險 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - (其他依法令更新之項目)：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司就應辦理檢驗之原材料或產品所訂之檢驗計畫概況，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之衛生管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之製程管理及品質管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之倉儲運輸管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之追溯追蹤管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之產品申訴及成品回收管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之廢棄物處置標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司對門市人員安排之食品安全衛生相關教育訓練，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 是否有自行進貨：☐否 ☐是，則應具總公司提供之供應商管理規範，文件名稱：\_\_\_\_\_

## 食品安全監測計畫內容

- ☐ 計畫訂定及運作(包括門市管理)
- ☐ 相關法令及參考文件
- ☐ 應辦理檢驗事項
- ☐ 標準作業程序
- ☐ 供應商管理
- ☐ 內部稽核

本次檢核填表人員核章(簽署並註明日期)

本次檢核單位主管核章(簽署並註明日期)

## 檢核紀錄

# 業者基本資料

## A版

| 業者基本資料   |  |                                              |  |
|----------|--|----------------------------------------------|--|
| 商工登記名稱   |  | 業別(僅可擇一)                                     |  |
| 實際營業地址   |  | <input type="checkbox"/> 餐盒食品製造業(工廠名稱：_____) |  |
| 食品業者登錄字號 |  | <input type="checkbox"/> 旅館附設餐飲業(分館名稱：_____) |  |
| 管理衛生人員   |  | <input type="checkbox"/> 連鎖飲冰品業(品牌名稱：_____)  |  |
|          |  | <input type="checkbox"/> 連鎖速食業(品牌名稱：_____)   |  |
| 填表人姓名及職稱 |  | 填表人聯絡電話                                      |  |

## B版

| 業者基本資料   |                                                                |          |                                                           |
|----------|----------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------|
| 業別       | <input type="checkbox"/> 連鎖飲冰品業 <input type="checkbox"/> 連鎖速食業 | 門市屬性     | <input type="checkbox"/> 直營店 <input type="checkbox"/> 加盟店 |
| 品牌(市招)名稱 |                                                                | 食品業者登錄字號 |                                                           |
| 門市地址     |                                                                | 管理衛生人員   |                                                           |
| 填表人姓名及職稱 |                                                                | 填表人聯絡電話  |                                                           |

# 自檢表架構-食品安全監測計畫內容

僅為規劃內容，並非定案

※本自我檢視表僅適用於「衛生管理規範全由總公司主導」之連鎖餐飲業門市。

| 業者基本資料   |                                                                                                                              |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 業別       | <input type="checkbox"/> 連鎖飲品業 <input type="checkbox"/> 連鎖速食業 門市屬性 <input type="checkbox"/> 直營店 <input type="checkbox"/> 加盟店 |
| 品牌(市招)名稱 | 食品業者登錄字號                                                                                                                     |
| 門市地址     | 管理衛生人員                                                                                                                       |
| 填表人姓名及職稱 | 填表人聯絡電話                                                                                                                      |

## 業者基本資料

- 依食品安全衛生管理法第7條，落實食品安全監測計畫
  - 指派人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，人員身分：
 ☐門市之管理衛生人員 ☐總公司稽核員 ☐其他：\_\_\_\_\_
  - 品牌之食品安全衛生品質政策內容或文件名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期接收總公司有關食品安全監測計畫資訊，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期回報門市執行食品安全監測計畫情形予總公司，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
- 實施範圍(針對餐飲產品)：
  - 門市原材料約\_\_\_\_\_項；產品約\_\_\_\_\_項；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之供應商約\_\_\_\_\_家；非自然人之出貨對象約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之外部倉儲場所約\_\_\_\_\_處；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之運輸物流業者約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
- 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：
 ☐接受外部單位查核之紀錄：\_\_\_\_\_ ☐其他：\_\_\_\_\_
- 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象
  - 食品業者登錄 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 建立食品追溯追蹤規定 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置衛生管理人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置技術證照人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 投保產品責任保險 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - (其他依法令更新之項目)：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司就應辦理檢驗之原材料或產品所訂之檢驗計畫概況，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之衛生管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之製程管理及品質管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之倉儲運輸管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之追溯追蹤管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之產品申訴及成品回收管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之廢棄物處置標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司對門市人員安排之食品安全衛生相關教育訓練，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 是否有自行進貨：☐否 ☐是，則應具總公司提供之供應商管理規範，文件名稱：\_\_\_\_\_

## 食品安全監測計畫內容

- 計畫訂定及運作(包括門市管理)
- 相關法令及參考文件
- 應辦理檢驗事項
- 標準作業程序
- 供應商管理
- 內部稽核

本次檢核填表人員核章(簽署並註明日期) \_\_\_\_\_ 本次檢核單位主管核章(簽署並註明日期) \_\_\_\_\_

## 檢核紀錄

# 食品安全監測計畫(草案)內容

## 1.計畫訂定及運作

- 食品安全決策小組
- 訂定食品安全政策
- 實施範圍
- 門市管理(連鎖餐飲業)
- 定期召開會議

設立管理方案

4.相關標準作業程序

5.供應商管理機制

6.應辦理檢驗事項

7.內部稽核



# 1. 計畫訂定及運作(包括門市管理)

A版

1. 規劃食品安全監測計畫內容，並於實施範圍周知及定期更新
  - 1.1 成立食品安全決策小組，並敘明成員姓名、職稱及職責內容(本表各管理項目均應納入)等，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.2 食品安全決策小組定期召開會議，自訂頻率：\_\_\_\_\_，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.3 自訂食品安全監測管理內容之更新與檢核頻率：\_\_\_\_\_
  - 1.4 訂定管理食品安全衛生之品質政策內容或文件名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.5 [連鎖餐飲業]定期布達食品安全監測計畫予門市，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.6 [連鎖餐飲業]定期彙整門市執行食品安全監測計畫情形，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
2. 實施範圍(針對餐飲產品)：
  - 2.1 原材料約\_\_\_\_\_項；產品約\_\_\_\_\_項；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 2.2 供應商約\_\_\_\_\_家；非自然人之出貨對象約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 2.3 [連鎖餐飲業]直營門市約\_\_\_\_\_間；加盟門市約\_\_\_\_\_間；清冊名稱：\_\_\_\_\_
3. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)
 

☐ISO ☐HACCP ☐接受外部單位查核之紀錄：\_\_\_\_\_ ☐其他：\_\_\_\_\_

B版

1. 依食品安全衛生管理法第7條，落實食品安全監測計畫
  - 1.1 指派人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，人員身分：
 

☐門市之管理衛生人員 ☐總公司稽核員 ☐其他：\_\_\_\_\_
  - 1.2 品牌之食品安全衛生品質政策內容或文件名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.3 定期接收總公司有關食品安全監測計畫資訊，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 1.4 定期回報門市執行食品安全監測計畫情形予總公司，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
2. 實施範圍(針對餐飲產品)：
  - 2.1 門市原材料約\_\_\_\_\_項；產品約\_\_\_\_\_項；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 2.2 自行接洽之供應商約\_\_\_\_\_家；非自然人之出貨對象約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 2.3 自行接洽之外部倉儲場所約\_\_\_\_\_處；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 2.4 自行接洽之運輸物流業者約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
3. 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：
 

☐接受外部單位查核之紀錄：\_\_\_\_\_ ☐其他：\_\_\_\_\_

# 成立食品安全決策小組

## 成員

- 可由公司**既有**組織單位人員組成
- 應由**負責人或其指定管理人員**擔任小組負責人
- 建議至少**3**人

未必要專責專任



部門主管



食品技師



衛管人員



門市督導

## 負責事項

- 本計畫的**訂定、執行與確認(效)**等工作

明文敘明食品安全決策小組成員資訊  
職責內容應涵蓋本計畫各管理項目



# 實施範圍

☒ 餐飲業食品供應鏈皆為管理之範圍

採購

烹調

配膳

供膳

前處理

暫存

運送



供應商

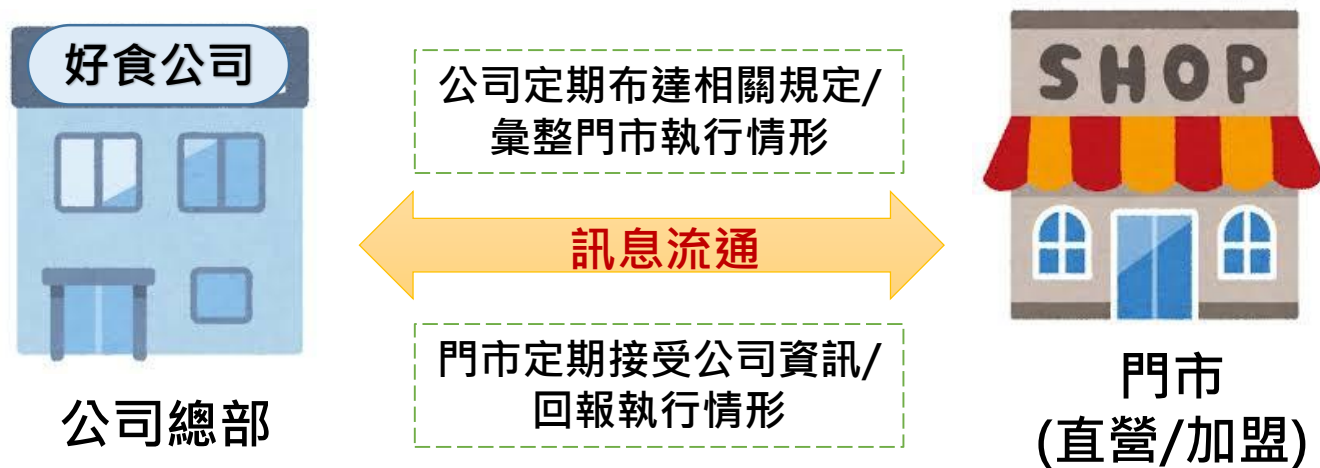


運輸物流

外部廠商

# 門市管理(連鎖餐飲業)

- 總公司應有門市管理機制，確保相關**資訊有效傳達與執行**
- 總公司應彙整各門市執行情形
- 門市應指派人員負責**更新檢核**計畫執行情形，並回報予總公司



# 定期召開會議

## 執行頻率

- 明定開會頻率

可沿用公司既有的  
會議進行

## 會議內容

- 針對法規條文適用性、食品安全監測計畫內容更新及檢核文件適切性等進行討論
- 應留有會議紀錄

□ 範例：

食品安全決策小組  
每半年至少召開一  
次討論會議。

會議之頻率與型式不拘



# 食品安全監測計畫(草案)內容

1.計畫訂定及運作

2.蒐集相關法令  
及參考文件

3.危害分析

7.內部稽核

設立管理方案

4.相關標準作業程序

5.供應商管理機制

6.應辦理檢驗事項

## 2.相關法令及參考文件

A版

4. 建立法規及相關資訊之蒐集機制，自訂更新頻率：\_\_\_\_，佐證資料名稱：\_\_\_\_

5. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之公告規範對象

- |                         |                              |                                        |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 5.1 應辦理檢驗規定             | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.2 設置實驗室               | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.3 食品安全管制系統準則          | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.4 食品業者登錄              | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.5 食品衛生安全管理系統驗證        | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.6 建立食品追溯追蹤規定          | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.7 置衛生管理人員             | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.8 置專門職業人員             | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.9 置技術證照人員             | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.10 投保產品責任保險           | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 5.11 (其他依法令更新之項目)：_____ |                              |                                        |

B版

4. 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象

- |                        |                              |                                        |
|------------------------|------------------------------|----------------------------------------|
| 4.1 食品業者登錄             | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 4.2 建立食品追溯追蹤規定         | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 4.3 置衛生管理人員            | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 4.4 置技術證照人員            | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 4.5 投保產品責任保險           | <input type="checkbox"/> 不適用 | <input type="checkbox"/> 適用，公告範圍：_____ |
| 4.6 (其他依法令更新之項目)：_____ |                              |                                        |

# 法規資料蒐集

## 執行方法

- 有**負責單位**建立資訊管理資料庫
- 應**定期主動**檢視、更新(**頻率自訂**)
- 有**相關更新紀錄**

**主動**蒐集  
更新資訊



彙整至電腦資料夾

**被動**接受資訊，  
如：電子信通知(食藥署、  
非登不可系統、公協會...)



# 自我檢視

## 查檢重點

- 確認是否屬該法規之適用對象
- **不限於食安法相關規定**，必要時得納入農業、環境保護、勞資關係及消費者權益等要求一併檢視。

| 公告法規         | 法源依據      |
|--------------|-----------|
| 應辦理檢驗規定      | 食安法 § 7-2 |
| 設置實驗室        | 食安法 § 7-3 |
| 食品安全管制系統準則   | 食安法 § 8-2 |
| 食品業者登錄       | 食安法 § 8-3 |
| 食品衛生安全管理系統驗證 | 食安法 § 8-5 |
| 建立食品追溯追蹤規定   | 食安法 § 9   |
| 置衛生管理人員      | 食安法 § 11  |
| 置專門職業人員      | 食安法 § 12  |
| 置技術證照人員      | 食安法 § 12  |
| 投保產品責任保險     | 食安法 § 13  |

# 第3小節

## 製程危害分析及相關標準作業程序說明

.....  
(危害分析、標準作業程序、供應商管理機制)



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

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



# 食品安全監測計畫(草案)內容

1.計畫訂定及運作

2.蒐集相關法令  
及參考文件



3.危害分析



7.內部稽核



設立管理方案

4.相關標準作業程序

5.供應商管理機制

6.應辦理檢驗事項

### 3.危害分析

就原材料**進貨至供膳**之流程，合理地規劃及分析可能之**危害**。

(此為簡單範例，僅供參考)

| 學校桶餐<br>製作流程 | 危害種類                | 危害防制                          | 管理方案                |
|--------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|
| 採購驗收         | 化學性危害：<br>農藥、動物用藥殘留 | 選用合格的供應商，並透過檢驗報告、驗收標準作為驗收確認項目 | 供應商管理機制(p.50)       |
|              | 物理性危害：<br>異物混入      |                               |                     |
| 備料           | 生物性危害：<br>微生物污染     | 應維護環境清潔並防止交叉污的措施              | 製程及品質管制標準作業程序(p.41) |
| 製備           |                     |                               |                     |
| 配膳           |                     |                               |                     |
| 暫存           | 生物性危害：<br>微生物污染     | 應維護環境清潔並妥善管理儲存溫度及時間           | 倉儲及運輸管制標準作業程序(p.42) |
| 送餐           |                     |                               |                     |

# 食品安全監測計畫(草案)內容

1.計畫訂定及運作

2.蒐集相關法令  
及參考文件

3.危害分析

7.內部稽核

設立管理方案

4.相關標準作業程序

5.供應商管理機制

6.應辦理檢驗事項

# 就危害分析結果，建立管理方案

(僅為範例)

| 流程 | 危害種類            | 危害防制                 |
|----|-----------------|----------------------|
| 備料 | 生物性危害：<br>微生物污染 | 應維護環境清潔並防止交叉<br>污的措施 |
| 製備 |                 |                      |
| 配膳 |                 |                      |

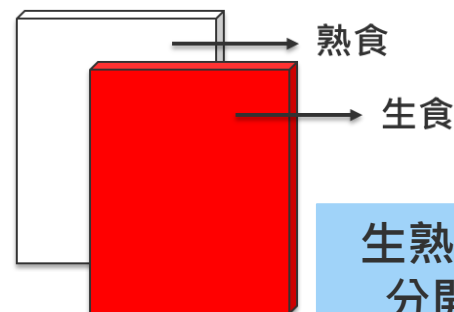
## 危害分析

## 管理方案

在《製程及品質管制標準作業程序》敘明管理措施

危害可能原因 1：未區分生熟食砧板、刀具及容器等

- 管理措施：處理生熟食的器具應分開，切生食的時候用紅色砧板，熟食則用白色砧板。



生熟食器具  
分開使用

# 就危害分析結果，建立管理方案

## 管理方案

在《製程及品質管制標準作業程序》敘明管理措施

**危害可能原因2：菜餚加熱的中心溫度不足，有害微生物殘存**

- 管理措施：每道菜餚烹調完畢後，由廚師以探針溫度計量測中心溫度，溫度應達70°C以上，不足者應再加熱。



流水解凍時  
包裝應密封

**危害可能原因3：食材解凍條件不當，微生物孳生**

- 管理措施：食材透過流水解凍時，應保持包裝完整密封，防止食材受污染，另外也須留意解凍時間，不超過2小時，避免其中的微生物增殖。

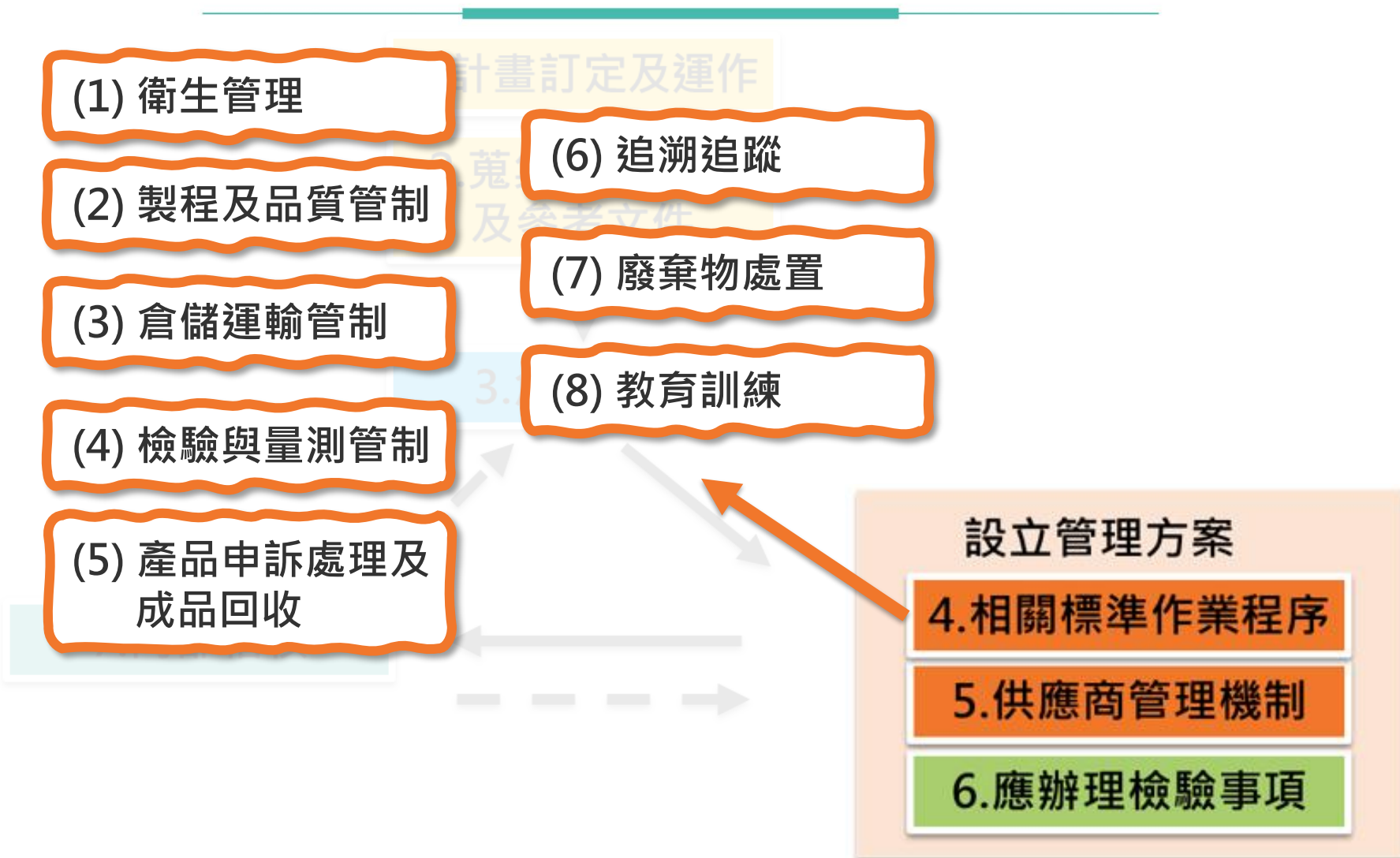
**危害可能原因4：菜餚未妥適覆蓋，食品遭環境微生物污染**

- 管理措施：保持作業環境整潔，且備料完成後應立即加蓋，避免環境中的異物、落塵或微生物污染。



菜餚覆蓋

# 相關標準作業程序種類



# (1)衛生管理標準作業程序

## ● 建築、設施及周邊環境清潔與衛生管理方式

例如 - 作業場所(牆壁地面、天花板、門窗...)應保持清潔  
- 供水、洗手設施及周邊環境(如廁所、更衣室)應符合相關規定

## ● 設備與器具清潔與衛生管理方式

例如 - 餐具不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑殘留...

## ● 食品從業人員衛生管理方式

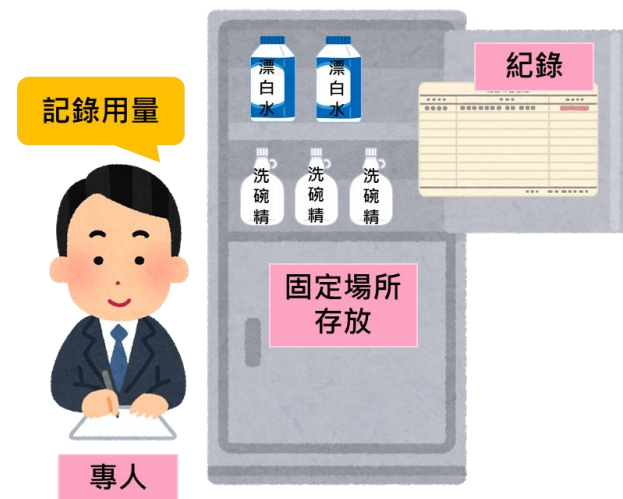
例如 - 健康檢查、穿戴整潔工作衣帽(鞋)、手部保持清潔...

## ● 清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式

例如 - 明確標示、存放固定場所、指定專人保管...

## ● 管理衛生人員之職責

例如 - 指派管衛人員就GHP衛生工作填報管理紀錄



## (2)製程與品質管制標準作業程序

### ● 食品製備流程之管理

- 例如 - 製備過程中所使用設備及器具，應避免污染食品
- 製備流程應避免交叉污染
  - 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度
  - 存放食品應有防塵、防蟲等衛生設施
  - 製備時段內，廚房之人員進出應有適當管制



### (3) 倉儲運輸管制標準作業程序

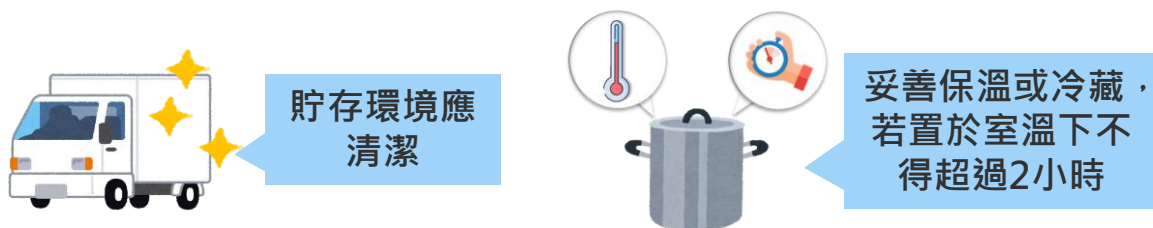
#### ● 倉儲空間擺放區域及運輸車輛裝載堆疊產品之管理機制

- 例如 - 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔  
- 運輸時，產品堆疊應保持穩固，並維持空氣流通



#### ● 倉儲及運輸作業管制及檢查措施

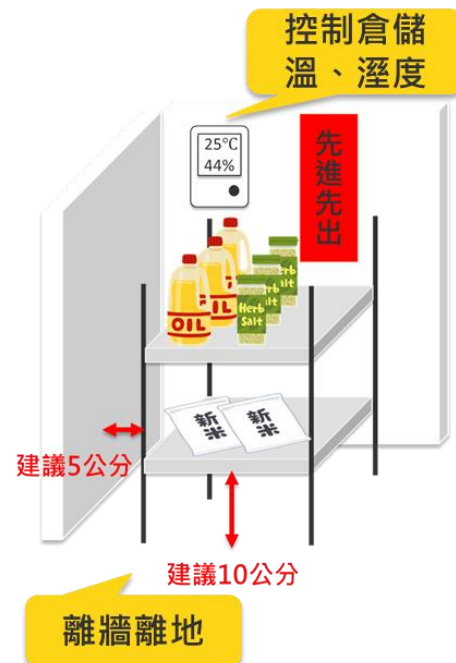
- 例如 - 應有防止交叉污染之措施  
- 需管制溫、濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄  
- 倉庫物品不得直接放置地面  
- 倉儲作業應遵行先進先出之原則



#### ● 外部倉儲場所或(及)委外運輸業者之清冊及衛生管理規範

應清楚掌握委外單位相關資訊，並有適當管理措施

- ✓ 雙方簽訂合約
- ✓ 委外單位自訂管理規範



## (4)檢驗與量測管制標準作業程序

### ● 檢驗場所之管理機制(管制污染措施等)

例如 - 就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施

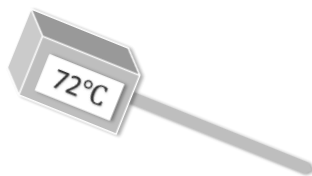
### ● 量測器或記錄儀之管理機制

例如 - 測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。

- ✓ 編號管理
- ✓ 檢驗方法
- ✓ 定期校正並記錄



磅秤



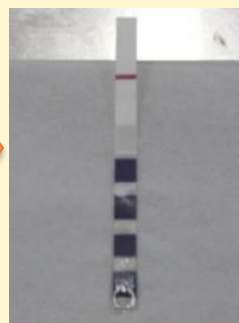
探針式溫度計

### 範例：油炸油酸價之檢驗方法

- 頻率：每餐期，以酸價試紙檢驗一次油炸油之酸價
- 使用方法：



將紅線以下放入  
待測油品中約 1-5 秒



拿出試紙  
靜置 1分鐘



顏色比對  
判斷酸價

- 標準：油炸油酸價**超過2.0mg KOH/g**應換新油

## (5)產品申訴處理及成品回收標準作業程序

### ● 一般抱怨案件及危機案件之處理

例如 - 產品申訴案件之處理，應作成紀錄  
- 成品回收及其處理，應作成紀錄

下架、回收、銷毀、溝通及記錄等事宜

#### 事件發生

#### 一般抱怨處理

客戶抱怨、  
產品申訴等  
案件

#### 危機處理

指發生勒索、  
下毒、停電、  
天災等事件

#### 處理流程

- 應有聯繫管道、處理流程、責任歸屬判定、處理紀錄、產品回收**SOP**、矯正預防措施有效性及對外發表聲明單位等機制。



## (6) 追溯追蹤管理標準作業程序

### 追溯：餐飲業要保存來源文件

- ✓ 依據食安法第9條第1項  
所有食品業者應依「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」規定保存相關來源文件

- ✓ 負責人員？
- ✓ 保存文件方式？
- ✓ 保存文件種類？

### 追溯追蹤系統:目前餐飲業尚非納管對象

- ✓ 依據食安法第9條第2~4項  
 「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」公告類別及規模之業者，應分階段建立食品追溯追蹤系統、使用電子發票及實施電子申報。

### 文件應載明下列項目

- ☐ 原材料、半成品及成品  
收貨日期或批號
- ☐ 原材料、半成品及成品  
名稱
- ☐ 原材料、半成品及成品  
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)

- ✓ 紙本或電子化方式保存
- ✓ 至少保存 5 年

## (7)廢棄物處置標準作業程序

逾有效期日期、不合格品等報廢品、廢食用油、廚餘等皆屬**廢棄物**。

- **廢棄物明顯區別、標示及專區儲存，並有防止回流至食品鏈之措施**

例如 - 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物

- **廢棄物之數量、處置方式及流向等紀錄或簽約**

例如 - 依廢棄物清理法相關法規清除及處理

- 不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害



廢棄物不可  
任意堆置

**廢油清運紀錄**  
合作清運機構:oo公司  
年度:111年

| 日期  | 總重(Kg) | 處理措施 | 負責人 |
|-----|--------|------|-----|
| 1/2 | 1      | 委外清運 |     |
|     |        |      |     |
|     |        |      |     |
|     |        |      |     |

應有相關  
流向記錄



## (8)教育訓練標準作業程序

- 應**規劃**食品從業人員**定期**接受食品安全、衛生及品質管理之**教育訓練**

例如 - 新進食教育訓練紀錄



衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
食品衛生安全課程資訊管理系統

公告訊息 廚師證書 ▼ 衛生講習 ▼ HACCP課程 ▼ 學習資源 ▼ 從業人員學習護照 管理專區 ▼

公告訊息專區

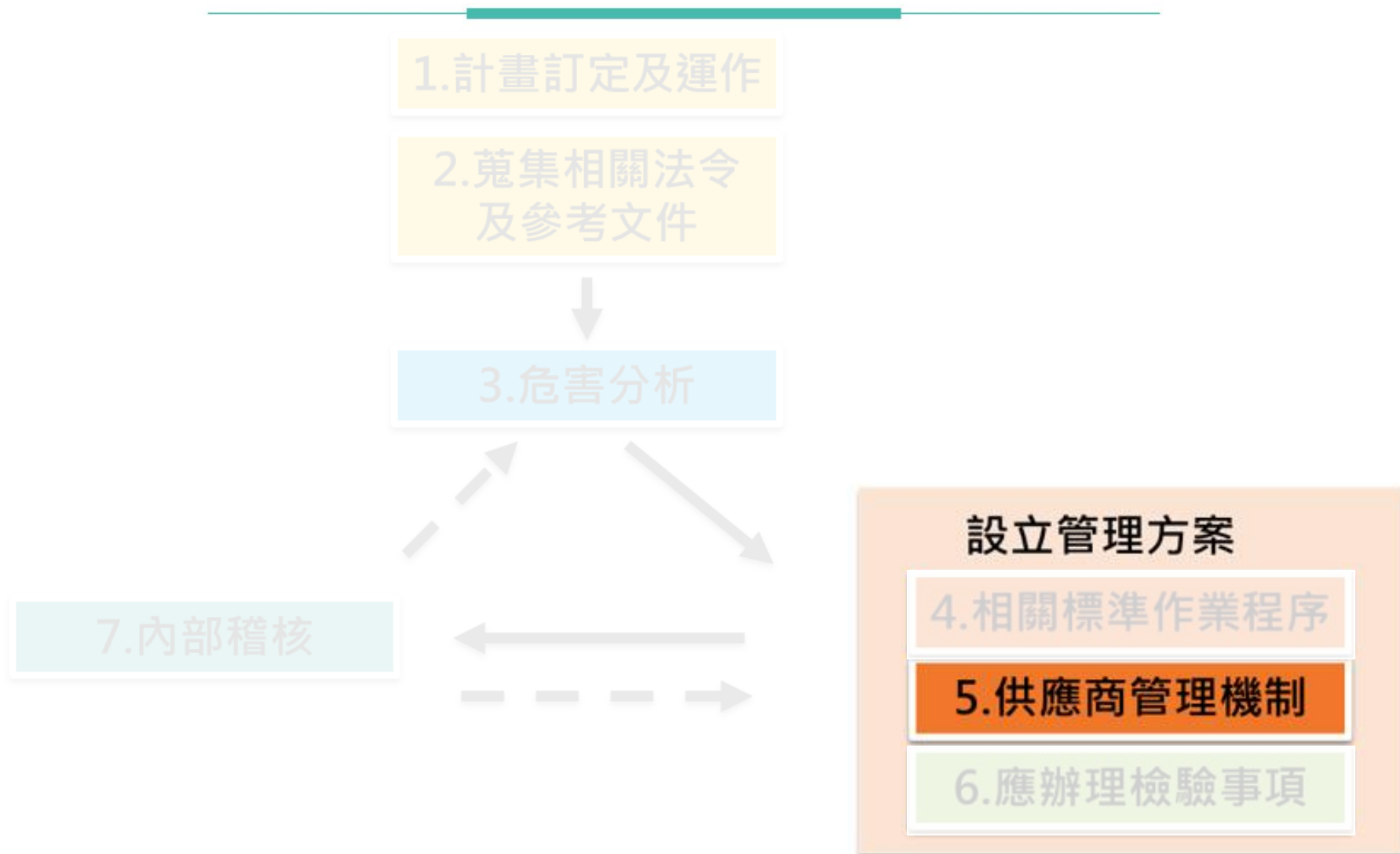
### 課程資訊

### 時數查詢

|        |                                                       |           |
|--------|-------------------------------------------------------|-----------|
| 全部 ▶   | 【焦點訊息】歡迎下載「金廚授年菜 安心無負擔」110年FDA優良廚師年菜食譜!               | 110/12/08 |
| 政府公告 ▶ | 【焦點訊息】110年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!                       | 110/11/22 |
| 焦點訊息 ▶ | 【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛地球」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!         | 108/11/26 |
|        | 【焦點訊息】108年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!                       | 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年6月15日起，正式更名為「食品衛生安全課程... | 107/06/07 |
|        | 【焦點訊息】106年度「巧烹時鮮安心吃」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!                 | 106/12/08 |
|        | 【焦點訊息】歡迎下載「巧烹時鮮安心吃」106年FDA優良廚師年菜食譜!                   | 106/12/04 |
|        | 【焦點訊息】公布「辦理廚師證書業務收費規定」，請各廚師證書核發公(工)會參考辦理              | 106/05/31 |
|        | 【政府公告】轉知衛生福利部公告訂定「食用氫化油之使用限制」                         | 106/05/03 |

更多公告訊息..

# 食品安全監測計畫(草案)內容



## 5. 供應商管理機制

(自我檢視表A版內容)

15. 建立供應商訪查或評鑑等管理機制，文件名稱：\_\_\_\_\_，其管理考量內容不少於：
- 15.1 ☐ 造冊清列供應商合法登記(食品業者登錄及公司、工廠、商業或稅籍等)資訊
  - 15.2 ☐ 將供應商提供原材料相關資料之完整性納入管理評估
  - 15.3 ☐ 將供應商執行自主管理情形納入管理評估
  - 15.4 [連鎖餐飲業]門市是否得自行採購：☐ 否 ☐ 是，品項或重量比例約\_\_\_\_\_%

(自我檢視表B版內容)

13. 是否有自行進貨：☐ 否 ☐ 是，則應具總公司提供之供應商管理規範，文件名稱：\_\_\_\_\_



# 供應商管理

## ◆ 造冊清列供應商資訊

- 建立供應商**清冊**

含食品業者登錄字號、工商或稅籍登記、工廠登記、聯絡方式等資訊

## ◆ 建立供應商訪查或評鑑等管理機制

- 供應商提供**原材料相關資料**之完整性納入管理評估
- **供應商自主管理**情形納入管理評估

評鑑項目應與  
產品品質相關

例如，供應商是否可以提供：

- ✓ 原材料：驗證標章、檢驗報告、屠宰衛生檢查合格標誌等
- ✓ 自主管理證明（可藉實地訪查或書面審查）



# 供應商管理機制

(自我檢視表A版內容)

15. 建立供應商訪查或評鑑等管理機制，文件名稱：\_\_\_\_\_，其管理考量內容不少於：
- 15.1 ☐ 造冊清列供應商合法登記(食品業者登錄及公司、工廠、商業或稅籍等)資訊
  - 15.2 ☐ 將供應商提供原材料相關資料之完整性納入管理評估
  - 15.3 ☐ 將供應商執行自主管理情形納入管理評估
  - 15.4 [連鎖餐飲業]門市是否得自行採購：☐ 否 ☐ 是，品項或重量比例約\_\_\_\_\_%

(自我檢視表B版內容)

※了解供應商的資訊

13. 是否有自行進貨：☐ 否 ☐ 是，則應具總公司提供之供應商管理規範，文件名稱：\_\_\_\_\_

# 第4小節

## 辦理檢驗及內部稽核機制的建立

.....

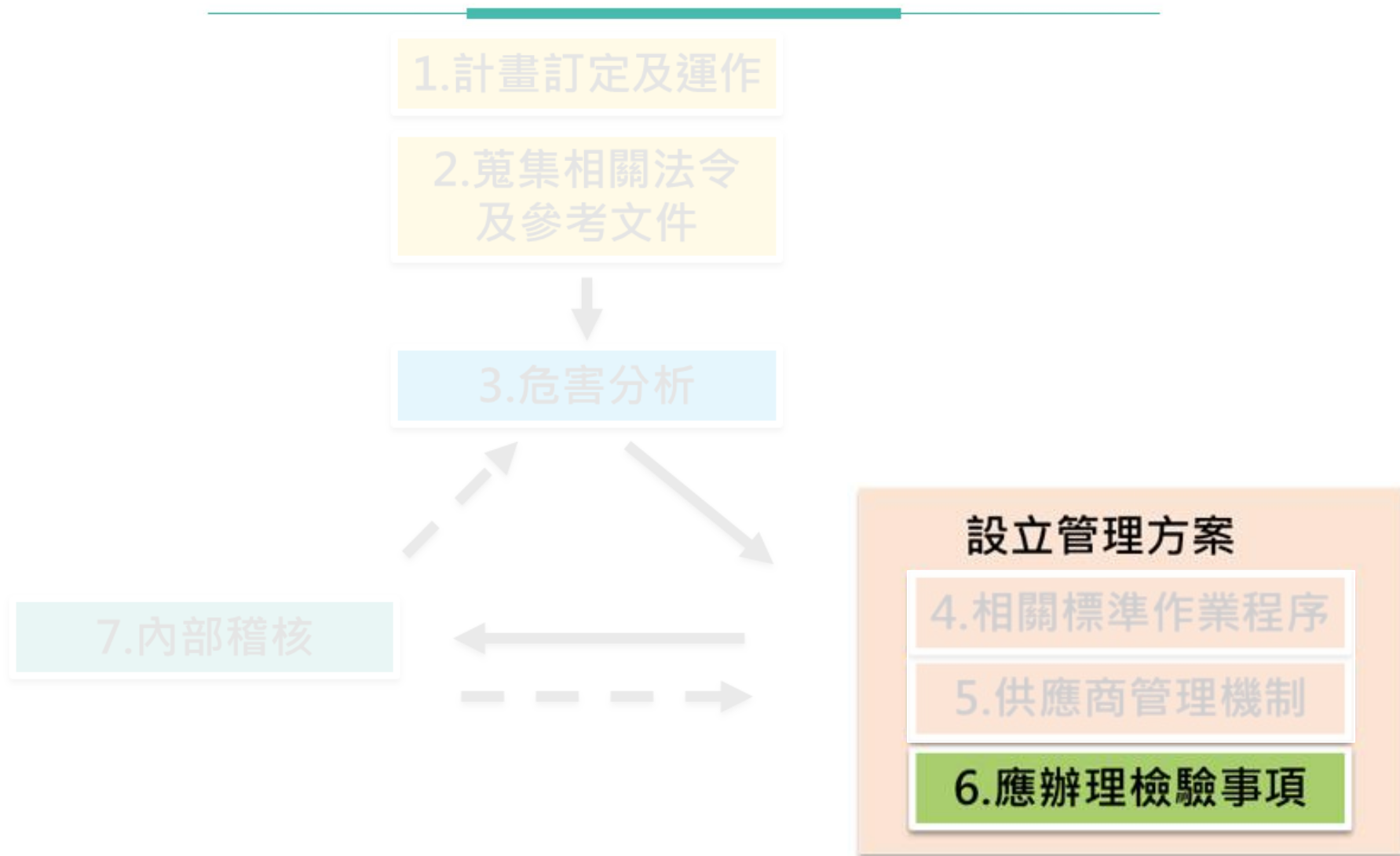
(辦理檢驗事項、內部稽核、食品安全監測計畫之檢核紀錄)



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

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

# 食品安全監測計畫(草案)內容



## 6.應辦理檢驗事項

(自我檢視表A版內容)

6. 就應辦理檢驗之原材料或產品規劃檢驗之佐證資料名稱：\_\_\_\_，內容不少於：
- 6.1 ☐ 清列品項清冊，並分析各區別因子及可能之危害
  - 6.2 ☐ 以區別因子為基礎，建立自主危害評等規則
  - 6.3 ☐ 綜整危害評等結果並據以安排及執行抽樣檢驗

(自我檢視表B版內容)

5. 知悉總公司就應辦理檢驗之原材料或產品所訂之檢驗計畫概況，文件名稱：\_\_\_\_

# 檢驗目的

## 目的

- 符合法規**每季**或**每批**檢驗的規定
- **自我監控**原料及成品的品質
- 供應商管理方式之一
- 對外揭露(客戶或消費者)



業者應經過**評估規劃**



# 辦理檢驗事項之流程 (一)了解危害

範例僅供參考

全品項  
納入規劃

了解危害

評估  
危害等級

檢驗規劃

● 有哪些**目標**與**危害**？

- 原料/成品清單
- 危害資料表
- 危害背景資料(新聞,文獻)

|      |      |                |           |                 |                                                    |      |  |
|------|------|----------------|-----------|-----------------|----------------------------------------------------|------|--|
| 制定日期 |      | ○年○月○日         |           | 監測目標<br>相關危害資訊表 |                                                    | 文件編號 |  |
| 制定單位 |      |                |           |                 |                                                    | 版次   |  |
| 項次   | 監測目標 | 危害種類           | 資料時間      | 資料來源            | 資料內容                                               |      |  |
| 1    | 糖醋排骨 | 微生物超標<br>(生物性) | 109.12.10 | 衛福部             | 一般食品衛生標準。                                          |      |  |
|      |      |                | OO        | OO 衛生局          | OO 衛生局抽檢校園營養午餐，發現 OO 女中販售的宮保雞丁便當，含有過量大腸桿菌群，食用恐致腹瀉。 |      |  |
| 2    |      | 異物混入           | 108.06.12 | 衛福部             | 食安法第 15 條。                                         |      |  |
| 3    |      |                | OO        | OO 日報           | OO 學校學生食用校園營養午餐，發現餐盒中有塑膠片，食用恐傷害人體健康。               |      |  |

# 辦理檢驗事項之流程(二)風險評估

全品項  
納入規劃

了解危害



評估  
危害等級



檢驗規劃

● 應分析危害，並施以管控措施

業者自行訂定  
危害評等原則  
(如幾分以上須  
納入檢驗規劃)

| 制定日期     |           | ○年○月○日                                 |                                       | 監測目標(成品)<br>風險評估表           |                          | 文件編號 |  |                                             |  |
|----------|-----------|----------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|------|--|---------------------------------------------|--|
| 制定‘單位    |           |                                        |                                       |                             |                          | 版次   |  |                                             |  |
| 監測目標     | 危害種類      | A<br>嚴重性<br>(危害程度)<br><br>1~5 分        | B<br>可能性<br>(發生頻率)<br><br>1~5 分       | C 加重評估項目                    |                          |      |  | 危害評等<br>A×B+C<br><br>(25 分以上<br>納入檢驗<br>規劃) |  |
|          |           | 政府公<br>告檢驗<br>項目或<br>訂有相<br>關標準<br>5 分 | 曾發生<br>重大食<br>安或新<br>聞事件<br><br>1~5 分 | 政府公<br>告稽查<br>專案<br><br>5 分 | 其他因<br>子<br><br>自設<br>比重 |      |  |                                             |  |
| 糖醋<br>排骨 | 微生物<br>超標 | 5                                      | 3                                     | 5                           | 4                        | 5    |  | 29                                          |  |
|          | 異物混入      | 5                                      | 2                                     | 5                           | 3                        | 0    |  | 18                                          |  |

評分標準由業者自訂！



# 辦理檢驗事項之流程(三)檢驗規劃

範例僅供參考

全品項  
納入規劃

了解危害



評估  
危害等級



檢驗規劃

## ● 安排合理之輪替檢驗

| 制定日期 |      | ○年○月○日    |                   | 監測目標<br>週期性輪替計畫表 |    | 文件編號 |    |    |                                           |
|------|------|-----------|-------------------|------------------|----|------|----|----|-------------------------------------------|
| 制定單位 |      |           |                   |                  |    | 版次   |    |    |                                           |
| 項次   | 監測項目 | 危害項目      | 檢驗項目 <sup>a</sup> | 檢驗排程             |    |      |    |    | 週期輪替性檢驗設計說明 <sup>b</sup>                  |
|      |      |           |                   | Q1               | Q2 | Q3   | Q4 | 每批 |                                           |
| 1    | 糖醋排骨 | 微生物<br>超標 | 大腸桿菌              | ■                | □  | ■    | □  | □  | 危害程度高<br>但產品皆經<br>高溫烹調，<br>故安排每季<br>自行檢驗。 |
| 2    |      |           | 大腸桿菌群             | □                | ■  | □    | ■  | □  |                                           |

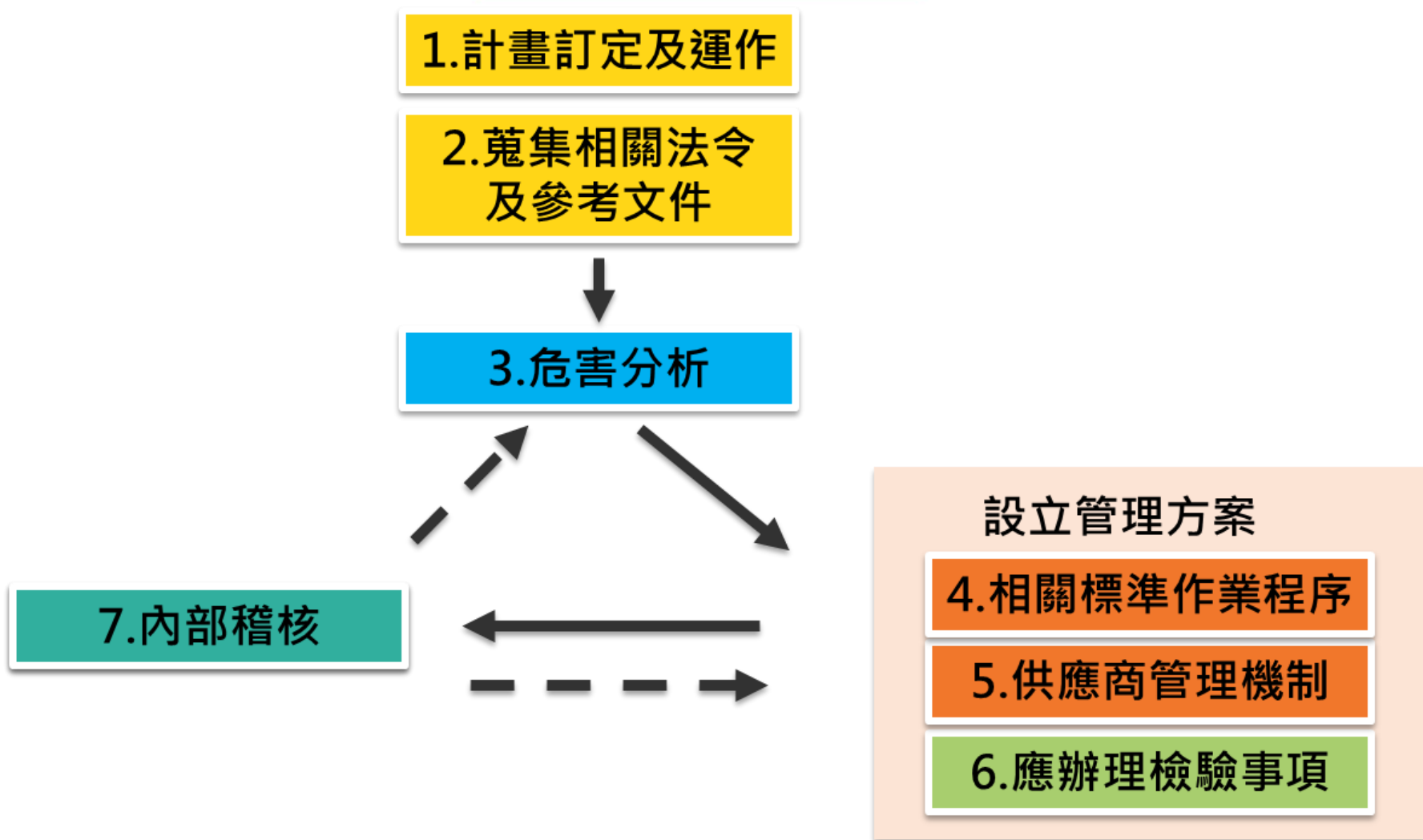
檢驗品項

檢驗項目

檢驗頻率

彙整前面所有資訊，擇定檢驗目標

# 食品安全監測計畫(草案)內容



## 7. 內部稽核

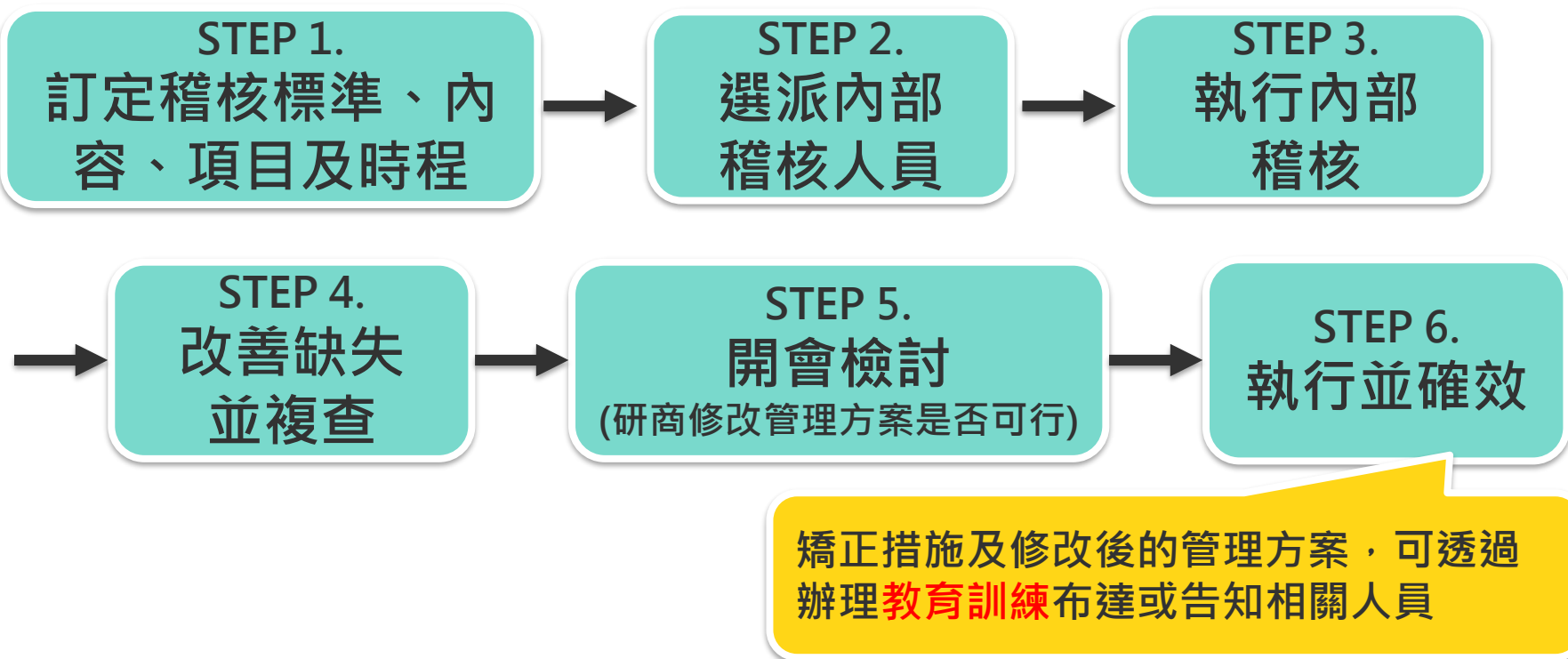
(自我檢視表A版內容)

B版自檢表**不含**內部稽核之項目

16. 建立衛生管理之內部稽核機制，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_

# 內部稽核之意義

- **確效**食安監測計畫的執行
- 定期(可自訂頻率)進行內部稽核
- 【連鎖餐飲業】總公司應確認各門市是否落實相關管理規範



# 自檢表架構-檢核紀錄

僅為規劃內容，並非定案

※本自我檢視表僅適用於「衛生管理規範全由總公司主導」之連鎖餐飲業門市。

| 業者基本資料   |                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------|
| 業別       | <input type="checkbox"/> 連鎖飲品業 <input type="checkbox"/> 連鎖速食業  |
| 門市地址     | 門市屬性 <input type="checkbox"/> 直營店 <input type="checkbox"/> 加盟店 |
| 品牌(市招)名稱 | 食品業者登錄字號                                                       |
| 門市地址     | 管理衛生人員                                                         |
| 填表人姓名及職稱 | 填表人聯絡電話                                                        |

## 業者基本資料

- 依食品安全衛生管理法第7條，落實食品安全監測計畫
  - 指派人員負責規劃及更新檢核本門市食品安全監測計畫，人員身分：  
☐門市之管理衛生人員 ☐總公司稽核員 ☐其他：\_\_\_\_\_
  - 品牌之食品安全衛生品質政策內容或文件名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期接收總公司有關食品安全監測計畫資訊，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
  - 定期回報門市執行食品安全監測計畫情形予總公司，佐證資料名稱：\_\_\_\_\_
- 實施範圍(針對餐飲產品)：
  - 門市原材料約\_\_\_\_\_項；產品約\_\_\_\_\_項；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之供應商約\_\_\_\_\_家；非自然人之出貨對象約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之外部倉儲場所約\_\_\_\_\_處；清冊名稱：\_\_\_\_\_
  - 自行接洽之運輸物流業者約\_\_\_\_\_家；清冊名稱：\_\_\_\_\_
- 目前採取之驗證管理或參考資訊(選填)：  
☐接受外部單位查核之紀錄：\_\_\_\_\_ ☐其他：\_\_\_\_\_
- 確認自身是否屬衛生安全相關法規之規範對象
  - 食品業者登錄 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 建立食品追溯追蹤規定 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置衛生管理人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 置技術證照人員 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - 投保產品責任保險 ☐不適用 ☐適用，公告範圍：\_\_\_\_\_
  - (其他依法令更新之項目)：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司就應辦理檢驗之原材料或產品所訂之檢驗計畫概況，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之衛生管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之製程管理及品質管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之倉儲運輸管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之追溯追蹤管理標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之產品申訴及成品回收管制標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 具總公司提供之廢棄物處置標準作業程序，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 知悉總公司對門市人員安排之食品安全衛生相關教育訓練，文件名稱：\_\_\_\_\_
- 是否有自行進貨：☐否 ☐是，則應具總公司提供之供應商管理規範，文件名稱：\_\_\_\_\_

## 食品安全監測計畫(草案)內容

- 計畫訂定及運作(包括門市管理)
- 相關法令及參考文件
- 應辦理檢驗事項
- 標準作業程序
- 供應商管理
- 內部稽核

| 本次檢核填表人員核章(簽署並註明日期) | 本次檢核單位主管核章(簽署並註明日期) |
|---------------------|---------------------|
| <br><br>            | <br><br>            |

## 檢核紀錄



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

# 檢核紀錄

- 業者應落實自檢表本身之檢核紀錄。
- 透過**簽署**並**註明日期**，並於更新後保留先前之版本，以充分了解檢核更新之歷程。

| 本次檢核填表人員核章(簽署並註明日期) | 本次檢核單位主管核章(簽署並註明日期) |
|---------------------|---------------------|
| 王小明 3/7             | 陳康康 3/7             |

# 常見問答-食安監測計畫的建立



若已有相關的品保制度，還須重新建立一份食品安全監測計畫嗎？

有相關的文件可以涵蓋到食安監測計畫的內容即可

- 可將相關文件程序納入食安監測計畫中，**不須另外訂定**一本食安監測計畫書。
- 若要沿用管理制度，應檢視其中的管理方式**是否適用**。
- 具有**統整性的文件**，以確認是否符合所有必要條件。



# 餐飲業導入 食品安全監測計畫實地輔導

## 輔導內容

實地輔導活動皆為  
“免費”

- 一. 依食藥署規劃之「餐飲相關業者食品安全監測計畫自我檢視表」草案，**說明食品安全監測計畫之原則及內容**。
- 二. **引導業者使用自我檢視表**，檢核自身管理機制之完備程度。

【來電洽詢-食策會】  
劉專員

02-27521006#306



**\*有意願參與實地輔導的業者，請於滿意度調查表中勾選\***

本實地輔導**名額有限**，將經篩選後通知輔導時間



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



# 謝謝聆聽

.....



衛 生 福 利 部  
食 品 藥 物 管 理 署  
Taiwan Food and Drug Administration

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