

110年度「強化小型食品製造業實施食品安全管制系統」
業者說明會

食品安全管制系統法規與政策說明



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

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

大綱

- 一、食品安全管制系統相關規定
- 二、專門職業人員及衛生管理人員相關規定
- 三、常見疑問釋疑

一、食品安全管制系統相關規定

食品安全管制系統-法源依據

食品安全衛生管理法

第8條 第2項

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合**食品安全管制系統準則**之規定。

- 第1項食品之良好衛生規範準則、第2項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

第8條 第4項

食品安全管制系統-違反罰則

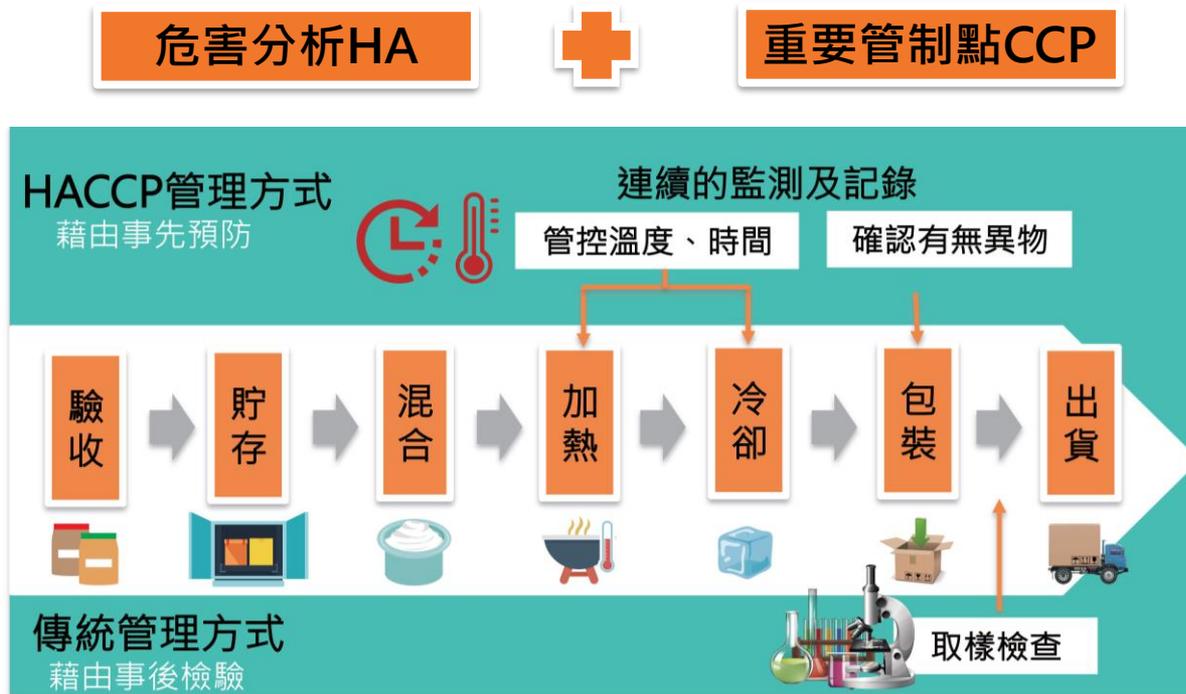
食品安全衛生管理法

第44條 第1項

- 有下列行為之一者，處新臺幣**6萬元以上2億元以下**罰鍰；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：
 - 一、違反第8條第1項或第2項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
 - 二、違反第15條第1項、第4項或第16條規定。
 - 三、經主管機關依第52條第2項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
 - 四、違反中央主管機關依第54條第1項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

食品安全管制系統準則

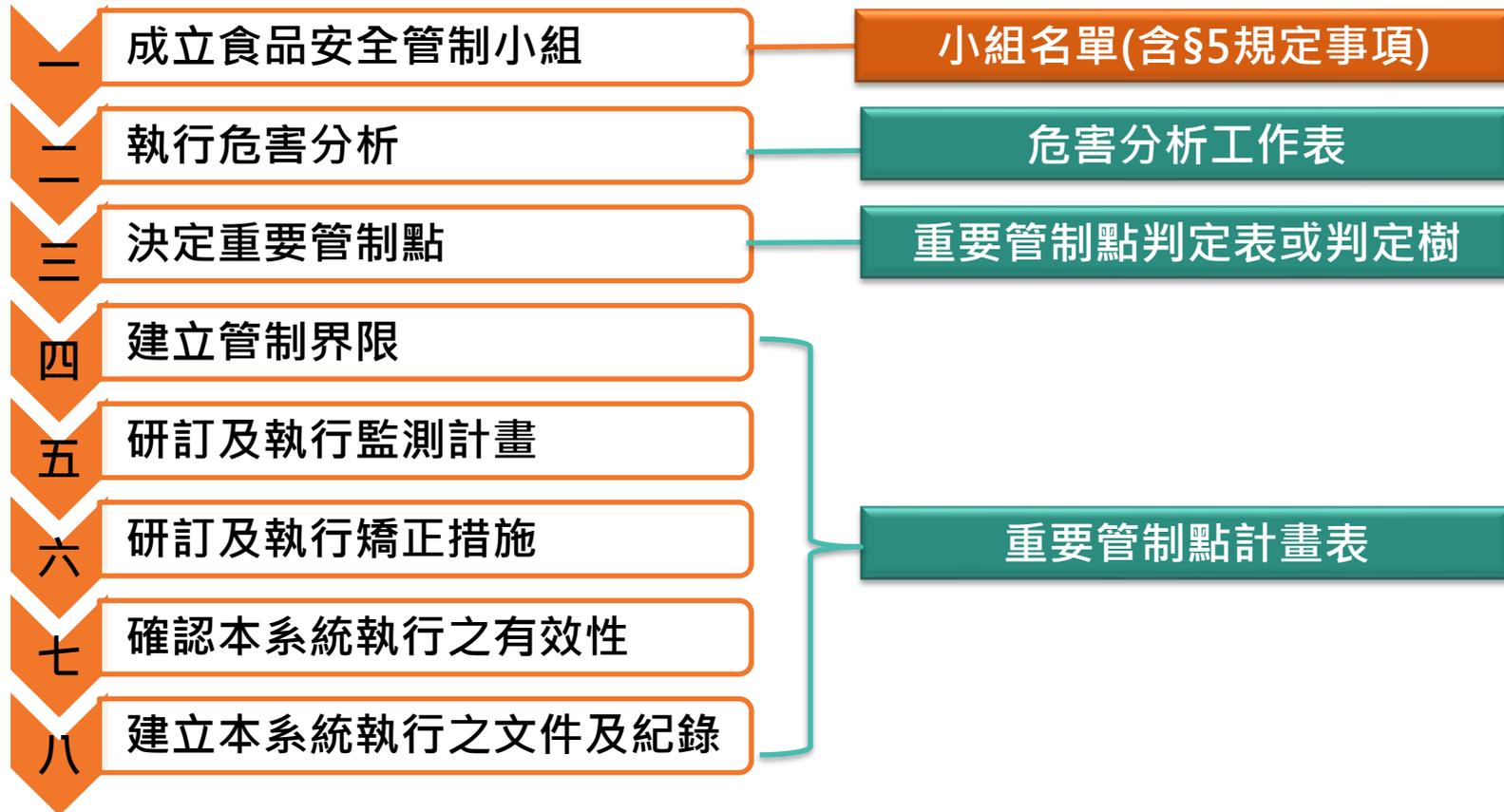
- §1：本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。
- §2：本準則所稱食品安全管制系統（以下簡稱本系統），指為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統。



食品安全管制系統準則

§2：前項系統，包括下列事項：

HACCP計畫書表單



食品安全管制系統準則

§3：管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及專門職業人員、品質管制人員、生產部(線)幹部、衛生管理人員或其他幹部人員組成，**至少三人**，其中負責人或其指定人員為必要之成員。



負責人或其指定人員為必要之成員

§4：管制小組成員，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(構)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之相關課程**至少三十小時**，並領有合格證明書；從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與本系統有關之課程，**每三年累計至少十二小時**。



HACCP訓練機關辦理之相關課程
至少三十小時



HACCP持續教育訓練
每三年累計至少十二小時



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

食品安全管制系統準則(原則一)

§5：管制小組應以產品之描述、預定用途及加工流程圖所定步驟為基礎，確認生產現場與流程圖相符，並列出所有可能之生物性、化學性及物理性危害物質，執行危害分析，鑑別足以影響食品安全之因子及發生頻率與嚴重性，研訂危害物質之預防、去除及降低措施。

五個預備步驟

HACCP計畫書表單



↓
(原則一)危害分析

危害種類

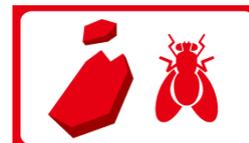
生物性



化學性



物理性



食品安全管制系統準則(原則二)

§6：管制小組應依前條危害分析獲得之資料，決定重要管制點。

目的

重要管制點指一個點、步驟、或程序，如施予控制，則可預防、去除或減低危害至可接受之程度。

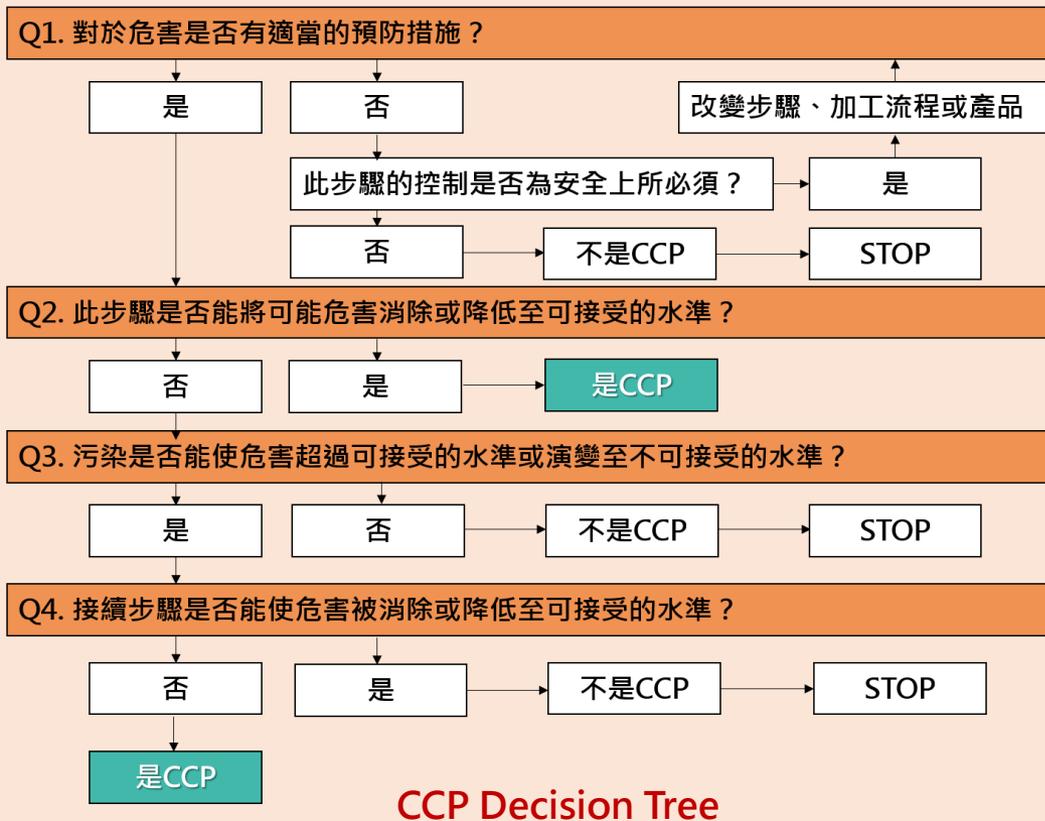
重要管制點判定樹

Critical Control Points (CCPs)

管制小組依危害分析獲得之資料，決定重要管制點。

重要管制點判定表

原料/加工步驟	危害： 生物-B 化學-C 物理-P 危害描述	Q1. 對危害是否有防制措施？ 否 = 不是CCP，判定如何及在何處此危害可被控制 是 = 跳到下一個問題	Q2. 此步驟可消除或降低危害至可接受水準？ 否 = 跳到下一個問題 是 = CCP	Q3. 污染能使危害達到或增至不可接受之水準？ 否 = 不是CCP 是 = 跳到下一個問題	Q4. 接續步驟能使危害被消除或降低至可接受之水準？ 否 = CCP 是 = 不是CCP	CCP (Y/N)
6 加熱	B 病原性微生物(沙門桿菌等)	是	是	是? 否?		



CCP Decision Tree

食品安全管制系統準則(原則三)

§7：管制小組應對每一重要管制點建立管制界限，並進行驗效。

目的

管制界限指為防止、去除或降低CCP之危害至可接受之程度，所建立之物理、生物或化學之最低、最高或最低與最高值，確保CCP之防制措施可有效執行。

重要管制點計畫表

Critical Limit (CL)

填入危害分析工作表第6欄標示Y之加工步驟

重要管制點才需要列在重要管制點計畫表。
管制小組對每一重要管制點建立管制界限，並進行驗效。

掌握重點

1. 建立管制界限方法：
 - (1) 參考法規標準。
 - (2) 參考文獻資料。
 - (3) 設計實驗訂定。
2. 原則：
 - (1) 量化數字表示上限或下限。
 - (2) 與現場實際作業相符。
 - (3) 進行驗效證明有效性。

重要管制點 (CCP#)	顯著之安全危害	管制界限	監測程序				矯正措施	紀錄	確認程序
			項目	方法	頻率	執行人			
CCP 加熱	生物性(B) — 病原性微生物 (沙門氏桿菌等)	蒸煮溫度 ○°C以上 蒸煮時間 ○分鐘以上 中心溫度 ○°C以上				○○分			



食品安全管制系統準則(原則四)

§8：管制小組應訂定監測計畫，其內容包括每一重要管制點之監測項目、方法、頻率及操作人員。

掌握重點

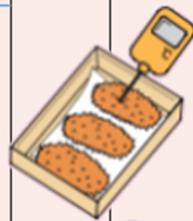
1. 監測方法有哪些：

- (1) 目視檢查：官能、證明...。
- (2) 物性測量：溫度、時間...。
- (3) 化學分析：Aw、pH...。
- (4) 微生物快速檢驗。

2. 原則：

- (1) 與CCP及CL相互對應。
- (2) 使用較快速的方法。
- (3) 頻率應能確保CCP在控制之中。
- (4) 定期檢查CL是否偏離。

1. **What** 監測什麼? 監測已建立管制界限的參數
2. **How** 如何監測? 應直接測量已建立管制界限的參數
3. **Frequency** 監測頻率? 連續式監控、批次式監控
4. **Who** 誰來監測?

重要管制點 (CCP#)	顯著之安全危害	管制界限	監測程序				矯正措施	紀錄	確認程序
			項目	方法	頻率	執行人			
CCP 加熱	生物性(B) - 病原性微生物 (沙門氏桿菌等)	蒸煮溫度 0°C 以上 蒸煮時間 0分鐘以上 中心溫度 0°C 以上	蒸煮溫度 蒸煮時間 中心溫度	連續式溫度記錄器 溫度計	1次/每台 	作業員			

監測應有完整紀錄

圖片來源：日本厚生労働省網站

食品安全管制系統準則(原則五)

§9：管制小組應對每一重要管制點，研訂發生系統性變異時之矯正措施；其措施至少包括下列事項：

- 一、引起系統性變異原因之矯正。
- 二、食品因變異致違反食安法相關法令規定或有危害健康之虞者，其回收、處理及銷毀。

管制小組於必要時，應對前項變異，重新執行危害分析。

例如：發生偏離管制界限時必須採取適當矯正措施：

1. 區分合格品與不合格品。
2. 不合格品處理。
3. 機器設備修理。



提醒異常發生時
應落實自主通報



食品安全管制系統準則(原則六)

§10：管制小組應確認本系統執行之有效性，每年至少進行一次內部稽核。

確保CCP不斷被追蹤及CL充分之確校

1. 確認紀錄(每日)
2. 確認監測設備(定期校正)
3. 確認矯正措施
4. 確認最終產品(定期)
5. 確認加工過程(定期)
6. 確認HACCP系統(每年一次)



食品安全管制系統準則(原則七)

§11：食品業者應每年至少一次對執行本系統之人員，辦理內部教育訓練。

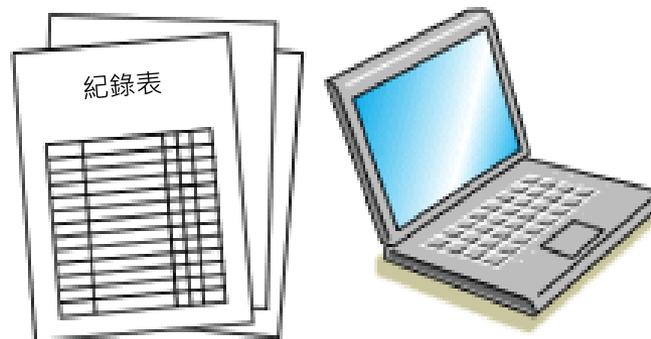
§12：管制小組應就第五條至前條之執行，作成書面紀錄，連同相關文件，彙整為檔案，妥善保存至少五年。

前項書面紀錄，應經負責人或其指定人員簽署，並註記日期。

掌握重點

種類：

- (1) HACCP計畫書及支持文件
- (2) CCP監測的結果紀錄
- (3) 矯正措施的實施結果紀錄
- (4) 確認的實施結果紀錄



圖片來源：日本SARAYA網站

食品安全管制系統-發展歷程

食品業者皆須實施GHP準則

93.12.23起分3年實施



水產加工食品業

107.05.01修正

97.08.15起分2年實施



肉類加工食品業

97.09.12起分3年實施



餐盒食品工廠

100.07.01起分3年實施



乳品加工食品業

104.07.01起全面實施



國際觀光旅館內之餐飲業

旅館業附設餐廳

107.07.01實施



五星級旅館內之餐飲業

107.07.01起分階段實施



罐頭食品製造業

食用油脂製造業

蛋製品製造業

108.01.01實施



供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業

滾動式調整規範範圍，並持續輔導及推動其他業別實施HACCP

應實施食品安全管制系統之業別

公告指定之應符合食品安全管制系統準則之業別其實施規模及期程

行業別	實施規模
餐盒食品工廠 乳品加工食品業	具工廠登記
水產加工食品業 肉類加工食品業	具工廠登記、食品從業人員5人以上 具商業登記或公司登記、資本額3千萬元以上且食品從業人員5人以上
食用油脂工廠 罐頭食品工廠 蛋製品工廠	具工廠登記、資本額3千萬元以上 具工廠登記、資本額未達3千萬元且食品從業人員5人以上

註：食品從業人員：係指食品業者所聘僱之人員，其擔任之職務或工作如從事與食品接觸且有影響產品之衛生安全者。

應實施食品安全管制系統之業別

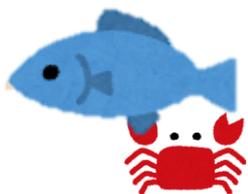
公告指定之應符合食品安全管制系統準則之業別其實施規模及期程

行業別	實施規模
旅館業附設餐廳	指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者
供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業	指鐵路運輸業自設(附設)廚房或其委外產製餐盒之食品業。
國際觀光旅館內之餐飲業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照，且註記為國際觀光旅館者

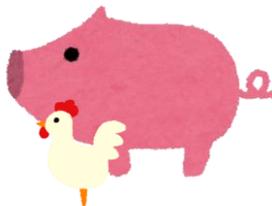
食品製造業應實施食品安全管制系統公告



水產加工



肉類加工



乳品加工



罐頭食品



食用油脂



蛋製品



水產品加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

(一)水產加工食品：指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，包括：

1. 水產罐頭食品：指原料未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。
2. 冷凍冷藏水產食品：指原料未經調理或經調理後，再以低溫或凍結貯藏者。
3. 乾燥水產食品：指原料經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之水產乾製品。
4. 其他水產食品：指原料經加工處理後，使其水分含量或水活性低於原料之鹽藏品、鹽乾品、乾製品、煮乾品等其他水產食品。



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

水產品加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



名詞定義

(二)水產動物類：指可供人食用之魚類、貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物。

(三)水產加工食品業：指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：

1. 生鮮處理：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。
2. 二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。

不包括：僅從事卸貨、分級、選別、貯存、運送者，屬初級簡單加工行為。



實施範圍

產品含水產動物類含量達百分之五十以上之水產加工食品製造、加工、調配之業者。



實施日期及 適用對象

達下列規模之水產加工食品業，應自本規定發布之日實施食品安全管制系統：

- (一)依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，且食品從業人員5人以上者。
- (二)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3千萬元以上者。



肉類加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

(一)肉類加工食品：指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製成可供人食用之食品，包括：

1. 冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品：指原料未經調理，再以低溫或凍結貯藏製成者。
2. 醃漬肉品：指原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽、硝酸鹽等食品原料或食品添加物醃漬而成之產品。
3. 香腸：指原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成型或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭者。
4. 乾燥肉品：指原料肉經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之肉類乾製品。
5. 調理肉品：指原料肉經調理後冷藏或冷凍者。
6. 肉類罐頭：指原料肉未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。

肉類加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]

名詞定義

- (二) 畜禽類：指可供人食用之家畜類或家禽類。
- (三) 肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：
1. 生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。
 2. 肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。

不包括：僅從事分級、選別、貯存、運送者，屬初級簡單加工行為。

實施範圍

產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。

實施日期及 適用對象

達下列規模之肉類加工食品業，應自本規定發布之日實施食品安全管制系統：

- (一) 依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，且食品從業人員5人以上者。
- (二) 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3千萬元以上者。

乳品加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[103/8/8公告修正]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

- (一) 乳品加工食品業：指具有工廠登記證之乳品加工廠製造業者。
- (二) 乳品加工廠：指以生乳或乳製品為原料，進行製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等之生產工廠。
- (三) 生乳：直接由乳牛、乳羊擠出，未經處理之生乳汁。
- (四) 鮮乳：以生乳經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。
- (五) 保久乳：以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶(罐)裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。
- (六) 乳粉，包括以下三項：
 - 1、全脂乳粉：以生乳除去水分製成之粉末狀產品。
 - 2、脫脂乳粉：以生乳除去脂肪及水分所製成之粉末狀產品。
 - 3、調製乳粉：以生乳、鮮乳、乳粉或乳清粉為主要原料，添加其他營養與風味或各種之必要其他添加物，予以調和製成之粉末狀產品。



乳品加工食品業應符合食品管制系統準則之規定

[103/8/8公告訂定]



名詞定義

- (七) 調味乳：以生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成之調味乳。
- (八) 發酵乳：以生乳、鮮乳或其他乳製品為主原料，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵而成之製品。
- (九) 煉乳：以乳或乳製品為原料，經脫除部分水份、加糖、濃縮製成之產品。
- (十) 乳油：以生乳或鮮乳加工或由乳酪還原加工製成之半固狀油脂。
- (十一) 乳酪：以乳油加工製成之半固狀產品。
- (十二) 再製乾酪：由一種或多種天然乾酪加工製成之半固狀產品。
- (十三) 其他液態乳：以生乳、鮮乳、保久乳或乳粉還原液態乳為主要原料，加工調配製成之液態乳。



實施日期

- (一) 鮮乳、保久乳及調味乳：自中華民國100年7月1日實施。
- (二) 乳粉、發酵乳及煉乳：自中華民國101年7月1日實施。
- (三) 乳油、乳酪、再製乾酪及其他液態乳：自中華民國102年7月1日實施。

食用油脂工廠應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

(一)食用油脂：指由植物或動物組織所提取之油脂或脂肪，或混合上開油脂或脂肪，以油脂或脂肪為主要成分之產品。

(二)食用油脂工廠：指從事食用油脂製造、加工、調配之工廠。



實施規模 及適用範圍

依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之食用油脂工廠，應實施食品安全管制系統。



實施日期

(一)資本額1億元以上者：自107年7月1日實施。

(二)資本額3千萬元以上，未達1億元者：自108年7月1日實施。

(三)資本額未達3千萬元，且食品從業人員5人以上者：自109年7月1日實施。



罐頭食品工廠應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

- (一) 罐頭食品：指將食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者，包括：
1. 低酸性罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值)大於4.6，且水活性大於0.85，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。
 2. 酸化罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑或酸性食品調節其 pH 值，使其最終平衡酸鹼值(pH 值)小於或等於4.6，水活性大於0.85之罐頭食品。
- (二) 密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠、積層複合及符合上述條件之其它容器。
- (三) 商業滅菌：指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。
- (四) 罐頭食品工廠：指從事罐頭食品製造、加工、調配之工廠。

罐頭食品工廠應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



實施規模 及適用範圍

依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之罐頭食品工廠，應實施食品安全管制系統。



實施日期

- (一)資本額1億元以上者：自107年7月1日實施。
- (二)資本額3千萬元以上，未達1億元者：自108年7月1日實施。
- (三)資本額未達3千萬元，且食品從業人員5人以上者：自109年7月1日實施。

蛋製品工廠應符合食品管制系統準則之規定

[107/5/1公告訂定]



法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第8條第2項規定訂定之。



名詞定義

(一)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**：指液全蛋、液蛋黃、液蛋白。
2. **乾燥蛋粉**：指鮮蛋或液蛋經乾燥成粉末之產品。
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。

(二)蛋製品工廠：指從事蛋製品製造、加工、調配之工廠。



實施規模 及適用範圍

依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之蛋製品工廠，應實施食品安全管制系統。



實施日期

- (一)資本額1億元以上者：自107年7月1日實施。
- (二)資本額3千萬元以上，未達1億元者：自108年7月1日實施。
- (三)資本額未達3千萬元，且食品從業人員5人以上者：自109年7月1日實施。



二、專門職業人員及衛生管理人員相關規定

專門職業人員-法源依據

食品安全衛生管理法

第12條 第1項

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。

- 前項應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法，由中央主管機關定之

第12條 第2項

設置專門職業人員-違反罰則

食品安全衛生管理法

第47條 第4款

- 有下列行為之一者，處新臺幣**3萬元以上3百萬元以下**罰鍰；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：
四、違反第11條第1項或第12條第1項規定。



專門職業人員
技術證照人員

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公告訂定]

法源依據

本規定依食品安全衛生管理法第12條第1項規定訂定之。

食品業者類別 規模及實施日期

專 門 職 業 人 員

食品業者類別	實施規模
餐盒食品製造、加工、調配業 乳品加工食品製造、加工、調配業	具工廠登記
水產加工食品製造、加工、調配業 肉類加工食品製造、加工、調配業 罐頭食品製造、加工、調配業 食用油脂製造、加工、調配業 蛋製品製造、加工、調配業 麵條及粉條類食品製造、加工、調配業 醬油製造、加工、調配業 食用醋製造、加工、調配業 調味醬製造、加工、調配業 非酒精飲料製造、加工、調配業	工廠登記、 資本額3千萬元以上且 食品從業人員20人以上
設有餐飲之國際觀光旅館業 設有餐飲之五星級旅館業	營業登記、商業登記或公司 登記
供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者	營業登記、商業登記、公司 登記或工廠登記

註：

食品從業人員：係指食品業者所聘僱之人員，其擔任之職務或工作如從事與食品接觸且有影響產品之衛生安全者。



衛生管理人員-法源依據

食品安全衛生管理法

第11條 第1項

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置衛生管理人員。

第11條 第2項

- 前項衛生管理人員之資格、訓練、職責及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

衛生管理人員-違反罰則

食品安全衛生管理法

第47條 第4款

- 違反第11條第1項者，處新臺幣**3萬元以上3百萬元以下**罰鍰；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



應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模

法源依據

食品業者類別 規模及實施日期

食品製造工廠之類別及產品業別分類之認定，依食品衛生相關法規之規定、中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。



食品安全衛生管理法第11條第1項

行業別	實施規模
1.乳品製造業 2.罐頭食品製造業 3.冷凍食品製造業 4.即食餐食業 5.特殊營養食品製造業 6.食品添加物製造業 7.水產食品業 8.肉類加工食品業 9.健康食品製造業	工廠登記
10.其他食品製造業	工廠登記且資本額3千萬元以上 工廠登記、資本額未達3千萬元且 食品從業人員5人以上

食安法有關衛生相關人員之規定



§8-1、§11-1、§12-1

衛生人員	規模	職掌
管理衛生人員 (食安法§8-1)	所有食品業者	執行GHP衛生管理工作
應置衛生 管理人員 (食安法§11-1)	工廠登記	GHP及HACCP之執行 與監督、食品衛生管理 及員工教育訓練
應置專門 職業人員 (食安法§12-1)	工廠登記、資本額3千萬元以上且 食品從業人員20人以上 (食品技師、營養師或水產養殖技師等專 門職業證照人員)	10項職責(執行GHP、 HACCP、追溯追蹤、實 驗室管控、教育訓練等)

▲ 罰則：

- 違反GHP規定 (§8-1)
→ 違反者，限期改正；不改正者處新臺幣6萬-2億元罰鍰 (§44)
- 未設置衛生管理人員 (§11)
- 未設置專門職業或技術證照人員 (§12)
→ 違反者，處新臺幣3-300萬元罰鍰 (§47)

各業別需執行HACCP之人員教育訓練時數

	HACCP小組成員	專門職業人員	衛生管理人員 ^{S7}
從業資格	30小時HACCP相關課程	30小時HACCP相關課程	一般人員：60小時HACCP 技師證照：30小時HACCP
從業期間 教育訓練	3年12小時 HACCP相關課程	每年8小時 HACCP相關課程	每年8小時 衛生講習
實施業別	10類 <ol style="list-style-type: none"> 1. 乳品 2. 水產品 3. 肉品 4. 油脂 5. 罐頭 6. 蛋製品 7. 餐盒食品 8. 國際觀光旅館內之餐飲業 9. 旅館業附設餐廳 10. 供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業 	15類 <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐盒食品 2. 乳品 3. 水產品 4. 肉品 5. 罐頭 6. 油脂 7. 蛋製品 8. 麵條及粉條類 9. 醬油 10. 食用醋 11. 調味醬 12. 非酒精飲料 13. 國際觀光旅館內之餐飲業 14. 設有餐飲之五星級旅館業 15. 供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者 	10類 <ol style="list-style-type: none"> 1. 乳品製造業 2. 罐頭食品製造業 3. 冷凍食品製造業 4. 即食餐食業 5. 特殊營養食品製造業 6. 食品添加物製造業 7. 水產食品業 8. 肉類加工食品業 9. 健康食品製造業 10. 其他食品製造業

三、常見疑問釋疑

常見疑問釋疑-食品安全管制系統

Q1：僅從事水產養殖、水產或肉品加工食品販售之食品業者，是否為應符合食品安全管制系統準則之業者？

NO!

倘業者僅從事水產養殖、水產或肉品加工食品販售，且所販售之水產或肉品加工食品係委由合法工廠代工，實際未從事水產或肉品食品製造、加工及調配等產製行為，尚未列屬「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」及「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」之規範對象。惟該水產或肉品加工食品之製造工廠應符合食品安全管制系統準則等相關衛生法令規定，且業者從事水產加工食品販售，仍應符合食安法及食品良好衛生規範準則等相關衛生法令規定。

僅規範實際有製造、加工及調配行為之業者

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

常見疑問釋疑-食品安全管制系統

Q2：公告「水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」所稱「水產加工食品業」之實施範圍為何？

指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：

1. 生鮮處理：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。
 2. 二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。
- 如僅從事分級、選別、貯存、運送者，屬**初級簡單加工行為**者，將**排除**於本規定所規範之肉類加工食品業外。

例：水產罐頭食品、冷凍冷藏水產食品、乾燥水產食品及其他水產食品等

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

常見疑問釋疑-食品安全管制系統

Q3：公告「肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」所稱「肉類加工食品業」之實施範圍為何？

是指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：

1. 生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。
2. 肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。

如僅從事分級、選別、貯存、運送者，屬**初級簡單加工行為**者，將**排除**於本規定所規範之肉類加工食品業外。

例：冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品、醃漬肉品、香腸、乾燥肉品、調理肉品、肉類罐頭

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

常見疑問釋疑-食品安全管制系統

Q4：公告所稱「食用油脂工廠」及「罐頭食品工廠」之實施範圍為何？

食用油脂工廠

是指從事食用油脂製造、加工、調配之工廠。前述所指「食用油脂」是指由植物或動物組織所提取之油脂或脂肪，或混合上開油脂或脂肪，以油脂或脂肪為主要成分之產品。

罐頭食品工廠

是指從事罐頭食品製造、加工、調配之工廠。前述所指「罐頭食品」是指將食品封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌而可於室溫下長期保存者，包括低酸性罐頭食品及酸化罐頭食品。

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

常見疑問釋疑-專門職業人員

Q5：同一公司體系，分屬不同廠區(獨立廠址)可共用1位專門職業人員嗎？

NO!

依「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第 4 條規定，公告應置專門職業人員之食品業者，至少應置一名專任專門職業人員。本辦法已明定**食品業者所聘的專門職業人員應為駐廠全職人員，不同廠址應各置一名專門職業人員。**

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

常見疑問釋疑-專門職業人員

Q6：公告應聘用專門職業或技術證照人員之食品業者，如未依規定聘用，是否違反法令？

YES !

對於未依規定設置專門職業或技術證照人員之食品業者，依**食品安全衛生管理法第47條第4款**規定處新台幣3萬元以上300萬元以下罰鍰，情節重大者可直接命其歇業、停業，不以一年內再次違反為限，以落實國內食品業者聘用專門職業或技術證照人員之規定。

資料來源：食品業者應實施食品安全管制系統及應置專門職業或技術人員等相關規定 Q&A問答集

感謝聆聽 敬請指教

.....



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

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

非洲豬瘟防疫宣導



非洲豬瘟 由你我一同防堵

非洲豬瘟是一種可怕的豬隻傳染病，致死率可高達100%，目前沒有藥物疫苗可以治療及預防。
萬一非洲豬瘟入侵臺灣，初估將造成至少2000億元損失。

請大家遵守以下規定，一起守護國產豬：

- NO** 不要自國外攜帶肉類產品入境
- NO** 不要自國外網購肉類產品寄送臺灣
- NO** 不要到國外畜牧場參觀

違規者將重罰：

- ❗ 違規攜帶肉類產品入境，最高將處新臺幣100萬元罰鍰。
- ❗ 違規輸入、網購或漁船走私肉類產品，最高可處7年以下有期徒刑併科新臺幣300萬元以下罰金。

非洲豬瘟
不會傳染給人



豬肉原產地標示

★ 清楚標示 自由選購 ★

豬肉 原產地標示

實施日期
110年1月1日

肉品、餐廳料理、加工食品等，
來源都清楚標示！

1 包裝食品

增加標示：
豬肉原產地(國)：OO

擇一

品名：豬肉乾
內容物名稱：豬肉(OO國) 砂糖、
醬油、蒜瓣、蔥、蒜
重量：100公克
保存方式：OOO
廠商名稱：OOOO
電話：1234-5678
地址：XXXX
原產地(國)：臺灣
豬肉原產地(國)：OO

2 散裝食品

原產地
OO

3 直接供飲食場所

本店使用
OO豬肉

嚴重特殊傳染性肺炎防疫宣導

食品業者 防疫大作戰



從業人員戴一般口罩!

從業人員為與食品接觸且會影響衛生安全之人員，為防口沫污染食品，戴一般口罩就好，例如布口罩、紙質口罩、活性碳口罩等。

請把醫用口罩留給有需要的人！



要依正確步驟勤洗手!

正確步驟：濕、洗、刷、搓、沖、乾，並減少觸摸眼鼻口！



如有發燒症狀就休息!

若有發燒、咳嗽及呼吸急促等症狀，應落實健康管理，在家休息！

2020.02.17



衛生福利部
MINISTRY OF HEALTH AND WELFARE



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

廣告



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

自來水節水措施

工業可以怎麼做？

永續：製程用水減量及再利用



前端：製程及空調節水



開源：雨水貯留再利用



末端：加強廢水處理回收



自來水節水措施

我還可以怎麼做？

共同節水，不浪費任何一滴水資源



省水好習慣

- 💧 盆浴改淋浴
- 💧 沖馬桶改用省水二段式
- 💧 洗衣服改用省水流程
- 💧 澆花以洗菜洗米水代替
- 💧 洗車時用水桶代替沖水

你我一起做

- 💧 熱水流出前冷水再利用
- 💧 刷牙使用漱口杯
- 💧 洗臉以盆槽代替水流
- 💧 集水再利用
- 💧 洗手無沖水前將水管緊