

# 肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定

## Q&A問答集

102年9月11日訂定

112年11月8日修正更新

**Q1: 衛生福利部公告訂定「肉品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定」(下稱本規定)之法源依據與目的?**

A1: 1. 依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第8條第2項規定,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。

2. 藉由食品業者導入危害分析重要管制點之安全管理概念,確實建立並運作食品安全管制系統,並對整體食品製造過程落實衛生自主管理,以防堵不符合規定之食品流入消費市場,確保食品衛生安全。

**Q2: 違反本規定相關罰則?**

A2: 經公告規模之肉品加工食品業,未依規定實施食品安全管制系統準則者,依食安法第44條第1項第1款規定,經命其限期改正,屆期不改正者,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,1年內不得再申請重新登錄。

**Q3: 本規定公告所稱「肉品加工食品業」之實施範圍為何?**

A3: 1. 公告應符合食品安全管制系統準則之「肉類加工食品業」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。

2. 前述所指「肉類加工食品」是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，且製造之產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達50%以上者。包括冷藏、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。

3. 另，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，惟仍可視產品製程之安全衛生要求，自願性導入HACCP及聘請專業人員，以維護食品安全。

**Q4: 肉品工廠如有ISO 22000之國際認證，是否仍須接受衛生單位食品安全管制系統之稽查？**

- A4: 1. 凡屬本規定實施範圍及規模者，無論是否持有國際認證，均須受食安法規範。
2. 依據食安法第41條第1項第1款規定，直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕。

**Q5: CAS驗證、ISO 22000及食品安全管制系統之執行資料若為共通性資料，是否可整合運用？**

A5: 與食品安全管制系統共通性之資料，原則上可共用。

**Q6: 部分具有「屠宰場登記證」的業者並無「工廠登記證」，但仍有屠宰、分切、販賣等作業，是否須實施食品安全管制系統？**

- A6: 1. 本規定所指之「肉類加工食品業」是指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其實施規模為：
- (1) 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。

(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3,000萬元以上者。

2. 倘未符合前開實施規模，則非屬公告實施食品安全管制系統之對象。

**Q7: 依據食品安全管制系統準則第4條，「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）辦理之相關課程至少30小時，並領有合格證明書」，其中所指的課程，與食品製造工廠衛生管理人員設置辦法中「食品安全管制系統訓練60小時以上」是否相同？此外，肉類加工食品業所接受之課程是否一定是要「肉品」的危害分析重要管制點相關訓練？**

**A7: 1. 食品安全管制系統準則所稱之30小時課程，係指食品安全管制系統訓練之「基礎班」；食品製造工廠衛生管理人員設置辦法所稱之60小時課程，係指食品安全管制系統訓練之「基礎班」與「進階班」，前述課程之辦理單位，應為中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構），辦理單位可至食品衛生安全課程資訊管理系統查詢 (<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>) >HACCP課程 >HACCP課程辦理單位。**

**2. 應接受之相關訓練課程未強制規定須為工廠產製之產品類別，惟課程內容仍應與食品安全管制系統相關，並建議宜接受與工廠產製之產品類別相同之食品安全管制系統課程為佳。**

**Q8: 食品安全管制系統計畫書之加工流程圖是否要把加工流程詳細列出？不同品項之加工流程是否要分別列出，如：肉絲、肉片與絞肉等？**

**A8: 1. 食品安全管制系統為一鑑別，評估及控制食品安全危害之系統，援引危害分析重要管制點原理，管理原料驗收，加工、製造及**

貯運等全程之食品安全危害，故應將產品之所有加工流程詳盡列出。

2. 加工廠中同類產品及具有相同生產流程，如其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上是相同時，則這組產品可歸為同一計畫書。若肉絲、肉片與絞肉之生產流程符合前述情況，則不須分別建立加工流程圖。

**Q9: 食品安全管制系統的計畫書如何認定，是每一加工廠一份食品安全管制系統計畫書或是每一項產品一份？**

A9: 如果符合本規定公告中所列舉之產品，每項產品均須製作食品安全管制系統計畫書，但加工流程、危害分析、重要管制點及管制界限類似之產品可歸類於同一計畫書中。

**Q10: 如何決定重要管制點中金屬檢測步驟之檢測頻率？**

A10: 得由工廠自行擇定檢測頻率，只要有合理依據，並確認儀器準確性，及落實生產記錄即可。

**Q11: 食品安全管制系統計畫書中確認步驟是否有規定之頻率？**

A11: 由各廠自行評估後，檢討最適當之時機與頻率，並列入食品安全管制系統中實施與紀錄。

**Q12: 有無肉類加工食品業之食品安全管制系統的計畫書參考範例或是其他自學資料？**

A12: 1. 食品安全管制系統的計畫書參考範例可至衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）官網首頁>業務專區>食品>食品製造業>03食品 安全 管制 系統 HACCP（<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=10841>）下載所需範例，再依廠內產品特性及實際操作流程加以修訂。

2. 歷年說明會課程簡報及前後測試題，亦可至食藥署官網首頁>業務

專區>食品>食品製造業>10 衛生法規說明會相關資料  
(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>) 參閱。

3. 有關食品安全管制系統相關課程之開課資訊，可至食品衛生安全課程資訊管理系統查詢  
(<http://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>)。

**Q13: 本規定相關公告可在何處查詢?**

A13: 1. 食藥署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊>本署公告

2. 食品藥物消費者知識服務網(<http://consumer.fda.gov.tw/>)>整合查詢中心>食品>食品法規查詢>食品法規條文查詢