

# 農禽畜業物流管理與 逾期食品應知法規及實務案例

第一場次：112年05月03-09日

第二場次：112年06月06-12日

第三場次：112年07月03-09日



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

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

# 大綱

---



前言

原材料進貨管理

原材料及成品儲存管理

成品出貨管理

結語

# 前言

**食品物流**是食品流通，但隨著經濟的發展，它所指的範圍非常廣泛，包括**食品運輸、儲存、配送、裝卸、保管、物流信息管理**等一系列活動。

## 食品物流重要性

- ✓ 清潔衛生
- ✓ 交貨時間較嚴格
- ✓ 產品特性有特殊要求(須有相應冷鏈管理)

原材料進貨



原材料、成品儲存



成品出貨



---

# 原材料進貨管理

# 原材料進貨可能危害

## 綜整危害種類

- ✓ 化學物質污染(食品添加物、農藥、重金屬等)
- ✓ 逾有效日期
- ✓ 變質或腐敗 (溫度、微生物污染...等)
- ✓ 規格不符相關法規衛生標準(例如純度、重金屬含量等)
- ✓ 異物混入

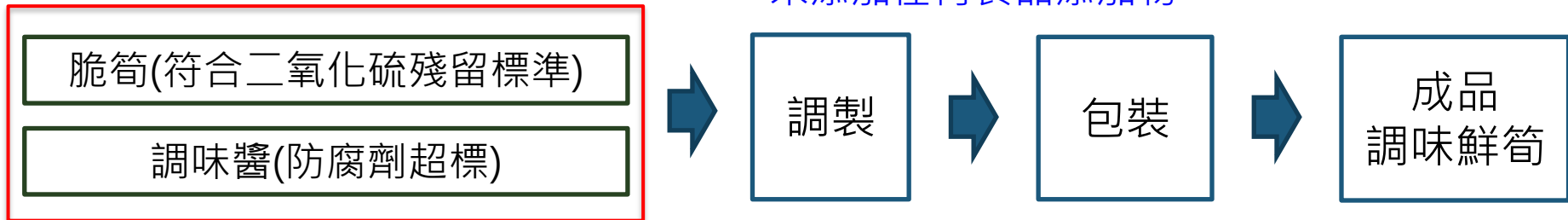
**應確實執行  
原材料驗收**

# 原材料進貨可能危害

## 案例

000家之調味鮮筍於製程中**未添加任何食品添加物**，然販賣後卻被衛生局檢出**成品防腐劑超標**，請問該公司到底發生什麼問題呢？

## 調查結果：



**未做驗收而未發現複合原料之防腐劑已超標**

## 建議：

- ✓ 業者可於購買前與供應商調查原料是否合法添加食品添加物
- ✓ 業者可於驗收時自訂頻率進行原料抽驗或向供應商索取檢驗報告，以確認原料是否符合我國食品相關法規規定

# 原材料進貨可能危害

## 案例

衛生局稽查000家產線時，發現產線中之原料已過有效期限，然000家業者卻表示不可能，這批原料是今日早上才進貨，請問該公司到底發生什麼問題呢？



## 調查結果：

供應商提供  
逾期原料



業者只驗收數量  
未驗收有效日期直接使用

## 建議：

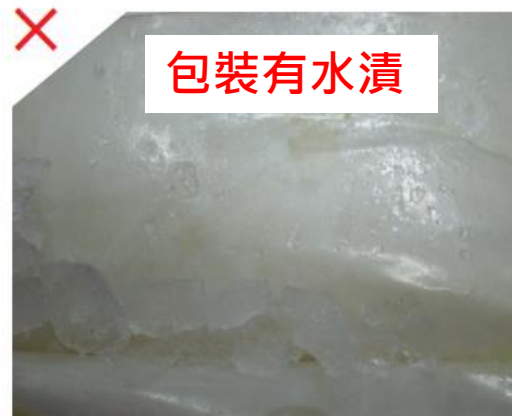
- ✓ 業者應於驗收時確認原材料有效期限
- ✓ 建議業者向供應商告知需於原材料剩多久有效期限前到貨(訂契約)，減少原材料逾期發生

# 原材料進貨可能危害

## 案例

000公司於驗收時，發現有下列**任一情況**，請問該公司之原料發生什麼問題呢？

- (1)冷凍原料之包裝盒子底部出現**液體**。
- (2)原料及其包裝上出現**冰晶**。
- (3)包裝上有**水漬**。



## 調查結果：

供應商運送時，冷凍車溫控設備異常，導致冷凍原料不斷重覆**解凍後再重新冷凍**



容易微生物滋生

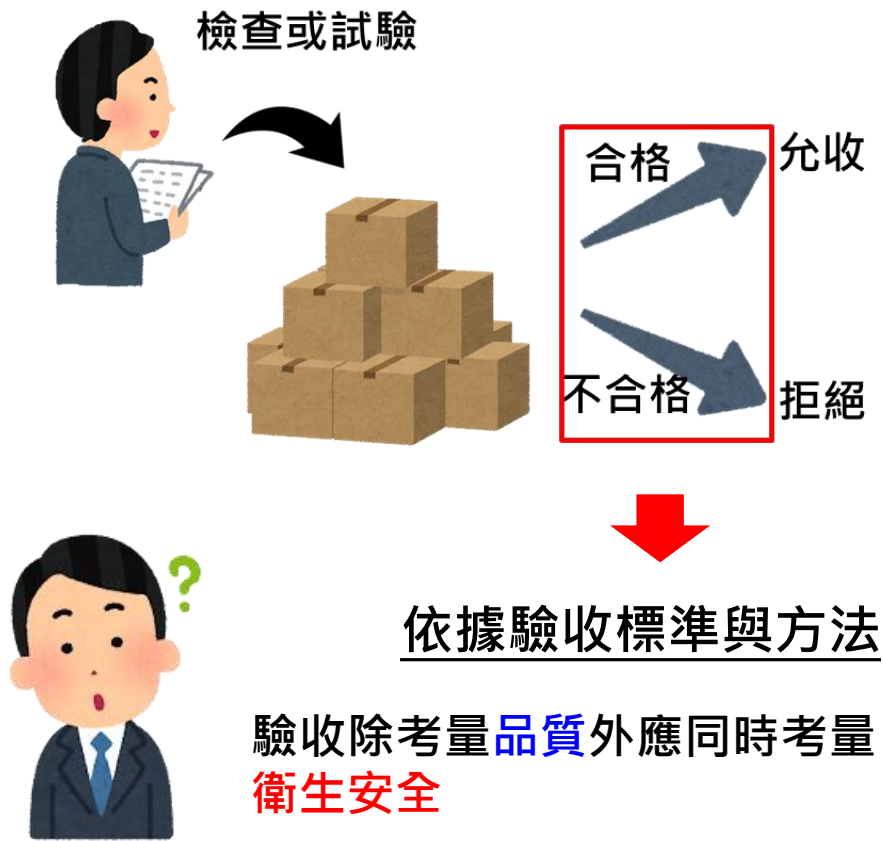
## 建議：

- ✓ 業者如遇案例情形應拒絕允收
- ✓ 如未遇上述情況，業者進冷藏或冷凍原料時，仍建議可以溫度計測試原料是否符合法規規定之溫度條件

**冷藏7°C↓；冷凍-18°C↓**

# 原材料進貨正確管理

## 重點：原材料驗收



### 核對

核對品名、數量、批號、證明文件(COA、出貨單)、**有效日期**

### 檢視

檢視外觀、標示、規格、是否符合保存條件

### 抽查

開箱抽查內容物、風味、檢驗品質與衛生安全

### 紀錄

紀錄驗收情形、檢驗報告留存、標示驗收不合格品、追溯資料

有關如何進行細部驗收管理將於第三堂課程進行說明

---

# 原材料及成品儲存管理

# 原材料及成品儲存管理可能危害

## 綜整危害種類

✓ 變質或腐敗 (溫度、微生物污染...等)

✓ 病媒入侵

✓ 逾有效日期

- ① 落實溫度及濕度管理
- ② 定期進行病媒防治及清潔作業
- ③ 維持清潔及區隔分類
- ④ 定期整理及盤點
- ⑤ 逾期食品管理

# 原材料及成品儲存管理可能危害

## 案例

衛生局後市場抽查時，某000公司花生粉**真菌毒素超標**，請問該公司可能發生什麼問題呢？

## 調查結果：

業者倉庫高溫潮濕，未進行**溫度及濕度控管**，且**清潔度不佳**



產品易**變質或腐敗**

## 建議：

- ✓ 業者應落實倉儲環境清潔管理
- ✓ 業者應針對產品特性，訂定溫度及濕度之管制條件，並確實進行管理及記錄

# 原材料及成品儲存管理可能危害

## 案例

衛生局稽查000家公司倉儲，發現部分原料及成品包裝破損，請問該公司可能發生什麼問題呢？

## 調查結果：

包裝破損是受到病媒(老鼠)入侵，因為業者倉儲未落實病媒防治措施



原料及成品易受傳染疾病污染

## 建議

- ✓ 業者應有設置防止病媒侵入之裝置設施  
(EX防蟲簾、捕鼠站環境消毒、門窗裝置紗網、於孔道設置攔截網、盛裝廢棄物之容器密封加蓋，或陳列販售食品有適當遮罩或覆蓋食品...等等)

# 原材料及成品儲存管理可能危害

## 案例

衛生局稽查000家**倉庫**時，發現放置**儲藏櫃角落**之調味料**已過有效期限至少1年以上**，請問該公司可能發生什麼問題呢？

## 調查結果：

業者將調味料放置在儲藏櫃角落忽略該原料，且**未定期盤點**及整理倉庫



易有**逾期原料**  
易**誤用**逾期原料

## 建議：

- ✓ 業者應定期盤點及整理倉庫
- ✓ 應設置廢棄物專區，如盤點逾期之原料或成品應移置廢棄物專區，並進行後續廢棄物處理

# ※逾期食品罰則解析

 有效日期2022/12/31



廠商販售 (輸出入、加工、**貯存**、公開陳列、**當作贈品**)  
超過有效期限的食品



- ✓ 一經查獲，會被命令停止販賣等行為，封存該產品，並處罰新台幣6萬元~2億元罰鍰
- ✓ 情節重大，可能被要求歇業停業

食品安全衛生管理法§41、44 I

廠商竄改  
食品的有效期限



- ✓ 涉及刑法偽造私文書罪；若消費者誤信安全而購買，涉及產品**虛偽標示、詐欺罪**

刑法 §210、255

# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點1：落實溫度及濕度管理

### 注意儲存溫度

如須管制溫度，應指派員工**定時確認**及**記錄**

原材料  
若常溫未包裝



須依**等候使用的時間**考量是否加以包裝，  
並視情況以常溫、冷凍或冷藏方式儲存

原材料及成品  
若須冷凍或冷藏



依法保存**-18°C↓**或**7°C↓**

**與供應商確認清楚**

原材料及成品  
若是其他溫度條件



原材料：依其**包裝標示**最佳溫度儲存  
成品：依其**特性**決定最佳溫度儲存

# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點1：落實溫度及濕度管理

### 冷藏及冷凍倉儲設備

- ① 排定冷藏庫及冷凍庫的**定期維修**時間表
- ② 定期將冷凍庫**除霜**
- ③ **定期監測**食品溫度
- ④ 留意氣流
- ⑤ 預防交叉污染



# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點1：落實溫度及濕度管理

### 注意儲存濕度

如須管制濕度，應指派員工**定時確認**及**記錄**

未包裝冷凍冷藏  
原材料



避免原材料**表面風乾**、**冷傷或凍傷**，可先以**保鮮膜**等**包覆**再進行冷凍或冷藏

常溫下  
原材料及成品(乾貨)



為避免吸濕或潮解作用，通常控制於**70% 以下**濕度

# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點2：定期進行病媒防治及清潔作業

### 常見病媒



### 機具設備

平時**不太使用**或**淘汰卻放置倉儲**之大型設備可能成為病媒孳生的溫床

### 貨物載體

部分病媒可能經由貨物運送時，隨著載體進入倉儲

### 建物孔洞

病媒可**從未封閉**的孔洞進出

# 原材料及成品儲存正確管理



## 重點2：定期進行病媒防治及清潔作業

### 病媒防治三要素

不給牠進

- ① 防止病媒侵入設施：如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等
- ② 當發現建築內有**孔洞或間隙**時，可以鐵網或矽利康密封

不給牠住

- ① 倉儲之垃圾桶於每天生產結束後清洗乾淨
- ② 倉儲內外四周不得任意堆置廢棄物及容器(**定時搬離**)
- ③ 廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出(**宜加蓋**)
- ④ 倉儲內不必要之器材、物品禁止**堆積**

不給牠吃

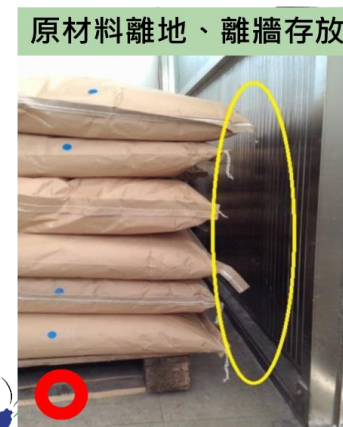
- ① 追查原因並杜絕來源
- ② 自行或委託**合格廠商**辦理倉儲環境之清潔消毒及病媒防治
- ③ 撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則(**儘量避免使用殺蟲劑**)

# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點3：維持清潔及區隔分類

- ✓ **先進先出**之原則，並確實**記錄**
- ✓ 防止**交叉污染之措施**(**妥善包裝或分開貯存**)
- ✓ 原材料、半成品及成品**區隔**，並有足夠空間搬運
- ✓ **分類**貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，**不得直接放置地面**

離牆5cm ↑，離地面5-15cm



# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點4：定期整理及盤點→遠離逾期食品疑慮

① 定期盤點做紀錄

② 已逾期移報廢

③ 發現逾期立刻丟



## 避免違規或誤用

### 張貼有效日期標籤

廠商名稱：  
品 名：  
入庫日期：  
保存期限：  
數 量：  
重 量：

### 設置報廢專區



### 廢棄物&廚餘清運合約



# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點5：逾期食品管理



- 逾**有效日期**之原材料、半成品及成品即屬**廢棄物**，應依**相關法規**進行廢棄物處理，不得回流至食品鏈
- 逾期食品處理方式主要有三種：
  1. 找**清除廠商**處理
  2. 找**再利用廠商**處理(EX油品再製成肥皂or飼料)
  3. 退回原供應商、原廠或物流倉處理

# 原材料及成品儲存正確管理

## 重點5：逾期食品管理

提醒記得至非登系統申報or更新

非登路徑：營業項目(食品)→製造加工業→工廠/製造場所資料【查詢】→廢棄物處理

|      |        |       |
|------|--------|-------|
| 基本資料 | 食品接觸材料 | 廢棄物處理 |
|------|--------|-------|

食品事業廢棄物

\* 是否有食品事業廢棄物：☒ 有 ☐ 無

廢棄物(含過期食品)處理方式(可複選)

\*  
☒ 找清除廠商處理  
☒ 找再利用廠商處理  
☐ 退回原供應商、原廠或物流倉處理  
☐ 其他

清除廠商資訊

| 序號 | 廠商名稱  | 許可證明或相關文件               | 契約                      | 許可證字號 | 功能 |
|----|-------|-------------------------|-------------------------|-------|----|
| 1  | 000公司 | 112年度廢棄物合約(上傳新市總廠版).pdf | 112年度廢棄物合約(上傳新市總廠版).pdf | 000字號 | 詳細 |

再利用廠商資訊

| 序號 | 廠商名稱  | 許可證明或相關文件               | 契約                      | 許可證字號 | 功能 |
|----|-------|-------------------------|-------------------------|-------|----|
| 1  | 000公司 | 112年動物性廢渣合約書(總廠版)v1.pdf | 112年動物性廢渣合約書(總廠版)v1.pdf | 000字號 | 詳細 |

利 部  
管 理 署

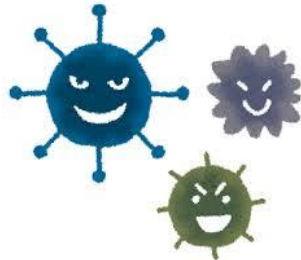
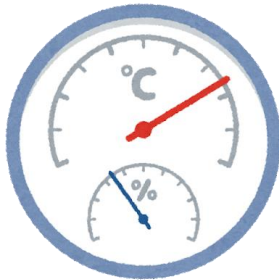
---

# 成品出貨管理

# 成品出貨管理可能危害

## 綜整危害種類

✓ 變質或腐敗 (溫度、微生物污染...等)



落實溫度及清潔管理

- ① 出貨前【理貨】
- ② 運途中
- ③ 事後管理

# 成品出貨管理可能危害

某家000公司屢次接收到客戶表示其冷凍水餃有酸味，請問該公司可能發生什麼問題呢？

調查結果：

業者委外物流公司運輸，然該物流公司  
以常溫運送冷凍產品



產品變質或腐敗

建議：

- ✓ 業者應針對產品特性，訂定溫度管制條件，並確實要求物流業者進行管理，建議可訂定契約釐清相關權責；如無法訂定契約，建議可以供應商管理，定期訪查

# 成品出貨管理可能危害

## 冷凍宅配車車廂溫度未達標準



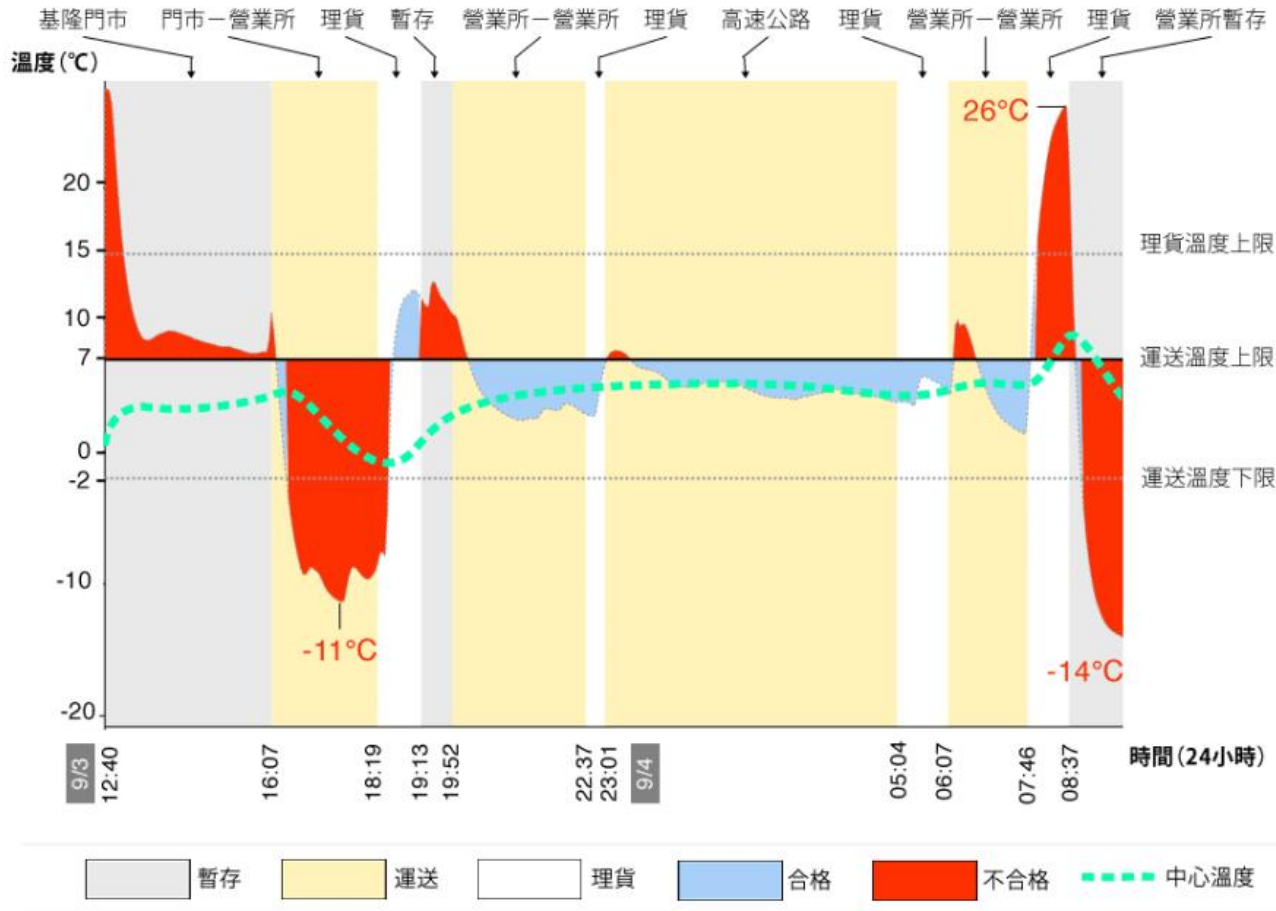
衛生局實測運送冷凍水餃的車廂溫度達32.8度，不符合攝氏零下18度的標準。  
(衛生局提供)



新北市政府衛生局與行政院消費者保護會稽查15輛冷凍、冷藏運輸車，發現6輛車實測溫度高於產品保存溫度。(衛生局提供)

# 成品出貨管理可能危害

## A物流公司冷藏宅配環境溫度變化案例



- ✓ 制冷設備不佳
- ✓ 混放問題嚴重

# 成品出貨正確管理

## 重點：落實溫度及清潔管理



### 理(撿)貨作業是出貨最主要的前置活動

✓ 整理原則：依出貨優先順序、儲位區域庫別、配送車輛趟次別、客戶別、**先進先出**等方法與原則

✓ 確認及檢查：檢查商品品質、數量、外觀標示是否無誤

### ※冷藏/冷凍食品危害點→微生物繁殖

➤ **理貨時**應全程在**15°C以下**，並於**30分鐘**內完成，以免造成產品溫度劇烈變動，冷藏品表面溫度不超過**7°C以上**，冷凍品表面溫度不超過**-12°C以上**

# 成品出貨正確管理

## 重點：落實溫度及清潔管理

- ✓ 進貨或送貨用之容器、車輛應先做**清潔**檢查，避免原料或場區污染。
- ✓ 裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效**保溫狀態**。

運輸車輛保持清潔



確認車廂與產品溫度



| 制定日期                  | 運輸貨運清潔度紀錄表 |        |        |    | 文件編號 |
|-----------------------|------------|--------|--------|----|------|
| 2015.11.25            |            |        |        |    |      |
| 頻率：1次/每週 合格(v) 不合格(x) |            |        |        |    |      |
| 日期                    | 機板清潔度      | 貨運物品整理 | 貨運櫃清潔度 | 備註 | 檢查員  |
| 2016/4/6              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/4/11             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/4/18             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/4/25             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/5/3              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/5/9              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/5/16             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/5/23             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/5/30             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/6/6              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/6/13             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/6/20             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/6/27             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/7/4              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 2016/7/11             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/7/18             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/7/25             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/8/1              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/8/8              | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/8/15             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/8/22             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (8)  |
| 2016/8/29             | ✓          | ✓      | ✓      |    | (2)  |
| 1/1                   |            |        |        |    |      |
| 1/1                   |            |        |        |    |      |

### ※冷藏/冷凍食品危害點→微生物繁殖

- **裝載貨品**的理貨區維持在**15°C以下**，並於**30分鐘**內完成，以免造成產品溫度劇烈變動，冷藏品表面溫度不超過**7°C以上**，冷凍品表面溫度不超過**-12°C以上**
- 應有適當設備如月台門封或設置緩衝區，減少外部溫濕空氣進入

# 成品出貨正確管理

## 重點：落實溫度及清潔管理

- ✓ 產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- ✓ 運輸過程中，食品應避免陽光直射、雨淋、劇烈溫度或濕度之變動、撞擊或車內積水等。



運輸車輛內之產品整齊放置並留有足夠空間

### ※冷藏/冷凍食品危害點→微生物繁殖

- 裝載前應預冷至內部空氣達 **10°C以下**。
- 物流車廂之溫度必須能使食品的中心溫度符合冷凍、冷藏食品之規定
- **設置門簾**以降低溫度損失。
- 車輛**具溫度監控及記錄工具**。
- 具備因應製冷系統故障之**緊急應變計畫**



帆布遮蔽

# 成品出貨正確管理

重點：落實溫度及清潔管理

## 委外配送--建議管理方式



簽訂契約



供應商  
管理

符合食品良好  
衛生規範準則



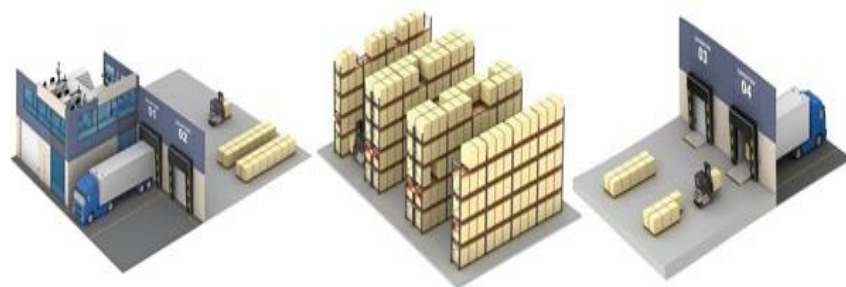
署網 > 業務專區 > 食品 > 食品業管理 > 02食品良好衛生規範準則GHP

# 結語

## 再次提醒

食品或食品添加物**逾有效日期者**，**不得**製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列，違者可處新臺幣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

任何食品物流管理不當，  
都會給消費者帶來重大的  
健康和安全危害！！



*Thank You For Your Attention*

Taiwan

2023

加入食策會，掌握最新動態！！



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

歡迎至食藥署網站查詢更多資訊 <http://www.fda.gov.tw/>



財團台灣食品產業策進會  
法人 Taiwan Food Industry Foundation



關鍵字：食策會



ID: @639ebrba



TFIF 食策會