

112年度「強化含動物源原料食品之衛生安全管控輔導計畫」

線上業者說明會

含動物源原料食品危害分析與案例分享



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、淺談危害分析與重要管制點
- 二、食品中的潛在危害
- 三、原料危害分析與防制
- 四、製程危害分析與管控之案例分享
- 五、參考資料介紹

# 淺談危害分析與重要管制點

.....



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

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

# 食源性疾病危害

根據世界衛生組織統計

- 每年平均每10人中就有1人感染食源性疾病
- 5歲以下的孩童涵蓋了1/3的食源性疾病與死亡
- 食品供應鏈的各環節應對**食品安全**負起更多的責任
- 訂定管控預防措施**



資料來源：世界衛生組織(WHO)

# 全球32種食源性疾病危害因子

腹瀉性 疾病病原體	曲狀桿菌、隱孢子蟲、痢疾阿米巴、 <b>腸內病原大腸桿菌</b> 、 <b>腸毒性大腸桿菌</b> 、梨形鞭毛蟲、 <b>諾羅病毒</b> 、非傷寒沙門氏菌(非侵入性感染性)、志賀氏桿菌、產志賀毒素大腸桿菌、 <b>霍亂弧菌</b>
侵入性 感染病病原體	布氏桿菌、 <b>A型肝炎病毒</b> 、 <b>李斯特菌</b> 、結核分枝桿菌、 <b>非傷寒沙門氏菌</b> (侵入性感染性)、甲型副傷寒桿菌、 <b>傷寒桿菌</b>
寄生蟲	蛔蟲、多包條蟲、單包條蟲、中華肝吸蟲、牛羊肝吸蟲、腸吸蟲、泰國肝吸蟲、衛氏肺吸蟲、 <b>豬肉條蟲</b> 、弓漿蟲、旋毛蟲
化學物質	<b>黃麴毒素</b> 、木薯氰化物、戴奧辛

資料來源：世界衛生組織(WHO)

# 如何預防食源性疾病？



發現危害



設定危害  
控制條件



良好  
衛生操作



落實  
危害控制



文件記錄

Designed by Freepik

以預防性管理精神，取代事後檢驗

# HACCP ?

Designed by Freepik



## 危害分析重要管制點

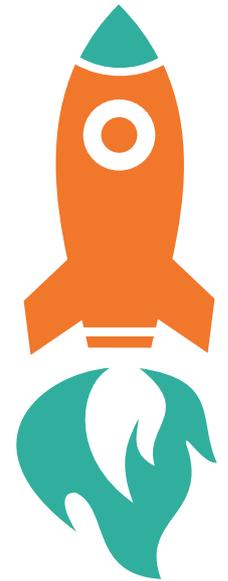


為鑑別、評估及管制食品安全危害，使用危害分析重要管制點原理，  
管理原材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統制度。

# HACCP起源

## 起源

美國太空總署（NASA）為研發無衛生安全顧慮之食品，以提供太空人在太空食用時，不會因食物之污染而造成身體不適，影響耗資龐大的太空計畫；因此和Pillsbury 食品公司合作共同開發出衛生安全保證的食品，並發展出**預防食品在生產過程遭受污染之管制系統**，即從原材料、製造工程、製造環境、作業人員、貯存、運送等過程，**找出可能之污染並加以系統化的管制，同時進行記錄，作為改善之依據**，這就是HACCP觀念的起始。



資料來源：財團法人中央畜產會-HACCP概論

# HACCP概念

## Hazard Analysis and Critical Control Point



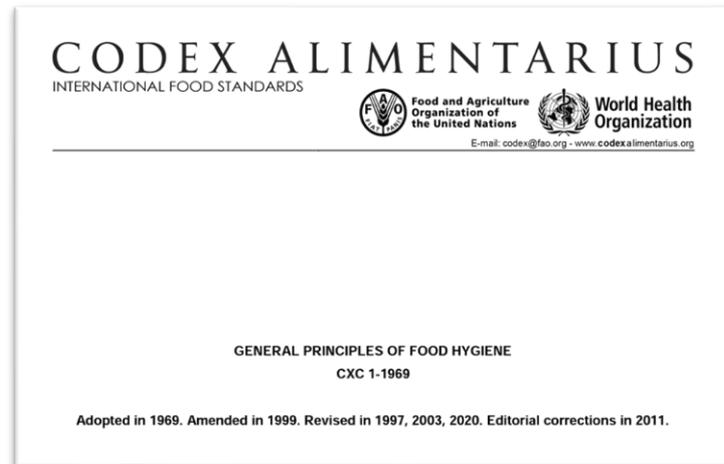
- ✓ 重視源頭管理：從農場(原料)至餐桌(消費者)食品安全概念。
- ✓ 風險分析：分析鑑定整個過程中每一步驟對衛生安全的影響程度。
- ✓ 系統性預防管制：強調事前預防勝於事後檢驗。
- ✓ 非零缺點系統：主要是為降低食品安全危害至可接受的水準。

# HACCP原則建立-CODEX

## ★ Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application



食品業者  
實施HACCP的  
重要基礎



採用基於  
HACCP之方法  
(HACCP-based  
approaches)  
強化食品安全

## ★ General Principles of Food Hygiene

### 食品衛生操作規範

# 各國推動HACCP政策概況

## 歐盟



最初法制化時間：2006年

實施對象：所有食品業者

排除對象：

僅從事種植、養殖、狩獵以及漁撈等初級生產與相關作業之食品業者

## 日本



最初法制化時間：1995年

實施對象：所有食品業者

排除對象：輸入業、物流業(不含需冷凍/冷藏者)、常溫保存之販售業、食品容器輸入或販售業

## HACCP 推動概況

## 美國



最初法制化時間：1997年

實施對象：果汁、水產品、肉品及禽肉製造業(HACCP)；所有食品製造業者(HARPC)

HARPC：以危害分析概念，對供應商、衛生、製程與過敏原等面向訂定預防管控措施

## 韓國



最初法制化時間：2003年

實施對象：指定業別全面實施+指定規模全面實施

實施方法：導入HACCP，向政府申請驗證，並取得驗證證書(需辦理追蹤驗證)

# 我國HACCP實施法源

## 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

# 我國HACCP實施期程

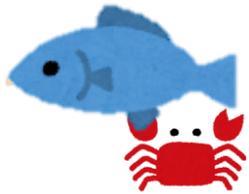


持續研議擴大納管方向

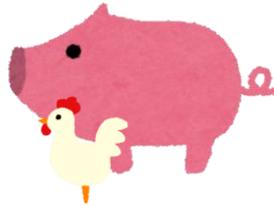
# HACCP規範內容



## 水產加工



## 肉類加工



## 乳品加工



111.09.13  
公告訂定



## 罐頭食品



## 食用油脂



## 蛋製品



# 含動物源原料食品

## 動物源原料

畜禽肉類



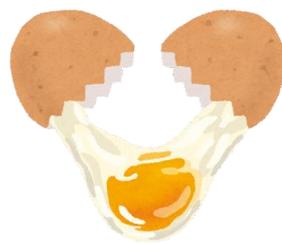
水產動物



乳原料



蛋原料



## 含動物源原料食品



- ✓ 動物源原料因富含蛋白質，爰產、運、銷、存各階段未能妥善管理，易有變質腐敗情況

本年度專案輔導對象

# 如何導入HACCP?



# 五大前提與HACCP七大原則

前提 1

成立食品安全  
管制小組

前提 2

描述產品特性  
及其流通方式

前提 3

確定產品預定  
之用法、用途  
及消費對象

前提 4

建立產品加工  
流程圖

前提 5

確認產品加工  
流程圖與現場  
一致

原則 1

進行危害分析

原則 2

決定重要管制點

原則 3

建立管制界限

原則 4

建立監測程序

原則 5

制定矯正措施

原則 6

進行確認

確認整個HACCP系統有效運作

原則 7

建立文件及紀錄管制

整個HACCP系統的支持文件及執行紀錄

# HACCP應用彈性

---

- ★ Codex強調**小型食品業者的彈性應用**
- ★ 以**良好衛生規範為前提**，使用**HACCP七大原則**控制食品危害
- ★ 從初級生產到最終消費者端之食品鏈，採用基於HACCP之方法(HACCP-based approaches)來強化食品安全

# HACCP應用彈性-以日本為例



HACCP 七大原則	標準A	標準B
	依照Codex七大原則執行HACCP	導入HACCP概念執行衛生管理
原則一、危害分析	列出製造過程中，所有可能之生物、化學及物理性危害，鑑別其發生頻率與嚴重性，制定預防、去除及降低措施。	僅需 <b>鑑別製造過程中是否存在生物性、化學性或物理性危害。</b>
原則二、判定重要管制點(CCP)	由危害分析結果判定CCP。	可將 <b>指引中建議之CCP</b> 設為 <b>自身的CCP</b> 。
原則三、建立管制界限	針對 <b>CCP建立</b> 可降低或去除危害之 <b>管制界限</b> 。	同左。
原則四、制定監測計畫	針對CCP制定監測項目、方法、頻率等監測計畫。	監測程序可能為一 <b>簡單過程</b> ，例如目視檢查。
原則五、制定矯正措施	由監測結果確認CCP管制措施之有效性，從而 <b>制定矯正措施</b> 。	同左。
原則六、驗證	<b>建立驗證方法</b> ，以確保HACCP計畫之有效性。	同左。
原則七、紀錄保存	文件紀錄應保存一定時間(依據產品有效期限來合理設定，如效期後兩個月)。	可 <b>記錄於衛生管理日誌</b> ，紀錄保存時間依據產品效期來合理設定。

# 如何導入HACCP?

---

- ✓ 瞭解食品中的潛在危害
- ✓ 建立產品加工流程圖
- ✓ 針對可能造成危害之步驟，建立相關管制措施

# 食品中的潛在危害

.....



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

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

# 食品中的潛在危害

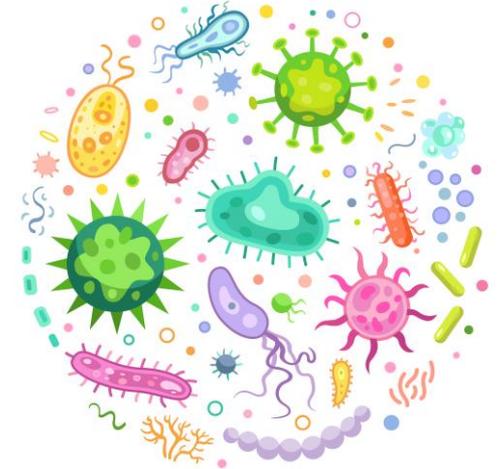
潛在危害：造成食物未能供人類安全食用之原因



物理性危害



化學性危害



生物性危害

Designed by Freepik

---

# 物理性危害簡介

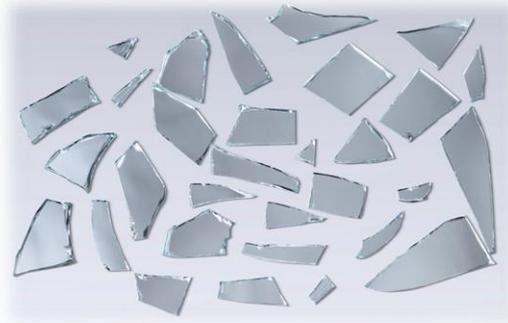
-危害種類-

-危害案例-

# 物理性危害種類



木屑



碎玻璃



金屬異物



塑膠產品

Designed by Freepik

# 物理性危害案例-塑膠異物

🏠 目前位置：首頁 > 產業新聞 > 花枝蝦排裡有5公分長塑膠片標籤 高市衛生局將開罰

## 花枝蝦排裡有5公分長塑膠片標籤 高市衛生局將開罰

📅 2021/3/11



<https://news.tvbs.com.tw/life/1475058>

高雄知名花枝丸觀光工廠販售到美式連鎖大賣場的花枝蝦排，遭投訴夾有5公分塑膠片標籤，高市衛生局今前往稽查，業者已自主性下架回收產品，並接受退貨。衛生局表示，食品含異物，有危害消費者健康疑慮，已涉違反食品安全衛生管理法，依法可罰6萬元至2億元。

台北消費者到美式賣場買高雄花枝丸觀光工廠生產的花枝蝦排，卻發現裡面有5公分塑膠片標籤，認為業者品管不佳。高市衛生局派員前往稽查，查出這批為美式賣場客製化的產品共9473包，業者已聯繫賣場各分店自主下架回收，並接受賣場會員退貨。

衛生局表示，業者對這次異物事件感到抱歉，指塑膠標籤是干貝原料帶入產品，未來會加強生產線管控。另衛生局稽查生產流程，發現些微缺失，已要求業者限期改善。

(資料來源：[https://www.tfif.org.tw/businews\\_page.asp?id=2781](https://www.tfif.org.tw/businews_page.asp?id=2781))

# 物理性危害案例-異物

 Yahoo奇摩新聞

## 雪糕吃到不明異物！「半個月仍無解」 客服回應掀怒火

Youtube | 斜槓創業，品牌不但推出餅乾、麵包，近期新出的雪糕更掀起一陣旋風，不過有民眾發文抱怨，雪糕吃到一半竟發現異物，隨即向官網反應，...

2022年10月20日



 Yahoo奇摩新聞

## 女吃速食店雞腿堡「突卡卡」努力咳「竟出血」

吃速食店雞腿堡吃到咳血是怎麼回事？有民眾到連鎖速食店點了一份雞腿堡套餐，怎料吃到一半感覺喉嚨有異物，咳出來竟還伴隨著一灘灘血，嚇得她趕緊到...

2023年1月7日



 Yahoo奇摩新聞

## 好市多沙拉吃完後...驚見「恐怖異物」！網嚇死：有些在肚子裡？

生活中心 / 綜合報導 美式賣場好市多 (Costco) 的熟食、生鮮食品CP值高，深受消費者喜愛，不過近期有網友購買食用後，卻發現餐盒裡出現「恐怖異物」，...

1 個月前

壓克力板



# 物理性危害案例-異物

 聯合報

## 芋頭肉鬆奶酥包「假牙」餡 網怒：好可怕！要精神賠償

享受美食時若吃到不該有的奇怪異物，真的會令人感到噁心崩潰，有一位網友表示，10月2日在  
購買了一組16入的399元芋頭肉鬆奶油酥麵包，...

2022年10月4日

 Yahoo奇摩新聞

## 賣場牛肉捲吃到硬物 她吐出一看嚇傻

4公分長的鐵片

生活中 / 鍾惠宇報導民眾在享受美食的同時最好細嚼慢嚥，昨（3）日有網友在臉書  
「消費經驗分享區」指出，「昨天晚上約7點，...



2020年3月4日

 中國時報

## 知名大廠奶粉內藏「無塵布」 嬰兒狂腹瀉 業者回應了

離譜食安事件！1名母親今年5月發現家中孩子不斷腹瀉，檢查奶粉找出裡頭有片透明  
物，送回原廠直到7月才得到回覆，原廠稱是可食用的「無塵布」，...



2022年7月21日

# 物理性危害案例-玻璃碎片

食品藥物消費者專區 <https://consumer.fda.gov.tw>



衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
FDA 食品藥物消費者專區

## 消費者紅綠燈

最新消息

國際食品

國際藥品

國際化粧品

國際醫療器材

消費紅綠燈認定機制與處置及建議表

首頁 > 消費紅綠燈 > 國外消費紅綠燈 > 國際食品

### 國際食品



業者主動通報自德國輸入「綜合水果硬糖」，其產品疑似含有玻璃碎片 2022/01/14

#### 事件過程：

- 業者於110年12月3日及12月23日主動通報本署，自德國輸入「綜合水果硬糖」，產品疑似含有玻璃碎片，並發布回收訊息。
- 產品資訊如下：

產品名稱	出口商	規格	有效日期	批號
Cavendish and Harvey fruit candies 綜合水果硬糖	Cavendish & Harvey Confectionary, GmbH	1.023 kg/罐	2024年7月	07/12/2024 G1

- 本案因有輸入紀錄，並進入我國市場，判定為黃燈。
- 業者已於案內產品已於12月7日發出回收，供消費者退貨。



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

# 物理性危害案例-塑膠異物

## 國際食品



● 日本消費者廳發布回收株式会社エイヴィ販售肉產品(豚ローススライス (アメリカ産)、国産若どりムネひき肉、国産若どりモモひき肉)、原因係產品可能混入塑膠異物，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。 2023/04/13

### 事件過程：

1. 日本消費者廳於112年4月4日發布回收株式会社エイヴィ販售肉產品(豚ローススライス (アメリカ産)、国産若どりムネひき肉、国産若どりモモひき肉)、原因係產品可能混入塑膠異物，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。(迄112年4月6日止)
2. 回收產品資訊如下：
  - 商品名：①豚ローススライス (アメリカ産)、②国産若どりムネひき肉、国産若どりモモひき肉
  - 販売地域：神奈川県、東京都、埼玉県
  - 販売先：エイヴィ小原店、エイヴィ武山店、エイヴィ佐原店、エイヴィ平作店、エイヴィ衣笠店、エイヴィ新鶴見店、エイヴィ南部市場店、エイヴィ平成町店、エイヴィ茅ヶ崎店、エイヴィ海老名店、エイヴィ綾瀬店、エイヴィりんかんモール店、エイヴィ南町田店、スーパーマーケットARAI
  - 販売日：2023年4月2日
  - 販売数量：①1275パック、②ムネひき肉1000パック、モモひき肉758パック
3. 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄，故判定為綠燈。
4. 該國原警訊連結如下：  
<https://www.recall.caa.go.jp/result/detail.php?rc1=00000030631&screenkbn=01>

---

# 化學性危害簡介

-危害種類-

-危害案例-

# 化學性危害種類

## ※ 動物來源污染物/毒素



組織胺  
(鯖科魚類)



揮發性鹽基態氮(VBN)  
(生鮮即食水產品)



貝毒  
(雙殼貝類)

## ※ 真菌毒素



黃麴毒素/赭麴毒素  
(花生製品)

## ※ 植物性毒素



茄鹼  
(發芽馬鈴薯)

## ※ 其他污染物



苯(a)駢芘(BaP)  
(油脂、煙燻/燒烤製品)

# 化學性危害種類

## ※ 化學物質



洗潔劑殘留



食品添加物使用超量



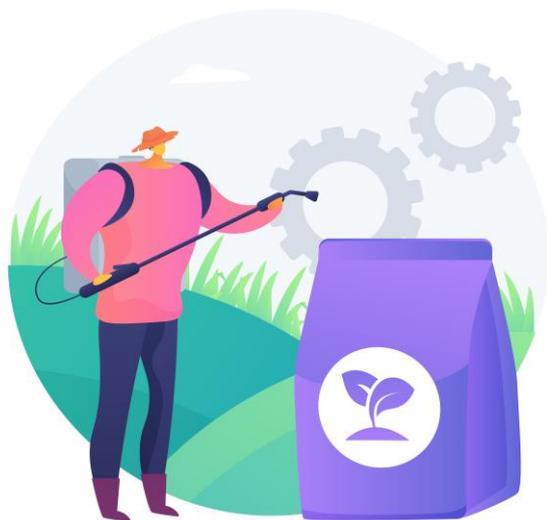
重金屬、放射性污染、  
多氯聯苯等



包材塑化劑溶出

# 化學性危害種類

## ※ 藥物殘留



農藥殘留超標



動物用藥殘留超標

# 化學性危害

## ※ 容許量規定

第 15 條	容許量規定	農藥殘留容許量標準	命令	112年02月17日
第 15 條	容許量規定	動物用藥殘留標準	命令	111年05月11日
第 15 條	容許量規定	動物產品中農藥殘留容許量標準	命令	110年01月27日
第 15 條	容許量規定	食品中原子塵或放射能污染容許量標準	命令	105年01月18日
第 15 條	容許量規定	食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範	行政規則	109年04月15日
第 15 條	容許量規定	降低食品中塑化劑含量之企業指引	指導文件	100年10月01日
第 15 條	容許量規定	降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引	指導文件	110年01月12日
第 15 條	容許量規定	食品中原子塵或放射能污染容許量標準之適用Q&A	Q&A	105年01月18日



容許部分殘留，需符合表列規範



# 化學性危害

## ※ 動物用藥殘留標準



掃描查詢

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
FDA 食品藥物消費者專區

### 整合查詢服務

食品 ▾ 西藥 ▾ 檢驗方法查詢 食品藥物管理署官網業務專區 食品藥物管理署官網法規資訊  
化粧品禁限用成分管理規定 人體器官保存庫 ▾

首頁 > 整合查詢服務 > 食品 > 食品法規查詢 > 動物用藥殘留標準

## 動物用藥殘留標準

▶ 展開

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十五條第二項規定訂定之。

第二條 本標準所稱殘留容許量係「指標性殘留物質(marker residue)」之含量，包括該藥物原體及與該藥物殘留量具明顯關係之代謝產物。

第三條 食品中之動物用藥殘留量應符合下列規定，本表中未列之藥品品目，不得檢出。若表中藥品品目非屬行政院農業委員會核准國內使用之動物用藥，僅適用進口肉品。

第四條 本標準自發布日施行。

主類別：  ▾ 次類別：  ▾

動物用藥中 英文名稱：

關鍵字：



# 化學性危害

## ※ 農藥殘留容許量標準



掃描查詢

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
FDA 食品藥物消費者專區

### 整合查詢服務

食品 ▾ 西藥 ▾ 檢驗方法查詢 食品藥物管理署官網業務專區 食品藥物管理署官網法規資訊

化粧品禁限用成分管理規定 人體器官保存庫 ▾

首頁 > 整合查詢服務 > 食品 > 食品法規查詢 > 農藥殘留容許量標準

## 農藥殘留容許量標準

► 展開

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十五條第二項規定訂定之

第二條 本標準所稱容許量及實測殘留農藥量，均以市售型態之重量為計算基準。殘留農藥之檢驗包括農藥本身及其代謝產物在內。

第三條 動物產品除外之食品中農藥殘留量，應符合農藥殘留容許量標準表及外源性農藥殘留容許量標準，詳如附表一及附表二。該表中未列者，均不得檢出。

第四條 附表三所列農藥之安全性高，得免訂容許量，毋需檢驗其殘留量

第五條 農藥主管機關公告禁止使用之農藥，除另有規定外，不得檢出殘留量，其農藥名稱詳如附表四。

第六條 農藥殘留容許量標準表中之作物分類詳如附表五。

第七條 本標準自發布日施行。

法規條文下載(請按此)

作物類別：  農產品：

農藥中英文名稱：

# 化學性危害

## ※ 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準



掃描查詢

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
FDA 食品藥物消費者專區

### 整合查詢服務

食品 ▾ 西藥 ▾ 檢驗方法查詢 食品藥物管理署官網業務專區 食品藥物管理署官網法規資訊

化粧品禁限用成分管理規定 人體器官保存庫 ▾

首頁 > 整合查詢服務 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

### 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

► 展開

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十八條第一項規定訂定之。

第二條 各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表一之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。

第三條 食品添加物之規格，應符合如附表二之規定。

第四條 本標準自發布日施行。

本標準中華民國一百零七年六月十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零八年七月一日施行。

本標準中華民國一百零八年十一月七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零九年七月一日施行。

本標準中華民國一百零九年八月十一日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十一年七月一日施行。

本標準中華民國一百零九年九月二十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十二年一月一日施行。

本標準中華民國一百一十年二月二十二日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十一年七月一日施行。

本標準中華民國一百一十年三月十七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十一年七月一日施行。

本標準中華民國一百一十年六月二十三日修正發布之第二條附表一，自一百一十三年一月一日施行。

本標準中華民國一百一十一年三月十日修正發布條文，除第二條附表一第(七)類品質改良用、釀造用及食品製造用劑「編號 099 氮氣」、第三條附表二第(七)類品質改良用、釀造用及食品製造用劑「§ 07099 氮氣」、第(八)類營養添加劑「§ 08112 乳鐵蛋白」及第(十六)類乳化劑「§ 16006 單及雙脂肪酸甘油二乙酯酒石酸酯」自一百一十二年一月一日施行外，自發布日施行。

食品添加物：  關鍵字：

# 化學性危害案例-動物用藥殘留

🏠 目前位置：首頁 > 產業新聞 > 原料雞蛋檢出藥物多重殘留 衛生局移請源頭縣市開罰

## 原料雞蛋檢出藥物多重殘留 衛生局移請源頭縣市開罰

📅 2021/10/29



台中市政府食品藥物安全處針對雞蛋製品進行稽查，總計查核16家業者，結果發現烏日區1家原料雞蛋有藥物多重殘留情況、不符規定，以移請源頭、嘉義縣政府衛生局處置，將依反動物用藥品管理法的規定、裁處飼養畜牧場3萬元罰鍰。

食安處表示，蛋類相關製品在台灣飲食結構中占比相當高，為維護食品安全，日前啟動蛋製品稽查專案，針對液蛋、皮蛋及鹹蛋等業者進行查核，結果發現4家作業場有排水溝不潔、洗選機台髒汙等部分缺失問題，經限期改善後已完成複查改善。

食安處指出，另也抽驗40件原料蛋及其相關製品，檢驗是否有動物用藥、農藥殘留、防腐劑、蘇丹色素及微生物等情況，結果發現1件原料雞蛋有檢出動物用藥多重殘留，其中三甲氧苄氨嘧啶0.33ppm、超過標準值0.02ppm，另磺胺一甲氧嘧啶驗出殘留量0.2ppm、超過標準0.1ppm。

食安處強調，違反規定的業者已移請源頭廠商所在地、嘉義縣政府衛生局做後續處理。呼籲民眾選購蛋品時應檢查蛋殼是否有裂縫、來源是否不明及蛋品貯放環境等。

(資料來源：[https://www.tfif.org.tw/businews\\_page.asp?id=2986](https://www.tfif.org.tw/businews_page.asp?id=2986))



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

# 化學性危害案例-防腐劑超標

🏠 目前位置： 首頁 > 產業新聞 > 基市抽驗110件中秋月餅、烤肉應景食品 1件芋頭酥下架

## 基市抽驗110件中秋月餅、烤肉應景食品 1件芋頭酥下架

📅 2021/9/16

基隆市衛生局中秋節前抽驗月餅及烤肉食材等應景商品，今天公布抽驗110件商品中，有1件芋頭酥餡檢出防腐劑己二烯酸超標，已請店家下架並移請食材供應商所在地的新北市衛生局接續處理，其餘109件商品，檢驗結果符合食品法規。

再過幾天就是中秋節，衛生局為確保民眾安心選購應景的月餅和烤肉食材，稽查人員本月初前往本市糕餅店、麵包店、量販店、生鮮超市和傳統市場等地，抽驗相關商品。

這波共抽驗月餅27件（檢驗防腐劑、甜味劑）、餡料7件（防腐劑、甜味劑、著色劑）、雞蛋2件（動物用藥）、液蛋5件（衛生標準）、香腸9件（防腐劑、甜味劑、保色劑）、豆干6件（防腐劑、殺菌劑）、米血糕4件（防腐劑、殺菌劑）、水產煉製品如甜不辣、花枝丸9件（防腐劑、殺菌劑）、醬料6件（防腐劑、甜味劑）、豬肉18件（動物用藥、乙型受體素類、重金屬）、牛肉9件（乙型受體素類）、菇類4件（重金屬）、蝦子2件（動物用藥、重金屬）、文蛤1件（動物用藥）、雞肉1件（動物用藥）。

衛生局表示，抽驗的110件應景食品中，109件符合法規，但有1件芋頭酥餡檢出防腐劑己二烯酸超標，不符食品添加物使用範圍及限量暨規格標準規定，已請業者立即下架，不得使用，並移請供應廠商所在地新北衛生局查處。

（資料來源：[https://www.tfif.org.tw/businews\\_page.asp?id=2954](https://www.tfif.org.tw/businews_page.asp?id=2954)）









# 化學性危害案例-輻射、食品添加物、農藥

🏠 目前位置：首頁 > 產業新聞 > 義大利進口食品驚見輻射超標「山桑子萃取物」全數退運



## 義大利進口食品驚見輻射超標「山桑子萃取物」全數退運

📅 2021/12/14

義大利進口輻射超標，衛福部食藥署公布最新邊境查驗不合格名單，其中自義大利進口的「山桑子萃取物10%」竟驗出銫-137超標不合格，10公斤產品全數依規定退運或銷毀，食藥署北區管理中心科長陳慶裕表示，將針對義大利進口的山桑子產品採逐批檢驗。

食藥署今天公布邊境查驗不合格名單，共七項產品不合格，包括紐西蘭出口的冷凍黑醋栗、中國大陸出口的乾茶樹菇、越南紅茶、韓國的桔梨橘子果凍等，分別因農藥殘留含量、防腐劑超標不合格。

其中自義大利進口一批「山桑子萃取物10%」檢出每公斤含銫-137 166.7Bq，超過「食品中原子塵或放射能汙染容許量標準」，每公斤產品銫-134與銫-137的總和含量100Bq。其製造廠或出口商為。

(資料來源：[https://www.tfif.org.tw/businews\\_page.asp?id=3012](https://www.tfif.org.tw/businews_page.asp?id=3012))



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

# 化學性危害案例-動物用藥

## 國際食品



### ● 有限公司於食品藥物業者登錄平台(非登平台)通報輸入泰國冷凍白蝦因殘留動物用藥(脫氧羥四環黴素)回收乙事

#### 事件過程：

- 一、有限公司於109年6月19日至食品藥物業者登錄平台(非登平台)通報，該公司自主檢驗泰國冷凍白蝦發現殘留動物用藥(脫氧羥四環黴素)不符規定之回收案。
- 二、依衛生福利部108年8月29日衛授食字第1081302402號令號發布修正「動物用藥殘留標準」規定，脫氧羥四環黴素為不得檢出。
- 三、業者回收案內產品資訊如下：
  - (一)、製造廠商及供應商為：Marine Gold Products。
  - (二)、產地：泰國。
  - (三)、產品名稱：116283 FROZEN WHITE SHRIMP 1KG/冷凍白蝦 1KG。
  - (四)、上述產品已預防性下架。



# 化學性危害案例-重金屬

## 國際食品



● 香港食物安全中心發布6個進口蟹樣本被檢出金屬雜質鎘含量超出法例標準，經查問題產品未有申請食品輸入查驗紀錄。 2016/10/07

### 事件過程：

1. 香港食物安全中心於105年10月4日6個進口蟹樣本被檢出金屬雜質鎘含量超出法例標準，經查問題產品未有申請食品輸入查驗紀錄。
2. 該中心因應去年8月有兩個進口棕褐螃蟹樣本被檢出鎘含量超標，最近進行一項有關螃蟹金屬雜質含量的專項調查，從市面抽取共24個蟹樣本作銻、砷、鎘、鉻、鉛、汞和錫含量檢測，發現其中6個分別在進口層面及位於旺角、銅鑼灣、荔枝角及荃灣的零售點抽取的蟹樣本的鎘含量超出香港法例上限的2 ppm。
3. 該中心已知會涉事進口商及零售商上述違規事項，並指令仍有存貨的商戶將有關批次的產品停售和下架，並進行回收，該中心亦正追查有關產品的來源及分銷情況，業界如持有受影響批次產品，應立即停止使用或出售。
4. 香港問題產品資訊如下：

產品名稱	來源地	進口商/零售商/包裝商/分銷商	鎘含量
Live Crabs (Cancer Pagurus)	法國	進口商:環球海產有限公司	9 ppm
Frozen Whole Cooked Crab (Cancer pagurus)	愛爾蘭	零售商:旺角新世紀廣場「一田超市」	3 ppm
		零售商:銅鑼灣京士頓街九號名店坊「AEON」	7.8 ppm
Frozen Whole Cooked Brown Crab (cancer pagurus)	英國	分銷商:新華海產(香港)有限公司 零售商:荔枝角深盛路八號「AEON」	3.3 ppm
熟松葉蟹	日本	包裝商:永旺(香港)百貨有限公司 零售商:荃灣大河道八十八號「AEON」	15 ppm
Live Brown Crab	法國	零售商:荃灣大河道八十八號「AEON」	4.3 ppm

# 化學性危害案例-組織胺

共有 34 筆搜尋結果

項次	燈號	標題	更新日期
1	●	法國Rappel Conso發布回收COEFFIC MAREE品牌沙丁魚片產品(FILET DE SARDINE CONDITIONNE EN BARQUETTE SOUS VIDE)，原因係產品檢出組織胺(histamine)，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/18
2	●	法國Rappel Conso發布回收capitaine houat品牌鯖魚片產品(filet de maquereaux)，原因係產品組織胺(histamine)含量超過該國標準，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
3	●	法國Rappel Conso發布回收Scamer品牌鯪魚片產品(Filet de Hareng)，原因係產品組織胺(histamine)含量超過該國標準，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
4	●	法國Rappel Conso發布回收AUCHAN LE POISSONNIER品牌鯖魚片產品(FILET DE MAQUEREAU)，原因係產品含組織胺(histamine)超過該國標準，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/03/31
5	●	法國Rappel Conso發布回收AUCHAN LE POISSONNIER品牌鯖魚片產品(FILET DE MAQUEREAU)，原因係產品含組織胺(histamine)超過該國標準，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/03/21
6	●	法國Rappel Conso發布回收Grand frais品牌鮪魚產品(Pavé de thon albacore)，原因係產品組織胺(histamine)超過該國標準，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/03/17



沙丁魚、鯖魚、鯪魚、鮪魚、鮭魚、鯷魚等水產原料  
皆有組織胺含量過高之案例

# 化學性危害案例-苯駢芘

## 國際食品

請於下方「日期」選擇日期起迄日 (或輸入日期格式：2022/1/1)或輸入關鍵字，並按下「搜尋」按鈕進行內容查詢

日期(起)：

日期(迄)：

年份：

燈號：

關鍵字：

共有 3 筆搜尋結果

項次	燈號	標題	更新日期
1		香港食物環境衛生署食物安全中心呼籲市民不要食用一款魚油，因產品的 <u>苯駢芘</u> 含量超標，經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2022/11/07
2		法國Rappel Conso發布回收抹茶粉產品(Matcha thé en poudre)，因產品 <u>苯駢芘</u> 及多環芳香烴含量高於該國標準，經查回收產品未有食品輸入查驗紀錄。	2022/08/23
3		香港食物安全中心發布3個瓶裝葵花籽油樣本被驗出含有害污染物 <u>苯駢芘</u> ，該中心呼籲業界如持有受影響批次產品，亦應停止使用或出售。經查問題產品未有申請食品輸入查驗紀錄，且我國訂有作業指引供產業界參考。	2016/07/19

---

# 生物性危害簡介

-危害種類-

-危害案例-

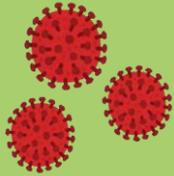
# 生物性危害種類

## 細菌



1. **感染型**，例：沙門氏桿菌、腸炎弧菌、李斯特菌、產氣莢膜桿菌
2. **中間型**，例：仙人掌桿菌、病原性大腸桿菌
3. **毒素型**，例：肉毒桿菌、金黃色葡萄球菌

## 病毒



諾羅病毒、A型肝炎病毒等

## 寄生蟲



蛔蟲、絛蟲和吸蟲等

# 生物性危害案例-沙門氏桿菌

## 2020年3月台北市國小附設幼稚園爆發集體食物中毒事件

### 沙門氏桿菌從何來？家長矛頭指向「雞蛋與蛋製品」！

在此事件爆發後，北市衛生局雖隨即至協助供餐的 \_\_\_\_\_ 及 \_\_\_\_\_ 國中附設幼兒園廚房，採集食餘及環境檢體，且後續檢驗皆呈陰性。但3月24日當天「 \_\_\_\_\_ 」所採購提供的早餐「海苔壽司」，卻因食餘檢體不足而未能檢驗。

而也因為畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等「動物性食品」與豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的「植物性食品」本就為沙門氏桿菌常見的「原因食品」，且當天的海苔壽司包含雞蛋與沙拉醬原料，為此不少家長也將矛頭指向，最可能遭受沙門氏桿菌污染的「雞蛋與蛋製品」。

但綜觀來看，面對國人每天必定得接觸的「雞蛋與蛋製品」，與沙門氏桿菌難以辨別的臨床症狀，未來整體的通報系統該如何提升，而校園食安溯源又應如何實際落實，都是此次事件後待解決的議題。

資料來源：<https://www.foodnext.net/issue/paper/5357469597>

# 生物性危害案例-腸炎弧菌

台南 疑似食品中毒案檢出腸炎弧菌 臺南市政府衛生局公布相關檢驗結果

發稿單位：衛生局

發稿時間：111年10月3日16:00

有關近日台南 爆發疑似食品中毒案，臺南市政府衛生局指出台南 111年9月25、26日該案通報病患人數共計171人，衛生局針對通報病患及廚工進行採檢，檢驗通報病患9人及廚工32人，分別有7人及1人檢出腸炎弧菌陽性；相關食品環境檢體共29件則檢出1件腸炎弧菌及8件仙人掌桿菌。後續將依疑似食品中毒事件處理要點及食品中毒病因物質及原因食品判明標準移請司法單位辦理。

預防腸炎弧菌感染，應依循以下原則：1.腸炎弧菌嗜鹽，生鮮魚貝類可用自來水充分清洗去除此菌。2.腸炎弧菌對低溫極敏感，在10°C以下不但不生長且易致死，可用低溫冷藏方法防止繁殖。3.生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。避免二次污染，手、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產後應用清水澈底洗淨。4.腸炎弧菌不耐熱，在60°C經15分鐘即易被殺滅，故在食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食。5.煮熟的食物必須保存於夠高的溫度（至少需高於60°C），否則即需迅速冷藏至7°C以下，以抑制腸炎弧菌的生長。6.生鮮與熟食不宜存放在同一冰箱或儲藏櫃，若不得已，須存於同一地點，熟食也應覆蓋完整並放在上層，以免遭受生鮮食品的污染。7.腸炎弧菌食品中毒只要遵守清潔、加熱、冷藏三個大原則，幾乎可完全防止。海鮮食品鮮美營養，人人嗜食，但應注意其處理方法。

# 生物性危害案例-李斯特菌

項次	燈號	標題	更新日期
1	●	法國Rappel Conso發布回收LE BORVO品牌煙燻鮭魚產品(Saumon Atlantique fumé) , 原因係產品遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
2	●	法國Rappel Conso發布回收Intermarché Brou品牌肉凍派產品(Tete persillé) , 原因係產品遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
3	●	美國食品藥物管理局(FDA)發布Revolution Farms公司自主回收沙拉(Lettuce & Salad Kits) , 原因係產品疑似遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
4	●	紐澳食品標準局(FSANZ)發布Y & J Connect Pty Ltd公司回收金針菇產品(K-mama Enoki Mushrooms 300g) , 原因係產品疑似遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
5	●	英國食品標準局(FSA)發布The Cambridge Food Company Ltd公司回收乾酪產品(Alpen cheese等26項) , 原因係產品遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/13
6	●	法國Rappel Conso發布回收Fromagerie Christian BAK及Fromagerie de la Picaudière品牌乾酪產品(Fromages de chèvre Ronds等共4項) , 原因係產品疑遭李斯特菌(Listeria monocytogenes)污染, 經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/04/12



水產品、肉製品與乳製品等多項產品皆有受李斯特菌污染之案例

# 生物性危害案例-仙人掌桿菌

## 陸官8月256人集體食物中毒案 仙人掌桿菌惹禍

今年8月三軍九校院聯合入伍訓練傳出256名入伍生集體食物中毒，14人急性腸胃炎送醫，高雄市衛生局採檢53件檢體送驗，其中5件檢出仙人掌桿菌群大於 $10^5$ CFU/g，判定是汙染病原。

高市衛生局指出，這起事件有256人食用南餐廳供應的餐食，傳出疑是食物中毒後，衛生局派員採檢當天餐廳早餐、午餐、晚餐等食餘檢體53件，有5件檢出仙人掌桿菌群高於標準。

衛生局表示，據食品藥物管理署的「食品中毒病因物質及原因食品判明標準」，自檢體中檢出的仙人掌桿菌大於 $10^5$ CFU/g，可判定仙人掌桿菌為病原，仙人掌桿菌極易由灰塵及昆蟲傳播，進而汙染食品，常見症狀為噁心、嘔吐或腹瀉，此案已依法移送司法機關進一步調查。

衛生局指出，針對餐廳供膳場所的其他缺失，包括冰箱冷藏冷凍溫度不足等，已在8月19日要求改善完成且複查合格，衛生局後續將不定期追蹤。

資料來源：<https://udn.com/news/story/7266/6844099>

# 生物性危害案例-金黃色葡萄球菌

## 宜蘭9校食物中毒 驗出"金黃色葡萄球菌"

上個月宜蘭爆發9所學校、86名師生吃完營養午餐後，出現上吐下瀉集體食物中毒症狀。今天調查結果出爐，縣府在採集的檢體中發現糙米有「金黃色葡萄球菌」，懷疑在分裝或準備過程中被汙染，縣府宣布即日起於廠商解約，全案也將移送司法機關偵辦，來聽聽衛生局的說法。

宜蘭縣政府衛生局長徐迺維說：「食物的檢體上面，糙米飯我們是檢驗出金黃色葡萄球菌，而且它可以產生腸毒素，另外在兩個學生的糞便檢體上面，也驗出金黃色葡萄球菌，如果是食材的問題，可能影響層面更大，不會這麼少(中毒人數)的數目。」

衛生局表示，當天團膳業者供應6000多份營養午餐，傍晚時陸續有86名師生出現不適，並不是所有人吃過糙米的人、都有中毒症狀，因此推測，食材本身應該沒有問題，極可能是在分裝或準備過程中遭到汙染。縣政府也宣布，即日起與廠商終止契約，接下來也會更積極的稽查其他家團膳業者，保障師生們吃的安全。

資料來源：<https://today.line.me/tw/v2/article/LXlrgkM>



# 生物性危害案例-諾羅病毒

共有 53 筆搜尋結果

項次	燈號	標題	更新日期
1		美國食品藥物管理局(FDA)建議避免來自Baynes Sound, British Columbia, Canada之生牡蠣(Raw Oysters)·原因係其疑似遭諾羅病毒(Norovirus)污染·經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/03/06
2		法國Rappel Conso發布回收Filière Qualité Carrefour品牌牡蠣產品(Huîtres de Normandie Est Spéciales)·原因係產品疑遭諾羅病毒(norovirus)污染·經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/02/03
3		法國Rappel Conso發布回收Auchan品牌牡蠣產品(Huitres spéciales Normandie N°2 Filière responsable)·原因係產品疑遭諾羅病毒(norovirus)污染·經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/01/19
4		法國Rappel Conso發布回收Cultimer producteurs associés品牌牡蠣產品(Huitres fines de d'Isigny N°3 4kg)·原因係產品疑遭諾羅病毒(norovirus)污染·經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/01/19
5		法國Rappel Conso發布回收Cultimer producteurs associés品牌牡蠣產品(HUITRES SPECIALES MERVEILLES DE LA MANCHE)·原因係產品疑遭諾羅病毒(norovirus)污染·經查回收產品未有申請食品輸入查驗紀錄。	2023/01/19



生蠔、牡蠣、蛤蜊、貽貝、蝦等多項水產品皆有受諾羅病毒污染之案例

# 生物性危害案例-寄生蟲

## 美國牛舌有寄生蟲 食藥署邊境攔截2226公斤

衛福部食藥署今天公布最新邊境查驗不合格食品名單，其中從美國進口的「TYSON冷凍牛舌」中檢出「住肉孢子蟲」，為今年首次發現進口美牛寄生蟲違規，全數2226.8公斤依規定退運或銷毀。

食藥署今公布邊境查驗不合格食品名單共20項產品不合格，有西班牙進口的陳年葡萄酒醋、智利蘋果、韓國哈密瓜等，分別被檢出有農藥殘留或防腐劑含量不符規定的情形。

其中，台中市 公司自美國進口的一批「TYSON冷凍牛舌（FROZEN I BP PREMIUM TRIMMED BEEF TONGUES（BLACK） 0% # 1A（輸入供食品用途）（MPP-142565）」，來源製造廠TYSON，因被檢出「住肉孢子蟲（Sarcocystis sp.）」，違反一般食品不得含有寄生蟲而不合格。

食藥署北區管理中心科長陳慶裕表示，依規定肉品不得驗出任何寄生蟲，這是今年首次發現進口美牛有寄生蟲，前次發現美牛有寄生蟲是去年初，同樣為牛舌，當時檢出弓蟲。

陳慶裕說，牛舌依進口牛肉檢疫及查驗作業程序規定，因有扁桃腺等部位，屬於需檢驗風險特定物質，包括美國、加拿大、日本、瑞典、荷蘭等曾傳出狂牛症疫情的國家，進口相關產品都須全數檢驗。

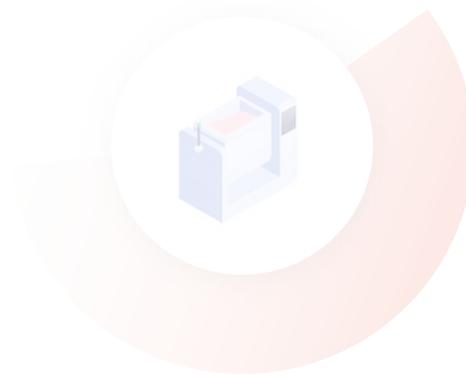
住肉孢子蟲又稱為肉孢子蟲，寄生在人體小腸會造成噁心、腹瀉等腸胃道症狀；寄生在人類肌肉組織則會產生肌肉痛、發燒等。

# 危害產生之原因



## 原料帶入

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 製程混入/污染

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 貯運孳生

- 物理性
- 化學性
- 生物性

# 水產原料危害分析與防制

.....



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

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

# 水產原料-物理性危害分析與防制措施

危害項目	魚鈎	塑膠異物
危害原因	原料若混入 <b>捕撈器具的金屬異物</b> ，會對消費者造成傷害	<b>原料體內</b> 若有塑膠異物等不可食物品，會對消費者造成傷害
防制措施	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 加工流程若有<b>金檢</b>步驟，可去除</li><li>■ 加工流程若無<b>金檢</b>步驟，須於加工過程中<b>目視檢查</b>去除</li></ul>	後續於分切等加工流程中 <b>目視檢查</b> 去除

# 水產原料-化學性危害分析與防制措施

危害項目	組織胺	揮發性鹽基態氮 (VBN)	重金屬
危害原因	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 部分水產原料(如鯖魚)若<b>鮮度保持不良</b>受到細菌作用會轉變成組織胺，導致<b>組織胺中毒</b></li> <li>✓ 組織胺<b>無法經由殺菌或冷凍消除</b></li> </ul>	水產 <b>鮮度不佳</b> 、捕獲後 <b>處理不當</b> 、從捕撈到凍結過程之 <b>溫度、時間控制不當</b> ，造成揮發性鹽基態氮升高	<b>大型魚類</b> 可能重金屬含量過高，對人體造成危害
防制措施	驗收時 <b>逐批</b> 於廠內 <b>檢測組織胺與VBN</b> 含量，超量則不允收		每年請 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告

# 化學性危害-後市場監測

...

::: 目前位置：首頁 > 業務專區 > 區管理中心 > 食品查驗專區 > 後市場監測計畫

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

 食品動物用藥殘留監測結果

 蔬果農藥殘留量監測結果

 食品中重金屬含量監測結果

 食品中真菌毒素含量監測結果



參考監測結果，考量廠內原料可能帶有之危害

# 水產原料-生物性危害分析與防制措施

危害項目	病原性微生物 (大腸桿菌、李斯特菌、沙門氏菌、 金黃色葡萄球菌、腸炎弧菌等)	寄生蟲
危害原因	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 原料經由捕撈過程<b>帶入捕獲海域的病原性微生物</b>，可能造成食品中毒的風險</li> <li>✓ 原料<b>溫度未維持在</b>足以抑制病原性微生物生長<b>的低溫條件</b>內，將導致其(存在於原料中者)孳生</li> </ul>	魚體若有寄生蟲殘存，將對人體造成傷害
防制措施	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 若產品加工流程後續有<b>加熱、鹽漬或乾燥</b>等步驟，可藉由加工流程降低其風險</li> <li>➤ 若產品後續無前述加工流程，應<b>管控廠區作業環境溫度</b>，避免病原性微生物孳生</li> </ul>	驗收前設定抽樣比例，並依規劃 <b>抽樣檢查</b> ，如有發現寄生蟲，則退貨處理

# 其他原料危害分析與防制

.....



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

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

# 其他原料-常見危害項目

	物理性	化學性	生物性
肉製品	骨頭	動物用藥	病原性微生物 (沙門氏桿菌、 李斯特菌等)
乳製品	-		
蛋製品	蛋殼	農藥殘留	
蔬果類	泥沙		
麵粉類	碎石	真菌毒素	-
油脂類	-	重金屬、酸敗、BaP	-
調味類	-	食品添加物過量	-
食品添加物	-	重金屬	-

# 肉製品-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	骨頭	動物用藥	病原性微生物 (沙門氏桿菌、李斯特菌等)
危害類別	物理性	化學性	生物性
防制措施	後續加工步驟中加強 <b>目視檢查</b> 去除	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 生鮮原料： 逐批請<b>供應商</b>提供產品合規資料，確認動物用藥符合規範方可允收</li> <li>■ 其他肉類加工製品： 每季請<b>供應商</b>提供動物用藥檢驗報告</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 設定冷凍品及冷藏品之允收溫度，於驗收時<b>量測產品表面溫度</b>並記錄</li> <li>■ 儘速於原料卸貨後30分鐘內入庫貯存</li> </ul>

# 乳製品-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	動物用藥	病原性微生物 (沙門氏桿菌、李斯特菌等)
危害類別	化學性	生物性
防制措施	每季請 <b>供應商</b> 提供動物用藥檢驗報告	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 冷藏原料<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 設定產品允收溫度，於驗收時<b>量測產品表面溫度</b>並記錄</li><li>✓ 儘速於原料卸貨後30分鐘內入庫貯存</li></ul></li><li>■ 常溫原料<ul style="list-style-type: none"><li>✓ 原料卸貨後，儘速入庫貯存</li></ul></li></ul>

# 蛋製品-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	蛋殼	農藥殘留	病原性微生物 (沙門氏桿菌、李斯特菌等)
危害類別	物理性	化學性	生物性
防制措施	後續加工步驟中加強 <b>目視檢查</b> 去除	每季請 <b>供應商</b> 提供農藥殘留檢驗報告	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 設定低溫產品之允收溫度，於驗收時<b>量測產品表面溫度</b>並記錄</li><li>■ 儘速於原料卸貨後30分鐘內入庫貯存</li></ul>

# 蔬果類-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	泥沙	農藥殘留	病原性微生物 (沙門氏桿菌、李斯特菌等)
危害類別	物理性	化學性	生物性
防制措施	後續蔬果清洗步驟會加強 <b>檢查去除</b>	逐批由廠內 <b>品管自行測試農藥殘留</b> ，確認符合規範方可允收	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 設定低溫產品之允收溫度，於驗收時<b>量測產品表面溫度</b>並記錄</li> <li>■ 儘速於原料卸貨後30分鐘內入庫貯存</li> </ul>

# 麵粉類-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	碎石	真菌毒素
危害類別	物理性	化學性
防制措施	後續 <b>過篩</b> 步驟可去除	每年請 <b>供應商</b> 提供真菌毒素檢驗報告

# 油脂類-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	重金屬	酸敗	BaP
危害類別	化學性	化學性	化學性
防制措施	每年請 <b>供應商</b> 提供重金屬檢驗報告	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 逐批使用油脂酸價檢驗試紙確認原料情況</li><li>■ 每年請<b>供應商</b>提供酸價檢驗報告</li></ul>	每年請 <b>供應商</b> 提供BaP檢驗報告

# 調味類-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

危害項目	食品添加物過量
危害類別	化學性
防制措施	原料中有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」具使用限量之食品添加物者，每年請 <b>供應商</b> 提供含量或殘留量之檢驗報告

# 食品添加物-危害分析與防制

本簡報內容僅針對常見危害說明，業者實際作業仍需視自身原料情況調整

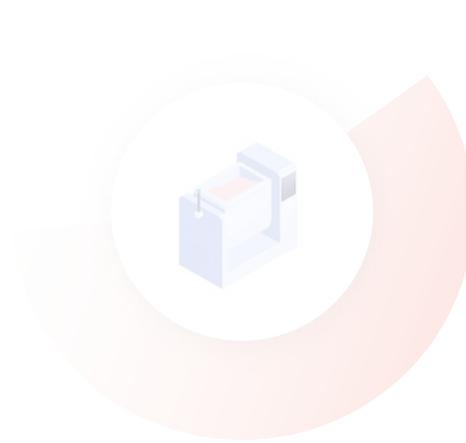
危害項目	重金屬
危害類別	化學性
防制措施	每年請 <b>供應商</b> 提供重金屬檢驗報告

# 危害產生之原因



## 原料帶入

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 製程混入/污染

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 貯運孳生

- 物理性
- 化學性
- 生物性

# 製程危害分析與管控

.....  
以魚丸為例



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

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

# 魚丸-生產流程

1.原物料驗收

3.原料領用

5.採肉

2.原物料貯存

4.魚肉解凍

6.漂洗

10.混合

8.絞碎

9.搥潰

7.脫水

11.成型

13.水煮

15.包裝

17.裝箱入庫

12.加熱定型

14.急凍

16.金檢



# 魚丸-原料列表

## ● 魚肉

冷凍原料

水產  
原料

油脂  
原料

## ● 豬背脂

冷藏原料

- 精鹽
- 糖
- 胡椒粉
- 食品添加物
- 馬鈴薯澱粉

常溫原料

粉類  
原料

其他  
原料

## ● 蒜頭

冷藏原料

# 1.原物料驗收

原料	危害項目	管制方法
魚肉	1. 微生物 2. VBN 3. 動物用藥	1. 驗收測量 <b>表面溫度</b> 、允收後盡速入庫 2. 驗收時於 <b>廠內檢測VBN</b> 含量，超量則不允收 3. 每年由 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告
豬背脂	油脂酸敗	每年由 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告
精鹽	-	-
糖	小碎石	使用前 <b>過篩</b> ，去除異物
胡椒粉	-	-
食品添加物 (磷酸二澱粉、多磷酸鈉、偏磷酸鈉)	重金屬	每年由 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告
馬鈴薯澱粉	順丁烯二酸	每年由 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告
蒜頭	農藥殘留	每年由 <b>供應商</b> 提供相關檢驗報告

## 2.原物料貯存

管制項目
低溫原料庫存
常溫原料庫存
食品添加物管理
分區管理
先進先出
離地擺放
病媒防制
貯存空間清潔



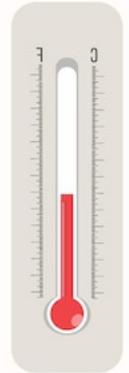
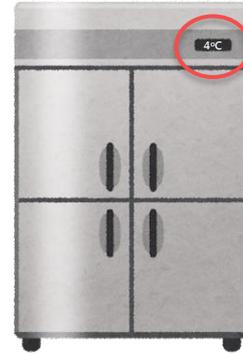
# 管制項目-低溫原料庫存



危害情境：冷藏、冷凍庫溫度不足



危害項目：病原性微生物生長



設備顯示器溫度 額外溫度計



## 危害防制措施

- 由指定人員定時確認冷藏、冷凍庫溫度，並記錄於相關表單
- 如發生冷藏、冷凍庫故障，有備用倉儲可儘速移庫
- 確認冷藏、冷凍庫可正確顯示其溫度**
  - 定期校正溫度顯示器
  - 於冷藏、冷凍庫內放置另一個溫度計，可與顯示溫度相互對照

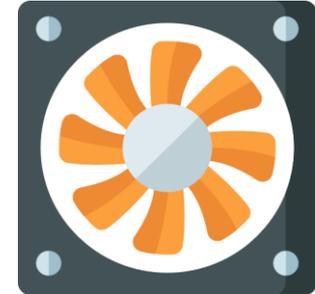
# 管制項目-常溫原料庫存



危害情境：常溫倉儲區溫濕度過高



危害項目：乾貨發霉、產生真菌毒素等



## 危害防制措施

- a) 建議將常溫原料貯存在室溫(約25°C以下)，濕度控制於相對濕度50-70%
- b) 放置溫濕度計，並由指定人員定時記錄環境溫濕度
- c) **規劃溫濕度高於設定範圍之處理措施**
  - 1) 設置空調，並於溫度過高時開啟
  - 2) 設置大型風扇、除濕設備等，並於濕度過高時開啟

# 管制項目-食品添加物管理



危害情境：未專區存放



危害項目：

從業人員領取錯誤品項，造成  
食品添加物誤用



危害防制措施

- 設置食品添加物專區，並張貼明顯字樣以避免誤用
- 由指定人員進行食品添加物之進、出庫與領用作業，減少誤用之情況
- 為確認所有從業人員皆可辨識食品添加物專區，聘用外籍移工者，建議以所聘移工之母語明顯標示「食品添加物專區」

# 管制項目-分區管理



## 危害情境：

未將原料與半成品、成品、包材或化學藥品分區存放  
未依污染程度分區擺放原料



## 危害項目：

造成原料交叉污染



## 危害防制措施

- a) 將原料與半成品、成品、包材或化學藥品分區存放，  
並張貼明顯字樣，以避免誤放
- b) 依原料特性分區，如將水產品與蔬果類分區擺放

# 管制項目-先進先出



## 危害情境：

未落實先進先出，易產生逾期原料



## 危害項目：

原料逾期品質變異



## 危害防制措施

- 原料驗收後，調整倉庫原料位置，**將效期較短的原料向外移動至方便取用處，並將效期較長的原料往內移**
- 於外箱清楚**標示批號資訊**(產品有效日期、驗收日期或廠內自訂之編號)，避免人員誤用
- 定期**盤點倉庫庫存原料**，避免有遺漏之原料

# 管制項目-離牆離地擺放



危害情境：未離牆離地擺放，受蟲鼠害污染



危害項目：

導致破包，原料品質受損或異物混入



危害防制措施

- 使用層架、棧板或塑膠籃等方式，落實庫存原物料之離牆離地
- 使用塑膠籃者，建議使用不同顏色的籃子作為墊底籃，以避免交叉污染
- 使用木頭棧板者，建議定期更換破損或髒污之棧板，以維護產品衛生安全



乾淨棧板



髒污棧板

# 管制項目-病媒防制



危害情境：出入口未設置防止病媒侵入措施



危害項目：病媒侵入污染原物料



危害防制措施

- 設置**防蟲簾**，並確保長度與交疊程度可有效阻隔病媒
- 破損之防蟲簾**應儘速**更換**，以確實遮擋病媒
- 設置**病媒捕捉裝置**，減少已入侵之病媒(如：紫外光捕蟲燈)



設置防蟲簾

# 管制項目-倉儲空間清潔



危害情境：倉儲空間不整潔



危害項目：

- 未清理倉儲空間，於原料移動過程中造成異物混入
- 凍庫未定期除霜，堆積於庫內



整潔之倉儲空間



危害防制措施

- 由專人每日**定期清潔**倉儲空間
- 冷凍庫應**定期除霜**，除霜除可提升環境整潔外，亦可降低凍庫運轉耗能

## 2.原物料貯存

物理性(Physical)；化學性(Chemical)；生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
冷藏原料	冷藏溫度不足(B)	冷藏溫度低於7°C
冷凍原料	冷凍溫度不足(B)	冷凍溫度低於-18°C
乾貨原料	溫濕度異常(C)	超出可接受範圍時，開啟空調等設備
食品添加物管理	誤用為原料(C)	專區存放並明確標示
分區管理	交叉污染(C、B)	依污染程度分區存放
先進先出	原物料逾期(C、B)	庫存品擺放原則與批號管理
離牆離地擺放	病媒侵入(P、B)	確實離牆離地擺放
病媒防制	病媒侵入(P、B)	設置防蟲簾、捕蟲燈等防制措施
倉儲空間清潔	異物混入(P)	確實清潔環境

# 3.原料領用

管制項目
食品添加物領用
廢棄物管理



# 管制項目-食品添加物領用



危害情境：使用量錯誤



危害項目：

- 磅秤未定期校正
- 未落實重複檢核，使用量錯誤



標準砝碼



磅秤校正



危害防制措施

- 使用**標準砝碼**或**交由外部廠商進行磅秤校正**，以確認使用量之正確性
- 建議由專人負責秤量，並交由另一人複核後，再進行後續投料，藉由**重複檢核**減少使用量錯誤

# 管制項目-食品添加物領用



危害情境：使用量錯誤



落實重複檢核

## 食品添加物領用與投料複核紀錄表

食品添加物名稱：多磷酸鈉

產品登錄碼：TFAA20000999999

廠商名稱：好好味有限公司

日期	進貨(g)	領用(g)	庫存(g)	產品批號	領用人	投料複核人
4/21	1000					
4/22		500	500	A01-20230422	小明	大王
4/23		300	200	A01-20230423	小明	大王
4/24	1000		1200			

# 管制項目-廢棄物管理



危害情境：原料領用後之外箱、外袋堆放於作業場所



危害項目：

- a. 紙箱可能帶有蟲卵，污染作業場所衛生
- b. 廢棄物堆放於作業場所，造成交叉污染



危害防制措施

- a) 將當日排程所需之原料拆箱後再放置於領料區，**避免紙箱進入作業場所**
- b) **廢棄物**(紙箱、外袋)應於**專區存放**，避免堆放於作業場所



紙箱堆放於  
作業場所

### 3.原物料領用

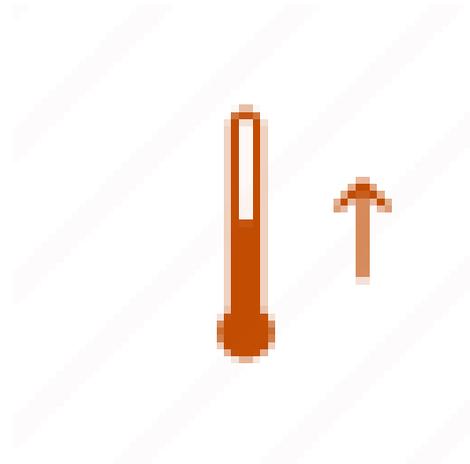
物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
食品添加物領用	使用量錯誤(C)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 落實食品添加物重複檢核</li><li>2. 磅秤校正</li></ol>
廢棄物管理	交叉污染(B)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 避免紙箱進入作業場所</li><li>2. 廢棄物於專區存放，避免堆放於作業場所</li></ol>

# 4.魚肉解凍

管制項目
解凍方法
解凍過程

## 解凍方法



# 管制項目-解凍方法



危害情境：

拆開外袋並使用流水解凍



危害項目：

受到流水中病原性微生物污染



飲用水水質標準

修正日期：111年05月23日



危害防制措施

- a) 定期更換濾心
- b) 定期測量製程用水之pH值與餘氯，確認水質狀態
- c) 定期辦理水質檢驗，**確認製程用水符合「飲用水水質標準」**
- d) **解凍時包覆外袋**，避免流水直接接觸解凍原料
- e) **設定解凍時間**，避免揮發性鹽基態氮及組織胺之產生

# 管制項目-解凍方法



危害情境：室溫解凍



危害項目：  
病原性微生物孳生



## 危害防制措施

- 以**冷藏解凍**取代室溫解凍
- 設定解凍時間**，避免揮發性鹽基態氮及組織胺之產生
- 若需解凍品項數量眾多，仍需置於室溫解凍，建議**監測解凍期間**原料無變質、腐敗之情形

# 管制項目-解凍過程



## 危害情境：

- a. 解凍過程中包裝及環境結露情形
- b. 解凍過程中食材散發氣味吸引病媒



## 危害項目：

- a. 交叉污染
- b. 病媒污染



## 危害防制措施

**維持原料外包裝**，避免原料受到結露滴水交叉污染及避免產生氣味吸引外界病媒

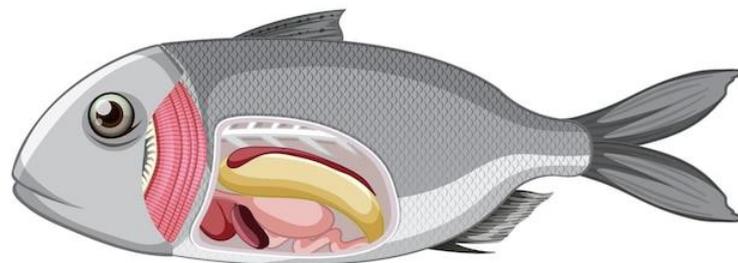
# 4.魚肉解凍

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
解凍方法	受到病原性微生物污染(B) 病原性微生物孳生(B)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 優先使用冷藏解凍，並設定解凍時間</li><li>2. 如使用流水解凍，建議包覆解凍產品並加強水質監測</li><li>3. 不建議將產品置於室溫解凍</li></ol>
解凍過程	交叉污染(B) 病媒侵入(P、B)	維持原料外包裝

## 5.採肉

管制項目
異物混入
清潔劑殘留(設備)
人員衛生



# 管制項目-異物混入



## 危害情境：

設備零件鬆脫落入產品中

待處理之原料未有防止異物掉落措施



## 危害項目：異物混入



## 危害防制措施

- a) 每日作業前由指定人員確認設備完整性，避免於作業過程中有零件鬆脫
- b) 待處理之原料建議加蓋或以保鮮膜包覆

# 管制項目-清潔劑殘留



危害情境：

設備清潔後有清潔劑殘留



危害項目：清潔劑殘留



危害防制措施

- 每日生產前以清水清洗設備，避免清潔劑殘留
- 定期使用清潔劑殘留試紙等輔助工具，檢測清潔劑是否殘留於設備表面

# 管制項目-人員衛生



危害情境：手部有傷口

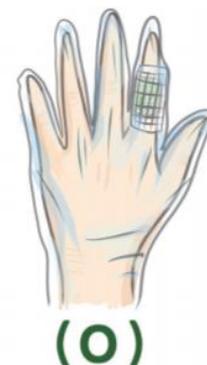


危害項目：受金黃色葡萄球菌污染



危害防制措施

- 於手部有傷口期間避免從事食品作業
- 若必須從事食品作業，應包紮傷口，並配戴不透水手套



- ✓ 鮮明防水止血貼
- ✓ 固定包紮
- ✓ 手套

# 管制項目-人員衛生



危害情境：未確實更換手套



危害項目：

病原性微生物於手套孳生，並污染產品



危害防制措施

- a) 訂定手套更換頻率，並定期辦理從業人員**手部塗抹試驗**，確認更換頻率之有效性
- b) 由指定人員不定期至現場巡檢，確認從業人員有按時更換手套



建議使用藍色手套  
如手套破損混入產品時  
較容易被發現

## 5.採肉

物理性(P<sub>Physical</sub>) ; 化學性(C<sub>Chemical</sub>) ; 生物性(B<sub>Biological</sub>)

管制項目	危害項目	管制重點
異物混入	設備金屬異物混入(P)	確認設備完整性
清潔劑殘留 (設備)	清潔劑殘留(C)	每日生產前以清水清洗設備
人員衛生	受金黃色葡萄球菌污染(B) 病原性微生物於手套孳生， 並污染產品(B)	1. 於手部有傷口期間避免 從事食品作業 2. 訂定手套更換頻率

# 6.漂洗

管制項目
水質
人員衛生 (同簡報P101-102頁)



# 管制項目-水質



危害情境：

清洗用水不符合「飲用水水質標準」



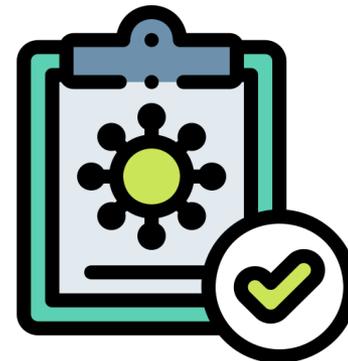
危害項目：

受到流水中病原性微生物污染



危害防制措施

- a) 定期更換濾心
- b) 定期測量製程用水之pH值與餘氯，確認水質狀態
- c) 定期辦理水質檢驗，**確認製程用水符合「飲用水水質標準」**



# 6.漂洗

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
水質	受到病原性微生物污染(B)	確認製程用水符合「飲用水水質標準」
人員衛生	受金黃色葡萄球菌污染(B) 病原性微生物於手套孳生，並 污染產品(B)	1. 於手部有傷口期間避免 從事食品作業 2. 訂定手套更換頻率

# 7.脫水/8.絞碎

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
異物混入 (同簡報P99頁)	設備金屬異物混入(P)	確認設備完整性
清潔劑殘留 (設備) (同簡報P100頁)	清潔劑殘留(C)	每日生產前以清水清洗設備

# 9.攪漬

管制項目
產品溫度
水質 (同簡報P105頁)
異物混入 (同簡報P99頁)
清潔劑殘留(設備) (同簡報P100頁)



# 管制項目-產品溫度



## 危害情境：

加工過程中產熱，使產品溫度升高



## 危害項目：

產品溫度過高，病原性微生物孳生



## 危害防制措施

- 加入冰塊，建議使產品維持在 $5^{\circ}\text{C}$ 左右之品溫
- 以溫度計**監測加工過程中之產品溫度**



## 9.擱漬

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
產品溫度	病原性微生物孳生(B)	監測產品溫度
水質	受到病原性微生物污染(B)	確認冰塊符合「飲用水水質標準」
異物混入	設備金屬異物混入(P)	確認設備完整性
清潔劑殘留 (設備)	清潔劑殘留(C)	每日生產前以清水清洗設備

# 10.混合

管制項目
產品溫度 (同簡報P109頁)
原料混合均勻



# 管制項目-原料混合均勻



危害情境：未攪拌均勻



危害項目：

食品添加物未均勻分散，導致部分產品中食品添加物過量



危害防制措施

- 由現場從業人員加強檢查，確認原料皆有**均勻攪拌**
- 定期**辦理產品檢驗**，確認產品中食品添加物無過量情形

# 10.混合

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
產品溫度	病原性微生物孳生(B)	監測產品溫度
原料混合均勻	食品添加物過量(C)	確保均勻混合

# 11.成型

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
異物混入 (同簡報P99頁)	設備金屬異物混入(P)	確認設備完整性
清潔劑殘留 (設備) (同簡報P100頁)	清潔劑殘留(C)	每日生產前以清水清洗設備

# 12.加熱定型

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
水質 (同簡報P105頁)	受到病原性微生物污染(B)	確認製程用水符合「飲用水水質標準」

# 13.水煮

## 管制項目

水質  
(同簡報P105頁)

產品中心溫度



# 管制項目-產品中心溫度



危害情境：加熱程度不足



危害項目：病原性微生物殘存



## 危害防制措施

- 定時以中心溫度計**監測產品之中心溫度，建議至少達到80°C以上**
- 若溫度不足，將有疑慮之產品再次加熱

# 13.水煮

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
水質	受到病原性微生物污染(B)	確認製程用水符合「飲用水水質標準」
產品中心溫度	病原性微生物殘存(B)	監測產品中心溫度

# 14.急凍

---

管制項目

設備能力

# 管制項目-設備能力



危害情境：急凍庫溫度不足



危害項目：病原性微生物孳生



危害防制措施

- a) 定期辦理設備保養，確認溫度顯示之正確性
- b) 由指定人員於每日生產前確認急凍庫溫度，並記錄於表單

# 14.急凍

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
設備能力	病原性微生物孳生(B)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 定期保養設備</li><li>2. 定時記錄溫度</li></ol>

# 15.包裝

---

管制項目

包裝完整性

# 管制項目-包裝完整性



危害情境：

包裝袋封口未密合

冷凍後產品過硬，刺破包裝袋



危害項目：病原性微生物污染



危害防制措施

- a) 包裝後檢查封口之完整性，避免有未密合之情況
- b) 選用較厚之包裝袋，避免被產品刺破

# 15.包裝

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

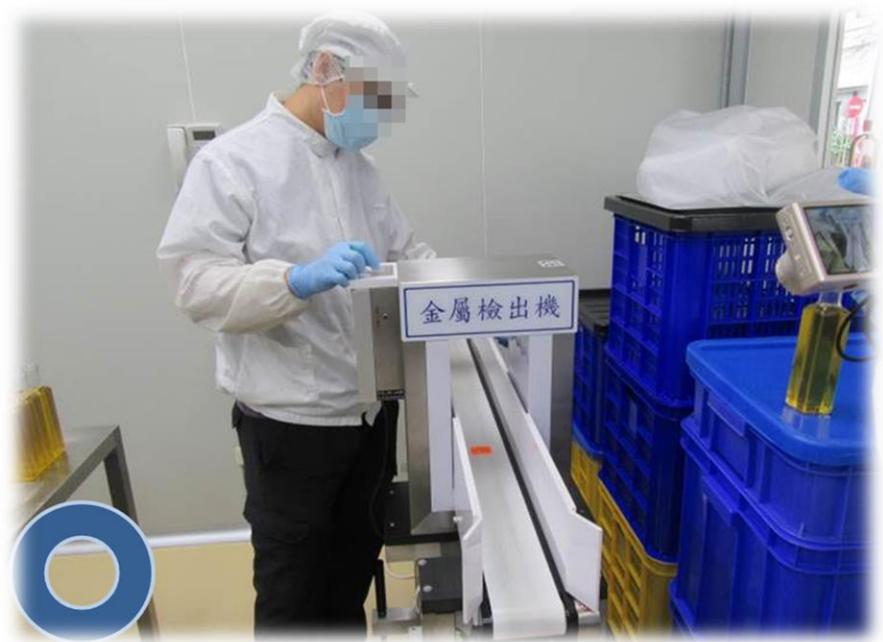
管制項目	危害項目	管制重點
包裝完整性	病原性微生物污染(B)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 包裝後封口檢查</li><li>2. 選用較厚之包裝袋</li></ol>

# 16.金檢

管制項目

人員操作

金檢設備



圖片來源：新北市政府衛生局

# 管制項目-人員操作



## 危害情境：

作業人員未落實使用金屬檢測機

作業人員未在生產前測試儀器，確認金檢機之準確性



危害項目：金屬異物未能檢出



## 危害防制措施

**加強人員教育訓練**，使作業人員落實設備操作與驗效

# 內部教育訓練



## 目的

培養作業人員正確的衛生習慣與工作相關專業知識，提升產品品質與安全，並**落實品保制度**之執行



## 辦理方法

- 1) 辦理**食品衛生安全相關教育訓練**，如：食品中毒介紹、GHP執行標準、金屬檢測機設備操作等課程
- 2) 留存辦理紀錄，如：議程、簽到表、照片或講義等
- 3) 建議規劃教育訓練成效確認措施(如：測驗)，以提升與會學員專注度並確認辦理成果
- 4) 訂定內部教育訓練之講師資格條件(如：每年持續接受外部課程訓練)

# 外部教育訓練



食品衛生安全課程資訊管理系統 (點我進入)

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

首頁 公告訊息 廚師證書 ▼ 衛生講習 ▼ HACCP課程 ▼ 學習資源 ▼ 時數查詢專區 ▼ 管理專區 ▼



公告訊息專區

- |        |   |           |
|--------|---|-----------|
| 全部 ▶   | 【焦點訊息】112年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔活動之甄選說明會，歡迎踴躍報名參加(... NEW | 112/04/21 |
| 政府公告 ▶ | 【政府公告】有關餐飲從業人員健康檢查項目A型肝炎IgM及IgG檢查，詳如說明 NEW                | 112/04/19 |
| 焦點訊息 ▶ | 【焦點訊息】112年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔簡章公布囉，歡迎各位廚師踴躍報名參加...     | 112/03/15 |
|        | 【政府公告】衛生主管機關認可餐飲相關公(工)會辦理廚師證書業務注意要點                       | 111/02/10 |
|        | 【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 |
|        | 【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 |

更多公告訊息..



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

# 外部教育訓練



## HACCP 基礎班、進階班課程



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

首 頁    公告訊息    廚師證書 ▼    衛生講習 ▼    HACCP課程 ▼    學習資源 ▼    時數查詢專區 ▼    管理專區 ▼

現在位置：HACCP課程 > >HACCP課程查詢

講習縣市：	請選擇 ▼
講習類別：	<input type="checkbox"/> 全選 <input checked="" type="checkbox"/> 基礎班 <input checked="" type="checkbox"/> 進階班 <input type="checkbox"/> 持續教育
授課方式：	<input type="checkbox"/> 全選 <input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上(平台) <input type="checkbox"/> 線上(視訊)
講習日期起迄：	<input type="text"/> ... ~ <input type="text"/> ...
是否查詢過期資料：	<input type="checkbox"/> 若勾選可查詢過期資料

查 詢

學習HACCP基本原則與計畫書撰寫方法

# 外部教育訓練



## HACCP 持續教育訓練

現在位置：HACCP課程 > >HACCP課程查詢

講習縣市：	臺北市 ▾
講習類別：	<input type="checkbox"/> 全選 <input type="checkbox"/> 基礎班 <input type="checkbox"/> 進階班 <input checked="" type="checkbox"/> 持續教育
授課方式：	<input type="checkbox"/> 全選 <input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上(平台) <input type="checkbox"/> 線上(視訊)
講習日期起迄：	<input type="text"/> ... ~ <input type="text"/> ...
是否查詢過期資料：	<input type="checkbox"/> 若勾選可查詢過期資料

查詢

一頁10筆, 共16筆 第1到10筆

共2頁 [ 第一頁 1 2 末頁 ] [ 前一頁 ]

序號	講習類別	授課方式	課程名稱	講習日期	主辦單位	招收人數	報名人數	報名狀況
1.	持續教育	線上(視訊)	(1)食品追溯追蹤法規介紹與常見缺失 (2)業者追溯追蹤實務應用			80	0	請洽辦理單位
2.	持續教育	線上(視訊)	(1)風險管理與危機處理 (2)風險溝通與危機處理技巧			80	0	請洽辦理單位
3.	持續教育	線上(視訊)	(1)餐飲業危害分析 (2)餐飲業風險評估與管理			80	0	請洽辦理單位

學習更加深入之HACCP相關作業



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

# 外部教育訓練



一般衛生講習課程與HACCP持續教育訓練課程差異？



課程內容與講師要求都不同！

以課程內容為例

## HACCP持續教育訓練

- 1) 維持或精進食品良好衛生規範(GHP)標準作業程序
- 2) HACCP之執行、稽核與演練
- 3) 國內食品衛生安全管理系統相關課程

VS

## 一般衛生講習

- 1) 食品法規
- 2) 餐飲衛生與食品中毒
- 3) 食品良好衛生規範(GHP)
- 4) 食物製備與貯存
- 5) 烹飪營養教育

# 外部教育訓練

	HACCP小組成員	專門職業人員	衛生管理人員§7
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持續教育訓練	每年8小時 HACCP持續教育訓練	每年8小時 一般衛生講習
實施業別	10類 1. <u>乳品</u> 2. <u>水產品</u> 3. <u>肉品</u> 4. <u>油脂</u> 5. <u>罐頭</u> 6. <u>蛋製品</u> 7. <u>餐盒食品</u> 8. <u>國際觀光旅館內之餐飲業</u> 9. <u>旅館業附設餐廳</u> 10. <u>供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業</u>	15類 1. <u>餐盒食品</u> 2. <u>乳品</u> 3. <u>水產品</u> 4. <u>肉品</u> 5. <u>罐頭</u> 6. <u>油脂</u> 7. <u>蛋製品</u> 8. <u>麵條及粉條類</u> 9. <u>醬油</u> 10. <u>食用醋</u> 11. <u>調味醬</u> 12. <u>非酒精飲料</u> 13. <u>國際觀光旅館內之餐飲業</u> 14. <u>設有餐飲之五星級旅館業</u> 15. <u>供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者</u>	10類 1. <u>乳品製造業</u> 2. <u>罐頭食品製造業</u> 3. <u>冷凍食品製造業</u> 4. <u>即食餐食業</u> 5. <u>特殊營養食品製造業</u> 6. <u>食品添加物製造業</u> 7. <u>水產食品業</u> 8. <u>肉類加工食品業</u> 9. <u>健康食品製造業</u> 10. <u>其他食品製造業</u>



# 外部教育訓練



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

首 頁   公告訊息   廚師證書 ▼   衛生講習 ▼   HACCP課程 ▼   學習資源 ▼   時數查詢專區 ▼   管理專區 ▼

現在位置：從業人員學習護照

衛生講習

HACCP講習

\*身分證

講習日期

查 詢

產製時數清單

NO	講習類別	講習日期	課程名稱	時數	主辦單位
1.	進階班	1070411 起 ~ 1070428 迄	綜合測驗與產業實務座談 HACCP工廠管理實務 HACCP工廠食品防護與內 HACCP工廠實驗室管理實務 從食安法看食品工廠管理規範與稽核實務分享 風險控管:從原料、製程到產品 食品風險評估基本原理及應用 食品品質規格訂定技採購與驗收管理實務 食品標示法規與管理實務		

可自行下載  
受訓資料

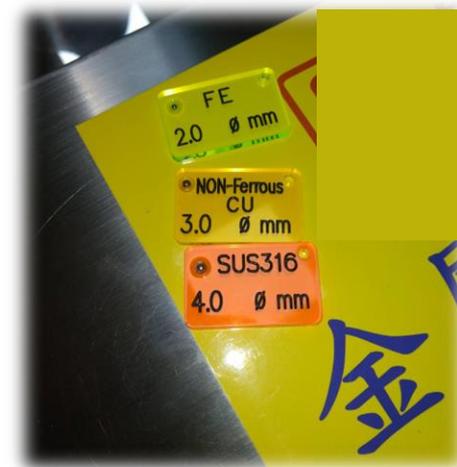
# 管制項目-金檢設備



## 危害情境：

金屬檢測機條件設計不符合產品

金屬檢測機未定期校正



危害項目：金屬異物未能檢出



## 危害防制措施

1. **條件設定應考量產品特性與環境效應**，推出新產品時應重新評估設定之條件
2. **定期辦理設備校正**，以確認設備可正確檢出金屬異物

# 16.金檢

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
人員操作	金屬異物未能檢出(P)	加強作業人員教育訓練
金檢設備	金屬異物未能檢出(P)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 推出新產品前，重新評估金屬檢測條件</li><li>2. 定期校正設備</li></ol>

# 17.裝箱入庫

物理性(Physical) ; 化學性(Chemical) ; 生物性(Biological)

管制項目	危害項目	管制重點
冷凍倉庫 (同簡報P79頁)	冷凍溫度不足(B) 交叉污染(B) 異物混入(P)	冷凍溫度低於-18°C 庫存區依污染程度分區存放 確實清潔環境

# HACCP七大原則

原則 1

進行危害分析

原則 2

決定重要管制點

原則 3

建立管制界限

原則 4

建立監測程序

原則 5

制定矯正措施

原則 6

進行確認

確認整個HACCP系統有效運作

原則 7

建立文件及紀錄管制

整個HACCP系統的支持文件及執行紀錄

# 魚丸-製程危害管制方法

加工流程	危害項目	管制方法
1.原物料驗收	P：小碎石	供應商管理
	C：VBN、油脂酸敗、重金屬、順丁烯二酸、藥物殘留	供應商管理
	<b>B：病原性微生物</b>	<b>後續水煮排除</b>
2.原物料貯存	P：病媒侵入、異物混入	衛生管理
	C：溫濕度、食品添加物使用、交叉污染	衛生管理
	B：溫濕度、交叉污染、病媒侵入	衛生管理
3.原料領用	P：無	-
	C：食品添加物使用	衛生管理
	B：交叉污染	衛生管理
4.魚肉解凍	P：異物侵入	衛生管理
	C：無	-
	<b>B：病原性微生物污染、孳生</b>	<b>後續水煮排除</b>

# 魚丸-製程危害管制方法

加工流程	危害項目	管制方法
5.採肉	P：金屬異物混入、其他異物混入	後續金檢排除、衛生管理
	C：清潔劑殘留	衛生管理
	B：病原性微生物污染、孳生	後續水煮排除
6.漂洗	P：無	-
	C：無	-
	B：病原性微生物污染、孳生	後續水煮排除
7.脫水 8.絞碎	P：金屬異物混入、其他異物混入	後續金檢排除、衛生管理
	C：清潔劑殘留	衛生管理
	B：無	-
9.搗潰	P：金屬異物混入、其他異物混入	後續金檢排除、衛生管理
	C：清潔劑殘留	衛生管理
	B：病原性微生物污染、孳生	後續水煮排除

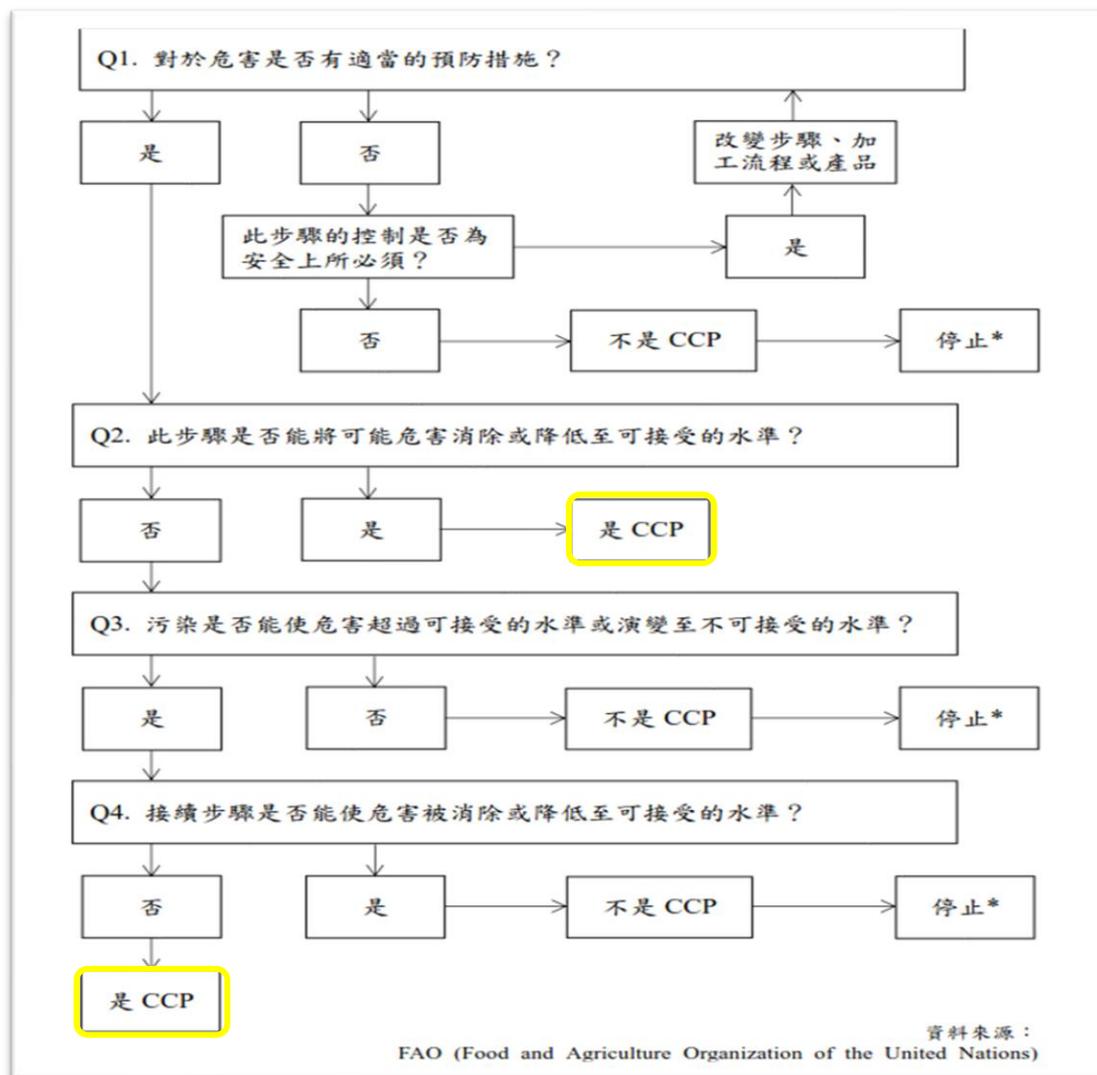
# 魚丸-製程危害管制方法

加工流程	危害項目	管制方法
10.混合	P：金屬異物混入、其他異物混入	後續金檢排除、衛生管理
	C：食品添加物過量	衛生管理
	B：無	-
11.成型	P：金屬異物混入、其他異物混入	後續金檢排除、衛生管理
	C：清潔劑殘留	衛生管理
	B：無	-
12.加熱定型	P：無	-
	C：無	-
	B：病原性微生物污染、孳生	後續水煮排除
13.水煮 製程重要管制點	P：無	-
	C：無	-
	B：病原性微生物殘存	製程管理 

# 魚丸-製程危害管制方法

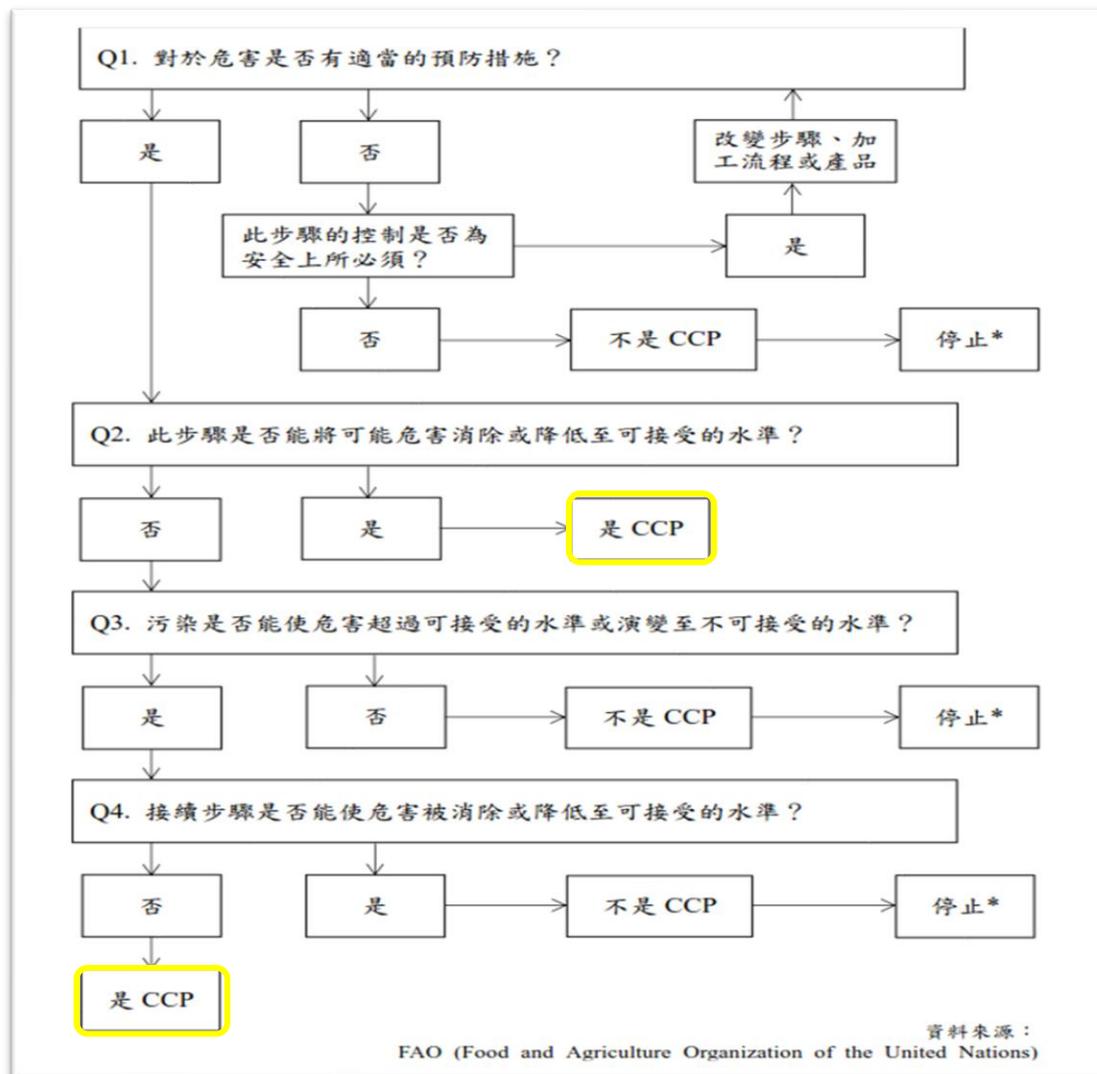
加工流程	危害項目	管制方法
14.急凍	P：無	-
	C：無	-
	B：病原性微生物孳生	衛生管理
15.包裝	P：無	-
	C：無	-
	B：病原性微生物污染	衛生管理
<b>16.金檢</b> <b>製程重要管制點</b>	<b>P：金屬異物殘留</b>	<b>製程管理</b> 
	C：無	
	B：無	
17.裝箱入庫	P：異物混入	衛生管理
	C：交叉污染	衛生管理
	B：溫濕度、交叉污染、異物混入	衛生管理

# 為什麼**水煮**是製程重要管制點？



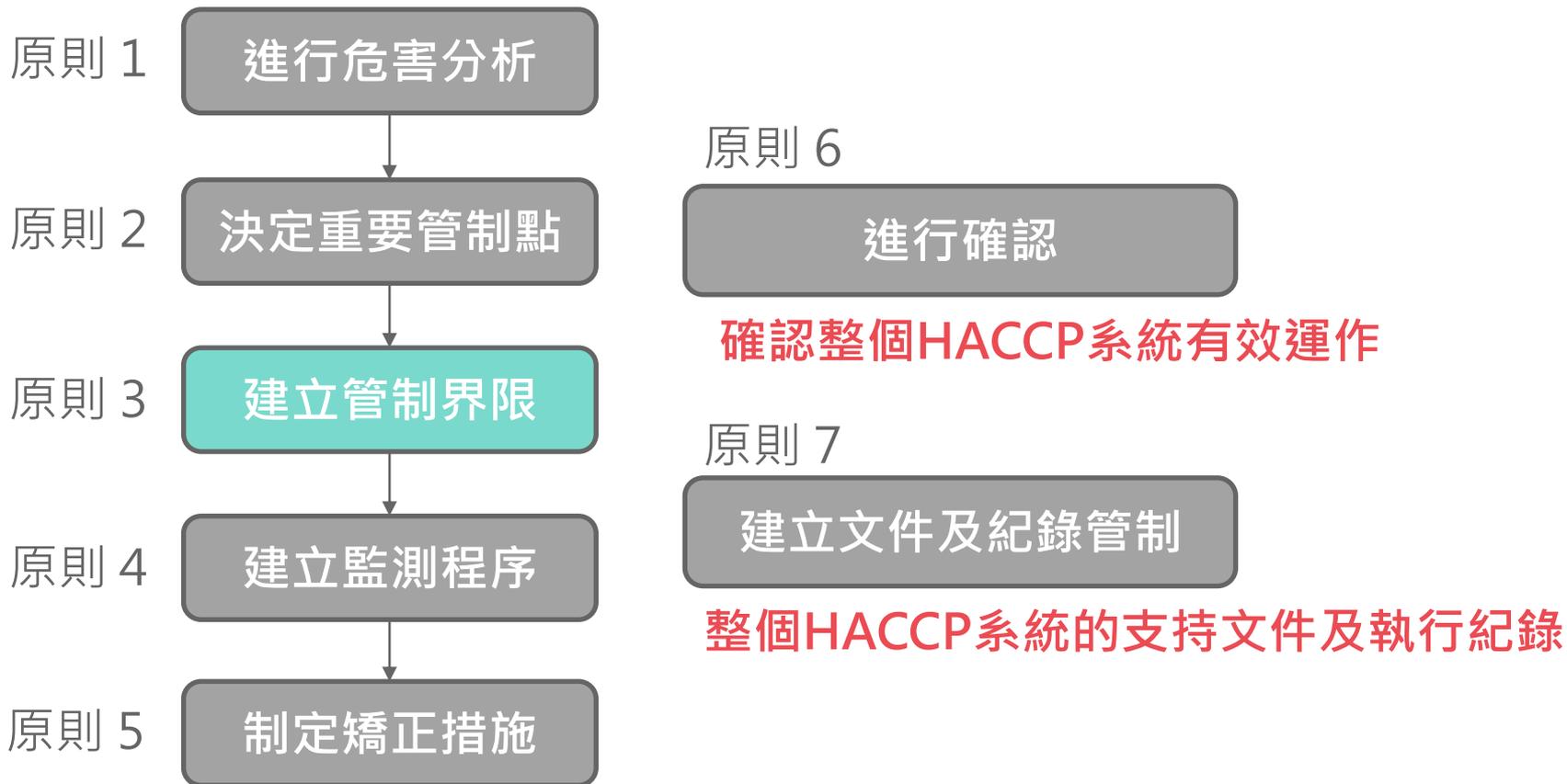
- ✓ 對於危害有對應**預防措施**
- ✓ 該步驟可將**危害消除**或降低至可接受水準

# 為什麼金檢是製程重要管制點？



- ✓ 對於危害有對應**預防措施**
- ✓ 該步驟可將**危害消除**或降低至可接受水準

# HACCP七大原則



# 13.水煮-建立管制界限

範例

重要管制點(CCP)	食品安全危害	管制界限
水煮	生物性 - 病原性微生物殘存	輸送帶轉速 50 RPM 水溫80°C以上

\*管制界限數值非法規規範，業者應考量產品特性與環境效應後，訂定製程之管制界限

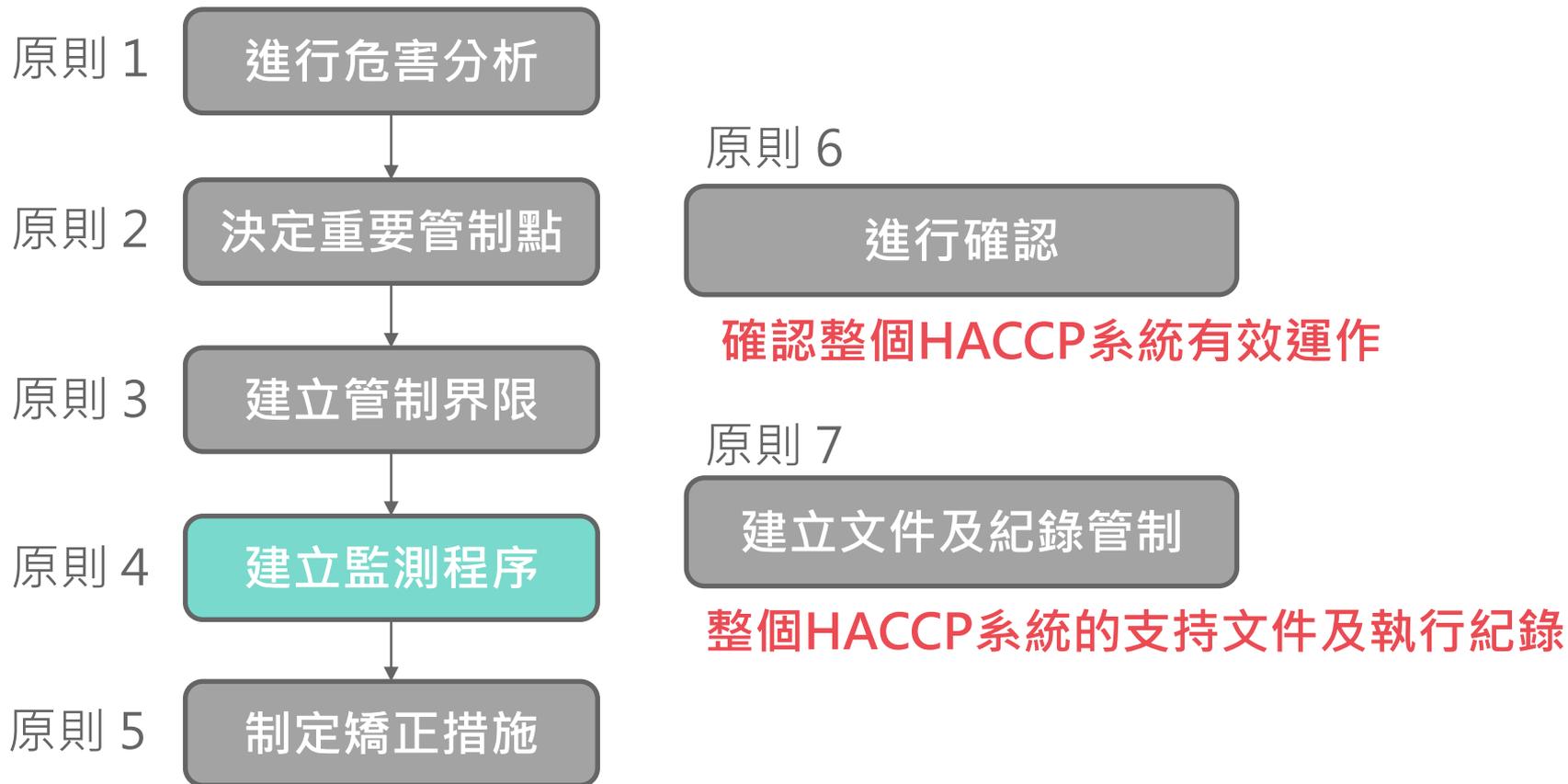
# 16.金檢-建立管制界限

範例

重要管制點(CCP)	食品安全危害	管制界限
金檢	物理性 - 金屬異物殘留	Fe < 2.0 mm NonFe < 3.0 mm SUS < 4.0 mm

\*管制界限數值非法規規範，業者應考量產品特性與環境效應後，訂定製程之管制界限

# HACCP七大原則



# 13.水煮-建立監測程序

範例

重要管制點 (CCP)	食品安全 危害	管制界限	監測程序			
			項目	方法	頻率	執行人
水煮	生物性 - 病原性微生物殘存	輸送帶轉速 50 RPM 水溫80°C以上	產品中 心溫度	以中心溫 度計量測	每小時	水煮區 作業員

\*監測程序與「重要管制點」及其「管制界限」相互對應

# 16.金檢-建立監測程序

範例

重要管制點 (CCP)	食品安全 危害	管制界限	監測程序			
			項目	方法	頻率	執行人
金檢	物理性 - 金屬異物 殘留	Fe < 2.0 mm NonFe < 3.0 mm SUS < 4.0 mm	金屬 異物	以金屬檢 測機連續 監測	全數 產品	包裝區 作業員

\*監測程序與「重要管制點」及其「管制界限」相互對應

# HACCP七大原則

原則 1

進行危害分析

原則 2

決定重要管制點

原則 3

建立管制界限

原則 4

建立監測程序

原則 5

制定矯正措施

原則 6

進行確認

確認整個HACCP系統有效運作

原則 7

建立文件及紀錄管制

整個HACCP系統的支持文件及執行紀錄

# 13.水煮-制定矯正措施

範例

## 矯正措施

1. **產品**監測溫度未達80°C時：
  - a) 判定異常之產品，依據異常程度決定後續處理方式（如：再加熱或廢棄）。
  - b) 品管須確認異常原因並防止再發生，若為人員疏失則應加強人員教育訓練。
2. 若為**水煮機異常**：
  - a) 維護人員鑑定並解決水煮機之異常問題。
  - b) 維護人員須探討原因並防止再發生，必要時修正維護計畫。
3. 若為**溫度計**異常：
  - a) 更換溫度計後再行測定，確認產品是否異常。

**\*異常產品處理、異常製程矯正、防止異常再發生**

# 16.金檢-制定矯正措施

範例

## 矯正措施

1. **產品**檢出**異常**時：
  - a) 現場操作人員應管理並隔離異常品。
  - b) 所有可能被污染之產品須以目視檢查並去除金屬，經矯正後之產品，再通過金檢機，若無法去除金屬異物者，則應廢棄。
  - c) 品管須找出金屬異物混入原因並防止再發生。
2. 若為**金屬檢測機異常**：
  - a) 維護人員鑑定並解決金屬檢測機之異常問題。
  - b) 維護人員須探討原因並防止再發生，必要時修正維護計畫。
  - c) 品保於金屬檢測機修復後再進行金屬樣品測試。

**\*異常產品處理、異常製程矯正、防止異常再發生**

# HACCP七大原則

原則 1

進行危害分析

原則 2

決定重要管制點

原則 3

建立管制界限

原則 4

建立監測程序

原則 5

制定矯正措施

原則 6

進行確認

確認整個HACCP系統有效運作

原則 7

建立文件及紀錄管制

整個HACCP系統的支持文件及執行紀錄

# 13.水煮-建立確認程序

範例

## 確認程序

1. 指定專人每日**確認現場操作人員是否落實產品中心溫度抽測**及其管理**紀錄**。
2. 指定專人定期安排水煮機**保養**與中心溫度計**校正**。

\***確認人員、儀器、程序、紀錄，確認系統有效性**

# 16.金檢-建立確認程序

範例

## 確認程序

1. 指定專人**每日作業前**以金屬測試片**測試金屬檢測機**是否正常運作。
2. 指定專人每日**確認現場操作人員是否落實**全數產品通過**金檢作業**及其管理**紀錄**。
3. 指定專人**作業中每2小時**以金屬樣品**測試**金屬檢測機是否正常運作。
4. 指定專人應定期確認金屬檢測機正常運作，必要時送至製造商進行維護。

**\*確認人員、儀器、程序、紀錄，確認系統有效性**

# HACCP七大原則

原則 1

進行危害分析

原則 2

決定重要管制點

原則 3

建立管制界限

原則 4

建立監測程序

原則 5

制定矯正措施

原則 6

進行確認

確認整個HACCP系統有效運作

原則 7

建立文件及紀錄管制

整個HACCP系統的支持文件及執行紀錄

# 13.水煮-建立文件與紀錄管制

範例

## 紀錄

1. 每日生產紀錄表(含水煮操作紀錄)。
2. 異常矯正紀錄表。

**\*HACCP精神，落實說、寫、做一致**

# 16.金檢-建立文件與紀錄管制

範例

## 紀錄

1. 每日生產紀錄表(含金檢操作紀錄)。
2. 異常矯正紀錄表。

**\*HACCP精神，落實說、寫、做一致**

# 13.水煮-重要管制點計畫表

範例

重要管制點 (CCP)	食品安全危害	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			
水煮	生物性 - 病原性微生物殘存	輸送帶轉速 50 RPM 水溫80°C 以上	產品中心溫度	以中心溫度計量測	每小時	水煮區作業員	<p>1. <b>產品監測溫度未達80°C時</b>：</p> <p>a.判定異常之產品，依據異常程度決定後續處理方式（如：再加熱或廢棄）。</p> <p>b.品管須確認異常原因並防止再發生，若為人員疏失則應加強人員教育訓練。</p> <p>2.若為<b>水煮機異常</b>：</p> <p>a.維護人員鑑定並解決水煮機之異常問題。</p> <p>b.維護人員須探討原因並防止再發生，必要時修正維護計畫。</p> <p>3.若為<b>溫度計異常</b>：</p> <p>更換溫度計後再行測定確認產品是否異常。</p>	<p>1.每日生產紀錄表(含水煮操作紀錄)。</p> <p>2.異常矯正紀錄表。</p>	<p>1.指定專人<b>每日確認</b>現場操作人員是否<b>落實產品中心溫度抽測</b>及其管理紀錄。</p> <p>2.指定專人定期安排水煮機保養與中心溫度計校正。</p>

# 16.金檢-重要管制點計畫表

範例

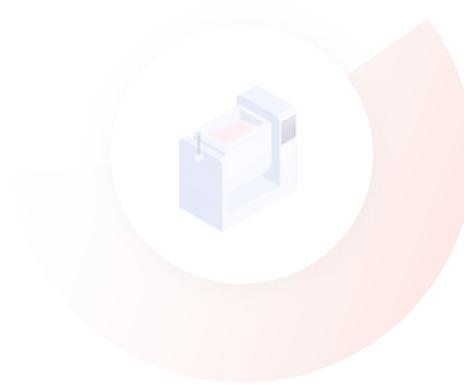
重要管制點 (CCP)	食品安全危害	管制界限	監測程序				矯正措施	紀錄	確認程序
			項目	方法	頻率	執行人			
金檢	物理性 - 金屬異物殘留	Fe < 2.0 mm NonFe < 3.0 mm SUS < 4.0 mm	金屬異物	以金屬檢測機連續監測	全數產品	包裝區作業員	<p><b>1.產品</b>檢出<b>異常</b>時：</p> <p>a.現場操作人員應管理並隔離異常品。</p> <p>b.所有可能被污染之產品須以目視檢查並去除金屬，經矯正後之產品，再通過金檢機，若無法去除金屬異物者，則應廢棄。</p> <p>c.品管須找出金屬異物混入原因並防止再發生。</p> <p><b>2.若為金屬檢測機異常：</b></p> <p>a.維護人員鑑定並解決金屬檢測機之異常問題。</p> <p>b.維護人員須探討原因並防止再發生，必要時修正維護計畫。</p> <p>c.品保於金屬檢測機修復後再進行金屬樣品測試。</p>	<p>1.每日生產紀錄表(含金檢操作紀錄)</p> <p>2.異常矯正紀錄表。</p>	<p>1.指定專人<b>每日作業前</b>以金屬測試片<b>測試金屬檢測機</b>是否正常運作。</p> <p>2.指定專人每日<b>確認現場操作人員是否落實</b>全數產品通過<b>金檢作業</b>及其管理紀錄。</p> <p>3.指定專人<b>作業中每2小時</b>以金屬樣品<b>測試</b>金屬檢測機是否正常運作。</p> <p>4.指定專人應定期確認金屬檢測機正常運作，必要時送至製造商進行維護</p>

# 危害產生之原因



## 原料帶入

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 製程混入/污染

- 物理性
- 化學性
- 生物性



## 貯運孳生

- 物理性
- 化學性
- 生物性

# 貯運孳生



危害項目：冷凍物流溫度不足



危害防制措施

1. 出貨時確認物流車達目標溫度後再上貨
2. 使用連續式溫度計，確認運輸過程無異常之溫度變動



# 參考資料介紹

---



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

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

# 食品製造業專區

路徑：[食藥署首頁](#) > [業務專區](#) > [食品](#) > [食品製造業](#)



請輸入關鍵字   站台  站外

熱門關鍵字：[食品添加物](#) [營養標示](#) [非登不可](#) [基因改造](#)

[公告資訊](#) [機關介紹](#) [業務專區](#) [法規資訊](#) [便民服務](#) [出版品](#) [政府資訊公開](#) [個人化服務](#)

...

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理  
(GMP/GDP)

邊境查驗專區

... 目前位置：[首頁](#) > [業務專區](#) > [食品](#) > [食品製造業](#)

01第一級品管(監測計畫、強制檢驗)

02食品良好衛生規範準則GHP

03食品安全管制系統HACCP

04保存來源文件及追溯追蹤

05食品工廠規定

06衛生管理人員規定

07產品責任保險

08食品製造業者指引

09衛生法規說明會相關資料

10食品製造業智能客服

11衛生福利部食品藥物管理署認定之具有對殺菌設備及殺菌專門知識之機構清單(pdf)

12食品製造業法規小手冊

# 第一級品管專區

...

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理  
(GMP/GDP)

... 目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 01第一級品管(監測計畫、強制檢驗)

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	「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」修正公告Q&A問答集(112年2月修訂)	2023-02-09
2	食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引(111年3月修訂)(另開新視窗)	2022-03-30
3	食品製造業者食品安全監測計畫自檢表(111年3月修訂)	2022-03-30
4	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(111年1月5日修正)(另開新視窗)	2022-01-05
5	第一級品管歷年輔導常見缺失研析(影片)(另開新視窗)	2021-01-26
6	內部稽核作業程序書(範例)	2019-06-12
7	原材料供應商管理作業程序書(範例)	2019-06-12

共 7 筆資料， 第 1 / 1 頁 到第  頁

# GHP專區

...

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

... 目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 02食品良好衛生規範準則GHP

 [食品製造業者GHP紀錄表單範本集 \(PDF\)](#)

 [食品製造業標準作業程序書\(範例\)](#)

 [食品製造業GHP文宣品](#)

 [罐頭食品製造業管理Q&A問答集手冊](#)

 [GHP自主學習影片](#)

# HACCP專區

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 03食品安全管制系統HACCP

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理  
(GMP/GDP)

邊境查驗專區

通報及安全監視

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	解凍即食與冷藏即食食品製造業製程危害管控參考範例 	2023-03-17
2	黃豆加工食品製造業製程危害管控參考範例 	2023-03-17
3	脫水及醃漬果實食品製造業製程危害管控參考範例 	2023-03-17
4	烘焙蛋糕食品製造業製程危害管控參考範例 	2023-03-17
5	「乳品冰淇淋」HACCP計畫書範例 	2023-01-09
6	乳品加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定QA問答集 	2022-12-22
7	食品安全管制系統業者常見缺失樣態 	2020-11-23
8	食品製造業者實施食品安全管制系統指引(另開新視窗)	2020-05-19
9	食品安全管制系統準則(另開新視窗)	2020-05-11
10	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 	2020-05-11

共 32 筆資料， 第 1 / 4 頁   到第  頁

# 食品追溯追蹤專區

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 04保存來源文件及追溯追蹤

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」Q&A (111.09.20更新) 	2022-09-20
2	「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」問答集 	2020-05-19
3	「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」法規說明及常見QA(PDF) 	2020-03-02
4	實施保存產品來源文件執行重點說明(PDF) 	2020-03-02
5	食品業者應保存來源文件宣導懶人包 	2020-03-02
6	來源文件樣式(範例) 	2020-03-02

共  筆資料，第  /  頁 到第  頁

# 食品工廠規定專區

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 05食品工廠規定

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	分廠分照QA問答集(110.7.2更新) 	2021-07-02
2	食品工廠建築及設備設廠標準-修正條文 	2018-09-27

共 2 筆資料， 第 1 / 1 頁 到第  頁

# 衛生管理人員專區

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 06衛生管理人員規定

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法第4條第1款所稱-相關科系之大專院校學科標準分類 	2020-06-19
2	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法第6條資格說明(含自學進修鑑定考試辦法) 	2020-06-11
3	衛生管理人員宣導簡報(含QA問答) 	2019-04-09
4	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法(另開新視窗)	2019-04-09
5	應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模(另開新視窗)	2019-04-09

共 5 筆資料， 第 1 / 1 頁 到第  頁

# 產品責任險專區

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 07產品責任保險

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

分類： 區域檢索：

序號	標題	發布日期
1	食品業者投保產品責任保險QA問答集(110.9.28.更新) 	2021-09-28
2	食品業者投保產品責任保險法規公告(另開新視窗)	2021-09-28

共 2 筆資料， 第 1 / 1 頁 到第  頁

# 食品製造業者指引

...

## 業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理  
(GMP/GDP)

... 目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 08食品製造業者指引

 紅麴製品之食品製造業者良好衛生作業指引

 醃漬蔬果食品業者良好衛生作業指引

 麵製品食品業者良好衛生作業指引

 降低食品中塑化劑含量之企業指引

 食品機械用潤滑劑之使用指引

 食品業者設置實驗室之企業指引

 降低食品中多環芳香族碳氫化合物含量之作業指引

 食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引(111年3月修訂)

 食用油脂製造業者良好衛生作業指引

 醬油製品之食品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引

 大豆製品之食品製造業者良好衛生作業指引

# 食品製造業法規小手冊



## 食品製造業法規小手冊



衛生福利部食品藥物管理署  
中華民國112年1月

## 食品製造業法規小手冊

112年1月

本手冊僅供參考，相關法規公告請依衛生福利部食品藥物管理署最新公告為主

# 導入HACCP制度之事先準備工作

---

- 一.加強**所有員工之教育訓練**計畫，並實際參與HACCP計畫之執行。
- 二.建立有效之**授權管理制度**，當製程失去控制時，賦予被授權者具停止繼續生產的權力。
- 三.確實對**產品作業流程圖**進行可行性之檢討。
- 四.研擬對產品之相關**危害或污染之掌控措施及預防對策**。
- 五.徹底事先瞭解**HACCP制度之七大原則**理論及應用。

# 執行優點



提升國內食品業者自主衛生安全管理能力



確保食品衛生安全



提升公司形象，增強消費者信心，提升產品競爭力



預防危害產生，降低成本

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/>