

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修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
一、本規定依食品安全衛生管理法第十二條第一項規定訂定之。	一、本規定依食品安全衛生管理法第十二條第一項規定訂定之。	本點未修正。
二、應置專門職業人員之食品業者類別如下： (一)餐盒食品製造、加工、調配業。 (二)乳品加工食品製造、加工、調配業。 (三)水產加工食品製造、加工、調配業。 (四)肉類加工食品製造、加工、調配業。 <u>(五)熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品製造、加工、調配業。</u> <u>(六)酸化食品製造、加工、調配業。</u> <u>(七)食用油脂製造、加工、調配業。</u> <u>(八)蛋製品製造、加工、調配業。</u> <u>(九)麵條及粉條類食品製造、加工、調配業。</u> <u>(十)醬油製造、加工、調配業。</u> <u>(十一)食用醋製造、加工、調配業。</u> <u>(十二)調味醬製造、加工、調配業。</u> <u>(十三)非酒精飲料製造、加工、調配業。</u>	二、應置專門職業人員之食品業者類別如下： (一)餐盒食品製造、加工、調配業。 (二)乳品加工食品製造、加工、調配業。 (三)水產加工食品製造、加工、調配業。 (四)肉類加工食品製造、加工、調配業。 <u>(五)罐頭食品製造、加工、調配業。</u> (六)食用油脂製造、加工、調配業。 (七)蛋製品製造、加工、調配業。 (八)麵條及粉條類食品製造、加工、調配業。 (九)醬油製造、加工、調配業。 (十)食用醋製造、加工、調配業。 (十一)調味醬製造、加工、調配業。 (十二)非酒精飲料製造、加工、調配業。 (十三)設有餐飲之國際觀光旅館業。	一、修正第一項第五款罐頭食品製造、加工、調配業名稱為熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品製造、加工、調配業，及增列第六款酸化食品製造、加工、調配業類別，其餘款次遞移。 二、新增第十七款，為強化餐飲衛生安全，定明針對三家以上連鎖門市之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店之餐飲業，

工、調配業。 <u>(十四)設有餐飲之國際觀光旅館業。</u> <u>(十五)設有餐飲之五星級旅館業。</u> <u>(十六)供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業。</u> <u>(十七)達三家以上連鎖門市之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店之餐飲業。</u> 前項食品業者，其類別定義列於附表。	(十四)設有餐飲之五星級旅館業。 (十五)供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業。 前項食品業者，其類別定義列於附表。	於總部、總管理中心或主要營業門市應設置專門職業技術人員。 三、連鎖門市係指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。
三、前點應置專門職業人員之食品業者，其規模及實施日期如下： (一)第一款及第二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者，自發布日實施。 (二)第三款及第四款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上者，自發布日實施。 (三)第五款至第十三款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額	三、前點應置專門職業人員之食品業者，其規模及實施日期如下： (一)第一款及第二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者，自發布日實施。 (二)第三款及第四款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上者，自發布日實施。 (三)第五款至第十二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣一億元以上者，自中華民國一百零八年一月一日實施。 (四)第五款至第十二款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠	一、第三款至第七款配合前點款次調整，酌修文字。 二、第五款至第七款配合「營業登記規則」之法規名稱修正為「稅籍」登記，酌修文字。 三、新增第八款，定明前點第十

新臺幣一億元以上者，自中華民國一百零八年一月一日實施。 (四)第五款至第十三款之業者：依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上，未達一億元者，自中華民國一百零九年一月一日實施。 (五)第十四款之業者：辦有<u>稅籍</u>登記、商業登記或公司登記之國際觀光旅館業者，自發布日實施。 (六)第十五款之業者：辦有<u>稅籍</u>登記、商業登記或公司登記之五星級旅館業者，自中華民國一百零七年七月一日實施。 (七)第十六款之業者：辦有<u>稅籍</u>登記、商業登記、公司登記或工廠登記供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者，自中華民國一百零八年一月一日實施。 (八)第十七款之業者：辦有<u>商業登記或公司登記之餐飲業者</u>，自中華民國一百十五年七月一日實施。	登記，食品從業人員二十人以上且資本額新臺幣三千萬元以上，未達一億元者，自中華民國一百零九年一月一日實施。 (五)第十三款之業者：辦有營業登記、商業登記或公司登記之國際觀光旅館業者，自發布日實施。 (六)第十四款之業者：辦有營業登記、商業登記或公司登記之五星級旅館業者，自中華民國一百零七年七月一日實施。 (七)第十五款之業者：辦有營業登記、商業登記、公司登記或工廠登記供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業者或餐飲業者，自中華民國一百零八年一月一日實施。	七款「三家以上連鎖門市之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店之餐飲業」之業者規模及預計實施日期。
---	--	---

四、應置技術證照人員之食品業者類別如下： (一)設有餐飲之觀光旅館業。 (二)團膳承包之餐飲業。 (三)供應學校餐盒之餐飲業。 (四)承攬筵席餐廳之餐飲業。 (五)外燴餐飲服務之餐飲業。 (六)中央廚房式之餐飲業。 (七)自助餐飲業。 (八)一般餐館餐飲業。 (九)前店後場小型烘焙業。 前項餐飲業及烘焙業，其類別之定義列於附表。	四、應置技術證照人員之食品業者類別如下： (一)設有餐飲之觀光旅館業。 (二)團膳承包之餐飲業。 (三)供應學校餐盒之餐飲業。 (四)承攬筵席餐廳之餐飲業。 (五)外燴餐飲服務之餐飲業。 (六)中央廚房式之餐飲業。 (七)自助餐飲業。 (八)一般餐館餐飲業。 (九)前店後廠小型烘焙業。 前項餐飲業及烘焙業，其類別之定義列於附表。	修正現行規定第一項第九款，定明規範對象為未達工廠規模之前店後場小型烘焙業。
五、前點應置技術證照人員之食品業者，其規模及實施日期如下： (一)第一款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。 (二)第二款至第八款之業者：辦有商業登記、公司登記或依工廠管理輔導法及其相關規定要求，須辦理工廠登記者，自發布日實施。 (三)第九款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。	五、前點應置技術證照人員之食品業者，其規模及實施日期如下： (一)第一款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。 (二)第二款至第八款之業者：辦有商業登記、公司登記或依工廠管理輔導法及其相關規定要求，須辦理工廠登記者，自發布日實施。 (三)第九款之業者：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。	本點未修正。

附表 食品製造業、餐飲業及烘焙業之類別定義對照表

修正規定			現行規定			說明
序號	類別	定義	序號	類別	定義	一、考量乳品加工食品（乳製品）種類眾多，爰刪除現行規定附表序號2所列之產品類別，避免誤解本附表為正面表列。 二、考量罐頭食品之包裝樣態發展多元，已有各種不同包裝材質與型態，為明確產品本質，修正現行規定附表序號5之類別為熱殺菌密封容器包裝低酸性食品製造、加工、調配業與其定義，及新增序號6酸化食品製造、加工、調配業類別與其定義。其餘規定序
1	餐盒食品製造、加工、調配業	指以米、麵等穀類或(及)其加工品為主食，搭配農、畜或水產等原料，經調理後，以明示菜單或明示產品形式之方式(包括盒餐與團膳)，配膳組合成盒或盛裝於大容器，供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品(惟僅由烘焙食品組合成盒者不在此限)之製造、加工、調配業。	1	餐盒食品製造、加工、調配業	指以米、麵等穀類或(及)其加工品為主食，搭配農、畜或水產等原料，經調理後，以明示菜單或明示產品形式之方式(包括盒餐與團膳)，配膳組合成盒或盛裝於大容器，供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品(惟僅由烘焙食品組合成盒者不在此限)之製造、加工、調配業。	
2	乳品加工食品製造、加工、調配業	指以生乳或其加工製品為原料之乳品製造、加工、調配工廠。	2	乳品加工食品製造、加工、調配業	指以生乳或乳製品為原料之乳品加工食品，包括鮮乳、保久乳、乳粉、調味乳、發酵乳、煉乳、乳脂、奶油、乾酪及其他液態乳等產品之製造、加工、調配工廠。	
3	水產加工食品製造、加工、調配業	指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，且製造之產品含水產動物類含量達百分之五十以上者，包括調味乾製水產食品、鹽藏水產食品、鹽乾水產食品、素乾水產食品及煮乾水產食品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。			指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，且製造之產品含水產動物類含量達百分之五十以上者，包括調味乾製水產食品、鹽藏水產食品、鹽乾水產食品、素乾水產食品及煮乾水產食品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、	
4	肉類加工食品製造、加工、	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	3	水產加工食品製造、加工、調配業		

	調配業	製造之產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達百分之五十以上者，包括醃漬肉品、香腸、乾燥肉品及調理肉品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。			分切、貯存、運送不在此限。	號配合遞移。 三、修正規定附表新增序號17，定明達三家以上連鎖門市之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店之餐飲業類別及定義。 四、現行規定附表序號23之以自助吧型式供應各類型菜餚之吃到飽餐廳，移列至修正規定附表序號24之自助餐業類別。 五、修正現行規定附表序號23一般餐館餐飲業定義，全面納入從事中西式餐食點餐後立即在現場食用或外帶(外送)等之餐飲
5	熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品製造、加工、調配業	指成品之平衡pH值大於四點六，及水活性大於零點八五，並於包裝至密閉容器前或後，施行商業滅菌處理，可於室溫下長期保存之熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品製造、加工、調配工廠。	4	肉類加工食品製造、加工、調配業	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百分之五十以上者，包括醃漬肉品、香腸、乾燥肉品及調理肉品等產品之製造、加工、調配工廠。惟僅從事初級加工者，包括分級、選別、分切、貯存、運送不在此限。	
6	酸化食品製造、加工、調配業	指添加酸化劑及（或）酸性食品，且成品pH值小於或等於四點六，及水活性大於零點八五，並於包裝至密閉容器前或後，施行熱殺菌處理，可於室溫下長期保存之酸化食品製造、加工、調配工廠。	5	罐頭食品製造、加工、調配業	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之罐頭食品製造、加工、調配工廠。	
7	食用油脂製造、加工、調配業	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之製造、加工、調配工廠。	6	食用油脂製造、加工、調配業	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之製造、加工、調配工廠。	
8	蛋製品製造、加工、調配業	指以蛋為主成分之蛋製品，製成可供人食用之食品，包括液蛋、乾燥蛋粉及醃製蛋品之製	7	蛋製品製造、加工、調配業	指以蛋為主成分之蛋製品，製成可供人食用之食品，包括液蛋、乾燥蛋粉及醃製蛋品之製造、加工、調配工廠。	
			8	麵條及類製加工食品製造、加工、調配業	指以麵粉、米、綠豆或其他食用天然或修飾澱粉為主原料，經和水揉麵、糊化、擠壓、蒸煮(水煮)或乾燥(熱風乾燥、風乾或油炸等)等過程後製	

		造、加工、調配工廠。			成細長、扁平或其他形狀產品之製造、加工、調配工廠。	
<u>9</u>	麵條及類粉食品製造、加工、調配業	指以麵粉、米、綠豆或其他食用天然或修飾澱粉為主原料，經和水揉麵、糊化、擠壓、蒸煮(水煮)或乾燥(熱風乾燥、風乾或油炸等)等過程後製成細長、扁平或其他形狀產品之製造、加工、調配工廠。	9	醬油製造、加工、調配業	指以植物性蛋白質為原料，經釀造法、水解法、速釀法及混合法等製得之調味液，並添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之醬油產品，包括釀造醬油、速成醬油、水解醬油、混合醬油或調合醬油之製造、加工、調配工廠。	
<u>10</u>	醬油製造、加工、調配業	指以植物性蛋白質為原料，經釀造法、水解法、速釀法及混合法等製得之調味液，並添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之醬油產品，包括釀造醬油、速成醬油、水解醬油、混合醬油或調合醬油之製造、加工、調配工廠。	10	食用醋製造、加工、調配業	指以穀物、果實、酒精、酒粕及糖蜜等原料之酒醪或再添加酒精經醋酸發酵、或以(冰)醋酸調味或混合以上兩者等製得以醋酸為主之調味液，包括釀造食醋、調理食醋及合成食醋之製造、加工、調配工廠。	
<u>11</u>	食用醋製造、加工、調配業	指以穀物、果實、酒精、酒粕及糖蜜等原料之酒醪或再添加酒精經醋酸發酵、或以(冰)醋酸調味或混合以上兩者等製得以醋酸為主之調味液，包括釀造食醋、調理食醋及合成食醋之製造、加工、調配工廠。	11	調味醬製造、加工、調配業	指以農畜禽水產品等為原料，添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之調味醬產品之製造、加工、調配工廠。	
<u>12</u>	調味醬製造、加工、調配業	指以農畜禽水產品等為原料，添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等製成之調味醬產品之製造、加工、調配工廠。	12	非酒精飲料製造、加工、調配業	指含酒精成分不超過百分之零點五之飲料製造、加工、調配工廠。惟飲用水工廠不在此限。	
<u>13</u>	非酒精飲料製造、加工、調配業	指含酒精成分不超過百分之零點五之飲料製造、加工、調配工廠。	13	設有餐飲國際觀光旅館業	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。	
			14	設有餐飲五星級旅館業	指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者。	店應設置具技術證照之人員，以提高餐飲衛生安全。另原規定提供之餐食僅經門市簡單復熱、調理、組合，不需專業烹調技術即可完成供餐者，修正為中央工廠或廚房統一供應餐食予門市，各門市再依所制訂之標準作業流程操作完成供餐，係考量由中央工廠或廚房統一供應餐食予門市，各門市再依所制訂之標準作業流程，將餐食簡單復熱、調理或重組完成，即可完成供餐者，於正

	工、調配業	加工、調配工廠。惟飲用水工廠不在此限。		館業	者。	常食品儲存下，食品衛生風險較低。 六、修正規定附表序號26，修正定明規範對象為未達工廠規模之前店後場小型烘焙業。
<u>14</u>	設有餐飲之國際觀光旅館業	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。	15	供應鐵路旅客餐食之食品業	指鐵路運輸業自設(附設)廚房或委外產製餐盒之食品業。	
<u>15</u>	設有餐飲之五星級旅館業	指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者。	16	設有餐飲之觀光業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照者，包括國際觀光旅館及一般觀光旅館。	
<u>16</u>	供應鐵路旅客餐食之食品業	指鐵路運輸業自設(附設)廚房或委外產製餐盒之食品業。	17	團膳承包之餐飲業	指專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之行業。如員工餐廳、學生餐廳等團體膳食、伙食包作之業別。	
<u>17</u>	<u>達三家以上連鎖門市之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店之餐飲業</u>	<u>指經營型態為連鎖之速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及日式料理店，採用同一市招名稱，不論直營或加盟型態，具三家(含)以上門市及營業場所者。</u>	18	供應學校之餐飲業	指經營學校委託辦理學生餐點(營養午餐)之業別，且該餐點之銷售價格受教育主管機關監督或由教育主管機關全額編列預算支應之餐飲服務。	
<u>18</u>	設有餐飲之觀光旅館業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照者，包括國際觀光旅館及一般觀光旅館。	19	承攬筵席之餐飲業	指具備固定營業場所，餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。	
<u>19</u>	團膳承包之餐飲業	指專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之行業。如員工餐廳、學生餐廳等團體膳食、伙食包作之業別。	20	外燴餐飲服務之業	指無提供固定餐飲場所，依承包客戶指定地點辦理運動會、會議及婚宴等類似活動之外燴餐飲服務。	
<u>20</u>	供應學校之餐飲業	指經營學校委託辦理學生餐點(營養午餐)之業別，且該餐點之銷售價格受教育主管機關監督或由教育主管機關全額編列預算支應之	21	中央廚房之餐飲業	指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲地點之熟食，或僅需簡易加熱之預製食材者。	
			22	自助餐業	指以自助型式提供一般顧客選取	

		餐飲服務。			菜餚，供顧客於店內食用或外帶(外送)者，兼賣便當、餐盒等固定菜餚者亦屬之。	
<u>21</u>	承攬筵席之餐飲業	指具備固定營業場所，餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。				
<u>22</u>	外燴餐飲服務之業	指無提供固定餐飲場所，依承包客戶指定地點辦理運動會、會議及婚宴等類似活動之外燴餐飲服務。				
<u>23</u>	中央廚房式之餐飲業	指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲地點之熟食，或僅需簡易加熱之預製食材者。	23	一般餐飲館業	包括各式中式及異國料理餐廳， <u>主要以供應食物和飲品供現場立即食用，多為顧客入座後點菜，由服務人員送上菜餚。以自助吧型式供應各類型菜餚之吃到飽餐廳，亦歸入此類。</u> 不包括速食店、自助火鍋店、自助烤肉店、早餐店、麵店及 <u>提供之餐食僅經門市簡單復熱、調理、組合，不需專業烹調技術即可完成供餐者。</u>	
<u>24</u>	自助餐業	指以自助型式提供一般顧客選取菜餚，供顧客於店內食用或外帶(外送)者，兼賣便當、餐盒等固定菜餚者亦屬之。 <u>以自助吧型式供應各類型菜餚之吃到飽餐廳，亦歸入此類。</u>	24	前店後廠小型烘焙業	指在同一地點，店面後方製作烘焙加工食品，店面前方則進行銷售其製品之烘焙炊蒸食品製造業者。	
<u>25</u>	一般餐飲館業	包括各式中式及異國料理餐廳， <u>製備即時餐食供現場、外帶或外送者。</u> 不包括速食店、火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店及 <u>由中央工廠或廚房統一供應餐食予門市，各門市再依所制訂之標準作業流程，將餐食簡單復熱、調理或重組完成，即可完成供餐者。</u>				
<u>26</u>	前店後場小型烘焙業	指在同一地點，店面後方製作烘焙加工食品，店面前方則進行銷				

			售其製品之烘焙 炊蒸食品製造業 者。		
--	--	--	--------------------------	--	--