

110-113年食用油脂製造業稽查專案結果分析

黃舜廷 蔡珮旻 楊雅琄 吳宗熹 林旭陽 鄭維智

衛生福利部食品藥物管理署北區管理中心

摘 要

110-113年衛生福利部食品藥物管理署聯合地方政府衛生局執行食用油脂製造業稽查專案，共完成查核169家次食用油脂製造業者，前揭業者之食品良好衛生規範準則初查缺失主要為食品從業人員未每年進行健康檢查，另食品業者登錄資訊初查缺失主要為食品業者基本資料未更新，經地方政府衛生局限期改正後，皆已複查合格。抽查食品標示共316件，不合格件數分別為110年3件、111年9件、112年9件及113年7件，不合格樣態最多為飽和脂肪酸總量或反式脂肪酸總量檢出值與標示值不符。抽驗295件食用油脂產品或原料進行檢驗，僅110年檢驗不合格計2件，皆為檢出苯(a)駢芘超標(標準：2.0 µg/kg)；另113年之初查合格率較其他年度皆有所提升，顯見衛生機關之查核成效。為確保食用油脂之衛生安全，建議衛生主管機關可加強相關業者教育訓練並持續加強查核抽驗，以提升食用油脂業者自主管理水準。

關鍵詞：食用油脂、食品良好衛生規範準則、標示、檢驗

前 言

衛生福利部國民健康署公布每日飲食指南手冊，油脂為人體必需六大營養素之一⁽¹⁾，且為人類日常生活飲食調理、食品加工必需品。衛生福利部於107年公告「食用油脂工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」⁽²⁾，爰衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)自107年起規劃及執行食用油脂年度製造業稽查專案，107-109年針對應符合食品安全管制系統(food safety control system)之食用油脂工廠進行查核⁽³⁾，110-113年主要針對未達食品安全管制系統實施規模以及未曾於107-109年專案接受查核之須執行食品安全管制系統之食用油脂製造業者進行查核。

食用油脂年度稽查專案除針對應實施食品

安全管制系統之業者，查核其食品安全管制系統之符合情形外，因食品良好衛生規範準則(Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)為所有食品業者均應符合之基本規定⁽⁴⁾，故GHP為對所有業者查核之項目，包含從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等。其他查核項目包含食品業者登錄及食品標示，依據食品業者登錄辦法⁽⁵⁾，食品業者應依中央主管機關規定之格式及內容，以書面或使用電子憑證網路傳輸方式，向直轄市、縣(市)主管機關申請登錄、變更登錄、廢止登錄及確認登錄內容之定期申報；食品標示則是用於提供民眾正確的食品內容物相關資訊，為業者與民眾對於產品第一線的溝通渠道，也是民眾選購食品之重要依據⁽⁶⁾，故食品標示亦為專案稽查項目。

檢驗是食品衛生安全管理上，不可或缺重要之一環⁽⁷⁾，經由檢驗可以得知原料或產品是否有受到微生物、毒素或其他污染物質之污染，以確保原料或產品之品質，依據食品中污染物質及毒素衛生標準⁽⁸⁾，110-113年抽驗項目包含重金屬(鉛、砷、汞、錫)、黃麴毒素、苯(a)駢芘、縮水甘油脂肪酸酯、芥酸、環氧乙烷等。

為提升食用油脂製造業者衛生管理，本文將分析食用油脂製造業者衛生管理相關稽查專案之成效，尤其是食用油脂製造業者均應符合之GHP、食品業者登錄資訊、食品標示及食品品質等基本規定，並統整常見違規態樣，供作衛生單位規劃未來輔導及查核食用油脂業者之重點項目，促使食用油脂製造業者提升自主管理水準，以提高合格率。

材料與方法

一、分析對象

- (一)未達食品安全管制系統實施規模(具工廠登記且資本額3千萬以上或具工廠登記、資本額未達3千萬及食品從業人員5人以上)之食用油脂製造業者，共計120家。
- (二)新增須執行食品安全管制系統之食用油脂製造業者(未曾於107-109年專案查核)，共計49家。

二、分析項目及內容

GHP、食品業者登錄情形、食品標示及食品品質等係所有食品業者均應符合之基本規定，爰本次針對下列重點項目進行分析：

- (一)GHP：所有食品業者皆應符合食品安全衛生管理法(下稱食安法)第8條第1項規定，針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等管理情形。
- (二)食品業者登錄資訊：依食安法第8條第3項規定，經中央主管機關公告類別及規模之

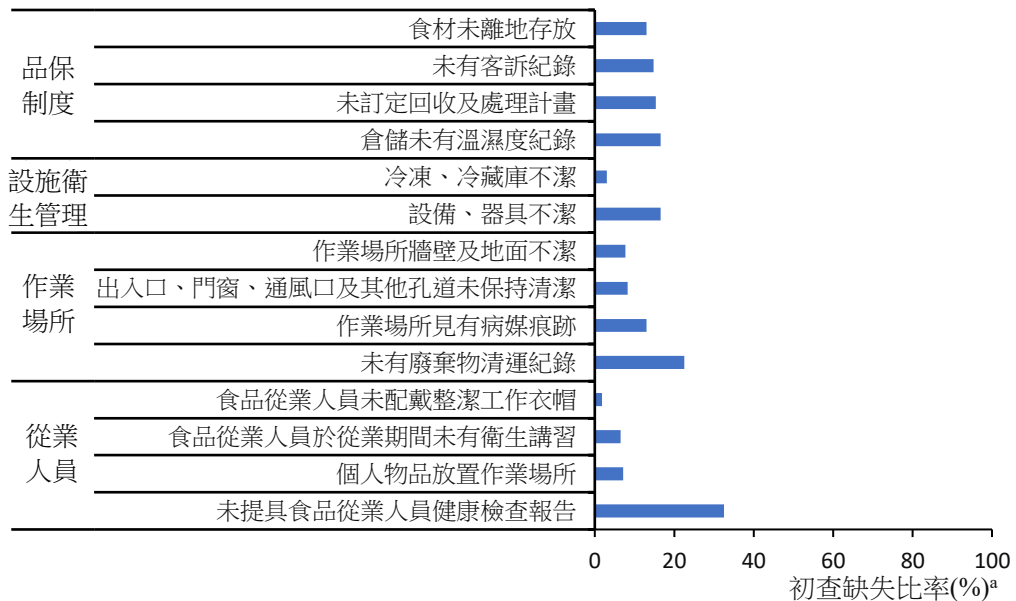
食品業者，應向中央或直轄市、縣(市)主管機關申請登錄「食品業者登錄平台」，始得營業，並依同法第8條第4項規定訂定「食品業者登錄辦法」，業者應如實登載基本資料、產業類別等欄位。

- (三)食品標示：食品、食品原料、食品添加物及食品添加物原料皆應依食安法第22條、24條及25條相關規定，以中文及通用符號進行食品標示，以提供民眾正確的食品內容物相關資訊；另依同法第28條規定，食品標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，並不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。
- (四)食品品質：食品、食品添加物及加工助劑皆應依食安法第17條、第18條、第18-1條及第19條相關規定，符合中央主管機關訂定之衛生安全及品質之標準。

結果與討論

一、GHP落實情形

GHP為所有食品業者均應符合之基本規定，包含從業人員、作業場所、設施衛生管理及品保制度等，據其分析110-113年169家次食用油脂製造業者之初查常見缺失項目及比率如圖一，其中不符條文多為GHP第4條、第5條、第6條及第9條，主要初查缺失為品保制度(45.6%)，包含倉儲未有溫濕度紀錄(16.6%)、未訂定回收及處理計畫(15.4%)等項目，業者應加強控管倉儲溫濕度，以防原料、半成品或成品因儲放於不良環境造成變質，並訂定相關回收及處理計畫，以利產品出現異常時，可迅速回收，以減少造成之影響；次要初查缺失為作業場所(30.9%)，包含未有廢棄物清運紀錄(22.5%)、作業場所見有病媒痕跡(13.0%)等項目，反應業者需加強廢棄物相關管理，除避免應廢棄之食品重新流入食品鏈外，亦可防止因廢棄物置放廠區導致病媒孳生；再次要初查



^a初查缺失比率(%)=該項目初查缺失家次÷總計分析家次×100%

圖一、110-113年食用油脂製造業者於GHP之初查常見缺失項目及比率

缺失為從業人員(16.6%)，包含未提具食品從業人員健康檢查報告(32.5%)、個人物品放置作業場所(7.1%)等項目，顯示業者需加強食品從業人員衛生要求，以避免污染食品；最次要初查缺失為設施衛生管理(6.9%)包含設備、器具不潔(16.6%)、冷凍、冷藏庫不潔(3.0%)等項目，依法食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔且使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，以避免交叉污染。所見缺失經地方政府衛生局限期改正後，皆已複查合格。

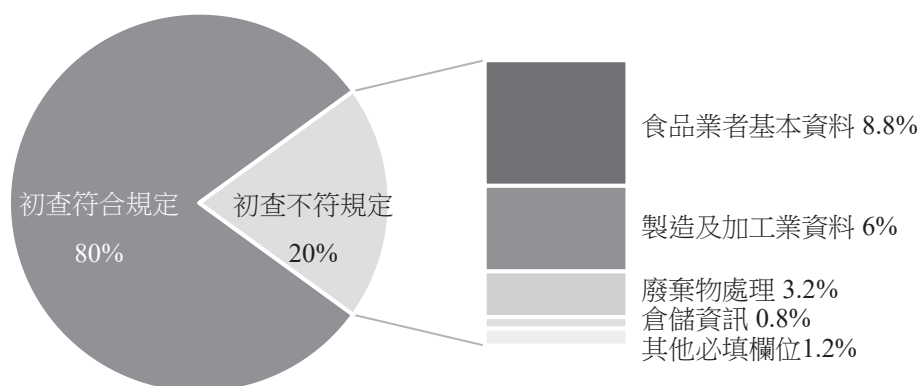
二、食品業者登錄資訊登載情形

依據食品業者登錄辦法，將食用油脂製造業者應登錄項目分為「食品業者基本資料」、「製造及加工業資料」、「廢棄物處理」、「倉儲資訊」、「其他必填欄位」，分析110-113年食用油脂製造業者(169家次)於食品業者登錄資訊之登錄情形如圖二，前揭業者皆已於「食品藥物業者登錄平台」進行登錄，登錄內

容有136家次初查符合規定(80.0%)，33家次初查有缺失(20.0%)，查前三大初查缺失為「食品業者基本資料(8.8%)」、「製造及加工業資料(6.0%)」、「廢棄物處理(3.2%)」，推測係因前揭欄位涉須上傳產品責任險投保證明、食品安全監測計畫自檢表或廢棄物清運合約等，致業者未能及時更新，經地方政府衛生局限期改正後，皆已複查合格。

三、食品標示查核情形

食品依法應以中文及通用符號進行食品標示，110-113年共計抽查316件食用油脂產品查核食品標示，其中288件合格(91.1%)，28件不合格(8.9%)，不合格情形又以反式脂肪酸總量之檢出值與標示值不符最多(19件)，主要不合格之產品多為芝麻油、香油等產品(共計16件)，推測係因植物油脂之不飽和脂肪酸經高溫加熱容易轉成反式脂肪酸，又因芝麻油製作過程中，常會先經過焙炒之加熱步驟，後續亦



圖二、110-113年食用油脂製造業者於食品業者登錄資訊之初查情形

僅會經過過濾步驟，未有精煉程序，導致反式脂肪酸量檢出值與標示值不相符，地方政府衛生局皆已處辦完畢；食品業者應於食品上提供正確標示予民眾知悉食品相關資訊，以維護民眾知的權益。

四、食用油脂產品或原料抽驗情形

食品依食安法應符合中央主管機關訂定之衛生安全及品質之標準。食用油脂產品因其使用之原料來源、儲存環境、油脂易氧化及對人體健康影響等因素，將重金屬、黃麴毒素、苯(a)駢芘、芥酸、縮水甘油脂肪酸酯等項目納入衛生標準。110-113年食用油脂產品或原料共計抽驗295件，其中293件合格(99.3%)，2件不合格(0.7%)皆係於110年抽驗檢出苯(a)駢芘超標(標準：2.0 µg/kg)，地方政府衛生局已處辦完畢；111-113年抽驗之食用油脂產品或原料皆合格，顯見食用油脂製造業者於食品品質上有相當之自主管理水準。

五、110-113年食用油脂製造業者查核概況與初查合格率分析

110-113年主要係查核未達食品安全管制系統實施規模之食用油脂製造業者，其查核概況與初查合格率分析如圖三，結果顯示於食品

業者登錄資訊、食品標示查核情形及抽驗結果初查合格率皆達七成以上，尤其抽驗結果初查合格率更達九成五以上，惟GHP初查合格率低於五成，推測係因該等業者囿於有限人力及資源，常有一人身兼多職之問題，致其自主衛生管理能力不足；又113年之初查合格率較其他年度皆有所提升，推測係因衛生機關每年皆有規劃相關稽查專案並將初查缺失較多之業者納入輔導名單，致使113年初查合格率最高。

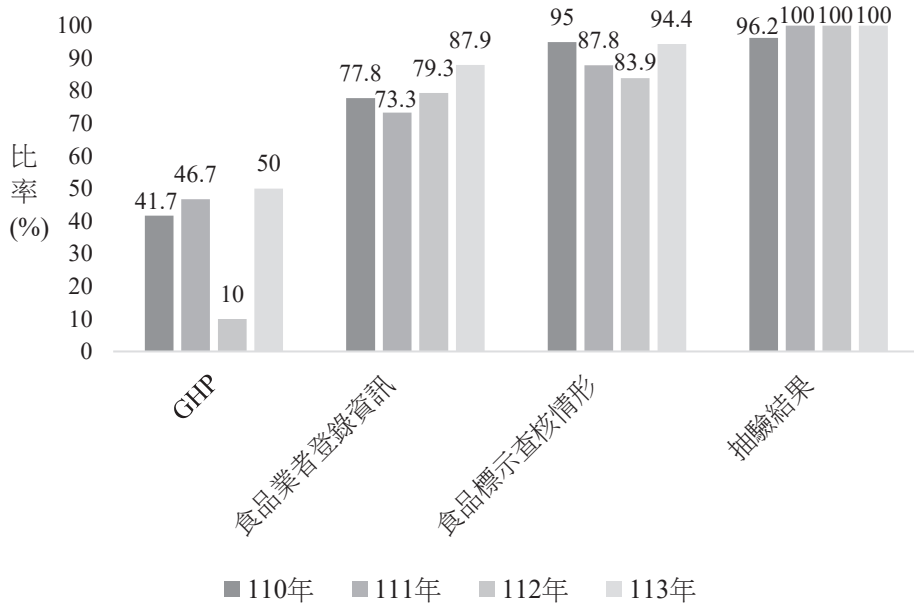
結 論

本次分析結果顯示110-113年食用油脂製造業者之GHP初查合格率皆低於五成，又GHP係衛生管理上之基本要求，爰為確保食用油脂之衛生安全，建議衛生主管機關可加強相關業者衛生教育訓練並持續加強查核抽驗，促使食用油脂業者提升自主管理水準，以提高合格率。

誌 謝

本文稽查數據承蒙全國各地方政府衛生局及食藥署各區管理中心同仁戮力完成稽查之成果，令本研究得以順利完成，至深銘感。

110-113年食用油脂製造業稽查專案結果分析



圖三、110-113年食用油脂製造業者查核概況與初查合格率分析

參考文獻

1. 衛生福利部國民健康署。2018。每日飲食指南手冊。衛生福利部國民健康署，臺北。
2. 衛生福利部。2018。食用油脂工廠應符合食品安全管制系統準則之規定。107.05.01衛授食字第1071300178號公告。
3. 古璦寧、謝宜芳、楊雅琄、陳美娟等。2021。食用油脂工廠實施衛生管理及食品安全管制系統概況，食品藥物研究年報，12：315-323。
4. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號令。
5. 衛生福利部。2020。食品業者登錄辦法。109.04.29衛授食字第1091300843號令修正。
6. 衛生福利部食品藥物管理署。2024。食品標示法規指引手冊。衛生福利部食品藥物管理署，臺北。
7. 衛生福利部。2013。食品衛生管理法增設「食品檢驗」專章，確保食品衛生安全。[<https://mohw.gov.tw/cp-3213-23326-1.html>]
8. 衛生福利部。2024。食品中污染物質及毒素衛生標準。113.11.28衛授食字第1131303010號令修正。

Analysis of the Inspection Project Results of Edible Oil and Fat Manufacturers from 2021 to 2024

SHUN-TING HUANG, PEI-MIN TSAI, YA-CHUN YANG, TSUNG-HSI WU,
HSU-YANG LIN AND WEI-CHIH CHENG

Northern Center for Regional Administration, TFDA, MOHW

ABSTRACT

Taiwan Food and Drug Administration and the local health bureaus have jointly inspected 169 edible oil and fat manufacturers from 2021 to 2024. Primarily identified common deficiencies during the initial inspections on the implementation of the Good Hygiene Practice was food industry personnel not undergoing annual health checks. Common deficiencies during the initial inspections on the regulatory compliance on registration was basic business information not updated. After being given a deadline for correction by the local health bureaus, all manufacturers passed re-inspection. A total of 316 food samples were randomly inspected on labeling, with 3 non-compliance in 2021, 9 in 2022, 9 in 2023, and 7 in 2024. The most common non-compliance was the discrepancy between the actual content and the labeled values for total saturated fatty acids or trans fatty acids. Additionally, 295 edible oil and fat products or raw materials were randomly selected and analyzed, with 2 non-compliance in 2021 due to benz(a)pyrene exceeding the standard limit(2.0 µg/kg). In addition, the compliance rate of the initial inspection in 2024 was higher than the other years, which shows the effectiveness of the inspection by the health authorities. To ensure the hygienic safety of edible oil and fat, it is recommended that health authorities enhance education and training for related manufacturers and continue to strengthen inspections and random tests to improve the self-management capabilities of edible oil and fat manufacturers.

Key words: edible oil and fat, good hygiene practice, label, analysis