

# 食品業者應置專門職業或技術人員等相關規定

## Q&A 問答集

112 年 6 月 21 日

Q1：何謂專門職業人員？

A1：依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法(下稱本辦法)第 3 條規定，所稱專門職業人員，指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者，如食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師及營養師等專門職業人員。

Q2：食品業者聘用專門職業人員之目的為何？

A2：食品業者聘用專門職業人員之目的，為有效落實業者衛生自主管理制度，運用專門職業人員之專業知識及能力，辦理食品安全衛生管理事宜，藉由導入食品專業素養之人員投入產業，提升我國食品產業之能力與品質，確保食品產製過程中之安全性。

Q3：應置專門職業人員之食品業者為何？

A3：依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第 12 條第 1 項規定訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模」，應置專門職業之食品業者類別為餐盒食品、乳品加工食品、水產加工食品、肉類加工食品、罐頭食品、食用油脂、蛋製品、麵條及粉條類食品、醬油、食用醋、調味醬、非酒精飲料等製造、加工、調配業、設有餐飲之國際觀光旅館業及五星級旅館業、供應鐵路運輸旅客之餐盒食品業等 15 類。

Q4：只有經公告應置專門職業之食品業者類別才須聘用專門職業人員？

A4：不是。非公告應置專門職業或技術證照人員之食品業者亦可聘用專門職業人員，透過專業人才進駐食品產業，可協助業者落實衛生自主管理，進而避免食品安全事件發生，以強化我國整體食品產業之能力與品質。

Q5：於同一廠址從事二種以上之食品類別，需要聘請幾位專門職業人員？

A5：本辦法第 4 條規定，依食安法第 12 條第 1 項公告應置專門職業人員之食品業者，至少應置一名專任專門職業人員。於同一廠址從事二種以上食品類別，原則可置 1 位，惟如果生產能量甚大時，建議可視情況多聘用專門職業人員，透過食品專業人才進駐，協助落實食品衛生安全自主管理。

Q6：同一公司體系，分屬不同廠區(獨立廠址)可共用 1 位專門職業人員嗎？

A6：不可，依本辦法第 4 條規定，公告應置專門職業人員之食品業者，至少應置一名專任專門職業人員。本辦法已明定食品業者所聘的專門職業人員應為駐廠全職人員，不同廠址應各置一名專門職業人員。

Q7：餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業所設置專門職業人員可以由畜牧技師、獸醫師或水產養殖技師擔任嗎？

A7：本辦法第 4 條第 2 項第 3 款規定，食品業者應依產業類別置專門職業人員。餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業者應置專門職業人員科別範圍有食品技師或營養師。

Q8：其他食品製造業所指產業類別為何？

A8：1. 本辦法第 4 條第 2 項第 4 款規定，食品業者依產業類別應置之專門職業人員，其他食品製造應置食品技師。其中「其他食品製造業」係指本辦法第 4 條第 2 項第 1 款至第 3 款以外之食品業。  
2. 依食安法第 12 條第 1 項規定，衛生福利部已公告訂定「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」，規範水產加工食品、肉類加工食品、乳品加工食品、餐盒食品、罐頭食品、食用油脂、蛋製品、麵條粉條、醬油、食用醋、調味醬、非酒精飲料等類食品製造業者，規模為資本額 3,000 萬元以上及食品從業人員 20 人以上者，應置專門職業人員。

Q9：專門職業人員於食品產業之職責為何？

A9：1. 依本辦法第 7 條所賦予專門職業人員之職責為：(1)食品安全管制系統之規劃及執行；(2)食品追溯或追蹤系統之規劃及執行；(3)食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行；(4)食品原材料衛生安全之管理；(5)食品品質管制之建立及驗效；(6)食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通；(7)實驗室品質保證之建立及管控；(8)食品衛生安全教育訓練之規劃及執行；(9)國內外食品相關法規之研析；(10)其他經中央主管機關指定之事項。  
2. 食品業者可參酌前述所列之職責及專門職業人員所具備專業技術與知能，規劃其於食品產業之職掌，協助業者有效管理食品安全管制系統之運作，以維護食品生產製造之衛生安全。

Q10：專門職業人員為何需修習食品安全管制系統訓練課程 30 小時以上？且從業期間，每年亦需接受由訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程至少 8 小時？

A10：為增進專門職業人員之衛生管理專業知能，以有效管理食品安全管制系統之運作，確保國民飲食衛生安全，因此規定食品業者聘用之專門職業人員，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)(以下簡稱訓練機關(構))辦理之課程 30 小時以上，且領有合格證書。此外，專門職業人員從事食品衛生安全工作應隨時自求專業知識與技能長進，持續精進其專業能力，並留意社會脈動，以提升個人與公司價值，故規定專門職業人員從業期間每年須接受至少 8 小時訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關課程，為專門職業人員應達到之基本要求。

Q11：中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關(構)辦理之食品安全管制系統訓練課程，應該至何處查詢？

A11：衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)認可之食品安全管制系統訓練機關(構)及其相關課程資訊可至衛生福利部食品藥物管理署食品衛生安全課程資訊管理系統(<http://foodedu.fda.gov.tw/>)>HACCP 課程查詢項下查閱。

Q12：何謂技術證照人員？

A12：本辦法第 3 條規定，所稱技術證照人員，指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職類證書者，如中餐烹調技術士、西餐烹調技術士、食物製備技術士、烘焙食品技術士、中式麵食加工技術士、中式米食加工技術士等人員。

Q13：烘焙業設置的技術證照人員僅為領有烘焙食品技術士證者？

A13：不是，依本辦法第 5 條第 1 項第 2 款規定，烘焙業應置之技術證照職類範圍為：烘焙食品技術士、中式麵食加工技術士或中式米食加工技術士。

Q14：經公告應置技術證照人員之餐飲業，其技術證照人員比率之計算母數？

A14：餐飲業烹調從業人員其持刀(冷盤、蔬果雕、盤飾)、持鏟(調理、加工、烹調)從事專業烹飪工作，此等人員為計算餐飲業技術證照人員比率時之母數。

Q15：烘焙業其技術證照人員比率之計算母數？

A15：參考勞動部公布之「烘焙食品技術士技能檢定規範」，烘焙食品職類技能檢定在產品製作科目應具備技能包括配方制定、攪拌、發酵、成型、烤焙、裝飾與調餡等技術。烘焙業之從業人員如從事前述工作性質，該等人員即為計算烘焙業技術證照人員比率時之母數。

Q16：學校安排在學學生至餐廳實習之實習生是否列入技術證照人員比率計算？

A16：依本辦法第 5 條第 2 項，調理烘焙從業人員為食品業者所聘用公司編制內人員。實習生非公司編制內人員，不列入技術證照人員比率計算。

Q17：技術證照人員於食品產業之職責為何？

A17：1. 依本辦法第 7 條所賦予技術證照人員之職責為：(1)食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督；(2)其他經中央主管機關指定之事項。

2. 食品業者可參酌前述食品之良好衛生規範準則之相關規定，規劃技術證照人員於各類別食品產業中應負之職責，以維護食品衛生安全。

Q18：技術證照人員從業期間，每年至少 8 小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習，相關講習課程應該至何處查詢？

A18：各級衛生主管機關認可之衛生講習機關(構)及其開設相關課程資訊，可至食藥署食品衛生安全課程資訊管理系統(<http://foodedu.fda.gov.tw/>)>衛生講習課程查詢項下查閱。

Q19：經公告應置專門職業或技術證照人員之食品業者須向衛生局備查嗎？

A19：本辦法第 9 條規定，食品業者置專門職業或技術證照人員，應於中央主管機關建立之登錄平台登錄各該人員資料及衛生講習或訓練時數。並於完成登錄資料後，每年應申報確認登錄內容，毋須再向衛生局備查。

Q20：若聘用之專門職業人員或技術證照人員離職，該如何更新登錄資料？

- A20：依本辦法第 9 條，登錄資料如有變更，食品業者應自事實發生之日起 30 日內變更登錄資料。
- Q21：衛生主管機關是否會派員實地查看食品業者聘用專門職業或技術證照人員之情形？
- A21：會。衛生主管機關為確認食品業者是否依法確實聘用專任之專門職業或技術證照人員，得要求進入食品業者作業場所執行查核及要求其提供相關證明文件，食品業者不得規避、妨礙或拒絕。
- Q22：公告應聘用專門職業或技術證照人員之食品業者，如未依規定聘用，是否違反法令？
- A22：是。對於未依規定設置專門職業或技術證照人員之食品業者，依食安法第 47 條第 4 款規定處新台幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰，情節重大者可直接命其歇業、停業，不以一年內再次違反為限，以落實國內食品業者聘用專門職業或技術證照人員之規定。