

食品安全注意事項宣導

衛生福利部

112年12月



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

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

大綱

01

預防食品中毒之要點

02

預告修正「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」草案

03

金箔之食用管理規範

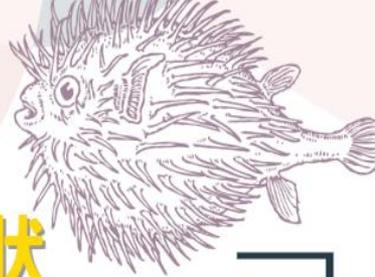
04

食品業者應落實個人資料保護宣導

05

訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約
應記載及不得記載事項

致命的美味——河豚



河豚毒素特性

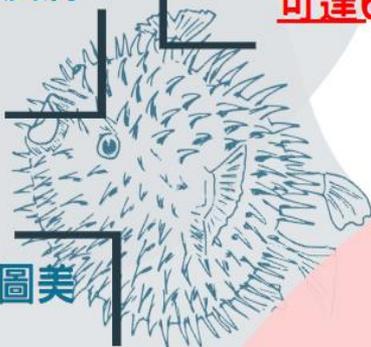
- 河豚毒素屬神經毒素，毒性約為氰化鈉之1,000倍以上。
- 河豚毒素具耐熱性，加熱無法將其破壞。
- 目前沒有解毒劑，僅能採取支持性療法救治。
- 毒素主要存在於河豚卵巢、肝臟、腸道、皮膚等內臟，甚至是肌肉組織中。

中毒症狀

- 一般約在3小時內(通常在10-45分鐘)產生症狀。
- 影響神經系統，常見症狀如唇舌發麻、四肢麻痺、暈眩、頭痛及嘔吐。
- 嚴重時則會因呼吸衰竭而死亡，**死亡率可達6成**。

如何預防

- 避免食用河豚是最佳的預防方式，切勿貪圖美味冒險嘗試。
- 餐飲業者應以食品安全為優先，避免以河豚為料理食材。
- 河豚毒素亦被發現存在於非河豚之水生動物中，切勿食用來路不明之水產品。
- 目前臺灣地區並無針對處理河豚之證照，建議餐飲業者不要供應，以免誤食。



本署已出版「吃河豚風險大-臺灣常見有毒河豚(鮎)圖鑑手冊」，歡迎各界參考運用：



預防沙門氏桿菌食品中毒



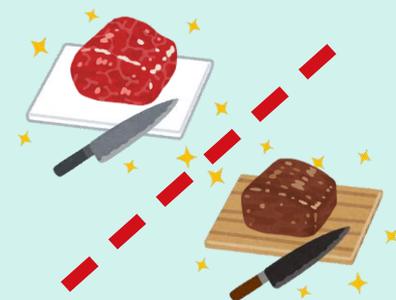
確實洗手

如廁後、接觸動物或寵物後及接觸食品前應澈底洗淨雙手



澈底加熱

食品應充分加熱，並立即食用，且盡量避免生食



生熟食分開

生食及熟食勿混放，其所使用之容器、刀具、砧板應分開，切勿混合使用。



環境衛生管理

餐飲場所應保持清潔，且有防治病媒之措施



食品從業人員衛生管理

若有腹瀉、嘔吐等疑似食品中毒症狀，應立即停止接觸食品之工作



食材品質要注意

製作未經加熱的含蛋產品(如蛋黃醬、提拉米蘇等)時，使用殺菌液蛋或洗選蛋



冷藏保存，也要注意**李斯特菌**食物中毒哦！

為何要注意李斯特菌

- ◆李斯特菌對環境適應性強，廣泛存於自然界中，是人畜共通傳染病源之一，於**低溫**下仍可生長繁殖。
- ◆疾病嚴重程度取決於受感染者的免疫狀況，孕婦若感染，可能有流產風險。



食品中毒可能原因

- ◆食入**未澈底清洗**、**生熟食交叉污染**或**未充分加熱**的食品所導致。
- ◆容易受到污染的食品：生菜沙拉、生肉、水果、未經適當殺菌的乳製品。

生鮮蔬果應澈底刷洗乾淨後再分切食用！



預防食品中毒之要點

遵守五要二不原則

要 洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

要 新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。

要 生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染。

要 澈底加熱

食品中心溫度應超過70°C。

要 注意保存溫度

保存低於7°C，**經烹煮**或**易腐敗食品**低於5°C，室溫不宜久置。

不 飲用山泉水

飲水要先煮沸再飲用。

不 食用不明的動植物

對於不知名動植物，應遵守「不採不食」原則。

「洗鮮分熱存，要落實；山泉與動植，不採食」

公告修正「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」

112年11月30日公告，預計自113年7月1日生效施行

實施業別	應檢驗之原料或半成品或成品	檢驗事項	檢驗週期
非百貨公司之綜合商品零售業者*	金針、蘿蔔乾及蜜餞產品之半成品或成品	食品添加物用量或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。	每半年或每批至少檢驗一次
	即食鮮食食品、現場調理即食食品及直接生食之截切生鮮蔬果之成品	微生物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。	
	冷凍水果之成品	微生物或其他依衛生安全風險擇定之衛生管理項目。	

*達3家以上綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌，且資本額≥3000萬元



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



金箔之食用管理規範



食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 **第九類 著色劑**

使用範圍

僅可用於**糕餅裝飾**、**糖果**及**巧克力**外層使用。

規格標準

金含量：90%以上
含銀量：7.0%以下
含銅量：4.0%以下

符合食品添加物管理規定

1. 製造、改裝、輸入單方食品添加物金箔，應辦理查驗登記，取得許可證。
2. 販售食品添加物金箔，應於食品藥物業者登錄平臺登錄業者及產品資訊。
3. 金箔外包裝應標示「食品添加物」、「產品登錄字號」、「使用範圍、用量標準及使用限制」。

個人資料保護法

104.12.30訂定
112.5.31增訂

- 凡涉有個人資料蒐集、處理或利用之自然人、法人或其他團體，概皆受個人資料保護法之規範，包含「**公務機關**」與「**非公務機關**」(公務機關以外之自然人、法人或其他團體)。

第2條

個人資料：指自然人之姓名、出生年月日、國民身分證統一編號、護照號碼、特徵、指紋、婚姻、家庭、教育、職業、病歷、醫療、基因、性生活、健康檢查、犯罪前科、聯絡方式、財務情況、社會活動及其他**得以直接或間接方式識別該個人**之資料。

指公務機關或非公務機關為防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏，採取**技術上及組織上**之措施(個資法施行細則第12條)。例如依個資法蒐集、處理及利用個人資料應告知事項、相關限制...等，與個資法施行細則對受託者之適當監督應包含事項...等。(細則12條)

第27條

第1項：非公務機關保有個人資料檔案者，應採行**適當之安全措施**，防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏。

第2項：中央目的事業主管機關得指定非公務機關訂定**個人資料檔案安全維護計畫**或業務終止後個人資料處理方法。

食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法 111.1.19



- 法源依據：個人資料保護法第27條第3項
- 法務部104年4月21日發布「個人資料保護法非公務機關之中央目的事業主管機關列表」

適用對象 (辦法第3條)

食品業者【具公司、商業或工廠登記且資本額 \geq 3000萬元】有招募會員或可取得交易對象個人資料之下列業者：

- (一)肉類處理保藏及其製品製造業。
- (二)磨粉及澱粉製品製造業。
- (三)食品及飲料批發業。
- (四)非屬飯店、觀光旅館、機場或百貨業附屬之餐館業、飲料店業，及非屬餐飲攤販業之其他餐飲業。

※水產處理保藏及其製品製造業(082)、食用油脂製造業(084)、乳品製造業(085)、其他食品製造業(089)、非酒精飲料製造業(092)，適用經濟部「製造業及技術服務業個人資料檔案安全維護管理辦法」之相關規定。

業別認定：可參考行政院主計總處「行業統計分類」



112.6.2起新規定

第48條

第2項

非公務機關違反第27條第1項或未依第2項訂定個人資料檔案安全維護計畫或業務終止後個人資料處理方法者，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣（市）政府處新臺幣2萬元以上200萬元以下罰鍰，**並令其限期改正，屆期未改正者**，按次處新臺幣15萬元以上1,500萬元以下罰鍰。

第3項

非公務機關違反第27條第1項或未依第2項訂定個人資料檔案安全維護計畫或業務終止後個人資料處理方法，**其情節重大者**，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣（市）政府處新臺幣15萬元以上1,500萬元以下罰鍰，並令其限期改正，屆期未改正者，按次處罰。

訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項

若消費者與業者預先預約**時間、地點、人數**，且約定好當日提供之**餐飲服務內容**（菜色、酒水等）之餐會，即屬客製化餐點，雙方就需簽訂契約（**口頭約定亦算契約成立**），且該契約條款要符合訂席、外燴（辦桌）服務定型化契約應記載及不得記載事項規定。

非適用本定型化契約之情形

- 未提供**客製化餐點**之訂席行為，如**臨時起意**之訂席且**未事先指定餐點種類**。
- 僅提供開水之會議。

第7點 餐會定金之收取

企業經營者於簽立本契約時，除雙方約定不收取定金外，**所收取定金**，不得逾第8點**預定總價金20%**。

第10點 消費者解除契約

消費者已付定金，而欲解除契約者，應即時通知企業經營者，並得要求企業經營者依本定型化契約規範基準返還已繳之定金。



訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項

客製化之適用範圍

- 當業者以**自助取用之方式供餐**(如buffet)，因**非客製化**，非屬雙方約定，亦**不適用**本規定；然若依據客人要求之菜單而提供之buffet，則適用本規定。
- 當預約特定時間聚會並要求菜色，適用本規定；若**僅預定桌數**，到達後再點餐者，則**不適用**。

特殊注意事項

- 如係提供指定價位(如**無菜單料理**、**不同價位之桌菜**等)供消費者做選擇，則應符合本規定且**不因是圍爐或是年節晚宴等特殊節日而排除適用**。
- 有關圍爐年菜外帶部分，**外帶餐點**因消費者與業者並無約定場所及桌次，故**不適用**本規定。

罰則

- 倘違反本規定，主管機關可依**消保法第56-1條**要求企業經營者**限期改正**，屆期不改正者，可處**新台幣3萬至30萬以下罰鍰**，經再次令其限期改正而屆期不改正者，處**新臺幣5萬元以上50萬元以下罰鍰**，並得按次處罰。