

1070501 衛生福利部食品藥物管理署公告要項

1.	水產	加工食品業	應符合 <b>食品安全管制系統準則</b> 之規定	1070501 衛授食字 第 1071300	125	號
2.	肉類				071	
3.	食用油脂	工廠			178	
4.	蛋製品				191	
5.	罐頭食品				184	
6.	食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 4、5、9 修正對照表				669	
7.	食品安全管制系統準則第三條修正條文對照表				487	
8.	<b>應置專門職業或技術證照人員</b> 之食品業者類別及規模規定				319	

1. 水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定 1070501 衛授食字第 1071300125 號

01	本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。	
02	本規定用詞，定義如下：	
01	水產加工食品：指以水產動物類為主成分，製成可供人食用之食品，包括：	
01	水產罐頭食品：	指原料未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。
02	冷凍冷藏水產食品：	指原料未經調理或經調理後，再以低溫或凍結貯藏者。
03	乾燥水產食品：	指原料經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之水產乾製品。
04	其他水產食品：	指原料經加工處理後，使其水分含量或水活性低於原料之鹽藏品、鹽乾品、乾製品、煮乾品等其他水產食品。
02	水產動物類：指可供人食用之魚類、貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物。	
03	水產加工食品業：指從事水產加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：	
01	生鮮處理：	含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。
02	二次加工：	含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。
03	本規定實施範圍：產品含水產動物類含量達 50% 以上之水產加工食品製造、加工、調配之業者。	
04	達下列規模之水產加工食品業，應自本規定發布之日 <b>實施食品安全管制系統</b> ：	
01	依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理 <b>工廠登記</b> ，且 <b>食品從業人員五人以上者</b> 。	
02	辦有 <b>商業登記</b> 或 <b>公司登記</b> ， <b>食品從業人員五人以上且資本額新臺幣三千萬元以上者</b> 。	

2. 肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定 1070501 衛授食字第 1071300071 號

01	本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。	
02	本規定用詞，定義如下：	
01	肉類加工食品：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，包括：	
01	冷藏、冷凍畜禽生鮮肉品：	指原料未經調理，再以低溫或凍結貯藏製成者。
02	醃漬肉品：	指原料肉使用食鹽、亞硝酸鹽、硝酸鹽等食品原料或食品添加物醃漬而成之

		產品。
	03	香腸：指原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成型或充填於罐裝容器內，但不屬於肉類罐頭者。
	04	乾燥肉品：指原料肉經冷凍脫水法、熱風脫水法、機械脫水法、滲透法、加壓乾燥法、常壓乾燥法、真空油炸等脫水乾燥加工製成之肉類乾製品。
	05	調理肉品：指原料肉經調理後冷藏或冷凍者。
	06	肉類罐頭：指原料肉未經調理或經調理後，封裝於密閉容器內，經脫氣、密封、加熱殺菌，而可於室溫下保存者。
	02	畜禽類：指可供人食用之家畜類或家禽類。
	03	肉類加工食品業：指從事肉類加工食品製造、加工、調配之業者，其範圍如下：
	01	生鮮處理：含原料肉解凍、分切、機械去骨(肉)。
	02	肉品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、乾燥、脫水、調理冷凍(藏)、萃取、發酵、製罐等。
03	本規定實施範圍：產品含畜禽肉類或其雜碎類含量達 50% 以上之肉類加工食品製造、加工、調配之業者。	
04	達下列規模之肉類加工食品業，應自本規定發布之日 <b>實施食品安全管制系統</b> ：	
	01	依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理 <b>工廠登記</b> ，且 <b>食品從業人員五人以上者</b> 。
	02	辦有 <b>商業登記或公司登記</b> ， <b>食品從業人員五人以上且資本額新臺幣三千萬元以上者</b> 。

### 3. 食用油脂工廠應符合食品安全管制系統準則之規定 1070501 衛授食字第 1071300178 號

01	本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。					
02	本規定用詞，定義如下：					
	01	食用油脂：指由 <b>植物</b> 或 <b>動物</b> 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。				
	02	食用油脂工廠：指從事食用油脂製造、加工、調配之工廠。				
03	依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之食用油脂工廠， <b>應實施食品安全管制系統</b> 。					
04	前點食用油脂工廠實施日期如下：					
	01	資	<b>新臺幣一億元以上者：</b>		自	107 年
	02	本	<b>新臺幣三千萬元以上，</b>	<b>未達一億元者：</b>	中華	108 年
	03	額	<b>未達新臺幣三千萬元，</b>	<b>且食品從業人員五人以上者：</b>	民國	109 年
						7 月 1 日 實施。

### 4. 蛋製品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定 1070501 衛授食字第 1071300191 號

01	本規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。					
02	本規定用詞，定義如下：					
	01	蛋製品：指以蛋為主成分，製造成可供人食用之食品，包括：				
		01	<b>液蛋</b> ：指液全蛋、液蛋黃、液蛋白。			
		02	<b>乾燥蛋粉</b> ：指鮮蛋或液蛋經乾燥成粉末之產品。			

	03	醃製蛋品：指鮮蛋以強鹼、高濃度食鹽、食用酒及添加或不添加其他原料或食品添加物等，經適當時間浸泡、包敷或調理所製成之產品。				
	02	蛋製品工廠：指從事蛋製品製造、加工、調配之工廠。				
03	依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之蛋製品工廠， <b>應實施食品安全管制系統。</b>					
04	前點蛋製品工廠實施日期如下：					
	01	資	<u>新臺幣一億元以上者：</u>	自 中 華 民 國	107年	7月
	02	本	<u>新臺幣三千萬元以上，</u> <u>未達一億元者：</u>		108年	1日
	03	額	<u>未達新臺幣三千萬元，</u> <u>且食品從業人員五人以上者：</u>		109年	實施。

### 5. 罐頭食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定 1070501 衛授食字第 1071300184 號

01	規定依食品安全衛生管理法第八條第二項規定訂定之。						
02	本規定用詞，定義如下：						
	01	罐頭食品：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者，包括：					
	01	低酸性罐頭食品：指其內容物之平衡酸鹼值(pH 值) <b>大於 4.6</b> ，且水活性 <b>大於 0.85</b> ，並包裝於密封容器，於包裝前或包裝後施行商業滅菌處理保存者。					
	02	酸化罐頭食品：指以低酸性或酸性食品為原料，添加酸化劑或酸性食品調節其 pH 值，使其 <b>最終平衡酸鹼值(pH 值)小於或等於 4.6</b> ，水活性 <b>大於 0.85</b> 之罐頭食品。					
	02	密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器，包括金屬、玻璃、殺菌袋、塑膠、積層複合及符合上述條件之其它容器。					
	03	商業滅菌：指其殺菌程度應使殺菌處理後之罐頭食品，於正常商業貯運及無冷藏條件下，不得有微生物繁殖，且無有害活性微生物及其孢子之存在。					
	04	罐頭食品工廠：指從事罐頭食品製造、加工、調配之工廠。					
03	依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記之罐頭食品工廠， <b>應實施食品安全管制系統。</b>						
04	前點罐頭食品工廠實施日期如下：						
	01	<u>資本額新臺幣一億元以上者：</u>			自 中 華 民 國	107年	7月
	02	<u>資本額新臺幣三千萬元以上，</u> <u>未達一億元者：</u>		108年		1日	
	03	<u>資本額未達新臺幣三千萬元，</u> <u>且食品從業人員五人以上者：</u>		109年		實施。	
	04	<u>罐頭食品工廠屬水產</u>	加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定			、	
		<u>肉類</u>				或	
		<u>乳品</u>				者	
	：自該等規定之發布日實施。						

### 6. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 4-5、9 條修正 107.05.01 衛授食字第 1071300669 號

04	依本法第 12 條第 1 項公告應置專門職業人員之食品業者， <b>至少應置一名專任專門職業人員。</b>					
04	食品業者依產業類別應置之專門職業人員，其範圍如下：					

01	禽畜產加工食品業、乳品加工食品業： <u>食品技師、畜牧技師或獸醫師。</u>		
02	水產加工食品業： <u>食品技師或水產養殖技師。</u>		
03	餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業： <u>食品技師或營養師。</u>		
04	其他食品製造業： <u>食品技師。</u>		
前項各款人員，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 <u>30小時以上</u> ，且領有合格證書；從業期間，應持續接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程， <u>每年至少8小時</u> 。			
前項其他機關(構)辦理之課程，應經中央主管機關認可。			
05	依本法第12條第1項公告應置技術證照人員之食品業者，依產業類別應置之技術證照人員，其範圍如下：		
01	餐飲業： <u>中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士。</u>		
02	烘焙業： <u>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。</u>		
前項食品業者所聘用調理烘焙從業人員中，其技術證照人員比率如下：			
01	觀光旅館之餐飲業：85%。	02	承攬機構餐飲之餐飲業：75%。
03	供應學校餐飲之餐飲業：75%。	04	承攬筵席餐廳之餐飲業：75%。
05	外燴飲食餐飲業：75%。	06	中央廚房式之餐飲業：70%。
07	自助餐業：60%。	08	一般餐館餐飲業：50%。
09	前店後廠小型烘焙業：30%。		
依前項比率計算，小數點後未滿一人者，以一人計。			
09	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。		
前項登錄資料如有變更，食品業者應自事實發生之日起30日內變更登錄。			
食品業者應於每年7月申報確認登錄內容。			

### 7. 食品安全管制系統準則第三條修正條文對照表 1070501 衛授食字第 1071300487 號

03	中央主管機關依本法第八條第二項公告之食品業者(以下簡稱食品業者)，應成立管制小組，統籌辦理前條第二項第二款至第八款事項。
	管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及 <u>專門職業人員</u> 、 <u>品質管制人員</u> 、 <u>生產部(線)幹部</u> 、衛生管理人員或其他幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其指定人員為必要之成員。

8. 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 1070501 衛授食字第 1071300319 號

01	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。											
02	應置專門職業人員之食品業者類別如下：											
01	餐盒食品	02	乳品加工食品	(03.01)		製造、加工、調配業。						
03	水產加工食品	04	肉類加工食品	(03.02)								
05	罐頭食品	06	食用油脂	(03.03)								
07	蛋製品	08	麵條及粉條類食品									
09	醬油	10	食用醋							(03.04)		
11	調味醬	12	非酒精飲料	(03.05)								
13	設有餐飲之	國際觀光								旅館業。		
14		五星級		(03.06)								
15	供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業。			(03.07)								
前項食品業者，其類別定義列於附表。												
03	前點應置 <b>專門職業人員</b> 之食品業者，其規模及實施日期如下：											
01	第 1 款及第 2 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		三千萬元以上者		，自發布			
02	第 3 款及第 4 款				，食品從業				，自		108	
03	第 5 款至				人員 <b>20 人</b>		一億元以上者				年	
04	第 12 款				以上且資本		三千萬元以上，未		中華民國		109	
		額新臺幣		達一億元者		年		實施		。		
05	第 13 款	之業者：辦有			之國際觀光旅館業者，自發布日實施。							
06	第 14 款	營業登記			之五星級旅館業者，自中華民國 107 年 7 月 1 日實施。							
07	第 15 款	、商業登記			或工廠登記供應鐵路運輸旅客餐食之 <b>餐盒食品業者</b>							
		或公司登記			或 <b>餐飲業者</b> ，自中華民國 108 年 1 月 1 日實施。							
04	應置 <b>技術證照人員</b> 之食品業者類別如下：											
01	設有餐飲之觀光								旅館業。			
02	團膳承包之	03	供應學校餐盒之	04	承攬筵席餐廳之				餐飲業。			
05	外燴餐飲服務之	06	中央廚房式之	07	自助	08	一般餐館					
09	前店後廠小型								烘焙業。			
<b>前項餐飲業及烘焙業，其類別之定義列於附表。</b>												
05	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：											
01	第 1 款	之業者：			者		，自					
02	第 2 款至	辦有			或依工廠管理輔導法及其相關規定，須辦理工廠登記者						發布日	
	第 8 款	商業登記、										

03	第 9 款	公司登記	者	
----	-------	------	---	--

附表 食品製造業、餐飲業及烘焙業之類別定義

序號	類別	定義			
01	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。		
02	乳品加工食品		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。		
03	水產加工食品		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 50% 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。
04	肉類加工食品		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 50% 以上者，包括醃漬肉品、香腸、乾燥肉品及調理肉品等產品		
05	罐頭食品		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		之製造、加工、調配工廠。
06	食用油脂		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		
07	蛋製品		指以蛋為主成分之蛋製品，製造成可供人食用之食品，包括液蛋、乾燥蛋粉及醃製蛋品		
08	麵條及粉條類食品		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		
09	醬油		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		
10	食用醋		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		
11	調味醬		指以農畜禽水產品等為原料，添加食鹽、糖類、調味料或防腐劑等調味醬產品之製成		

12	非酒精飲料		指含酒精成分不超過0.5%之飲料 惟飲用水工廠不在此限。
序號	類別		定義
15	供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業		指鐵路運輸業自設(附設)廚房或委外產製餐盒之食品業。
13	設有	國際觀光	旅館業
14	餐	五星級	
16	飲之	觀光	
17	團膳承包之		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。
18	供應學校餐盒之		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。
19	承攬筵席餐廳之		指 <b>具備固定</b> 營業場所， 餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。
20	外燴餐飲服務之		指 <b>無提供固定</b> 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。
21	中央廚房式之		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		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。
23	一般餐館		<b>包括</b> 各式中式及異國料理餐廳，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。 <b>不包括</b> 速食店、自助火鍋店、自助烤肉店、早餐店、麵店及提供之餐食 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。
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。