食品良好衛生規範準則修正草案總說明

衛生福利部依食品安全衛生管理法第八條授權，於一百零三年十一月七日訂定發布「食品良好衛生規範準則」，迄今已歷經五次食品安全衛生管理法修正，為使規範一致及強化食品業者自主衛生管理，將現行食品製造業之製程管理與品質管制及文件紀錄保存規定，擴大為所有食品業者均適用。此外，近期發生數起食品物流業事件，經檢討擬由食品物流業對於低溫食品倉儲、運送作業再予加強。又配合食品安全衛生管理法第十條第三項規定，食品添加物業兼生產化工原料或化學製造相關規定予刪除，增列販售業之食品添加物應專區、專冊、專人管理。低酸性及酸化罐頭食品製造業專章名稱修正為熱殺菌密閉容器包裝食品製造業以擴大管理範圍；新增食品用洗潔劑製造業專章，多面向整體強化國人飲食衛生安全，保障國人健康及消費權益。爰擬具「食品良好衛生規範準則」修正草案，計十一章，共四十三條，其修正要點如下：

一、 修正原材料定義及增列加工助劑、專人、專冊、專區之定義，並刪除本準則條文未援用之名詞。（修正條文第三條）

二、 修正倉儲管制規定，並增列倉儲更改貯存條件者，應有合理依據並作成紀錄之管理規定。（修正條文第六條）

三、 增列裝載低溫食品前，車輛與容器應預冷，運輸用車輛及容器應定期清理並記錄，收貨、運送等適當時機應檢測及記錄溫度，以及更改運輸溫層條件之規定，並考量車廂可能多次開關導致產品溫度劇烈變動，要求運輸車輛應設置有效降低溫度損失及遮蔽、覆蓋或其他適當之設施。（修正條文第七條）

四、 食品製造業之製程管理及品質管制、文件紀錄保存規定，擴大為所有食品業者均適用，刪除第二章章名，原規定併入第一章總則。（修正條文第九條至第十二條）

五、 為強化食品物流業者建立物流管制標準作業程序，內容包括第六條、第七條之規定。（修正條文第十六條）

六、 為減少空氣污染維護健康，要求餐飲業作場所裝設防制油煙設備，應依中央環境保護主管機關所定空氣污染防制法及其相關法規辦理。（修正條文第二十二條）

七、 配合本法第十二條第一項規定，刪除「餐飲業持有烹調技術士證及烘焙業食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定。（修正條文第二十四條）

八、 對食品添加物業管理，修正如下（修正條文第十七條、第二十八條至第二十九條）：

（一）增列食品販賣業者如販售食品添加物應設專區貯放，並專人及專冊管理。

（二）要求食品添加物之貯存管理應設專區貯放，並專人及專冊管理。

（三）配合本法第十條第三項規定，刪除「生產食品添加物兼生產化工原料或化學品之製造區域或製程步驟，應予區隔」之規定。

九、 對罐頭食品製造業之管理，修正如下(修正條文第三十二條至第三十五條）

(一) 為擴大對罐頭食品製造業管理範圍，修正章名為熱殺菌密閉容器包裝食品製造業，並於條文中統一用詞。

(二) 要求熱殺菌密閉容器包裝食品製造業應置殺菌技術管理人員；具工廠登記者，應另置殺菌操作人員、密封檢查人員及密封操作人員。

十、 食品器具、食品容器或包裝製造業之管理，修正如下（修正條文第三十九條至第四十一條）

（一）為擴大管理範圍，修正章名為食品器具、食品容器或包裝製造業。

（二）為避免重複規定，爰將原料及產品貯存管理、製造場所動線規劃及設備應保持清潔避免交叉污染等規定，予以刪除。

十一、新增食品用洗潔劑製造業專章規定。(修正條文第四十二條）