「食品良好衛生規範準則」

Q&A問答集

衛生福利部食品藥物管理署

103年11月21日

目錄

第一章　總則

Q1:何謂食品良好衛生規範準則？ 1
Q2:食品良好衛生規範準則之管理內容為何？ 1
Q3:「食品良好衛生規範準則」適用之食品業者為何？ 1
Q4:本次發布之「食品良好衛生規範準則」為何使用「準則」兩字？ 1
Q5:「食品良好衛生規範準則」與「食品良好衛生規範」內容之差異為何？ 2
Q6:違反「食品良好衛生規範準則」之罰則？ 2
Q7:食品業者之用水應符合何項規定？ 2
Q8:何謂飲用水水質標準？ 3
Q9:食品從業人員應接受健康檢查嗎？其項目為何？ 3
Q10:食品從業人員接受健康檢查時，A型肝炎應檢查那些項目？ 3
Q11:食品從業人員患有B型肝炎可否從事食品製造？ 3
Q12:食品從業人員一定需要配戴髮帽口罩及更換工作鞋嗎？ 3
Q13:食品從業人員於食品作業場所內工作時，「必要時」應戴口罩之條件為何？ .4
Q14:食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練，相關講習課程應該至何處查詢？ 4
Q15:食品從業人員應定期接受之衛生講習或訓練，可否由企業內部定期提供書面品保資料及案例，由營業據點主管向員工說明及訓練教導，並留存紀錄模式自行辦理？ 4
Q16:食品業之清潔劑及消毒劑如何管理？ 5
Q17:食品廢棄物可任意堆置於食品作業場所內或任意丟棄嗎？ 5

第二章　食品製造業

Q18:自行製造販售食品，在食品安全衛生管理方面，需符合哪些規範？ 6
Q19:有關食品作業場所環境落菌、機械塗抹、人員手部塗抹等檢驗項目，是否有相關規定可供依循？ 6
Q20:與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，其水質檢驗之項目為何？ 6
Q21:食品業者依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，於成品有效期限屆滿時即可銷毀嗎？ 6

第三章　食品工廠

Q22:食品工廠各作業區之間的門應如何做區隔管理？ 7

Q23:食品工廠生產設備及地板清洗所使用之清潔劑及消毒劑使用之規定為何？ 7

Q24:食品工廠原料倉儲溫度應如何管控？ 7

第四章　食品物流業

Q25:依食品良好衛生規範準則，食品物流業應訂定的管制標準作業程序內容有哪些？ 7

Q26:於食品物流之貯存過程中，應定期檢查的項目為何？ 8

第五章　食品販賣業

Q27:對於販賣場所的照明設施是否有相關規定？ 8

Q28:販賣、貯存烘焙食品者應符合哪些規定？ 9

Q29:販賣禽畜水產食品者應符合哪些規定？ 9

Q30:攤販、小型販賣店兼售食品者是否應符合食品良好衛生規範準則？ 9

Q31:販賣、貯存冷凍或冷藏食品者應符合哪些規定？ 10

Q32:超商販售即食熟食食品是否應符合食品良好衛生規範準則？ 10

第六章　餐飲業

Q33:如何判斷餐飲業油炸用食用油應更換新油之時機？ 10

Q34:清洗餐具之設施應符合哪些規定？餐具衛生應符合哪些規定？ 10

Q35:餐飲業其烹調人員所持烹調技術士證，是否只限中餐烹調技術士證？ 11

Q36:如何取得廚師證書？ 11

Q37:具有居留證及工作證之外籍人士，如持有烹調相關技術士證，是否可換發廚師證書？ 11

Q38:餐飲業之烹調從業人員，是否都應持有烹調技術士證？ 11

Q39:「觀光旅館之餐飲業」其範圍為何？ 12

Q40:「伙食包作業」其範圍為何？ 12

Q41:「中央廚房式之餐飲業」其範圍為何？ 12

Q42:「一般餐館餐飲業」其範圍為何？ 12

Q43:「前店後廠小型烘焙業」其範圍為何？ 12

Q44:餐飲業者辦理200人以上之外燴時，是否需向轄區衛生局報請備查？ 13

第七章　食品添加物業

Q45:第七章食品添加物業所規範之對象，是否僅針對食品添加物之製造業者？ ... 13

Q46:依複方食品添加物之用詞定義，指以食品添加物為關鍵原料，再調配食品原料或其他食品添加物而製成之專供食品加工使用之複合調製原料，其中何謂關鍵原料？ 13
Q47:如複合調製品之關鍵原料同時含食品添加物及「非食品添加物之食品原料」，其屬性如何判定？ 14
Q48:香辛料屬於食品添加物嗎？ 15
Q49:食品添加物業是否需設置食品衛生管理人員？ 15
Q50:具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，所設置之食品衛生管理人員應具備之資格為何？ 15
Q51:食品添加物製造工廠設置衛生管理人員時，是否須向所轄衛生局進行核備？若需核備，須檢附哪些文件？ 15
Q52:食品添加物業者所指派之管理衛生人員，是否須向所轄衛生局進行核備？ ... 16

第八章　低酸性及酸化罐頭食品製造業

Q53:製造罐頭食品須符合哪些規定？是否須向衛生機關申請認證？ 16

第九章　真空包裝即食食品製造業

Q54:為何須要針對真空包裝即食食品製造業進行規範？ 16
Q55:真空包裝即食食品之製造須遵循之法規規範為何？ 16

第十章　塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

Q56:塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者於生產產品過程中，應符合哪些規定 18
Q57:我是食品產品的製造業者，食品所使用之塑膠容器也是自己工廠生產的，那要符合哪一部分的食品良好衛生規範？ 18
Q58:塑膠類食品器具、食品容器或包裝之印刷作業應符合哪些規定？ 18
Q59:塑膠類食品器具、食品容器或包裝之品質管制要如何進行？ 18
Q60:塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者，要保存哪些紀錄？ 18

第一章　總則

Q1: 何謂食品良好衛生規範準則？

A1: 食品良好衛生規範準則(The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)是依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第8條第4項規定所定，為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。所有食品業者皆應實施GHP，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

Q2: 食品良好衛生規範準則之管理內容為何？

A2: 依據食安法第8條第1項規定，所有食品業者均應符合食品之良好衛生規範準則，本準則自**從業人員**、**作業場所**、**設施衛生管理**及其**品保制度**等四大面向著手，除訂定應遵守之一般規定外，另針對不同業者，分別訂定規範專章，包括食品製造業、食品工廠、食品物流業、食品販賣業、餐飲業、食品添加物業、罐頭食品製造業、真空包裝食品製造業及塑膠類食品器具容器或包裝製造業，業者應同時遵守。

Q3: 「食品良好衛生規範準則」適用之食品業者為何？

A3: 食品良好衛生規範準則為所有食品業者應符合之強制性規定，故凡從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者，均應符合本準則之規定。

Q4: 本次發布之「食品良好衛生規範準則」為何使用「準則」兩字？

A4: 衛生福利部依據食安法第8條第4項訂定「食品良好衛生規範準

則」，本準則以89年9月7日發布之「食品良好衛生規範」為架構，依中央法規標準法規定方式分條書寫。「食品良好衛生規範準則」發布施行後，將取代現行「食品良好衛生規範」，並將原規範公告廢止。

Q5: 「食品良好衛生規範準則」與「食品良好衛生規範」內容之差異為何？

A5: 「食品良好衛生規範準則」除以現行「食品良好衛生規範」為架構外，並將油炸用食用油之管理規定、餐具衛生標準之用於檢測餐具清洗程度規定、罐頭食品良好衛生規範及真空包裝食品良好衛生規範納入，另新增食品添加物業及塑膠類食品器具容器或包裝製造業良好衛生規範專章，全文共計11章46條。

Q6: 違反「食品良好衛生規範準則」之罰則？

A6: 衛生主管機關稽查時，如發現食品業者不符合該準則時，依食安法第44條第1款規定，經命其限期改正，屆期不改正，處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

Q7: 食品業者之用水應符合何項規定？

A7: 依本準則附表一第6點，供水設施應符合下列規定：(1)與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。(2)應有足夠之水量及供水設施。(3)使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持15公尺之距離。(4)蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源3公尺以上。(5)飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

Q8:何謂飲用水水質標準？

A8: 可遵循行政院環境保護署103年1月9日發布之飲用水水質標準(http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=O0040019)。

Q9: 食品從業人員應接受健康檢查嗎？其項目為何？

A9: 依本準則附表二第1點第1款及第3款規定，新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱，且雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次；其健康檢查項目包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，食品從業人員經醫師診斷其罹患或感染上述疾病，應主動告知現場負責人，且不得從事與食品接觸之工作。

Q10:食品從業人員接受健康檢查時，A型肝炎應檢查那些項目？

A10:A型肝炎之檢驗項目包括IgM或IgG二種，鼓勵食品從業人員二項皆檢查或至少需檢查其中一種。倘IgM呈現陰性者，表示未處於發病期間；IgG測定結果為陽性者，表示已具有抗體，該員可從事與食品接觸之工作。另，凡食品從業人員可提出健康檢查IgG陽性或A型肝炎疫苗已接種二劑之證明者，爾後可免再檢驗該項目。

Q11:食品從業人員患有B型肝炎可否從事食品製造？

A11:人類感染B型肝炎係經由皮膚、黏膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，因其傳染性較低，故帶原者仍可從事食品、餐飲等業務，惟仍應注意衛生操作。

Q12:食品從業人員一定需要配戴髮帽口罩及更換工作鞋嗎？

A12:依本準則附表二第1點第4款規定，食品作業場所內之從業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。

Q13:食品從業人員於食品作業場所內工作時，「必要時」應戴口罩之條件為何？

A13:食品從業人員於食品作業場所內工作時，必要時應戴口罩，該「必要時」之條件如下：(1)清潔區、包裝區及配膳台之從業人員。(2)從業人員在罹患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間。(3)中央流行疫情指揮中心認為有需要配戴之時期。

Q14:食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練，相關講習課程應該至何處查詢？

A14:目前衛生福利部食品藥物管理署認可之衛生講習機關(構)共計有97間，各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習所開設之相關課程資訊，可至衛生福利部食品藥物管理署中華民國廚師證書資訊管理系統之衛生講習課程查詢(http://chef.fda.gov.tw/tblu/main/ap/fpfap0201f.jsp)。

Q15:食品從業人員應定期接受之衛生講習或訓練，可否由企業內部定期提供書面品保資料及案例，由營業據點主管向員工說明及訓練教導，並留存紀錄模式自行辦理？

A15:

1. 從事食品衛生安全工作，應隨時自求專業知識與技能之精進，並留意社會脈動以提升個人及公司價值。公司為落實普及衛生訓練效果，於企業內部定期提供書面品保作業及案例，由營業據點主管向員工說明及訓練教導並留存紀錄，此模式符合本準則第 5 條附表二第 1 點第 2 款，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄之規定。

2. 惟為避免業者自行辦理之衛生訓練，因公司成本考量等而流於形式，失去衛生講習實際效用。且本署為確保各縣市衛生局認可之衛生講習機關(構)具有一定之專業素質，以及辦理講習或訓練之品質，訂有「衛生講習機關(構)申請認可及辦理講習應注意事項」與「認可衛生講習機關(構)課程查核及管理注意事項」，其中規定衛生講習課程內容及講師資格。因此，食品業之衛生訓練除自辦隨時自求食品專業知識與技能之精進外，從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

Q16:食品業之清潔劑及消毒劑如何管理？

A16:依本準則附表二第3點第2款規定，清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

Q17:食品廢棄物可任意堆置於食品作業場所內或任意丟棄嗎？

A17:依本準則附表二第4點，廢棄物處理應符合下列規定：

1. 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。
2. 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。有關廢棄物清理法可至全國法規資料庫查詢(http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=O0050001)。
3. 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。
4. 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有

害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

第二章　食品製造業

Q18:自行製造販售食品，在食品安全衛生管理方面，需符合哪些規範？

A18:從事食品加工製造及販售等行為事宜，原則上，食品業者有關衛生管理部分，應以符合「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」為前提；業者必須盡到所有管理之責任，如產品衛生、安全、標示及廣告等，皆須遵守食品安全衛生相關法令規定。

Q19:有關食品作業場所環境落菌、機械塗抹、人員手部塗抹等檢驗項目，是否有相關規定可供依循？

A19:食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合本準則之規定，並視整體食品及其製程特性，以及各作業區清潔度等要求，自主訂定衛生安全管理措施及其標準，以確保食品產品之衛生安全品質。

Q20:與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，其水質檢驗之項目為何？

A20:依本準則附表一第6點第1項規定，與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準，故相關之檢驗應符合該標準之規定。

Q21:食品業者依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫，於成品有效期限屆滿時即可銷毀嗎？

A21:否。依本準則第12條規定，食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。

第三章　食品工廠

Q22:食品工廠各作業區之間的門應如何做區隔管理？

A22:依本準則第14條規定，食品作業場所依作業性質不同，應個別設置或有效區隔，並保持清潔。故食品作業場所各作業區的門需隨時關閉且門的密合度需良好，如為自動門，需每日確認是否正常運作。

Q23:食品工廠生產設備及地板清洗所使用之清潔劑及消毒劑使用之規定為何？

A23:清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用；食品工廠之生產設備中與食品接觸面之清洗消毒作業，應使用符合食品用洗潔劑衛生標準規定之產品。此外，進行設備、器具之清洗消毒作業時，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

Q24:食品工廠原料倉儲溫度應如何管制？

A24:依本準則第6條規定，食品工廠應制定倉儲管理標準作業程序，並據以執行，視各原物料特性，倉儲過程中需溫濕度管制者，應建立合理之管制基準，並確實記錄。有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

第四章　食品物流業

Q25:依食品良好衛生規範準則，食品物流業應訂定的管制標準作業程序內容有哪些？

A25:

運輸管制	貯存管制	溫度管制
1. 運輸車輛保持清潔衛生。 2. 產品堆疊保持穩固，並維持空氣流通。 3. 運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。 4. 運輸過程避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度變動、撞擊及車內積水等。 5. 運輸時應有防止交叉污染之措施。	1. 不同材料、成品作業場所應分別設置或有適當區隔。 2. 分類貯放於棧板、貨架上，不得直接放置地面，並保持良好通風。 3. 遵行先進先出之原則，並確實記錄。 4. 建立溫度或溼度管制方法及基準，並確實記錄。 5. 定期檢查，並確實記錄，有異狀立即處理。	1. 低溫食品在裝載及卸貨前，應檢測及記錄溫度。 2. 低溫食品之理貨及裝卸，應於15℃以下場所迅速進行。 3. 依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。

Q26:於食品物流之貯存過程中，應定期檢查的項目為何？

A26:貯存過程中定期檢查之項目應包含環境溫度、環境濕度、包裝完整性及產品狀態等。可依材料、產品的型態訂定其必須檢查之項目，以確保食品之衛生安全。

第五章　食品販賣業

Q27:對於販賣場所的照明設施是否有相關規定？

A27:依本準則第17條第10點規定，販賣場所之光線應達到二百米燭光

以上，使用之光源，不得改變食品之顏色。

Q28:販賣、貯存烘焙食品者應符合哪些規定？

A28:依本準則第19條，販賣、貯存烘焙食品者應符合下列規定：

1. 未包裝之烘焙食品販賣時，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。
2. 以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

Q29:販賣禽畜水產食品者應符合哪些規定？

A29:依本準則第20條，販賣禽畜水產食品者應符合下列規定：

1. 陳列檯面應採不易透水及耐腐蝕之材質。
2. 販售場所應有適當洗滌及排水設施。
3. 供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。
4. 使用絞肉機及切片機等機具，應保持清潔，並避免污染。
5. 生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理。
6. 貯存、陳列、販賣，應以適當之溫度及時間管制。
7. 販賣冷凍(藏)之禽畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施。
8. 以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

Q30:攤販、小型販賣店兼售食品者是否應符合食品良好衛生規範準則？

A30:依本準則第21條規定，攤販、小型販賣店兼售食品時，得視實際情形選擇適用之衛生操作，並由地方衛生主管機關裁量。

Q31:販賣、貯存冷凍或冷藏食品者應符合哪些規定？

A31:依本準則第18條，販賣、貯存冷凍或冷藏食品者應符合下列規定：

1. 販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。
2. 冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍(藏)食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。
3. 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
4. 冷凍(藏)食品貯存或陳列於冷凍(藏)櫃內時,不得超越最大裝載線。

Q32:超商販售即食熟食食品是否應符合食品良好衛生規範準則？

A32:超商現場販售即食熟食食品，工作人員如需處理食材，則應符合本準則規定，確保食品衛生安全，相關人員亦應符合餐飲從業人員之相關規定。

第六章　餐飲業

Q33:如何判斷餐飲業油炸用食用油應更換新油之時機？

A33:依本準則附表二第5點規定，油炸用食用油之總極性化合物含量達25%時，不得再予使用，應全部更換新油。

Q34:清洗餐具之設施應符合哪些規定？餐具衛生應符合哪些規定？

A34:依本準則第22條規定，餐飲業之洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。另依本準則第26條第3款規定，提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。

Q35:餐飲業其烹調人員所持烹調技術士證，是否只限中餐烹調技術士證？

A35:依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第5條，餐飲業依其類別置專任之技術證照人員得為中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或烹調相關之技術士。

Q36:如何取得廚師證書？

A36:依據本準則規定，持有烹調技術士證者從業期間，應加入執業所在地直轄、市縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由各級衛生主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。

Q37:具有居留證及工作證之外籍人士，如持有烹調相關技術士證，是否可換發廚師證書？

A37:具有居留證及工作證之外籍人士，如持有烹調技術士證，並實際從事餐飲業者，可加入當地衛生主管機關認可之公會或工會，並由其發給廚師證書，惟若居留證或工作證到期時，廚師證書一併失效。

Q38:餐飲業之烹調從業人員，是否都應持有烹調技術士證？

A38:

1. 目前依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定，只有部分類別之餐飲業規定其烹調業人員應具有烹調技術士證。
2. 本準則發布日起一年內，依本準則第25條規定，應聘用中餐烹調技術士證之餐飲業別及比率規定為：(1)觀光旅館之餐廳80%；(2)承攬學校餐飲之餐飲業70%；(3)供應學校餐盒之餐盒業70%；(4)承攬筵席之餐廳70%；(5)外燴飲食業70%；(6)中央廚房式之餐飲業60%；(7)伙食包作業60%；(8)自助餐飲業50%。

3. 本準則發布之日起一年後施行，依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法規定，應聘用烹調相關技術士證之餐飲業別及比率規定為：(1)觀光旅館之餐廳85%；(2)承攬機關餐飲之餐飲業75%；(3)供應學校餐飲之餐飲業75%；(4)承攬筵席餐廳之餐飲業75%；(5)外燴飲食餐飲業75%；(6)中央廚房式之餐飲業70%；(7)自助餐飲業60% ；(8)一般餐館餐飲業50%；(9)前店後廠小型烘焙業30%。

Q39:「觀光旅館之餐飲業」其範圍為何？

A39:觀光旅館指經我國交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照者，包含國際觀光旅館及一般觀光旅館。而觀光旅館之餐飲業不限中式餐廳，其他異國料理餐廳亦屬於本準則規定之範圍。

Q40:「伙食包作業」其範圍為何？

A40:伙食包作業指經營學校、醫院、工廠等機關團體伙食包辦之業別。

Q41:「中央廚房式之餐飲業」其範圍為何？

A41:中央廚房之餐飲業指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲場所之熟食或僅需簡易加熱之預製食材之食品業者。

Q42:「一般餐館餐飲業」其範圍為何？

A42:一般餐館餐飲業指從事調理餐食並提供現場立即食用之餐館，規模為具商業登記或公司登記者，其持刀、持鏟之烹調從業。惟考量其中所提供之餐食其食材型態多為半成品，僅經簡單調理，不需要專業烹調技術即可完成者，如披薩外帶店、速食店、自助火鍋店、自助烤肉店及早餐店等，則非屬該辦法規範之類別。

Q43:「前店後廠小型烘焙業」其範圍為何？

A43: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業者；公司登記、工廠登記非其構成之要件。參與後廠生產製作人員，包括配發原料、包裝烘焙成品人員。另目前烘焙生產工廠非該辦法規範之業別，故尚不需符合該辦法聘用技術證照人員之比率，惟業者可自願性聘用具有專門職業或相關技術證照人員，共同為食品衛生安全及品質把關。

Q44:餐飲業者辦理200人以上之外燴時，是否需向轄區衛生局報請備查？

A44:依本準則第27條第4款規定，辦理200人以上餐飲時，應於辦理3日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第七章　食品添加物業

Q45:第七章食品添加物業所規範之對象，是否僅針對食品添加物之製造業者?

A45:否。依本準則第2條規定，本準則適用於食品安全衛生管理法第3條第7款所定之食品業者。即從事食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出之業者，均為所規範之對象。

Q46:依複方食品添加物之用詞定義，指以食品添加物為關鍵原料，再調配食品原料或其他食品添加物而製成之專供食品加工使用之複合調製原料，其中何謂關鍵原料？

A46:關鍵原料係指提供該產品主要功能之原料，應由產品功能用途(常

會透由產品品名或標示之用途訴求加以揭露)加以認定，並非以比例多寡判定。例如：「0.1%維生素B12」之關鍵原料為維生素B12；「營養強化麵粉」之關鍵原料包含提供營養強化的成分及麵粉。

Q47:如複合調製品之關鍵原料同時含食品添加物及「非食品添加物之食品原料」，其屬性如何判定？

A47:依據複方食品添加物之定義，複方食品添加物所含「非食品添加物之食品原料」，係作為輔料用途，輔料係指具輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等功能之原料。故如複合調製品含有一種以上做為關鍵原料之「非食品添加物之食品原料」(含有一種以上非作為輔料之「非食品添加物之食品原料」)，則該複合調製品不屬食品添加物。舉例如下：

1. 某產品「高湯粉_1」用途作為調味劑，成份含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽」等「非食品添加物之食品原料」及「味精、5’-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉及5’-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉」等食品添加物，因高湯粉係作為湯頭調味之用途，其所含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒」等「非食品添加物之食品原料」具有調味功能，非作為輔料，故該「高湯粉_1」不屬食品添加物。
2. 某產品「高湯調味粉_2」用途作為調味劑，成份含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」及「香料(內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5’-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5’-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉」等食品添加物，產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，所含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」雖具有調味功能，惟其屬於調味產品普遍皆使用之原料，非屬本產品關鍵原料，故「高湯調味粉_2」應屬食品添加物。

Q48:香辛料屬於食品添加物嗎？

A48:香辛料，例如：胡椒、孜然、花椒、茴香、八角等，係屬「非食品添加物之食品原料」。

Q49:食品添加物業是否需設置食品衛生管理人員？

A49: 依據食安法第 11 條第 1 項，衛生福利部發布訂定「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別」，係包括乳品製造業、罐頭食品製造業、冷凍食品製造業、即食餐食製造業、特殊營養食品製造業、食品添加物製造業、水產食品業、肉類加工食品業及健康食品製造業等 9 項業別。故具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，應設置食品衛生管理人員。

Q50: 具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，所設置之食品衛生管理人員應具備之資格為何？

A50:有關食品衛生管理人員之資格，已規定於食品製造工廠衛生管理人員設置辦法，可至全國法規資料庫查詢(http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040005)。

Q51:食品添加物製造工廠設置衛生管理人員時，是否須向所轄衛生局進行核備?若需核備，須檢附哪些文件?

A51:依據「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」第 7 條規定，具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同：

1. 申報書一份及資料卡一式三份。
2. 衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本一份。
3. 工廠登記證明文件影本一份。

Q52:食品添加物業者所指派之管理衛生人員，是否須向所轄衛生局進行核備?

A52:否。具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，其設置衛生管理人員時，始須向所轄衛生局辦理核備。

第八章　低酸性及酸化罐頭食品製造業

Q53:製造罐頭食品須符合哪些規定？是否須向衛生機關申請認證？

A53:製造罐頭食品，無須申請認證，惟產品應符合「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」等規定；另，依本準則規定，罐頭食品之製造應於封裝前或封裝後施行商業滅菌，殺菌條件應由具有訂定該設備殺菌條件及具有對罐頭食品殺菌專門知識之機構訂定。此外，有關產品調製、殺菌作業管理、殺菌設備、人員訓練等亦應符合本準則相關規定。

第九章　真空包裝即食食品製造業

Q54:為何須要針對真空包裝即食食品製造業進行規範？

A54:肉毒桿菌毒素是由於肉毒桿菌在厭氧狀態及低酸性(酸鹼值＞4.6)環境下所產生的毒素，易發生於真空包裝製品、醃豬肉等低酸性食品，故針對真空包裝即食食品之製造業者進行管理，以降低肉毒桿菌中毒之危害。

Q55:真空包裝即食食品之製造須遵循之法規規範為何？

A55:

(一) 依本準則第37條規定，製造常溫貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

1. 具下列任一條件者之真空包裝即食食品，得於常溫貯存及販售：

(1) 水活性在0.85以下。

(2) 氫離子濃度指數(以下稱pH值)在9.0以上。

(3) 經商業滅菌。

(4) 天然酸性食品(pH值小於4.6者)。

(5) 發酵食品(指微生物於發酵過程產酸，致最終產品pH值小於4.6或鹽濃度大於10%者；所稱鹽濃度，指鹽類質量佔全部溶液質量之百分比)。

(6) 碳酸飲料。

(7) 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

(二) 依本準則第38條規定，製造冷藏貯存及販賣之真空包裝即食食品，應符合下列規定：

1. 水活性大於0.85，且須冷藏之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於7℃以下進行。

2. 冷藏真空包裝即食食品之保存期限：產品未具下列任一條件者，保存期限應在10日以內，且業者應留存經中央衛生福利主管機關認證實驗室之相關檢測報告或證明文件備查：

(1) 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。

(2) 水活性在0.94以下。

(3) pH值小於4.6。

(4) 鹽濃度大於3.5%之煙燻及發酵產品。

(5) 其他具有可抑制肉毒桿菌之條件。

(三) 依本準則第39條規定，製造冷凍貯存及販賣之真空包裝即食食品，其貯存、運輸及販賣過程，均應於零下18℃下進行。

第十章　塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

Q56:塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者於生產產品過程中，應符合哪些規定？

A56:依本準則第 40 至 45 條，塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者於生產產品過程中，包括產品開發及設計、原料及產品貯存、製造場所、生產製造、衛生管理及紀錄保存等，皆應符合塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業專章之規定。

Q57:我是食品產品的製造業者，食品所使用之塑膠容器也是自己工廠生產的，那要符合哪一部分的食品良好衛生規範？

A57:兼有生產食品及其所用的塑膠容器者，應同時符合食品業者、食品工廠環境等衛生管理之食品良好衛生規範及塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業專章之規範。

Q58:塑膠類食品器具、食品容器或包裝之印刷作業應符合哪些規定？

A58:塑膠類食品器具、食品容器或包裝之印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸出、溶出等接觸食品之虞，應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準准用之著色劑。

Q59:塑膠類食品器具、食品容器或包裝之品質管制要如何進行？

A59:所有食品器具、食品容器或包裝均應確保符合食安法及其相關規範，包括依食安法第17條所公告訂定之「食品器具容器包裝衛生標準」。此外，業者亦應依產品設計，自主符合其規格，以達到高品質的目標。

Q60:塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者，要保存哪些紀錄？

A60:塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業者，應保存產品開發及設計資料、原料進出資料(包括日期及數量)、生產製造之逐日紀錄及產品回收紀錄等文件，並保存至該批成品有效日期後 3 年以上。