餐飲衛生法規

講座：　張　芝　惠
臺南市政府衛生局
國立台北護理學院護理研究所碩士
南台科技大學財經法律研究所碩士

相關常用衛生法規

- 食品衛生管理法
- 食品回收指引
- 健康食品管理法
- 食品良好衛生規範
- 食品製造工廠建築及設備設廠標準
- 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法
- 食品衛生標準
- 食品添加物使用範圍及限量
- 消費者保護法

食品衛生管理法共分七章

- 第一章:總　則
- 第二章:食品衛生管理
- 第三章:食品標示及廣告管理
- 第四章:食品業衛生管理
- 第五章:查驗及取締
- 第六章:罰　則
- 第七章:附　則

第一章 食品衛生管理法— 總則

- 第一條：

  為管理食品衛生安全及品質，維護國民健康，特制定本法；本法未規定者，適用其他有關法律之規定。

食品衛生管理法— 總則

第二條：

本法所稱食品，係指供人飲食或咀嚼之物品及其原料。

本法所稱特殊營養食品，指營養均衡或經營養素調整，提供特殊營養需求對象食用之下列配方食品：一、嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品。

二、提供特定疾病病人之營養需求，且必須在醫師、藥師或營養師指導下食用，以維持健康為目的之病人用食品。

三、其他經中央主管機關公告指定特殊對象食用之食品。

四、前項第二款所稱特定疾病，其範圍由中央主管機關定之。

管灌安素 Osmolite
IDEAL FOR TUBE FEEDING
250

HiPP
organic

食品衛生管理法— 總則

第三條：

本法所稱食品添加物，係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

食品添加物的分類

- **防腐劑**：抑制微生物生長（例如：糖漬、鹽漬）
- 殺菌劑：殺菌（殺死菌體的表面）
- **抗氧化劑**：防止**油脂氧化**（防止油耗味）
- 漂白劑：抑制褐變（亞硫酸鹽類）
- **保色劑**：使肉製品呈色，產生特殊風味，抑制肉毒桿菌生長。（**硝酸鹽、亞硝酸鹽**）
- 膨脹劑：品質改良用、釀造用及食品製造用劑
- 營養添加劑：補充食品中不足之營養素（維生素、礦物質、胺基酸）

食品添加物的分類

- 著色劑:人工合成之食用色素
- 香料:
- 調味劑:酸味、甜味、鹹味、鮮味
- 黏稠劑:糊料
- 結著劑:增加保水性促進鍵結（ex:魚、肉丸）
- 乳化劑:使油脂與親水性物質充分均勻混合
- 溶劑:溶解、萃取
- 食品工業用化學藥品（測試用）
- 其他:
- 食品添加物為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

食品添加物
着色料
保存料
甘味料
酸味料
増粘剤
調味料
・・・など多種存在

無所不在添加物-舉例
土司
乳化劑（脂肪酸甘油酯）、營養添加劑（維生素A/D2）、
防腐劑（去水醋酸）、抗氧化劑（二丁基羥基甲苯BHT）、香料
火腿
保色（亞硝酸鈉）、抗氧化劑（L抗壞血酸）、
營養添加劑（菸鹼醯胺）、防腐劑（己二烯酸）、
結著劑（聚合磷酸鹽）、品質改良劑（乳酸硬脂酸鈉）、
黏稠劑（羧甲基纖維素鈉CMC）、乳化劑（脂肪酸甘油酯）、香料
起司
酸味劑（檸檬酸鈉）、品質改良劑（磷酸鈉）、
防腐劑（己二烯酸甲）、着色劑（胭脂多、胭脂蟲素）

波蜜
營養標示
4 710171 085121

品　　名：豐年果糖
原　　料：天然植物食用澱粉
主要成份：糖份75%，水份25%
防腐劑及化學添加物
糖 成 份：果糖55%±4%
（乾物基準）葡萄糖40%±2%
還原糖 5%±1%
淨　　重：5公斤
有效期間：二年
製造日期：
89. 3. 17
豐年豐和企業股份有限公
工廠：台南縣仁德鄉三甲村
消費者服務電話：(06) 2664311

食品衛生管理法— 總則

- 第四條：

本法所稱食品器具，係指生產或運銷過程中，直接接觸於食品或食品添加物之器械、工具或器皿。

食品衛生管理法— 總則

- 第五條：

本法所稱食品容器、食品包裝，係指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。

常見塑膠材質（回收辨識碼）、特性、常見產品及耐熱溫度

1 聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET)硬度韌性佳、質輕、不揮發、耐酸鹼，寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶等，耐熱溫度60~85℃

2 高密度聚乙烯 (HDPE)耐腐蝕、耐酸鹼，塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等，耐熱溫度90~110℃

3 聚氯乙烯 (PVC)可塑性高，保鮮膜、雞蛋盒、調味罐等，耐熱溫度60~80℃→勿與高溫、高油脂接觸（警語）

4 低密度聚乙烯 (LDPE)耐腐蝕、耐酸鹼，塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等，耐熱溫度70~90℃

- 資料來源：日本塑膠工業聯盟（The Japan plastics industry federation），網址: http://www.jpif.gr.jp/2hello/conts/youto_c.htm

常見塑膠材質（回收辨識碼）、特性、常見產品及耐熱溫度

5 聚丙烯 (PP)耐酸鹼、耐化學物質、耐碰撞、耐高溫，水杯、布丁盒、豆漿瓶等，耐熱溫度100~140 ℃

6 聚苯乙烯 (PS)吸水性低、安定性佳，養樂多瓶、冰淇淋盒、泡麵碗等，耐熱溫度70~90℃

7 其他（例如：聚碳酸酯(PC)、聚乳酸(PLA) 、美耐皿）

PC: 質輕、透明、機械強度高、耐高溫，嬰兒奶瓶、運動水壺、水杯等，耐熱溫度120~130℃

PLA: 餐飲店的冷飲杯、冰品杯、沙拉盒等

國內食品容器材質編號及分類

1 PET 保特瓶

常見產品	冷飲容器
特性	攝氏40度以上，可能出現影響染色體物質

2 HDPE 高密度聚乙烯

常見產品	厚塑膠袋、清潔劑瓶牛奶瓶
特性	耐酸、耐鹼，但耐熱最多只到攝氏60度

3 PVC 聚氯乙烯

常見產品	水管、雨衣、部分塑膠杯、瓶外標籤
特性	材質穩定，但攝氏60度以上可能出現致癌物

4 LDPE 低密度聚乙烯

常見產品	較薄塑膠袋
特性	耐酸、耐鹼，但耐熱最多只到攝氏60度

5 PP 聚丙烯

常見產品	微波容器、果汁瓶豆漿瓶、塑膠碗
特性	可耐熱至攝氏135度

6 PS 聚苯乙烯(保麗龍)

常見產品	泡麵的碗(發泡) 養樂多瓶(非發泡)
特性	耐熱最多到攝氏70至95度

7 other （其他類）

註／依國家規定，容器下方應有材質編號
資料來源／林口長庚醫院專業科主任林杰樑、環保署
製表／黃祈祈、朱淑娟　繪表／韓光耀

美耐皿餐具

使用美耐皿餐具之注意事項：

1. 避免盛裝過熱或酸性的食品，不能以微波加熱。
2. 清洗時，以海綿擦洗替帶菜瓜布，以免留下刮痕造成細菌孳生。**盡量還是以不鏽鋼或瓷製餐具，取代美耐皿餐具。**
3. 美耐皿材質耐熱溫度約在 110～130℃，雖然同時具有耐酸、耐鹼、耐酒精等特性，仍應注意塑膠類食品器具、容器之使用原則，**遇有熱食、高酸性或高油脂性食品，儘量減少使用塑膠容器具盛裝。**

美耐皿容器管理

- 99.12.31預告增列「**以甲醛-三聚氰胺為合成原料之塑膠**」為管制項目，並訂定其三聚氰胺溶出限量標準為2.5 ppm。
- 100.7.21正式公告，101.7.21分階段實施：

1. **塑膠類水壺（杯）、奶瓶及餐盒**
2. 一次性塑膠容器類食品器具容器包裝
   例如:吸管、塑膠袋、保鮮膜、杯、盤、碗…

食品衛生管理法— 總則

- 第六條：

本法所稱食品用洗潔劑，係指直接使用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器及食品包裝之物質。

食品衛生管理法— 總則

- 第七條：

　本法所稱食品業者，係指經營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、輸出或經營食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。

食品衛生管理法— 總則

- 第八條：

  本法所稱標示，係指於下列物品用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號：

一、食品、食品添加物、食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書。

二、食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表。

食品衛生管理法— 總則

- 第九條：

  本法所稱主管機關：在中央為行政院衛生署；在直轄市為直轄市政府；在縣（市）為縣（市）政府。

第二章-食品衛生管理

- 第十條：

  販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。

塑化劑每日耐受量(Tolerable Daily Intake, 簡稱TDI)

- 塑化劑類別 **每日耐受量(TDI值)**

DEHP	0.05 mg/kg bw/day
DBP	0.01 mg/kg bw/day
DINP	0.15 mg/kg bw/day
BBP	**0.5 mg/kg bw/day**
DIDP	0.15 mg/kg bw/day

- 參考國內外學者所提出之毒理研究及背景值等資料，並經該局食品安全與營養諮議會委員討論後，提出

第二章-食品衛生管理

- 第十一條：

1食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、贈與或公開陳列：

一、變質或腐敗者。

二、未成熟而有害人體健康者。

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。

四、染有病原菌者。

第二章-食品衛生管理

五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量者。

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過定安全容許量者。

七、攙偽或假冒者。

八、逾有效日期者。（處罰販賣者）

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康者。

2前項殘留農藥或動物用藥安全容許量及食品中原子塵或放射能污染安全容許量之標準，由中央主管機關會商相關機關定之。

3第一項有害人體健康之物質，包括雖非疫區而近十年內有發生牛海綿狀腦病或新型庫賈氏症病例之國家或地區牛隻之頭骨、腦、眼睛、脊髓、絞肉、內臟及其他相關產製品。

第十一條新增第4項

- 4國內外之肉品及其他相關產製品，除依中央主管機關根據國人膳食習慣為風險評估所訂定安全容許標準者外，不得檢出乙型受體素。
- 5國內外如發生因食用安全容許殘留乙型受體素肉品導致中毒案例時，應立即停止含乙型受體素之肉品進口；國內經確認有因食用致中毒之個案，政府應負照護責任，並協助向廠商請求損害賠償。

近來重大食品安全事件表

2008/12	農藥殘留火龍果流入市場	越南進口的火龍果，被檢驗出含有農藥「撲克拉」殘留，有 18,000 公斤流入市場，農藥殘留可能使人體中毒
2011/5	北市營養午餐有禁藥雞肉	CAS 優良肉品驗出有瘦肉精，因應劑量殘留，吃下後可能會引起心悸、噁心、嘔吐、神經系統受損、血壓升高等
2011/5	淡水河含砷致癌毒魚	淡水、八里等地的漁市場抽查魚貨驗出含有重金屬，砷是一級致癌物，慢性毒，長期食用恐有致癌風險
2011/5	塑化劑毒飲料事件	廠商在多種市售飲品添加起雲劑，違法添加有害塑化劑，可能會導致孕女不孕，人體荷爾蒙異常甚至致癌
2008/12	農藥殘留火龍果流入市場	越南進口的火龍果，被檢驗出含有農藥「撲克拉」殘留，有 18,000 公斤流入市場，農藥殘留可能使人體中毒

資料製作：Yahoo! 奇摩部落

第二章-食品衛生管理

- 第十二條：

  食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

食品衛生法施行細則

本法第十七條第一項第三款所定食品添加物之標示，應依下列規定辦理：

一、食品添加物名稱應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準所定之食品添加物**品名或通用名稱**。

二、屬甜味劑（含化學合成、天然物萃取及糖醇），應同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱。

三、屬防腐劑、抗氧化劑者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。

四、屬調味劑（不含甜味劑、咖啡因）、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑者，得以用途名稱標示之；屬香料者，得以香料標示之；屬天然香料者，得以**天然香料標示**之。

第二章-食品衛生管理

- 第十三條：

屠宰場內畜禽屠宰及分切之衛生檢查，由農業主管機關依畜牧法之規定辦理。

運出屠宰場之屠體、內臟或分切肉，其製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入或輸出之衛生管理，由主管機關依本法之規定辦理。

第二章-食品衛生管理

- 第十四條：

　　經中央主管機關公告指定之食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器及食品包裝，其製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出，非經中央主管機關查驗登記並發給許可證，不得為之。登記事項有變更者，應事先向中央主管機關申請審查核准。

第二章-食品衛生管理

前項許可證，其有效期間為一年至五年，由中央主管機關核定之；期滿仍須繼續製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出者，應於期滿前三個月內，申請中央主管機關核准展延。但每次展延，不得超過五年。

第一項許可之廢止、許可證之發給、換發、補發、展延、移轉、註銷及登記事項變更等管理事項之辦法，由中央主管機關定之。

第一項之查驗登記，得委託其他機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第二章-食品衛生管理

第十四條之一

國外食品或食品添加物對民眾之身體或健康有造成危害之虞，經中央主管機關公告指定者，旅客攜帶入境時應檢附出產國衛生主管機關開具之衛生證明文件申報之；對民眾之身體或健康有嚴重危害者，中央主管機關並得公告禁止旅客攜帶入境。 違反前項規定之食品或食品添加物，沒入銷毀之。

第二章-食品衛生管理

- 第十五條：

　食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑有下列情形之一者，不得製造、販賣、輸入、輸出或使用：

一、有毒者。

二、易生不良化學作用者。

三、其他足以危害健康者。

第二章-食品衛生管理

- 第十六條：

  醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

食品慎選購拒當冤大頭

「食品」是指提供人體日常所需熱量及營養素，以維持生理正常機能。無法用於診斷治療疾病。

第三章-食品標示及廣告管理

- 第十七條：

有容器或包裝之食品、食品添加物，應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：

一、品名。（食品品名「消芷茶、養旰茶」，其中「消芷」、「養旰」之諧音涉及誇大，有易生誤解之情事。）

二、內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。

三、食品添加物名稱。

四、廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

第三章-食品標示及廣告管理

五、有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。

（鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脫脂煉乳、乳油（Cream）、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保存條件。）

（食品之製造日期或保存期限如以「03.12.2010」表示者，由於其中「月．日」之順序易使人產生混淆，為便於消費者了解，應顯著加註「月．日．年」或「日．月．年」字樣）

六、其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

（添加阿斯巴甜之食品（包括代糖錠劑及粉末）應以中文顯著標示「苯酮尿症患者（Phenylketonurics）不宜使用或同等義意之字樣。）

（食品如確有使用基因改造之黃豆及玉米為原料，最終產品總重量百分之五以上 ，則標示『基因改造』或『含基因改造』。）

內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明

[細則第十條]：

本法第十七條第一項第二款所定內容物之標示，除專供外銷者外，應依下列規定辦理：

一、重量、容量以公制標示之。

二、液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。

三、內容物含量得視食品性質註明為最低、最高或最低與最高含量。

四、內容物為二種或二種以上時，應依其含量多寡由高至低標示之。

經中央主管機關公告指定之食品，應以中文及通用符號顯著標示營養成分及含量；其標示方式及內容，並應符合中央主管機關之規定。

（有關「市售」是指在市面上流通供一般消費者選購之產品；「完整包裝」是指經拆封後無法回復原狀之包裝。案內茶包類等產品，若經拆封後屬無法回復原狀者，應依本署公告規定自97年1月1日起標示營養成分及含量（包括飽和脂肪及反式脂肪））。

第二章-第十七條 之一新修正

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中 文標示原產地；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、製造日期或有效日期等事項 。

前項特定食品品項、應標示事項、適用及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

健康食品

- 健康食品：指具有**保健功效**，並標示或廣告其具該功效之食品。
- 本法所稱之保健功效，係指增進民眾健康、減少疾病危害風險，且具有實質科學證據之功效，非屬治療、矯正人類疾病之醫療效能，並經中央主管機關公告者。

如何辨識一般食品和健康食品		
一般食品		健康食品
除部分經公告需辦理查驗登記外，大部分不需事前登記許可	登記	產品需經安全及有效性的認證，並登記取得健康食品許可證
無	核准字號	衛署健食字第000000號 或衛署健食規字第000000號
無	標章	外包裝有衛生署「健康食品」標章（俗稱「小綠人」標章）
不得宣稱有保健功效	廣告宣傳	可訴求特定保健之功效

資料來源／衛生署 ■聯合報

食品藥物消費者知識服務網 - 衛生署審核通過之健康食品一覽表 - Windows Internet Explorer

http://consumer.fda.gov.tw/Food/InfoHealthFood.aspx?nodeID=162

檔案(F) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H) 轉換 選擇

我的最愛 食品藥物消費者知識服務網 - 衛生署審核通過之... 網頁(P) 安全性(S) 工具(O)

食品藥物消費者知識服務網

FDA

::: | 相關連結 | 網站導覽 | RSS

全文檢索 請輸入... 搜尋

首頁 | 專題焦點 | 新聞專區 | 消費紅綠燈 | 食在安心 | 藥求安全 | 人體器官保存庫 | 反毒資源館 | 宣導活動 | 整合查詢中心 | 便民服務

分眾導覽： 一般大眾 帳號： 密碼： 登入 忘記帳號或密碼? | 加入會員

整合查詢中心

- 食品
- 藥品、醫療器材、化妝品

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 核可資料查詢 > 衛生署審核通過之健康食品一覽表

字級設定: 小 中 大

衛生署審核通過之健康食品一覽表

衛生署審核通過之健康食品一覽表

加入常用功能 友善列印

類別：	全部	許可證字號：	
申請商：		中文品名：	
保健功效：	全部	關鍵字：	

搜尋 重置

TOP

開始 卸除式磁碟 (I:) Microsoft PowerP... 行政院衛生署食... 食品藥物消費者... CH 上午 10:30

第三章-食品標示及廣告管理

- 丸、散、膏、丹係藥品專用名稱，食品不得引用。
- 食品之品名應不得使用類似藥品之名稱，如：減肥錠、減肥膠囊、減肥茶等涉及醫藥效能之詞彙。
- 食品品名「消芷茶、養旰茶」，其中「消芷」、「養旰」之諧音涉及誇大，有易生誤解之情事，不符食品衛生管理法規定。

第三章-食品標示及廣告管理

食品同時標示不同保存條件及保存期限例如同時標示：「常溫30天、冷藏180天、零下18℃以下365天」是為**多重標示**，未能明確告知消費者有效日期為何，且產品有交叉儲存，逾期販售之可能，不符食品衛生管理法規定。

第三章-食品標示及廣告管理

- 第十八條：

  食品用洗潔劑及經中央主管機關公告指定之食品器具、食品容器、食品包裝，應以中文及通用符號顯著標示下列事項：

一、廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。

二、其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

第三章-食品標示及廣告管理

- 第十九條：

  對於食品、食品添加物或食品用洗潔劑所為之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

  食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。

  接受委託刊播之傳播業者，應自廣告之日起6個月，保存委託刊播廣告者之姓名（法人或團體名稱）、身分證或事業登記證字號等資料、住居所（事務所或營業所）及電話等資料，且於主管機關要求提供時，不得規避、妨礙或拒絕。

食品廣告違規態樣

- 電視廣告:購物頻道、廣告節目化...
- 平面廣告:文宣、廣告傳單、....
- 網路廣告:奇摩網拍、購物通、網路平台等
- **電台廣告:工商服務時間**...
- 聚眾說明會...

第四章-食品業衛生管理

- 第二十條：

食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定食品安全管制系統之規定。

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合中央主管機關會同中央工業主管機關所定之設廠標準。

- 食品業者良好衛生規範一般規定
- 食品製造業者良好衛生規範
- 食品工廠良好衛生規範
- 食品物流業者良好物生規範
- 食品販賣業者良好規範
- **餐飲業者良好衛生規範**

食品良好衛生規範

(1)原材料：係指原料及包裝材料。

(2)原料：係指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。

(3)主原料：係指構成成品之主要材料。

(4)副原料：係指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。

(5)食品添加物：係指食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中，用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

食品良好衛生規範

(7)內包裝材料：係指與食品直接接觸之食品容器，如瓶、罐、盒、袋等，及直接包裹或覆蓋食品之包裝材料，如箔、膜、紙、蠟紙等。

(8)外包裝材料：係指未與食品直接接觸之包裝材料，包括標籤、紙箱、捆包材料等。

(9)半成品：係指產品再經後續之製造或包裝、標示等過程，即可製成成品者。

(10)成品：係指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。

食品良好衛生規範

(11)食品作業場所：包括食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。

(12)清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。

(13)消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

(14)外來雜物：係指在製程中除原材料外，混入或附著於原料、半成品、成品或內包裝材料之物質，使食品有不符衛生及安全之虞者。

食品良好衛生規範

(15)病媒：係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如**老鼠、蟑螂、蚊、蠅**、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。

(16)有害微生物：係指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。

(17)防止病媒侵入設施：以適當且有形的隔離方式，防範病媒侵入之裝置，如陰井或**適當孔徑之柵欄、紗網**等。

食品販賣業者良好規範

食品販賣業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列之共同專業規定：

(一)販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。

(二)食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。

(三)食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。

食品販賣業者良好規範

(四)倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。

(五)應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。

(六)販賣貯存作業應遵行先進先出之原則。

(七)販賣貯存作業中須溫、溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。

食品販賣業者良好規範

(八)販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。

(九)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

(十)販賣場所之光線應達到二００米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。

食品販賣業者良好規範

(販賣、儲存冷凍、冷藏食品之業者)

(一)販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。

(二)冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。

(三)冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。

(四)冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。

食品販賣業者良好規範

（販賣、儲存冷凍、冷藏食品之業者）

(五)冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。

(六)冷凍（藏）食品陳售於冷凍（藏）櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。

(七)冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。

餐飲業者良好衛生規範

(一)凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔

污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間

餐飲業者良好衛生規範

(二)洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之**三槽式洗滌設備**（第1槽：43-49℃熱水＋洗潔劑；第二槽：25℃流動水沖洗，將清潔劑沖洗乾淨；第三槽：80℃以上熱水浸泡2分鐘、以百萬分之200有效氯水浸泡2分鐘。）洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染。

餐飲業者良好衛生規範

百萬分之200濃度之漂白水泡法：

1. 氯水、漂白水、次氯酸鈉溶液等名詞均適用。

2. 備妥5公升自來水→ 1%漂白水100cc、5%漂白水20cc、10%漂白水10cc

3. 攪拌均勻，即完成。

1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
2. **蒸汽殺菌法**：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
5. 乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上（餐具）。

餐飲業者良好衛生規範

(四)廚房應設有截油設施，並經常清理維持清潔。

(五)油煙應有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染不同場所及環境。

(六)廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。

(七)不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染。

餐飲業者良好衛生規範

中式餐飲經營雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有**中餐烹調技術士證**，其持證比例如下：

1. 觀光旅館之餐廳：百分之八十。
2. 承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
3. 供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
4. **承攬筵席之餐廳：百分之七十**。
5. 外燴飲食業：百分之七十。
6. 中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
7. 伙食包作業：百分之六十。
8. **自助餐飲業：百分之五十。**

餐飲業者良好衛生規範

(一)前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（ 工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。

(二)餐飲相關公（工）會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。

(三)廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。

餐飲業者良好衛生規範

(四)製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。

(五)使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。

(六)製備流程規劃應避免交叉污染。

(七)製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

餐飲業者良好衛生規範

(八)餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。

(九)廚房內所有之機械與器具應保持清潔。

(十)供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。

(十一)生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。

(十二)製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

餐飲業者良好衛生規範

(十三)外燴業者另應符合下列規定：

1. 烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。
2. 應有適當冷藏設備或措施。
3. 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
4. 烹調食物時，應避免交叉污染。
5. 餐具應確實保持乾淨。

從業人員工作中常見缺失

1. 未著整潔的淺色工作衣、帽。（廚師為什麼一定要穿長褲？）【安全凌駕一切之上！】
2. 手部蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物等。
3. 未養成經常洗手的習慣。
4. 工作中可能有吸煙、嚼檳榔的行為。
5. 工作中廚房有訪客。
6. 非工作時間內，在廚房滯留或休息。
7. 打噴嚏時，未以紙巾掩捫，並背對著食物。
8. 手指觸及餐具之內緣或飲食物。
9. 工作中長時間聊天、唱歌等可能污染食品行為。

食物前處理之現況缺失

1. 於非進貨時間內進貨，造成污染。
2. 購回來之食品，堆置過久，未及時處理。
3. 處理區位於違章建築內，無有效病媒防治措施。
4. 蔬果、水產品、畜產品未分時分段洗滌、造成污染。
5. 冷凍食品不當解凍及解凍時間過長。
6. 洗後之食物未瀝乾，而逕送往加工場所。

調理加工衛生之現況缺失

1. 地板溼、滑及加工場所濕度、溫度過高。
2. 缺乏空氣補足設備，以致呈負壓狀能，形成從業人員極疲乏。
3. 工作檯面不足，且非不銹鋼材質。
4. 砧板不足，以致生、熟食未能分開處理。
5. 水槽不足。
6. 光度不足。
7. 油煙機馬力不足。

調理加工衛生之現況缺失

9. 油煙罩未能每日清洗，儲油槽內積油。
10. 食物調理內生外熟。
11. 冷藏及冷凍溫度不足。
12. 烹飪妥之食品未能儘速供食用。如需冷藏者未能在最短時間內將食品中心溫度降低，而後儘速至冷藏室冷藏。
13. 大量供應生魚片等未經加熱之水產品。
14. 烹飪用油超過發煙點。

第四章-食品業衛生管理

- 第二十一條：

  經中央主管機關公告指定一定種類、規模之食品業者，應投保產品責任保險；其保險金額及契約內容，由中央主管機關會商有關機關後定之。

第四章-食品業衛生管理

- 第二十二條：

  經中央主管機關公告指定之食品製造工廠，應設置衛生管理人員。

  前項衛生管理人員設置辦法，由中央主管機關定之。

第四章-食品業衛生管理

- 第二十三條：

  公共飲食場所衛生之管理辦法，由直轄市、縣（市）主管機關依據中央主管機關頒布之各類衛生標準或規範定之。

第五章-查驗及取締

第二十四條：

直轄市、縣（市）主管機關得抽查食品業者之作業衛生及紀錄；必要時，並得抽樣檢驗及查扣紀錄。對於涉嫌違反第十一條或中央主管機關依第十二條所為之規定者得命暫停作業並將涉嫌物品封存

中央主管機關得就食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，於輸入時委託經濟部標準檢驗局為前項之措施。

中央主管機關於必要時，得就市售之前項物品為第一項之措施。

第五章-查驗及取締

- 第二十五條：

  食品衛生檢驗之方法，由中央主管機關公告指定之；未公告指定者，得依國際間認可之方法為之。

第五章-查驗及取締

- 第二十六條：

  食品衛生之檢驗，由各級主管機關所屬食品衛生檢驗機構行之。但必要時，得將其一部或全部委託其他檢驗機構、學術團體或研究機構辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第五章-查驗及取締

- 第二十七條：

  本法所定之抽查、檢驗；其辦法，由中央主管機關定之。但查驗工作涉及其他機關職掌者，應會同有關機關定之。

  中央主管機關得就食品衛生查驗業務，辦理國內及國外驗證機構之認證；其認證項目及管理辦法，由中央主管機關定之。

  前項認證工作，得委任所屬機關或委託相關機關(構)或團體辦理；其委託辦法，由中央主管機關定之。

第五章-查驗及取締

- 第二十八條：

主管機關對於檢舉查獲違反本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑、標示、宣傳、廣告或食品業者，除應對檢舉人身分資料嚴守秘密外，並得酌予獎勵。

前項檢舉獎勵辦法，由中央主管機關定之。

第六章-罰　　則

- 第二十九條：

　食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，經依第二十四條規定抽查或檢驗者，由當地主管機關依抽查或檢驗結果為下列之處分：

一、有第十一條或第十五條所列各款情形之一者，應予沒入銷毀。

二、不符合中央主管機關依第十條、第十二條所為之規定，或違反第十三條第二項、第十四條第一項規定者，應予沒入銷毀。但實施消毒或採行適當安全措施後，仍可使用或得改製使用者，應通知限期消毒、改製或採行適當安全措施；屆期未遵行者，沒入銷毀之。

第六章-罰　　則

第二十九條：

三、標示違反第十七條、第十八條或第十九條第一項規定者，應通知限期回收改正；屆期不遵行或違反第十九條第二項規定者，沒入銷毀之。

四、依第二十四條第一項規定命暫停作業並封存之物品，如經查無前三款之情形者，應廢止原處分，並予啟封。

第六章-罰　　則

前項第一款至第三款應予沒入之物品，應先命製造、販賣或輸入者立即公告停止使用或食用，並予回收、銷毀。必要時，當地主管機關得代為回收、銷毀，並收取必要之費用。

前項應回收、銷毀之物品，其回收、銷毀處理辦法，由中央主管機關定之。

第六章-罰　　則

製造、加工、調配、包裝、運送、販賣、輸入、輸出第一項第一款或第二款物品之食品業者，由當地主管機關正式公布其商號、地址、負責人姓名、商品名稱及違法情節。

輸入第一項物品經通關查驗不符規定者，中央主管機關應管制其進口，並得為第一項各款、第二項及前項之處分。

第六章-罰　　則

第二十九條之一：

直轄市、縣（市）主管機關對於檢驗結果不合規定之物品，**其原餘存檢體，包括容器、包裝及標籤，應保存六個月，逾期即予銷毀**。但依其性質於六個月內變質者，以其所能保存之其間為準。

食品業者對於檢驗結果有異議者，得於收到有關通知後十五日內，向原抽驗機關申請複驗，受理複驗機關應於七日內就其餘存檢體複驗之。**但檢體已變質者，不得申請複驗。**

申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。

第六章-罰　　則

- 第三十條：

　食品、食品添加物、食品器具、食品容器、食品包裝或食品用洗潔劑，發現有第二十九條第一項第一款或第二款情事，除依第二十九條規定處理外，中央主管機關得公告禁止其製造、販賣或輸入、輸出。

　前項公告禁止之物品為中央主管機關查驗登記並發給許可證者，得一併廢止其許可。

第六章-罰　　則-新修正

- 第三十一條：

　有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上六百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠登記：

一、違反第十一條第一項第一款至第七款、第四項或第十五條規定。

二、違反依第二十條第一項規定，經令其限期改正，屆期不改正。

三、違反前條之禁止命令。

第六章-罰　　則

- 第三十二條：

　違反第19條第1項或第3項規定者，處新臺幣4萬元以上20萬元以下罰鍰;違反同條第2項規定者, 處新臺幣20萬元以上100萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照；對其違規廣告，並得按次連續處罰至其停止刊播為止。

　傳播業者，違反第19條第4項規定者，處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰，並得按次連續處罰。

第六章-罰　　則

第三十二條：

主管機關為第一項處分同時，應函知傳播業者及直轄市、縣（市）新聞主管機關。傳播業者自收文之次日起，應即停止刊播。

傳播業者未依前項規定，繼續刊播違反第十九條第一項或第二項規定之廣告者，由直轄市、縣（市）新聞主管機關處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰，並得按次連續處罰至其停止刊播為止。

第六章-罰　　則

- 第三十三條：

  有下列行為之一者，處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照：

  一、違反第10條規定經通知限期改善而不改善者。

  二、違反第11條第8款、第9款、第13條第2項、第14條第1項、第17條第1項、第18條、第22條第1項規定者。

  三、違反中央主管機關依第12條、第17條第2項所為之規定者。

第六章-罰　　則

第三十三條：

四、違反中央主管機關依第二十條第一項、第二十一條所為之規定，經限期令其改善，屆期不改善者。

五、違反直轄市或縣(市)主管機關依第二十三條所定之管理辦法者。

六、經主管機關依第二十九條第二項命其回收、銷毀而不遵行者。

第六章-罰　　則

- 第三十四條：

有第31條至前條行為，致危害人體健康者，處7年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣1千萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯前項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以前項之罰金。

因過失犯第一項之罪者，處1年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣6百萬元以下罰金。

第六章-罰　　則

- 第三十五條：

  拒絕、妨礙或規避本法所規定之抽查、抽驗、查扣、不能或不願提供不符合本法規定物品之來源或經命暫停作業而不遵行者，處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰；情節重大或一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照。

第六章-罰　　則

- 第三十六條：

  本法所定之罰鍰，除第32條第4項規定外，由直轄市或縣（市）主管機關處罰之。

  前項罰鍰經限期繳納後，屆期仍未繳納者，依法移送強制執行。

第七章-附　　則

- 第三十七條：

  本法關於食品器具、食品容器之規定，於兒童直接接觸入口之玩具準用之。

食品資訊網

http://fda.gov.tw

行政院衛生署食品藥物管理局 - Windows Internet Explorer

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

檔案(F) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H) 轉換 選擇

我的最愛 行政院衛生署食品藥物管理局 網頁(P) 安全性(S) 工具(O)

行政院衛生署 食品藥物管理局

Food and Drug Administration, Department of Health, Executive Yuan.

::: | 回首頁 | 網站地圖 | English | 雙語詞彙 | RSS | 常見問答 | 為民服務信箱 | 衛生局專區

請輸入關鍵字 搜尋

公告資訊 | 機關介紹 | 業務專區 | 法規資訊 | 便民服務 | 出版品

業務專區

- 食品
- 藥品
- 醫療器材
- 化粧品
- 管制藥品
- 實驗室認證
- 區管理中心
- 研究檢驗
- 輸入食品專區

通(申)報專區

- 全國健康食品
- 全國藥物不良品通報系統
- 膠囊錠狀食品非預期反應通報系統
- ADR全國藥物不良反應通報系統
- 全國化粧品不良品通報系統
- 管制藥品管理資訊系統
- 管制藥品濫用通報資訊系統
- 濫用藥物檢驗通報系統
- 陳情通報及應變處理流程

最新動態

活動訊息

世界衛生專業聯盟亞洲區域研討會

1 2 3 4 5 more

焦點新聞

11-29 100年度觀光夜市及美食...
11-29 Hold住食品衛生安全 ...
11-28 餐飲業HACCP衛生評鑑...
11-28 食品藥物管理局說明有關美...
11-28 食品藥物管理局說明有關美...
12-02 食品藥物管理局說明有關藥...
12-02 食品藥物管理局說明有關雅...
11-30 食品藥物管理局執行100...

RSS 更多資訊

主題專區

- 日本核災 食品藥物專區
- 起雲劑遭塑化劑汙染專區消費者服務專線：02-27878200
- 食品藥物管理局電子報E-PAPER
- 整合藥品審查辦公室 iMPRO
- 廣告資訊及檢舉不法藥物專區 0800-285-000
- 瘦肉精專區
- 輸入食品專區
- 進口牛肉專區
- 實驗室有認證

政府資訊公開

- 本局組織
- 法規資訊
- 施政計畫
- 業務統計及研究報告
- 預算及決算書
- 行政指導有關文書
- 補助案件
- 出國報告
- 書面之公共工程及採購契約

便民服務

- 為民服務信箱
- 下載專區
- 廣告申請
- 常見問答
- 學習及活動
- 問卷及民調
- 訂閱電子報
- 滿意度調查表
- 政風專欄及政風信箱
- 文宣品線上申請

開始 芝芝 (J:) 性別健康醫... 餐飲衛生法... 行政院衛生... ::行政院衛... CH 上午 12:01

重點整理

1. 餐廳可以使用地下水但應先經政府公告認可之檢驗機關檢驗合格並每年複驗一次。
2. 合法的食用色素：藍色一、二號；綠色三號；黃色四、五號；紅色六、七、四十號。
3. 紅色六號或紅色七號為合法食用色素可作為滿月紅蛋染色之用。
4. 低水活性及高酸性的食物有較高的安全性。
5. 硼砂已公告禁止使用，調理米食時，如欲達到與添加硼砂相類似的口感，可以三偏磷酸鈉取代硼砂，但濃度需在0.3%以下。

謝謝聆聽