

HACCP 制度介紹 及實施步驟



前言



餐飲衛生相關法規

- 食品衛生管理法
 - 食品良好衛生規範
 - 食品衛生標準
 - 食品添加物使用範圍及用量標準
 - 市售包裝食品營養標示規範
 - 食品安全管制系統



食品衛生管理法

中華民國89年2月9日公佈

第二十條（第一項）：

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系統之規定。



4

食品衛生管理法

第三十一條：

有下列行為之一者，處新臺幣六萬元以上三十萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照：

- 一、.....
- 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、.....



5

WHY HACCP ?

- 歷年來食物中毒事件發生件數與人數
- 發生地點：
學校與盒餐業統計
- 病因物質分析：
病原菌、化學毒素

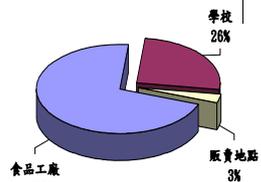


圖. 民國90-95年國內在學校發生大型食品中毒案件中，食品被污染或處置錯誤之攝食場所案件數分析圖



6

緣由

1. 從1960年代美國之太空發展計劃(阿波羅)
2. 最初三個單位共同研發
 - (1)美國太空總署NASA
 - (2)美國陸軍NATICK技術研究所
 - (3)PILLSBURY食品公司專提供太空人之食物，保證不會造成食品病原菌污染，以確保食品安全之食品製造管理方法



7

國際組織推動HACCP制度近況

- 1993.6歐聯(EU)公告水產品工廠必需採用HACCP品質管理基準
- WTO有關食品方面均遵照聯合國食品標準委員會(FAO/WTO Codex Alimentarius Commission)簡稱Codex規定，而Codex積極推動HACCP制度為食品管理之世界指導綱要
- APEC正式積極推動以HACCP制度為基礎之食品相互認證工作，達成貿易自由化目標



8

HACCP之定義

- **危害分析 (HA, hazard analysis)**
對食品生產過程，包括從原料採收處理開始，經由加工、製造、包裝、貯存、流通乃至最終產品提供給消費者為者，進行科學及系統化之評估分析，以了解各種危害發生之可能及危險。
- 危害種類可分為下列三方面：
 1. **生物性：**
寄生蟲、食品中毒菌、腐敗菌、黴菌及其他有害微生物
 2. **化學性：**
多氯聯苯、重金屬、殘留農藥、動物用藥、殺蟲劑、殺菌劑、清潔劑、消毒劑及其他化學物質。
 3. **物理性：**
異物、毛髮、金屬、玻璃、木屑、細石、塑膠及其他雜物



9

HACCP之定義

■重要管制點(CCP, critical control point)

經危害分析後，針對製程中某一個點、步驟或程序，其危險性高者(CCP)，訂定有效控制措施，以預防、去除或減低食品危害至可以接受之程度。



10

HACCP基本概念

- 是安全之品質保證系統
- 強調事前監控勝於事後檢驗
- 非零缺點系統
- 為降低食品安全危害而設計
- 實施乃架構於SSOP GMP 之基礎上
- SOP、SSOP 需建立在5S之基礎上
(5S: 整理 整頓 清掃 清潔 教養)



11

HACCP之七大原則

- 確定和評估潛在的危害
- 判定重要管制點
- 為每一個重要管制點建立管制界限
- 建立監控系統以確保在控制之內
- 建立矯正措施
- 建立適切的記錄及書面文件
- 建立確認此系統的方法



12

建立HACCP計畫之十二個步驟

- 成立HACCP小組
- 敘述產品特性及貯存流通方法
- 確認產品的目標用途及消費對象
- 建立詳細的流程圖
- 現場確認製造流程
- 進行危害分析
- 判定重要管制點
- 建立管制界限
- 執行管制點監測
- 建立矯正措施
- 建立適切的記錄及文書檔案
- 確認HACCP計畫



13

一、成立HACCP管制小組

- 管制小組成員得由負責人或其授權人、品保、生產、衛生管理人員及其它幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其授權人為必要之成員。



14

○○飯店	HACCP管制小組名單	製定：2006年6月6日
文件編號：		修訂：2007年8月8日
		版本：
通常為負責人或其授權人		
成	員	職 稱
		專 長
同意人：	總經理	飯店經營理念、動線規劃、成本分析
提案人：	餐飲部協理	擬定行銷策略、HACCP計畫推動、追蹤
小組召集人：	餐飲部經理	各部門統整及客訴處理
小組成員：	主廚	品質衛生管理及烹調
小組成員：	副主廚	採購驗收及烹調
小組成員：	領班	外場協調控管
小組成員：	維修部主任	設備維護及維修

訓練

- 管制小組成員應接受經中央主管機關認可之訓練機構辦理之食品良好衛生規範及危害分析重要管制點相關訓練並領有合格證書(小組成員須完成30小時訓練時數，衛生管理專責人員需完成60小時訓練時數)。
- 食品業者應鑑別各部門人員執行食品安全管制系統之訓練需求，據以執行，並做成紀錄。
- 管制小組成員每人至少每三年應接受中央主管機關認可之機構辦理本系統有關之專業訓練、研討、講習等課程，或會議或中央主管機關認可之課程，累計十二小時以上。



16

HACCP 訓練機構

編號	機構名稱	核備文號
1	財團法人食品工業發展研究所	97.1.29衛署食字第0970001059號
2	社團法人中華慈心健康安全暨 輻射防護發展協會	97.3.5衛署食字第0970008515號
3	台北海洋技術學院	97.5.8衛署食字第0970021551號
4	國立高雄餐旅學院	97.5.12衛署食字第0970021658號
5	實踐大學創新育成中心	97.6.25衛署食字第0970405011號
6	弘光科技大學	97.7.7.衛署食字第0970405541號
7	財團法人中央畜產會	97.7.14.衛署食字第0970033442號
8	國立高雄海洋科技大學	97.7.29衛署食字第0970035365號
9	中華大學	98.2.16衛署食字第0980003294號
10	中華食品安全管制系統發展協會	98.2.23衛署食字第0980004303號
11	大仁科技大學	98.5.26衛署食字第0980014800號
12	元培科技大學	98.6.30衛署食字第0980018125號
13	真理大學	99.6.29 FDA食字第0990024712號

食品資訊網>HACCP>訓練機構 <http://food.doh.gov.tw/FoodNew/MenuThird.aspx?SecondMenuD=13&ThirdMenuD=61>

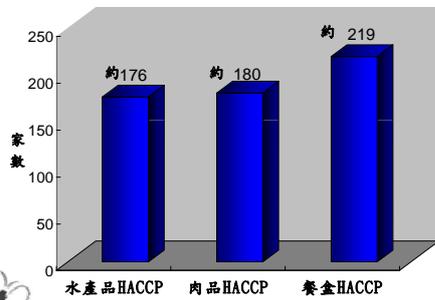
食品安全管制系統修正

- 管制小組成員中至少一人應為食品相關科系(所)畢業人員，但具工廠登記證且從業員工人數在二十人以上之食品業，另應符合至少一人具備食品技師證書，但餐飲相關工廠得以營養師證書代替。
- 101年5月8日全面實施。



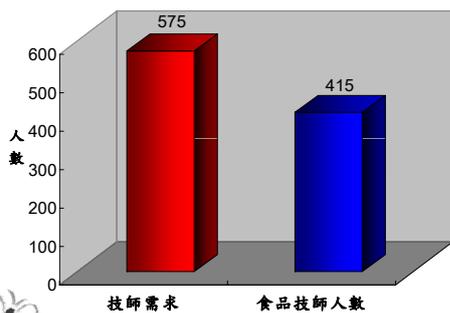
18

國內強制實施HACCP產業



19

食品技師供需情形



20

二. 敘述產品特性及儲存流通方法

1. 對產品與保存方式作描述:不同類型(烹調過程)的產品應分別建立HACCP系統。
2. 烹調方式(流程):由原料進入廚房作業,一直到出菜。
3. 暫存方式
 - 要視食品性質寫明室溫、冷藏或冷凍暫存,以免因為儲存溫度影響到儲存期限及食品品質
 - 是否覆蓋以防汙染;出菜方式可能是置於傳遞口,或由外場服務生直接進入廚房取出至外場
 - 對於溫度的標準要確實告知,因為牽涉到產品的責任歸屬問題



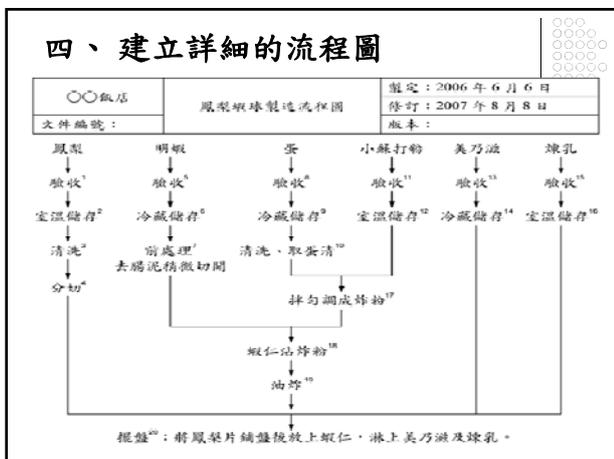
21

○○飯店	產品特性及儲運方式	製定：2006年6月6日
文件編號：		修訂：2007年8月8日
		版本：
產品名稱	鳳梨蝦球	
組成成分	鳳梨、蝦仁、蛋清、小蘇打粉、美乃滋、煉乳	
烹調方式	1. 鳳梨去皮切小塊 2. 蝦仁去腸泥稍微切開 3. 調製炸粉：將蛋清拌入適量蘇打粉，拌勻 4. 將蝦仁沾炸粉下鍋炸至熟變金黃色，撈起 5. 將鳳梨片鋪盤後放上蝦仁，淋上美乃滋及煉乳	
包裝方式及說明	無	
供膳形式	盤盛	
架售期	立即供應	

三、確認產品用途及消費對象

○○飯店	產品用途及消費對象	製定：2006年6月6日
文件編號：		修訂：2007年8月8日
		版本：
產品預定用途	即食，直接供應餐點	
消費對象	一般大眾	





五、現場確認製造流程： 直接到現場操作確認製造流程



25

六、進行危害分析

1. 目的

- 評估危害之嚴重性、發生之機率及其防制措施
- 改進製程或產品配方以消除危害及增進產品的安全性
- 提供決定重要管制點之基本資料。

2. 危害的類別

- ◆ 在食品製造過程中，有可能導致食用不安全
- ◆ 疾病或傷害之汙染物可分為三大類：
生物性、化學性及物理性危害。



26

七. 判定重要管制點

重要管制點（CCP）

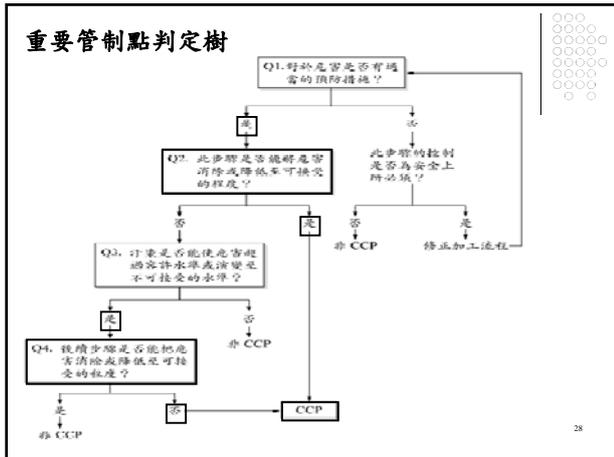
指一個步驟或程序，若施予控制，則可預防、
去除或減低食品安全危害至可接受的程度

重要管制點的特性

- 重要管制點是製造、加工過程中的一個步驟，
有些是可被測量的
- 控制得當將可降低或防止危害的發生
- 此步驟所造成的汙染，並沒有後續的加工步驟能
減低或消除此危害



27



○○飯店		重要管制點判定表		製定：2006年6月6日				
文件編號：				修訂：2007年8月8日				
				版本：				
原 料	加工步驟	顯著危害	Q1	Q2	Q3	Q4	CCP	
鳳梨	1. 驗收	無						
	2. 室溫儲存	無						
	3. 清洗	無						
	4. 分切	病原菌汙染	YES	NO	YES	NO	YES	
蝦仁	5. 驗收	腸炎弧菌汙染	YES	YES	—	—	YES	
	6. 冷藏儲存	無	YES	NO	YES	YES	NO	
	7. 前處理	無	—	—	—	—	—	
	8. 沾粉	無	—	—	—	—	—	
	9. 油炸	病原菌殘存	YES	YES	—	—	YES	

- ### 常見的管制點
- 原料檢查
 - 配方控制：水活性、pH值
 - 烹調加熱(復熱)處理：溫度、時間
 - 冷藏、冷凍處理：溫度、時間
 - 清洗與消毒處理：種類、劑量、溫度、時間
 - 交互汙染之防備：容器及用具、作業方式
 - 操作人員之衛生管理：教育訓練、健康檢查
 - 環境因子之控制：良好作業規範、衛生計畫
- 
- 30

八、建立管制界限

- 每個CCP都應建立其管制界限
- 界限之建立，可參考法規標準或指引、文獻資料、餐廳內外專家之建議或設計實驗來訂定
 - 管制界限是學理上安全之容忍極限
 - 目標界限是實際運作上預防因操作或加工失誤導致偏離管制界限，所制定更嚴苛的條件，以確保其安全性，又稱為操作者界限



31

九、執行管制點監測

目的

- 監測是指有計畫的觀察及測量CCP之控制是否符合管制界限，並且作成控制記錄以作為確認之用。
- 監測有二個功用
 - 可得知一個CCP是否正走向失控的趨勢，並於真正偏離發生前給予調整，以回到正常範圍內
 - 可告知何時CCP已發生失控，並超過管制界限，此時則必須立即採取矯正措施
- 方法
 - 目視檢查及官能品評
 - 物理與化學的方法
 - 微生物檢驗方法



32

十、建立矯正措施

目的

對HACCP計畫所列重要管制點之管制事項進行監測，發現異常時應採取適當的矯正措施

- 引起變異之原因已被矯正
- 因異常所致危害健康或品質不良的產品未流入市面

矯正時機

- 當條件(或作業)傾向或已偏離CCP之管制界限
- 確認時發現HACCP系統不夠有效時



33

CC飯店		產品製程 HACCP 計畫表					制定：2006年6月6日 修訂：2007年8月8日 版本：				
文件編號：		鳳梨蝦球									
管制點	關聯危害	防治措施之管制界限	監 控			矯正措施	記 錄	確 認			
			項目	方法	頻率			負責人	方 法	頻率	負責人
鳳梨分切	病原菌	刀具、砧板等之消毒	清潔度	目視	每餐期	二廚	再清洗	清洗記錄	回顧清洗記錄	每月一次	主廚
明蝦驗收	腸炎弧菌	依微生物檢驗標準	腸炎弧菌	目視	每批	副主廚	1.退貨 2.更換供應商	廠商微生物檢驗報告	1.回顧檢驗報告 2.供應商評鑑	每週一次	主廚
油	病原菌 殘存	中心溫度達85℃以上	溫度	溫度計測量	每批	一廚	持續加熱至85℃以上	烹調食品中心溫度記錄表(表6-7)	1.烹調食品中心溫度確認記錄表(表6-8) 2.溫度計須每半年校正，以確保功能正常 3.回顧烹調食品中心溫度記錄表	每週一次	主廚
炸											

十一. 建立適切的記錄及文書檔案

內容

- HACCP主計畫書及用以訂定此計畫的支持文件。
- 重要管制點監控記錄。
- 矯正動作記錄
- 確認活動記錄

注意事項

- 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人或其授權人簽署，並核准實施
- 記錄應確實簽署，並註記日期
- 文件與紀錄應保存至產品有效日期後6個月以上



35

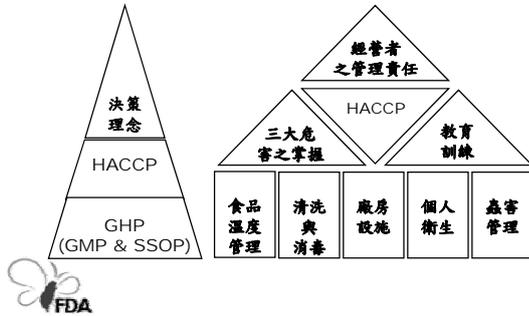
十二、確認HACCP計畫

- 校正各溫度量測設施及監測重要管制點的儀器
- 針對製程中及終產品的取樣檢查，包括微生物檢驗或其他性質的檢測
- 查閱各管制點的監控記錄，及工作記錄、作業程序、產品異常、產品回收、顧客抱怨等記錄
- 定期檢討所實施的HACCP計畫
- 可由其他公信單位對飯店HACCP實施的情形進行外部稽核，以確保飯店執行此計畫的正確性及完整性



36

HACCP食品安全保證體系之金字塔架構



37

實施傳統衛生管理與HACCP制度之比較

傳統衛生管理	HACCP制度管理
最終產品檢驗	全程製程管理
需花費龐大人力費用於產品檢驗	節省人力、成本，有效利用資源
結果出來前已被食用	防止微生物污染造成之食品中毒
產品回收、商譽受損	確保產品安全
無法明確找出污染原因	事前之預防管制制度可以有效抑制安全之三大危害發生
為事後之補救措施 很難防止重覆之製程疏失 而造成同樣之食品危害	食品安全信賴保證之事實可作為 國際食品相互認證之共通管理機率



38

我國推行HACCP歷程



39

歷程

食品衛生管理法修正 (中華民國八十九年二月九日總統令修正公布)

第二十條第一項

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。



40

歷程(續)

食品安全管制系統含

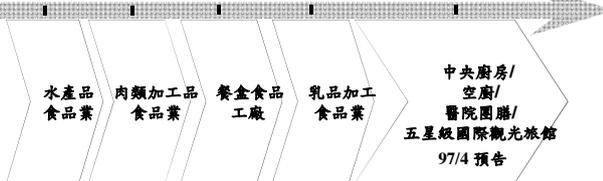
- 食品良好衛生規範 Good Hygienic Practice (GHP)
係指食品業者在各項操作與品保制度，應符合確保衛生或品質要求之基本軟、硬體條件。
- 食品危害分析重要管制點制度：
係建立在GHP基礎上，進一步藉由科學管理之方法分析作業可能之危害及其管制措施，用以經常性的偵測並預防因管制不當而導致不良之產品，危害民眾健康。此一系統目前推動最為積極者為HACCP制度，衛生署未來將視安全評估之風險大小與產業需求性，選擇業別之規模，逐步公告實施。



41

各類食品業別實施期程

92/12公告 96/8公告 96/9公告 99/7公告 未來



水產品食品業、肉類加工食品業、餐盒食品工廠
現已全面強制實施HACCP

乳品加工食品業於100/7/1開始強制實施HACCP



42

肉類加工食品業實施食品安全管制系統

- 參考水產品實施食品安全管制系統之實施經驗與稽查模式
- 產業規模之確認
- 肉品業者之教育訓練與說明會
- 相關規範之研擬
- 稽查人員訓練
- 相關資料庫之建置



49

肉類加工食品業HACCP執行現況

98年符合性稽查概況

- 業者現況（依98年調查資料）：計178家，其作業員工20人以上者80家，未滿20人者98家
- 採取聯合稽查模式，由轄區衛生局主辦主導，鄰近衛生局參與，中央畜產會及本署人員會同
- 98年共計稽查50家



50

肉類加工食品業HACCP執行現況

常見不符合事項

- 危害分析不完整
- GHP未落實
- CCP之決定理由不充分或不合理
- 管制界限不適當
- 加工流程圖不完整或與現場不一致



51

○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○

餐飲業實施食品安全管制系統




52

○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○
○○○○○○

餐盒餐飲業食品安全系統內容

- **規劃與經營一個衛生作業環境**
食品良好衛生作業規範（GHP），包括：
硬體：建築與設施
軟體：各種標準作業流程
- **實施危害分析與重要管制點 HACCP 系統**
從農場到餐桌的全流程食品安全管制規劃
先確認危害之存在，再找尋適當的重要管制點，
逐一針對特性危害加以管制或排除



53

餐飲 HACCP 之推動與規劃

99/9/15 起
餐盒食品工廠強制實施
HACCP

87年 89年 90年 94年 96年 97年 98年 99年 99/9

省衛生處餐飲業 HACCP 先期輔導制度



衛生署食品衛生處 餐飲業 HACCP 先期輔導制度



衛生署食品藥物管理局 餐飲業食品安全管制系統 衛生評鑑




1. 98年8月起停止辦理
2. 標準適用至99.12.31止

衛生署食品藥物管理局 餐飲業食品安全管制系統 衛生評鑑




1. 98年8月起受理辦理
2. 評核證書有效期限2年



餐飲業食品安全管制系統 先期輔導作業規範

87年迄今食品製造業及餐飲服務業使用的
HACCP 標章皆以「餐飲業食品安全
管制系統先期輔導作業規範」辦理。



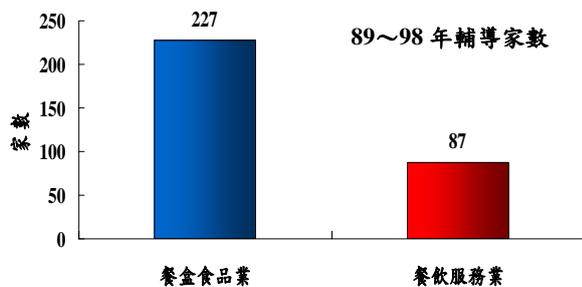
55

適用之業別

- (一) 食品製造業包括：
- 1、即食餐食工廠
 - 2、餐盒食品製造業
- (二) 餐飲服務業包括：
- 1、營業場所容納20桌以上之餐廳。
 - 2、觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)。
 - 3、中央廚房。
 - 4、中、西式速食業者。
 - 5、每餐製作500人餐以上之伙食包業別。
- (三) 其他經本署公告適用者。



餐飲業 HACCP 先期輔導



公告內容

98.4.9 衛署食字第0980402311號公告

一、餐飲業 HACCP 先期輔導制度
於民國98年8月1日停止辦理

二、HACCP 先期輔導證書
適用至民國99年12月31日止



行政院衛生署 函

受文者：各縣、市衛生局

主旨：公告「餐飲業食品衛生管理系統衛生評鑑申請辦法」及相關作業之件，請 查照。

說明：
一、為維護消費者健康起見，自98年8月1日起，餐飲業食品衛生管理系統第二階段「先期輔導」之「食品衛生管制系統」，以執行餐飲業食品衛生管制系統之「衛生評鑑」為標準，由衛生局派員至現場進行評鑑，並將評鑑結果通知業者，由業者自行改善，以達衛生管理之目的。本評鑑係指餐飲業者自願參加，以達衛生管理之目的，其評鑑標準及實施日期如下：
二、本署訂頒98年11月17日公告之「餐飲業HACCP衛生評鑑辦法」，業經呈准總統府備查在案。
三、上述評鑑辦法（註）係自98年8月1日起開始施行，有關申請方式詳如附件。
四、本署還特別委請機械高科技產業人才及工業發展研究所，地址：新莊市廣安路231號，電話：(02) 222-3191。
五、本署98年4月8日衛署食字第0980402311號函請轉送之「餐飲業食品衛生管理系統衛生評鑑辦法」，自98年8月1日起正式施行，逾期不予受理，特此說明。

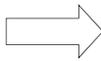
附件：1. 餐飲業食品衛生管理系統衛生評鑑辦法
2. 衛生評鑑申請表

衛生署 衛生局 函 衛署食字第0980402311號

餐飲業實施HACCP衛生評鑑制度

先期輔導

衛生評鑑



1. 98年8月起停止辦理
2. 標準適用至99.12.31止

1. 98年8月起受理辦理
2. 評核證書有效期限2年



餐飲業HACCP衛生評鑑適用業別

(一) 餐食製造業：

- 1、即食餐食工廠
- 2、餐盒食品製造業

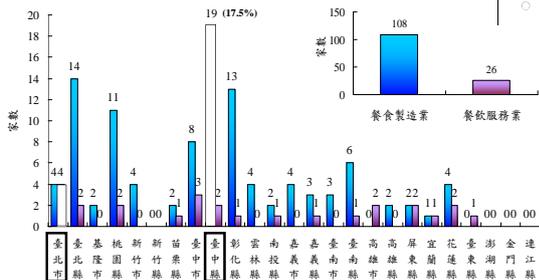
(二) 餐飲服務業：

- 1、觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)。
- 2、中央廚房。
- 3、每餐製作500人餐以上之伙食包業別。
- 4、營業場所容納200座位數以上之餐廳。
- 5、速食業。

(三) 其他經本署公告適用者。



餐飲業 HACCP 衛生評鑑

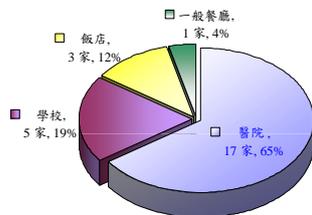


99年餐飲業通過餐飲HACCP衛生評鑑，
餐食製造業以台中縣佔19家(17.5%)、
餐飲服務業以台北市佔4家(15.3%)分別為最大數

99.10.30

62

餐飲服務業之業別分析

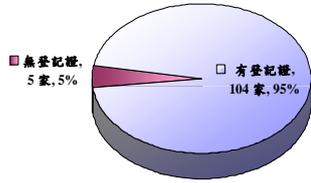


99年餐飲服務業通過餐飲HACCP衛生評鑑業別分析，
主要以醫院佔65%，其次為學校午餐伙食佔19%

99.10.30

63

餐盒製造業持有工廠登記證之比例



99.10.30



99年餐食製造業通過餐飲HACCP衛生評鑑業者，
工廠登記證持有數達95%

64

食在安全，食在安心！

謝謝聆聽
敬請指教

電話：02-2653-1318
傳真：02-2653-1062
網址：www.fda.gov.tw
電郵：nickcheng@fda.gov.tw



2011 FDA 食品藥物管理署

65
