

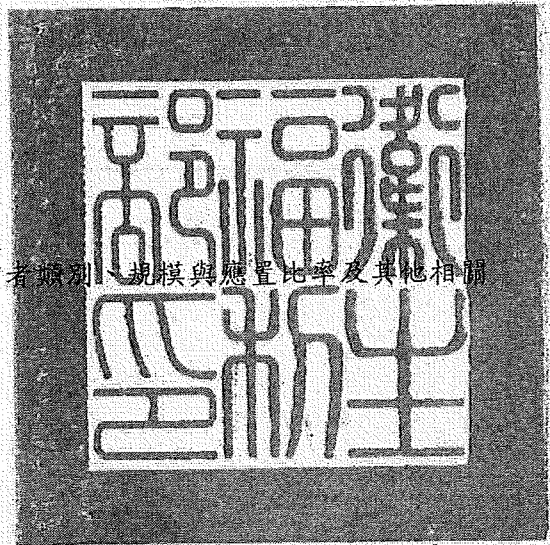
檔 號：
保存年限：

衛生福利部 公告

發文日期：中華民國105年9月6日

發文字號：部授食字第1051301291號

附件：「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案總說明及逐點說明各1份



主旨：預告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案。

依據：行政程序法第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、訂定機關：衛生福利部。
- 二、訂定依據：食品安全衛生管理法第十二條第一項。
- 三、「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案總說明及逐點說明如附件。本案另載於本部網站(網址：<http://www.mohw.gov.tw>)，法令規章-衛生福利部法規查詢系統中之法規草案項下，及衛生福利部食品藥物管理署網站(網址：<http://www.fda.gov.tw>)之「公告資訊」下「本署公告」網頁。
- 四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登於公報次日起30日內陳述意見或洽詢：

- (一)承辦單位：衛生福利部食品藥物管理署
(二)地址：115-61台北市南港區昆陽街161-2號。
(三)電話：(02)27877361
(四)傳真：(02)26531062
(五)電子郵件：qmei@fda.gov.tw

裝

部長 柯 棻 延

言

線

應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定草案總說明

依據食品安全衛生管理法第十二條第一項規定，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。爰擬具「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定」草案，其要點如下：

- 一、法源依據。(草案第一點)
- 二、應置專門職業人員之食品業者類別之規定。(草案第二點)
- 三、應置專門職業人員之食品業者規模及實施日期之規定。(草案第三點)
- 四、應置技術證照人員之食品業者類別之規定。(草案第四點)
- 五、應置技術證照人員之食品業者規模及實施日期之規定。(草案第五點)
- 六、專任專門職業人員設置人數之規定。(草案第六點)
- 七、技術證照人員應置比率之規定。(草案第七點)

應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別、規模與應置比率及其他相關規定草案

規定	說明
<p>一、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。</p>	<p>法源依據。</p>
<p>二、應置專門職業人員之食品業者類別如下：</p> <p>(一)肉類加工食品製造業(罐頭食品除外)。</p> <p>(二)乳品加工食品製造業(罐頭食品除外)。</p> <p>(三)水產加工食品製造業(罐頭食品除外)。</p> <p>(四)罐頭食品製造業。</p> <p>(五)食用油脂製造業。</p> <p>(六)蛋製品製造業。</p> <p>(七)麵條及粉條類食品製造業。</p> <p>(八)醬油製造業。</p> <p>(九)食用醋製造業。</p> <p>(十)調味醬製造業。</p> <p>(十一)非酒精飲料製造業(飲用水除外)。</p> <p>(十二)餐盒食品製造、加工、調配業。</p> <p>(十三)設有餐飲之國際觀光旅館業。</p> <p>前項食品業者，其類別定義列於附表。</p>	<p>應置專門職業人員之食品業者類別規定。本點食品業類別之定義，為使法規精簡，爰以附表方式表列。</p>
<p>三、前點應置專門職業人員之食品業者，其規模及實施日期如下：</p> <p>(一)第一款至第三款之業者：辦有工廠登記且資本額新臺幣一億元(含)以上者，自發布日實施。</p> <p>(二)第四款之業者：辦有工廠登記</p>	<p>各業別應置專門職業人員之規模及實施日期。</p>

<p>且資本額新臺幣一億元(含)以上者，自中華民國一百零七年一月一日實施。</p> <p>(三)第五款及第六款之業者：辦有工廠登記且資本額新臺幣一億元(含)以上者，自一百零八年一月一日實施。</p> <p>(四)第七款至第十一款之業者：辦有工廠登記且資本額新臺幣一億元(含)以上者，自一百零九年一月一日實施。</p> <p>(五)第十二款之業者：辦有工廠登記者，自發布日實施。</p> <p>(六)第十三款之業者：經我國交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照且註記為國際觀光旅館者，自發布日實施。</p>	
<p>四、應置技術證照人員之食品業者類別如下：</p> <p>(一)設有餐飲之觀光旅館業。</p> <p>(二)團膳承包之餐飲業。</p> <p>(三)供應學校餐盒之餐飲業。</p> <p>(四)承攬筵席餐廳之餐飲業。</p> <p>(五)外燴餐飲服務之餐飲業。</p> <p>(六)中央廚房式之餐飲業。</p> <p>(七)自助餐業。</p> <p>(八)餐廳。</p> <p>(九)前店後廠小型烘焙業。</p> <p>前項餐飲業及烘焙業，其類別之定義列於附表。</p>	<p>應置技術證照人員之食品業者類別規定。本點食品業類別之定義，為使法規精簡，爰以附表方式表列。</p>
<p>五、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：</p> <p>(一)第一款之設有餐飲之觀光旅館業：辦有商業登記、公司登記</p>	<p>各業別應置技術證照人員之規模及實施日期。</p>

<p>者，自發布日實施。</p> <p>(二)第二款至第八款之業者：辦有商業登記、公司登記或工廠登記者，自發布日實施。</p> <p>(三)第九款之烘焙業：辦有商業登記、公司登記者，自發布日實施。</p>	
<p>六、應置專門職業人員之食品業者，至少應置一名專任專門職業人員。</p> <p>第二點第一項第一款至第十二款之食品業者於同一廠址從事二種以上食品類別可合併至少置一名專任專門職業人員。</p>	<p>業者置專門職業人員之應置人數規定。</p>
<p>七、應置技術證照人員之食品業者，所聘烹調或烘培從業人員中，其技術證照人員比率如下：</p> <p>(一)設有餐飲之觀光旅館：百分之八十五。</p> <p>(二)團膳承包之餐飲業：百分之七十五。</p> <p>(三)供應學校餐盒之餐飲業：百分之七十五。</p> <p>(四)承攬筵席餐廳之餐飲業：百分之七十五。</p> <p>(五)外燴餐飲服務之餐飲業：百分之七十五。</p> <p>(六)中央廚房式之餐飲業：百分之七十。</p> <p>(七)自助餐飲業：百分之六十。</p> <p>(八)餐廳：百分之五十。</p> <p>(九)前店後廠小型烘焙業：百分之三十。</p> <p>依前項比率計算，小數點後未滿一人者以一人計。</p>	<p>業者置技術證照人員之應置比率規定。</p>

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
1	肉品加工食品製造業 (罐頭食品除外)	指從事肉類加工食品之製造、加工、調配之業者，如冷凍冷藏肉類製造業、脫水肉類、香腸、醃漬肉類等製造。
2	乳品加工食品製造業 (罐頭食品除外)	指從事乳品加工食品之製造、加工、調配之業者，如鮮乳、調味乳、乳油、優格、乳酪、冰淇淋等製造。
3	水產加工食品製造業 (罐頭食品除外)	指從事水產加工食品之製造、加工、調配之業者，如冷凍冷藏水產製造業、脫水水產食品、醃漬水產食品等製造。
4	罐頭食品製造業	指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，如蔬菜罐頭、水果罐頭、肉類罐頭、水產罐頭、醬菜罐頭、素味罐頭、粥類罐頭等製造。
5	食用油脂製造業	指從事粗製及精煉動植物食用油脂之行業，如橄欖油、大豆油、人造奶油、烹飪用油、動物油脂等製造。
6	蛋製品製造業	指從事皮蛋、鹹蛋、糟蛋、液蛋、乾燥蛋、鐵蛋、蛋黃粉、全蛋粉、其他乾燥不帶殼禽蛋等製造。
7	麵條及粉條類食品製造業	從事以穀類細粉揉成粉坯，經人工或機器擠軋、拉漏等操作，製成生、熟麵條、粉條食品之行業，如麵條、米粉、冬粉、速食麵等製造。
8	醬油製造業	指以植物性蛋白質為原料，並添加食鹽、糖類、酒精、調味料或防腐劑等製成之產品，如釀造醬油、速成醬油、水解醬油、混和醬油或調合醬油等製造。
9	食用醋製造業	指以農產植物原料進行釀造發酵，或以冰醋酸進行調味或混合以上兩者等，以醋酸為主之液體酸味調味汁，尚含有一些芳香美味的物質，包含釀造(食)醋、調理(食)醋及合成(食)醋，如米醋、水果醋、麥芽醋、高粱醋、酒精醋、烏醋等製造。
10	調味醬製造業	指從事製造沙拉醬(蛋黃醬)、沙茶醬、番茄醬、蠔油、蝦醬、咖哩醬、豆瓣醬、辣椒醬、味噌等製造。
11	非酒精飲料製造業(飲用水除外)	指從事含酒精成分不超過 0.5% 飲料製造之行業(飲用水除外)，如茶類飲料、碳酸飲料、咖啡飲料、醋飲料、運動飲料及蔬果汁飲料等製造。
12	餐盒食品製造、加工、調配業。	指經調理包裝成盒，或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之餐食生產工廠(包括盒餐與團膳)。

13	觀光旅館之餐飲業	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。
14	團膳承包之餐飲業	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。
15	供應學校餐盒之餐飲業	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。
16	承攬筵席餐廳之餐飲業	指具備固定營業場所，餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。
17	外燴餐飲業	從事承包客戶於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。指無提供固定餐飲場所，專營承攬宴席包辦之外燴承辦。
18	中央廚房式之餐飲業	指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲地點之熟食，或僅需簡易加熱之預製食材者。
19	自助餐飲業	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。
20	餐廳	包括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。不包括速食店、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。
21	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。

餐飲業及烘焙業之類別定義，係參考行政院主計處編印之中華民國行業標準分類(第10次修訂)、財政部統計處編印之稅務行業標準分類(第7次修訂)及食品安全衛生相關法規之規定認定。

