

供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業應符合食品安全管制系統準則規定

QA問答集

中華民國107年4月17日

Q1: 何謂食品安全管制系統？

A1: 衛生福利部依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第8條第4項規公告「食品安全管制系統準則」，依據該準則第2條規定，所稱食品安全管制系統係指為鑑別、評估及管理食品安全危害，使用危害分析重要管制點(Hazard Analysis Critical Control Point System,HACCP)原理，管理原料、材料之驗收、加工、製造、貯存及運送全程之系統。其系統包括(1)成立管制小組；(2)執行危害分析；(3)決定重要管制點；(4)建立管制界限；(5)研訂及執行監測計畫；(6)研訂及執行矯正措施；(7)確認本系統執行之有效性；(8)建立本系統執行之文件及紀錄。

Q2: 為何要求業者應實施食品安全管制系統準則？

A2: 藉由業者導入危害分析重要管制點之安全管理概念，確實建立並運作食品安全管制系統，並對整體食品製造過程落實衛生自主管理，以防堵不符合規定食品流入食品鏈，確保消費者飲食的衛生安全。

Q3: 供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業定義為何？

A3: 本次公告應符合食品安全管制系統準則之「供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業」，指鐵路運輸業自設(附設)廚房或其委外產製餐盒之食品業。經查目前台灣鐵路管理局(下稱台鐵)資料，台鐵全台

目前5車站設有廚房包括臺北車站臺北鐵路餐廳、基隆七堵站餐旅服務總所車勤服務部、臺中車站臺中鐵路餐廳、高雄車站高雄鐵路餐廳、花蓮車站餐旅服務總所車勤服務部花蓮分部。依據交通部高速鐵路工程局(下稱高鐵)資料，高速鐵路之餐盒食品全線委外由高雄空廚產製。

Q4: 餐盒食品定義為何？

A4: 指以米、麵等穀類或(及)其加工品為主食，搭配農畜或水產等原料，經調理後以明示菜單或明示產品形式之方式(包括餐盒與團膳)，配膳組合成盒或盛裝於大容器，供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品(惟僅由烘焙食品組成盒者不在此限)。

Q5: 鐵路車站內租設攤位販售餐盒食品之業者，也需要實施 HACCP 嗎？

A5: 依本規定，鐵路運輸業自設(附設)或其委外產製餐盒之食品業應實施食品安全管制系統，惟鼓勵鐵路車站內設攤販售餐盒之業者實施 HACCP，透過建立並運作食品安全管制系統，使衛生安全自主管理更上一層，進而避免食品安全事件發生，確保旅客旅途中餐飲衛生、安全及品質。

Q6: 鐵路運輸實施HACCP 也包括大眾捷運系統運輸業嗎？

A6: 不是，依行政院主計總處訂定「行業標準分類」，大眾捷運系統運輸業指從事以軌道運輸系統輸送都會區內旅客之行業。而本次公告鐵路運輸業指從事鐵路客貨運輸之行業，目前全國鐵路運輸有台鐵、高鐵及阿里山森林鐵路。

Q7: 供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業需要聘請專門職業人員？

A7: 衛生福利部依據食品安全衛生管理法第12條第1項規定訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品類及規模規定」第2條第15款，明定供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業應置專門職業人員。依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」規定，餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業可以聘食品技師或營養師。

Q8: 何謂專門職業人員？

A8: 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3條規定，所稱專門職業人員，指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者，如食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師及營養師等專門職業人員。

Q9: 不同地區鐵路車站附設廚房可共用1位專門職業人員嗎？

A9: 不可，以每一車站為計，不同地區車站應分別聘用1位食品技師或營養師等專門職業人員。

Q10: 公告應符合食品安全管制系統準則之供應鐵路旅客餐盒之食品業者，查核不符合之罰則？

A10: 衛生主管機關執行食品安全管制系統符合性稽查，對於不符合之食品業者，依食品安全衛生管理法第44條第1款規定，經命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣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。