

108 年 1 月 1 日起實施 7 項食品管理新制

序號	說明
1	<p data-bbox="236 365 762 405">食品中污染物質及毒素衛生標準</p> <p data-bbox="236 432 1476 680">有鑑於目前食品衛生標準種類項目繁多，食品衛生標準整合可提高相關標準查詢閱覽之方便性，同時加速我國與國際管理標準之調和工作。107 年 5 月 8 日發布訂定「食品中污染物質及毒素衛生標準」，整合各項衛生標準中有關重金屬、真菌毒素及其他特定污染物質之規範，自 108 年 1 月 1 日起實施。</p> <p data-bbox="236 696 1461 842">經查獲產品不符合衛生標準規定者，涉及違反食安法第 17 條，可依同法第 48 條規定命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。</p> <p data-bbox="236 857 339 898">公告：</p> <p data-bbox="292 909 1433 949">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24021</p> <p data-bbox="292 960 1145 1001">(發布訂定「食品中污染物質及毒素衛生標準」)</p> <p data-bbox="236 1016 379 1057">新聞稿：</p> <p data-bbox="292 1068 1476 1108">http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417745</p> <p data-bbox="292 1120 1476 1211">(發布訂定「食品中污染物質及毒素衛生標準」，並同步預告修正「一般食品衛生標準」等 7 項標準及廢止「蛋類衛生標準」等 12 項標準)</p>
2	<p data-bbox="236 1238 683 1279">包裝醬油製程標示之規定</p> <p data-bbox="236 1294 1476 1440">為透明醬油產品之製程資訊，衛生福利部於 107 年 3 月 8 日公告「包裝醬油製程標示之規定」，醬油產品應於包裝明顯處依其製程標示「速成」、「水解」、「混合(調合)」或「釀造」字樣。</p> <p data-bbox="236 1456 1476 1648">規定所稱醬油，指以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以「速成」、「水解」、「混合(調合)」或「釀造」之加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品，其標示規範如下：</p> <ol data-bbox="292 1664 1476 2020" style="list-style-type: none"><li data-bbox="292 1664 1476 1756">1. 以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料，未經發酵製成之醬油，應於包裝明顯處標示製程「水解」字樣。<li data-bbox="292 1771 1476 1863">2. 以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料，並經發酵方式製成之醬油，應於包裝明顯處標示製程「速成」字樣。<li data-bbox="292 1879 1476 1971">3. 以混合方式製成之醬油，應於包裝明顯處標示製程「混合」或「調合」字樣。<li data-bbox="292 1986 1476 2020">4. 另標示製程為「釀造」之醬油，應以製麴發酵方式製成，且其總氮量

須達每一百毫升零點八公克以上(黑豆醬油之總氮量達每一百毫升零點五公克以上)，總氮量未符合而標示「釀造」字樣者為標示不實。

本規定自 108 年 1 月 1 日起施行，消費者可以由外包裝標示明確得知所購買的醬油資訊，依需要做選擇。業者如未依規定完整標示或有標示不實之情形，將依食安法規定處以新臺幣 3 萬元以上至 300 萬元以下或 4 萬元以上至 400 萬元以下罰鍰，產品並須限期回收改正。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=22849>

(公告「包裝醬油製程標示之規定」)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t327628>

(包裝醬油應清楚標示製程)

3

食品安全監測計畫及實施強制檢驗

為強化食品業者自主管理責任，逐步建立第一級品管管理體系，105 年已公告實施「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，為擴大管理業別，107 年 9 月 20 日修正公告，共納入食用油脂等 33 類食品業者，分期程實施訂定食品安全監測計畫及辦理強制檢驗。

其中，具有工廠登記且資本額大於 3000 萬元以上之「調味品」、「烘焙炊蒸食品」、「營養補充食品」、「非酒精飲料」之製造業者，自 108 年 1 月 1 日起應訂定食品安全監測計畫。具有工廠登記且資本額大於 3000 萬元以上之「巧克力及糖果」、「食用冰製品」、「膳食及菜餚」、「餐盒食品」、「其他食品」之製造業者，自 108 年 1 月 1 日起應實施強制檢驗。

經公告指定類別與規模的食品業者，屆時如未依規定訂定食品安全監測計畫或未實施強制檢驗，將依食安法第 48 條規定責令限期改正，屆期不改正者，可處新臺幣 3 萬元以上至 3 百萬元以下罰鍰。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24407>

(公告修正「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，自即日生效)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t428193>

(擴大應實施第一級品管之食品業者業別)

4

應建立食品追溯追蹤系統之食品業者

依據食安法第 9 條規定，公告特定類別與規模業者應建立來源與流向之追溯追蹤管理系統，包含建立追溯追蹤管理制度、使用電子發票及強制上傳食品追溯追蹤管理資訊系統。

自 104 年 7 月 31 日公告訂定「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」，為擴大管理業別，分別於 106 年 3 月 1 日及 107 年 6 月 26 日修正公告，共納入 25 類食品業者分階段建立追溯追蹤管理，其中要求自 108 年 1 月 1 日起實施：

1. 具商業、公司或工廠登記之「食品添加物」製造及輸入業，實施電子發票。
2. 具商業、公司或工廠登記之「農產植物製品、菇(蕈)類及藻類之冷凍、冷藏、脫水、醃漬、凝膠及餡料製品、植物蛋白及其製品」之輸入業、具工廠登記且資本額大於 3000 萬元以上之「其他食品」之製造業、達 3 家以上非百貨公司之綜合商品零售業獨立門市之連鎖品牌，且資本額大於 3000 萬元以上之「餐盒食品」之販售業，分階段建立食品追溯追蹤系統、電子申報及使用電子發票。

經公告類別與規模之食品業者，其建立追溯追蹤資料不實，或未建立追溯追蹤系統且經命限期改正，屆期不改正者，分別可依食安法第 47 條、第 48 條規定，處新臺幣 3 萬元以上 3 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、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1 年內不得再申請重新登錄。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24175>

(修正「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t427889>

(擴大「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」)

5

應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定

為提升業者自主管理能力，107 年 5 月 1 日公告訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，擴大應置專門職業人員之類別至 15 類，依業別及規模自發布日分階段實施。透過導入「食品技師」等專門職業人員，專才專用來負責食品製造業之食品安全管制系統、追溯追蹤系統、衛生安全事件緊急應變措施、原材料衛生安全、品質管制、風險評估管控、實驗室品質保證、教育訓練等事項，強化業者生產管理內涵及自律能力。

	<p>其中，具營業、商業或公司登記的「供應鐵路運輸旅客餐盒」之食品業，自 108 年 1 月 1 日起應置食品技師或營養師至少一名。具有工廠登記、資本額 1 億元以上、食品從業人員 20 人以上之「食用油脂業」、「罐頭食品業」、「蛋製品業」、「麵條及粉條業」、「醬油業」、「食用醋業」、「調味醬業」、「非酒精飲料業」，自 108 年 1 月 1 日起應置食品技師至少一名。</p> <p>未依規定設置專門職業人員之業者，將依食安法第 47 條第 4 款規定處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰。</p> <p>公告： http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=23997 (訂定「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」)</p> <p>新聞稿： http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417731 (衛福部公告擴大實施 HACCP 及導入食品專門職業人員)</p>
6	<p>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</p> <p>為提升鐵路運輸業販售餐盒之衛生安全並確保消費者飲食安全，於 107 年 4 月 17 日公告訂定「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」，規定鐵路運輸業自設(附設)廚房或其委外產製餐盒之食品業，規模為辦有營業登記、商業登記、公司登記或工廠登記者，應實施食品安全管制系統(HACCP)，導入預防性之食品安全管理概念，強化對食品安全的重視。規定自 108 年 1 月 1 日生效。</p> <p>未依規定符合食品安全管制系統準則規定之業者，違反食安法第 8 條規定，可依同法第 44 條第 1 款，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。</p> <p>公告： http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=23931 (訂定「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」)</p> <p>新聞稿： http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t417698 (供應鐵路運輸旅客餐盒之食品業自 108 年 1 月 1 日起實施食品安全管制系統(HACCP))</p>
7	輸入蛋品及動物性油脂之系統性查核

系統性查核措施為國際間普遍多數國家對動物源性產品之輸入管理方式，藉此可以落實輸入食品之境外源頭管理，強化輸入產品之食品安全。此管理措施須由輸出國政府機關於輸臺前向食藥署提出書面申請，經書面審查與實地查核，評估確認輸出國食品衛生安全管理體系與政府機關監督措施與我國是否具等效性。通過系統性查核後，產品方得申請輸入查驗，並經查驗合格後始得輸入。

自 103 年 2 月 11 日發布實施「輸入食品系統性查核實施辦法」，為擴大實施系統性查核，107 年 9 月 17 日發布修正辦法，產品品項納入蛋品及動物性油脂。自 108 年 1 月 1 日起，輸臺蛋品及動物性油脂之出口國必須通過系統性查核後，產品方得申請輸入查驗，並經查驗合格後始得輸入。惟新措施實施前已有蛋品及動物性油脂輸入紀錄之輸出國家，基於信賴保護原則，在原已輸入範圍內，得免申請系統性查核。

違反前揭規定，尚未通過系統性查核國家所輸台之蛋品及動物性油脂產品，將不受理其輸入查驗申請。

公告：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=24381>

(修正「輸入食品系統性查核實施辦法」第八條及第三條附表)

新聞稿：

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=4&id=t428179>

(輸入蛋品及動物性油脂自 108 年 1 月 1 日起實施系統性查核)