

112年食品製造業者-自主管理說明

新北市政府衛生局

112.02

重點輔導項目

1. 食品業者倉儲管制規定說明
2. 食品業者儲運管制規定說明
3. 依產品之食用對象確認原料及成品之衛生安全標準
4. 食品添加物使用規定說明

重點輔導項目

食品業者倉儲管制規定說明

食品業者 倉儲管制 規定(1/3)

原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。

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，並保持整潔及良好通風。



原材料、半成品及成品倉庫，予以適當區隔並有足夠之空間，以供搬運 (○)



食材未離地
貯放 (✘)



食材離地貯
放 (○)

食品業者 倉儲管制 規定(2/3)

倉儲作業應遵行**先進先出**之原則，並**確實記錄**。

倉儲過程中需**管制溫度或濕度者**，應建立管制方法及基準，並**確實記錄**。



冷凍、冷藏倉儲需管制溫度

食品業者 倉儲管制 規定(3/3)

倉儲過程中，應**定期檢查**，並確實記錄；有**異狀**時，應**立即處理**，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有**防止交叉污染**之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

溫度記錄表

記錄場所： 乾物料室 冷藏庫/櫃 冷凍庫/櫃 頻率：每天 2 次

☞乾物料室溫度控制在 28℃ 以下
☞冷藏庫/櫃溫度控制在 7℃ 以下，冰點以上
☞冷凍庫/櫃溫度控制在 -18℃ 以下

年 月

日期	溫度	檢查者	日期	溫度	檢查者
1	早		17	早	
	晚			晚	
2	早		18	早	
	晚			晚	
3	早		19	早	
	晚			晚	
4	早		20	早	
	晚			晚	
5	早		21	早	
	晚			晚	
6	早		22	早	
	晚			晚	
7	早		23	早	
	晚			晚	
8	早		24	早	
	晚			晚	
9	早		25	早	
	晚			晚	
10	早		26	早	
	晚			晚	
11	早		27	早	
	晚			晚	
12	早		28	早	
	晚			晚	
13	早		29	早	
	晚			晚	
14	早		30	早	
	晚			晚	
15	早		31	早	
	晚			晚	
16	早			早	
	晚			晚	

督導人員簽章：



溫度記錄表範例

有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，有防止交叉污染之措施(O)

重點輔導項目

食品業者運輸管制規定說明

食品業者運輸管制規定

1. 運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並**保持清潔衛生**。
2. 產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
3. 裝載**低溫**食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持**有效保溫**狀態。
4. 運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
5. 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有**防止交叉污染**之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。



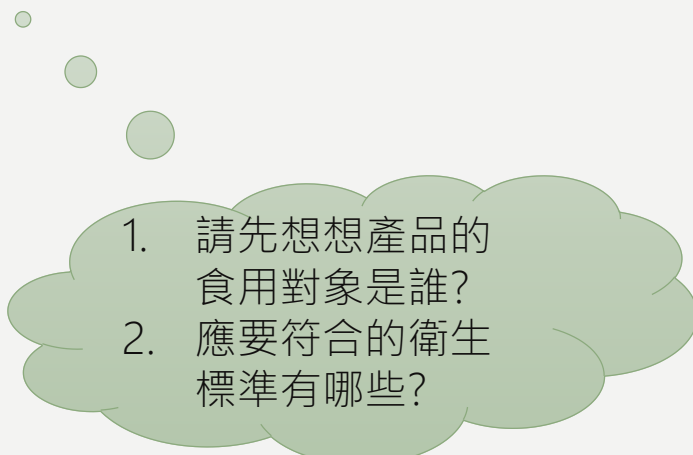
運輸車輛保持清潔衛生且
避免日光直射、雨淋(O)



圖片來源:低溫食品物流管制作業指引

重點輔導項目

依產品之食用對象確認原料及成品之
衛生安全標準

- 
1. 請先想想產品的食用對象是誰?
 2. 應要符合的衛生標準有哪些?

2021「食品中微生物衛生標準」

編號	分類
1	乳及乳製品類
2	嬰兒食品類(專門提供12個月以下嬰兒食用之食品)
3	生鮮即食食品及生熟食混和即食食品類
4	包裝/盛裝飲用水及飲料類
5	冷凍食品及冰類
6	其他即食食品類
7	液蛋類

衛生福利部2020年10月6日衛授食字第1091302247
號令發布訂定

增訂部分指標性病原菌標準

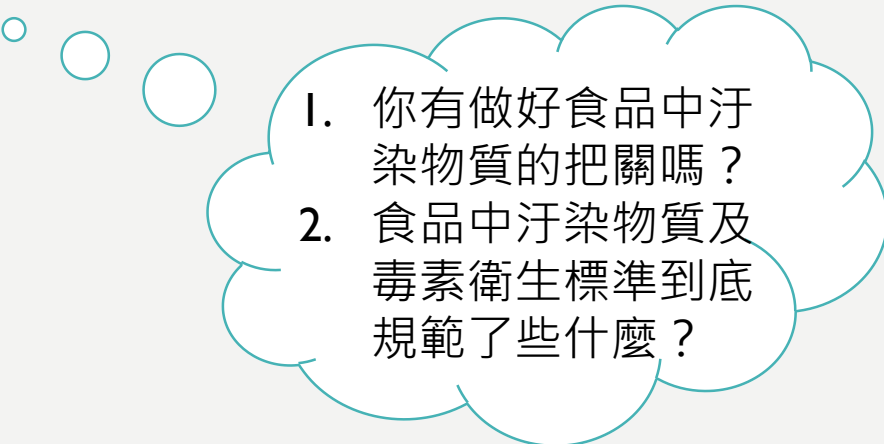
(例如沙門氏菌、腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌及單核球增多性李斯特菌等)，以取代傳統之衛生指標菌(生菌數、大腸桿菌群)，監測的結果更具有風險代表性。

「○」2021應檢驗項目 「x」2021刪除項目	1.乳及乳製 品類	2.嬰兒食品 類	3.生鮮即食 食品及生熟 食混和即食 食品類	4.包裝/盛裝 飲用水及飲 料類	5.冷凍食品 及冰類	6.其他即食 食品類	7.液蛋類
總生菌數	X		X	X	X		○
大腸桿菌群	X	○	X	○	X	X	
大腸桿菌	○		○	○	○	X	
腸菌科	○	○		○	○		
大腸桿菌O157:H7			○	○			
沙門氏桿菌	○	○	○	○	○	○	○
單核球增多性李斯特菌	○	○	○			○	
腸炎弧菌			○		○		
金黃色葡萄球菌						○	
金黃色葡萄球菌腸毒素	○						
阪崎腸桿菌		○					
包裝飲用水(大腸桿菌 群、綠膿桿菌、糞便性 鏈球菌)				○			

食品中污染物質及毒素衛生標準

110年2月4日衛授食字第1091304812號令發布修正
第6條、第5條附表3

1. 食品中之**重金屬限量**，應符合附表1之規定。
2. 食品中之**真菌毒素限量**，應符合附表2之規定。
3. 食品中所**含其他污染物質及毒素之限量**，應符合附表3之規定。

- 
1. 你有做好食品中汙染物質的把關嗎？
 2. 食品中汙染物質及毒素衛生標準到底規範了些什麼？

類別

「食品中污染物質及毒素衛生標準」衛生規格項目(附表1)

重金屬

1. 總砷 (Total Arsenic) 及無機砷 (Inorganic Arsenic)
2. 鉛 (Lead)
3. 鎘 (Cadmium)
4. 汞 (Mercury) 及甲基汞 (Methylmercury)
5. 錫 (Tin)
6. 銅 (Copper)
7. 銻 (Antimony)

類別

「食品中污染物質及毒素衛生標準」衛生規格項目(附表2)

真菌毒素

1. 總黃麴毒素 (Aflatoxins total, B1+B2+G1+G2)
2. 黃麴毒素M1 (Aflatoxin M1)
3. 黃麴毒素B1 (Aflatoxin B1)
4. 赭麴毒素A (Ochratoxin A)
5. 棒麴毒素 (Patulin)
6. 橘黴素 (Citrinin)
7. 伏馬毒素 B1+B2 (Fumonisin B1+B2)
8. 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (Deoxynivalenol, DON)
9. 玉米赤黴毒素 (Zearalenone)

類別

「食品中污染物質及毒素衛生標準」衛生規格項目(附表3)

1. 單氯丙二醇 (3-Monochloropropane-1,2-diol, 3-MCPD)
2. 苯 (a) 駢芘 (Benzo(a)pyrene, BaP)
3. 植物毒素：氰酸 (Hydrocyanic acid)
4. 植物毒素：棉籽酚 (Gossypol)
5. 植物毒素：總配糖生物鹼/茄鹼 (Glycoalkaloids, total)： α -solanine 及 α -chaconine之總和植物毒素：芥酸 (Erucic acid)
6. 海洋生物毒素：麻痺性貝毒 (Paralytic shellfish poisons, PSP)
7. 海洋生物毒素：下痢性貝毒 (Diarrhetic shellfish poisons, DSP)
8. 海洋生物毒素：失憶性貝毒 (Amnesic shellfish poisons, ASP)
9. 海洋生物毒素：氮代螺旋酸貝毒 (Azaspiracid , AZP)
10. 海洋生物毒素：神經性貝毒 (Neurotoxic shellfish poisons, NSP)-短裸甲藻毒 (Brevetoxin, BTX)
11. 揮發性鹽基態氮 (Volatile basic nitrogen, VBN)
12. 組織胺 (Histamine)

其他污染物質及
毒素

衛生福利部食品藥物管理署 網站

<https://www.fda.gov.tw/>

衛生福利部食品藥物管理署
FDA Taiwan Food and Drug Administration

公告資訊 機關介紹 業務專區 **法規資訊** 便民服務 出版品 政府資訊公開 個人化服務

豬肉及其他可食部位輸入情形

公告資訊

本署新聞	本署公告	本署徵才	招標資訊	科技計畫
2021-04-15	食藥署啟動「110年度包裝果蔬汁製造業稽查專案」			
2021-04-15	修正「健康食品之抗疲勞保健功效評估方法」，刪除動物實驗模式			
2021-04-14	遠境報驗「真」便捷 電子申報「實」環保			
2021-04-13	公告訂定「訂席、外贈(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項」			
2021-04-08	食藥署持續即時公布豬肉檢驗結果，並落實標示查核			
2021-04-08	食藥署啟動「110年罐頭食品工廠HACCP稽查專案」			

食藥關諮專區

全部	食品	藥品	醫療器材	化粧品
2021-04-13	已經超過罐毛膏開封後的保存期限，但還沒有乾掉可以繼續使用嗎？			

請隨時至FDA網站，可以即時得知最新法規資訊

重點輔導項目

食品添加物使用規定說明

食品添加物種類

防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、膨脹劑、品質改良劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、甜味劑、黏稠劑、結著劑、食品工業用化學品、載體、乳化劑、其他等18類

食品添加物： 全部 全部 關鍵字：

共有 794 筆搜尋結果

重置 匯出Excel

項次	類別	中文品名	英文品名	使用限制	規格
1	(一) 防腐劑	己二烯酸	Sorbic Acid	1.本品可使用於魚肉燥製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%以上(含25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。 2.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Sorbic Acid計為2.0 g/kg以下。	01001己二烯酸 Sorbic_Acid.docx
2	(一) 防腐劑	己二烯酸鉀	Potassium Sorbate	1.本品可使用於魚肉燥製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%以上(含25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。 2.本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海蔘醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、蕃茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以Sorbic Acid計為1.0g/kg以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以Sorbic Acid計為0.5g/kg以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Sorbic Acid計為2.0 g/kg以下。	01002己二烯酸鉀 Potassium_Sorbate.docx
3	(一) 防腐劑	己二烯酸鈉	Sodium Sorbate	1.本品可使用於魚肉燥製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%以上(含25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。 2.本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海蔘醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、蕃茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以Sorbic Acid計為1.0g/kg以下。 3.本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以Sorbic Acid計為0.5g/kg以下。 4.本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Sorbic Acid計為2.0 g/kg以下。	01003己二烯酸鈉 Sodium_Sorbate.doc
4	(一) 防腐劑	丙酸鈣	Calcium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以Propionic Acid計為2.5g/kg以下。	01004丙酸鈣Calcium Propionate.docx

食品添加物使用規定

1. 應符合「食品添加物使用範圍及限量標準」之規定。
2. **三專**管理
 - 應設**專區**貯放
 - **專人**負責管理
 - **專冊**登錄使用之種類、食品添加物**許可字號**、**進貨量**、**使用量**及**存量**等。
3. 秤量及投料應建立**重複檢核程序**，並做成**紀錄**。
4. 採正面列表管理。



未有專櫃貯放(X)



專人負責管理、專冊負責紀錄、專櫃貯放(O)

食品添加物之常見缺失

食藥署抽驗冬令食品 湯圓、酸菜檢出防腐劑超標

2021-12-20 16:55 中央社 / 台北20日電

+ 食藥署



明天就是冬至，衛福部食藥署抽驗冬季時令食品，其中有**酸菜與湯圓各1件檢出防腐劑超標**，另有1件**五香豆干**含不得殘留的過氧化氫，皆開罰新台幣3萬元。圖/ingimage

食品抽驗！南投驚見「皮蛋」、「辣椒」重金屬、農藥超標



▲南投縣衛生局公布9月份市售食品抽驗結果發現，1件「松花皮蛋」重金屬不符規定。(圖/南投縣衛生局提供)



THANKS