

「新北市食品安全衛生管理自治條例」Q&A 問答集

第 8 條 人員教育訓練

Q1: 依據本市食品安全衛生管理自治條例第 8 條第 1 項有關食品業者教育訓練之規範對象為何?

A1:

1. 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，其應設置之衛生管理人員、專門職業或技術證照人員，應依食品安全衛生管理法之規定時數及頻率接受食品安全衛生相關講習課程或訓練。
2. 除上開人員，經本局公告業別之食品從業人員及負責人應每年接受食品安全衛生教育訓練，並作成紀錄。

經本局公告之業別、業別定義，及實施期程如下：

序號	實施期程	業別	業別定義
1	108 年 6 月 19 日正式公告	蛋製品工廠	指以蛋為主成分，製造成可供人食用之食品，並具有工廠登記者。包含皮蛋、鹹蛋、液蛋、水煮蛋、蛋粉及鐵蛋等製造工廠。
2	108 年 6 月 19 日正式公告	餐盒食品暨月子餐及寶寶副食品工廠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 餐盒食品工廠指從事調理包裝成盒，或不經小包裝而直接以大容器運送供團體食用之盒餐與團膳等餐食，營業登記為餐盒食品且具有工廠登記者。包含供售公私立校園之團膳業者、供售公司行號之團膳業者。 2. 寶寶副食品工廠指具有工廠登記，且以米、小麥、玉米、馬鈴薯等澱粉類食物及肉類、蔬菜、水果等六大類食物組成，其質地為流質、泥狀、糊狀等半固體食物之製造、加工、調配工廠。 3. 月子餐工廠指具有工廠登記

序號	實施期程	業別	業別定義
			且製造經調理包裝成盒，或不經小包裝而直接以容器運送供產後婦女食用之餐食生產工廠。
3	108年6月19日正式公告	特殊營養食品製造工廠	指製造「嬰兒與較大嬰兒配方食品」、「特定疾病配方食品」及「其他經中央主管機關許可得供特殊營養需求者使用之配方食品」且具有工廠登記者。
4	108年11月27日正式公告	肉類加工食品工廠	指以畜禽肉類或其雜碎類為主成分，製造成可供人類食用之食品之具工廠登記之業者；所稱主成分係指畜禽肉類或其雜碎類之含量達百分之五十以上者。
5	108年11月27日正式公告	水產加工食品工廠	水產加工食品工廠為製造、加工、調配合水產動物類含量達百分之五十以上之水產加工食品，且具工廠登記之業者。其範圍如下： 1. 生鮮處理：含去頭、去尾、去內臟、去鱗、去皮(去殼)、分切。 2. 二次加工：含製罐、蒸煮、脫水、醃燻、鹽製、調理冷凍(藏)、萃取、發酵等。
6	108年11月27日正式公告	國際觀光旅館附設餐廳	國際觀光旅館指經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。
7	109年11月23日正式公告	食品添加物製造工廠	指依「食品安全衛生管理法」規定，經營食品添加物製造之業者，符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定，且具有工廠登記者。
8	109年11月23日正式公告	冷凍食品製造工廠	指從事禽畜、水產、果蔬、菜餚等加工、冷凍之行業，且具有工廠登記者。
9	109年11月23日正式公告	食用油脂工廠	指生產由合法取得之植物或動物組織所提取之油脂或脂肪，或

序號	實施期程	業別	業別定義
			<p>混合上開油脂或脂肪，以生產油脂或脂肪為主要成分之產品，且具有工廠登記者。</p> <p>其他名詞定義如下：</p> <p>1.粗油：經良好農業生產之植物或動物組織，以無改變油脂本質之物理性或化學性作業提取出之油脂。</p> <p>2.精製油：食用油脂經過脫膠、中和(脫酸)、脫色、脫臭等或經上述部分步驟製成之油脂。</p> <p>3.油渣：脂肪組織經熬製後，部分分離脂肪和水之剩餘物。</p>
10	110年12月22日正式公告	乳品加工廠	指以生乳或乳製品為原料，進行製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等之生產工廠，含鮮乳、調味乳、乳粉、優格等，並具有工廠登記者。
11	110年12月22日正式公告	健康食品製造工廠	指生產健康食品且具工廠登記之製造工廠。依據健康食品管理法所稱之健康食品，指具有「保健功效」，並「標示或廣告」其具該功效之食品。該法所稱之「保健功效」，係指增進民眾健康、減少疾病危害風險，且具有實質科學證據之功效，非屬治療、矯正人類疾病之醫療效能，並經中央主管機關公告者。
12	111年12月21日正式公告	豆製品工廠	指以黃豆為原料，經磨漿、加熱、濾渣及進行凝固或不凝固等加工程序，所製成之豆製品之生產工廠，並具有工廠登記者。
13	112年12月20日正式公告	澱粉類食品工廠	指從事澱粉及其製品製造之行業，如澱粉、葡萄糖、葡萄糖糖漿、麥芽糖、麵筋等製造；玉米澱粉及以澱粉調製樹薯粉及樹薯粉替代品等製造，並具有工廠

序號	實施期程	業別	業別定義
			登記者。

Q2: 何謂食品從業人員？若為公司之會計等行政人員是否亦須遵行每年應受教育訓練之規範？

A2：食品從業人員即為「處理與食品有關的人員」。食品業者所聘僱之人員，其擔任之職務或工作如從事與食品接觸且有影響產品之衛生安全者，屬食品從業人員之範疇。例如：從事食品的製造、加工、調理、銷售等與食品接觸的工作人員。公司聘僱之會計等行政人員，如無直接接觸食品，非屬本條例規範之食品從業人員。

Q3: 何謂負責人？公司負責人業務繁忙時，能否由負責人指派代理人受訓即可？

A3：本條例所稱之負責人為食品業者之商業登記、公司登記負責人，若為市場食品攤商其負責人為各攤商管理人。公司負責人須親自參與教育訓練，不可指派他人代理。若公司負責人為外籍人士，可利用內部教育訓練方式，由公司內部員工經外部教育訓練後，內訓教育公司負責人，並留有教育訓練紀錄。

Q4: 本市食品安全衛生管理自治條例第 8 條第 1 項所規定之食品安全衛生教育訓練管道為何？又應如何作成紀錄？

A4：食品相關教育訓練管道及記錄辦法如下：

1. 外部教育訓練：

(1) 衛生福利部食品藥物管理署「食品衛生安全課程資訊管理系統」之衛生講習課程(<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>)。

(2) 衛生主管機關或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之食品衛生講習或訓練課程。

以上結訓後，應檢具上課訓練機(關)構所核發之上課證明書。

2. 內部教育訓練：

食品業者內部之食品安全、衛生及品質管理等教育訓練。應由公司派員經外部教育訓練後，將所得新知以內訓方式教授公司其他員工。內訓之上課日期、課程名稱、人員簽到單、課程講義及相關上課照片應作成紀錄並留存。

3. 線上教育訓練：

至線上學習平台-臺北 e 大 (<https://elearning.taipei/mpage/>)登錄選課。負責人及食品從業人員應完整上完該堂課程，並於課程結束後完成測驗，列印上課證明書後留存。

上述相關文件紀錄請以書面或電子化方式，完整保存 5 年。

Q5：公司之食品從業人員及管理衛生人員一定需要接受外部教育衛生講習訓練嗎？亦或是接受內部教育訓練即可？

A5：依據「食品良好衛生規範準則」附表二/一(十)：「食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練」，食品員工於從業期間至少須有 1 人，能參與衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練，即外部教育訓練，完成後再向公司內部進行教育訓練。而新北市政府衛生局與臺北市政府衛生局合作，於「臺北 e 大」線上學習平台中提供之食品相關課程，亦可作為外部教育訓練管道之一，惟以下三種人員之每年教育訓練時數不可藉由「臺北 e 大」線上學習平台取得：衛生管理人員（從業期間每年至少 8 小時教育訓練）、HACCP 管制小組成員（從業期間每 3 年累計至少 12 小時教育訓練）及食品專門職業或技術證照人員（從業期間每年至少 8 小時教育訓練）。

Q6：教育訓練是否有最低上課時數之限制？

A6：依據本條例第八條第一項規定，食品業者應每年安排負責人及從業員工接受食品安全衛生教育訓練，並作成紀錄。基於輔導業者了解食品衛生安全之目的，並考量食品法規及食品安全相關內容眾多，建議負責人及從業員工每年接受教育訓練至少 4 小時以上，以完善食安專業教育訓練。

Q7：若公司指派員工參與衛生主管機關或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之食品衛生講習或訓練課程 (外部教育訓練)，結訓後該員工以上述之教材對公司內部員工進行內部教育訓練是否符合規定？

A7：是。惟內部教育訓練完成後應作成教育訓練紀錄，內容包含上課日期、課程名稱、人員簽到單、課程講義及相關上課照片等。

Q8：如果沒有依照本市食品安全衛生管理自治條例第 8 條規定執行教育訓練並作成紀錄，會有什麼罰則呢？

A8：

1. 倘食品從業人員未執行教育訓練並作成紀錄，即違反「食品安全衛生管理法」第 8 條第 1 項規定，並依同法第 44 條規定限期改正，如屆期不改正，可處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。
2. 負責人如未執行教育訓練並作成紀錄，則違反「新北市食品安全衛生管理自治條例」第 8 條第 1 項規定，並依同法第 17 條規定限期改正，倘屆期不改正，可處新台幣 3,000 元以上 10 萬元以下罰鍰，並得按次處罰至改正為止。

Q9：若公司位於臺北市，工廠位於新北市，請問是由臺北市總公司負責人或是工廠負責人應執行教育訓練？

A9：若公司及工廠的負責人不同，建議由位於本轄工廠的負責人執行教育

訓練並作成紀錄；倘若公司及工廠的負責人為同一人，且工廠位於本市，則該負責人須執行教育訓練(內訓、外訓或臺北 e 大線上學習平台)並作成紀錄，以供備查。