

食品安全衛生年度重要政策

食品藥物管理署 食品組

日期：115年7月9日

地點：集思台大會議中心



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

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

大綱

- 114年食品中毒統計及防治措施



- 餐飲衛生管理分級評核

- 「食品良好衛生規範(GHP)準則」公告修正



- 外送員之食品衛生安全教育訓練實施辦法 (草案)

- 食品標示注意事項



- 推廣食藥醫粧知識

114年食品中毒統計及防治措施

114年食品中毒案件「攝食場所」統計

攝食場所	案件數	患者數
自宅	159	744
供膳之營業場所	957	3,673
學校	31	536
辦公場所	21	385
醫療場所	1	2
運輸工具	4	49
部隊	5	28
野外	4	18
攤販	33	93
外燴	8	103
監獄	0	0
其他 ¹	23	146
總計 ²	1,212	5,650

◆ 供膳之營業場所案件數及患者數最多

◆ 學校患者數偏高

¹其他包含販賣地點4案，患者數8人；民宿3案，患者數12人；旅館2案，患者數10人；安親班2案，患者數52人；補習班2案，患者數6人；移工宿舍2案，患者數27人(包含工廠1案)；學校宿舍2案，患者數5人；工廠1案，患者數20人(同移工宿舍1案)；戒治所1案，患者數10人；體育館1案，患者數4人；休閒園區1案，患者數4人；運動園區1案，患者數4人；寺廟1案，患者數2人；齋堂1案，患者數2人。

²總計為扣除重複計數之值，兩種場所共同引起之案件有34案，患者數127人。

114年食品中毒案件「病因物質」統計

病因物質		案件數	患者數
病因物質判明合計 ¹		279	2,471
細菌	小計 ²	128	1,207
	腸炎弧菌	8	48
	沙門氏桿菌	17	499
	病原性大腸桿菌	3	8
	金黃色葡萄球菌	55	608
	仙人掌桿菌	61	753
化學物質	其他 ³	2	4
天然毒	小計	8	46
	植物性	5	22
	組織胺	3	24
病毒	小計 ⁴	169	1,491
	諾羅病毒	165	1,478
	輪狀病毒	9	35
病因物質不明合計		933	3,179
總計		1,212	5,650

¹病因物質判明合計，為扣除重複計數之值，細菌與病毒共同引起之案件共有28案，患者數共277人。

²細菌之小計，為扣除重複計數之值，2種細菌共同引起之案件共有10案，患者數共53人；3種細菌共同引起之案件共有3案，患者數共328人。

³化學物質之其他為誤食洗潔劑2案，患者數共4人。

⁴病毒之小計，為扣除重複計數之值，2種病毒共同引起之案件共有5案，患者數共22人。

◆ 除病因物質不明外，以諾羅病毒、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌及沙門氏桿菌為多

常見病原菌防治重點

諾羅病毒：
人員良好健康及衛生習慣

仙人掌桿菌：
注意餐點保存溫度或時間

金黃色葡萄球菌：
手部傷口妥善包紮

沙門氏桿菌：
勤洗手、加熱、
不食用未煮熟蛋品及禽肉

食品中毒好發月份及預防重點

病因物質	*好發月份	常見高風險食品	預防重點
諾羅病毒	11-4月	 雙殼貝類、生菜沙拉、團膳及即食食品	冬季為流行高峰，應特別注意個人衛生與健康狀況，酒精無法殺滅，勤用肥皂洗淨雙手，並用漂白水消毒環境。
沙門氏桿菌	3-8月	 生蛋、禽肉、肉類製品、未煮熟餐點	食材保持新鮮並澈底加熱，優先選用殺菌液蛋或洗選蛋；生熟食器具分開，避免交叉污染。
仙人掌桿菌	3-8月	 炒飯、炒麵、米食、澱粉類製品	澱粉類熟食避免久放常溫，應儘速食用或冷藏保存。
金黃色葡萄球菌	3-8月	 三明治、奶油糕點、便當、熟食	廣泛存在於體表，常透過傷口污染食品，應將雙手洗淨，有傷口應妥善包紮並配戴手套。
腸炎弧菌	8-10月	 牡蠣等生鮮海產、海鮮	海鮮用自來水充分清洗並低溫冷藏，生熟食分開，避免交叉污染，食用前應澈底加熱，建議避免生食。



*依據112-114年中毒人數統計結果，細菌性食品中毒多發生在高溫多濕的月份，惟全年皆有發生風險，仍要時刻注意！

跨部會防治校園食品中毒

源頭管理供應商



食藥署每年提供校園食品中毒案件資料予教育部，供遴選學校午餐供應業者及餐飲衛生管理參考。

提供食品安全衛生建議



於教育部召開之相關會議中，提供食品衛生安全及加強食品中毒防治措施建議。

加強預防食品中毒宣導



◆ 持續製作淺顯易懂的食品中毒發生與防治年報、餐飲衛生宣導單張及多國語言宣導品，供各界參考運用。

◆ 透過食藥署藥物食品安全週報、官方臉書粉絲團、LINE及YOUTUBE等社群媒體，宣傳食品中毒防治資訊。



本署網站
「防治食品中毒專區」

◆ 食藥署「防治食品中毒專區」，持續更新預防食品中毒相關訊息

謹記五要二不，預防食品中毒

廣告

預防食品中毒 5要2不

洗 要洗手 **鮮** 要新鮮 **分** 要生熟食分開

熱 要澈底加熱 **存** 要注意保存溫度



不 不飲用山泉水

不 不採、不食、不贈、不收
不明動植物

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

共同防範校園食品中毒之發生



餐飲衛生管理分級評核

餐飲衛生管理分級評核

餐飲衛生管理 分級評核制度

99年起開始實施餐飲衛生管理分級評核制度，對餐飲業者之**從業人員、作業場所、設施及品保制度**之管理進行評核，通過後核發「優」、「良」標章



執行成果

114年度22縣市有6,388家通過評核，其中包括**885家大專院校周邊餐廳**。累計99-114年通過評核家數達59,058家，目前有效共12,707家。



掃描QR Code，掌握最新優良餐飲資訊與食品安全訊息



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

「食在優良」 地圖



「食品良好衛生規範(GHP)準則」 公告修正

(114年6月4日衛授食字第1141300945號令修正)

摘要說明



●維護民眾飲食安全及防治食品中毒

- 增訂調理即食食品，**手部不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品**
- **餐飲業**製備菜餚其貯存及供應應有時間及溫度管理之規定：
 1. **室溫下不得存放二小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏**
 2. **熟食之熱藏溫度保持在攝氏六十度以上**

●修正食品從業人員管理

廚師證書修正為**非強制換發**，持有相關技術證照者，得向任一認可之餐飲相關公(工)會，申請換發。

姓名		陳OO	
廚師證號		A12345678	
出生日期	080/01/01	性別	男
有效日期	115/01/01	補發註記	

- 體檢**刪除結核病檢查**：係透過空氣傳染，非屬透過食品污染之疾病。
- **教育訓練**(除法另有規定者除外)，可由業者自行或委託專業機構辦理：
 1. **新進食品從業人員(含管理衛生人員)應經至少三小時訓練**
 2. **從業期間每年至少三小時教育訓練**
- **作業場所工作新增應戴口罩**

摘要說明



●強化食品外送管理

食品物流業增訂「外送平台業者」提供食品外送服務，其外送員及外送食品過程應遵循之衛生管理規定



●製程及品質管理

- 修正製程及品質管制、檢驗與量測管制、文件與紀錄保存等規定
- 適用對象由「製造業」擴大為「所有食品業者」



●強化貯存運輸管理

- 增訂改變原設定倉儲、運輸條件者，應有合理原因及依據
- 抽測運輸車廂體內環境溫度



●強化食品添加物販售管理

增訂應專區、專人及專冊管理

摘要說明



●接軌國際

修正「低酸性及酸化罐頭食品製造業」為「熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業」



●新增管理業別

- 食品器具、食品容器或包裝製造業，由塑膠材質業者擴大管理至各類材質業者。
- 新增食品用洗潔劑製造業專章。

●實施日期

- 特定業別規定依產業規模給予發布後**緩衝期**：
 1. **非塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業**：資本額3,000萬以上者，自本準則發布後**三年**施行
 2. **前述以外之非塑膠類製造業**，自本準則發布後**五年**施行
- 其餘規定，**發布日即施行**



Good
Hygienic
Practice



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

外送員之食品衛生安全教育訓練實施辦法 (草案)

(115年6月4日衛授食字第1151300948號公告)

外送員之食品衛生安全教育訓練實施辦法 (草案)

預計於 **115.07.21** 外送專法施行日實施



「外送員權益保障及外送平臺管理法」(簡稱外送專法)第22條第3項規定，**教育訓練之一定時數、內容、師資等有關事項，由中央主管機關、交通主管機關及衛生福利主管機關分別定之。**

教育訓練內容及師資

外送平臺業者應提供外送員**食品衛生安全教育訓練**，使其於外送服務期間符合衛生安全要求。

前項教育訓練得由外送平臺業者**自行辦理，或由衛生主管機關或其認可之機構辦理；外送平臺業者自行辦理者，其講師應由食品技師、公共衛生師或其他具食品衛生安全管理相關學、經歷之人員擔任。**

時數規定

外送平臺業者應提供之食品衛生安全教育訓練時數：

- 一、新加入之外送員，至少**1小時，應於開始外送服務前完成教育訓練。**
- 二、外送員，**每年至少1小時。**

食品標示注意事項



請留意鱈魚的品名標示!

- 一. 依據《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。另，同法施行細則第7條之規定，食品品名應與食品本質相符。
- 二. 產品如以特定魚種名稱為品名者，其內容物應確實含有品名宣稱之特定魚種：
 1. 「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」
 2. 產品實際投入原料為「臺灣鯛（吳郭魚）」，產品不得致使消費者誤認為「鯛魚」



※建議標示

品名:臺灣鯛片

原料:臺灣鯛（吳郭魚）



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

連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

公告日期：111年06月07日 施行日期：112年01月01日

法源依據：《食品安全衛生管理法》第25條第2項

實施對象：**具稅籍登記**之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業者

規範重點：

- 1.現調飲料應標示**總糖量、總熱量**
- 2.含咖啡因成分之現調飲料應標示**總咖啡因含量**
- 3.應標示咖啡及茶葉**原料原產地**
- 4.**以果蔬為品名**之飲料，品名標示規定

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起：
含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量。(紅色：201毫克以上、黃色：101-200毫克、綠色：100毫克以下)

1. 標示茶葉原料原產地(國)。
2. 混合二個以上原產地(國)者：依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示風味或口味。



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 混合二個以上原產地(國)者：依其含量多寡由高至低標示。



1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料：未含果蔬汁。



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量：

- 「總糖量00公克，總熱量00大卡」
- 「總糖量00類方糖，總熱量00大卡」
- 「總糖量最高值00公克，總熱量最高值00大卡」



標示方法也可用
呈現!



想知道更多相關規定請掃描此QR Code
或搜尋「食品標示諮詢服務平台」



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

含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料， 應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項



你的飲料有多少咖啡因?

含咖啡因成分
且有容器或
包裝之飲料

- 咖啡因含量 $\geq 20 \text{ mg/100 mL}$
⇒ 標示每100毫升咖啡因毫克數
- 咖啡因含量 $< 20 \text{ mg/100 mL}$
⇒ 標示「20mg/100mL以下」
- 咖啡因含量 $\leq 2 \text{ mg/100 mL}$
⇒ 可標示「低咖啡因」

FDA 衛生福利部 食品藥物管理署 廣告

食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定 修正規定

公告日期：114年06月03日



修正乳製品的用詞定義及品名標示規定

涉鮮乳品名標示自115年7月1日生效

- 修正「鮮乳」用詞為「食用動物乳」，品名應標示為「牛乳」、「羊乳」等名稱。
- 取得中央農業主管機關核發之「鮮乳標章」，或《農產品生產及驗證管理法》之「驗證標章」，才能標示為「鮮乳」。

116年7月1日生效



增訂有「成分調整」者須依規定清楚標示

- 產品倘經乳脂肪、乳糖調整，品名或外包裝明顯處應標示「乳脂肪經調整」、「乳糖經調整」或等同意義字樣。



增修液態乳產品的字體大小須依產品體積調整

產品體積(mL)	字體長寬(cm)
300以下	各0.4以上
301至600	各0.8以上
601以上	各1.2以上



擴大規範對象

- 納入嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品為規範對象。



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

乳品品名標示新制 115年7月1日上路

衛生福利部 114年6月3日公告 修正
「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」

品名標示規定

牛乳**無**標章



應標示如：

牛乳



牛乳**有**標章



才能標示：

鮮乳



(取得農業部核發之標章)



- 未依規定標示，處新臺幣**3萬元**以上**300萬元**以下罰鍰
- 標示不實，處新臺幣**4萬元**以上**400萬元**以下罰鍰

鮮乳標示新制上路

115年7月1日起實施（以產製日期為準）

一般牛乳

品名標示

牛乳



取得農業部鮮乳標章或驗證標章

品名才可以標示

鮮乳



鮮乳標章

或



或



驗證標章

牛乳 + 標章 → 才能標示「鮮乳」！

- 未依規定標示，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰
- 標示不實，處新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰



推廣食藥醫粧知識

運用多元管道 推廣食藥醫粧知識



藥物食品
安全週報

94年9月22日創刊
提供食品、藥品、
醫材、化粧品新知

已發行 **1080** 期，
115年度總點閱數達
12萬464人次。



食藥關謠
專區

104年4月24日成立
破除網路謠傳之
食藥謠言

已發布 **588** 則，總
點閱次數超過
15,616萬次。



食用玩家FB

103年6月16日成立
分享藥物食品安全
知識

粉絲追蹤人數達
15.7萬人。



TFDA食藥署
LINE@

108年3月成立
即時提供食藥醫粧
衛教資訊

好友人數 **11.5**萬人。



數據皆為統計至115年5月31日止

謝謝聆聽

.....



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