

3 品管與生產各司其職 消費者更安心

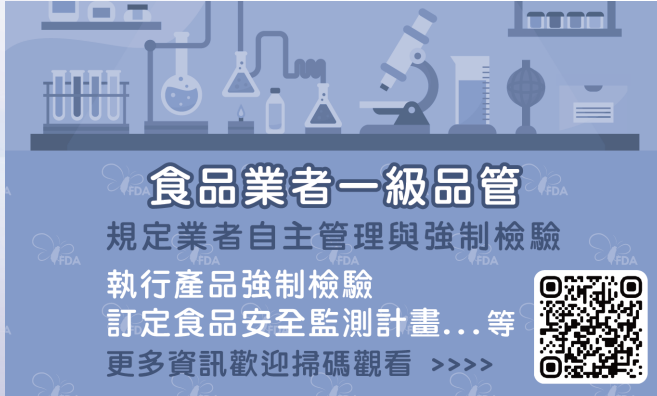
品保制度 食品保證OK

為了提升國內食品製造業者知能，食藥署從2014年開始，已規範具工廠登記且資本額新臺幣3千萬以上的所有食品製造業者，實施第一級品管。第一級品管是國內食品製造業者最低應符合的自主管理要求，食品業者從挑選合作的供應商、原材料驗收、製造加工，一直到成品出貨整條生產鏈，每一個步驟都需要去分析可能的危害，以及危害的風險高低，進而建立管理方案，確保最終提供給客戶及消費者的產品是衛生安全的。

在已建構第一級品管制度的基礎下，食藥署仍持續推動精進食品製造業者自主管理量能，參考國際間管理制度，將「品保制度」納入「第一級品管」指引中，提升食品製造業者自主管理強度。

什麼是「品保制度」？

品保制度是食品業者對於所生產食品品質管理方式，在符合相關法規及下游客戶、消費者等利益關係者的需求下，進行監控與識別，確保食品規格及品質各方面都符合預期標準。



食品業者一級品管
規定業者自主管理與強制檢驗
執行產品強制檢驗
訂定食品安全監測計畫...等
更多資訊歡迎掃碼觀看 >>>>

讓品管與生產各司其職! 食品到手更安心

食品製造業者的生產單位與品管單位二者角色都很重要，「品保制度」使生產與品管單位分權又制衡，生產單位負責食品的製造，品管單位則負責確保食品的品質，從原料、半成品到成品整體製程，都落實監測及管控，讓食品到消費者手上時更能安心的享受。

此外，品保制度亦提醒業者注意「不以低劣之成分物質替代」、「不添加不合法或不適當成分」及「不得擅自移除產品中原有成分」等行為，不只使業者在產品開發時對食品衛生安全的把關技巧提升，也使消費者心中對產品的信任度更穩固，讓整體「一級品管」結構更加紮實且值得信賴。

食藥署將持續強化食品製造業者落實自主管理，使第一級品管制度更加完善及落實，除了促進我國食安標準看齊國際制度之外，也同時讓消費者吃得更放心。