

105年度肉類加工食品業一級品管制度輔導概況

楊雲翔¹ 江仟琦¹ 鄭維智¹ 吳希文² 葉佳玲³ 李苑珊³ 楊璧瑜³ 邱錦英³

¹食品藥物管理署食品組 ²衛生福利部 ³財團法人中央畜產會

摘要

105年度輔導肉類加工食品工廠執行「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修正規定」及「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」相關自主管理狀況，輔導之業者總計57家，其中強制性檢驗規定，50家(87.7%)已檢驗廠內所用原料；已建立追溯追蹤系統且可有效勾稽之業者共29家(50.9%)，資本額3,000萬以上之15家業者中有8家(53.3%)已依規定建立食品安全監測計畫，其他7家(46.7%)尚未建立。輔導結果顯示，部分業者仍欠缺即時更新法規、時事案件等相關資訊之能力，尤其是以中小型規模業者有較多前述之情況，後續可做為衛生機關稽查之參考，並輔以提供現場實地輔導或辦理業者說明會進行宣導等協助，以提升業者自主管理之能力。

關鍵詞：肉類加工食品工廠、一級品管、強制檢驗、追溯追蹤、食品安全監測計畫

為推動國內肉品業者建立自主管理制度，105年食品藥物管理署委託財團法人中央畜產會輔導肉品工廠執行「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」⁽¹⁾、「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」⁽²⁾及「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」⁽³⁾公告規定，以強化肉類加工食品安全衛生管理。

依據歷年肉品業者產品類別及地方政府衛生局所提業者名單資訊，篩選擬定輔導業者清單計57家。肉類加工食品業者執行「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修正規定」及「食品追溯追蹤系統」實施規模及日期如表一。

「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」多數業者(45家，78.9%)已知悉，惟部分業者(31

家，54.4%)對於應符合之規定未完全瞭解；另有12家(21.1%)於輔導前完全不清楚相關規定。

57家業者中有15家(26.3%)為資本額3,000萬以上，屬應執行食品安全監測計畫者，其中8家已依規定建置並執行，其他7家尚未建立，主因為食品安全監測計畫實施日期為105年7月31日，輔導期間業者尚在建立相關內容。

22家(38.6%)已建立年度週期性檢驗計畫定期檢驗並保存紀錄，但其中5家檢驗標的或輪替性檢驗原則仍有不足；50家(87.7%)已檢驗廠內所用原料，其中21家(36.8%)監測頻率符合規定，18家(31.6%)監測頻率未符規定，11家(19.3%)所監測原料肉畜禽種類不完整。業者執行狀況如表二：

依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」瞭解業者是否於產品供應過程各環節，

表一、肉類加工食品業者執行「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修正規定」及「食品追溯追蹤系統」實施規模及日期

法規	實施規模	實施日期
強制檢驗 (養殖畜禽肉類及其他可供食用部位原料，動物用藥殘留，每季或每批至少檢驗一次)	工廠登記且實施HACCP	103年12月31日
食品安全監測計畫	工廠登記實施HACCP且資本額 $\geq 3,000$ 萬元	105年7月31日
建立制度	工廠登記且實施HACCP	104年2月5日
食品追溯追蹤 電子上傳	工廠登記實施HACCP且資本額 $\geq 3,000$ 萬元	105年1月1日
	工廠登記實施HACCP且資本額 $< 3,000$ 萬元	106年1月1日
電子發票	工廠登記實施HACCP且資本額 $\geq 3,000$ 萬元	106年1月1日
	工廠登記實施HACCP且資本額 $< 3,000$ 萬元	107年1月1日

表二、強制性檢驗計畫建立及強制性檢驗執行狀況

項目	家數	百分比(%)
強制性 檢驗計畫 已建立	17	29.8
已建立，不完整	5	7.0
未建立	35	63.2
總計	57	100.0
強制性 檢驗執行 已送驗-監測頻率符合規定	21	36.8
已送驗-監測頻率未符規定	18	31.6
已送驗-部分畜禽種類未送驗	11	19.3
未執行強制性檢驗	7	12.3
總計	57	100.0

經由產品標記或廠內內部標記識別進行追溯產品供應來源或追蹤產品流向，並建有相關資訊及管理措施。有關業者原材料資訊、產品資訊、標記識別、產品流向資訊及內部追溯追蹤資訊建立狀況，調查結果如下：

已建立原材料資訊者51家(89.5%)，其中廠內原料肉、食品添加物及副原料資料符合原材料資訊要求之各項目者分別為18家(31.6%)、35家(61.4%)及26家(45.6%)；已建立產品資訊者有52家(91.2%)，其中廠內資料符合產品資訊要求之各項目者36家(63.2%)。另

輔導業者中有8家業者從事輸入業務，7家已確實登載相關資料至非追不可；已建立內部標記識別者有56家(98.2%)，僅有1家業者尚未建立標記識別，其原因為業者認為每日僅生產一批次產品，無須另行標示；已建立產品流向資訊者54家(94.7%)，其中廠內資料符合產品流向資訊各項目者11家(19.3%)；46家(80.7%)已建立內部追溯追蹤資訊，可有效追溯及追蹤者有29家(50.9%)。

應於非追不可資訊系統進行電子申報者17家，其中9家已定期申報；另原料強制性檢驗報告，有38家(66.7%)願意上傳，其中35家有公開意願；成品自主檢驗(送驗)報告部分，有35家(61.4%)願意上傳，其中又有34家有公開意願，其他22家(38.6%)無上傳意願，其考量原因為上傳資訊不一定為下游業者購買之產品，為避免造成困擾，故無上傳意願。

部分業者內部追溯資訊、成品流向批號未記錄完整，造成無法有效追溯追蹤，上述情形於不同規模業者中以食品從業人員19人以下之小型廠商佔比例較高，另未建立追溯追蹤之業者，亦以小型廠商比例稍高，其原因可能為部分小型工廠人力及觀念不足，造成部分紀錄無法落實執行或追溯追蹤制度建立不完整。

105年度輔導肉品加工食品業者執行「應

參考文獻

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修正規定」、「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」及「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」等規定，結果顯示，部分業者仍欠缺即時更新法規、掌握時事案件等相關資訊能力，尤以19人以下之中小型規模業者有較多前述情況。為確保業者落實食品安全法規執行，將持續藉由現場實地輔導或辦理業者說明會進行宣導等方式給予協助，相關輔導結果亦可做為行政機關後續稽查之參考，以輔導及稽查並進，以提升業者自主管理能力。

1. 衛生福利部。2016。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。105.04.21部授食字第1051300796號公告修正。
2. 衛生福利部。2016。食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法。105.06.08部授食字第1051300426號令修正。
3. 衛生福利部。2017。應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者。106.03.01衛授食字第1051304597號公告修正。

Overview on Guidance of First Tier Quality Control in Meat Processing Plants, 2016

YUN-HSIANG YANG¹, CHIAN-CHI CHIANG¹, HSI-WEN WU², WEI-CHIH CHENG¹, CHIA-LIN YE³, YUAN-SAN LEE³, BI-YU YANG³
AND JIN-YING CHIOU³

¹Division of Food Safety, TFDA ²Ministry of Health and Welfare ³National Animal Industry Foundation

ABSTRACT

According to the guidance of first tier quality control system in meat processing plants, meat processing plants must implement “food safety monitoring plan”, “mandatorily conduct tests” and “traceability of foods and relevant products”. In 2016, 57 meat processing plants in total were surveyed. For the mandatory independent testing requirements, there were 50 factories (87.7%) had tested the raw materials. Additionally a total of 29 factories (50.9%) established food traceability. Otherwise, 8 of the 15 factories (53.3%) of the capital of more than 30 million established food safety monitoring programs, and the other 7 (46.7%) have not established. Counseling results showed that some of the factories were lack of the ability of immediate access to regulatory updates, current affairs and other related information, especially in small and medium size or micro enterprises. This project will continually provide on-site field counseling and hold advocacy briefing for food industries to enhance the ability of managing independently self-management of the factories.

Key words: meat processing plants, first tier quality control, mandatory independent testing, traceability, food monitoring plan