



108年度餐飲業者自主建立食品安全監測計畫之 輔導調查概況

賴佳暖 林冠宇 江仟琦 周珮如 鄭維智 蔡淑貞

食品藥物管理署食品組

摘要

食品業者應實施自主管理，確保食品衛生安全。為瞭解餐飲業者自主建立食品安全監測計畫情形，衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)於108年度，針對餐盒食品製造業、旅館附設餐飲業及連鎖飲冰品業等餐飲相關業者，辦理食品安全監測計畫之輔導調查，其結果顯示餐盒食品製造業及旅館附設餐飲業者所建立食品安全監測計畫內容較完整；連鎖飲冰品業者則仍有部分業者尚未建立完善。未來持續規劃輔導及相關措施，推動餐飲業建立食品安全監測計畫，強化餐飲業者之自主衛生管理能力，確保大眾飲食衛生。

關鍵詞：食品安全監測計畫、餐飲業、餐盒食品製造業、旅館附設餐飲業、連鎖飲冰品業

前言

餐飲業係攸關民生之重要產業，隨消費者飲食型態及消費模式之改變，餐飲業持續發展以連鎖化及大量供餐等模式經營，其食材及產品日趨複雜，因此餐飲業者因應自身營業型態特性，導入妥適之自主管理機制，為至關重要的課題。食品安全衛生管理法(下稱食安法)在食品業者管理面向，規範食品業者應實施自主管理，實施食品良好衛生規範(Good Hygiene Practice, GHP)準則、食品安全管制系統準則、建立追溯追蹤系統等階段性管理措施，使業者完善自身管理，其中食安法第7條規範指定類別及規模之食品業者，應訂定「食品安全監測計畫」。食品安全監測計畫，係於符合食品相關法規規範前提下，依照風險評估及危害分析

與管制精神，就各產業特性於來源、輸入、製造、儲藏、銷售等各項重要管制環節均能善盡管理之責，並納為產品品質自主管理之基本要求。藉由導入業者主動管理、自我評估及監測自身之食品衛生管理機制，確保其管理內容至少涵蓋食品安全衛生相關法規所規定之基礎，達到強化自主管理之目的。

衛生福利部(下稱衛福部)107年公告修正「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⁾，已階段性將33類食品業者納入應訂定食品安全監測計畫及辦理檢驗之範圍，其中具工廠登記且資本額達新臺幣(以下同)3,000萬元以上之餐盒食品製造業者自109年1月1日實施，而資本額未達3,000萬元之餐盒食品製造業者及其他餐飲業者，則尚非目前公告強制之對象範圍。

配合前揭法規之公告，食藥署已訂有「食品製造業者訂定食品安全監測計畫指引」，提供食品製造業者訂定食品安全監測計畫之參考。然而餐飲業與食品製造業之營運模式常有所差異，一般而言，餐飲業之店家拓展或停歇業頻率較高，人員流動率也較高，增加管理難度。因此，為協助餐飲業者掌握其自主管理之重點，食藥署於108年研擬「餐飲相關業者訂定食品安全監測計畫指引」(草案)，其中設計「自檢表」，以利於業者檢視自身食品安全監測之管理事項。為了解餐飲相關業者目前自主管理現況，食藥署於108年透過輔導方式，針對目前非屬公告強制應訂定食品安全監測計畫之餐飲相關業者，調查其自主建立食品衛生管理機制之概況，以期作為推動餐飲業者建立食品安全監測計畫之政策研擬參考。

材料與方法

一、輔導調查對象

以非屬公告強制應訂定食品安全監測計畫，且大量供餐或連鎖經營等影響範圍較廣之餐飲型態業者，作為輔導調查對象，包括下列3類：

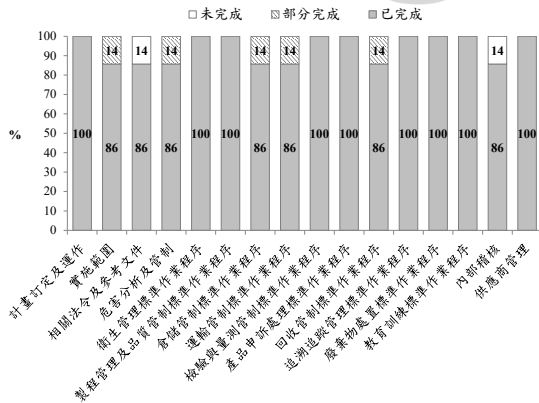
- (一)餐盒食品製造業者：參考衛福部107年6月26日公告修正「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」所附QA問答集⁽²⁾，餐盒食品指以米、麵等為主食，搭配農、畜或水產等菜餚配膳後以容器盛裝，可直接食用或經簡單復熱後供短時間內食用之食品之製造業者，包括盒餐與團膳等，該類業者通常單餐提供大量份數之餐食予學校、醫院、工廠等機關團體，影響範圍廣。輔導調查對象主要篩選具工廠登記且資本額小於3,000萬元者，輔導調查計7家餐盒食品製造業者。
- (二)旅館附設餐飲業者：係指在經交通部觀光局評定核發旅館業之營業場所內，從事調

理餐食、提供現場立即食用之餐館業者，如國際觀光旅館或五星級旅館內之餐飲場所。此類業者除提供房客之餐飲服務外，常供應宴會餐點，亦具大量供膳之特性。輔導調查計10家旅館附設餐飲業者。

- (三)連鎖飲冰品業者：參考衛福部104年7月20日公告之「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」⁽³⁾及行政院主計總處行業標準分類⁽⁴⁾之定義，連鎖飲冰品業指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義，供應現場立即飲用之非酒精飲料之業者(冰果店亦歸入本類)，此類業者常具多間門市且散布各處，消費範圍廣。輔導調查對象主要係篩選總店數10間以上之連鎖飲冰品業者總公司，輔導調查計20家(品牌)連鎖飲冰品業者。

二、輔導調查方式

協助業者依「餐飲相關業者訂定食品安全監測計畫指引」(草案)之自檢表，檢核其自身之管理機制，如有缺漏或不足之項目，則提供其建立或修改相關管理制度之建議。自檢表共有16個項目，連鎖餐飲業額外附加1項門市管理(如圖一至圖三)，各項目下則再細分數個應檢核之細項，例如：「衛生管理標準作業程序」項目下，列有「建築、設施及週邊環境之清潔與衛生管理方式」、「設備與器具之清潔與衛生管理方式」、「食品從業人員及其他人員之衛生管理方式」、「清潔及消毒等化學物質與相關用品管理方式」及「管理衛生人員之職責」等細項，業者應逐個細項確認自身是否已建立有自身之管理機制，並提出佐證。業者於檢核後，若各細項皆已確認建立相關管理機制，該項目檢核結果為「已完成」；若雖有自主管理機制，惟部分細項有缺漏不足之情形，該項目檢核結果為「部分完成」；若無法提出確認佐證，該項目檢核結果為「未完成」。



圖一、餐盒食品製造業者自主建立食品安全監測計畫之檢核結果

結果與討論

一、餐盒食品製造業

本研究中7家餐盒食品製造業者，其食品安全監測計畫之相關管理機制尚屬完整，自檢表各項目之「已完成」百分比皆達85%以上(圖一)。

自檢表的16個項目中，本研究中7家餐盒食品製造業者，有6家完成13至16個項目、1家完成12個項目(表一)，顯示其建立食品安全監測計畫之完備程度高。

輔導結果顯示餐盒食品製造業僅少數項目仍有業者為「部分完成」，其中「相關法令及參考文件」項目有1家業者為未完成，係因該

表一、輔導調查之業者完成自檢表之項目數

已完成自檢表項目數	家數		
	餐盒食品製造業	旅館附設餐飲業	連鎖飲冰品業
13-16(17)項	6	8	16
9-12項	1	2	2
5-8項	0	0	1
1-4項	0	0	1
總數	7	10	20

公司目前缺乏自訂頻率定期檢視與更新法規資訊之制度，亦缺乏法規之更新歷程紀錄或相關佐證。「內部稽核」項目有1家業者為未完成，該業者表示其為新成立之公司，輔導時尚未規劃內部稽核機制，現場即予建議加強。

餐盒食品製造業者之檢核結果顯示其自主建立食品衛生管理機制已相當完備，可能因現行該類業者應符合之法規(表二)，除了食品業者皆應遵守之GHP準則外，凡具工廠登記之餐盒食品製造業者，均已全面強制實施食品安全管制系統⁽⁵⁾，且應建立食品追溯追蹤系統制度⁽⁶⁾，故可推測業者已導入相關食安規範下，可協助業者漸次建立衛生管理相關文件或標準程序書之基礎，進而完善管理制度。

二、旅館附設餐飲業

本研究中10家旅館附設餐飲業者，包括五

表二、各餐飲相關業別之法規規管現況比較表

法規	餐盒食品製造業		旅館附設餐飲業	連鎖飲冰品業
	資本額≥3,000萬元	資本額<3,000萬元		
GHP準則	○	○	○	○
食品安全管制系統準則	○ ^a	○ ^a	○ ^b	-
建立食品追溯追蹤系統	○ ^a	○ ^a	-	-
訂定食品安全監測計畫	○ ^a	-	-	-

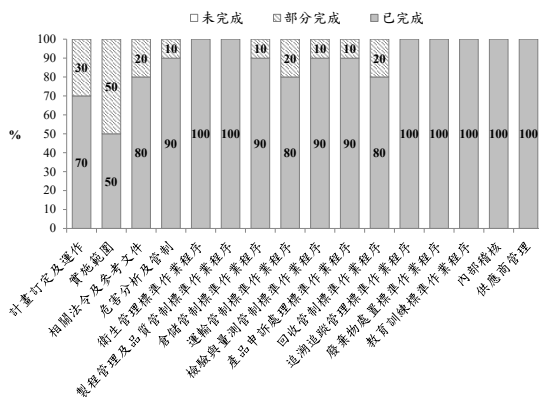
「○」表示為公告應實施對象，「-」表示尚非公告對象範圍

^a 辦有工廠登記之業者

^b 屬國際觀光旅館或五星級旅館者

星級旅館1家、國際觀光旅館3家及兼屬五星級旅館與國際觀光旅館者6家，其食品安全監測計畫之相關管理機制尚屬完整，自檢表各項目之「已完成」百分比皆達50%以上(圖二)。此次輔導的旅館附設餐飲業者皆已自主確認自檢表中的所有項目，惟仍有業者於部分項目檢核結果為「部分完成」，其中50%業者於「實施範圍」項目及30%業者於「計畫訂定及運作」項目尚未周全建立相關機制或佐證，此兩項為「部分完成」比率較高者。自檢表的16個項目中，本研究中10家旅館附設餐飲業者，有8家完成13至16個項目、2家完成9至12個項目，顯示業者建立食品安全監測計畫之完備程度高。

目前旅館附設餐飲業非屬法規公告應訂定食品安全監測計畫之業別，但屬國際觀光旅館或五星級旅館者，依衛福部公告之「旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定」⁽⁷⁾，應有一廳以上實施食品安全管制系統(表二)，故部分旅館餐飲業者可沿用食品安全管制系統之規劃，如開會頻率與小組成員等皆已初步建立，惟部分業者未將食品安全監測計畫相關執行業務納入職責內容，且欠缺食品安全監測計畫檢核更新頻率之訂定，因此「計畫訂定及運作」項目之管理機制及佐證未周全建



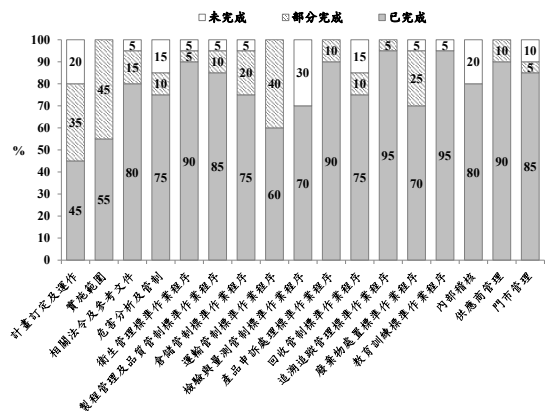
圖二、旅館附設餐飲業者自主建立食品安全監測計畫之檢核結果

立。「實施範圍」項目僅部分完成之業者，大多因未建立公司之食品安全政策，少部分業者因原材料及產品品項眾多，未能建立完整產品原材料清單。

三、連鎖飲冰品業

本研究中20家連鎖飲冰品業者，其食品安全監測計畫相關管理機制之檢核結果如圖三，結果顯示，有35%連鎖飲冰品業者於「計畫訂定及運作」項目為「部分完成」，尚未周全建立相關管理機制及佐證，有20%業者則為「未完成」，原因包括未建立食品安全決策小組、訂定食品安全監測計畫更新檢核頻率及定期開會頻率等；「實施範圍」項目有45%業者僅部分完成，大多因未建立公司之食品安全政策及出貨對象清冊；「運輸管制標準作業程序」項目則有40%業者部分完成，其中針對委外運輸之清潔與衛生管理規範較不足，另有部分業者運輸載具維修與異常紀錄尚未明確建立。

自檢表的17個項目中，本研究中20家連鎖飲冰品業者，各家業者完成程度有所差異，其中16家已完成至少13至17個項目(表一)，其餘2家業者完成9至12個項目、1家業者完成6個項目、1家業僅完成1個項目個項目。



圖三、連鎖飲冰品業者自主建立食品安全監測計畫之檢核結果

連鎖飲冰品業者於自檢表之各個項目，均於輔導調查過程發現有業者管理機制未臻完備之情形，且各家業者完備程度差異甚大，該類業者雖目前尚非屬法規公告應實施食品安全管制系統及食品追溯追蹤系統之業別(表二)，惟仍應符合GHP準則之規定，故其自主管理相關制度及佐證文件之建立，宜持續予以輔導強化。

四、綜合討論

綜觀3個餐飲相關業別之實地輔導結果，餐盒食品製造業及旅館附設餐飲業者於自檢表各項檢核結果之平均「已完成」百分比無顯著差異($t_{餐盒,旅館} = 1.26, p > 0.05$)，而連鎖飲冰品業與該2類業者兩兩比較，均顯著較低($t_{餐盒,飲冰} = 4.14, t_{旅館,飲冰} = 2.32, p < 0.05$)。餐盒食品製造業及旅館附設餐飲業者於食品安全監測計畫相關管理機制及佐證之完成程度相對完整，而連鎖飲冰品業者則仍有部分業者之自主管理機制尚未建立完善之情形，顯示出其他衛生安全管制措施之導入有無，對於業者之自主管理能力，確有其影響，未來持續評估導入管理規範，並透過輔導活動及宣導措施，引導相關業者理解自主管理意涵，且配合業者說明會等有效提升業者對相關議題之認知程度，期使餐飲相關業者建立自身之相關管理措施或機制，藉以提升業者自主管理能力，落實執行食品安全監測計畫，形塑良好餐飲衛生形象。

參考文獻

1. 衛生福利部。2018。應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗周期及其相關事項。107.09.20部授食字第1071302231號公告。
2. 衛生福利部。2018。應建立食品追溯追蹤系統之食品業者QA問答集。
3. 衛生福利部。2015。連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定。104.07.20部授食字第1041302569號公告。
4. 行政院主計總處。2016。行業標準分類。104.12.21院授主統法字第1040300680號函。
5. 衛生福利部。2014。餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定。103.08.11部授食字第1031302212號公告。
6. 衛生福利部。2018。應建立食品追溯追蹤系統之食品業者。107.06.26部授食字第1071300516號公告。
7. 衛生福利部。2017。旅館業附設餐廳應符合食品安全管制系統準則之規定。106.11.17部授食字第1061302659號。

誌謝

本輔導調查，係由衛生福利部食品藥物管理署108年「輔導餐飲業實施第一級品管計畫」委託辦理計畫執行，並由財團法人台灣食品產業策進會合作完成，謹致謝忱。



Investigation on Self-management of Food Safety Monitoring Plan of Food Service Businesses in 2019

CHIA-NUAN LAI, KUAN-YU LIN, CHIEN-CHI CHIANG, PEI-JU CHOU,
WEI-CHIH CHENG AND SHU-JEAN TSAI

Division of Food Safety, TFDA

ABSTRACT

Food businesses shall implement self-management to ensure food sanitation and safety. In order to investigate the *status quo* of food safety monitoring plan conducted by food service businesses, Taiwan Food and Drug Administration held consultation for meal box industry, restaurants in hotels and beverage chain stores in 2019. The results show that meal box industry and restaurants in hotels were sufficient in self-management with regard to food safety monitoring plans, while some of the beverage chain stores were found insufficient. Therefore, continuous consultation and related strategies are recommended to enact food safety monitoring plan and to improve the management of food sanitation, safety and quality in food service industry, so as to ensure the food hygiene for consumers.

Key words: food safety monitoring plan, food service business, meal box industry, restaurant in hotels, beverage chain stores