



歷年肉類加工食品業及蛋製品製造業自主衛生管理 概況及輔導分析

葉佳玲¹ 黃朝弼¹ 邱錦英¹ 江芷涵² 廖慧琳²
蕭惠文² 鄭維智² 闕麗卿² 蔡淑貞²

¹財團法人中央畜產會 ²食品藥物管理署食品組

摘要

禽畜產品為我國民生消費必需品，且因應不同年齡層喜好與需求，產品多樣，產量亦增，故產品風險也相對提高。食品藥物管理署(下稱食藥署)持續規劃肉類加工食品及蛋製品製造業者食品衛生安全相關法規及自主管理輔導，自105年至110年，已輔導125家肉品製造業者及96家蛋製品製造業者，總計221家。輔導結果顯示，食品業者登錄及食品業者投保產品責任險符合率均達80%，而在追溯追蹤、食品良好衛生規範準則(Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)、食品安全管制系統準則(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)之符合性，及衛生管理人員聘用尚須改善及強化管理。部分業者因欠缺即時更新法規相關資訊能力，故近年輔導對象多以中小型業者為主，經實地輔導，可提升符合率。由此結果顯現後續可將輔導資源持續挹注員工人數少、中小型規模或地處偏遠之業者，以提升肉類加工食品業及蛋製品製造業自主管理效益。

關鍵字：肉類加工食品業、蛋製品製造業、自主管理輔導

前言

近年來消費者對食品衛生安全等相關議題日益重視，且曾有發生肉品來源掌控不佳、蛋品原料貯存不當及動物用藥殘留等食安事件，造成危害消費者健康之疑慮，爰為執行畜禽產品衛生安全把關，落實畜禽產品製造業者自主管理，應持續強化源頭管理，銜接追溯追蹤產品鏈體系，以有效建立畜禽類產品的衛生安全管理制度。

食品安全衛生管理法(下稱食安法)⁽¹⁾納入三級品管制度概念，第一級為業者自主管理，另衛生福利部已於107年5月1日公告辦理工廠

登記且食品從業人員5人以上之「肉類加工食品業」⁽²⁾、「蛋製品」⁽³⁾，及辦理商業或公司登記、資本額新臺幣(以下同)3000萬以上且食品從業人員5人以上之「肉類加工食品業」，應符合食品安全管制系統準則之規定，另公告「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」⁽⁴⁾及「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」⁽⁵⁾，要求肉類加工食品業及蛋製品製造業者落實一級品管，建立追溯追蹤系統，由原物料驗收、製造、倉儲及運輸等過程嚴格把關，同時持續性規劃業者輔導，輔導重點包含強制性檢驗、食品良好衛生規範準則⁽⁶⁾、食品安全管制

Angle

系統準則⁽⁷⁾、食品業者登錄資訊、食品追溯追蹤系統、衛生管理人員設置、產品責任保險等項目；自105年至110年已輔導肉類加工食品業者125家，蛋製品製造業者96家，總計221家業者。

本文就105至110年業者衛生管理概況及輔導結果進行研析，並統計衛生管理概況符合率及常見缺失，以期作為禽畜產品製造業者自主管理及衛生主管機關管理之參考，希冀藉此逐步提升禽畜產品產業管理水平，增進消費者信心，拓展內外銷市場，提升國家競爭力。

材料與方法

一、目的

加強國內肉類加工食品業及蛋製品製造業符合食安法相關規範，透過實地輔導業者導入自主衛生管理制度，使業者熟悉相關法規，強化自主管理，維護民眾食用肉品及蛋品之衛生安全。

二、輔導對象篩選原則

- (一)肉類加工食品業：105至106年及109至110年以未曾接受食藥署委辦計畫輔導、中小型、新設立或曾有違規案件之肉類加工食品業者為主。
- (二)蛋製品製造業者：106年至107年以較具規模或經第三方驗證之蛋製品工廠為主，108年至110年以未曾接受食藥署委辦計畫輔導、中小型、新設立或曾有違規案件之蛋製品製造業者為主。
- (三)食藥署或地方政府衛生局建議輔導之業者。
- (四)經調查有意願接受輔導者。

三、輔導期間

近年來食藥署持續規劃輔導肉類加工食品及蛋製品製造業，並委託財團法人中央畜產會

辦理輔導相關作業，統計分析105至106年及109至110年125家(146家次)肉類加工食品業輔導，106至110年96家(143家次)蛋製品製造業輔導之結果。

四、實地輔導內容

本文研析內容實地輔導方式係依據食安法第三章及第四章相關規範，並依食品從業人數及規模調整輔導內容，以呈現整體產業自主管理概況及不符合比例較高之規範或條文。惟部分食安法相關規範有類別及規模限制，且持續調整實施範圍，爰實地輔導時，視該業者規模(如是否具工廠登記、食品從業人數)，依其適用法規調整輔導內容，逐一檢視作業場所及相關管理文件，確認業者對法規之了解，並給予適當改善建議。重點如下：

(一)食品業者登錄

確認業者是否登錄食品藥物業者登錄平台，包含公司或商業登記、製造場所、販售場所及倉儲地點等資訊之符合性。

(二)食品業者投保產品責任保險

確認業者產品責任險投保狀況，包含最低保險金額、保險範圍、投保年限及投保產品名稱。

(三)食品追溯追蹤制度

1. 確認業者是否依「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」執行文件保存，追溯來源；並抽查廠內原物料來源、內部追溯資訊及產品流向紀錄，確認是否有效勾稽。
2. 確認業者是否依「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」建立相關管理資訊，並確認其是否定期電子申報(非追不可)及申報資料之正確性及完整性。

(四)食品良好衛生規範準則(GHP)

確認業者的從業人員、食品作業場所、設施衛生管理及品保制度等作業程序及相關表單紀錄符合性。

(五) 食品安全管制系統準則(HACCP)

確認業者執行「HACCP工作小組」、「管制小組之職責」、「產品描述與產品預定用途」、「產品生產流程圖」、「危害分析」、「決定重要管制點」、「建立管制界限」、「建立監測程序」、「制訂矯正措施」、「進行確認」、「文件及紀錄管制」及「教育訓練」之符合性。

(六) 原料或產品檢驗週期及檢驗項目(強制性檢驗)

1. 確認業者是否每季或每批檢驗禽畜肉類及其他可供食用部位原料之動物用藥殘留或衛生安全風險擇定項目。
2. 確認業者是否每季或每批檢驗原料動物用藥或衛生安全風險擇定項目；檢驗成品或半成品食品添加物、衛生標準或衛生安全風險擇定項目。

(七) 衛生管理人員設置

確認業者是否已依「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」、「應置衛生管理人員

之食品製造工廠類別及規模」設置衛生管理人員。

五、追蹤輔導

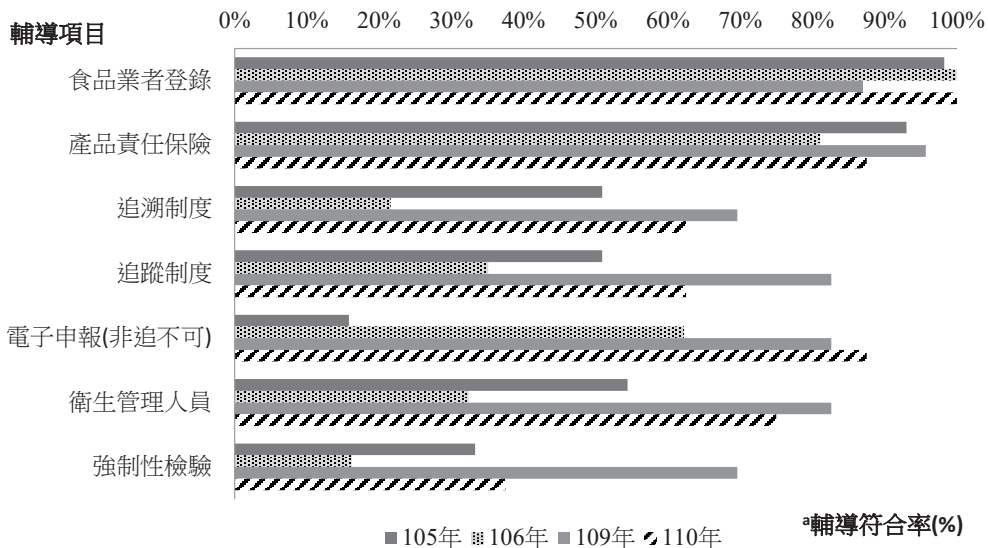
於107年起，考量輔導對象規模趨中小型且人力及能力皆有限，規劃實地追蹤輔導，初次輔導後依實地輔導狀況評估辦理實地追蹤輔導，後依初次輔導建議檢視業者改善狀況。

結果與討論

一、輔導結果分析

(一) 肉類加工食品業

綜整105至106年及109至110年輔導結果，實地輔導業者於105年57家、106年37家，於109年23家、110年8家，共計輔導125家肉類加工食品業者。分析食品業者登錄、食品業者投保產品責任險、追溯制度、追蹤制度、電子申報(非追不可)、衛生管理人員及強制性檢驗輔導之符合率如圖一，



*輔導符合率=該項年度輔導符合家數/該項年度總輔導家數

圖一、105-106年及109-110年肉類加工食品業輔導符合率

Angle

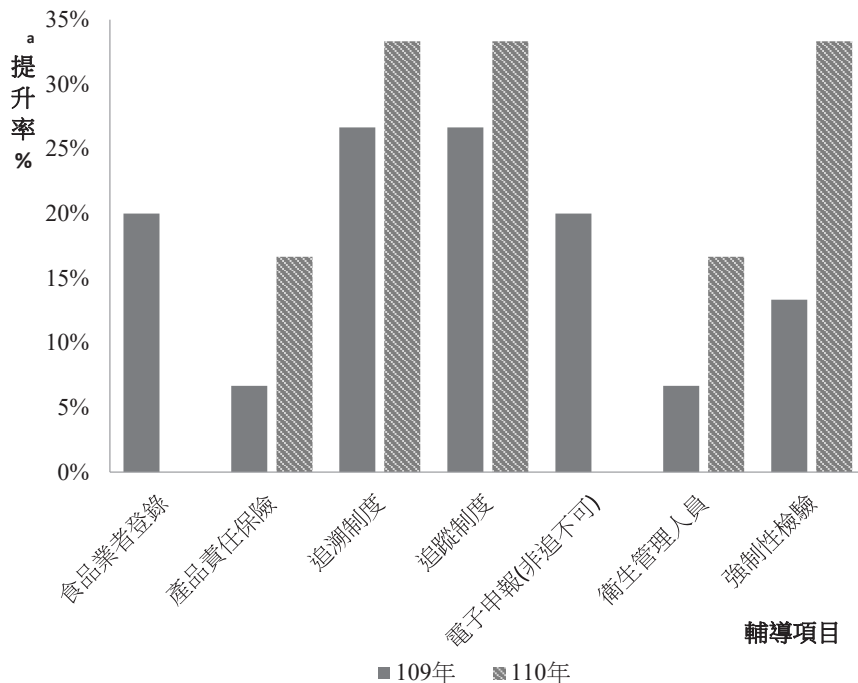
顯示食品業者登錄及產品責任保險於輔導之符合率均達80%；追溯制度於105-106年輔導時符合率約36%，至109-110年輔導之符合率則提升至66%；追蹤制度於105-106年輔導時符合率約43%，至109-110年輔導之符合率則提升至73%；電子申報於105年符合率約16%，並逐年上升，至109-110年符合率達80%；衛生管理人員及強制性檢驗，於106年符合率最低，分別為32%及16%，於109-110年則上升至78%及54%。

另，於109至110實地輔導業者共31家，其中實地追蹤輔導業者為21家(109年15家、110年6家)，追蹤輔導提升率如圖二。109年食品業者登錄項目於追蹤輔導時提升率為20%，且初次輔導之不符合業者均已改善。另110年食品業者登錄項目於初次輔導

時符合率已達100%，故於追蹤輔導時無提升數據；電子申報(非追不可)項目於110年初次輔導時已達88%，惟不符合業者經追蹤輔導，仍未於非追系統登入原料來源及產品流向，已再次輔導業者須依規定填報，故追蹤輔導時無提升數據；其他輔導項目經追蹤輔導皆有提升，其中追溯、追蹤制度及強制性檢驗於110年提升率為33%。綜上結果顯示，持續性法規宣導及輔導，可有效提升肉類加工食品業之法規認知率。惟部分業者仍礙於人力有限、認知不足、未能聘任衛生管理人員等因素，以致符合相關規範要求之提升率較差。

(二)蛋製品製造業

綜整106至110年實地輔導結果，實地輔導業者於106年15家、107年28家、108年25



*提升率=該年度實地追蹤輔導業者追蹤符合率-該年度實地追蹤輔導業者之初次符合率

圖二、109-110年肉類加工食品業追蹤輔導符合提升率

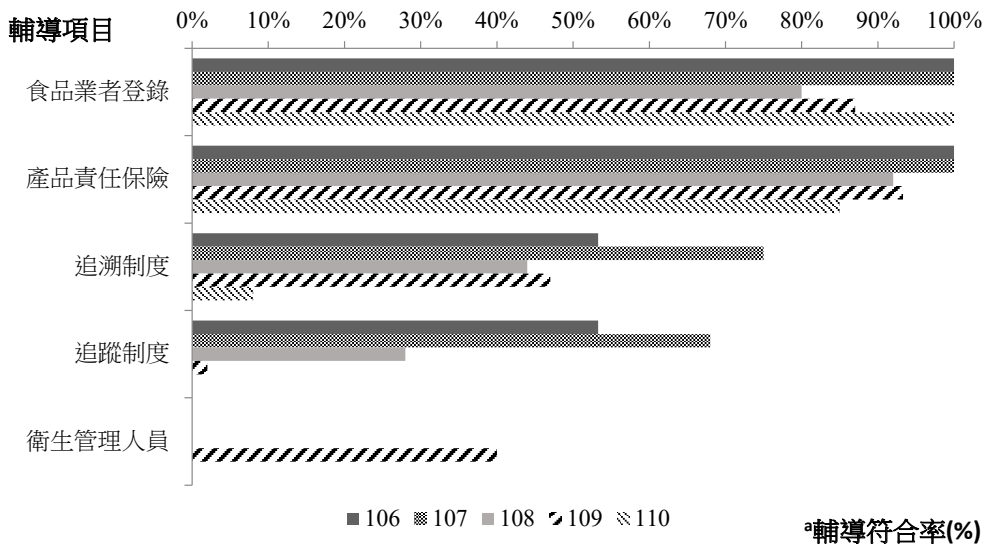
家、109年15家、110年13家，共計輔導96家蛋製品製造業者，分析各項目規範符合率如圖三，食品業者登錄及產品責任險輔導符合率已達80%；106-107年追溯制度符合率約為64%、追蹤制度符合率約為61%，然108年起符合率卻逐年下降，係因食藥署於106年規劃蛋製品製造業輔導，輔導對象為較具規模或經第三方驗證之蛋製品工廠，故已自主建立可串聯之內部追溯追蹤資訊，108年起輔導之蛋製品製造業者，規模小且部分為未辦理工廠登記之業者，故追溯及追蹤制度輔導符合率有較低的狀況，已於輔導時進行較詳細講解，使業者熟悉法規要求。衛生管理人員項目於107-108年皆無輔導數據，係因蛋製品工廠於108年起依資本額及規模分階段要求設置衛生管理人員，108年度輔導之業者資本額均小於3000萬，該法規不適用，另110年無數據係因應設置衛生管理人員之業者皆為不符合或不適用此項規

定。

另，於107年至110年實地輔導業者81家，其中實地追蹤輔導業者為47家(107年14家、108年22家、109年5家、110年6家)，追蹤輔導提升率如圖四。107年輔導之蛋製品製造業者為規模大之業者，各輔導項目初次符合率高，故追蹤輔導提升率相對較低，而108年起輔導之蛋製品製造業者轉為規模小之業者，各輔導項目初次符合率低，業者可改善幅度大，故追蹤輔導提升率較高。

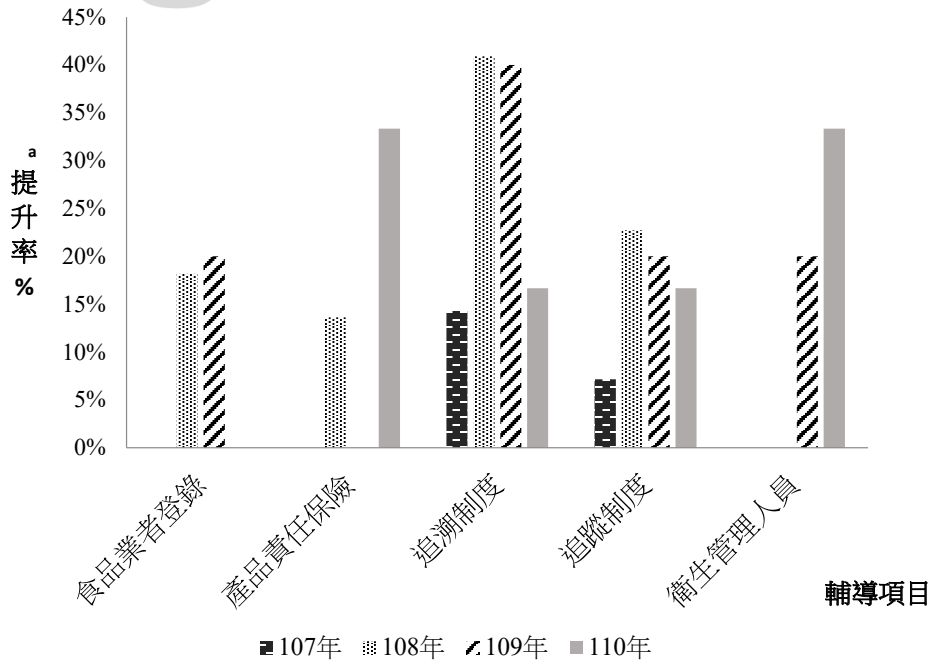
經追蹤輔導後，108年後之各項輔導項目皆有提升，惟部分年度無提升數據係因初次輔導時符合率已達100%，或是不符合業者經追蹤輔導，仍未改善，已於追蹤輔導時再次輔導業者應依規定辦理。衛生管理人員項目於107-108年皆無提升數據，係因蛋製品工廠尚無需設置衛生管理人員。

109-110年輔導蛋製品工廠時，發現衛生



*輔導符合率=該項年度輔導符合家數/該項年度總輔導家數

圖三、106-110年蛋製品製造業者輔導符合率



^a提升率=該年度實地追蹤輔導業者追蹤符合率-該年度實地追蹤輔導業者之初次符合率
圖四、107-110年蛋製品製造業追蹤輔導符合提升率

管理人員聘用不易，主要係法規中人員資格有科系及從業時間規定，以致業者持續招聘，仍無應聘人選；綜上，近年輔導蛋製品製造業者顯示，規模屬中小型業者多為家族經營且管理人員多為家族成員，在人力不足及資源有限的狀況下，對法規要求一知半解，因此例行性稽查佐以持續性輔導有其必要性。

二、食品良好衛生規範準則常見缺失

食品良好衛生規範準則為所有食品業者應符合之規範，內容涵蓋從業人員、設施衛生管理、品保制度及作業場所四大面向，分析105-110年肉類加工食品業及蛋製品製造業者實施情形如表一及表二，各業別分述如下。

(一)肉類加工食品業：

105-106年及109-110年肉類加工食品業初

次輔導家數總計125家業者，缺失比率及項目分析如表一，初次輔導業者主要常見缺失在品保制度，其中79家業者廠內相關紀錄未能有效追溯原料批號(約占63%)、53家業者之量測儀器未定期校正並記錄(約占43%)，以及52家業者食品添加物未落實三專管理及重複檢核(約占42%)等項目，尤以追溯制度建立不符合比例最高，超過半數業者不符合此項規定。因肉類加工製品多有調理、醃漬等製程且產品多元，製程中須加入其他原料及食品添加物，惟使用紀錄多有批號不明確之狀況，以致無法串聯相關紀錄；多數業者每年會針對儀器(溫度計、磅秤)做定期校正，但未有相關紀錄；另有關食品添加物三專管理及重複檢核部分，多數業者僅以投料確認代替重複檢核，未確實針對風險高的食



品添加物進行秤重復核，恐有超標或誤秤之情事。於實地輔導時，依業者實際管理及表單紀錄狀況，針對未符合規範及管理較不足之處提出改善建議，並提供範例文件或依業者表單內容稍作調整，請業者落實批號記錄，以達有效追溯原材料之目的。

(二) 蛋製品製造業

106、108-110年蛋製品製造業初次輔導家數總計68家業者，缺失比率及項目分析如表二，初次輔導主要缺失為從業人員，其中36家業者未於作業場所標示「管理衛生人員」之姓名(約占53%)，輔導時已提醒業者；次要為品保制度，其中31家業者未有每日衛生管理紀錄並指定專人填報

(約占46%)、28家業者未將產品客訴案件作成紀錄(約占41%)，以及28家業者成品回收程序書未依相關規定內容修訂(約占41%)等項目，前述缺失比例較高者多為文件建立及落實記錄部分。由表二可見因缺失家數較高之年度為108年，其次為109年，106年缺失家數最低，分析原因為108年起輔導之蛋製品製造業者規模漸小，且包含未辦理工廠登記之製造業者，其因人力有限，現場作業人員對於衛生管理相關文件建立及落實記錄觀念不足。除透過實地輔導，針對規模較小之蛋製品製造業者，另製作範例文件提供其參考，業者皆願意配合輔導建議規劃改善，於實地追蹤輔導時，皆可見業者符合率有提升之狀

表一、105-106年、109-110年肉類加工食品業食品良好衛生規範準則初次輔導缺失項目及比例

GHP 輔導 面向	GHP輔導缺失項目	各年度輔導缺失家數				該項目 缺失總 家數	該項目總 缺失比 (%)
		105年	106年	109年	110年		
從業 人員	新進從業人員及人員從業期間應接受適當之教育訓練	0	0	7	2	9	7.2
	宜於作業場所標示「管理衛生人員」姓名	0	0	7	2	9	7.2
作業 場所	天花板、牆面有污漬，如肉屑、蜘蛛絲、黴斑等	0	0	7	1	8	6.4
	更衣室應保持清潔且不得暫存食物	0	0	5	2	7	5.6
設施 衛生 管理	水塔應每年至少清洗一次，並做成紀錄	0	0	6	1	7	5.6
	部分設備清潔度不佳。	5	4	9	1	19	15.2
	作業區水管應離地放置	0	0	8	0	8	6.4
	清潔、消毒劑未專區存放	5	3	8	2	18	14.4
	乾料庫應於設置管制基準及異常狀況處理程序	0	0	9	2	11	8.8
	裝載低溫食品前應確保運輸車之廂體能有效保溫	0	0	7	1	8	6.4
品保 制度	廠內相關紀錄未能有效追溯原料批號	36	30	10	3	79	63.2
	食品添加物三專管理及重複檢核	24	19	6	3	52	41.6
	未建立製程相關紀錄	10	10	7	4	31	24.8
	量測儀器應定期校正，並設有紀錄	23	13	13	4	53	42.4
	成品回收程序書應依相關規定內容修訂	0	0	6	1	7	5.6
	部分原材料、半成品、成品或包材未離地存放	10	6	19	4	39	31.2
成品應留樣保存至有效日期	0	0	9	4	13	10.4	

^a 該項目總缺失比=該項目缺失總家數/初次輔導總家數(125家)*100%

表二、106、108-110年蛋製品製造業食品良好衛生規範準則初次輔導缺失項目及比例

GHP 輔導 面向	GHP輔導缺失項目	各年度輔導缺失家數				該項目 缺失總 家數	該項目 總缺失 比(%)
		106年	108年	109年	110年		
從業 人員	針對食品從業人員每年辦理健康檢查一次	1	8	4	2	15	22.1
	宜於作業場所標示「管理衛生人員」姓名	2	20	11	3	36	52.9
	新進從業人員及人員從業期間應接受適當之教育訓練	1	0	8	2	11	16.2
設施 衛生 管理	水塔應每年至少清洗一次，並做成紀錄	2	7	6	1	16	23.5
	廠區內應定期執行病媒防治，並保留紀錄	6	5	12	1	24	35.3
	廁所於明顯處標示「如廁後應洗手」字樣	0	6	5	1	12	17.6
	洗手消毒區應懸掛簡明易懂之洗手方法	1	12	3	2	18	26.5
	洗手消毒區應設置消毒及乾手設施	0	11	3	5	19	27.9
	清潔劑及消毒劑應專去存放並紀錄使用量	1	6	10	3	20	29.4
	原料、成品、包材應離地放置	3	10	7	4	24	35.3
品保 制度	應建立每日衛生管理紀錄並指定專人於填報衛生管理紀錄	2	16	9	4	31	45.6
	如有產品客訴案件應作成紀錄	2	13	10	3	28	41.2
	如有回收處理應作成紀錄	1	13	9	3	26	38.2
	應建立可追溯原物料來源之相關紀錄	3	4	10	3	20	29.4
	尚未建立製程管理及品質管制紀錄	0	6	7	3	16	23.5
	應建立製程及品質管制矯正及防止再發生之措施	1	0	9	3	13	19.1
	量測儀器應定期校正，並保留紀錄	5	0	12	5	22	32.4
	成品回收程序書應依相關規定內容修訂	1	15	10	2	28	41.2
	成品應有留樣，並保存至有效日期	0	8	5	2	15	22.1
產品內包材之外包裝標示應符合相關規定	0	11	4	2	17	25.0	

* 該項目總缺失比=該項目缺失總家數/初次輔導總家數(68家)*100%

況。

另107年蛋製品製造業者輔導以食品安全管制系統準則為主，食品良好衛生規範準則為輔，未逐條記錄，故未納入統計。

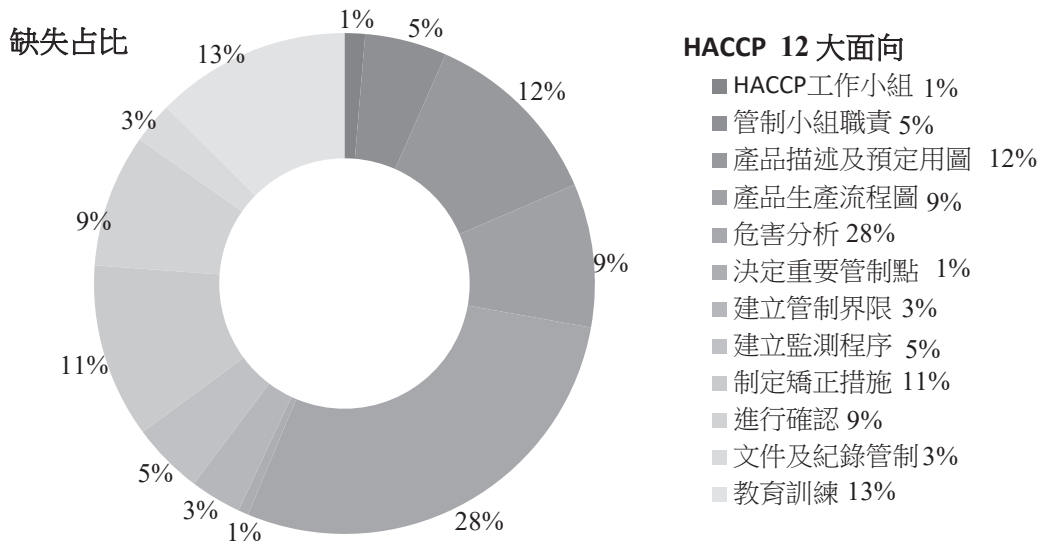
三、食品安全管制系統準則常見缺失

分析109年至110年肉類加工食品業及106年至110年蛋製品工廠食品安全管制系統準則12面項缺失占比如圖五及圖七，又進一步分析缺失比例較高之前6面向如圖六及圖八。

(一)肉類加工食品業

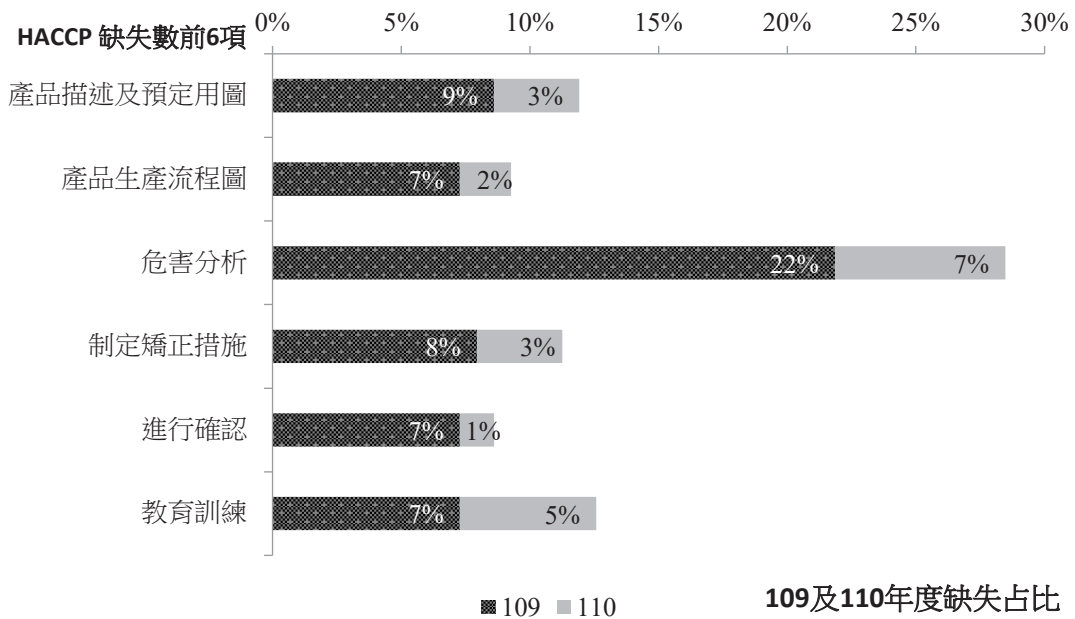
109年至110年肉類加工食品業食品安全管制系統執行狀況，缺失占比較高之面向

依序為危害分析(28%)，教育訓練(13%)，產品描述及預定用途(12%)，制定矯正措施(11%)，其中「危害分析」中主要缺失原因為危害分析及防治措施，未依現場實際加工流程分析及制定。實地輔導時，查看業者之HACCP計畫書與實際加工流程不一致，危害分析未依據實際或可能發生之危害進行分析，且危害分析未有鑑別發生機率及嚴重性之佐證資料，109年及110年缺失百分比比較其他面向高，分別為22%及7%，如圖六；另「教育訓練」面向主要缺失為未針對HACCP執行人員每年至少一次辦理內部教育訓練，缺失百分比於



*缺失占比=各面向初次輔導總不符合家次/不符合總家次*100%

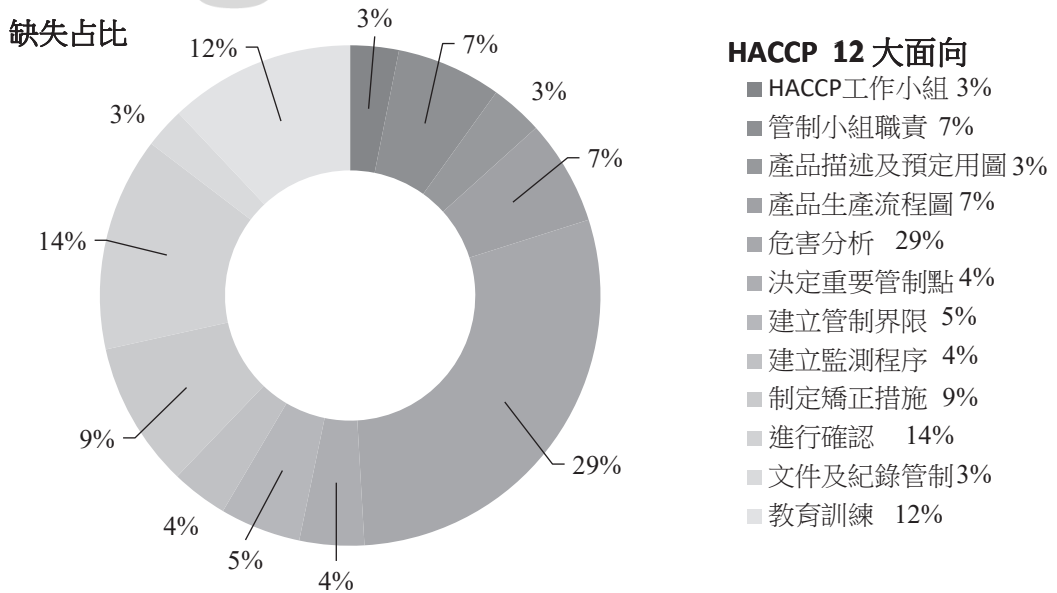
圖五、109-110年肉類加工食品業食品安全管制系統準則12面向缺失占比



圖六、109-110年肉類加工食品業食品安全管制系統準則缺失占比較高之面向

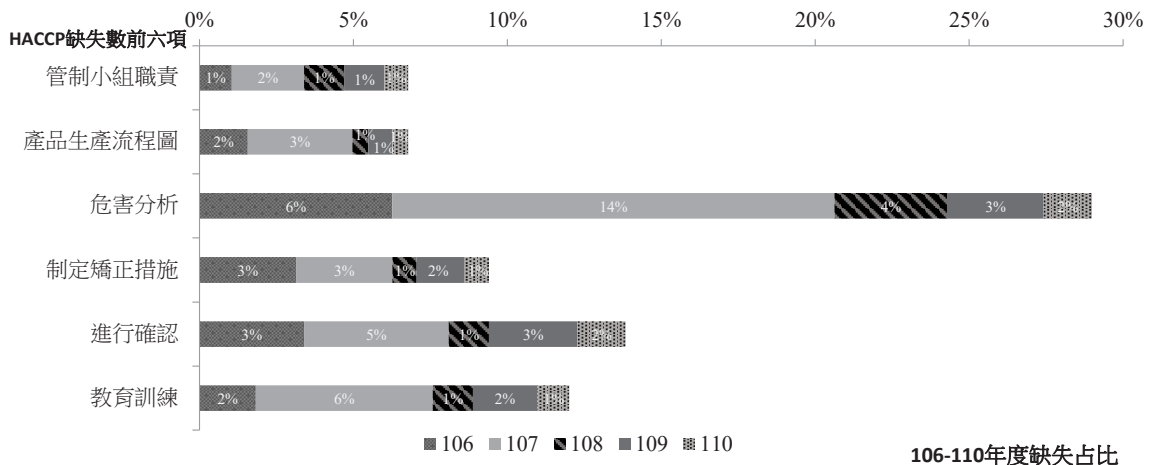
109年7%及110年5%。現場輔導時，發現其內部教育訓練內容，多屬衛生管理或管理決策等，少有HACCP相關內容之教育

訓練，已於向業者說明針對HACCP小組成員外部教育訓練時數及內部教育訓練頻率、內容之要求，提醒業者規劃執行。



*缺失占比=各面向初次輔導總不符合家次/不符合總家次*100%

圖七、106-110年蛋製品工廠食品安全管制系統準則12面向缺失占比



圖八、106-110年蛋製品工廠食品安全管制系統準則缺失占比較高之面向

(二)蛋製品製造業

蛋製品工廠於107年7月1日起，分階段實施HACCP，食藥署於106年起規劃先期輔導，當年度輔導之蛋製品工廠主要為規模較大，且取得相關驗證，皆已自主導入HACCP。106年至110年蛋製品工廠食

品安全管制系統執行狀況，缺失占比較高之面向依序為危害分析(29%)、進行確認(14%)及教育訓練(12%)，其中「危害分析」面向主要缺失為未鑑別危害發生之頻率、嚴重性相關數據資料，分析其原因為蛋製品工廠實施HACCP時程短，多數業

Angle

者對於製程危害分析及風險管理的概念尚有不足，透過實地輔導與業者說明風險來源評估及建立對應管理措施，加強業者危害分析重要管制點之觀念。「進行確認」面向缺失比例次高，係未每年至少辦理一次內部稽核，蛋製品工廠對於確認程序之建立應包含監測紀錄、矯正措施落實性、儀器設備正常運作，以內部稽核確認HACCP執行之有效性仍待加強。

藉由輔導，請業者規劃相關成員接受衛生福利部認可訓練機構之HACCP教育訓練，並加強說明應依實際狀況建立管理方式，以期業者建立說、寫、做一致之食品安全管制系統。

結 論

綜觀近年肉類加工食品業及蛋製品製造業者衛生管理概況，輔導結果顯示105年至110年之食品業者登錄及投保產品責任保險之符合率已達80%，GHP方面多數業者以品保制度方面管理較差，及HACCP尚須加強落實說寫做一致，由近年規劃之實地追蹤輔導結果顯示，符合率有逐步提升之趨勢，多數業者對於實地輔導時提出之建議改善項目皆有改善，惟肉類加工食品及蛋製品，部分屬傳統產業，且少數業者地處偏遠或資源不足，衛生管理人員聘僱不易；另經輔導後食品追溯追蹤已逐步改善。建議可提供食藥署現有人力資源媒合平台及增加輔導頻率，協助業者建立自主管理觀念及法規認知，同時依產業特性建立參考範例文件(如紀錄表單)，協助業者落實執行。

藉由持續輔導可提升肉類加工食品及蛋製品製造業者法規認知度及落實自主管理，並且透過追蹤輔導確認業者改善情況，倘經2次輔導業者問題仍未解決，則將輔導結果回饋予稽查單位納入加強查核清單，或者蒐集業者常見缺失及面臨難處，研議是否有法規調整之必要，以作為未來食藥署施政之參考依據。

參考文獻

1. 總統府公報。2019。食品安全衛生管理法。108.06.12總統華總一義字第10800059261號公告。
2. 衛生福利部。2018。肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定。107.05.01衛授食字第1071300071號公告。
3. 衛生福利部。2018。蛋製品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定。107.05.01衛授食字第1071300191號公告。
4. 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衛授食字第1071300516號公告。
5. 衛生福利部。2018。應訂定食品安全監測計畫與辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項。107.09.20衛授食字第1071302231號公告。
6. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901號公告。
7. 衛生福利部。2018。食品安全管制系統準則。107.05.01衛授食字第1071300487號令修正。



The Results of On Site-Training of Meat and Egg Manufacturing Industries in Hygiene and Safety Self-Management in 2016-2021

JIA-LING YE¹, CHAO-PI HUANG¹, CHIH-HAN CHIANG²,
HUEI-LIN LIAO², HUEI-WEN SHIAU², WEI-CHIH CHENG²,
LIH-CHING CHIU² AND SHU-JEAN TSAI²

¹National Animal Industry Foundation, NAIF ²Division of Food Safety, TFDA

ABSTRACT

Livestock and poultry products are the daily necessities of our nation. The products in response to different age range and groups are diversifying day by day, and the production is increasing, as well the risk manufacturing. Ministry of health and welfare (MOHW) continually educated egg and meat manufacturing industries the regulations and managements of food safety and sanitation. A total of 125 meat and 96 egg manufactures received on-site training by MOHW in between 2016 and 2021. The compliance rate on “Registration of Food Business” and “Product liability insurance for Food Business” was reached more than 80% after training. However, there is still room for improvements on food traceability system, GHP, HACCP, and the requirement of Sanitation Control Personnel. In recent years, the on-site training was mainly provided into small and medium-sized businesses, due to their inabilities on updating food-related information such as laws and current affairs cases. All companies received on-site training did make great progress. MOWH will continue to invest resources in small and medium-sized businesses to promote the level of self-management of meat and egg manufacturing industry.

Key words: meat manufacturing industry, egg manufacturing industry, on-site training