

# 推動六大管理策略

## 強化食品業者管理

### 稽查抽驗 食品廠

預計於**30**個月內，加強稽查抽驗具食品工廠登記之業者，落實食品良好衛生規範(**GHP**)要求。

### 強制業者 定期驗

公告**5**大業別(水產品、肉類加工及乳品加工、食品添加物、特殊營養食品)，自**103年12月31**日起，定期檢驗原材料、半成品及成品。

具工廠登記、商業登記或公司登記之製造、加工、餐飲、輸入及販售業者，應於**103年12月31**日前完成登錄。

### 食品業者 全登錄

### 來源流向 需記錄

公告**8**類食品業者**104年2月5**日起，應完整保存食品從原料至成品的追溯追蹤憑證、文件等紀錄。

### 提高獎金 核撥率

各縣市依一定比例核發給檢舉人罰鍰的**5%**至**10%**內發檢舉獎金，並保障檢舉人安全。

### 罰鍰罰金 納基金

違法業者處分之罰鍰、繳納之罰金、追繳之不當利得等，均可提撥至**食品安全保護基金**，補助未來因食品衛生安全事件，依消保法規定，消費者訴訟費用。

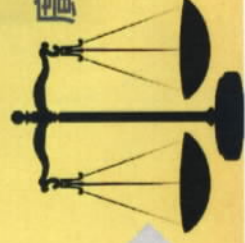




# 劣質豬油

## 不法廠商罰則及產品處理

廣告



### 業者正確處理方式

1. 發現產品可能有危害衛生安全情形，應立即停止製造、加工、販賣及回收，並通報衛生局。
2. 主動追溯供應商是否提供上述產品，若有，則立即下架回收，並通報衛生局。
3. 配合衛生局調查並提供資料。
4. 公布消費者退換貨資訊。



**嚴懲不法  
絕不寬貸**

### 違法行為

• 刑法優先裁罰

製造、調配、加工  
「攪偽或假冒」  
之油品

業者發現產品可能有危害衛生安全情形，未主動通報及下架回收產品

稽查人員調查時，業者提供不正確或不完整資料或規避檢查

未於限定期內回收銷毀，並通報主管機關

### 涉及罰則

刑罰

食安法49條  
行為人·五年以下有期徒刑、併科800萬元以下罰金  
公司·最高可罰8000萬元罰金

行政罰

食安法44條  
6~5000萬元罰鍰

行政罰

食安法47條  
3~300萬元罰鍰



# 食品業者自主管理是關鍵！

## 美國食品安全現代法及我國食品安全衛生管理法均規定

### 一、對產品之原材料、半成品或成品進行把關

1. 抽樣檢驗原材料、半成品或成品，定期驗。
2. 管理及訪查原物料供應商，找源頭。
3. 追溯追蹤，掌握原物料來源及流向，尋得到。



### 二、落實食品良好衛生規範(GHP)

1. 從業人員教育足、衛生好。
2. 作業場所保清潔、要管制。
3. 建築設施防病媒、保清潔。
4. 製程需管制、品管必落實。



### 三、發現產品可能有危害時之處置

1. 應主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，全面查。
2. 通報直轄市、縣(市)主管機關，資訊明。



# 食用油脂業者 全登記 全面查

## 追蹤追溯 定期驗 第三方驗證

有工廠登記食用油脂製造業者  
103年10月31日前完成登錄

業者  
登錄

定期  
檢驗

流向  
紀錄

自103年10月31日  
執行自主檢驗原料、  
半成品及成品

第三方  
驗證

首波推動，  
自104年1月  
1日，運用第  
三方之專業及  
人力資源，驗  
證查核業者衛  
生安全管理系  
統

稽查  
抽驗

全面查核業者落實登錄、  
追溯追蹤、自主檢驗及  
GHP

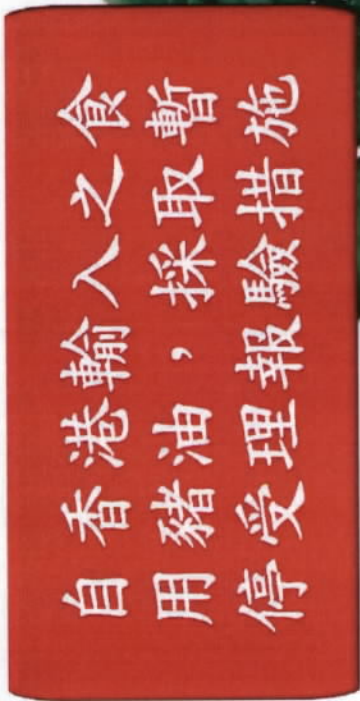


有工廠登記食用油脂製造業者  
自103年10月31日，建立從原  
料至成品流向之追溯追蹤管理



# 加強輸入食用油管制！

自香港輸入之食  
用豬油，採取暫  
停受理報驗措施



## 一般輸入食品邊境查驗措施

• 一般抽批抽驗：書審，抽驗率2%至10%

• 加強抽批抽驗：書審，抽驗率20%至50%  
• 驗證查驗：實地查核國外業者

• 逐批查驗：批批書審、批批檢驗  
• 驗證查驗

• 禁止進口

低風險

中風險

中高風險

高風險

中、港、澳的油品：  
逐批查驗，檢附官方證明



# 食品三級品管

從農場到餐桌 食品安全無縫管理

## 一級品管

### 業者自主管理

- 原材料、半成品或成品，定期驗。
- 管理、訪查原物料供應商，找源頭。
- 追溯追蹤，掌握原物料來源及流向，尋得到。



## 二級品管

### 第三方驗證

- 公信力第三方，整廠查。
- 衛生安全系統，環環查。
- 原料、製程、產品風險，共同管。

## 三級品管

### 政府稽查抽驗

- 食藥戰隊，捍食安。
- 強力稽查，杜違法。
- 嚴懲重罰，食安心。

