廣告

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。

食品業者全登錄

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**。

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**。

吃安心 藥安全

FDA

FDA

廣告

劣質豬油 不法廠商罰則及產品處理

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	涉及罰則
刑法優先裁罰 製造、調配、加工「攙偽或假冒」之油品	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
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 未於限期內回收銷毀，並通報主管機關	行政罰 食安法47條 3~300萬元罰鍰

依據：103年2月5日公布修正 食品安全衛生管理法

廣告

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。

FDA

廣告

食用油脂業者 全登錄 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

流向紀錄

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

定期檢驗

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

吃安心 藥安全

廣告

加強輸入食用油品管制！

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

低風險	・一般抽批抽驗：書審，抽驗率2%至10%
中風險	・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
中高風險	・逐批查驗:批批書審、批批檢驗 ・驗證查驗
高風險	・禁止進口

中、港、澳的油品：

逐批查驗，檢附官方證明

廣告

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

國產

輸入

- 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。

FDA