



食安資訊一把罩
食在好安心!

網路美食外送平台業者 自主衛生管理

嘉義市政府衛生局





食安資訊一把罩 大網

- 前言
- 網路美食外送平台業者-衛生管理原則
- 網路美食外送平台業者-食品法規概說
- 網路美食外送平台業者-衛生管理





前言

網路美食外送平台業是一種新興的餐飲運輸服務業，消費者透過網路訂餐，由外送服務人員配送餐點至消費者指定之地點，其中如有參與或提供食品運送服務等行為，即應符合食品安全衛生管理法(下稱食安法)相關規定，包括食品業者登錄、食品良好衛生規範準則(下稱 GHP 準則)之規定。針對網路美食外送平台業之運輸服務模式，應確保其所提供食品之衛生安全及品質以及資訊揭露責任。





前言

食安資訊一把罩
食得好安心!

食品安全衛生管理法第3條第7款

食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。



如有參與或提供食品運送服務等行為，即屬食品安全衛生管理法規範之食品業者





網路美食外送平台業者 之衛生管理原則

網路美食外送平台業者如係派案予簽約人員、聘僱外送服務員運送食品，或以平台名義接受消費者之訂單，再另行委託他人提供運送服務，因有參與或提供食品運送服務行為，即應遵循食安法相關法令規範，包括業者應申請食品業者登錄，始得營業；外送服務人員、運輸管制等應符合GHP準則之規定。





網路美食外送平台業者 食品法規概說

自主管理

- 食品業者應實施自主管理。

食安法第7條第1項

自主通報

- 食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

食安法第7條第5項

GHP準則

- 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

食安法第8條第1項

業者登錄

- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

食安法第8條第3項

★消費者保護法

「以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項」





網路美食外送平台業者 食品法規概說

第7條

-第1項-(自主管理)

食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。

-第5項-(自主通報)

食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。

(第48條_限期改善而未改正，罰3萬~300萬元)





網路美食外送平台業者 食品法規概說

第8條

-第1項- (食品良好衛生規範準則)

食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則(GHP)。

-第44條_限期改善而未改正，罰6萬~2億元

-第3項-(食品業者登錄)

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

-第48條_限期改善而未改正，罰3萬~300萬元

-第47條_登錄不實，處新臺幣3萬元~300萬元





食品法規概說

食品安全衛生管理法

第15條

食品或食品添加物有下列情形之一，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

一、變質或腐敗。

二、未成熟而有害人體健康。

刑 三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。

刑 七、攙偽或假冒。

八、逾有效日期。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。

刑 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。





食品法規概說

消費者保護法

第17條

中央主管機關為預防消費糾紛，保護消費者權益，促進定型化契約之公平化，得選擇特定行業，擬訂其定型化契約應記載或不得記載事項，報請行政院核定後公告之。

— **第56條-1** 經主管機關令其限期改正而屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三十萬元以下罰鍰；經再次令其限期改正而屆期不改正者，處新臺幣五萬元以上五十萬元以下罰鍰，並得按次處罰。





食安資訊一把罩 罰則

違反法規規定	罰則	
違反GHP準則	食安法第44條	經命其限期改正，屆期不改正者，處6萬元以上2億元以下罰鍰等處分
違反食安法第15條第1項規定	食安法第44條	處6萬元以上2億元以下罰鍰等處分
違反食品業者登錄相關規定	食安法第47條	登錄不實，處3萬元以上300萬元以下罰鍰等處分
	食安法第48條	未辦理登錄，經命限期改正，屆期不改正者，處3萬元以上300萬元以下罰鍰等處分
違反定型化契約相關規定	消費者保護法第56-1條	令其限期改正而屆期不改正者，處3萬元以上30萬元以下罰鍰等處分，並得按次處罰



網路美食外送平台業者 衛生管理 指引

衛生管理原則

- 外送服務員
- 運輸管制
- 管理衛生人員
- 客訴管制及回收管制

★消費者保護法

「以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項」

(衛生福利部106年12月25日衛授食字第1061303394號公告修正)

資訊揭露責任



網路美食外送平台業者 衛生管理





外送服務員管理

食品從業人員

104年7月31日FDA食字第1040030651號函略以：
食品業者所聘僱之人員，其擔任之職務或工作如從事**與食品接觸且有影響產品之衛生安全**，則為食品良好衛生規範(GHP)準則所稱之「食品從業人員」。

應符合GHP準則第5條附表2第1點之食品從業人員之相關規定





外送服務員管理

教育訓練

(指引第1點
第1款)

(一) 外送服務員於從業期間**應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練**，使其運送食品作業符合衛生安全及品質管理要求。

人員健康

(指引第1點
第2、3款)

(二) 外送服務員若有接觸到食品之虞，應依GHP準則規定，**先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱**；僱主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
(三) 外送服務員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，不得從事與食品接觸之工作。

人員衛生

(指引第1點
第4、5款)

(四) 外送服務員**手部應經常保持清潔，並應於接觸食品前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或（及）消毒**。工作中如有吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
(五) 外送服務員工作時，**不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為**。

外送服務員管理

人員衛生





運輸衛生管理

責任好安心

GHP準則總則、食品物流業專章

避免交叉污染

(指引第2點
第1、4、6款)

- (一)食品在運輸過程中，**不得與地面直接接觸**。(GHP第16條第2款)
- (四)裝載於運輸用容器內的**食品應完整包覆或有防止交叉污染措施**。
- (六)有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。(GHP第7條第5款)

保持清潔

(指引第2點
第2款)

- (二)**運輸用車輛及容器於裝載食品前**，定期清洗及作成紀錄，並**保持清潔衛生**。(GHP第7條第1款)

維持溫度

(指引第2點
第3、5款)

- (三)食品運輸**應依照供應食品之業者原設定之食品保存溫度條件進行運輸作業**，不得擅自更改其條件，並應將冷、熱食有效區隔。需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。(GHP第16條第4、8款)
- (五)運輸過程中，**食品應有遮蔽、覆蓋或其他適當管理措施，避免日光直射雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動及運輸用容器積水等**。(GHP第7條第4款)

明定規範

(指引第2點
第7款)

- (七)宜與合作之餐飲業者協議明訂提供運輸服務之業者間規範，如：限制運送時間或溫度範圍，以管控品質等規範。**(建議，非強制)**



運輸管理 (防止交叉污染之措施)





運輸管理

(車輛定期清潔及紀錄)



清洗紀錄表

車號: _____ 年份: _____ 年

日期	清理者簽名	主管簽名	備註



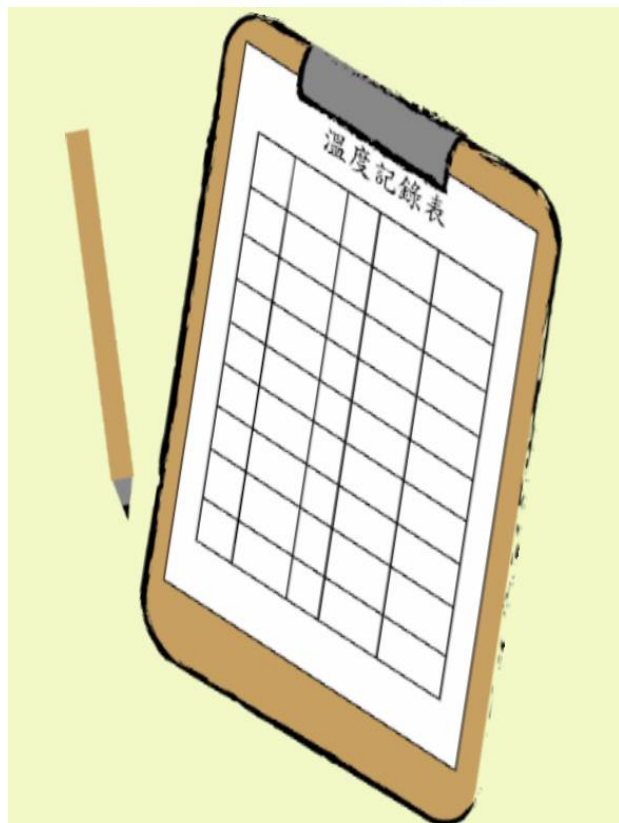
運輸管理

(送餐箱的清潔)

- 準備乾淨毛巾，每日送餐前先用清水浸濕毛巾，對送餐箱進行擦拭，初步清潔內部雜物等。
- 然後用配好的200PPM消毒藥水或是75% 酒精對送餐箱裡外進行噴洒。然後關閉送餐箱蓋子，靜置十分鐘左右。



運輸管理 (維持溫度)





運輸衛生管理 (危險溫度帶)

溫度介於7~60℃之間稱為危險溫度帶，因為許多細菌在此段溫度間都能快速生長繁殖。一般而言，食品加熱溫度需超過70℃，細菌才易被消滅。保存溫度方面，熱存溫度需高於60℃，冷藏溫度需低於7℃才能抑制細菌生長。為了避免細菌在食品中繁殖而產生毒素，建議食品調製後勿於室溫下放置超過2小時，夏天時（室溫超過32℃）勿放置超過1小時。





運輸管理

(配送過程之衛生安全)

為確保食品安全，避免餐點變質，需遵守以下事項：

1. 送餐時間應在黃金1小時內。
2. 注意保溫，熱食要維持在攝氏40到60度間。
3. 冷熱食要有效隔離。
4. 避免堆疊擺放，恐造成如涼麵、沙拉等冷食升溫，熱食降溫，致食品無法保鮮。
5. 外送人員不清潔的手部，容易有金黃色葡萄球菌、諾羅病毒汙染食品。





管理衛生人員

管理職責

(指引第3點
第1款)

(一)應指派管理衛生人員，管理外送服務員及運輸用容器之衛生，並作成紀錄。(GHP附表2第6點)

人員訓練

(指引第3點
第2款)

(二)管理衛生人員宜曾接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。(建議，非強制)





客訴及回收管理

客訴管制

(指引第4點
第1款)

(一) 建立客訴處理流程，應包括受理、原因分析、改善對策、執行、確認及歸檔，**客訴案件處理應作成紀錄**。(GHP第8條第1款)

明訂契約

(指引第4點
第2款)

(二) 宜與合作之餐飲業者，於契約中明定相關民事責任歸屬。
(建議，非強制)

自主通報

(指引第4點
第3款)

(三) **發現食品有危害衛生安全之虞時，應即主動辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關**。(食安法第7條第5項)

配合調查

(指引第4點
第4款)

(四) **發生食品衛生安全疑慮時，應依食安法第41條配合主管機關調查，不得規避妨礙或拒絕**。



網路美食外送平台業者之 資訊揭露責任

網路美食外送平台係提供網路平台予食品製造或餐飲業者得以通訊交易方式提供訂購及運輸食品或餐飲之服務，消費者未能直接檢視商品，僅能依業者提供之產品資訊作為締約判斷依據。為保護消費者權益，網路美食外送平台業者應依衛生福利部公告之「以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項」（下稱定型化契約，如附件），提供業者資訊及商品資訊，並於網頁或應用軟體上，主動揭露該資訊，使食品或餐飲服務通訊交易買賣市場之資訊透明化。





網路美食外送平台業者 合作食品業者之管理

符合衛生福利部公告之「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」所規定業別及規模之食品業者，應申請食品業者登錄，始得營業，未達公告規模者，亦可自願性申請登錄。網路美食外送平台業者應善盡企業社會責任，優先選擇已依法登錄取得食品業者登錄字號之食品業者，作為合作對象。





網路美食外送平台業者之 資訊揭露責任

依定型化契約應記載事項第三點第一款規定「企業經營者應提供下列資訊。但法規對於商品或食品之標示另有規定者，從其規定」，爰於網頁或應用軟體上，應揭露食安法第22條、第25條及依其所公告之包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所供應食品之應標示事項。





～感謝聆聽～

預防食品中毒

掌握5大原則

1 要洗手

料理、用餐前、如廁後應洗手。

2 要新鮮

食材要新鮮，用水要乾淨；新鮮期間快食用。

3 要分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染。

— Separate —

4 要煮熟

要徹底加熱食品，食品中心溫度應超過70℃。

5 要低溫

食品保存低於7℃，室溫下不宜久置。

危險溫度帶 60℃ 7℃

趁熱吃，新鮮好

菜餚包護好，再保存

嘉義市政府衛生局 關心您 [廣告]