

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

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

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



食品三級品管

廣告

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。

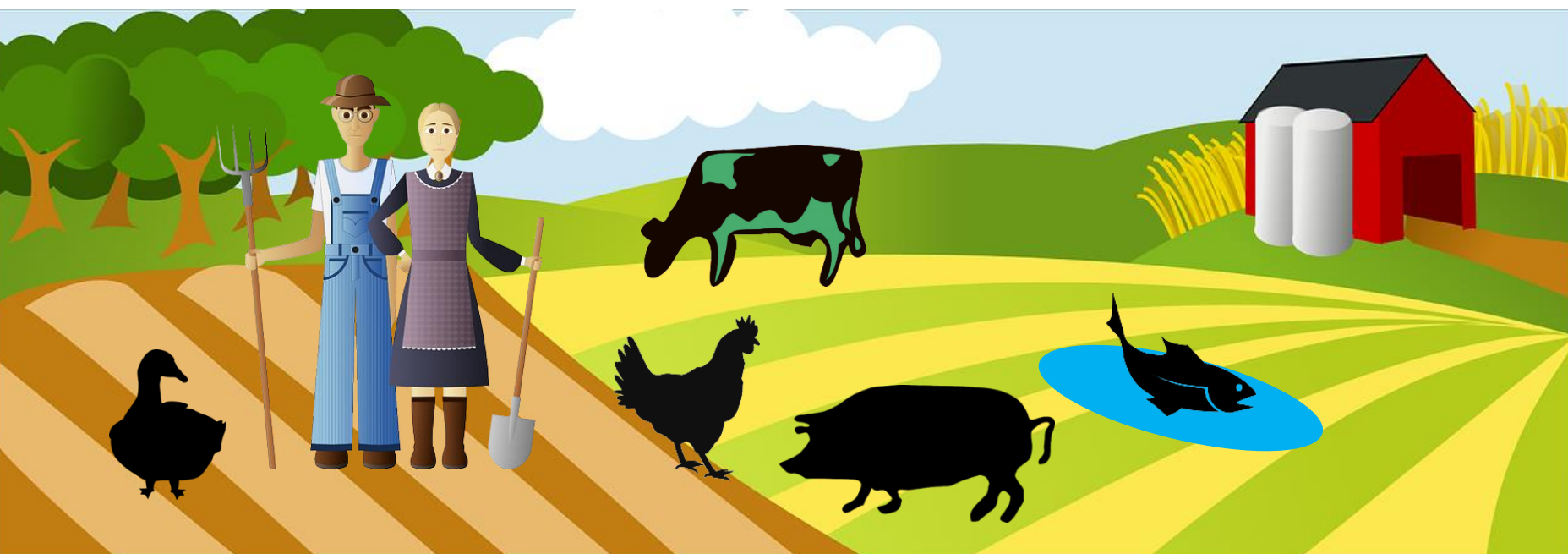
二級品管 第三方驗證

- ☼ 公信方第三方，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。



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。

推動六大管理策略

強化食品業者管理

全面輔導 食品廠

預計於**30**個月內，輔導所有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**。