

# 食品安全與衛生法規講義

## 第一回

702143-1



社團  
法人  
考

考友社

出版  
發行

# 食品安全與衛生法規講義 第一回



<b>第一講 食品衛生行政管理</b> .....	1
<b>命題大綱</b> .....	1
<b>重點整理</b> .....	2
一、食品衛生與安全概論.....	2
二、我國現行與食品衛生管理相關之機關組織.....	3
三、我國食品衛生管理方式.....	3
四、世界衛生組織對促進食品安全所提出的指導原則.....	4
五、食品有效日期之標示.....	6
<b>精選試題</b> .....	8
<b>第二講 食品中毒</b> .....	12
<b>命題大綱</b> .....	12
<b>重點整理</b> .....	14
一、食品中毒.....	14
二、食品媒介傳染病.....	16
三、細菌性食物中毒.....	23
四、動物性食物中毒.....	29
五、植物性食物中毒.....	32
六、黴菌毒素.....	36
七、蕈類毒素.....	41
八、有害性金屬中毒.....	43
<b>精選試題</b> .....	49

# 第一講 食品衛生行政管理



- 一、食品衛生與安全概論
  - (一)食品衛生的定義
  - (二)從農場到餐桌的食品衛生觀念
  - (三)食品生產履歷制度
  - (四) HACCP 與 From farm to table
- 二、我國現行與食品衛生管理相關之機關組織
  - (一)食品衛生管理機關組織說明
  - (二)現行食品管理機關職掌內容
- 三、我國食品衛生管理方式
  - (一)特殊食品之販售前審查
  - (二)專業人員參與作業
  - (三)許可證制度
  - (四)督導與取締
- 四、世界衛生組織對促進食品安全所提出的指導原則
  - (一)政府之食品安全責任
  - (二)業者之食品安全責任
  - (三) HACCP
  - (四)消費者之安全責任
  - (五)我國現況
- 五、食品有效日期之標示
  - (一)制定對象
  - (二)制定依據
  - (三)相關法規



## 一、食品安全與衛生概論

### (一)食品衛生 (Food Hygiene) 的定義：

世界衛生組織 (World Health Organization ; WHO) 在 1956 年環境衛生專門委員會會議中，對「食品衛生」下定義：「食品衛生是自食品原料的生長、生產或製造至最終到消費者之全部過程，為確保食品的安全性、健全性及完整性所做之一切方法」。

### (二)從農場到餐桌 (From Farm to Table) 的食品衛生觀念：

「從農場到餐桌」之含意是表示，維持從農、畜、水產品之食物原料、生產過程 (包括加工、儲存及運送等) 到消費者為止之食品衛生與品質以及良好的狀態 (Fork to Farm : Food, health and well being)，並在危害未發生前即予以防止，以確保食品的安全性。

### (三)食品生產履歷制度：

「食品生產履歷制度」與「從農場到餐桌」其實含意是相似的，但食品生產履歷制度更包括兩大部分。(日本等國正積極的推廣，台灣目前並無此制度)

#### 1. 農、畜、水產品必須要標示基本資料：

如性別 (畜、禽類)、出生年月日、飼養地點、飼料等，並可在包裝上的個別識別號碼，立即查詢到以上之資訊。

#### 2. 蔬果類農產品是從生產、銷貨至消費者手中都有可追蹤的記錄：

消費者可以在所購得的蔬果產品的包裝上，發現一串「履歷編號」，可在超市或家中電腦輸入履歷編號，便可透過網際網路，直接查詢到生產這批蔬果的農民資訊，及這批蔬果完整的生產者、產地、品種、栽培過程，特別是病蟲害防治的農藥使用資訊及採收日期等。

### (四) HACCP 與 From farm to table：

所謂「危害分析與重要管制點」 (Hazard Analysis Critical Control Point ; HACCP)：是一種安全的食品品質保證管制系統，此系統是為降低會造成食品安全危害而設計，強調事前監視品質重於事後之檢驗，此系統架構於 SSOP (Sanitation Standard Operating Practice) 和 GMP (Good Manufacturing Practice) 之基礎上。其實比 HCCP 即是從農場到餐桌 (From Farm to Table) 之概念，從原料生產、製造、儲存、運送、配銷至

消費者的「食品安全制度」，是藉由預防控制來確保食品安全的「預防性自主食品衛生管理制度」。

## 二、我國現行與食品衛生管理相關之機關組織

### (一)食品衛生管理機關組織：

#### 1.藥物食品檢驗局：

第四組（食品化學組）及第五組（食品微生物組）與食品衛生管理業務有關，例如提供檢驗技術支援。

#### 2.食品衛生處：

第一至四科分別是食品安全；食品查驗、食品衛生輔導、國民營養科，負責督導全國衛生局。

#### 3.工業局：

民生化工組與食品衛生工作有關，例如食品 GMP 的推動。

#### 4.農業委員會：

包括畜牧處、農糧處、農業改良場、糧食管理處及農、林、水、畜試驗所。

#### 5.標準檢驗局：

制定國家標準（CNS），輸入食品之管理等。

#### 6.消費者保護委員會：

協助民衆處理消費糾紛，主動進行食品衛生督導與查驗工作。

#### 7.國際貿易局：

主要負責審核及核發輸入食品之許可證明。

### (二)現行食品管理機關職掌內容：

#### 1.經濟部標準檢驗局：

訂定食品規格、名稱、檢驗方法、中國國家標準（Chinese National Standard；CNS）、外銷食品及經公告應檢驗項目之輸入食品檢驗業務等。

#### 2.行政院農業委員會：

掌管所有農、畜、水產品原料（生鮮）之管理。

#### 3.藥物食品檢驗局：

含中、南、東檢驗站，負責食品相關之衛生檢驗技術開發與研究工作，並支援各衛生局。

#### 4.食品衛生處：

全國性食品衛生行政工作規劃、推動及督導之責。

## 三、我國食品衛生管理方式

### (一)特殊食品之販售前審查：

♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥  
♥  
♥ **精選試題** ♥  
♥  
♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥♥

一、關於食品衛生，試述其意義、觀念及國外相關制度為何？

答：(一)食品衛生（Food Hygiene）的定義：

世界衛生組織（World Health Organization；WHO）在 1956 年環境衛生專門委員會會議中，對「食品衛生」下定義：「食品衛生是自食品原料的生長、生產或製造至最終到消費者之全部過程，為確保食品的安全性、健全性及完整性所做之一切方法」。

(二)從農場到餐桌（From Farm to Table）的食品衛生觀念：

「從農場到餐桌」之含意是表示，維持從農、畜、水產品之食物原料、生產過程（包括加工、儲存及運送等）到消費者為止之食品衛生與品質以及良好的狀態（Fork to Farm：Food, health and well being），並在危害未發生前即予以防止，以確保食品的安全性。

(三)食品生產履歷制度：

「食品生產履歷制度」與「從農場到餐桌」其實含意是相似的，但食品生產履歷制度更包括兩大部分。（日本等國正積極的推廣，台灣目前並無此制度）：

1. 農、畜、水產品必須要標示基本資料：

如性別（畜、禽類）、出生年月日、飼養地點、飼料等，並可在包裝上的個別識別號碼，立即查詢到以上之資訊。

2. 蔬果類農產品是從生產、銷貨至消費者手中都有可追蹤的記錄：

消費者可以在所購得的蔬果產品的包裝上，發現一串「履歷編號」，可在超市或家中電腦輸入履歷編號，便可透過網際網路，直接查詢到生產這批蔬果的農民資訊，及這批蔬果完整的生產者、產地、品種、栽培過程，特別是病蟲害防治的農藥使用資訊及採收日期等。

(四) HACCP 與 From farm to table：

所謂「危害分析與重要管制點」（Hazard Analysis Critical Control Point；HACCP）：是一種安全的食品品質保證管制系統，此系統是為降低會造成食品安全危害而設計，強調事前監視品質重於事後之檢驗，此系統架構於 SSOP（Sanitation Standard Operating Practice）和 GMP（Good Manufacturing Practice）之基礎上。其實比 HCCP 即是從農場到餐桌（From Farm to Table）之概念，從原料生產、製造、儲存、運送、配銷至消費者的「食品安全制度」，是藉由預防控制來確保食品安全的「預防性自主食品衛生管理制度」。

## 二、我國食品衛生管理之組織及職掌為何？

答：(一)食品衛生管理機關組織：

- 1.藥物食品檢驗局：
 

第四組（食品化學組）及第五組（食品微生物組）與食品衛生管理業務有關，例如：提供檢驗技術支援。
- 2.食品衛生處：
 

第一至四科分別是食品安全；食品查驗、食品衛生輔導、國民營養科，負責督導全國衛生局。
- 3.工業局：
 

民生化工組與食品衛生工作有關，例如：食品 GMP 的推動。
- 4.農業委員會：
 

包括畜牧處、農糧處、農業改良場、糧食管理處及農、林、水、畜試驗所。
- 5.標準檢驗局：
 

制定國家標準（CNS），輸入食品之管理等。
- 6.消費者保護委員會：
 

協助民衆處理消費糾紛，主動進行食品衛生督導與查驗工作。
- 7.國際貿易局：
 

主要負責審核及核發輸入食品之許可證明。

(二)現行食品管理機關職掌內容：

- 1.經濟部標準檢驗局：
 

訂定食品規格、名稱、檢驗方法、中國國家標準（Chinese National Standard；CNS）、外銷食品及經公告應檢驗項目之輸入食品檢驗業務等。
- 2.行政院農業委員會：
 

掌管所有農、畜、水產品原料（生鮮）之管理。
- 3.藥物食品檢驗局：
 

含中、南、東檢驗站，負責食品相關之衛生檢驗技術開發與研究工作，並支援各衛生局。
- 4.食品衛生處：
 

全國性食品衛生行政工作規劃、推動及督導之責。

## 三、我國食品衛生管理之原則為何？

答：(一)特殊食品之販售前審查：

- 1.特殊營養食品：
 

主要用於老年人及病人，這類食品之配方、原料、使用方式均須衛生署先審核，合乎規定才准於業者輸入或製造。