



飲冰品業者食品衛生相關法規 說明

臺北市府衛生局
食品藥物管理科

日期：114年3月10日



大綱

01 飲冰品業者應符合 之食品衛生相關法規

- 食品安全衛生管理法
- 飲冰品衛生標準
- 臺北市食品安全自治條例

01

02

02 衛生局抽驗計畫

- 飲冰品稽查不合格分析
- 衛生稽查重點



01 飲冰品業者應符合 哪些食品衛生相關法規?

食品安全衛生管理法

- 第8條第1項-**食品良好衛生規範準則 (GHP)**
- 第8條第3項-**食品業者登錄**
- 第9條-**保存來源文件**
- 第15條
- 第17條-**衛生標準**
- 第18條-**食品添加物**
- 第22條、25條、28條-**標示**

臺北市食品安全自治條例

- 第7條-**食材登錄平台**





食品安全衛生管理法

第8條第1項

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。

第44條第1項第1款

經命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

罰

食品良好衛生規範準則

第一章	總則
第二章	食品製造業
第三章	食品工廠
第四章	食品物流業
第五章	食品販賣業
第六章	餐飲業
第七章	食品添加物業
第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業
第九章	真空包裝即食食品製造業
第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業
第十一章	附則

常見衛生疏失

- 1.員工未有健康檢查紀錄。
- 2.冷凍冷藏冰箱未定期除霜。
- 3.食品直接放置地面。
- 4.作業區髒污不潔。
- 5.個人物品與作業物品雜放。



食品安全衛生管理法

稽查日期： 年 月 日		臺北市衛生局食品衛生現場稽查紀錄 110.11.11		流水編號：11000001	
業 者 名 稱	負 責 人 姓 名	地 址	區 巷 弄 號 樓	路(街)(大道)	電 話
檢	查	項	目	檢 查 表 格 編 號	檢 查 表 格 編 號
食 品 良 好 生 產 規 範 準 則	硬 體 設 施 管 理	1. 工作場所廠房地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚，排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味、禽畜、寵物等應予管制，以避免污染食品。(第4條 一(一)(二)(三))			
		2. 牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，樓板或天花板不得有結露現象。(第4條 二(一)(二))			
		3. 出入口、門窗、通風口、配管外表及其他孔道應通風良好，保持清潔；排水系統應暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並均應設置防止病媒侵入之設施。(第4條 二(三)(四)(六)(七))			
		4. 照明應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；(第4條 二(五)) 使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。(第4條 二(五))			
		5. 廁所之設置地點應防止污染水源，且不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。應保持整潔，不得有不良氣味，並於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。(第4條 五)			
		6. 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。(第4條 二(八)、八)			
		7. 廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。廚房之載油設施，應經常清理乾淨，油煙應有適當之處理措施，避免造成污染。(第22條 二、三、四)			
	環 境 衛 生 管 理	8. 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。(第4條 二(九))			
		9. 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。(第4條 二(十)、)			
		10. 廢棄物不得任意堆置於食品作業場所內及其四周，並依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理。其放置場所不得有異味或有(毒)氣體溢出，造成人體危害；盛裝之容器或設備應立即清洗，防止病媒孳生，必要時依危害性設置專用貯存設施。(第5條 四)			
	製 程 品 質 管 理	11. 食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準，且飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。(第4條 六(一)(五))			
		12. 設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。(第5條 二(一)(二)(三))			
		13. 製備流程規劃應避免交叉污染，廚房內所有之機械與器具應保持清潔，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔，供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。(第26條 一、四、七、八、九)			
		14. 每批產品應確認其品質後始得出貨，確認不合格者，應適當處理矯正及防止再發生措施。(第9條 十六、十七)			
		15. 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共食分食之場所應提供分食專用之餐具。(第26條 二)			
	人 員 衛 生 管 理	16. 應於適當地點設置數目足夠之洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示，必要時應設置適當的消毒設施；雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒，防止已清洗之手部再度遭受污染。(第4條 七、第5條 一(五)(七))			
		17. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、瘰癧、外傷、結核病或傷寒等疾病的傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。(第5條 一(一)(三))			
		18. 食品從業人員工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩，且不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。與食品直接接觸者不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得塗抹於肌膚上之化妝品或藥品等污染食品或食品接觸面。(第5條 一(四)(六))			
		19. 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所；非食品從業人員之出入及衛生要求，於製備時段內，應有適當管制。(第5條 一(八)(九)、第26條 十)			
		20. 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。(第5條 一(二))			

本紀錄表式貳聯，第一聯(白色)交廠商收執，第二聯(藍色)衛生局留存。



食品安全衛生管理法

倉儲運輸管理	21. 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在攝氏六十度以上;冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下;冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜,並應於明顯處設置溫度指示器,予以適當紀錄。(第17條三、第4條三(一)(二)(三))	
	22. 原材料、半成品及成品倉庫,應分別設置或適當區隔。其物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施,不得直接放置地面,並保持整潔及良好通風,有造成污染之虞的物品或包裝材料,應有防止交叉污染之措施。原材料使用,應遵行先進先出之原則,在有效期限內使用,並設有定期檢查機制確實記錄,不得不實或造假。若需管制溫度或濕度者,應建立管制方法及基準,並確實記錄。(第6條、第9條四)	
	23. 病媒防治使用之環境用藥、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質,應符合環境用藥管理法及其相關法規規定,並明確標示,存放於固定場所,除維護衛生所必須使用之藥劑外,不得存放於食品作業場所內,且應指定專人負責保管及記錄其用量。清潔、清洗及消毒用機具,應有專用場所妥善保存。(第5條三(一)(二)(三)(五))	
紀錄文件	24. 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率,應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。凡以中式餐飲經營且具供應整餐性質之餐飲業者,其雇用之烹調從業人員,須有一定比例具有中餐烹調技術士證(並取得廚師證書)。(第24條、第25條)	
	25. 其他	

如有未盡事宜請填現場稽查部分:		乙、簡易稽查部分	丙、食品標示稽查部分	戊、菸害稽查				
一、食品業者登錄: ☐ 有登錄 ☐ 未登錄 ☐ 非規範業者	二、產品責任保險: ☐ 有投保,保險期間: ☐ 未投保 ☐ 非規範業者	三、業者供應/販售牛(豬)肉(及牛(豬)肉原料) ☐ 有供應/販售豬肉,原產地: ☐ 有供應/販售牛肉,原產地: ☐ 未供應/販售牛(豬)肉	四、保存產品來源文件: ☐ 合格 ☐ 不合格	五、臺北市食材登錄平台: ☐ 相符 ☐ 不相符 ☐ 其他	六、 ☐ 是 ☐ 否與外送平台合作: ☐ Uber Eats ☐ foodpanda ☐ Foodomo ☐ 有無外送 ☐ CutAway ☐ 蝦皮美食外送 ☐ 其他_____	光度 工作台面: 米燭光 烹調台面: 米燭光 一般區域: 米燭光 溫度 冷藏: °C 凍藏: °C 熱藏: °C 油炸油檢測結果 ☐ 合格 ☐ 不合格 ☐ 未使用油炸油	檢查類別 一般食品: 件 食品添加物: 件 食品用洗潔劑: 件 食品器具容器: 件 合計: 件 合格: 件 不合格: 件 丁、其他: 烹調從業人員數:()人 持有烹調技術士證: 丙級()人, 乙級()人, 持有廚師證書:()人	所有入口處設置明顯禁菸標示,並不得供應與吸菸有關之器物,可設置室內吸菸室之場所其設置應依「室內吸菸室設置辦法」規定辦理,禁菸場所未發現吸菸者[15]【不合格者,請另填菸害防制稽查紀錄表】 ☐ 合格 ☐ 不合格 不得提供免費菸品[11]不得販賣予未滿18歲者[13]不得販賣菸品形狀之糖果、點心、玩具或其他任何物品[14]【不合格者,請另填菸害防制稽查紀錄表】 ☐ 合格 ☐ 不合格 販菸場所未發現違規販賣菸品方式[5]菸品名稱與容器標示須符合規定[6、7]未發現違規菸品廣告[9]菸品展示與標示方式須符合規定[10]【不合格者,請另填菸害防制稽查紀錄表】 ☐ 合格 ☐ 不合格

依食品安全衛生管理法第8條規定,上開應改善事項經通知限期改善而逾期仍未改善者,處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰;情節重大者,並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項,或食品業者之登錄;經廢止登錄者,一年內不得再申請重新登錄。

下載:

臺北市政府衛生局局網 > 食品資訊公開 > 食在安心專區>衛生稽查表單及檢查作業流程

網址: https://health.gov.taipei/Content_List.aspx?n=D56A56603BE35BB9



食品業者登錄平台（非登不可）

食品安全衛生管理法第8條第3項

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。**



食品安全衛生管理法

登錄不實（第47條）

處新臺幣3~300萬元罰鍰。

未登錄（第48條）

經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3~300萬元罰鍰。

罰



食品業者登錄平台 (非登不可)

食品安全衛生管理法第8條第4項

食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

食品業者登錄辦法第7條

登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生之日起30日內，申請變更登錄。
食品業者完成登錄後，每年應申報確認登錄內容。



食品業者登錄平台 (非登不可)

<https://fadenbook.fda.gov.tw/>



系統操作暨登錄制度諮詢專線 0809-080-209



公告資訊 | 影音專區 | 查詢食品業者 | 查詢食品添加物 | 查詢醫療器材商 |

Search Food Business Registration

憑證登入

憑證授權

工商憑證/組織憑證

自然人憑證

醫事憑證

機關憑證

健保卡

取消

登入

憑證無法登入時，請下載網頁設定步驟參考說明。
[網頁設定步驟](#)

2023/06/19 ✦
「包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定」於112年7月1日正式實施

2023/06/19 ✦
落實「食品過敏原標示規定」標示正確性

2023/06/14 ✦
加水站盛裝水及包裝飲用水之正確標示

2023/05/24 ✦
以特定魚種為品名產品之標示規定

全民健康保險
蔡健康
0123456789
78901234

經濟部 工商憑證
蔡健康
0123456789
78901234

自然人憑證
蔡健康
0123456789
78901234

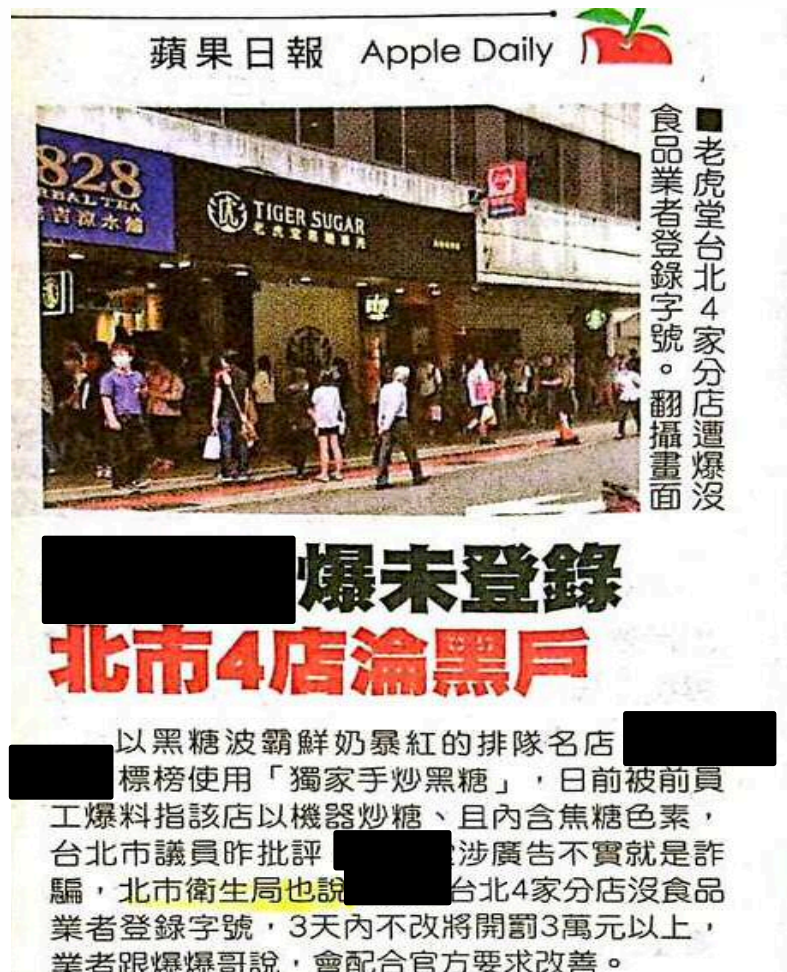


食品業者登錄平台 (非登不可)

業別	具備之登記
食品製造、加工業	工廠登記、 商業登記、 (稅籍登記)或 公司登記
餐飲業	
食品輸入業	
食品販售業	
使用人及攤販之餐飲業與 販售業	辦理營業登記及經地方經建主 管機關許可營業之攤(鋪)位
物流業	工廠登記、 商業登記、 (稅籍登記)或 公司登記

食品藥物業者登錄平台系統操作暨
登錄制度諮詢專線：0809-080-209；
本局諮詢窗口梁小姐(02-27208889#7071)

食品業者登錄平台（非登不可）



未登錄 沒改善恐罰3百萬



三立新聞網 setn.com

25.6k 人追蹤

追蹤

三立新聞網 2018年7月4日 下午 01:50

8 則留言



記者李鴻典 / 綜合報導

知名販售黑糖珍珠鮮奶的「**獨家手炒黑糖**」，涉及廣告不實。台北市衛生局今（4）天表示，經查該飲品連鎖店設址於「**獨家手炒黑糖**」，不過，台北市也有4處販售據點，皆未登錄食品業者登錄（非登不可），衛生局已開立限期改正通知書，要求業者於7月9日（一）前完成食品業者登錄，屆期不改正者，依食品安全衛生管理法第8條第3項規定，依同法第48條處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。



食品安全衛生管理法

第9條第1項

食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。



第48條第1項第3款

經命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

未保存

第47條第12款

對依食安法規定應提供之資料，拒不提供或提供資料不實者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

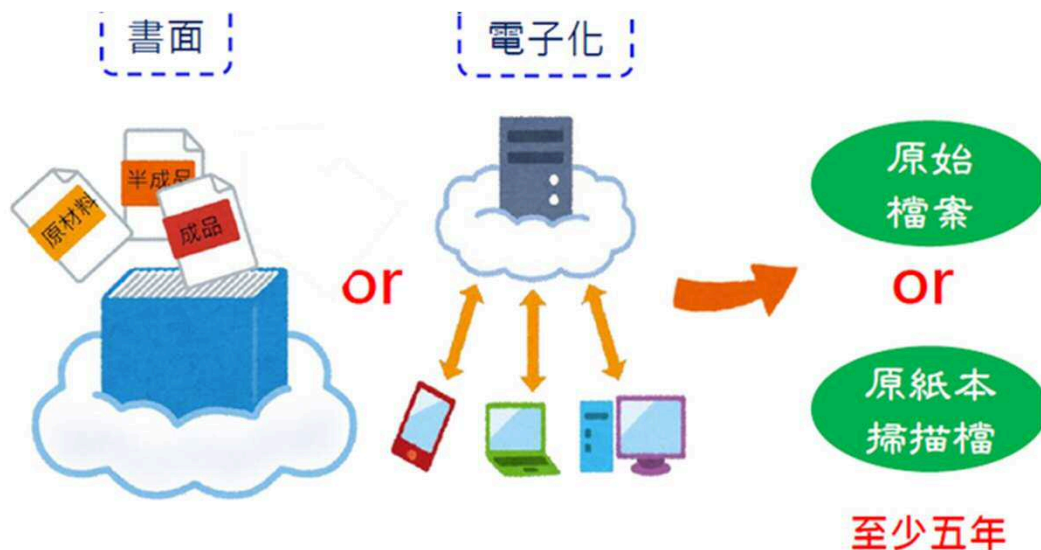
拒不提供或不實



• 所有食品業者不分業別、規模均應符合。

文件應載明原材料、半成品或成品之下列項目

- ☒ 收貨日期或批號
- ☒ 名稱
- ☒ 淨重、容量或數量
- ☒ 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)



來源文件類型：足以佐證產品來源

例如：

1. 統一發票
2. 配售或標售之證明文件
3. 經簽章之普通收據
4. 出貨單
5. 支付貨款單據

單號: 1090101-52
出貨日期: 109/01/01

OOO 有限公司

出貨單

客戶名稱	RR 公司	地址	台北市RR路一段1號
客戶電話	02-12345678	出貨日期	109/01/01
品名	250克/瓶	數量	30000公升
批號	1081231	備註	

備註: 250克/瓶

賣方提供

RR 公司

進貨單

供應者名稱: OOO 企業社
地址: 台北市南港區新福路 161-2 號
聯絡電話: 02-27878200
收貨日期: 1090101

品名	規格	淨重/容量/數量	批號
@@	250 毫升/瓶	5 箱(24 瓶/箱)	1081231

供應者簽章:

買方主動提具



食品安全衛生管理法

第15條第1項

食品或食品添加物有下列情形之一者，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。
- 三、有毒或含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。
- 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。
- 十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

罰

第44條第2款

違反第15條第1項規定

處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

刑

第49條第1項

違反第15條第1項

第3、7、10款

處7年以下有期徒刑，得併科新臺幣8,000萬元以下罰金。

情節輕微者，處5年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣800萬元以下罰金。

未確認安全性尚不得使用之原料
依據食品安全衛生管理法第15條第1項第9款
違者處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰

這個原料可
當做食品嗎?
請掃描我



1. 點開 **食品原料整合查詢平台**
2. 輸入 **原料名稱**
3. 顯示未經確認其食用安全性前，不得供為食品原料使用
4. 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

臺北市立聯合醫院・臺北市政府衛生局 關心您



屬中藥材！台中湯品店賣「桃膠湯」觸法 衛生局：罰6萬

2023/08/21 11:34 更新新聞

字級：字

0:00 / 1:51



資料來源：

<https://news.cts.com.tw/cts/general/202308/202308202217801.html>、

<https://news.ebc.net.tw/news/society/378763>



食品安全衛生管理法

第17條

販賣之**食品**、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，**應符合衛生安全及品質之標準**；其標準由中央主管機關定之。

(食品中微生物衛生標準)



第48條第8款

經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下**罰鍰**；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

罰



食品中微生物衛生標準

現行有關食品微生物之管理標準分為七大類。

現行標準

- 1.乳及乳製品類
- 2.嬰兒食品類（係指專門提供12個月以下嬰兒食用之食品）
- 3.生鮮即食食品及生熟食混和即食食品類
- 4.包裝 / 盛裝飲用水及飲料類
- 5.冷凍食品及冰類
- 6.其他即食食品類
- 7.液蛋類



食品中微生物衛生標準

4. 包裝/盛裝飲用水及飲料類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
4.1 包裝飲用水及盛裝飲用水	大腸桿菌群	陰性
	糞便性鏈球菌	陰性
	綠膿桿菌	陰性
4.2 含碳酸之飲料(如：汽水、可樂及其他添加碳酸之含糖飲料)	腸桿菌科	陰性
4.3 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜) ⁸ 及其他類似製品	腸桿菌科	陰性
4.4 本表第4.7及4.8項所列種類以外之其他以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料)		

包裝蔬果汁(已滅菌)

包裝咖啡、茶等



食品中微生物衛生標準

1.現場調製木
瓜牛奶
2.鮮榨蔬果汁

現場調製飲料(
不含配料)

4. 包裝/盛裝飲用水及飲料類		
4.5 未經商業殺菌之鮮榨果 蔬汁、添加少於50%乳品 且未經商業殺菌之含乳 鮮榨果蔬汁	大腸桿菌	10 MPN/mL
	大腸桿菌O157:H7 ⁷	陰性
	沙門氏菌	陰性
4.6 本表第4.7項所列種類以 外之其他發酵果蔬汁(飲 料)、添加乳酸調味之酸 性飲料、添加發酵液(含 活性益生菌)之飲料	腸桿菌科	陰性
4.7 本表第4.5項所列種類以 外之其他即時調製、未經 殺菌處理,且架售期少於 24小時之飲料	腸桿菌科	10 CFU /mL
	沙門氏菌	陰性
4.8 罐頭食品 ¹ : 罐頭飲料	經保溫試驗(37°C, 10天)檢查合格: 沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。	



食品中微生物衛生標準

現場調製冰品(不含配料)

5. 冷凍食品及冰類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
5.1 食用冰塊 5.2 冷凍即食食品 ⁵ ，包括： -冰品，如：冰淇淋、義式冰淇淋、冰棒、刨冰、聖代、雪酪、冰沙等 -冷凍水果	腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他經加熱煮熟 ⁹ 後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括： -冷凍熟蔬菜	沙門氏菌	陰性
5.4 冷凍非即食食品 -須再經加熱煮熟 ⁹ 始得食用之冷凍食品 -非供生食之冷凍生鮮水產品	大腸桿菌	50 MPN/g



食品中微生物衛生標準

飲料及冰品
之熟配料

6. 其他即食食品類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
6.1 本表第1類至第5類食品所列以外之其他經復水或沖調即可食用之食品	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g (mL)
6.2 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者		
6.3 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括： -經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18°C鮮食) -冷藏甜點、醬料等	沙門氏菌	陰性
	單核球增多性李斯特菌 ¹⁰	100 CFU /g (mL)
6.4 本表第1類至第5類食品所列以外之其他罐頭食品 ¹	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。	



食品中微生物衛生標準

品項	微生物	限量	案例
4.1 含碳酸之飲料	腸桿菌科	陰性	
4.3 本表第4.7及4.8項外之果蔬汁飲料、果漿(蜜) 4.4 本表第4.7及4.8項外，以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料)	腸桿菌科	陰性	
4.5 未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁(添加少於50%乳品)	大腸桿菌	10 MPN/mL	
	大腸桿菌 O157:H7	陰性	
	沙門氏菌	陰性	
4.6 本表第4.7項外，發酵果蔬汁(飲料)、添加乳酸調味之酸性飲料、添加發酵液(含活性益生菌)之飲料	腸桿菌科	陰性	
4.7 本表4.5項外之其他即時調製、未經殺菌處理，且架售期少於24小時之飲料	腸桿菌科	10 CFU/mL	
	沙門氏菌	陰性	
4.8 罐頭食品：罐頭飲料	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。		
6.2 常溫或熱藏即食食品 6.3 冷藏或低溫即食食品	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL)	
	沙門氏菌	陰性	
	單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL)	





食品安全衛生管理法

第18條第1項

食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

第2條

各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表1之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。

第3條

食品添加物之規格，應符合如附表2之規定

販

第48條第9款

食品業者販賣之產品違反…第18條所定食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
經命限期改正，屆期不改正者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

製

第47條第9款

除第48條第9款規定者外，違反…第18條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。



食品添加物分類

- 防腐劑、殺菌劑、抗氧化劑、漂白劑、保色劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、甜味劑、黏稠劑、結著劑、食品工業用化學品、載體、乳化劑、其他等17類

首頁 > 整合查詢中心 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

字級設定: 小

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

加入常用功能 友善列印

食品添加物
類別:

展開

第一條 本標準依食

第二條 各類食品添

各該食品添

第三條 食品添加物

第四條 本標準自發

全部

- (一) 防腐劑
- (二) 殺菌劑
- (三) 抗氧化劑
- (四) 漂白劑
- (五) 保色劑
- (六) 膨脹劑
- (七) 品質改良用、釀造用及食品製造用劑
- (八) 營養添加劑
- (九) 著色劑
- (十) 香料
- (十一) 調味劑
- (十一之一) 甜味劑
- (十二) 粘稠劑(糊料)
- (十三) 結著劑
- (十四) 食品工業用化學藥品
- (十五) 載體
- (十六) 乳化劑
- (十七) 其他

關鍵字:

重置

輸出Excel

之規定，非表列之食品品項，不得使用

Q：食品添加物使用限制？

A：依據「**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**」規範，列入該表中之食品添加物品項，才可依其**使用範圍及限量**添加於食品當中。

英文品名	使用食品範圍及限量
Sorbic Acid	1.本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量25%（含25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以Sorbic Acid計為2.0g/kg以下。2.本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以Sorbic Acid計為1.0g/kg以下。3.本品可使用於碳酸飲料、碳酸飲料；用量以Sorbic Acid計為0.5g/kg以下。4.本品可使用於膠囊狀食品；用量以Sorbic Acid計為2.0 g/kg以下。



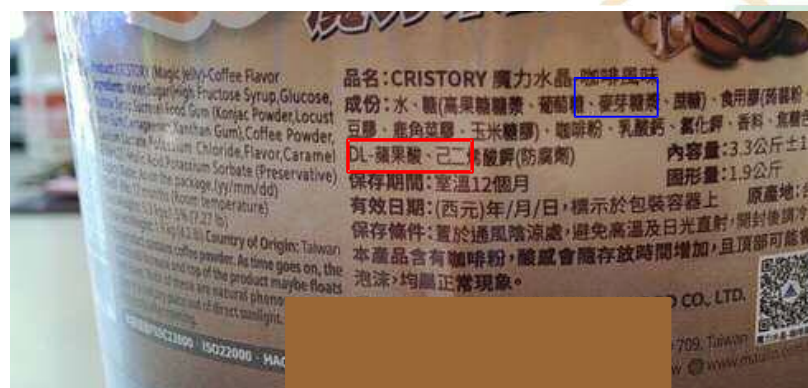
食品安全衛生管理法 - 第四章食品衛生管理 第18條

發文日期/文號：98年03月12日衛署食字第0980402247號

主旨：有關粉條使用防腐劑疑義。

摘要說明：

- 粉條產品以木薯粉為原料，製造加工方式同於市售粉圓產品，基於生產方式、產品特性及食用量考量，其生（乾）粉條添加防腐劑之種類及限量，得比照粉圓類。
- 「國際商品統一分類制度註解」第19.02節所稱「粉條」，以小麥粉或玉米、米、馬鈴薯之粉末為原料製成產品，習慣上在我國常稱做「麵條」，且食用方式與數量應與國人主食麵條產品類似，則不宜適用。



食品安全衛生管理法 - 第四章食品衛生管理 第18條

發文日期/文號：106年05月02日FDA食字第1060012466號

主旨：有關新增己二烯酸鹽於晶球、黃豆蛋白素肉及小麥蛋白素肉產品之使用範圍。

摘要說明：

- 以黃豆蛋白素肉製成之黃豆素肉產品，考量其產品原料特性及製程，得依豆皮豆乾類之規定使用防腐劑己二烯酸及其鹽類，用量以Sorbic Acid計為2.0 g/kg以下。
- 以小麥分離蛋白為主要原料製成之小麥素肉製品，並未列於防腐劑之准用食品範圍，且由於原料並非黃豆分離蛋白，亦無法適用豆皮豆乾類之規定，依法不得添加防腐劑。
- 以水、寒天粉、糖、糖精粉及食品添加物等製成類似果凍之晶球產品，並非准許使用防腐劑之食品範圍，依法不得添加防腐劑，惟經直調味糖漿得依規定使用防腐劑己二烯酸及其鹽類。案內產品中所含防腐劑如係合法添加防腐劑之糖漿中夾帶(carry over)，則尚符合食品添加物使用規定。



類別：(九) 著色劑 金

詳細資料 類別說明

類別	(九) 著色劑
中文名稱	金
外文名稱	Gold (Metallic)
使用食品範圍及限量	本品可於糕餅裝飾、糖果及巧克力外層中視實際需要適量使用。
使用限制	
規格	09032金Gold(metallic).pdf

~飲料~



~冰淇淋~



~糕餅~



圖片來源：

<https://www.epochtimes.com/b5/20/2/4/n11843285.htm>

<https://udn.com/news/story/7186/7629589>

<https://today.line.me/tw/v2/article/MLmZqQj>

臺北市政府衛生局

市立聯合醫院・健康服務中心



有關銀箔使用規範。

食品安全衛生管理法 - 第四章食品衛生管理 第15條

發文日期 / 文號：94年03月31日衛署食字第0948900176號

主 旨：有關銀箔使用規範。

摘 要 說 明：

「銀」尚未准許使用於食品中。



圖片來源：

<https://itainan.com.tw/catbusstation/>

https://hakuichi.jp/products/detail.php?product_id=2729



食品安全衛生管理法

第41條第1項

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：
(共5款)

第47條第11款

規避、妨礙或拒絕本法所規定之查核、檢驗、查扣或封存。
處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

罰



食品安全衛生管理法

第22條

食品及食品原料之**容器或外包裝**，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 1.品名。
- 2.內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
 - 1.淨重、容量或數量。
- 2.食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- 3.製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
- 4.原產地（國）。
- 5.有效日期。
- 6.營養標示。
- 7.含基因改造食品原料。
- 8.其他經中央主管機關公告之事項。

第47條第8款

違反第22條第1項：處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

罰



食品安全衛生管理法

第25條

〔1〕中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品原料、製造日期或有效日期及其他應標示事項。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。

〔2〕前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之

第47條第10款

違反第25條第2項：處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

罰



食品安全衛生管理法

第28條

食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其**標示、宣傳或廣告**，**不得有不實、誇張或易生誤解**之情形。

食品**不得為醫療效能**之標示、宣傳或廣告。

第45條第1項

違反第28條第1項：**處新臺幣4萬元以上400萬元以下罰鍰**

違反第28條第2項：**處新臺幣60萬元以上500萬元以下罰鍰**

；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，1年內不得再申請重新登錄。

罰



「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」

本公告規定自112年1月1日起實施，如未依規定標示，依食品安全衛生管理法規定，處以新臺幣3萬元至300萬元罰鍰，如有標示不實者，處4萬元至400萬元罰鍰。

- 1.對象：具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業之現場調製飲料者
- 2.規定：
- 3.所有飲料：應標示該杯飲料之總糖量及總熱量實際值或最高值，以最高值表示者，應加註「最高值」。
- 4.含咖啡因飲料：應標示該杯飲料總咖啡因含量之最高值,並加註「最高值」；或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量。
- 5.咖啡飲料：咖啡原料來源之原產地(國)。
- 6.茶飲料：(1)茶葉原料來源之原產地(國)、(2)僅使用茶香料者，品名應標示「○○風味」或「○○口味」字樣。
- 7.果蔬飲料：(1)10%以上「○○果汁」、(2)10%以下「○○飲料」、(3)未含果蔬汁者「○○風味」或「○○口味」字樣。

連鎖業者指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者。



「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」

現場調製飲料 都要清楚標示喔!

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

自112年1月1日起:
含咖啡因成分之現場調製飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總
咖啡因含量。(紅色: 201毫克以上、黃色: 101-200毫克、綠色: 100毫克以下)

1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。
3. 僅以茶香料調製者，應標示○○茶風味或口味。

1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者:
依其含量多寡由高至低標示。

1. 果蔬汁: 果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料: 果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味(口味)飲料: 未含果蔬汁。

現場調製飲料應標示該杯總糖量及總熱量:
「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」
「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」
「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○大卡」

標示方法也可用
呈現!

衛生局 食品藥物管理處
Food and Drug Administration

想知道更多相關規定請掃描此QR Code
或搜尋「食品標示諮詢服務平台」



「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」

1. 得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)、QR Code 或其他電子化方式揭露。
2. 以 QR Code 或其他電子化方式揭露者，應於電子化標示等上方或下方位置，註明「掃描此處可獲得標示資訊」或等同意義字樣。

Menu				
	總熱量	總糖量	咖啡因	咖啡豆/茶葉產地
美式咖啡/冰/L				
紅茶 /冰/L	15.5kcal	0g	210mg	巴西
	、衣索比亞			
	120 kcal	30g	95mg	印度、
	斯里蘭卡、台灣			
*該杯飲料之總咖啡因含量、熱量及糖量為最高值				
*此表以正常冰-全糖之飲品計算				
				
「掃描此處可獲得標示資訊」				



臺北市食品安全自治條例

第1章	總則 (1~4)	主管機關為臺北市政府，並委任衛生局執行
第2章	市民參與 (5~6)	食品安全委員會、檢舉獎金發放
第3章	資訊透明 (7~10)	食材登錄平台、公告稽查抽驗結果、標示、主動通報預防性下架
第4章	安心外食 (11~16)	餐飲衛生管理分級評核、外燴報備、自主檢驗
第5章	罰則 (17~20)	違反第10條，處3~10萬元…。違反第14、15條，第1次先行勸導；再次違反者處1~10萬元罰鍰。



臺北市食品安全自治條例

第7條

經衛生局公告類別或規模之食品業者，應建立食品來源與流向之追蹤（溯）系統及生產履歷等事項，並應加入本市食材登錄平台，公開食材來源。

前項食品業者應建立紀錄之事項、證明文件、單據、查核紀錄、保存時間及其他應遵行事項，由衛生局公告之。

第17條

得命其限期改善，屆期未改善者，處新臺幣3萬元以上10萬元以下罰鍰，並得按次處罰至改善為止；情節重大者，得逕處6個月以上1年以下停業處分。

罰



與中央食品業者登錄平台不同

Q：本店已經有「**食品業者登錄字號**」，還需
要加入**臺北市食材登錄平台**嗎？

A：如符合「臺北市市食安自治條例」第7條公
告之飲冰品或連鎖咖啡店，除**食品業者登錄字號**
，仍需加入**臺北市食材登錄平台**。

●食品業者登錄平台：是登錄基本資料，目前只
有食品添加物及包裝容器項目需登錄產品

●臺北市食材登錄平台：是登錄食材來源、熱量
等透明資訊，提供消費者選購依據。





臺北市食品安全自治條例



<https://foodtracer.taipei.gov.tw>

請輸入業者名稱、品牌、產品、食材、包材 搜尋 進階搜尋

網站導覽

主題專區 捷徑搜尋 商圖搜尋 夜市搜尋 業者登入 意見回饋

13年2月3日凌晨0時至4時進行信義區光纖機房電路設備軟體升級作業，屆時本府連外網路會有斷網情形，造成您的不便敬請見諒！ 臺北市府衛生局公布年節食品抽驗結果 【臺北市食材登錄平台重要通知】賣

主題專區

連鎖咖啡廳專區
賣場專區
伴手禮專區
連鎖飲品專區
西式連鎖速食專區

學校及幼兒園專區 賣場專區 伴手禮專區 連鎖飲品專區 西式連鎖速食專區

最新消息

News

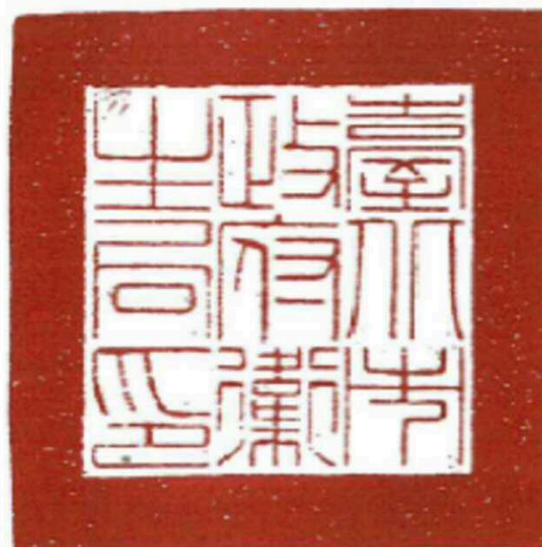
- 2024/02/02 【臺北市食材登錄平台重要通知】資訊局通知，本府將於113年2月3日凌晨0時至4時進行信義區光纖機房電路設備軟體升級作業，屆時本府連外網路會有斷網情形，造成您的不便敬請見諒！
- 2024/01/31 臺北市府衛生局公布年節食品抽驗結果
- 2024/01/29 臺北市府衛生局公布醃漬及脫水蔬果(含蜜餞)抽驗結果
- 2024/01/26 北市年貨大街開跑 臺北市府衛生局公布首日稽查結果



臺北市食品安全自治條例

臺北市政府衛生局 公告

發文日期：中華民國108年1月14日
發文字號：北市衛食藥字第10830053631號
附件：



108.1.14
公告

主旨：公告修正本局105年4月19日北市衛食藥字第10533243600號公告，「連鎖飲冰品業者（至少於本市設有5處（含）以上經營據點之飲料店業）為本市食品安全自治條例第7條之適用類別業者。」修正為「連鎖飲冰品業者（至少於本市設有3處（含）以上經營據點之飲料店業）為本市食品安全自治條例第7條之適用類別業者。」。

依據：臺北市食品安全自治條例第7條規定。



臺北市食品安全自治條例

公告事項：

- 一、為維護民眾權益，本局依據臺北市食品安全自治條例第7 條規定，預告連鎖飲冰品業者（凡從事調理飲料提供現場立即飲用之非酒精飲料且未供應餐食，以獨立直營店舖、加盟店舖或專櫃方式，至少於本市設有3處（含）以上經 營據點之飲料店業），為本市食品安全自治條例第7條之適用類別業者。
- 二、前項食品業者應建立紀錄之事項，包含產品及食材中文名稱、各項食材、包材之來源證明（廠商資料或進口報單）、製造工廠資料（公司名稱、地址、聯絡人、聯絡電話等）、自主檢驗報告等相關紀錄。
- 三、保存方式：上述紀錄以文件、電子檔案或資料庫等方式詳實記載保存，自進貨日期起至少3年以上。
- 四、其他應遵行事項：於本市營業據點明顯處張貼本市食材登錄平台QRCode。
- 五、本案另載於本局網站（網址：<https://health.gov.taipei>）公告網頁。

臺北市食品安全自治條例



前項食品業者應建立紀錄之事項，包含產品及食材中文名稱、各項食材、包材之來源證明（廠商資料或進口報單）、製造工廠資料（公司名稱、地址、聯絡人、聯絡電話等）、自主檢驗報告等相關紀錄。

連鎖飲冰品專區

行政區 請選擇
業者搜尋 請輸入業者名稱
商品搜尋 請輸入商品名稱
送出搜尋



鶴頂紅茶

營養標示：

容量：660ml	熱量（大卡）：241
容量：500ml	熱量（大卡）：177

食材資訊

包材資訊

檢驗報告

原料名稱	品牌	產地(來源或工廠)	過敏原	認證標章
蔗糖	鶴茶樓 鶴頂紅茶商店	新北市	無	
鶴頂紅茶	鶴茶樓 鶴頂紅茶商店	肯亞、錫蘭、印度	無	

備註：

- 過敏原「無」代表無衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」所列之品項；不代表無其他致過敏性食材。
- 認證標章欄位係為鼓勵業者主動選購採用經認證的食材時可於該欄位進行標註。

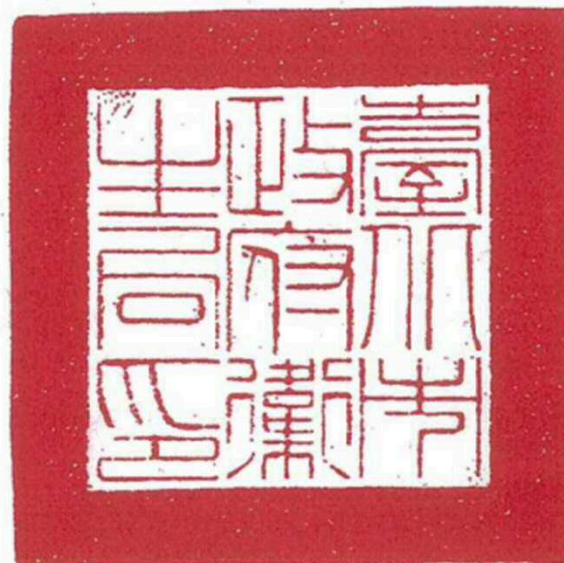


臺北市食品安全自治條例

臺北市政府衛生局 公告

107.2.13
公告

發文日期：中華民國107年2月13日
發文字號：北市衛食藥字第10730491500號
附件：



主旨：公告「連鎖咖啡廳業者（於本市以直營店鋪、加盟店鋪或專櫃，設有5處（含）以上之經營據點者），為本市食品安全自治條例第7條之適用類別業者」。

訂 依據：臺北市食品安全自治條例第7條規定。



臺北市食品安全自治條例

公告事項：



- 一、為維護民眾權益，本局依據臺北市食品安全自治條例第7條規定，公告連鎖咖啡廳業者（於本市以直營店鋪、加盟店鋪或專櫃，設有5處（含）以上之經營據點者），應建立食品來源之追蹤（溯）系統等事項，並應加入本市食材登錄平台，公開食材來源，自107年3月1日施行。
- 二、應登錄品項：所有供售之飲品及3項特色產品。
- 三、應建立紀錄之事項：包含產品及食材中文名稱、品牌、各項食材、包材之來源證明（廠商資料或進口報單）、製造工廠資料（公司名稱、地址、聯絡人、聯絡電話等）、過敏原、產品特色、營養標示、自主檢驗報告等相關紀錄。
- 四、保存時間及其他應遵行事項：上述紀錄以文件、電子檔案或資料庫等方式詳實記載保存，自進貨日期起至少5年以上。
- 五、本案另載於本局網站（網址：<https://health.gov.taipei>）衛生局



臺北市食品安全自治條例



應登錄品項：所有供售之飲品及3項特色產品。

應建立紀錄之事項：包含產品及食材中文名稱、品牌、各項食材、包材之來源證明（廠商資料或進口報單）、製造工廠資料（公司名稱、地址、聯絡人、聯絡電話等）、過敏原、產品特色、營養標示、自主檢驗報告等相關紀錄。



產品特色：
採用全新的冰咖啡製作方法-冷水萃取，在室溫14小時慢速萃取，使冷萃冰咖啡的口感醇厚而濃郁，有別於傳統用熱水快速沖煮和加冰塊急速降溫製成的冰咖啡。同時，選用專門為冷萃咖啡所調配而成的冷萃綜合咖啡豆，帶有芳香、濃郁滑順的口感，蘊含著獨特的巧克力與柑橘的風味調性，更帶出咖啡本身的甘甜與滑順，是咖啡老饕必備的一款星巴克典藏之作！

營養標示：

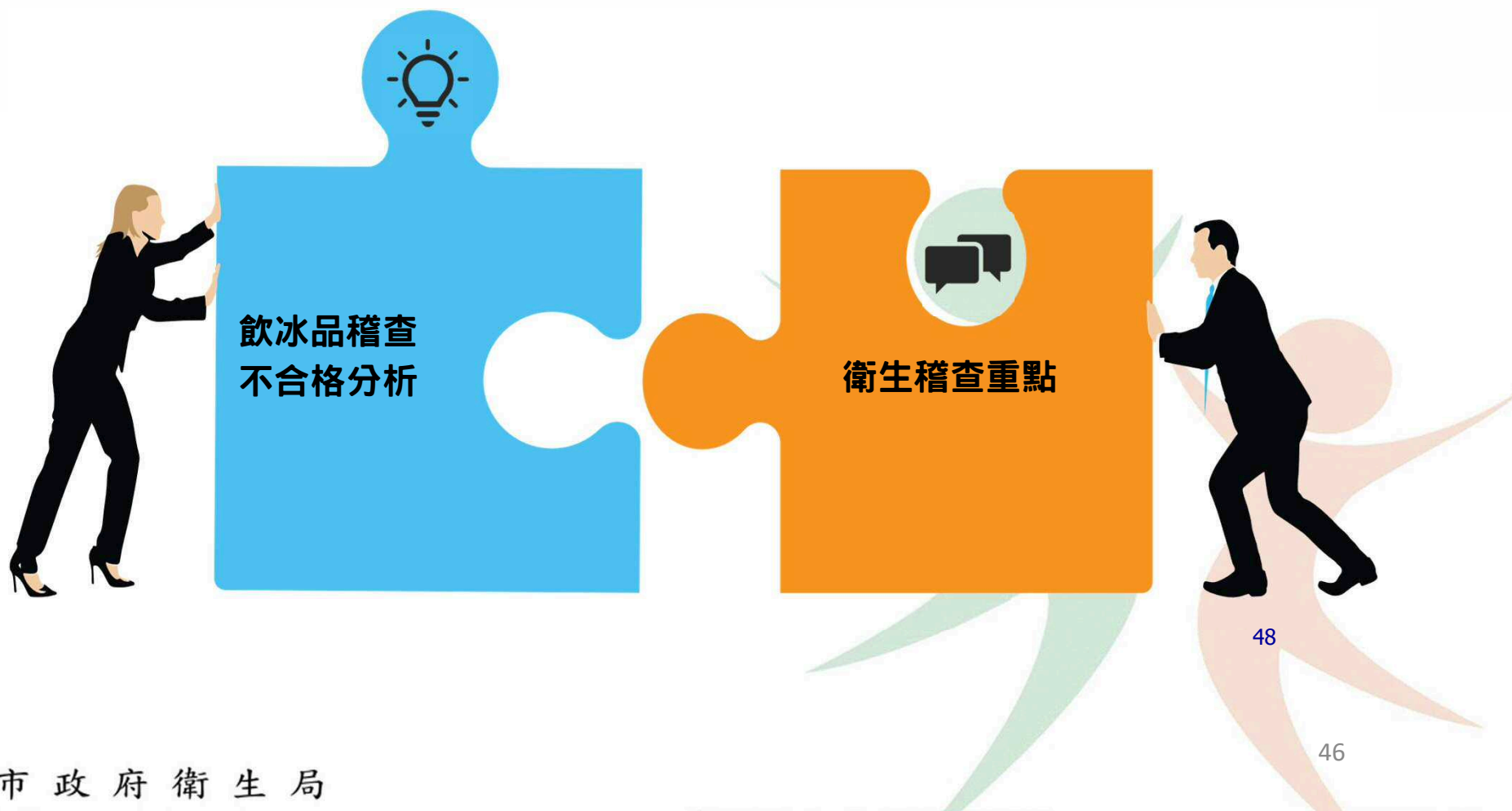
- 每一份量：471毫升
- 熱量(大卡)：32大卡

原料名稱	品牌	過敏原	產地(來源或工廠)	認證標章
水	星巴克	無	台北市	—
冰塊	統一星巴克	無	臺北市	—
冷萃咖啡萃取液	統一星巴克	無	哥倫比亞、肯亞	—

備註：
1. 過敏原「無」，代表無衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」所列之品項，不代表無其他致過敏性食材。



02 衛生局抽驗計畫



飲冰品稽查不合格分析-場域

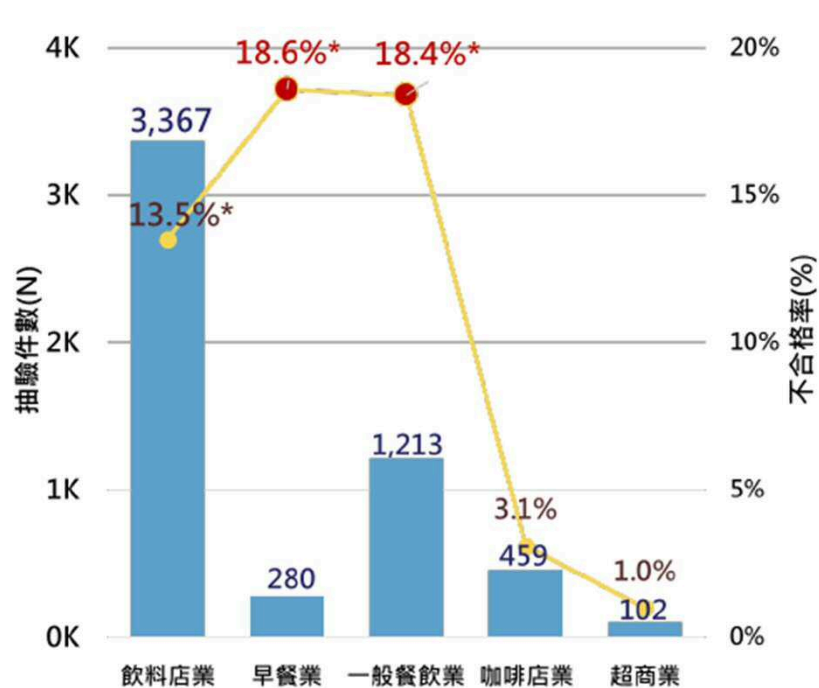


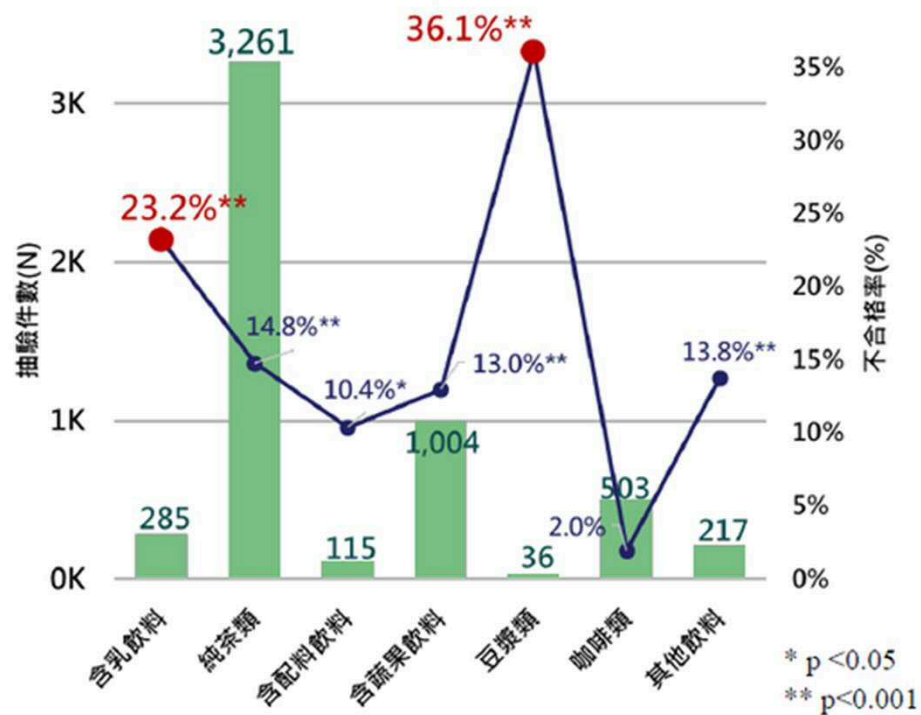
圖 3-1、餐飲類別之抽驗情形

* p < 0.05

「早餐業」及「一般餐飲業」非以販售飲料產品為主，「咖啡店業」與「超商業」多以咖啡飲料為主力，產品品項單純。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署-112年度食藥大數據競賽-餐飲業之調製飲品不合格原因探討
資料區間：107年1月1日至111年12月31日

飲冰品稽查不合格分析-品項



咖啡類飲料相較其他飲料類別，製備步驟簡單，一般多使用咖啡機調配，僅需加入咖啡豆或咖啡粉，機器即可自動研磨並以熱水沖泡，受到微生物污染的機會較低，對比豆漿類、含乳飲料等高營養成分之飲料檢驗不合格率高且有統計顯著差異。

圖 3-2、飲料類別之抽驗情形

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署-112年度食藥大數據競賽-餐飲業之調製飲品不合格原因探討
資料區間：107年1月1日至111年12月31日

飲冰品稽查不合格分析-氣溫

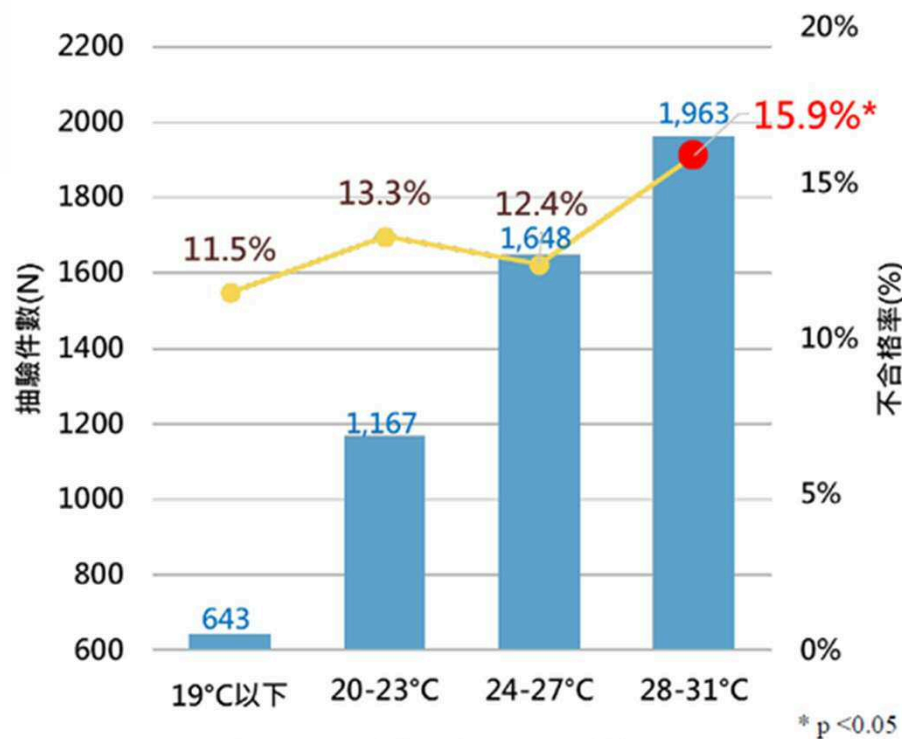


圖 4-3、不同氣溫分組之抽驗情形

在月均溫28°C以上時會影響抽驗不合格率。推測環境溫度較高時，通常微生物生長速率較快，如食品保存不當，易使微生物快速增加導致抽驗不合格。



衛生稽查重點

抽驗時間

114年3~6月

抽驗對象

- 散裝飲料及冰品販售業者
- 食用冰塊販售業者

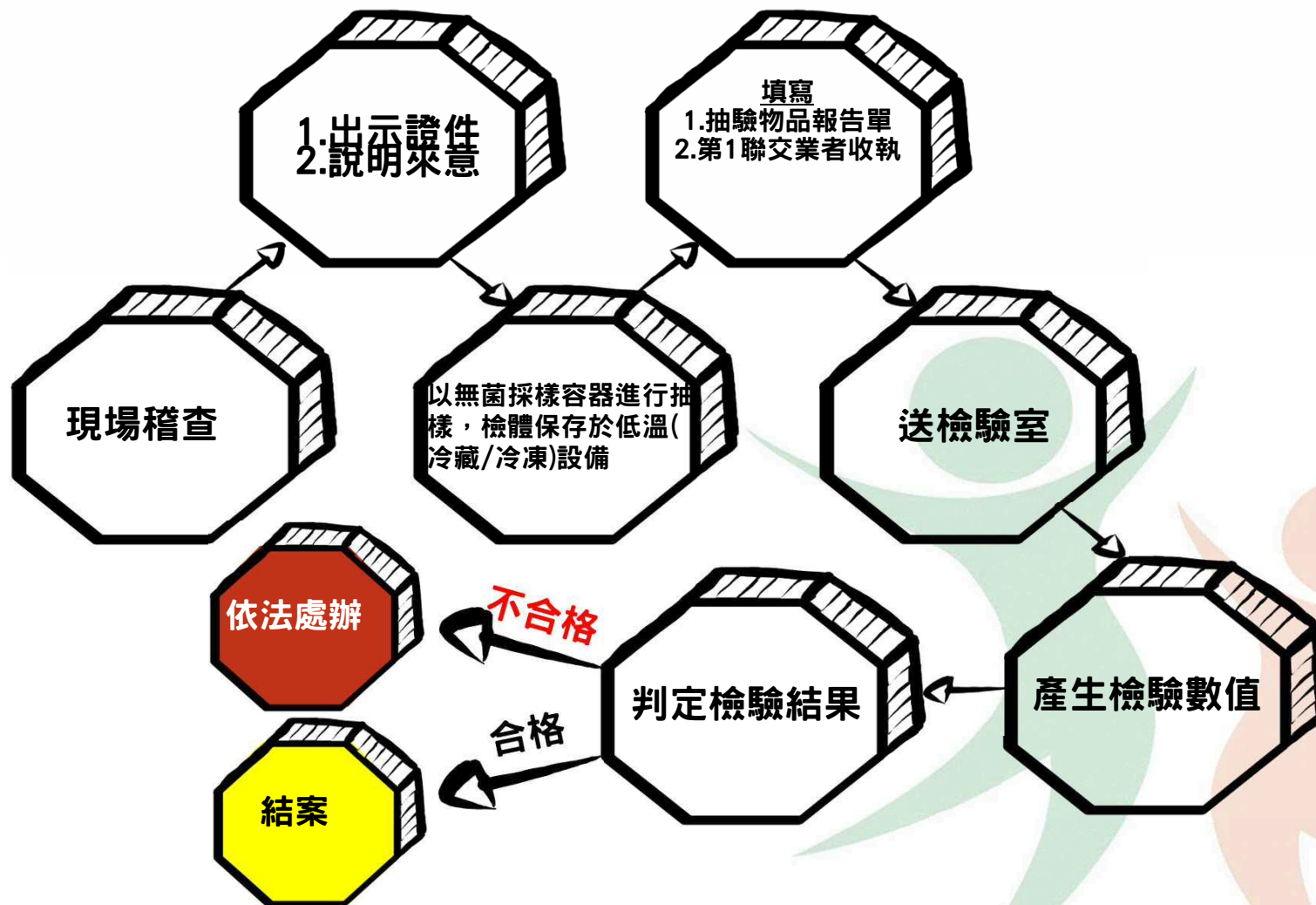
抽驗項目

- 散裝冰品
- 散裝飲料
- 食用冰塊
- 飲冰品配料

檢驗項目

- 腸桿菌科、沙門氏菌、大腸桿菌、大腸桿菌 O157:H7
- 防腐劑、殺菌劑(過氧化氫)、甜味劑、著色劑、香豆素
- 金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌

本局抽驗的流程為何？





抽驗不合格業者，可有再次改善的機會？

01

菌數(衛生標準)
不符規定：



經通知業者**限期改善**。
。複抽結果仍**不符規定**，依違反食安法第17條及同法第48條第8款之規定，**處分製造業者新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰**。

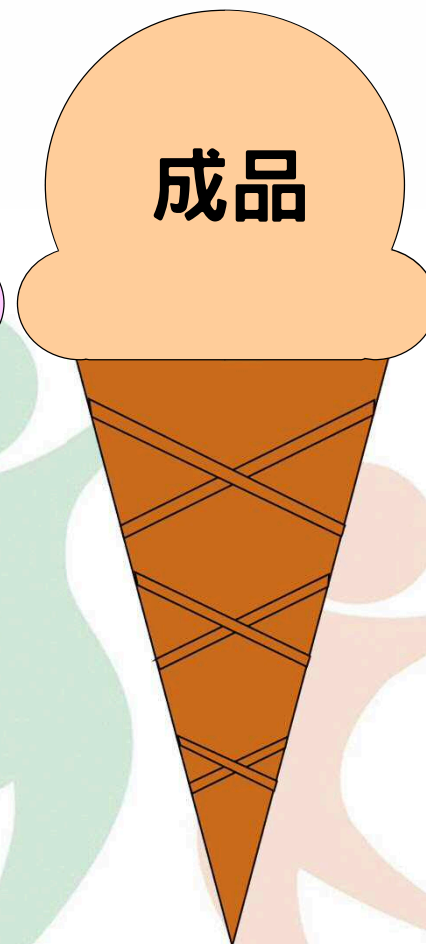
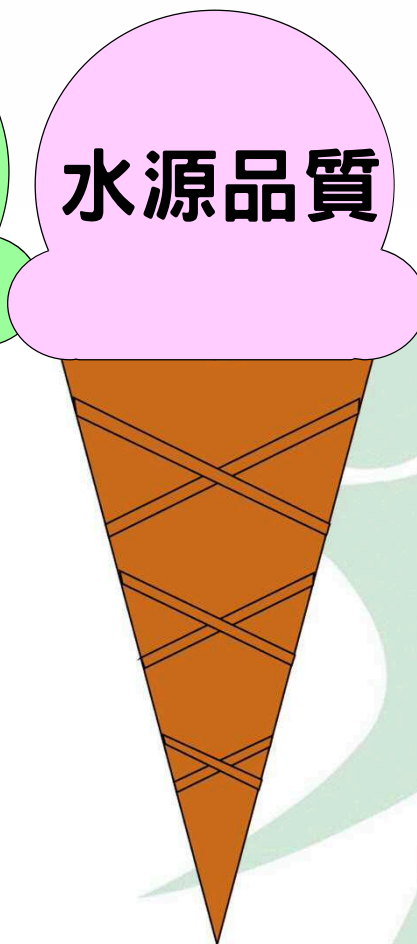
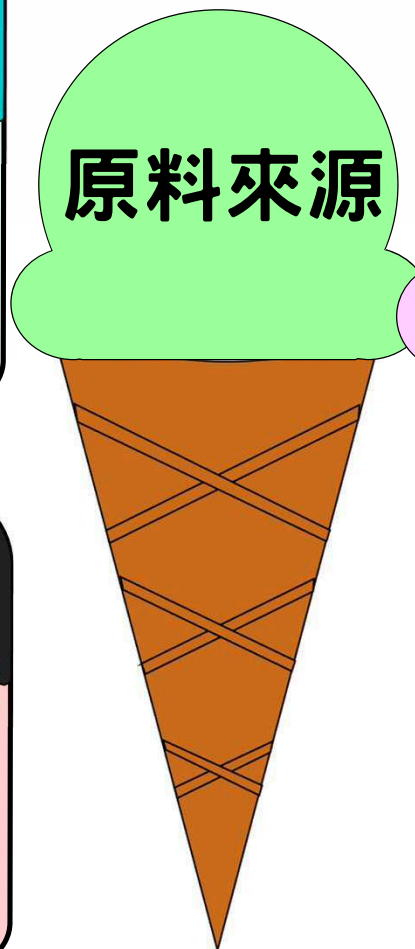
02

違法使用食品添加物：



無限期改善的機會。
違規者將依違反食安法第18條及同法第47條第8款之規定，**處分製造業者新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰**。

把關重點





衛生稽查重點

工作人員手部有無
傷口及隔離措施

抹布有無定時消毒

工作人員是否
穿戴整齊工作衣帽

杓子(冰杓或珍珠杓等)
有無放置於乾淨容器內

工作檯面是否保持乾淨

Q：取配料(如珍珠)的湯勺應如何放置？

A：珍珠網杓浸置於水中長時間未更換，易造成微生物繁殖，**建議使用乾淨之容器器具盛裝，以熱水浸泡，並增加更換熱水頻率。**

Q：冰鏟應如何放置？

A：冰鏟應存放在**獨立的清潔容器**內；若放在冰桶時，其手柄不應觸及食用冰，以及其擺放位置**亦應避免員工在拿起冰鏟時手部觸及食用冰**

Q：濾心多久要更換？

A：濾心更換頻率需視各店使用情形、濾心品牌及規格有所差異，一般建議3個月更換1次，水質應符合「飲用水水質標準」。

法規名稱：飲用水水質標準 **EN**

修正日期：民國 111 年 05 月 23 日

法規類別：行政 > 環境部 > 水質保護目

所有條文

條號查詢

條文檢索

沿革

※歷史法規係提供九十年四月以後法規修正之歷次完整舊條文。

※如已配合行政院組織改造，公告變更管轄或停止辦理業務之法規條文，請詳見沿革

第 1 條 本標準依飲用水管理條例（以下簡稱本條例）第十一條第二項規定訂定之。

第 2 條 本標準適用於本條例第四條所定飲用水設備供應之飲用水及其他經中央主管機關指定之飲用水。



八、業務聯繫窗口

非登不可-登錄制度諮詢專線 0809-080-209
登錄制度諮詢 0800-588-106

署

東

衛生稽查科 東區稽查股
(行政區：松山、內湖、南港)

(02)2756-4648
松山區八德路四段692號3樓之1

西

衛生稽查科 西區稽查股
(行政區：中山、大同)

(02)2501-1019
中山區松江路367號1樓

南

衛生稽查科 南區稽查股
(行政區：中正、萬華、文山)

(02)2322-3235
中正區牯嶺街24號4樓

北

衛生稽查科 北區稽查股
(行政區：士林、北投)

(02)2881-3701
士林區中正路439號2樓

中

衛生稽查科 中區稽查股
(行政區：大安、信義)

(02)2732-1601
大安區辛亥路三段15號1樓



八、業務聯繫窗口

局

北市食材登錄平台



食品藥物管理科
(衛生查驗股 張小姐)

(02)2720-8889 轉 7087
信義區市府路1號東南區1樓

局

冰品抽驗

食品藥物管理科
(衛生查驗股 李小姐)

(02)2720-8889 轉 7089
信義區市府路1號東南區1樓



THANKS FOR YOUR ATTENTION