

正本

發文方式：郵寄

檔 號：

保存年限：

桃園縣政府 函

桃園市縣府路232號

地址：330桃園縣桃園市縣府路一號
承辦人：羅宏旗
電話：03-3322101#6100

受文者：桃園縣建築師公會

發文日期：中華民國101年6月4日

發文字號：府工建字第1010136554號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：說明號函影本

主旨：函轉行政院衛生署預告「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文修正草案公告乙份，請查照。

說明：依據內政部101年6月1日內授營建管字第1010208520號函辦理。

正本：桃園縣建築師公會、桃園縣建築開發商業同業公會、台灣區綜合營造工程工業同業公會桃園縣辦事處

副本：本府工務局建築管理科(科長、各承辦人)(含附件)

縣長 吳志揚

本案依分層負責規定授權主管科長決行

檔 號：
保存年限：

內政部 函

地址：10556臺北市八德路2段342號(營建署)

聯絡人：李永秀

聯絡電話：02-87712703

電子郵件：R91521228@cpami.gov.tw

傳真：02-87712709

受文者：桃園縣政府

發文日期：中華民國101年6月1日

發文字號：內授營建管字第1010208520號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如主旨(1010208520附件.pdf)

主旨：函轉行政院衛生署預告「食品工廠建築及設備設廠標準」
部分條文修正草案公告乙份，請查照。

說明：依據行政院衛生署101年5月25日署授食字第1011300422號
函辦理。

正本：內政部總務司、本部中部辦公室各單位、本部所屬機關一級、本部營建署署內各
單位(建築管理組除外)、本部營建署所屬機關、5直轄市、臺灣15縣(市)
政府(以上均含附件)

副本：本部營建署(建築管理組)



A050300_建築管理科101/06/04



1010136554

有附件

檔 號：101/090199
保存年限：5

行政院衛生署 函

營 建 署

建管組

地址：10341 臺北市塔城街36號
聯絡人：李君昱
聯絡電話：(02)27877331
傳真：(02)26531062

受文者：內政部

發文日期：中華民國101年5月25日
發文字號：署授食字第1011300422號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：公告(含附件)影本1份(10113004220-1.pdf)

主旨：預告「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文修正草案，業經本署於101年5月25日以署授食字第1011300415號公告，檢送該公告(含附件)影本1份，請查照。

正本：中華民國營養食品協會、中華民國營養師公會全國聯合會、中華民國包裝飲用水發展協會、中華民國全國工業總會、中華民國乳業發展學會、中華民國直銷協會、中華民國全國商業總會、中華民國健康食品協會、台灣省進出口商業同業公會、台灣省糕餅商業同業公會聯合會、台灣省商業會、台灣省製麵商業同業公會聯合會、台灣食品發展協會、台灣食品產業發展協會、台灣保健食品學會、台灣食品良好作業規範發展協會、台灣食品科學技術學會、台灣區人造奶油工業同業公會、台灣區大麥類製品工業同業公會、台灣區玉米類製品工業同業公會、台灣區米穀工業同業公會、台灣區冷凍水產工業同業公會、台灣區冷凍肉類工業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、台灣區冷凍蔬果工業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣區紅糖工業同業公會、台灣區胺基酸工業同業公會、台灣區麥粉工業同業公會、台灣區植物油製煉工業同業公會、台灣區飼料工業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣區製茶工業同業公會、台灣區製藥工業同業公會、台灣區蔬果加工工業同業公會、台灣區糖菓餅乾麵食工業同業公會、台灣區蜜餞工業同業公會、台灣區罐頭食品工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、台北市生物技術服務商業同業公會、台北市進出口商業同業公會、高雄市進出口商業同業公會、社團法人國家生技醫療產業策進會、財團法人董氏基金會、財團法人食品工業發展研究所、財團法人中央畜產會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所、財團法人台北市瑠公農業產銷基金會、財團法人台灣優良農產品發展協會、財團法人醫藥工業技術發展中心、各縣市衛生局、內政部、法務部、財政部、財政部關稅總局、經濟部、經濟部工業局、經濟部商業司、經濟部國際貿易局、經濟部標準檢驗局、行政院農業委員會、行政院農業委員會漁業署、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所、行政院農業委員會農糧署、行政院衛生署法規委員會、行政院衛生署疾病管制局

副本：2012-05-28
交 10:56:48 章

101. 5. 29

電子公文

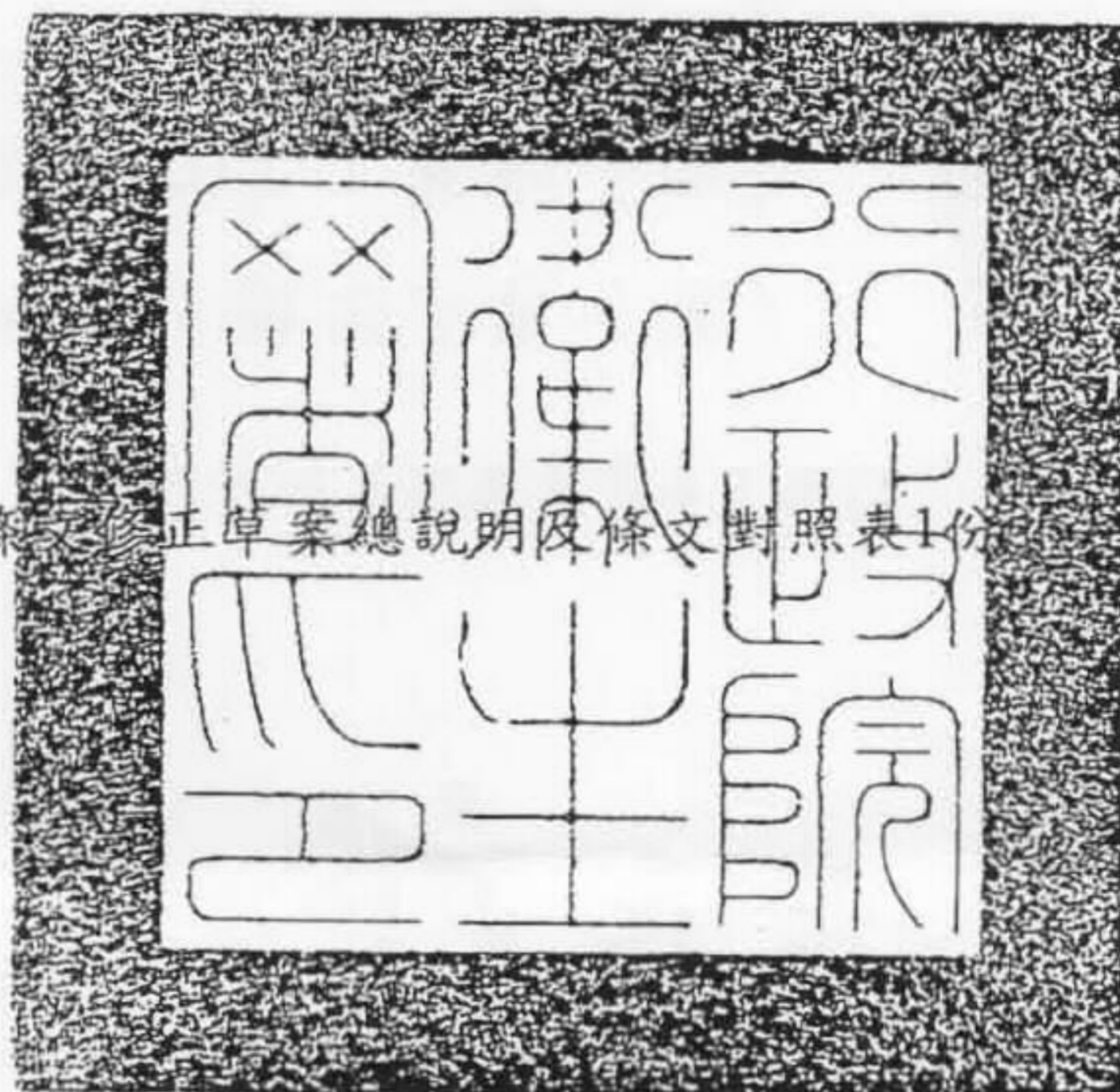


行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國101年5月25日

發文字號：署授食字第1011300415號

附件：「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文修正草案總說明及條文對照表1份



主旨：預告修正「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文草案。

依據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

一、修正機關：行政院衛生署。

二、修正依據：食品衛生管理法第二十條第四項。

三、「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文修正草案如附件。本案另刊載於本署網站（網址：<http://www.doh.gov.tw>）法令規章-衛生法令查詢系統中之法規草案項下，及食品藥物管理局網站（網址：<http://www.fda.gov.tw>）之「公告資訊」下之「本局公告」網頁。

四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告刊登於公報之次日起30日內陳述意見或洽詢：

（一）承辦單位：行政院衛生署食品藥物管理局

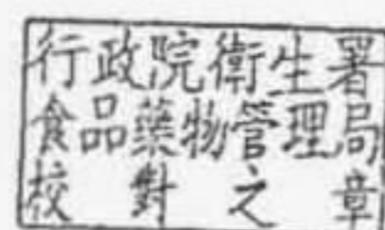
(二) 地址：115-61台北市南港區昆陽街161-2號

(三) 電話：(02) 2787-8000轉7331

(四) 傳真：(02) 2653-1062

(五) 電子信箱：fsjunyu@fda.gov.tw

副本：本署法規委員會(含附件)



裝

署長邱文達出國

副署長林奏延代行

訂

線

食品工廠建築及設備設廠標準部分條文修正草案 總說明

食品添加物係於食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程為達某些目的而添加，主要並非作為直接食用，是以，一般食品工廠之軟硬體設施，不適用於產製食品添加物，仍須對食品添加物工廠之軟硬體設施予另立專業規範，以有效阻絕造成食品衛生安全風險危害之因子，並達強化食品添加物製造工廠源頭管理效能，以維護國人健康及消費權益，爰擬具「食品工廠建築及設備設廠標準」部分條文修正草案，其修正要點如下：

- 一、依九十七年六月十一日食品衛生管理法修正公布該法第二十條第三項修正為第四項，爰修正法源依據。(修正條文第一條)
- 二、配合經濟部工廠登記改為「登記不發證」之新制，將「辦理工廠登記證」修正為「依法完成工廠登記」。(修正條文第三條)
- 三、要求「食品添加物工廠」須符合專業食品工廠相關規定，惟食品添加物中之味精工廠，已於本標準第四條第七款訂定為專業食品工廠，故予以排除，並酌作文字修正。(修正條文第四條)
- 四、增訂有關食品添加物工廠建築及檢驗設備，包括基本設施、生產設備及檢驗設備相關之規定。(修正條文第十九條之一)

食品工廠建築及設備設廠標準部分條文修正草案 條文對照表

修 正 條 文	現 行 條 文	說 明
第一條 本標準依食品衛生管理法第二十條第四項規定訂定之。	第一條 本標準依食品衛生管理法第二十條第三項規定訂定之。	九十七年六月十一日食品衛生管理法修正公布該法第二十條第三項修正為第四項，爰修正訂定法源。
第三條 本標準所定之食品工廠，應依法辦理工廠登記。	第三條 本標準所稱之食品工廠係指應辦理工廠登記證者。	配合經濟部工廠登記改為「登記不發證」之新制，酌作文字修正。
<p>第四條 食品工廠設廠，應符合第二章之規定，下列專業食品工廠並應符合第三章之相關規定：</p> <p>一、罐頭食品工廠。 二、冷凍食品工廠。 三、蜜餞鹽漬工廠。 四、飲料工廠。 五、醬油工廠。 六、乳品工廠。 七、味精工廠。 八、食用油脂工廠。 九、脫水蔬果工廠。 十、餐盒食品工廠。 十一、速食麵工廠。 十二、食品添加物工廠（味精工廠除外）。</p> <p>前項專業食品工廠之類別，依中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。</p>	<p>第四條 食品工廠設廠，應符合第二章之規定，下列專業食品工廠並應符合第三章專業食品工廠之相關規定：</p> <p>一、罐頭食品工廠。 二、冷凍食品工廠。 三、蜜餞鹽漬工廠。 四、飲料工廠。 五、醬油工廠。 六、乳品工廠。 七、味精工廠。 八、食用油脂工廠。 九、脫水蔬果工廠。 十、餐盒食品工廠。 十一、速食麵工廠。</p> <p>前項專業食品工廠之類別，依中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。</p>	<p>一、第一項酌作文字修正。 二、增列第一項第十二款。 三、為強化食品添加物製造工廠的管理，增列食品添加物工廠為專業食品工廠，惟因食品添加物中之味精工廠，已於第七款訂定，故予以排除。</p>
<p>第十九條之一 食品添加物工廠作業場所之基本設施、生產及檢驗設備，應符合下列規定：</p> <p>一、基本設施： （一）倉庫：應依原料、材料、半成品及成品等性質之不同，區分貯存場所，必要時應設有</p>		<p>一、本條新增。 二、為規範食品添加物工廠建築及檢驗設備，包括基本設施、生產設備、檢驗設備及其他相關專業規定，爰新增本條。</p>

冷(凍)藏庫。

(二)機器設備設計：用於食品添加物產製用機器設備之設計和構造應能防止危害食品添加物品質衛生，易於清洗消毒，並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入產品之結構。若屬進行溶劑提煉或產製粉劑者，應設有防止有害物質外洩或預防塵爆等裝置。

(三)機器設備材質：所有用於食品添加物處理區及可能接觸食品添加物之設備與器具，應由不會產生或溶出毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的材料。

二、生產設備：食品添加物工廠視需要應具備下列生產設備：

- (一)粉碎機。
- (二)篩粉機。
- (三)混合或煉合機。
- (四)乾燥機或乾燥箱。
- (五)噴霧、送風、乾燥設備。
- (六)集粉處理設備。
- (七)攪拌及混合設備。

- (八)過濾設備。
- (九)加熱反應設備。
- (十)濃縮設備。
- (十一)電解設備。
- (十二)溶解設備。
- (十三)儲存設備。
- (十四)充填設備。

生產過程中使用非屬於食品添加物之觸媒、溶劑或化學物質，不得殘留於最後產製之成品中。

三、檢驗設備：食品添加物工廠應具備下列檢驗設備：

- (一)一般化學分析用玻璃儀器。
- (二)秤量器(感度在0.一毫克以下)。
- (三)pH測定器。
- (四)水分測定器。

另應視需要具備下列檢驗設備：

- (一)光電比色計。
- (二)氣相層析儀。
- (三)液相層析儀。
- (四)分光光度計。
- (五)微生物檢驗設備。
- (六)比重計。
- (七)原子吸收光譜儀。
- (八)濁度計。
- (九)導電度計。
- (十)比旋光度計。
- (十一)折射計。