

**法規名稱：**食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

**修正日期：**民國 109 年 11 月 06 日

### **第 1 條**

本辦法依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第十二條第二項規定訂定之。

### **第 2 條**

本辦法適用於中央主管機關依本法第十二條第一項經公告類別及規模之食品業者。

### **第 3 條**

本辦法所稱專門職業人員，指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者；所稱技術證照人員，指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職類證書者。

### **第 4 條**

- 1 依本法第十二條第一項公告應置專門職業人員之食品業者，至少應置一名專任專門職業人員。
- 2 食品業者依產業類別應置之專門職業人員，其範圍如下：
  - 一、禽畜產加工食品業、乳品加工食品業：食品技師、畜牧技師或獸醫師。
  - 二、水產加工食品業：食品技師或水產養殖技師。
  - 三、餐盒食品製造、加工、調配業或餐飲業：食品技師或營養師。
  - 四、其他食品製造業：食品技師。
- 3 前項各款人員，應曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關（構）（以下簡稱訓練機關（構））辦理之課程三十小時以上，且領有合格證書；從業期間，應持續接受訓練機關（構）或其他機關（構）辦理與該系統有關之課程，每年至少八小時。
- 4 前項其他機關（構）辦理之課程，應經中央主管機關認可。

### **第 5 條**

- 1 依本法第十二條第一項公告應置技術證照人員之食品業者，依產業類別應置之技術證照人員，其範圍如下：
  - 一、餐飲業：中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士。
  - 二、烘焙業：烘焙食品技術士、中式麵食加工技術士、中式米食加工技術士。
- 2 前項食品業者所聘用調理烘焙從業人員中，其技術證照人員比率如下：
  - 一、觀光旅館之餐飲業：百分之八十五。
  - 二、承攬機構餐飲之餐飲業：百分之七十五。
  - 三、供應學校餐飲之餐飲業：百分之七十五。
  - 四、承攬筵席餐廳之餐飲業：百分之七十五。
  - 五、外燴飲食餐飲業：百分之七十五。

六、中央廚房式之餐飲業：百分之七十。

七、自助餐業：百分之六十。

八、一般餐館餐飲業：百分之五十。

九、前店後廠小型烘焙業：百分之三十。

3 依前項比率計算，小數點後未滿一人者，以一人計。

## 第 6 條

技術證照人員從業期間，每年至少八小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關（構）辦理之衛生講習。

## 第 7 條

第四條專門職業人員，其職責如下：

- 一、食品安全管制系統之規劃及執行。
- 二、食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。
- 三、食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。
- 四、食品原材料衛生安全之管理。
- 五、食品品質管制之建立及驗效。
- 六、食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。
- 七、實驗室品質保證之建立及管控。
- 八、食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。
- 九、國內外食品相關法規之研析。
- 十、其他經中央主管機關指定之事項。

## 第 8 條

第五條技術證照人員，其職責如下：

- 一、食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督。
- 二、其他經中央主管機關指定之事項。

## 第 9 條

- 1 食品業者置專門職業或技術證照人員，應於中央主管機關建立之登錄平台登錄各該人員資料及衛生講習或訓練時數。
- 2 前項登錄資料如有變更，食品業者應自事實發生之日起三十日內變更登錄。
- 3 食品業者每年應申報確認登錄內容。

## 第 10 條

本辦法自發布日施行。