「食品工廠建築及設備設廠標準」問答集

107 年 9 月 27 日公布

Q1 「食品工廠建築及設備設廠標準」(下稱本標準)之法源依據為何?

A1 本標準係依據食品安全衛生管理法（下稱食安法)第 10 條第 2 項規定訂定。

Q2 本標準規範對象為何?

A2 本標準係要求食品工廠之建築及設備應符合本標準，前述食品工廠係指依工廠管理輔導法規定申請工廠登記，經主管機關核准登記。

Q3 食品工廠之建築及設備都要符合本標準嗎?

A3 本標準第 2 章第 5 條至第 7 條係所有食品工廠都應符合之基本共同標準，包括廠區環境、建築及設備等;至於第 3 章則係規範罐頭食品等專業食品工廠之生產設備、檢驗設備及基本設施應符合本標準，爰如非屬該等專業食品工廠，尚無需符合第 3 章之要求。

Q4 請問違反本標準的罰則?有何依據?

A4 依據食安法第 10 條第 1 項規定「食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理」，同條第 2 項規定「食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準」，並依據工業主管機關經濟部訂定之工廠管理輔導法第 15 條第 5 款「訂有設廠標準之工廠，其設備不符合該標準，不得辦理登記或變更登記」。爰依據工廠管理輔導法規定，食品工廠之設備如不符合本標準，不得辦理工廠登記或變更登記。

Q5 請問食品工廠是否僅需符合本標準即可?

A5 工廠之設置應符合經濟部工廠管理輔導法及其子法規，以及建管、消防、環保等法規規定，其中食品工廠同時應符合食品安全衛生管理法相關法規，包括本標準、食品良好衛生規範準則、食品業者登錄、分廠分照等規定，落實自主管理，確保所產製販售食品衛生安全。

Q6 本標準公告後是否會有緩衝期?

A6 本標準於107年2月22日預告修正，107年9月27日公告修正，本次主要修正內容為調整本標準罐頭食品工廠等專業食品工廠之基本設施、生產設備及檢驗設備等相關規定，並刪除與食品良好衛生規範準則規定重複之部分條文，不至影響食品工廠現有之建築及設備，爰本標準自公告修正日即生效實施。

Q7 如果工廠實際生產製程確實不需要本標準所列應具備之之基本設施、生產設備或檢驗設備，是否可以不用設置?會不會因為沒有設置該設備就違反規定?

A7 依據本標準第19條規定「第8條至第18條專業食品工廠未設應具備之基本設施、生產設備或檢驗設備者，應提出合理說明及相關文件」，故本標準所列罐頭工廠、冷凍食品工廠、蜜餞醃漬工廠、飲料工廠、醬油工廠、乳品工廠、食用油脂工廠、脫水蔬果工廠、餐盒食品工廠、速食麵工廠、食品添加物工廠等11類專業食品工廠，未依本標準規定設置應具備之基本設施、生產設備或檢驗設備者，應提出合理說明及相關文件，以為佐證資料。如未設置且未有合理說明及相關文件佐證，則涉違反本標準。

Q8 請問本標準第14條第1項第2款規定，內包裝室中應設置空氣清淨器相關設備是否有具體的最低規格?

A8 本標準未規範空氣清淨器之規格，爰倘該設備可達去除空氣中塵埃、臭味氣體、蒸氣、煙等雜質之功能，尚符合規定。

Q9 請問本標準第14條第2項第2款第4目規定人造奶油工廠應能檢驗雜菌，該雜菌是否有明確定義?

A9 本標準雖未有雜菌定義，惟就一般認知「雜菌」係指於微生物的分離及純培養過程中，出現與分離培養菌種不同的其他菌種。

Q10 本標準修正前規定食品在製造過程中可能接觸食品之容器、器具及有關食品製造之設備，不可使用鉛、銅及有毒化學材料之物品，惟修正後未有該項規定，表示食品容器、器具及有關食品製造之設備可以使用鉛、銅的物品嗎?

A10 依據本標準第 7 條規定，要求所有用於食品或食品添加物處理區及可能接觸食品或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。爰用於食品或食品添加物處理區及可能接觸食品或食品添加物之設備與器具，應符合前述規定，尚無限制該等設備與器具之材質。