

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號
傳 真：02-2653-1062
聯絡人及電話：黃家德 02-2787-7368
電子郵件信箱：ab771223@fda.gov.tw

800

高雄市新興區復興二路209號

受文者：高雄市烹飪商業同業公會

發文日期：中華民國104年8月6日
發文字號：FDA食字第1041303067號
速別：
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：請惠予轉知所屬會員業者，製售低溫食品應遵循「食品良好衛生規範準則」之規定，以維護消費者飲食安全，請查照。

說明：

- 一、夏季高溫潮濕的環境適合許多微生物生長繁殖，若食品之製備過程、貯存運輸稍有不慎，可能導致食品腐敗變質，造成消費者健康危害。
- 二、食品業者應選購經適當殺菌處理的原材料或半成品，以預防、排除或減少病原菌。製備流程應避免交叉污染，供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。運輸過程應確保食品維持低溫，裝載及卸貨前，應檢測及記錄食品之品溫。販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存溫度，有異狀時，應立即處理，以確保食品之品質及衛生。
- 三、自104年1月1日起，不論食品業者有無實體店面，具工廠登記、商業登記或公司登記之販售業者，皆應依食品業者登錄辦法辦理登錄。如未完成登錄作業且經要求限期改正、屆期未改正者，將依食品安全衛生管理法處新臺

裝

訂

線

1041303067

幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。

正本：基隆市烹飪商業同業公會、雲林縣烹飪商業同業公會、台南市烹飪商業同業公會、高雄市烹飪商業同業公會、臺東縣烹飪商業同業公會、新北市烹飪商業同業公會、花蓮縣烹飪商業同業公會、宜蘭縣烹飪商業同業公會、桃園縣烹飪商業同業公會、台中市烹飪商業同業公會、金門縣飲食商業同業公會、南投縣烹飪商業同業公會、屏東縣烹飪商業同業公會、中華日式料理發展協會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、新北市餐飲業職業工會、屏東縣餐飲業職業工會、桃園縣餐飲職業工會、高雄市餐飲業職業工會、基隆市餐飲業職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、彰化縣餐飲業職業工會、臺北市餐飲業職業工會、臺東縣餐飲業職業工會、宜蘭縣餐飲職業工會、雲林縣餐飲業職業工會、台中市餐飲業職業工會、新竹縣餐飲業職業工會、花蓮縣餐飲業職業工會、南投縣餐飲業職業工會、苗栗縣餐飲業職業工會、大高雄餐飲業職業工會、澎湖縣餐飲業職業工會、中華民國國際觀光旅館商業同業公會

副本：各縣市衛生局、本署南區管理中心、本署北區管理中心、本署中區管理中心



署長 姜郁美

本案依分層負責規定
授權組室主管決行

1041303067

裝

訂

線