

# 以自動販賣機販售食品自主衛生管理指引

中華民國 106 年 3 月 13 日衛授食字第 1061300325 號函發布

## 壹、前言

隨著社會進步，現代人凡事講求便利，因應消費者隨處購買自主取貨的需求，無人化零售之自動販賣機成為銷售之趨勢。無論投幣式自動販賣機或購物自助取貨無人快取門市，國內販售之食品應符合「食品安全衛生管理法」(下稱食安法)相關規定，其中包括食品良好衛生規範(GHP)準則之規定，食品業者應使用合法食品原料及食品添加物，且經良好製程及品質產製，並維持適當的貯運過程，其販售形式及管制措施亦應確保產品的安全衛生。同時應提供消費者充足之產品資訊及諮詢申訴管道，以確保消費者飲食的衛生安全，建立合理消費環境，如經查有違反法規情事，自應受食安法或相關法令之裁罰處分。

針對以自動販賣機銷售包裝食品、散裝食品、自動販賣機調製食品(指消費者選購後於現場經沖調、沖泡、加熱、復熱等食品)、熟食、生鮮食材等之業者，為確保其販售產品衛生安全及品質，業者應實施並落實自主衛生管理，爰擬定本指引供業者依循。

## 貳、自動販賣機販售食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存與販賣管制

依據食安法第 3 條第 7 款規定，從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出之業者均為該法所稱之食品業者，故食品業者應遵循食安法相關法令規範，包括業者應申請食品業者登錄<sup>1</sup>，始得營業；要求經公告之業者建立產品供應來源及流向之追溯追蹤管理<sup>2</sup>；就所經營食品產業特性及風險控管原則，訂定食品安全監測計畫，實施必要性檢驗，確認其產品原材料、半成品或成品的衛生安全<sup>3</sup>；食品業者作業場所環

境衛生、從業人員、製程衛生管理、貯運過程、販賣衛生管理等應符合食品良好衛生規範準則<sup>4</sup>之規定，相關衛生管理重點項目如下：

#### 一、從業人員

從事與食品接觸之食品從業人員其健康檢查要求及衛生操作應符合 GHP 準則第 5 條附表二「食品業者良好衛生管理基準」規定，並指派管理衛生人員管控及記錄該準則所定各項衛生工作。

#### 二、作業場所

應確認場區、建築、供水、洗手設施等場所之設置符合 GHP 準則第 4 條附表一「食品業者之場區及環境良好衛生管理基準」規定。

#### 三、原料進貨及驗收

(一) 使用之原材料及食品添加物等，應符合食安法之規定，包括相關食品衛生標準、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」<sup>5</sup>、農藥殘留<sup>6</sup>及動物用藥殘留<sup>7</sup>之相關標準等，所使用之食品容器具及包裝亦應符合食品器具容器包裝衛生標準<sup>8</sup>。

(二) 訂定原材料之驗收規格，並經驗收確認始可使用，驗收應有紀錄且可追溯來源，並保存 5 年供查。

(三) 原料驗收後之暫存、製造、加工、調配等過程中，應分類分區存放，置於通風良好、乾燥、整潔、溫溼度管控良好、具防止病媒污染措施之場所，並避免直接與地面接觸，以防止原料變質、腐敗和污染。

#### 四、製程衛生管理

(一) 食品業者操作人員於進入作業場所前，須正確洗手或(及)消毒(如噴灑 70-75%(w/w)酒精溶液等)，從事現場作業時，應穿著工作服、戴帽和口罩，並確實保持手部清潔。

- (二) 作業場所之壁面應採用非吸收性、平滑、易清洗、不透水之材料構築，以利清洗及避免藏污納垢。
- (三) 製程中所使用之器具、容器與設備之食品接觸面，應保持平滑清潔、無凹陷或裂縫及無藏污納垢情形，並於使用前、後應清潔乾淨，必要時應採取有效之消毒方法進行消毒，降低微生物污染。
- (四) 製程中，需管制溫度、濕度、酸鹼值、水活性或時間等事項者，應建立管制方法，並作成紀錄。食品添加物之使用，應記錄名稱、使用量及庫存量等。
- (五) 製程中應採有效措施，防止金屬及其它異物之混入，如不慎混入異物，應有適當處理及矯正措施。使用之器具、容器與包裝（如玻璃瓶、塑膠瓶、瓶蓋、不銹鋼鍋等）應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規範。
- (六) 成品應有適當包裝(建議使用完整包裝)及防止污染的措施，以確保產品在運銷過程中，不致受外界環境污染，並依產品特性標示貯存方式，如置於陰涼處或冷藏等。
- (七) 成品應分類分區存放，貯存於通風良好、乾燥、整潔、溫溼度管控良好、具防止病媒污染措施之場所，避免直接接觸於地面。
- (八) 陳列自動販賣機之食品應符合相對應之衛生標準如下：
  1. 包裝或散裝食品：一般食品衛生標準<sup>9</sup>。
  2. 即食餐食：一般食品衛生標準、生熟食混合即食食品類衛生標準<sup>10</sup>。
  3. 包裝飲用水：包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準<sup>11</sup>。
  4. 飲料：「飲料類衛生標準」<sup>12</sup>之有容器或包裝者之類別規定。
  5. 飲料店調製並充填瓶裝飲品：衛生標準應符合「飲料類衛生標準」之有容器或包裝者之類別規定。

6. 其他衛生標準：依食品之特性，包括乳品類衛生標準<sup>13</sup>、冰類衛生標準<sup>14</sup>、冷凍食品類衛生標準<sup>15</sup>、食品中真菌毒素限量標準<sup>16</sup>、罐頭食品類衛生標準<sup>17</sup>等。

## 五、運輸管制

- (一) 食品運輸應依照製造業者設定之貯存方式進行運輸，不得擅自更改其條件。
- (二) 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度變動、撞擊及車內積水等。
- (三) 應有防止交叉污染之措施。

## 六、販賣衛生管制

- (一) 自動販賣機溫度管理
  1. 冷凍(藏)櫃應於明顯處置溫度指示，並定時記錄。
  2. 冷凍應保持在負 18°C 以下；冷藏應保持在 7°C 以下凍結點以上。應定期除霜，並保持清潔。
- (二) 自動販賣機衛生管理
  1. 應保持清潔，定期清洗機器設備，並設置有效防止病媒侵入之設施。
  2. 食品應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。
  3. 應遵行先進先出之原則。
  4. 應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時應立即處理，確保食品之品質及衛生。
  5. 逾有效日期食品或沒賣完回收等廢棄物，應依廢棄物清理法及其相關法規清除及處理。
  6. 應派專人定期負責自動販賣機之維護、保養，並注意環境衛生及安全。

## 參、標示管理

以自動販賣機販售食品業者，應揭露正確資訊提供消費者選購：

- 一、包裝食品：應依食安法第 22 條及其相關規定所定應標示事項。
- 二、散裝食品：除依食安法及其相關規定標示，亦應以中文標示包括：
  - (一) 品名
  - (二) 內容物及食品添加物名稱
  - (三) 食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號
  - (四) 原產地
  - (五) 有效日期
  - (六) 過敏原(依「食品過敏原標示規定」<sup>18</sup>)
  - (七) 基因改造食品原料(依「散裝食品含基因改造食品原料標示規定」<sup>19</sup>)
  - (八) 重組肉(依「重組肉食品標示規定」<sup>20</sup>第一點及第三點)
- 三、自動販賣機調製之食品：
  - (一) 品名
  - (二) 內容物及食品添加物名稱
  - (三) 食品負責廠商或製造廠商名稱、電話號碼、地址及登錄字號
  - (四) 原產地
  - (五) 過敏原(依「食品過敏原標示規定」)
  - (六) 基因改造食品原料(依「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」<sup>21</sup>)
  - (七) 重組肉(依「重組肉食品標示規定」第一點及第四點)
- 四、散裝食品及自動販賣機調製食品之標示，除散裝食品之「有效日期」應標示於產品外包裝或容器，其他項目得以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之；其使用標記(標籤)者，字體長度及寬度各不得小於零點二公分；其他標示型式者，各不得小於二公分。
- 五、自動販賣機業者應於機臺外部明顯標示業者名稱或姓名、地址及電話號碼。

## 參考法規

1. 食品業者登錄辦法。中華民國 104 年 6 月 23 日衛生福利部部授食字第 1041300273 號令修正。
2. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法。中華民國 105 年 6 月 8 日衛生福利部部授食字第 10513000426 號令修正。
3. 應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項。中華民國 105 年 4 月 21 日衛生福利部部授食字第 1051300796 號公告修正。
4. 食品良好衛生規範準則。中華民國 103 年 11 月 7 日衛生福利部部授食字第 1031301901 號令。
5. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。中華民國 105 年 6 月 29 日衛生福利部部授食字第 1051301024 號令修正。
6. 農藥殘留容許量標準。中華民國 105 年 12 月 12 日衛生福利部部授食字第 1051304129 號令修正。
7. 動物用藥殘留標準。中華民國 104 年 10 月 16 日衛生福利部部授食字第 1041303515 號令修正。
8. 食品器具容器包裝衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
9. 一般食品衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
10. 生熟食混合即食食品類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正
11. 包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
12. 飲料類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
13. 乳品類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
14. 冰類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
15. 冷凍食品類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
16. 食品中真菌毒素限量標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部

- 部授食字第 1021350146 號令修正。
17. 罐頭食品類衛生標準。中華民國 102 年 8 月 20 日衛生福利部部授食字第 1021350146 號令修正。
  18. 食品過敏原標示規定。中華民國 104 年 8 月 11 日衛生福利部部授食字第 1031300217 號公告。
  19. 「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」及「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」。中華民國 104 年 5 月 29 日衛生福利部部授食字第 1041301628 號公告修正。
  20. 「重組肉食品標示規定」。中華民國 104 年 10 月 14 日衛生福利部部授食字第 1041303461 號公告。
  21. 「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」。中華民國 103 年 12 月 22 日衛生福利部部授食字第 1041302634 號公告。