



餐飲業者之武林秘笈：衛生安全管理基本功(衛福部食品藥物管理署)

日期：104-3-13 資料來源：行政院消費者保護會

國人外食人口眾多，餐飲產業蓬勃發展，依據食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）「食品業者登錄平台」資料，全國已有將近 5 萬處餐飲場所完成登錄。食藥署呼籲餐飲業者：應掌握及實施食品安全衛生管理法要求之業者衛生管理制度，始能在展現廚藝功力之際，為消費者做好衛生、安全及品質之把關。

依據「食品業者登錄平台」截至 104 年 2 月 11 日之資料顯示，餐飲場所集中於人口密集之都會區：高雄市最多(15%，6,975 處)，其次分別為臺北市(14%，6,304 處)、新北市(11%，5,231 處)。而餐飲場所業態主要為餐廳(佔 29%，13,432 處)，飲冰品業居次(17%，7,939 處)，第三為速食業(16%，7,478 處)；前三大業態之餐飲場所總和比例超過 60%。進一步分析餐飲場所之型式，以加盟連鎖店居首(43%，19,849 處)，依序為無連鎖店(34%，15,694 處)及直營連鎖店(21%，9,693 處)。連鎖餐飲場所佔臺灣之餐飲場所比例超過 50%。

食藥署提醒所有餐飲業者，應落實食品安全衛生管理法有關食品業者衛生管理相關規定，包括：依法申請登錄、實施食品良好衛生規範準則、導入食品安全管制系統、誠實揭露產品資訊及建立追溯追蹤系統。尤其是連鎖餐飲業者，因比例超過 50%，影響層面廣泛，更應建立食材來源之追溯制度。食藥署亦鼓勵所有餐飲業者參加「餐飲衛生分級評核」，以提供消費者兼具衛生與美味的餐飲。

※本文摘自一行政院消費者保護會-消費資(警)訊