

# 食用油脂製造業者符合食品良好衛生規範準則 之指引

106 年 1 月 4 日部授食字第 1051304366 號函公布  
衛生福利部 112 年 5 月 29 日衛授食字第 1121301059 號函預告修正

## 壹、前言

食用油脂係指以脂肪酸甘油酯所組成之食品，其包含來自植物、動物或海洋生物，並從可供食用的組織所取得之油脂或脂肪。油脂為人體飲食攝取、烹調食材及加工食品不可或缺之成分，故從原料來源至製造加工過程應加強管理，以提高食用油脂之衛生安全及品質。

食用油脂製造業者應符合食品安全衛生管理法（下稱食安法）及食品良好衛生規範準則（Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP）等相關規定。業者可參照本指引內容及實際作業情形，訂定標準作業程序，精進並落實自主管理，以確保產品衛生安全。

## 貳、適用範圍

- 一、本作業指引適用於食用油脂製品之相關食品製造業者。
- 二、其他如涉及各目的主管機關規範之相關法規，應各自符合其規定。

## 參、專有名詞定義

本作業指引名詞定義如下：

- 一、 食用油脂：指來自植物、動物或海洋生物，並從可供食用組織所取得之油脂或脂肪。
- 二、 粗油：以未改變油脂本質之物理性或化學性作業，從油脂原料提取出之油脂。
- 三、 精製油：食用油脂經過脫膠、中和(脫酸)、脫色、脫臭等或經上述部分步驟製成之油脂。
- 四、 油渣(粕)：指油脂原料去除大部分油脂後剩下之殘渣。

#### 肆、製造、加工、調配、包裝、運送與貯存之管制

##### 一、 原料使用與調配

- (一)非供食品用途之原料，不得混入食品供應鏈。
- (二)食用油脂製品使用之原料及食品添加物等，應符合食安法第 15 條、第 15-1 條、第 17 條及第 18 條所定之相關標準，並經驗收確認始可使用，相關之驗收應有紀錄且可追溯來源，並保存來源相關文件至少 5 年，另符合公告規模之業者，應至「食品追溯追蹤管理資訊系統(非追不可)」申報。
- (三)建立原料供應商管理機制，確認原料供應商應符合各目的事業主管機關之相關規定。

(四)動物性油脂原料，應注意下列事項：

1. 原料應來自屠宰衛生檢查合格動物屠體取得之脂肪組織。
2. 向屠宰場/食品業者購買脂肪組織之單據，建議具有加註「可供食品用」字樣。

(五)原料驗收後之暫存、製造、加工、調配等過程中，應有適當之貯放方式，以防止原料變質、腐敗和污染，並避免原物料、半成品或成品直接接觸於地面。

## 二、一般製程衛生管理

(一)具工廠登記之工廠，應依食安法完成分廠分照後，始得同時從事食用及非食用之油脂製造、加工及調配；未具工廠登記之製造場所，則應依食品良好衛生規範準則，於作業場所明顯隔離，且須有避免交叉污染機制。

(二)食用油脂製造操作人員於作業開始前，應正確洗手或(及)消毒，從事現場作業時，應確實保持手部清潔。

(三)食品作業場所之廠房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。

(四)作業中需要打開之窗戶應裝設易拆卸清洗且具有防護食品污染功能之不生鏽紗網。

- (五) 食用油脂生產設備或器具之材質不得與油脂發生反應，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；設備或器具生產後應立即清理，使用前應保持清潔乾燥。
- (六) 入料桶應有防護措施，以避免生產過程中灰塵或異物掉入。
- (七) 食用油脂貯存宜採用直立窄高的容器，縮小容器內物質的表面積，以減少油脂與空氣和氧氣的接觸；貯存容器底部宜為錐形或坡形，以利排放。
- (八) 食用油脂貯存容器所有開口，例如檢修孔、進油口、出油口、排水口等，均能有效密封；輸油管線及其接口的設計應避免食用油脂與空氣混雜。
- (九) 固態、半固態和高黏度食用油脂之容器均應配備加熱設施，使產品在加工、調配、運輸或卸載等過程中保持液態均質。加熱設施應採用不鏽鋼材質，不得使用含銅合金製造的加熱線圈。
- (十) 配置加熱設施的貯存桶均應裝置溫度感應和控制設備，避免桶內油脂過熱；溫度計應置於適當位置，使其溫度判讀具代表性。
- (十一) 輸油管線和貯存容器應清楚的標示或識別。

(十二) 如不同油脂品項通過同一個輸油管系統運送，各個油脂品項輸送之間應將系統澈底清理，避免混雜。

(十三) 輸油管線如使用油洗進行清潔，其清洗後之油脂不得混入成品。

### 三、 個別食用油脂類別之衛生管理

#### (一)植物性油脂製程衛生管理

1. 貯存中之原料、半成品與成品應避免與含食物過敏原之原料混貯；倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
2. 原料焙炒後應避免污染，焙炒後之作業區域與空氣品質應適當管制。
3. 過濾步驟所使用之濾布及其他反覆使用之物品，如需洗滌，其使用之食品用洗潔劑及其清洗過程，應符合食安法之相關規定。
4. 貯存槽及管件材料以不鏽鋼為宜。
5. 加工過後，機器設備應澈底的清潔。

#### (二)動物性油脂衛生管理

1. 脂肪組織、碎脂等原料應在良好衛生條件下貯存和運送，原料之貯存中心溫度宜低於 7°C。

2. 使用自動分切機器分切脂肪組織時，機器之設計和構造宜易於清洗消毒，並容易檢查保養。使用傳統切刀分切時，與脂肪組織接觸之接觸面應平滑、無凹陷或裂縫，以減少食品碎屑、污垢及有機物之聚積。

### (三) 油脂精製過程之衛生管理

1. 油脂精煉過程所使用之溶劑，應符合食安法之相關規定。
2. 脫膠、中和設備中，油脂及酸接觸面應使用耐蝕性材料，且不宜使用塑膠材質，以減少塑化劑溶出風險。
3. 脫色步驟使用矽藻土、酸性白土或活性炭時，應防止其混入製品中。

### (四) 油脂運輸衛生管理

1. 運油槽本體建議以不鏽鋼或耐蝕性材料製造，所有製造油槽和週邊零附件設施之材料，應符合食品安全衛生相關之標準。
2. 輸油管線材質為軟鋼(低碳鋼)可接受粗油和部分精製油脂輸送，以不鏽鋼材質最佳；完全精製油脂需使用不鏽鋼材質管線或符合食品安全衛生相關標準之材質輸送。

3. 輸送固體、半固體油脂、高黏度油品時，宜採用適當之加熱速率(建議參考國際標準 5°C/24 小時)，避免局部過熱，如果使用蒸汽加熱，避免超過 150 kPa (1.5 bar)。
4. 裝卸油脂時，不同品項和等級之油脂應分開貯存，避免混雜。
5. 輸送不同品項和等級之油脂，宜使用不同管線；但輸送時使用共同管路系統者，管路系統輸送不同品項和等級之油脂前，應澈底清理，避免混雜。
6. 裝載和卸裝的順序應遵循下列原則：
  - (1) 完全精製油脂在部分精製油脂之前；
  - (2) 部分精製油脂在粗油脂之前；
  - (3) 脂肪酸或酸油必需最後輸送；
7. 不同運油槽中每種油脂品項和等級的輸送，前端產品宜取樣確認。
8. 運油槽需注意清洗和檢查，並做成紀錄。清洗過程中，如使用食品用洗潔劑或鹼液，其清洗後所有接觸表面需以清水沖洗且無殘留；如使用蒸汽或水，在裝載油脂前，需排水和完全乾燥。

## 伍、食品安全衛生管理法相關規定及參考資料

請以最新版本為準，可至食品藥物管理署網站

( <https://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx> ) 或全國法規資料庫

( <https://law.moj.gov.tw/index.aspx> ) 查詢

#### 一、 食品法規條文：

請至衛生福利部食品藥物管理署食品藥物消費者專區首頁 > 整

合查詢服務 > 食品 > 食品法規查詢 > 食品法規條文下查詢

( <https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518&rand=>

[20426244](https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518&rand=20426244) )



#### 二、 參考資料查詢：

請至衛生福利部食品藥物管理署首頁 > 業務專區 > 食品 >

食品製造業項下查詢

