



113學年度學生實習成果報告

台南市衛生局-食品藥物管理科

陳韻淇

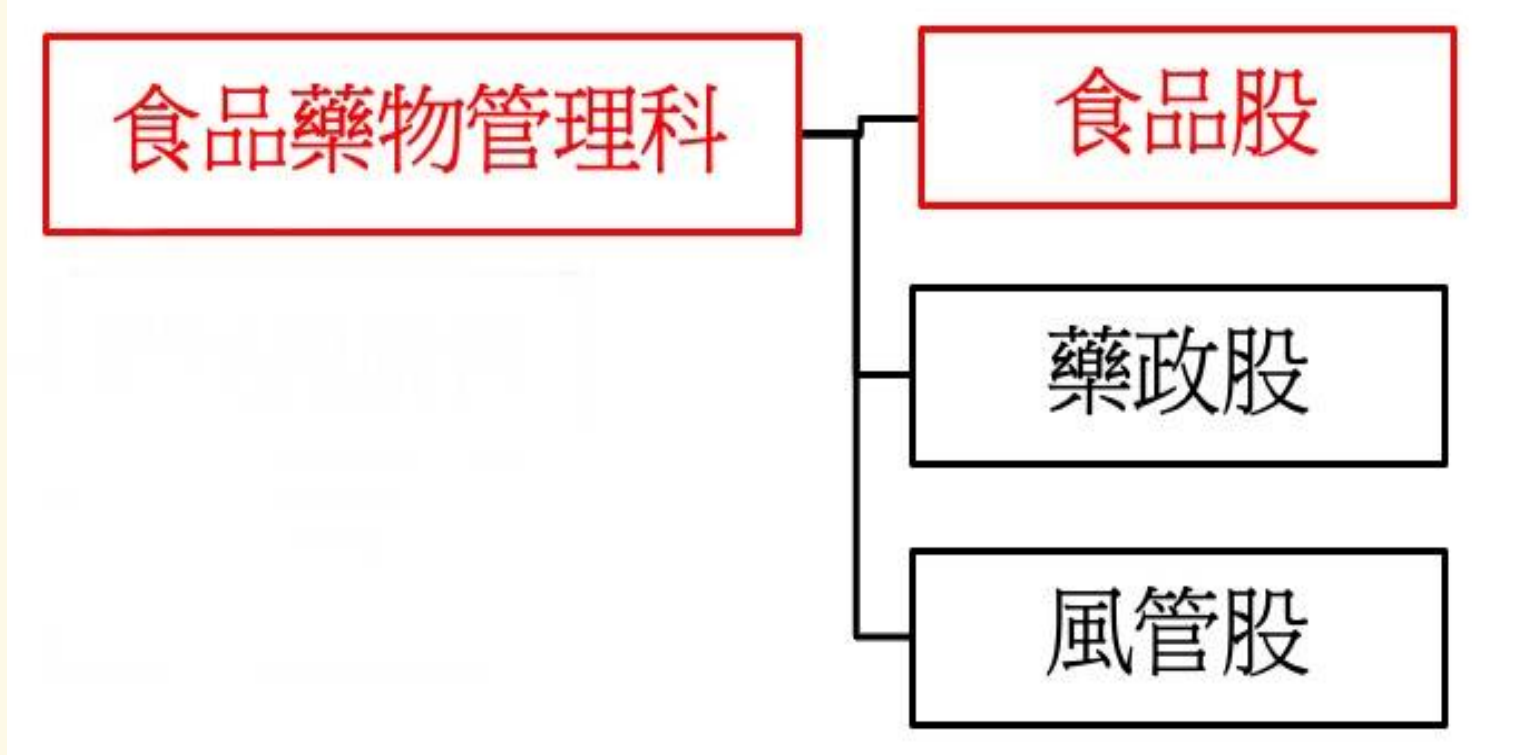


長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程、台南市衛生局-食品藥物管理科

衛生局食品藥物管理科介紹

掌理食品、藥品、化粧品及醫療器材之安全衛生管理，業務涵蓋食品、藥物製造業、販售業、餐飲業及物流業等源頭管控、風險分析、製程品質管理、後市場抽驗與標示查核，並辦理各項法規宣導，廣告審查監控，提升業者自主管理精神，防範食安風險事件。

- 食品股業務：
- 1.食品工廠督導。
 - 2.公共飲食場所督導。
 - 3.食品販賣業督導。
 - 4.肉品衛生督導。
 - 5.蔬菜農藥抽驗督導。
 - 6.學校食品衛生之督導。
 - 7.餐盒食品業之督導。
 - 8.專業食品工廠食品衛生管理人員核備。
 - 9.加水站管理。
 - 10.食品添加物及經銷業衛生督導。
 - 11.食品中毒案件之督導。



實習內容

1. 稽查見習
2. 協助講習進行
3. 臨櫃食品業者登錄
4. 外出協助登錄
5. 了解法規

實習內容-稽查

- 協助學長姐確認資料，例如：員工健康檢查項目是否包含胸部X光、A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、肺結核、傷寒等
- 廠內參與稽查，查看業者是否符合GHP的標準
- 了解產品的製程
- 查詢產品標示是否違法

實習內容-協助加水站講習進行

根據臺南市加水站衛生管理自治條例第六條加水站衛生管理人員，三年內應至少參加主管機關舉辦之衛生講習會一次，並取得證明文件。

- 確認業者名單
- 協助簽退到
- 發放與批改考卷



實習內容-食品業者登錄

新設立

- 協助業者進行健保卡、自然人憑證、工商憑證的開卡與設定密碼
- 判斷業者屬於哪一個業別有餐飲業、製造加工業、販售業、輸入業、物流業
- 詢問有無實體販售店面或雲端廚房
- 輸入店名、統編、地址、電話等基本資料
- 產品責任險、技術士證照上傳
- 廢棄物處理方式

實習內容-食品業者登錄

確認更新（每年一次）

- 確認基本資料是否更動

- 新產品責任險上傳

廢止登錄字號

- 原因：歇業、更換負責人、換憑證、重複登錄
- 現場填寫申請書或寄電子信箱回傳

公司/商業/稅籍登記基本資料

食品業登錄字號：	產生登錄字號
最後登錄確認日期：	已完成114年年度登錄內容確認
* 統一編號：	查詢
* 公司/商業/稅籍登記名稱：	(如無統一編號者，即填寫營業名稱)
英文公司名稱：	
* 市招名稱：	☒ 同公司/商業/稅籍登記名稱
商標(LOGO)：	選擇檔案 未選擇任何檔案 (檔案格式僅允許jpg及png，檔案大小不可超過1MB)
公司網址：	範例：http://www.fda.gov.tw
品牌名稱或店名：	
* 負責人：	
* 營業類別：	☒ 食品 ☐ 藥品 ☐ 醫療器材 ☐ 化粧品
* 公司/商業/稅籍登記地址：	如無統一編號者，即填寫營業地址

外銷食品證明	食品藥物衛生安全管理平臺
* 選擇營業項目(複選)	☒ 製造及加工 ☒ 批發 ☒ 輸入 ☒ 販售 ☒ 物流業
* 1.是否有輸入HACCP自主管理精神(含強制性及其自願性)：	是 ☒ 否 ☒
* 2.是否有輸入ISO 22000	是 ☒ 否 ☒
* 3.是否建立原料來源及產品流向管理制度	是 ☒ 否 ☒
* 4.是否已完成「食品業者投保產品責任保險」投保	是 ☒ 否 ☒ 非適用對象 查詢
選擇檔案 未選擇任何檔案 檔案格式僅允許jpg及png，檔案大小不可超過1MB	
* 保險單號碼	
* 保險期間	
* 選擇產品名稱	
* 店內販售之所有食品	
* 5.已知悉食品或食品添加物應符合日標者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販售、輸入、輸出、市面銷售或公開陳列。	是 ☒ 否 ☒
* 6.已知悉須使用合法食品添加物且應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。	是 ☒ 否 ☒
* 7.是否依「食品業個人資料蒐集安全維護計畫實施辦法」落實個人資料蒐集之安全維護及管理。	是 ☒ 否 ☒ 非適用對象 查詢

餐飲場所資訊	
食品業登錄字號	
* 餐飲場所型式	☒ 非連鎖店 ☐ 實體連鎖店 ☐ 加盟連鎖店 ☐ 同一地址有多個餐飲場所
* 餐飲場所規模(員工人數)	☐ 101人以上 ☐ 51-100人 ☐ 21-50人 ☐ 6-20人 ☒ 5人以下
* 餐飲場所地址	
郵遞區號	
分店/餐飲場所名稱	
* 電話號碼	範例：02-22220000 或 0911000000
傳真號碼	範例：02-22220000
* 餐飲場所聯絡人	
* 餐飲場所聯絡人職稱	
* 餐飲場所聯絡人Email	範例：123@yahoo.com.tw
* 餐飲場所營業狀態	☒ 營業中 ☐ 停業 ☐ 歇業
* 調理供應菜單(輸入人數)	☐ 101人以上 ☐ 51-100人 ☐ 21-50人 ☐ 6-20人 ☒ 5人以下
* 餐飲業態	☒ 外賣 ☐ 預餐 ☐ 小販
* 餐飲場所方式	☒ 自取 ☐ 商業外賣平台 ☐ 自聘外送員 ☐ 其他

設有餐飲之國際觀光旅館業	小幫手
設有餐飲之五星級旅館業	小幫手
設有餐飲之國際觀光旅館業	小幫手
供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業	小幫手
設有餐飲之觀光旅館業	小幫手
團體承包之餐飲業	小幫手
供應學校餐盒之餐飲業	小幫手
承攬筵席餐廳之餐飲業	小幫手
外燴餐飲服務之餐飲業	小幫手
中央廚房式之餐飲業	小幫手
自助餐業	小幫手
一般餐館餐飲業	小幫手
一般餐館餐飲業之速食店	小幫手
一般餐館餐飲業之自助火鍋店	小幫手
一般餐館餐飲業之自助烤肉店	小幫手
一般餐館餐飲業之早餐店	小幫手
一般餐館餐飲業之麵店	小幫手
一般餐館餐飲業之提供餐食僅經門市簡單復熱、調理、組合，不需專業烹調技術即可完成供餐者	小幫手
前店後廠小型烘焙業	小幫手

心得

我們最主要的工作是做食品登錄，雖然一開始學長姐會先教如何判定業別與登錄平台的操作，但第一次面對業者的時候還是不知道該怎麼問業者問題、操作方面也漏掉很多東西沒填，但隨著多次的練習與學習溝通技巧，開始變得熟練。

稽查見習的部分可以看到學長姐針對食品中毒案件、政府專案，有不同的稽查重點，但都是以GHP的標準進行，過程中我們也可以將學校學到的內容套用在現場，更能了解法規的意思。