

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9月22日衛授食字第1121302243號函修正
衛生福利部114年3月14日衛授食字第1141300197號函修正

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~~與運送與貯存之管制

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材料及食品添加物等，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)建立原材料供應商管理機制，確認原材料供應商應符合各

目的事業主管機關之相關規定，包含供應商對原料油脂運輸之管理。

(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；生產食用油脂後，使用過之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、 油脂精製過程之衛生管理

(一) 油脂精煉過程所使用之溶劑，應符合食安法之相關規定。

(二) 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。

(三) 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、 個別各類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。

五、油脂運輸衛生管理

(一)散裝油脂運輸時，採用食品專用容器，或油槽車專車專用。

(二)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。

(三)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。

(四)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)。

(五)裝卸油脂時，不同品項和等級之油脂應分開貯存，避免混雜。

(六)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。

(七)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；

(八)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。

(九)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/Detail.aspx?nodeID=518>)



二、參考資料查詢：

(一)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

(<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=268&r=456201212>)



(二)[食品法典委員會散裝食用油脂貯存及運輸作業規範 \(CODE OF PRACTICE FOR THE STORAGE AND TRANSPORT OF EDIBLE FATS AND OILS IN BULK CXC 36-1987, 2022\)](#)

