

## 安心餐廚標章 食在安心

### 淺談餐飲業食品安全驗證

撰文：BSI 食品安全產品經理

王仲志 (Wayne Wang)

密西根州立大學 國際食品法規碩士  
台灣大學 食品科技碩士



隨著生活型態的改變，外食已經成為現代人不可或缺的一部分。據統計，上班族平均每週外食 16~20 次的占比高達 10.9%，每餐都外食的占比近兩成<sup>1</sup>，而從 2015 年到 2018 年餐飲業的成長平均都在 3%以上<sup>2</sup>。

為了在餐飲市場爭得一席之地，餐飲業者紛紛投入更多的資金、設備、人員在美食和服務上不斷創新。然而隨著消費者的食品安全意識抬頭，在美味、價格之外，越來越多的消費者注重食品安全，因此除了提供美味營養的料理外，食品安全也成為餐飲業者需要投入心力的重點項目之一。

### 法令法規的基本要求

餐飲業的政府主管機關為衛生福利部食品藥物管理署，主要依據《食品安全衛生管理法》與《食品良好衛生規範準則 (GHP)》來管理大多數的餐飲業者，少數餐飲業者須要額外遵循《食品安全管制系統準則》，包括有餐盒食品工廠業及國際觀光旅館<sup>3</sup>。

目前針對餐飲業市場、以台灣食品安全法令法規為依據的評鑑或是驗證，包括了政府的衛生評核與第三方驗證機構所發出的證書。政府的自願性評核，包括了使用《食品良好衛生規範準則 (GHP)》來作評核標準的餐飲衛生管理分級評核制度，與使用《食品安全管制系統準則》來作評核標準的餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑，在第三方驗證機構方面，有使用《食品良好衛生規範準則 (GHP)》

<sup>1</sup>Pollread.com., “台灣人外食習慣問卷調查”, Retrieved from <https://www.pollread.com/2018/11/05/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E4%BA%BA%E5%A4%96%E9%A3%9F%E7%BF%92%E6%85%A3%E5%95%8F%E5%8D%B7%E8%AA%BF%E6%9F%A5/>

<sup>2</sup> 台灣食品產業年鑑

<sup>3</sup> 衛生福利部食品藥物管理署, “HACCP 公告實施業別”, Retrieved from <https://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=63>

來作稽核標準的餐飲衛生管理稽核服務。以上這些評鑑或是驗證的依據都是台灣的食品安全法令法規，能說明企業符合食品安全的基本要求，唯企業如果有更「高規格」的食品安全準則，就無法以這些評鑑或驗證來展現。

### 更高規格的安全準則

大多數的國際連鎖餐廳或是國內知名餐廳在食品安全這塊，除了達到政府的食品安全基本要求外，本身也會製訂一套食品衛生操作守則，針對食品準備人員的個人衛生、營業場所衛生與食品管理作進一步加強建立標準化流程。

那要如何建立高規格的食品安全管理流程呢？答案是可以參考 ISO 國際標準，但很可惜的是目前國際間並無針對餐飲業設計的 ISO 國際標準。**國際一般使用的 ISO 22000 食品安全管理系統標準**，早期是依食品製造業去開發的，部分條文要求不適用於餐飲業，例如管理審查會議與內部稽核的要求。

除了可供參考的標準付之闕如，企業即使自行實施了更高規格的食品安全準則，也不容易取信消費者。雖然企業的努力可以默默地 ( Implicitly ) 確保消費者免於食品中毒，但如果可以更大張旗鼓地 ( Explicitly ) 宣傳企業對消費者食品安全的承諾，不但能幫助消費者選擇可靠的餐飲提供者，更多消費者的信任無異於為企業開啟更多商業機會。

那麼具體來說要如何證明企業的食品安全作為有達到高規格的食品安全要求呢？由公正專業的第三方，依據國際認可的標準來驗證企業符合標準中的最佳實務規範，能為企業提供更客觀、有力的證明。

### 專為餐飲業設計 以國際標準為依據的食品安全驗證

身為國際標準制定機構的 BSI 英國標準協會發展了 **BSI 餐飲業食品安全驗證**，採用 ISO 22000 食品安全管理系統國際標準，但移除了應用在食品製造業、食品加工業但不適用於餐飲業的條文要求，只留下適合餐飲業的要求，並結合了另一套國際標準「ISO/TS 22002-2 食品安全前提方案——第 2 部分：餐飲」，同時參考 HACCP 國際食品法典與當地法規。

因此對於餐飲業而言，**BSI 餐飲業食品安全驗證**是易於使用的標準，具有清楚簡明的要求，提供了一個餐飲及食品服務業管理食品安全風險的架構。取得 **BSI 餐飲業食品安全驗證**的餐廳場所展現了它們對食品安全管理的承諾，及運用風險評估的方法來達到危害的預防，並可以使用這個 **BSI 餐飲業食品安全驗證標章**。▶



BSI Catering  
餐飲業食品安全標章

**BSI 餐飲業食品安全驗證標章**可以使用於宣傳品、網路上、產品外包裝、菜單、運送車輛等地方來展現餐廳場所對食品準備和處理安全上的承諾。



### 結語

餐飲業的涵蓋範圍廣大且市場持續成長，是食品業者必爭之地，企業為了展示對於消費者「食的安心」的承諾，可以藉由通過國際三方驗證機構的驗證來讓消費者知道他們所吃到的食物兼具了美味與安全；**BSI 食品安全餐飲驗證**是兼具了國際標準與當地法令法規，是獨特且全球通用的餐飲業驗證，是餐飲業者在選擇餐飲驗證的最佳選擇。

## BSI 食品安全餐飲驗證與其他驗證/評核的比較



	BSI Catering 食品安全餐飲驗證	其他第三方驗證機構 驗證	餐飲衛生分級 評核標章	餐飲業 HACCP 衛生評鑑制度
執行單位	國際第三方驗證機構 BSI	國際第三方驗證機構	政府機關	政府機關
依據標準	國際標準 ISO 22000 ISO/TS 22002-2 當地法令法規 GHP HACCP	當地法令法規 GHP	當地法令法規 GHP	當地法令法規 HACCP
證書	√	√	X	X

- 了解更多 **BSI 餐飲業食品安全驗證**資訊：請造訪 [BSI 官網餐飲業食品安全驗證專頁](#)
- 持續收到 **BSI 餐飲業食品安全驗證**的更新資訊：請訂閱 [BSI 電子報](#)
- 詳細掌握 **BSI 餐飲業食品安全驗證**內涵：請參加 [BSI 訓練學苑課程](#)