

出國報告（出國類別：考察）

2025 年韓國食品安全人力資源交換
計畫(The Food Safety Human Resources
Exchange Program)研討會

服務機關：衛生福利部食品藥物管理署

姓名職稱：留立穎 技士

邵芃茂 技士

李昀蓁 技士

派赴國家/地區：韓國首爾

出國期間：114 年 9 月 21 日至 26 日

報告日期：114 年 12 月 11 日

目次

摘要	1
壹、 目的.....	2
貳、 過程.....	3
一、行程紀要	3
二、研討會紀要	4
(一) 韓國的食品安全管理	4
(二) 韓國進口食品衛生安全管理與查驗	6
(三) 韓國 HACCP 系統的引進與發展.....	11
(四) SMART HACCP	12
(五) SAFE-i 24.....	13
(六) 特別課程:色彩鑑定/我的個人色彩	14
(七) 韓國健康機能性食品的安全管理	14
(八) 食品標準與規範.....	16
(九) 韓國食品輸入業者說明會	16
(十) 實地參訪	18
參、 心得與建議	20
一、會議行程安排	20
二、人與人之間的交流.....	20
三、建議與後續期望	20
肆、 相關照片	22

摘要

2025 年韓國食品藥品安全部(Ministry of Food and Drug Safety, MFDS)舉辦食品安全人力資源交換計畫(The Food Safety Human Resources Exchange Program)研討會，會期自 9 月 21 日至 9 月 26 日，共計 6 天。本次研討會重點在於介紹韓國食品藥品安全部(MFDS) 對於食品衛生安全管理之基本架構、輸入食品管理制度、HACCP 執行情形、機能性健康食品與食品規格標準法規，以及智慧管理工具如 Smart HACCP 與 SAFE-i24 系統的建置與應用。本次研討會共有來自新加坡及臺灣 2 個國家共 5 名人員共同參與。

本次主辦單位係為隸屬於 MFDS 之韓國 HACCP 認證與服務機構(Korea Agency of HACCP Accreditation and Services, KAHAS)，研討會包含 7 堂韓國食品衛生安全管理講座、韓國食品輸入業者說明會及實地參訪，內容豐富且涉及食品安全衛生管理多個面向，可以感受到主辦國非常用心辦理此次研討會，讓前往參與的各國代表收穫滿滿。

關鍵詞：韓國食品藥品安全部(MFDS)、食品衛生安全

壹、 目的

本次奉派參加 2025 年韓國食品藥品安全部(MFDS)舉辦之食品安全人力資源交換計畫(The Food Safety Human Resources Exchange Program)研討會，係希望了解韓國食品安全衛生管理，包含對食品業者的生產管理、如何要求出口產品應符合進口國規定等，以及韓國輸入食品管理與其邊境查驗實務，並分享我國輸入食品管理與邊境查驗實務，提供我國食品相關法規查詢途徑，使韓國出口業者了解我國規定，減少輸臺產品不符合我國規定之情事。

貳、 過程

一、 行程紀要

2025 年韓國食品藥品安全部(Ministry of Food and Drug Safety, MFDS)舉辦食品安全人力資源交換計畫(The Food Safety Human Resources Exchange Program)研討會，會期自 9 月 21 日至 9 月 26 日，共計 6 天。

日期	地點	工作紀要
114.09.21	交通時間(桃園機場 → 仁川機場)	
114.09.22	汝矣島肯辛頓酒店(Kensington Hotel Yoido)	1. 開幕儀式與介紹、KAHAS 介紹、培訓安全規定與指導等。 2. 講座 1：韓國的食品安全管理 3. 講座 2：韓國進口食品安全管理與查驗 4. 講座 3：韓國 HACCP 系統的引進與發展
114.09.23	汝矣島肯辛頓酒店(Kensington Hotel Yoido)	1. 講座 4：SMART HACCP 2. 講座 5：SAFE-i 24 3. 講座 6：(特別課程)「個人色彩鑑定」 4. 講座 7：韓國健康機能性食品的安全管理 5. 講座 8：食品標準與規範
114.09.24	汝矣島肯辛頓酒店(Kensington Hotel Yoido)	1. 業者說明會準備討論 2. 說明會： (1) 在出口產品清關階段的食品安全支持計劃 - 成就分享會議 (2) 新加坡進口食品安全法規趨勢 (3) 臺灣進口食品之安全衛生管理架構
114.09.25	首爾 → 鎮川 → 清州	1. 實地參訪 1：CJ Blossom Campus 2. 實地參訪 2：HACCP 體驗中心
114.09.26	交通時間(仁川機場 → 桃園機場)	

二、 研討會紀要

本次研討會係由隸屬於 MFDS 之韓國 HACCP 認證與服務機構(Korea Agency of HACCP Accreditation and Services, KAHAS)主辦，會議內容包含 7 堂韓國食品衛生安全管理講座、韓國食品輸入業者說明會及實地參訪。

(一) 韓國的食品安全管理

本節由 KAHAS 的認證執行董事(Excutive Director, Accreditation Business) Hong Jin Hwan 先生講述韓國食品安全管理概述:

1. 韓國食品管理的演進史

在二戰過後，韓國開始有了食品安全的意識，1962 年訂有《食品衛生法(Food Sanitation Act)》、《禽畜產品衛生管理法(Livestock Products Sanitary Control Act)》等相關法規。

1980 年代因主辦亞洲運動會及奧林匹克運動會，間接提升了韓國政府對於食品衛生安全的管理意識，並在 1981 年制定了《學校供餐法(School Meal Act)》，顯示其對大量團體供膳衛生管理的重視。韓國於 1995 年引進 HACCP 系統，並於 1998 年成立 KFDA(Korea Food and Drug Administration)，也就是 MFDS 的前身，當時約有 770 多名職員。

在 2000 千禧年代，國民收入顯著提升，餐飲業蓬勃發展，餐廳數目已經是 1980 年的 4 倍以上，大眾對於食品衛生安全也愈發關注，在這段期間納入追蹤追溯以及通報系統，並制定更多與食品相關的法規，例如：《健康機能食品法(Health Functional Foods Act)》、《食品安全基本法(Framework Act on Food Safety)》、《兒童飲食生活安全管理特別法(Special Act on Safety Management of Children's Dietary Lifestyle)》及《食品產業振興法(Food Industry Promotion Act)》等。

2010 年代，爆發的口蹄疫疫情以及日本福島核災等事件，韓國開始強化無法預測的緊急事件之應對政策，並於 2013 年，KFDA 升格為 MFDS，職員人數也成長至超過 2000 人，此時期制定的法規包

括：《食品藥品產業檢驗與查驗法(Act on Testing and Inspection in the Food and Drug Industry)》、《輸入食品安全管理特別法(Special Act on Imported Food Safety Control)》、《食品藥品安全技術促進法(Food and Drug Safety Technical Promotion Act)》以及《食品標示與廣告法(Act on Labeling and Advertising of Foods)》。

近年因應一些特定食品議題，如活基改生物體(Living Modified organisms, LMOs)、福島廢水排放及植物肉產品，訂定《供人類使用產品風險評估法》，管理目標也從原來的食品安全(safety)，轉向為讓人民食用安心(relief)的食品。

2. 韓國食品業的產業狀態

自 2019 年，韓國食品業產值持續成長，經統計 2024 年為 114.825 兆韓元(約 2 兆 5 千億臺幣)，佔國家總 GDP 的 5%，其中加工食品佔大宗，約為總產值的 65%，禽畜產品及機能性健康食品則分別佔了 33%及 2%。而在韓國的出口食品中，以泡麵、即食食品及調味海苔佔大宗，產值分別約 11 億 8000 萬、7 億 8,000 萬韓元及 4 億 8,900 萬韓元。

在韓國，食品管理亦是由多個政府部門共同協調管理，除 MFDS 外，尚包括農林畜產食品部(Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs)、海洋水產部(Ministry of Oceans and Fisheries)、環境部(Ministry of Environment)、國稅廳(National Tax Service)、教育部(Ministry of Education)及法務部(Ministry of Justice)。

3. MFDS 的組織架構

MFDS 內部與食品管理相關的單位包含了消費者風險預防局、食品安全政策局、食品標準規劃司、進口食品安全政策局、食品與消費者安全局。特別的是，MFDS 亦包括刑事調查科及網路調查組等稽查單位。MFDS 轄下亦包含 6 個地方辦公室，位於首爾、釜山、京仁、大邱、光州及大田。另有國家食品藥物安全評估院，負責食

品安全風險評估、農藥、動物用藥、污染物及微生物等安全分析與評估，而本次研討會的策劃單位 KAHAS，與國家食品安全資訊服務中心與國家食品與營養服務研究院雖不隸屬公務部門，但由政府出資營運，協助食品相關業務的推動。

(二) 韓國進口食品衛生安全管理與查驗

本節講師為 MFDS 的副課長(Deputy Director) Yun Young Soo，主題為韓國的進口食品安全管理及查驗制度，MFDS 負責管理進口食品的部門為進口食品安全政策局 (Imported Food Safety Policy Bureau)，旗下包含五個單位，分別為進口食品政策課(Import Food Policy Division)、現場查核課(On-site Inspection Division)、進口食品查驗課(Imported Food Inspection Division)、進口食品流通安全課(Imported Food Distribution Safety Division)以及進口食品數位規劃小組(Imported Food Safety Digital Planning Team)。此外，MFDS 的 6 個地方辦公室以及 17 個進口食品查驗中心亦負責進口食品的查驗及安全管理工作，其中，空運以仁川機場為大宗；而海運則是以釜山佔比較高。

韓國於 2016 年 2 月 4 日正式施行《輸入食品安全管理特別法》(Special Act on Imported Food Safety Management)，其主要目的在於確保輸入食品的安全、提升行政品質，並支持公平貿易行為與促進公共健康。在此之前，韓國的輸入食品管理分散於《食品衛生法》(Food Sanitation Act)、《畜產品衛生管制法》(Livestock Products Sanitary Control Act)、《健康機能食品法》(Health Functional Foods Act) 以及《家畜傳染病防治法》(Act on Prevention of Livestock Epidemics)，導致行政程序複雜，且查驗過程主要集中於海關通關階段，屬於單一、後端的查驗模式。特別法的施行整合了上述多部法律，統一行政程序並提升效率，也使業者與消費者在申請及申訴上更為便利，並將檢驗與管理擴展為三階段全程管理，包括輸入前的輸出國生產設施審查與事前登錄、邊境的文件審查與檢驗，以及後市場抽檢與監測。透過此特別法，韓國由過去僅依靠單一通

關查驗的模式，轉型為涵蓋輸入前、邊境管制與後市場的管制系統，不僅強化食品安全管理、提升行政效能，並兼顧消費者保護。

韓國的食品高度依賴進口，經統計 2023 年韓國進口食品約 79 萬批(1,800 萬噸)，其中以加工食品進口批數最多(約 31 萬批)，其次為食品包裝容器具(約 15 萬批)及禽畜產品(約 12 萬批)占第二、三名；在不合格率方面，則以機能性健康食品最高(0.60%)，其次為農產品(0.37%)及加工食品(0.21%)。

韓國針對輸入食品安全管理主要分為三個階段：輸入前 (Prior to Importation)、通關 (Customs Clearance)、流通階段 (Distribution Stage)，以下分別說明各階段的管理重點：

1. 輸入前

(1) 外國食品設施註冊

所有食品（不含禽畜產品）輸至韓國前，須先向 MFDS 申請「外國食品設施註冊」。所稱外國食品設施，係指位於海外，並從事食品之生產、製造、加工、處理或包裝等相關作業之場所。註冊資料內容包括：設施名稱、地址、製造或加工之產品種類等相關資訊。註冊有效期間為兩年，期滿後可依規定申請展延。

(2) 境外設施的實地查核

根據《輸入食品安全管理特別法》規定，在特定情況下，如 MFDS 認為實地查核對於預防高風險食品進口有其必要性、或為確認輸入產品申報資訊是否正確等原因，MFDS 可經由與出口國政府或設施設置方協商後，對外國設施實施實地查核。

(3) 禽畜產品的國外設施註冊與撤銷制度

根據韓國《輸入食品安全管理特別法》，凡是欲輸入韓國之畜產品的國外設施(包含屠宰、擠乳及製造加工)須由輸出國

政府向 MFDS 提出登錄申請，經韓方審查核可後方可輸入。若進口商提供不實資訊，或註冊內容有誤，MFDS 有權撤銷輸入申請。

MFDS 亦可針對已註冊的禽畜產品國外設施實地查核，以確認其登錄資訊與實際狀況是否一致，若稽查結果顯示該設施違反規定，MFDS 可請求輸出國政府進行改善措施，或暫停該設施產品的輸入，必要時並可撤銷其登錄資格。若發現業者申請註冊時偽造或使用不實資料、設施未依規定更新或變更登錄資訊，以及實地查核遭拒絕、阻礙，或查核結果不符合韓國輸入衛生管理要求，MFDS 得撤銷註冊或暫停該設施之產品輸入。

(4) 針對國外製造廠的 HACCP 認證制度

韓國針對輸入食品製造業者設有 HACCP 認證制度，以確保境外食品製造廠能有效監控並管理食品生產過程中的潛在危害。此認證制度又依進口的食品類別分為自願性與強制性，自願性認證自 2021 年 7 月 1 日起生效，主要是針對有意取得 HACCP 認證的境外食品製造業者；而針對境外生產泡菜的製造業者，自 2024 年起，韓方強制其皆應取得認證。

(5) 優良進口商制度

符合 MFDS 衛生管理標準、願意對其境外設施每年至少檢驗一次的進口商，可以申請註冊為「優良進口商」。註冊有效期為三年，可在期間內申請展延。優良進口商可獲得一些優惠措施，如在官方網站上公布優良進口商名單、於產品外包裝上印製優良進口商之標誌；另針對長期符合法規的產品，得免除部分書審或現場查核的程序。

(6) 輸入食品安全衛生評估

對於高風險產品之進口，韓方亦有更嚴謹的管理制度，

舉例如下：進行畜產品衛生評估時，MFDS 可根據出口國請求或因國際標準變動而進行評估，若評估結果符合要求，則該國／該產品方可進口。進口時需附帶出口國政府簽發的衛生證明。另，有些食品因其特性、處理方式或危害風險，在出口國並未被納入一般衛生管控制度中（如魚類內臟、貝類某些部位等），MFDS 可進行該類食品的衛生控制稽核（audit），只有當該稽核結果符合規範時，此類產品才能進口，進口時亦須附有出口衛生證明書。

(7) 輸入食品及相關產品業者註冊制度

根據 MFDS 的規定，輸入及零售業者、進口申報代辦業者、倉儲業者及代購業者，皆須向 MFDS 申請註冊。註冊前須完成 4 小時的教育訓練；註冊後，每年須再完成 3 小時的複訓課程。

2. 食品通關查驗程序

韓國 MFDS 規定，進口食品以及其相關產品，作為販售或商業用途者，皆須向主管機關申報，在完成海關放行前，主管機關或查驗單位需進行必要的措施，以確保產品符合該國規範。

在輸入查驗程序上，韓國與我國流程部分大致上相同，包括了文件審查、現場查核及抽樣檢驗等程序，以下針對各個程序及重點制度進行簡略說明：

(1) 文件審查

為韓國輸入食品查驗程序中的第一階段，目的在於檢視輸入業者提交的相關文件，以核判其是否符合相關規定，整體作業一般需時 2 天。

(2) 現場查核

針對部分未建立標準的農林產品或需補充查驗的進口食品，實施「現場查核」，約 3 日內完成。查驗項目包含產品外觀、氣

味、風味、標示及包裝等，由感官檢查小組(sensory test team)進行感官測試。若結果不合格，業者可申請複驗，最終由相關主管及查合人員共同研判產品是否符合規定。

(3) 實驗室檢驗及隨機抽驗

檢驗程序包括實驗室檢驗（Laboratory Inspection）及隨機抽驗（Random Inspection）；實驗室檢驗時間約 10 日，適用於首次輸入之產品、國內外曾發生安全疑慮的食品，或曾有不合格紀錄的輸入食品；隨機抽驗檢驗時間約 5 日，對已通過書面審查或感官檢查的輸入食品，再依隨機抽樣計畫抽取部分樣品進行檢驗，以持續確認產品安全與一致性。檢驗項目皆涵蓋物理試驗、化學分析及微生物檢測，以確認產品是否符合韓國法規及標準。

(4) 輸入食品指定查驗制度(Imported Food Inspection Order System)

對於高風險輸入食品設有「指定查驗制度」，當輸入食品被發現含有有害物質、或屢次查驗不合格、或有潛在安全疑慮時，MFDS 可命令輸入業者委託指定檢驗機構進行檢驗，加強對問題食品的監控，確保進口產品安全無虞。

(5) SAFE-i24

MFDS 自 2021 年起導入「SAFE-i24」智慧輸入查驗系統，將原先人工文件審查全面數位化，於後續課程有更為詳細的解說。

(6) 電子衛生證明

韓國針對禽畜產品與水產品導入 e-Cert 電子衛生證明制度，透過與出口國間的衛生條件協議，由出口國簽發電子衛生證明並透過跨國資料交換系統傳輸，取代傳統紙本作業。目前畜產品涵蓋 63 個出口國，水產品則與 10 國完成合作，韓國預估於 2028 年前，將禽畜產品電子證明案件比例提高至 97%，

水產品則達到 92%，並預計於 2027 年與我國推行水產品電子衛生證明合作。

3. 流通階段

針對特定高風險輸入食品（如嬰幼兒食品、健康食品、配方乳粉等），建立輸入食品流通履歷追蹤管理制度，當產品發生問題時，業者需追蹤其流通及銷售路徑，以確定問題來源並採取應對措施。此制度有助於強化追溯管理與風險控制，確保消費者安全。

(三) 韓國 HACCP 系統的引進與發展

本節由 KAHAS 的 Lee Jae-Hyoung 博士主講，課程說明韓國的食品安全由三個中央主管機關依食品類別分工管理，分別為韓國食品藥品安全部（Ministry of Food and Drug Safety, MFDS）、韓國農林畜產食品部（Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs, MAFRA）及韓國海洋水產部（Ministry of Oceans and Fisheries, MOF）。

根據食品的類別，韓國的食品安全管理可分為「一般食品」、「畜產品」及「水產品」三大類，由上述三個機關依職掌進行監管。以畜產品為例，從農場動物的飼料餵養、生產、屠宰、加工、輸入、運輸與販售，一直到餐飲端的管理，整個供應鏈均受到相關主管機關的分階段監督。其中，部分業別依法必須強制實施 HACCP（危害分析重要管制點）制度，並由 MAFRA 與 MFDS 分別負責不同階段的管理。目前，韓國已有多個業別被納入強制執行 HACCP 管理，現行仍在推動強制化的業別為肉品包裝與販售業，預計將於 2029 年全面完成。

在 HACCP 認證制度方面，認證有效期為 3 年。於首次申請或認證滿三年進行展延審查時，評分需達 85% 以上方可通過；若評分介於 70%~85%，業者需於三個月內補正相關資料；若低於 70%，則認證申請會被退回，必須重新提出申請。認證有效期間內，會進行定期評估，評分需維持在 85% 以上；未達標準者將被取消認證，情節重大者更可

能受到行政處分。反之，若評分達 90% 以上，則可獲得一年免定期評估的資格，改由業者自行進行內部評估。

截至 2024 年 12 月 31 日，韓國共有 28,233 家業者取得 HACCP 認證，其中包括 11,130 家一般食品業者與 17,103 家畜產品業者。透過 HACCP 制度的導入，韓國有效強化了食品安全管理體系，也提升了消費者對食品安全的認知與信賴。

(四) SMART HACCP

本節由 KAHAS 創新技術部的 Cho Hwan 主講，內容聚焦於韓國 SMART HACCP 系統的運作與導入。在執行 HACCP 時，於建立管制界線後，必須依預定頻率監控關鍵管制點（CCP），並判斷是否超過管制界線，同時詳實記錄監控結果。韓國導入的 SMART HACCP 系統能自動收集並儲存 CCP 點的即時數據，並自動判斷是否超出管制界線；一旦發生異常，系統會即時發送警訊通知監控人員。資料紀錄部分亦有嚴格的安全設計，數據不得任意修改，任何更動都必須具備特定授權，且會同步紀錄修改時間與原因。所有資料可統一儲存於雲端，方便查閱與管理。

與傳統 HACCP 相比，SMART HACCP 結合了自動化、數位紀錄及即時監控機制，大幅提升紀錄的可靠性與管理效率。韓方指出，導入 SMART HACCP 系統在食品安全管理上可提升監測頻率、縮短監控時間，並將 HACCP 文件數位化，進而降低管理成本。在生產面，系統可降低產品不良率、減少生產成本、提升產量，並縮短資料傳遞所需時間，整體提升生產效率與食品安全水準。SMART HACCP 系統的三大關鍵要素如下：

1. 領導模型（Leading Model）建立

針對不同食品製造業的生產流程，分析各類產品的 CCP 與監控方式。以泡菜產品為例，韓方分析其發酵步驟對產品衛生安全與品質的影響，並據此將發酵階段的溫度與 pH 值設定為管制界

線。

2. 標準化系統平台（Standard Solution）

建立一套可儲存與管理 HACCP 資料的系統平台，並同步開發行動應用程式，讓管理者能隨時透過行動裝置查閱資料，強化即時性與便利性。

3. 專用量測設備（Specific Sensors）

目前已開發 15 種感測裝置，包括探針式溫度計、金屬檢測機、pH 測定設備等。這些設備可於現場進行量測，並自動將數據傳輸至系統平台，免去人工輸入的誤差與延遲。

(五) SAFE-i24

韓國統計於過去 5 年中，約 65% 的輸入食品為書審後通關，不合格率僅為 0.002%，這些文件審查作業由約 280 位查驗員執行，面對龐大的文件及重複性的工作，除需耗費大量的時間及精力去確認不同產品所對應之標準及檢附文件，再加上食品報驗量平均每年以 2.5% 的比率增加，造成查驗人員相當大的工作負擔，有鑒於此，韓國於 2023 年 9 月導入 SAFE-i24 系統。SAFE-i24 為「Smart Automated and Fast Evaluation for Import Inspection 24」之簡稱，主要應用於進口食品申報的受理及文件審查程序的自動化。

該系統整合海關通關與 MFDS 查驗流程，業者僅需在線上提交進口申報文件，系統即自動進行 270 種項目的檢核，包含但不限於：輸入申報與檢附證明文件（如輸出國官方證書、衛生/檢驗證明）、產品與相對應之法規標準（食品分類、可用原料與食品添加物允許量/使用條件）、產品標示（有效日期、過敏原、營養標示等）以及特定風險品目的管制項目（例如是否屬需事先協議或須附加證明之品目）等。若符合規定，系統會自動核發許可並通報海關放行。適用於 SAFE-i24 的產品主要為風險低且經常輸入的品項，符合條件者，僅以電子文件審查即完成受理，

不再另外做現場查核、實驗室檢驗或隨機抽驗；但首次輸入或被列為須條件性查驗(conditional inspection)的品項不適用，將視案件性質轉交人工複審或實驗室檢驗。

SAFE-i24 系統可大幅縮短查驗時間，減少書審人員的負擔，並提升邊境管理效率。針對輸入業者，SAFE-i24 系統全年無休(24 小時 × 365 天)開放進口食品申報。原先人工審查自申報至核發進口許可證平均需要 1 天的時間，導入 SAFE-i24 系統後，只需 30 秒至 5 分鐘即可自動完成核發證書作業，問卷調查獲得業者 94.5%正向回饋，回饋內容包括認為其對業務有明顯助益、肯定該系統可加速通關、提升作業效率並降低倉儲成本等。

截至 2024 年為止，SAFE-i24 系統已自動審查超過 8 萬件食品進口申請案件，產品類別涵蓋了農畜水產品(51%)、加工食品與健康補充品(33%)及食品添加物(16%)。此自動化制度提升了查驗效率與精確性，使主管機關能將檢驗能量集中於高風險產品，達到智慧化與風險導向的管理目標。

(六) 特別課程:色彩鑑定/我的個人色彩

此節韓方安排特別課程「色彩鑑定」(Personal Color Analysis)，這是一種專業的顏色分析技術，主要透過觀察「膚色底調、瞳孔顏色、頭髮色澤」，以及光線下的反射效果，來判斷一個人最適合的顏色範圍。幫助我們找到「穿上去會讓氣色更好、膚色更明亮、五官更立體」的顏色，在職場或重要場合中，能展現最佳形象與專業感。

(七) 韓國健康機能性食品的安全管理

本節講述韓國健康機能性食品(Health Functional Food, HFF)的概況、市場變化以及其安全管理體系和相關法規。全球保健品市場在 COVID-19 後經歷快速增長，韓國市場在過去五年平均增長約 9%。由於極端高齡化(預計 2025 年進入超高齡社會)和單人家庭(2021 年佔

33.4%)增加，健康需求和線上消費趨勢上升，韓國為確保安全與品質，於 2003 年制定《健康機能食品法》，將其獨立分類，定義健康機能性食品是指製造時含有對人體健康有益成分的食品，主要針對健康人群或有健康需求的人群，用於維持和改善正常機能，與用於治療或預防疾病的藥品有所區分，並建立了基於科學數據的功能性認定、強化了對虛假廣告的管制等，相關內容如下：

1. 功能性原料的認定與再評估機制

原料類型分為「公告型(Notified)原料」和「個別認定型(Approved)原料」。公告型原料包括 28 種營養成分和 69 種功能性原料，已有既定的標準與規格。申請認定的文件需包含原料的規格標準、安全性（如毒性測試、人體應用試驗中的不良反應）及功能性數據（如人體應用試驗、動物或試管試驗）。

再評估機制自 2016 年 12 月起實施，對已認定 10 年以上的成分進行例行再評估，或對有新的安全或功效報告的成分進行臨時再評估，以持續確保其安全性和功效的可靠性。

2. 製造/生產與流通管理

健康機能性食品在 2022 年起全面強制實施優良製造規範（Good Manufacturing Practices, GMP），目的是確保產品的品質及衛生安全。進口產品則需辦理進口申報、進口檢驗，並可能對海外製造/生產設備進行現場檢查。另外，年銷售額超過 1 億韓元的產品則須執行追溯追蹤管理。

3. 標示與廣告管理

所有標籤和廣告除強制性標示外，均須經過註冊的自律機構（self-regulatory organization）進行事前審查（prior review）。該制度採用獨立的民間機構進行初審，政府機構（MFDS）負責後續的監督和管理，政府不對個別產品的聲明或標籤進行事前批准、檢查或驗證。

4. 不良反應通報

健康機能性食品業者、進口商和藥局負有強制報告不良反應案件的義務，對於導致死亡或重大健康影響的事件，須在 7 天內完成通報。

(八) 食品標準與規範

本節課程由韓國食品藥物安全部(MFDS)官員 Hye Jung Kim 主講，說明食品標準及規範的內容。「食品標準與規格 (Food Standards and Specifications)」係依據「食品衛生管理法 (Food Sanitation Act)」第 7 條及「畜產品衛生管理法 (Livestock Products Sanitary Control Act)」第 4 條所訂定，全書共分為 9 章，內容涵蓋一般食品、嬰幼兒與老年食品，以及各類食品的規定與標準，其範圍包括：可用於食品的原料規定、商業滅菌的定義，以及各項衛生標準，如農藥殘留、動物用藥、污染物與重金屬等限量規範，類同於我國的 GHP、各類衛生標準、食品原料規定的整合。另第 5 章針對食品分類進行詳細說明，將所有食品區分為 24 群 (group)、102 階 (class)。另有食品分類判定樹，可作為實務上判定食品類別的依據，以對應其他章節對於各類食品的規定。

(九) 韓國食品輸入業者說明會

當日說明會內容分為 3 大主題，包含韓方主講的「在出口產品清關階段的食品安全支持計劃」、新加坡分享該國進口食品安全衛生法規與趨勢、我國分享臺灣進口食品之安全管理架構。

1. 韓國-在出口產品清關階段的食品安全支持計劃

此節由 KAHAS 朴組長向出席業者簡介 KAHAS 的業務範圍及未來願景，並說明針對出口業者的支援計畫，支援項目包括協助釐清產品屬性、提供出口國相關法律資訊、前期產品衛生安全檢查等，降低韓國業者在出口產品遇到的阻礙。

2. 新加坡-進口食品安全衛生法規

(1) 食品分類與標示法規

食品分為四大類：肉魚類、蛋與蛋製品、新鮮水果與蔬菜、加工食品，並分別適用《健康肉類與魚類法》、《動物與鳥類法》、《植物管制法》及《食品販售法》。肉類與高風險水產品僅能自 SFA 核准來源輸入。預計 2027 年將以《食品安全與保障法》整併上述法規。

新加坡食品進口依食品類別分別適用不同法規，並以風險管理為核心，建立「從產地到餐桌」的安全管制體系。食品標示須符合《食品法規》第 5 條要求，內容包含名稱、成分、過敏原與營養資訊，並以英文標示。部分鬆散包裝或現場秤重食品可免標示。

(2) 進口文件與檢驗要求

所有食品進口均須申請「貨物通關許可證」(Cargo Clearance Permit, CCP)，高風險食品如肉類、蛋類及高風險水產品，須檢附出口國主管機關(如 MFDS)核發之衛生證明書，且來源設施需經 SFA 認可。健康功能食品如被歸類為食品，現階段無額外文件要求，但仍須符合一般食品規範並申請 CCP。所有產品可能接受例行檢驗，不符規定者不得進口或販售。

(3) 出口設施與特定產品規定

肉類、蛋與特定水產品僅能自經 SFA 認可的來源出口，並須符合國際防疫標準，無重大動物疫病。加熱處理肉類(如巴氏殺菌產品)同樣歸類為肉類產品，出口時須來自認可設施並附衛生證明。

以雞蛋為主要原料的加工食品原則可輸出，但若被視為「蛋製品」(如煎蛋)，須自認可來源輸出並檢附衛生證明。含油脂或乳製品的產品，如含動物油脂歸類為肉類產品；不含則為加工食品。不同類別進口要求不同，業者須事前確認分類並

依規備妥文件，如有疑問可向 SFA 線上諮詢。

(4) 星韓臺交流補充資訊

新加坡於會中分享韓國輸星現況，表示目前韓國的肉類及蛋製品尚未開放輸星，但在會議前幾週，已有新加坡官方團隊前往韓國進行肉品設施查核，並將盡可能加快相關審查程序。

此外，臺灣的相關進展則為星方人員於第三天午餐時間的私下分享。目前我國已有多家蛋製品、肉製品及含動物性成分的加工食品獲新加坡逐廠核可得以輸星。星方分享，今年 5、6 月間，新加坡亦派員赴臺實地查核屠宰場與肉品工廠，並於此次交流期間獲悉查核結果已順利通過。星方進一步表示，對臺灣肉品的認可方式將由「逐廠認可」轉為「系統性認可」，未來將改由臺灣方提送合格名單供星方審查，顯示雙方肉品貿易合作將進一步擴大。

3. 臺灣-進口食品之安全衛生管理架構

我方透過 50 分鐘的演講，向韓國業者介紹臺灣進口食品的監管體系，從我們的基本使命、核心原則，到具體的管理機制與策略，說明從源頭管理到邊境查驗，再到市面流通的「三道防線」如何協同運作，並以韓國輸入食品為案例，透過具體數據，展示我國如何實踐以風險為導向的動態管理模式。

韓國主辦單位於會後說明業者對於我國演講的反饋皆為正向，並感謝臺灣及新加坡協助此活動順利完成。

(十) 實地參訪

本次實地參訪兩處，首先是位於忠清北道的 CJ Blossom Campus，由品管部門的高博士代表接待，此工廠為自動化生產，主要產品為即食米飯、泡菜、冷凍調理食品等。CJ Blossom Campus 是 CJ 企業以「智慧

工廠」為定位打造的高科技食品製造廠，涵蓋研究開發到量產一條龍的程序。該廠尤以即食米飯品牌「Hetbahn」為主力，運用潔淨室、無菌包裝、高壓殺菌、密封包材等技術，使產品在常溫下仍能保持鮮味與安全性。參訪過程走訪了 Hetbahn 的產線，觀看稻米從清洗、高溫殺菌、蒸煮，到包裝線的自動化控制及出貨等過程。此外，在園區設有 Hetbahn 體驗館與技術展示廳，藉由投影、互動展示、360° 劇場等方式介紹韓國飲食文化與技術演進，使參訪過程更加生動有趣。

第二個參訪行程位於韓國清州的 KAHAS HACCP 體驗中心進行參訪。該中心是韓國食品業者教育訓練與設備展示的重要據點，旨在透過實體設施與模擬環境，推廣 HACCP 制度的觀念與操作流程。一開始由 KAHAS 人員介紹韓國 HACCP 制度的發展沿革、執行架構及與國際標準接軌的現況，並說明體驗中心的教育宗旨與設施配置。隨後進入展示區，觀摩多項監測與控制設備，包括：蚊蟲感應燈、智慧型溫度感測與紀錄系統、金屬檢測機，以及具磁吸功能、可有效去除鐵屑的篩粉過濾機等自動化裝置，這些設備均採用即時監控與數據記錄技術，可連結至 Smart HACCP 平台，實現遠端監控與數據追溯，展現韓國食品安全管理的數位化發展趨勢。隨後參觀微生物與理化實驗室，該實驗室具備完整的分析檢測能力，涵蓋微生物檢驗、重金屬分析、農藥殘留檢測等多項項目，平均每年受理約 1 萬筆檢驗案件。

行程最後，KAHAS 頒發結業證書，並合影留念，為此次參訪寫下充實且圓滿的句點。

參、心得與建議

一、會議行程安排

本次交流計畫由韓國邀請我國與新加坡共同參與。前兩日課程內容完整且具系統性，涵蓋韓國食品衛生安全管理之基本架構、輸入食品管理制度、HACCP 執行情形、機能性健康食品與食品規格標準法規，以及智慧管理工具如 Smart HACCP 與 SAFE-i24 系統的建置與應用。透過密集且多元的課程設計，與會人員得以在短時間內對韓國食品管理體系的法規與實務建立初步且全面的認識。

本次課程及第四天的研討會均安排於下榻飯店內進行，地點集中，動線規劃妥善，有助於各項活動之順利銜接。另韓方亦特別安排「個人色彩診斷」等互動課程，為正式的技術與法規交流增添活潑元素，提升與會者間的互動與凝聚力。

二、人與人之間的交流

韓方主辦單位 KAHAS 在整體接待及協助過程中展現高度熱忱與周到安排。朴組長與宋小姐自接機起即積極協助，透過簡單的韓語、英語及肢體語言克服語言隔閡，展現熱情友善的交流態度，在多項活動協助拍照紀錄，協助處理各項行程與溝通事宜。

三、建議與後續期望

本次交流會採韓英口譯，在技術與法規細節之溝通上，需較細緻地確認雙方理解，以避免歧義。相較之下，新加坡兩位與會者皆能以中文交流，故在課程中及課後分享資訊的效率較高，也促進三方之間的即時互動與經驗交流。

在第四天的研討會中，我國與新加坡代表針對輸入規定進行簡報與問答，並事前彙整業者提問。然而，韓方主辦單位未將各國事先提交的問題分派予不同講師進行回覆，導致部分提問需於現場臨時再行說明。由於研討會時間有限，部分問題未能即時獲得充分回應，雖韓方已承諾後續將以電子郵件回覆，但若能於籌備階段預先將提問依主題分

流，並指定對應講師，將有助於提升交流的完整性與效率。

此外，透過此次交流，更能深刻體認英語溝通能力在國際互動中的關鍵性；若能再輔以第二外語（如本次的韓語），不僅有助於即時理解與互動，也能拉近彼此距離，促進良好合作關係的建立。建議未來參與類似國際交流時，可加強語言能力的培訓與運用，以提升整體交流成效。

肆、 相關照片



與 MFDS、KAHAS 人員及新加坡代表交換名片



研討會會場



參與研討會的全體人員(左圖)及我國出席人員(右圖)



與講師交流韓國與臺灣之食品安全管理制度



業者說明會前進行流程排演會議



業者說明會臺韓星人員合影(左圖)及說明會會場(右圖)



我國代表分享臺灣輸入食品管理政策



參訪 CJ Blossom Campus



參訪 KAHAS 總部內的 Smart HACCP 模擬環境



結業典禮及餐敘