

# 食品良好衛生規範準則(GHP)

## 食品良好衛生規範

中華民國八十九年九月七日 衛署食字第0八九00  
一四一六四號公告

本規範依食品衛生管理法(以下簡稱本法)第二十條第一項規定訂定之。

## 食品良好衛生規範準則

中華民國103年11月7日 部授食字第1031301901 號令  
發布(全文 46 條)

本準則依食品安全衛生管理法第八條第四項規定訂定之。

# 食品良好衛生規範準則

中華民國103年11月7日部授食字第1031301901號令發布

# 食品良好衛生規範準則架構

中華民國103年11月7日部授食字第1031301901號令發布

內 容		條 文
第一章	總則(法源依據、適用對象及設廠規定、用詞定義) •場區及環境(附表一)、從業人員、設備器具等(附表二)、倉儲管制、運輸管制、產品申訴及成品回收等。	(§1-8)
第二章	食品製造業	(§9-12)
第三章	食品工廠	(§13-15)
第四章	食品物流業	(§16)
第五章	食品販賣業	(§17-21)
第六章	餐飲業	(§22-28)
第七章	食品添加物業	(§29-32)
第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業	(§33-36)
第九章	真空包裝即食食品製造業	(§37-39)
第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業之良好作業規範	(§40-45)
第十一章	附則	(§46)

# GHP 準則附表

附表	GHP 準則附表內容
附表一	食品業者之場區及環境良好衛生管理基準
附表二	食品業者良好衛生管理基準
附表三	食品製造業者製程管理及品質管制基準
附表四	低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準
附表五	低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準
附表六	低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準



# 食品良好衛生規範(GHP)

## 食品業者 從源頭~到餐桌~



### 自主有管理 衛生好安心







# 食品業者均應符合 **GHP** 一般性規定

防止化學物質及微生物危害  
確保食品安全衛生

## 從業人員

1. 作業前如廁後，正確洗手
2. 應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
3. 定期健檢
4. 教育訓練



## 清潔消毒

1. 化學物質
  - (1) 標示
  - (2) 專人管理
2. 作業場所不得存放  
非用於維護衛生的藥劑



## 設備器具

1. 使用後清洗消毒
2. 使用前確認清潔
3. 防止化學藥劑殘留污染



# 食品良好衛生規範

(一般性規定)

## 廠區及環境

保清潔、防病媒、照明足、洗手設備足  
管路清潔、通風好、排水順、供水潔  
冷凍庫溫度低於零下18°C、冷藏庫低於7°C



## 運輸管理

1. 冷凍低於零下18°C
2. 冷藏低於7°C
3. 避免日曬
4. 防止交叉污染



## 油炸油管理

油炸油總極性化合物含量大於25%，立刻換油



## 倉儲管理

1. 原料、半成品及產品
  - (1) 分區存放
  - (2) 先進先出
  - (3) 標示
  - (4) 分類存放在貨架上
2. 管控及記錄溫濕度



食品製造業、食品工廠、餐飲業、食品添加物業、真空包裝食品業、塑膠類食品容器業等其他類業別，另應符合專章規定。

更多詳情請至食品藥物管理署網站 <http://www.fda.gov.tw> 查詢

# 第一章 總則

- 第一條（訂定依據）

- 本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。

- 第二條（管理對象及建築設備）

- 本準則適用於本法第三條第七款所定之食品業者。

- 食品工廠之建築與設備除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠之設廠標準。

◆ 食品業者包括食品或食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑業者。

- 第三條 本準則**用詞**，**定義**如下：

#### 一、**原材料**：

- 指原料及包裝材料。

#### 二、**原料**：

- 指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。

#### 三、**主原料**：

- 指構成成品之主要材料。

#### 四、**副原料**：

- 指主原料及食品添加物以外構成成品之次要材料。



## 五、內包裝材料：

- 指與食品直接接觸之瓶、罐、盒、袋等食品容器，及直接包裹或覆蓋食品之箔、膜、紙、蠟紙等包裝材料。

## 六、外包裝材料：

- 指未與食品直接接觸之標籤、紙箱、捆包物等包裝材料。

## 七、食品作業場所：

- 指食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。

## 八、有害微生物：

- 指造成食品腐敗、質劣化或危害公共衛生之微生物。

## 九、食品接觸面：

- 指下列與食品直接或間接接觸之表面：

(一) **直接之接觸面**：直接與食品接觸之設備表面。

(二) **間接之接觸面**：在正常作業情形下，由其流出之液體或蒸汽會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。

- 十、水活性：

- 指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。

- 十一、區隔：

- 指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。

- 十二、食品工廠：

- 指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

- 第四條（食品業者之場區及環境）

- 食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。

- 第五條

- 食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。



# 附表一 場區及環境良好衛生管理基準

(食品業者建築與設施)

- (一) 食品作業場所之場區環境
- (二) 食品作業場所建築與設施
- (三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)
- (四) 員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室
- (五) 廁所
- (六) 供水設施
- (七) 洗手設施
- (八) 更衣室

# 一、場區應符合下列規定：

## (一) 地面 (交叉汙染)

- 應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。

## (二) 排水系統 (交叉汙染)

- 應經常清理，保持暢通，避免有異味。

## (三) 禽畜、寵物等 (交叉汙染)

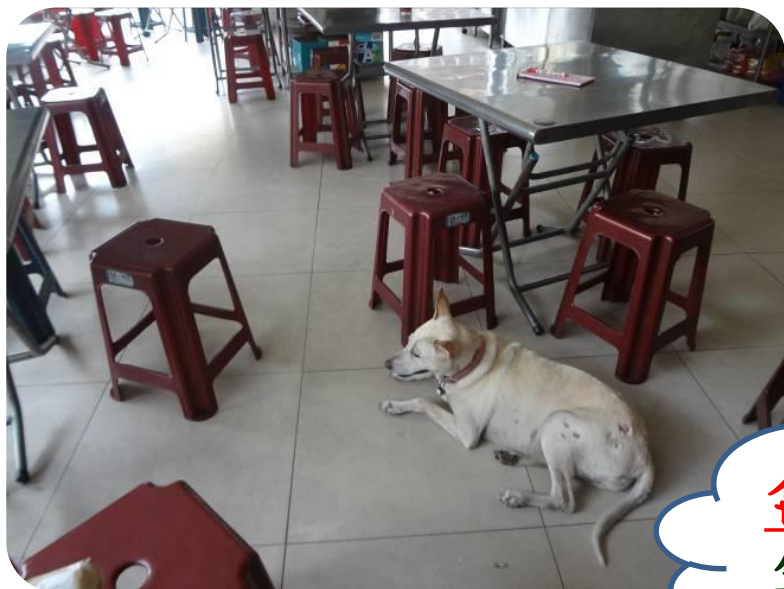
- 應予管制，並有適當之措施。



1. 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。



### 3. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施



禽畜、寵物  
等未予管制





## 二、建築及設施，應符合下列規定：

(一) 牆壁、支柱及地面 (交叉汙染+濕度)

➤ 應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。

(二) 樓板或天花板 (交叉汙染+濕度)

➤ 應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。

(食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象)

(三) 出入口、門窗、通風口及其他孔道 (交叉汙染)

➤ 應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。

# 1. 牆壁、支柱與地面：

應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形

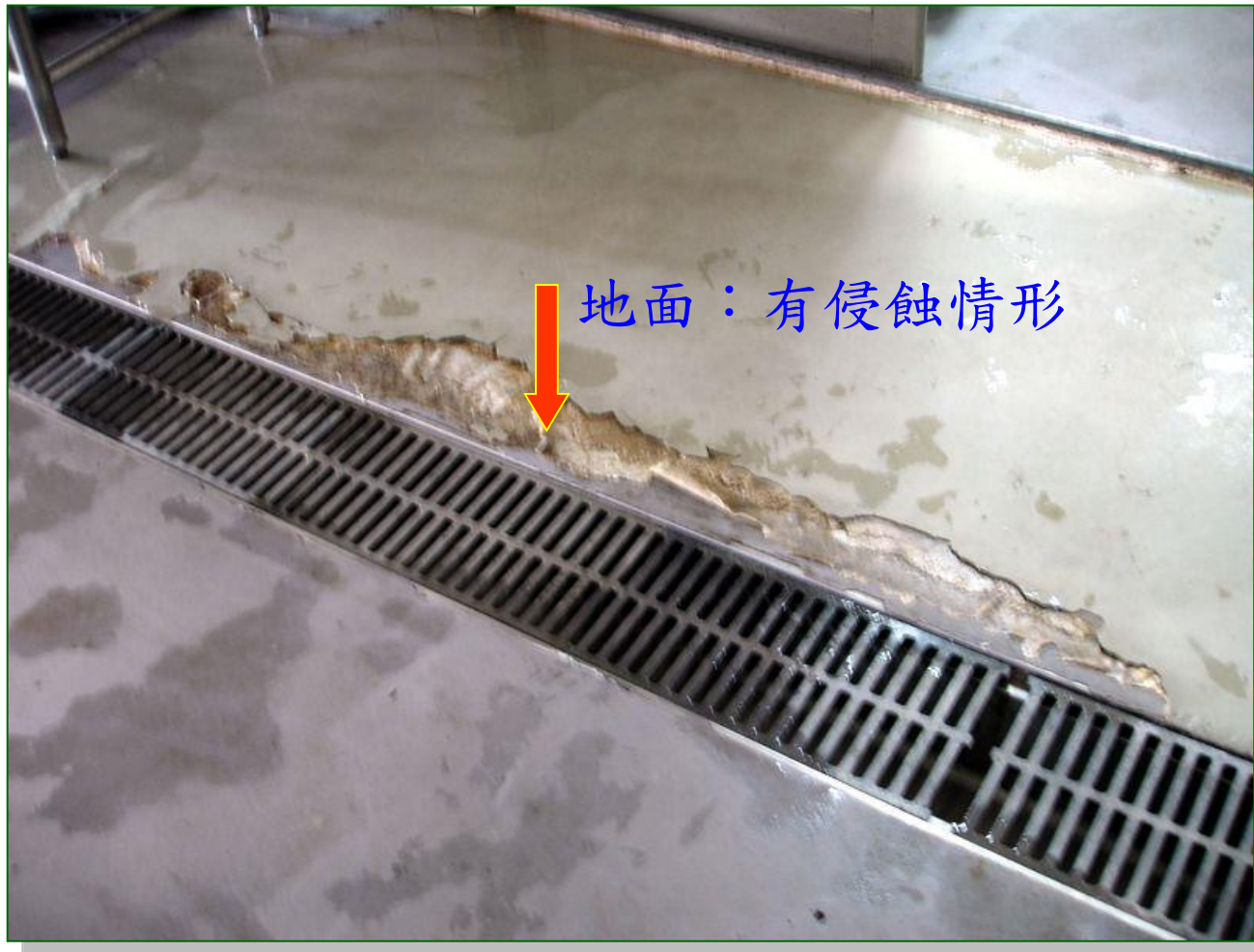


(納垢)



(納垢)

1. 牆壁、支柱與地面：  
應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形







**2. 樓板或天花板：**  
食品暴露之正上方樓板或天花  
板不得有結露現象



### 3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：

應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施（交叉汙染）



## 讓病媒無法入侵之道：

- 1、紗窗、紗門
- 2、空氣簾
- 3、雙重門（3公尺緩衝空間）
- 4、黑巷
- 5、防蟲塑膠簾（**菊黃色**）

（交叉汙染）



## 設置防止病媒侵入設施

空氣簾

防蟲簾

補蟲燈

#### (四) 排水系統

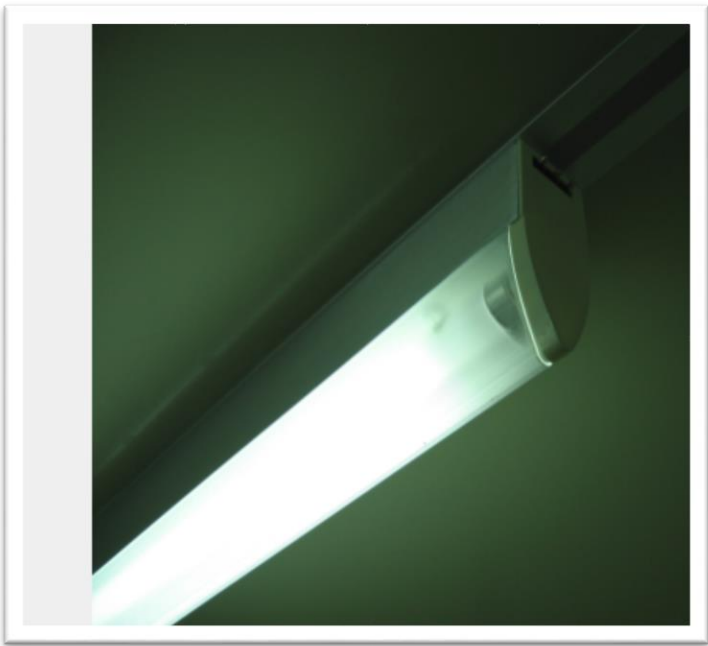
- 應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。

#### (五) 照明

- 光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。

#### (六) 通風

- 良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。



不致於改變食品之顏色



× 照明光線未達到一百米燭光以上



○ 照明光線應達到一百米燭光以上



○ 工作台面或調理台面，應保持二百米燭光以上



5. 工作或調理檯面應保持二百米燭光以上



## (七) 配管

- 外表應保持清潔。

## (八) 場所

- 清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。

(九) 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。

## (十) 蓄水池（塔、槽）

- 應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。

# 病媒

## 9.病媒防治：

\*應實施有效之病媒防治



## 用詞定義

病媒：係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。



# 常見病媒出沒痕跡

種類	照片	
蟑螂		
老鼠		
壁虎排遺		



# 病媒防治紀錄要點



1. 設置病媒防治裝置位置與檢查頻率。
2. 記錄病媒出入情形與定期查核。
3. 病媒防治措施之確效。

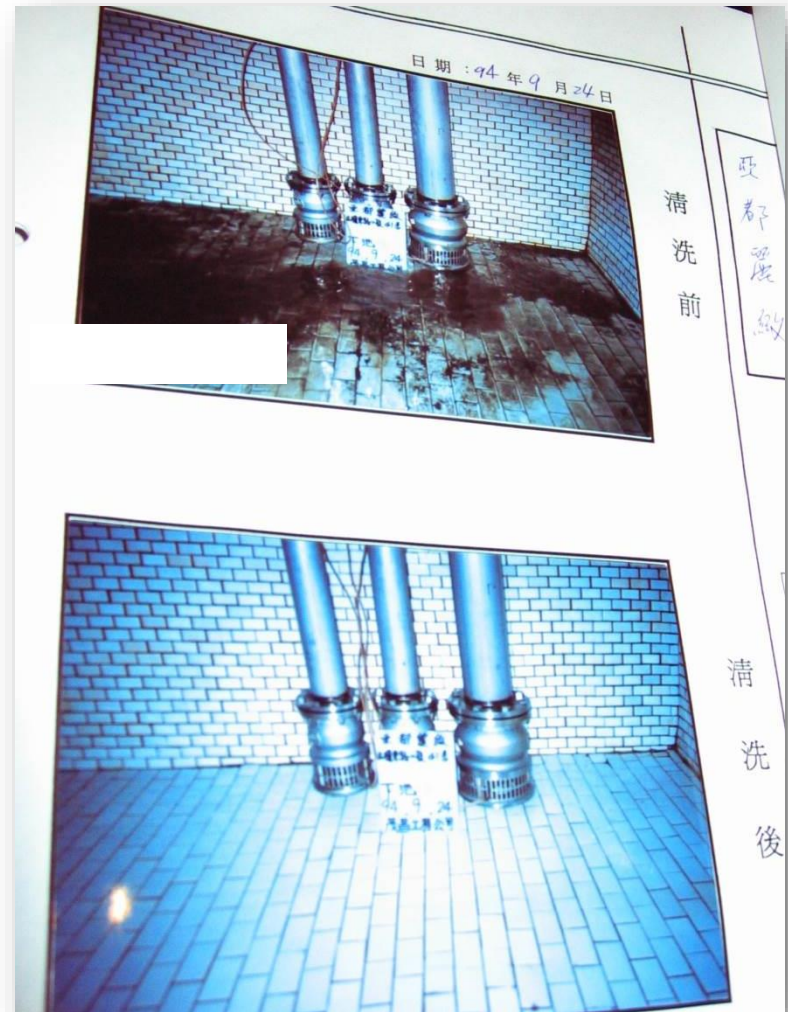
日期	病媒種類	發現地點	防治措施	檢查人員及日期
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

裝置編號	裝置種類	處理情形
F1001	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1002	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1003	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1004	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1005	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1006	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1007	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1008	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1009	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1010	<input checked="" type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F1011	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F2001	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F3001	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F3002	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F3003	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F3004	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	
F3005	<input type="checkbox"/> 正常 <input type="checkbox"/> 異常	



## 10. 蓄水池（塔、槽）：

- 蓄水池（塔、槽）清潔，至少1次/年清理並做成紀錄。
- 建議清除完成蓄水池（塔、槽）清潔，至少1次/年清理並紀錄外，留存清洗前後照片。





# 相關紀錄



清洗水塔紀錄表

月份	日期	清洗人	日期	清洗人
104.1月	1/18	楊品惠	1/18	楊品惠
104.4月	4/9	楊品惠	4/9	楊品惠
104.8月	8/9	楊品惠	8/9	楊品惠
104.12月	12/9	楊品惠	12/9	楊品惠
105.3月	3/9	楊品惠	3/9	楊品惠
105.6月				
105.9月				
105.12月				
106.3月				
106.6月				
106.9月				
106.12月				

估價單 No. 614323

品名 數量 單價 金額 備註

1	1	6000		
2				
3				
4				
5				
6				
7				

合計新台幣 一萬 陸 仟 零 拾 元整

大津病媒防治有限公司 收發章  
TEL: 3753228  
傳真: 3753238



### 三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)， 應符合下列規定：

- (一) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。
- (二) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

1. 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

○ 冷藏食品符合攝氏7°C以下

✘ 冷凍食品未達-18°C度以下



四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

(一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。

(二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。



## 五、廁所應符合下列規定：

- (一) 設置地點應防止污染水源。
- (二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。
- (三) 應保持整潔，避免有異味。
- (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

~ 應一係指所陳述者為必要條件 ~

## 六、供水設施應符合下列規定：

- (一) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。
- (二) 應有足夠之水量及供水設施。
- (三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。
- (四) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- (五) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

- 七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：
  - (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
  - (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
  - (三) 應備有**流動自來水、清潔劑、乾手器**或**擦手紙巾**等設施；必要時，應設置適當之**消毒設施**。
  - (四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已**清洗之手部**再度遭受污染。
- 八、設有**更衣室**者，應與食品作業場所**隔離**，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

## 附表二 食品業者良好衛生管理基準

(食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員)

- (一)食品從業人員
- (二)設備與器具之清洗衛生
- (三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理
- (四)廢棄物處理
- (五)油炸用食用油
- (六)應指派管理衛生人員/衛生管理紀錄
- (七)標示食品工廠之管理衛生人員姓名



# 一、食品從業人員應符合下列規定：

- (一) 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
- (二) 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。
- (三) 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

(四) 食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、口、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品污染食品或食品接觸面。

(五) 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

(六) 食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。

(七) 食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。

(八) 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

(九) 非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。

(十) 食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。

## 二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

(一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

(二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。

(三) 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。



### 三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理， 應符合下列規定：

- (一) 病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
- (二) 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。
- (三) 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
- (四) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。
- (五) 清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

## 四、廢棄物處理應符合下列規定：

- (一) 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。
- (二) 廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。(廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。)
- (三) 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。
- (四) 有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

- 五、油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。
- 六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。
- 七、食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。

# 衛生管理人員 vs. 管理衛生人員

	衛生管理人員	管理衛生人員
法規	食安法第十一條	GHP準則
業別	公告之業別： <b>乳品、罐頭、冷凍食品、即食餐食、特殊營養食品、食品添加物、水產食品、肉類加工食品及健康食品製造業。</b>	所有食品業別
資格	限定資格 (如公立或經政府立案之私立專科以上學校)	不限
教育訓練	8小時	不限
執行內容	GHP, HACCP, 教育訓練	GHP

- [食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 \(102.8.20\)](#)
- [應置衛生管理人員之食品製造工廠類別 \(102.8.5\)](#)

## • 第六條

➤ 食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

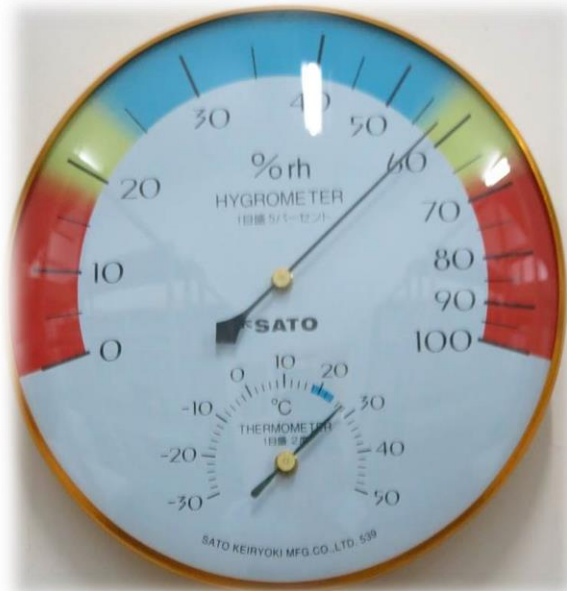
- 一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- 三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。



# 第六條 食品業者倉儲管制

四、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。

五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。



1023年 濕溼度記錄表

6月	上午10點		記錄人	下午3點		記錄人
	溫度°C	溼度 RH%		溫度°C	溼度 RH%	
1	休		蔡	28	70	蔡
2	30	60	蔡	26	70	蔡
3	26	75	蔡	28	75	蔡
4	27	70	蔡	24	75	蔡
5	28	70	蔡	28	70	蔡
6	26	75	蔡	休		
7	27	70	蔡			
8	休		蔡	26	75	蔡
9	27	75	蔡	26	75	蔡
10	25	70	蔡	24	70	蔡
11	24	75	蔡	27	70	蔡
12	25	75	蔡	20	50	蔡
13	28	60	蔡			
14	休					
15	休					
16	21	65	蔡	27	75	蔡
17	28	75	蔡	28	75	蔡
18	23	70	蔡	28	70	蔡
19	20	75	蔡	30	65	蔡
20	29	70	蔡			
21	休					
22	休					
23	29	60	蔡	20	65	蔡
24	30	60	蔡	28	65	蔡
25	29	50	蔡	20	50	蔡
26	28	55	蔡	28	55	蔡
27	28	60	蔡			
28						

# 第六條 食品業者倉儲管制

六、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。



應有防止交叉污染之措施。

## • 第七條

➤ 食品業者運輸管制，應符合下列規定：

- 一、運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。
- 二、產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- 三、裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。
- 四、運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
- 五、有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。

- 第八條

- 食品業者就產品申訴及成品回收管制，應符合下列規定：

- 一、產品申訴案件之處理，應作成紀錄。
- 二、成品回收及其處理，應作成紀錄。

## 附表三

# 食品製造業者製程管理及品質管制基準

- 一、使用之**原材料**，應符合本法及其相關法令之規定，並有**可追溯來源**之相關資料或紀錄。
- 二、原材料進貨時，應經驗收程序，驗收**不合格者**，**應明確標示**，並適當處理，免遭誤用。
- 三、原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。
- 四、原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。



- 五、原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。
- 六、食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。（三專管理）
- 七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
- 八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。
- 十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。

- 十一、食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。
- 十二、食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
- 十三、食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。
- 十四、食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。

- 十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。
- 十六、每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。
- 十七、製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。
- 十八、成品為包裝食品者，其成分應確實標示。
- 十九、每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。

- 第十條

- 食品製造業之檢驗及量測管制，應符合下列規定：

- 一、設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。

- 二、設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。

三、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。

四、應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。

五、檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

- 第十一條

- 食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。

- 第十二條

- 食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。



# 第三章 食品工廠

- 第十三條

- 食品工廠應依第四條至前條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

- 第十四條

- 食品作業場所之配置及空間，應符合下列規定：
  - 一、作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。
  - 二、具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。

## • 第十五條

➤ 食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：

- 一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
- 二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；**必要時，應為保存性試驗。**
- 三、**成品應留樣保存至有效日期。**
- 四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

# 第四章 食品物流業

## • 第十六條

➤ 食品物流業應訂定物流管制標準作業程序，其內容應包括第七條及下列規定：

- 一、不同原材材料、半成品及成品作業場所，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，**不得直接放置地面**，並保持整潔。
- 三、作業應遵行**先進先出**之原則，並確實記錄。
- 四、作業過程中需管制溫度或溼度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。

- 五、貯存過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。
- 六、低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。
- 七、低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏十五度以下場所迅速進行。
- 八、應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。

# 第五章 食品販賣業

## • 第十七條

➤ 食品販賣業應符合下列規定：

- 一、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- 二、食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。
- 三、食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上。
- 四、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。



- 五、應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。
  - 六、販賣貯存作業，應遵行**先進先出**之原則。
  - 七、販賣貯存作業需管制溫度、溼度者，應建立相關管制方法及基準，並據以執行。
  - 八、販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品或食品添加物之品質及衛生。
  - 九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。
  - 十、販賣場所之光線應達到**二百米燭光**以上，使用之光源，不得改變食品之顏色。
- 食品販賣業屬量販店業者，應依第四條至第八條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

## • 第十八條

- 食品販賣業有販賣、貯存冷凍或冷藏食品者，除依前條規定外，並應符合下列規定：
- 一、販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。
  - 二、冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍(藏)食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。
  - 三、冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
  - 四、冷凍(藏)食品貯存或陳列於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線。

## • 第十九條

➤ 食品販賣業有販賣、貯存烘焙食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

- 一、未包裝之烘焙食品販賣時，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
- 二、以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

## • 第二十条

➤ 食品販賣業有販賣禽畜水產食品者，除依第十七條規定外，並應符合下列規定：

- 一、禽畜水產食品之陳列檯面，應採不易透水及耐腐蝕之材質，且應符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
- 二、販售場所應有適當洗滌及排水設施。
- 三、工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。（避免生熟食交互污染）
- 四、使用絞肉機及切片機等機具，應保持清潔，並避免污染。

- 五、生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品。
- 六、禽畜水產食品之貯存、陳列、販賣，應以適當之溫度及時間管制。
- 七、販賣冷凍(藏)之禽畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施。
- 八、禽畜水產食品以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

- 第二十一條

- 攤販、小型販賣店兼售食品者，直轄市、縣(市)主管機關得視實際情形，適用本準則規定。



# 第六章 餐飲業

- 第二十二條

- 餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- 二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。
- 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

## • 第二十三條

➤ 餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氣液殺菌：餐具等，以氣液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

## • 第二十四條

- 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。
- 前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。
- 前項公會或工會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣(市)主管機關督導；不遵從督導或違反委託相關約定者，直轄市、縣(市)主管機關得終止其委託。
- 廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、衛生講習，每年至少八小時。
- 第一項規定，自本準則發布之日起一年後施行。

## • 第二十五條

➤ 經營中式餐飲之餐飲業，於本準則發布之日起一年內，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定如下：

- 一、觀光旅館之餐廳：百分之八十。
- 二、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
- 三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
- 四、承攬筵席之餐廳：百分之七十。
- 五、外燴飲食業：百分之七十。
- 六、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
- 七、伙食包作業：百分之六十。
- 八、自助餐飲業：百分之五十。

## • 第二十六條

➤ 餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。
- 二、使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。
- 三、提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。
- 四、製備流程應避免交叉污染。

- 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
- 六、外購即食菜餚應確保衛生安全。
- 七、食品製備使用之機具及器具等，應保持清潔。
- 八、供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。
- 九、生鮮水產品養殖處所，應與調理處所有效區隔。
- 十、製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。



## • 第二十七條

### ➤ 外燴業者應符合下列規定：

- 一、烹調場所及供應之食物，應避免直接日曬、雨淋或接觸污染源，並應有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。
- 二、烹調器具及餐具應保持乾淨。
- 三、烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏之原則，並應避免交叉污染。
- 四、辦理二百人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

- 第二十八條

- 伙食包作業者應符合第二十四條及第二十六條規定；其於包作伙食前，應自行或經餐飲業所屬公會或工會向衛生局（所）報請備查，其備查內容應包括委包者、承包者、包作場所及供應人數。