

# 食品良好衛生規範準則 缺失案例研析



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

# 大綱

---

01

GHP準則介紹

---

02

GHP常見缺失及改善說明

---

# - 1 -

## GHP準則介紹

- A. GHP架構
- B. 實施對象及範圍
- C. 罰則



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

# 食品良好衛生規範(GHP)準則

## The Regulations on **G**ood **H**ygiene **P**ractice for Food

依據**食品安全衛生管理法**(以下簡稱食安法)**第8條第1項**規定所定，為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。**所有食品業者皆應符合GHP準則**，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

附表一、二

共11章 46條

附表四、五、六

第一章	總則	第七章	食品添加物業
第二章	食品製造業	第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業
第三章	食品工廠	第九章	真空包裝即食食品製造業
第四章	食品物流業	第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業
第五章	食品販賣業		
第六章	餐飲業	第十一章	附則

附表三

# GHP規範對象及實施範圍

## ➤ 誰要遵守？

凡從事**食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出**或從事**食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者**，**均應**符合本準則之規定。



從業人員

作業場所



設施衛生

品保制度



# 違反罰則

所有食品業者皆應符合GHP

↓ 違反食安法§8 I

## 罰則 食安法§44

- 經命其限期改正，屆期不改正者處新臺幣六萬~二億元之罰鍰。
- 情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



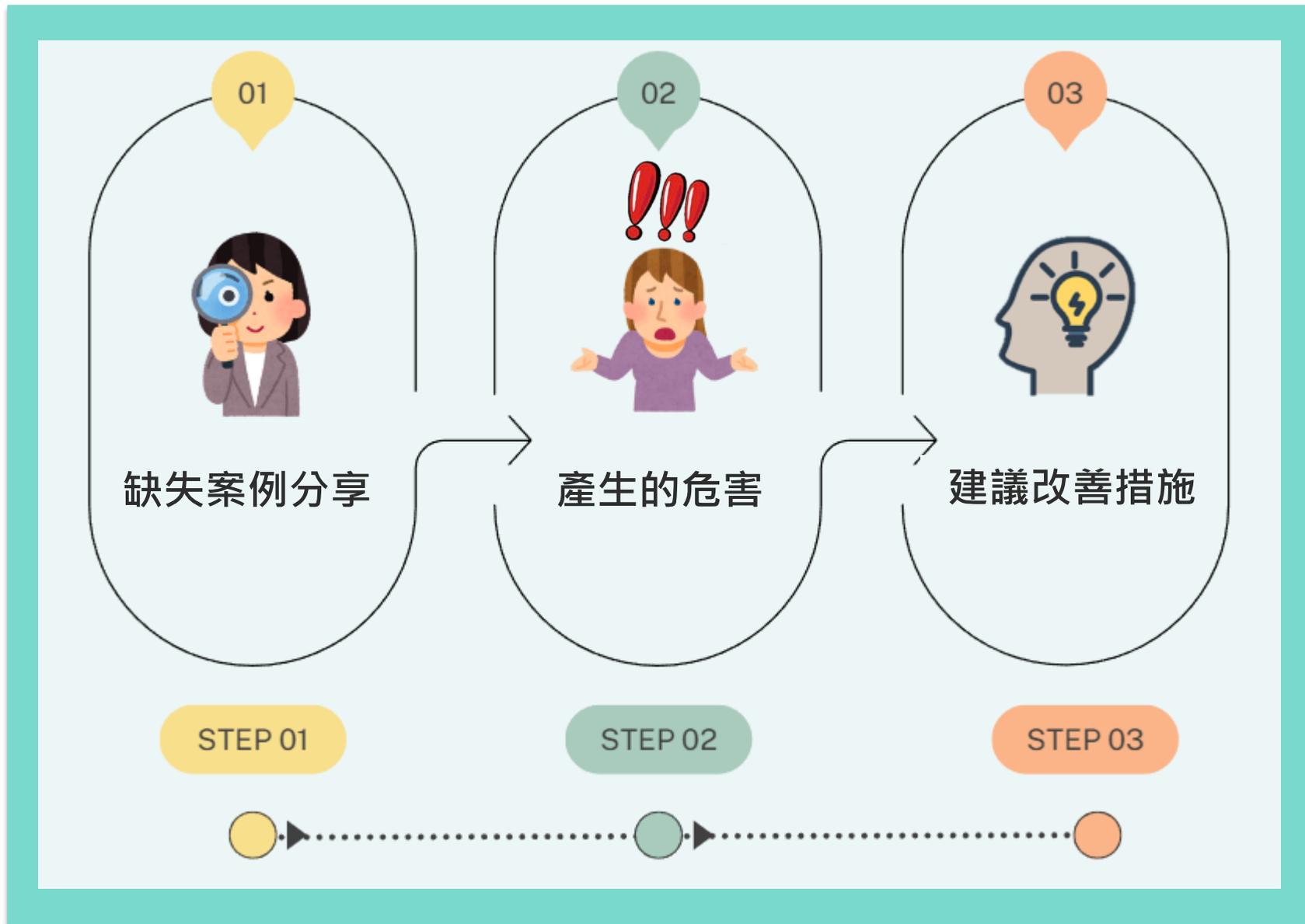
-2-

## GHP常見缺失及改善說明

- A. 場區衛生管理
- B. 病媒防治
- C. 從業人員衛生管理
- D. 設備及器具衛生管理
- E. 倉儲管理
- F. 食品添加物管理



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration



# 場區衛生管理篇

# 場區環境常見缺失

❌ 違規：牆面納垢



❌ 違規：牆面殘留血漬



## 危害

1. 污垢及殘渣會吸引病媒。
2. 食品在製作過程中因環境不乾淨而遭受污染。

# 場區環境常見缺失

❌ 違規：水溝不暢通且殘渣堆積



## 危害

1. 污垢及殘渣會吸引病媒。
2. 食品在製作過程中因環境不乾淨而遭受污染。
3. 作業環境容易殘留異味。

# 場區地面常見缺失

❌ 違規：地面破損



❌ 違規：地面凹陷處積水



## 危害

1. 破損或凹陷處清潔不易，容易積垢、積水或長黴，進而污染食品。
2. 作業中地面積水容易噴濺，進而污染食品。

# 食品製作區域上方環境缺失

❌ 違規：天花板有食物殘渣



❌ 違規：食品烹調區上方結露

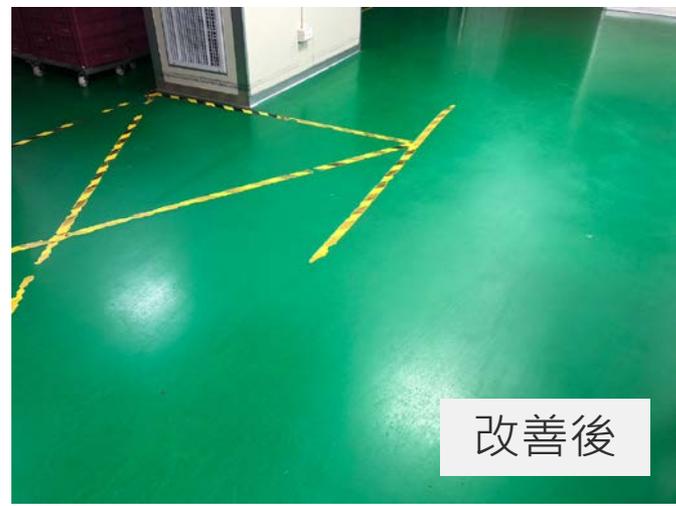


## 危害

1. 結露的產生會增加環境濕度，使黴菌及細菌容易生長。
2. 天花板之污垢或結露可能在食品製作時落入食品中，造成食品污染。

# 場區衛生管理改善措施

➤ 每日下班前**清潔場區環境**(含地板、牆面、機械設備及器具等)。



地面平整  
無積塵納垢



天花板無納  
垢與積塵



水溝暢通且  
無堆積食物  
殘渣

# 每日衛生管理紀錄表

- 由管理衛生人員填寫「每日衛生管理紀錄表」，確認環境是否清潔。

- GHP表單範本



**R-08 衛生自主管理表** 範本

文件編號：R-08

項 目	日 期						
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。						
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口欄柵可正常運作。						
	3.牆壁、支柱保持清潔，無污垢、侵蝕等現象。						
	4.天花板清潔無長霉、成片剝落、積塵及納垢等情形。						
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。						
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。						
	7.照明設備充足，燈管無損壞，燈罩無破損或脫落，燈具、配管等外表清潔。						
	8.廁所清潔，無不良氣味，並定時清洗。						
	9.洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。						
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔，無凹陷。						
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。						
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。						
從業人員衛生	13.運輸車輛使用前確認清潔，使用後立即清洗。						
	14.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。						
	15.作業人員工作時應穿戴整齊之工作衣帽(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。						
	16.作業人員手部應經常保持清潔，並應於進入作業場所前、如前後或手部受污染時，依正確步驟洗手。						
其他	17.作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。						
	18.作業區內不放置清潔劑及化學物質。						
19.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊。							
填寫人員							

備註：合格(V)表示清潔；不合格(X)表示不清潔

主管簽核\_\_\_\_\_



# 造成結露的原因及改善措施

- 結露：潮濕空氣被低溫表面冷卻並達到露點溫度，使得潮濕的空氣冷凝成水珠，附著於天花板或設備表面。
- 結露產生的原因
  1. 烹煮或以熱水清洗消毒設備及器具時產生之蒸汽未能即時處理。
  2. 高溫、高濕區域與非高溫、高濕區域未採取有效的區隔。
- 改善措施
  1. 保持廠房內地面乾燥，以降低環境濕度。
  2. 高溫區域應加強廠房之通風設施，以利熱氣排出。
  3. 控制廠房之環境溫度，溫度差異較大之區域應有所區隔。



# 病媒防治篇



# 未落實病媒防治

❌ 違規：排水孔未設置防止病媒侵入的措施



❌ 違規：天花板未密合



## 危害

病媒(蟑螂、老鼠及蚊蠅等)皆會透過這些孔洞與空隙進到作業場所中，使食品與食品接觸面受污染。

# 窗戶與出入口常見缺失

❌ 違規：窗戶未密合



❌ 違規：出入口有縫隙



## 危害

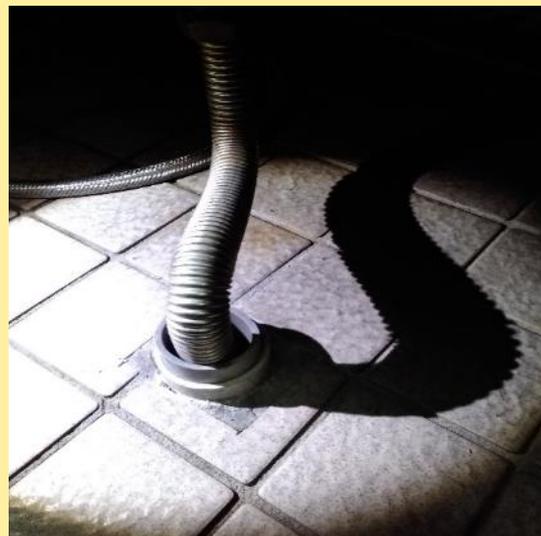
與廠房連通之出入口、門窗及通風口若有縫隙，容易使病媒入侵。

# 未落實病媒防治

❌ 違規：紗網破損



❌ 違規：孔道未密封



## 危害

與廠房連通之出入口、門窗及通風口若有縫隙，容易使病媒入侵。

# 未落實病媒防治

**✘ 違規：作業場所推積雜物**



**✘ 違規：作業場所出現病媒**



## 危害

1. 病媒入侵使食品遭受污染：**瓦楞紙箱可能藏有病媒或蟲卵**，使病媒有機會入侵作業場所內，進而污染食品。
2. 交叉污染：內包裝室之內包裝機台放置積塵之紙箱，容易使內包材受污染，進而污染食品。

# 病媒入侵食品工廠帶來的威脅



## ➤ 引起食品衛生安全問題

消費者食用受病媒污染的食品，影響身體健康。



## ➤ 產生客訴事件且公司商譽受損

客戶對該公司產品之不信任程度增加。



## ➤ 造成經濟損失

1. 機械或管線等設備因病媒入侵而受損。
2. 發生食品中毒事件之賠償金。

# 病媒防治三大原則

## 1.使病媒無法進入廠房(不給牠進)

- 建議由**管理衛生人員每週**針對建築物**檢查是否完整**，場區之門窗、通風口等**應無縫隙及紗網破損情況**，若有破損應立即修補。
- 當發現建築內有孔洞或間隙時，可以鐵網、矽利康等密封。
- 建議可於出入口**加裝防蟲簾**，以防止病媒入侵。



無效的病媒防治



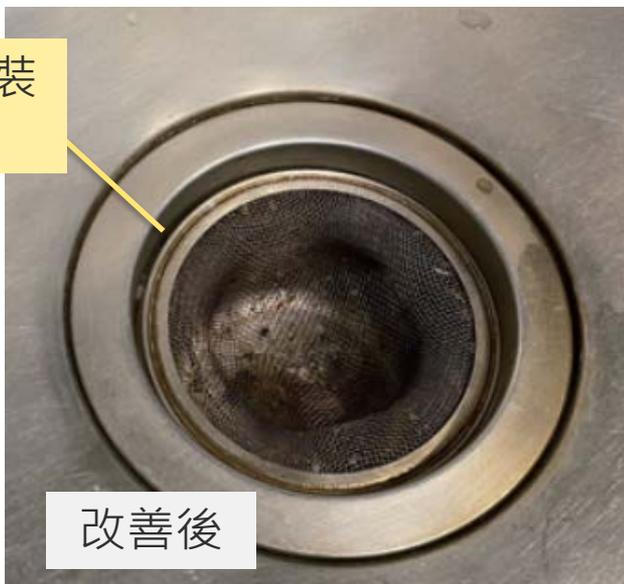
防蟲簾

應確保**有效**設置防蟲簾

- (1) 每一片膠片應重疊 1/3~1/2 以上。
- (2) 應垂放置地面但不摺疊翹起。
- (3) 應留意其清潔度。

# 防止病媒入侵之改善措施

排水孔加裝  
濾網



改善後

建築物之孔  
洞以不銹鋼  
材料修補



改善後

紗窗完整密合



改善後

# 病媒防治三大原則

## 2. 病媒侵入後無法孳生(不給牠吃)

- 維持廠區環境整潔，不任意堆放雜物。
- 排水系統應經常清理保持暢通，食品作業場所之垃圾桶於每天生產結束後清洗乾淨。
- 廢棄物放置場所不得有不良氣味。



### 不良氣味改善方法

1. **垃圾桶加蓋**阻絕異味。
2. 會腐敗之廢棄物建議**放置於低溫並加蓋**(如：15°C以下)，延緩其腐敗產生異味的時間。
3. 建議**每日清除廢棄物**，避免長時間堆積，產生異味。

擺放的位置應與食品**區隔**  
避免交叉污染

# 病媒防治三大原則

維持  
環境整潔

+

持續防止  
病媒入侵

## 3.病媒侵入後盡速消滅(不給牠住)

- 自行或委託合格廠商辦理場區環境與作業場所之病媒防治。
- 清除孳生源，設置捕蟲燈、鼠餌站等。

定期監測病媒捕捉情形，適時調整病媒防治策略。



應定期更換黏蟲紙

- 捕蟲燈：以特殊光源吸引飛行性病媒，搭配黏蟲紙可有效捕捉病媒。



- 鼠餌站：建議設置在廠房外圍且老鼠常活動之路徑，例：外側排水管、出入口兩側。

# 從業人員衛生管理篇

# 人員衛生管理缺失案例



## 違規：產品中檢出A肝病毒陽性

輸入之「Kirkland Signature科克蘭冷凍三種綜合莓」經衛生單位抽驗檢出A型肝炎病毒陽性一案

| 發布日期：2023-04-28 | 維護日期：2023-04-28

食品藥物管理署(下稱食藥署)監控國際食品警訊，主動發現涉及A型肝炎病毒污染之食品回收警訊事件，故啟動邊境及後市場查驗措施。近期向食藥署報驗「Kirkland Signature科克蘭冷凍三種綜合莓(產地：智利，規格：1.81 kg/包)」檢出A肝病毒陽性，本署旋即啟動後市場查核機制，會同高雄市政府衛生局前往該公司抽樣5件不同批次產品檢驗A型肝炎病毒，其中4件檢驗結果為陰性、1件為陽性(產品標示有效日期2023/09/19)。

案內違規產品總計進口17,431.78公斤，目前尚庫存367.43公斤(203包)，該公司已將違規產品全數下架，食藥署已請衛生局監督業者完成後續回收銷毀作業並依法處辦，並維護消費者相關權益。

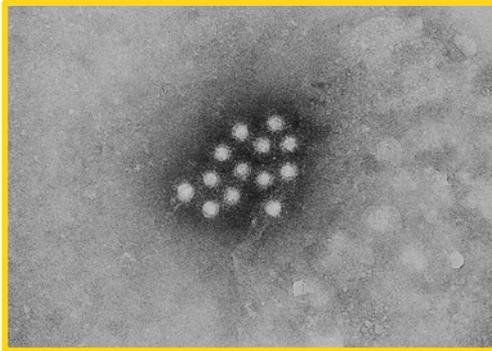
### 危害

消費者食用受A型肝炎污染之食品，可能有發燒、食物不振、倦怠及嘔吐等身體不適之情況。

# 案例發生之原因分析

- 該產品受A型肝炎病毒污染的可能原因有以下兩點
  1. 產品製程使用之**水源**受污染
  2. **食品從業人員**染有A型肝炎仍從事與食品直接接觸的工作

## A型肝炎病毒



知識補給站

### 傳染途徑：糞口傳播

1. **攝入受污染的食物或水**。特別是未經高溫加熱或加氯消毒之截切水果、蔬菜及水等。
2. **人與人接觸傳染**。當感染者沒有正確洗手，直接接觸其他物品或食物而造成感染。

### 感染症狀

發燒、倦怠、食慾不振、嘔吐、噁心、肌肉痠痛及腹部不適等，數天後可能發生黃疸。

# 落實從業人員健康檢查

## 落實 健康檢查



- **新進人員任用前**應完成食品從業人員之身體檢查。
- **在職人員每年**應健康檢查**至少一次**。
- 負責人員取得從業人員之體檢報告後，**應確認各項目是否皆合格**，合格後使得聘僱。
- 應選擇**食品從業人員健康檢查**，檢查項目應包含**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。

## 從業人員有 身體不適時 要怎麼做

- 若食品從業人員經醫師診斷其罹患或感染上述疾病期間，應主動告知現場負責人，且**不得從事與食品接觸之工作**。
- 若自己發現有身體不適(發燒、嘔吐或腹痛等症狀)，應主動告知現場負責人，判定疑似染有可能造成食品污染之疾病，則**不得從事與食品接觸之工作**。

# 小試身手

請問我的體檢報告  
是**合格**的嗎？  
我可以進食品廠工  
作嗎？



## OO醫院體檢報告書(食品從業人員)

體檢日期：112/5/15

姓名：陳小綠

性別：女

身高：160公分

體重：52公斤

生日：1985/4/20



檢查項目	結果
A型肝炎	IgG-anti-HAV(+)
手部皮膚病	無異狀
出疹、膿瘡、外傷	無異狀
結核病(X光)	無異狀
傷寒	陰性



合格

醫師

劉小明

OO醫院



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

# A型肝炎檢測判定說明

- 判定A型肝炎檢測是否合格，須透過抽血檢查A型肝炎抗體。
- A型肝炎抗體有兩種，包含**IgG-anti-HAV**與**IgM anti-HAV**。
- 食品從業人員之A型肝炎檢測，建議檢驗**IgG-anti-HAV**及**IgM anti-HAV**兩項或至少檢測**IgM anti-HAV**。

檢測項目		檢測結果	後續確認動作
IgG-anti-HAV	IgM anti-HAV		
陽性	未檢測	合格	-
未檢測	陰性	合格	-
未檢測	陽性	不合格	-
陰性	未檢測	代表不具A型肝炎免疫力， <b>應再檢測IgM anti-HAV</b>	IgM anti-HAV(陽性)代表不合格 IgM anti-HAV(陰性)代表合格

# 從業人員衛生常見缺失

**✘ 違規：從業人員手部有皮膚病及傷口**



## 危害

1. 受傷的皮膚表面可能有**金黃色葡萄球菌**，若從業人員未完整包紮則直接觸碰食品，將使食品受污染，進而造成**食品中毒**。
2. 食品從業人員若有手部皮膚病，若接觸食品，可能使皮屑落入食品中(異物)且污染食品。

圖片來源：自由健康網

# 從業人員衛生常見缺失

**✘ 違規：從業人員手部配戴飾品**



## 危害

1. 飾品與皮膚間的縫隙不易清潔，**易藏污納垢**，故戴著手飾接觸食品，將使食品有遭受污染的風險。
2. 從業人員於作業中配戴飾品(手飾、耳環等)，有落入食品中的風險，造成異物混入、食品污染情形。

# 落實從業人員衛生管理

落實人員  
入廠檢查

- 從業人員**進場前應照鏡子**，確認服裝儀容是否符合標準。
- 為避免頭髮落入食品中，進廠前確實將頭髮塞入髮帽中。
- 進廠前，由管理衛生人員檢查食品從業人員**服儀完整、指甲未過長、未配戴飾品、未塗抹指甲油或其他化粧品**，檢查通過者方能進廠。



避免將異物帶入場內，建議進場前以黏塵紙去除身體上之異物



人員入廠處  
設立鏡子



食品從業人員  
服儀完整

# 人員衛生管理檢查表

姓名：王美美

R-01 人員衛生管理檢查表

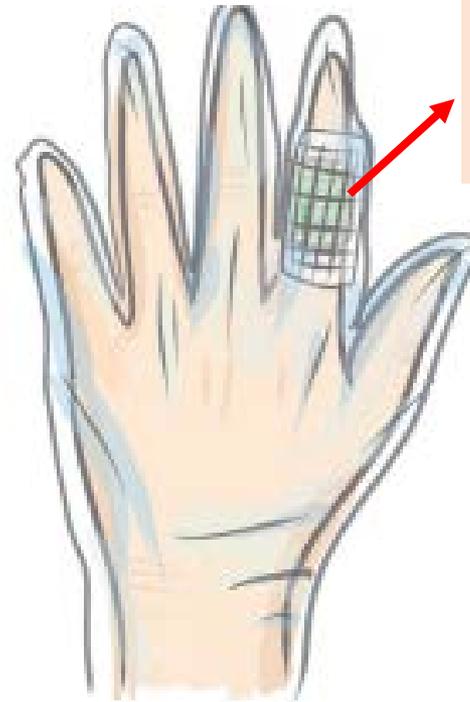
文件編號：R-01

日期	檢查項目							填寫人員
	體溫 (°C)	指甲	洗手	手套	工作衣	工作帽	未配戴飾品 其他	
112年5月10日	36	V	V	V	V	V	V	陳玲
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								

# 傷口包紮方式



已包紮但未  
戴上手套



完整包紮並  
戴上手套

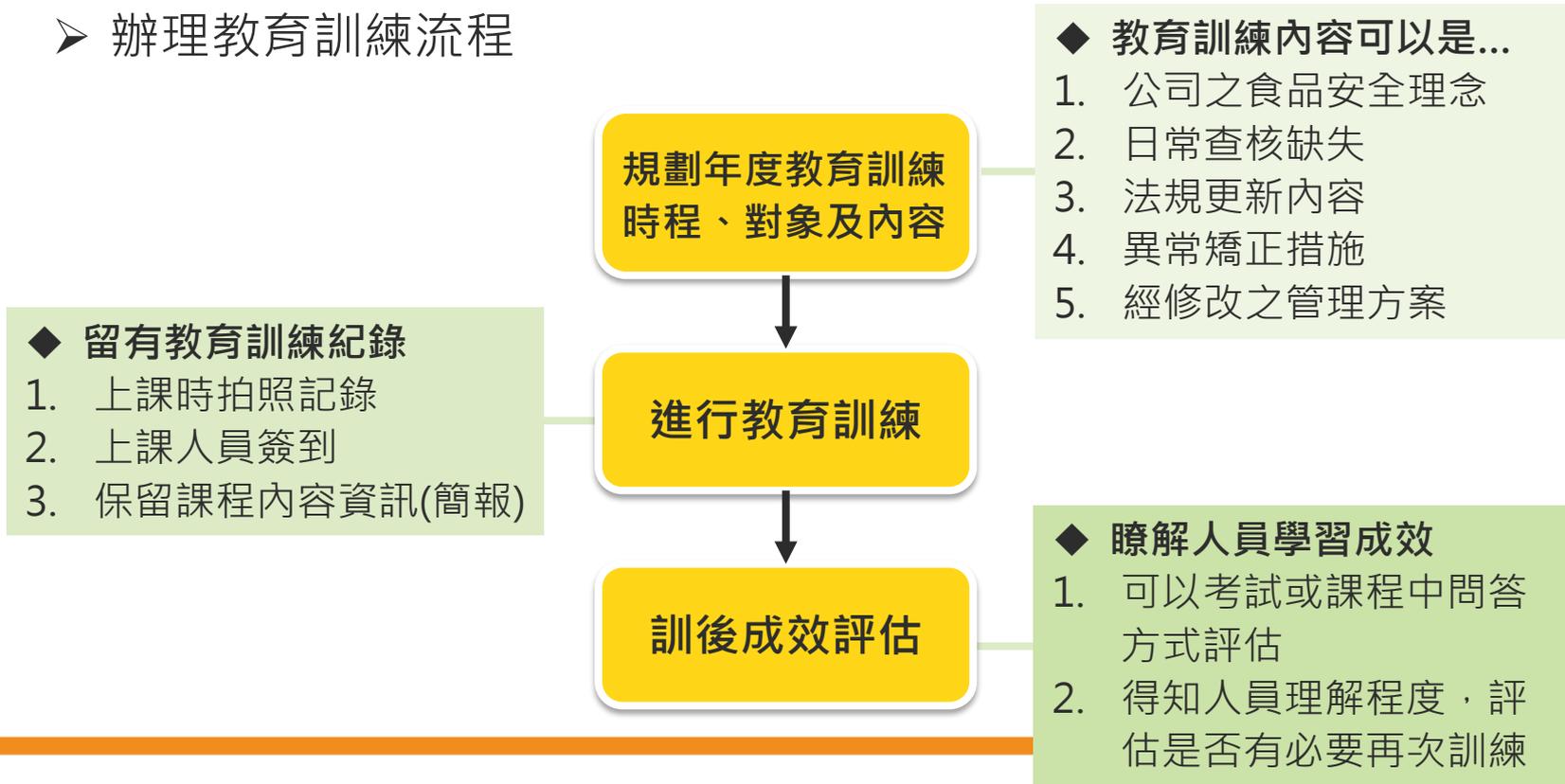
建議止血貼  
顏色鮮豔，  
可明顯辨別

# 從業人員未教育訓練

## ➤ 執行教育訓練的意義

1. 增加企業文化的認同。
2. 使從業人員的**職能符合生產、衛生及品質管理之要求**。
3. 提升員工效能及產值，培養發現問題之能力。

## ➤ 辦理教育訓練流程



# 內部教育訓練教材來源



➤ 食藥署之食品製造業專區已公布近年辦理線上說明會之影片

資料查詢路徑：食藥署網站>業務專區>食品>食品製造業>09衛生法規說明會相關資料

**衛生福利部食品藥物管理署**  
Taiwan Food and Drug Administration

◎ 站台 ○ 站外
搜尋
進階搜尋

熱門關鍵字：食品添加物 營養標示 非登不可 基因改造

公告資訊
機關介紹
業務專區
法規資訊
便民服務
出版品
政府資訊公開
個人化服務

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 09衛生法規說明會相關資料

分類： 全部 ▾
區域檢索： 
搜尋

序號	標題	發布日期
1	112年食品製造業說明會資訊	2023-03-08
2	111年熱殺菌密閉容器包裝低酸性及酸化食品說明會	2023-02-18
3	111年真空包裝黃豆即食食品說明會	2023-02-18
4	111年GHP說明會	2023-02-18
5	111年農產品產銷儲運說明會	2023-02-17
6	111年HACCP說明會	2023-02-17
7	111年追溯追蹤說明會	2023-02-15

# 參與外部教育訓練



## ➤ 參與外部教育訓練之情況

### 法規要求

1. 衛生管理人員→應符合**每年取得8小時衛生講習時數**之要求。
2. 專門職業人員→應符合**每年取得8小時HACCP時數**之要求。
3. 公告規定應**實施HACCP**之業者→小組成員應符合**每3年12小時HACCP時數**之要求。
4. 其他提升職能之課程。

➤ 法規要求之訓練時數課程應選擇**中央主管機關認可之訓練機構**。

➤ 線上時數查詢系統：

衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration  
食品衛生安全課程資訊管理系統

首 頁 | 公告訊息 | 廚師證書 ▼ | **衛生講習 ▼** | HACCP課程 ▼ | 學習資源 ▼ | **從業人員學習護照** | 管理專區 ▼

公告訊息專區

	課程資訊	時數查詢
全部 ▶	【焦點訊息】歡迎下載「金廚授年菜 安心無負擔」110年FDA優良廚師年菜食譜!	110/12/08
政府公告 ▶	【焦點訊息】110年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!	110/11/22
	【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛地球」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!	108/11/26

# 設備及器具衛生管理篇

# 盛裝食品之器具常見缺失

❌ 違規：盛裝原料之容器長黴



❌ 違規：盛裝食品之容器凹陷



## 危害

1. 盛裝食品之容器不潔，會污染食品。
2. 盛裝食品之容器凹陷，致不易清潔，進而污染食品。

# 場內設備常見缺失

❌ 違規：風扇之葉片積塵



❌ 違規：出風口積塵



## 危害

風扇運轉時，灰塵可能落入食品中，造成食品污染。

# 場內設備常見缺失

## ❌ 違規：機械設備積垢



### 危害

污垢會吸引病媒，進而污染食品或食品接觸面。

## ❌ 違規：推車手把斑駁



### 危害

推車手把表面掉落之碎片可能落入食品中(異物)。

# 設備與器具衛生管理之改善措施

落實  
清洗作業

- 使用前應確認其是否**無破損、無凹陷**，有以上情況者應汰換；**使用後**應**落實清洗作業**。

定期檢查  
與紀錄

- 建議由**管理衛生人員每週**針對會使用到的器具及設備**進行檢查其完整性及是否清潔**。
- 由**管理衛生人員**填寫「**每日衛生管理紀錄表**」，確認環境是否清潔。



**提醒：使用木製器具者，應多加留意是否有發霉狀況，若有應立即更換。**



改善後



改善後



改善後

# 倉儲管理篇

# 來源文件之資訊不完整



違規：(1)未有收貨日期或批號 (2)供應商資訊不完整

單號: 1100101-52  
出貨日期: 112/03/18

## 出貨單

客戶名稱	鮮美製麵廠		發貨倉庫	
客戶地址	台北市欣欣路一段1號		運輸方式	<input checked="" type="checkbox"/> 自運 <input type="checkbox"/> 送達
客戶電話	02-12345678		貨運公司	
統一編號	12345678		車 號	
品 名	總重(公斤)	車重(公斤)	淨重(公斤)	備 註
醬油 (250毫升/瓶)			25公斤	
主管簽名	承辦人簽名	司機簽名	客戶簽收	
陳○名	周○美		黃○天	
<small>※ 依動產擔保交易法第三章規定，在貨款未付清或票據未承兌償付之前，標的物之所有權仍歸屬本公司所有，買方無異議同意本公司無須經法律程序隨時取回本貨物或代物清償，買方並放棄先訴抗辯權。 ※ 收貨時，如與本公司重量誤差過大，請勿下貨；並通知本公司另尋公正之營業地磅會磅收貨。</small>				

第一聯：存根聯(紅)

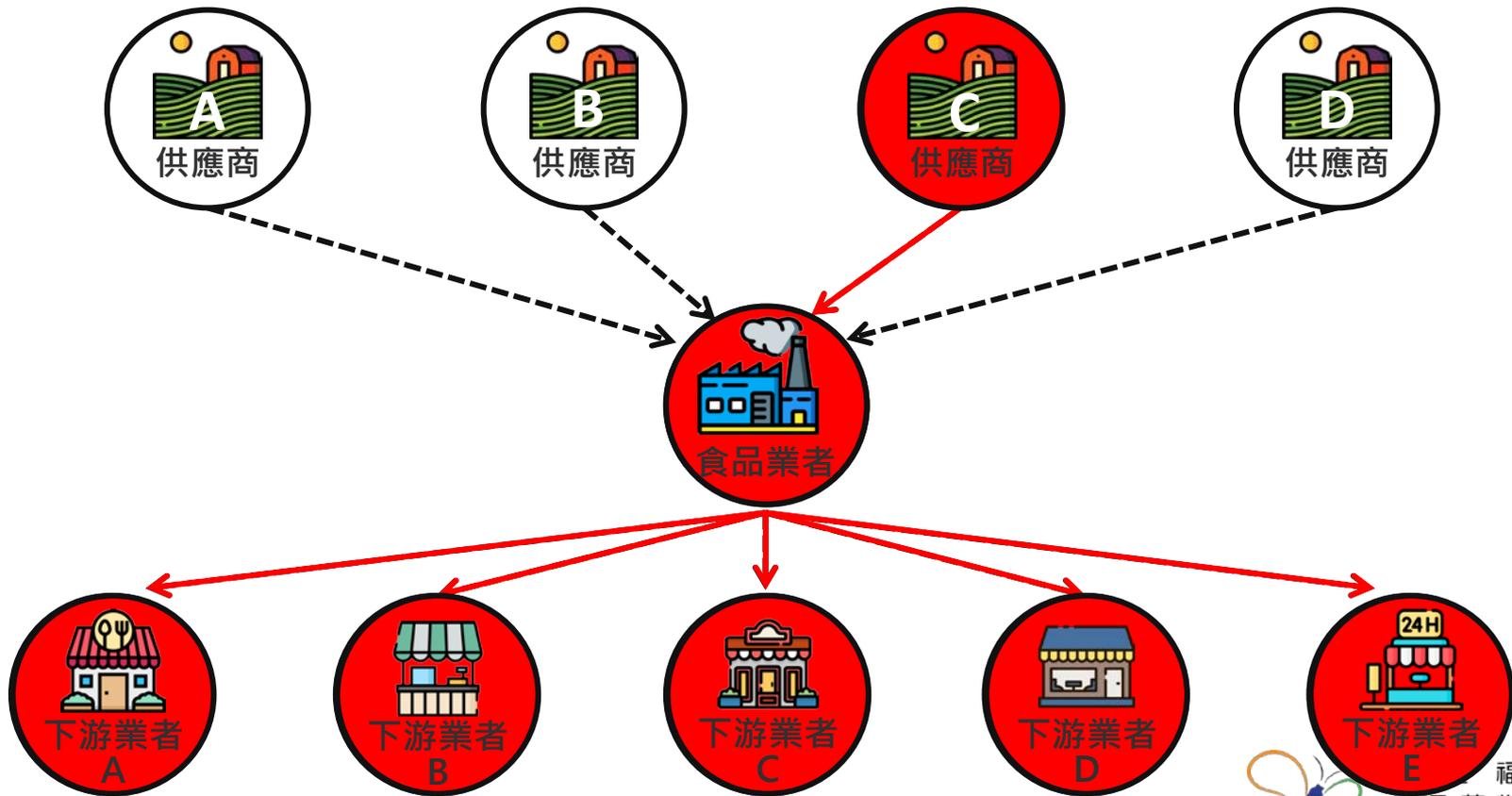
### 危害

發生食安事件時，若缺少來源文件中的必要資訊，則無法知道以下訊息，導致危害蔓延，甚至相關產品皆須銷毀。

- (1) 未知該原料之**供應商**或其連絡方式，因此**無法盡快連繫、立即阻斷危害**。
- (2) 未記錄**收貨日期或批號**，因此**無法追查有使用到問題原料之產品是哪一批**。

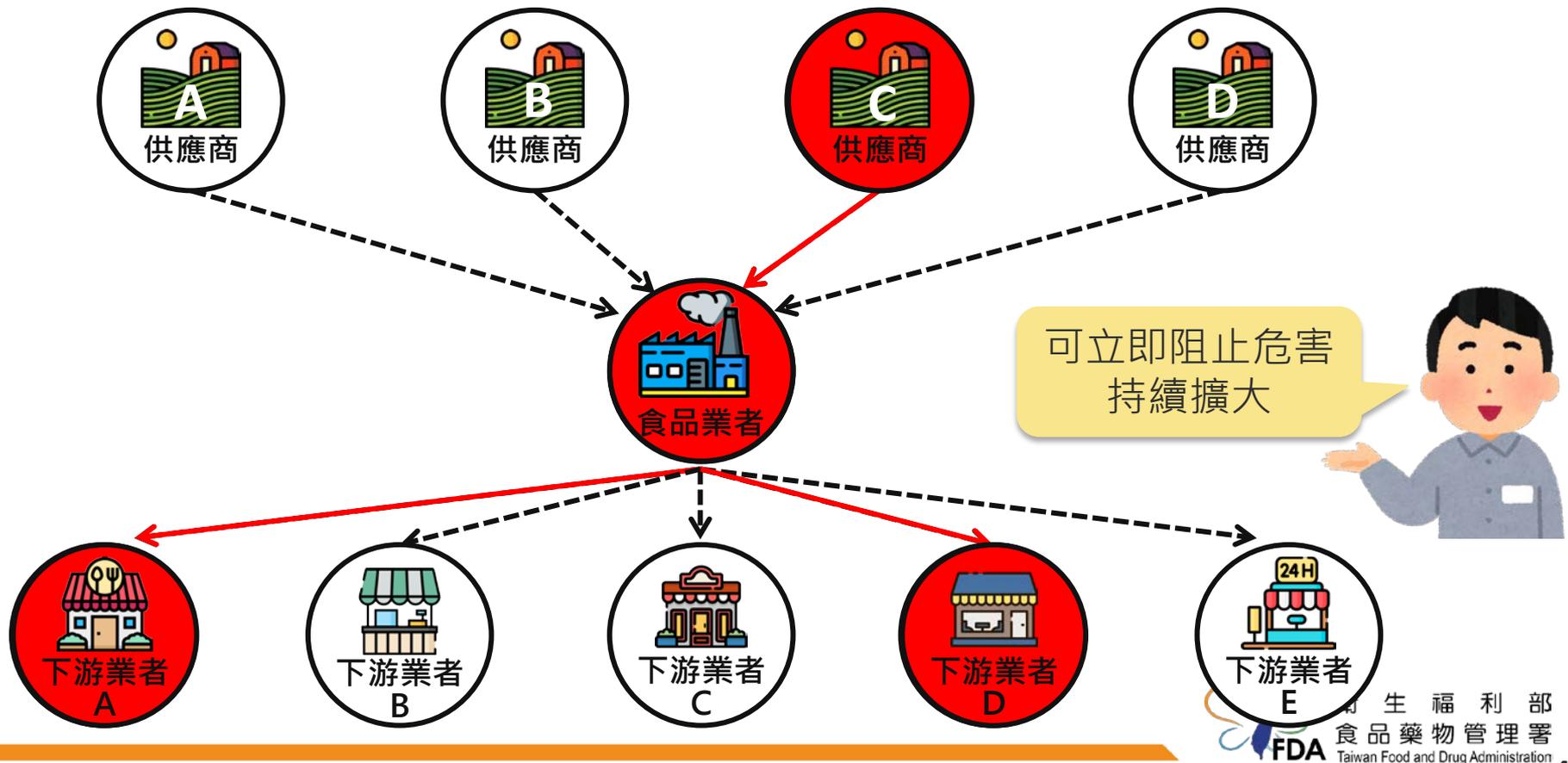
# 未保留原材料來源文件會有什麼問題呢？

- 發現是供應商提供之原料發生問題，但不知道是哪一家供應商提供的哪一批原料有問題。
- 造成**所有賣給下游業者的產品都必須回收**。



# 若完整保留原材料來源文件...

- 發現是供應商提供之原料發生問題，能立即透過來源文件查出是由哪一家供應商提供的哪一批產品有問題。
- 因此**只要針對特定下游業者做產品回收即可**。



# 保存來源文件之改善措施

紀錄並保留來源文件資訊的目的

可立即追溯有問題之原材料、半成品或成品，避免危害持續擴大。

➤ 改正方式

文件應載原材料、半成品或成品之項目

1. 收貨日期或批號
2. 名稱
3. 淨重、容量或數量
4. 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式

包材也應有來源文件

簽收時同時註記供應商名稱，另建立供應商清冊串聯地址與聯繫方式等資訊

2

單號: 1100101-52  
出貨日期: 112/03/18

## 出貨單 元才食品材料行

客戶名稱	鮮美製麵廠		發貨倉庫	
客戶地址	台北市欣欣路一段1號		運輸方式	<input checked="" type="checkbox"/> 自運 <input type="checkbox"/> 送達
客戶電話	02-12345678		貨運公司	
統一編號	12345678		車 號	
品 名	總重(公斤)	車重(公斤)	淨重(公斤)	備 註
醬油 (250毫升/瓶)			25公斤	批號 <b>113247584</b>
主管簽名	承辦人簽名	司機簽名	客戶簽收	擇一
陳O名	周O美		黃O天 <b>112/4/8</b>	

※ 依動產擔保交易法第三章規定，在貨款未付清或票據未承兌前，所有權仍歸屬本公司所有，買方無異議同意本公司無須經過物或代物清償，買方並放棄先訴抗辯權。  
※ 收貨時，如與本公司重量誤差過大，請勿下貨；並通知本公司另尋公磅會磅收貨。

1

簽收時同時註記收貨日期或批號

聯：存根聯(紅)



# 合格供應商清冊

- 可透過來源文件中的供應商名稱對應到合格供應商清冊的聯絡資訊。

**R-11 供應商名冊**

文件編號：R-11

原物(材)料名稱	供應商名稱	是否 簽約	聯絡人	電話	地址	食品業者登錄字號

# 自製供應商簽章紀錄

- 供應商雖然未提供來源憑證，但公司仍應遵守食安法第9條第1項之規定，可自製**供應商簽章紀錄**作為來源文件。

品名	規格	淨重/容量/數量	批號*
醬油	250 毫升/瓶	5 箱(24 瓶/箱)	1091231

供應者名稱：員生食品有限公司  
地址：臺北市南港區昆陽街161-2號  
聯絡電話：02-27878200  
收貨日期\*：1100101

鮮美製麵廠  
進貨紀錄單

文件應載原材料、半成品或成品之項目

1. 收貨日期或批號
2. 名稱
3. 淨重、容量或數量
4. 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式

應記載事項  
缺一不可

供應者簽章：

○○○ 企業社  
免用統一發票專用章  
統一編號  
87654321  
TEL: (02)27878200  
負責人: 吳小明  
臺北市南港區昆陽街161-2號

讓供應者承認是關鍵!

# 供應者簽章紀錄樣式

➤ 供應者資訊應包括：**名稱**、**地址**及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

不足的部分，  
需有輔助文件

簽章類型	簽章內容	供應者示範簽章	輔助文件
樣式一	包含供應者 <b>名稱</b> 、 <b>地址</b> 及 <b>聯絡方式</b> 之印章		無
樣式二	包含供應者 <b>名稱</b> 之印章		須再另行建立供應者清冊 或提供名片
樣式三	供應者 <b>個人戶</b> 之簽名 或印章	1. 個人簽名 2. 	須再另行建立供應者清冊 或提供名片

# 落實原材料驗收是阻止危害入侵的第一步

- 訂定原材料驗收標準的意義：**不合格的原料**可能使**成品有安全疑慮**。
- 原材料驗收項目及標準如下：

## 感官檢查

- ✓ 外包裝**完整且無破損**。
- ✓ 目視無夾雜異物、表面無黏稠、腐敗、長黴、異味且色澤正常。
- ✓ 不應有蟲鼠痕跡或內容物滲漏。

## 運輸條件

- ✓ 冷藏/凍原料應確認**產品溫度及運輸車之溫度**。
- ✓ 產品**溫度**：冷藏品溫應為7°C以下；冷凍品溫應為-18°C以下。
- ✓ **運輸車**及盛裝食品之**容器**清潔。

## 食品檢驗標準

- ✓ 可依據該產品特性評估高**風險項目**，進行自主、委外檢驗或請供應商提供檢驗報告以確保原料安全。
- ✓ 例如：肉品→檢測動物用藥殘留、微生物。

## 有效日期

- ✓ 建議驗收日距離**有效日期須達1/2或1/3以上**。

避免超量採購



# 原材料驗收標準-舉例說明(1/2)

品項	驗收項目	驗收標準
禽畜肉 (冷凍)	感官檢查	1. 外包裝完整且無破損。 2. 色澤正常，無異味、夾雜異物與長黴現象。 3. 驗收日建議距離有效日期1/2以上。
	運輸條件	產品品溫(表面溫度)應為-12°C以下。
	檢驗項目	微生物及動物用藥殘留符合食品安全衛生標準。
水產品 (冷凍)	感官檢查	1. 外包裝完整且無破損。 2. 色澤正常，無異味、夾雜異物與長黴現象。 3. 驗收日建議距離有效日期1/2以上。
	運輸條件	產品品溫(表面溫度)應為-12°C以下。
	檢驗項目	重金屬、動物用藥殘留及微生物符合食品安全衛生標準。

以**確定其安全性**為原則，可向供應商索取檢驗報告，並與自行檢驗之結果比對。

## 微生物

原料肉可能因為儲運溫度不正確或製作過程遭受污染，故導致微生物孳生。

## 動物用藥殘留

飼養者對禽畜用藥不當，造成動物用藥殘留量未於安全範圍內。

## 重金屬

因生物累積效應，魚、貝類等水產動物體內累積之重金屬含量高，故應管控水產品中重金屬含量。

# 原材料驗收標準-舉例說明(2/2)

品項	驗收項目	驗收標準
食品添加物	感官檢查	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外包裝完整且無破損。</li> <li>2. 色澤正常，無異味、夾雜異物與長黴現象。</li> <li>3. 驗收日建議距離有效日期1/2以上。</li> </ol>
	其他	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 應有食品添加物許可證字號或產品登錄碼。</li> <li>2. <b>重金屬</b>符合食品添加物規格標準。</li> </ol>
麵粉	感官檢查	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 外包裝完整且無破損。</li> <li>2. 色澤正常，無異味、夾雜異物與長黴現象。</li> <li>3. 驗收日建議距離有效日期1/2以上。</li> </ol>
	檢驗項目	<b>真菌毒素及農藥殘留</b> 符合食品安全衛生標準。
包材	感官檢查	包裝完整且無破損、無夾雜異物、無異味。
	檢驗項目	材質試驗及溶出試驗符合食品器具容器包裝衛生標準。

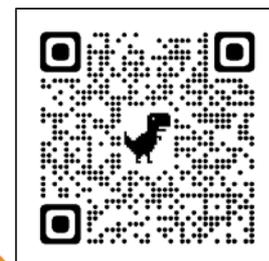
## 真菌毒素

穀物類及其製品常因保存環境濕度及溫度過高，導致黴菌孳生，進而產生真菌毒素。

## 農藥殘留

農民不當使用農藥，或使用農藥後未遵守安全採收期的規定，造成農產製品之農藥殘留量未於安全範圍內。

## 食品器具容器包裝衛生標準



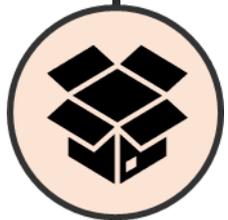
# 原材料拒收的情況



- 產品**溫度**未達標準
- 食材有重複解凍情況，例如：**出現冰晶、結霜、外箱潮濕**



- 原材料**品質不佳**
  - ✓ 顏色異常
  - ✓ 質地黏滑
  - ✓ 出現異味
  - ✓ 長黴



- 包裝破損、髒污
- **過期**產品
- 罐頭產生**膨脹、生鏽、變形或腐蝕**現象。



# 原材料、半成品或成品未離地放置

❌ 違規：食品未離地放置



❌ 違規：食品未離地放置



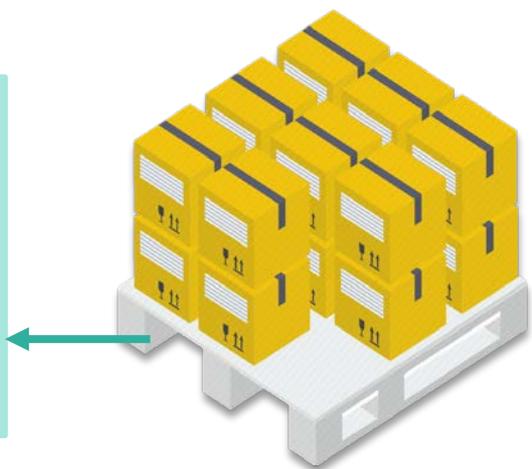
## 危害

食品未離地放置，會使食品因地面灰塵或污水噴濺而受污染。

# 食品離牆離地改善措施

- 為避免食品遭受污染，**可使用棧板、墊底籃、層架**使食品不與地面直接接觸。

墊底設施**不**  
**應**被人員**踩**  
**踏**，否則食  
品仍有受污  
染風險



以墊底籃作為離地措施  
(建議統一  
顏色，與盛  
裝食品的籃  
子作區別)



# 未遵守先進先出原則



違規：原料使用未遵守先進先出原則



原材料儲存空間**未有**與先進先出相關之**標記識別**

那如果產品上本身已標示有效日期，可算是遵守先進先出嗎？

建議以標籤或掛牌另外標示，以利領取人辨認



## 危害

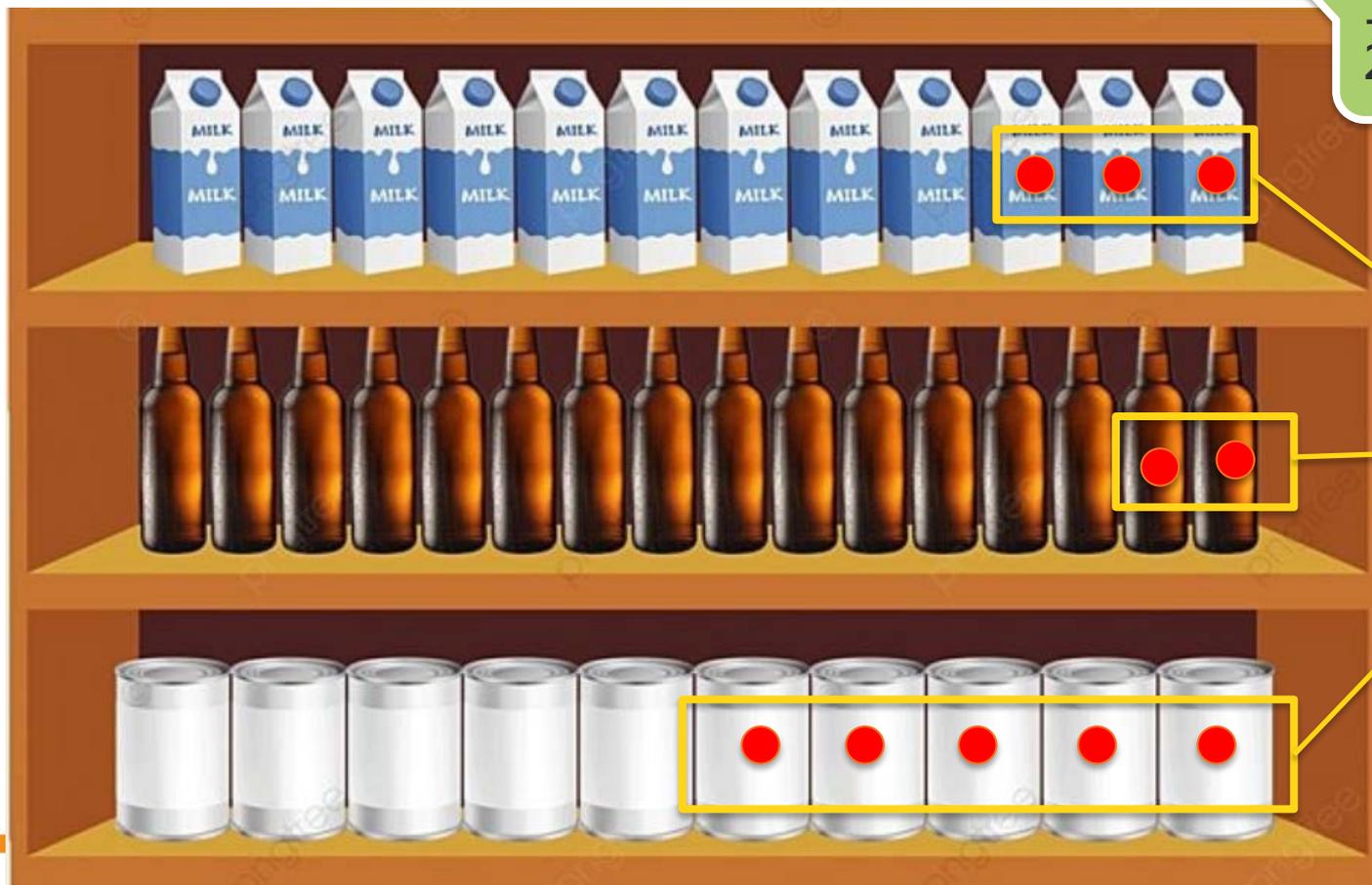
業者未落實先進先出，導致**原料或產品逾期未使用**，領用人員可能因此**誤用過期原料製作出不安全的產品**。

# 先進先出管理改善方法

領用者  
方便取用

- 建議由管理衛生人員**每週巡檢一次**，確保食品**皆在有效期限內**，且**未有異常情況**。
- **接近有效日期**的食品放在**層架前排**(容易取得處)，並貼上**明顯的標籤**。

1. 避免誤取
2. 避免有過期品



即期  
標籤

# 以標籤或掛牌標示

- 原材料、半成品及成品之先進先出管理，建議以掛牌或標籤等方式**標示**
  - (1) 品名
  - (2) 數量
  - (3) 生產日或有效日期



# 倉儲環境不潔、未控制環境溫溼度

**✘ 違規：原料儲存區之地面積水，導致倉儲空間潮濕**



**✘ 違規：倉儲區域髒亂，任意堆放雜物**



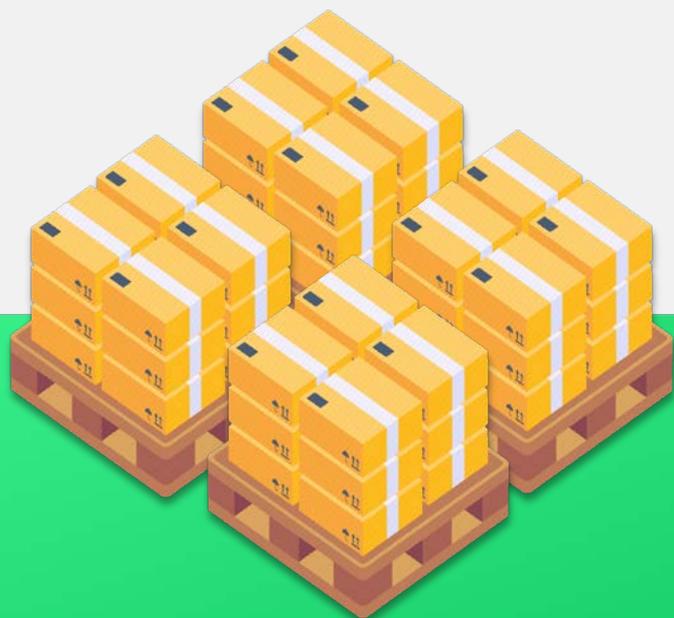
## 危害

1. 倉儲空間不潔，會增加食品遭受**交叉污染**的風險。
2. 倉儲環境濕度過高，容易使**黴菌與細菌孳生**，進而污染食品。

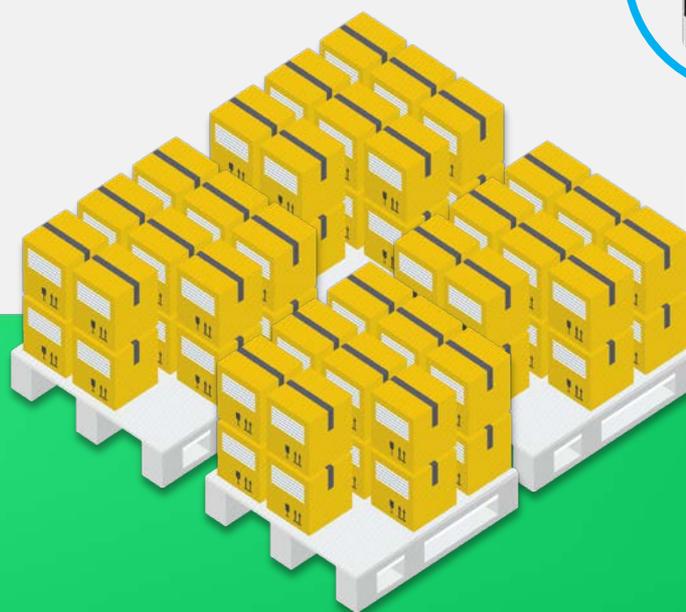
# 倉儲空間管理改善措施

- 原材料、半成品及成品應**區隔**，並有**標示**。
- 如該原料須進行**溫濕度管控**，應有適當之管制措施並**記錄**，確保食品安全。  
例如：**溫度管控**→**冷藏/凍品**；**溫度與濕度管控**→**穀類原料及其製品、花生原料及其製品**。
- 每日下班前由區域負責人員**清潔**倉儲空間。
- 每日由管理衛生人員**檢查**，確保環境清潔且不會污染食品。

成品區



原料區



應定期校正，  
確保量測準  
確性。

# 倉庫溫溼度紀錄表

➤ 建議每天**記錄2次**，分別為**上午上班前**、**下午下班時**。

日期	上午				下午			
	時間	溫度 (°C)	濕度 (%)	填寫人員	時間	溫度 (°C)	濕度 (%)	填寫人員
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								
年 月 日								

# 為何溫濕度控制這麼重要？

## ■ 南投衛生局抽驗市售食品真菌毒素 發現2件不合格超標

台灣高溫多溼，最適合各種微生物的生長，對食物的保存是一項挑戰，南投衛生局近來針對市售食品真菌毒素進行監測抽驗，品項包括花生糖製品、堅果類、藜麥、白米、麵條、薏仁、玉米製品等，結果發現外來食品2件不合格超標，其中1件移苗栗縣衛生局處辦，1件移新北市政府衛生局處辦。



- 台灣氣候溫暖潮濕，若食品保存不當，容易使黴菌孳生，進而產生真菌毒素。
- 真菌毒素多具有肝毒性、致癌性、免疫抑制力。
- 易受污染之產品有**麥、花生、玉米、米及堅果類**等作物，**一旦受污染，即使透過加工步驟也難以去除毒素。**

# 避免產生黃麴毒素之溫溼度條件

- 建議貯存於**低溫**、**乾燥**環境。

型態	環境溫度	環境濕度
無密封包裝	5-10°C	55-65%
有完整密封包裝	5-10°C	70-75%

因工廠空間及設備限制，僅能以  
**常溫**儲藏者

建議嚴格**限制食品水分含量**(如花生仁片水分應於 8% 以下、帶莢果水分應於 10% 以下)，並貯存於**濕度 85% 以下**環境為佳。

# 原料或半成品於解凍時遭受污染

**✘ 違規：原料解凍時遭受污染**



## 危害

1. 原料解凍時**未完整包**  
**覆**，使原料遭受**交叉**  
**污染**。
2. 未控制流水解凍時間，  
導致原料處在危險溫  
度帶的時間過久，造  
成**細菌滋生**。

# 常用的解凍方法

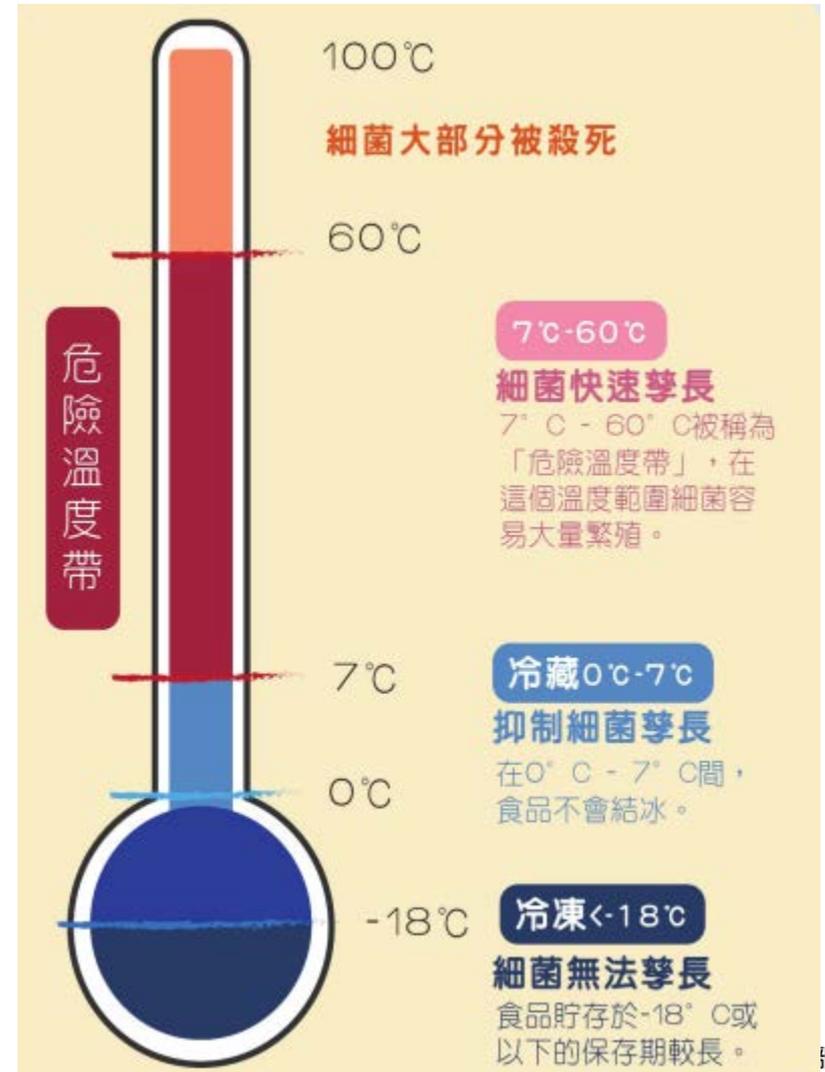
- 冷凍原料解凍時，應在能**防止品質劣化之條件下**進行，並以該次使用量為佳。
- 讓食品通過危險溫度帶的時間**愈短**越好。

流水解凍	冷藏解凍
<div data-bbox="318 511 405 592"> <p>優</p> </div> <p data-bbox="48 578 318 635">解凍時間較短</p> <div data-bbox="318 656 405 735"> <p>缺</p> </div> <p data-bbox="48 706 318 863">易因水槽不潔或水流飛濺而發生交叉污染</p>  <div data-bbox="705 549 1072 735"> <p>用水須符合<b>飲用水</b>水質標準</p> </div>	<div data-bbox="1535 511 1622 592"> <p>優</p> </div> <p data-bbox="1613 578 1883 678">低溫處理，微生物不易孳生</p> <div data-bbox="1535 706 1622 785"> <p>缺</p> </div> <p data-bbox="1613 771 1806 871">耗時且須冷藏空間</p> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 建議以 21°C 以下的流水進行解凍。</li> <li>✓ 食材<b>包裝必須完整</b>，避免水或異物混入造成污染及風味流失。</li> <li>✓ 應有<b>專門區域</b>進行解凍，且在流水解凍前，<b>水槽需清洗乾淨</b>。</li> <li>✓ 解凍過程建議於<b>2小時內完成</b>(增加水流速度可以縮短解凍時間)。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 將冷凍食材放入冷藏庫進行解凍。</li> <li>✓ 食材<b>包裝必須完整</b>，以免受到污染。</li> <li>✓ 規劃<b>適當的區域</b>進行食材解凍，應放置於<b>下層</b>。</li> <li>✓ 解凍後食材建議於<b>2天內</b>應儘速處理。</li> </ul>

# 危險溫度帶(Temperature Danger Zone)

- 溫度介於**7~60°C**之間稱為**危險溫度帶**，許多細菌在此段溫度間都能**快速生長繁殖**。
- 食材解凍過程，其溫度位於危險溫度帶，因此需控制食材的解凍時間，使食品通過危險溫度帶的時間**愈短**越好。

正在解凍之食材建議標示**解凍中**等字樣，並有**品項名稱**、**解凍時間**等



# 食品添加物管理篇

# 水產行涉以違法添加物浸泡海鮮 販售牟利

## ❌ 違規：違法使用非食品用之添加物

為了提升海鮮體積還有賣相，台南有一間水產行以違法添加物來浸泡蝦仁和蛤蜊，再賣給其他攤商和餐飲業者。而台南地檢署獲報發動搜索，把還沒有出貨的蝦仁封存，並傳喚業者到案。而其中的洪姓負責人以20萬元交保。

攤販擺出的蝦仁不分品種，色澤看起來都一樣。檢方近期查獲台南市永康區一間水產行，以低價的工業用鹽混和碳酸氫鈉、多磷酸鈉等添加物，來浸泡蝦仁、蛤蜊等生鮮食品。檢方以違反食安法當場查扣物證，並傳喚業者到案說明。

台南地檢署襄閱主任檢察官林仲斌表示，「檢察官在現場搜索的時候，查獲工業用鹽有8包，多磷酸鈉、碳酸氫鈉這些添加物大概11包，另外還有查到還沒有出貨已經浸泡的蝦仁總共55箱。」

### 危害

食用非食品用之添加物會造成人體健康危害。



# 食品添加物未落實三專管理、超量添加

**✘ 違規：食品添加物未專區擺放**



**✘ 違規：未有食品添加物領用紀錄**

作業區  
 倉儲區 OO 公司 食品添加物使用及貯存記錄表

名稱/許可證字號：檸檬酸/TFAB100000001001010

日期	進貨量 有效日期	取用	檢核人	備註

未填寫

## 危害

1. 食品添加物未專區擺放，造成**人員誤用**，最終造成消費者身體負擔。
2. 由於使用食品添加物須管控其使用範圍及使用限量，若未透過專人及紀錄控管領用量，會**增加人員添加量錯誤或添加品項錯誤之風險**。

# 食品添加物之管理重點

- 食品添加物嚴格管理之意義  
食安法規定之使用範圍、添加限量及規格標準皆經過**風險評估**所訂定，若有不當使用、誤用或超量情形，使產品有食品安全上的風險危害。
- 食品添加物管理方法

食安法第21條  
製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出**單方食品添加物**（香料除外）應辦理查驗登記。



確認是否為合法之食品添加物

- ✓ 單方食品添加物應有**食品添加物許可證**
- ✓ 食品添加物應有**產品登錄碼**

確認使用範圍及可添加量

三專管理  
(專人、專區、專冊)

食品業者登錄字號	公司型態	公司地址	產品登錄碼	中文品名	用途分類
A 00000-9 ..... .....有限公司	製造及加工業，輸入業，販售業	台北市中樓	TFAA200	桃紅素-CS PACKERS POWDER CS	保色劑 粉狀(粉劑)

# 在管理食品添加物之前要先認識食品添加物

## 單方食品添加物

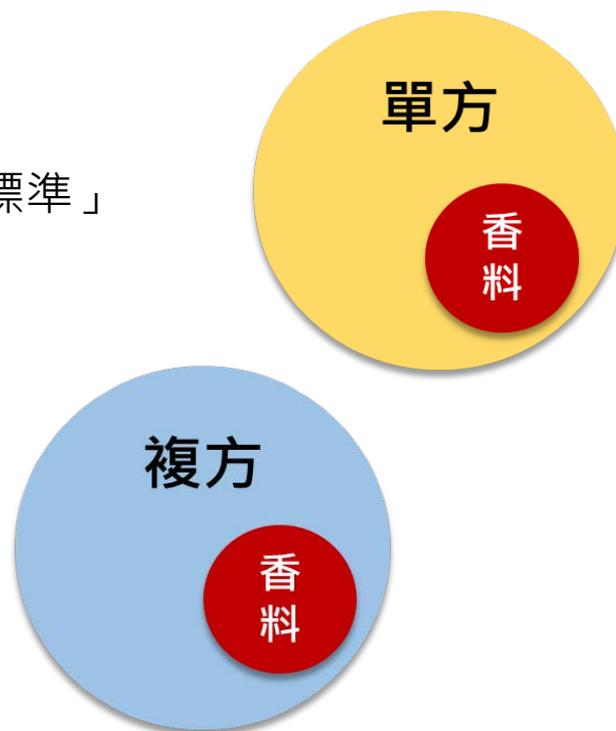
「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」  
附表一中所列之項目，17+1類

## 複方食品添加物

- 單方 + 單方
- 單方 + 原料(輔料)
- 香料單體 + 單方/原料(輔料)

## 香料

- 單一成分
- 香料單體 + 單方/原料(輔料)



# 單方食品添加物

 滿足2大要素才是准用的單方食品添加物!

## 正面表列品項

### 第(五)類 保色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表 1

## 符合規格標準

§ 1002

乙酸丁酯  
Butyl Acetate

分子式： $C_6H_{12}O_2$

分子量：116.16

1. 含量：98%以上。
2. 外觀：無色透明液體，具特異芳香。
3. 比重：0.880~0.887。

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表 2

# 正面表列的品項

 滿足2大要素才是准用的單方食品添加物!

## 正面表列品項

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表1

## 符合規格標準

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表2

類別	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
第(五)類 保色劑	亞硝酸鈉Sodium nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.07 g/kg以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.0050 g/kg以下。	生鮮肉類、 生鮮魚肉類 及生鮮魚卵 <b>不得使用</b>

# 符合規格標準

 滿足**2大要素**才是准用的單方食品添加物!

## 正面表列品項

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表1

## 符合規格標準

食品添加物使用範圍及限量  
暨規格標準-附表2

### • 避免與工業用產品混淆

- **純度規格**：用以規範其成分、或雜質的含量
  - 純度
  - 不純度：如重金屬、其他鹽類或不純物等
- **鑑別規格**：針對其理化特性的認定方法



# 食品添加物之產品標示

- 標示目的為**避免**使用者**誤用**或**添加過量**
- 標示方法

## 單方食品添加物

依法規**完整**列出或自行**限縮**範圍

## 複方食品添加物

方法1：依成分含量及限量，  
**換算後再標示**添加量

方法2：直接標示法規限量，  
**須標示**有限量成分%

產品登錄碼 TFAA20012345679

食品添加物

- 一、品名：抗壞血酸鈉（維生素 C）
- 二、成分：抗壞血酸鈉（維生素 C）
- 三、衛署添製字第 099998 號
- 四、規格：5 公斤（5Kg）
- 五、國內負責廠商：究極研析有限公司，02-2345-1688
- 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 七、有效日期：108 年 12 月 30 日

八、使用範圍、用量標準：

1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。
2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。
3. 嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標未每日食用量者）中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。

九、用途：營養添加劑

十、使用限制：限於補充食品中不足之營養素時使用

十一、原產地：台灣

# 計算可添加量-以魚丸為例 (添加單方食品添加物)



產品：魚丸

➤ Q：己二烯酸是否可使用於魚丸中？

A：是，可自食品添加物使用範圍及限量暨規格標準-附表 1或其產品標示得知。

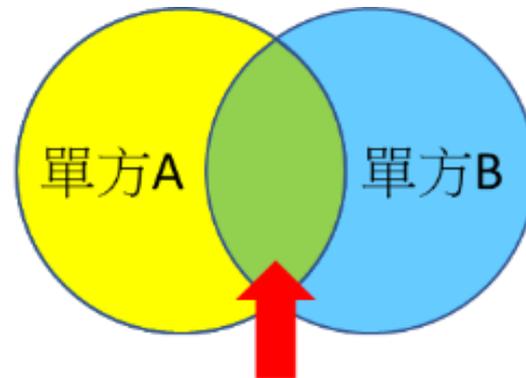
➤ Q：若可使用，60kg的產品，其添加限量為多少公克？

A：60kg \* 2g/kg = 120g 己二烯酸

類別	品名	使用食品範圍及限量(擷取)	使用限制
第(一)類 防腐劑	己二烯酸 Sorbic Acid	<p>1. 本品可使用於<b>魚肉煉製品</b>、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25%以上(含 25%)之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；<b>用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下</b>。</p> <p>2. 本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。</p>	-

# 複方食品添加物之添加原則

- 為**所含單方食品添加物其使用範圍及限量標準之交集**，意即應符合所有所含單方食品添加物之相關規定。



所含單方食品添加物之**交集處**

$$\text{換算方式：} \frac{\text{使用限量}}{\text{該單方所佔比例}} \Rightarrow \text{合法添加量}$$

# 計算可添加量-以豬肉乾為例(添加複方食品添加物)

產品：豬肉乾

- Q：該豬肉香料(複方食品添加物)是否可使用於豬肉乾中？
- Q：若可使用，45kg的產品，其添加限量為多少公克？

## 食品添加物

產品登錄碼：TFAA20012345678

- 一. 品名：豬肉香料
- 二. 成分：香料、二氧化矽(10%)、食用紅色六號
- 三. 重量：1公斤
- 四. 製造廠商：食品添加物有限公司
- 五. 電話：02-XXXX-XXXX
- 六. 地址：台北市大安區OO路OO號
- 七. 有效日期：000年00月00日
- 八. 使用範圍、用量標準：

↓使用限量 完整標示

### 二氧化矽：

1. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。
2. 本品可使用於其他各類食品；用量為2.0%以下。

### 食用紅色六號：

本品可於各類食品中視實際需要適量使用。

### 九. 使用限制：

生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

### 十. 原產地：台灣

若標示上沒有幫我換算複方品添加物之添加限量，那要怎麼辦呢？



# 計算可添加量-以豬肉乾為例 (添加複方食品添加物)

產品：豬肉乾

➤ Q：該豬肉香料(複方食品添加物)是否可使用於豬肉乾中？

A：是，可自食品添加物使用範圍及限量暨規格標準-附表 1或其產品標示得知。

➤ Q：若可使用，45kg的產品，其添加限量為多少公斤？

**豬肉香料** 成分：香料、**二氧化矽(含量10%)**、**食用紅色六號**

成分	使用範圍	用量標準	使用限制
香料	各類食品	適量使用	限用為香料
二氧化矽	1.膠囊狀、錠狀 2.其他各類食品	1.適量使用 2.用量為2.0%以下	限於食品製造或加工必須時使用。
食用紅色六號	各類食品	適量使用	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

取交集

↓  
可適用於  
各類食品

↓  
 $\frac{2.0\%}{10\%} * 100\% = 20\%$

↓  
用量標準為  
20%以下皆可

$45\text{kg} * 20\% = 9\text{kg}$   
製作45kg之豬肉乾，  
可添加9kg之豬肉香料

# 食品添加物之三專管理



## ➤ 由專人負責管理

1. 如有領用食品添加物之需求，應**向專人領取**。
2. 負責食品添加物專區之**衛生及整潔**。
3. 管理食品添加物領用量、庫存量等，負責**填寫食品添加物相關紀錄表單**。

## ➤ 有專冊記錄

1. **食品添加物進銷存紀錄**，含食品添加物種類、許可字號、進貨量、領用量及庫存量。
2. **食品添加物秤量及投料複檢紀錄**。



使用前應確認食品添加物之有效日期！



## ➤ 有專櫃(區)存放

1. 為**避免使用者誤取**，導致成品交叉污染，因此食品添加物應有專區存放。
2. 可**分區、分櫃、分層**放置，並清楚、明確的標示。

# 專冊記錄

## R-17 食品添加物進銷存紀錄表

文件編號：R-17

食品添加物 名稱				許可證字號		
產品登錄碼				購買廠商名稱		
包裝單位	<input type="checkbox"/> 公斤 <input type="checkbox"/> 公克 <input type="checkbox"/> 其他單位：_____					
日期	進貨量	領用量	庫存量	使用品項	領用人	投料複核人
年 月 日	進銷存紀錄			重複檢核紀錄 (降低誤用的風險)		
年 月 日						
年 月 日						

# 專櫃(區)存放

- 可設置專櫃、獨立空間、上下層、專區(空間區隔)並清楚、明確的標示。例如：不同棧板、貨架。



食品添加物室

謝謝聆聽

.....



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>