

食品工廠建築及設備設廠標準部分條文修正條文

第一條 本標準依食品衛生管理法第二十條第四項規定訂定之。

第三條 本標準所定之食品工廠，應依法辦理工廠登記。

第四條 食品工廠設廠，應符合第二章之規定，下列專業食品工廠並應符合第三章之相關規定：

- 一、罐頭食品工廠。
- 二、冷凍食品工廠。
- 三、蜜餞鹽漬工廠。
- 四、飲料工廠。
- 五、醬油工廠。
- 六、乳品工廠。
- 七、味精工廠。
- 八、食用油脂工廠。
- 九、脫水蔬果工廠。
- 十、餐盒食品工廠。
- 十一、速食麵工廠。
- 十二、食品添加物工廠（味精工廠除外）。

前項專業食品工廠之類別，依中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。

第十九條之一 食品添加物工廠作業場所之基本設施、生產及檢驗設備，應符合下列規定：

一、基本設施：

（一）倉庫：應依原料、材料、半成品及成品等性質之不同，區分貯存場所，必要時應設有冷（凍）藏庫。

（二）機器設備設計：用於食品添加物產製用機器設備之設計和構造

應能防止危害食品添加物品質衛生，易於清洗消毒，並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入產品之結構。若屬進行溶劑提煉或產製粉劑者，應設有防止有害物質外洩或預防塵爆等裝置。

(三)機器設備材質：所有用於食品添加物處理區及可能接觸食品添加物之設備與器具，應由不會產生或溶出毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的材料。

二、生產設備：食品添加物工廠視需要應具備下列生產設備：

- (一)粉碎機。
- (二)篩粉機。
- (三)混合或煉合機。
- (四)乾燥機或乾燥箱。
- (五)噴霧、送風、乾燥設備。
- (六)集粉處理設備。
- (七)攪拌及混合設備。
- (八)過濾設備。
- (九)加熱反應設備。
- (十)濃縮設備。
- (十一)電解設備。
- (十二)溶解設備。
- (十三)儲存設備。
- (十四)充填設備。

生產過程中使用非屬於食品添加物之觸媒、溶劑或化學物質，不得殘留於最後產製之成品中。

三、檢驗設備：食品添加物工廠應具備下列檢驗設備：

- (一)一般化學分析用玻璃儀器。

(二)秤量器(感度在一毫克以下)。

(三)pH測定器。

(四)水分測定器。

另應視需要具備下列檢驗設備：

(一)光電比色計。

(二)氣相層析儀。

(三)液相層析儀。

(四)分光光度計。

(五)微生物檢驗設備。

(六)比重計。

(七)原子吸收光譜儀。

(八)濁度計。

(九)導電度計。

(十)比旋光度計。

(十一)折射計。