

食品製造業者之食品良好衛生規範準則(GHP)規範及其業者常見缺失說明(上)

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

執行單位：財團法人台灣食品產業策進會



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

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

課程大綱

一、GHP簡介

二、GHP條文及其業者常見缺失說明

一、 GHP簡介

適用對象

- 第二條 本準則適用於食品安全衛生管理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。

指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。

係指未達工廠登記規模之食品製造業者及免辦工廠登記之食品製造業者。

食品製造業者

食品工廠

食品業者

指具有工廠登記核准文件之食品製造業者。

- 各類業別除符合各專章規定外，均須符合一般性規定。

食品工廠建築及設備設廠標準[107.09.27]



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

違反GHP罰則

食安法第41條規定

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合食安法規定，得進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕。而對於有違反食安法**第8條第1項**之虞者，**得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。**

食安法第44條規定

如有GHP不符合規定，經命限期改正而屆期不改正者，業者將涉違反食安法**第8條第1項**規定，可依同法第44條規定處**新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰**(罰鍰之裁罰標準由中央主管機關定之)。**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。**



GHP架構說明

十一章 (46條文)

第一章 總則 (§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 (§40~45)

第十一章 附則 (§46)

附表

附表一 (§4)
食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

附表二 (§5)
食品業者良好衛生管理基準

附表三 (§9)
食品製造業者製程管理及品質管制基準

附表四 (§33)
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 (§34)
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 (§36)
低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準

二、 GHP條文及其業者常見缺失說明

GHP條文說明 第一章 總則 - 第一~三條

第一章 總則

第一條	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	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。
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。

GHP條文說明 第一章 總則 - 第一~三條

第一章 總則 (續)

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、品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。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

第一章 總則 (續)

第四條

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。

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

針對以下八項訂定所應符合之規定：

1. 場區
2. 建築及設施
3. 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)
4. 員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所、研究室
5. 廁所
6. 供水設施
7. 作業場所洗手設施
8. 更衣室

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

一、	場區應符合下列規定：
	(一)地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
	(二)排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
	(三)禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

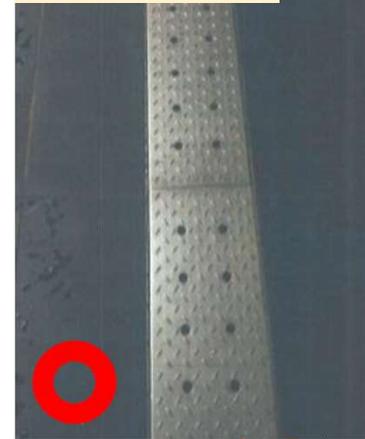
場區周圍之地面
堆放雜物且髒亂



排水溝周圍堆放
雜物且有異味



排水溝
保持清潔



寵物禁止進入
作業場所

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(一)牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。

牆壁發霉



地面破損導致積水



清潔之牆壁



修復地面破損



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(二)樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。

天花板發霉



地板剝落



作業區天花板破損



地板無破損



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(三)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。

通風口積塵



天花板未關閉或有孔洞



窗戶未設置紗窗



出入口設置防蟲廉



窗戶設置紗窗



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(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。

排水溝髒亂
且無攔截設施



排水系統設置截油裝置



水管導入排水溝



排水孔加蓋



排水溝具備攔截設施



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、 建築及設施，應符合下列規定：

(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。



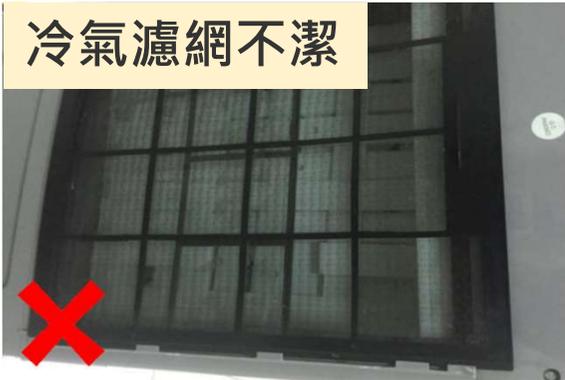
GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

- (六)通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- (七)配管外表應保持清潔。

冷氣濾網不潔



風扇網罩不潔



配管不潔



通風口保持清潔



風扇網罩定期清潔



[建議]

水、電等配管宜避免設於食品直接曝露之正上方，若設有此等配管時，應有防止灰塵或異物掉落之設施。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(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。

包裝區未與廠區外隔離



作業場所空間足夠



場區清潔度區隔規劃

清潔度區分	操作項目
污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間

[建議] 各場所之清潔度區分

分類	非食品作業區	一般作業區	管制作業區	
	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
廠房設施	如:辦公室、檢驗室、洗手消毒室、更衣室、廁所	如:洗滌室、前處理區、(物料/原料/成品)倉庫	如:製造調理區、生產區、緩衝區、外包裝室	如:冷卻室、內包裝室
物流(食物)	清潔度低	→	→	→
人流	清潔度低	←	←	←
空氣流	清潔度低	←	←	←
水流	清潔度低	←	←	←
排水	獨立系統	-	-	-
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統 (隔熱、降溫)	正壓
進出門	-	-	-	單向控制
建議落菌數*	-	500 CFU以下	50 CFU以下	30 CFU以下

*各作業區之落菌數控制標準參考台灣優良食品管理技術規範專則，業者可自主訂定食品作業場所之環境落菌標準，確保食品衛生安全品質。

[建議] 病媒防治三要素

2.病媒侵入後無法孳生 不給牠吃

- ① 食品作業場所之垃圾桶於每天生產結束後清洗乾淨。
- ② 食品作業場所內外四周不得任意堆置廢棄物及容器(定時搬離)。
- ③ 廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出(宜加蓋)。
- ④ 排水系統應經常清理保持暢通。
- ⑤ 廠區內草木要定期修剪，不必要之器材、物品禁止堆積。

病媒防治 三要素



1.使病媒無法進入廠房 不給牠進

- ① 防止病媒侵入設施：如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等。
- ② 當發現建築內有孔洞或間隙時，可以鐵網或矽利康密封。

3.病媒侵入後儘速消滅 不給牠住

- ① 追查原因並杜絕來源。
- ② 自行或委託合格廠商辦理場區環境與作業場所之清潔消毒及病媒防治。
- ③ 撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則(儘量避免使用殺蟲劑)。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(十)蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。



水塔清洗應有紀錄

判定：合格(√)表示清潔·不合格(×)表示不清潔
頻率：每年1次

日期	清洗公司	清洗者	發票編號	判定	異常處理 表單編號
水塔清洗前照片			水塔清洗後照片		

清洗人員： 廠長：

工廠用水定期送檢

水質檢驗報告

委託單位： 採樣時間：
樣品基質：飲用水 收樣時間：
樣品編號： 報告日期：
採樣單位：XXX 食品股份有限公司 報告編號：
採樣地點：前處理區 聯絡人：

是否經認可	檢驗項目	檢驗值(單位)	檢驗方法	飲用水水質標準
	PH	XX (20℃)	NIEA W424.52A	6.0-8.5
	大腸桿菌群	X (CFU/100 mL)	NIEA E230.55B	6 (CFU/100 mL)
	總菌落數	XX (CFU/mL)	NIEA E203.56B	100 (CFU/mL)
	以下空白			

備註：

聲明書：

公司名稱：XXX 檢驗股份有限公司
負責人：XXX
主管：XXX

負責人章

公司章

主管章



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

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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**。



霜太厚

日期	時間	溫度	簽名	備註
3月1日				
3月2日	9:14	1°C		
3月3日	9:14	0°C		
3月4日	9:13	18°C		
3月5日	9:14	-1°C		
3月6日	9:13	2°C		
3月7日	假日			
3月8日	假日			
3月9日				

溫度紀錄表

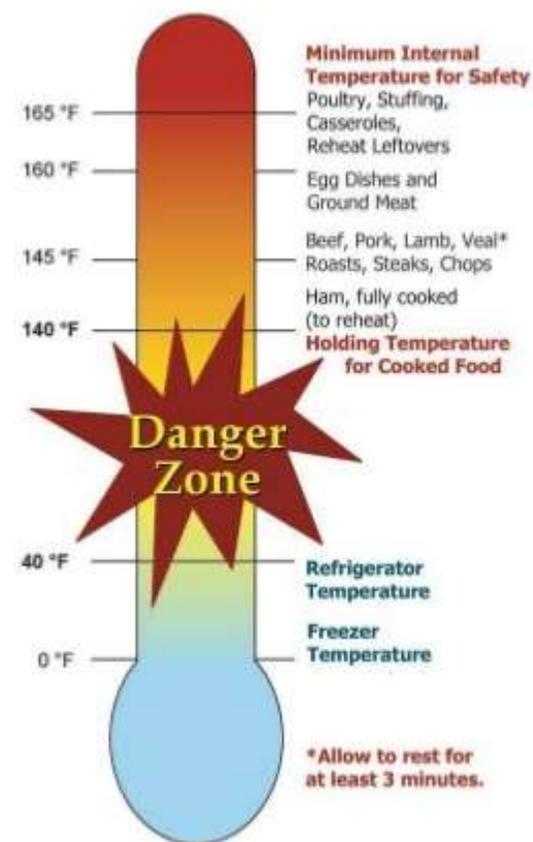


定期除霜

溫度指示器

食物中毒之危險溫度帶(僅供參考)

禽肉、剩菜復熱溫度	74°C
蛋、絞肉加熱溫度	71°C
牛肉、豬肉、羊肉加熱溫度	63°C
熱藏溫度	60°C
細菌每1小時增加一倍	21°C
細菌每6小時增加一倍	4°C
冷藏溫度	4°C
冷凍溫度	-18°C



圖片來源：USDA官網

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。

休息室整潔



檢驗室與食品作業場所隔離



員工餐廳有良好通風、採光、保持清潔



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。



GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。



製冰機上蓋不潔
應定期清潔



淨水系統(過濾器)
定期清洗或更換濾心，
且有紀錄可查詢。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。



建議於清潔作業區入口
設置洗手消毒設備

GHP條文說明 第一章 總則 – 第四條

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

第一章 總則 (續)

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。

附表二 食品業者良好衛生管理基準

針對以下六項訂定所應符合之規定：

1. 食品從業人員
2. 設備及器具清洗衛生
3. 清潔及消毒化學物質及用具管理
4. 廢棄物處理
5. 油炸用食用油
6. 管理衛生人員

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

貼近三個月相片	姓名	出生年月日	年	月	日
	住址				
	身份證字號		性別	<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
	檢查日期	年	月	日	
檢查項目	結果	蓋 關 防 檢 查 醫 師			
身高	公分				
體重	公斤				
手部皮膚病					
A型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性				
Anti-HAV IgG 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性				
<input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗此項					
出疹、膿瘡					
結核病 (X光)					
眼疾					



食品從業人員體檢項目合格證明

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、 食品從業人員應符合下列規定：

(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。

● 食品從業人員健康檢查



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

(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、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等污染食品或食品接觸面。



若有更好

黏塵滾筒
(工廠無設置
浴塵室時)

無塵腳踏黏墊



基本要求

工作帽

工作衣

工作鞋

必要時要求

髮網

口罩

(例如:清潔區、
包裝區、配膳
台等作業人員)

手套

(例如:調理不
經加熱即可食
用之食品時)

圖片來源：
新北市政府衛生局

從業人員不可配戴：手錶、手環、戒指等飾物



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

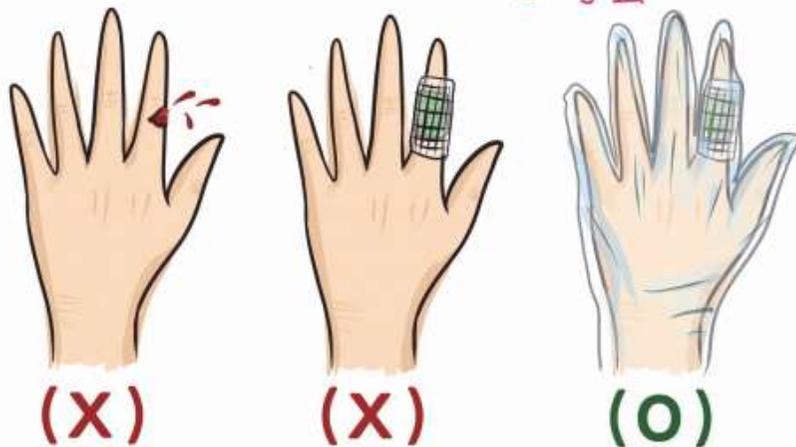
附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

(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、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

● 工作人員
手部受傷之包裝

- ✓ 鮮明防水止血貼
- ✓ 固定包裹
- ✓ 手套



[建議]

以下為清洗手部之時機，必要時應予以消毒：

- ① 進入作業場所工作前
- ② 用手直接接觸食品前
- ③ 用手撿拾掉落地上的東西後
- ④ 如廁後
- ⑤ 接觸金錢或離開工作位置後
- ⑥ 調換工作時
- ⑦ 手部受污染時(吐痰、擤鼻涕)

手部有傷口應適當包紮，且戴上衛生手套後才可開始作業，衛生手套要定時更換或消毒

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、 食品從業人員應符合下列規定：

(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。



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

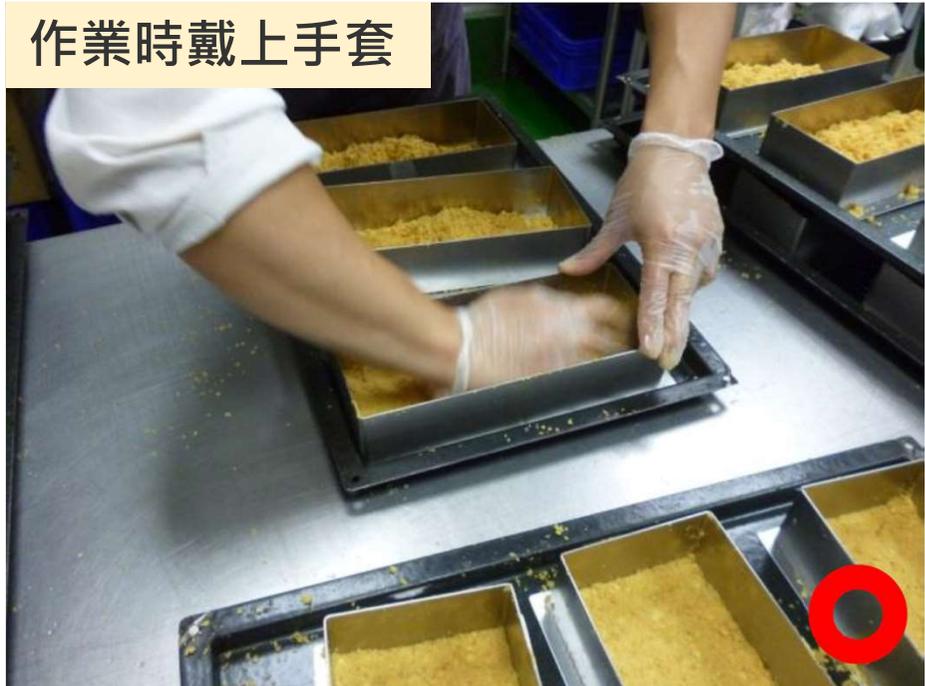
一、 食品從業人員應符合下列規定：

(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。

未戴手套直接接觸食材



作業時戴上手套



[建議] 戴手套前，雙手仍應清洗乾淨。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、 食品從業人員應符合下列規定：

(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。



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、**食品從業人員**應符合下列規定：

(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，應符合衛生要求。

要求訪客穿戴工作帽/衣/鞋



[建議]

- ① 作業中若有訪客，應於會客室接待訪客，不宜讓訪客進入作業現場。
- ② 非現場工作人員之出入應適當管理。若要進入食品作業場所之必要時，應符合現場工作人員之衛生要求。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

(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。

食品安全管制小組人員 專業講習時數累計卡
暨 衛生 管理 人員



無原製發單位
戳 記者 無效

姓 名	
身分證字號	
出生年月日	
住 址	
服務單位	

凡 努 力 過 的 必 會 留 下 痕 跡

序 號	講 習 日 期	講 習 時 數	講 習 單 位	講 習 類 別	備 註
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

凡 流 過 汗 的 必 能 歡 欣 收 割

相關活動訊息
[查詢路徑：食品藥物管理署首頁/公告資訊/活動訊息]

衛生講習及HACCP之課程查詢及辦理單位
[查詢路徑：食品衛生安全課程資訊管理系統/衛生講習或HACCP課程]

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

容器凹陷不平滑、變形



操作檯面平滑無裂縫



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

二、**設備及器具**之清洗衛生，應符合下列規定：

(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。**



使用後未立即清洗

用畢未清理粉塵



使用前確認
設備清潔



使用後仔細清潔



餐具清洗後
置於櫃內避免污染



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

二、 設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

(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。

作業中清洗地板



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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**。



病媒防治之環境用藥
放存於固定場所並建議上鎖

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

三、**清潔及消毒等化學物質**及用具之管理，應符合下列規定：

(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。**

清潔劑隨意放置於倉庫周圍



清潔劑堆放於操作台下



清潔劑放置於烹調區



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

三、**清潔及消毒等化學物質**及用具之管理，應符合下列規定：

(五)清潔、清洗及消毒用機具，應有**專用場所**妥善保存。

打掃用具直接
置於作業場所



設有打掃用具存放室

打掃用具懸置於存放室



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

食品作業場所四周、倉庫內放置廢棄物



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

四、**廢棄物處理**應符合下列規定：

(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。



廢棄物貯存間之垃圾桶未上蓋
造成異味溢出



作業場所之垃圾桶應加蓋
(建議使用腳踏式垃圾桶)



垃圾桶有加蓋

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

四、 廢棄物處理應符合下列規定：

(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。

垃圾桶清除廢棄物後
直接使用易孳生病媒



垃圾桶清除廢棄物後
立即清洗乾淨



GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

四、**廢棄物處理**應符合下列規定：

(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。

1.化學藥品

化學物質容器等
危害廢棄物



2.放射性物質



3.有害微生物

微生物試驗廢棄物



4.廚餘廢棄物

食材處理殘餘物、食物殘渣、腐敗物、不良品、過期(回收)食品



5.資源回收廢棄物

紙類、塑膠類、玻璃類、鋁類/鐵類



6.廢食用油



福利部
藥物管理署
Food and Drug Administration

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

○○○中央廚房		每日衛生管理紀錄		查 項 目		日 期								
制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	衛生管理日誌	版次	1.0	頁次	1/38	一	二	三	四	五	六	日
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理日誌												
頻率	每天	判定符合「✓」；不符合「✗」		年		月		日						
區域	檢 查 項 目	一	二	三	四	五	六	日						
作業區 環境	1.工廠四週環境維持整潔，每日清掃													
	2.牆壁、支柱與地面：無髒污、破損、積水、發霉，且維持清潔													
	3.天花板：保持乾淨，無長霉、剝落、或髒污，食品曝露之正上方無結露現象													
	4.出入口：門窗、通風口及其他通道塑膠簾、紗網完好及清潔													
	5.排水溝清潔且保持完整暢通													
	6.照明設施：燈管無損壞、燈罩無破損、脫落或積塵													
	7.配管：管線無外露且保持清潔													
	8.廠區內不得有不潔臭味													
人員衛 生	1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容													
	2.正確配戴帽、口罩無露出口鼻與頭髮													
	3.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔													
	4.與食品直接接觸的工作人員不得化妝、蓄留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶													
	5.個人工作服及工作鞋每日更換清洗													
	6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可能污染食品之行為													
配膳作 業區	7.雙手直接接觸食物時，使用拋棄式手套，破損、受污染時立即更換。													
	8.個人物品不得帶入食品處理或設備、用具洗滌之地區													
	9.非作業人員之出入應適當管理，進入食品作業場所時，符合衛生要求													
	1.工作前後輸送帶及工作台面保持清潔且有使用75%酒精消毒													
	2.作業人員有戴塑膠手套，更換配膳食物、污損時立即更換													
前處理 作業區	3.配膳室於作業時保持舒適溫度													
	4.食物及容器不可直接與地面接觸													
	5.無放置雜物，保持乾淨													
	1.有完整洗手掛圖及如前後應洗手的標語且無破損													
	2.打掃清潔，無不良臭味，垃圾桶保持乾淨													
更衣室	3.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精													
	1.員工有個人專用置物櫃且持清潔													
	2.未放置食物及雜物，地面保持清潔													
	3.有落地鏡且完整無破損													
洗手 設施	1.有完整洗手掛圖													
	2.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精													
設備與 器具	1.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示其使用目的方法，置於儲藏室中													
	2.食品作業場所前處理作業區及烹調作業區之清潔液放置於水槽下方且以一瓶為限。													
	1.用於食品之設備與器具，使用前後盤點，且確實清潔消毒													
	2.冷凍冷藏櫃物品排放整齊、溫度正常並依規定紀錄													
	3.乾物貯區維持乾淨，物品擺放正確，溫度及相對溫度依規定紀錄													
	4.蒸籠、飯鍋和炒菜鍋、烤箱於收工後保持清潔													
	5.切菜機於使用後清理乾淨													
	6.食物盛裝容器無凹陷或裂縫													
	7.刀具砧板依生熟食區分，使用後清洗乾淨													
	8.調味用料之盛裝容器有明確標示，不使用時需加蓋且保持清潔													
廢棄物	9.包裝作業前後，盒菜工作台面及便當輸送帶清洗乾淨並噴灑75%酒精													
	10.每日更換泡鞋池有效氯(200 ppm)並保持清潔													
	1.食品作業場所內無堆積廢棄物													
烹調作 業區	2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理													
	3.廚餘桶及截油槽每日清理一次													
	1.現場無私人用品及飲料等													
	2.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面													
	3.鋼鏈等器具有置於規定器容中													
	4.清潔劑不可置於烹調作業區內													
前處理 作業區	5.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理													
	6.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒													
	1.食品之原料及器具不可直接與地面接觸													
	2.食料清洗依序為水果、蔬菜、肉類及海鮮，且需充份去除砂土及異物													
衛生管理人員：	3.物料庫房、冷凍、冷藏室有專人管理，所有物料應放置整齊並先進先出													
	4.物料庫及倉庫內貯存之物品分類存放，不可直接置地板上，應離地離地5cm以上													
單位營養師：														

[建議]
每日檢查並簽名。

GHP條文說明 第一章 總則 – 第五條

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

標明管理衛生人員姓名



標明管理衛生人員姓名



衛生福利部食品藥物管理署

.....
02-2787-8200



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

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