

食品輸入業者教育訓練 輸入業者食品良好衛生規範準則概述



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

大綱

前言

GHP 第一章 總則

GHP相關衛生紀錄表單下載

前言

何謂食品良好衛生規範準則

GHP (The Regulations on **G**ood **H**ygien**e** **P**ractice for Food)

- 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**皆應實施GHP**，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。



食藥署啟動「109年食品添加物製造及輸入業稽查專案」

- 資料來源：食品藥物管理署
- 建檔日期：109-07-08
- 更新時間：109-07-08

為強化源頭管理及落實三級品管制度，食品藥物管理署近日將啟動「109年食品添加物製造及輸入業稽查專案」，以降低可能之食品危害，確保國民飲食安全。

本次稽查重點為原料來源及使用之合法性，另將加強查核產品標示、**食品良好衛生規範準則(GHP)**、食品業者登錄、食品追溯追蹤、強制檢驗及食品安全監測計畫等項目之落實情形，並將於源頭抽驗食品添加物，檢驗是否含非法添加之化學物質，如查獲業者違反食安法相關規定，所轄衛生局將依法處辦。



食藥署啟動「109年度健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案」

- 資料來源：食品藥物管理署
- 建檔日期：109-09-04
- 更新時間：109-09-04

臺灣養生保健風氣興盛，多數民眾為了追求營養均衡，有額外攝取健康食品、維生素類產品的習慣，配方奶粉與疾病專用配方等特殊營養食品也是嬰兒及特定疾病患者所需求使用之營養補給品，食品藥物管理署(下稱食藥署)針對此類產品訂有特定管理法規，要求業者應依法取得產品查驗登記許可後，始得製造、輸入或販售，為確保此類產品符合我國法規規範，食藥署近日亦將啟動「109年度健康食品、國產維生素錠狀膠囊狀食品及特殊營養食品國內源頭業者稽查專案」，會同地方政府衛生局執行稽查。

本專案主要針對健康食品工廠、國產維生素類錠狀膠囊狀食品工廠、特殊營養食品製造及輸入業等3類業者進行稽查，查核重點包含食品業者登錄資訊、自主管理、食品添加物使用及管理、強制性檢驗、查驗登記許可內容符合性、食品追溯追蹤系統、產品標示、**食品良好衛生規範準則(GHP)**及健康食品工廠良好作業規範等項目。食藥署呼籲食品業者應落實自主管理，並符合食品安全衛生管理法及健康食品管理法相關規定，違者將依法處辦，以保障消費者權益。



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

GHP 第一章 總則

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

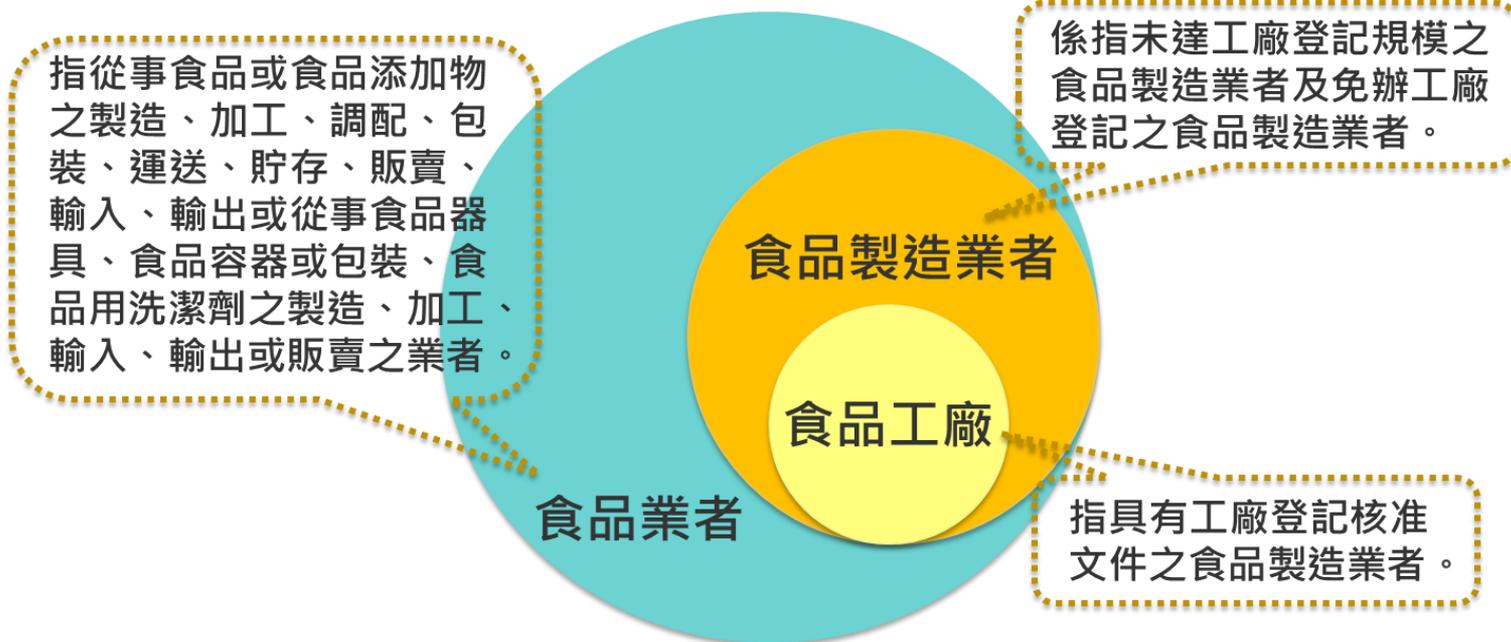
GHP條文說明

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。



- 各類業別除符合各專章規定外，均須符合一般性規定。

GHP條文說明

第一章 總則 - 第一~三條

第一章 總則

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 - 第一~三條

第一章 總則

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



寵物無管制



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。



牆面納垢



牆面侵蝕



地面破損導致積水



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。

天花板長黴



天花結露現象



地板剝落



GHP條文說明

第一章 總則 - 第四條

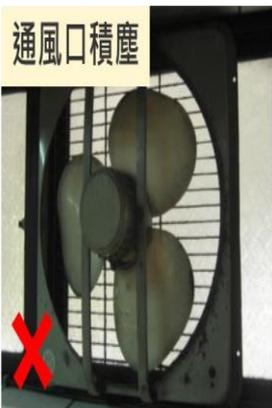
附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。

(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。

(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。



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。



■ 作用原理：

光電池是把光能直接轉換成電能的光電元件。當光線射到矽光電池表面時，在介面上產生光電效應。產生的光生電流的大小與光電池受光表面上的照度有一定的比例關係。

照度計



GHP條文說明

第一章 總則 - 第四條

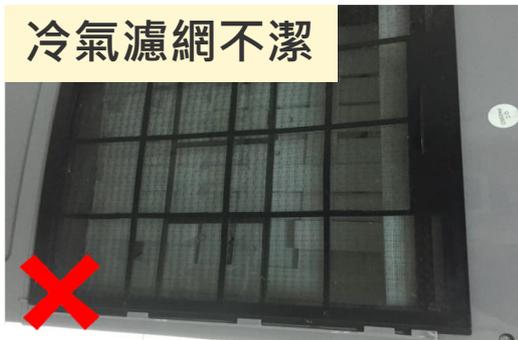
附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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

管線不潔



任意懸掛



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

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



工廠用水定期送檢

水質檢驗報告

委託單位： 樣品類別： 檢驗時間：
 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 (26°C)	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
 人：XXX
 主管：XXX

負責人章

公司章

主管章

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		

管線人員：

廠長：

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。



中山廚房

落實溫度記錄

文件編號: G-4-3-02A

制定單位: HACCP 管制小組 冷藏櫃溫度紀錄表 版次: 1.0 頁次: 25/38

頻率: 每天 2 次 冷藏櫃溫度標準: 7°C 以下

日期	上午		下午		記錄人員
	溫度°C	時間	溫度°C	時間	
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					

衛生管理人員: _____ 單位營養師: _____

建議附註管制基準

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



冰鏟未獨立存放

放冰鏟之設備或容器需以能符合衛生清潔為原則



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

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。



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

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

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：

(四)**有毒化學物質**，應**標明其毒性、使用及緊急處理**。

乙醇 (Ethanol)



危險

危害成分：乙醇
危害警告訊息：
高度易燃液體和蒸氣
造成眼睛刺激

危害防範措施：
緊蓋容器
遠離引燃品—禁止抽煙
若與眼睛接觸，立刻以大量的水洗滌後洽詢醫務
戴眼罩/護面罩

製造商或供應商：(1)名稱：
(2)地址：
(3)電話：

※更詳細的資料，請參考物質安全資料表

本資料僅供參考，使用者需自行判斷其實際可用性。
GHS標亦分級可能因採任不同參考資料及其他特殊考量，而有不同之分級結果。

化學物質放置場所備妥 MSDS/SDS



物質安全資料表

安全資料表

一、 化學品名稱與資料
化學品名稱：碘化鉀(Potassium iodide)
其他名稱：—
用途用途說明：用於碘化鉀製劑、碘劑、止咳劑、防腐劑、營養、食品添加劑等。
製造商：聯大食品原料有限公司，地址及電話：中國股份有限公司，台北中興路金山街二號117號 02-29414145
緊急聯絡電話：傳真電話：02-29414145-29278015

二、 危害辨識資料
化學品危害分類：皮膚腐蝕劑(類別 1) 眼、生殖毒性物質(類別 1) 環境危害物質(現毒性) 第 2 類
標示內容：
標式符號：腐蝕性、環境
象：— 腐蝕
危害警告訊息：
可能造成皮膚灼傷
可能對水生生物造成嚴重影響
對水生生物有毒具有長期持續影響

危害辨識標識：
對水生生物有毒/腐蝕性/腐蝕性

其他危害：—

三、 成分/組成資料
純物質：
中文名稱：碘化鉀(Potassium iodide)
英文名稱：Potassium monoiodide, Iodic acid, potassium salt - KI-9 - Potassium iodide (KI, KI)
化學文摘社登記號碼(CAS No.)：7811-18-8
危害成分(或中間成分)：100

四、 急救措施
不同暴露途徑之急救方法：
吸 入：1. 將患者移至新鮮空氣處，脫除患者被污染之衣物。2. 保持患者清醒，若無呼吸則進行人工呼吸。3. 立即送醫。
皮膚接觸：1. 脫除受污染之衣物和鞋類。2. 用溫和肥皂水清洗皮膚15分鐘以上。3. 立即就醫。4. 脫除衣物和鞋類，脫除鞋蓋及內襯物後方可再次使用。
眼睛接觸：1. 立即以大量清水沖洗 15 分鐘以上。2. 立即就醫。
食 入：1. 若患者已失去意識，不可嘗試催吐或清除胃內容物。2. 立即呼救。再給予口服療法。3. 儘快將患者送往醫院以進行藥物治療和觀察。4. 若患者已失去意識，應保持患者清醒。5. 治療時應注意觀察。
高濃度吸入之危害性：無資料。
對環境之危害性：無資料。應付環境緊急事故之措施：
對廢棄物之處理：1. 妥善儲存，考慮處理。

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												
制定日期	○○.○○.○○	文件名稱														
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理日誌	版次: 1.0	頁次: 1/38	日 期											
頻率: 每天	判定符合「✓」; 不符合「×」	年 月 日							一	二	三	四	五	六	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.廠區內不得有不良氣味															
人員衛 生	1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容															
	2.正確配戴圍裙、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、留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶															
	5.個人工作服裝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															
	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、用具清洗之地區															
	9.非從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															
配膳作 業區	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															
	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.無置放雜物，保持乾淨															
廁所	1.有完整洗手掛圖及如廁後應洗手的標語且無破損															
	2.打掃清潔，無不良氣味，垃圾桶保持乾淨															
	3.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精															
更衣室	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														
	清潔及 消毒用 品等化 學物質	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。														
	設備與 器具	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，溫度及相對濕度依規定紀錄														
4.蒸爐、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，不使用時需加蓋且維持清潔																
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液(200 ppm)並保持清潔																
廢棄物	1.食品作業場所內無堆積廢棄物															
	2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理															
	3.廚餘桶及載油桶每日清理一次															
	1.現場無私人用品及飲料等															
烹調作 業區	2.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面															
	3.鍋鏟等器具置於規定容器中															
	4.清潔劑不可置於烹調作業區內															
	5.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理															
前處理 作業區	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.食材清洗依序為水果、蔬菜、肉類及海鮮，且需充分去除砂土及異物															
	3.物料庫房、冷凍、冷藏室有專人管理，所有物料應取整齊並先進先出															
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																

衛生人員：

單位營養師：

[建議]
每日檢查並簽名。



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 - 第六條

第一章 總則 (續)

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。

半成品倉庫獨立設置



倉庫有足夠空間供搬運



GHP條文說明 第一章 總則 - 第六條

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

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。

食材置於地面



原料室物品離地存放
(並建議離牆存放)



冷藏庫物品以不同顏色
塑膠籃作為離地措施



GHP條文說明 第一章 總則 - 第六條

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

利用隔板標示使用優先順序



接近有效日期的產品
使用有色標籤提醒優先使用



標示於外

成品入庫單 單號: 105114-1-C

產品名稱	洗滌盤	製造日期	105.11.14
包裝容器	棉籃/紙箱	有效日期	105.11.29
數量	59箱	產品批號	105114-1-1
規格	15kg/箱		
備註			

成品入庫單 單號: 105114-1-D

產品名稱	洗滌盤	製造日期	105.11.14
包裝容器	棉籃/紙箱	有效日期	105.11.29
數量	4箱	產品批號	105114-1-3
規格	15kg/箱 M		
備註			

成品入庫應做記錄

GHP條文說明 第一章 總則 - 第六條

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

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。



乾倉設有溫濕度計

友富貿易有限公司

制定日期 2015.11.25 文件編號

頻率：每日 乾物料室溫度控制在28度以下、濕度控制在70%以下

期別：2016年7月				期別：2016年8月			
日期	溫/濕度	時間	記錄	日期	溫/濕度	時間	記錄
1	30/76	11:18	(2)	1	30/74	11:24	(2)
2	休			2	28/72	10:20	(2)
3	休			3	32/74	10:19	(2)
4	30/72	10:30	(2)	4	31/72	11:39	(2)
5	31/68	12:45	(2)	5	31/70	10:22	(2)
6	31/74	11:15	(2)	6	休		
7	32/76	11:06	(2)	7	休		
8	休			8	31/76	11:03	(2)
9	休			9	30/72	10:21	(2)
10	休			10	30/76	11:04	(2)
11	28/88	11:15	(2)	11	26/74	11:00	(2)
12	28/80	11:05	(2)	12	28/72	10:52	(2)
13	30/72	10:46	(2)	13	休		
14	28/70	11:10	(2)	14	休		
15	30/74	11:00	(2)	15	30/80	11:26	(2)
16	休			16	24/82	11:46	(2)
17	休			17	26/82	11:02	(2)
18	30/80	9:30	休	18	26/80	11:25	(2)
19	30/75	9:30	休	19	28/76	11:12	(2)
20	31/75	11:00	休	20	28/74	10:20	(2)
21	31/75	9:30	休	21	休		
22	31/70	11:20	休	22	30/76	11:58	(2)
					76	11:34	(2)
					74	11:17	(2)
					72	11:20	(2)
					70	11:04	(2)
					76	11:27	(2)
					76	11:42	(2)

建立管制基準
並落實記錄



落實溫濕度記錄

GHP條文說明 第一章 總則 - 第六條

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

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。

原材料/半成品
未覆蓋及標示



原材料/半成品
覆蓋並標示



開封後
袋口未保持密閉



取料後
迅速密閉袋口



GHP條文說明 第一章 總則 - 第六條

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

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。

未使用之包材貯放時妥善包裝



包材與原材料、半成品或成品分開貯存



GHP條文說明 第一章 總則 - 第七條

第一章 總則 (續)

第七條 食品業者**運輸管制**，應符合下列規定：

二、產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。

運輸車輛內之產品整齊放置並留有足夠空間



GHP條文說明 第一章 總則 - 第七條

第一章 總則 (續)

第七條 食品業者**運輸管制**，應符合下列規定：

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。

常溫車運送冷凍食品



低溫車運送冷凍食品



確認車廂及產品品溫



[提醒] 依據食品良好衛生規範準則《附表一》三(一)之規定
冷凍食品之品溫應保持在 -18°C 以下；
冷藏食品之品溫應保持在 7°C 以下、凍結點以上；
避免劇烈之溫度變動。

GHP條文說明 第一章 總則 - 第七條

第一章 總則 (續)

第七條 食品業者**運輸管制**，應符合下列規定：

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。

運輸車無遮蔽設施，無法避免日曬雨淋



GHP條文說明 第一章 總則 - 第七條

第一章 總則 (續)

第七條 食品業者**運輸管制**，應符合下列規定：

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。

白天運送團膳餐食



晚上運送垃圾



GHP相關衛生紀錄表單下載

GHP相關衛生紀錄表單下載參考(1/2)

... | 回首頁 | 網站導覽 | English | 雙語辭彙 | 常見問答 | 為民服務信箱 | 衛生局專區 | RSS |



請輸入關鍵字 站內 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

1

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

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

研究檢驗

製藥工廠管理
(GMP/GDP)

邊境查驗專區

通報及安全監視
專區

公告事項

食品、藥品、管制藥品及化妝品相關法規及檢驗規範等之預告或公告

食品營養成分資料庫

台灣地區食品營養成分資料庫與油脂資料庫

兩岸食品安全業務

海峽兩岸食品安全協議、海峽兩岸食品安全協議執行成果

食品業管理

食品業者相關管理事項

食品、餐飲、營養相關法令
規章

食品衛生標準、食品添加物使用範圍及限量暨規格標準等法令規章查詢

食品業務資訊查詢連結

健康食品許可資料、食品添加物登記資料、餐飲業HACCP業者資料等資訊查詢

食品輸入管理

輸入查驗管控措施、不安全食品事件處理流程、進口牛肉、貿易便捷化

餐飲衛生

餐飲業者安全衛生、防治食品中毒、食品技師、食品容器具、餐飲業者食品安全管制系統及衛生評鑑

健康食品許可證查詢

表單下載

健康食品安定性試驗指引QA問答集

健康食品安定性試驗指引

增修訂農產品農藥殘留容許量應備審查資料

Requirements for establishing the Maximum Residue Limits (MRLs) of Pesticides

2

GHP相關衛生紀錄表單下載參考(2/2)

... | 回首頁 | 網站導覽 | English | 雙語辭彙 | 常見問答 | 為民服務信箱 | 衛生局專區 | RSS |



請輸入關鍵字 站內 站外

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 > 食品業管理

業務專區 3

- 食品
- 藥品
- 醫療器材
- 化粧品
- 管制藥品
- 區管理中心

- 01 食品製造業者指引
- 02 食品製造業GHP專區**
- 03 食品安全管制系統HACCP專區
- 04 蛋製品製造業者食品安全管制系統
- 05 食品安全監測計畫專區
- 06 外銷食品(添加物)英文衛生證明、加
- 07 本署辦理輸出水產品至沙烏地阿拉伯

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

食品良好衛生規範準則 GHP 紀錄表單範本

文件編號	文件名稱	建議使用頻率	備註
R-01	人員衛生管理檢查表	1次/日	
R-02	廁所清潔紀錄表	1次/日	
R-03	冷藏庫(櫃)溫度紀錄表	2次/日	
R-04	冷凍庫(櫃)溫度紀錄表	2次/日	
R-05	設備(器具)清潔紀錄表	2次/日	
R-06	倉庫溫溼度紀錄表	2次/日	
R-07	運輸管制紀錄表	1次/日	
R-08	衛生自主管理表	1次/日	
R-09	蓄水塔清潔紀錄表	1次/年	
R-10	病媒防治現蹤紀錄表	每批(次)	
R-11	供應商名冊	如有更新時每批(次)	
R-12	上游供應商訪視紀錄表	每批(次)	
R-13	原材料驗收紀錄表	每批(次)	
R-14	產品銷售紀錄表	每批(次)	
R-15	產品銷售退回紀錄表	每批(次)	
R-16	成品回收作業紀錄表	每批(次)	
R-17	食品添加物進銷存紀錄表	每批(次)	
R-18	清潔及消毒等化學物質進銷存紀錄表	每批(次)	
R-19	員工內部教育訓練紀錄表	每批(次)	
R-20	異常處理單	每次	
R-21	客訴處理紀錄表	每批(次)	

備註：後附表單範本僅供參考，貴公司應視實際情況做調整

Thank you for your attention.

安通

安門

安全

安產

安定



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