

111年農產加工製品業者

場區環境及人員衛生管理說明

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

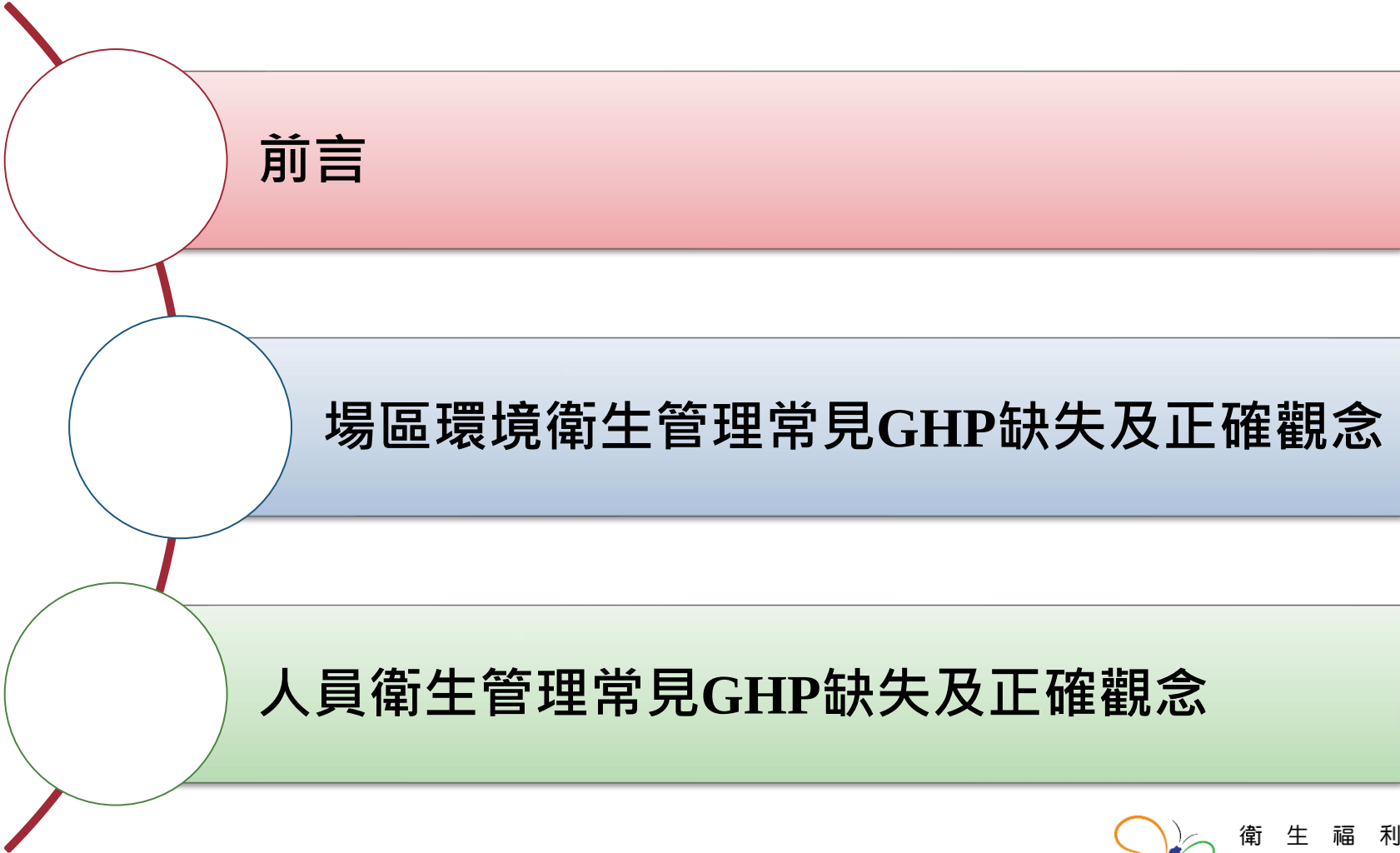
執行單位：財團法人台灣食品產業策進會



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

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

大綱



前言

場區環境衛生管理常見GHP缺失及正確觀念

人員衛生管理常見GHP缺失及正確觀念

前言

場區環境及人員衛生重要性

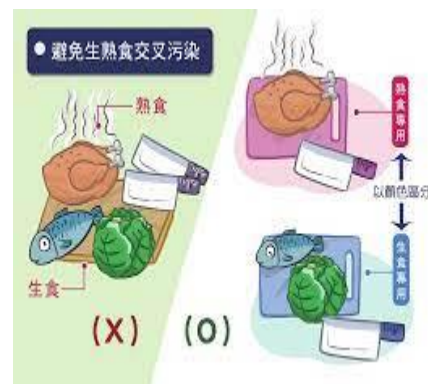
- 食品的安全衛生，不僅對**提高產品品質**、**樹立公司信譽**有直接相關性，而更重要的是對保障**消費者健康**起決定作用。
- 食品製造的環境衛生關係經營的成敗。



環境清潔



病媒防治



防止交叉污染



人員衛生

場區環境衛生管理 常見GHP缺失及正確觀念

場區環境常見GHP缺失

- ❑ 地面未保持**清潔**、排水系統未保持**暢通**、禽畜、寵物未**管制**【附表一 §1】
- ❑ 牆壁、支柱及地面未保持清潔，有納垢、侵蝕或積水等情形【附表一§2 I】

場區周圍雜物堆放且地面髒亂



排水溝堆放雜物且有異味



牆壁發霉



環境清潔管理正確概念

- ✓ 地面保持**清潔**、排水系統保持**暢通**。
- ✓ 牆壁、支柱及地面保持清潔。
- ✓ 禽畜、寵物等應予**管制**

地面清潔



排水暢通



寵物管制



場區環境常見GHP缺失

- ❑ 出入口、門窗、通風口及其他孔道未保持清潔，排水溝異常，未設置防止病媒侵入設施【附表一§2 III、2 IV】
- ❑ 照明未達法規光度，照明設備未清潔【附表一§2 V】
- ❑ 清潔度不同的作業場所，未有效區隔及管理【附表一§2 VIII】

天花板未密閉或有孔洞



未設置紗窗



光度不足200燭光



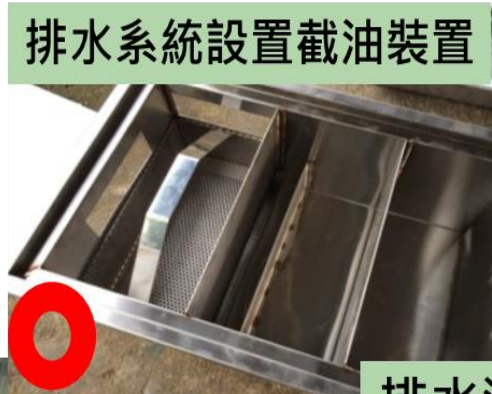
環境清潔管理正確概念

- ✓ 出入口、門窗、通風口及其他孔道保持清潔
- ✓ 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
- ✓ 設置防止病媒侵入設施

設置紗窗



排水系統設置截油裝置



出入口設置防蟲簾



排水溝具備攔截設施



環境清潔管理**正確概念**-病媒防治

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、柵欄等。
- (2)當發現建築內有孔洞或間隙時，可以鐵網、矽利康等密封。

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。

3.病媒侵入後盡速消滅(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(盡量避免使用殺蟲劑)。

環境清潔管理正確概念

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

通風口保持清潔



風扇網罩定期清潔



配管不潔



水、電等配管宜避免設於食品直接暴露場所之正上方，若有則應設置防止灰塵或異物掉落之設施。

環境清潔管理正確概念

- ✓ 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。



清潔度分區管理**正確**概念

✓ 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



場區應依清潔度規劃動線

清潔度區分	操作項目
清潔區	內包裝、配膳
準清潔區	製備、烹調
一般作業區	外包裝、成品倉庫
非食品處理區	辦公室、洗手間

清潔度分區管理正確概念

分類	清潔區	準清潔區	一般作業區	非食品處理區
廠房設施	如:內包裝室、冷卻室	如:調理區、緩衝區	如:外包裝室、成品倉庫	如:辦公室、洗手間
物流	清潔度高 ←	←	←	清潔度低
氣流	清潔度高 →	→	→	清潔度低
人流	清潔度高 →	→	→	清潔度低
水流	清潔度高 →	→	→	清潔度低
進出門	-	-	-	單向控制

若廠區大小不足以作出有效之物理區隔，可採取時間區隔：將作業場所妥善清潔過後再進行不同清潔度的作業，錯開時間達到區隔效果。

場區環境常見GHP缺失

- ❑ 廁所設置地點正面開向作業場所或沒有緩衝設施或未標「如廁後應洗手」之字樣【附表一§5 IV】
- ❑ 直接使用之用水及冰末有水質標準相關證明文件【附表一§6 I】
- ❑ 廁所未掛洗手方法或掛了未依洗手方法洗手【附表一§7 I】
- ❑ 清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質未專人專冊專區管理【附表二§3 II】



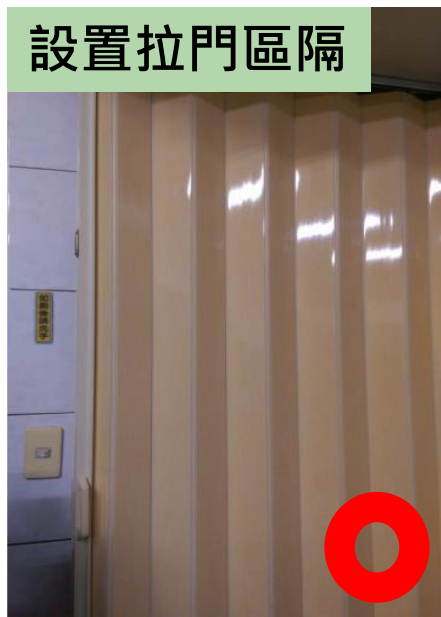
廁所管理正確概念

- ✓ 設置地點應防止污染水源。
- ✓ 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。
- ✓ 應保持整潔，避免有異味。
- ✓ 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

以隔板區隔



設置拉門區隔



廁所保持清潔



張貼應洗手字樣



水質管理正確概念

蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。



工廠用水定期送檢

XXX 檢驗股份有限公司
行政院環保署許可證字號：環署環檢字第 035 號

水質檢驗報告

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

是否認可	檢驗項目	檢驗值(單位)	檢驗方法	飲用水水質標準
	PH	XX (25℃)	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：
說明書：

公司名稱：XXX 檢驗股份有限公司
負責人：XXX
主營業務：XXX

負責人章
公司章
主管章

水塔清洗應有紀錄

表單二十二、水塔清潔紀錄表

判定：合格(√)表示清潔，不合格(x)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		

管理衛生人員：

廠長：

清潔及消毒等化學物質及用具管理**正確概念**

- ✓ 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**。

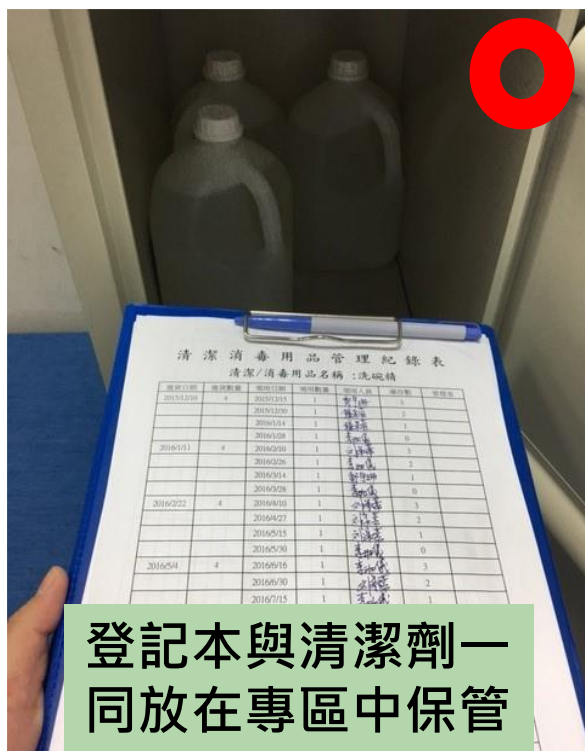


清潔及消毒等化學物質及用具管理正確概念

- ✓ 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。



清潔及消毒等化學
物質存放於固定場
所，並予以標示及
建議上鎖



登記本與清潔劑一同放在專區中保管

[illegible]

化學物質領用紀錄

清潔及消毒等化學物質及用具管理**正確**概念

- ✓ 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



清潔劑堆於操作台下



清潔劑置於烹調區



清潔及消毒等化學物質及用具管理**正確概念**

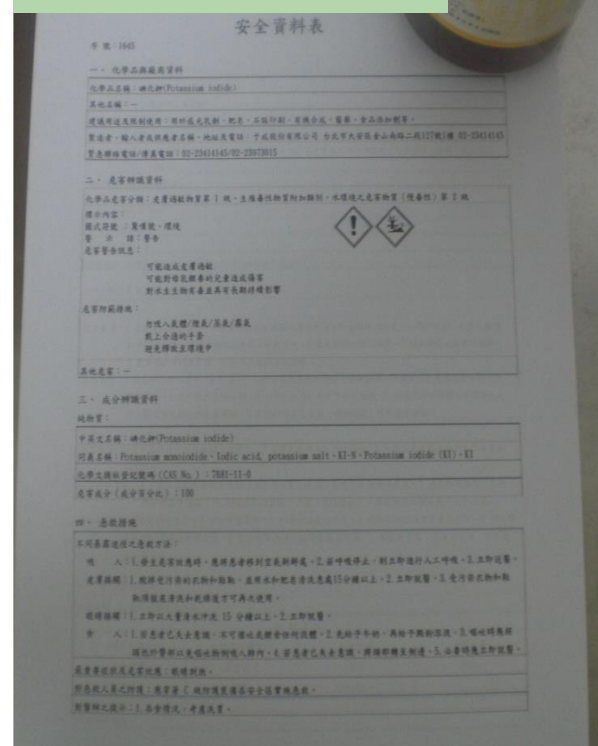
✓ 有毒化學物質，應**標明其毒性、使用及緊急處理**。



化學物質放置場所備妥 物質安全資料表



物質安全資料表



清潔及消毒等化學物質及用具管理**正確概念**

- ✓ 清潔、清洗及消毒用機具，應有**專用場所**妥善保存。



人員衛生管理 常見GHP缺失及正確觀念

人員衛生常見GHP缺失

- 未進行體檢或留存體檢紀錄【附表二§1 I】
- 未教育訓練或留存教育訓練紀錄【附表二§1 II】
- 食品從業人員個人衣物帶入食品作業場所【附表二§1 VIII】
- 食品業者未按日填報衛生管理紀錄【附表二§6】
- 管理衛生人員，未於工作場所明顯處，標明該人員姓名【附表二§7】



人員衛生管理-健康檢查

- ✓ 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	☐ 男	☐ 女	
	檢查日期	年	月	日		
檢查項目	結果					
身高	公分					
體重	公斤					
手部皮膚病						
A型肝炎	蓋關防					
Anti-HAV IgM 抗體	☐ 陽性	☐ 陰性				
Anti-HAV IgG 抗體	☐ 陽性	☐ 陰性				
☐ 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗此項						
出疹、膿瘡	檢查醫師					
結核病 (X光)						
眼疾						
傷寒						



從業人員應每年接受健康檢查並保有紀錄

食品從業人員體檢項目合格證明

4 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目

圖片來源：台北市政府衛生局

人員衛生管理-教育訓練

- ✓ 新進食品從業人員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。
- ✓ 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。

教育訓練計畫表

日期	課程名稱	課程內容	時數	講師	受訓員	備註

管理衛生人員：

廠長：

教育訓練紀錄表

頻率：每次

日期	教育訓練名稱	舉辦單位	講師	地點		
講習內容		員工姓名	員工簽名	結果	異常處理 表單編號	
照片						

管理衛生人員：

廠長：



食品衛生安全課程資訊管理系統

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



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

人員衛生管理-個人衣物管理

- ✓ 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。



人員衛生管理-穿著管理



若有更好

黏塵滾筒
(工廠無設置浴塵室時)

無塵腳踏黏墊

手要乾淨不得留指甲
塗指甲油
必要時應戴手套
不可帶手鍊等飾物



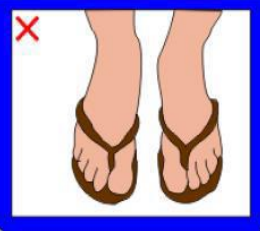
要帶網帽
(頭髮及耳朵須包覆完整)

配戴口罩

要穿乾淨整齊之
工作衣



錯誤示範



基本要求

工作帽

工作衣

工作鞋

必要時要求

髮網

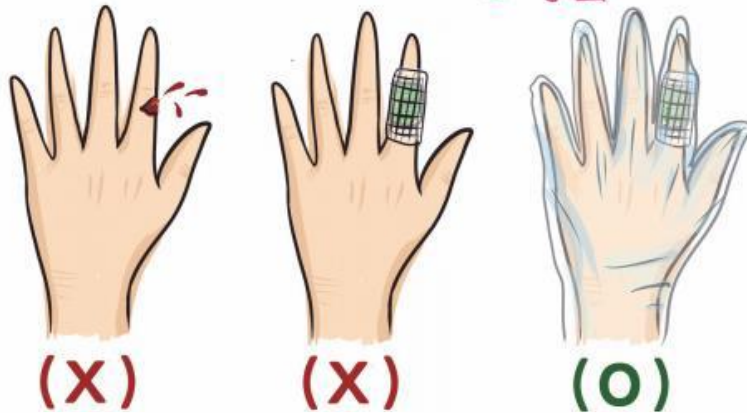
口罩
(例如:清潔區、配膳區)

手套
(例如:調理不用加熱即可食用之食品時)

人員衛生管理-手部管理

● 工作人員 手部受傷之包裝

- ✓ 鮮明防水止血貼
- ✓ 固定包裹
- ✓ 手套



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。

以下為應清洗手部之時機，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)

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

人員衛生管理-非食品從業人員出入管理

要求訪客穿戴
工作帽/衣/鞋



- (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。

人員衛生管理-管理衛生人員

- ✓ 食品工廠之**管理衛生人員**，宜於工作場所明顯處，標明該人員姓名。



標明管理衛生人員姓名

人員衛生管理-管理衛生人員

- ✓ 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

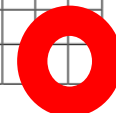
每日衛生管理紀錄

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	G-4-1-01					
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理日誌	版次：1.0 頁次：1/38					
頻率：每天 判定符合「✓」；不符合「×」 年 月 日								
區域	檢 查 項 目	日 期						
		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、通風口及其他通風塑膠、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.正確配戴網帽、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							
	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							

區域	檢 查 項 目	日 期						
		一	二	三	四	五	六	日
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.乾物料區維持乾淨、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。不使用時需加蓋且保持清潔							
	9.包裝作業前後，盒裝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.廚餘桶及載油槽每日清理一次							
烹調作業區	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.鍋鏟等器具置於規定區域中							
	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							
	6.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒							
前處理作業區	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，且需充份去除沙土及異物							
	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，應離地離牆 5cm 以上							

衛生人員：

單位營養師：



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

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/>