

食品良好衛生規範準則

建築與設施、冷藏冷凍庫



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

第一章 總則 - 第四條

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



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

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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (十) **蓄水池（塔、槽）**應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。

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。



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。



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。



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。

水管未導入排水溝



排水溝髒亂不堪
且無攔截設施



攔截設施不完整



排水系統設置截油裝置



排水孔加蓋



排水溝具備攔截設施



水管導入排水溝



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(Lux)**以上，工作或調理檯面，應保持**二百米燭光(Lux)**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。

作業區之照明光線充足



包裝區之照明光線充足



照明設備保持清潔



藥求安全，食在安心



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

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。

通風口積塵



冷氣濾網不潔



風扇網罩不潔



通風口保持清潔



冷氣出風口保持清潔



風扇網罩定期清潔



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。



[建議]

水、電等配管宜裝設在天花板上方，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。

藥求安全，食在安心

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。



清潔區與其他作業區
有效區隔



作業場所空間足夠



有效區隔



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



[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	→	→	→	清潔度高
人流	清潔度低	←	←	←	清潔度高
空氣流	清潔度低	←	←	←	清潔度高
水流	清潔度低	←	←	←	清潔度高
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	—	—	—	—	單向管制
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。

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：

(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。



Food and Drug Administration



[建議] 病媒防治三要素

1.使病媒無法進入廠房 **不給牠進**

病媒: 可以傳播疾病的動物
如:老鼠、昆蟲(蚊蠅、蟑螂...等)

不給牠吃

2.病媒侵入後無法孳生

- 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 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。

不給牠住

3.病媒侵入後儘速消滅

- 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)。

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。

水塔保持清潔



工廠用水定期送檢

XXX 檢驗股份有限公司
行政院核准發件可證字號：環署環檢字第 015 號

水質檢驗報告

委託單位： 採樣時間：
 樣品名稱：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：南高樓區 聯絡人：

是否合格	檢驗項目	檢驗值(單位)	檢驗方法	飲用水水質標準
	PH	XX (20°C)	NIEA 9024.32A	6.5-8.5
	大腸桿菌群	X (CFU/100 mL)	NIEA E220.35B	0 (CFU/100 mL)
	總菌落數	XX (CFU/mL)	NIEA E203.54B	100 (CFU/mL)
	以下空白			

備註：
說明書：

公司章：XXX 檢驗股份有限公司
 負責人：XXX
 檢驗主管：XXX

自簽人章
 公司章
 大印章

水塔清潔紀錄表

判定：合格(√)表示清潔、不合格(×)表示不清潔
頻率：每年1次

水塔清洗應有紀錄

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：

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。

環境溫度

冷藏庫(櫃)
7°C以下 凍
結點以上
冷凍庫(櫃)
-18°C以下



食品中心溫度

冷藏食品
7°C以下 凍
結點以上
冷凍食品
-18°C以下



藥求安全，食在安心

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

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

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。



冷凍庫控制在-18°C以下



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



食物遠離危險溫度帶 5~60°C

圖片來源：USDA官網

衛生部 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

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

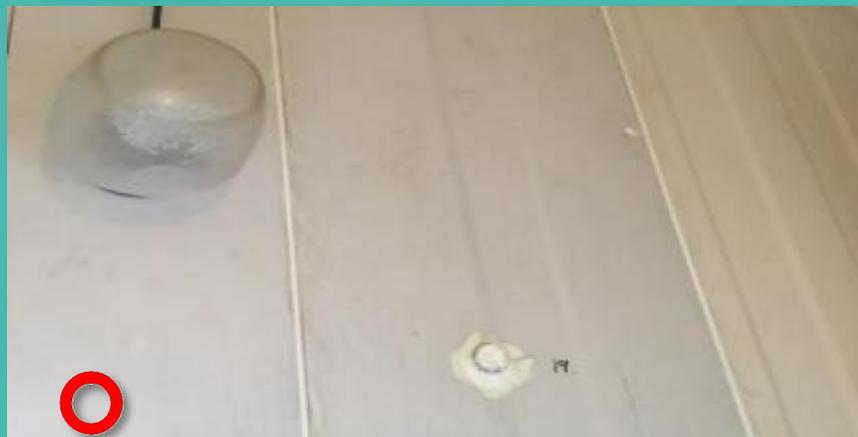
三、**冷凍庫(櫃)**、**冷藏庫(櫃)**，應符合下列規定：

(二)冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。

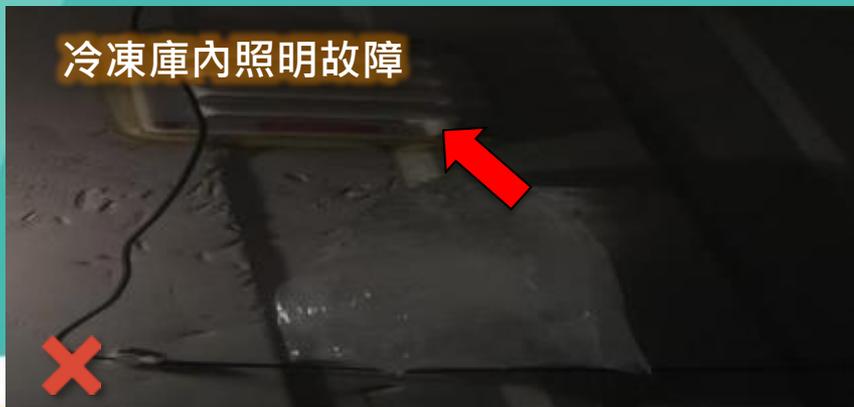
冷凍庫(櫃)未定期除霜，結霜嚴重



定期除霜



冷凍庫內照明故障



冷凍庫內照明充足



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：

(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。



庫外溫度指示器



庫外溫度指示器

藥求安全，食在安心

落實溫度記錄 ○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	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 冷藏櫃溫度標準值: 7°C 以下

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

建議註明管制基準

GHP常見缺失 廠房建築設施、倉儲設備管理。

1. 廠區天花板、牆柱之油漆剝落及黴斑。
2. 廠區天花板、門扉密合度不足。
3. 作業線上方天花板冷凝水，且未有保護措施。
4. 作業線上方之燈管不潔或未加燈罩，工作台面照明未達200米燭光。
5. 空調出口及抽風扇積垢，未定期清潔。
6. 部分地面破損積水，排水系統未有防止病媒設施。
7. 倉庫發現蜘蛛網、病媒排遺或屍體等。
8. 倉儲溫、濕度管控不當，部分原料長霉
9. 蓄水塔未依程序書定期清理並做成紀錄。

每日衛生檢查定期自我檢視

□通風狀況

排氣是否良好？是否可防止病媒入侵？通風設備清潔度是否足夠？與牆面、窗戶密合度夠嗎？

□配管外表清潔度

□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。

是否依作業區性質區分為清潔區、準清潔區、一般作業區？歸類是否合理？是否達有效區隔及管理？

□蓄水池

清洗程序為何？是否紀錄？是否有成效評估佐證資料？

□有效之病媒防治措施

是否為合格病媒防治公司？是否使用合格環境用藥？施藥人員是否持有技術證照？是否進行成效評估分析？

每日衛生檢查定期自我檢視

□ 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)

溫度是否管制，是否設立管制基準(冷藏 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ；冷凍 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)?是否落實記錄?溫度異常紀錄及後續處理?是否離牆、離地?清潔度?是否定期除霜?是否於明確處設置溫度指示器?



藥求安全，食在安心



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



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