

# 食品從業人員、管理衛生人員標示 及紀錄

(食品良好衛生規範準則 第五條 附表二之一、六、七)

計畫名稱：111年度「強化食品業者良好衛生規範知能計畫」

承辦單位：財團法人中央畜產會



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

# 〈食品良好衛生規範準則 (GHP)〉

## 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

- 一. 食品從業人員
- 二. 設備及器具清洗衛生
- 三. 清潔及消毒等化學物質及用具管理
- 四. 廢棄物處理
- 五. 油炸用食用油
- 六. 管理衛生人員
- 七. 標明管理衛生人員之姓名

本影片將說明：

1. 食品從業人員應符合之規定
2. 管理衛生人員指派、標示及紀錄
3. 衛生管理人員與管理衛生人員之區別



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

# 食品從業人員之定義

指食品業者所聘僱，擔任從事與食品接觸之職務或工作，且有影響產品之衛生安全者，例如：從事食品製造、加工、調理、銷售等與食品接觸之工作人員。

( 104年07月31日FDA食字第1040030651號函釋 )



pixtastock.com - 42717962

# 〈食品良好衛生規範準則〉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。
- (二) 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。
- (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。
- (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。
- (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、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。



附表二總計七點，第一、六及七點為有關食品從業人員之規定，第一點又包含第(一)至(十)款，後續將逐一解說。



# 〈食品良好衛生規範準則〉第一章 總則 第五條

## 附表二 食品業者良好衛生管理基準 (續前頁)

### 一、食品從業人員應符合下列規定：(續前頁)

(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。

(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。

(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。

(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，應符合前八款之衛生要求。

(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。

### 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。

### 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。



## 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。

新進人員



pixtastock.com - 12046363



pixtastock.com - 12026881

在職人員



## 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：

(二) 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。

新進人員



適當訓練

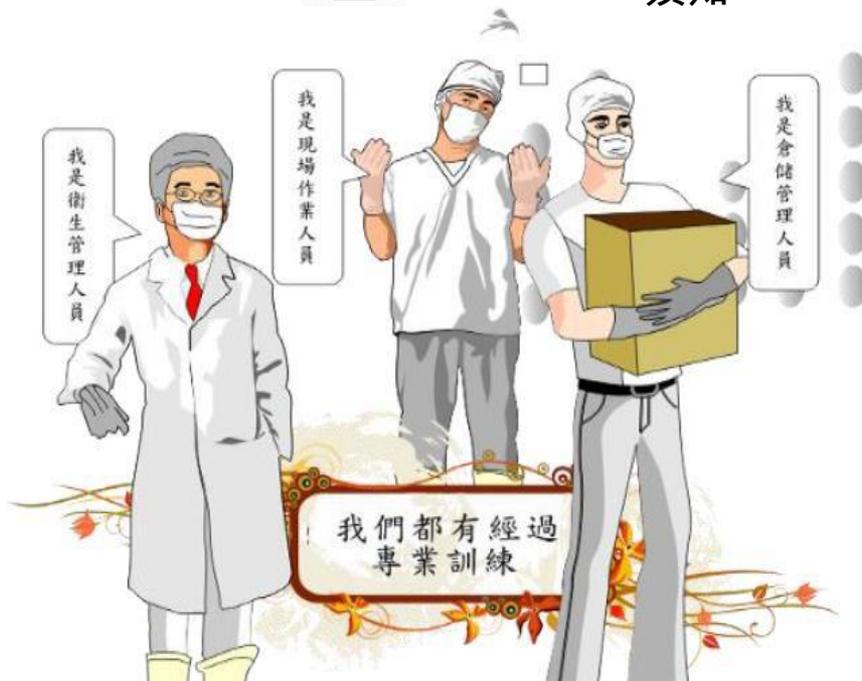


基礎作業  
須知

能力符合



定期訓練



食品工廠常見  
缺失

在職人員未定期  
受訓及作成紀錄





# 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。



**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					
傷 寒					
總 評					

食品從業人員體檢項目應包含：

- ✓ A 型肝炎
- ✓ 結核病
- ✓ 傷寒
- ✓ 手部皮膚病
- ✓ 出疹、膿瘡、外傷
- ✓ 或其他可能造成食品污染之疾病

經醫師診斷罹患或感染上述疾病期間，需主動告知現場負責人，且不得從事與食品接觸之工作。



## Anti-HAV IgM

陰性	陽性
未發病	感染中
可任用	<b>不任用</b>

- ◆ **A型肝炎抗體IgM**檢驗呈陽性，表示正在感染A型肝炎中，並可能具有傳染力，**不任用**
- ◆ **抗體IgG**檢驗呈陽性，則表示可能曾感染或者注射過A型肝炎疫苗，體內有抗體，可任用，且爾後可免再檢驗該項目

## Anti-HAV IgG

陰性	陽性
無抗體	具抗體
可打疫苗	可任用

A型  
肝炎

胸部X  
光檢查

異常標記

肺結核

**不任用**

## Widal Test

陰性	陽性
可任用	<b>不任用</b>

傷寒

手部皮  
膚檢查

皮膚異狀

傳染性皮膚病

**不任用**





Q：患有B型肝炎可否從事食品製造？

A：B型肝炎係經由皮膚、黏膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，因其傳染性較低，故帶原者仍可從事食品、餐飲等業務，惟仍應注意衛生操作。



## B型肝炎 病毒



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

## 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。



# 食品從業人員正確穿戴圖示

## 必須之要求

整潔之

工作衣

工作帽

工作鞋

## 必要時要求

口罩

例如：清潔區、內包裝區、配膳台等作業時

手套

例如：調理不經加熱即可食用之食品時

手要乾淨不得留指甲  
塗指甲油  
不可帶手鍊等飾物  
必要時應戴手套

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

工作服以淺色為主

不捲褲管

止滑效果的工作鞋

錯誤示範

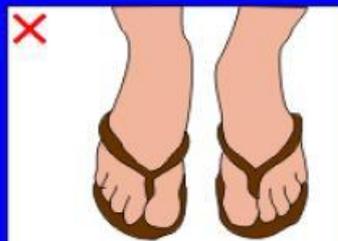


不可帶  
手鍊等飾物



不得  
留指甲  
塗指甲油

錯誤示範



若有更好

黏塵滾筒  
(工廠無設置浴  
塵室時)

無塵腳踏黏墊



從業人員不可配戴：  
手錶、手環、戒指等  
飾物



Q：食品從業人員一定需要配戴髮帽、口罩及更換工作鞋嗎？

A：依本準則附表二第1點第4款規定，食品從業人員工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩。

「必要時」應戴**口罩**之情況：

1. 清潔區、包裝區及配膳台之從業人員
2. 從業人員在罹患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間
3. 中央流行疫情指揮中心認為有需要配戴之時期



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

## 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、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

✓ 進入作業場所工作前

✓ 如廁後

✓ 手部受污染時

應依正確步驟洗手，必要時應消毒

◆ 工作中吐痰

◆ 擤鼻涕

◆ 其他可能污染手部行為

應立即洗淨後再工作

**[建議] 其他清洗手部之時機，必要時應消毒：**

- ① 用手撿拾掉落地上的東西後
- ② 接觸金錢或離開工作崗位後
- ③ 更換工作
- ④ 用手直接接觸食品前等

# 手部清洗 vs. 消毒

## 手部清洗

- 應使用**手部清潔劑**（例如：洗手乳）
- 也不可**用手部消毒劑**（例如：75%酒精、1%四級銨）取代洗手



- 手部消毒劑非必要之步驟
- 可依需求於洗手後使用手部消毒劑，進行更徹底之**手部殺菌**

## 手部消毒

## 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。



## 附表二 食品業者良好衛生管理基準

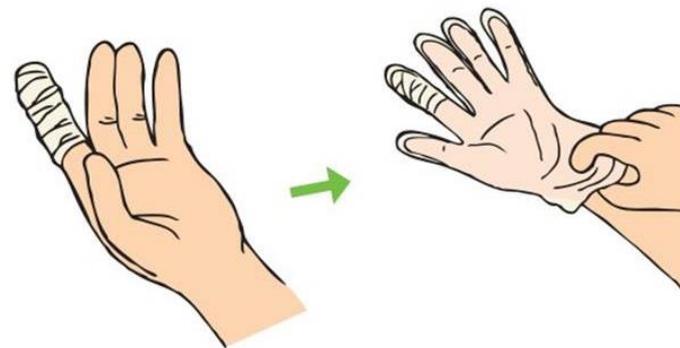
### 一、食品從業人員應符合下列規定：

(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。



[建議] 戴手套前，雙手仍需清洗乾淨。

手部有傷口時，可作適當包紮，再戴上衛生手套後開始作業，衛生手套要定時更換或消毒，並注意避免包紮用品混入污染食品，成為異物來源。



## 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：

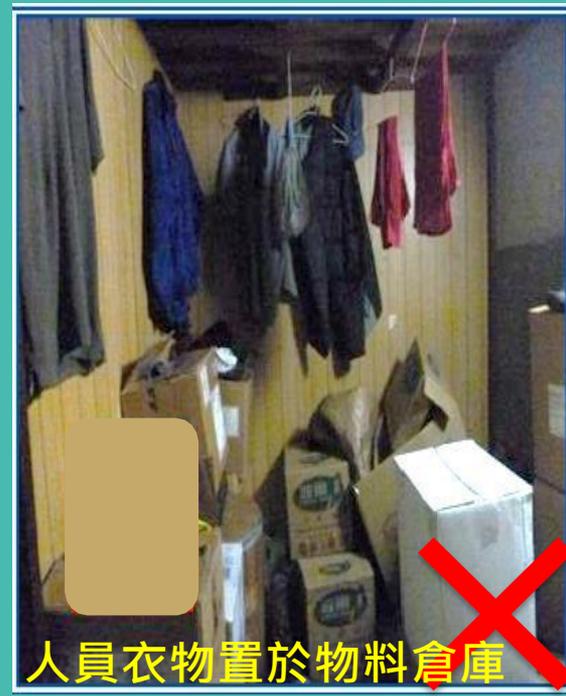
(八) 食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。



人員衣物置於更衣場所之個人置物櫃



人員衣物置於更衣間



人員衣物置於物料倉庫



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

## 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，應符合前八款之衛生要求。



#### [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 非現場作業人員，例如：維修員、稽查員、公司主管，若有進入食品作業場所之必要時，應符合現場作業人員之衛生要求。



# 衛生主管機關認可或委託之訓練機關(構)及課程查詢

可上衛生福利部食品藥物管理署【**食品衛生安全課程資訊管理系統**】，輸入網址（<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>）或掃描以下QRcode進入查詢，目前主管機關共計認可 127 間衛生講習及 28 間HACCP訓練辦理單位。



# 應接受認可機(關)構辦理衛生講習或HACCP訓練之人員

一般食品  
從業人員  
(含管理衛生  
人員)

## 自主管理

- ◆ 企業內部定期自辦內訓並記錄
- ◆ 從業期間應接受認可機構所辦之衛生講習或訓練

食品工廠  
衛生管理  
人員

## 必須參加

- ◆ 應實施HACCP之業者或採高職學歷資格者應曾接受HACCP訓練 60 小時以上
- ◆ 從業期間應接受每年 8 小時衛生講習

專門職業  
人員或管制  
小組成員

## 必須參加

- ◆ HACCP訓練 30 小時以上
- ◆ 從業期間專門職業人員應接受每年 8 小時、管制小組成員每 3 年累計 12 小時HACCP課程

## 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。

### 每日衛生管理紀錄

工廠		G-4-1-01:衛生管理檢查表	
判定:合格(√)表示正常;不合格(×)表示出現異常,並於備註欄填寫處理情形			
頻率:1次/天		年	月
項	目	日期	備註
建築與設施	1.牆壁、支柱與地面須保持清潔,每日完工後清洗。		
	2.牆板或天花板須保持清潔,每日開工前檢查,若發現蜘蛛絲、污垢、異物等須馬上清潔。		
	3.出入口應裝設塑膠簾或鋁門簾,保持清潔,發現污垢當日完工後清洗。		
	4.排水系統須每日清洗保持暢通,防止異味產生;排水溝末端設有截留網等防止病媒侵入與攔截固體廢棄物之設施,並每日清洗殘渣,若防護措施破損時則重新加裝。		
	5.照明設備採用白色日光燈,工作台面或調理台面保持二百奈燭光以上,照明設備皆採用有罩式燈具並保持清潔。		
	6.門窗及通風設備(冷風機、抽風機與通風口等)應設有紗窗或濾網等防止病媒侵入設施,保持通風良好及清潔。		
	7.廁所如有廁後應洗手的標語及完整洗手掛圖且無破損。		
	8.於作業場所入口處設置洗手消毒設備,備有洗手乳、乾手設備,視必要性設置消毒設備(如 75%酒精),並懸掛「正確的洗手方法掛圖」。		
設備與器具之衛生管理	1.用於製造、加工、包裝與貯運等設備與器具,使用前要先確認其清潔,必要時採取有效消毒方式(如以 75%酒精消毒)。		
	2.收工後,使用過的設備與器具依照其清潔說明清洗乾淨,並防止清潔劑污染食品、食品接觸面及內包装材料。		
	3.已清洗與消毒過之設備和用具,應存放在乾淨場所或器皿內,做好防護措施以避免再受污染,並保持適用狀態。		
從業人員管理	1.檢查健康狀況,當作業人員健康狀況出現異常時(皮膚病、出疹、濃瘡、外傷)則調派到與食品無直接接觸之工作。		
	2.作業人員須穿戴整潔之工作服、鞋及髮網,以防護髮、頭屑及外來雜物落入食品、食品接觸面或內包装材料中,必要時須戴口罩。		
	3.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,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。		
	4.手部應經常保持清潔,進入食品作業場所前、於工作中吐痰、擤鼻涕、如廁後等有其他可能污染手部之行為,應依正確步驟洗手,必要時進行消毒(如 75%酒精)後才能再度進行作業。		

項	目	日期			備註
從業人員管理	5.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。				
	6.若以手工充填產品而有接觸到產品之虞時,或拿取待充填包裝的容器時,應穿戴消毒清潔之拋棄式不透水手套,且戴手套前,雙手仍應清洗乾淨。				
清潔及消毒等質與用具管理	食品製造作業場所內,除器具及人員手部消毒用品外(如 75%酒精),不得放置清潔劑、病媒防治用藥、消毒劑等物品。				
	1.廢棄物應依其特性分類處理,易腐敗廢棄物應每天清除,清除後之容器應清洗乾淨,而包裝紙屑及塑膠袋等應定時整理,並於垃圾暫存區放置,由專人清運。				
廢棄物處理	2.廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出,應防止病媒孳生,避免食品、食品接觸面、水源或地面遭受污染。				
	3.廢棄物貯存場所或容器在清理廢棄物後,應立即清潔。				
	1.驗收之原材料應標示有效日期,遵守產品標示進行貯存,並有離地措施,依照先進先出之原則領用,並在有效日期內使用完畢。				
食品製程衛生	2.檢查合格之原料與不合格者,應分別貯存,並作明確標示。				
	3.用於輸送、裝載或貯存原料、半成品、成品之設備、容器及用具,應保持清潔,並定期維護,避免製造或貯存中之食品受到污染。				
	4.盛裝食品、調味料與食品添加物的容器應置於桌面、檯板等其他離地設施上面,不可直接放在地上,以防止濺水污染或由器皿外面污染所引起之間接污染。				
	5.與食品接觸之器具如攪拌棒等,應放置於乾淨的容器內,不可直接放置於地上。				
	6.醬油膠的發醇應有防護措施如加蓋或紗網等防止病媒與異物掉落,標示發醇日期,做好先進先出之管理。				
	7.壓榨或過濾醬油時須注意壓榨裝置與濾布之清潔,確認無病媒與異物污染之情形,如受污染時則須清洗乾淨才能使用,如濾布有發霉之現象則須更新。				
	8.加熱完成的醬油半成品在冷卻沉澱過程中,應做好加蓋等防護措施,避免受病媒與異物污染。				
	9.將成品包裝完整並適當貯存,以確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。				
	管理衛生人員簽名				
管理衛生人員: <u>王大明</u>					
廠長:					

**食品工廠常見 缺失!!**

**NG**

**未指派管理衛生人員或未按日填報衛生管理紀錄**



- ◆ **所有食品業者**都應設管理衛生人員
- ◆ 每日檢查衛生並簽名

## 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。



1  
宜於工作場所標明管理衛生人員之姓名確保衛生管理落實執行



✓	環境清潔
✓	人員衛生
✓	食材安全
✓	原料保存
✓	製程管理
✓	食品標示
✓	垃圾處理



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

# 管理衛生人員 vs. 衛生管理人員之區別

	管理衛生人員	衛生管理人員
法源依據	食品良好衛生規範準則 附表二第 6 點	食品安全衛生管理法 第 11 條第 1 項
規模	所有食品業者	食品製造工廠
業別	所有食品業別	乳品、罐頭食品、冷凍食品、即食餐食、特殊營養食品、食品添加物、水產食品、肉類加工食品、健康食品及其他食品製造業
資格及訓練	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 資格不限</li> <li>◆ 從業期間應接受認可機關(構)所辦理之衛生講習或訓練</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 學歷及相關科系畢業</li> <li>◆ 須符合HACCP訓練時數並應接受每年 8 小時衛生講習</li> </ul>
法定職責	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 於作業場標明姓名</li> <li>◆ GHP衛生相關工作</li> <li>◆ 按日填報衛生管理紀錄</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 食品良好衛生規範 (GHP) 之執行與監督</li> <li>◆ HACCP之擬訂、執行與監督</li> <li>◆ 食品衛生管理及員工教育訓練</li> </ul>

# 藥求安全 食在安心

.....  
後續還有精彩內容，請繼續觀看~~

食安資訊專線：1919  
食藥署諮詢服務專線：(02)2787-8200  
財團法人畜產會：(02)2301-5569#2128



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

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