

設備器具清洗、清潔劑及消毒 物質用具管理



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

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

大綱

- 設備器具清洗
- 清潔劑及消毒物質用具管理

食品良好衛生規範準則第一章 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。

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。
- (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。
- (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。

設備器具清洗

若未落實設備與器具的清潔與消毒，食品容易受到污染。

➤ 清潔與消毒之時機？



➤ 正確使用食品用洗潔劑



清潔與消毒

清潔與消毒之時機

- 使用後。
- 開始處理不同種類的食品前。
- 於作業中被中斷的任何時間，且其使用的器具可能已遭受污染時。
- 如果持續使用該器具，每隔四小時應至少清潔與消毒一次。



- 1. 清潔。
- 2. 沖洗。
- 3. 消毒。
- 4. 風乾。

清潔與消毒之步驟

應防止污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料

Q&A

Q1：何謂食品用洗潔劑？

A：1. 依據食品安全衛生管理法第 3 條第 6 款之定義，凡用於**消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質**，均屬**食品用洗潔劑**所轄範疇。

2. 故食品用洗潔劑**包含消毒類及洗滌類之產品**，例如用於蔬果或食品接觸面之「次氯酸鈉」等為**消毒類食品用洗潔劑**，「洗碗精」等為**洗滌類食品用洗潔劑**。

Q&A

Q2：食品用洗潔劑應標示項目為何？

A：依據食品安全衛生管理法第 27 條，食品用洗潔劑之容器或外包裝，應以「中文」及通用符號，明顯標示下列事項：

- 1、品名。
- 2、「主要成分」之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。
- 3、淨重或容量。
- 4、國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 5、原產地（國）。
- 6、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- 7、適用對象或用途。
- 8、使用方法及使用注意事項或警語。
- 9、其他經中央主管機關公告之事項。

主要成分指食品用
洗潔劑中具消毒、
清潔作用者

食品用洗潔劑衛生標準

中華民國106年6月12日衛福部食字第1061301328號令修正

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 本標準所稱食品用洗潔劑，指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。作為商業滅菌用途之食品用洗潔劑，不適用本標準。

第三條 食品用洗潔劑之衛生應符合下列標準：

- 一、**砷**：0.05 ppm以下（以 As_2O_3 計）；依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。
- 二、**重金屬**：1 ppm以下（以Pb計）；依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。
- 三、**甲醇含量**：1 mg/mL以下。
- 四、**壬基苯酚類界面活性劑**（nonylphenol及nonylphenol ethoxylate）：百分之0.1（重量比）以下。
- 五、**螢光增白劑**：不得檢出。
- 六、**香料及著色劑**，應以准用之食品添加物為限。

前項規定，僅適用於以合成界面活性劑為主成分之液態洗潔劑，供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，不適用之。

第四條 用於清洗食品器具、容器及包裝等食品接觸面之主要消毒成分，使用後不再經清水沖洗，且列於附表一者，應符合附表一之使用規定。

第五條 用於清洗食品之主要消毒成分，且列於附表二者，應符合附表二之使用規定。該表所列成分，使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定。

第六條 本標準自發布日施行。

食品用洗潔劑之衛生應符合下列標準

- 一、 **砷**：**0.05 ppm**以下（以 As_2O_3 計）；依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。
- 二、 **重金屬**：**1 ppm**以下（以Pb計）；依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。
- 三、 **甲醇含量**：**1 mg/mL**以下。
- 四、 **壬基苯酚類界面活性劑**（nonylphenol及nonylphenol ethoxylate）：**百分之0.1（重量比）**以下。
- 五、 **螢光增白劑**：不得檢出。
- 六、 **香料及著色劑**，應以准用之食品添加物為限。

僅適用於以合成界面活性劑為主成分之液態洗潔劑，
供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，不適用之。

附表一、用於食品器具容器包裝等食品接觸面之主要消毒成分

NO	CAS 編號	名稱	使用濃度限量*
1	64-19-7	乙酸 Acetic acid	686 ppm
2	98-55-5	松油醇 Alpha-terpineol	無(註 2)
3	12125-02-9	氯化銨 Ammonium chloride	48 ppm
4	10043-52-4	氯化鈣 Calcium chloride	17 ppm
5	7778-54-3	次氯酸鈣 Calcium hypochlorite	總有效氯 200 ppm 以下 (註 2)
6	1592-23-0	硬脂酸鈣 Calcium stearate	無
7	3347-48-5	癩酸 Decanoic acid	乳品類加工設備：90 ppm 其他食品接觸面：234 ppm
8	7173-51-5	二癩基二甲基氯化銨 Didecyl dimethyl ammonium chloride	活性四級化合物 (active quaternary compound)：200 ppm(註 2)
9	139-33-3	乙二胺四醋酸二鈉 Disodium ethylenediaminetetraacetate	1400 ppm
10	27176-87-0	十二烷基苯磺酸 Dodecyl-benzenesulfonic acid	乳品類加工設備：5.5 ppm 其他食品接觸面：400 ppm
11	64-17-5	乙醇 Ethanol	無
12	111-76-2	乙二醇丁醚 Ethylene glycol monobutyl ether	無(註 2)
13	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 200 ppm 以下

第 四 條 用於清洗食品器具、容器及包裝等食品接觸面之主要消毒成分，使用後不再經清水沖洗，且列於附表一者，應符合附表一之使用規定。

*「使用濃度限量」係指於稀釋後使用時之溶液濃度上限。

註1.複合配方產品則以各單一成分之使用濃度限量適用本表規定。

註2.乳品類加工設備不得使用。

註3.使用含本表成分之洗潔劑後，應確實經排放或風乾揮發等程序，以避免清潔劑殘留於食品接觸面。

附表二、用於清洗食品¹之主要消毒成分

NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度
1	無	酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC) ²	氯酸鹽及亞氯酸鹽總和 1 ppm 以下
2	10049-04-4	二氧化氯 Chlorine dioxide	氯酸鹽及亞氯酸鹽總和 1 ppm 以下
3	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 1 ppm 以下
4	7681-52-9	次氯酸鈉 ³ Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下

備註：

1. 除生鮮即食食品(如：生食用蔬果、生食用水產品)，或其他於製程中無法經加熱等有效殺菌方式進行處理，有使用消毒成分之必要，否則可能有導致食品中毒之虞的食品外，使用前應由業者備齊該消毒成分之使用目的與方式，及國際組織與先進國家准用相同用途之評估資料，向衛生福利部提出申請，經核准後，始得使用。
2. 酸化亞氯酸鈉：由亞氯酸鈉(CAS Reg. No. 7758-19-2)與其他通過 GRAS 認可之酸性溶液調配，pH 介於 2.3-2.9 之範圍。
3. 次氯酸鈉之溴酸鹽含量應為 50 ppm 以下。

第五條 用於清洗食品之主要消毒成分，且列於附表二者，應符合附表二之使用規定。該表所列成分，使用後須再經飲用水充分清洗、殺菁、加熱或其他適當處理，以使最終食品之殘留濃度符合規定。

正確使用食品用洗潔劑

➤ 遵循外包裝標示使用方法及使用。

✓ 用途

✓ 使用方法

案例



用途：
消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝。也可用於生產機台、地板等之消毒殺菌。

使用方法：
(1)用於食品器具容器包裝等食品接觸面：總有效氯濃度限量200ppm以下。
配置方法：將本品20毫升加入12公升水，即得含有200ppm有效氯之消毒液。
有效殺菌舉例：將餐具浸入總有效氯200ppm以下之氯液中，時間二分鐘以上。
(2)用於食品：請將本品稀釋至適當濃度使用。使用後須再經飲用水充分清洗、殺菌、加熱或其他適當處理，以使最終食品之有效氯殘留濃度符合1ppm以下之規定。
(3)請使用前先確認使用方式，若不了解正確使用方法及稀釋比例，請洽詢服務專線。

➤ 勿混合2種洗潔劑使用。



殺菌與消毒

食品接觸面必須在清潔後進行消毒。
可以使用高溫殺菌或化學劑進行消毒。

化學劑消毒

- 常用的化學消毒劑為次氯酸鈉液，也就是一般所稱的漂白水。
- 可以將器具、管路和零件浸泡在化學消毒劑中消毒。
 - 使用次氯酸鈉液殺菌之方法：次氯酸鈉液總有效氯百萬分之二百(200 ppm)以下，器具浸入溶液中2分鐘以上。

200 ppm次氯酸鈉液配製方法

[公式]

次氯酸鈉液濃度(見標示) × 次氯酸鈉液取用量(假設為 X mL) = 需要配製的濃度百分比 × 需要配製的總量(mL)

案例：使用一瓶標示濃度為12%次氯酸鈉液，要如何配製6公升的200 ppm的消毒劑？

解答： $12\% \times X = 200 \text{ ppm} \times 6 \text{公升}$

➡ $0.12 \times X = 0.0002 \times 6000 \rightarrow X = 10 \text{ (mL)}$

高溫殺菌

殺菌方法	溫度	器具等	抹布等
煮沸	100 °C	1分鐘	5分鐘
蒸氣	100 °C	2分鐘	10分鐘
熱水	80 °C	2分鐘	-
乾熱	110 °C	30分鐘	-

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。



器具表面若會與食品接觸建議選用安全、不吸收水分、平滑且抗腐蝕、容易清潔保養、可反覆清洗使用。



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。



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。**



零件清洗後 包覆完整



餐具清洗後置於櫃內避免污染

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。**



盛裝食品之籃框清潔度不足



空籃存放區妥善貯放
原料進貨盛裝籃勿與
成品盛裝籃混用，避免交叉污染

第一章 總則 第五條



刀具生鏽



刀具使用完畢後，應以清水洗淨並消毒(如：煮沸、蒸汽及熱水殺菌方式)後，晾乾並放置於通風良好之區域

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。



清洗前先做安
全檢查



食品應收拾儲
存或覆蓋完全



執行清洗及消
毒工作

R-08 衛生自主管理表

文件編號：R-08

項 目		日 期						
		/	/	/	/	/	/	/
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土附著。							
	2.排水系統暢通且無異味，截油槽及出口槽備可正常運作。							
	3.牆壁、支柱保持清潔，無污垢、侵蝕等現象。							
	4.天花板清潔無積塵、成片剝落、積塵及納垢等情形。							
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。							
	6.作業區通風良好，無不良異味，通風口清潔無積塵。							
	7.照明設備充足，燈管無損壞，燈罩無破損或脫落，燈具、配管等外表清潔。							
	8.廁所清潔，無不良異味，並定期清洗。							
	9.洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。							
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔，無凹陷。							
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。							
	12.用於加工、製罐、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。							
	13.運輸車輛使用前確認清潔，使用後立即清洗。							
從業人員衛生	14.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。							
	15.作業人員工作時應穿戴整齊之工作衣(鞋)，以防異物落入食品中，必要時應戴口罩。							
	16.作業人員手部應經常保持清潔，並應於進入作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手。							
	17.作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。							
	18.作業區內不放置清潔劑及化學物質。							
其他	19.乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊。							
填寫人員								

備註：合格(V)表示清潔；不合格(X)表示不清潔

主管簽核_____

每日衛生自主
管理表
建立設備器具
食品接觸面平
滑、清潔、無
凹陷確認
及落實清洗消
毒確認



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

清潔劑及消毒物質用具管理

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。
- (二)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。
- (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。
- (四)有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。
- (五)清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

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。

環境用藥許可證及病媒防治業網路查詢
<https://mdc.epa.gov.tw/PublicInfo/>



可查詢環保署核准登記之環境用藥、經審查通過天然物質環境防蟲產品、地方環保局核准登記病媒防治業及環境用藥販賣業資訊。

環境用藥標示項目

環境用藥之標示文字，應以中文為之，必要時得輔以外文，其項目如下：

- 一、環境用藥字樣。
- 二、警示圖案或警語。
- 三、許可證字號。
- 四、品名。
- 五、有效成分及含量。
- 六、性能。
- 七、劑型及內容量。
- 八、適用範圍及使用方法。
- 九、使用及儲藏時應注意事項。
- 十、中毒症狀、急救及解毒方法。
- 十一、廢容器回收清理方式。
- 十二、廠商名稱、地址及電話號碼。
- 十三、製造日期及批號。
- 十四、產品有效期限。

一般環境衛生用藥

環境用藥字樣【一般環境衛生用藥】

警示圖案或警語:本劑對水生生物具毒性，請勿污染或使用於魚池、水源、池塘、湖泊、河流等水域。

許可證字號:環署衛製字第1660號

品名:伏鼠優(Full Killer)

有效成分及含量:伏滅鼠(Flocoumafen).....0.005%w/w

性能:防治家鼠

劑型及內容量:100 公克(餌劑)

適用範圍及使用方法:居家及其周圍環境或公共場所。放置於鼠類經常出沒、搜食及棲息處附近，若有鼠類取食時，將此取食處建立為毒餌站，可酌予增加毒餌直到沒有老鼠活動的跡象存在時止，鼠類取食後7日內死亡。

使用及儲藏時應注意事項:

1. 使用及儲藏時，應避免放在小孩、牲畜可觸及之處。
2. 不可與食品或飼料共同儲放。
3. 施用後請用肥皂清洗雙手。
4. 應儲放於陰涼之處所，避免受陽光直接照射或濕氣較重的地方。

中毒症狀、急救及解毒方法:本品為抗凝血劑，若不慎誤食，會產生便血、尿血或微血管破裂，傷口不易癒合等現象，應立即持本品標示送醫治療，若有處理中毒之任何疑問請電台北榮民總醫院毒藥物防治諮詢中心TEL: (02) 28717121。

廢容器回收清理方式:使用後之廢容器包裝及鼠屍請以密封袋包好交由清潔隊員處理。

免費回收專線: 0800-085-717

回收材質: OTHER

批號: 01

產品有效期限: 二年

製造日期: 標示於盒身

OTHER

台灣製造

4 710700 690727

ISO 9001 品質認證

澄朗興業有限公司
TYENG LONG INCORPORATION
437 台中市大甲區日南里第一街18號
TEL: 04-26820273 www.tlpc.com.tw

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。



病媒防治藥劑未有專門場所貯放



病媒防治藥劑存
於固定場所並建
議上鎖

環境用藥使用注意事項

安全用環藥 4 要

1 要對症

確認防治對象



3 要時效

確認產品有效期限
避免買到過期劣藥



2 要合法

認明環保署核准
登記許可證字號

- ✓ 環署衛製字
- ✓ 環署衛輸字
- ✓ 環衛藥防蟲字

4 要識標

使用前先看標示
(產品外包裝)

資料來源：環境用藥安全使用宣導網

第一章 總則 第五條

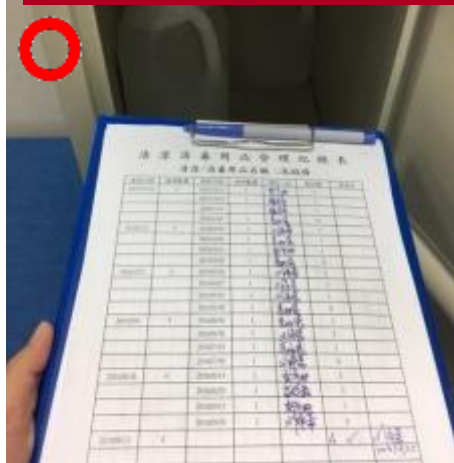
附表二 食品業者良好衛生管理基準

三、**清潔及消毒等化學物質及用具**之管理，應符合下列規定：

(二)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。



登記本與清潔劑一同放在專區中保管



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

R-18 清潔及消毒等化學物質進銷存紀錄表
文件編號：R-18

品項	進貨量	領用量	存餘量	領用人
日期				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
備註：				
頻率：每批(次)				
主管簽核				

建立清潔及消毒等化學物質紀錄表，紀錄進貨量、使用量及存量

清潔劑、消毒劑及有毒化學物質使用注意事項

低溴配方漂白水

符合食品衛生管理法(溴酸鹽含量50PPM以下)
適用於食品及餐飲業界使用

次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution

規格：

主成份分子式	NaClO
外觀	無色至淡綠黃色液體、有氯臭
含量	有效氯12%~10%【注(1)】
溴酸鹽	50ppm以下

生產地：台灣

淨重：30公斤

供應商：佑梓有限公司

工廠字號

食品業者

地址：

電話：



用途：

消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝。也可用於生產機台、地板等之消毒殺菌。

使用方法：

(1)用於食品器具容器包裝等食品接觸面：總有效氯濃度限量200ppm以下。

配置方法：將本品20毫升加入12公升水，即得含有200ppm有效氯之消毒液。

有效殺菌舉例：將餐具浸入總有效氯200ppm以下之氯液中，時間二分鐘以上。

中文品名：次氯酸鈉液

英文品名：Sodium Hypochlorite Solution

主成份：次氯酸鈉液

危害標示：



危害警告：

吞食可能有害造成嚴重皮膚灼傷和眼睛損傷

危害範圍：

操作時應配戴適當安全防護裝備，避免眼睛或皮膚接觸，並保持空氣流通，不當接觸時立即以大量清水清洗。

注意事項：

(1)有效氯含量會隨儲存條件、時間及運送過程中的溫度變化而遞減。

(2)請放置孩童不易拿取之陰涼處，並避免高溫，若不慎誤飲，請閱大圖

✓ 強效去油，超越100顆檸檬的去油力*

✓ 特含真正檸檬汁

✓ 溫和環保配方，高生物分解度**，降低環境負擔，且易於沖洗



用途及適用範圍：適用於洗滌餐具、

鍋子鍋蓋 使用及保存方法：●依標準量指示，將欲洗物放入水中洗滌或用海綿、菜瓜布沾上原液直接洗滌，再用清水充分沖淨即可 ●清洗前先浸泡或使用溫水清洗，洗淨油污效果更佳 ●請勿置放於陽光直射處

標準使用量：2公升水(約半臉盆)加入4g之洗碗精

pH值：6.5±1.0 重量/規格：2800g

*經聯合利華實驗室測試結果，單瓶/單包白蘭洗碗精的去油力超越100顆檸檬。

主成分：水、十二烷基苯磺酸鈉(直鍊)、十二烷基磺酸鈉、二羥甲基二甲基乙內酸、甲基異噻唑啉酮、檸檬酸、檸檬汁、香精、羧基纖維素、

注意事項：●誤飲時請喝大量開水沖服，若仍不適時請就醫診治 ●皮膚過敏者請戴手套使用

製造日期：標示於瓶身(西元年/月/日/批號) 保存期限：三年

製造商名稱：聯合利華股份有限公司

製造商地址：台北市忠孝東路四段550

號3樓 原產地：台灣

消費者服務專線：0800-311-699

聯合利華台灣網址：www.unilever.com.tw

商標係由荷蘭聯合利華公司授權使用

**本產品生物分解度高於95% (生物分解度係指有機化合物能被微生物分解的程度)

標示是否符合規定

一、品名。

二、主要成分之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。

三、淨重或容量。

四、國內負責廠商名稱電話號碼及地址。

五、原產地(國)。

六、製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。

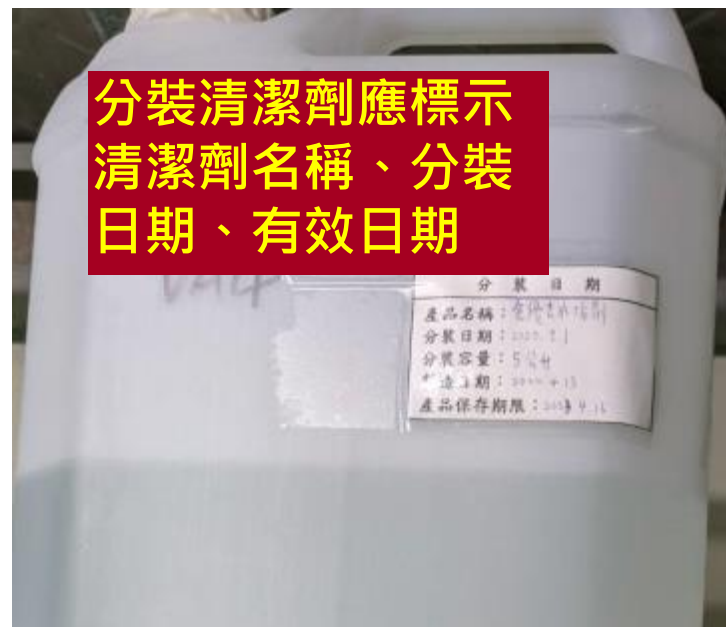
七、適用對象或用途。

八、使用方法及使用注意事項或警語



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

分裝之清潔劑標示注意事項



選購有毒化學物質注意事項

附表 容器、包裝標示之格式



名稱：
危害成分：
警示語或警語：
危害警告訊息：
危害防範措施：
製造者、輸入者或供應者：
（1）名稱：
（2）地址：
（3）電話：

※更詳細的資料，請參考安全資料表

備註：

1. 危害圖式、警示語、危害警告訊息應符合中華民國國家標準 CNS 15030 之規定。
2. 有 2 種以上危害圖式時，依容器、包裝大小明顯標示排列之。

✓ 產品包裝標示：

一、危害圖式。

二、內容：

（一）名稱：化學品名稱，若為純物質即為該物質名稱。

（二）危害成分：若化學品為純物質則同名稱，若為混合物則標出化學品中具有物理危害或健康危害物質成分。

（三）警示語：分為**危險**及**警告**二種

（四）危害警告訊息：顯示化學品可能的危害，例如可能致癌。

（五）危害防範措施：顯示避免化學品危害的方法，例如置於通風處

（六）製造者、輸入者或供應者之名稱、地址及電話。

✓ 向購買廠商索取安全資料表

選購有毒化學物質注意事項

衛部成製字第016739號
PIC/S 優良藥品GMP G-12435

成分 Each ml contains:
Ethyl Alcohol 95%~0.79ml
(equivalent to Ethanol
~0.75ml)

適應症 肌膚及手部清潔、消毒、
抗菌。

使用方法 ①取適量(約1ml)，直接
於手中搓揉或擦拭器
械至乾即可達到清潔
效果。

②雙手沖洗後，再搭配使
用，效果更佳。
拭。

使用說明 ①取適量於手中，雙手
搓揉或擦拭器械時，
初期之微量刺鼻味，
乃抗菌之正常現象。
②溫和不殘留，使用後，
可直接取用食物。

製造廠

股份有限公司

服務專線：(0) 5



危害成分 乙醇

危害警告訊息 造成嚴重眼睛刺激、
高度易燃液體和蒸氣

危害防範措施 緊蓋容器、戴眼罩/護面罩、
遠離引火源、禁止吸菸、若與眼睛接觸，
立刻以大量的水洗滌後洽詢醫療

SDS 安全資料表



注意事項 ①含高濃度酒精，請遠
離火源及避免直接日
曬，置於通風良好處，
緊蓋容器，儲存於25℃
以下。
②使用時請避開眼睛、有
傷口處之手指、皮膚、
嘴唇等黏膜部位。若出
現紅腫、瘙癢、過敏或
刺激等異常時，請中止
使用。
本產品溫和不殘留，敬
請安心使用。
④小孩須由成人輔導使
用，請置於兒童觸摸不
到處。
⑤不可內服。

- 一、危害圖式。
- 二、內容：
 - (一) 名稱。
 - (二) 危害成分。
 - (三) 警示語。
 - (四) 危害警告訊息。
 - (五) 危害防範措施。
 - (六) 製造者、輸入者或供應者之名稱、地址及電話。

對安全資料表(SDS)應有的認知

- 使用者必須確實閱讀安全資料表，以獲取更多更具體的訊息
- 注意廠商所提供的安全資料表第十六項其他資料中，製表者單位與製表人欄位是否確實填寫。
- 安全資料表應置於容易取得及閱讀之場所。
- 已購買的化學品無安全資料表或安全資料表遺失，可向原購買廠商索取。

安全資料表	
存 號：49	第1頁 / 3 頁
一、化學品與廠商資料	
化學品名稱：75%之醇 (Isopro) 其别名稱：「Isop」清潔酒精75%	
清潔用途及限制使用：制菌、殺菌、殺菌劑、油、發售化合物之油類劑：萃取媒介；製成乙醚、醇類、乙醚。 丁二、3-乙基己醇、乙醇、製藥、保化能、清潔劑、表面包層、化妝品、外藥、抗凍劑、飲料、防腐、汽油、酒精、製藥媒介。	
製造商：輸入公司或供應商名稱、地址及電話：— 普發化學生技股份有限公司，臺中市靜岡區靜三路11號 緊急聯絡電話及電報：— 04-2332-7555 / 04-2332-7577	
二、危害辨識資料	
化學品危害分類：蒸氣液體第 2 級，嚴重損傷 / 刺激皮膚第 2 級 6.6	
標記內容： 圖 式 符 號：火焰、驚嘆號 警 告 語：危險 危害警告訊息： 高度蒸氣液體可燃氣 造成嚴重刺激刺激	
危害說明與標籤： 緊要時請 遠離火源—禁止吸菸 若與眼睛接觸，立即以大量的水洗滌並送醫治療 劇烈刺激 / 痛苦	
其他危害：—	
三、成分辨識資料	
物質類： 中文文名稱：乙醇(Isopro) 同義名稱：酒精、Alcohol、Ethyl Alcohol 化學文摘社登記號碼 (CAS No.)：64-17-5 危害成分（成分百分比）：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。2.如果呼吸停止，確實清潔呼吸並立即進行人工呼吸救助。3.如呼吸困難，給予氧氣。4.保持患者溫暖且休息。5.立即就醫。 皮膚接觸：1.以肥皂和水徹底清洗。2.立即脫除污染的衣服。3.如果刺激性持續，立即就醫。 眼睛接觸：1.立即以大量水清洗 15 分鐘以上。2.脫除接觸眼睛以確實徹底清洗。3.立即就醫。 食 入：1.若患者意識清醒，應患者喝下 1 至 3 杯水或牛奶以稀釋體內之含量。2.若患者自覺性嘔吐或劇烈嘔吐時，應即停止是否飲用。3.不要對意識不清或不能舉動的患者灌輸。4.保持患者溫暖且休息。5.大量食入或有懷疑症狀時，立即就醫。	
嚴重警告症狀及治療：刺激，使人眼睛可能引起刺激。	

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。



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。



清潔劑消毒用品放置專區並標示

第一章 總則 第五條

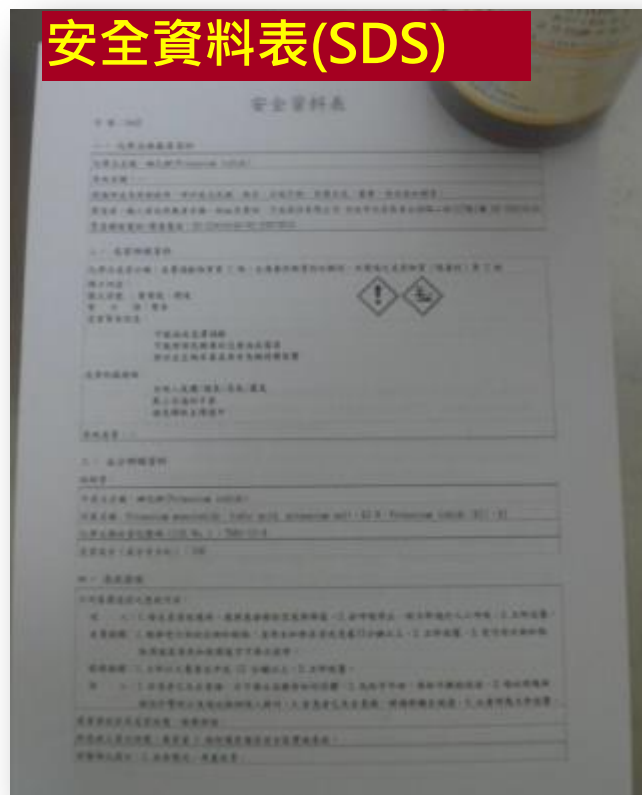
附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。



化學物質放置場所備妥SDS



第一章 總則 第五條



化學物質放置場所
備妥安全資料表
(SDS)

化學物質放置固定
場所



清潔用品存放區

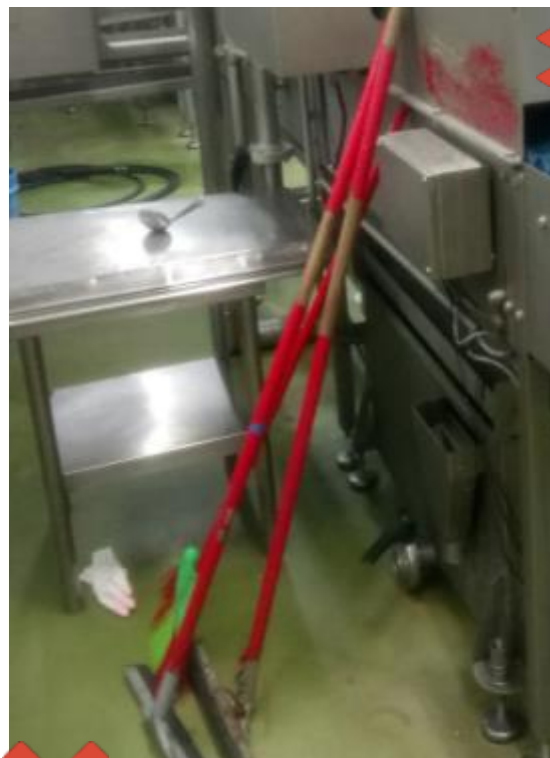


第一章 總則 第五條

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



打掃用具置於倉庫外



打掃用具懸置於打掃用具室



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。



水管用畢未妥善收納



水管用畢妥善收納並
不與地面接觸

清潔及消毒等化學物質常見缺失

1. 部分清潔、消毒劑及病媒防治藥劑，未符合主管機關規定產品及明確標示。
2. 安全資料表（SDS），或未依「食品用洗潔劑衛生標準」取得證明文件。
3. 未落實專人、專櫃管制。
4. 有毒化學物質，未明確標明其毒性、使用方法及警語緊急處理方法。
5. 未設清潔、清洗和消毒用機具之專用場所妥善保存。
6. 領用及回收管理紀錄表缺乏或不完整。

感謝聆聽

.....



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

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