

食品良好衛生規範準則 (GHP) 介紹

場區環境、廢棄物、油炸油管理

財團法人中央畜產會
驗證組 沙士文



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

第一章 總則

場區環境

- 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：條文一、場區應符合規定。

- 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：條文四、廢棄物處理應符合規定。
條文五、油炸用食用油應符合管理規定。

廢棄物、 油炸油管理

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



地面

保持清潔

地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。



排水
系統

保持暢通

排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。



禽畜
寵物

有效管制

禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

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



(X) 地板不潔且有病媒出沒



(O) 地板保持清潔

資料來源：新北市政府衛生局網站

<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1296>

場區應符合下列規定(二)

排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。



(X) 排水設施未清潔



(O) 排水設施保持清潔

資料來源：新北市政府衛生局網站

<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1296>

場區應符合下列規定(三)

禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。



(X) 寵物未管制



(O) 寵物有管制

資料來源：新北市政府衛生局網站

<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1296>

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

- 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。

廢棄物
貯存

存放及處理
機具清潔

- 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。

- 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
處理

有害及食安
廢棄物專存

- 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。

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。



(X) 食品作業場所四周積存異物



(X) 倉庫內放置廢棄物

除觀感不佳外，也可能造成食安問題!!

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
食品製造業之 食品良好衛生規範準則(GHP) 重點學習教材

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。



事業委託清理其廢棄物，應與受託人就該廢棄物負連帶清理責任。如受託者未妥善清理，且委託事業未盡相當注意義務者，委託事業應與受託者就該廢棄物負連帶清理及環境改善責任。

需簽訂契約!!

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。



(X) 廢棄物貯存間之垃圾桶
未上蓋，造成異味溢出



(X) 作業場所之垃圾桶應加蓋 (建議使用
腳踏式垃圾桶)

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
食品製造業之食品良好衛生規範準則(GHP)重點學習教材

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。



(X) 垃圾桶清除廢棄物後直接使用易孳生病媒

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
食品製造業之食品良好衛生規範準則(GHP)重點學習教材

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



資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
食品製造業之食品良好衛生規範準則(GHP)重點學習教材

附表二 食品業者良好衛生管理基準

五、油炸用食用油應符合管理規定。

油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。



油炸用食用油安全管理

建議可參考食藥署出版之油炸油安全管理簡易手冊

<https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=3995>

資料來源：新北市政府衛生局網站

<https://www.health.ntpc.gov.tw/basic/?mode=detail&node=1284>



油鍋裡的油炸反應

油炸油會與食品、水分、空氣中的氧氣等反應



反應過程中的產物都會加速油炸油變質

種類	耐炸程度	主要用途
動物油	★★★★★	適用油炸，但吃多不健康
大豆油	★★	低溫烹調，較不適用油炸
橄欖油	★★★	減少多元不飽和脂肪酸含量，即適用油炸
棕櫚油	★★★★	適用油炸
耐炸油	★★★★	適用油炸
酥油	★★★★	製作烘培點心，勿作為油炸油

耐炸程度星數越多，表示油脂可油炸的時間越久。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
油炸油安全管理簡易手冊

影響油炸油脂食品成分

油炸下列食品，油炸油易變質，可能很快就需更換。

高水分 食品

水分容易造成油脂水解，
酸價升高

如：豆腐、蔬菜、麵糊
麵糰類製品

高不飽 和脂肪 食品

不飽和脂肪酸易使油脂
氧化，酸價、總極性化
合物升高

如：海鮮(花枝、魚丸、
甜不辣等)

裹漿、 裹粉食 品

易留下食物渣於油鍋，
酸價、總極性化合物升
高

如：雞塊、雞排、排骨

油炸油劣變指標

如發現並確認油炸油具下列指標之一，應全部予以更新

- 一. 發煙點溫度低於 170°C 時(亦即油炸油於低溫時即已冒煙)。
- 二. 油炸油色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者。
- 三. 酸價超過 2.0 mg KOH/g 。
- 四. 總極性化合物含量達25%以上

主要!!

延緩油炸油變質的方法

一. 每天確實填寫“油品紀錄表”

便於記錄油炸油的使用情形，確保油炸油品質。

二. 撈除油渣

油炸中，應隨時撈起浮在油裡的殘渣。

三. 瀘油(瀘紙或瀘油粉)

應定時(如大量炸製後、關店前)過瀘整個油鍋內的油炸油，每天至少一次，所使用瀘油粉須符合衛生福利部食品藥物管理署規定的食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。

四. 適度添加新油

油炸油減少到低油位、無法油炸時，應添加新鮮的油到可油炸的高度。油量過少，反而不易油炸、升溫過快，油脂更快變質。

五. 定時清洗油炸設備

設備定時清洗，需乾燥後(沒有水份)才能使用。

濾油粉(助濾劑)相關法規

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

類別	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制
(七) 品質改良用、釀造用及食品製造用劑	<u>矽藻土</u>	Diatomaceous Earth	1.本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在5 g/kg以下。2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.1%以下。	1.限於食品製造或加工必須時使用。2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
(七) 品質改良用、釀造用及食品製造用劑	<u>珍珠岩粉</u>	Perlite	1.本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在5g/kg以下。2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.2%以下。	1.限於食品製造中助濾用。2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
(十七) 其他	<u>合成矽酸鎂</u>	Magnesium Silicate (Synthetic)	1. 本品可使用於油脂之助濾，用量為2%以下。2. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	1.食品製造助濾用 (Filtering aid)及防結塊劑(Anticaking agent)。2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。

每天確實填寫 “油品紀錄表”

店名：		電話：		地址：		填表日期： 年 月																									
油炸食材：		油品紀錄表																													
日期	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
1.是否有濾油																															
2.是否撈除油渣																															
3.是否回添新油																															
4.油是否顏色太深																															
5.油炸油是否發煙																															
6.油是否有泡沫																															
7.酸價試紙檢測 (mg KOH/g)																															
8.總極性化合物 (%)																															
更換全新油炸油																															
檢查人員簽名																															
<ul style="list-style-type: none"> • 檢查結果: 有執行或正常打v, 沒有執行或異常打X, 如無此項檢查點請以“- -”示之。 • 若以第7項及第8項做為檢查點, 請確實記錄結果。 • 請於更換全新油炸油時於當天日期打v。 																				※請放大成A4使用 負責人簽名:											

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/>