

食品工廠建築及設備設廠標準修正條文

第一章 通則

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十條第二項規定訂定之。

第二條 食品工廠建築及設備之設置，除法令另有規定外，依本標準之規定。

第三條 本標準所定之食品工廠，應依法辦理工廠登記。

第四條 食品工廠設廠，應符合第二章之規定，下列專業食品工廠並應符合第三章之相關規定：

- 一、罐頭食品工廠。
- 二、冷凍食品工廠。
- 三、蜜餞醃漬工廠。
- 四、飲料工廠。
- 五、醬油工廠。
- 六、乳品工廠。
- 七、食用油脂工廠。
- 八、脫水蔬果工廠。
- 九、餐盒食品工廠。
- 十、速食麵工廠。
- 十一、食品添加物工廠。

前項專業食品工廠之類別，參考中華民國行業標準分類及經濟部工業產品分類認定。

第二章 食品工廠之基本共同標準

第五條 食品工廠之廠區環境應符合下列規定：

- 一、廠區內應築有通暢之排水溝，空地應鋪設混凝土、柏油或予以綠化，不得有塵土飛揚，環境應隨時保持清潔，地面應隨時清掃、保持清潔。
- 二、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 三、禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- 四、員工宿舍應與作業場所完全隔離並分別設置出入口。
- 五、應實施病媒防治措施。

第六條 食品工廠包括辦公室、原料處理場、加工或調理場、檢驗或研究室、包裝室、倉庫、機電室、鍋爐室、修護室、更衣室、洗手消毒室、餐廳、

員工休息室、員工宿舍及廁所等。凡使用性質或清潔程度要求不同之場所，應個別設置或有效隔離及管理，其建築並應符合下列規定：

- 一、牆壁與支柱：原料處理場、加工或調理場等建築物之牆壁與支柱面應為白色或淺色，離地面至少一公尺以內之部分應使用非吸收性、不透水、易清洗之材料鋪設，其表面應平滑無裂縫並經常保持清潔。
- 二、地面：原料處理場、加工或調理場、內包裝室建築物之地面，應採非吸收性、不透水且耐酸鹼、耐磨之材料鋪設。地面應有良好之排水斜度及排水系統。
- 三、樓板或天花板：應為白色或淺色、易清掃、可防止灰塵積儲之構築。食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象，並保持清潔、良好維修之狀態。
- 四、光線：食品工廠之廠房除倉庫以外，其他各項建築物應有足夠的光線，工作台面或調理台面應保持二百勒克斯以上，機器設備台面應保持一百勒克斯以上，使用之光源應不致改變食品之顏色。
- 五、通風：廠房建築物應通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備，且通風口應有防止病媒侵入之設施。如有密閉之加工室或包裝室，則應有空調設備。
- 六、出入口、門窗及其他孔道：應以非吸收性、易清洗、不透水堅固材料製作，並應設置防止病媒侵入之設施。
- 七、排水系統：應有完整暢通之排水系統，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，出口處並應有防止病媒侵入之設施。
- 八、倉庫：原料倉庫及成品倉庫應分別設置或予獨立，庫內地面應較庫外為高，並採用不透水材料建築，庫內所設之棧板須足以配合存貨及生產作業之需要。
- 九、廁所：
 - (一) 廁所之設置地點應防止污染水源。
 - (二) 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
 - (三) 應有良好之通風、採光、防蟲、防鼠等設施，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等之洗手、乾手設施及垃圾桶。
 - (四) 應有如廁後應洗手之標示。
- 十、更衣室：食品工廠視其需要得設置更衣室，更衣室應設於加工調理場旁適當位置並與食品作業場所隔離，不同性別之更衣室應分開，室內應備有更衣鏡、潔塵設備及數量足夠之個人用衣物櫃及鞋櫃等。

十一、 洗手消毒室：食品工廠視其需要得設置洗手消毒室，其應與加工調理場或內包裝室相鄰，並設置數量足夠之洗手及乾手設施。

十二、 冷凍設備應有安全設施設置。

第七條

食品工廠之機器設備設計及機器設備材質應符合下列規定：

一、 機器設備設計：用於食品或食品添加物產製用機器設備之設計和構造應能防止危害食品或食品添加物品質衛生，易於清洗消毒，並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入產品之結構。

二、 機器設備材質：所有用於食品或食品添加物處理區及可能接觸食品或食品添加物之設備與器具，應由不會產生或溶出毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的材料。

第三章 專業食品工廠之生產設備、檢驗設備及基本設施標準

第八條

罐頭食品工廠應具備下列生產及檢驗設備：

一、 生產設備：

(一) 穩定熱能來源：蒸氣主管壓力應維持在六公斤/平方公分以上。

(二) 封蓋設備：封蓋設備應能確保封蓋之安全性，其種類應符合產品之需要設置。

(三) 殺菌設備。

二、 檢驗設備：

(一) 定溫保溫箱。

(二) 罐頭真空測定器及耐壓測定器(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。

(三) pH 測定器或試紙。

(四) 捲封測微器(金屬罐裝罐頭食品工廠必備)。

(五) 耐壓強度測定裝置(殺菌袋裝罐頭食品工廠必備)。

罐頭食品工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、 生產設備：

(一) 原料洗滌設備。

(二) 殺菁設備(附冷卻設備)。

(三) 調理台及調理工具。

(四) 脫氣設備。

(五) 清洗消毒設備。

(六) 殺菌後冷卻設備。

- (七) 填充液調配設備。
- (八) 批號及日期標示設備。
- (九) 空罐(瓶)噴洗設備。
- (十) 冷凍(藏)庫。
- (十一) 線上真空檢測器或打檢棒。

二、檢驗設備：

- (一) 固定之開罐器。
- (二) 秤量器。
- (三) 溫度計。
- (四) 糖度計。
- (五) 餘氯測定器或試紙。
- (六) 給水裝置及洗滌等設備。
- (七) 袋內殘留空氣量測定裝置。
- (八) 罐頭檢漏設備。
- (九) 尖頭型鐵皮厚度測微器。

第九條

冷凍食品工廠應具備凍結之生產設備。

冷凍食品工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

- (一) 原料洗滌設備。
- (二) 殺菁及冷卻設備。
- (三) 冷凍車：其溫度應能維持品溫在攝氏負十八度以下。
- (四) 清洗消毒設備。
- (五) 金屬或其他異物檢出設備。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器或試紙。
- (二) 微生物檢驗設備。
- (三) 產品品溫測定儀器。
- (四) 秤量器。
- (五) 氧化酵素測定設備、pH 測定器或試紙、糖度計。
- (六) 藥物殘留測定儀器。
- (七) 揮發性鹽基態氮定量裝置。
- (八) 粗脂肪定量裝置。
- (九) 組織胺定量裝置。

第十條

蜜餞醃漬工廠應具備下列基本設施及檢驗設備：

一、基本設施：

- (一) 加工及包裝場所如為密閉者，應有空氣調節設備。
- (二) 鹽漬池應為遮蓋設施，糖漬槽或缸桶等均應設在室內並有遮蓋設施。

- (三) 需用曬場乾燥者，其曬場應以不透水材料構築。
- (四) 二重釜、湯煮桶、糖漬槽或桶、匙槳、盤、刀、叉等用具，宜為不銹鋼材質，未產蜜餞之工廠免設。

二、檢驗設備：

- (一) 糖度計或糖度折射計(未產蜜餞之工廠免設)。
- (二) 鹽度計。

蜜餞醃漬工廠視需要得具備下列檢驗設備：

- 一、餘氯測定器或試紙。
- 二、二氧化硫定量裝置。
- 三、溫度計。
- 四、pH 測定器或試紙。
- 五、秤量器。

第十一條

飲料工廠應具備下列生產設備：

一、一般飲料工廠：

- (一) 充填設備。
- (二) 過濾設備。
- (三) 殺菌設備。

二、果蔬汁飲料工廠：

- (一) 充填設備。
- (二) 精濾機、離心機或均質機。
- (三) 殺菌設備。

飲料工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

(一) 一般飲料工廠：

1. 容器洗滌消毒設備。
2. 貯水槽：其容量應足供當日加工用水量。
3. 不銹鋼調和器及不銹鋼槽。
4. 瓶裝飲料檢查設備、浸水槽及燈光透視檢查台。
5. 瓶裝飲料自動裝瓶機及打蓋機。
6. 罐裝飲料動力封蓋機。
7. 碳酸氣混合機。
8. 冷凍機。

(二) 果蔬汁飲料工廠：

1. 容器洗滌消毒設備。
2. 洗滌槽或迴轉式洗滌機。
3. 破碎機。
4. 榨汁機。
5. 冷卻設備。

二、檢驗設備：

- (一) 顯微鏡。
- (二) 微生物檢驗設備。
- (三) 定溫保溫箱。
- (四) pH 測定器或試紙。
- (五) 糖度計或糖度折射計(包裝飲用水及礦泉水工廠除外)。
- (六) 秤量器。
- (七) 餘氯測定器或試紙。
- (八) 離心分離器及真空測定器。
- (九) 壓力測定器。
- (十) 濁度及色度測定設備。

第十二條 醬油工廠應具備下列檢驗設備：

- 一、pH 測定器或試紙。
- 二、秤量器。
- 三、食鹽測定或分析設備或鹽度計。
- 四、酸度檢驗設備。
- 五、餘氯測定器或試紙。

醬油工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

- (一) 原料選別設備(使用經選別之原料者得免設置)。
- (二) 蒸煮設備。
- (三) 炒麥設備(不加麥者免設)。
- (四) 混合設備。
- (五) 製麩設備。
- (六) 食鹽溶解設備。
- (七) 發酵設備。
- (八) 壓榨設備。
- (九) 過濾設備。
- (十) 澄清槽。
- (十一) 殺菌設備或加熱調煮設備。
- (十二) 噴洗瓶設備(重複性使用之玻璃瓶裝醬油工廠必備)。
- (十三) 充填設備(包括封瓶機)。

二、檢驗設備：

- (一) 無菌室、無菌箱或微生物培養室。
- (二) 總氮測定裝置。
- (三) 氨基態氮測定設置。

(四) 水份測定器。

(五) 色度分析設備或比色板。

第十三條 乳品工廠應具備下列基本設施及檢驗設備：

一、基本設施：

(一) 乳品工廠貯乳、加工、分裝、或調配等過程必需在調理場內進行，所有之加工設備必須具備優良之衛生條件，乳液或乳粉流經之管道，及與乳液或乳粉接觸之設備，應為內壁光滑、無針孔、無直角、無狹縫之不銹鋼製品。

(二) 乳品工廠應具備供應冷卻水(或其他冷卻液)之設備，此等設備並應與加工調理場隔離(乳粉調配除外)。

(三) 收乳及貯乳設備(非使用生乳為原料之乳製品除外)：秤量設備、儲乳槽、乳桶洗滌殺菌設備、牛乳幫浦、過濾器或雜質離心分離機、乳液冷卻設備、具冷卻設備之貯乳槽、生乳檢查設備(包括酒精試驗、沉澱物檢查器及取樣工具等)一套、冷藏運輸車。

二、檢驗設備：

(一) 生乳取樣器(乳粉調配除外)。

(二) 酸度滴定裝置或滴定管。

(三) 生乳比重計(乳粉調配除外)。

(四) 溫度計。

(五) 水分測定用乾燥器(生產廠必備)。

(六) 秤量器。

(七) 餘氧測定器(乳粉調配或製造必備)。

(八) 藥物殘留檢驗設備。

乳品工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備

(一) 鮮乳及調味乳處理工廠：

1. 牛乳幫浦。

2. 均質機。

3. 乳脂肪分離機

4. 洗瓶機(包括殺菌設備)及裝瓶機或自動紙器包裝機。

5. 成品低溫(攝氏七度以下凍結點以上)貯存室(保久乳除外)。

(二) 濃縮乳(奶水及煉乳)製造：

1. 均質機。

2. 預熱設備。

3. 濃縮設備。

4. 冷卻設備。
5. 調合處理設備。
6. 牛乳幫浦。
7. 空罐清洗及殺菌設備。
8. 奶水及煉乳自動裝罐封罐機。

(三) 乳粉製造：

1. 牛乳幫浦。
2. 乳脂肪分離機。
3. 均質機。
4. 貯乳槽。
5. 乳液預熱設備。
6. 濃縮設備。
7. 乾燥製粉設備。
8. 集粉處理設備。
9. 乳粉貯槽。
10. 添加物混合設備。
11. 空罐殺菌、清潔設備。
12. 乳粉自動充填、封蓋設備。
13. 即溶奶粉相關設備。

(四) 醱酵乳製造：

1. 牛乳幫浦。
2. 乳脂肪分離機。
3. 醱酵液調和槽。
4. 醱酵槽。
5. 均質機。
6. 稀釋調合設備。
7. 洗瓶機及裝瓶機、或紙器包裝機、或其他容器包裝設備。
8. 菌種管制設備。
9. 成品低溫(攝氏七度以下凍結點以上)貯存室。

(五) 乳粉調配：

1. 空調設備(調配及包裝場所必備)。
2. 真空吸塵設備。
3. 充氮設備或脫氧劑等同等設備替代之。
4. 檢重機。
5. 金屬或其他異物檢出設備。
6. 空罐殺菌或清潔設備。
7. 乳粉自動充填、封蓋設備。

8. 秤量設備。
9. 攪拌混合設備。
10. 篩粉機。
11. 儲粉設備或容器。

二、檢驗設備：

- (一) 微生物檢驗設備。
- (二) 餘氯測定器或試紙。
- (三) 體細胞數測定設備。

第十四條 食用油脂工廠應具備下列基本設施：

- 一、溶劑提油廠應設置溶劑貯桶及其貯藏場所，溶劑廠應有防爆裝置、滅火器、消防砂等消防設備。
- 二、內包裝室：生產小包裝(三公斤以下包裝)產品工廠，應獨立設置內包裝室，並裝設紗窗、紗門或空氣簾、空氣清淨器相關設備，必要時設置殺菌裝置。(無生產小包裝者得免設置)。
- 三、動物性油脂工廠應設有攝氏零度以下之凍藏庫。
- 四、各種食用油貯槽宜為不銹鋼材質，並有原料貯槽或原料儲存專區及成品貯槽。

食用油脂工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備

(一) 大豆油工廠：

1. 原油煉製廠：

- (1) 篩別機。
- (2) 乾燥機。
- (3) 粉碎機。
- (4) 壓扁機。
- (5) 烘焙機。
- (6) 提油機(附 Miscella 蒸餾器、脫脂粕之脫溶劑器、溶劑蒸氣回收器)。

2. 精製油煉製：

(1) 精製大豆油工廠：

- 離心分離機。
- 脫色相關設備。
- 壓濾機。
- 真空幫浦。
- 預熱相關設備。
- 脫臭相關設備。
- 冷卻相關設備。

(2) 大豆沙拉油工廠：同精製大豆油工廠，另宜設置
冷凍室、脫臘設備及氮氣充填設備。

(二) 動物油脂工廠：

1. 熱炸法原油煉製廠：

- (1) 切(碎)肉機。
- (2) 炸油鍋。
- (3) 油壓機。
- (4) 冷卻槽。

2. 精製動物油脂廠：同精製大豆油工廠。

(三) 人造奶油 (Margarine)、脂肪抹醬 (Fat spreads) 及
烤酥油 (Shortening) 工廠：

1. 一貫作業人造奶油、脂肪抹醬及烤酥油工廠：

- (1) 同精製大豆油工廠。
- (2) 乳化槽(間接加熱式)。
- (3) 殺菌設備。
- (4) 急冷捏和機(附設冷凍機)。
- (5) 計量器。

2. 購用精製油為原料之加工廠：同一貫作業人造奶油、
脂肪抹醬及烤酥油工廠。

二、 檢驗設備：

(一) 原油煉製廠：應能化驗酸價等項之儀器、器具及化學藥品外，另應購置秤量器、乾燥箱及乾燥器。

(二) 精製油煉製廠：除應具備原油煉製廠檢驗設備外，尚應能化驗碘價、過氧化價及顏色等，其主要設備如下：

1. 顏色測定器。
2. 秤量器。
3. 恆溫箱。
4. 乾燥箱。

(三) 溶劑提油廠應購置溶劑殘留測定器。

(四) 人造奶油、脂肪抹醬及烤酥油工廠：

1. 一貫作業人造奶油、脂肪抹醬及烤酥油工廠：應具有精製油煉製廠檢驗設備外，尚應能檢驗融點、凍點、大腸桿菌、雜菌、含皂份等項，其主要設備如下：

- (1) 細菌培養、檢驗設備或其快速試驗器材(器具、儀器或設備)。
- (2) 無菌室、無菌箱或微生物培養室(烤酥油工廠得免設置)。
- (3) 融點、凍點測定裝置。

2. 購用精製油為原料之加工廠：同本款第一目原油煉製廠檢驗設備之規定及本款第四目之一之一貫作業人造奶油、脂肪抹醬及烤酥油工廠檢驗設備(1)至(3)之各種設備。

第十五條 脫水蔬果工廠應具備下列檢驗設備：

- 一、水分或水活性測定設備。
- 二、秤量器。

脫水蔬果工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備：

(一) 蔬菜工廠：

1. 洗滌機。
2. 殺菁機。
3. 除頭尾機。
4. 切條或切片機。
5. 熱風、冷凍或其他乾燥設備。
6. 磨粉機(製粉工廠必備)。
7. 包裝設備。

(二) 果實工廠：

1. 去皮器具。
2. 除芯器具。
3. 批次糖漬設備或連續糖漬設備。
4. 洗滌機或容器。
5. 切角機。
6. 磨粉機(製粉工廠必備)。
7. 切片機。
8. 殺菁機。
9. 熱風、冷凍或其他乾燥設備。
10. 包裝設備。

二、檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器或試紙。
- (二) 糖度計或糖度折射計。
- (三) pH 測定器或試紙。
- (四) 灰分測定裝置。
- (五) 乾燥箱。

第十六條 餐盒食品工廠應具備下列基本設施及檢驗設備：

一、基本設施：

- (一) 原料處理場。
- (二) 加工調理場。

(三) 冷凍庫、冷藏庫。

(四) 包裝場所：產品之配膳包裝應有獨立或專用之場所與設備。

二、檢驗設備：

(一) 微生物檢驗設備。

(二) 一般品質檢驗設備(測中心溫度之不銹鋼探針溫度計及餘氣測定器或試紙等)。

餐盒食品工廠視需要得具備下列生產設備：

一、洗米煮飯設備或其他主食加工設備。

二、切菜切肉機及專用刀具。

三、煎、煮、炒、油炸等烹飪設備。

四、輸送帶或不銹鋼調理台。

五、食品器具容器洗滌消毒設備。

六、刀具砧板保管箱設備。

七、洗滌(熱水或蒸汽)設備。

八、加工調理場在發生蒸汽、熱氣、煙臭或油炸等油脂加熱處理之機器或設備上應裝設排氣罩裝置(含抽油煙設備)。

九、包裝作業場所應有空氣過濾及換氣設施。

十、成品應有適當之運送設備及運送專用車輛。

第十七條 速食麵工廠應具備下列生產設備：

一、麵條製造設備。

二、連續式油炸設備或蒸麵乾燥機。

速食麵工廠視需要得具備下列生產及檢驗設備：

一、生產設備

(一) 鍋爐。

(二) 蒸煮機。

(三) 冷卻設備。

(四) 包裝設備。

(五) 金屬或其他異物檢出設備。

二、檢驗設備：

(一) 水份測定設備。

(二) 秤量器。

(三) 粗脂肪測定設備。

(四) 油脂性質檢驗設備(含水份、酸價、過氧化價、碘價、總極性化合物等)。

第十八條 食品添加物工廠應具備下列基本設施及檢驗設備：

一、味精工廠

(一) 基本設施：

1. 應具備從基本原料至結晶味精一貫作業之整套設備（包括原料處理場、發酵工廠、麩酸工廠、精製工廠及包裝室等）。
2. 自結晶罐排出之味精中間製品，應以密閉式之脫水機、輸送機、乾燥機、篩選機等連貫設備完成作業。
3. 微生物培養室及設備。
4. 包裝室，其設施應符合本標準第六條相關規定，包裝室外應有洗手設備。

(二) 檢驗設備：

1. 麩酸測定器或自動化學分析儀。
2. 秤量器。
3. pH 測定器或試紙。
4. 總氮測定裝置。
5. 氨基態氮測定裝置。
6. 微生物檢驗設備。

二、除味精工廠外之食品添加物工廠應具備下列檢驗設備：

- (一) 秤量器（感度在一毫克以下）。
- (二) pH 測定器或試紙。
- (三) 水分測定器。

食品添加物工廠視需要得具備下列生產設備及檢驗設備：

一、味精工廠之檢驗設備：

- (一) 餘氯測定器或試紙。
- (二) 顯微鏡。
- (三) 水分或水活性測定設備。
- (四) 保溫箱。
- (五) 乾燥箱。
- (六) 光電比色計。
- (七) 粒度篩別機。
- (八) 菌體量測定器。

二、除味精工廠外之食品添加物工廠：

(一) 生產設備：

1. 粉碎機。
2. 篩粉機。
3. 混合或煉合機。
4. 乾燥機或乾燥箱。
5. 噴霧、送風、乾燥設備。
6. 集粉處理設備。
7. 攪拌及混合設備。

8. 過濾設備。
9. 加熱反應設備。
10. 濃縮設備。
11. 電解設備。
12. 溶解設備。
13. 儲存設備。
14. 充填設備。
15. 金屬或其他異物檢出設備。

(二) 檢驗設備：

1. 光電比色計。
2. 氣相層析儀。
3. 液相層析儀。
4. 分光光度計。
5. 微生物檢驗設備。
6. 比重計。
7. 原子吸收光譜儀。
8. 濁度計。
9. 導電度計。
10. 比旋光度計。
11. 折射計。

第十九條 本標準第八條至第十八條專業食品工廠未設應具備之基本設施、生產設備或檢驗設備者，應提出合理說明及相關文件。

第四章 附則

第二十條 本標準自發布日施行。