

113年度 食品工廠安全衛生管理實務

中國文化大學
施明智 教授

大綱

- 食品安全衛生相關規範
- 製程與品質管理
- 實務分享

大綱

- 食品安全衛生相關規範
- 製程與品質管理
- 實務分享

食品安全衛生管理法（§8）

- ❖ 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品良好衛生規範準則。
- ❖ Good Hygienic Practice，GHP
- ❖ 包括整體流程中為確保衛生安全或品質要求之基本軟、硬體條件。
- ❖ 全面強制實施。

食品良好衛生規範準則

中華民國 103 年 11 月 7 日發布

第一章 總則(第一-第八條)

第二章 食品製造業(第九-第十二條)

第三章 食品工廠(第十三-第十五條)

第四章 食品物流業(第十六條)

第五章 食品販賣業(第十七-第二十一條)

第六章 餐飲業(第二十二-第二十八條)

第七章 食品添加物業(第二十九-第三十二條)

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業(第三十三-第三十六條)

第九章 真空包裝即食食品製造業(第三十七-第三十九條)

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業(第四十-第四十五條)

第十一章 附則(第四十六條)

大綱

- 食品安全衛生相關規範
- 製程與品質管理
- 實務分享

GHP

- 主要目的

- 增加食品安全
- 避免污染
- 減少生命、健康之傷害

- 主要內容

- 工廠設施、場地 & 環境
- 設備 & 用具
- ↓ 交叉污染
- 從業人員之衛生管理
 - 加強員工教育訓練
 - 定期健康檢查



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。

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 六 條 食品業者倉儲管制，應符合下列規定：

- 一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- 三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- 四、倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

第三章 食品工廠

 第十三條 食品工廠應依第四條至前條規定，訂定相關標準作業程序及保存相關處理紀錄。

第十四條 食品作業場所之配置及空間，應符合下列規定：

- 一、作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔。
- 二、具有足夠空間，供作業設備與食品器具、容器、包裝之放置、衛生設施之設置及原材料之貯存。

第十五條 食品製程管理及品質管制，應符合下列規定：

-  一、製程之原材料、半成品及成品之檢驗狀況，應適當標示及處理。
- 二、成品有效日期之訂定，應有合理依據；必要時，應為保存性試驗。
 - 三、成品應留樣保存至有效日期。
 - 四、製程管理及品質管制，應作成紀錄。

GHP 準則附表

附表	GHP 準則附表內容
附表一	食品業者之場區及環境良好衛生管理基準
附表二	食品業者良好衛生管理基準(從業人員、設備器具)
附表三	食品製造業者製程管理及品質管制基準
附表四	低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工管理基準
附表五	低酸性及酸化罐頭食品製造業殺菌設備與方法管理基準
附表六	低酸性及酸化罐頭食品製造業容器密封之管制基準

附表一的重點

- 一、場區
- 二、建築及設施
- 三、冷凍庫、冷藏庫
- 四、員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所、研究室
- 五、廁所
- 六、供水設施
- 七、作業場所洗手設施
- 八、更衣室

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：

- (一) 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
- (二) 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
- (三) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

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。

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。

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

(一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。

(二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。

五、廁所應符合下列規定：

- (一) 設置地點應防止污染水源。
- (二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。
- (三) 應保持整潔，避免有異味。
- (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

六、供水設施應符合下列規定：

- (一) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。
- (二) 應有足夠之水量及供水設施。
- (三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。
- (四) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- (五) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

七、作業場所洗手設施應符合下列規定：

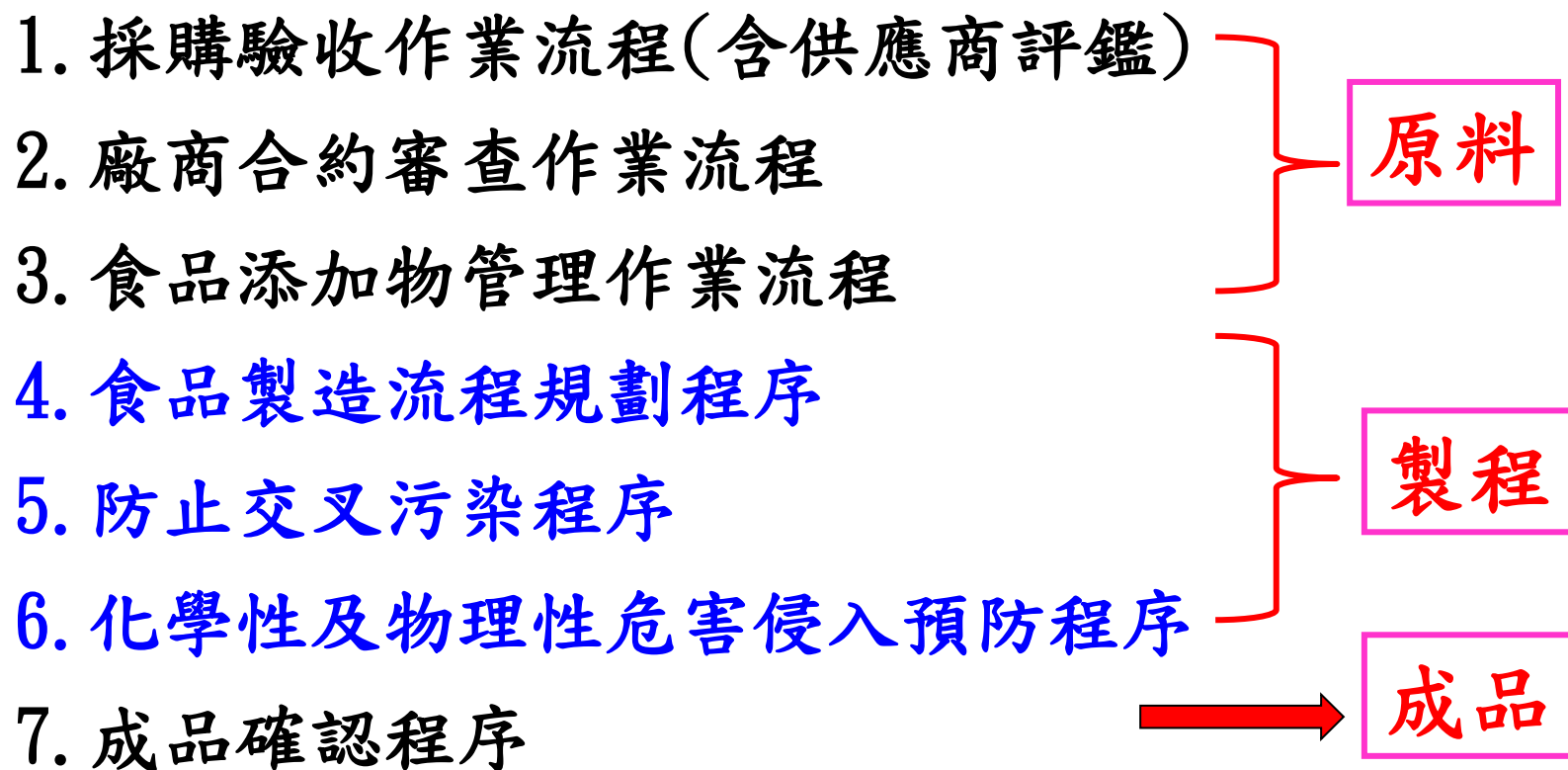
- (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- (三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。
- (四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。

八、設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

九大標準程序書

- 衛生標準作業程序書（第四條）
- 製程及品質管制標準作業程序書（第九條）
- 倉儲管制標準作業程序書（第六條）
- 運輸管制標準作業程序書（第七條）
- 檢驗與量測管制標準作業程序書（第十條）
- 客訴管制標準作業程序書（第八條）
- 成品回收標準作業程序書（第八條）
- 文件管制標準作業程序書（第十二條）
- 教育訓練管制標準作業程序書

製程及品質管制標準作業程序書



1. 食品製造流程規劃程序

GHP- 附表三

- 七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
- 八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 十二、食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
- 十七、製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。

2. 防止交叉污染程序

GHP- 附表三

- 八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。
- 十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。

3. 化學性及物理性危害侵入預防程序

GHP- 附表三

- 十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。
- 十一、食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。



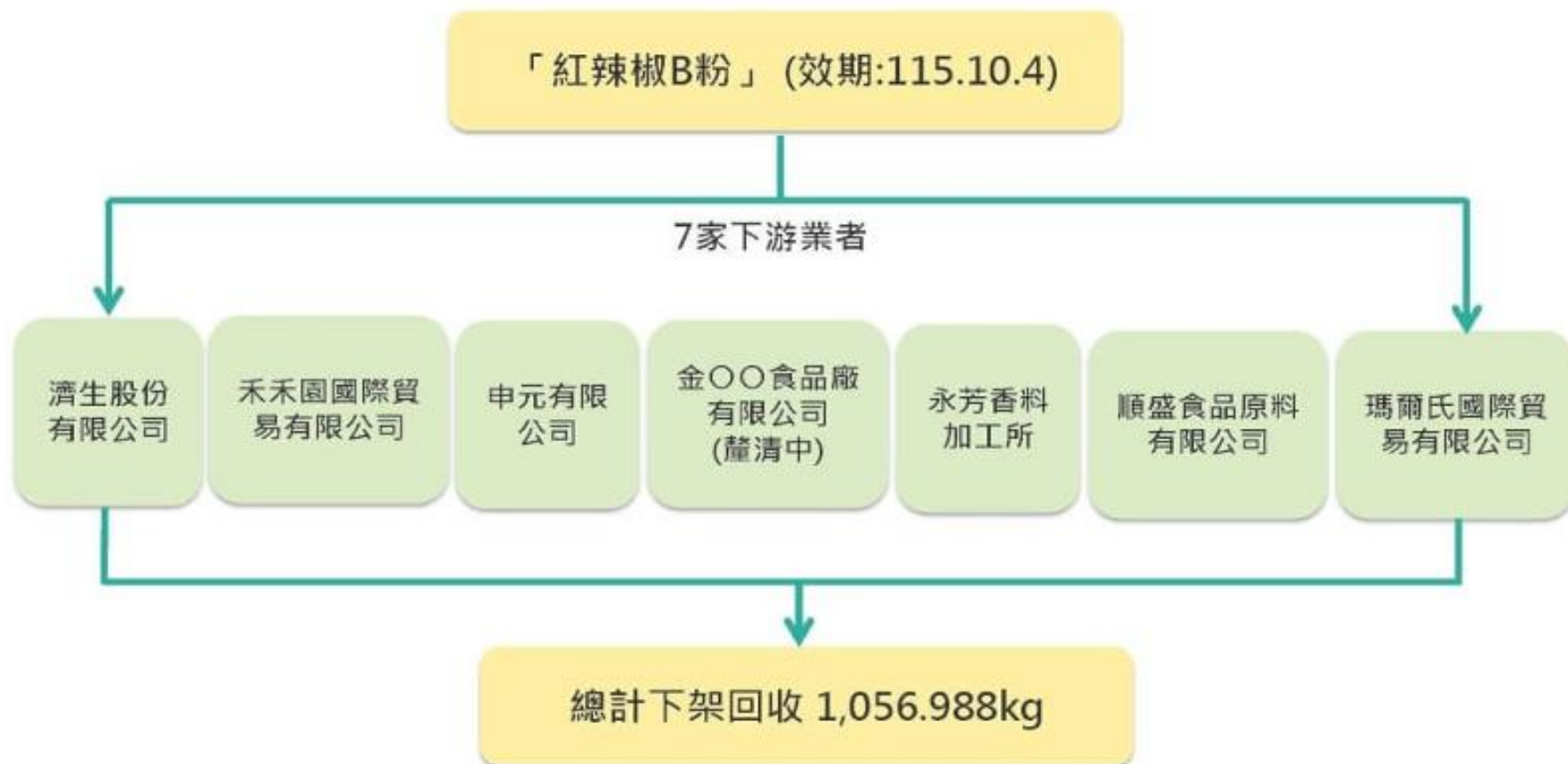
圖 4-16 金屬檢測器

大綱

- 食品安全衛生相關規範
- 製程與品質管理
- 實務分享

1. 原料

保欣企業有限公司輸入原料「紅辣椒B粉」 下游流向圖



資料更新日期：113/2/20



2013



2011



勞保費元旦起調漲 明年每人多繳360元

2014

優先使用

優先使用

FIFO

FIFO

優先使用

9/15/2000 10:52am

2017.09.21

特白糖

NICE

MFG 21.09.2016
EXP 21.09.2017

Sugar

450GM

：特砂
：台灣
：陰涼乾燥處
：一年

營養標示		
每100公克		
每份重量450公克	每份	每100公克
熱量	389大卡	389大卡
蛋白質	0公克	0.2公克
脂肪	0公克	0公克
醣類	0公克	0公克
膳食纖維	0公克	0公克
鈉	0公克	0公克
其他成分	0公克	0.3公克
總計	389大卡	389大卡

2017.08.16

特白糖

NICE

MFG 16.08.2016
EXP 16.08.2017

Sugar

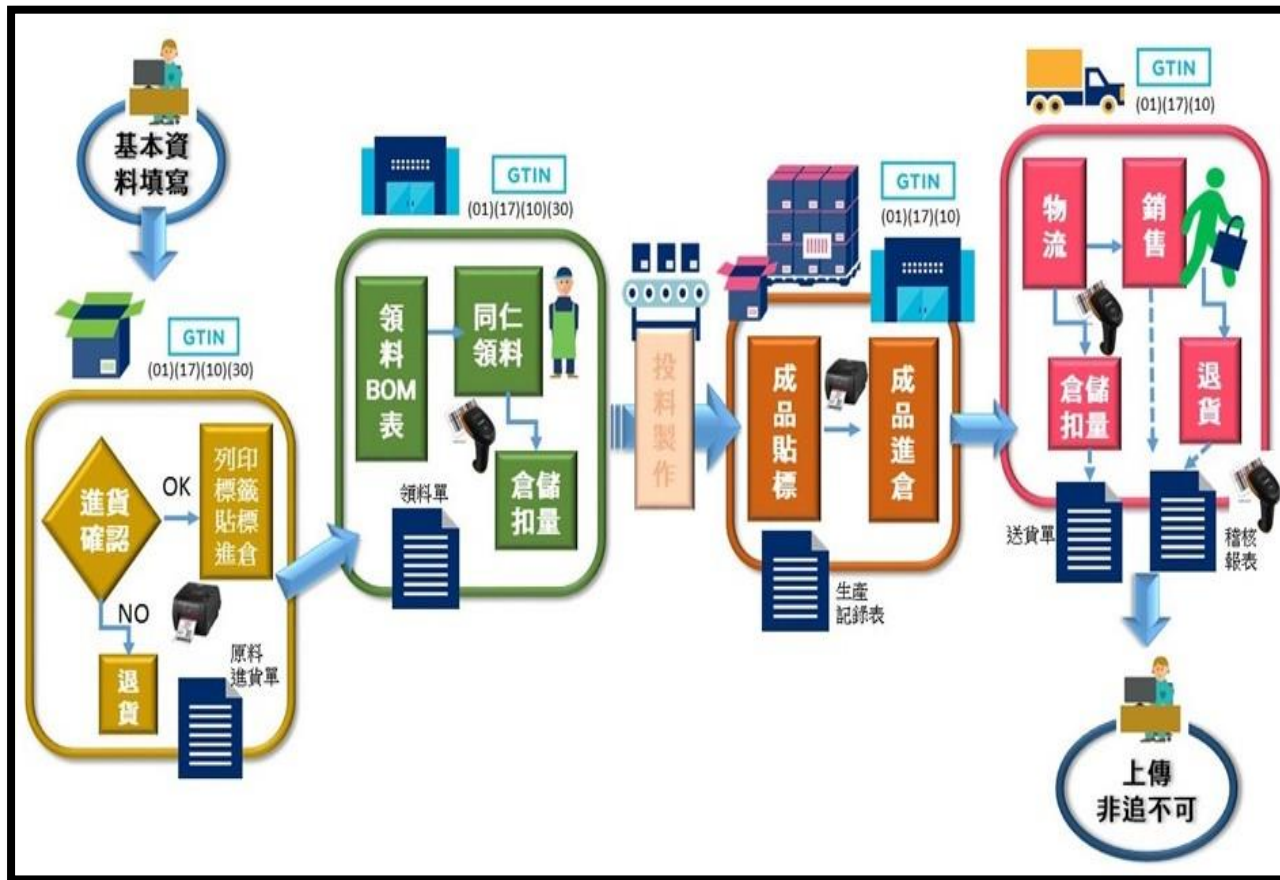
450GM

成 份：特砂
產 地：台灣
保存條件：陰涼乾燥處

營養標示		
每100公克		
每份重量450公克	每份	每100公克
熱量	389大卡	389大卡
蛋白質	0公克	0.2公克
脂肪	0公克	0公克
醣類	0公克	0公克
膳食纖維	0公克	0公克
鈉	0公克	0公克
其他成分	0公克	0.3公克
總計	389大卡	389大卡



原料
追溯



產品
追蹤

廠內追溯追蹤管理



供應商評鑑
很重要



2.天上地下



配管外表之塵埃未定期清掃，易污染食品。



















庫頂板與天花板間處理













3.物品歸位



清潔用品存放於固定場所，且應指定專人負責保管









4. 病媒的預防









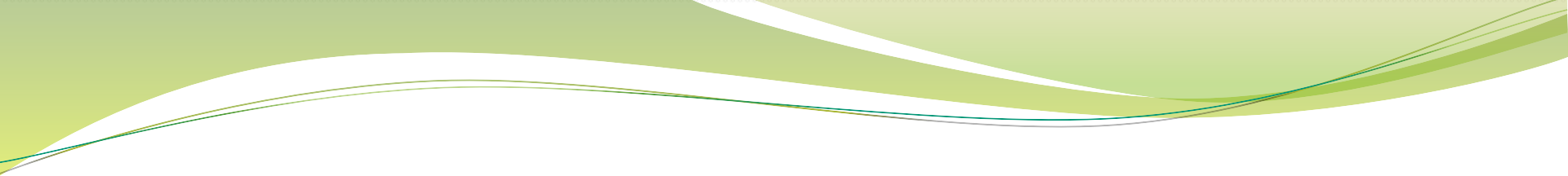






5.廁所





Thank you!