

食品良好衛生規範準則GHP

產業自我學習教材

內容大綱

- ◆第一章節:背景說明
- ◆第二章節:規範內容重點說明
- ◆第三章節:食品工廠自主衛生管理常見
GHP不符合項目
- ◆第四章節:參考資料

第一章節 背景說明

背景說明

「食品安全衛生管理法」(食安法)是規範我國食品產業衛生安全的根本大法。食安法第三章揭示食品業者衛生管理之相關項目；第八條規範食品業者應遵循之標準，對所有業者都應遵循之標準為「食品之良好衛生規範準則」(一般通稱為Good Hygienic Practice, 簡稱 GHP)，規範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GHP。

背景說明

◆本準則係以前行政院衛生署於民國89年9月7日公告之「食品良好衛生規範」為法規架構。

◆經下列增修正程序：

一、98年新增油炸用食用油之管理規定。

二、99年修正真空包裝即食食品製造業。

三、97, 100-102年新增食品添加物業。

四、99-102年新增塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業。

◆衛生福利部於103年11月7日發布施行「食品良好衛生規範準則」共計11章46條。

背景說明

- 本準則係依據中華民國104年2月4日修正公布**食品安全衛生管理法第八條第一項**之規定訂定
- **食品良好衛生規範準則**
(**Good Hygienic Practice**; 以下簡稱**GHP**)
為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場區、環境、從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、食用油及管理衛生人員之管理規定，以確保**食品之衛生、安全及品質**。
- 為食品業者**衛生管理之最基本要求**。
食品業者應落實於日常之衛生自主管理，有關**硬體**之廠房設施、加工、製造、貯存、運送等，以及有關**軟體**之品保制度、書面資料等，均須符合**GHP**之規定。

第二章節 規範內容重點說明

準則架構

新版 (103.11.7)		舊版 (89.9.7)	
第一章	總則(§1-8) • 法源依據、適用對象及設廠規定、用詞定義 • 場區及環境(附表一)、從業人員、設備器具、 油炸用食用油 等(附表二)、倉儲管制、運輸管制、產品申訴及成品回收等。	第一章	總則 (§1-4)
		第二章	食品業者良好衛生規範一般規定(§5-6)
第二章	食品製造業 (§9-12)	第三章	食品製造業者良好衛生規範 (§7-13)
第三章	食品工廠 (§13-15)	第四章	食品工廠良好衛生規範 (§14-20)
第四章	食品物流業 (§16)	第五章	食品物流業者良好衛生規範(§21)
第五章	食品販賣業 (§17-21)	第六章	食品販售業者良好衛生規範(§22-26)
第六章	餐飲業 (§22-28)	第七章	餐飲業者良好衛生規範(§27-29)
第七章	食品添加物業 (§29-32)		
第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業 (§33-36)	其他	• 罐頭食品良好衛生規範
第九章	真空包裝即食食品製造業 (§37-39)		• 真空包裝食品良好衛生規範
第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業 (§40-45)		
第十一章	附則(§46)		

GHP 準則(103.11.7)

第一章

- 場區及環境
- 良好衛生管理
- 倉儲管制
- 運輸管制
- 產品申訴及成品回收

第二章

製程管理及
品質管制基準

食品製造業 ★

第三章

食品工廠 ★

- 食品物流業
- 食品販賣業
- 餐飲業
- 食品添加物業
- 低酸性及酸化罐頭食品製造業
- 真空包裝即食食品製造業
- 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

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
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

場區建築

GHP§4：「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。」

●附表一規範項目：

- 場區
- 建築及設施
- 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)
- 員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室
- 廁所
- 供水設施
- 洗手設施
- 更衣室

場區



地面不潔，食材滴液流出



- 地面**保持清潔**
- 排水系統應**保持暢通**
- 禽畜、**寵物**等應予管制，並有適當之措施。



建築設施

- 納垢、侵蝕或積水
- 避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等。
- 光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。



建築設施

廚區之空調出風口髒污



- 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。



建築設施



- 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。

建築設施



冰櫃應定期除霜

- 冷凍（藏）溫度
- 定期除霜
- 溫度指示器



時間	溫度	簽名	下午溫度(點)	簽名
10月1日	-15℃	●	-15	●
10月2日	-17	●	-15	●
10月3日	-18℃	●	-15	●
10月4日	-18℃	●	-15	●
10月5日	-20	●	-15	●
10月6日	-18℃	●	-15	●
10月7日	-20	●	-15	●
10月8日	-18℃	●	-15	●
10月9日	-18℃	●	-15	●
10月10日	-20	●	-15	●
10月11日	-18℃	●	-15	●

溫度紀錄表



用水清潔

- 配管、蓄水池**保持清潔**
- 接觸或清洗食品器具，應符合**飲用水水質標準**
- 地下水、蓄水池，應遠離污染區



水塔清洗



飲用水水質標準，自來水自由有效餘氯為
0.2~1.0mg/L。

洗手設施

食品從業人員 正確洗手步驟



用清水將雙手
完全弄濕



均勻的抹上清潔劑



利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨



手心手背互相搓洗
至少20秒



用清水將雙手
澈底沖洗乾淨



用烘手機或紙巾
將手擦乾



行政院衛生署



行政院衛生署
食品藥物管理局
Food and Drug Administration



廁所設置



- 防止污染水源
- 標示「如廁後應洗手」



食品從業人員、設備器具等

GHP§5：「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。」

●見附表二

- 食品從業人員
- 設備及器具之清洗衛生
- 清潔及消毒等化學物質及用具之管理
- 廢棄物處理
- 油炸用食用油
- 管理衛生人員
- 明顯處標明管理衛生人員

食品從業人員

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	☐ 男 ☐ 女
	檢查日期	年 月 日		
檢 查 項 目		結 果		蓋 關 防
身 高		公分		
體 重		公斤		
手 部 皮 膚 病				
A 型肝炎		☐ 陽性 ☐ 陰性 ☐ 陽性 ☐ 陰性 ☐ 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)				檢 查 醫 師
眼 疾				
傷 寒				
總 評				

注意事項：

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可試視需求自行增加。

- 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。
- 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。

食品從業人員



食品從業人員應正確穿戴口罩及網帽

- 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。

從業人員不得於作業場所飲食吸菸等



食品從業人員



不得配戴戒指、手錶等不必要的飾品



人員未確實配戴口罩網帽

設備器具



- 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫
- 清洗完之設備應避免再次污染（其他污染或清潔劑消毒劑）

容器凹陷不平滑

清潔及消毒等化學物質管理



- 病媒用藥、清潔劑及消毒劑，存放固定場所，並記錄之
- 有毒化學物質應標明其毒性
- 清潔、清洗、消毒用機具，專有場所保存



廢棄物管理



調理檯旁緊鄰垃圾桶



- 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。

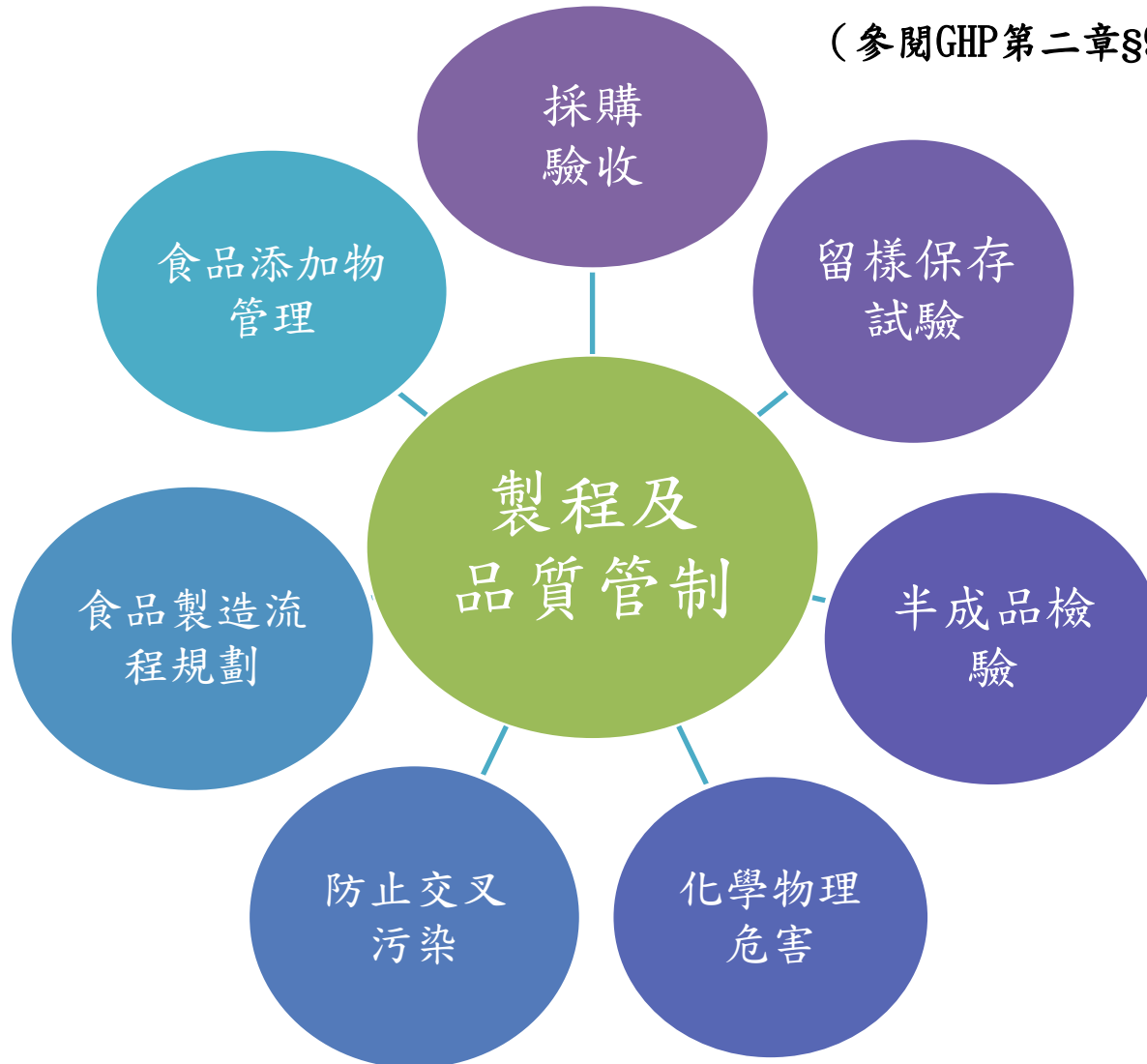
衛生管理人員 vs. 管理衛生人員

	衛生管理人員	管理衛生人員
法規	食安法第十一條	GHP準則
業別	公告之業別：水產食品、乳品、肉類加工食品、罐頭、冷凍食品、即食餐食、特殊營養食品、食品添加物、健康食品製造業。	所有食品業別
資格	食品相關科系畢業，且受HACCP訓練60小時，每年持續教育8小時。	不限
教育訓練	8小時	不限
執行內容	GHP、HACCP、教育訓練	GHP

- 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法（104.8.10）
- 應置衛生管理人員之食品製造工廠類別（102.8.5）

第二章 食品製造業

(參閱GHP第二章§9~§12、附表三)



採購驗收

- 使用之原材料，應符合**本法**及其相關法令之規定，並有可**追溯來源**之相關資料或**紀錄**。
- 使原材料進貨時，應經驗收程序，**驗收不合格者**，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。



The image shows two screenshots from the Taiwan Agricultural Products Marketing Corporation (TAPMC) website. The top screenshot is a sales invoice (銷貨單) for 'R9001' (餐盒食品) with a date of 102/10/01. The bottom screenshot is a market price report (交易行情報導) for '餐盒食品' (Food Containers) showing various product codes, quantities, and prices.

品名	規格	單位	數量	單價	總價	備註
餐盒食品	100.0	箱	1	100.0	100.0	

品名	規格	單位	數量	單價	總價	備註
餐盒食品	100.0	箱	1	100.0	100.0	



去除紙箱及去除
不符合規格者



量測中心溫度

採購驗收

- **原材料之暫存**，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需**溫溼度管制**者，應建立管制方法及基準，並**作成紀錄**。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化



食品添加物管理

- 食品添加物應設**專櫃**貯放，由**專人**負責管理，並以**專冊**登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。
- 食品添加物之使用，應**符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**之規定；**秤量及投料**應建立重複檢核程序，並作成紀錄。



專櫃貯放



專冊登錄

○○食品股份有限公司

食品添加物管理紀錄表

專人保管

食品添加物名稱：

許可證字號：

入出庫日期	有效日期 或批號	入庫量	出庫量	庫存量	倉管簽核	備註

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

- 法源依據：食品安全衛生管理法第十八條
- 各類食品添加物之品名、使用範圍及限量，應符合附表之規定，非表列之食品品項，不得使用各該食品添加物。

➤ 17類別：

- | | | |
|--------|-------------|---------|
| ● 防腐劑 | ● 品質改良劑、釀造用 | ● 黏稠劑 |
| ● 殺菌劑 | 及食品製造用劑 | ● 結著劑 |
| ● 抗氧化劑 | ● 營養添加劑 | ● 食品工業用 |
| ● 漂白劑 | ● 著色劑 | 化學藥品 |
| ● 保色劑 | ● 香料 | ● 溶劑 |
| ● 膨脹劑 | ● 調味劑 | ● 乳化劑 |
| | | ● 其他 |

食品添加物管理

食品添加物要有許可證



核准變更事項之記載	變更事項	核准變更情形	核准日期	備考
核准展延	申請展延	核准展延	核准日期	

- 食品添加物許可證背面。
- 需注意許可證展延之有效日期。

- 1.購買食品添加物時應向供應商索取食品添加物許可證影本。
- 2.食品添加物標籤應注意事項：
 - (1) 應有「食品添加物」字樣
 - (2) 標籤標示資訊應與食品添加物許可證一致，如：
 - 食品添加物許可字號
 - 食品添加物名稱
 - 用途
 - 申請商號
 - 重量或容量
 - 有效日期



丙酸鈣

類別：食物添加物
用途：防腐劑
成份：丙酸鈣
重量：1KG±5%

使用範圍：本品可使用於麵包、蛋糕、糕點，用量以PROPIONATE ACID計為2.5g/kg以下

使用限制：限於食品製品或加工必須時使用

保存條件：存放陰涼乾燥處

許可字號：衛署食字第1172號

產地：中國大陸

保存期限：2年

有效日期：

營養標示(每100公克)	
熱量	0大卡
蛋白質	0公克
脂肪	0公克
碳水化合物	0公克
纖維素	0公克
鹽	0公克



- 食品添加物標示籤。

食品添加物之管理 (三專+重複檢核)



食品製造流程規劃

- 食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
- 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。



大包裝原料使用後，袋口未密封



冷藏櫃內的置物架保持乾淨
勿生鏽

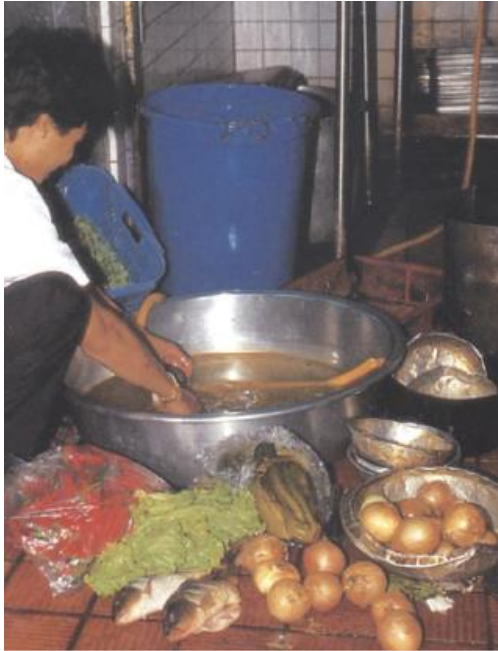
食品製造流程規劃

- 食品在製程中，不得與地面直接接觸。



待用食材直接放置於地面

食品製造流程規劃



工作人員直於地
面上處理食材



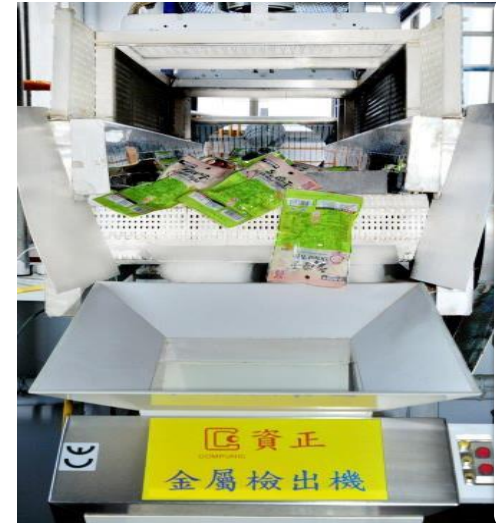
設置棧板與地面隔離



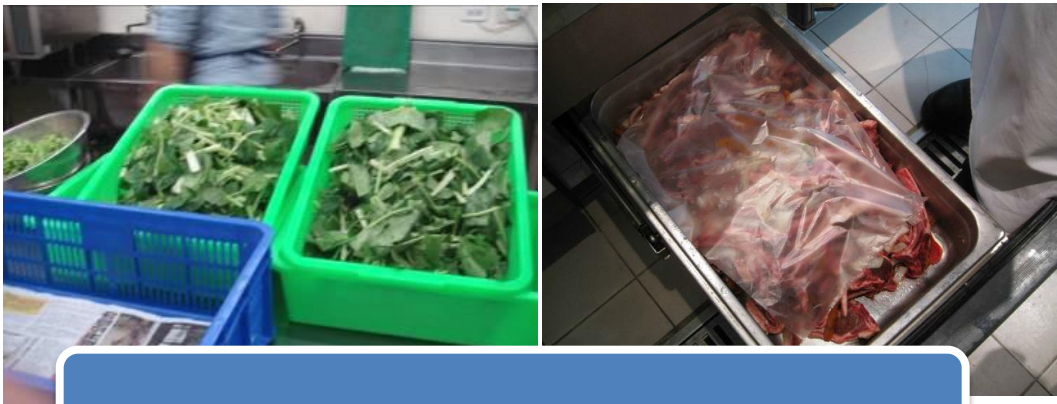
原料使用時，也應離地放置

食品製造流程規劃

- 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



金屬檢出機



食材未覆蓋，有異物侵入之虞



配膳室菜餚未覆蓋

防止交叉污染

- 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，**應有防止交叉污染之措施**；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品**一起貯存**。
- 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品**一起運輸**。



熱存



冷藏

熟食放上層、生食放下層

防止化學性、物理性及生物性危害侵入

- 食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。

- 化學性危害：農藥殘留、動物用藥殘留、毒素等
- 物理性危害：毛髮、蟲體等
- 生物性危害：病原菌、病毒等

化學性危害侵入

● 化學性危害：



動物用藥殘留



農藥殘留



黃麴毒素

物理性危害侵入

● 物理性危害：



生產過程中機械零件掉落



雞塊中有橡皮筋

生物性危害侵入

- 生物性危害：微生物污染

美國毒香瓜造成26州133人遭感染 其中28人死亡(2011.10.27)

- 相較於常見的沙門氏菌與大腸桿菌，李斯特菌更為致命。美國上次李斯特菌疫情大規模爆發是在1998年，當時疫情造成21人死亡。
- 美國本次大規模李斯特菌疫情源頭最終確定為科羅拉多州延森農場。這家農場9月14日起宣佈召回其生產的「羅基·福特」牌香瓜。不過，農場稱無法提供銷售受污染香瓜的零售商名單，理由是香瓜經過多次轉手，無法追查最終去向。

生物性危害侵入

● 生物性危害：微生物污染

日本10年來最大食物中毒案：453人吃小黃瓜中毒

北京新浪網 (2014-08-11 10:32)

分享 | 微博 | Facebook | 人人網 | Twitter | 電子郵件 | 打印

Ads by Google

高爾夫 www.golfworld.com.tw

30小時只要9000元學到會還贈送球桿一支



放大圖

資料圖：日本冰腌小黃瓜。

中新網8月11日電 據“中央社”10日報導，日本靜岡市保健所10日宣佈，有關7月底靜岡市辦煙花大會，有遊客吃了冰腌小黃瓜集體食物中毒案，有453人被驗出含出血性大腸桿菌O157，是10年來最大規模集體食物中毒案。

毒案。

靜岡市指出，7月26日靜岡市煙花大會的遊客吃了攤販賣的冰腌小黃瓜的集體食物中毒案，總計有453人被檢驗出含出血性大腸桿菌O157，其中108人病情較嚴重住院。有4人出現溶血性尿毒癥候群(HUS)。

製程及品質管制-留樣保存試驗

- 成品應留樣保存至有效日期。



團膳工廠冷藏留樣



麵包工廠留樣



預防食物中毒「五要」原則：

- ① **要洗手**：調理時手部要清潔，傷口要包紮。
- ② **要新鮮**：食材要新鮮，用水要衛生。
- ③ **要生熟食分開**：生熟食器具應分開，避免交互污染。
- ④ **要澈底加熱**：食品中心溫度應超過70°C。
- ⑤ **要低溫保存**：保存低於7°C，室溫下不宜久置。

留意場所衛生，注意食用時間及保存溫度，避免微生物汙染及繁殖，才能有效避免食品中毒發生！

真空包裝食品正確選

肉毒桿菌 中毒離我遠

「三要」原則：

「要」充分加熱

煮沸(100℃) 10分鐘後再食用。

「要」看清標示

選擇信譽良好商家，拒絕標示不全或來路不明產品。

「要」冷藏冷凍

陳列販售或購買後，依標示冷藏、冷凍。



食品藥物管理署參考資料:



倉儲管制(GHP§6)

- 原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔。
- 貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施。
- 先進先出之原則，並確實記錄。
- 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。
- 應定期檢查，並確實記錄。
- 應有防止交叉污染之措施。



運輸管制(GHP§7)

- 運輸車輛
 - 應保持**清潔衛生**。
 - 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。



食材以清潔之運輸車運送

運輸管制(GHP§7)



產品堆疊時，應保持穩固

- 產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- 維持有效保溫狀態。

檢驗與量測管制

- 設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。
- 測量器或記錄儀應定期校正
- 就生物性、物理性及化學性污染源，建立管制措施
- 簡便方法應與主管機關之檢驗方法**核對/紀錄**



客訴管制(GHP§8)

- 產品申訴案件之處理，應作成紀錄。

客訴反應回覆意見表

年度

日期	學校	反應意見或原因	記錄人員	回覆及處理情形	處理人員

產品回收管制(GHP§8)

產品回收通知處理單

- 應對成品回收之處理，訂定**回收及處理計畫**。
- 依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存**五年**。

品名	
規格	
批號	
回收原因	
回收期間 /方式	
回收完成 日期	
回收品處 理方式	
處理方式 確認	

教育訓練

- 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。



第三章 食品工廠(GHP§13~§15)

- 應符合GHP§4~§12之規範。
- 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**(GHP§13)
- **場所之配置及空間**(GHP§14)
 - 作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔
 - 具足夠空間，供作業設備、食品器具、容器、包裝、衛生設施設置及原材料之貯存
- **製程管理及品質管制**(GHP§15)
 - 原材料、成品及半成品之檢驗狀況，應適當標示及處理
 - 成品有效日期之訂定應有合理依據，並留樣至有效日期。
 - 製程管理及品質管制應作成紀錄。

食品工廠須建立之 九大類作業程序書

- 一、衛生管理標準作業程序書。
- 二、製程及品質管制標準作業程序書。
- 三、倉儲管制標準作業程序書。
- 四、運輸管制標準作業程序書。
- 五、檢驗與量測管制標準作業程序書。
- 六、客訴管制標準作業程序書。
- 七、成品回收管制標準作業程序書。
- 八、文件管制標準作業程序書。
- 九、教育訓練標準作業程序書。

食品藥物管理署參考資料:



食品及其相關產品回收銷毀處理辦法

中華民國101年02月16日行政院衛生署署授食字第1001304012號令訂定發布

中華民國102年08月20日部授食字第1021350146號令修正

中華民國104年08月10日部授食字第1041302468號令修正

- 第一條 本辦法依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第五十二條第三項規定訂定之。
- 第二條 食品及其相關產品（以下簡稱物品）之回收銷毀作業，由各該物品之製造、加工、調配、販賣、運送、貯存、輸入、輸出食品業者（以下簡稱責任廠商）為之。
- 第三條 責任廠商執行物品之回收銷毀作業，應以書面或其他足以查證方式訂定物品回收銷毀程序之計畫書，其內容應包括下列資料：
- 一、回收物品之品名、包裝、型態或可供辨識之特徵或符號。
 - 二、回收物品所標示之日期、批號或代號等識別資料與編號。
 - 三、回收物品完整之產銷紀錄，其內容包括物品之名稱、重量或容量、批號、受貨者之名稱及地址、出貨日期及數量。
 - 四、回收物品之負責廠商名稱、地址及電話。
 - 五、回收之原因及其可能產生之危害。
 - 六、回收物品之總量。
 - 七、回收物品在銷售通路中之產品總量。
 - 八、回收物品之配銷資料紀錄。

第四章 食品物流業(GHP§16)

- 應符合GHP§7之規範。
- 低溫食品之品溫在裝載及卸貨前，應檢測及記錄。
- 低溫食品之作業，應於攝氏15度以下進行
- 應依食品製造業者設定之產品保存溫度條件進行物流作業。



第五章 食品販賣業(GHP§17~§21)

第十七條 食品販賣業

第十八條 冷凍及冷藏食品販賣業

第十九條 烘培食品販賣業

第二十條 禽畜水產品販賣業

第二十一條 攤販、小型販賣店兼售食品

第十七條 食品販賣業

- 食品販賣業應符合：
 - 設施及場所保持清潔，並設置防止病媒設施。
 - 食品或食品添加物應分別妥善保存整齊堆放。
 - 熱藏溫度 60°C 以上。
 - 物品貯放於棧板、貨架或其他有效措施。
 - 應有管理衛生人員。
 - 先進先出原則。
 - 建立溫、濕度管制方法及基準。
 - 定期檢查產品之標示或貯存狀態。
 - 應有防止交叉汙染之措施。
 - 光線應達二百米燭光以上。

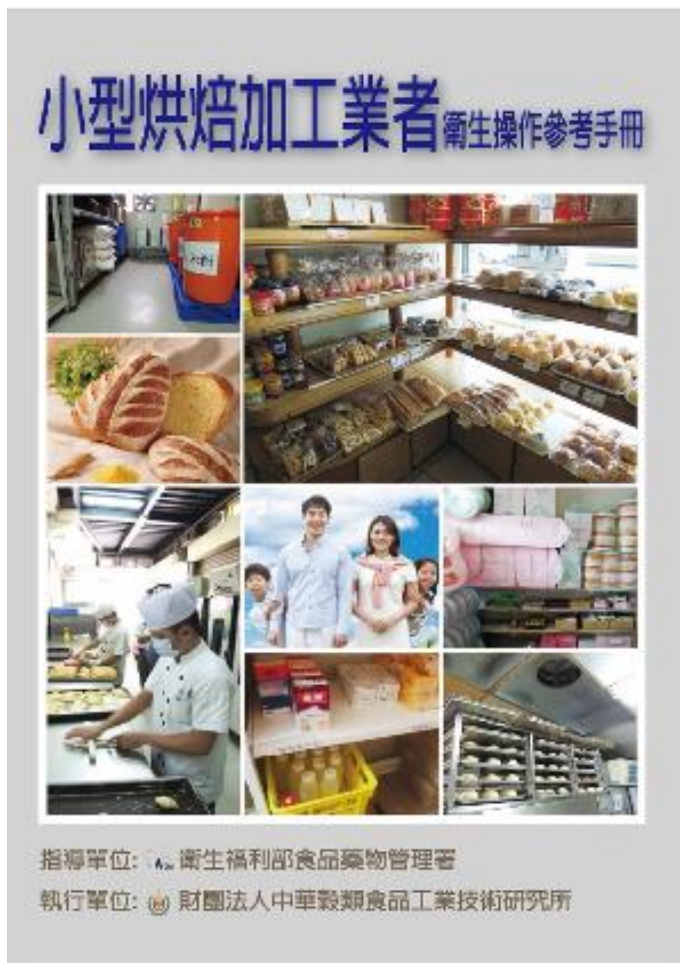
第十八條 冷凍及冷藏食品販賣業

- 應符合GHP§17相關規定。
- 不得改變製造業者設定之保存溫度。
- 應有完整密封之基本包裝；冷凍（藏）食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。
- 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
- 貯存或陳列於冷凍（藏）櫃內時，不得超越最大裝載線。

第十九條 烘培食品販賣業

- 應符合GHP§17相關規定。
- 未包裝之烘焙食品販賣時，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
- 以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。

食品藥物管理署參考資料:



第二十條 禽畜水產品販賣業

- 應符合GHP§17相關規定。
- 陳列檯面應採不易透水及耐腐蝕之材質。
- 應有適當洗滌及排水設施。
- 工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。
- 使用絞肉機、切片機等機具，應保持清潔，避免汙染。

第二十條 禽畜水產品販賣業

- 生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理
- 貯存、陳列、販賣應以適當之溫度及時間管制
- 販賣冷凍(藏)之禽畜水產食品，應具有冷凍(藏)之櫃(箱)或設施。
- 使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

第六章 餐飲業(GHP§22~§28)

- 第二十二條 作業場所
- 第二十三條 施行殺菌
- 第二十四條 烹調從業人員
- 第二十五條 中餐烹調技術士持證比率
- 第二十六條 衛生管理
- 第二十七條 外燴業者
- 第二十八條 伙食包作業者



第二十二條 餐飲業作業場所

- 洗滌場所應有充足之**流動自來水**，並具有**洗滌、沖洗及有效殺菌**三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- **廚房之截油設施**，應經常清理乾淨。
- 油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

第二十三條 施行殺菌方法

殺菌方法	毛巾、抹布、餐具等/處理時間
煮沸	毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
蒸汽	毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
熱水	熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
氯液	餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
乾熱	餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
其他	其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

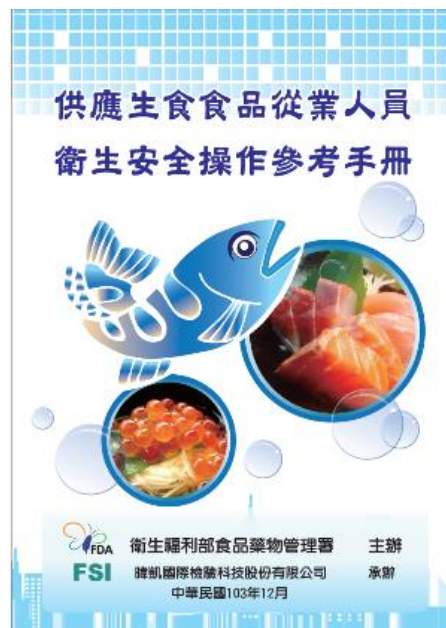
第二十四條 烹調從業人員

- 應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。
- 持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會。
- 廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。

第二十五條 中餐烹調技術士持證比率

- 觀光旅館之餐廳：百分之八十。
- 承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
- 供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
- 承攬筵席之餐廳：百分之七十。
- 外燴飲食業：百分之七十。
- 中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
- 伙食包作業：百分之六十。
- 自助餐飲業：百分之五十。

食品藥物管理署參考資料:



即食、熟食、飲料及冰品
自主衛生管理之管控手冊



主辦單位：FDA 行政院衛生署食品藥物管理局

承辦單位：NTU 元培科技大學

中華民國 101 年 12 月

第七章食品添加物業(GHP§29~§32)

第二十九條 進貨及貯存管理

第三十條 作業場所

第三十一條 設備、器具、容器及包裝

第三十二條 製程及品質管理



第三十條 作業場所

- 生產**食品添加物兼生產化工原料或化學品**之製造區域或製程步驟，應予以**區隔**。
- 製程中使用溶劑、粉劑致有害物質外洩或產生塵爆等危害之虞時，應設防止設施或設備。

依據食品安全衛生管理法第10條規定，衛生福利部於104年6月10日公告「103年12月12日前，食品或食品添加物工廠未單獨設立者，應於105年6月10日前完成辦理單獨設立，不得於同一廠址及廠房同時從事非食品之製造、加工及調配。」

第三十二條 製程及品質管理

- 建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。
- 成品應符合**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**，並完整包裝及標示。
- 每批成品之銷售**流向**，應予記錄。

食品添加物業者及產品均需進行登錄

誰要登錄?誰要管理?

Who?

登錄者

源頭

第一層販售商

1.輸入及製造單方食品添加物之業者
(強制查驗登記制度)

2.輸入複方食品添加物業者
(免查驗登記制度)

1.將前述「源頭」食品添加物再製且販售者
(免查驗登記制度)

2.購買前述「源頭」食品添加物直接轉售者

管理者

● 食品藥物管理局

● 各縣市衛生局

食品業者登錄平台
<https://fadenbook.fda.gov.tw/>

登錄者應登錄之資訊包含廠商及產品基本資料兩部分：

(一) 廠商基本資料

項目	內容
申請人	姓名、帳號、E-mail(系統發信使用)、手機
廠商基本資料	公司名稱、營利事業統一編號、公司地址(電話)、工廠地址(電話)、倉儲地址(電話)、傳真、營業類別
負責人	姓名、身分證字號、手機、E-mail
緊急聯絡人3名	姓名、手機
衛生管理(專責)人員	姓名、手機、類別、核備紀錄

(二) 食品添加物產品基本資料

項目	單方	複方	香料
中文、英文商品名稱	由食品查驗登記系統轉入	○	○
用途分類		○	○ (香料分類)
型態		○	○
成分名稱		○	X
單方食品添加物之中文、英文名稱、用途分類、許可證證號、來源國別、國際號碼(INS No.及CAS No.)		○	X

多久登錄一次?

- 單方(已辦理查驗登記，並取得許可證)：食品添加物登錄管理資訊系統已設定每日自動更新、儲存及備份資料。
- 複方、香料(未辦理查驗登記)：依實際產品種類詳實登載，並即時因應配方調整變更登載內容。

何時之前完成?

- 衛生機關目前仍以輔導角度著手推動本制度，待食品衛生管理法修法通過後，制度即會強制執行。

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第三十三條 生產及加工之管理

第三十四條 殺菌設備與方法

第三十五條 人員

第三十六條 容器密封之管制



$\text{pH} > 4.6$, $A_w > 0.85$
(低酸性罐頭)

生產及加工之管理

GHP§33：「低酸性及酸化罐頭食品製造業生產及加工之管理，應符合附表四生產與加工管理基準之規定。」

- 見附表四
 - 名詞定義（低酸性罐頭、酸性罐頭、殺菌值等）
 - 產品調製
 - 主副原料、罐頭食品容器
 - 酸化罐頭之製造 ($\text{pH} \leq 4.6$)、加工及包裝
 - 原料殺菁、產品裝罐、脫氣
 - 殺菌條件之訂定
 - 殺菌作業之管理
 - 未妥善控制之處置

殺菌設備與方法

GHP§34：「低酸性及酸化罐頭食品製造業之殺菌設備與方法，應符合附表五殺菌設備與方法管理基準之規定。」

- 見附表五

- 名詞定義（無菌加工及包裝、保溫試驗）
- 靜置式殺菌釜蒸汽加壓殺菌
- 靜置式殺菌釜熱水加壓殺菌
- 非連續式轉動殺菌釜蒸汽加壓殺菌
- 非連續式轉動殺菌釜熱水加壓殺菌
- 無菌加工及包裝系統
- 其他型式殺菌設備應經測定，以達商業滅菌之目的

第九章 真空包裝即食食品製造業

第三十七條 製造常溫貯存及販賣之產品

第三十八條 製造冷藏貯存及販賣之產品

第三十九條 製造冷凍貯存及販賣之產品

第三十七條 製造常溫貯存及販賣之產品

- 真空包裝即食食品

- 指脫氣密封於密閉容器內，拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。

- 製造常溫貯存及販賣之產品（具下列任一條件者）

- $A_w \leq 0.85$ 、 $pH \geq 9.0$ 、經商業滅菌、天然酸性食品($pH < 4.6$)、發酵食品 ($pH \leq 4.6$ 或鹽濃度 $>10\%$)、碳酸飲料、其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件。

- 應依標示貯存及販賣、留存相關檢測報告、經商業滅菌者應符合第八章之規定。

第三十八條 製造冷藏貯存及販賣之產品

- $A_w > 0.85$ 之須冷藏之真空包裝即食食品
 - 貯存、運輸及販賣，均應於 7°C 以下進行。
- 保存期限應在十日以內（未具下列任一條件者）
 - 添加亞硝酸鹽或硝酸鹽
 - $A_w \leq 0.94$
 - $\text{pH} < 4.6$
 - 鹽濃度 $> 3.5\%$ 之煙燻及發酵產品

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

- | | |
|-------|----------|
| 第四十條 | 產品之開發設計 |
| 第四十一條 | 原料及產品之貯存 |
| 第四十二條 | 製造場所 |
| 第四十三條 | 生產製造 |
| 第四十四條 | 衛生管理 |
| 第四十五條 | 建立紀錄 |



第四十三條 生產製造

- 依塑膠原料供應者所提供之加工建議條件製造，並逐日記錄；建議條件變更者，亦同。
- 自製造至包裝階段，應避免與地面接觸。
- 印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸入、溶出等接觸食品之虞，應使用食品添加物使用範圍及限量暨規格標準准用之著色劑。

食品藥物管理署參考資料:



罰則

- 違反第八條第一項(GHP準則)或第二項規定，依食安法第四十四條，經命其限期改正，屆期不改正者，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰。
- 情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄
- 經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄

第三章節

食品工廠自主衛生管理常見 GHP不符合項目

食品製造業別常見GHP不符合項目

排名	GHP規範內容
1	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。
2	食品製造業依GHP規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。
3	溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正。
4	牆壁、支柱及地面無侵蝕或積水等情形。
5	倉庫類物品無直接放置地面。
6	清洗設備與用具之水符合飲用水水質標準。
7	廁所於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
8	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。
9	食品添加物以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。
10	食品工廠應訂定「文件及紀錄管理標準作業程序」。

1

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。

食安第一有限公司
管理衛生人員
劉德華

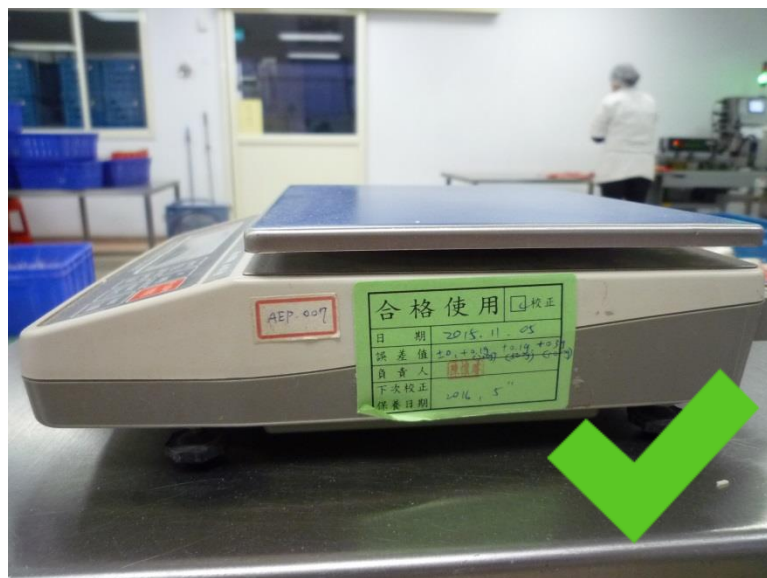
2

食品製造業依GHP規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。



3

溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正。



4

牆壁、支柱及地面無
侵蝕或積水等情形。



5

倉庫類物品無直接放置地面。



清洗設備與用具
之水符合飲用水
水質標準。

元智大學環科中心
飲用水樣品檢驗報告

行政院環保署認可證字號：[REDACTED]
 檢驗室地址：中壢市內壢遠東路128號 電話：(03)455-8017 [REDACTED]

委託單位：[REDACTED] 委託編號：[REDACTED]
 委託者地址：[REDACTED] 採樣時間：[REDACTED]
 受檢單位：[REDACTED] 樣品基質：[REDACTED]
 行業別：[REDACTED] 收樣時間：[REDACTED]
 採樣地點：[REDACTED] 報告日期：[REDACTED]
 採樣單位：[REDACTED] 報告編號：[REDACTED]

許可	樣品報告編號		C1010925A				檢驗方法	環保署飲用水標準值	備註欄
	原樣名稱或編號		飲用水						
	檢測項目	單位	檢測值	開始培養時間	培養基名稱	原始數據			
#	大腸桿菌群	CFU/100 mL	<1	101年09月25日 12時00分	LES Endo Agar	1倍/0, 0	NIEA E230.54B	6	
#	化學需氧量	mg/L	ND				NIEA W515.54A		MDL =3.22
	總有機碳	mg/L	0.57				NIEA W515.54A		
	氨氮	mg/L	0.02				NIEA W515.54A	0.1	
#	砷	mg/L	ND				NIEA W434.53B	0.01	MDL =0.0005
#	汞	mg/L	*0.0005				NIEA W330.52A	0.002	定量值 =0.0007
							NIEA		MDL

廁所於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。



8

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。

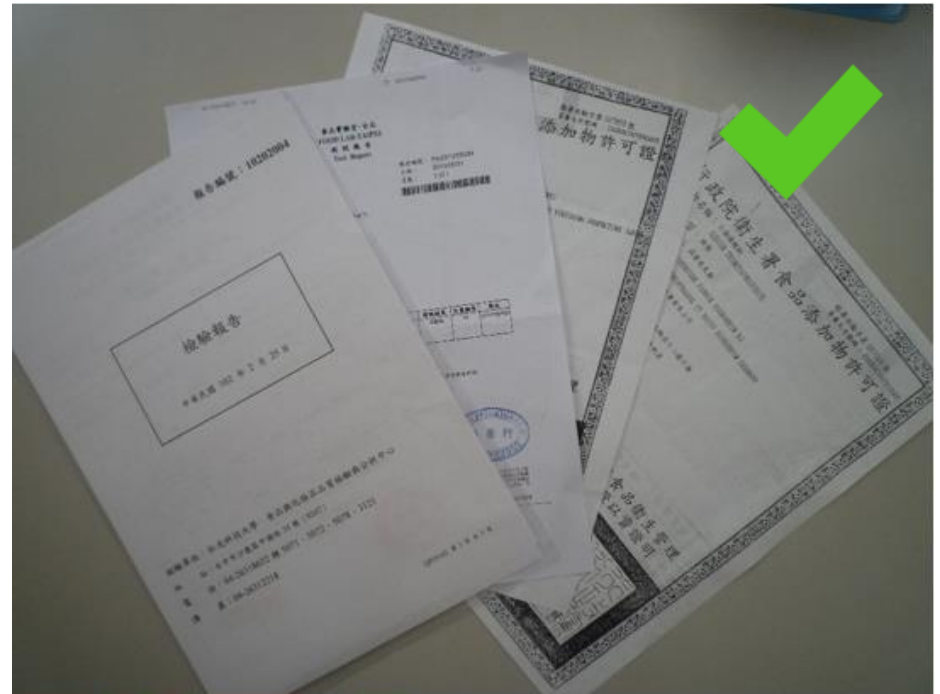


9

食品添加物以專冊登錄
使用之種類、食品添加
物許可字號、進貨量、
使用量及存量。

食品添加物名稱：食用級麵粉

序號	油麵	澱麵	白麵	烏麵	投料人	確認人
1	✓	✓	✓		許	許
2	✓	✓	✓		許	許
3	✓	✓	✓		許	許
4	✓	✓	✓		許	許
5	✓	✓	✓		許	許
6	✓	✓	✓		許	許
7	✓	✓			許	許
8	✓	✓			許	許
9	✓	✓			許	許
10	✓	✓			許	許
11	✓	✓			許	許
12	✓	✓			許	許
13	✓	✓			許	許
14						
15						
16						
17						



食品工廠應訂定
「文件及紀錄管理
標準作業程序」。
(食品工廠應依第
四條至十二條規定，
訂定相關標準作業
程序及保存相關處
理紀錄)



11



食品工廠應訂定「良好衛生管理標準作業程序」。(油炸用食用油(管制酸價，或總極性化合物含量達25%以上時不得再予使用))

12



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。

13



設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作。

14



食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

15



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

16



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。

17



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。

18



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。

19



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。

20



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。

21



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。

22



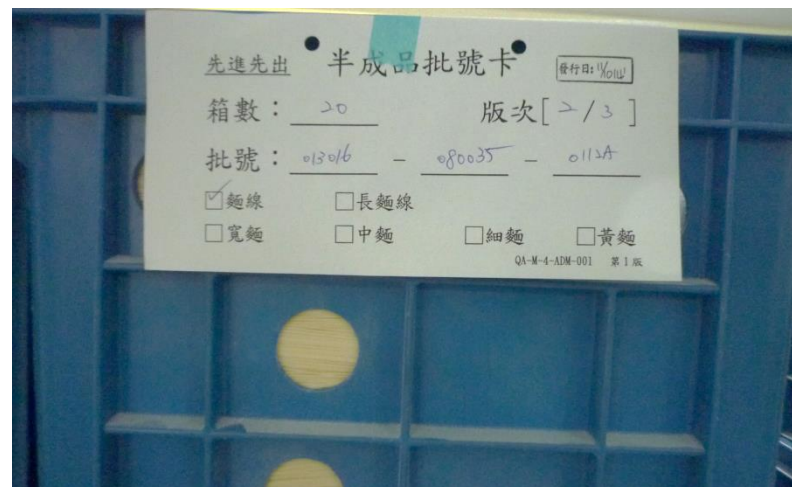
出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。

23



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。

24



原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。



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。



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。

27



GHP附表三

成品為包裝食品者，其成分應確實標示。

28



GHP附表三

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。



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。

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。



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。

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。



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。

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。



清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。



食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

結語

- 食品業者唯有積極、有效配合產業特性確實落實執行GHP，藉以提昇經營管理水準，確保產品衛生安全及品質，強化食品從業人員素質，降低風險，預防食品中毒，維護消費者飲食權益。

食品業者符合GHP，做好自主管理 讓台灣遠離「食安風暴」

食品製造業、食品工廠、食品物流業、食品販賣業、餐飲業、食品添加物業、低酸性及酸化罐頭食品製造業、真空包裝即食食品製造業、塑膠類食品器具及食品容器或包裝製造業等類業別，除符合各專章規定外，均須符合一般性規定。



諮詢服務專線 (02) 2787-8200
食品藥物管理署 www.fda.gov.tw



衛生福利部
Ministry of Health and Welfare



食品藥物管理署
Food and Drug Administration

廣告

第四章節 參考資料

- 104年食品標示法規手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=93&chk=ce2eba1d-ea46-4ed0-a32a-
eed14a89103d¶m=pn%3d1#.VpXdTMJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=93&chk=ce2eba1d-ea46-4ed0-a32a-eed14a89103d¶m=pn%3d1#.VpXdTMJunX4)

- 中央廚房式餐飲製造業建立HACCP系統參考手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=56&chk=aa3479fe-0166-40c9-8ad2-
97f0185673b2¶m=pn%3d4#.VpXhD8JunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=56&chk=aa3479fe-0166-40c9-8ad2-97f0185673b2¶m=pn%3d4#.VpXhD8JunX4)

- 餐飲衛生安全管理面面觀:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=89&chk=96285e5a-3ca9-461c-a4ea-
26de460a66af¶m=pn%3d1#.VpXfMMJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=89&chk=96285e5a-3ca9-461c-a4ea-26de460a66af¶m=pn%3d1#.VpXfMMJunX4)

- 麵製品食品業者衛生管理宣導手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=92&chk=8f2ce6ac-1018-4fcc-8235-
1ce0f6b0ad17¶m=pn%3d1#.VpXeKcJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=92&chk=8f2ce6ac-1018-4fcc-8235-1ce0f6b0ad17¶m=pn%3d1#.VpXeKcJunX4)

- 密閉容器包裝食品殺菌管理手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=91&chk=5c0ebf15-51d5-434d-ad43-
85c7ab3d9c1a¶m=pn%3d1#.VpXeBcJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=91&chk=5c0ebf15-51d5-434d-ad43-85c7ab3d9c1a¶m=pn%3d1#.VpXeBcJunX4)

- 食品衛生管理人員食媒性疾病流行病學調查參考手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=90&chk=88ddff66-8e44-4176-870c-
60504773e992¶m=pn%3d1#.VpXe7sJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=90&chk=88ddff66-8e44-4176-870c-60504773e992¶m=pn%3d1#.VpXe7sJunX4)

- 103年度食品業者登錄宣導手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=75&chk=4b6146e6-e07b-47c3-a245-
acada0c8724a¶m=pn%3d2#.VpXglMJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=75&chk=4b6146e6-e07b-47c3-a245-acada0c8724a¶m=pn%3d2#.VpXglMJunX4)

- 生鮮截切蔬果從業人員衛生操作參考手冊:

[http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=76&chk=3ca4d511-6011-4fb0-adb2-
849111d47314¶m=pn%3d2#.VpXf5cJunX4](http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=76&chk=3ca4d511-6011-4fb0-adb2-849111d47314¶m=pn%3d2#.VpXf5cJunX4)

- 供應生食食品從業人員衛生安全操作參考手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=74&chk=69e3d677-ed64-4954-ae9e-985a35a2d045¶m=pn%3d2#.VpXgTMJunX4>
- 餐飲業食材危害分析參考手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=55&chk=817d573b-ee32-4578-b185-2db3c83f4ef6¶m=pn%3d4#.VpXhScJunX4>
- 即食、熟食、飲料及冰品自主衛生管理之管控手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=46&chk=975f8868-5322-49a2-8174-62644bbfe403¶m=pn%3d4#.VpXhisJunX4>
- 小型烘焙加工業者衛生操作參考手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=58&chk=a3aec450-8b69-41fe-8cbb-d501852ea5d0¶m=pn%3d3#.VpX1hcJunX4>
- 小型烘焙業者正確選擇食品原物料及食品添加物參考手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=63&chk=b367e644-0e8f-417b-9091-5f0ba5865369¶m=pn%3d3#.VpXklMJunX5>
- 油炸油安全管理簡易手冊:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=29&chk=dcf6b195-0fcf-4105-8f27-b9bbcf406a8c¶m=pn%3d6#.VpXjncJunX4>
- 食品中毒發生與防治年報(103年):
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=81&chk=cda56b0b-1d3b-4171-8fa8-b774f9894df0¶m=pn%3d1#.VpX9v8JunX4>
- 塑膠類食品容(器)具或包裝衛生安全與標示100問:
<http://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=64&chk=32681f19-3f4d-42a5-b1ee-49d4315edc9f¶m=pn%3d3#.VpX7gsJunX4>