

法規名稱：(廢)食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準

廢止日期：民國 92 年 03 月 31 日

第 1 條

本標準依食品衛生管理法第二十一條規定訂定之。

第 2 條

用水應符合左列之規定：

- 一、凡與食品直接接觸及清洗食品器具者，應使用符合飲用水水質標準之水。
- 二、應有固定之水源，足夠之水量及供水設施。
- 三、使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源保持至少十五公尺以上之距離。
- 四、非使用自來水者，應設置淨水或消毒設施。使用前應向政府公告認可之檢驗機關申請檢驗，檢驗合格後，始可使用。繼續使用時，每年至少應重新申請檢驗一次，檢驗紀錄應保存一年。並應指定專人每日作游離餘氯量及酸鹼值之測定並作紀錄，以備查考。
- 五、蓄水池（塔、槽）應有污染防護設施，保持清潔，防止污染；且每年至少清理一次並做成紀錄，以備查考。
- 六、飲用水與非飲用水管路應完全分離，不得相互交接。

第 3 條

廁所應符合左列之規定：

- 一、應與製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所完全隔離。
- 二、應採沖水式，並採用不透水、易洗不納污垢之材料建造，並隨時保持清潔。
- 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及乾手設施。
- 四、應有「如廁後應洗手」之標示。

第 4 條

四周環境應符合左列之規定：

- 一、地面應隨時清掃、保持整潔，空地應酌予鋪設水泥、柏油或植草皮等，以防灰塵。
- 二、應設有完善之排水系統，並經常清理保持暢通。

第 5 條

廢棄物之處理應符合左列之規定：

- 一、廢棄物不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所內。場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
- 二、廢棄物之處理，應依其特性，酌予以分類集存。易腐敗者應先裝入不透水密蓋（封）容器內，當天清除，清除後容器應清洗清潔。
- 三、放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生。

第 6 條

員工宿舍、餐廳及休息室應符合左列規定：

- 一、應與製造、調配、加工、貯存食品或食品添加物之場所隔離。
- 二、應有良好之通風、採光及防蟲、防鼠設施。
- 三、應有專人負責管理，並經常保持清潔。

第 7 條

從業人員應符合左列之規定：

- 一、手部應保持清潔，工作前應用清潔劑洗淨。工作中吐痰擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為後應即洗淨後再工作。凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品、食品接觸面。
- 二、若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，在必要場所並需戴口罩。接觸生食之後，應洗淨雙手或穿戴消毒清潔手套始得接觸熟食。
- 三、工作時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
- 四、工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食等可能污染食品之行為。
- 五、新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出

疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

六、從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生講習。

第 8 條

製造、調配、加工食品或食品添加物之場所應符合左列之規定：

- 一、牆壁、支柱和地面：牆壁、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。地面應使用非吸收性、不透水、易洗不納垢之材料鋪設，不得有侵蝕、裂縫、積水，並保持清潔。
- 二、樓板或天花板：應為白色或淺色易清掃，可防止灰塵儲積之構築，且不得有長黴或成片剝落等情形發生，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。
- 三、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。
- 四、排水系統：應有完整暢通之排水系統，排水溝應有防止固體廢棄物流入之設施，出口處並應有防止病媒侵入之設施。
- 五、光線：一般作業場所之光線應保持在一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持在二百米燭光以上。
- 六、通風及排氣：通風及排氣良好，且通風及排氣口應清潔，不得有灰塵及油垢堆積，並應有防止病媒侵入之設施。
- 七、器具、容器及包裝材料：應保持清潔妥為放置，以防止病媒之棲息及再遭受污染，必要時應實施有效殺菌。
- 八、洗手設施：設置地點應適當，數目足夠，且使用易洗、不透水、不納垢之材料建造，且備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等洗手及乾手設施。洗手設施應能防止清洗過手部再度遭受污染。
- 九、其他：
 - (一) 工作台面、食品器具、食品容器應以易洗不納垢及不易發霉之材質製造，並經常保持清潔。
 - (二) 食品之製造、調配、加工、包裝等均應在工作台上操作，不得與地面直接接觸。如製造供人直接消費之食品採用日曬乾燥時（包裝前），日曬場地應有防止污染之有效設施。
 - (三) 與製造、調配、加工、包裝無關之物品，不得存放場內。



- (四) 場內不得飼養動物，住宿地區應與作業場所有效分離並分別設置出入口。
- (五) 食品衛生管理法未規定設置衛生管理人員者，應指定專人負責食品衛生管理工作。
- (六) 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用食品添加物之種類、進貨量及使用量等。
- (七) 罐頭食品業、冷凍食品業及餐盒食品業等對於不易洗滌之設施，應用蒸氣或加壓水洗滌槍沖洗清潔。
- (八) 回收使用之容器應使用加熱之蘇打液或其他清潔液浸洗、沖洗或使用轉動之刷子洗滌及加壓水噴洗，並經有效殺菌處理。
- (九) 食用冰製造業應使用不銹鋼冰桶及食品級塑膠桶蓋等不會造成污染之桶蓋，接觸冰桶之操作人員應著清潔之服裝及鞋子。
- (十) 更衣室應與工作場所有效隔離，工作人員並應擁有個人存放衣物之箱櫃。
- (十一) 工作場所應設置有效隔離之空間，以分別存放消毒劑、殺蟲劑、清潔劑及清潔用具等物品。
- (十二) 食品原料不能直接加工，需經去皮、清洗、篩選或去雜質處理步驟者，應設置原料處理場。
- (十三) 照明設施及廠內配管應保持清潔，不得生鏽；照明設施應有防護設施，以避免污染食品。

第 9 條

販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應符合左列之規定：

一、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所之共同衛生標準：

- (一) 販賣、貯存食品之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- (二) 食品應分別妥善保存、防止污染及腐敗。
- (三) 食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。
- (四) 倉庫應設置棧板，使貯存物品離牆壁、地面均五公分以上，以保持良好通風。
- (五) 應設專人負責食品衛生管理工作。

二、供應餐飲之營業場所及設施應符合左列之規定：

- (一) 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。
公共飲食應供應專用匙、筷、叉等，以便分食。
- (二) 餐具洗滌場所須有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺



菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。

(三) 有關前款之有效殺菌，係指採用左列方式之一而言：

- 1 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
- 2 蒸氣殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸氣，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
- 3 熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
- 4 氯液殺菌法：氯液之游離餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
- 5 乾熱殺菌法：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（餐具）。
- 6 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。

(四) 使用之餐具及擦拭用品應保持清潔，並經有效殺菌後妥予存放。食品或與食品接觸之餐具及擦拭用品，不得以非食品用洗潔劑或不符合飲用水水質標準之水洗滌。

(五) 有缺口或裂縫之餐具，不得存放食品或供人使用。

(六) 應有防塵、防蟲等貯放飲食品及餐具之衛生設施。

(七) 販賣生鮮海產類者須具有足夠之低溫貯藏設施。

(八) 須備有蓋之廚餘桶及垃圾容器。

(九) 飲食攤販之攤台必須平滑整潔，飲食處理台應以不銹鋼鋪設。

(十) 冷飲攤販販賣已調製之冷飲類者，應採密閉式販賣器，並保持清潔。

(十一) 飲食攤販營業地點及周圍二公尺內環境應保持整潔。

(十二) 餐飲業所僱用民國四十五年一月一日以後出生之烹調人員及左列指定中式餐飲業之烹調人員，於本標準發布五年後，應有百分之八十之烹調人員持有合格烹調技術士證：

- 1 觀光旅館之餐廳。
- 2 承攬學校餐飲之餐飲業。
- 3 供應學校餐盒之餐盒業。
- 4 承攬宴席之餐廳及外燴飲食業。
- 5 中央廚房式之餐飲業。
- 6 自助餐飲業。



三、貯存輸送、販賣冷凍、冷藏食品之設施及場所應符合左列之規定：

- (一) 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
- (二) 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- (三) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (四) 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝袋封口。包裝破裂時，應立即更換且不得出售。
- (五) 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存、運輸及販賣。
- (六) 冷凍食品陳售於冷凍櫃內，或冷藏食品陳售於冷藏櫃內時，均不得超越最大裝載線以維持櫃內冷氣之良好循環，保護食品品質。
- (七) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃，均應於明顯處設置溫度指示器；（庫）櫃溫度必須能使冷凍或冷藏食品的中心溫度均合乎第二目之規定。
- (八) 輸送冷凍或冷藏食品時，應使用有冷凍機或有效絕緣保溫裝置之車輛，以保持冷凍或冷藏食品之品質及衛生安全。

四、出售鮮乳、脫脂乳、調味乳及發酵乳業者，應備有冷藏設施保存乳品於攝氏七度以下，且乳品之運送應使用冷藏車或有效絕緣保溫之裝置，以保持冷卻狀態。但販賣經過滅菌之各類保久乳者，不在此限。

五、販賣、貯存烘培食品之設施及場所應符合左列之規定：

- (一) 未包裝之烘培食品販賣時應使用清潔器具裝貯並加蓋或貯放於玻璃櫥、紗罩內或置於清潔室內，分類陳列，並備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
- (二) 以奶油、布丁、果凍等裝飾或以此類原料作為充餡之蛋糕、派和西點應貯放於攝氏七度以下冷藏櫃內。

六、販賣畜、水產品之設施及場所應符合左列之規定：

- (一) 陳列畜、水產品之陳列檯應以水泥、磚塊或不銹鋼等不易透水腐蝕材質製造，水泥、磚塊製造者其檯面及四周表面應以淺色磨石子或磁磚鋪設。
- (二) 陳列檯面應有適於洗滌及排水之措施。
- (三) 工作檯面或砧板應保持平整清潔，凡供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品類應另備專用刀具、塑膠砧板。
- (四) 販賣需經冷藏或冷凍之畜、水產品應備有足以冷凍（藏）產品之櫃（箱）或設施。
- (五) 使用絞肉機及切片機等工具應保持清潔並避免污染。



第 10 條

製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所設施，不得發現有病媒及其他昆蟲，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒及其他昆蟲之防治。

前項病媒及其他昆蟲防治使用之藥劑，應經主管機關核准方得使用，並應有固定存放場所，不得污染食品，且應指定專人負責保管。

第 11 條

小型雜貨店兼售食品者，當地衛生主管機關得視其實際情形指定其適用本標準之全部或部分規定。

第 12 條

本標準自發布日施行。