

「食品良好衛生規範準則」 Q&A問答集

103年11月21日公布

112年7月26日修訂

114年2月26日修訂

114年8月28日修訂

目錄

第一章 總則	1
附件一 場區、設施及設備之衛生管理規定	2
附件二 從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時使用 之食用油之衛生管理規定	4
附件三 製程及品質管制規定.....	11
第二章 食品製造業	14
第三章 食品物流業	16
第四章 食品販賣業	18
第五章 餐飲業	20
第六章 食品添加物業	24
第七章 熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業	26
第八章 食品器具、食品容器或包裝製造業	26
第九章 食品用洗潔劑製造業	27

第一章 總則

Q1: 何謂食品良好衛生規範準則？

A1: 食品良好衛生規範準則(The Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP)是依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第8條第4項規定所定，為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。所有食品業者皆應實施GHP，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

Q2: 食品良好衛生規範準則之管理內容為何？

A2: 食安法第8條第1項規定，所有食品業者均應符合食品良好衛生規範準則(下稱本準則)，本準則自從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等四大面向著手，除訂定應遵守之一般規定外，另針對不同業者，分別訂定規範專章，包括食品製造業、食品工廠、食品物流業、食品販賣業、餐飲業、食品添加物業、熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業、食品器具容器或包裝製造業及食品用洗潔劑製造業。

Q3: 「食品良好衛生規範準則」適用之食品業者為何？

A3: 食品良好衛生規範準則為所有食品業者應符合之強制性規定，故凡從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者，均應符合本準則之規定。

Q4: 違反「食品良好衛生規範準則」之罰則？

A4: 衛生主管機關稽查時，如發現食品業者不符合本準則時，依食安法第44條第1款規定，經命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；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。

Q5: 食品不得直接放置於地面的原因？

A5: 本準則第7條第2款規定「物品應予分類，採取有效措施離地貯放，並保持整潔及良好通風」。第6條附件三第7點第3款規定「原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸」。所述「離地措施」旨在確保食品於儲放期間免於直接接觸地面，以降低微生物或病媒污染之風險。食品或用品應離地至少5~15公分放置，以容器具或紙箱盛裝之食品，仍應放置於棧板、貨架、地墊上，不直接放置地面。

附件一 場區、設施及設備之衛生管理規定

Q6: 食品業者之用水應符合何項規定？

A6:

1.本準則第4條附件一，供水設施應符合下列規定：

- (1) 食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊，及清洗製造有關之設備與用具之用水，應符合飲用水水質標準。
- (2) 應有足夠之水量及供水設施。
- (3) 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15公尺之距離。
- (4) 蓄水池(塔、槽)設置地點應距離化糞池、廢棄物堆積場所或其他污染源3公尺以上，並保持清潔，每年至少清理一次，並作成紀錄。
- (5) 飲用水與非飲用水之管路系統，應完全分離；第一款與非第一款用水，能明顯辨識區分出水口。

2. 飲用水與非飲用水之出水口，應能明顯辨識區分，可以用顏色、形狀、標示區分，以可以讓操作人員明顯分辨，避免遭誤用為原則。

Q7: 本準則所稱「防止病媒侵入設施」為何？

A7:

1. 本準則第4條附件一第2點第3、4款規定，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。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。第2點第9款規定，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。本項規定旨於防止病媒侵入，非事後補捉。
2. 防止病媒侵入設施指以適當且有形的隔離方式，防範病媒侵入之裝置，例如陰井或適當孔徑的柵欄、紗網等。另可使用黏鼠板、蟑螂屋、捕蚊燈等，進行病媒防治，惟應避免放置於清潔區中，且定期將病媒防治器具更新。
3. 倘為監測病媒防治成效，若有實際需求，清潔區可在特定條件下設置捕蟲燈，例如：設備位置應設於非作業干擾處，並避免對作業流程或產品造成污染風險、作業期間關閉燈源，僅於非作業時間開啟，用於監控與誘捕、須有完整的記錄與病媒趨勢分析，並納入環境衛生管理計畫中。

Q8: 食品作業場所照明燈管一定要有燈罩嗎？

A8: 本準則第4條附件一第2點第5款規定，食品上方之照明設備，應有防護設備。食品作業場所之燈具如果裝設於作業線上或食品上方，應加防護罩或有防爆措施，以防止燈管破裂時玻璃碎片或其他雜物污染食品。燈具設備如因應工業科技發展，其設計足以預防前述污染情事，不加裝燈罩尚符合GHP準則規定。

Q9: 食品作業場所應標示之正確洗手流程為何？

A9:

1. 本準則第4條附件一第7點第3款規定，作業場所洗手設施應於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法；本準則第5條附件二第1點

第5款規定，於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔，並應於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。食品業者於作業場所洗手設施內應標示「食品從業人員正確洗手步驟」，以提醒食品從業人員應依正確步驟洗手。

- 2.食品從業人員之洗手流程，應遵守「濕、洗、刷、搓、沖、乾」6步驟，其中「刷」為利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨，以避免指甲內髒污污染食品，為食品從業人員必要的洗手步驟，食品業者應自主管理，定期清潔或更換指甲刷及器具。
- 3.食品從業人員正確洗手步驟相關資訊，可參見衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)網站(業務專區>食品>餐飲衛生> 8.出版品及宣導品專區>洗手海報>食品從業人員正確洗手步驟)。業者尚可自行設計洗手步驟之圖示，惟仍需以「濕、洗、刷、搓、沖、乾」為食品從業人員之正確洗手步驟。
- 4.本準則第4條附件一第5點第4款規定，廁所應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。

Q10: 有關食品作業場所環境落菌、機械塗抹、人員手部塗抹等檢驗項目，是否有相關規定可供依循？

A10: 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，均應符合本準則之規定，並視整體食品及其製程特性，以及各作業區清潔度等要求，自主訂定衛生安全管理措施及其標準，以確保食品產品之衛生安全品質。

附件二 從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定

Q11: 食品從業人員健康檢查項目為何？

A11: 本準則第5條附件二第1點第1款及第3款規定，新進食品從業人員應經醫療機構檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。罹患或感染A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場主管，不得從事與食品接觸之工作。

Q12: 食品從業人員健康檢查之頻率為何？

A12: 本準則第5條附件二第1點第1款規定，雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次，該規定所稱「每年」以年度為判定，員工健康檢查，業者可安排於年度內任何日期辦理。

Q13: 食品從業人員是否可至醫事檢驗所辦理健康檢查？或由醫療機構委託醫事檢驗所辦理健康檢查？

A13: 本準則第5條附件二第1點第1款規定，進用食品從業人員時，經醫療機構檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。查醫療法及醫療機構設置標準規定，醫院、診所、衛生所等機構屬前開規定所稱之醫療機構，尚未包括醫事檢驗所。且健康檢查結果應經由醫師診斷。倘食品從業人員至診所等醫療機構，並由其委託之醫事檢驗所進行健康檢查，檢查結果應由醫師診斷，尚符合前揭準則之規定。

Q14: 食品從業人員接受健康檢查時，A型肝炎應檢查那些項目？

A14:

- 1.食品從業人員A型肝炎之檢查項目，建議檢驗IgM抗體及IgG抗體二項，或至少檢驗一項，且應避免於接種A型肝炎疫苗12週內接受該項目健康檢查。IgM抗體通常於感染後1至2週內臨床症狀出現前便能測得，並持續4至6個月，少數個案甚至延續數年。感染

後產生之IgG抗體可延續終生，因終生有抵抗力。

2. 食品從業人員A型肝炎IgG為陽性者，表示已具A型肝炎免疫力，該員可從事與食品接觸之工作；IgG為陰性者，表示不具A型肝炎免疫力，應再檢驗IgM，以確認是否可從事與食品接觸工作。
3. 食品從業人員A型肝炎IgM為陽性者，若有相關臨床症狀，經醫師診斷，綜合評估符合急性病毒性A型肝炎通報定義，請依循衛生福利部疾病管制署「急性病毒性A型肝炎防治工作手冊」辦理，於研判排除前，應暫時停止從事與食品接觸之工作。
4. A型肝炎IgG及IgM皆為陰性者，表示未曾感染A型肝炎，建議施打2劑疫苗(間隔6至12個月)可提供20年以上之保護力。食品從業人員提具20年內已接種2劑A型肝炎疫苗之證明或提具醫生開立A型肝炎確診證明者，可免再檢驗A型肝炎項目。

Q15: 食品從業人員患有B型肝炎，可否從事食品製造？

A15: 人類感染B型肝炎係經由皮膚、黏膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他體液所致，因其傳染性較低，故帶原者仍可從事食品、餐飲等業務，惟仍應注意衛生操作。

Q16: 手部患有濕疹，可否從事食品製造？

A16: 患有手部濕疹之人員，應經醫療機構檢查，確認未患有膿腫、瘡瘍或其他可能污染食物之手部皮膚病者，始可從事與食品接觸之相關工作。造成食品中毒之金黃色葡萄球菌，常存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是化膿的傷口，極易經由人體而污染食品。因此手部有膿腫、瘡瘍者，不得從事與食品接觸之工作，以降低金黃色葡萄球菌污染食品之風險。

Q17: 食品從業人員之傷寒檢查，採血清或糞便檢查？

A17: 依疾管署「傳染病防治工作手冊」之傷寒及副傷寒防治措施預防方法第6款規定，餐飲從業人員、外國人及外籍勞工等健康檢查相關

作業，應採糞便檢查作為診斷，而非血清診斷(widal test)，因 widal test 之專一性不高，不能作為確診或通報之依據。

Q18: 食品從業人員一定需要配戴髮帽、口罩嗎？

A18:

1. 本準則第 5 條附件二第 1 點第 4 款規定，食品從業人員於作業場所內，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩。
2. 食品從業人員於食品作業場所工作時，應戴口罩，本項規定以防止口沫及鼻中異物污染食品為目的，業者以達前開目的為原則，選擇適當口罩配戴，包括布口罩、紙質口罩、活性碳口罩、一般醫療口罩或微笑口罩(透明塑膠口罩)等，口罩破損或弄髒應立即更換。
3. 本準則所稱作業場所，指原材料、半成品、成品之處理、製造、加工、調配、配膳、包裝及貯存之場所。依此，小吃攤之食品從業人員於製備餐飲時應戴口罩；食品製造業之食品從業人員於製程中應戴口罩。
4. 餐廳外場(用餐區)非屬作業場所，餐廳外場端菜人員未強制要求戴口罩。販售業僅陳列商品之場所非屬作業場所，故販售食品人員未強制要求戴口罩。

Q19: 食品從業人員一定需要更換工作鞋嗎?還是可以穿自己的鞋子?

A19: 本準則第 5 條附件二第 1 點第 4 款規定，食品從業人員於作業場所內，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)。食安法規並未指定食品從業人員工作鞋之樣式，惟建議穿著踝關節下緣圓周以下全包，且具防滑功能之工作鞋，不適宜穿拖鞋、涼鞋。

Q20: 從業人員如佩帶玉鐲或婚戒無法取下時，應如何處理以符合規定？

A20:

1. 本準則第 5 條附件二第 1 點第 5 款規定，於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物。前述不得佩戴飾物(如耳環、項鍊、手錶、

手環、戒指等)，係為避免異物混入，污染產品。

2. 從業人員不得佩戴飾物，若無法拔除玉鐲或手環時，亦應穿戴消毒清潔之不透水手套，以避免飾物與食品接觸，造成食品污染。
並請注意應適時更換手套，以避免交叉污染。

Q21: 法規禁止調理即食食品之手部同時接觸金錢，店家如何達到降低手部接觸風險？

A21: 店家可發揮創意，設計多元作業方式，例如人力許可下，收銀與調理不同人，避免交叉污染，摸錢後洗手或酒精消毒，透過手套區隔、用夾子處理食品、把零錢放在攤前讓顧客自己找錢，或行動（電子）支付、自助點餐結帳等方式。

Q22: 食品從業人員之教育訓練規定為何？

A22:

1. 新進食品從業人員應經至少3小時教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理要求之要求，並作成紀錄。教育訓練可由食品業者自行辦理，或參加衛生主管機關或其認可之機關辦理之教育訓練。
2. 在職食品從業人員，除法令另有規定外，定期接受食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少3小時，並作成紀錄。
3. 業者自行辦理之教育訓練，其講師應由具食品安全衛生及品質管理相關學、經歷之人員或外聘專家擔任。前述講師可由專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系畢業者，或於食品產業擔任衛生、生產或品質管理職務3年以上經驗者擔任。
4. 前述「法令另有規定」係指食品安全管制系統準則、食品製造工

廠衛生管理人員設置辦法及食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法等規定，針對管制小組人員、衛生管理人員、專門職業人員或技術證照人員等已規定從業期間，應接受衛生主管機關或其認可機構辦理之訓練或衛生講習一定時數。

5. 食品從業人員倘歇業1年以上重新復業，入職時，依新進人員應經至少3小時教育訓練。同行業別轉職人員，同年度已完成之在職教育訓練，可抵免新進人員訓練及在職食品從業人員訓練。

Q23: 衛生主管機關或其認可機關所辦理之衛生講習或訓練課程可至何處查詢？

A23: 各級主管機關或其認可機關及開辦課程資訊，可至食藥署建置之「食品衛生安全課程資訊管理系統」查詢 (<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=4005>)。各衛生主管機關建置之線上課程，可至台北E大、E等公務園等查詢。

Q24: 非食品從業人員進入倉儲或包裝場所，是否應依 GHP 準則第5條附件二第1點第9款規定？

A24: 若業者之倉庫或包裝場所為獨立設置，且所存放之產品有完整密封包裝，該包裝作業僅係對已有完整包裝產品進行裝箱，因非進入食品暴露場所及依清潔度要求分區管制之場所，且進入該等場所之人員所穿戴衣物、手部衛生或其他行為並無影響產品衛生安全之虞時，尚無須依本準則第5條附件二第1點第9款規定。

Q25: 食品業使用之清潔劑及消毒劑之衛生管理規定為何？

A25:

1. 本準則第5條附件二第3點第2款規定，清潔劑、消毒劑及其他化學物質、藥劑，應明確標示及存放於固定場所，並指定專人負責保管及記錄其用量。。
2. 食品業者之生產設備中與食品接觸面之清洗消毒作業，應使用符合食

品用洗潔劑衛生標準規定之產品。此外，進行設備、器具之清洗消毒作業時，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

Q26: 廢棄物可任意堆置於食品作業場所內或任意丟棄嗎？

A26: 本準則第5條附件二第4點，廢棄物處理，應符合下列規定：

- 1.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。
- 2.放置廢棄物場所，不得有異味或有害(毒)氣體溢出，並依廢棄物清理法相關法規清除及處理。有關廢棄物清理法可至全國法規資料庫查詢
(<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=O0050001>)。
3. 反覆使用盛裝廢棄物之容器及處理廢棄物之機器設備，於使用後，應立即清洗，必要時進行消毒。。
4. 化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品或其他足以危害人體健康及食品安全衛生之廢棄物，應分別設置專用貯存設備。

Q27: 運送食品之司機、販售完整包裝食品之人員，是否認定為食品從業人員??

A27:

1. 本準則第 3 條第 3 款規定，食品從業人員，指工作內容與食品、食品添加物直接接觸，或製程中用器械及工具處理食品、食品添加物，且影響產品衛生安全之人員。
2. 運送食品之司機員、販售完整包裝食品之人員，倘確認職務範疇未涉上述行為，非本準則所稱之食品從業人員。

Q28: 過期食品是否可以賣給飼料業，作為動物飼料使用？

A28:

- 1.飼料管理法第2條規定，該法之主管機關，在中央為農業部，爰過

期之食品作為動物飼料之適法性，仍須洽農業部確認。

2. 本準則第5條附件二第4點第2款及第4款規定，廢棄物應依廢棄物清理法相關法規清除及處理；過期回收產品等廢棄物，應分別設置專用貯存設備，逾期產品相關處理應符合前述規定，始無違反

Q29: 輸入業需要指派管理衛生人員嗎?是否需要符合本準則有關教育訓練之規定?

A29: 本準則第5條附件二為所有食品業者應遵循事項，輸入業者亦應指派管理衛生人員，其教育訓練，應符合準則第5條附件二第1點第2款規定。

附件三 製程及品質管制規定

Q30: 調味料或大型粉料拆除包裝後分裝至另外容器，是否需標示?

A30:

1. 本準則第6條附件三第4點，原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。
2. 為避免原材料遭誤用及確保在期限內使用，調味料或大型粉料拆除包裝後分裝至另外容器，應載明品名、日期(有效日期、製造日期或分裝日期)或業者自訂可連結上述規定具可供辨識及追溯資訊。

Q31: 食品倉儲溫度，應如何管制?

A31:

1. 本準則第7條第4款規定，倉儲作業，避免溫度劇烈變動；有管制溫度或溼度必要者，訂定合理溫度或溼度管制方法及基準，並定期檢查及確實記錄。
2. 本準則第4條附件一第3點規定：

- (1)冷凍貯存設備保持在攝氏負十八度以下；冷藏貯存設備保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- (2)避免溫度劇烈變動，並定期除霜，保持清潔。
- (3)於明顯處設置溫度指示器，並作成紀錄。相關設備及儀器，定期維護或確認效能及校正其準確性。
- (4)冷凍、冷藏之運輸、貯存及陳列，不得逾貯存或運輸設備之最大裝載線；無最大裝載線者，其貯存或陳列，應考量氣體之適當流動，維持適當之冷空氣循環。

Q32: 改變食品貯存或運輸溫度，需檢具之佐證資料為何？

A32:

1. 本準則第7條第5款及第8條第5款規定，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之貯存或運輸條件。
2. 食品業者改變食品貯存或運輸溫度之原則：
 - (1) 食品安全衛生管理法第15條規定，食品逾有效日者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列。
 - (2) 食品業者應具該產品之所有權或受原製造業者委託，且由已登錄之食品製造業者，依符合食品良好衛生規範準則下，進行改變保存溫度程序。
 - (3) 食品之有效日期會受到所使用的原料、製造過程，以及運輸、儲存及販售環境等因素的影響，製造業者應依前述之個別情況，據以研訂有效日期，並應確認在此期限內產品無變質、腐敗及其他違反食品安全衛生管理法規定之情事發生，並在此期限內負全責。產品應依原製造業者提具改變保存溫度後之有效日期評估資料，據以研訂，惟不得大於原製造業者所訂定之有效日期。

(4) 另如原製造業者無法提供，則由改變保存溫度之食品製造業者，依據產品製程、相關保存試驗等研訂有效日期。惟應備妥該產品驗收、生產紀錄、保存試驗等相關資料及適當標示，俾追蹤追溯管理。

3. 產品應以符合食品良好衛生規範準則之條件下，於冷藏之有效日期前，進行冷藏品轉冷凍形式保存，並依評估原則標示合理之有效日期。
4. 倘於冷凍庫發現標示逾保存期限食品，依該食品業者衛生安全管理相關紀錄，據以研判。倘產品於冷藏有效日期內轉入冷凍庫，因未提具改變保存溫度後之有效日期評估資料，並作成紀錄者外，涉違反食品良好衛生規範準則第7條第5款；另，倘已逾冷藏有效日期或無法證明者，涉嫌違反食品安全衛生管理法第15條規定，依同法第44條規定，可處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

Q33: 食品輸入業之倉儲、運輸及客訴案件處理是否應符合「食品良好衛生規範準則」規範？

A33:

1. 食品良好衛生規範準則為所有食品業者應符合之強制性規定，故從事食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之輸入業者，應符合本準則之規定。
2. 食品輸入業者之倉儲管制及運輸管制，應符合本準則第7條及第8條之規定；並依第9條對於申訴案件之處理及產品之回收與處理，應作成紀錄。

Q34: 微生物檢驗時使用「無菌操作台」進行微生物檢驗，是否就可當作為有形之區隔？

A34:

1. 本準則第10條第2款規定，設有微生物檢驗場所者，與其他檢驗場

所為有形之區隔。

2. 為控管微生物檢驗品質，微生物檢驗室應具安全防護措施，並具通道管制獨立動線，避免交叉污染。依此，無菌操作台不能當作為與其他檢驗場所為有形之區隔。

Q35: 食品業者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，於成品有效期限屆滿時即可銷毀嗎？

A35: 否。本準則第11條規定，食品業者依本準則作成之紀錄、報告或其他相關文件、資料，應至少應保存5年，5年之時間計算自事實發生日起算。

第二章 食品製造業

Q36: 自行製造販售食品，在食品安全衛生管理方面，需符合哪些規範？

A36: 從事食品加工製造及販售等行為事宜，原則上，食品業者有關衛生管理部分，應以符合食安法及本準則為前提；業者必須盡到所有管理之責任，如產品衛生、安全、標示及廣告等，皆須遵守食品安全衛生相關法令規定。

Q37: 若從事食品分裝及重新製作，改包過程中不涉及產品的裸露，如將未拆封食品直接放入紙盒包裝或是將產品張貼中文標示，該業者是否屬於食安法第3條第7款所定之食品業者？是否須遵守本準則第二章食品製造業之規定？

A37:

1. 食安法第3條第1項第7款規定，食品業者係指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。同法施行細則第10條第1項第3款規定，本法第22條第1項第5款及第24條第1項第5款所稱製造廠商，經分裝、

切割、裝配、組合等改裝製程，且足以影響產品衛生安全者。

2. 從事食品包裝業者即為食品業者，倘食品經分裝製程，且足以影響產品衛生安全，則認屬為食品製造業者，皆須依食安法等相關規定辦理。食安法第8條第1項規定，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，均應符合本準則。

Q38: 食品工廠各作業區之間的門，應如何做區隔管理？

A38: 依本準則第12條規定，食品製造業作業場所依作業性質不同，應個別設置或有效區隔，並採取避免交叉污染之措施。故食品作業場所各作業區的門需隨時關閉且門的密合度需良好，如為自動門，需每日確認是否正常運作。

Q39: 食品工廠原料倉儲溫度，應如何管制？

A39:

1. 本準則第7條規定，倉儲作業，避免溫度劇烈變動；有管制溫度或溼度必要者，訂定合理溫度或溼度管制方法及基準，並定期檢查及確實記錄。
2. 本準則第21條規定，食品工廠應就第四條至第十七條所定事項，訂定標準作業程序據以執行，並作成紀錄。

Q40: 食品工廠成品留樣保存之規定為何？

A40:

1. 本準則第14條規定，食品製造業訂定產品有效日期，應以保存性之試驗或其他合理文件、資料為據，並將其試驗結果作成紀錄；產品並應留樣保存至有效日期。
2. 本準則第21條規定，食品工廠應就第四條至第十七條所定事項，訂定標準作業程序據以執行，並作成紀錄。食品工廠應考量產品本身之加工方式、產品種類、產線等因素及特性，訂定適當之成品留樣方法與標準程序，據以執行，以確保其留樣品之代表性，並負完全

之責任。

Q41: 成品留樣室之設置，在法規上是否有相關規定？

A41:

1. 本準則第12條第1款規定，食品作業場所之配置及空間，作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並採取避免交叉污染之措施；本準則第14條規定，食品製造業訂定產品有效日期，應以保存性之試驗或其他合理文件、資料為據，並將其試驗結果作成紀錄；產品並應留樣保存至有效日期。
2. 成品留樣主要目的係為確保產品於有效日期前之品質與衛生安全，倘產品發生問題時，可據以確認與釐清問題。食安法等相關規定，雖未明訂應設置留樣室，惟應於符合前述規定之前提下，設置適當的保存環境進行成品留樣，以維持產品品質與衛生安全。

Q42: 本準則所稱真空包裝即食食品，指脫氣密封於密閉容器內，拆封後即可食用之食品。有關脫氣，有明確的條件定義嗎？

A42: 食品安全衛生相關法規，尚無明定脫氣之定義。產品真空度視產品特性、製程、內容物充填量等不同因素影響，業者應於符合食品相關法規前提下，自訂廠內程序規範。

第三章 食品物流業

Q43: 依本準則規定，食品物流業應訂定的管制標準作業程序內容有哪些？

A43:

1. 本準則第22條規定，食品物流業者，應訂定物流管制標準作業程序據以執行，並作成紀錄。前項作業程序，應包括倉儲及運送管制。
2. 上述倉儲管制應符合本準則第7條規定，運送管制應符合第8條規定。
3. 本準則第8條第6款規定，以具冷凍或冷藏功能之運輸設備廂體，裝載訂有保存溫度之食品原料、半成品或成品，應於每日收貨、裝

貨、理貨或卸貨時，抽測運輸設備廂體內環境溫度，並作成紀錄。本項規定旨於業者運輸管制，裝載冷凍食品或冷藏食品時，能在收貨、裝貨、理貨或卸貨之一的時機，加以抽測運輸車廂內環境溫度及記錄，隨時注意裝載的低溫食品狀況，以維持低溫食品品質。

Q44: 於食品物流之倉儲過程中，應定期檢查的項目為何？

A44: 倉儲過程中定期檢查之項目應包含倉儲環境衛生、溫濕度、貯存物之性狀(如包裝完整性、產品狀態)及有效日期等。可依材料、產品的型態訂定其必須檢查之項目，以確保食品之衛生安全。

Q45: 食品物流業是否屬於食安法所定之食品業者？是否該遵守本準則之規定？

A45: 食安法第3條第7款規定，如有運送食品或食品添加物之營業行為，即屬食品物流業。食品物流業者應符合食安法第8條第1項規定，即應符合本準則之第一章總則及第三章食品物流業之規定。

Q46: 物流箱使用上，是否有規定食品及非食品類要分開放置？

A46:

1. 本準則第22條規定，食品物流業者，應訂定物流管制標準作業程序據以執行，前項作業程序，應包括倉儲及運送管制。
2. 本準則第8條第9款規定，同時載運可能污染原材料、半成品或成品之其他物品者，設置防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得同時載運；第7條第2款規定，物品應予分類，採取其他有效措施離地貯放，保持整潔及良好通風。故物品不得直接放置地面，且應將食品及非食品類分類貯放，以確保食品之衛生安全。

Q47: 連鎖餐飲業自行外送餐點，是否也須符合本準則第25條規定？

A47: 本準則第25條所規範之對象為食品外送平台業者提供食品外送服務，故連鎖餐飲業者自行外送餐點，屬於對自家產品之運輸管制範疇，非以物流業者視之。餐飲業由自家食品從業人員外送餐點，其運輸

管制應符合第8條食品業者運輸管制。

Q48: 外送員交付食品時是否可嚼口香糖，違反者將遭受何種處罰？懲處的是外送平台還是外送員本人？

A48:

1. 本準則第25條2款規定，外送員「取得」及「交付」食品時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他污染食品之行為。
2. GHP準則規範對象係「食品外送平台業者」，如違反規定係裁處「外送平台業者」，爰此，外送平台業者應負監督外送員與餐點運輸之衛生安全之責。

Q49: 食品外送平台業者提供食品外送服務時，「外送時間」管控措施為何？

A49:

1. 本準則第25條第6款規定，食品外送平台業者提供食品外送服務，應避免溫度劇烈變動，並有外送時間及溫度之管控措施。
2. 外送時間過久，食品於常溫下太久，食品容易腐壞或微生物孳生，增加食品中毒的風險。外送平台業者提供食品外送服務其外送時間可以考量訂單餐點數量、交通路況及天候等因素，建立妥適之派單機制，以確保食品品質。

第四章 食品販賣業

Q50: 對於販賣場所的照明設施，是否有相關規定？

A50: 本準則第26條第10款規定，販賣場所之光線應達到二百勒克斯以上；使用之光源，不得改變食品之顏色。

Q51: 販賣、貯存烘焙食品者，應符合哪些規定？

A51: 本準則第28條，販賣、貯存烘焙食品者，應符合下列規定：

- 1.未包裝者，使用清潔之容器、器具裝貯，分類陳列，並有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供消費者選購使用。
- 2.以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料或其他相關食品裝飾或充餡者，應貯放於冷藏貯存設備內。

Q52: 販賣禽畜水產食品者，應符合哪些規定？

A52: 依本準則第29條，販賣禽畜水產食品者應符合下列規定：

- 1.陳列檯面應採不易透水及耐腐蝕之材質。
- 2.販售場所應有適當洗滌及排水設施。
- 3.禽畜、水產食品之販賣及處理，分類貯放於棧板、貨架或採取其他隔離措施，不得直接放置地面，並保持良好通風及排水。
- 4.供應生食或不經加熱即可食用之魚類、肉類及其製品，另備專用刀具、砧板。
- 5.使用絞肉機、切片機或其他相關機具，應保持清潔，並避免污染。
- 6.生鮮。禽畜、水產食品之清洗，以水槽或適當容器盛裝；清洗之用水符合飲用水水質標準。
- 7.禽畜、水產食品之貯存、陳列或販賣，進行時間管制，並維持適當溫度。
- 8.販賣冷凍、冷藏之禽畜水產食品，應有冷凍、冷藏之貯存設施。
- 9.以冰藏方式貯存、陳列、販賣者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準。

Q53: 販賣、貯存冷凍食品或冷藏食品者，應符合哪些規定？

A53: 本準則第27條規定，販賣、貯存冷凍食品或冷藏食品者應符合下列規定：

- 1.不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。
- 2.冷凍食品應予包裝或適當包裹；包裝、包裹脫落或破損時，不得販賣。

- 3.食品貯存或陳列於冷凍（藏）貯存設備時，不得超越最大裝載線；無最大裝載線者，其貯存或陳列，應考量氣體之適當流動，維持保存溫度。

Q54: 超商販售即食熟食食品，是否應符合食品良好衛生規範準則？

A54: 超商現場販售即食熟食食品，工作人員如需處理食材，則應符合本準則規定，確保食品衛生安全，相關人員亦應符合餐飲從業人員之相關規定。

第五章 餐飲業

Q55: 如何判斷餐飲業油炸用食用油應更換新油之時機？

A55: 本準則第5條附件二第5點規定，油炸時所使用之食用油其總極性化合物含量達25%時，應全部更換新油，不得再予使用。

Q56: 餐具清洗、消毒或殺菌之規定為何？餐具衛生應符合哪些規定？

A56:

1. 本準則第30條規定，餐飲業之洗滌場所應有符合飲用水水質標準之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具清洗設施；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。
2. 另第31條規定，餐飲業應依下列方式，就設施、設備及器具、容器，施行清潔及消毒或殺菌：
 - (1) 清潔：採用符合飲用水水質標準之洗滌用水清洗；其使用清潔劑者，應以食品用清潔劑為限。
 - (2) 消毒或殺菌：
 - A. 砧板、菜刀、鍋鏟及餐具：使用乾熱、蒸氣、熱水、氯液或其他有效方法處理。

B. 毛巾及抹布：使用蒸氣、沸水、氯液或其他有效方法處理。

3. 餐飲業可參考下列方法之一，施行殺菌：

- (1) 煮沸殺菌：以攝氏一百度之沸水，餐具等煮沸一分鐘以上；毛巾及抹布煮沸五分鐘以上。
- (2) 蒸汽殺菌：以攝氏一百度之蒸汽，餐具等加熱時間二分鐘以上；毛巾及抹布加熱時間十分鐘以上。
- (3) 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。
- (4) 乾熱殺菌：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。
- (5) 氯液殺菌：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。

4. 本準則第32條第3款規定，提供之餐具，應維持乾燥清潔，餐具與食品接觸面平滑，且無變形、破損、裂縫、缺口或鏽蝕；無油脂、澱粉、蛋白質及食品用洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。

Q57: 餐具可以使用紫外線燈(UV)消毒嗎？

A57: 以紫外線燈殺菌時，應考量照射強度及照射時間等因素；因紫外線波長容易破壞塑膠分子鏈，造成塑膠老化，塑膠器具不建議使用紫外線殺菌。

Q58: 餐桶消毒殺菌後，應如何貯放？

A58: 餐桶消毒殺菌後，倘若無立即使用，應倒扣存放，保持乾燥並避免積水，貯放使時，應有防塵、防病媒等衛生設施。

Q59: 廚房通風良好，改善通風之措施為何？

A59: 通風可改善廚房環境的空氣，去除臭味、氣體，不讓油脂、塵埃及黴菌累積在牆壁、天花板上。可藉裝置窗戶、抽氣機、抽油煙機、風扇、空氣調節裝置(如冷氣機、除濕)等達到通風、保持乾燥目的。

Q60: 廚房是否可將抽油煙機清洗納入衛生定期檢查項目？

A60: 業者應本於自主管理，依風險評估訂定抽油煙機清洗頻率。

Q61: 餐飲業之從業人員，是否都應持有烹調技術士證及取得廚師證書？

A61:

1. 依「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」及「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，特定餐飲業別應置一定比率領有中餐烹調技術士證、西餐烹調技術士證或食物製備技術士證者。並依上開規定，每年接受8小時訓練。
2. 本準則第 34 條第 2 項規定，依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法設置之中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士，得向任一直轄市、縣(市)餐飲相關工會或公會，申請發給廚師證書。
3. 本準則已修正廚師證書改為自願性申請，及未強制加入工會，故餐飲業設置之技術證照人員未換廚師證或未加入工會均未違反GHP準則規定。

Q62: 餐飲業製備菜餚其貯存及供應，應有時間及溫度管理之規定為何？

A62:

1. 為預防食品中毒，參考世界衛生組織「Five keys to safer food」資料，爰本準則第32條第5款規定，餐飲業製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；室溫下不得存放2小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在60°C以上。係指烹煮完之餐食，如未有熱藏保存，餐食溫度降至60°C以下進入危險溫度帶時，當室溫放置時即應儘速食用，如欲放入冰箱冷藏備用，應於2小時內及時冷藏。
2. 食品於危險溫度帶(7°C~60°C之間)，許多病原菌於此溫度間可快速繁殖或產生毒素，必須管制食品在危險溫度帶曝露的時間，透

過溫度與時間之管理，降低微生物生長或毒素生成，避免食品中毒發生。烹煮完之餐食如需運輸配送，建議根據餐食降溫速度調整烹煮順序，優先烹煮降溫較慢之品項，並採取適當措施加強烹煮完成餐食之保溫效能，使餐食於危險溫度帶之時間不大於2小時。

3. 本準則第32條所稱「製備之菜餚」，係指已完成烹調，供顧客即食之餐食如便當、三明治、燒臘等。

Q63: 具有居留證及工作證之外籍人士，如持有烹調相關技術士證，是否可換發廚師證書？

A63: 本準則第34條第2項規定，依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法設置之中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士，得向任一直轄市、縣(市)餐飲相關工會或公會，申請發給廚師證書。具有居留證及工作證之外籍人士，如持有中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士證，並實際從事餐飲業者，可向衛生主管機關認可之餐飲相關公會或工會，申請發給廚師證書，惟若居留證或工作證到期時，廚師證書一併失效。

Q64: 外燴業者辦理外燴時，應遵守之規定為何？

A64: 本準則第33條規定，外燴業者除應符合第30條至第32條規定外，並應遵守下列規定：

1. 烹調場所及供應之食物，不得直接日曬、雨淋或接觸污染源，並有遮蔽、冷凍(藏)設備或設施。
2. 烹調食物時，符合新鮮、清潔、迅速、加熱及冷藏原則，並不得交叉污染。
3. 辦理200人以上餐飲時，於辦理3日前向辦理外燴餐飲地點之衛生局(所)報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第六章 食品添加物業

Q65: 第六章食品添加物業所規範之對象，是否僅針對食品添加物之製造業者？

A65: 否。本準則第2條規定，本準則適用於食安法第3條第7款所定之食品業者。即從事食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出之業者，均為所規範之對象。

Q66: 依複方食品添加物之用詞定義，係指以食品添加物為關鍵原料，再調配食品原料或其他食品添加物而製成之專供食品加工使用之複合調製原料，其中何謂關鍵原料？

A66: 關鍵原料係指提供該產品主要功能之原料，應由產品功能用途(常會透由產品品名或標示之用途訴求加以揭露)加以認定，並非以比例多寡判定。例如：「0.1%維生素B12」之關鍵原料為維生素B12；「營養強化麵粉」之關鍵原料包含提供營養強化的成分及麵粉。

Q67: 如複合調製品之關鍵原料同時含食品添加物及「非食品添加物之食品原料」，其屬性如何判定？

A67: 依複方食品添加物之定義，複方食品添加物所含「非食品添加物之食品原料」，係指作為輔料用途，輔料係指具輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等功能之原料。故如複合調製品含有一種以上做為關鍵原料之「非食品添加物之食品原料」(含有一種以上非作為輔料之「非食品添加物之食品原料」)，則該複合調製品不屬食品添加物。舉例如下：

- 1.某產品「高湯粉_1」用途作為調味劑，成分含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽」等「非食品添加物之食品原料」及「味精、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉及5'-鳥嘌呤核苷磷酸二

鈉」等食品添加物，因高湯粉係作為湯頭調味之用途，其所含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒」等「非食品添加物之食品原料」具有調味功能，非作為輔料，故該「高湯粉_1」不屬食品添加物。

2.某產品「高湯調味粉_2」用途作為調味劑，成分含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」及「香料、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉」等食品添加物，產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，所含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」雖具有調味功能，惟其屬於調味產品普遍皆使用之原料，非屬本產品關鍵原料，故「高湯調味粉_2」應屬食品添加物。

Q68: 香辛料屬於食品添加物嗎？

A68: 香辛料，例如：胡椒、孜然、花椒、茴香、八角等，係屬「非食品添加物之食品原料」。

Q69: 食品添加物業是否需設置食品衛生管理人員？

A69: 依食安法第11條第1項規定，衛生福利部發布訂定「應置衛生管理人員之食品製造工廠類別及規模」，係包括乳品製造業、罐頭食品製造業、冷凍食品製造業、即食餐食製造業、特殊營養食品製造業、食品添加物製造業、水產食品業、肉類加工食品業、健康食品製造業及其他食品製造業等10項業別。故具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，應設置食品衛生管理人員。

Q70: 具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，所設置之食品衛生管理人員應具備之資格為何？

A70: 有關食品衛生管理人員之資格，已規定於食品製造工廠衛生管理人員設置辦法，可至全國法規資料庫查詢(<http://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040005>)。

Q71: 食品添加物製造工廠設置衛生管理人員時，是否須向所轄衛生局進行核

備?若需核備，須檢附哪些文件？

A71: 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」第7條規定，具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠設置衛生管理人員時，應檢具下列文件送請直轄市、縣(市)衛生主管機關核備，異動時亦同：

- 1.申報書一份及資料卡一式三份。
- 2.衛生管理人員之資格證件文件、身分證、契約書影本一份。
- 3.工廠登記證明文件影本一份。

Q72: 食品添加物業者所指派之管理衛生人員，是否須向所轄衛生局進行核備？

A72: 否。具食品添加物工廠登記之食品添加物製造工廠，其設置衛生管理人員時，始須向所轄衛生局辦理核備。

第七章 熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業

Q73: 原罐頭食品製造業於修法後即無相關規範？

A73: 本準則所稱之熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品，即為俗稱之「罐頭食品」。爰修法前之罐頭食品製造業應符合修法後之熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業相關規範。

第八章 食品器具、食品容器或包裝製造業

Q74: 食品器具、食品容器或包裝製造業者於生產產品過程中，應符合哪些規定？

A74:

1. 食品器具、食品容器或包裝製造業者，除應符合本準則總則有關食品業者之規定外，另應符合本準則第八章(即第45條至50條)有關食品

器具、食品容器或包裝製造業者專章之規定，

2. 倘僅為食品器具容器或包裝輸入或販售業者，符合本準則總則有關食品業者之規定即可。

Q75: 陶瓷或玻璃餐具製造業者是否須符合GHP準則規定？實施緩衝期？

A75:

1. 原GHP準則規範「塑膠類」食品器具、食品容器或包裝製造業，修正後擴大管理至各類材質業者包括陶瓷、金屬、玻璃、紙類及其他材質食品器具、容器或包裝製造業，其從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度亦應遵守GHP準則規定。
2. 考量陶瓷、金屬、玻璃、紙類及其他材質食品器具、容器或包裝製造業落實本準則規定需要時間，爰依業者規模大小，分別給予施行緩衝期，非塑膠類之製造工廠，其資本額新臺幣三千萬以上者，自本準則中華民國114年6月4日修正發布後三年施行。資本額新臺幣三千萬以下之非塑膠類製造業，自本準則114年6月4日修正發布後五年施行。

Q76: 塑膠類食品器具、食品容器或包裝之印刷作業應符合哪些規定？

A76: 塑膠類食品器具、食品容器或包裝之印刷作業，應避免油墨移轉或附著於食品接觸面。油墨有浸出、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。

第九章 食品用洗潔劑製造業

Q77: 食品用洗潔劑業者，應符合哪些規定？

A77:

1. 食品用洗潔劑製造業者，除應符合本準則總則有關食品業者之規定外，另應符合本準則第九章(即第51條至53條)有關食品用洗潔劑製造業者專章之規定，

2. 倘僅為食品用洗潔劑輸入或販售業者，符合本準則總則有關食品業者之規定即可。