

法規名稱：食品良好衛生規範準則

修正日期：民國 114 年 06 月 04 日

生效狀態：※本法規部分或全部條文尚未生效

一百十四年六月四日修正之第 45~49 條規定，非塑膠類之製造工廠，其資本額新臺幣三千萬以上者，自一百十四年六月四日修正發布後三年施行；前者以外之非塑膠類製造業，自一百十四年六月四日修正發布後五年施行。

第一章 總則

第 1 條

本準則依食品安全衛生管理法（以下簡稱本法）第八條第四項規定訂定之。

第 2 條

- 1 本準則適用於本法第三條第七款所定之食品業者。
- 2 食品業設有食品工廠者，該工廠之建築、設施及設備，除應符合本準則之規定外，並應符合食品工廠建築及設備設廠標準。

第 3 條

本準則用詞，定義如下：

- 一、**原材料：**指食品、食品添加物、食品器具、容器、包裝或食品用洗潔劑，其成品之原料及包裝材料。
- 二、**原料：**指成品之構成材料。
- 三、**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。
- 四、**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。
- 五、**有害微生物：**指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。
- 六、**接觸面：**
 - （一）**直接接觸面：**指食品或食品添加物直接接觸之器具、容器、包裝、設備或設施之表面。
 - （二）**間接接觸面：**指加工或製造作業中，所流出之液體或蒸氣與食品、食品添加物直接接觸之設備。
- 七、**區隔：**指就作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。
- 八、**食品工廠：**指適用工廠管理輔導法之食品製造業者。
- 九、**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。
- 十、**熱殺菌：**指經加熱程序殺死病原菌、腐敗菌及其他微生物之措施。

十一、密閉容器：指密封後可防止微生物侵入之容器。

十二、商業滅菌：指利用熱、化學殺菌劑或其他方式，將密閉容器包裝食品中，對人體健康有害之活性微生物及其孢子殺滅，且於室溫下，對人體健康無害之微生物無法生長之措施。

十三、熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品：指平衡之酸鹼值（以下稱 pH 值）大於四點六，及水活性大於零點八五，並於包裝至密閉容器前或後，施行商業滅菌，得於室溫下保存之食品。

十四、酸化食品：指添加酸化劑、酸性食品，且平衡 pH 值小於或等於四點六，及水活性大於零點八五，並於包裝至密閉容器前或後，施行熱殺菌，可於室溫下保存之食品。

第 4 條

食品業者之場區、設施及設備衛生管理，應符合附件一之規定。

第 5 條

食品業者之從業人員、設備器具、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油衛生管理，應符合附件二之規定。

第 6 條

食品業者之製程及品質管制，應符合附件三之規定。

第 7 條

食品業者之倉儲管制，應符合下列規定：

- 一、原材料、半成品及成品倉庫，依其作業性質或清潔程度，分別設置或予以適當區隔，並有足夠供搬運之空間。
- 二、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。
- 三、倉儲作業，依先到期先出或先進先出原則辦理，並確實記錄。
- 四、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。
- 五、倉儲過程中，原材料、半成品及成品，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條件。
- 六、定期檢查貯存物之性狀及有效日期，必要時得予檢驗，並確實記錄其檢查或檢驗結果；其有異狀者，立即為適當之處理，並作成紀錄。
- 七、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，設防止交叉污染之措施；其無從防止者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

第 8 條

食品業者之運輸管制，應符合下列規定：

- 一、運輸用之車輛及容器，定期清理，不得有結霜或結露現象，並保持清潔衛生。
- 二、產品堆疊時，保持穩固，並維持空氣流通。
- 三、收貨、裝貨、理貨及卸貨儘速完成，避免發生運輸設備廂體及容器或產品之溫度劇烈變動。

- 四、運輸過程中，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，定期檢測，並作成紀錄。
- 五、裝載訂有保存溫度之原材料、半成品或成品前，運輸設備之廂體或容器確保維持有效保溫狀態；除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之條件。
- 六、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材料、半成品或成品者，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。
- 七、前款環境溫度，裝載冷凍食品之廂體，不得高於攝氏負十二度。裝載冷藏食品之廂體，不得高於攝氏七度。
- 八、運輸過程中，食品有遮蔽、覆蓋或其他適當管理之措施。
- 九、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 9 條

食品業者就申訴案件之處理及產品之回收與處理，應作成紀錄。

第 10 條

食品業者之檢驗及量測管制，應符合下列規定：

- 一、設有檢驗場所者，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；必要時，得委託具公信力之專業檢驗或研究機構檢驗。
- 二、設有微生物檢驗場所者，與其他檢驗場所為有形之區隔。
- 三、檢驗採用簡便方法者，定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並作成紀錄。
- 四、就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。
- 五、定期校正檢驗儀器、測量器或記錄儀，維持其準確性，並作成紀錄。

第 11 條

食品業者依本準則作成之紀錄、報告或其他相關文件、資料，應至少保存五年。

第二章 食品製造業

第 12 條

食品製造業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，個別設置或有效區隔，並採取避免交叉污染之措施。
- 二、具足夠空間，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 13 條

食品製造業在製程中，應符合下列規定：

- 一、應管制溫度、溼度、pH 值、水活性、壓力、流速、時間及其他相關事項或有必要者，建立管制方法及基準，並作成紀錄。

- 二、就原料、半成品及成品之檢驗狀況，為適當標示，並依其狀況為適當之處理。
- 三、製程及品質管制，應作成紀錄；有異常發生者，應採取矯正及預防措施，並作成紀錄。

第 14 條

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。

第 15 條

食品製造業每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並作成紀錄。

第 16 條

食品製造業產品銷售予非自然人之直接買受者，應有可追蹤流向之相關資料或紀錄。

第 17 條

食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。

第 18 條

- 1 食品製造業製造之真空包裝即食食品具下列條件之一者，得於常溫貯存及販售：
 - 一、水活性零點八五以下。
 - 二、平衡 pH 值九點零以上。
 - 三、經熱殺菌或商業滅菌。
 - 四、天然酸性食品。
 - 五、平衡 pH 值小於四點六或鹽濃度大於百分之十之發酵食品。
 - 六、碳酸飲料。
 - 七、其他於常溫得抑制肉毒桿菌生長之條件。
- 2 前項第四款天然酸性食品，指未經調整酸鹼，其平衡 pH 值小於四點六之食品。
- 3 第一項第五款發酵食品，指經微生物代謝作用所製造、加工、調配之食品。

第 19 條

食品製造業者製造之真空包裝即食食品以冷藏保存者，除具下列條件之一者外，其保存期間不得超過十日：

- 一、添加亞硝酸鹽或硝酸鹽。
- 二、水活性零點九四以下。
- 三、產品平衡 pH 值小於四點六。
- 四、鹽濃度大於百分之三點五之煙燻或發酵產品。
- 五、其他具有得抑制肉毒桿菌之條件。

第 20 條

- 1 第十八條第一款至第五款，及前條第二款至第四款之產品，食品製造業者應留存各該款條件量測

報告之證明。

- 2 第十八條第三款之產品，並應依第七章之規定辦理。

第 21 條

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。

第三章 食品物流業

第 22 條

- 1 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。
- 2 前項作業程序，應包括倉儲及運送管制。

第 23 條

食品物流業者，應依製造業者設定之溫度及其他貯存條件運送。

第 24 條

食品及食品添加物之物流作業，應確保其容器、包裝完整，避免產品擠壓或碰撞。

第 25 條

食品外送平台業者提供食品外送服務，衛生管理應符合下列規定：

- 一、外送員應經衛生安全管理之教育訓練，並作成紀錄。
- 二、外送員取得及交付食品時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或其他污染食品之行為。
- 三、外送箱具密封保溫效果。
- 四、外送食品前，檢查裝備，並保持清潔乾淨。
- 五、運送過程中，外送食品應完整包覆，並有確保食品未遭受污染之措施。
- 六、運送過程中，避免溫度劇烈變動，並有外送時間及溫度之管控措施。
- 七、指派管理衛生人員，管理外送員及外送箱之衛生。

第四章 食品販賣業

第 26 條

- 1 食品販賣業應符合下列規定：
 - 一、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
 - 二、食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放。
 - 三、食品添加物應置於與其他原材料、半成品或成品明顯辨別之專區販賣、貯存，並指定專人管理，且以紙本或電子檔案，專冊登載食品添加物種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、出貨量及存量。
 - 四、食品熱藏之溫度，保持攝氏六十度以上。
 - 五、指派管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。

- 六、販賣、貯存作業，遵行先到期先出或先進先出之原則。
 - 七、販賣、貯存作業，應管制溫度、溼度者，建立管制方法及基準，據以執行並作成紀錄。
 - 八、販賣、貯存作業中，定期檢查產品之有效日期、保存條件及貯存狀態；有異狀時，立即處理。
 - 九、有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，設防止交叉污染之措施；其無從防止者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。
 - 十、販賣場所之光線達到二百勒克斯（Lux）以上；使用之光源，不得改變食品之顏色。
- 2 食品販賣業屬連鎖品牌門市達三家以上，且該品牌總公司資本額達新臺幣三千萬元以上之便利商店、超級市場及量販店，應依第四條、第五條及第七條至第九條規定，訂定相關標準作業程序據以執行，並作成紀錄。

第 27 條

- 1 販賣、貯存冷凍食品或冷藏食品，不得改變製造業者原來設定之保存溫度。
- 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。

第 28 條

販賣、貯存烘焙食品者，應符合下列規定：

- 一、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。
- 二、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，貯放於冷藏貯存設備內。

第 29 條

販賣禽畜、水產食品者，應符合下列規定：

- 一、陳列檯面採用不易透水及耐腐蝕之材質，且符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。
- 二、販賣場所有適當洗滌及排水設施。
- 三、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。
- 四、工作檯面、砧板或刀具，保持平整清潔；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。
- 五、使用絞肉機、切片機或其他相關機具，保持清潔，並避免污染。
- 六、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。
- 七、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。
- 八、販賣冷凍、冷藏之禽畜、水產食品，有冷凍、冷藏之貯存設備或設施。
- 九、禽畜、水產食品以冰藏方式貯存、陳列或販賣者，使用之冰塊符合飲用水水質標準。

第五章 餐飲業

第 30 條

餐飲業作業場所，應符合下列規定：

- 一、洗滌場所有符合飲用水水質標準之流動水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具清洗設施；水龍頭高度高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之符合飲用水水質標準之流動水者，使用完畢即行丟棄之餐具。
- 二、截油設施，經常清理乾淨。
- 三、油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染作業場所及用餐環境。
- 四、廚房有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、販賣櫃臺與調理、加工及操作之場所，予以有效區隔。

第 31 條

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：

- 一、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。
- 二、消毒或殺菌：
 - (一) 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。
 - (二) 毛巾及抹布：使用蒸氣、沸水、氯液或其他有效方法處理。

第 32 條

餐飲業製備及供應之衛生管理，應符合下列規定：

- 一、製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，避免污染食品；必要時，以顏色區分不同用途之設備及器具。
- 二、使用之免洗餐具，用畢即丟棄；共桌分食之場所，提供分食專用之匙、筷、叉、刀及其他所需餐具。
- 三、提供之餐具，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，進行病原性微生物之檢測。
- 四、製備流程，採取避免交叉污染措施。
- 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；室溫下不得存放二小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在攝氏六十度以上。
- 六、貯放食品及餐具，有防塵、防蟲及必要之衛生設施。
- 七、供應非自行製備之即食菜餚者，採取防止變質、腐敗及其他維護衛生安全之措施。
- 八、製備食品使用之機具、器具及其他設備，保持清潔。
- 九、供應生冷食品者，於專屬作業區進行調理、加工及操作。
- 十、生鮮水產品之養殖處所與調理處所，予以有效區隔。
- 十一、製備時段內，廚房及作業區域之進出貨與人員進出，有適當之管制。
- 十二、餐食區隨時維持清潔。

第 33 條

外燴業者，除應符合第三十條至前條規定外，並應遵守下列規定：

- 一、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。
- 二、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。
- 三、辦理二百人以上餐飲時，於辦理三日前向辦理外燴餐飲地點之衛生局（所）報請備查；其備查內容包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

第 34 條

- 1 餐飲業烹調從業人員持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之比率及衛生講習，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。
- 2 前項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，並得於全國各直轄市、縣（市）從事廚師業務。廚師證書有效期間為四年。
- 3 前項工會或公會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣（市）主管機關督導。

第 六 章 食品添加物業

第 35 條

食品添加物業就食品添加物之進貨及貯存管理，應符合下列規定：

- 一、建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源、內容物成分、數量及其他相關資料。
- 二、依原材料、半成品或成品，貯存於不同場所，必要時，貯存於冷凍貯存設備或冷藏貯存設備。
- 三、食品添加物應置於與其他原材料、半成品或成品明顯辨別之專區貯存，並指定專人管理，且以紙本或電子檔案，專冊登載食品添加物種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、出貨量、使用量及存量。

第 36 條

食品添加物業者於製程中使用溶劑或粉劑時，應設置相關設施或設備，防止有害物質外洩，或避免其他危害發生。

第 37 條

食品添加物業者，其製程之設備、器具、容器及包裝，應符合下列規定：

- 一、易於清洗、消毒及檢查。
- 二、防止潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能造成污染之物質混入食品添加物。
- 三、符合食品器具容器包裝衛生標準之規定。

第 38 條

食品添加物業者，其製程及品質管制，應符合下列規定：

- 一、建立製程及品質管制標準作業程序，並應完整記錄。
- 二、每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並作成紀錄。
- 三、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。
- 四、產品銷售予非自然人之直接買受者，應有得追蹤其流向之資料或紀錄。

第 39 條

食品添加物業，本章未規定者，適用第二章至第四章規定。

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

第 40 條

熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業（以下簡稱低酸性及酸化食品製造業）之生產及加工，應符合附件四之規定。

第 41 條

- 1 低酸性食品製造業之殺菌設備，應經殺菌專業機構確認效能，並由該機構出具報告書；其使用附件五所列殺菌設備及方法者，應符合該附件之規定。
- 2 前項殺菌專業機構，應對殺菌設備及方法具有專門知識，並經中央主管機關認定。
- 3 殺菌設備之溫度指示裝置，應於裝置前及裝置後每年度至少校正一次；壓力錶每年度至少校正一次。

第 42 條

- 1 低酸性及酸化食品製造業，應置下列人員：
 - 一、密封操作人員。
 - 二、密封檢查人員。
 - 三、殺菌操作人員。
 - 四、殺菌技術管理人員。
- 2 同一製造批次，前項第一款與第二款人員，不得互相兼代；第三款與第四款人員間，不得互相兼代。
- 3 第一項第四款人員，應經殺菌專業機構訓練合格，並領有證書。
- 4 第一項第一款至第三款之人員，屬製造熱殺菌密閉容器包裝低酸性金屬罐裝產品者，應經殺菌專業機構訓練合格，並領有證書；其餘人員，應受有相關專業訓練。

第 43 條

低酸性及酸化食品製造業之容器密封，應符合附件六之規定。

第 44 條

低酸性及酸化食品製造業，本章未規定者，適用第二章規定。

第八章 食品器具、容器或包裝製造業

第 45 條

食品器具、容器或包裝之製造業者，其製造應依最終使用條件，選用適宜原料，並保存相關衛生安全資料。

第 46 條

食品器具、容器或包裝之製造業者，其製造場所之混料區、加工區或包裝區，應採取措施，避免粉塵或油氣污染。

第 47 條

食品器具、容器或包裝之製造業者，其製程及品質管制，應作成紀錄；有異常發生者，應採取矯正及預防措施，並作成紀錄。

第 48 條

食品器具、容器或包裝之製造業者，其每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並作成紀錄。

第 49 條

食品器具、容器或包裝製造業，依本準則規定所建立之紀錄，應至少保存五年；產品訂有有效日期者，其紀錄應保存至各該批成品有效日期後三年，且自紀錄作成日起不得少於五年。

第 50 條

第四十五條至前條規定，食品器具、容器或包裝製造業，除塑膠類製造業外，其施行日期如下：
一、非塑膠類之製造工廠，其資本額新臺幣三千萬以上者，自本準則中華民國一百十四年六月四日修正發布後三年施行。
二、前款以外之非塑膠類製造業，自本準則一百十四年六月四日修正發布後五年施行。

第九章 食品用洗潔劑製造業

第 51 條

食品用洗潔劑製造業，其製造應依產品最終使用條件，選用適宜之原料，並保存相關衛生安全資料。

第 52 條

食品用洗潔劑製造業者，其製程及品質管制，應作成紀錄；有異常發生者，應採取矯正及預防措施，並作成紀錄。

第 53 條

食品用洗潔劑製造業者，其每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並

作成紀錄。

第十章 附則

第 54 條

本準則除另定施行日期者外，自發布日施行。