



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。