



第四條附件一修正規定

場區、設施及設備之衛生管理規定

一、場區應符合下列規定：

- (一)地面隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
- (二)排水系統經常清理，保持暢通，避免有異味。
- (三)禽畜、寵物應予管制，並有適當之措施。

二、建築及設施應符合下列規定：

- (一)牆壁、支柱及地面保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
- (二)樓板或天花板保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- (三)出入口、門窗、通風口及其他孔道保持清潔，並設置防止病媒侵入設施。
- (四)排水系統完整暢通，避免有異味，排水溝有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入設施。
- (五)一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備；照明設備保持清潔。
- (六)通風良好，無不良氣味。
- (七)配管外表保持清潔。
- (八)場所清潔度要求不同者，加以有效區隔及管理，且有足夠供搬運之空間。
- (九)除第三款及第四款外，實施有效之病媒防治措施，避免病媒出沒或其留下之痕跡。

三、冷凍與冷藏之貯存及運輸設備，應符合下列規定：

- (一)冷凍貯存或運輸設備保持在攝氏負十八度以下；冷藏貯存或運

輸設備保持在攝氏七度以下凍結點以上。

(二)避免溫度劇烈變動，並定期除霜，保持清潔。

(三)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。

(四)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。

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、更衣室、檢驗場所或研究室者，應與作業場所為有形之區隔，且經常保持清潔，並指派專人負責。

五、廁所應符合下列規定：

(一)設置地點避免污染水源。

(二)不得正面開向作業場所。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)保持整潔，避免有異味，並備有洗手設施。

(四)於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。

六、供水設施應符合下列規定：

(一)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，符合飲用水水質標準。

(二)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，至少保持十五公尺之距離。

(四)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三公尺以上，並保持清潔，每年至少清理一次，並作成紀錄。

(五)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，能明顯辨識區分水口。

七、作業場所洗手設施應符合下列規定：

(一)洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。其使用方式之設計，應避免手部再度遭受污染。

(二)備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備；必要時，設置消毒設備。

(三)於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法。

八、設有更衣室者，應有工作人員存放衣物之衣櫃。