



第五條附件二修正規定

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

一、人員衛生管理，應符合下列規定：

- (一)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。
- (二)新進食品從業人員應經至少三小時教育訓練，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；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，每年至少三小時，並作成紀錄；業者自行辦理者，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。
- (三)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。
- (四)食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩；其個人衣物，不得帶入作業場所。
- (五)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，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。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。
- (六)於作業場所內工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。
- (七)食品從業人員調理即食食品之手部，應澈底洗淨及消毒，必要

時應穿戴清潔之不透水手套。

(八)食品從業人員調理即食食品之手部，不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。

(九)非食品從業人員，出入食品作業場時，應予適當管制；進入時，應符合第四款至第七款有關食品從業人員之衛生要求。

二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

(一)依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

(二)設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染。

(三)清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。

三、病媒防治用、清潔或消毒用，或其他化學物質，及其施作用具之衛生管理，應符合下列規定：

(一)使用環境保護主管機關許可之病媒防治用藥，明確標示及存放於固定場所，且不得污染食品或食品接觸面，並指定專人負責保管及記錄其用量。

(二)清潔劑、消毒劑及其他化學物質、藥劑，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。

(三)作業場所內，除製造或維護衛生所必要使用之化學物質、藥劑外，不得存放其他化學物質或藥劑。

(四)清潔、清洗及消毒施作用具或機具，置放於專用場所並妥善保管。

四、廢棄物處理，應符合下列規定：

(一)作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。

(二)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。

(三)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。

(四)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。

五、油炸時所使用之食用油，其總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五時，應全部更換新油，不得再予使用。

前項總極性化合物，指油脂經加熱發生裂解或聚合作用，產生具有化學極性之化合物之總和。

六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則所定衛生工作。

管理衛生人員之教育訓練，應符合第一點第二款之規定。