

作業場所



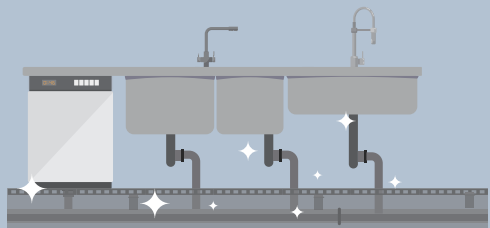
* 場所保持清潔通風，做好病媒防治措施。



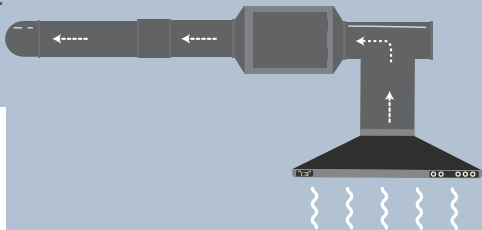
* 作業區清潔度有不同，應有效區隔及管理。



* 排水系統定期清理，保持暢通且無異味。



* 廚房應維持適當空氣壓力及室溫，油煙應有適當處理。



食品良好衛生規範
準則完整條文

115021 臺北市南港區研究院路一段130巷109號
電話：(02)2787-8000
諮詢服務專線：(02)2787-8200

從業人員



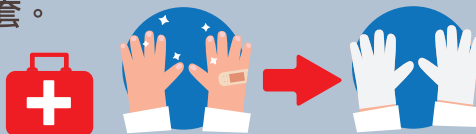
* 正確穿戴工作衣帽鞋，並保持良好衛生習慣，佩戴口罩。



* 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。



* 隨時保持雙手清潔，手部傷口包紮後再戴手套。



* 工作中不飲食不菸酒不檳榔，定期接受教育訓練。



* 每年接受餐飲從業人員健康檢查，有症狀不接觸食品。



餐飲業者應遵守之 食品良好衛生規範 (GHP)準則重點



廣告



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

設施衛生管理

【廁所設置】

* 保持整潔避免異味，標示「如廁後應洗手。」



【洗手設施】

* 洗手設備數量足夠，明顯處標示洗手方法。



【供水設施】

* 足夠水量及設施，並符合飲用水水質標準。
* 蓄水設備應保持清潔，設置點遠離污染源。



【設備器具】

* 設備器具保持平滑，無損壞並保持清潔。
* 使用前應確認清潔，使用後應清洗乾淨，避免再受污染。



品保制度

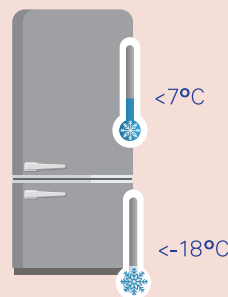
【進貨驗收】

* 保存原料來源文件，出現問題時可追溯其來源。
* 進貨時要確實驗收，不合格應明確標示。



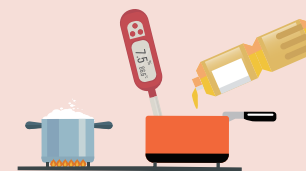
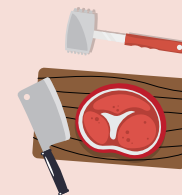
【倉儲及運輸】

* 倉庫整潔良好通風，物品不直接放地面。
* 冷凍攝氏負十八度，冷藏攝氏七度以下，定期溫度紀錄及除霜。
* 遵行先到期先出或先進先出原則，並且防止交叉污染。



【製程管理】

* 製備避免交叉污染，生熟食器具要分開。
* 製備菜餚徹底加熱，貯存及供應維持適當溫度。
* 儲放食品與餐具時應有防塵、防蟲措施。
* 油炸用食用油之總極性化合物當含量超過25%時，應全部換新。



【化學物質】

* 化學物質或藥劑應明確標示且專區存放，專人保管記錄用量。



【廢棄物】

* 作業場所及其四周，不得任意堆置廢棄物。
* 盛裝廢棄物之容器，使用後應清洗消毒。

