

# 公告修正「食品良好衛生規範(GHP)準則」摘要說明



## ●維護民眾飲食安全及防治食品中毒

- 增訂調理即食食品，**手部不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品**
- 餐飲業製備菜餚其貯存及供應應有時間及溫度管理之規定：
  1. **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**
  2. **熟食之熱藏溫度保持在攝氏六十度以上**



## ●修正食品從業人員管理

- **體檢刪除結核病檢查**：係透過空氣傳染，非屬透過食品污染之疾病。
- **教育訓練**(除法另有規定者除外)，可由業者自行或委託專業機構辦理：
  1. **新進食品從業人員**(含管理衛生人員)應經至少**三小時**訓練
  2. **從業期間每年至少三小時**教育訓練
- 作業場所工作**新增應戴口罩**

# 公告修正「食品良好衛生規範(GHP)準則」摘要說明



## ●強化食品外送管理

食品物流業增訂「外送平台業者」提供食品外送服務，其外送員及外送食品過程應遵循之衛生管理規定



## ●製程及品質管理

- 修正製程及品質管制、檢驗與量測管制、文件與紀錄保存等規定
- 適用對象由「製造業」擴大為「所有食品業者」



## ●強化貯存運輸管理

- 增訂改變原設定倉儲、運輸條件者，應有合理原因及依據
- 抽測運輸車廂體內環境溫度



## ●強化食品添加物販售管理

增訂應專區、專人及專冊管理

三專

# 公告修正「食品良好衛生規範(GHP)準則」摘要說明



## ●接軌國際

修正「低酸性及酸化罐頭食品製造業」為「熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業」



## ●新增管理業別

- 食品器具、食品容器或包裝製造業，由塑膠材質業者擴大管理至各類材質業者。
- 新增食品用洗潔劑製造業專章。

## ●實施日期

- 特定業別規定依產業規模給予發布後緩衝期：
  1. 非塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業：資本額3,000萬以上者，自本準則發布後三年施行
  2. 前述以外之非塑膠類製造業，自本準則發布後五年施行
- 其餘規定，發布日即施行



Good  
Hygienic  
Practice



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