



即食餐食工廠良好作業規範專則

1 目的

本規範為即食餐食工廠在製造、包裝及儲運等過程中有關人員，建築、設施、設備之設置以及衛生、製程及品質等管理均符合良好條件之專業指引，並藉適當運用危害分析重點管制（HACCP）系統之原則，以防範在不衛生條件、可能引起污染或品質劣化之環境下作業，並減少作業錯誤發生及建立健全的品保體系，以確保即食餐食之安全衛生及穩定產品品質。

2 適用範圍

本規範適用於從事產製供人類消費，並經適當包裝之即食餐食製造工廠。

3 專門用詞定義

3.1 食品：指供人飲食或咀嚼之物品及其原料。

3.1.1 即食餐食：係指經調理包裝成盒或不經小包裝而直接以大容器運送，供團體於短時間內立即食用之食品，如餐盒食品、團體膳食、現成菜餚等。

3.1.1.1 餐盒食品：係指以米飯或麵食為主體，並配以農、畜、水產等調理菜餚，經適當組合，包裝成盒或小包裝，貯藏時間短，供做正餐於短時間內立即食用之盒裝調理食品。

3.1.1.2 團體膳食：係指以米飯為主體，並配以農、畜、水產等調理菜餚，調理後未包裝成盒或小包裝，直接以大容器運送，供短時間內立即食用之調理食品。

3.1.1.3 現成菜餚：係指經調理並適當包裝成盒或小包裝之農、畜、水產等調理菜餚（不包括米飯等主食），貯藏時間短，供短時間內立即食用之調理食品。

3.2 原材料：指原料及包裝材料。

3.2.1 原料：指即食餐食之構成材料，包括主原料、配料及食品添加物。

3.2.1.1 主原料：指構成成品之主要材料。

3.2.1.2 配料：指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。

3.2.1.3 食品添加物：指即食餐食在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中，用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度（甚至凝固）、



增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

3.2.2 包裝材料：包括內包裝及外包裝材料。

3.2.2.1 內包裝材料：指與食品直接接觸之食品容器如瓶、罐、盒、袋等，及直接包裹或覆蓋食品之包裝材料，如箔、膜、紙、蠟紙等，其材質應符合衛生法令規定。

3.2.2.2 外包裝材料：指未與食品直接接觸之包裝材料，包括標籤、紙箱、捆包材料等。

3.3 附屬品：指衛生筷、紙巾、牙籤、湯匙等。

3.4 產品：包括半成品、最終半成品及成品。

3.4.1 半成品：指任何成品製造過程中所得之產品，此產品經隨後之製造過程，可製成成品者。

3.4.2 最終半成品：指經過完整的製造過程但未包裝標示完成之產品。

3.4.3 成品：指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。

3.4.4 易腐敗即食性成品：指成品以常溫或冷藏流通之保存期間短，且不須再經任何方式之處理或僅經簡單加熱，即可直接供人食用之產品，如即食餐食、液態乳品、高水活性豆類加工食品、高水活性烘焙食品、高水活性麵條粉條類等。

3.5 廠房：指用於食品之製造、包裝、貯存等或與其有關作業之全部或部分建築或設施。

3.5.1 製造作業場所：包括原料處理、加工調理及包裝等場所。

3.5.1.1 原料處理場：指執行生鮮或經冷凍或乾燥原料之整理、準備、解凍、選別、清洗、修整、分切、剝皮、去殼去內臟或撒鹽等過程之場所。

3.5.1.2 加工調理場：指從事原料之切割、磨碎、混合或調配等處理作業之場所。

3.5.1.3 烹調場：指蒸、煮、煎、炒、炸及其他加熱處理之場所。

3.5.1.4 包裝室：指從事成品包裝之場所，包括內包裝室及外包裝室。

3.5.1.4.1 內包裝室：指從事與產品內容物直接接觸之內包裝作業場所。

3.5.1.4.2 外包裝室：指從事未與產品內容物直接接觸之外包裝作業場所。

3.5.1.5 內包裝材料之準備室：指不必經任何清洗消毒程序即可直接使用之內包裝材料，進行拆除外包裝或成型等之作業場所。

3.5.1.6 緩衝室：指原材料或半成品未經過正常製造流程而直接進入管制作



業區，為避免管制作業區直接與外界相通，於入口處所設置之緩衝場所。

3.5.2 管制作業區：指清潔度要求較高，對人員與原材料之進出及防止有害動物侵入等，須有嚴密管制之作業區域，包括清潔作業區及準清潔作業區。

3.5.2.1 清潔作業區：指成品貯存場及內包裝室等清潔度要求最高之作業區域。

3.5.2.2 準清潔作業區：指加工調理場等清潔度要求次於清潔作業區之作業區域。

3.5.3 一般作業區：指原材料倉庫、原料處理場及餐具洗滌場所。

3.5.4 非食品處理區：指品管（檢驗）室、辦公室、更衣及洗手消毒室、廁所等，非直接處理食品之區域。

3.6 清洗：指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之處理作業。

3.7 消毒：指以符合食品衛生之化學藥劑及（或）物理方法，有效的殺滅有害微生物，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

3.8 食品級清潔劑：指直接使用於清潔食品設備、器具、容器及包裝材料，且不得危害食品之安全及衛生之物質。

3.9 外來雜物：指在製程中除原料之外，混入或接觸於原料、半成品、成品或內包裝材料之污物或令人厭惡，甚至致使食品失去其衛生及安全性之物質。

3.10 有害動物：指會直接或間接污染食品或傳染疾病之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蟲等。

3.11 有害微生物：指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。

3.12 食品器具：指直接接觸食品或食品添加物之器械、工具或器皿。

3.13 食品接觸面：指直接或間接與食品接觸的表面，包括器具及與食品接觸之設備表面。間接的食品接觸面，係指在正常作業情形下，由其流出之液體會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。

3.14 適當的：指在符合良好衛生作業下，為完成預定目的或效果所必須的（措施等）。

3.15 批號：指表示「批」之特定文字、數字或符號等，可據以追溯每批之經歷資料者，而「批」則以批號所表示在某一特定時段或某一特定場所，所生產之特定數量之產品。

3.16 標示：指標示於食品或食品添加物或食品級清潔劑之容器、包裝或說明書上用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號。



- 3.17 隔離：場所與場所之間以有形之手段予以隔開者。
- 3.18 區隔：較隔離廣義，包括有形及無形之區隔手段。作業場所之區隔可以下列一種或一種以上之方式予以達成者，如場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。

4 廠區環境

- 4.1 工廠不得設置於易遭受污染之區域，否則應有嚴格之食品污染防治措施。
- 4.2 廠區四周環境應容易隨時保持清潔，地面不得有嚴重積水、泥濘、污穢等有造成食品污染之虞者，以避免成為污染源。廠區之空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，以防塵土飛揚並美化環境。
- 4.3 鄰近及廠內道路，應鋪設柏油等，以防灰塵造成污染。
- 4.4 廠區內不得有足以發生不良氣味、有害（毒）氣體、煤煙或其他有礙衛生之設施。
- 4.5 廠區內禁止飼養禽、畜及其他寵物，惟警戒用犬除外，但應適當管理以避免污染食品。
- 4.6 廠區應有適當的排水系統，排水道應有適當斜度，且不得有嚴重積水、滲漏、淤泥、污穢、破損或孳長有害動物而造成食品污染之虞者。
- 4.7 廠區周界應有適當防範外來污染源侵入之設計與構築。若有設置圍牆，其距離地面至少 30 公分以下部分應採用密閉性材料構築。
- 4.8 廠區如有員工宿舍及附設之餐廳，應與製造、調配、加工、貯存食品或食品添加物之場所完全隔離。

5 廠房及設施

5.1 廠房配置與空間

- 5.1.1 廠房應依作業流程需要及衛生要求，有序而整齊的配置，以避免交叉污染。
- 5.1.2 廠房應具有足夠空間，以利設備安置、衛生設施、物料貯存及人員作息等，以確保食品之安全與衛生。容器、器械等用具應有清潔衛生之貯放場所。
- 5.1.3 廠房面積應依下列三項因素來定位，並視需要增加：
- 5.1.3.1 員工人數與工作量。
- 5.1.3.2 供應餐盒之最大數量。
- 5.1.3.3 調理加工能力與設備。
- 5.1.4 廠房中應設原材料倉庫、原料處理場、餐具洗滌場所、調理場、烹飪



場、餐具貯存場、包裝室及成品貯存場、辦公室、廁所、更衣室、洗手消毒室、品管室等場所。

5.1.5 製造作業場所內設備與設備間或設備與牆壁之間，應有適當之通道或工作空間，其寬度應足以容許工作人員完成工作（包括清洗和消毒），且不致因衣服或身體之接觸而污染食品、食品接觸面或內包裝材料。

5.1.6 檢驗室應有足夠空間，以安置試驗臺、儀器設備等，並進行物理、化學、官能及（或）微生物等試驗工作。微生物檢驗場所應與其他場所有效隔離。如有設置病原菌操作場所應嚴格有效隔離。

5.2 廠房區隔

5.2.1 凡使用性質不同之場所（如原料倉庫、材料倉庫、原料處理場、調理場及烹調場等）應各設置或加以有效區隔。

5.2.2 凡清潔度區分不同（如清潔、準清潔及一般作業區）之場所，應加以有效隔離（如表1）。



表 1 即食餐食工廠各作業場所之清潔度區分

廠房設施（原則上依製程順序排列）	清潔度區分	
<ul style="list-style-type: none"> •原料倉庫 •材料倉庫 •原料處理場 •內包裝容器及（或）餐具洗滌場（註1） 	一般作業區	
<ul style="list-style-type: none"> •加工調理場 •烹調場 •內包裝容器及（或）餐具貯存場 •內包裝材料之準備室 •緩衝室 	準清潔作業區	管 制 作 業 區
<ul style="list-style-type: none"> •最終半成品之冷卻及貯存場所 •內包裝室 	清潔作業區	
<ul style="list-style-type: none"> •外包裝室 •成品倉庫 	一般作業區	
<ul style="list-style-type: none"> •品管（檢驗）室 •辦公室（註2） •更衣及洗手消毒室 •廁所 •其他 	非食品處理區	
註：1.如採自動化洗滌設備者，其出口應設置於管制作業區內。 2.辦公室不得設置於管制作業區內（但生產管理與品管場所不在此限，惟須有適當之管制措施）。		

5.3 廠房結構

廠房之各項建築物應堅固耐用、易於維修、維持乾淨，並應為能防止食品、食品接觸面及內包裝材料遭受污染（如有害動物之侵入、棲息、繁殖等）之結構。

5.4 安全設施

- 5.4.1 廠房內配電必須能防水。
- 5.4.2 電源必須有接地線與漏電斷電系統。
- 5.4.3 高濕度作業場所之插座及電源開關宜採用具防水功能者。
- 5.4.4 不同電壓之插座必須明顯標示。
- 5.4.5 廠房應依消防法令規定安裝火警警報系統。



5.4.6 在適當且明顯之地點應設有急救器材和設備，惟必須加以嚴格管制，以防污染食品。

5.5 地面與排水

5.5.1 地面應用非吸收性、不透水、易清洗消毒、不藏污納垢之材料鋪設，且須平坦不滑，不得有侵蝕、裂縫及積水。

5.5.2 原料處理場、調理場、烹調場及包裝室等場所地面宜用環氧樹脂或其他適合之地板材料建築，其地面應有適當之排水斜度（應在 1/100 以上）及排水系統。

5.5.3 排水方向應由管制作業區流向一般作業區。

5.5.4 廢水應排至適當之廢水處理系統或經由其他適當方式予以處理。

5.5.5 作業場所之排水系統應有適當的過濾或廢棄物排除之裝置。

5.5.6 排水溝應保持順暢，且溝內不得設置其他管路。排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上）。

5.5.7 排水出口應有防止有害動物侵入之裝置。

5.5.8 屋內排水溝之流向不得由低清潔區流向高清潔區，且應有防止逆流之設計。

5.6 屋頂及天花板

5.6.1 製造、包裝、貯存等場所之室內屋頂應易於清掃，以防止灰塵蓄積，避免結露、長黴或成片剝落等情形發生。管制作業區及其他食品暴露場所（原料處理場除外）屋頂若為力霸等易藏污納垢之結構者，應加設平滑易清掃之天花板。若為鋼筋混凝土構築者，其室內屋頂應平坦無縫隙，而樑與樑及樑與屋頂接合處宜有適當弧度。

5.6.2 平頂式屋頂或天花板應使用白色或淺色防水材料構築，若噴塗油漆應使用可防黴、不易剝落且易清洗者

5.6.3 蒸汽、水、電等配管不得設於食品暴露之直接上空，否則應有能防止塵埃及凝結水等掉落之裝置或措施。空調風管等宜設於天花板之上方。

5.6.4 樓梯或橫越生產線的跨道之設計構築，應避免引起附近食品及食品接觸面遭受污染，並應有安全設施。

5.6.5 烹飪場內之天花板至少要離地面 2.4 公尺以上。

5.7 牆壁與門窗

5.7.1 管制作業區之壁面應採用非吸收性、平滑、易清洗、不透水之淺色材料構築（但密閉式發酵桶等，實際上可在室外工作之場所不在此限）。且其牆腳及柱腳（必要時牆壁與牆壁間、或牆壁與天花板間）應具有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上，如圖 1）以利清洗及避免藏污納垢。

5.7.2 作業中需要打開之窗戶應裝設易拆卸清洗之不生鏽紗網，但清潔作業



區內在作業中不得打開窗戶。管制作業區之室內窗檯，檯面深度如有 2 公分以上者，其檯面與水平面之夾角應達 45° 以上（如圖 2），未滿 2 公分者應以不透水材料填補內面死角。

5.7.3 加工調理場、烹調場及包裝室對出入之門戶應裝設能自動關閉之紗門（必要時增設空氣簾）及（或）清洗消毒鞋底之設備（需保持乾燥之場所得設置換鞋設施）。門扉應以平滑、易清洗、不透水之堅固材料製作，並經常保持關閉。

5.7.4 管制作業區之入口處應裝設能自動關閉之紗門（或空氣簾），及（或）清洗消毒鞋底之設備（需保持乾燥之作業場所得設置換鞋設施）。門扉應以平滑、易清洗、不透水之堅固材料製作，並經常保持關閉。

5.8 照明設施

5.8.1 廠內各處應裝設適當的採光及（或）照明設施，照明設備以不安裝在食品加工線上有食品暴露之直接上空為原則，否則應有防止照明設備破裂或掉落而污染食品之措施。

5.8.2 一般作業區域之作業面應保持 110 米燭光以上，原料處理場、調理、烹調及包裝作業場所之作業面應保持 220 米燭光以上，檢查作業檯面則應保持 540 米燭光以上之光度，而所使用之光源應不致於改變食品之顏色。

5.9 通風設施

5.9.1 原料處理場、調理、烹調及包裝作業場所應保持通風良好，必要時應裝設風扇、抽風機等有效之換氣設施，以防止室內溫度過高、蒸氣凝結或異味等發生，並保持室內空氣新鮮。清潔作業區應裝設空氣調節設備。

5.9.2 烹飪場應有足夠之抽氣或排煙設備，所排出之油煙應處理至符合有關法定標準後，始可排除。

5.9.3 內包裝室應裝空氣調節設備。

5.9.4 管制作業區之排氣口及通風口應裝設防止有害動物侵入之裝置，而進氣口應有空氣過濾設備。兩者並應易於拆卸清洗或換新。

5.9.5 廠房內之空氣調節、進排氣或使用風扇時，其空氣流向不得由低清潔區流向高清潔區，以防止食品、食品接觸面及內包裝材料可能遭受污染。

5.10 供水設施

5.10.1 應能提供工廠各部所需之充足水量、適當壓力及水質之水。必要時，應有儲水設備及提供適當溫度之熱水。

5.10.2 儲水槽（塔、池）應以無毒，不致污染水質之材料構築，並應有防護



污染之措施。

- 5.10.3 食品製造用水應符合飲用水水質標準，非使用自來水者，應設置淨水或消毒設備。
- 5.10.4 不與食品接觸之非飲用水（如冷卻水、污水或廢水等）之管路系統與食品製造用水之管路系統，應以顏色明顯區分，並以完全分離之管路輸送，不得有逆流或相互交接現象。
- 5.10.5 地下水源應與污染源（化糞池、廢棄物堆積場等）保持 15 公尺以上距離，以防污染。

5.11 洗手設施

- 5.11.1 應在原料處理場、調理場內及其他適當且方便之地點（如在管制作業區入口處、廁所及加工調理場等）設置足夠數目之洗手及乾手設備。必要時，應提供適當溫度之溫水或熱水及冷水並裝設冷熱水之水龍頭。
- 5.11.2 在洗手設備附近應備有液體清潔劑。必要時（如手部不經消毒有污染食品之虞者）應設置手部消毒設備。
- 5.11.3 洗手台應以不銹鋼或磁材等不透水材料構築，其設計和構造應不易藏污納垢而易於清洗消毒。
- 5.11.4 乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾。如使用紙巾者，使用後之紙巾應丟入易保持清潔的垃圾桶內（最好使用腳踏開蓋式垃圾桶）。若採用烘手器，應定期清洗、消毒內部，避免污染。
- 5.11.5 水龍頭應採用腳踏式、肘動式或電眼式等開關方式，以防止已清洗或消毒之手部再度遭受污染。
- 5.11.6 洗手設施之排水，應具有防止逆流、有害動物侵入及臭味產生之裝置。
- 5.11.7 應有簡明易懂的洗手方法標示，且應張貼或懸掛在洗手設施鄰近明顯之位置。

5.12 洗手消毒室

- 5.12.1 管制作業區之入口處應設置獨立隔間之洗手消毒室。
- 5.12.2 室內除應具備 5.11 規定之設施外，並應有泡鞋池或同等功能之鞋底潔淨設備，惟需保持乾燥之作業場所得設置換鞋設施。設置泡鞋池時若使用氯化化合物消毒劑，其有效游離餘氯濃度應經常保持應經常保持在 200ppm 以上。

5.13 更衣室

- 5.13.1 應設於調理烹飪或包裝場所附近適當而方便之地點，並獨立隔間，男女更衣室應分開。室內應有適當的照明，且通風良好。即食餐食工廠之更衣室應與洗手消毒室相近。
- 5.13.2 應設於調理烹飪或包裝場所附近適當而方便之地點，並獨立隔間，男



女更衣室應分開。室內應有適當的照明，且通風良好。更衣室應與洗手消毒室相近。

5.14 倉庫

- 5.14.1 應依原料、材料、半成品及成品等性質之不同，區分貯存場所，必要時應設有冷（凍）藏庫。
- 5.14.2 原材料倉庫及成品倉庫應隔離或分別設置，同一倉庫貯存性質不同物品時，亦應適當區隔。
- 5.14.3 倉庫之構造應能使貯存保管中的原料、半成品、成品的品質劣化減低至最小程度，並有防止污染之構造，且應以堅固的材料構築，其大小應足供作業之順暢進行並易於維持整潔，並應有防止有害動物侵入之裝置。
- 5.14.4 倉庫應設置數量足夠之棧板，並使貯藏物品距離牆壁、地面均在5公分以上，以利空氣流通及物品之搬運。
- 5.14.5 貯存易腐敗即食性成品之冷（凍）藏庫，應裝設可正確指示庫內溫度之指示計、溫度測定器或溫度自動記錄儀，並應裝設自動控制器或可警示溫度異常之自動警報器。
- 5.14.6 冷（凍）藏庫內應裝設可與監控部門連繫之警報器開關，以備作業人員因庫門故障或誤鎖時，得向外界連絡並取得協助。
- 5.14.7 倉庫應有溫度紀錄，必要時應記錄濕度。

5.15 廁所

- 5.15.1 應設於適當而方便之地點，其數量應足供員工使用。
- 5.15.2 應採用沖水式，並採不透水、易清洗、不積垢且其表面可供消毒之材料構築。
- 5.15.3 廁所內之洗手設施，應符合本規範5.11之規定且宜設在出口處附近。
- 5.15.4 廁所之外門應能自動關閉，且不得正面開向製造作業場所，但如有隔離設施及有效控制空氣流向以防止污染者不在此限（但門仍應能自動關閉）。
- 5.15.5 廁所應排氣良好並有適當之照明，門窗應設置不生銹之紗門及紗窗。

6 機器設備

6.1 設計

- 6.1.1 所有食品加工用機器設備之設計和構造應能防止危害食品衛生，易於清洗消毒（儘可能易於拆卸），並容易檢查。應有使用時可避免潤滑油、金屬碎屑、污水或其他可能引起污染之物質混入食品之構造。



- 6.1.2 食品接觸面應平滑、無凹陷或裂縫，以減少食品碎屑、污垢及有機物之聚積，使微生物之生長減至最低程度。
- 6.1.3 設計應簡單，且為易排水、易於保持乾燥之構造。
- 6.1.4 輸送帶之設計與製造，應易於清洗，並使其能維持適當之衛生狀況。
- 6.1.5 排氣系統應有足夠能力排氣，避免直角彎曲，設計時應同時考慮須易於每日拆卸清洗。
- 6.1.6 工作檯面之設計應符合人體力學，且刀具、餐具、容器、砧板等之擺放應儘可能置於工作台面之最近區域。
- 6.1.7 冷（凍）藏庫擺設之位置應儘可能遠離火源。
- 6.1.8 火源區域應裝設自動火源切斷系統。
- 6.1.9 在食品製造或處理區，不與食品接觸之設備與用具，其構造亦能易於保持清潔狀態。
- 6.2 材質
- 6.2.1 所有用於食品處理區及可能接觸食品之設備與器具，應由不會產生毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕且可承受重複清洗和消毒之材料製造，同時應避免使用會發生接觸腐蝕的不當材料。
- 6.2.2 食品接觸面原則上不可使用木質材料，除非其可證明不會成為污染源者方可使用。
- 6.2.3 工作檯面、水槽、調理檯面、調理器具、調理機械等應使用不銹鋼之材料。
- 6.3 生產設備
- 6.3.1 生產設備之排列應有秩序，且有足夠之空間，使生產作業順暢進行，並避免引起交叉污染，而各個設備之產能，務須互相配合。
- 6.3.2 用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能適當發揮其功能且須準確，並定期校正。
- 6.3.3 以機器導入食品用於清潔食品接觸面或設備之壓縮空氣及其他氣體，應予適當處理，以防止造成間接污染。
- 6.3.4 工廠應具備之設備及其設置條件如下
- 6.3.4.1 熱水供應設備：所供應之熱水或蒸汽應足以供應各設備所需，如屬鍋爐系統，應使用低污染燃料，且應與製造場所有效隔離。
- 6.3.4.2 洗手設備應有足夠之熱水供應。
- 6.3.4.3 調理機械設備及器具：
- 6.3.4.3.1 原料洗滌設備：蔬菜、水果之洗滌應有浸漬、沖洗及水流循環等功能為原則。洗滌槽應鋪設淡色磁磚或不銹鋼槽，並設供水、排水口及溢流裝置，供水高度不可低於浸洗槽之最高水面。



- 6.3.4.3.2 排氣（煙）設備：靠近蒸汽、熱氣、煙臭或油炸等油脂加熱處理之機器設備上，應裝設不銹鋼漏斗型氣罩、輸送管及抽氣馬達。抽氣之能力以完全能排氣為原則。油煙機應設有自動門柵，遇高溫時，能示警或自動切斷電源及導管，以防火苗蔓延。另應設有空氣補足系統，以補充換氣時所產生之局部低壓狀態，降低調理加工場附近之溫度及提高空氣之新鮮度。
- 6.3.4.3.2 刀具、砧板保管箱：為防止原料、中間製品及調理器具之相互污染，各作業區之器具應分開使用。並應有紫外線殺菌設備。
- 6.3.4.3.3 煎、煮、炒、炸等烹調設備：凡與油脂接觸之器具應以不銹鋼等影響油脂氧化較少之材質製成。油炸處理槽為調節油炸溫度，應有加熱調節裝置及濾油設備，以隨時去除懸浮物及油渣。
- 6.3.4.3.4 蒸汽加壓洗滌槍：每日調理加工終了後進行清洗消毒作業。
- 6.3.4.3.5 器具、餐具、器皿洗滌消毒設備：至少應具備三槽式洗滌裝置，且槽之大小應以能容納最大容器為原則。若以自動洗滌機洗滌者，則洗滌機應加裝溫度計、洗滌偵測及清潔劑自動添加器。
- 6.3.4.4 調理檯及調理工具：調理檯面及調理工具（如切片機、攪拌機、切角機、各形調配桶等）均應使用不銹鋼為材料，調理檯間行距不得少於 1.5 公尺。
- 6.3.4.5 砧板、菜刀：砧板、菜刀各在特定場所專用者，不可移到別處使用，砧板材料應採用食品級高密度合成樹脂，不可使用木製。不同用途之砧板、菜刀應以有色膠帶標記，以利於區分。
- 6.3.4.6 冷凍、冷藏設備：應設溫度指示計，且貯物容積宜在 70% 以下，冷凍庫應有安全警示裝置。
- 6.3.4.7 製成品之保存設備，應以能保存在 7°C 以下或 60°C 以上為原則。
- 6.3.4.8 廢棄物處理設備：應遠離調理加工原料及包裝室。
- 6.4 品管設備
- 6.4.1 工廠應具有足夠之檢驗設備，供例行之品管檢驗及判定原料、半成品及成品之衛生品質。必要時，可委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗廠內無法檢測之項目。
- 6.4.2 微生物檢驗設備包括：
- 6.4.2.1 顯微鏡（放大倍率 1000 倍以上）
- 6.4.2.2 無菌操作箱
- 6.4.2.3 定溫保溫箱



- 6.4.2.4 高壓殺菌釜
- 6.4.2.5 乾熱滅菌箱
- 6.4.2.6 水浴槽
- 6.4.2.7 分析天秤（感度 0.1 毫克以上）
- 6.4.2.8 pH 值測定計
- 6.4.2.9 檢驗微生物所需之器具、培養基及藥品
- 6.4.3 一般品質檢驗之設備包括：
 - 6.4.3.1 澱粉性殘留物檢查設備
 - 6.4.3.2 脂肪性殘留物檢查設備
 - 6.4.3.3 烷基苯磺酸基（ABS）性殘留物檢查設備
 - 6.4.3.4 暗箱式紫外線鑑別器
 - 6.4.3.5 手電筒

7 組織與人事

7.1 組織與職掌

- 7.1.1 生產製造、品質管制、衛生管理、勞工安全管理及其他各部門均應設置負責人員，以督導或執行所負之任務。
- 7.1.2 生產製造負責人專門掌管原料處理、加工製造及成品包裝工作。品質管制負責人專門掌管原材料、加工中及成品品質規格標準之制定與抽樣、檢驗及品質之追蹤管理等工作。衛生管理負責人（如屬食品衛生管理法第 22 條規定之食品製造工廠，應設置衛生管理人員）掌管廠內外環境及廠房設施衛生、人員衛生、製造及清洗等作業衛生及員工衛生教育訓練等事項。勞工安全管理負責人則掌管工廠安全與防護等工作。
- 7.1.3 品質管制部門應獨立設置，並應有充分權限以執行品質管制任務，其負責人員應有停止生產或出貨之權限。
- 7.1.4 品質管制部門應設置食品檢驗人員，負責食品一般品質與衛生品質之檢驗分析工作。
- 7.1.5 應成立衛生管理組織，由衛生管理人員及各部門負責人等組成，負責規劃、審議、督導、考核全廠衛生事宜
- 7.1.6 生產製造負責人與品質管制負責人不得相互兼任，其他各部門人員均得視實際需要兼任。
- 7.1.7 工廠應設衛生管理人員、營養調配人員及餐飲技術士。

7.2 人員與資格



- 7.2.1 生產製造、品質管制、衛生管理及安全管理之負責人，應僱用大專相關科系畢業或高中(職)以上畢業具備食品製造經驗四年以上之人員。
- 7.2.2 食品檢驗人員以僱用大專相關科系畢業為宜或經政府證照制度檢定合格之食品檢驗技術士者，如為高中(職)或大專非相關科系畢業人員應經政府認可之專業訓練(食品檢驗訓練班)合格並持有結業證明者。
- 7.2.3 各部門負責人員及技術助理，應於到廠後三年內參加政府單位或研究機構、企業管理訓練單位等接受專業職前或在職訓練並持有結業證明。
- 7.2.4 食品衛生管理法第 22 條規定之食品工廠，應設置衛生管理人員，其資格及辦理事項應符合行政院衛生署「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」有關規定。
- 7.2.5 營養調配人員應為大專院校相關科系畢業，以執行團體膳食之菜單設計、營養評估、飲食建議、治療飲食及社區營養等職務。
- 7.2.6 餐飲技術士應具國家檢定合格證書，具經驗與衛生觀念，以執行烹調之技術。
- 7.3 教育與訓練
 - 7.3.1 工廠應訂定年度訓練計畫據以確實執行並作成紀錄。年度計畫應包括廠內及廠外訓練課程，且其規劃應考量有效提昇員工對食品 GMP 之管理與執行能力。
 - 7.3.2 對從事食品製造及相關作業員工應定期舉辦(可在廠內)食品衛生及危害分析重點管制(HACCP)系統之有關訓練。
 - 7.3.3 各部門管理人員應忠於職責、以身作則，並隨時隨地督導及教育所屬員工確實遵照既定之作業程序或規定執行作業。

8 衛生管理

- 8.1 衛生管理標準書之制定與執行
 - 8.1.1 工廠應制定衛生管理標準書，以作為衛生管理及評核之依據，其內容應包括本章各節之規定，修訂時亦同。
 - 8.1.2 應制定衛生檢查計畫，規定檢查時間及項目，確實執行並作成紀錄。
- 8.2 環境衛生管理
 - 8.2.1 鄰近道路及廠內道路、庭院應隨時保持清潔。廠區內地面應保持良好維修、無破損、不積水、不起塵埃。
 - 8.2.2 廠區內草木要定期修剪，不必要之器材、物品禁止堆積，以防止有害動物孳生。
 - 8.2.3 廠房、廠房之固定物及其他設施應保持良好的衛生狀況，並作適當之



維護，以保護食品免受污染。

8.2.4 排水溝應隨時保持通暢，不得有淤泥蓄積，廢棄物應作妥善處理。

8.2.5 應避免有害（毒）氣體、廢水、廢棄物、噪音等產生，以致形成公害問題。

8.2.6 廢棄物之處理，應依其特性酌予分類集存，易腐敗廢棄物至少應每天（開工時）清除一次，清除後之容器應清洗，消毒。

8.2.7 廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，應防有害動物之孳生及防止食品、食品接觸面、水源及地面遭受污染。

8.3 廠房設施衛生管理

8.3.1 廠房內各項設施應隨時保持清潔及良好維修，廠房屋頂、天花板及牆壁有破損時，應立即加以修補，且地面及排水設施不得有破損或積水。

8.3.2 原料處理場、調理場、烹調場、包裝室、廁所等，開工時應每天清洗（包括地面、水溝、牆壁等），必要時予以消毒。

8.3.3 作業中產生之蒸汽，不得讓其長時滯留廠內，應以有效設施導至廠外。

8.3.4 油煙機應設有自動門柵，遇高溫時，能示警或自動切斷電源及導管，以防止火苗蔓延。另應設有空氣補足系統，以補充換氣時所產生之局部低壓狀態，降低烹調時附近場所之溫度及提高空氣之新鮮度。

8.3.5 燈具、配管、排煙管及馬達等外表，應保持清潔，並應定期清掃或清洗。

8.3.6 冷（凍）藏庫內應經常整理、整頓、保持清潔，並避免地面積水、壁面長黴等影響貯存食品衛生之情況發生。

8.3.7 製造作業場所及倉儲設施，應採取有效措施（如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等）防止或排除有害動物。

8.3.8 廠房內若發現有害動物存在時，應追查來源並杜絕其來源，但其撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則（儘量避免使用殺蟲劑等）。

8.3.9 原料處理、加工調理、烹調、包裝、貯存食品等場所內，應設有集存廢棄物之不透水、易清洗、消毒（用畢即廢棄者不在此限）、可密蓋（封）之容器，並定時（至少每天一次）搬離廠房。反覆使用的容器在丟棄內容物後應立即清洗消毒。若有大量廢棄物產生時，應以輸送設施隨時迅速送至廠房外集存處理，並儘速搬離廠外，以防有害動物孳生及水源、地面等遭受污染。處理廢棄物之機器設備應於停止運轉時立即清洗消毒。

8.3.10 廠房內不得堆置非即將使用的原料、內包裝材料或其他物品。

8.3.11 清掃、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。



8.3.12 製造作業場所內不得放置或貯存有毒物質。

8.3.13 各作業區之落菌數控制標準如下：

作業區	*落菌數
清潔作業區	30 個以下
準清潔作業區	50 個以下
一般作業區	500 個以下

*此為將盛有標準洋菜培養基的直徑9公分培養皿，在作業中平放打開5分鐘後，於35°C培養48±2小時之菌落數（2-3皿之平均值）。

8.3.14 若有貯水槽（塔、池），應定期清洗並每天（開工時）檢查加氯消毒情形。使用非自來水者，每年至少一次應向政府認可之檢驗機構檢驗一次，以確保其符合飲用水水質標準（鍋爐用水，冷凍、蒸發機等冷卻用水，或洗地、澆花、消防等用水除外）。

8.3.15 包裝室應有換氣及空氣過濾設施，地面應保持乾燥、清潔。

8.4 機器設備衛生管理

8.4.1 用於調理、烹飪、包裝、儲運之設備及器具，應每日每餐清洗、消毒。

8.4.2 油煙機應每日清洗，不可有油污殘留。

8.4.3 油炸器具應每日將油汲出，並徹底清洗內外槽。

8.4.4 砧板及刀具應以顏色區分其用途，以免二次污染，並每日每餐清洗。

8.4.5 用具及設備之清洗與消毒作業，應注意防止污染食品、食品接觸面及內包裝材料。

8.4.6 所有食品接觸面，包括用具及設備與食品接觸之表面，應儘可能時常予以消毒，消毒後要徹底清洗，以保護食品免遭消毒劑之污染。

8.4.7 收工後，使用過之設備和用具，皆應清洗乾淨，若經消毒過，在開始工作前應再予清洗（和乾食品接觸者除外）。

8.4.8 已清洗與消毒過之可移動設備和用具，應放在能防止其食品接觸面再受污染之適當場所，並保持適用狀態。

8.4.9 與食品接觸之設備及用具之清洗用水，應符合飲用水水質標準。

8.4.10 用於製造食品之機器設備或場所不得供做其他與食品製造無關之用途。

8.5 人員衛生管理

8.5.1 手部應保持清潔，工作前應用清潔劑洗淨。凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物等。

8.5.2 若以雙手直接處理不再經加熱即行食用之食品時，應穿戴清潔並經消毒之不透水手套，（但切割生鮮蔬果則將手部徹底洗淨及消毒即可）。



戴手套前，雙手仍應清洗乾淨。

- 8.5.3 在調理、烹調、包裝場工作時，作業人員必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及外來夾雜物落入食品、食品接觸面或內包裝材料中，必要時需戴口罩。
- 8.5.4 工作中不得有抽煙、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。不得使汗水、唾液或塗抹於肌膚上之化粧品或藥物等污染食品、食品接觸面或內包裝材料。
- 8.5.5 員工如患有出疹、膿瘡、外傷（染毒創傷）、結核病等可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用，僱用後每年至少應接受一次身體檢查，其檢查項目應符合「食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」之相關規定。
- 8.5.6 應依標示所示步驟，正確的洗手或（及）消毒。
- 8.5.7 個人衣物應貯存於更衣室，不得帶入食品處理或設備、用具洗滌之地區。
- 8.5.8 工作前（包括調換工作時）、如廁後（廁所應張貼「如廁後應洗手」之警語標示），或手部受污染時，應清洗手部，必要時並予以消毒。
- 8.5.9 訪客之出入應適當管理。若要進入管制作業區時，應符合現場工作人員之衛生要求。

8.6 清潔和消毒用品之管理

- 8.6.1 用於清洗及消毒之藥劑，應證實在使用狀態下安全而適用。
- 8.6.2 凡食品及食品容器，嚴禁使用洗衣粉洗滌。
- 8.6.3 食品工廠內，除維護衛生及試驗室檢驗上所必須使用之有毒藥劑外，不得存放之。
- 8.6.4 清潔劑、消毒劑及危險藥劑應予明確標明並表示其毒性和使用方法，存放於固定場所且上鎖，以免污染食品，其存放與使用應由專人負責。
- 8.6.5 殺蟲劑及消毒劑之使用應採取嚴格預防措施及限制，以防止污染食品、食品接觸面或內包裝材料。且應由明瞭其對人體可能造成危害（包括萬一有殘留於食品時）的衛生管理人員使用或其監督下進行。

8.7 包裝材料之衛生管理

- 8.7.1 所使用之包裝材料對可能造成環境之污染應降至最低。
- 8.7.2 內容物溫度應符合衛生標準後，方可進行充填包裝。
- 8.7.3 供應之筷子，限用畢即丟棄。

8.8 運輸工具應每日清洗保持清潔，並定期消毒。

8.9 廢棄物之衛生管理

- 8.9.1 應遠離調理加工、原料及包裝場所。每餐工作完後，應立即將廢棄物



搬至指定場所，固體和液體廢棄物應分開、分級處理。廢棄物如果直接危害人體者，應處理至符合標準後，始可排放。

8.9.2 以廚餘磨碎機處理廢棄物之工廠，如位於污水處理之有效區域內，可直接排入該下水道系統內。原則上應先經截油處理至排放標準，始可排放。

8.9.3 廚餘廢棄物交由清潔隊代運送或自行搬至處理廠處理，應先密封貯存，必要時予以冷藏，以防止廚餘發酵腐敗、發臭而使有害動物孳生。

9 製程管理

9.1 製造作業標準書之制定與執行

9.1.1 工廠應制訂製造作業標準書，由生產部門主辦，同時須徵得品管及相關部門認可，修訂時亦同。

9.1.2 製造作業標準書應詳述配方、標準製造作業程序、製程管制標準（至少應含製造流程、管制對象、管制項目、管制標準值及注意事項等）及機器設備操作與維護標準。

9.1.3 應教育、訓員工，建立危害分析重點管制（HACCP）系統之觀念，並依製造作業標準書執行作業，使能符合生產、衛生及品質管理之要求。

9.2 原料處理

9.2.1 不可使用在正常處理過程中未能將其微生物、有毒成分（例如樹薯中之氰成分）等去除至可接受水準之主原料或配料。來自廠內外之半成品或成品，當做原料使用時，其原料、製造環境、製造過程及品質管制等，仍應符合有關良好作業規範所要求之衛生條件。

9.2.2 原料使用前應加以目視檢查，必要時加以選別，去除具缺點者及外來雜物等。

9.2.3 生鮮原料，必要時應予清洗，其用水應符合飲用水水質標準。用水若再循環使用時，應適當消毒，必要時加以過濾，以免造成原料之二次污染。

9.2.4 成品不再經加熱處理即可食用者，應嚴格防範微生物再污染。

9.2.5 合格之原料與不合格者，應分別貯放，並作明確標識。

9.2.6 原料之保管應能使其免遭污染、損壞，並減低品質劣化於最低程度。凍藏者應保持在 -18°C 以下；冷藏者應保持在 7°C 以下、凍結點以上。

9.2.7 原料及添加物等應依先進先出之原則使用，冷凍原料解凍時應在能防止品質劣化之條件下進行。

9.3 製造作業



- 9.3.1 所有食品製造作業（包括包裝與貯存），應符合安全衛生原則，並應快速而儘可能減低微生物之可能生長及食品污染之情況和管制下進行。
- 9.3.2 食品製造作業應嚴密控制物理條件（如時間、溫度、水活性、pH、壓力、流速等）及製造過程（如冷凍、冷藏、脫水、熱處理及酸化等），以確保不致因機械故障、時間延滯、溫度變化及其他因素使食品腐敗或遭受污染。
- 9.3.3 生食用之蔬菜應以有效餘氯為 10ppm 以上之氯液或其他有效方法浸漬處理後，再以流動清水洗淨。
- 9.3.4 蔬菜、水果之清洗處理：
- 9.3.4.1 所供應之水果應儘可能為須去皮者。若為不須去皮者，則應以刷子細刷水果表面，再以流水洗淨。
- 9.3.4.2 洗滌蔬菜時，應先以流水浸泡 2 分鐘以上，再以清流水洗淨，不可以用清潔劑洗滌。
- 9.3.5 應採取有效方法，以防止加工中或貯存中食品被原料或廢料等污染。
- 9.3.6 用於輸送、裝載或貯存原料、半成品、成品之設備、容器及用具，其操作、使用與維護，應使製造或貯存中之食品不致受污染。與原料或污染物接觸過的設備、容器及用具，除非經徹底的清洗和消毒，否則不可用於處理食品成品。盛裝加工中食品之容器不可直接放在地上，以防水濺污染或由器底外面污染所引起之間接污染。如由一般作業區進入管制作業區應有適當之清洗與消毒措施，以防止食品遭受污染。
- 9.3.7 加工中與食品直接接觸之冰塊，其用水應符合飲用水水質標準，並在衛生條件下製成者。
- 9.3.8 應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。本項要求可以：篩網、捕集器、磁鐵、電子金屬檢查器或其他有效方法達成之。
- 9.3.9 需作殺菁處理者，應嚴格控制殺菁溫度（尤其是進出口部位之溫度）和時間並快速冷卻，迅速移至下一工程，同時定期清洗該設施，防止耐熱性細菌之生長與污染，使其污染降至最低限度。已殺菁食品在裝填前若需冷卻，其冷卻水應符合飲用水水質標準。
- 9.3.10 內包裝材料應選用在正常儲運、銷售過程中可適當保護食品，不致於有害物質移入食品並符合衛生標準者。使用過者不得再用，但玻璃瓶及不銹鋼容器（如用於包裝即食餐食）等不在此限，惟再使用前應徹底清洗消毒、再洗淨和檢查。
- 9.4 應使用食品級白色塑膠砧板。
- 9.4.1 若為切、割用途時，應使用 HDPE，HDPP 或其他可用之塑膠質砧板。
- 9.4.2 若為砍、剝用途時，應使用 Nylon6，Nylon66 或其他可用之塑膠質砧



板。

9.5 油炸油之使用

- 9.5.1 防止油脂快速氧化，應避免不必要之加熱。
- 9.5.2 油炸時，應隨時把油炸過程產生之懸浮物質或沈澱之油渣加以去除。
- 9.5.3 每日應將油炸油以有效方法濾過。

9.6 油炸油之劣化：當油炸油品質達於下列任一狀況時，可以確認已劣化至不可再使用之程度，應全部更新。

- 9.6.1 發煙點溫度低於 170°C 時。
- 9.6.2 泡沫又多又大且有顯著異味時。
- 9.6.3 酸價超過 2.5 時。
- 9.6.4 色深且又黏漬時。

9.7 加工調理作業

- 9.7.1 自冷凍冷藏庫取出之食品應於 4 小時內烹調妥當。
- 9.7.2 調理場中之食品及移動性之器具至少應離地面 30 公分以上，以免為水濺而污染。
- 9.7.3 前處理後之原料應在 2 小時內加工調理完畢。
- 9.7.4 生、熟食品（或果蔬和其他食品）不可在同一工作台或使用同一機器、用具，由同一工作人員（除非清洗消毒手部並換工作衣）處理（但由熟食轉至生鮮處理則不在此限）。

9.8 餐盒食品之調製與管理

- 9.8.1 為防止腐敗，各種配菜儘可能在同一時間內加工調理。
- 9.8.2 裝入餐盒之食品，必須為剛烹調者。冷凍或冷藏保存之調理食品，必須經有效加熱後，始得裝盒。
- 9.8.3 餐盒應予個別包裝。
- 9.8.4 裝妥之餐盒應於 4 小時內出售。但冷藏、冷凍保存者不在此限。
- 9.8.5 筷子、牙籤及紙巾等附屬品應符合衛生要求。
- 9.8.6 基於環境保護之因素，應使用低污染性之容器包裝。
- 9.8.7 即食餐食工廠不得委由其他未經 GMP 或 CAS 認證之工廠代工製造即食餐食產品。
- 9.8.8 即食餐食工廠每日生產數量不得超過其產能，各廠之產能應提報認證執行機構評估確認。

10 品質管制

10.1 品質管制標準書之制定與執行



- 10.1.1 工廠應制定品質管制標準書，由品管部門主辦，經生產部門認可後確實遵循，以確保生產之食品適合食用。其內容應包括本規範 10.2 至 10.7 之規定，修訂時亦同。
- 10.1.2 檢查所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與標準法核對。
- 10.1.3 製程上重要生產設備之計量器（如溫度計、壓力計、秤量器等）應訂定年度校正計畫，並依計畫校正與記錄。標準計量器以及與食品安全衛生有密切關係之加熱殺菌設備所裝置之溫度計與壓力計，每年至少應委託具公信力之機構校正一次，確實執行並作成紀錄。
- 10.1.4 品質管制紀錄應以適當的統計方法處理。
- 10.1.5 工廠須備有各項相關之現行法規或標準等資料。
- 10.2 合約管理
- 工廠應建立並維持合約審查及其業務協調之各項書面程序。
- 10.2.1 合約審查
- 在接受每一份訂單時，應對要求條件加以審查，以確保要求事項已適切的明文規定，並有能力滿足所要求之事項。
- 10.2.2 合約修訂
- 在履行合約或訂單中，遇有修訂時，應將修訂後之紀錄正確的傳送到有關部門，並按照修訂後之內容執行作業。
- 10.3 原材料之品質管制
- 10.3.1 原材料之品質管制，應建立其原材料供應商之評鑑及追蹤管理制度，並詳訂原料及包裝材料之品質規格、檢驗項目、驗收標準及抽樣計畫（樣品容器應予適當標識）及檢驗方法等，並確實實行。
- 10.3.2 每批原料須經品管檢查合格後，方可進廠使用。
- 10.3.3 原料可能含有農藥、重金屬、抗生素、磺胺劑或黃麴毒素等時，應確認其含量符合相關法令之規定後方可使用。
- 10.3.4 內包裝材料應定期由供應商提供安全衛生之檢驗報告，惟有改變供應商或規格時，應重新由供應商提供檢驗報告。
- 10.3.5 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，注意領料正確及有效期限等，並以專冊登錄使用之種類、衛生單位合格字號、進貨量及使用量等。其使用應符合衛生署「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定。
- 10.3.6 包裝材料其接觸食品之表面不得印刷油墨。
- 10.3.7 食品添加物之秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行並作成紀錄。



- 10.3.8 對於委託加工者所提供之原材料，其貯存及維護應加以管制，如有遺失、損壞、或不適用時，均應加以記錄，並通報委託加工者做適當之處理。
- 10.3.9 即食餐食工廠宜使用經 GMP 或 CAS 認證工廠所生產的原材料或半成品進行加工，且不得外購違章工廠產製之現成菜餚作為配菜。若需外購半成品時，應以具有工廠登記證之合格工廠為限，且於配膳前應先予復熱，使中心溫度達 75°C 以上。
- 10.4 調理烹調中之品質管制
- 10.4.1 應找出加工中之重要安全、衛生管制點，並訂定檢驗項目、檢驗標準、抽樣及檢驗方法等確實執行並作成紀錄。
- 10.4.2 製造中之檢驗結果，發現異常現象時，應迅速追查原因並加以矯正。
- 10.4.3 調理烹調中與食品有直接接觸之冰塊，其用水應符合飲用水水質標準，並在衛生條件下製成。
- 10.4.4 調理烹調中，油脂如有劣變，應隨時更換。
- 10.4.5 凡處理不需加工即可食用之食品，必須著衛生手套（但切割生鮮蔬果則將手部徹底洗淨及消毒即可）並隨時檢查其品質。
- 10.4.6 應絕對避免調理烹調中造成二次污染。
- 10.4.7 調理烹調中，如發現異常現象，應隨時採取應變處理並追溯原料品質。
- 10.5 成品之品質管制
- 10.5.1 應建立成品之採樣和分析標準，以保證每一批成品之品質符合我國有關法令之要求。
- 10.5.2 成品之品質管制，應規定成品之品質規格，檢驗項目、檢驗標準、抽驗及檢驗方法。
- 10.5.3 應至少每半年主動採取樣品送至有關檢驗機構檢測有無病原菌，並請當地衛生單位進行輔導及建議。
- 10.5.4 每批成品出貨前，應有檢查紀錄，不合格者，應加以適當處理。
- 10.5.5 製成品若發現含有有害病原菌，應即停止生產、出貨，並對從業人員的個人衛生、加工流程中之設備管理及容器等項目進行徹底檢查，直到找出原因並加以改善為止。
- 10.5.6 應訂定成品留樣保存計畫，每批成品應留樣保存乙份（以 PE 保鮮膜包妥後置於 7°C 以下保存 48 小時）以備查。
- 10.6 容器洗滌及材料之管制
- 10.6.1 洗滌容器時，應隨時檢查水溫是否符合要求（例如在三槽式，第一槽 40~50°C，第三槽 80°C 以上為適當）。



10.6.2 容器檢查項目至少應包括澱粉、脂肪、蛋白質殘留量檢驗以及大腸桿菌之檢驗。

10.6.3 應隨時檢查衛生筷有無發黴、污斑。衛生筷表面應平滑不粗糙。

10.6.4 供顧客擦拭用之紙巾應無油墨印刷於表面。

10.7 檢驗狀況

原材料、半成品、最終半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標示及處理。

11 倉儲與運輸管制

11.1 乾貨貯藏庫設計原則

11.1.1 貯藏方式及環境應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊等，以防止食品成分、含量、品質及純度受到不良影響，而將食品品質劣化程度保持在最低限度。

11.1.2 原料處理場、加工調理場、烹調場之水管或蒸汽管應避免穿越此區域。若是無法避免則必須施以絕緣處理。

11.1.3 須設有各式存放棚架之不銹鋼棚架或網架，所有貯存物品不可直接放置地板上，各種存物架之底層距地面至少 20 公分高。

11.1.4 貯存量最好以四天至一週為標準庫存量，以避免因貯存太久引起較大的品質劣化。若情況特殊有適當保管措施者不在此限。

11.1.5 貯存架最好部分裝設腳輪，以利搬運及清洗。

11.2 原材料倉庫：原材料應分開貯存，且庫內應保持涼爽通風。

11.2.1 出入之貨品其日期、數量應有明確的登記，並宜遵行先進先出之原則。

11.2.2 應定期清理，以保持清潔。

11.3 冷凍、冷藏設備：冷（凍）藏庫為原料、調理食品及半調理食品貯存之場所，其管理可分溫度控制及防止二次污染兩部分。

11.3.1 溫度控制

11.3.1.1 設溫度指示器，以確保冷藏庫溫度在 7°C 以下，冷凍庫溫度在 -18°C 以下。

11.3.1.2 庫內物品須排列整齊，其裝置容量應在 70% 以下，以使冷氣充分循環。

11.3.1.3 儘量減少開門次數與時間。

11.3.1.4 經常除霜，以確保冷（凍）藏力。

11.3.1.5 冷凍庫需有安全裝置。



11.3.1.6 遠離熱源。

11.3.2 防止二次污染

11.3.2.1 定期清洗、消毒，以確保清潔。

11.3.2.2 蔬菜、水產、畜產等原料或製成品應分開貯存，以避免交互污染。

若在同一庫內，應分別加以適當包裹。

11.3.2.3 熟食品應先以容器分裝後密封或經包裝後冷（凍）藏。

11.3.2.4 應設有不銹鋼棚架、食物不得相疊置放，以避免污染。

11.3.2.5 貯存時間應在保存期間內，且貨品應遵行先進先出的原則。

11.3.2.6 不得放置非食品類之物品。

11.3.2.7 照明設備應有保護裝置。

11.3.2.8 冷凍食品經解凍後，不可以再重新冷凍。

11.4 成品倉庫

11.4.1 應設有不銹鋼棚架。

11.4.2 若製成品無法立即運輸，成品倉庫內應有冷藏設備。

11.4.3 若製成品須冷凍冷藏貯存時，應以小容器包裝貯存，以使成品中心溫度能快速達到所要求標準。

11.5 運輸管理

11.5.1 裝運工具應消毒並保持清潔，產品輸送應避免直接日晒。

11.5.2 成品出廠前應檢驗合格，方可出貨。

11.5.3 配送的距離應做適當合理的安排。

11.5.4 應直接由廠方派出或定有責任契約的人員配送，不可交由其他無關人員輸送，以確保安全。

11.5.5 若配送地區有交通堵塞或路途遙遠之顧慮時，應有保溫或冷藏之裝置。

11.6 倉儲及運輸記錄

物品之倉儲應有存量紀錄，成品出廠應作成出貨紀錄，內容應包括批號、出貨時間、地點、對象、數量等，以便發現問題時，可迅速回收。

12 標示

12.1 標示之項目及內容應符合「食品衛生管理法」；該法未規定者，適用其他中央主管機關相關之法令規章之規定。

12.2 零售成品應以中文及通用符號顯著標示下列事項並宜加框集中標示：（包括標示順序）

12.2.1 品名：應使用國家標準所定之名稱，無國家標準名稱者，得自定其名



- 稱。自定其名稱者，其名稱應與主要原料有關。
- 12.2.2 內容物名稱及重量、容量或數量。
 - 12.2.3 食品添加物名稱。
 - 12.2.4 製造廠商名稱、地址及消費者服務專線或製造工廠電話號碼。
 - 12.2.5 有效日期，或製造日期及有效日期，或保存期間及有效日期；惟標示有效日期者，其品質管制標準書須載明該產品之保存期間。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。本項方法應採用印刷方式，不得以標籤貼示。
 - 12.2.6 批號：以明碼或暗碼表示生產批號，據此可追溯該批產品之原始生產資料。
 - 12.2.7 食用說明及調理方法：視需要標示。
 - 12.2.8 其他經中央主管機關公告指定之標示事項。
- 12.3 成品宜標示商品條碼（Bar code）。
 - 12.4 外包裝容器標示有關批號，以利倉儲管理及成品回收作業。
 - 12.5 以容器包裝之餐盒食品應標示於容易見到的地方。
 - 12.6 為確保製品之溫度管理，有必要讓消費者及販賣者徹底了解食品的安全，工廠應在外包裝上標示「請立即食用」或「如未立即食用請於 7°C 以下保存」等。
 - 12.7 製品應標示「請勿直接曝露於陽光下」。
 - 12.8 團體膳食或簡易包裝食品應逐批檢附出貨單，出貨單之標示內容應符合 12.6 之標示事項規定。

13 客訴處理與成品回收

- 13.1 應建立客訴處理制度，對顧客提出之書面或口頭抱怨與建議，品質管制負責人（必要時，應協調其他有關部門）應即追查原因，妥予改善，同時由公司派人向提出抱怨或建議之顧客說明原因（或道歉）與致意。
- 13.2 成品回收
 - 13.2.1 工廠應建立成品回收制度，以迅速回收出廠成品。
 - 13.2.2 當工廠在獲知自己的產品發生食物中毒或有可疑之事情時，應立即通知當地衛生機關，並收集記錄下列事項後迅速採行對策。
 - 13.2.2.1 客戶名、地址、電話號碼、製品名。
 - 13.2.2.2 購買之正確時間及數量。
 - 13.2.2.3 食用時間與發生異常之時間、地點。
 - 13.2.2.4 發生異常之人數及異常之狀況。



- 13.2.2.5 連絡者或來電通告者之姓名及住址。
- 13.2.3 成品回收應於確定異常狀況時同時進行。
- 13.2.4 成品回收應包括：名稱、批號、數量、回收理由、處置方式。
- 13.3 未售完退回之成品，應以廢棄物方式處理。
- 13.4 顧客提出之書面或口頭抱怨與建議及回收成品均應作成紀錄，並註明產品名稱、批號、數量、理由、處理日期及最終處置方式。該紀錄宜定期統計檢討分送有關部門參考改進。

14 紀錄處理

14.1 紀錄

- 14.1.1 衛生管理人員除記錄定期檢查結果外，應填報衛生管理日誌，內容包括當日執行的清洗消毒工作及人員之衛生狀況，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施。
- 14.1.2 品管部門對原料、加工與成品品管及客訴處理與成品回收之結果應確實記錄、檢討，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施。
- 14.1.3 生產部門應填報製造紀錄及製程管制紀錄，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施。
- 14.1.4 不可使用易於擦除之文具填寫紀錄，每項紀錄均應由執行人員及有關督導複核人員簽章，簽章以採用簽名方式為原則，如採用蓋章方式應有適當的管理辦法。紀錄內容如有修改，不得將原文完全塗銷以致無法辨識原文，且修改後應由修改人在修改文字附近簽章。
- 14.1.5 工廠之各種管制紀錄應以中文為原則。

14.2 紀錄核對

所有製造和品管紀錄應分別由製造和品管部門審核，以確定所有作業均符合規定，如發現異常現象時，應立刻處理。

- 14.2.1 工廠應將生產日報表〔包括生產量與供應對象、外購半成品種類與數量、自主檢驗表、外購主食（米飯、麵食等）之種類和數量與外購現成菜餚處理紀錄表等〕，每十天彙送至認證執行機構備查，且執行機構得赴廠確認。

14.3 紀錄保存

工廠對本規範所規定有關之紀錄（包括出貨紀錄）至少應保存至該批成品之有效期限後一個月。

15 管理制度之建立與稽核



15.1 工廠應建立整體有效之食品GMP管理制度，對組織及推動制度之設計及管理應具有整體性與協調性。

15.2 管理制度之稽核

15.2.1 工廠應建立有效之內部稽核制度，以定期或不定期之方式，藉由各級管理階層實施查核，以發掘工廠潛在之問題並加以合理之解決、矯正與追蹤。

15.2.2 擔任內部稽核之人員，須經適當之訓練，並作成紀錄。

15.2.3 工廠應建立有效之內部稽核計畫，並詳訂稽核頻率（以三個月一次為原則），確實執行並作成紀錄。

15.3 管理制度之訂定、修正及廢止

工廠應建立食品GMP相關管理制度之訂定、修正及廢止之作業程序，以確保執行品質作業人員持有有效版本之作業文件，並確實據以執行。

16 附則

16.1 本規範之內容與現行相關法令規定抵觸時，應依法令規定辦理。

16.2 本規範自核定日起實施，修正時亦同。



政府認證 安心滿意



即食餐食工廠 GMP 現場評核表

說明：1.三項「次要缺點」相當於一項「主要缺點」；三項主要缺點相當於一項「嚴重缺點」；輕微缺失不計入缺點評分。

2.本評核表係供作為即食餐食工廠 GMP 現場評核時判定缺點條文之參考依據。

3.本評核表亦供作為本認證體系對食品 GMP 認證工廠執行追蹤查驗時判定缺點條文之參考依據。

嚴重缺點	主要缺點	次要缺點	輕微缺失	評核項目	備註
				1 廠區環境	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.1 工廠不得設置於易遭受污染之區域，鄰近道路應鋪設柏油等防塵土飛揚，否則應有有效的食品污染防止措施。(4.1),(4.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.2 四周環境應保持清潔，空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，並保持良好維修，定期修剪草木。地面不得有嚴重積水、泥濘、污穢等，以避免成為污染源。(4.2),(8.2.1),(8.2.2)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.3 廠區內不得有不良氣味（如廢棄物放置場所等）、有害（毒）氣體、煤煙或廢水、噪音等足以形成公害或有礙衛生之設施。(4.4),(8.2.5),(8.2.7)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.4 禁止飼養禽、畜及其他寵物，惟警戒用犬除外，但應適當管理。廠區周界應有適當防範外來污染源侵入之設計與構築。(4.5),(4.7)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.5 廠區之排水道等排水系統不得有嚴重積水、滲漏、淤泥、污穢、破損或孳長有害動物而造成食品污染之虞者。(4.6),(8.2.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.6 廠區如有員工宿舍及附設之餐廳，應與加工場所完全隔離。(4.8)	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.7 不得有其他有關於廠區環境違反 GMP 目的者。	
				2 廠房及設施	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.1 廠房應依作業流程有序而整齊的配置，以避免交叉污染。(5.1.1)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.2 應有足夠空間，以利安置設備、衛生設施、食品貯存、物料貯存及人員作息等。(5.1.2)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.3 微生物檢驗場所應與其他場所適當區隔，如未設置無菌操作箱者須有效隔離，惟易腐敗即食性成品工廠之微生物檢驗室應有效隔離。如有設置病原菌操作場所應嚴格有效隔離。(5.1.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.4 清潔度要求不同處應予有效隔離，且各作業區之總落下生菌數應符合規定。(5.2.2),(5.2.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.5 建築物應堅固、耐用、易於維修、維持乾淨（屋頂、牆壁、地面及排水設施等有破損應即修補）。(5.3),(8.3.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.6 廠房應依規定安裝火警警報系統及急救器材並加以嚴格管制。(5.4.5),(5.4.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.7 高濕度作業場所之插座及電源開關宜採用具防水功能者。(5.4.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.8 地面應使用非吸收性、不透水、易清洗消毒、不藏污納垢之材料鋪設，且須平坦不滑、不得有侵蝕、裂縫及積水。(5.5.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.9 調理、加工及包裝場所，其地面宜用環氧樹脂或其他適合之地板材料建築，作業中有液體流至地面，作業環境經常潮溼或以水洗方式清洗作業之區域，其地面應有適當之排水斜度（應在 1/100 以上）。(5.5.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.10 作業場所之排水系統應有適當的過濾或廢棄物排除之裝置。必要時廢水應予適當處理。(5.5.3),(5.5.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.11 排水系統應有防止固體廢棄物流入之裝置，排水溝應保持順暢，且溝內不得設置其他管路。排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上）。且排水出口應有防止有害動物侵入之裝置。(5.5.5),(5.5.6),(5.5.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.12 屋內排水溝之流向不得由低清潔區流向高清潔區，並應有防止逆流之設計。(5.5.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.13 管制作業區及其他食品暴露場所之屋頂應易清掃、可防灰塵蓄積，減少結露、長黴或成片剝落等情形發生，必要時加設平滑易洗之天花板。應使用白色或淺色防水材料構築。(5.6.1),(5.6.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.14 蒸汽、水、電、空調風管及照明設備等，不得設於食品暴露之上空（空調風管宜設在天花板之上方）否則應有適當的防範裝置或措施，燈具、配管等外表應定期清掃或清洗。(5.6.3),(5.8.1),(8.3.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.15 樓梯或橫越生產線之跨道應避免為污染源之一，並有	



			安全設施。(5.6.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.16 調理場、烹飪場及包裝室之壁面應採用非吸收性、平滑、易清洗、不透水之淺色材料構築，必要時，牆腳及柱腳應具有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上），惟乾操作業場所除外。(5.7.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.17 作業中需要打開之窗戶應裝設易拆卸清洗且具有防護食品污染功能之不生鏽紗網，但清潔作業區內在作業中不得打開窗戶。調理烹飪場及內包裝室之室內窗台應有適當斜度（ $\geq 45^\circ$ ）。(5.7.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.18 調理、烹飪場及包裝室對外出入門戶應以堅固材料製作，保持關閉，應設自動關閉之紗門（或空氣簾等）及（或）清洗消毒鞋底設備（或換鞋設施）。(5.7.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.19 一般作業區照明 110 米燭光以上，管制作業區作業面 220 米燭光以上，而檢查作業檯面 540 米燭光以上，使用之光源應不致於改變食品之顏色。(5.8.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.20 原料處理、調理、烹飪、包裝等場所應通風良好，防室溫過高、蒸汽凝結或異味等發生，並保持室內空氣新鮮。作業中產生之蒸汽不得長時滯留廠內。清潔作業區應裝設空氣調節設備。(5.9.1),(8.3.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.21 烹飪場內天花板應離地面 2.4 公尺以上並應有足夠之抽氣或排煙設備，油煙機應有自動門柵。(5.6.5),(5.9.2),8.3.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.22 內包裝室應有換氣空氣過濾設施及空調設備。排（進）氣口應裝設防止有害動物侵入裝置，易於拆卸清洗或換新，進排氣或風扇風向不得由低清潔區流向高清潔區。(5.9.3),(5.9.4),(5.9.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.23 應有充足水量，適當水壓、水質。必要時應有儲水設備，其材質應無毒、不污染水質，並應有保護措施。(5.10.1),(5.10.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.24 食品製造用水應符合飲用水水質標準，非使用自來水者應設置淨水或消毒設備。其水質每年至少一次應向政府公告認可之檢驗機構申請檢驗。水源應距污染源 15 公尺以上。(5.10.3),(5.10.5),(8.3.13)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.25 非飲用水之管路（如冷卻水等）與製造用水管路應以顏色區分，不得有逆流或相互交接現象。(5.10.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.26 應在適當且方便地點（如在管制作業區入口處、廁所及加工調理場等）設置足夠數目之洗手及乾手設備。並應有簡明易懂之洗手方法標示。(5.11.1),(5.11.7)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.27 洗手台應以不銹鋼或磁材等構築，經常保持清潔，其排水應具有防止逆流、有害動物侵入、臭味產生之裝置。水龍頭開關應採用能防止已清洗或消毒之手部再受污染之方式。(5.11.3),(5.11.5),(5.11.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.28 洗手台附近應備有液體清潔劑（必要時應設置手部消毒設備）及乾手設備（烘手器或擦手紙巾及易保持清潔之廢紙桶，若採用烘手器，應定期清洗、消毒內部，避免污染）。(5.11.2),(5.11.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.29 緊鄰於加工調理場或內包裝室應設置獨立隔間之洗手消毒室，室內宜有泡鞋池或鞋底潔淨設備，（需保持乾燥之作業場所得設置換鞋設施）。(5.12.1),(5.12.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.30 應於調理、烹飪或包裝場所附近適當而方便之地點設更衣室，男女分開、大小適當，有更衣鏡、潔塵設備、貯物櫃等，適當照明、通風良好、清潔。(5.13.1),(5.13.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.31 廁所應設於適當且方便地點，足供員工使用，排氣良好、適當照明。經常保持清潔並應有「如廁後應洗手」警語標示。(5.15.1),(5.15.5),(8.5.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.32 廁所應採用沖水式，易清洗、消毒之材料構築，並應符合 2.27 至 2.28 之洗手設備要求。(5.15.2),(5.15.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.33 廁所門應能自動關閉，且不得正面開向製造作業場所（但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者不在此限）。(5.15.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.34 倉庫構造應能適當保管食品或材料，堅固，大小足供作業順暢，維持整潔並應有防止有害動物侵入之裝置。水管或蒸汽管若透過應有隔離處理。(5.14.2),(11.1.1),(11.1.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.35 原料倉庫及成品倉庫以適當隔離為原則，同一倉庫貯存性質不同物品時亦應適當區隔，有造成污染之虞者禁止一起儲運。原材料倉庫應保持涼爽通風。(5.14.3),(5.14.4),(11.2)	依即食餐食專則修正
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.36 冷(凍)藏庫應裝設庫內溫度指示計，並作溫度記錄，且應有自動控制器或異常溫度自動警報器。庫內並應經常整理、整頓，保持清潔、避免積水。(5.14.6),(8.3.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.37 倉庫應有足夠棧板，物品不可直接放置於地面上，離地面、牆壁 5 公分以上。(5.14.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.38 冷(凍)藏庫，應裝設可與監控部門連繫之警報器開關，以備作業人員因庫門故障或誤鎖時，得向外界連絡並取得協助。(5.14.6)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.39 倉庫應有溫度紀錄，必要時應記錄濕度。(5.14.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.40 食品接觸面原則上不可使用木質材料，除非其可證明不會成為污染源者方可使用。(6.2.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.41 管制作業區不得堆置非即將使用之原材料或其他不必要物品，工作人員應隨時整理自己工作環境。(8.3.10)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.42 清掃、清洗和消毒等用具應有專用場所，妥善保管，食品處理區內不得放置、貯存有毒物質（但維護衛生及檢驗所需者除外）。凡食品及食品容器嚴禁用洗衣粉洗滌。(8.6.2),(8.6.3),(8.3.11),(8.3.12)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.43 清潔劑、消毒劑應證實在使用狀態下安全而適用，有固定場所、上鎖、專人管理。其使用應嚴格限制並應有預防措施，在衛生管理人員監督下進行。(8.6.1),(8.6.4),(8.6.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.44 食品添加物應設專櫃，專人管理、專冊登錄使用情形，使用應符合衛生標準。(10.3.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.45 製造作業場所及倉儲設施，應採取有效措施防止或排除有害動物。(8.3.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.46 廠房內若發現有害動物時，應追查並杜絕其來源。(撲滅方法以不致污染食品等為原則)。(8.3.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.47 廢棄物容器應定時（裝滿後）搬離廠房。大量時應以輸送設施隨時迅速送至廠房外處理。(8.3.9),(8.9)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.48 不得有其他有關於廠房設施違反 GMP 目的者。	
			3 機器設備	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.1 加工用機器設備應能防止危害食品衛生（並應易於清洗、消毒、檢查），避免潤滑油等污染物混入，並應定期清洗(或消毒)，但要注意防止污染食品、食品接觸面及內包裝材料。(6.1.1),(8.4.1),(8.4.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.2 食品接觸面應平滑、無凹陷或裂縫，設計應簡單、易排水、易保持乾燥，並儘可能時常予清洗、消毒，注意無消毒劑之污染。(6.1.2),(6.1.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.3 貯存、運送及製造系統應能維持適當衛生狀況，其他不與食品接觸之設備與用具亦應保持清潔狀態。工具排放應易取用。冷(凍)藏庫應儘可能遠離火源（火源應有自動切斷系統）。(6.1.4),(6.1.5),(6.1.7),(6.1.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.4 所有用於食品處理區及可能接觸食品之食品器具，其材質應由不會產生毒素、無臭味或異味、非吸收性、耐腐蝕，可承受重複清洗和消毒等。原則上不可使用	



				木質材料，工作檯面、水槽、器具等應使用不銹鋼之材料。(6.2.1),(6.2.2),(6.2.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.5 排氣系統設計時避免直角彎曲、且應考慮易於每日拆卸清洗。(6.1.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.6 生產設備應有序排列，且有足夠空間（避免交叉污染），產能務須互相配合。(6.3.1)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.6 製程上重要之計量器，應能適當發揮其功能，且須準確，並定期校正。標準計量器、溫度計與壓力計，每年至少應委託具公信力之機構校正一次，確實執行並作成紀錄。(6.3.2),(10.1.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.7 容器洗滌應注意水溫，檢查項目應包括澱粉、脂肪、蛋白質殘留量及大腸桿菌，應檢查衛生筷、衛生紙巾應無油墨印刷。(10.5)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.8 砧板及刀具應以顏色區分用途並每日每餐清洗。油炸容器應每日將油吸出，徹底清洗內外槽。(8.4.3),(8.4.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.9 用具及設備之清洗與消毒作業，應不致污染食品，食品接觸面及內包裝材料，所有食品接觸面應儘可能時常予以消毒，而後徹底清洗。(8.4.5),(8.4.6)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.10 檢驗室應有足夠空間以安置試驗檯、儀器設備。工廠應具有足夠之檢驗設備，必要時，可委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗廠內無法檢測之項目。(5.1.6),(6.4.1)	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.11 不得有其他有關於機器設備違反 GMP 目的者。	
				4 組織與人事	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.1 品管部門應獨立於生產部門，並應有充分權限。負責人應有適當學識和經驗。(7.1.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.2 應成立衛生管理組織。應有食品衛生管理（專責）人員，其資格應符合有關規定。(7.1.5),(7.2.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.3 工廠應設營養高調配人員及餐飲技術士。(7.1.7)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.4 應訂定年度教育訓練計畫（廠內及廠外），據以執行，並作成紀錄。(7.3.1),(7.3.2),(7.3.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.5 營養調配人員應為大專院校相關科系畢業，執行菜單設計、營養評估等工作，餐飲技術士應具有國家檢定合格之證書並具經驗與衛生觀念。(7.2.5)	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.6 不得有其他有關於組織人事違反 GMP 目的者。	
				5 衛生管理制度及人員衛生管理	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.1 應制定衛生檢查計畫，規定檢查時間、項目，確實執行，並作成紀錄。(8.1.2)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.2 廠房及其固定物等外側保持衛生、良好維護。(8.2.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.3 不必要器材等不可長期堆置於廠房空地(包括道路), 並不可以有其他足以讓有害動物孳生之場所。(8.2.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.4 廢棄物應妥善處理, 宜分類集存, 每天清除一次, 清理後容器應清洗、消毒。(8.2.4),(8.2.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.5 原料處理場、加工調理場等開工時應每天清洗, 必要時予以消毒。(8.3.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.6 工作人員工作前應洗淨雙手, 與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物等。若以雙手直接處理不再經加熱即行食用之食品時, 應穿戴手套或徹底洗淨、消毒手部(若切割生鮮蔬果則徹底洗淨、消毒手部即可)。如廁後應洗手。(8.5.1),(8.5.2),(8.5.6),(8.5.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.7 工作人員必須穿戴整潔工作衣帽, 必要時戴口罩。(8.5.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.8 工作中不得有可能污染食品之行為(如抽煙、飲食等)。個人衣物不得帶入食品處理或設備、用具洗滌區域。(8.5.4),(8.5.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.9 患有可能污染食品之疾病者不得從事與食品接觸之工作。新進員工應先經衛生醫療機構健康檢查合格後始得雇用, 雇用後每年至少一次接受身體健康檢查, 其檢查項目應符合食品衛生相關法規之規定。(8.5.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.10 收工後, 使用過設備和用具應清洗乾淨。若經消毒過, 開始工作前應再予清洗。清洗、消毒過後應放在不受污染之適當場所, 保持適用狀態, 清洗用水應符合飲用水水質標準。(8.4.4),(8.4.5),(8.4.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.11 用於製造食品之機器、設備或場所不得供做其他與食品製造無關之用途。(8.4.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.12 管制作業區訪客出入應適當管理(符合現場工作人員衛生要求)。(8.5.9)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.13 應有急救器材和設備, 嚴加管制以防污染食品。(5.4.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.14 包裝材料應對環境污染為最低, 內容物應符合衛生標準後始可包裝, 筷子用畢後應即丟棄。(8.7.1),(8.7.2),(8.7.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.15 不得有其他有關於衛生管理事項違反 GMP 目的者。	
			6 製程管理	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.1 應教育、訓練員工, 建立危害分析重點管制(HACCP)系統之觀念, 並依製造作業標準書執行作業, 使能符	



				合生產、衛生及品質管理之要求。(9.1.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.2 所有原材料需經檢查合格後方可進廠使用，而經正常處理仍未能達到可接受衛生標準之原料不可使用。不合格者應分別貯放，明確標識。(9.2.1),(9.2.5),(10.3.2)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.3 進貨用之容器、車輛應檢查。運輸工具每日清洗、定期消毒。(8.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.4 原料使用前應加以檢查，必要時加以選別去除具缺點者及外來雜物。生鮮原料必要時應予清洗，其水質應符合飲用水水質標準。(9.2.2),(9.2.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.5 應使用食品級白色塑膠砧板。(9.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.6 原料之保管應能使其免遭污染、損壞，並減低品質劣化於最低程度（冷凍者-18℃以下；冷藏者7℃以下、凍結點以上，但生鮮果蔬等不在此限）。(9.2.6)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.7 解凍時應在能防止品質劣化之條件下進行，原料使用應依先進先出之原則。(9.2.7)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.8 食品處理應快速而儘可能減低微生物之可能生長及污染情況。(9.3.1)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.9 生食用蔬菜應以 10ppm 以上氯液或其他有效方法浸漬處理後（2 分鐘以上）再以流動清水洗淨，水果不須去皮者應以刷子細刷其表面再以流水洗淨。(9.3.3),(9.3.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.10 油炸油之使用應能避免不必要加熱，去除浮游物質、有效過濾。已達劣化（發煙點溫度 170℃以下，酸價 2.5 以上，色深且黏漬，泡沫又多又大且有顯著異味）時應全部更新。(9.5),(9.6)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.11 自冷（凍）藏庫取出之食品應於 4 小時內烹調妥當，而前處理後之原料在 2 小時內加工調理完畢。(9.7.1),(9.7.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.12 調理場中食品及移動性器具至少應離地 30 公分以上。(9.7.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.13 應絕對避免調理烹飪中造成「二次污染」，生、熟食品不可在同一工作台或使用同一機器及用具。(9.7.4),(10.4.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.14 餐盒之調裝配菜儘可能在同時間內加工調理。裝入之食品必須為剛烹調者，而冷凍或冷藏保存者必須先經有效加熱。應予個別包裝，裝妥後 4 小時內出售（但冷藏、冷凍者不在此限）。(9.8.1),(9.8.2),(9.8.3),(9.8.4),(9.8.5),(9.8.6)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.15 用於輸送、裝載或貯存食品之設備、容器及用具，如由一般作業區進入管制作業區，應有適當之清洗與消毒措施，以防止食品遭受污染。(9.3.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.16 與食品接觸之冰塊、用水應符合飲用水水質標準。(9.3.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.17 應採取有效措施以防止金屬或其他外來夾雜物混入食品中。(9.3.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.18 需作殺菁處理者應嚴格控制其溫度及時間，並注意衛生。(9.3.9)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.19 食品添加物之秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行並作成紀錄。(10.3.7)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.20 不得有其他有關於製程管理事項違反 GMP 目的者。	
			7 品質管制	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.1 工廠應建立並維持合約審查及其業務協調之各項書面程序。(10.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.2 在接受每一份訂單時，應對要求條件加以審查，以確保要求事項已適切的明文規定。並有能力滿足所要求之事項。(10.2.1),(10.2.1.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.3 在履行合約或訂單中，遇有修訂時，應將修訂後之紀錄正確的傳送到有關部門，並按照修訂後之內容執行作業。(10.2.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.4 每批原料須經品管檢查合格後，方可進廠使用，原料可能含有農藥、重金屬或黃麴毒素等時，應確認其含量符合相關法令之規定後方可使用。(10.3.2),(10.3.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.5 檢查所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與標準法核對。(10.1.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.6 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，注意領料正確及有效期限等，並以專冊登錄使用之種類衛生單位合格字號、進貨量及使用量等。其使用應符合衛生署頒訂之「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定。(10.3.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.7 內包裝材料應定期由供應商提供安全衛生之檢驗報告，惟有改變供應商或規格時，應重新由供應商提供檢驗報告。(10.3.4)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.8 包裝材料接觸食品表面不得印刷油墨。(10.3.6)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.9 製造中檢驗結果或調理、烹飪中發現異常現象時，應迅速追查原因加以矯正。品管記錄應以適當的統計方法處理。(10.1.4),(10.3.1),(10.3.2),(10.4.2)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.10 應對製程上重要生產設備之計量器訂定年度校正計畫，並依計畫校正且作成紀錄。(10.1.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.11 工廠須備有各項相關之現行法規或標準等資料。(10.1.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.12 對於委託加工者所提供之原材料，其貯存及維護應加以管制，如有遺失、損壞、或不適用時，均應加以記錄，並通報委託加工者做適當之處理。(10.3.8)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.13 用於輸送、裝載或貯存食品之設備、容器及用具，應徹底的清洗和消毒。(11.5.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.14 凡處理不需加工即可食用之食品，必須著衛生手套。(10.4.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.15 應訂定成品留樣保存計畫，每批成品應留樣乙份，於7°C以下保存48小時以備查。(10.5.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.16 品管紀錄應以適當的統計方法處理。(10.1.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.17 原材料、半成品、最終半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標示及處理。(10.7)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.18 每批成品應符合我國有關法令之要求（在品質管制標準書中規定），而出貨前應有檢查記錄。(10.5.1),(10.5.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.19 至少每半年主動送驗有無病原菌，如發現有病原菌應即停止生產找出原因加以改善。(10.5.3),(10.5.5)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.20 不得有其他有關於品質管制事項違反GMP目的者。	
			8 其他	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.1 儲運應避免日光直射、雨淋、激烈溫度變動和撞擊等。(11.1.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.2 倉庫出貨宜遵守先進先出之原則，並有存量及存貨紀錄（包括批號、出貨時間、地點、對象、數量等）。(11.1.4),(11.2.1),(11.3.2.5),(11.6)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.3 貯存物不可直接放置地板上，存物架底層距地面20公分以上，貯存架最好部份裝設腳輪。成品倉庫應有冷（凍）倉設備，並應有不銹鋼架。(11.1.3),(11.1.5),(11.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.4 標示應符合「食品衛生管理法」之規定，並應有批號。外包裝容器應標示有關批號，以利倉儲管理及成品回收作業。(12.1)，(12.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.5 口頭或書面的客訴，品管負責人應即追查原因予以改善做成紀錄，並宜定期統計檢討，送有關部門參考改進。(13.1),(13.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.6 應建立迅速回收出廠成品之成品回收制度。(13.2.1)	



<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.7 衛生管理人應填報定期檢查記錄及衛生管理日誌，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施。(14.1.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.8 品管部門對原料、加工與成品品管及客訴處理與成品回收之結果應確實記錄、檢討，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施，並簽名(章)負責。(14.1.2),(14.1.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.9 生產部門應填報製造紀錄及製程管制紀錄，並詳細記錄異常矯正及再發防止措施。(14.1.2),(14.1.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.10 工廠之各種管制紀錄應以中文為原則。紀錄得為任何形式之媒體，如硬式拷貝或電子媒體，但應以中文為原則。(14.1.5)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.11 製造與品管紀錄應分送製造和品管等相關部門審核，如發現異常應立刻處理。(14.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.12 所有紀錄應保存至有效期限後一個月。(14.3)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.13 紀錄不得使用易於擦除之文具填寫，內容如有修改，不得將原文完全塗銷，且修改人應在修改文字附近簽章。如採用蓋章方式應有適當的管理辦法。(14.1.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.14 零售成品應標示消費者服務專線或製造工廠名稱、地址及電話號碼以服務消費者。(12.2.4)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.15 工廠應建立整體有效之食品 GMP 管理制度，對組織及推動制度之設計及管理應具有整體性與協調性。(15.1)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.16 應建立有效之內部稽核制度與計畫，確實執行並作成完整之紀錄。(15.2.1),(15.2.2)	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.17 工廠應建立食品 GMP 相關管理制度之修正作業程序，並確實執行。(15.3)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.18 成品之運輸應予適當管理。(11.5)	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8.19 不得有其他事項違反 GMP 目的者。	