



中山醫學大學
Chung Shan Medical University

餐飲GHP衛生自主管理實務

沈祐成 副教授

中山醫學大學

健康產業科技管理學系



中山醫學大學
Chung Shan Medical University

健康產業科技管理學系
副教授

沈祐成 老師

youcheng@csmu.edu.tw

● 經歷

中山醫學大學推廣服務組主任
中山醫學大學教師會第十一屆秘書長
台灣營養學會第15屆副秘書長
中山醫學大學課外活動組主任

● 服務

中山醫學大學食安青年軍(USR)
中山醫學大學兼任營養師
HACCP協會輔導委員 & 講師
台中市教師會第10,11屆理事
台中市教師職業工會第4,5屆常務理事

● 學歷

中山醫學大學營養學系博士

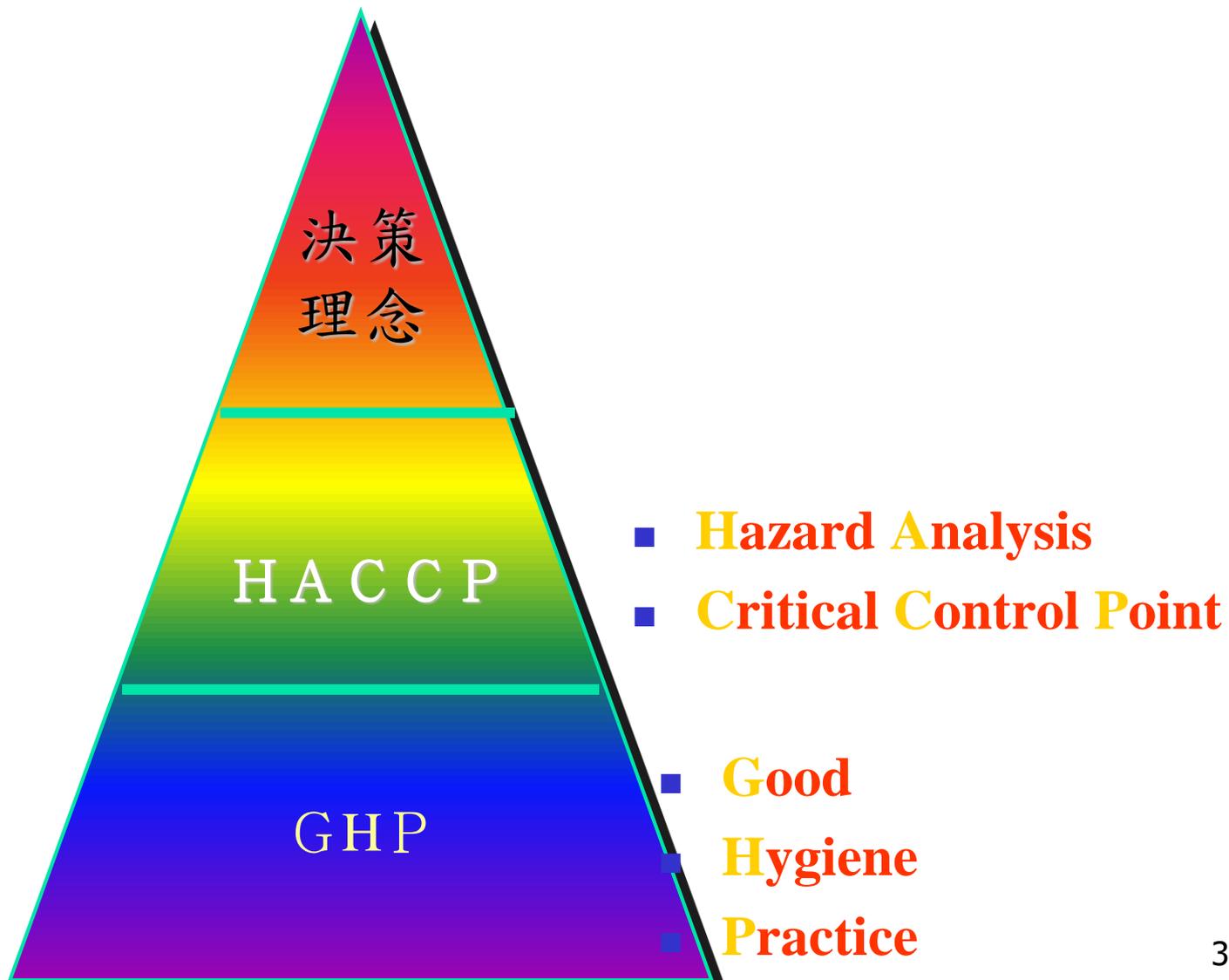
● 證照

營養師 (營養字第003022號)
食品安全管制系統訓練合格證書60B
(食安訓字第 A099020827號)
食品安全管制系統訓練合格證書60A
(食安訓字第 A098081157號)





食品衛生安全體系金字塔





中山醫學大學
Chung Shan Medical University

食品業者自主管理是關鍵



GHP 準則架構

* 架構

第一章 總則(§1-8)

法源依據

適用對象

設廠規定

用詞定義

場區及環境(附表一)

從業人員、設備器具等(附表二)

倉儲管制

運輸管制

產品申訴及成品回收

第二章 食品製造業 (§9-12)

第三章 食品工廠 (§13-15)

第四章 食品物流業 (§16)

第五章 食品販賣業 (§17-21)

第六章 餐飲業 (§22-28)

第七章 食品添加物業 (§29-32)

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業 (§33-36)

第九章 真空包裝即食食品製造業 (§37-39)

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業 (§40-45)

第十一章 附則 (§46)



GHP 準則附表

附表一	食品業者之 <u>場區及環境良好衛生管理基準</u>
附表二	食品業者 <u>良好衛生管理基準(從業人員、設備器具)</u>
附表三	食品製造業者 <u>製程管理及品質管制基準</u>
附表四	<u>低酸性及酸化罐頭食品製造業</u> 生產及加工管理基準
附表五	<u>低酸性及酸化罐頭食品製造業</u> 殺菌設備與方法管理基準
附表六	<u>低酸性及酸化罐頭食品製造業</u> 容器密封之管制基準

場區建築

GHP§4：「食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。」

●附表一規範項目：

- 場區
- 建築及設施
- 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)
- 員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室
- 廁所
- 供水設施
- 洗手設施
- 更衣室

[建議] 各場所之清潔度區分

分類	非食品作業區	一般作業區	管制作業區	
	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
廠房設施	如:辦公室、檢驗室、洗手消毒室、更衣室、廁所	如:洗滌室、前處理區、(物料/原料/成品)倉庫	如:製造調理區、生產區、緩衝區、外包裝室	如:冷卻室、內包裝室
物流(食物)	清潔度低	→	→	→
人流	清潔度低	←	←	←
空氣流	清潔度低	←	←	←
水流	清潔度低	←	←	←
排水	獨立系統	—	—	—
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統 (隔熱、降溫)	正壓
進出門	—	—	—	單向管制
建議落菌數*	—	500 CFU以下	50 CFU以下	30 CFU以下

食品從業人員、設備器具等

GHP§5：「食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。」

●見附表二

- 食品從業人員
- 設備及器具之清洗衛生
- 清潔及消毒等化學物質及用具之管理
- 廢棄物處理
- 油炸用食用油
- 管理衛生人員
- 明顯處標明管理衛生人員

食品從業人員 正確洗手步驟



用清水將雙手
完全弄濕



均勻的抹上清潔劑



利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨



手心手背互相搓洗
至少20秒



用清水將雙手
澈底沖洗乾淨



用烘手機或紙巾
將手擦乾



一、洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染

◦ (GHP附表—0704)

說明:

- 1.設施、設備的選用
- 2.肘動式、門禁設計等

細節:

- 1.使用TFDA之圖示
- 2.長柄式、腳踏式、按壓式或感應式水龍頭

二、工作檯面、砧板或刀具，應保持平整清潔；供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板。(GHP2003)

說明: 刀具、砧板等等可運用色彩管理，分類使用並分區管制

細節: 蔬果綠色、肉類紅色、水產藍色、熟食白色...

三、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。 (GHP2202-餐飲業)

備註:相關設施清洗檢查一併納入
各期(日/週/月)檢查表

四、反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。(GHP附表二0403)

第二十三條 餐飲業應使用下列方法之一， 施行殺菌：(GHP23)

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

200 ppm 有效氯水的配製

有效氯	4%	5%	6%	7%	10%	12%
1(公升)	5(cc)	4	3.3	2.6	2	1.7
5(公升)	25(cc)	20	16.7	12.5	10	8.3
10(公升)	50(cc)	40	33.3	25	20	16.7
20(公升)	100(cc)	80	66.7	50	40	33.3

線AB比CD長嗎？



1-3 從業人員衛生管理

(一)新進食品從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱主每年應主動辦理健康檢查至少一次。(GHP附表二0101)

說明:

- 1.檢查時需告知為「食品從業人員健康檢查」
- 2.不可先雇用後檢查

細節:健檢資料彙整(可用影印本)存檔

備註:亦可另外列冊管理

(三)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

(GHP附表二0103)

說明:

- 1.從業人員具傳染病時如何處理
- 2.具臨時性的膿瘡外傷等帶菌風險時如何處理

細節:

- 1.具傳染病時至少轉任非食品從業人員(定義?)
- 2.僅臨時性瘡傷時可經包紮後帶手套再工作...

A型肝炎、傷寒、結核病應未檢出

A型肝炎
(經口傳染)

Anti-HAV IgM		Anti-HAV IgG	
陰性	陽性	陰性	陽性
未發病	感染中	無抗體	具抗體
可任用	不任用	可打疫苗	可任用

傷寒

Widal Test	
陰性	陽性
可任用	不任用

胸部X光
檢查

異常標記
肺結核
不任用

手部
皮膚
檢查

皮膚異狀
傳染性皮膚病
不任用

1-4 清潔及消毒等化學物質與用具管理

三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，
應符合下列規定：(GHP附表二03)

(一)病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

(三)食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。 (GHP附表二0303)

說明:現場置放的項目、量及置放位置、保管者...

備註:衛管日誌

(四)有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。 (GHP附表二0304)

1-5 廢棄物處理（含蟲鼠害管制）

四、廢棄物處理應符合下列規定：(GHP附表二04)

(一)食品作業場所內及其四周，不得
任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。

備註：

衛管日誌；

廠區消毒紀錄表；

蟲鼠害委外處理報告/紀錄表

(二)廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。(GHP附表二0402)

說明：

- 1.廢棄物的分類及其處理
- 2.廢棄物堆積場所應每日加以清洗消毒

細節：

1.廢棄物分類處理：

a.可回收：玻璃瓶、金屬罐、紙箱等。

b.不可回收：塑膠袋(帶)、塑膠瓶、衛生筷等。

c.有害廢棄物:酸、鹼、漂白水儲存瓶等。

d.其他:農產品廢棄物與廚餘，須於每日下班前清除完畢

2.部份有管制的廢棄物(如廢油等)應特別訂立管制方法

備註:衛管日誌；廢棄物堆積場清洗消毒紀錄表

十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。

(GHP附表三15)

說明:可/不可回收使用包材之處理原則

細節:

- 1.拋棄式之包裝容器皆不可重覆使用。
- 2.回收可重覆使用之器皿應依「衛生管理標準作業程序」實施清洗消毒，消毒方法見GHP23

蟲鼠害管制要點

- 不給進：倉儲空間應妥善管理，少用麻布袋、紙袋、(瓦楞)紙箱，一旦發現蟲鼠害須立刻針對可能發生原因進行處理
- 不給吃：廠區食材應妥善密封保存，門窗、通道、排水孔、牆壁、天花板維持良好之蟲鼠阻絕功能，垃圾桶、廚餘桶應加蓋每日清理消毒
- 不給住：將廠區死角清除，環境保持清潔，垃圾勿堆積，隨時清理。每月自行對廠區週遭環境進行消毒，並予以紀錄
- 不給活：每半年定期委外進行消毒及消滅蟲鼠害工作，並予紀錄

1-6 衛生管理(專責)人員

衛生管理人員 vs. 管理衛生人員

	衛生管理人員	管理衛生人員
法規	食安法第十一條	GHP準則
業別	公告之業別：水產食品、乳品、肉類加工食品、罐頭、冷凍食品、即食餐食、特殊營養食品、食品添加物、健康食品製造業。	所有食品業別
資格	食品相關科系畢業，且受HACCP訓練60小時，每年持續教育8小時。	不限
教育訓練	8小時	不限
執行內容	GHP、HACCP、教育訓練	GHP

- 食品製造工廠衛生管理人員設置辦法 (104.8.10)
- 應置衛生管理人員之食品製造工廠類別 (102.8.5)

食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。(GHP附表二07)

健康快樂 健康快樂

李鵬
二〇〇〇年
二月



~ 謝謝聆聽 ~



Thank you for your kind attention!