

食品良好衛生規範

中華民國103年11月7日衛生福利部部授食字第1031301902號令廢止

壹、總則

- 一、本規範依食品衛生管理法（以下簡稱本法）第二十條第一項規定訂定之。
- 二、本規範適用於本法第七條所定之食品業者。食品工廠之建築與設備之設置除應符合食品工廠之設廠標準外，並應符合本規範之規定。
- 三、本規範為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。
- 四、本規範用詞定義如下：
 - （一）原材料：係指原料及包裝材料。
 - （二）原料：係指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。
 - （三）主原料：係指構成成品之主要材料。
 - （四）副原料：係指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。
 - （五）食品添加物：係指食品在製造、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、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。
 - （六）應：係指所陳述者為必要條件。
 - （七）內包裝材料：係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。
 - （八）外包裝材料：係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。
 - （九）半成品：係指產品再經後續之製造或包裝、標示等過程，即可製成成品者。
 - （十）成品：係指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。
 - （十一）食品作業場所：包括食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。
 - （十二）清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。
 - （十三）消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。
 - （十四）外來雜物：係指在製程中除原材料外，混入或附著於原料、半成品、成品或內包裝材料之物質，使食品有不符衛生及安全之虞者。
 - （十五）病媒：係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。
 - （十六）有害微生物：係指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。
 - （十七）防止病媒侵入設施：以適當且有形的隔離方式，防範病媒侵入之裝置，如陰井或適當孔徑之柵欄、紗網等。
 - （十八）衛生管理專責人員：係指依本法第二十二條公告指定之食品工廠依規定應設置之衛生管理人員及其他食品業者依本規範規定應設置負責衛生管理之人員。
 - （十九）檢驗：包括檢查與化驗。
 - （二十）食品接觸面：包括直接或間接與食品接觸的表面，直接的食品接觸面係指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。
 - （二十一）適當的：係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）。
 - （二十二）水活性：係指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。
 - （二十三）標示：係指於食品、食品添加物或食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書以及食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表用以記載品名或說明之文字、圖畫

或記號。

- (二十四) 隔離：係指場所與場所之間以有形之方式予以隔開者。
- (二十五) 區隔：係指較廣義的隔離，包括有形及無形之區隔手段。食品作業場所之區隔得以下列一種或多種方式予以達成，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。
- (二十六) 食品製造業者：係指具有工廠登記證之食品工廠及免辦工廠登記證之食品製造業。
- (二十七) 食品工廠：係指具有工廠登記證之食品製造業者。

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施

- (一) 食品作業場所之廠區環境應符合下列規定：
 - 1. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
 - 2. 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
 - 3. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- (二) 食品作業場所建築與設施應符合下列規定：
 - 1. 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
 - 2. 樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。
 - 3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
 - 4. 排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
 - 5. 照明設施：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。
 - 6. 通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
 - 7. 配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
 - 8. 場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
 - 9. 病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
 - 10. 蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。
- (三) 凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：
 - 1. 應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
 - 2. 應有專人負責管理，並經常保持清潔。
- (四) 廁所應符合下列規定：
 - 1. 廁所之設置地點應防止污染水源。
 - 2. 廁所不得正面開向食品作業場所，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。
 - 3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
 - 4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
- (五) 用水應符合下列規定：
 - 1. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
 - 2. 應有足夠之水量及供水設施。
 - 3. 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
 - 4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
 - 5. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。
- (六) 洗手設施應符合下列規定：
 - 1. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾

手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。

2. 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，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(七) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

六、食品業者衛生管理

(一) 設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
2. 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
3. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

(二) 從業人員應符合下列規定：

1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
2. 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
3. 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
4. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
5. 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
6. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
7. 作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
8. 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
9. 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。
10. 從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

(三) 清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1. 病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，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。
2. 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。
3. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
4. 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
5. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

(四) 廢棄物處理應符合下列規定：

1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。
3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停

止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。

4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

(五) 食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

參、食品製造業者良好衛生規範

七、食品製造業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

八、食品製造業者製程及品質管制

- (一) 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。
- (二) 原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- (三) 原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染，需溫溼度管制者，應建立管制基準。冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。
- (四) 原材料使用應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
- (五) 原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。
- (六) 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
- (七) 食品製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。
- (八) 製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。
- (九) 食品在製造作業過程中不得與地面直接接觸。
- (十) 應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。
- (十一) 非使用自來水者，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄，以備查考。
- (十二) 製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
- (十三) 食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。
- (十四) 食品之包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。
- (十五) 不得回收之包裝材質使用過者不得再使用；回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
- (十六) 每批成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。
- (十七) 製程與品質管制如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。
- (十八) 成品為包裝食品者，其成分應確實標示。

九、食品製造業者倉儲管制

- (一) 原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。
- (二) 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- (三) 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
- (四) 倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。
- (五) 倉儲過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

- (六) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

十、食品製造業者運輸管制

- (一) 運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。
- (二) 產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。
- (三) 裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。
- (四) 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。
- (五) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起運輸。

十一、食品製造業者檢驗與量測管制

- (一) 凡設有檢驗場所者，應具有足夠空間與檢驗設備，以供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作。必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。
- (二) 凡設有微生物檢驗場所者，應與其他檢驗場所適當隔離。
- (三) 用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能發揮功能且須準確，並定期校正。
- (四) 檢驗中可能產生之生物性與化學性之污染源，應建立管制系統，並確實執行。
- (五) 檢驗所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與原有檢驗方法核對，並予記錄。

十二、食品製造業者客訴與成品回收管制

- (一) 對消費者申訴案件之處理應作成紀錄，以供查核。
- (二) 對成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

十三、食品製造業者紀錄保存：食品製造業者對本規範所規定之有關紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

肆、食品工廠良好衛生規範

十四、食品工廠除應符合本規範第貳章及第參章規定外，並應符合下列相關專業規定。

十五、食品工廠衛生管理

- (一) 食品工廠應依據本規範第五點及第六點各款之規定，制定衛生管理標準作業程序，並據以執行。
- (二) 作業場所配置與空間應符合下列規定：
 - 1. 凡依流程及衛生安全要求而定之作業性質不同之場所，應個別設置或加以有效區隔，並保持整潔。
 - 2. 應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之貯存、維持衛生操作及生產安全食品之需要。

十六、食品工廠製程及品質管制

- (一) 食品工廠應依據本規範第八點各款之規定，制訂製程及品質管制標準作業程序，並據以執行。
- (二) 製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理。
- (三) 成品應作留樣保存，保存至有效日期，必要時應作保存性試驗，其有效日期之訂定，應有合理之依據。
- (四) 製程及品質管制應作紀錄及統計。

十七、食品工廠倉儲與運輸管制

- (一) 食品工廠應依據本規範第九點各款之規定，制訂倉儲管理標準作業程序，並據以執行。

(二) 食品工廠應依據本規範第十點各款之規定，制訂運輸管理標準作業程序，並據以執行。

十八、食品工廠檢驗與量測管制食品工廠應依據本規範第十一點各款之規定，制定檢驗與量測之標準作業程序，並據以執行。

十九、食品工廠客訴與成品回收管制

- (一) 食品工廠應制定消費者申訴案件之標準作業程序，並確實執行。
- (二) 食品工廠應建立成品回收及處理標準作業程序，並確實執行。
- (三) 客訴與成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

二十、食品工廠紀錄保存食品工廠對本規範所規定有關之紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

伍、食品物流業者良好衛生規範

二十一、食品物流業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

- (一) 食品物流業者應制訂物流管制標準作業程序，並據以執行。
- (二) 物流管制標準作業程序應包括下列內容：
 - 1. 不同食品作業場所應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。
 - 2. 物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，並保持整潔，不得直接放置地面。
 - 3. 作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。
 - 4. 業中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。
 - 5. 貯存過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生。
 - 6. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施。
 - 7. 低溫食品之品溫在裝載、卸貨前，均應加以檢測及記錄。
 - 8. 低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在攝氏十五度以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動。
 - 9. 食品物流業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
- (三) 配送作業應符合下列規定：
 - 1. 運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。
 - 2. 產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。
 - 3. 裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。
 - 4. 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。
 - 5. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起運輸。

陸、食品販賣業者良好衛生規範

二十二、食品販賣業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列之共同專業規定：

- (一) 販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- (二) 食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。
- (三) 食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。

- (四) 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
- (五) 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。
- (六) 販賣貯存作業應遵行先進先出之原則。
- (七) 販賣貯存作業中須溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。
- (八) 販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。
- (九) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (十) 販賣場所之光線應達到二〇〇米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。

二十三、販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

- (一) 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
- (二) 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- (三) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (四) 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。
- (五) 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
- (六) 冷凍（藏）食品陳售於冷凍（藏）櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
- (七) 冷凍庫（櫃）、冷藏庫（櫃），均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。庫（櫃）溫度必須能使冷凍或冷藏食品的中心溫度均符合本條第二款之規定，且不得有劇烈的溫度變動，以保持冷凍或冷藏食品之品質及衛生安全。

二十四、販賣、貯存烘焙食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

- (一) 未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。
- (二) 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下冷藏櫃內。
- (三) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (四) 烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備。

二十五、販賣畜水產食品之業者除應符合本規範第二十二點之良好衛生規範外，並應符合下列相關專業規定：

- (一) 畜水產食品之陳列檯面及四周，應以無毒、不易透水、耐腐蝕材質製造，並應有適於洗滌及排水之設施。
- (二) 工作台面、砧板或刀具應保持平整清潔，凡供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品類應另備專用刀具、砧板。
- (三) 使用絞肉機及切片機等機具應保持清潔並避免污染。
- (四) 生鮮水產食品應使用水槽，以流動自來水處理，並避免污染販售之成品。
- (五) 畜水產食品之貯存、陳列、販賣應以適當之溫度、時間管制，以保持產品之品質及衛生安全。
- (六) 販賣冷凍或冷藏之畜水產食品，應具有冷凍（藏）之櫃（箱）或設施，並符合本章第二十三點相關規定。
- (七) 畜水產食品以冰藏方式陳列、販賣者，使用冰塊應符合飲用水水質標準，並保持畜水產品之冰藏效果。

二十六、攤販、小型販賣店兼售食品者，應視其實際情形適用本規範之部分規定。

柒、餐飲業者良好衛生規範

二十七、餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

二十八、餐飲業者作業場所

- (一) 凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。
- (二) 洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。
- (三) 前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：
 - 1. 煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
 - 2. 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
 - 3. 熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
 - 4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
 - 5. 乾熱殺菌法：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（餐具）。
 - 6. 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。
- (四) 廚房應設有截油設施，並經常清理維持清潔。
- (五) 油煙應有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染不同場所及環境。
- (六) 廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。
- (七) 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染。

二十九、餐飲業者衛生管理

- (一) 凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質之觀光旅館之餐廳、承攬學校餐飲之餐飲業、供應學校餐盒之餐盒業、承攬筵席之餐廳、外燴飲食業、中央廚房式之餐飲業、伙食包作業、自助餐飲業等，其雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有中餐烹調技術士證，其持證比例如下：
 - 1. 觀光旅館之餐廳：百分之八十。
 - 2. 承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
 - 3. 供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
 - 4. 承攬筵席之餐廳：百分之七十。
 - 5. 外燴飲食業：百分之七十。
 - 6. 中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
 - 7. 伙食包作業：百分之六十。
 - 8. 自助餐飲業：百分之五十。
- (二) 前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。
- (三) 餐飲相關公（工）會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。
- (四) 廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。

- (五) 製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。
- (六) 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。
- (七) 製備流程規劃應避免交叉污染。
- (八) 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。
- (九) 餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。
- (十) 廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
- (十一) 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。
- (十二) 生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。
- (十三) 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。
- (十四) 外燴業者另應符合下列規定：
 - 1. 烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。
 - 2. 應有適當冷藏設備或措施。
 - 3. 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
 - 4. 烹調食物時，應避免交叉污染。
 - 5. 餐具應確實保持乾淨。
 - 6. 辦理逾二百人以上餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。
- (十五) 伙食包作業者另應符合下列規定：包作伙食前應透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委包者、承包者、包作場所、供應人數。