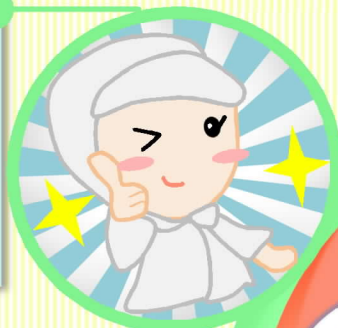


# 食品業者均應符合 GHP—一般性規定

防止化學物質及微生物危害  
確保食品安全衛生

## 從業人員

1. 作業前如廁後，正確洗手
2. 應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
3. 定期健檢
4. 教育訓練



## 清潔消毒

1. 化學物質
  - (1) 標示
  - (2) 專人管理
2. 作業場所不得存放非用於維護衛生的藥劑



## 設備器具

1. 使用後清洗消毒
2. 使用前確認清潔
3. 防止化學藥劑殘留污染



# 食品良好衛生規範

(一般性規定)

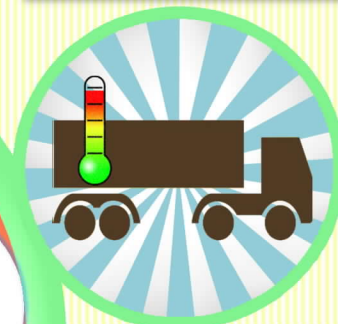
## 廠區及環境

保清潔、防病媒、照明足、洗手設備足  
管路清潔、通風好、排水順、供水潔  
冷凍庫溫度低於零下18℃、冷藏庫低於7℃



## 運輸管理

1. 冷凍低於零下18℃
2. 冷藏低於7℃
3. 避免日曬
4. 防止交叉污染



## 油炸油管理

油炸油總極性化合物含量大於25%，立刻換油



## 倉儲管理

1. 原料、半成品及產品
  - (1) 分區存放
  - (2) 先進先出
  - (3) 標示
  - (4) 分類存放在貨架上
2. 管控及記錄溫濕度



食品製造業、食品工廠、餐飲業、食品添加物業、真空包裝食品業、塑膠類食品容器業等其他類業別，另應符合專章規定。

更多詳情請至食品藥物管理署網站<http://www.fda.gov.tw>查詢