

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：
 - 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
 - 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