

**附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準****一、場區應符合下列規定：**

- (一) 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
- (二) 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
- (三) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

**二、建築及設施，應符合下列規定：**

- (一) 牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
- (二) 樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- (三) 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。
- (四) 排水系統應完整暢通，避免有異味，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。
- (五) 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。
- (六) 通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- (七) 配管外表應保持清潔。
- (八) 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。
- (九) 第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。
- (十) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。

**三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：**

- (一) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品

溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

- (二) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

- (一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
- (二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。

五、廁所應符合下列規定：

- (一) 設置地點應防止污染水源。
- (二) 不得正面開向食品作業場所。但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。
- (三) 應保持整潔，避免有異味。
- (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

六、供水設施應符合下列規定：

- (一) 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。
- (二) 應有足夠之水量及供水設施。
- (三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。
- (四) 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- (五) 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。

七、作業場所洗手設施應符合下列規定：

- (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- (三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。
- (四) 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。

八、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衣櫃。