



## 食品物流業衛生評鑑

### 優良食品物流業衛生評鑑要點

- 一、 行政院衛生署(以下簡稱本署)為加強對民眾直接接觸、採購之食品消費市場 -- 量販店、超市及其生鮮處理場等食品物流業進行衛生輔導、管理及評鑑，以提昇食品物流業之衛生安全管制，特訂定優良食品物流業衛生評鑑要點(以下簡稱本要點)。
- 二、 優良食品物流業衛生評鑑(以下簡稱本評鑑)業務，由本署委託適當單位為執行機構，負責研議及執行。
- 三、 凡從事食品物流業，並依法領有該業別營利事業登記證明文件者，皆可依「優良食品物流業衛生評鑑作業程序」向執行機構提出申請，參加本評鑑。
- 四、 本評鑑之作業由執行機構組成評鑑小組，依照「優良食品物流業衛生評鑑標準」評鑑之。
- 五、 通過本評鑑者，由執行機構核發年度優良食品物流業衛生評鑑證書(如附件)。
- 六、 自核發年度優良食品物流業衛生評鑑證書日起，於證書有效期限內，執行機構得對業者進行追蹤查核。
- 七、 通過本評鑑者，每年應依「食品物流業者接受衛生講習規章」參加講習課程。
- 八、 業者有以下情形者得撤銷並收回年度優良食品物流業衛生評鑑證書：
  - (一)違反食品衛生管理法及其他相關法令規定情節重大者。
  - (二)拒絕或藉故刁難追蹤查核者。
  - (三)追蹤查核未通過者。
  - (四)未依「食品物流業者接受衛生講習規章」規定參與講習課程者。
- 九、 經撤銷之業者如未退回證書或繼續使用，將依法追究並透過大眾傳播



媒體公佈業者名單。

- 十、本要點之第三款之「優良食品物流業衛生評鑑作業程序」、第四款之「優良食品物流業衛生評鑑標準」及第七款之「食品物流業者接受衛生講習規章」規定由執行機構另訂之。
- 十一、食品物流業者以不同廠(場)申請評鑑者，應分別依第三款之規定向執行機構提出申請。
- 十二、執行機構為執行本評鑑之各項業務，得向食品物流業者收取相關費用。

本要點自公告日施行，修正時亦同。

## 優良食品物流業衛生評鑑標準 - 量販業者

優良食品物流業衛生評鑑標準係參考衛生署公告之食品良好衛生規範及低溫食品物流管制作業指引訂定，內容包括食品物流業者建築與設施、衛生管理、食品倉儲管制、食品陳列販售管制、食品處理加工管制及其他等六大部份。

### 1. 食品物流業者建築與設施

#### 1.1. 食品作業場所建築與設施應符合下列規定：

- 1.1.1. 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。
- 1.1.2. 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。
- 1.1.3. 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。
- 1.1.4. 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。



- 1.1.5. 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。
- 1.1.6. 通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- 1.1.7. 配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
- 1.1.8. 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。
- 1.1.9. 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。
- 1.1.10. 蓄水池：蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每半年至少清理一次並做成紀錄。
- 1.2. 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：
  - 1.2.1. 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。
  - 1.2.2. 應有專人負責管理，並經常保持清潔。
- 1.3. 廁所應符合下列規定：
  - 1.3.1 廁所之設置地點應防止污染水源。
  - 1.3.2. 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。
  - 1.3.3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
  - 1.3.4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
- 1.4. 用水應符合下列規定：
  - 1.4.1. 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。(請備相關資料以利評鑑)
  - 1.4.2. 應有足夠之水量及供水設施。
  - 1.4.3. 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。



1.4.4. 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。

1.4.5. 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。

1.5. 洗手設施應符合下列規定：

1.5.1. 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。

1.5.2. 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。

1.6. 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。

## 2. 衛生管理

2.1. 設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

2.1.1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

2.1.2. 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。

2.1.3. 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。

2.2. 食品從業人員應符合下列規定：

2.2.1. 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。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次，並取得檢查報告。(請備相關資料以利評鑑)

2.2.2. 食品從業人員在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，應安排從事其他不與食品接觸之工作。



- 2.2.3. 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合食品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。
  - 2.2.4. 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。
  - 2.2.5. 食品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。
  - 2.2.6. 食品從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。
  - 2.2.7. 食品從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。
  - 2.2.8. 食品從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。
  - 2.2.9. 非食品從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。
  - 2.2.10. 食品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。(請備相關資料以利評鑑)
- 2.3. 清潔及消毒等化學物質及用具之管理
- 2.3.1. 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。



- 2.3.2. 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。
  - 2.3.3. 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。
  - 2.3.4. 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
  - 2.3.5. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。
  - 2.4. 廢棄物處理應符合下列規定：
    - 2.4.1. 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。
    - 2.4.2. 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。
    - 2.4.3. 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。
    - 2.4.4. 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。
  - 2.5. 食品物流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。
3. 食品倉儲管制
    - 3.1. 食品物流業者應制訂倉儲管制標準作業程序，並據以執行。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，且保持溫度紀錄六個月以上。
    - 3.2. 倉儲過程中應依倉儲管制標準作業程序定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保倉儲食品之品質及衛生安全。
    - 3.3. 食品倉儲作業時應依食品儲存特性之不同，分別設置倉庫儲放或予





適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。

- 3.4. 儲存食品之倉庫內不得堆放可能造成儲存食品遭受污染之虞的物品或包裝材料。用於搬運、儲存食品之載具、車輛、棧板等應維持清潔，且定期保養。
- 3.5. 倉庫內應保持整齊清潔無雜物，地面、牆壁及貨架無黴斑或長黴，並應設置有效防止病媒侵入之設施。
- 3.6. 倉庫內照明度應足夠，照明設施宜有安全設計。
- 3.7. 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)，並保持整潔，不得直接放置地面，且離地 10 公分以上。
- 3.8. 低溫食品倉庫之出入庫區應設有避免暖空氣直接進入之設施或緩衝區。低溫食品倉儲之裝載、卸貨及理貨等作業環境溫度應加以管制，或能迅速完成作業避免產品回溫。
- 3.9. 低溫食品倉庫之運轉溫度應足以維持冷凍食品中心溫度在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，或是冷藏食品中心溫度在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下，凍結點以上。
- 3.10. 低溫食品倉庫內應設置顯示刻度可達 $1^{\circ}\text{C}$ 以下之溫度測定裝置。
- 3.11. 低溫食品倉庫應定期除霜。
- 3.12. 倉儲作業應遵行先進先出原則，並確實記錄。
- 3.13. 食品儲存前應有明顯標記，以便能有效辨識。
- 3.14. 食品倉儲作業應按照製造業者原來設定之產品保存條件儲存。執行簡易組合包裝時應保持原始食品之完整包裝。
- 3.15. 食品倉儲作業應記錄每批產品之入庫日期(或產品有效日期)，以及堆棧位置等。低溫食品並應紀錄溫度，且保持溫度記錄至該批食品之有效日期後六個月。
- 3.16. 低溫食品倉庫內部應裝設警鈴或安全裝置。
- 3.17. 低溫食品倉庫應裝設溫度異常警報系統。
- 3.18. 低溫食品倉庫應備有緊急供電系統，以供突發狀況(如停電、斷電、跳電等)時使用。



#### 4. 食品陳列販售管制

- 4.1. 凡經營食品陳列販售之食品物流業者，應制訂食品陳列販售管制標準作業程序，並據以執行，食品展售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，且保持溫度記錄六個月以上。
- 4.2. 應指派衛生管理專責人員於展售現場負責食品衛生管理工作，依食品陳列販售管制標準作業程序定期檢查陳售食品之標示及陳售狀態，並確實記錄，如有異狀應立即處理，以確保展售食品之品質及衛生安全。
- 4.3. 應依食品特性及所屬溫層分別妥善陳列、整齊堆放，以確保食品之品質及衛生安全。
- 4.4. 陳售之食品及食品所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。(肉品、水產品與農產品等原料應提供安全證明，請備相關資料以利評鑑)
- 4.5. 陳售之食品或原材料進貨時，應先經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示並適當處理。(請提供自主管理作業程序以利評鑑)
- 4.6. 食品陳售場所及設施應保持清潔，無灰塵堆積，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- 4.7. 食品陳售場所之光線應達到二百米燭光以上，且使用之光源應不致於改變食品顏色。
- 4.8. 食品(含整箱或大包裝者)應置於展售架(櫃)、陳列檯、棧板上陳售，無直接放置地面之情形。展售架(櫃)、陳列檯應以無毒、不易透水、耐腐蝕材質製造，必要時並應有適於洗滌及排水之設施。
- 4.9. 不得陳列販售過期食品，且不得將過期食品重新包裝更換標籤重新展售。
- 4.10. 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陳售。(冷凍食品與冷藏食品應分開陳售，冷凍食品應置於冷凍櫃陳售，冷藏食品應置於冷藏櫃陳售)





- 4.11. 冷凍櫃、冷藏櫃之設置點應避開通風口、陽光直接照射、熱源等位置，若無法避開則應維持其功能正常。
  - 4.12. 冷凍櫃、冷藏櫃之冷風循流效果應能保持冷凍食品之中心溫度在攝氏-18°C以下，或冷藏食品之中心溫度在攝氏7°C以下凍結點以上，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。
  - 4.13. 冷凍櫃、冷藏櫃應於明顯處設置準確之溫度顯示器，並依標準作業程序每天檢測溫度，並作紀錄。
  - 4.14. 冷凍櫃、冷藏櫃應清楚標示最大裝載線，且冷凍(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。
  - 4.15. 冷凍櫃、冷藏櫃應定期除霜。
  - 4.16. 冷凍櫃、冷藏櫃如發生故障或電源中斷時，應有有效之緊急應變措施。
  - 4.17. 冷凍冷藏食品應有完整密封之基本包裝(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。
  - 4.18. 冷凍冷藏食品不得有冷凍、冷藏雙重標示。
  - 4.19. 畜水產食品之陳售應以適當之溫度、時間管制，以保持產品之品質及衛生安全。
  - 4.20. 畜水產食品以冰藏方式陳售者，使用之冰塊應符合飲用水水質標準，並保持畜水產品之冰藏效果。
  - 4.21. 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應陳售於攝氏七度以下冷藏櫃內。
  - 4.22. 食品之熱藏(高溫貯存)，溫度應保持在攝氏六十度以上。
  - 4.23. 應備有緊急供電系統。
5. 食品處理加工管制
    - 5.1. 凡經營食品處理加工之食品物流業者，應制訂食品處理加工管制標



- 準作業程序，並據以執行，食品處理加工作業中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄，且保存溫度紀錄六個月以上。
- 5.2. 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。
  - 5.3. 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。
  - 5.4. 食品處理加工製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。水產、畜產及蔬果處理區應作適當區隔，相關之刀具、砧板及容器等亦應區分使用，無混用之情形。
  - 5.5. 食品處理加工場所及設施應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
  - 5.6. 食品處理加工場所之排水系統應完整暢通，無異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。
  - 5.7. 食品處理加工場所之通風及排氣應良好，無不良氣味，且通風及排氣口保持清潔，無灰塵及油垢堆積，並有防止病媒侵入之設施。
  - 5.8. 食品處理加工場所光線應充足，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，且使用之光源應不致於改變食品之顏色。
  - 5.9. 食品處理加工中所使用之設備、器具及容器，其食品接觸面應平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。
  - 5.10. 食品處理加工中所使用之設備與器具(含刀具、砧板及抹布等)，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保持清潔妥為放置，避免再受污染。
  - 5.11. 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。
  - 5.13. 食品之處理加工等均在工作台上操作，不得與地面直接接觸。
  - 5.14. 生食熟食使用之刀具、砧板應區分使用及管理。
  - 5.15. 應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。



- 5.16. 食品之包裝應確保於正常陳售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。
  - 5.17. 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。
  - 5.18. 食品處理加工過程中如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。
  - 5.19. 食品添加物應設專櫃貯放，並由專人負責管理，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。
  - 5.20. 每批成品應經確認程序後方得陳售，確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。
  - 5.21. 食品作業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應先將手部徹底洗淨及消毒後再穿戴經消毒清潔之不透水手套作業。
  - 5.22. 低溫食品貼標作業應在不會影響其品溫的環境下進行。
6. 其他
- 6.1. 對於消費者申訴案件之處理及成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。
  - 6.2. 用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，是否能發揮功能且準確，並定期校正。

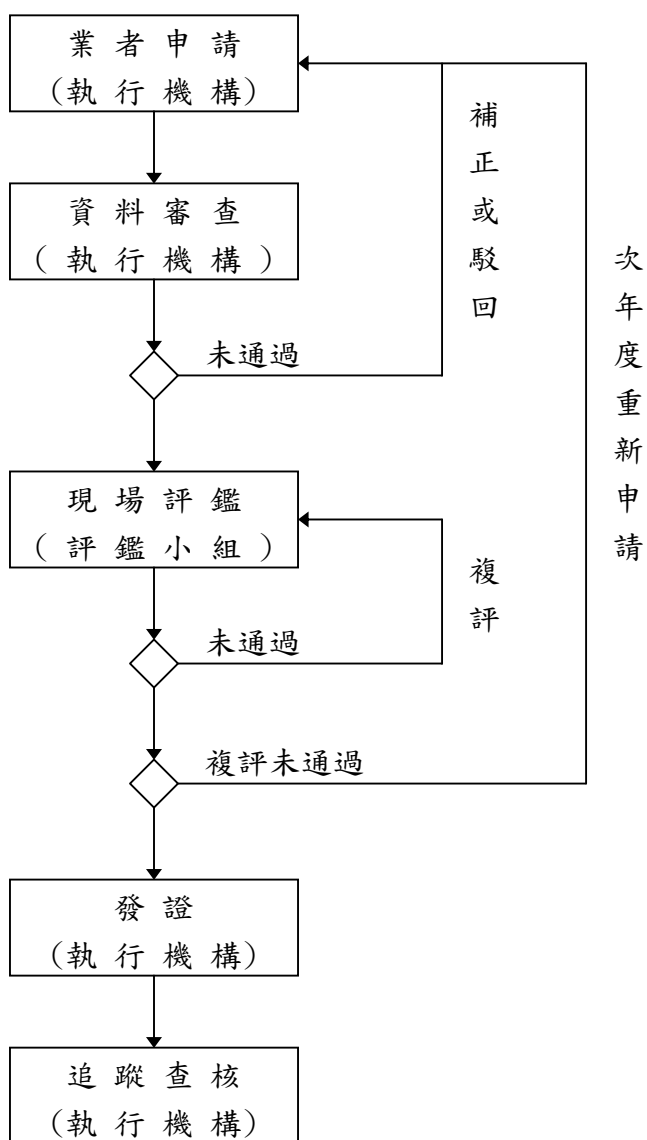


## 優良食品物流業衛生評鑑作業程序

### 一、申請資格：

- (一)凡從事食品物流業，依法領有主管機關核發之營利事業登記證者。
- (二)符合「優良食品物流業衛生評鑑標準」之食品物流業者。

### 二、評鑑作業程序：





### 三、 評鑑作業說明：

#### (一)業者申請

申請優良食品物流業衛生評鑑之食品物流業者應檢具下列書面資料，向執行機構提出申請。

- 1.優良食品物流業衛生評鑑申請表(如附件)。
- 2.營利事業登記證明文件影本一份。(與往年資料相同者可免)

#### (二)資料審查

資料審查未通過者，執行機關應通知申請業者補正或駁回；申請業者應於執行機構要求期限內備齊資料補正，未能於期限內補正者，執行機構可逕自取消該申請案並結案。

#### (三)現場評鑑

- 1.現場評鑑作業由執行機構邀集各縣市衛生機關代表及學者專家組成評鑑小組 3-5 人執行，依照「優良食品物流業衛生評鑑標準」評鑑之。
- 2.業者於評鑑小組進行現場評鑑時，應備妥與食品物流有關之作業程序、各項管制標準、報表及紀錄等書面資料接受審查。
- 3.現場評鑑未通過者，可於改善後複評，複評以一次為限。
- 4.複評仍未通過者，請於次年度重新申請。

#### (四)發證

申請優良食品物流業衛生評鑑之業者，經現場評鑑通過或複評通過者，由執行機構核發年度優良食品物流業衛生評鑑證書予該申請業者，並將業者名單公佈於大眾媒體，以告知消費者。

#### (五)追蹤查核

- 1.申請通過優良食品物流業衛生評鑑之食品物流業者，自核發年度優良食品物流業衛生評鑑證書日起，於證書有效期限內，應接受執行機構之追蹤查核。追蹤查核原則上每半年一次。
- 2.追蹤查核作業由執行機構邀請各地方衛生單位、專家學者代表組成



之追蹤查核小組，依照「優良食品物流業衛生評鑑標準」進行之，並可配合衛生單位之稽查業務共同辦理。業者應備妥與食品物流有關之作業程序、各項管制標準、報表及紀錄等書面資料接受查核。

3. 追蹤查核通過之業者，視為通過次年度之評鑑，得核發次年度優良食品物流業衛生評鑑證書。
4. 追蹤查核未通過之業者，可於一個月內完全改善並接受複查，複查以一次為限。
5. 複查仍未通過者，得撤銷並收回年度優良食品物流業衛生評鑑證書。

#### 四、 評鑑作業模式：

(一) 本評鑑分年度進行。

(二) 年度進行評鑑及追蹤查核，其時程及作業內容暫定為：

時程	作業內容
當年 七月	評鑑業者說明會
八月	評鑑申請
九至十月	評鑑進行
十二月	核發評鑑證書
次年 五至六月	追蹤查核並核發證書

(三) 年度評鑑及追蹤查核之時程得依當年度情況進行調整及公告。

(四) 未及申請年度評鑑者，請於次年度再提出申請。





附件

優良食品物流業衛生評鑑申請表

填表日期：中華民國 年 月 日

營利事業登記證統一編號				
總公司	名稱		電話	
	地址		傳真	
	公司負責人		職稱	
營運中心(分店)	名稱		電話	
	地址		傳真	
	中心負責人		職稱	
本評鑑事務聯繫	專責代表姓名		職稱	
	電子郵件信箱		電話	
從事業務	請勾選	項目		備註
	<input type="checkbox"/>	食品倉儲		
	<input type="checkbox"/>	食品運輸配送		
	<input type="checkbox"/>	食品展售		
	<input type="checkbox"/>	食品處理加工		
	<input type="checkbox"/>	其他 _____		
附件	請附上營利事業登記證影本			



## 優良食品物流業衛生評鑑表 - 量販業者

### ■ 說明：

- 1、 本評鑑表係供作優良食品物流業衛生評鑑中之量販業評鑑及追蹤查核時判定依據。
- 2、 本評鑑表之評鑑缺點分為「嚴重缺點」、「主要缺點」及「次要缺點」等三項。其中，三項「次要缺點」相當於一項「主要缺點」；三項「主要缺點」相當於一項「嚴重缺點」。
- 3、 本評鑑表包含食品物流業共同項目、食品倉儲、食品販售及食品處理加工四大部份。每部份分別記點，其中只要一部份之計點超過一項嚴重缺點者，視為不通過。
- 4、 本評鑑表有關缺點或缺失情況，請儘量於備註欄內詳述。
- 5、 本評鑑表若有任何項目在評鑑當天沒能進行評鑑者，請在備註欄內註明NA。



## 一、食品物流業者共同項目

評鑑項目	嚴重缺點	主要缺點	次要缺點	備註
1. 食品物流業者應制定物流管制標準作業程序，並據以執行。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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，不在此限內。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. 有在廁所明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. 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標準；非使用自來水者，則應具備水處理或水質檢測報告(含微生物)。(請備相關資料以利評鑑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. 蓄水池(塔、槽)是否保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. 作業場所應設置足量之洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾等，必要時，得另設置適當的消毒設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. 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。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. 食品從業人員每年應接受健康檢查，並取得檢查報告。(請備相關資料以利評鑑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. 食品從業人員在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，不得安排從事與食品接觸之工作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. 食品作業人員作業期間應穿戴整潔之工作衣帽(應定期清洗)。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. 食品從業人員應定期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。(請備相關資料以利評鑑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. 販賣之食品及食品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。(肉品、水產品與農產品等原料應提供安全證明，請備相關資料以利評鑑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. 原材料進貨時，應先經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示並適當處理。(請提供自主管理作業程序及紀錄以利評鑑)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. 清潔劑及消毒劑等化學物質及用具應存放於固定場所，且有指定專人負責保管。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. 廢棄物之處理，應依其特性以適當容器分類集存，並予清除，且不得堆放於食品作業場所內。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. 對於消費者申訴案件之處理及成品回收之處理應作成記錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. 品管紀錄應足夠符合實際作業之要求，並確實記錄，且記錄保存達六個月以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



18. 用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能發揮功能且準確，並定期校正。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19. 其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 二、食品倉儲

評鑑項目	嚴重缺點	主要缺點	次要缺點	備註
1. 應依食品儲存特性之不同，分別設置倉庫儲放(或予適當區隔)，並有足夠之空間，以供物品之搬運。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. 儲存食品之倉庫內不得堆放可能造成儲存食品遭受污染之虞的物品。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. 倉庫內貨品堆棧應整齊，且保持清潔無雜物，地面、牆壁及貨架無黴斑或長黴，並設置有效防止病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. 用於搬運、儲存食品之載具、車輛、棧板等應維持清潔，且定期保養。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. 倉庫內照明度應足夠，照明設施應有安全設計。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. 低溫食品倉庫之出入庫區應設有避免暖空氣直接進入之設施或緩衝區。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. 低溫食品倉庫應定期除霜。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. 低溫食品倉庫之運轉溫度應足以維持冷凍食品中心溫度在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，或是冷藏食品中心溫度在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下，凍結點以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. 低溫食品倉庫內應設置顯示刻度可達 $1^{\circ}\text{C}$ 以下之溫度測定裝置。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. 食品倉儲作業應遵行先進先出原則。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. 所有食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，未直接放置地面，且離地10公分以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. 食品倉儲作業執行簡易組合包裝時，應保持原始食品之完整包裝。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. 食品倉儲作業應按照製造業者原來設定之產品保存條件儲存。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. 低溫食品倉庫內部應裝設警鈴或安全裝置。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. 低溫食品倉庫應裝設溫度異常警報系統。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. 低溫食品倉庫應備有緊急供電系統，以供突發狀況(如停電、斷電、跳電等)時使用。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. 其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 三、食品販售

評鑑項目	嚴重缺點	主要缺點	次要缺點	備註
1. 食品販售場所及設備應保持清潔無灰塵堆積，並設置有效防止病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. 食品販售場所之光線應達到 200 米燭光以上，且使用之光源應不致於改變食品顏色。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. 食品(含整箱或大包裝者)應均置於貨架、棧板上販售，無直接放置地面之情形。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. 不得陳列販賣過期食品或將過期食品重新包裝更換標籤重新販售。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. 食品之標示應符合食品衛生法規規定，且其有效日期係以直接印刷或打印在包裝袋上，不是使用黏貼標籤標示。(非完整包裝除外)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. 低溫食品販售櫃不得設置於通風口、陽光直接照射、熱源或其他可能會降低其功能之位置。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. 低溫食品不得冷凍、冷藏雙重標示。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. 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。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. 低溫食品販售作業期間，冷風循環之效果應能保持冷凍食品之中心溫度在攝氏-18℃以下，或冷藏食品之中心溫度在攝氏 7℃以下凍結點以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. 低溫食品販售作業應依照製造業者原來設定之產品保存溫度展售。(冷凍食品不可置於冷藏櫃販賣，且冷凍或冷藏食品不可常溫販賣)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. 低溫食品販售櫃應定期除霜。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. 低溫食品販售櫃應有清楚標示最大裝載線的符號(最大裝載限制線)，且低溫食品均置於最大裝載線以下(內)之區域。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. 低溫食品販售櫃應有適當之貨架、隔板、夜間遮蔽罩(night cover)等，以防止外界之溫濕空氣進入櫃內。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. 低溫食品販售櫃內裝設之貨架、隔板應有足夠之孔洞，以確保冷風能在櫃內充分循環。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. 低溫食品販售櫃應於明顯處裝置準確之溫度顯示器。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. 低溫食品販售櫃應每天檢測溫度，並作紀錄。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17. 低溫食品展示販售場所應備有緊急供電系統。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
18. 低溫食品販售櫃如發生故障或電源中斷時，應有正確有效之緊急應變措施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	





19. 食品之熱藏(高溫貯存), 產品中心溫度應保持在攝氏六十度以上。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20. 其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



四、食品處理加工

評鑑項目	嚴重缺點	主要缺點	次要缺點	備註
1. 食品處理加工場所及設施應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. 排水系統是否完整暢通，無異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. 通風及排氣應良好，無不良氣味，且通風及排氣口保持清潔，無灰塵及油垢堆積，並有防止病媒侵入之設施。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. 食品處理加工場所光線應充足，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上，且使用之光源應不致於改變食品之顏色。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. 凡是與食品接觸之器具、容器及包裝材料應保持清潔妥為放置。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. 食品之製造、調配、加工、包裝等應在工作台上操作，不得與地面直接接觸。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. 生食熟食使用之刀具、砧板應區分使用及管理。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9. 水產、畜產及蔬果處理區應區隔，相關之刀具、砧板及容器等亦區分使用，無混用之情形。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10. 刀具、砧板及抹布應有效清洗消毒。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11. 處理、加工使用之設備、器具及機械應於工作前後清洗消毒，並保持整潔。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
12. 食品添加物應有設專櫃貯放，並由專人負責管理。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13. 食品作業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應先將手部徹底洗淨及消毒後再穿戴手套，並落實手部衛生管理。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14. 與食品直接接觸之食品從業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、口香糖或飲食等可能污染食品之行為。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
15. 低溫食品貼標作業應在不會影響低溫食品品溫的環境下進行。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16. 其他：	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	