

臺北市府衛生局 函

地址：臺北市信義區市府路1號東南區1樓

承辦人：王威晟

電話：1999(外縣市02-27208889)轉7108

傳真：02-27205321

電子信箱：bs9817@gov.taipei

受文者：台灣優良食品發展協會

發文日期：中華民國114年6月9日

發文字號：北市衛食藥字第1143103532號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：「食品良好衛生規範準則」業經衛生福利部於114年6月4日以衛授食字第1141300945號令修正發布，請轉知所屬會員，請查照。

說明：

- 一、依據衛生福利部食品藥物管理署114年6月4日衛授食字第1141300947號函辦理。
- 二、為持續精進業者實施衛生管理及配合實務需求，衛生福利部114年6月4日衛授食字第1141300945號令修正「食品良好衛生規範準則」規定，請轉知所屬會員，本次修正重點羅列如下：
 - (一)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，適用對象由食品製造業擴大為所有食品業者。
 - (二)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。
 - (三)增訂以具冷凍及冷藏功能之運輸設備廂體運送訂有保存溫度者，抽測車廂體或容器內環境溫度，裝載冷凍食品者環境溫度不得高於-12℃。
 - (四)修正食品從業人員管理，刪除結核病檢查；教育訓練可

由業者自行或委託專業機構辦理；定明新進食品從業人員應經至少3小時教育訓練及從業期間每年至少3小時教育訓練；於作業場所工作應戴口罩。

(五)增訂外送平台業提供食品外送服務，其外送員及外送食品過程，應遵循之衛生管理規定。

(六)強化食品添加物販售管理，增訂販售食品添加物應專區、專人及專冊管理。

(七)增訂餐飲業製備菜餚其貯存及供應應有時間（室溫下不得存放2小時以上）及溫度管理（熱食之熱藏溫度保持在60°C以上）；調理即食食品，從業人員手部不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品之規定。

(八)低酸性及酸化罐頭食品製造業修正為熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業。

(九)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。

(十)修正餐飲從業人員申請廚師證書，得向任一直轄市、縣(市)主管機關認可之餐飲相關公會或工會申請換發。

(十一)一般作業場所之光照度明應達到100勒克斯(Lux)以上，工作台面或調理台檯面應保持達200勒克斯(Lux)以上使用之光源應不致於改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備。

三、旨揭發布令及法規條文請至行政院公報資訊網、衛生福利部網站「衛生福利法規檢索系統」下「最新動態」網頁或衛生福利部食品藥物管理署網站「公告資訊」項下「本署公告」網頁自行下載。

正本：台灣優良食品發展協會

副本：

電 2025/06/09 文章
交 13:20:09