

國立宜蘭大學農業推廣委員會 農業推廣(季刊)
通訊總號第091號 中華民國110年06月出刊

發行人/陳威戎 主編/賴裕順、張永鍾

地址：260 宜蘭市神農路1段1號 電話：03-9317612

E-Mail：fywu@niu.edu.tw

中華民國86年3月創刊
行政院農業委員會補助編印

編輯/伍芳儀

傳真：03-9354152

宜蘭休閒農業區食品業者場域符合食品良好衛生規範(GHP)要領

張永鍾

國立宜蘭大學食品科學系

前言

宜蘭縣擁有全國最多的 17 個休閒農業區，每年為宜蘭帶來近千萬遊客與數十億元經濟效益。近年食安事件頻傳，大眾食安意識高漲，政府順應民情修訂食品安全衛生管理法，於第 8 條規定食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範(GHP)準則。GHP 稽查之規定則見於食安法第 41 條：直轄市、縣(市)主管機關得進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕有違反食安法第 8 條第 1 項(GHP)之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。而不符合 GHP 之相關罰則，則訂於食安法第 44 條：屆期不改正者，處新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

宜蘭休閒農區內小農或業者，經營下列項目均屬於食品業者，包括一、供應餐食飲品，如特色餐廳，民宿，休閒農場等商家場域有提供餐食、飲料者。二、販賣食品，如商家場域有經營食品販售者。三、加工製造食品，如商家場域有自行調配、醃漬、烘焙等以製作販售成品或供作餐食飲品材料者。依據實際現場 GHP 輔導結果顯示，大部分宜蘭休閒農業區食品業者，在人員、產量、年營業額與生產製作場域、設備上，皆屬於小型、微型或是家庭式規模，無論環境、製作場所或是設備要符合 GHP 規範，相對較為單純，但實際執行上卻面臨一些先天障礙。其實食品業者要在短時間內符合 GHP 準則不難，最重要的是要養成正確的「自主管理」理念和執行態度，這也是食安法推動食品業者符合 GHP 的最終目標。

食品業者場域符合食品良好衛生規範(GHP)要領

GHP 準則可分成二部分，首先是一般性基礎規範：即 GHP 準則之附表一「食品業者之場區及環境良好衛生管理基準」，和攸關人員、設施衛生之 GHP 準則附表二「食品業者良好衛生管理基準」，以及倉儲、運輸、產品申訴及成品回收管制。另一部分則是針對不同業別的特定規範：對於宜蘭休閒農業區食品業者，相關的業別規範有 GHP 準則附表三「食品製造業者製程管理及品質管制基準」、第五章之食品販賣業以及第六章之餐飲業等。

一、符合 GHP 一般性基礎規範的要領

表一詳列 GHP 一般性基礎規範的重點項目。依據實際現場輔導結果，宜蘭休閒農業區食品業者，在作業場區外部，以「地面塵土」與「禽畜、寵物管制」兩項上不符合比率較多，而作業場

區內部則是有多達 6 個項目不符合率偏高，包括「場區建築的樓(天花)板或屋頂、牆壁及支柱」，「出入口、門窗、通風口及其他孔道防病媒侵入設施」，「場區內地面」，「室內管路、配線」，「場所清潔度管理」，「蓄水池(塔、槽)清洗與紀錄」。尤其是前兩項不符合者特別多。基本上，宜蘭休閒農業區食品業者之場域建築設施大都是住宅、農舍改用或是簡易建築，進行完整改善多數牽涉到建築硬體，因成本高且影響營業時間，業者意願低，或冀望政府能夠補助。變通方法是採取補強或簡單修繕改進，大部分業者都能以此方式明顯提升作業場區內部 GHP 符合性，不過長久之道還是得從建築硬體著手。圖一是作業場區內部不符合比率最高項目「出入口、門窗、通風口及其他孔道防病媒侵入設施」項目補強改善照片。某業者因空間受限，在半開放式場地製作果乾，製作期間以簡易活動紗網作為防病媒侵入設施，平時則卸除紗網，空間作為非食品之 DIY 場域。

接著來看作業場所設施 GHP 規範，有 3 個項目超過一半業者不符合，依比率高至低依序為「冷凍(藏)庫(櫃)溫度管理與記錄」，「作業場所洗手設施防再污染設計」，「廁所設施與衛生管理」。上述 3 項目多為加強自主管理或設施小更動幾可立即或是短時間內改善。不過，「冷凍(藏)庫(櫃)溫度管理與記錄」項目，超過八成業者均未例行性執行溫度紀錄，共同理由都是人手不足，而特別一提的是「蓄水池(塔、槽)清洗與紀錄」項目不符合業者，雖然都有定期清洗，但均缺乏清洗紀錄。很顯然地，欠缺紀錄觀念與執行力是多數業者的共同癥結點，這也暴露出宜蘭休閒農業區食品業者在自主管理能力和意願上嚴重不足。

再來是針對人員和設備及器具物品的衛生管理。有 4 個項目超過五成業者不符合，依序為「有派管理衛生人員按日填報衛生管理紀錄並簽名」，「已清洗及消毒之設備、器具防再污染」，「清潔、消毒用藥有明確標示與存放固定場所」，「無任意堆置廢棄物」。當中和自主管理和執行紀錄有關的「有派管理衛生人員按日填報衛生管理紀錄並簽名」項目，幾乎無業者符合，除了沒有例行紀錄的觀念或習慣外，多數更不清楚衛生管理例行項目為何?! 針對此部分，業者可參考由衛生福利部食品藥物管理署發行之「食品製造業者 GHP 紀錄表單範本集」，製作適合本身需求的衛生管理紀錄表，下載網址 <http://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f637311241088219106>。另一項「已清洗及消毒之設備、器具防再污染」、「清潔、消毒用藥有明確標示與存放固定場所」兩項目，對受限於作業空間的業者，可利用櫃子或層架增加存放空間，達到分類與區隔功能，並以簡易防塵罩符合防止再污染情形。

倉儲管制方面，所有項目未符合率均偏高，主要的問題仍是大部分業者作業場所狹小，設施受限下，因陋就簡，物品無法有效區隔、分類整理及標示，甚至貨、物品混雜堆積地面，而自主管制、紀錄則更是缺乏。這部分可運用低成本的層架即能有效增加倉儲空間，進而改善區隔、分類與標示缺乏情況，而棧板可杜絕堆放地面問題，加裝冷氣機或除溼機即可管制倉儲溫度或濕度，如此便能提升「倉儲場所設置與衛生管制」、「遵行先進先出之原則」以及「建立管制方法，確實管制溫度或濕度並記錄」項目 GHP 符合性。然而「定期檢查，並確實記錄」項目的落實，則有賴業者努力強化紀錄的觀念與習慣。產品申訴及成品回收管制方面，大部分業者缺乏相關認知，甚至認為從來無人客訴過，何須建立制度和紀錄表單?!，此部分業者應當接受教育訓練並建立正確食安觀念來改善。

最後一項是資料保存，業者對「依 GHP 準則建立之紀錄至少應保存 5 年」項目幾乎一致表示，因人手不足無暇整理，或是年紀大不會電腦，或是不知如何記錄等原因。其實運用小技巧，諸如貨單、紀錄表單等可以黏貼簿、手機照相等方式隨手或定時整理保存即可輕易達成。

二、 特定業別 GHP 規範符合要領

宜蘭休閒農業區食品業者主要有三類業別，分別是食品製造業、餐飲業(含烘焙)以及食品販賣業。

1. 食品製造業

休閒業者自行加工製造食品，如調配、醃漬、烘焙成品販售或供作餐食飲品材料者，其作業場域應符合食品製造業 GHP 規範。表二為食品製造業 GHP 規範重點項目，不符合率偏高有 2 項目，依序為「原材料可追溯來源之相關資料、紀錄並有明確標示」，「製程監控與紀錄」。這二項不符合原因依舊是業者自主管理意願不足以及缺乏紀錄表單。經由說明與協助，當業主體認整理保存資料和執行表單紀錄，除可釐清責任保護自外己外，更能透過監控與記錄，減少無謂損失提升收益，其符合率均獲大幅提升。

2. 餐飲業

有供應餐食、飲品、現場烘焙食品等休區業者，如特色餐廳，民宿，休閒農場等均屬餐飲業，其作業場域應符合餐飲業 GHP 規範。表三為餐飲業 GHP 規範重點項目，休區餐飲業者 GHP 符合性相當良好，只有部分業者「作業場所有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之洗滌殺菌設施」和「製程防止交叉汙染」2 項目不符合。前項原因是受限作業空間，致洗滌殺菌設施不完整，因遷涉建築硬體業者短期內難以改善，後者則是少數業者有交叉汙染情況，如原材料、半成品或成品置放地面(圖二)，此情況都是便宜行事或因陋就簡的結果，只要觀念認知正確都能立即或短期內改善。

3. 食品販售業

休區業者有經營販售加工食品，其販售場域應符合食品販售業 GHP 規範。休區業者主要是販售自家加工食品，大都常溫、冷藏貯存販售。表四為食品販售業 GHP 規範重點項目，僅「販賣、貯存冷凍或冷藏食品者依標示溫度分開貯存及販賣，不得超越最大裝載線」項目業者不符合情形較多，其餘多是立即或是短時間內可改善情況，如凍藏設備結霜等。

結論

宜蘭休閒農業區食品業者符合 GHP 規範最大的瓶頸，一是食品業者作業場域之建築設施多是住宅改用或是簡易建築，進行 GHP 符合性改善多數要硬體變更，在成本以及營業時間受影響考量下，業者意願有限，也盼望獲得政府補助。因此業者要在短期內改善，可透過補強或是簡易修善方法達成，但長遠而言，徹底更新硬體設施才是根本之道。再來是，宜蘭休閒農業區食品業之經營者年歲多有偏高情形，觀念守舊、認知落後，加上經營成本考量，無論設施及作業人力均顯得不足，經常因陋就簡造成自主管理意願和能力明顯薄弱。所幸多數食品業者溝通性良好，透過說明及資源協助，多已明白作業場域符合 GHP 規範的要領在於建立正確觀念與堅持執行。持續不斷地監控與記錄，可減少無謂損失，提升成本效益，而定時整理保存資料和執行表單紀錄，更有助於釐清責任，保護自己。

參考文獻

行政院衛生福利部 食品安全衛生管理法

行政院衛生福利部 食品良好衛生規範準則

張永鍾 109 年度宜蘭縣休閒農業區跨域整備與輔導計畫(二)休閒農業食品加工輔導計畫 行政院農業委員會成果報告

張永鍾 108 年度宜蘭縣休閒農業區跨域整備與輔導計畫(二)宜蘭休閒農業區食品加工業者輔導計畫 行政院農業委員會成果報告



出入口、門窗、通風口等沒有設置防止病媒侵入設施



以活動紗網改善後情形

圖一、宜蘭休閒農業區食品業者作業場區 GHP 符合性改善對照圖



食品製造業者製程中器具接觸地面且缺乏監控與記錄



餐業業者製程中器具、半成品放置地面

圖二、宜蘭休閒農業區食品業者未符合 GHP 規範情形。

表一、食品業者符合 GHP 一般性規範的重點項目

準則	範圍	食品良好衛生規範(GHP)重點
食品業者之場區及環境良好衛生管理基準	作業場區外部	地面：隨時清掃，保持清潔，無塵土飛揚。
		排水系統：經常清理，保持暢通，無異味。
		禽畜、寵物：有適當管制措施，不得進入作業區內。
	作業場區內部	樓板或天花板(或屋頂)、牆壁、支柱：保持清潔，無長黴、剝落、積塵、納垢、侵蝕或結露等情形或現象。
		地面：保持清潔，無破損、油膩、納垢或積水等情形或現象。
		出入口、門窗、通風口及其他孔道：保持清潔，設置防止病媒侵入設施。
		排水系統：完整暢通，沒有異味
		排水溝：有攔截固體廢棄物設施，並設置防止病媒侵入設施。
		空氣流通：通風良好，無不良氣味，通風口保持清潔。
		室內管路、配線：外表保持清潔。
場所清潔度管理：作業場所清潔度要求不同者，應以硬體或以時間做有效區隔及管理，並有足夠搬運空間。		
低溫儲藏設施	冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)：	
	(1)冷凍食品(原料)保持攝氏-18 度 C 以下；冷藏食品保持在 7 度 C 以下，凍結點以上，且無劇烈溫度變動。	
	(2)冷凍、冷藏(庫)櫃定期除霜，並保持清潔。 (3)冷凍、冷藏庫(櫃)，均於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄(表單)。	
供水設施	蓄水池(塔、槽)：保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。	
	(1)與食品直接接觸及清洗食品設備、用具之用水及冰塊，均符合飲用水水質標準(自來水)。 (2)飲用與非飲用水管路完全分離，出水口明顯區分。	
洗手設施	作業場所洗手設施：	
	(1)明顯位置懸掛簡明易懂洗手方法。	
	(2)洗手及乾手設備設置地點應適當，且數目足夠。	
	(3)有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等(必要時設置適當消毒設施)。 (4)設施有防止已清洗手部再受污染的設計。	
廁所	廁 所	
	(1)設置地點不會污染水源。	
	(2)門沒有正面開向食品作業場所。(有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染不在此限)	
	(3)保持整潔，沒有異味。 (4)明顯處有標示「如廁後應洗手」之字樣。	
食品業者良好衛生管理基準	人員教育訓練	定期接受食安相關及品質管理教育訓練(新進人員應先受訓)，並有紀錄。
	人員衛生管理	人員健康檢查：雇主每年主動辦理至少一次(新進人員合格始得聘僱)
		食品作業現場工作人員衛生管理：
		(1)生病受傷(A型肝炎、結核病、傷寒、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷或其他可能造成食品污染之疾病)，應主動告知現場負責人，期間不得從事與食品接觸之工作。
		(2)個人衣物、物品、飲食放置更衣場所或指定場所，不得帶入食品作業場所。 (3)工作時穿戴整潔工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩。 (4)工作中與食品直接接觸人員，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。 (5)手部保持清潔，進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，有依正確步驟洗手或(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，有立即洗淨後再工作。 (6)工作時沒有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。 (7)雙手直接調理不經加熱即可食用食品有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
	非食品從業人員：有出入管制，進入食品作業區要符合食品現場工作人員衛生管理要求。	
設備及器具	食品接觸面：保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。	
	使用與存放：使用前確認清潔，使用後清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具須避免再受污染。 清洗與消毒：有防止清洗消毒作業後清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料之措施。	
清潔及消	清潔及消毒、病媒防治環境用藥等化學物質：	

	毒物品	(1)用品符合法規，有明確標示並存放固定場所，不與食材原料及容、器具混雜，且指定專人保管及記錄用量。 (2)除維護衛生須用外，食品作業場內不得存放和使用藥劑。 清潔、清洗及消毒用工(機)具：使用後有清洗乾淨，保存於專用場所，不與食材原料及容、器具混雜。
	廢棄物處理	廢棄物放置場所： (1)食品作業場所內及其四周，無任意堆置廢棄物。 (2)依法規清除處理廢棄物；廢棄物放置場所無異味或有害(毒)氣體溢出。 (3)危害人體及食安之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，有設置專用貯存設施。
		廢棄物盛裝容器及處理機器設備：廢棄物丟棄後，盛裝容器以及處理機器設備停止運轉後，有立即清洗乾淨。
	油炸油	油炸用食用油：總極性化合物含量達 25% 以上時，不再使用，全部更換新油。
	管理衛生人員	管理衛生人員：指派管理衛生人員，按日填報衛生管理紀錄並簽名，內容包括 GHP 準則所定衛生工作。
倉儲、運輸、產品申訴及成品回收管制	倉儲管制	倉儲場所： (1)原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或適當區隔，並保留夠搬運空間。 (2)有污染疑慮之原材料、半成品或成品、物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則絕不一起貯存。 (3)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，絕無直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
		倉儲作業監控： (1)有遵行先進先出之原則，並確實記錄。 (2)有定期檢查，立即處理異狀，並確實記錄。 (3)有建立管制方法及基準，確實管制需要溫度或濕度，並記錄。
	申訴及回收管制	產品申訴案件之處理，應作成紀錄。 成品回收及其處理，應作成紀錄。
	資料保存	依 GHP 準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。

表二、食品製造業 GHP 規範重點項目

規範	範圍	食品良好衛生規範(GHP)重點
食品製造業者製程管理及品質管制基準	原材料	<p>進貨與驗收</p> <p>(1)有可追溯來源之相關資料或紀錄。</p> <p>(2)進貨有驗收程序，不合格者明確標示，並適當處理，無誤用。</p> <p>(3)暫存有避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，有建立管制方法及基準，並作紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。</p> <p>(4)使用有依先進先出原則，並在保存期限內使用。</p> <p>安全確認與檢驗：</p> <p>有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，有確認其安全性或含量符合 GHP 規範及相關法令規定。</p>
	食品添加物	<p>(1)有設專櫃貯放，專人負責管理，並專冊登錄使用種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。</p> <p>(2)使用符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規定；秤量及投料有建立重複檢核程序並作成紀錄。</p>
	食品製程	<p>製程</p> <p>(1)製程設計，使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。</p> <p>(2)製程中，食品絕無與地面直接接觸。</p> <p>(3)製程中，採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品。</p> <p>監控與紀錄：</p> <p>(1)製程中，非使用自來水時，有指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。</p> <p>(2)製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，有建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。</p> <p>檢驗及量測管制：</p> <p>(1)設有檢驗場所者，有足夠空間及檢驗設備，供進行相關檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。</p> <p>(2)設有微生物檢驗場所者，以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。</p> <p>(3)測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，有定期校正其準確性。</p> <p>(4)檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。</p> <p>(5)採簡便檢驗法，應定期與主管機關或法令規定檢驗方法核對並予記錄。</p>

表三、餐飲業 GHP 規範重點

範圍	食品良好衛生規範(GHP)重點
作業場所	(1)洗滌場所有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。 (2)廚房之截油設施，經常清理乾淨。 (3)油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。 (4)廚房有維持適當空氣壓力及室溫之措施。 (5)餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。
殺菌	有使用下列方法之一，施行殺菌： (1)煮沸殺菌：毛巾抹布 100 度 C 煮沸五分鐘以上，餐具一分鐘以上。 (2)蒸汽殺菌：毛巾抹布 100 度 C 蒸汽加熱十分鐘以上，餐具二分鐘以上。 (3)熱水殺菌：餐具 80 度 C 以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。 (4)氣液殺菌：餐具以總有效氯百萬分之二百以下之氣液，浸入二分鐘以上。 (5)乾熱殺菌：餐具 110 度 C 以上，乾熱三十分鐘以上。 (6)其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。
從業人員證照	從業人員證照： (1)符合餐飲調理烘焙從業人員，持技術證照人員比率如下： ①承攬筵席餐廳之餐飲業：百分之七十五。 ②外燴飲食餐飲業：百分之七十五。 ③中央廚房式之餐飲業：百分之七十。 ④自助餐業：百分之六十。 ⑤一般餐館餐飲業：百分之五十。 ⑥前店後廠小型烘焙業：百分之三十。 (2)持有烹調技術士證者，加入執業地餐飲相關公(工)會，並由其發給廚師證書。廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。
衛生管理	(1)製備過程使用設備及器具保持清潔，操作及維護無污染食品；必要時，應以顏色區分不同用途之設備及器具。 (2)使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。 (3)提供之餐具乾淨清潔，無脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。 (4)製備流程無交叉污染。 (5)製備之菜餚貯存及供應維持適當溫度；貯放食品及餐具時有防塵、防蟲等衛生設施。 (6)製備時段內，廚房之進貨作業及人員進出，有適當之管制。

表四、食品販賣業 GHP 規範重點

範圍	食品良好衛生規範(GHP)重點
衛生管理	現場有管理衛生人員，負責食品衛生管理工作。
	販賣貯存作業中定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時立即處理。
	食品之熱藏，溫度應保持在攝氏六十度以上。
	販賣、貯存冷凍或冷藏食品者： (1)不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。 (2)冷凍食品應有完整密封之基本包裝；冷凍(藏)食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定；包裝破裂時，不得販售。 (3)冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。 (4)冷凍(藏)食品貯存或陳列於冷凍(藏)櫃內時，不得超越最大裝載線。
	販賣、貯存烘焙食品者： (1)未包裝烘焙食品販賣時，以清潔之器具裝貯，分類陳列，並有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)供顧客選購使用。 (2)以奶油、布丁、果凍、水果或易變質、腐敗之餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，貯放於攝氏七度以下之冷藏櫃內。