

做好GHP 食在好安心

- ★ **人員** 改善從業人員習慣
- ★ **場所** 落實作業場所規範
- ★ **設施** 做好設施衛生管理
- ★ **品保** 健全品保制度推行



► GHP法源依據

依據食品安全衛生管理法第8條第1項規定「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準則。」



► 食品良好衛生規範準則 (GHP)

衛生福利部於103年11月7日公告「食品良好衛生規範準則 (簡稱GHP)」，總計11個章節46條文，涵蓋食品添加物業、低酸性及酸化罐頭食品製造業、真空包裝即食食品製造業、塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業等食品製造業等，全面納管所有食品相關之製造產業。

依照GHP從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度四大面向，將食品製造業者常見缺失進行分類如下，並以圖示說明。

► 從業人員常見缺失與改善



常見缺失：

在作業場所中，未經穿戴工作衣帽，且常未戴手套或未將手部徹底洗淨及消毒，即以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品。



未穿戴工作衣帽與手套，手腕配戴手錶



穿戴整齊之工作衣帽，清潔手套

GHP：

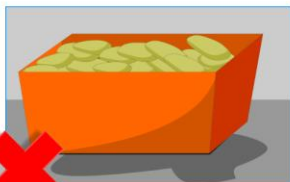
食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)；作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。

► 作業場所常見缺失與改善



常見缺失：

倉庫內物品未分類放置或原材料、半成品及成品直接放置地面



成品直接放置地面



成品離地放置

GHP：

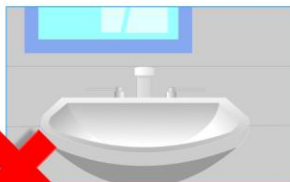
倉庫內物品應分類存放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。

► 設施衛生管理常見缺失與改善



常見缺失：

未張貼「正確洗手方法」及「如廁後應洗手」之字樣



洗手台未張貼相關提醒字樣



張貼「正確洗手方法」及「如廁後應洗手」字樣

GHP：

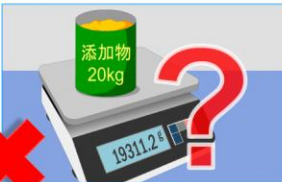
1.廁所應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。
2.洗手設施應於明顯處懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

► 品保制度常見缺失與改善



常見缺失：

溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器未定期校正



未校正的儀器量也會影響食品安全



使用合格儀器並定期檢驗

GHP：

測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。

衛生福利部食品藥物管理署網站

想了解更多相關資訊，歡迎上衛生福利部食品藥物管理署網站(www.fda.gov.tw)查詢。



廣告