



強化食品衛生管理 建立更嚴密的食安防線

資料提供 | 衛生福利部食品藥物管理署

文字撰寫 | 林怡慧

隨著飲食產業型態演變，餐飲、外送、食品製造、包裝物流等環節也日趨多元且複雜。為持續精進食品業者實施衛生管理及配合實務需求，衛福部發布修正《食品良好衛生規範準則》，全面提升管理效能，為民眾的每一道餐食把關。

守護食品安全 食品衛生管理全面進化

民以食為天，飲食安全是守護健康的根本之道。然而從工廠製造、物流配送，到餐飲製備與販售，每一處細節都藏有衛生風險，一旦疏忽，致病微生物與污染物就可能趁虛而入，導致食品中毒事件發生，威脅全民健康。

為守護食品安全，衛福部依據《食品安全衛生管理法》（簡稱食安法）第 8 條第 4 項規定，於 2014 年訂定發布《食品良好衛生規範準則》（Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP），自從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等四大面向著手，規範所有食品業者必須遵守衛生原則，確保食品不受污染、維持品質與安全的基本防線。

近年飲食產業快速發展，國人飲食習慣變化，食品供應鏈也日趨多元複雜，過去的《食品良好衛生規範準則》已不足以因應新的挑戰。為持續精進食品業者實施衛生管理及配合實務需求，衛福部於今（2025）年 6 月 4 日發布修正《食品良好衛生規範準則》，期望在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販售等過程中，強化衛生管理，守護全民飲食的安全。

提升人員衛生意識 食品安全更有保障

在本次的《食品良好衛生規範準則》修正中，首先著重的便是「人員管理」的全面升級。過去對於食品從業人員的教育訓練多依業者自律而定，規範較為鬆散，修正後明確要求新進食品



本次「食品良好衛生規範準則」修正強調「輔導先行」、「合作提升」、「創意發揮」，期望與業者攜手改善食品衛生環境。

從業人員必須接受至少三小時的衛生訓練，而在職食品從業人員每年也需完成至少三小時再訓練。透過制度化的規範，確保所有從業者都能與時俱進地掌握衛生要點。

此外，考量結核病屬於空氣傳染，而非透過食品污染引起的疾病，現已刪除體檢結核病檢查的規定，並新增在作業場所工作時，必須全程佩戴口罩，以降低飛沫污染風險，形塑更安全的作業環境。

從手部衛生開始 優化餐飲作業流程

以往餐飲業在處理即食食品時，常見食品從業人員一邊調理餐點、一邊處理現金交易，這樣的習慣容易造成交叉污染，埋下食安風險。因此《食品良好衛生規範準則》修正條文中，強調餐飲從業人員在調理即食食品時，其手部不得同時或接續接觸金錢及其他有污染之虞的物品，以培養好的食安文化。

這項規定，餐飲業者可採取多元措施落實，例如：使用夾子處理食物或穿戴手套區隔操作，

避免徒手接觸食物；將零錢盒放在攤位前，讓客人自行找錢，減少從業人員觸碰現金的機會；鼓勵導入行動支付、自助點餐等交易方式，從源頭降低手部污染風險。此外，餐飲現場也須提供完善的洗手設備，讓工作人員能夠執行洗手程序，確保手部清潔。這些措施雖看似細微，卻能大幅減少病原污染的風險，是保障消費者食用安全的關鍵環節。

此外，為避免熟食與易腐敗菜餚因貯放不當導致病菌孳生，造成食品中毒，準則中也要求業者建立時間與溫度的控管制度，烹煮完之餐食，如未有熱藏保存，餐食溫度降至 60°C 以下進入危險溫度帶時，當室溫放置時即應儘速食用，如欲放入冰箱冷藏備用，應於 2 小時內及時冷藏。

擴大納管產業 多面向強化飲食衛生安全

隨著飲食型態日益多元，食品供應鏈的樣貌早已不再局限於工廠與門市之間。外送平臺服務快速興起，成為現代人飲食不可或缺的一環，衛福部食品藥物管理署 2019 年 9 月針對外送平臺業者的運送服務，應符合食安法相關規定及資訊揭露責任訂定「網路美食外送平台業者自主衛生管理指引」，供外送平臺業者依循，本次修正《食品良好衛生規範準則》將該指引內容納入，食品外送平臺業者應負責外送員及提供食品外送過程衛生管理。要求外送員需經衛生安全教育訓練，「取得」及「交付」食品時不得抽菸、嚼

食品外送平台衛生管理規定

★ GHP 準則第 25 條 食品外送平台業者提供食品外送服務，衛生管理應符合之規定 ★

外送員



經衛生安全訓練，
作成紀錄



取得及交付食品時，
不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或其他污染食品之行為

外送前



檢查裝備
保持清潔乾淨

管理衛生人員



管理外送員
及外送箱衛生

運送過程



外送箱具密封保溫效果



避免溫度劇烈變動，並有外送時間及溫度管控之措施



外送食品應完整包覆確保食品未遭受污染之措施



違反上述規定，依食安法第 44 條規定，命「食品外送平台業者」限期改善

檳榔等，外送箱體需具備密封保溫功能、定期清潔，並指派衛生管理人員管理外送員及外送箱的衛生；物流環節則要求業者在運送過程中，外送食品完整包覆，避免溫度劇烈變動，並確保食品未遭受污染及外送時間與溫度的管理措施。

考量添加物種類繁多、用量精細，一旦管理疏漏將影響食品的品質與安全。因此本次修訂也強化販售業的食品添加物管理，增列販售食品添加物應落實專區、專冊、專人管理，確保存放明確、帳目清楚，同時針對規模較大的連鎖品牌加重責任，要求建立標準作業程序並完整保存紀錄，讓管理更具制度化與可追溯性。

罐頭食品的包裝樣態日趨多元，為接軌國際，修正「低酸性及酸化罐頭食品製造業」為「熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業」，並增列殺菌條件、pH 值量測與安全因子控管。此外，《食品良好衛生規範準則》原僅納管塑膠製品的食品器具、容器或包裝製造業，也擴大至各類材質業者，並增訂「食品用洗潔劑製造業」的製程與品質要求，多面向強化國人飲食衛生安全，保障國人健康及消費權益。

完善倉儲運輸規範 擴大適用製程及品質管理

確保物流與品質管理能無縫銜接，是落實食品從源頭到餐桌安全的最後一塊拼圖。為確保食品在運輸與儲存過程中，不會因環境因素而降低品質，《食品良好衛生規範準則》增訂倉儲、運輸條件若有變更，必須有合理原因及依據，並作成紀錄。規範倉儲過程中需定期檢查貯存物的性狀與有效日期，必要時須進行檢驗，以防止在儲存過程中變質或污染。而運輸過程也新增規範，具

[了解更多](#)

食品良好衛生規範準則 專區



冷凍或冷藏功能之運輸設備箱體，裝載冷凍或冷藏食品者，每日收貨、裝貨、理貨或卸貨時，必須抽測車輛廂體內的環境溫度，冷凍車廂內環境溫度不得高於攝氏-12℃，冷藏車廂內環境溫度則不得高於攝氏 7℃，以即時掌握配送品質，防止食品在運輸過程發生變質或品質劣化。

本次也同時修正製程及品質管制、檢驗與測量管制、文件與紀錄保存等規定，不只食品製造業，未來所有食品業者都必須將製程及品質管制作成紀錄，且相關紀錄保存至少五年，確保食品從原料到成品的每一階段皆有憑據可查，建立更嚴密的防護網。

先輔導後改善 攜手守護食品安全

為讓新修正的《食品良好衛生規範準則》能順利落地，衛福部本次採取「先輔導、後改善」的原則，倘不符合《食品良好衛生規範準則》規定，依《食安法》第 44 條規定，會先命業者限期改正，不會立即開罰，並結合地方政府衛生局資源，透過教育訓練、輔導與技術指導，協助業者落實規定。此做法的目的，不僅在於降低業者對新制的焦慮，更希望藉由建立正向溝通與支持機制，讓食品從業者從被動遵循規範，轉變為主動提升食品安全，建立良好的食安文化。 MOHW