

公共衛生必要措施（食品衛生法施行規則附表第17、第18）

<註釋> 具有法律效力的是日文的法律法規，翻譯版僅作為幫助理解的參考資料。官方詳細資料請參閱日文版的食品衛生法施行規則。

一般衛生管理相關事宜（附表第17）

任命食品衛生負責人等

- 從事法第51條第1項規定之經營者（包含適用於同法第68條第3項之情況，以下於本表稱為「經營者」），必須決定食品衛生負責人。惟，第66條之2第4項各號規定之經營者則不在此限。另，同法第48條規定之食品衛生管理人得兼任食品衛生負責人。
- 食品衛生負責人必須符合下列任一項。
 - 符合法第30條規定之食品衛生監視員或同法第48條規定之食品衛生管理人之資格條件
 - 廚師、製菓衛生師、營養士、船舶料理士，屠宰場法（1953年法律第114號）第7條規定之衛生管理負責人或同法第10條規定之作業衛生負責人或食用家禽處理事業規制及食用家禽檢查相關法律（1990年法律第70號）第12條規定之食用家禽處理衛生管理人
 - 參加都道府縣知事等舉辦之講習會或都道府縣知事等認可之正當講習會者
- 食品衛生負責人必須遵守下列事項。
 - 定期參加都道府縣知事等舉辦之講習會或都道府縣知事等認可之正當講習會，致力於學習食品衛生相關的新知識見解（限法第54條之營業（包含適用於同法第68條第3項之情況））
 - 遵守經營者的指示，從事衛生管理。
- 經營者應尊重食品衛生負責人的意見。
- 食品衛生負責人應為了遵守第66條之2第3項規定，應採取必要的預防措施，並對經營者告知必要意見。
- 處理河豚的經營者，必須交由具備河豚種類鑑別相關知識及去除有毒部位之技術等的都道府縣知事等認可人士來處理河豚，或在該人士見證下，由其他人士處理河豚。

設施衛生管理

- 應定期清掃設施及其周邊，在設施運轉時應維持乾淨的狀態，以防發生食品衛生危害。
- 生產、加工、烹飪、儲藏或販售食品或添加劑的場所，不得放置不必要物品等。
- 設施的內牆、天花板及地板應維持乾淨的狀態。
- 設施內應有充足的採光、照明及通風，並根據需要進行適當的溫度及濕度管理。
- 原則上，窗戶及出入口不得維持在開放的狀態。若要維持在開放的狀態，必須實施防止塵埃、老鼠及昆蟲等進入之措施。
- 排水溝應進行清掃，以防止固態物流入，確保排水正常，若排水溝破損，應立即維修。
- 廁所應隨時維持乾淨，並定期清掃及消毒。
- 請勿將動物飼養在處理或儲存食品或添加劑的區域。

設備等的衛生管理

- 為了保持衛生，機械用具應依其用途適當使用。
- 機械用具及其零件應洗淨及消毒，並衛生地保管在規定場所，以防金屬片、異物或化學物質等混入食品或添加劑之中。此外，發生故障或破損時，應立即維修並進行保養，以便正常使用。
- 若使用清潔劑清洗機械用具及其零件，應以適當的方法使用清潔劑。
- 溫度計、壓力計、流量計等測量器具類及用於滅菌、殺菌、除菌或淨水之裝置，應定期檢查其功能，並記錄檢查結果。
- 器具、清掃用機材及保護用具等有可能接觸食品或添加劑的物品，應在污染或每次作業結束後用熱水、蒸氣或消毒劑等消毒並乾燥。
- 關於清潔劑、消毒劑及其他化學物質，在處理時要非常小心，同時根據需要在裝有這些物質的容器包裝上標示內容物名稱等，防止混入食品或添加劑中。
- 設施設備的清掃用器材應依其用途適當使用，同時在每次使用後洗淨、乾燥，並保管在規定場所。
- 洗手設備應備有肥皂、擦手紙巾等及消毒劑，並且必須進行維護，以便適當洗手和乾燥雙手。
- 清潔設備應保持乾淨。
- 在都道府縣等之確認下兼用洗手設備及清潔設備時，則應在每次出現污染時進行清潔。
- 食品輻照業應使用化學劑量計至少每個工作日檢查一次吸收劑量，並將結果記錄保存兩年。

管理使用的水等

- 生產、加工或烹飪食品或添加劑時使用的水應為水道法（1957年法律第177號）第3條第2項規定之供水事業依同條第6項規定之專用水道或同條第7項規定之簡易專用水道供給的水（於附表第19第3號稱為「水道事業等供給的水」）或適於飲用的水。惟，用於冷卻及其他對食品或添加劑之安全性沒有影響的工序則不在此限。
- 使用適於飲用的水時，應1年進行1次以上的水質檢查，並保存成績書1年（若提供的食品或添加劑在使用或消費以前的期間為1年以上，則為該期間）。惟，若因意外災害而導致水源等有污染之虞，則應隨時進行水質檢查。
- 得知上述檢查結果未達1之條件時，應立即停止使用。
- 若使用儲水槽，應定期清掃儲水槽，保持乾淨。
- 使用適於飲用的水時，若有設置殺菌裝置或淨水裝置，應定期確認該裝置正常運作，並記錄其結果。
- 直接接觸食品的冰塊應利用從適當管理的供水系統提供，符合1之條件的水來製作。此外，冰塊須以衛生的方式處理和貯存。
- 若要再利用使用過的水，應進行必要處理，以防影響食品或添加劑之安全性。

防鼠防蟲措施

- 設施及其周圍應維持可適當進行維護管理的狀態，排除老鼠及昆蟲的繁殖場所，同時於窗戶、門扉、吸氣排氣口設置紗網、誘捕裝置及排水溝蓋子等，防止老鼠及昆蟲進入設施內。
- 1年應實施2次以上的老鼠及昆蟲驅除作業，並將實施記錄保存1年。惟，關於老鼠及昆蟲的出現場所、棲息場所及進入路徑、受害狀況，若在定期實施統一調查，並基於該調查結果採取必要措施等後，得到達成該目的之方法，則得以符合該設施之狀況的方法及頻率實施。
- 若使用滅鼠劑或殺蟲劑，應在處理時要非常小心，以防污染食品或添加劑。
- 為了防止老鼠及昆蟲造成污染，原料、產品和包裝材料等應放入容器內，保存於遠離地板及牆壁的場所。一旦打開，產品應存放在有蓋的容器中，或採取其他措施防止污染。

廢棄物及排水之處理

- 應規定廢棄物的保管及其廢棄方法之步驟。
- 廢棄物的容器應與其他容器明顯區別，並保持清潔，以防止廢液滲漏或產生異味。
- 除非認為有可能防止發生食物衛生危害外，廢棄物不得保管於處理或儲存食品或添加劑之區域（包括相鄰區域）。
- 廢棄物應存放在可以妥善管理的地方，以免對周圍環境造成不利影響。
- 對廢棄物和污水進行適當處理。

食品或添加劑處理人員的衛生管理

- 食品或添加劑處理人員（以下稱「食品等處理人員」）的健康檢查應以為防止食品衛生危害發生而掌握必要健康狀態之目的實施。
- 都道府縣知事等指示食品等處理人員應接受糞便檢查時，則應指示食品等處理人員接受糞便檢查。
- 若食品等處理人員出現下列症狀，應致力於掌握該症狀的詳細情況，並判斷是否需要就醫以及是否需要停止處理食品或添加劑的工作。
 - 黃疸
 - 腹瀉
 - 腹痛
 - 發燒
 - 皮膚的化膿性疾病等
 - 耳、眼或鼻部出現分泌物（僅限於可能感染傳染性疾病等的情況）
 - 噁心及嘔吐
- 皮膚有外傷者從事作業時，應使用具耐水性的敷料覆蓋患部。此外，有可能因嘔吐物等而遭污染的食品或添加劑應廢棄。若於設施嘔吐，應立即使用殺菌劑適當消毒。
- 食品等處理人員從事食品或添加劑的處理作業時，應穿著符合目的之專用作業服，如有需要，應戴上帽子和口罩。此外，在工作場所內應穿著專用鞋履，並且不得穿著在工作場所內使用的鞋履離開規定場所。
- 食品等處理人員不得攜帶可能妨礙洗手或導致異物混入的裝飾品或其他物品進入處理食品的場所。
- 食品等處理人員使用手套時，原則上應使用直接接觸原料等之部位為具耐水性材質的手套。
- 食品等處理人員應剪短指甲並洗手，維持手指乾淨，以防食品衛生危害發生。
- 食品等處理人員在如廁後及生鮮原料或加熱前原料的處理作業結束時，應充分洗淨並消毒手指。此外，若使用免洗手套處理生鮮原料或加熱前原料，應於作業後更換手套。
- 食品等處理人員在處理食品或添加劑時，從防止食品衛生危害的角度出發，不得作出以下行為。
 - 使手指、用具或容器包裝遭受不必要的污染。
 - 吐痰或吐口水。
 - 打噴嚏或咳嗽的飛沫混入食品或添加劑中，或有混入之虞的行為。
- 食品等處理人員不得於規定場所以外之處更衣、抽菸及飲食。
- 食品等處理人員以外的人士進入設施時，應換上乾淨的專用作業服，並遵守本項所示之食品等處理人員的衛生管理規定。

進行食品檢驗

- 1次烹飪同一食品300份或1天750份以上並提供的經營者，應於適當期間分別保存原料及烹飪完成的食品。此外，原料應以購買時的狀態保存，不得清洗和消毒等。
- 若為1的情況，則應記錄並保存烹飪食品的提供對象、提供時間（如屬運送及供應熟食的情況，則為搬出該食品的時間）及提供數量。

提供資訊

- 為了讓消費者安全飲食，經營者應致力於提供採取、生產、進口、加工、烹飪、儲藏、搬運或販售之食品或添加劑（以下於本表稱為「產品」）的必要資訊給消費者。
- 經營者得到產品的健康受害（限受到醫生診斷該症狀起因或有可能起因於該食品或添加劑。於3亦同）相關資訊及違反法律的資訊時，應致力於提供該資訊給都道府縣知事等單位。
- 經營者（限第66條之2第5項各號規定者）應收集特定保健用食品及食品標示標準第2條第1項第10號規定的功能聲稱的食品（含有指定成分等的情況除外。）的健康受害相關資訊，同時在得到有此等食品相關健康危害發生及擴大之虞的資訊時，無論2的規定，應立即將該資訊提供給都道府縣知事等單位。
- 經營者得到不可否定產品有可能造成異味或異臭發生、異物混入及其他健康危害的資訊時，應致力於將該資訊提供給都道府縣知事等單位。

回收與廢棄

- 經營者在起因於產品的食品衛生危害已發生或有可能發生時，從防止對消費者的健康造成任何危害的角度，應制定回收相關責任制度、提醒消費者的方式、具體的回收方法及向處理該食品或添加劑的設施所在地區管轄都道府縣知事等報告的步驟，以迅速且適當地回收該食品或添加劑。
- 回收產品時，應與非回收對象之產品區分，並保管回收的產品，妥善廢棄等。

搬運

- 搬運食品或添加劑使用的車輛、貨櫃等應根據需要洗淨及消毒，以防食品、添加劑或其容器包裝遭污染。
- 車輛、貨櫃等應維持乾淨的狀態，並透過維修等維持適當的狀態。
- 混載食品或添加劑及食品或添加劑以外的貨物時，為了防止遭食品或添加劑以外的貨物污染，應根據需要將食品或添加劑裝進適當的容器等，進行區分。
- 搬運過程中的食品或添加劑應進行管理，以防遭塵埃及尾氣等污染。
- 用於搬運不同食品或添加劑以及食品或添加劑以外的貨物的車輛、貨櫃等時，應利用有效的方法洗淨，並在必要時進行消毒。
- 散裝的食品或添加劑應根據需要使用食品或添加劑專用車輛、貨櫃等，並標明為食品或添加劑專用。
- 應注意搬運過程中的溫度及濕度管理。
- 應依據搬運過程中的溫度及濕度來設定配送時間，並進行適當的管理，以防超過規定配送時間。
- 以配送的方式提供烹飪食品時，應考量供膳前的時間，進行適當管理。

販售 1. 應預估販售量，決定適當的進貨量。 2. 不得以暴露在陽光直射下等不適當的溫度販售，應進行管理。
教育訓練 1. 應對食品等處理人員提供必要的衛生管理教育。 2. 為處理化學品的人員提供教育和訓練，以確保他們能夠安全地處理所使用的化學品。 3. 應定期驗證1及2中教育和培訓的有效性，並根據需要審查教育內容。
其他 1. 在防止發生食品衛生危害的必要範圍內，盡力準備和保存與所處理的食品或添加劑有關的採購來源、生產或加工狀態、裝運或販售目的地，以及其他必要事項的記錄。 2. 對生產或加工的產品進行自主檢查時，應致力於保存該記錄。

為了防止食品衛生危害發生，
特別重要的工序管理措施相關事項 (附表第18)

依據HACCP的衛生管理 1. 分析危害因素 依照食品或添加劑的生產、加工、烹飪、搬運、儲藏或販售工序，應列出可能造成食品衛生危害的因素（以下於本表稱為「危害因素」）一覽表，並制定控制這些危害因素的措施（以下於本表稱為「管理措施」）。 2. 確定關鍵控制點 為防止前項確定的危害因素的發生、將其消除或降低到可接受的水平，應確定包含採取管理措施的工序（以下於本表稱為「關鍵控制點」）。 3. 制定管理標準 應制定防止各關鍵控制點的危害因素發生、將其消除或降低至可接受水準的標準（以下於本表稱為「管理標準」）。 4. 制定監控方法 應針對關鍵控制點的管理制定連續或高頻度掌握其實施情況（以下於本表稱為「監控」）的方法。 5. 制定改善措施 應針對各關鍵控制點制定監控結果顯示偏離管理標準時的改善措施。 6. 制定驗證方式 應制定定期驗證前述各項規定措施內容有效性的步驟。 7. 製作記錄 應依經營規模及業態建立前述各項規定措施內容的相關文件及其實施紀錄。 8. 法令第34條之2所定義的經營者 法令第34條之2所定義的經營者（包括按第66條之4第2號規定的規模生產添加劑的企業經營者。），依其處理的食品特性或營業規模，簡化前述各項事項並採取必要的公共衛生保障措施。
--