

設廠標準六、壹、一

食品工廠建築及設備之設置標準

中華民國六十二年二月十五日經濟部經（六二）工字第○四○五○號公告訂定發布

中華民國六十二年六月經濟部經（六二）工字第一六〇七四號公告修正第二十條第三十條條文

中華民國六十三年六月二十八日經濟部經（六三）字第一六四八一號修正發布第九條條文

中華民國六十三年九月二十日經濟部經（六三）三字第二四七八七號修正發布第四條條文

中華民國六十三年十月二十二日經濟部經（六三）工字第二七二〇〇號公告增列大型金屬罐裝所筒罐頭工廠應具備加工及檢驗設備之規定

中華民國六十四年七月二十一日經濟部經（六五）工字第一六四九六號公告「冷凍烤鰻」工廠列入食品工廠建築及設備之設置標準管理並修正

中華民國六十五年二月二十四日經濟部經（六五）工字第○四七二五號公告修正第八條第二項第六、八、十三款加工設備之規定

中華民國六十六年九月二十九日經濟部經（六六）工字第二八七四三號令修正發布

中華民國六十七年十二月十三日經濟部經（六七）三字第四〇〇一八號令修正發布第八條第一款條文

中華民國六十九年九月十七日經濟部經（六九）工字第三二二三三號令修正發布

中華民國七十一年十二月十八日經濟部經（七一）工字四七二七五號令修正發布

中華民國七十二年三月二十六日經濟部經（七二）工字第一一七三〇號令修正發布增訂第二十二條、第二十三條條文，原第二十二、二十三條改為第二十四、二十五條
中華民國七十二年四月三十日經濟部經（七二）工字第一六五一號令修正發布第十三條條文

第一章 通 則

第一條

本標準依工業輔導準則第四條規定訂定。

食品工廠建築及設備之設置，除法律另有規定外，依本標準之規定。本標準未規定者，依工廠完全衛生設施規則之規定。

第二條

第二章 專業食品工廠之基本共同標準

左列食品工廠，訂為專業食品工廠。

- 一、罐頭食品工廠。
- 二、冷凍食品工廠。
- 三、製茶工廠。
- 四、蜜棧鹽漬工廠。
- 五、飲料工廠。
- 六、醬油工廠。
- 七、乳（奶）品工廠。
- 八、味精工廠。
- 九、食用油脂工廠。

第四條

十、脫水蔬果工廠。

十一、餐盒及即食食品工廠。

十二、特殊營養食品工廠。

食品工廠之廠區環境應符合左列規定：

一、廠區四週環境應隨時保持清潔，並築有通暢之排水溝和堅固之圍牆。廠房週界應保留適當空地並應鋪設水泥或柏油地面且酌予綠化，保有優美環境。

二、廠區內不得有不良氣味、有害（毒）氣體、煤煙、塵埃、臭水溝、垃圾堆置場或其他有礙衛生之場所。凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，必須妥善處理排放。

三、廠區內不得設有住宅、住戶、禁止養家禽、家畜。員工宿舍及附設之餐廳，需與加工場隔離。

四、廠區內所搭建之車庫、車棚等停車場，必須有照明設備，鋪設水泥地面和安裝水龍頭，以利洗刷。

食品工廠之廠房，原則上包括辦公室、原料處理場、加工或調理場、檢驗或研究室、包裝室、倉庫、機電室、鍋爐室、修護室、更衣消毒室、餐廳、單身宿舍及廁所等。

前項各項建築物必須堅固耐用並有適當之高度。凡使用性質不同之場廠，應個別設置或隔間獨立，其建築並應符合左列規定：

一、牆壁：原料處理場、加工或調理場等建築物之牆壁和牆柱，應有一公尺以上貼白磁磚，以利洗刷。

二、地面：原料處理場、加工或調理場、包裝室建築物之地面，應採用耐酸磚或磨石子、水泥磚、紅鋼磚等不透水材料鋪設。地面應有良好之排水斜度，無虞局部積水並設有完整之排水系統。

三、屋頂：食品工廠之廠房建築物，其為鋼筋磚造者，以平頂式為原則，屋頂須塗抹白漆。其為構架拱型或V型者，應鋪以白色屋頂板，以防止蜘蛛結網，附着灰塵、鐵銹或黴菌等不潔物而影響衛生。

四、光線：食品工廠之廠房除倉庫外，其他各項建築物必須有足夠光源。加工場所，採取日光之窗戶面積應為地面積五分之一左右，加工場所內並應裝置燈光，工作臺面或調理臺面應保持二〇〇米燭光以上，機器設備臺面應保持一〇〇米燭光以上。

六、壹、一 食品工廠建築及設備之設置標準

第六條

五、通風：廠房建築物必須通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備。如有密閉之加工室或包裝室，則應有空調設備。

六、門窗：食品工廠廠房建築物之窗戶及進出口通道門戶，均需裝設紗窗、自動關閉之紗門或空氣簾，並經常維持完整和清潔。惟製茶、食油、味精、鹽漬、蔬果工廠得視需要辦理。

七、排水溝：廠房內部之排水溝，須深淺適度並有斜度，以防止逆流並無淤積之虞。水溝上一律加活動金屬蓋或水泥蓋板，以利清掃。排水溝之出口處應有防止鼠類、昆蟲及有害生物之侵入設備。

八、倉庫：原料倉庫及成品倉庫應分別設置或予獨立，庫內地而應較庫外為高並採用不透水材料建築。庫內所設之棧板須足以配合存貨及生產作業之需要。

九、廁所：廁所成為沖水式，設有防蟲、防蛆、通風設備。廁所之門不得正向食品加工或調理場並保持相當距離。其建築地點應距水井（源）二十公尺以上。

食品工廠製造衛生和用水應符合左列規定：

一、食品在製造過程中可能接觸之容器、器具及有關食品製造之設備，應採用不銹鋼或陽極處理鋁、或無毒塑膠等耐水性材料製作，不可使用鉛、鐵、銅及有毒化學材料之物品。

二、廠內各種食品製造之設備須有系統排列，保持適當距離和足夠操作之工作空間。容器、器械等用具，應有清潔衛生之存放場所。

三、食品工場應具備足夠數量之工作服、工作帽或髮網、手套等供給製造人員穿戴。從事食品製造人員體膚、四肢有出疹、膿瘡外傷等未癒者或患有傳染性皮膚疾病者應絕對禁止從事製造食品。

四、原料處理場、加工或調理場、廁所、更衣消毒室、員工休息室及餐廳等進出口處，應設有洗手臺及足夠數目之水龍頭（水龍頭以腳踏式臂動式為佳）供員工洗手使用。其最低數目不得少於該工作場所最高工作人員之十分之一。凡人數超過二百人以上時，其超過部分為二十分之一。洗手臺內外應砌白磁磚。

五、食品工廠用水直接用於食品製造時，必須符合飲用水標準，不論地下水或自來水，均應以自動加氯消毒器加氯消毒，經消毒後水中之餘氯，應視用水性質之不同而適當調整，但至少需在0.2ppm以上。

第六、食品工廠應設檢驗或研究室，專責維護品質，改進生產技術和發展新產品。

第七條 食品工廠不得使用多氯聯苯或含有多氯聯苯之化學物質及任何有毒之熱媒。凡政府規定不得使用防腐劑、漂白劑之產品，不得使用防腐劑、漂白劑。產製食品如需使用食品添加物，應依政府頒訂之「食品添加物規格標準」之規定添加使用。

第八條 食品工廠所僱用之技術員需符合左列規定：

一、食品工廠應僱用大學及三專畢業曾修習有關課程或高職以上學校、高中畢業具備食品製造經驗四年以上者為技術員，分別掌管生產製造、品質管理及衛生安全工作。（鳳梨、洋菇、蘆筍、竹筍、蕃茄罐頭工廠之專門技術人員依第十二條規定辦理。）

二、生產製造技術職員，專以掌管原料處理、加工製造及成品包裝工作。品質管理技術職員，專以掌管原料、製造及成品包裝等處理過程中有關品質管制標準及檢驗、化驗、追蹤執行等工作。衛生管理技術職員掌管廠內外環境衛生，用水衛生管生管理、廢棄物處理、細菌檢查、員工個人衛生。安全管理人員掌管工廠安全、防護等工作。

三、食品工廠之技術職員及技術助理，應於到廠後三年內參加政府單位或研究機構、化驗檢驗機構、企業管理中心等單位實習受訓，接受專業知識並持有結業證明。

第九條 四、低酸性罐頭食品之殺菌技術管理員及殺菌操作員，均須符合「低酸性食品罐頭殺菌規範」之規定。食品工廠之電機、鍋爐修護設備應符合左列規定：

一、食品工廠應具備配電、供電及修護電氣等設施。所僱用之技術員工須按有關規定領有執照者充任。

二、廠房內所設之電線、電纜等應依電力公司裝配電規定並以安全及不礙衛生為原則。

三、鍋爐室應寬敞，鍋爐之周圍除裝配管路及存放常用檢修工具箱外，不得堆置任何物品。鍋爐須每年經工礦安全檢查單位檢查合格，操作人員亦應經專業訓練合格人員充任。

四、鍋爐使用之氣體重油或生煤燃料，應有存儲設施，使用操作應妥慎，使達成完全燃燒。煙肉排煙濃度不超過林格曼二號，且煙肉高度須離地十八公尺以上，以資擴散所產生之多量二氧化硫（ SO_2 ）。

五、冷凍食品工廠之冷凍機房應單獨設立，指定專責人員負責冷凍機之正常運轉及安全維護工作。

六、食品工廠之供水管、蒸氣管及冷卻水管等設備，必須裝設牢固、安全。各種管路之裝配需以顏色區別。

七、食品工廠所設之修護室，應光線充足，空氣流通。各種檢修工具、備用材料須有固定位置排放，經常保持整齊和清潔。

八、食品工廠應依勞工安全衛生法設置醫療單位。

九、食品工廠應備有足量及有效期限之滅火器（彈），並懸掛於各建築物之牆壁、牆柱、走廊或通道之兩旁。

第十條

十、食品工廠應設警衛室或值夜室並指定專責人員執行任務，以隨時協助工廠控制安全防護等警衛工作。食品工廠之廢棄物處理需符合左列規定：

一、固體廢棄物如渣、殼、屑、及碎片等應以不透水容器隨時清除，不得散置以免污染地面或散發惡臭孳生蠅、蛆。碎玻璃片、鐵屑及塑膠製品等廢棄物，應有專用垃圾箱，統一毀棄。

二、食品工廠液體廢棄物如廢液、油污及廢水應自行設置處理設施，經處理至符合工廠放流水標準後，始得排放。

三、凡有毒化學品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等，有直接危害人類健康者應專案處理，不得任意投棄。

第十一條

第三章 專業食品工廠之生產設備檢驗設備及基本設施標準

罐頭食品工廠應具備左列共同生產及檢驗設備：

一、生產設備：

(一)鍋爐：

1. 鍋爐間地點：鍋爐間應與加工場所隔離，燃料堆放場應有固定場所，以不妨礙工廠安全及整潔為原

則。

2. 鍋爐能量：鍋爐能充份供給加工廠所需之蒸汽，每標準箱以四十五公斤為標準，但其蒸發量每小時最低不得少於一〇〇公斤。

3. 鍋爐應經安全檢查合格，其限制壓力不得低於 8.0kg/cm^2 。殺菌操作期間，通至工廠之蒸汽主管壓力不得低於 6.0kg/cm^2 。

(二) 原料洗滌設備：蔬菜、水果之洗滌應有浸漬、噴洗攪拌、振盪、迴轉或水流循環等裝置為原則。浸洗槽應為白色或淺色磁磚貼面水泥槽或不銹鋼金屬槽，並裝置供水口及排水口，其供水口之高度不得低於浸漬槽之最高水面。

(三) 殺菁機（附冷却設備）：蔬菜加工，應有熱水或蒸汽自動殺菁機。其與食品接觸面應為不銹鋼製作並附正確之溫度計，能控制殺菁時間及溫度。

(四) 調理臺及調理工具：調理臺面應採用不銹鋼製作，調理工具不得使用竹、木等易生黴菌之材料製作，調理臺間行距不得少於二公尺。

(五) 脫氣箱：無真空封蓋機或噴氣式封蓋機之工廠應有脫氣箱之設備，可為長鏈式或齒輪式。其長度應適宜，並附正確之溫度計，能控制脫氣時間及溫度。

(六) 動力蓋機：至少二臺，捲封性能良好，並有捲輪及軋頭備件。

(七) 殺菌設備：至少二臺，應符合低酸性食品罐頭殺菌規範中之有關規定。酸性食品可用常壓連續式殺菌機，低酸性食品應使用加壓殺菌釜或加壓連續式殺菌機。殺菌釜數量應視實際需要情形設置。

(八) 蒸汽洗滌槍。

(九) 冷却設備：應有自動連續冷却機、冷却槽或釜內冷却設備。冷却槽應用水泥、鋁、不銹鋼或其他防銹材料製作。冷却槽邊至少高出地面〇·五公尺，槽邊上緣應向外側微傾斜長寬度適宜，並附自動送罐鏈或吊車設備，且有供水管及排水口。產製三號罐以上（包括三號罐）大型罐時，應有加壓冷却裝置。

(十)鹽水或其他填充液調配設備：應使用不銹鋼、陶、磁或無毒塑膠容器製作，並應附過濾設備。不得使用木桶，如使用鹽錠機（附烘乾機及混合機）者，可免有鹽水調配設備。

(十一)罐蓋標誌打印機或瓶蓋標誌打印機。

(十二)空罐噴洗設備：應有使用熱水或蒸氣噴洗之空罐洗機。

(十三)冷藏庫：蔬果類、水產類與畜產類罐頭食品之製造，必需分別設置冷藏庫，其他罐頭食品可按需要設置。冷藏庫之面積不得少於十六平方公尺（約五坪），容積不得少於四十八立方公尺。裝滿時具有攝氏〇—四度之能力。以冷凍水產為原料製罐時，需有冷凍庫，冷凍庫之溫度應能保持攝氏負十八度以下，以保持原料之新鮮度。

(十四)凡產製特一號以上（不含特一號）大型金屬罐頭工廠不受本條第(三)(五)(六)(七)(九)(十)等項之限制，惟應具備左列專用設備。

1. 蒸煮或水燙設備。
 2. 蒸煮或熱水殺菌設備。
 3. 熱水罐裝設備。
 4. 封蓋機或鐔封設備。
- (十五)水產類、畜產類、果蔬類罐頭之製造，應有單獨之場所與設備不得混合使用，惟封罐後之設備得共同使用。

二、檢驗設備：

(一)一般罐頭食品工廠應具備左列檢驗設備：

1. 定溫箱：二臺以上。
2. 固定之開罐器。
3. 秤量器：（感度一毫克及〇·一公克以下）。
4. 罐頭真空測定器及耐壓測定器（Can tester）。

第十二條

鳳梨、洋菇、蘆筍、竹筍、蕃茄罐頭工廠專門技術人員、基本設施及生產設備：

5. 溫度計：應有攝氏0—100度水銀溫度計若干支。
 6. 糖度計 (Brix hydrometer)、鹽度計 (Salimeter) 及糖度折射計 (Refractometer)。
 7. 餘氯測定器。
 8. PH定器或試紙。
 9. 捲封測定尺 (Seam Scale) 及捲封測微器 (Micrometer)。
 10. 放大鏡五—10倍。
 11. 一般化學分析用玻璃儀器。
 12. 給水裝置及洗滌等設備。
- (二) 洋菇及蘆筍罐頭工廠檢驗室面積不得少於卅三平方公尺 (約十坪)，除應具備食品工廠建築及設備之設置標準中規定一般罐頭食品工廠檢驗設備外，並應具備細菌檢查設備，洋菇罐頭工廠另應有洋菇蟲體檢查設備。

(三) 特一號以上 (不含特一號) 大型金屬罐裝竹筍罐頭工廠檢驗設備：

1. 秤量器。
2. 罐頭真空測量器。
3. 罐頭耐壓測定器。
4. 溫度計。
5. 鹽度計。
6. 餘氯測定器。
7. PH測定器或試紙。
8. 捲封測定尺及捲封測微器、或捲封投影儀。
9. 一般化學分析用玻璃儀器。

六、壹、一 食品工廠建築及設備之設置標準

一、專門技術人員：

- (一) 製造技術人員：應為大專食品加工有關科系之專任人員，負責製造生產工作。
- (二) 品質管制人員：應為大專食品加工、品質管制有關科系畢業，經品質管專門訓練合格之專任人員，或大專畢業從事食品品質管理工作二年以上經驗，並經品質管專門訓練合格之專任人員，負責品質管理工作包括原料管制、製造管制、成品管制、包裝管制、開罐檢驗、保溫試驗及其他有關品質管制工作。
- (三) 衛生管理人員，應為大專食品、醫、藥、護理、衛生等有關科系畢業之專任人員，駐廠管理工廠衛生及員工個人衛生訓練工作，包括：廠內外環境及設施衛生、原料衛生、用水處理及消毒、廢棄物處理並監督食品製造、加工、調配有關過程及工作人員之衛生管理。
- (四) 殺菌技術管理人員：應為大專畢業或相當大專畢業程度（高中、高工、高農、高商畢業具有三年以上實際工作經驗），並經經濟部認可之殺菌技術管理班訓練合格者，負責工廠殺菌系統生產管理工作。
- (五) 殺菌釜操作人員：應為國中畢業或相當國中畢業程度，並經經濟部認可之殺菌釜操作班訓練合格者，負責殺菌釜操作、記錄、保養等工作。
- (六) 封蓋機操作人員：應為國中畢業或相當國中畢業程度，經專門訓練合格或有三年以上封罐之工作經驗者，負責封蓋機之操作、記錄、保養等工作。
- (七) 倉庫管理人員：倉庫應有專人負責管理。

二、鳳梨罐頭工廠之基本設施及生產設備：

- (一) 鳳梨除芯、剝皮機。
- (二) 鳳梨切片機。
- (三) 糖液自動注入機。
- (四) 自動連續式殺菌機及冷却機（附溫度計及自動溫度紀錄儀）。
- (五) 罐頭自動標貼機。
- (六) 顯微鏡（一、五〇〇倍）及哈威德式黴菌測量玻璃片（Howard Mold Chamber）

(七) 糖度折射計一套 (Refractometer)

(八) 果汁機 (Blender)

三、洋菇罐頭工廠之基本設施及生產設備：

(一) 應有充份的水源，其用水量之最低標準為每標準箱不得少於二八〇公升（七十五加侖）。

(二) 鍋爐能量：每小時蒸發量不得少於二、〇〇〇公斤，年產量超出三萬標準箱部分者，每超出五千標準箱，每小時蒸發量應增加二五〇公斤。

(三) 原料場面積：

原料場面積至少應為三三〇平方公尺（約一〇〇坪）。年產量超出三萬標準箱部分者，每超出一萬標準箱應增加二三·一平方公尺（約七坪）。

(四) 加工場面積：

加工場面積至少應為四八七平方公尺（約一五〇坪）。年產量超出三萬標準箱部分者，每超出一萬標準箱應增加八三平方公尺（約二五坪）。

(五) 應有專門貯存空罐之場所，其面積標準不得小於前項規定加工場面積之四分之一。

(六) 成品倉庫：應在廠區內，建築堅固，能避開蒸氣管線及潮濕空氣，有防熱、防濕及防鼠裝置，保持低溫，通風良好。倉庫內牆壁高度不得低於四公尺，地面應為水泥構築，庫內地面應較外地面為高，並有充足之棧板，其面積以不小於四項規定之加工場面積。

(七) 工人休息室：其面積足供工人休息及用膳之用，應在一三〇平方公尺（約四〇坪）以上，並應有洗手設備。

(八) 冷藏室：其面積不得小於十六平方公尺（約五坪）。年產量超出三萬標準箱部分者，每超出二萬標準箱應增加三·三平方公尺（約一坪）。

(九) 原料洗滌設備（包括原料加壓洗滌機）：至少二座。

(十) 原料揀選及修整流廊（九〇公分寬五四〇公分長）：至少應有二條。

六、壹、一 食品工廠建築及設備之設置標準

(二) 洋菇原料大小選別機（自動九〇公分寬三六〇公分長）：不銹鋼製至少一臺。

(三) 殺青機（九〇公分寬三六〇公分長）：至少二臺，並附正確之溫度計，其與食品接觸面積為不銹鋼製，殺青後應有冷卻設備。

(四) 洋菇分級機（自動九〇公分寬三六〇公分長）：至少一臺，其與食品接觸面應為不銹鋼製，供洋菇原料殺青後之分級用。

(五) 切片機：不銹鋼製，「切片用」附揀選流廊及裝罐臺至少一臺，「碎片用」附揀選流廊及裝罐臺至少一臺。

(六) 選別裝罐流廊（九〇公分寬五四〇公分長）：年產量在三萬標準箱以上，十萬標準箱以下者至少二條。年產量在十萬標準箱以上者至少四條。

(七) 震盪洗蟲機：至少二臺。

(八) 罐頭封蓋後噴洗設備：應罐身及罐底蓋均能噴洗潔淨。

(九) 罐頭冷卻後吹乾或拭乾設備：至少一臺，應罐身及罐底蓋皆能吹乾或拭乾。

(十) 殺菌釜：殺菌釜數量應與鍋爐能量及生產數量相配合。洋菇罐頭工廠至少應設五臺，年產量超出三萬標準箱部份者，每超出八千標準箱應增設一臺。上述殺菌釜所需臺數，其規格均按直徑九〇公分長一五〇公分計算。上述殺菌釜並應能耐每平方公分二·一公斤以上之壓力而不漏氣，部份殺菌釜應裝置加壓冷卻設備，以供大型罐殺菌後之加壓冷卻用。

(十一) 罐頭自動貼標機：應性能良好，罐型可以調換，至少一臺。

四、蘆筍罐頭工廠之基本設施及生產設備：

(一) 應有充足的水源，其用水量之最低標準為每標準箱不得少於二四六公升（六五加侖）。（鍋爐能量：每小時蒸發量不得少於二、〇〇〇公斤。年產量超出三萬標準箱部份者，每超出五千標準箱每小時蒸發量應增加二五〇公斤。

(二) 原料場面積：

至少應爲三三〇平方公尺（約一〇〇坪）。年生產量超出三萬標準箱部份者，每超出一萬標準箱應增加二三・一平方公尺（約七坪）。

(三)加工場面積：

至少應爲四八七平方公尺（約一五〇坪）。年生產量超出三萬標準箱部份者，每超出一萬標準箱應增加八三平方公尺（約三五坪）。

(四)應有專門貯存空罐之場所，其面積標準不得小於前項規定加工場面積之四分之一。

(五)成品倉庫：應在廠區內，建築堅固，能避開蒸氣管線及潮濕空氣，有防濕及防鼠裝置，保持低溫，通風良好。庫內邊牆高度不得低於四公尺。地面應爲水泥構築，庫內地面較庫外地面爲高，並有充足之棧板，其面積以不小於(四)項規定加工場面積。

(六)工人休息室：其面積應足供工人休息用膳之用，應在一三〇平方公尺（四〇坪）以上，並應有洗手設備。

(七)冷藏室：其面積不得少於三三平方公尺（約十坪）。年生產量超出三萬標準箱部份者，每超出一萬標準箱應增加三・三平方公尺（約一坪）。

(八)原料加壓沖洗設備。

(九)削皮臺（九〇公分寬六九〇公分長）：至少三臺。

(十)原料預冷及預洗設備：至少一臺，其預冷水溫度應爲攝氏十五度以下。

(十一)殺菁機（附冷卻設備）：至少二臺，其與食品接觸面應爲不銹鋼製，並附正確之水銀溫度計，能控制筍尖殺菁時間及溫度，其所附冷卻設備應能達到迅速冷卻效果。

(十二)選別裝罐流廊（九〇公分寬五四〇公分長），年產量在三萬標準箱以上十萬標準箱以下者，至少二條。年產量在十萬標準箱以上者，至少四條。

(十三)罐頭封蓋後噴洗設備：應罐身及罐底蓋均能噴洗潔淨。

(十四)殺菌釜：其數量應與鍋爐能量及生產數量相配合。蘆筍罐頭工廠至少應設四臺。年產量超出三萬標準

六、壹、一

食品工廠建築及設備之設置標準

箱部分者，每超出一萬二千標準箱應增設一臺。上述殺菌釜所需臺數，其規格均按直徑九〇公分長一五〇公分計算者，殺菌釜並應能耐每平方公分二·一公斤以上之壓力而不漏氣，部分殺菌釜應製置加壓冷却設備，以供大型罐殺菌後之加壓冷却用。

(由)罐頭自動貼標機：至少一臺，應性能良好，罐型可調換。

五、竹筴、蕃茄罐頭工廠之基本設施及生產設備：

(一)水源：應有充份的水源，其用水量之最低標準為每標準箱不得少於二四六公斤（六五加侖）。

(二)鍋爐能量：每小時蒸發量不得少於二、〇〇〇公斤（桶筴工廠不得少於一、〇〇〇公斤）。

(三)原料場面積：至少應為三三〇平方公尺（約一〇〇坪），（桶筴工廠至少應為二三一平方公尺，約七〇坪）。

(四)加工場面積：至少應為四八七平方公尺（約一五〇坪），（桶筴工廠至少應為三三〇平方公尺，約一〇〇坪）。

(五)應有專門貯存空罐之場所，其面積不得少於前項規定加工場面積之四分之一。

(六)成品倉庫：應在廠區內建築堅固，能避開蒸汽管線及潮濕空氣，有防濕及防鼠裝置，保持低溫、通風良好之倉庫。庫內邊牆高度不得低於四公尺，地面應為水泥構築，庫內地面較庫外地面為高，並有充足之棧板，其面積以不小於四項規定加工廠面積。

(七)冷藏室：其面積不得少於三三平方公尺（約十坪），（專製桶筴之工廠，可暫免設）。

(八)專用設備：竹筴罐頭自動剝皮機、蒸煮或水煮設備。

蕃茄罐頭（含整粒、糊泥）為原料加壓沖洗設備、自動選別流廊、黴菌檢查設備、殺菌機。蕃茄糊（泥）另加真空濃縮設備及裝罐機。

冷凍食品工廠之基本設施、生產設備、檢驗設備及安全措施：

一、基本設施：

(一)原料處理場：原料場均應與加工場相連，有原料遞送口相通，場地面積不得少於六十五平方公尺。冷

凍肉類工廠原料場應有吊掛設備，室內溫度在攝氏四度至零下二度之間並備有溫度計。

(二)加工處理場，應與凍結室相鄰，場內有調理臺或自動調理臺，面積不得少於二〇〇平方公尺，場內具有冷、熱水管及龍頭裝置。若產製調理食品，應設置調理室，並有良好的排氣設備。

(三)凍結室：溫度在攝氏負四十度（ -40°C ）以下，並有自動溫度記錄設備。

(四)包裝室：產品之包裝，應有獨立或專用之場所與設備。

(五)凍藏室：

1. 凍藏室溫度，在裝滿時，應保持在攝氏負二十度（ -20°C ）以下，室內備有溫度計及測溫設備。

2. 室內地面應置有棧板。

3. 面積不得少於二〇〇平方公尺。

4. 若生產蔬果、水產、肉類、烤鰻及調理等食品時，應分別儲藏。

(六)更衣及洗手消毒室：更衣室應設於加工處理場旁，與加工處理場有門相通，男女更衣室應分開。室內分設有工作衣帽架、衣櫃、鞋架、洗手台及消毒小盒或槽、刷子、液體肥皂、消毒劑、毛巾及毛巾架、手套架、刷鞋槽、固定泡鞋池，更衣室及洗手消毒室之面積視需要設置。

(七)鍋爐：經主管機關檢查合格，發給合格證書者。

(八)冷凍食品分蔬果、水產、肉類、烤鰻及調理食品等五類，應有個別之場所及設備。冷凍水產工廠兼製冷凍烤鰻者，其調製及包裝場所，應分別獨立設置。至於冷凍蔬果、水產或肉類之工廠，以其所產產品為主要原料，產製調理食品時，原料處理場得共同使用。但冷凍食品（除冷凍烤鰻另有規定外）工廠如為經營需要及充分利用生產設備而生產不同之產品時，應於產製前嚴密消毒並報請主管機關檢查。

二、生產設備：

(一)凍結裝置：應屬性能良好之快速凍結裝置。

(二)原料洗滌設置：蔬菜、水果、水產之洗滌，以加壓噴水洗滌或採用攪拌、振盪、迴轉、循環水流等設置，漫洗池應為磁磚貼面水泥槽或不銹鋼金屬槽，並有供水及排水口。

六、壹、一

食品工廠建築及設備之設置標準

(三)殺青機及冷却設備：冷凍蔬菜工廠必備，殺青機以不銹鋼或鋁製作，附有正確之水銀溫度計，冷却設備係供殺青後急速冷却用。

(四)烤鰻機：冷凍烤鰻工廠必備。

(五)禦寒衣帽。

(六)冷凍車：自備或長期訂約租用，其溫度能維持品溫在攝氏負十八度以下者。

(七)蒸汽洗滌槍。

三、檢驗設備：

(一)餘氯測定器。

(二)一、五〇〇倍以上顯微鏡。

(三)二十倍以上擴大鏡。

(四)一般細菌及大腸檢驗設備：包括(1)高壓殺菌釜(2)乾熱滅菌器(3)定溫保溫箱(4)細菌計數器(5)無菌箱(6)白金絲(7)培養皿(8)試管等玻璃儀器。

(五)產品品溫測定用儀器。

(六)秤量器(感度一毫克以下)。

(七)取樣用電鑽及檢針(冷凍水產及冷凍肉類工廠必備)。

(八)氧化酸素測定設備、PH測定計、糖度計(冷凍蔬果工廠必備)。

(九)遠心分離機。

(十)菌落放大器(冷凍烤鰻工廠必備)。

四、安全措施：

(一)作業指示燈：在凍結室及冷藏室外裝置。

(二)警鈴：應裝在冷凍機房或其他適當地點，警鈴開關應裝在凍結室及冷藏室內，以備作業人員求救之用。

(三)冷凍機械及冷凍裝置每年應辦理安全檢查及定期保養。

第十四條

製茶工廠之基本設施及生產設備：

一、基本設施：

(一) 製茶工廠應設置防濕防照之倉庫，其面積為紅茶、綠茶六十五平方公尺以上，半發酵茶二〇平方公尺以上。

(二) 評茶設備乙套（包括評茶台、審茶杯、茶盤、茶樣罐、計時錶、湯匙、電爐煮水壺及湯渣桶等）。

二、生產設備：

(一) 紅茶工廠：

1. 萎凋槽。

2. 切菁機或螺旋壓榨機一臺。

3. 九〇公分揉捻機二臺。

4. 甲型解塊機一臺

5. 發酵室或台及有關設備。

5. 自動式乾燥機一臺。

(以上係粗製設備)

7. 篩分機一臺。

8. 拔莖機一臺。

9. 切斷機一臺。

10. 風選機一臺。

11. 吸塵設備。

12. 拼堆場六十五平方公尺以上。

13. 裝箱機一臺。

(以上係精製設備)

六、壹、一 食品工廠建築及設備之設置標準