



一般公告 / 企業指引	
預告訂定「食品工廠及食品製造場所之場區動線規劃作業指引」草案	
發文機關：衛生福利部	發文字號：衛授食字第1131300435號
發文日期：2024.06.06	生效日：草案，擬訂中。
重點簡述	<p>合理的動線設計可以提高生產效率，減少交叉污染之虞，確保產品的安全性和品質，並提升員工的工作效率與滿意度。</p> <p>一. 清潔度區分：食品業者確認食品作業場所內所需設置的區域後，將各區域依清潔度高低區分，清潔度由高至低依序為清潔區、準清潔區及一般作業區。</p> <p>二. 四流（人流、氣流、水流、物流）的動線設計，應避免交叉路線，以單一方向行進為原則。</p> <p>1. 人流、氣流、水流：從清潔度高往清潔度低之區域。</p> <p>2. 物流：從清潔度低往清潔度高之區域。</p> <p>三. 時間區隔方式</p> <p>1. 如作業場所空間有限，無法以有形之措施，隔離不同性質的區域，可採無形之區隔方式，如時間區隔。</p> <p>2. 時間區隔為藉由時間前後順序或週期性，將相同空間區分為不同作業流程</p> <p>3. 每段作業流程結束後，應澈底清潔；必要時可消毒清潔，以避免交叉污染</p>
內容詳見 官方網址	https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=5072&id=30588