



# 一般公告 / 食品廠廠區動線規劃指引



## 公告「食品製造業者之作業場所動線規劃作業指引」

發文機關：衛生福利部

發文字號：衛授食字第1131303119號

發文日期：2024.12.25

生效日：2024.12.25

### 重點簡述

- 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。
- 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**。
  - 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**。
    - 1. **人流、氣流、水流**：從清潔度高往清潔度低之區域。
    - 2. **物流**：從清潔度低往清潔度高之區域。
  - 三. **時間區隔方式**
    - 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**。
    - 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**
    - 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**

內容詳見  
官方網址

<https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=3&id=30869>