



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

1

食品用洗潔劑相關規定說明

內容:

1. 前言
2. 食品用洗潔劑業者適用之法規(食安法、GHP管理)
3. 食品用洗潔劑衛生標準介紹



114年6月

本說明會期許

2

食品業者參加後

- 了解食品用洗潔劑相關法規及如何搜尋法規
- 了解食品良好衛生規範準則之內容
- 了解食品用洗潔劑衛生標準之內容

前言

3

- 食品業者指的是什麼？
- 從事那些作業會被歸屬在食品業者範圍內呢？



指從事**食品**或**食品添加物**之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出；或從事**食品器具**、**食品容器或包裝**、**食品用洗潔劑**之製造、加工、**輸入、輸出或販賣**之業者。

食品器具、容器包裝：

指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具、器皿、容器或包裹物。



前言

4

Google

洗潔劑

× | 🔊 | 🔄 | 🔍

⚙️

☰

登入



威靈頓



小蘇打洗



奶瓶清潔



泡舒



消委會



小獅王



潔士



酵素



奶瓶蔬果



浴室清潔



樂天市場 · 有庫存
現貨】馬桶清潔劑廁所清...



廣弘食品有限公司 · 有庫存
洗潔精/洗碗精/碗盤清潔...



小獅王辛巴 · 有庫存
小獅王辛巴綠活系奶瓶蔬...



竹來寶有限公司
竹來寶有限公司-- ...



蝦皮 · 有庫存
威靈頓] 浴廁清潔劑12入(...



陪你購物網 · 有庫存
得麗] 全多洗清潔劑500...



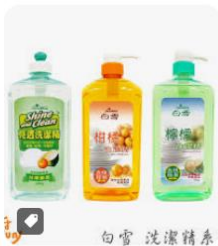
清潔用品 · 有庫存
醜小鴨洗潔精- 清潔用品...



花仙子企業股份有限公...
潔霜S浴廁清潔劑]花...



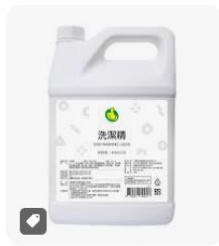
大樹健康購物網- 大樹連鎖藥局
奶瓶蔬果洗潔液/洗碗液-人氣排序] 大樹健康...



蝦皮 · 有庫存
白雪洗潔精系列洗碗...



得麗股份有限公司
全多洗] 得麗股份有...



全電商-全聯 · 有庫存
大拇指] 洗潔精(4000...



好市多 · 有庫存
Ozkleen 浴廁淋浴間...



Taiwan Clean
食品用洗潔劑-5L - ...

洗潔劑指的是？

前言

5

- 依據食品安全衛生管理法(下稱食安法)第3條第6款之定義，用於**消毒**或**洗滌**食品、食品器具、食品容器或包裝之物質，均屬**食品用洗潔劑**所轄範疇。

(兩個功能:洗滌跟消毒)



食品用



<https://pxbox.es.pxmart.com.tw/product/3560>



<https://www.pcone.com.tw/product/info/210808879346>

前言

6

洗碗精再標示「食品級、無毒」 即日起最高可罰400萬

2017年05月18日 12:33

玩樂 All In ! MSC榮耀號，海上精彩不間斷



✖沒有食品級洗潔劑

○只有食品用洗潔劑



指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。

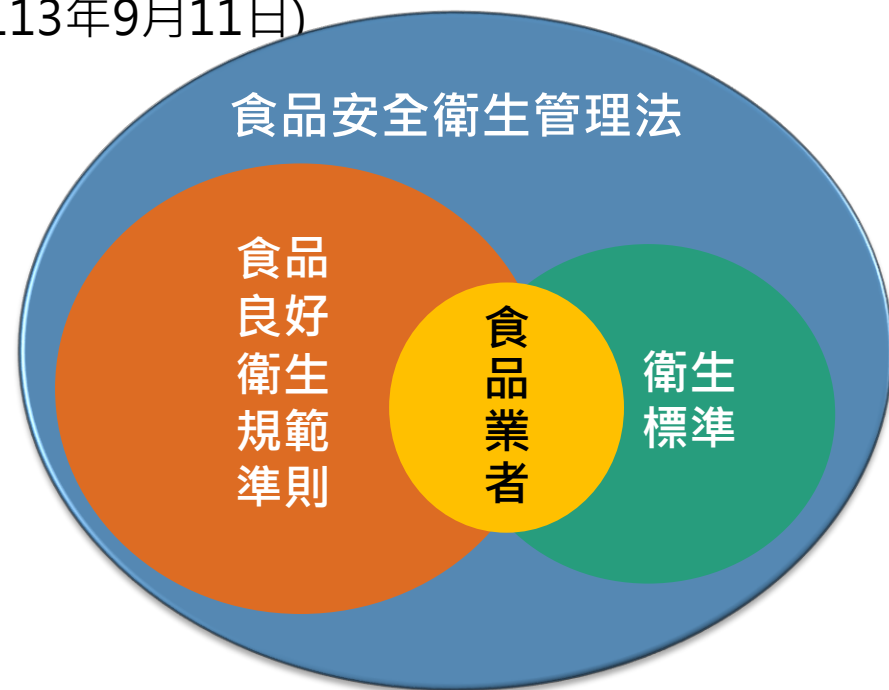
<https://health.ettoday.net/news/926903>

食品用洗潔劑業者應符合食安相關法規-1

7

- 1.食品安全衛生管理法 (民國 108 年 06 月 12 日)
- 2.食品良好衛生規範準則 (民國 114 年 06 月 04 日修訂)
- 3.衛生標準:

食品用洗潔劑衛生標準 (民國113年9月11日)



食品用洗潔劑業者應符合食安相關法規-2

8

食安法條文概述

- 第7條(業者應自主管理)
- 第8條(業者須符合食品良好衛生規範(GHP)準則、食品業者登錄等)、
- 第9條(文件保存)
- 第10條(分廠分照)
- 第16條(不得有危害健康、有毒、易生不良化學作用)
- 第17條(衛生標準)
- 第27條(食品用洗潔劑標示)
- 第28條(標示、廣告原則)

食品用洗潔劑業者應符合食安相關法規-3

9

衛生福利部
食品藥物管理署
FDA
Taiwan Food and Drug Administration

114年度

提升食品用洗潔劑製造業者導入食品安全知能
業者說明會(免費)



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute



114 年度「提升食品用洗潔劑製造業者導入食品安全知能」
實地輔導紀錄表

五、原產地(國)。	
六、過日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。	
七、適用對象或用途。	
八、使用方法及使用注意事項或警語。	
九、其他經中央主管機關公告之事項。	
食品安全衛生管理法第 28 條規定	
食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。	☐ 符合 ☐ 不符合
對應文件及佐證資料名稱： ☐ 教目訓錄，	



食品用洗潔劑業者應符合食安相關法規-4

10

食安法條文概述

- 第8條(業者須符合食品良好衛生規範(GHP)準則、食品業者登錄等)、
- 第9條(文件保存)、第10條(分廠分照)
- 要辦理食品業者登錄(簡稱非登)嗎?

具工廠登記、商業登記或公司登記之食品用洗潔劑製造加工業者

具工廠登記、商業登記、公司登記或稅籍登記或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販之**販售業者**應登錄

食品用洗潔劑業者應符合食安相關法規-5

11

- 要保存相關文件嗎，保存多久呢

食品業者依本準則作成之紀錄、報告或其他相關文件、資料，應至少保存五年。

- 什麼時候需分廠分照呢？
- 工廠**兼營**食品或食品添加物之製造，**需**分廠分照
- 工廠**未兼營**食品或食品添加物之製造，**不需**分廠分照

但仍要注意...

同一廠區生產，惟應有防止交叉污染之措施，以確保產品符合食安法相關規範。

食品良好衛生規範準則(GHP) (民國 114 年 06 月 04 日修訂)

12

(有關食品用洗潔劑業者之相關修訂概述)

- 鑒於食品製造業之製程與品質管制、文件與紀錄保存、檢驗與量測管制等規定，不僅限食品製造業應遵行，乃修正適用對象為所有食品業者；
- 修正倉儲、運送管理規定，以符合產業實務
- 新增食品用洗潔劑製造業專章，多面向強化國人飲食衛生安全，保障國人健康及消費權益：

倉儲管理修訂

納入檢驗
與量測管理

製程與品質管制
納入管理

運輸作業
管理修訂

明確業者紀錄
保存的時限

基本三附件修正

食品用洗潔劑
制定專章管理

GHP與食品用洗潔劑業者相關之修訂概述

13

- 增列食品從業人員之定義。(修正條文第三條)
- 增訂倉儲過程中更改貯存條件者，應有合理原因及依據，並作成紀錄之規定；修正倉儲過程中定期檢查貯存物之性狀及有效日期，必要時得檢驗，並確實記錄其檢查或檢驗結果。(修正條文第七條)
- 運輸過程改變原設定運輸條件者，應有合理原因及依據，並作成紀錄之規定；以具冷凍及冷藏功能之運輸設備廂體運送訂有保存溫度者，抽測車輛廂體或容器內環境溫度。(修正條文第八條)
- 修正檢驗及量測管制規定，適用於所有食品業者。(修正條文第十條)
- 修正紀錄、文件保存規定，適用於所有食品業者。(修正條文第十一條)

食品良好衛生規範準則(GHP)基本三附件

14

基本三附件



附件一 場區、設施及設備之 衛生管理規定

場區、建築及設施、冷凍與冷藏之
貯存及運輸設備、員工宿舍、餐廳
、休息室、檢驗場所或研究室、廁
所、供水設施、作業場所洗手設施
、更衣室



附件二 從業人員、器具設備、 化學物質、廢棄物及 油炸時所使用之食用 油之衛生管理規定

人員衛生、教育訓練、
設備及器具、病媒防治
、清潔及消毒用品、廢棄
物處理



附件三 製程及品質管制規定

進料管制、製程管制、成
品管理。

食品良好衛生規範準則(附件一概述)

15

- 地面清潔、排水系統暢通、禽畜應予管制。
- 牆壁、支柱、天花板、出入口、門窗、通風口、照明設備等應保持清潔。
- 一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方照明設備應有防護設備；照明設備保持清潔。



食品良好衛生規範準則(附件一概述)

16

- 場區及廠房應實施有效之病媒防治措施，避免病媒出沒或其留下之痕跡。
- 冷凍食品之品溫應保持在 -18°C 以下；冷藏食品之品溫應保持在 7°C 以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。
- 冷凍儲存設備應定期除霜，保持清潔；並於明顯處設置溫度指示器，並作成紀錄，相關設備及儀器，定期維護或確認效能及校正其準確性。



食品良好衛生規範準則(附件一概述)

17

- 設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應與食品作業場所為**有形之區隔**且，且經常保持清潔，並指派專人負責。
- 廁所不得正面開向食品作業場所；應保持整潔，避免有異味，並備有洗手設施；應於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。
- 食品、食品添加物、**食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊，及清洗製造**有關之設備與用具之**用水**，符合飲用水水質標準。
- 蓄水池（塔、槽）設置地點應距離污染源三公尺以上，每年至少清理一次，並作成紀錄。

食品良好衛生規範準則(附件一概述)



製程中之用水、冰塊
及清洗設備之用水，
符合飲用水水質標準

食品良好衛生規範準則(附件二概述)

19

- 於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。
- 於作業場所內工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。

食品器具、容器或包裝製造業及食品用洗潔劑製造業之從業人員，倘其衛生習慣不良，可能造成雜物混入，污染產品情形其手部清潔及工作時衛生習慣亦應予規範

食品良好衛生規範準則(附件二概述)

20

- 依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- 設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染
- 使用環境保護主管機關許可之病媒防治用藥，明確標示及存放於固定場所，且不得污染食品或食品接觸面，並指定專人負責保管及記錄其用量。



食品良好衛生規範準則(附件二概述)

21

- 食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物。
- 化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物、過期回收產品或其他足以危害人體健康及食品安全衛生之廢棄物，應分別設置專用貯存設備。
- 食品業者應指派管理衛生人員，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。



衛生檢查日誌

_____ ×

_____ ○

_____ ○

_____ ○

針對建築與
設施及衛生
管理情形

食品良好衛生規範準則(附件三概述)

22

- 使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- 原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。

原材料管制

檢驗狀況標示單

產品名稱:
進貨日期:
製造日期:

合格

不合格

待驗中

待驗中



分區管理、
標示識別單

食品良好衛生規範準則(附件三概述)

23

- 原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。
- 原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。
- 食品添加物專區貯存，指定專人負責管理，並以紙本或電子檔案專冊登載食品添加物之品名、種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、領用與庫存之數量、日期。

原材料管制

這兩桶要優先
使用哪一桶？

優先使用之效期先到的
先用，或先進先出



食品良好衛生規範準則(附件三概述)

24

- 食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；**具使用限量者**，其秤量及投料，應重複檢核，並作成紀錄。
- 製程規劃，符合衛生安全原則。
- 所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。
- 原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。

製程管制

食品良好衛生規範準則(附件三概述)

25

- 應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。
- 產品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。
- 得回收使用之器具、容器及包裝，應於回收後，予以清潔，並以適當方式消毒或殺菌。

成品管理

食品良好衛生規範準則(倉儲管理概述)

26

- 原材料、半成品及成品倉庫，依其作業性質或清潔程度分別設置或適當區隔，並有足夠供搬運之空間。
- 物品應予分類，採取**有效措施離地貯放**，並保持整潔及良好通風。
- 倉儲依**先到期先出**或**先進先出原則**辦理，並確實記錄。
- 倉儲作業，避免溫度劇烈變動。倉儲過程中，原材料、半成品及成品，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之貯存條件。
- **定期檢查貯存物之性狀及有效日期**，必要時得予檢驗，並確實記錄其檢查或檢驗結果；其有異狀者，立即為適當之處理，並作成紀錄。

食品良好衛生規範準則(運輸管理概述)

27

- 運輸用之車輛及容器，定期清理，不得有結霜或結露現象，並保持清潔衛生。、產品堆疊時，保持穩固，並維持空氣流通。

- 運輸過程中，避免溫度劇烈變動



若改變原儲存條件條件，必須要有合理原因及依據並作成紀錄

- 裝載訂有保存溫度之原材料、半成品或成品前，運輸設備之廂體或容器確保維持有效保溫狀態



裝載訂有保存溫度之食品原材料、半成品或成品者

- 具冷凍或冷藏功能之運輸設備廂體，於每日收貨、裝貨、理貨或卸貨時，抽測運輸設備廂體內環境溫度，並作成紀錄。
- 運輸過程中，食品有遮蔽、覆蓋或其他適當管理之措施。

食品良好衛生規範準則(客訴及成品回收)

28

- 食品業者就**申訴案件**之處理及**產品之回收與處理**，應作成紀錄。

顧客訴怨處理單

文件編號：	
單位：	品名：
客戶：	日期： 年 月 日
聯絡電話：	
批號：	訂單編號：
不良情形 (抱怨內容)	營業部：
原因調查	品研部：
	廠務部：
改善 對策	品研部：
	廠務部：
預計完成日期：	
於 月 日向客戶回覆異常發生原因及改善對策，客戶已經 ☐ 滿意 ☐ 不滿意接受。	
☐ 其他之協議事項：	
客訴回覆	☐ 不滿意原因及後續處理：
	營業部：
再發防止 措施	確認時間：
	品研部：
核閱	廠長：

成品回收計劃書

訊息接受日期		預計回收日期	
客戶名稱		聯絡處	
產品名稱		包裝容量	
產品製造日期		產品批號	
回收原因		預期產生之危害	
回收銷售數量		回收生產總量	
回收層面		銷毀方式	
處理方式		銷毀數量	
改善措施			
回覆通告單位			
結案歸檔			
備註			

董事長： 廠務部： 品研部： 營業部：

總經理： 經理室： 管理室： 營業室：

備註			

食品良好衛生規範準則(檢驗量測及文件管理)

29

- 設有檢驗場所者，具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之專業檢驗或研究機構檢驗。
- 設有微生物檢驗場所者，與其他檢驗場所為有形之區隔。
- 檢驗採用簡便方法者，定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並作成紀錄。就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，應建立有效管制措施。
- 定期校正檢驗儀器、測量器或記錄儀，維持其準確性，並作成紀錄。
- 食品業者依本準則作成之紀錄、報告或其他相關文件、資料，應至少保存五年



食品良好衛生規範準則(食品用洗潔劑製造業專章)

30

- 第五十一條 食品用洗潔劑製造業，其製造應依產品最終使用條件，選用適宜之原料，並保存相關衛生安全資料。
- 第五十二條 食品用洗潔劑製造業者，其製程及品質管制，應作成紀錄；有異常發生者，應採取矯正及預防措施，並作成紀錄。
- 第五十三條 食品用洗潔劑製造業者，其每批成品應確認符合其品保要求；不符合者，應有適當處理程序，並作成紀錄。

原料選擇適當且
合乎衛生安全

規範需紀錄的
範圍內容

成品確認品質，
不合格適當處理

食品用洗潔劑衛生標準介紹 (民國113年9月11日修訂)

31

食品用洗潔劑衛生標準綜整

- 第1條(法源依據)
- 第2條(食品用洗潔劑適用範圍)
- 第3條(食品用洗潔劑衛生規格)
- 第4條(食品器具用)
- 第5條(食品用)

作為商業滅菌用途之食品
用洗潔劑，不適用本標準

使用對象

排除條款
條文2,3

附表一
(3要求)

附表二
(2成分)

食品用洗潔劑衛生標準介紹

32

➤ 第3條(食品用洗潔劑衛生規格)

✓ 食品用洗潔劑之衛生應符合下列標準：

➤ 砷	0.05ppm以下(以As ₂ O ₃ 計)*
➤ 重金屬	1ppm以下(以Pb計)*
➤ 甲醇含量	1mg/mL以下
➤ 壬基苯酚類界面活性劑 (nonylphenol及nonylphe- nol ethoxylate)	百分之0.1(重量比)以下
➤ 螢光增白劑	不得檢出
➤ 香料及著色劑	應以准用之食品添加物為限

* 依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。

上項規定，僅適用於以合成界面活性劑為主成分之液態洗潔劑，供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，不適用之。

排除條款



這些項目所有食品
用洗潔劑皆須檢測??



食品用洗潔劑衛生標準介紹

33

➤ 第3條(食品用洗潔劑衛生規格)

✓ 食品用洗潔劑之衛生應符合下列標準：

➤ 砷	0.05ppm以下(以As ₂ O ₃ 計)*
➤ 重金屬	1ppm以下(以Pb計)*
➤ 甲醇含量	1mg/mL以下
➤ 壬基苯酚類界面活性劑 (nonylphenol及nonylphenol ethoxylate)	百分之0.1(重量比)以下
➤ 螢光增白劑	不得檢出
➤ 香料及著色劑	應以准用之食品添加物為限

* 依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。

上項規定，僅適用於以合成界面活性劑為主成分之液態洗潔劑，供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，不適用之。

砷、重金屬、甲醇、壬基苯酚類界面活性劑、螢光增白劑、香料及著色劑等標準，**僅適用以「合成界面活性劑」為主成分之液態洗潔劑**，如：洗碗精、沙拉脫等。

以**消毒類**之食品用洗潔劑為例，**次氯酸鈉**產品配方中不含「合成界面活性劑」者，即不適用衛生標準第3條規定。

食品用洗潔劑衛生標準介紹

34

➤ 第3條(食品用洗潔劑衛生規格)

✓ 食品用洗潔劑之衛生應符合下列標準：

➤ 砷	0.05ppm以下(以As ₂ O ₃ 計)*
➤ 重金屬	1ppm以下(以Pb計)*
➤ 甲醇含量	1mg/mL以下
➤ 壬基苯酚類界面活性劑 (nonylphenol及nonylphenol ethoxylate)	百分之0.1(重量比)以下
➤ 螢光增白劑	不得檢出
➤ 香料及著色劑	應以准用之食品添加物為限

* 依產品標示，於稀釋後使用時之溶液濃度為基準。

上項規定，僅適用於以合成界面活性劑為主成分之液態洗潔劑，供餐具自動洗淨機使用之洗潔劑，不適用之。

食品用洗潔劑之配方成分皆須為准用之食品添加物??

「食品用洗潔劑衛生標準」第3條第6款，以「**合成界面活性劑**」為主成分之食品用洗潔劑若使用「香料」及「著色劑」，應以准用之食品添加物為限。

附表一、用於食品器具容器包裝等食品接觸面之主要消毒成分

NO	CAS 編號	名稱	使用濃度限量*
1	64-19-7	乙酸 Acetic acid	686 ppm
2	98-55-5	松油醇 Alpha-terpineol	無(註 2)
3	12125-02-9	氯化銨 Ammonium chloride	48 ppm
4	10043-52-4	氯化鈣 Calcium chloride	17 ppm
5	7778-54-3	次氯酸鈣 Calcium hypochlorite	總有效氯 200 ppm 以下 (註 2)
6	1592-23-0	硬脂酸鈣 Calcium stearate	無
7	3347-48-5	癸酸 Decanoic acid	乳品類加工設備：90 ppm 其他食品接觸面：234 ppm
8	7173-51-5	二癸基二甲基氯化銨 Didecyl dimethyl ammonium chloride	活性四級化合物 (active quaternary compound)：200 ppm(註 2)
9	139-33-3	乙二胺四醋酸二鈉 Disodium ethylenediaminetetraacetate	1400 ppm
10	27176-87-0	十二烷基苯磺酸 Dodecyl-benzenesulfonic acid	乳品類加工設備：5.5 ppm 其他食品接觸面：400 ppm
11	64-17-5	乙醇 Ethanol	無
12	111-76-2	乙二醇丁醚 Ethylene glycol monobutyl ether	無(註 2)
13	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 200 ppm 以下
14	10034-85-2	碘化氫 Hydriodic acid	可滴定碘 25 ppm
15	7722-84-1	過氧化氫 Hydrogen peroxide	乳品類加工設備：465 ppm 其他食品接觸面：1100 ppm

第 四 條

用於**清洗**食品器具、容器及包裝等**食品接觸面**之主要消毒成分，使用後**不再經清水沖洗**，且列於附表一者，應符合**附表一**之使用規定。

*「使用濃度限量」係指於稀釋後使用時之溶液濃度上限。

註1.複合配方產品則以各單一成分之使用濃度限量適用本表規定。

註2.乳品類加工設備不得使用。

註3.使用含本表成分之洗潔劑後，**應確實經排放或風乾揮發等程序，以避免清潔劑殘留於食品接觸面。**

食品用洗潔劑衛生標準介紹

36

附表二、用於清洗食品¹之主要消毒成分

NO	CAS 編號	名稱	殘留濃度	使用範圍
1	無	酸化亞氯酸鈉 Acidified sodium chlorite solutions (ASC) ²	氯酸鹽及亞氯酸鹽總 和 1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³
2	10049-04-4	二氧化氯 Chlorine dioxide	氯酸鹽及亞氯酸鹽總 和 1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³
3	7790-92-3	次氯酸 Hypochlorous acid	總有效氯 1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³
4	7681-52-9	次氯酸鈉 ⁴ Sodium hypochlorite	總有效氯 1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³
5	79-21-0	過氧乙酸 Peracetic acid	1 ppm 以下	生鮮即食食品 ³
備註： 1.非供食用之蛋殼或果皮，非本表限制範疇。 2.酸化亞氯酸鈉：由亞氯酸鈉(CAS Reg. No. 7758-19-2)與其他通過 GRAS 認可之酸性溶液調配，pH 介於 2.3-2.9 之範圍。 3.未經加熱處理之生鮮且欲即供食用之食品，例如已去皮截切之蔬果、生魚片。 4.次氯酸鈉之溴酸鹽含量應為 50 ppm 以下。				

第五條

用於清洗食品之主要消毒成分，除該成分為合法食品原料者外，其**成分限制、殘留濃度及使用範圍**，依**附表二**之規定。

注意

使用範圍

殘留濃度

食品用洗潔劑業者適用之法規之搜尋

37

[:: | 回首頁](#) | [網站導覽](#) | [English](#) | [雙語辭彙](#) | [常見問答](#) | [為民服務信箱](#) | [衛生局專區](#) | [RSS](#) | [大](#) | [中](#) | [小](#) |



請輸入關鍵字 ☒ 站台 ☐ 站外

熱門關鍵字： [食品添加物](#) [營養標示](#) [非登不可](#) [基因改造](#)

[公告資訊](#) [機關介紹](#) [業務專區](#) [法規資訊](#) [便民服務](#) [出版品](#) [政府資訊公開](#) [個人化服務](#)

...	...
業務專區	::: 目前位置： 首頁 > 業務專區 > 食品 > 餐飲衛生 > 9. 食品用洗潔劑衛生管理專區
食品	簡介
藥品	食品用洗潔劑相關法規
醫療器材	食品用洗潔劑管理Q&A
化粧品	國家標準(CNS3800)食品及食具用合成清潔劑<經濟部>
區管理中心	洗碗精環保標章規格標準<環境部>
管制藥品	化合物化學名稱翻譯查詢參考
研究檢驗	食品用洗潔劑標準原則

[首頁](#) > [業務專區](#) > [食品](#) > [餐飲衛生](#) > 9. 食品用洗潔劑衛生管理專區 > 食品用洗潔劑相關法規

<https://www.fda.gov.tw/tc/site.aspx?sid=2907&r=1413648103>

還有印象嗎？

38

- 食品用洗潔劑相關法規有哪些？
- 食品用洗潔劑相關法規如何搜尋？
- 食品用洗潔劑衛生標準附表一、附表二有何差別？
- 所有的洗潔劑都要檢驗砷、重金屬嗎？
- 附表二有何限制？



謝謝聆聽，敬請指教

