

餐飲業自主管理線上說明會



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

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

01

餐飲業者自主管理

1-1 食品良好衛生規範(GHP)準則-從業人員管理

1-2 食品良好衛生規範(GHP)準則-作業場所及設施衛生管理

1-3 食品良好衛生規範(GHP)準則-品保制度

02

常見的病因物質與食品中毒案例分析

03

食材有效利用

04

落實個人資料保護宣導

第 1 小節

餐飲業者自主管理

.....

- 1-1 食品良好衛生規範(GHP)準則-從業人員管理
- 1-2 食品良好衛生規範(GHP)準則-作業場所及設施衛生管理
- 1-3 食品良好衛生規範(GHP)準則-品保制度



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

食品良好衛生規範(GHP)準則

The Regulations on **G**ood **H**ygiene **P**ractice for Food

依據**食品安全衛生管理法**(以下簡稱食安法)**第8條第1項**規定所定，為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。**所有食品業者皆應符合GHP準則**，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

附表一、二

共11章 46條

附表四、五、六

第一章	總則	第七章	食品添加物業
第二章	食品製造業	第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業
第三章	食品工廠	第九章	真空包裝即食食品製造業
第四章	食品物流業	第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業
第五章	食品販賣業		
第六章	餐飲業	第十一章	附則

附表三

GHP規範對象及實施範圍

誰要遵守？

凡從事**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**，**均應**符合本準則之規定。

四大面向



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

違反罰則

所有食品業者皆應符合GHP

↓ 違反食安法§8 I

罰則 食安法§44

- 經命其限期改正，屆期不改正者處新臺幣六萬~二億元之罰鍰。
- 情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



第 1 小節

1-1 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(從業人員管理)



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

四大面向重點1-從業人員



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

個人衛生管理

健康檢查(管理)

教育訓練

個人衛生管理

防止口沫及病菌污染食物



必要時應戴上口罩

- 1 配膳、包裝時
- 2 患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間
- 3 中央流行疫情指揮中心認為有需要配戴之時期

工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為



穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
頭髮及耳朵應包覆完整



手部應經常保持清潔(洗手)

不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物



食品從業人員手部衛生

- 以**雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時**，應穿戴消毒清潔之**不透水手套**，或將手部澈底洗淨及消毒。

手部清潔後才能戴上手套

可自行設計能確實達到手部清潔效果之洗手步驟圖

進入食品作業場所前、如廁後等手部經污染時應清潔手部！



食品從業人員 正確洗手步驟

- 1. 濕**
用清水將雙手完全弄濕
- 2. 洗**
均勻的抹上清潔劑
- 3. 刷**
利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨
- 4. 搓**
手心手背互相搓洗至少20秒
- 5. 沖**
用清水將雙手澈底沖洗乾淨
- 6. 乾**
用烘手機或紙巾將手擦乾

應備有洗手刷

搓洗雙手至少20秒

衛生福利部
Ministry of Health and Welfare
FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

食品從業人員健康管理



GHP規定

- 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘雇。
- 雇主**每年**應主動辦理健康檢查**至少一次**。
- 應選擇適合**食品從業人員健康檢查**。
- 診斷罹患或感染**A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒**或其他可能造成食品污染之疾病者，**不得**從事與食品接觸之工作。

食品從業人員教育訓練



- 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。
- 在職從業人員應**定期**接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成**紀錄**。

內部或外部教育訓練皆可

- 食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。



類別	公告內容	日期
全部	【焦點訊息】歡迎下載「金廚授年菜 安心無負擔」110年FDA優良廚師年菜食譜!	110/12/08
政府公告	【焦點訊息】110年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!	110/11/22
焦點訊息	【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛地球」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!	108/11/26
	【焦點訊息】108年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!	108/07/04
	【政府公告】本署「中華民國廚師證書資訊管理系統」自107年6月15日起，正式更名為「食品衛生安全課程...	107/06/07
	【焦點訊息】106年度「巧烹時鮮安心吃」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!	106/12/08
	【焦點訊息】歡迎下載「巧烹時鮮安心吃」106年FDA優良廚師年菜食譜!	106/12/04
	【焦點訊息】公布「辦理廚師證書業務收費規定」，請各廚師證書核發公(工)會參考辦理	106/05/31
	【政府公告】轉知衛生福利部公告訂定「食用氯化油之使用限制」	106/05/03

更多公告訊息...

1. 課程資訊
2. 課程時數查詢

第 1 小節

1-2 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(作業場所及設施衛生管理)



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

四大面向重點2-作業場所



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度



作業場所

場區衛生管理

- 作業環境**保持清潔**，避免有納垢、侵蝕或積水等情形
- 樓板或天花板避免有長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象



地面破損



天花板剝落



天花板破損



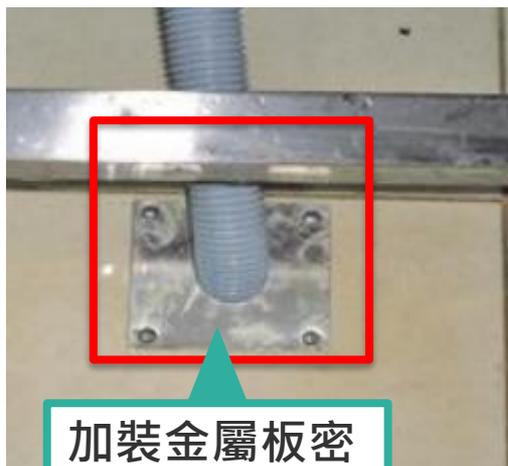
作業場所

場區衛生管理

- 出入口、門窗、通風口及其他孔道應**保持清潔**
- 排水系統保持清潔、暢通，避免有異味
- 配管外表應保持清潔
- 應有有效之**病媒防治措施**(紗窗、濾網、防蟲簾)
- 作業場所不可飼養禽畜、寵物或應加以管制



通風口應保持清潔



加裝金屬板密封
管道出入口



防蟲簾



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



作業場所

作業區燈光

- 作業區應有充足照明且光源不得改變食品之顏色

- ✓ 工作檯面：200 米燭光以上
- ✓ 其他作業區：100 米燭光以上

預防碎玻璃掉落至食品中

- 建議所有電燈都應具備防碎燈泡或保護罩



應有充足照明

加裝燈具保護罩

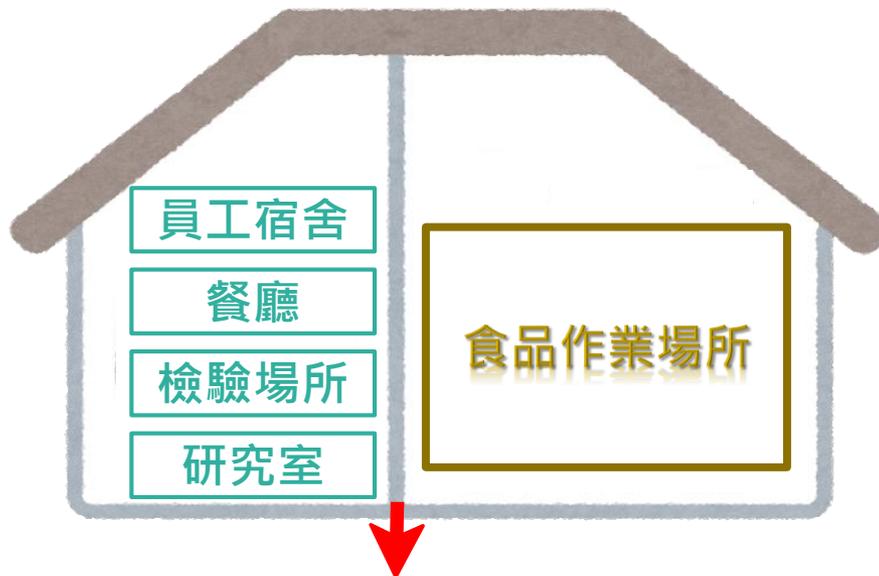




作業場所

一般區域衛生管理

- 設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者
 - ✓ 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光
 - ✓ 設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施
 - ✓ 經常保持清潔，並派專人負責



食品作業場所應與其他場所隔離，避免交叉污染



四大面向重點3-設施衛生管理



從業人員



作業場所



設施衛生管理

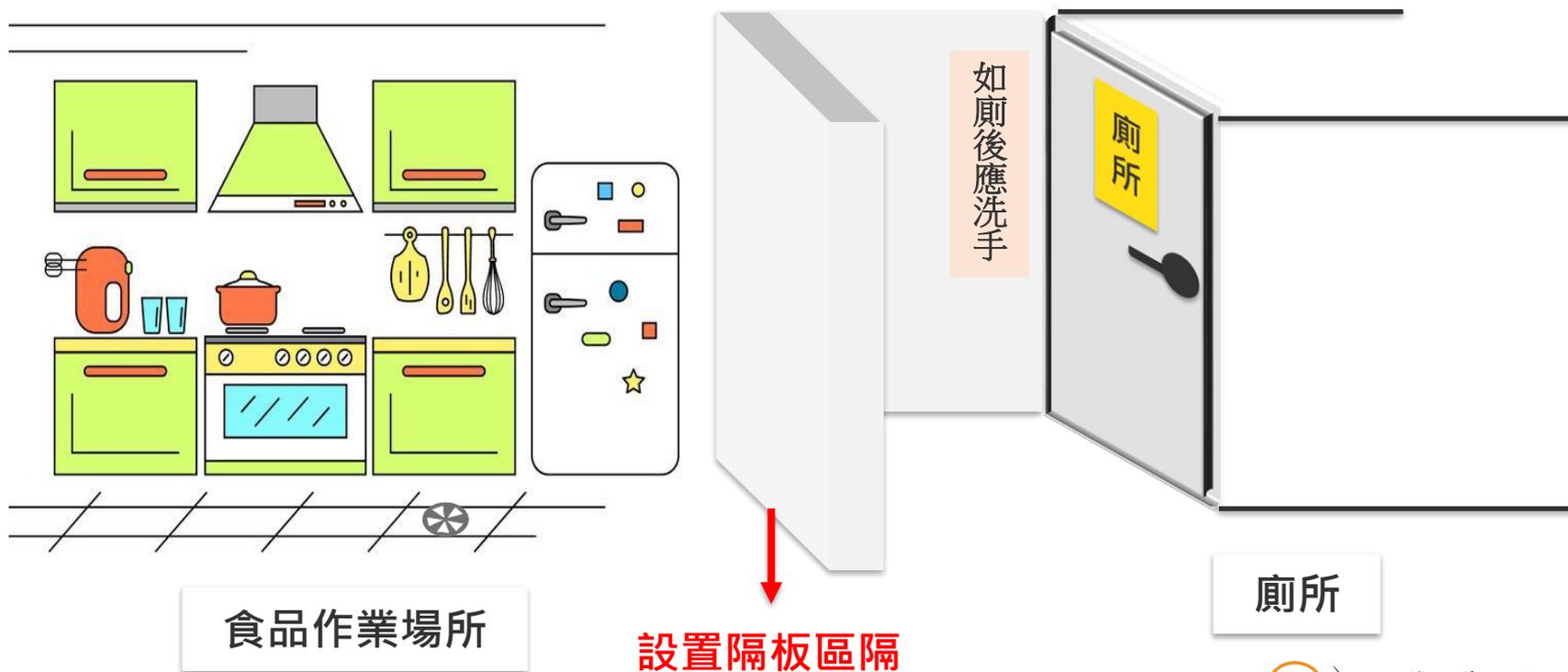


品保制度



廁所設置

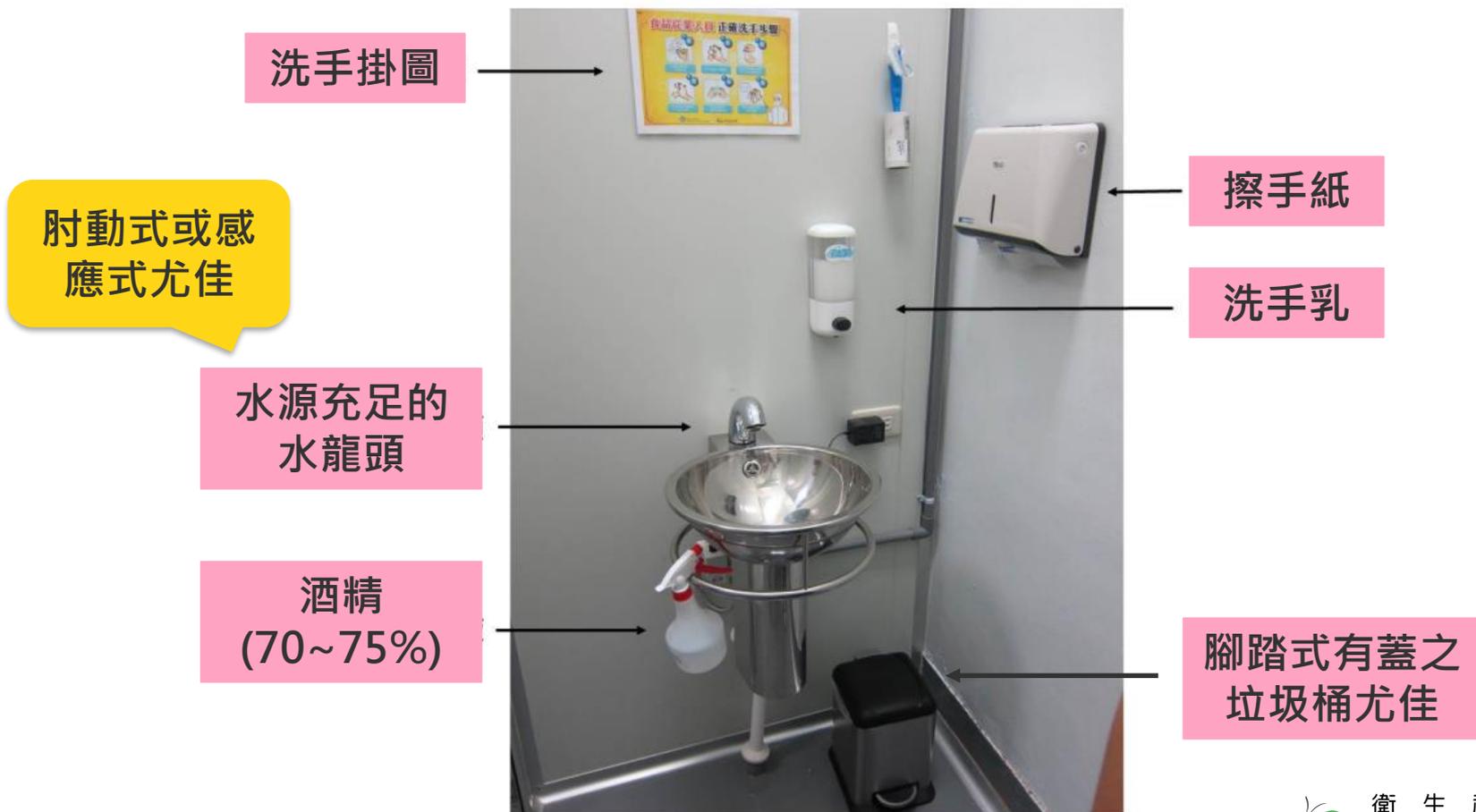
- 保持清潔且設置地點應防止污染水源
- 不得正面開向食品作業場所
- 應於明顯處標示「**如廁後應洗手**」之字樣





作業場所洗手設施

- 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠
- 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。

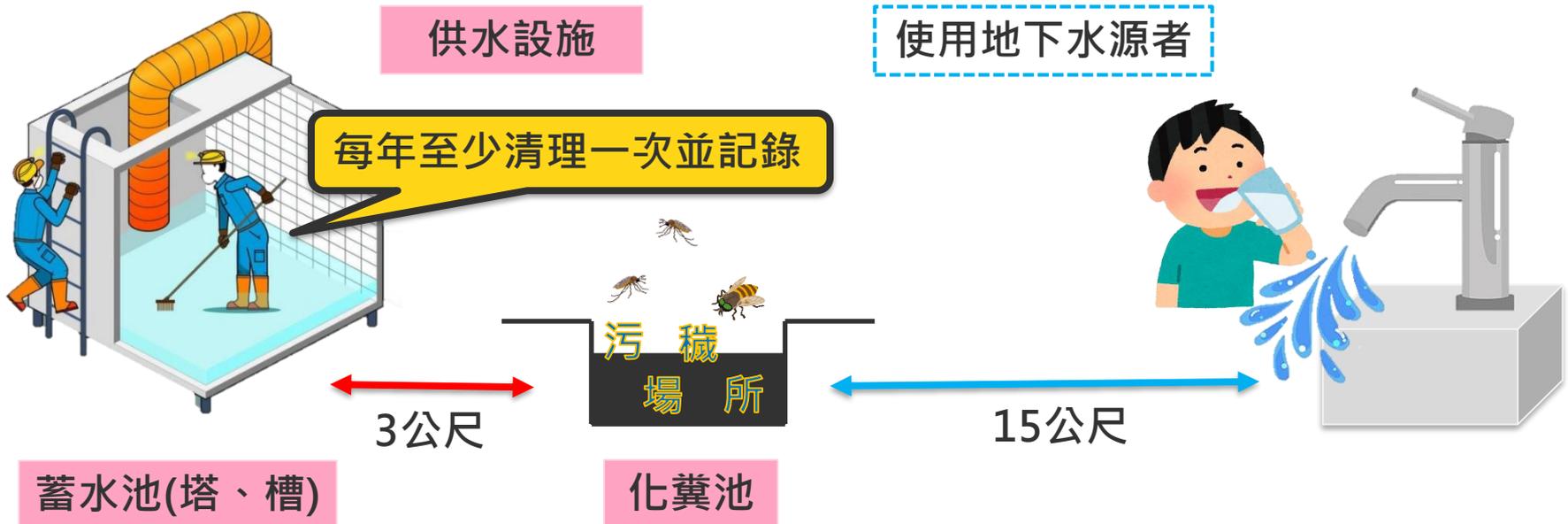




供水設施

設施衛生管理

- 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準
- 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分





製冰機衛生管理

設施衛生管理

- 由製冰機取用冰塊時，應使用冰鏟或冰夾
- 取用冰塊後，冰鏟或冰夾必須獨立存放置於乾淨容器中
- 製冰機保持清潔





廚房截油設施

- 截油槽應裝在容易清理的地方
- 定期清潔，若未經常或正確地清潔，則污水可能會倒流而引發臭味和污染

未定期清理





油煙處理措施



GHP準則 → 油煙應有適當的處理措施，避免油煙污染

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

主管機關：環保署

適用行政區域

管制對象條件及規模

(應設置**集氣系統並與排氣管線連接**，及維持系統正常運作)

臺北市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、以店面型式經營之燒烤業或排餐館。
- 二、燒烤業或排餐館以外，其他資本額達十萬元以上且營業面積達 $100 m^2$ 以上以店面型式經營且產生油煙之餐飲業。

新北市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業。
- 二、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達 $100m^2$ 以上或座位數達30個以上且產生油煙之餐飲業。

其餘20個縣市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、營業面積達 $1000m^2$ 以上且產生油煙之餐飲業。
- 二、座位數達300個以上且產生油煙之餐飲業。



設備器具管理

- 食品接觸面應保持**平滑**、**無凹陷或裂縫**，並保持清潔
- 使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，並有避免遭受污染的措施
 - ✓ 調理器具(鍋鏟砧板等)
 - ✓ 烹煮設備(灶台、排油煙機罩等)
 - ✓ 供膳設備(餐桌、餐檯、送餐車等)
- 使用**免洗餐具**應注意餐具耐熱度且應做好避免污染之措施

餐具覆蓋



完整包覆



有效殺菌方法

殺菌方式	有效殺菌條件
煮沸殺菌	抹布：以攝氏100度之沸水煮沸5分鐘以上 餐具：以攝氏100度之沸水煮沸1分鐘以上
蒸汽殺菌	抹布：以攝氏100度之蒸汽，加熱時間10分鐘以上 餐具：以攝氏100度之蒸汽，加熱時間2分鐘以上
熱水殺菌	餐具：以攝氏80度以上之熱水，加熱時間2分鐘以上
乾熱殺菌	餐具：以溫度攝氏110度以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上
氯液殺菌	餐具：以氯液總有效氯200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上

食物殘渣會
降低消毒效果

1瓶蓋(約25ml)漂白水+10罐市售600毫升寶特瓶的水稀釋

第 1 小節

1-3 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(品保制度)



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

四大面向重點4-品保制度



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

食材來源及驗收

倉儲及運輸管理

製程品質管制

廢棄物處理

病媒防治

食材採購驗收

■ 建立**原材料驗收標準**

確認食材規格、有效日期、包裝完整性、標示、運輸條件及異物判定

溫度

- 冷藏食材應維持在 7°C 以下。
- 冷凍食材應維持在 -18°C 以下，收取時應為冷凍狀態。
- 測定溫度時應避免污染食品。

量測工具應
定期校正



利用包裝包覆
探針測溫

完整包裝

- 包裝均應保持完整及清潔。
- 如有破損、蟲鼠痕跡、內容物滲漏者應拒收。



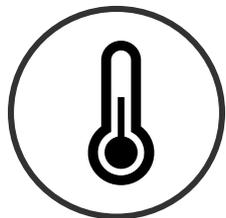
於兩包裝間測溫

產品品質

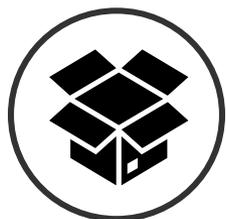
- 可透過食材質地、顏色、味道判斷。
- 產品品質不良可能發生危害。

食材拒收

■ 發生以下情況應拒收該食材



- 品溫未達標準
- 食材有重新冷凍之情形



- 包裝破損、髒污
- 罐頭邊緣膨脹、磨損、穿孔、生鏽或凹凸罐
- 超過有效日期之產品



- 食材品質不佳
(顏色異常、質地黏滑、出現異味)



圖片來源取自網路



圖片來源取自網路

設立專區儲放欲退貨食材，並明確標示

食材正確選用

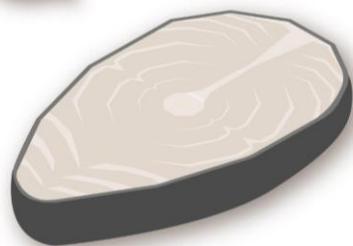
請留意鱈魚的品名標示!

※「圓鱈、扁鱈」

未依規定標示，致使消費者誤解為「鱈魚」，涉違反食安法第28條規定。

只有「鱈形目」魚種，
才能標示為「鱈魚」

鱈魚



鱈形目

其他魚種，
不可標示為「鱈魚」

俗稱

圓鱈



其實是

鱸形目

俗稱智利海鱸
(小鱗犬牙南極魚、
鱗頭犬牙南極魚)

俗稱

扁鱈



其實是

鰈形目

俗稱大比目魚
(馬舌鰈、庸鰈、狹
鱗庸鰈)

非屬「鱈形目」而標示「鱈魚」
即屬標示不實

不得標示為「鱈魚」，可標示
「俗名：圓鱈/扁鱈」或「智利
海鱸/大比目魚」

來源文件保存

§9-1 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件

(食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間)

- 保存方式：**書面或電子化方式**
- 保存期間：至少**5年**
- 保存資料：收貨之原材料、半成品及成品之**來源憑證**或**經供應者簽章紀錄**等文件。

上游供應者未提供出貨憑證，是否有應主動交付交易證明資料的規定？

沒有，但我們可以**自製**經供應者簽章紀錄文件！



文件應載明下列項目

- 原材料、半成品及成品收貨日期或批號
- 原材料、半成品及成品名稱
- 原材料、半成品及成品淨重、容量或數量
- 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

經供應者簽章紀錄範例

丸子兄弟公司

購買證明

收貨日期

收貨日期：111/1/1

品名	規格	淨重/容量/數量	單價	金額
豬肉		50斤	1250	1250
總計金額				1250

品名

淨重

供應者簽章：



供應商資訊

文件應載明原材料、
半成品或成品之
下列項目

- 收貨日期或批號
- 名稱
- 淨重、容量或數量
- 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式 (電話或電子郵件)

倉儲管理

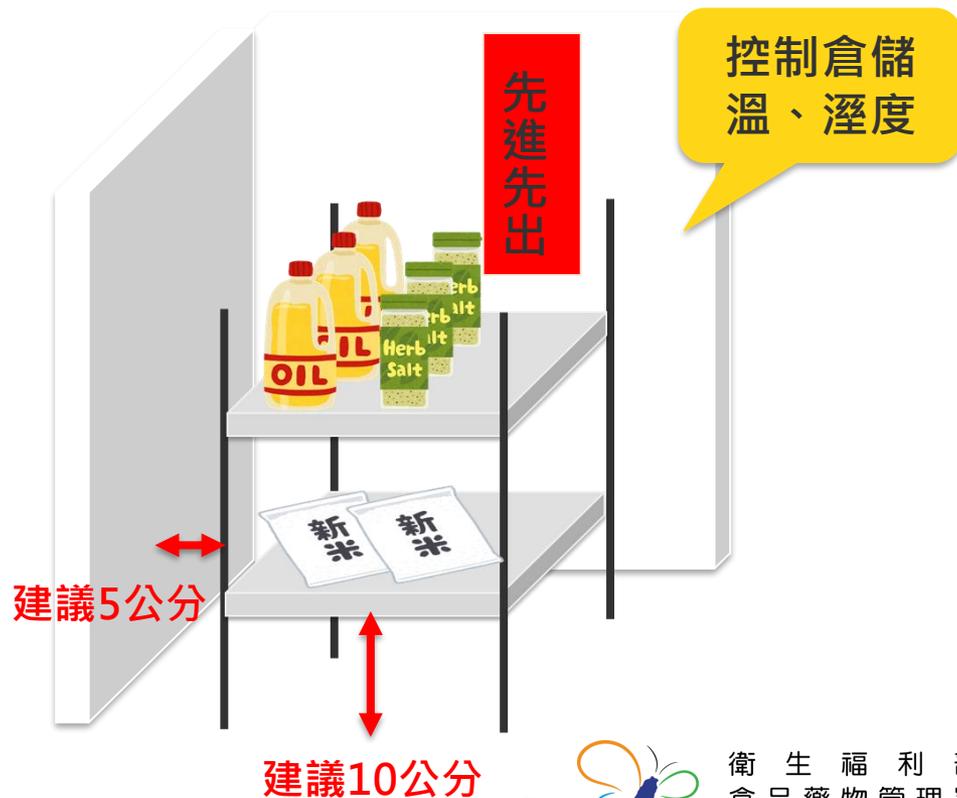
- 遵行**先進先出**之原則，並在保存期限內使用(優先使用較早到期者)
- 倉庫內物品應**分類貯放**且**不得**直接放置地面，避免污染食品
- 倉儲過程中定期檢查紀錄，有異狀時立即處理

離牆離地

控制倉儲
溫、溼度



應離地放置



冷凍、藏庫管理

- 冷藏食品之品溫應保持於攝氏**7度**以下

冷凍食品之品溫應保持於攝氏**-18度**以下

- 應**定期除霜**，**保持清潔**
- 遵行「**熟食在上**，**生食在下**」的原則
- 設置溫度指示器並定時**記錄**

避免交叉污染

- 食材應有品名及效期
- 生熟食不可混放
- 內容物不要擺放太滿
- 食材應完整密封



食材量建議不超過冰
箱總容積 70~80%

清潔及消毒等化學物質管理

- 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用
- 明確標示，存放於固定場所，由專人保管及記錄用量
- 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

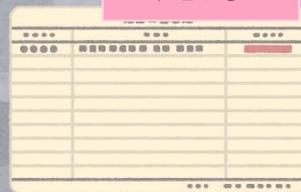
清潔用具定位擺放



明確標示
避免誤用



紀錄



固定場所
存放

記錄用量



專人



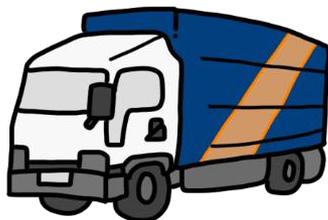
清潔劑堆放於操作台下

運輸管制

- 裝載食品前，檢查內部是否清潔衛生
- 裝載低溫食品前，應確保運輸車輛能維持**有效**保溫狀態
- 生熟食、冷藏(凍)品應**分類擺放**
- 產品堆疊時，應保持穩固，並維持**空氣流通**、**避免交叉污染**

1. 箱體內外部清潔
2. 包裝完整
3. 冷、熱食分開擺放
4. 盡速送達

公司配送車



內部推車/送餐車



外送箱

食材解凍方法

- 解凍方法：冷藏解凍、微波解凍、流水解凍
- 解凍時應避免交叉污染
- 解凍的量建議控制在一次烹調量



→ 流水解凍

解凍時應應有完整包裝且密封

餐食製備品質管制

- 製備流程應**避免交叉污染**
- 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度
- 若需要試吃味道，應使用另一個小碗或是碟子試吃

砧板、刀具分色

1. 備有刀具架及砧板架
2. 刀具**不得**插縫

刀痕太多時應更換



油炸油管理

- 油炸用食用油之**總極性化合物含量達25%以上**時，不得再予使用，**應全部更換新油**

如果沒有檢測總極性化合物的相關工具，可以怎麼做？

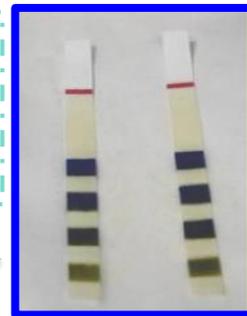


可做為參考指標
輔助管理

1. 發煙點溫度低於170°C時(油炸油於低溫時即已冒煙)
2. 具**油耗味**，**色深且黏稠**
3. **起泡面積**超過油炸鍋二分之一以上
4. 酸價**超過**2.0mg KOH/g



- 將紅線以下放入待測油品中約 1-5 秒
- 拿出試紙靜置 1分鐘
- 依使用說明書以顏色比對判斷酸價



廢棄物處理

- **專區**存放廢棄物
- 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨
- 依行政院環保署廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理

建議使用
腳踏式垃圾桶



垃圾桶應加蓋



廢食用油管理

廢食用油管理

- 設置**專區存放**以避免誤用
- 委託**合格**的清運機構處理
- 與清運機構**簽訂契約**



◆ 網站查詢：行政院環保署「清除處理機構服務管理資訊系統」



首頁 網站導覽 訊息與公告 許可機構查詢 操作手冊下載 法規資料 相關連結 EN 登入系統

行政院環境保護署
Environmental Protection Administration
Executive Yuan, R.O.C.(Taiwan)

清除處理機構服務管理資訊系統

縣市別：
臺北市

公民營清除處理機構
廢食用油清除機構

查詢

共241筆資料

取得「廢食用油回收工作證」清除機構名單查詢結果

編號	建立縣市	管制編號	公司名稱	公司電話	工作證 序號	車號	有效日期	發證日期
1	臺北市	D9101104	喬瑟企業有限公司	06-7823838	A1-0524	890-BV	2023-06-30	2019-11-15
2	臺北市	D9101104	喬瑟企業有限公司	06-7823838	A1-0525	61-TM	2023-06-30	2019-11-15

病媒防治

■ 病媒來源

採取預防勝於治療的原則

- ✓ 進貨時：病媒躲藏在**食材或包材的包裝中**
- ✓ **建築物**的通道：通風口、水管、牆壁上的大洞、排水口、門窗等孔道



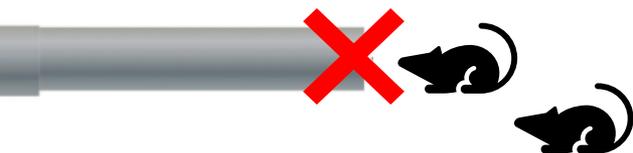
瓦楞紙箱縫隙



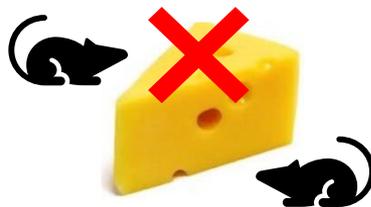
塑膠籃死角

■ 防治方法(三不)

1. 不讓牠進



2. 不讓牠吃



3. 不讓牠住



第 2 小節

常見的病因物質與食品中毒案例分析

.....
(食品中毒介紹、病毒性食品中毒)



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

甚麼是食品中毒

- ◆ **二人或二人以上**攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。
- ◆ 因**肉毒桿菌毒素**而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成**急性食品中毒**(如化學物質或天然毒素中毒等)，**即使只有一人**，也視為一件食品中毒案件。
- ◆ 經**流行病學調查推論**為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。



二人或二人以上



相同食品



相似症狀



檢體有同類
病因物質

何謂病因物質與原因食品

- ◆ 病因物質：係指引起疾病發生的**原因**，例如：沙門氏桿菌
- ◆ 原因食品：係指引起疾病之**媒介食品**，例如：生蛋拌飯



常見病因物質的種類

病毒



攝食含有病毒的食品，引發腸胃炎等症狀，
例：諾羅病毒、A型肝炎病毒

細菌



1. 感染型，例：沙門氏桿菌、腸炎弧菌、李斯特菌
2. 中間型，例：仙人掌桿菌、病原性大腸桿菌
3. 毒素型，例：肉毒桿菌、金黃色葡萄球菌

天然毒素或化學物質中毒



1. 動物性毒素，例：組織胺、河豚毒素、蟾蜍毒素
2. 有毒植物性毒素，例：姑婆芋、有毒蕈類
3. 食品添加物不當使用，例：過氧化氫、亞硝酸鹽
4. 其他化學物質，例：農藥、殺蟲劑

寄生蟲



攝食含有寄生蟲的生食或食用未煮熟食品
例：海獸胃線蟲症

110年食品中毒案件「病因物質」統計

病因物質		案件數	患者數
總計		498	5,823
病因物質判明合計 ¹		176	4,024
細菌	小計 ²	61	2,237
	腸炎弧菌	11	217
	沙門氏桿菌	16	477
	病原性大腸桿菌	1	2
	金黃色葡萄球菌	23	846
	仙人掌桿菌	21	1,271
	產氣莢膜桿菌	1	232
天然毒	小計	3	48
	植物性（綠褶菇、野菇）	2	12
	組織胺	1	36
其他病因物質	小計	116	2,333
	諾羅病毒	113	2,321
	輪狀病毒	3	12
病因物質不明合計		322	1,799

- 1 諾羅病毒
- 2 金黃色葡萄球菌
- 3 仙人掌桿菌
- 4 沙門氏桿菌
- 5 腸炎弧菌

110年食品中毒案件「原因食品」統計

◆ 除原因食品不明者外，以「**複合調理食品**」案件數最多。

原因食品		案件數	患者數
總計		498	5,823
原因食品判明合計 ¹		23	1,593
水產	小計	3	185
	貝類	1	134
	魚類	1	36
	螃蟹	1	15
肉類及其加工品		2	238
穀類及其加工品		3	73
蔬果及其加工品	小計	3	67
	蕈類	2	12
	其他 ²	1	55
複合調理食品（含盒餐、桶餐類）		13	1,164
原因食品不明合計		475	4,230

110年食品中毒案件「攝食場所」統計

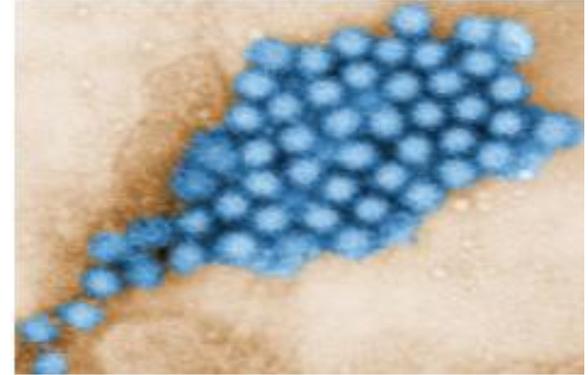
- ◆ 「供膳之營業場所」案件數最多
- ◆ 「學校」患者數最多

攝食場所	案件數	患者數
自宅	89	415
供膳之營業場所	292	1,914
學校	68	2,847
辦公場所	19	323
醫療場所	3	35
部隊	6	105
野外	2	32
攤販	15	41
外燴	1	2
監獄	2	18
其他 ¹	12	126
總計 ²	498	5,823

諾羅病毒

特性

- ◆ 傳播力非常快速廣泛，**少量**病毒顆粒(1~10顆)即可致病。
- ◆ 主要流行季節為**11月至隔年3月**間。
- ◆ 屬於**杯狀病毒**(calicivirdae)。



污染途徑

- ◆ 主要透過**糞口傳染**，接觸到病患的嘔吐物或排泄物後，未澈底消毒又觸碰食品，使食品受到污染。
- ◆ **人口密集**之場所易發生這類食品中毒事件。
- ◆ 食用受諾羅病毒污染的水源或生食受污染水域的貝類產品。
- ◆ 易受污染的食品：**即食食品**、沙拉、冰品、生鮮魚貝類。

諾羅病毒-國內食品中毒案例

事件發生

衛生局接獲通報，某學校學生分別食用某團膳業者提供之午餐後，有學生傳出疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：652人
- 中毒人數：210人
- 潛伏期：38小時
- 症狀：噁心、嘔吐

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 人體檢體：部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性
- ◆ 病因物質：諾羅病毒



推測造成此次中毒原因可能為備料、分裝不慎導致

諾羅病毒-國內食品中毒案例

事件發生

民眾食用某業者自助餐後，出現疑似食品中毒症狀就醫。

- 攝食人數：730人
- 中毒人數：422人
- 潛伏期：4~40小時
- 症狀：噁心、嘔吐、腹痛、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 人體檢體：部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性
- ◆ 病因物質：諾羅病毒



經流行病學調查，推測此案件中有多項自助餐菜色在製備過程或環境受到污染，而造成食品中毒

諾羅病毒-國外食品中毒案例

2017年日本

某工廠因**製作海苔之員工**感染諾羅病毒，間接污染海苔，廚工使用受污染之海苔製作餐點，導致約1000名學生出現發燒、嘔吐、腹瀉等症狀。

2016年西班牙

西班牙**飲用水遭諾羅病毒污染**，4146人在辦公室喝了遭污染的飲用水後，出現噁心、嘔吐與發燒等症狀，有6人必須留院治療。

2013年丹麥

丹麥知名米其林二星餐廳，有63名顧客用餐後出現上吐下瀉現象，部份員工也有疑似食品中毒症狀，經調查感染源是**廚房員工**。



諾羅病毒

防治方法

- ◆ 養成良好的個人和食品衛生習慣、**勤洗手**。
- ◆ 飲水要先煮沸再飲用，勿生飲山泉水。
- ◆ 食物清洗乾淨並**澈底煮熟**，**不生食**。
- ◆ **注意餐飲環境衛生**，必要時可用漂白水消毒。
- ◆ 患者痊癒後為預防將疾病傳染給他人，應於症狀解除**至少48小時後**才可上班。

如廁後、進食前、
製備食物前

因為諾羅病毒一般在急性腹瀉停止之後**48小時內依舊有傳染性**



酒精或乾洗手液無法殺滅諾羅病毒
須確實用**肥皂**洗手



漂白水配置

- ◆ 為預防諾羅病毒傳播，就病患可能污染的環境或器物，可用**漂白水**擦拭表面**消毒**。

- ◆ 漂白水的配置：

環境消毒建議使用1,000 ppm的漂白水

- 比例：
漂白水：清水=1：50
- 舉例：
20cc漂白水配上1公升的清水

嘔吐物及排泄物建議使用5,000 ppm漂白水

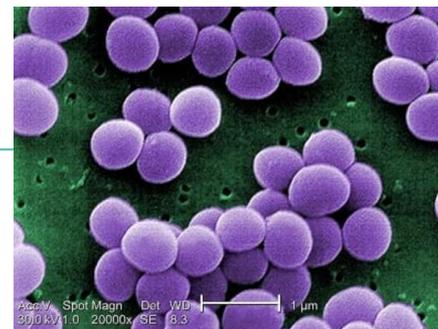
- 比例：
漂白水：清水=1：10
- 舉例：
100cc漂白水配上1公升的清水

市售漂白水大約
50,000~60,000 ppm
經適當稀釋後可做消毒用

稀釋的漂白水**應當天配製**
並**標示日期名稱**，未使用的部分在**24小時**後應丟棄



金黃色葡萄球菌



特性

- ◆ 常存於人體的皮膚、鼻腔、咽喉及毛髮等黏膜與糞便中，尤其是化膿的傷口。
- ◆ 產生對**熱穩定**且對腸道內**酵素**有**抵抗力**的**腸毒素**。
- ◆ 可在6.5-45°C繁殖，最適生長溫度為35~37°C。

污染途徑

- ◆ 生熟食交叉污染。
- ◆ 餐飲從業人員**手部化膿傷口**未包紮，進而污染食品。
- ◆ 食用未經殺菌的乳製品。

污染後，放置在適合產毒的溫度下，經過足夠的潛伏期即可能造成食品中毒

牛隻發生乳腺炎，導致乳製品受污染

金黃色葡萄球菌-食品中毒案例

事件發生

民眾食用便當店供應之餐點後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：115人
- 中毒人數：10人
- 潛伏期：1~48小時
- 症狀：頭痛、發燒、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：辦公場所
- ◆ 原因食品：盒餐
- ◆ 檢體：食餘檢體檢出金黃色葡萄球菌
- ◆ 病因物質：金黃色葡萄球菌



推測可能為**餐飲從業人員**在製作餐點時有疏忽而污染食品，導致食品中毒

金黃色葡萄球菌-食品中毒案例

事件發生

學校師生食用團膳業者供應之營養午餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：6000人
- 中毒人數：86人
- 潛伏期：1~48小時
- 症狀：頭痛、發燒、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：辦公場所
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 檢體：兩名學生糞便檢體檢出金黃色葡萄球菌
- ◆ 病因物質：金黃色葡萄球菌



推測可能為**餐飲從業人員**在分裝或準備餐點時有疏忽而污染食品，導致食品中毒



金黃色葡萄球菌

防治方法

- ◆ 調理食品時應佩戴帽子及口罩，著完整服裝，注意手部清潔及消毒。
- ◆ 手部有傷口者，**不可**直接或間接從事食品調理製備的工作，**應完整包紮並戴手套**。
- ◆ 避免交叉污染。
- ◆ 妥善貯存食品。
 - ✓ 冷藏之食品應儲放在**7°C**以下
 - ✓ 冷凍之食品應儲放在**-18 °C**以下



口罩同時
罩住口鼻

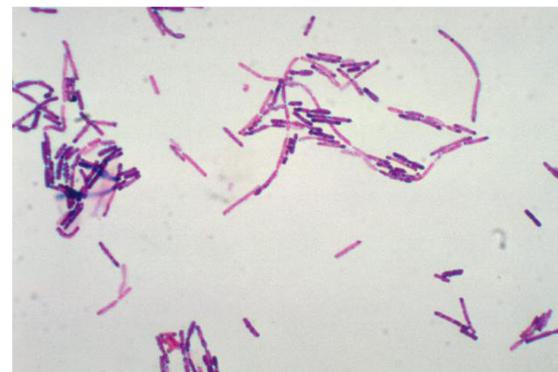
頭髮不得
露出帽子外



仙人掌桿菌

特性

- ◆ 在環境中分布廣泛，存於土壤、水及空氣。
- ◆ 此菌會產生耐熱孢子，可耐至100℃、加熱30分鐘。
- ◆ 菌體本身不耐熱，加熱80℃、20分鐘即死滅。



污染途徑

- ◆ 該菌易由灰塵及病媒傳播而污染食品。
- ◆ 受污染的食品保存溫度不當時，可能導致孢子萌發、細菌增殖而產生毒素。
- ◆ 易受污染的食品：
 - (1) 嘔吐型：米飯、澱粉類製品
 - (2) 腹瀉型：香腸、濃湯、醬汁、果醬、沙拉

仙人掌桿菌-食品中毒案例

事件發生

某學校學生食用食品工廠供應之盒餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：230人
- 中毒人數：28人
- 潛伏期：0.5~10.5小時
- 症狀：腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：盒餐
- ◆ 檢體：食餘檢體檢出仙人掌桿菌
- ◆ 病因物質：仙人掌桿菌

應保溫在60°C以上
或儘速食用完畢



判定可能為米飯於烹煮後放置在室溫下過久，導致仙人掌桿菌增殖、產毒，引起食品中毒



仙人掌桿菌

防治方法

保溫在60°C以上
或冷藏7°C以下

- ◆ 食品烹調後應**儘速食用**。如未能馬上食用，應視食品特性熱存或冷藏。
- ◆ 食品需**澈底加熱**再享用。
- ◆ 外購可即時食用的熟食，最好先充分復熱後再食用。
- ◆ 環境應**定期打掃消毒**，防止食品受到灰塵及病媒等污染。
- ◆ 避免交叉污染。

食品熱藏及復熱注意事項

- ◆ 熱食的安全熱藏溫度應控制於 **60°C** 以上。
- ◆ 熱食必須在 **4 小時** 之內售出或供應，否則應丟棄。
- ◆ 須貼上標籤顯示其必須丟棄的時間。
- ◆ 復熱：須充分加熱，且在 2 小時內加熱至中心溫度達 70°C 以上。
- ◆ 復熱以 **1 次** 為限。

貼上標示以顯示
須丟棄的時間

品名：養生湯

製作時間：2/14 13:00

應棄時間：2/14 17:00



覆蓋以避免外部污染

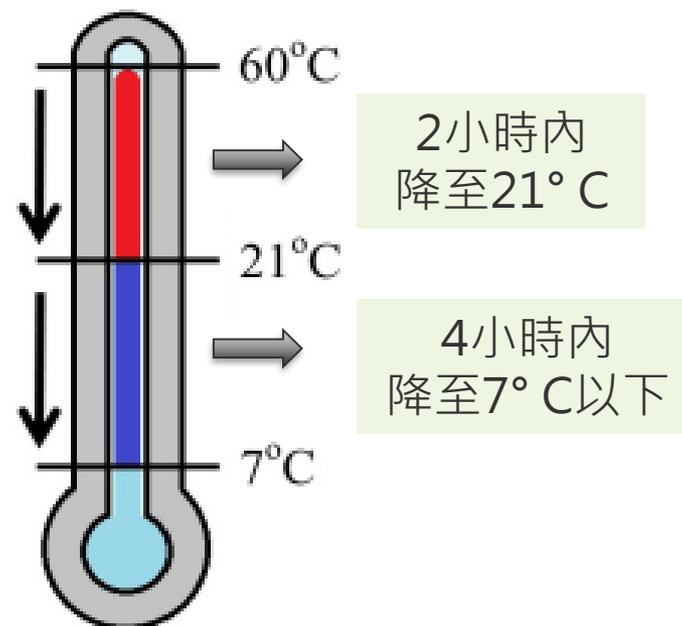
如為熱食
熱藏溫度**60°C**以上



食品冷卻注意事項

- ◆ 當食品經加熱烹調後，如需冷卻應注意溫度及時間。
- ◆ 全程冷卻時間不宜超過6小時，在冷卻過程中亦必須隨時監測溫度。
- ◆ 建議放入急速冷卻設備中冷卻。

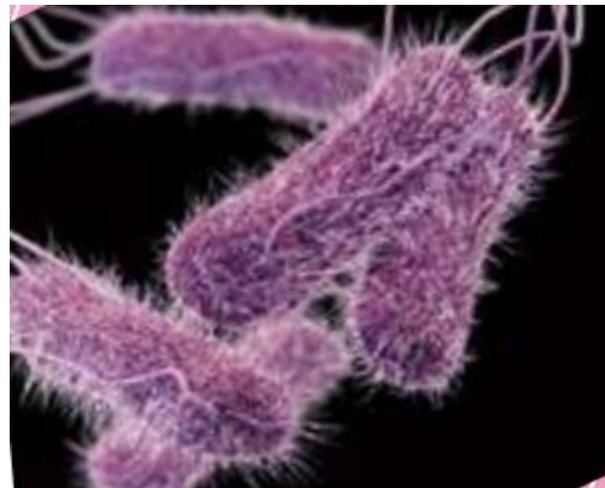
還可以怎麼做呢？



沙門氏桿菌

特性

- ◆ 廣泛存在於禽畜類腸道中。
- ◆ 可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染食品或水源。
- ◆ **耐熱性低**，煮沸5分鐘即可將其殺死。



污染途徑

- ◆ 主要為食入被動物接觸或糞便污染的食品或水，如雞蛋、禽畜肉等。
- ◆ 食入未煮熟的食品，如使用**生蛋製作未經高溫烘焙**的產品。
- ◆ 生食與熟食**交叉污染**。

美乃滋、提拉米蘇、慕斯蛋糕等

沙門氏桿菌-國內食品中毒案例

事件發生

某學校學生食用食品工廠供應之午餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：891人
- 中毒人數：130人
- 潛伏期：1~34小時
- 症狀：噁心、嘔吐、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：糕餅、複合調理食品
- ◆ 人體檢體：患者糞便檢體檢出沙門氏桿菌陽性
- ◆ 食品檢體：泡芙檢出沙門氏桿菌陽性、食餘檢體檢出仙人掌桿菌陽性
- ◆ 病因物質：沙門氏桿菌、仙人掌桿菌

沙門氏桿菌-國內食品中毒案例

事件發生

民眾食用某餐廳提供之餐點後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：49人
- 中毒人數：43人
- 潛伏期：5~34小時
- 症狀：嘔吐、水樣下痢、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：鳳梨奶酪
- ◆ 檢體：食餘檢體及人體檢體皆檢出沙門氏桿菌
- ◆ 病因物質：沙門氏桿菌



推測本案為餐點製作過程未澈底加熱或於冷卻時遭交叉污染，導致食品中毒



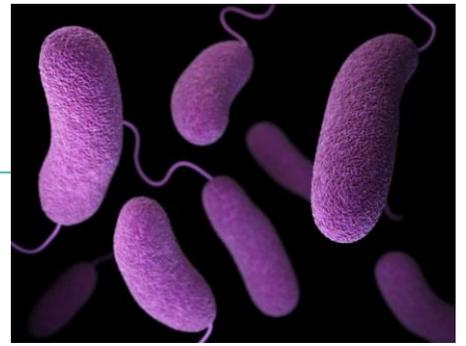
沙門氏桿菌

防治方法

- ◆ 注意**手部清潔**及消毒。
- ◆ 避免交叉污染。
- ◆ 食品應**充分加熱**，菌體不耐熱，60°C加熱20分鐘即被殺滅。
- ◆ 生魚片等生食食品應低溫保存，並避免污染
- ◆ 留意**病媒防治**，應有防止病媒侵入之措施。
- ◆ 製作未經高溫加熱之食品，應選用**衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋**。
- ◆ 罹患傷寒或為無症狀帶菌者，在未確定痊癒前不得從事餐飲工作。

不得將狗、貓等動物
帶進調理場所

腸炎弧菌



特性

- ◆ 常存於**溫暖的沿海地區**，因此冬天少發生中毒事件。
- ◆ **嗜鹽性**，於2~5%氯化鈉溶液中生長情形良好。
- ◆ 菌體不具耐熱性。
- ◆ **繁殖速度快**，短時間即可達到可致病程度。

污染途徑

- ◆ 可透過菜刀、砧板、抹布、容器具、人員操作不當等造成**交叉污染**，進而引起中毒。
- ◆ 海鮮產品遭腸炎弧菌污染，並未**澈底加熱**即食用。
- ◆ 生存在溫暖海水或海底淤泥中，因此**生鮮海產**容易遭受污染。

腸炎弧菌-食品中毒案例

事件發生

某公司員工食用某自助餐供應之便當後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：54人
- 中毒人數：52人
- 潛伏期：0.5~36小時
- 症狀：頭痛、嘔吐、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：辦公場所
- ◆ 原因食品：不明
- ◆ 檢體：人體檢體檢出腸炎弧菌
- ◆ 病因物質：腸炎弧菌



推測可能為生熟食交叉污染或未徹底加熱，導致食品中毒



生熟食混放

腸炎弧菌

防治方法

- ◆ 腸炎弧菌嗜鹽，生鮮魚貝類可用**自來水**充分清洗去除此菌。
- ◆ 避免生食、食用前充分**加熱**、**煮熟**。
- ◆ 腸炎弧菌也對低溫極敏感，可用**低溫冷藏**方法抑制其繁殖。
- ◆ 生、熟食分區存放，並遵守「**熟食在上**、**生食在下**」儲放的原則。
- ◆ 生熟食所使用之容器、刀具、砧板等應確實分開，避免交叉污染。



顏色區分

清洗食材順序

- ◆ 不同類食品（蔬果、肉品、魚貝類等）可透過**專用清洗槽**分開處理，並充分清洗以避免交叉污染。
- ◆ 若只有一個清洗槽或工作檯時，**應分時段處理**各類生鮮食品，處理完畢後應清洗及消毒水槽後，再處理另一類食品。



海獸胃線蟲症



特性

- ◆ 蟲體呈**細長狀**，長度約1.5-1.6公厘，直徑約0.1公厘。
- ◆ 主要是在**內臟表面**，但也會寄生在**肌肉**。在鮭魚或鱒魚的腹部肌肉中常常可以發現。
- ◆ 通常呈現**螺旋形狀**，有些則會被包在半透明粘膜炎袋（囊）內。

污染途徑

- ◆ **生食**或食用**未煮熟**且受寄生蟲污染海鮮。
- ◆ 主要寄生的海鮮種類為鯖魚、鮭魚、鯡魚、魷魚、沙丁魚、秋刀魚、鱈魚、鱒魚、鱒魚或烏賊。

海獸胃線蟲症-食品中毒案例

事件發生

某民眾食用日本料理餐廳之生魚片，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：5人
- 中毒人數：2人
- 潛伏期：食用後48小時內
- 症狀：腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：日本料理餐廳
- ◆ 原因食品：生魚片
- ◆ 檢體：送醫後胃鏡發現
- ◆ 病因物質：海獸胃線蟲



食用未煮熟且受寄生蟲污染海鮮
(取自網路照片)



食材未妥善處理(如低溫冷凍)、
未充分加熱導致

海獸胃線蟲症

防治方法

- ◆ 食用前**充分加熱**煮熟。
- ◆ **避免生食**或食用**未煮熟**生海產魚類或生烏賊。
- ◆ 捕撈漁獲後儘速清除內臟。
- ◆ **冷凍處理**可以殺死蟲體。
 - ◆ -35°C以下冷凍15小時以上
 - ◆ -20°C冷凍7天以上
- ◆ 生熟食所使用之容器、刀具、砧板等應確實分開，避免交叉污染。
- ◆ 食品調理者之手部、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產前、後，均應使用**清水澈底洗淨**。



預防食品中毒

遵守五要二不原則

要 洗手

飯前、如廁後、
處理食品前後應
洗淨雙手。

要 生熟食分開

食材要新鮮
用水要衛生。

要 新鮮

處理及盛裝生熟食
的器具應分開，
避免交叉污染。

要 澈底加熱

食材澈底加熱至
中心溫度達70°C，
不食用未煮熟之
禽畜水產品。

要 注意 保存溫度

7°C~60°C 是危險溫度
帶，保存應低於7°C或
高於60°C。

不 飲用 山泉水

飲水要先煮沸再
飲用。

不 食用不明 的動植物

對於不知名動植
物，應遵守「不
採不食」原則。

預防病毒性及細菌性食品中毒之要點

1 注意個人衛生習慣

- 如廁後、製備食物前後、進食前應進行**手部清潔消毒**。
- 若有手部有膿瘡或有身體不適應避免接觸食品的工作。

2 食物澈底煮熟

- 大部分中毒菌不耐熱，因此將食物**澈底煮熟**，中心溫度達**70°C以上**，能避免食品中毒。
- 避免生食。

3 選用新鮮的食材

- 向信譽佳的供應商採購**新鮮食材**。
- 建立食材進貨驗收標準，控管食品原料之品質。
- 食材澈底清潔，去除表面泥沙、灰塵及農藥。

4 避免交叉污染

- **生、熟食**之刀具、砧板等器具及抹布應**分開**使用。
- 生、熟食在冰箱中的擺放應有所區隔，依照熟食在上、生食在下的原則。

5 留意食品的儲存

- 烹調後的食品應**儘快食用完畢**。
- 若沒有食用完，應**冷藏**(7°C以下)或**熱藏**(60°C以上)保存。
- 避免食品在危險溫度帶的時間太長。

6 環境衛生

- 防止病媒入侵。
- 定期打掃，維持場所之清潔。
- 使用乾淨的水源。



第 3 小節

食材有效利用

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Food and Drug Administration

食材有效利用宣導

➤ 減少事業廢棄物

背景強化

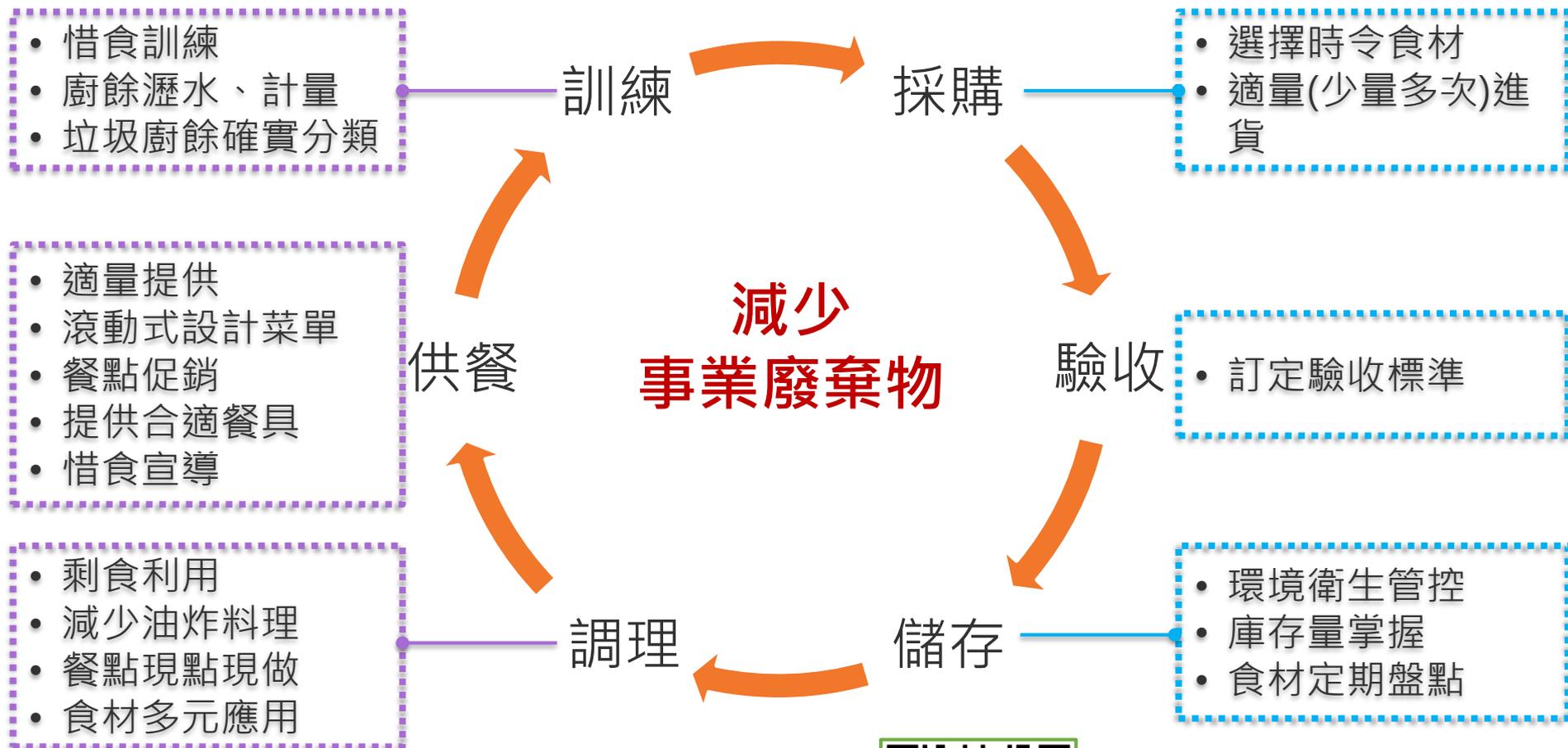
- * 檢視廢棄物產出情形
- * 評估食品廢棄物之成本

訂定計畫

- * 設定目標
- * 訂定食材有效利用或事業廢棄物減量計畫



食材有效利用宣導



詳細內容可參閱食藥署出版之「餐館業食材有效利用及事業廢棄物減量參考手冊」。掃描了解更多→



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

第 4 小節

落實個人資料保護宣導

.....



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

個人資料保護法 112.05.31修正發布 / 112.06.02生效

- 凡涉有個人資料蒐集、處理或利用之自然人、法人或其他團體，概皆受個人資料保護法之規範，包含「**公務機關**」與「**非公務機關**」(公務機關以外之自然人、法人或其他團體)。

指公務機關或非公務機關為防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏，採取技術上及組織上之措施(個資法施行細則第12條)。例如依個資法蒐集、處理及利用個人資料應告知事項、相關限制...等，與個資法施行細則對受託者之適當監督應包含事項...等。

第27條

非公務機關保有個人資料檔案者，應採行**適當之安全措施**，防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏。

中央目的事業主管機關得指定非公務機關訂定**個人資料檔案安全維護計畫**或業務終止後個人資料處理方法。

第48條

非公務機關有下列情事之一者，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣(市)政府處新臺幣(下同)2萬元以上200萬元以下罰鍰，並令其限期改正；情節重大者，處15萬元以上1,500萬元以下罰鍰。**屆期未改正者**，按次處15萬元以上**1,500萬元**以下罰鍰。

POINT!

食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法 111.1.19



- 法源依據：個人資料保護法第二十七條第三項
- 法務部104年4月21日發布「個人資料保護法非公務機關之中央目的事業主管機關列表」

適用對象

(第3條)

- 食品業者【具公司、商業或工廠登記+資本額 \geq 3000萬元】有招募會員或可取得交易對象個人資料之下列業者：
 - (一)肉類處理保藏及其製品製造業。
 - (二)磨粉及澱粉製品製造業。
 - (三)食品及飲料批發業。
 - (四)非屬飯店、觀光旅館、機場或百貨業附屬之餐館業、飲料店業，及非屬餐飲攤販業之其他餐飲業。

※水產處理保藏及其製品製造業(082)、食用油脂製造業(084)、乳品製造業(085)、其他食品製造業(089)、非酒精飲料製造業(092)，適用經濟部「製造業及技術服務業個人資料檔案安全維護管理辦法」之相關規定。

業別認定：行政院主計總處「行業統計分類」

食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法 111.1.19

第 4 條

可參考財政部菸酒事業個資檔案安全維護計畫範本

食品業者應依本辦法規定訂定**安全維護計畫**，載明下列事項：

- 一、個人資料蒐集、處理及利用之內部管理程序。
- 二、個人資料之範圍及項目。
- 三、資料安全管理及人員管理。
- 四、事故之預防、通報及應變機制。
- 五、設備安全管理。
- 六、資料安全稽核機制。
- 七、使用紀錄、軌跡資料及證據保存。
- 八、業務終止後，個人資料處理方法。
- 九、個人資料安全維護之整體持續改善方案。

第17條第1項第1款：發現事故時起七十二小時內，通報直轄市、縣(市)主管機關及通知中央主管機關。※依附表填報

POINT!

個資法第48條

非公務機關有下列情事之一者，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣(市)政府**限期改正**，屆期未改正者，**按次處新臺幣二萬元以上二十萬元以下罰鍰**。

如果發生疑似個人資料外洩情形時？

通報

- 如符合「食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法」規定之業別，應於發現事故時起**七十二小時內**，通報直轄市、縣(市)主管機關及通知中央主管機關。
- 其他食品業者亦建議可自主通報，以利主管機關提供協助。

查明

- 查明個資外洩原因，限期**改善**。
- 倘為委託他人蒐集、處理或利用個人資料，應符合個資法施行細則第8條之**監督**規定。
- (個資法第22條)配合主管機關行政檢查，提供相關資料及說明。

通知

- (個資法第12條)公務機關或非公務機關違反本法規定，致個人資料被竊取、洩漏、竄改或其他侵害者，應查明後以適當方式**通知當事人**。
- (個資法施行細則第22條)通知方式如言詞、書面、電話等，內容應包括個人資料被侵害之事實及已採取之因應措施。

法務部106年6月5日法律字第10603503230號函節錄：為保障當事人權益，應使該個人資料之當事人能知曉其個人資料已被竊取、洩漏、竄改或其他侵害之情形，不待違法情事已明確認定。...並非於確認違反本法規定後，始通知當事人，否則，恐有延宕通知而致當事人遭受其他不測侵害或損失之虞，有違個資法第12條規定本旨。

持續維護個人資料之安全性及完整性

重要政策宣導

.....



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

<http://www.fda.gov.tw/>

輸入食品政策重點宣導

- 法源依據：食品衛生管理法第三十條第一項

應申請查驗之產品

- 特定食品
- 基因改造食品原料
- 食品添加物
- 食品器具容器或包裝
- 食品用洗潔劑



1. 依正確之貨品分類號列
2. 申請查驗並申報



取得輸入許可
後始得輸入

- 法源依據：食品衛生管理法第三十條第三項於108年4月16日授權訂定「輸入食品及相關產品符合免申請輸入查驗之條件與其適用之通關代碼」

依食安法第30條第1項公告

應申請查驗之產品

- 自用、非供販賣
- 且金額、數量符合規定



免申請輸入查驗

(輸入後不得轉供其他如販賣等用途)

- 餐飲業者如以個人自用名義輸入前揭產品，不得轉於餐廳販售使用，違者涉及規避查驗，將依食安法第47條第1項第14款處辦。



食品中污染物質及毒素衛生標準

GEs限量規定 (113.1.1起全面實施)

供食用&作為食品加工原料之-植物油、魚油、海洋生物油	1000 ppb
供生產嬰幼兒食品之-植物油、魚油、海洋生物油	500 ppb

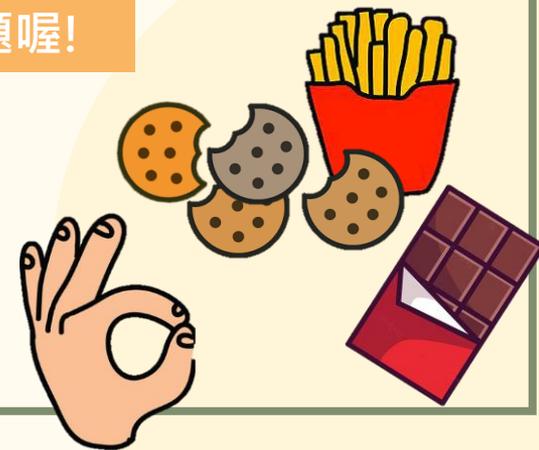
From
2024
JAN. 1

食用油脂源頭管理，全面管制GEs污染

*縮水甘油脂肪酸酯(Glycidyl fatty acid esters, GEs)

★食品業者應依GHP管理原則，確認原料油脂符合標準後，才能作為加工原料。

★源頭管理用油品質，不論做成何種加工食品，通通沒問題喔!





金箔之食用管理規範



使用範圍

僅可用於**糕餅裝飾**、**糖果**及**巧克力**外層使用。

規格標準

金含量:90%以上
含銀量:7.0%以下
含銅量:4.0%以下

符合食品添加 物管理規定

1. 製造、改裝、輸入單方食品添加物金箔，應辦理查驗登記，取得許可證
2. 販售食品添加物金箔，應於食品藥物業者登錄平臺登錄業者及產品資訊。
3. 金箔外包裝應標示「食品添加物」、「產品登錄字號」、「使用範圍、用量標準及使用限制」

兒童共融遊戲場設計參考手冊

- 為使「遊戲場」成為「每個兒童」平等共享的休閒娛樂環境。
- 為滿足所有兒童(含身心障礙)之需求，使新建設施符合平等共享之遊戲空間，衛生福利部社會及家庭署研訂「兒童共融遊戲場設計參考手冊」，供各遊戲場管理單位參考。



衛生福利部
社會及家庭署
Social and Family Affairs Administration
Ministry of Health and Welfare

「兒童共融遊戲場設計參考手冊」



<https://www.sfaa.gov.tw/SFAA/Pages/Detail.aspx?nodeid=453&pid=2882>



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

謝謝聆聽



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

<http://www.fda.gov.tw/>