


# 即食、熟食、飲料及冰品 自主衛生管理之管控手冊



委辦單位：  行政院衛生署食品藥物管理局

承辦單位：  元培科技大學

中華民國 101 年 12 月

# 目 錄

頁碼

序 ..... I

前言 ..... II

## 即食食品

即食食品製造流程 ..... 1

即食食品製程操作標準及衛生管制重點 ..... 2

即食食品業者輔導案例 ..... 3

## 熟食食品

熟食食品製造流程 ..... 4

熟食食品製程操作標準及衛生管制重點 ..... 5

熟食食品業者輔導案例 ..... 6

## 現泡飲料

現泡飲料(含水果或果汁)製造流程 ..... 8

現泡飲料(含水果或果汁)製程操作標準及管制重點 ..... 9

現泡飲料(含水果或果汁)業者輔導案例 ..... 10

現泡飲料(茶)製造流程 ..... 11

現泡飲料(茶)製程操作標準及管制重點 ..... 12

現泡飲料(茶)業者輔導案例 ..... 13

## 冰品

冰品(量販式)製造流程 ..... 14

冰品(量販式)製程操作標準及衛生管制重點 ..... 15

冰品(量販式)業者輔導案例 ..... 16

冰品(店面販售式)製造流程 ..... 17

冰品(店面販售式)製程操作標準及衛生管制重點 ..... 18

冰品(店面販售式)業者輔導案例 ..... 19

即食、熟食、飲料、冰品等自主衛生管理查核表 ..... 20

各類食品微生物限量標準節錄 ..... 21

# 序

隨著經濟發展與社會結構改變，消費者飲食行為逐漸轉變，使得外食人口消費比重持續增加，因而快速帶動我國餐飲業成長。然而國內小型餐飲店的業態種類眾多，其供餐型式包括毋須復熱之即食熟食食品、飲料及冰品等，因此如衛生管理、操作及貯存不當，則可能導致食品中毒之發生。據此，為強化餐飲店之食品衛生安全與品質，以保障國人外食安全，特編撰本手冊，盼業者參考使用，以期提升我國餐飲衛生形象。

業者落實衛生自主管理為確保食品安全之要，本指引手冊以食品良好衛生規範為原則，表列即食、熟食、飲料及冰品之製造流程衛生管制重點，佐以現場輔導實際案例，呈現業者易發生之缺失及改善方式。希冀本手冊可作為餐飲業者實施衛生管理之種子，並向下扎根，將此成效擴及其他餐飲業者，進而帶動小型餐飲業者脫胎換骨，讓消費者能安心在優良飲食環境中享用美食。

局長 康照洲 謹識

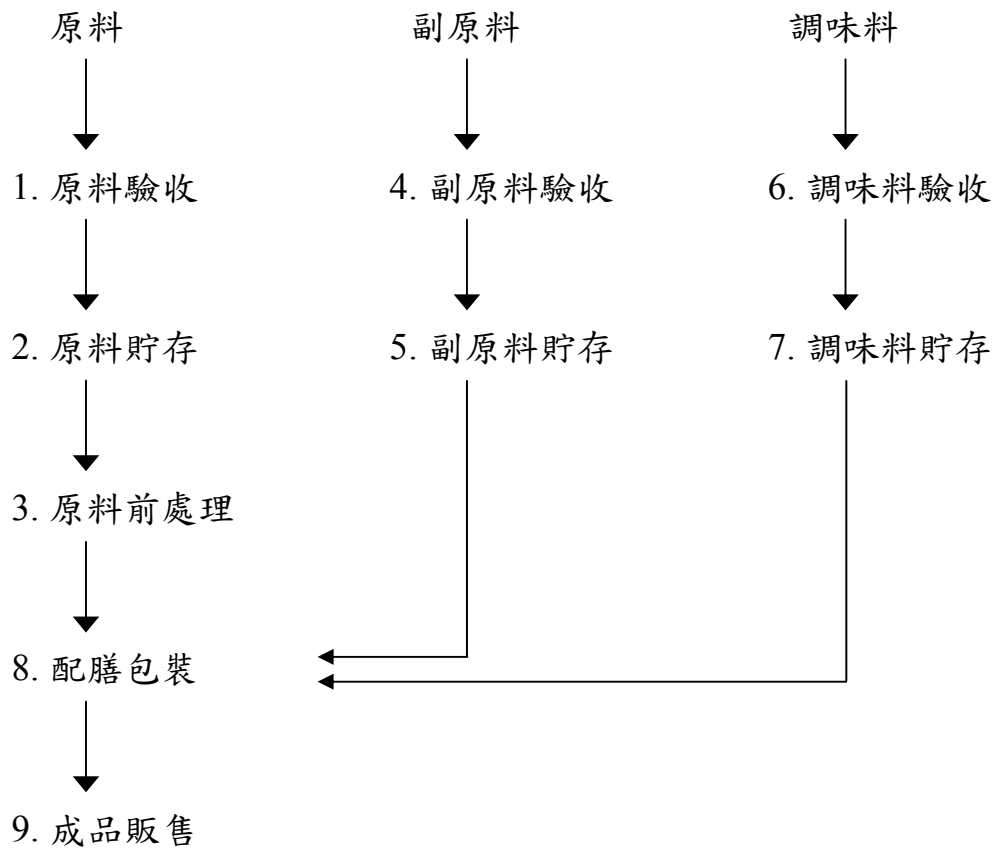
中華民國 101 年 12 月

# 前言

台灣地處亞熱帶區，氣候高溫潮濕，即食熟食食品及現場調製之飲料、冰品，如因衛生管理有所疏忽，則有可能導致食品中毒發生之虞。為強化餐食衛生安全，行政院衛生署食品藥物管理局特辦理「即食、熟食、飲料和冰品衛生安全風險研究」委託辦理計畫，協助即食、熟食、飲料及冰品等 4 種高風險業別建立食品良好衛生規範自主衛生管理系統，並編撰本手冊，以期餐飲從業人員提升食品衛生安全的認知，同時加強自主衛生管理實踐能力。

本手冊分別就即食、熟食、飲料和冰品等 4 種食品之製造流程、製程操作標準及衛生管制重點進行剖析，輔以業者現場輔導案例配合說明。期許餐飲業者能遵循本手冊之衛生自主管理建議，導入食品良好衛生規範，養成正確個人衛生習慣，並澈底落實改善環境衛生品質，以降低食品中毒之風險及保障消費者飲食安全，提升餐飲業的正面形象。

# 即食食品製造流程



## 即食食品製程操作標準及衛生管制重點

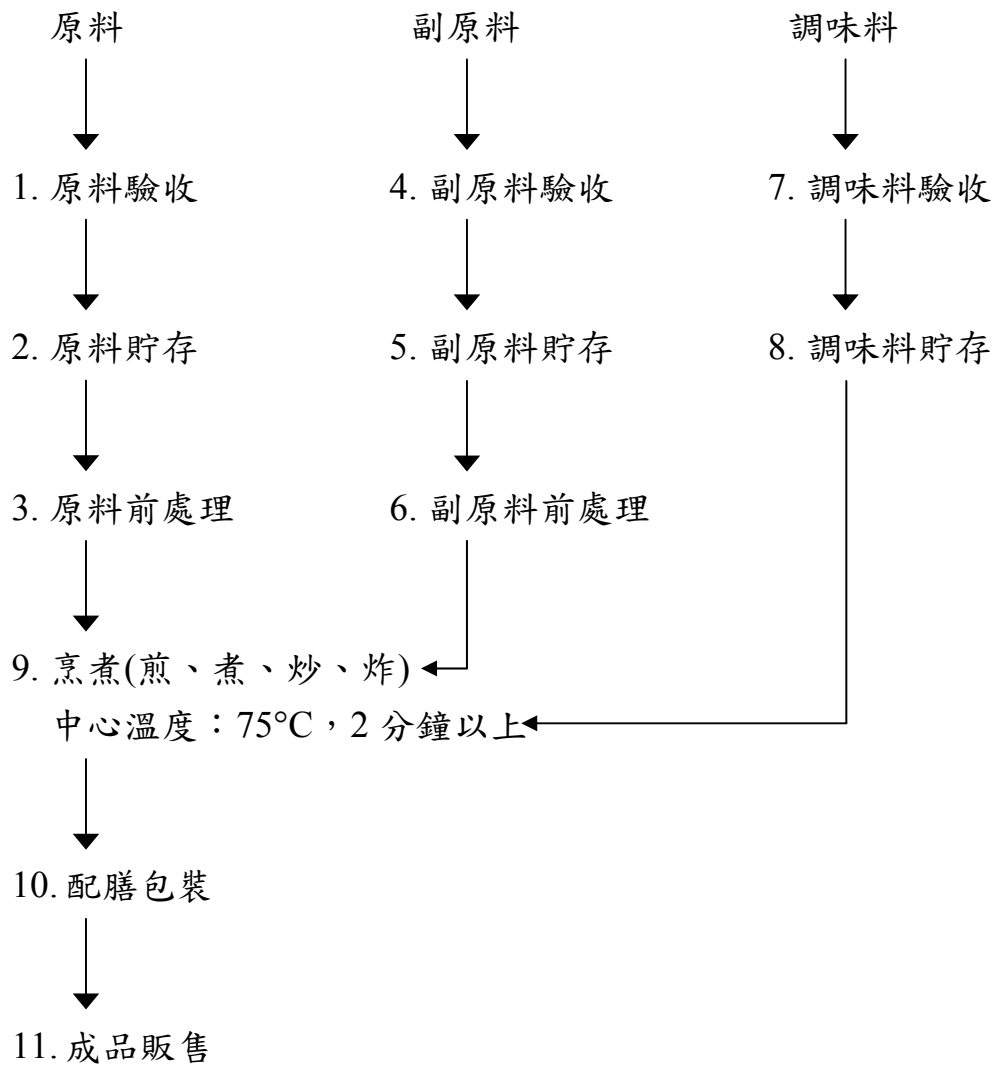
加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購買，並確認效期
2. 原料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期保養冷藏冷凍設備
3. 原料前處理	去除不可食部 分、去除異物	以器具去除不可食部 分，必要時使用食品 級清潔劑	風味外觀正常無異味
4. 副原料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購 買、確認效期
5. 副原料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期保養冷藏冷凍設備
6. 調味料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向固定業者簽約及購 買、確認效期
7. 調味料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期清理貯存空間
8. 配膳包裝	注意人員與器具 衛生	人員須戴口罩、手 套、夾具應定期消毒	作業人員習慣、夾具 2 小時即更換
9. 成品販售	保存溫度及時間	冷藏 7°C 以下保存 2-4 小時後即丟棄	食品有妥善包裝



## 即食食品業者輔導案例

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 食材暫存箱外觀不潔 改善建議：外觀應定期清潔，並離牆離地5公分</p> 	<p>已將外觀清潔</p> 
<p>2. 微波爐上方髒污不潔 改善建議：外觀應定期清潔</p> 	<p>烤箱已更新，並提醒應定期清潔</p> 
<p>3. 調味罐及砧板外觀不潔 改善建議：應定期清潔</p> 	<p>番茄醬罐已清洗、胡椒粉罐已更新 砧板已更新</p> 
<p>4. 夾具應生熟食分開使用避免交叉污染 改善建議：應定期清潔</p> 	<p>生熟食夾具應分開使用</p> 

# 熟食食品製造流程





## 熟食食品製程操作標準及衛生管制重點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向固定業者簽約及購買、確認效期
2. 原料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期保養冷藏冷凍設備
3. 原料前處理	去除不可食部 分、去除異物	以器具去除不可食部 分	風味外觀正常無異味
4. 副原料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購 買、確認效期
5. 副原料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期保養冷藏冷凍設備
6. 副原料前處理	去除不可食部 分、去除異物	以器具去除不可食部 分	風味外觀正常無異味
7. 調味料驗收	原料包裝、外觀 顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購 買、確認效期
8. 調味料貯存	適當溫度及濕度	冷藏 7°C 以下、冷凍 -18°C 以下、乾料相 對濕度 70%以下	定期記錄溫濕度、定 期清理貯存空間
9. 烹煮 (煎、煮、炒、炸)	食品要加熱至熟 食標準	產品中心溫度達 75°C 2 分鐘以上	以溫度計定時測試、 以目視判定
10. 配膳包裝	控制產品數量及 溫度	人員應戴口罩及手套	監控熱保存溫度 60°C 以上、控制產品 數量及監控人員衛生 習慣
11. 成品販售	使用有消毒過之 器具保存	於 60°C 以上保存、隔 餐勿提供	監控熱保存溫度、監 控人員衛生習慣、產 品應加蓋防止污染

# 熟食食品業者輔導案例

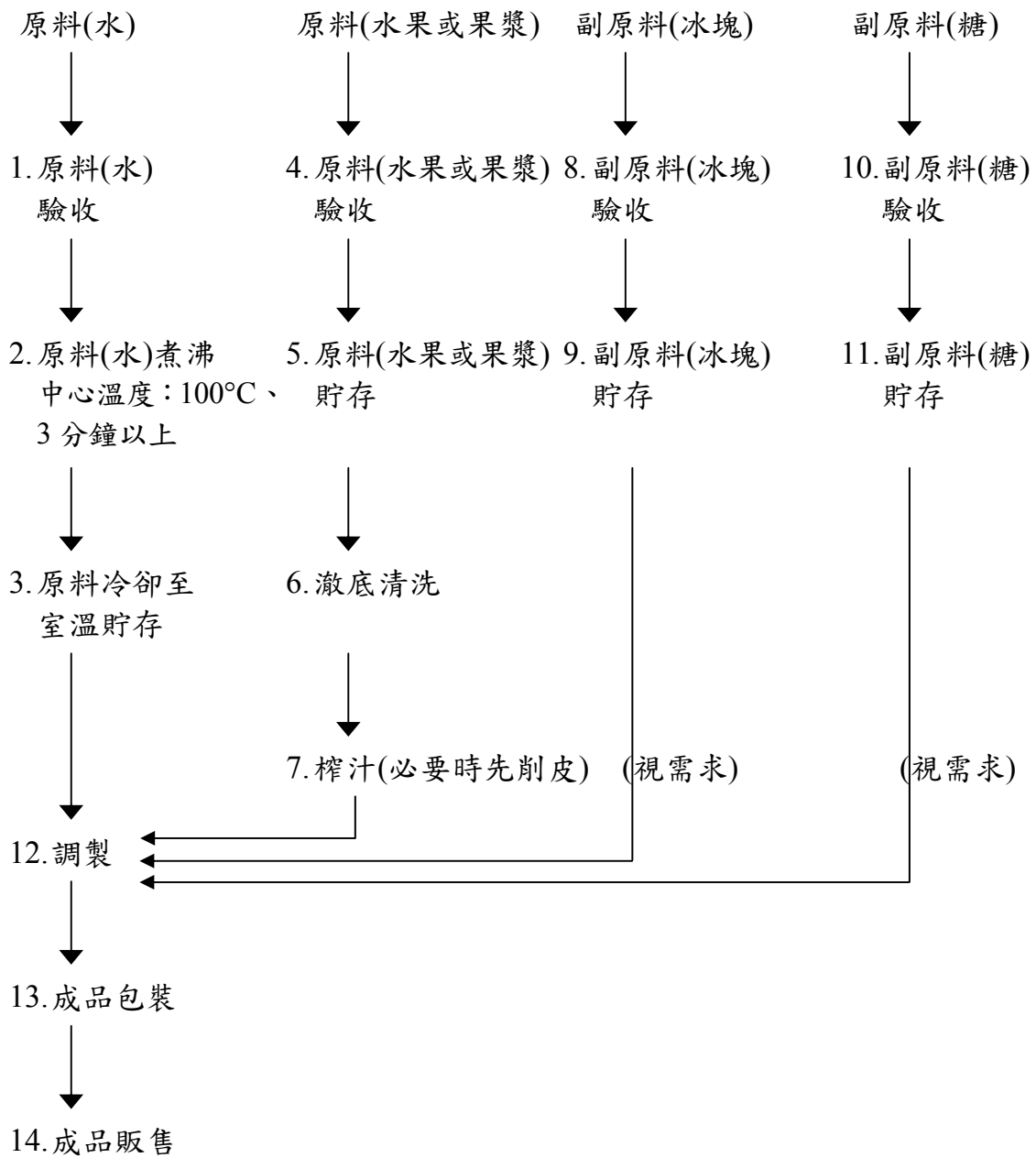
## 案例 1

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 廚餘桶應加蓋以避免蠅蟲滋生 改善建議：廚餘桶應加蓋，並定時清理</p> 	<p>廚餘桶已加蓋</p> 
<p>2. 原料不應直接放置在地面上 改善建議：應離牆、離地 5 公分</p> 	<p>原料已離牆、離地 5 公分</p> 
<p>3. 垃圾桶未加蓋，容易造成蚊蟲滋生 改善建議：應加蓋</p> 	<p>垃圾桶已加蓋</p> 
<p>4. 非作業時間青菜應覆蓋，避免污染 改善建議：覆蓋之</p> 	<p>青菜已覆蓋</p> 

案例 2

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 垃圾桶與廚餘桶未加蓋 改善建議：應加蓋</p> 	<p>垃圾桶與廚餘桶已加蓋</p> 
<p>2. 洗手台未貼上正確洗手步驟 改善建議：應貼上正確洗手步驟並確實洗手消毒</p> 	<p>洗手台已貼上正確洗手步驟</p> 
<p>3. 打掃用具未規劃專門放置區 改善建議：應規劃專門放置打掃用具區</p> 	<p>打掃用具已移至專門放置區</p> 
<p>4. 貨物直接放置地面 改善建議：應架高，不得直接放置地面</p> 	<p>貨物已架高，已離開地面</p> 

# 現泡飲料(含水果或果汁)製造流程







## 現泡飲料(含水果或果汁)製程操作標準及管制重點

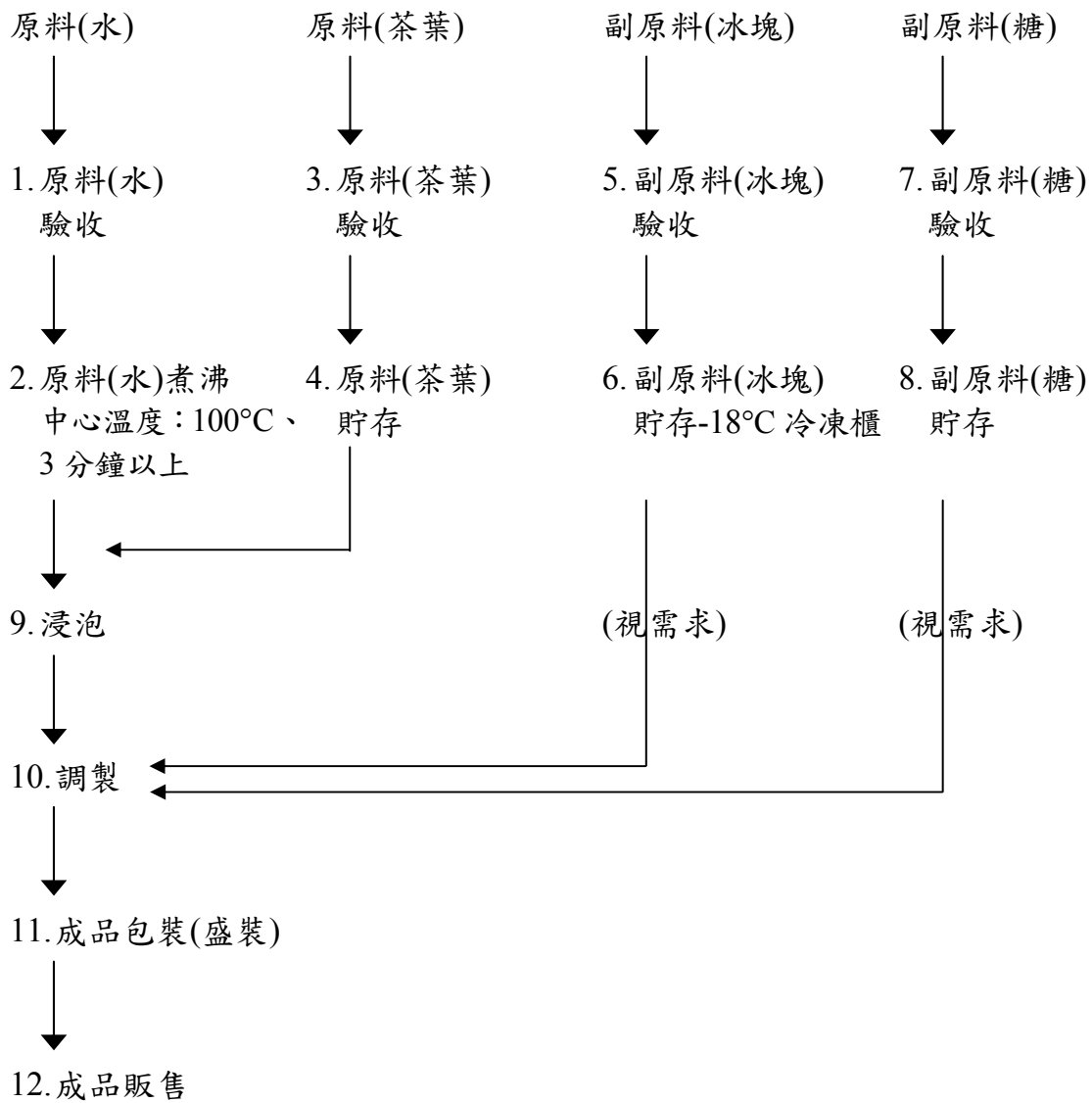
加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料(水)驗收	目視有無雜質，不良氣味	定期清洗水塔	水質符合飲用水標準
2. 原料(水)煮沸	澈底加熱	煮沸 3 分鐘以上	使用乾淨容器、必要時可使用計時器確認
3. 原料冷卻	放置在室溫冷卻	確認降溫至室溫後再使用	使用乾淨容器
4. 原料(水果或果漿)驗收	外觀、氣味、色澤、完整包裝及標示	水果不得有腐敗或其他氣味；果漿之包裝及標示應完整，產品色澤正常無異物	水果定期索取農藥殘留檢驗證明；果漿向合法業者購買並確認效期，添加物符合法規標準
5. 原料(水果或果漿)貯存	適當溫度及濕度	控制溫濕度：溫度 25°C 以下、相對濕度 70% 以下，冷藏 7°C 以下	防止病媒污染
6. 澈底清洗	無異物殘留	必要時使用食品級清洗劑，清洗槽使用前後要消毒	定期清洗水塔、全程使用自來水
7. 榨汁	器具及人員衛生	使用有消毒過之器具、必要時先削皮	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
8. 副原料(冰塊)驗收	目視有無雜質異物	向符合衛生要求廠商購買或定期保養製冰機	冰塊符合食用冰塊標準
9. 副原料(冰塊)貯存	目視有無雜質異物	使用乾淨容器、無融化現象、貯存於-18°C 冷凍櫃	使用經消毒之乾淨容器
10. 副原料(糖)驗收	原料包裝、外觀顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購買、確認效期
11. 副原料(糖)貯存	保存期限	包裝完整、色澤正常	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
12. 調製	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
13. 成品包裝	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
14. 成品販售	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒



## 現泡飲料(含水果或果汁)業者輔導案例

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 出風口髒污不堪，掉落之塵埃可能污染食品 改善建議：定期清潔乾淨，以避免累積之灰塵掉落</p> 	<p>出風口已清潔</p> 
<p>2. 置物之籃子，直接接觸地面 改善建議：應架高，以遠離地面</p> 	<p>置物之籃子已離牆離地 5 公分</p> 
<p>3. 待料理之食材，未加以覆蓋，可能有異物侵入 改善建議：加上蓋子覆蓋</p> 	<p>已覆蓋，避免待料理之食材有異物侵入</p> 
<p>4. 物品混合擺放，可能交叉污染。 改善建議：應分類放置以避免交叉污染</p> 	<p>已歸架上，排列整齊</p> 

# 現泡飲料(茶)製造流程





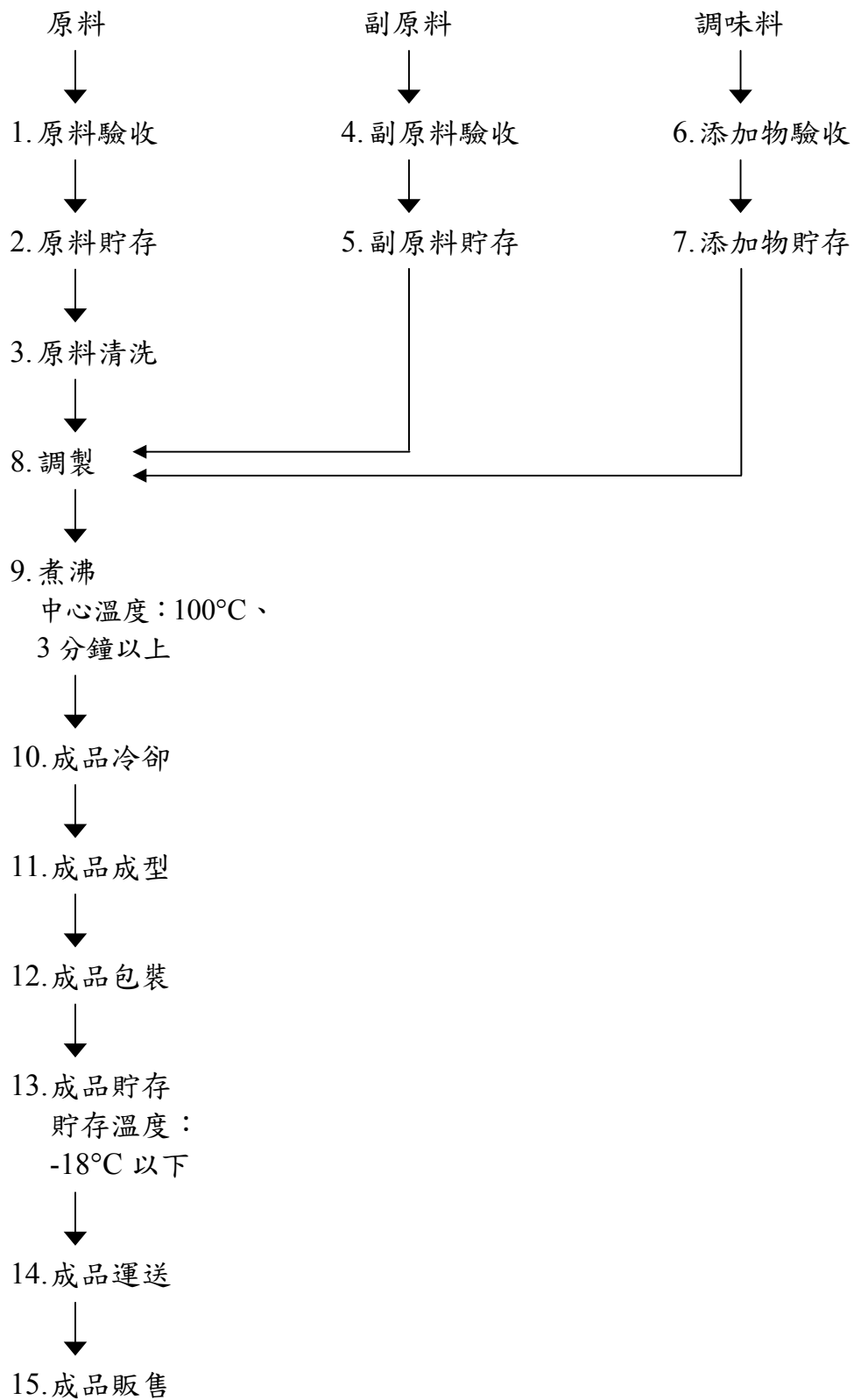
## 現泡飲料(茶)製程操作標準及衛生管制重點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料(水)驗收	目視有無雜質，不良氣味	定期清洗水塔	水質符合飲用水標準
2. 原料(水)煮沸	澈底加熱	煮沸 3 分鐘以上	使用乾淨容器，必要時可使用計時器確認
3. 原料(茶葉)驗收	外觀、氣味、包裝標示	不得有不良氣味	向固定業者簽約購買、定期索取農藥殘留檢驗證明
4. 原料(茶葉)貯存	室溫貯存	控制溫濕度：25°C 以下、乾料相對濕度：70%以下	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
5. 副原料(冰塊)驗收	目視有無雜質異物	向符合衛生要求廠商購買或定期保養製冰機	冰塊符合食用冰塊標準
6. 副原料(冰塊)貯存 -18°C 冷凍櫃	目視有無雜質異物	使用乾淨容器、無融化現象	使用乾淨消毒過容器
7. 副原料(糖)驗收	原料包裝、外觀顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購買、確認效期
8. 副原料(糖)貯存	保存期限	包裝完整、色澤正常	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
9. 浸泡	浸泡時間	各產品視需求而定	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
10. 調製	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
11. 成品包裝	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
12. 成品販售	器具及人員衛生	使用乾淨之器具	監控人員衛生習慣、器具定期消毒

## 現泡飲料(茶)業者輔導案例

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 未標示內容物內容 改善建議：應標示內容物之成分</p> 	<p>果汁已標示內容物之成分</p> 
<p>2. 冰杓置於製冰機內，可能會污染冰塊 改善建議：應放置於外部之容器</p> 	<p>冰杓已放置外部之容器</p> 
<p>3. 非作業區與作業區未有明顯區隔 改善建議：非作業區與作業區應區隔</p> 	<p>非作業區與作業區已有明顯區隔</p> 
<p>4. 機具周圍有不小小心溢出之原料 改善建議：應定期清潔乾淨</p> 	<p>機具周圍已清潔乾淨</p> 

# 冰品(量販式)製造流程



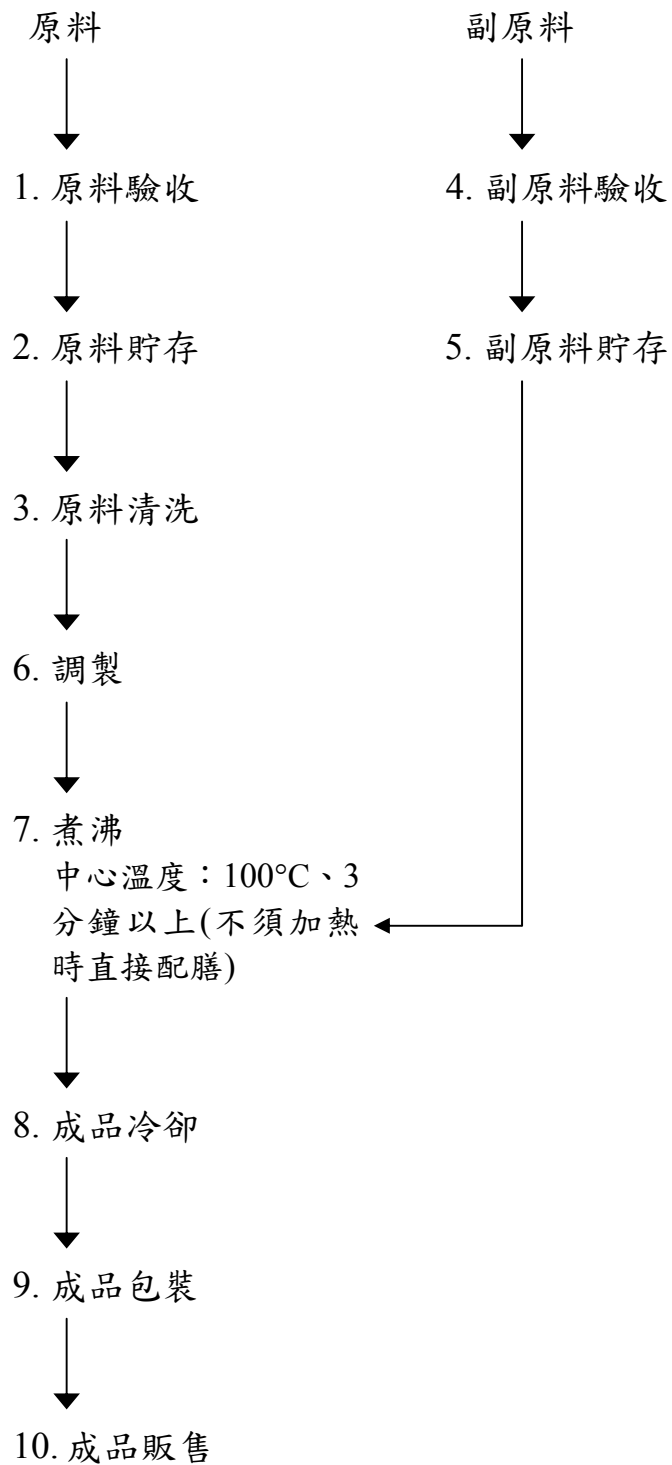
## 冰品(量販式)製程操作標準及衛生管制重點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料驗收	目視有無雜質、不良氣味	定期清洗水塔	水質符合飲用水標準
2. 原料貯存	室溫貯存	控制溫濕度：25°C 以下、乾料相對濕度：70%以下	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
3. 原料清洗	無異物殘留	必要時使用食品級清洗劑，清洗槽使用前後要消毒	定期清洗水塔、全程使用自來水
4. 副原料驗收	原料包裝、外觀顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向合法業者簽約及購買、確認效期
5. 副原料貯存	保存期限	包裝完整、色澤正常	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
6. 添加物驗收	完整包裝及標示	專人專櫃專冊管理、包裝完整及標示、色澤正常	符合法規使用範圍及限量標準規定
7. 添加物貯存	保存期限	專人專櫃專冊管理、包裝完整及標示、色澤正常	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
8. 調製	溫度及時間，避免交叉污染	依各產品盡量低溫下進行	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
9. 煮沸	溫度及時間	煮沸維持 3 分鐘以上	各產品符合殺菌條件
10. 成品冷卻	小量分批冷卻、器具人員衛生	4 小時內降低至 7°C 以下	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒
11. 成品成型	溫度及時間	成品完整	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒。
12. 成品包裝	避免交叉污染	無夾雜物	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒。
13. 成品貯存	溫度及時間	產品先進先出	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒。
14. 成品運送	溫度	全程維持-18°C 以下	運送車定期保養、監控人員衛生習慣
15. 成品販售	溫度及時間	維持-18°C 以下、先進先出、有效保存期限內	監控冷凍設備溫度、定期監控

## 冰品(量販式)業者輔導案例

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 人員未戴帽 改善建議：應戴帽並包覆所有頭髮，以避免異物掉落</p> 	<p>作業人員已正確戴帽及口罩，並要求確實執行</p> 
<p>2. 物品未離牆，原料未標示 改善建議：應離牆 5 公分，原料應標示名稱及進貨日期</p> 	<p>將原物料離牆離地，並標示其名稱及進貨日期</p> 
<p>3. 非屬作業區之物品 改善建議：應移除至非作業區，並專櫃存放</p> 	<p>已移除非作業區之物品，並設立專區擺放私人物品</p> 
<p>4. 冰杓放置冰櫃內 改善建議：不宜直接放置冰櫃內，建議存放密閉容器</p> 	<p>將冰杓設置專區</p> 

## 冰品(店面販售式)製造流程










## 冰品(店面販售式)製程操作標準及衛生管制重點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管制重點
1. 原料驗收	目視有無雜質、不良氣味	定期清洗水塔	水質符合飲用水標準
2. 原料貯存	室溫貯存	控制溫濕度：25°C 以下、乾料相對濕度：70%以下	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
3. 原料清洗	無異物殘留	必要時使用食品及清洗劑，清洗槽使用前後要消毒	定期清洗水塔、全程使用自來水
4. 副原料驗收	原料包裝、外觀顏色及重量	包裝完整、色澤正常	向固定業者簽約及購買、確認效期
5. 副原料貯存	保存期限	包裝完整、色澤正常	離牆離地 5 公分以上存放、先進先出
6. 調製	溫度及時間，避免交叉污染	依各產品盡量於低溫下進行	監控人員衛生習慣、器具定期消毒
7. 煮沸	溫度及時間	煮沸維持 3 分鐘以上	各產品符合殺菌條件
8. 成品冷卻	小量分批冷卻、器具人員衛生	4 小時內降低至 7°C 以下	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒
9. 成品包裝	避免交叉污染	無夾雜物	定期保養冷凍設備、監控人員衛生習慣、器具定期消毒
10. 成品販售	溫度及時間	維持-18°C 以下、先進先出、有效保存期限內	監控冷凍設備溫度、定期監控人員衛生習慣



## 冰品(店面販售式)業者輔導案例

輔導前現場缺失	輔導後改善情形
<p>1. 原料未加蓋，易交叉污染 改善建議：應加蓋</p> 	<p>原料已加蓋</p> 
<p>2. 電風扇過多灰塵堆積 改善建議：應定期清理，並套上網套</p> 	<p>電風扇已清理</p> 
<p>3. 垃圾無放置於垃圾桶裡 改善建議：垃圾應放置於垃圾桶裡並蓋上蓋子</p> 	<p>垃圾已放進垃圾桶並已蓋上蓋子</p> 
<p>4. 招牌上有蜘蛛絲 改善建議：應定期清理</p> 	<p>招牌已清理乾淨</p> 

# 即食、熟食、飲料、冰品等自主衛生管理查核表

查核日期： 年 月 日~ 年 月 日

自主衛生管理檢查項目		檢查結果							備註
		日	一	二	三	四	五	六	
一. 原料	1.原料來源證明(出廠證明)、進貨紀錄。								
	2.放置適當保存場所、離牆離地5公分以上。								
	3.適當貯存溫度：冷藏7°C以下、冷凍-18°C以下。								
二. 營業場所及設施	1.營業場所環境保持清潔、天花板不積塵、地板不積水、沒有病媒(蚊、蠅)、不得飼養寵物。								
	2.光線充足、一百米燭光以上。								
	3.通風良好無異味、排油煙機無油垢、空調及風扇無灰塵及生鏽。								
	4.垃圾桶及廚餘桶加蓋並放在適當位置。								
	5.充足洗手設施、附清潔劑、擦手紙或乾手器。								
	6.工作台乾淨易清洗、使用前先清洗及消毒。								
	7.器具、刀具、砧板及抹布：有定時正確依照清洗→沖洗→消毒之流程作業，有適當貯存處、避免交叉污染使用。								
三. 貯存	1.控制溫濕度、冷藏7°C以下、冷凍-18°C以下、乾料貯存於相對濕度70%以下。								
	2.食材及成品依序先進先出。								
	3.所有食材及成品分別貯存、以有蓋容器防止交叉污染。								
	4.使用前確認在有效期限內。								
四. 食物製備	1.原料仍在安全使用期限、外觀正常、保存溫度正常。								
	2.有防止交叉污染之管理、生熟食有專屬器具、分開處理。								
	3.標準製備條件食品加熱中心溫度需達75°C，2分鐘。								
	4.製備器具定期清洗及消毒。								
五. 人員衛生	1.作業前要洗手、更換工作服帽、調理包裝食物時戴口罩及手套。								
	2.不佩戴手飾。								
	3.沒有不良衛生習慣。								
	4.不在工作區飲食。								
	5.生病時勿從事料理、包裝、配膳工作。								
	6.定期依照餐飲作業人員規定項目做健康檢查。								
填寫說明：									
1.自主檢查時，達到項目要求標準時，請在檢查結果欄中標示「v」；未達到要求時，請標示「x」；內容不適用時，請標示「—」。									
自主檢查人員：					單位主管：				

## 各類食品微生物限量標準節錄

項目 類別		限 量			
		生菌數 (CFU/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	沙門氏菌
不需再調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）即可供食用之一般食品			10 <sup>3</sup> 以下	陰性	
生熟食混合即食食品			10 <sup>3</sup> 以下	陰性	
飲 料 類	含有碳酸之飲料：包括汽水、可樂及其他添加碳酸之飲料	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰性	陰性
	未經稀釋及商業殺菌汁鮮榨天然果蔬汁	—	10 以下；但經加熱殺菌者應為陰性	陰性	陰性
	還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿（蜜）及其他類似製品	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰性	陰性
	以食品原料萃取而得之飲料（包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料）	10 <sup>4</sup> 以下；但有容器或包裝者應在 200 以下	10 以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰性	陰性
冰 類	食用冰塊	（融解水） 100 以下	（融解水） 陰性		
	刨冰、冰棒、冰磚及其他類似製品	（融解水） 10 <sup>5</sup> 以下	（融解水） 100 以下	（融解水） 陰性	

資料來源：

1. 一般食品衛生標準：中華民國 96 年 12 月 21 日衛署食字第 0960408889 號令發布
2. 生食用食品類衛生標準、生熟食混合即食食品類衛生標準：中華民國 100 年 8 月 5 日署授食字第 1001302260 號令修正
3. 飲料類衛生標準：中華民國 100 年 7 月 29 日署授食字第 1001302250 號令修正第四條、第五條
4. 冰類衛生標準：中華民國 88 年 4 月 26 日衛署食字第 88027006 號公告修正

## 即食、熟食、飲料及冰品自主衛生管理之管控手冊

出版機關 行政院衛生署食品藥物管理局  
地 址 台北市南港區昆陽街 161-2 號  
電 話 (02)2787-8000  
網 址 <http://www.fda.gov.tw>  
發行人 康熙洲  
審 核 鄭維智、林蘭砒、張芳瑜  
編製小組 林仲聖、蔡永祥、周志亮、龔莉婷、邱子賢、  
郭俊廷、高子傑、林旆君、杭丹盈、陳思瑜、  
李憶甄  
出版年月 2012 年 12 月  
版 次 初版  
設計單位 元培科技大學  
著作財產人 行政院衛生署食品藥物管理局

GPN: 1010103903

ISBN: 978-986-03-5991-6 (平裝)

本書保留所有權利，如有需要，請洽行政院衛生署食品藥物管理局

預防食品中毒

# 五要原則

- ① **要洗手** 調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
- ② **要新鮮** 食材要新鮮，用水要衛生。
- ③ **要生熟食分開** 生熟食器具應分開，避免交互汙染。
- ④ **要徹底加熱** 食品中心溫度應超過  $> 70^{\circ}\text{C}$ 。
- ⑤ **要低溫保存** 保存低於  $7^{\circ}\text{C}$ ，室溫下不宜久置。



出版機關 行政院衛生署食品藥物管理局  
地址 台北市南港區昆陽街 161-2 號  
電話 (02)2787-8000  
網址 <http://www.fda.gov.tw>