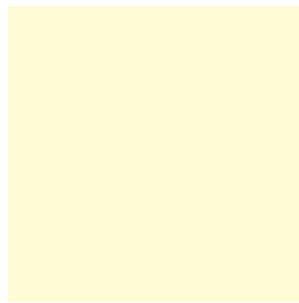
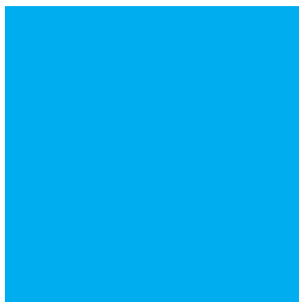
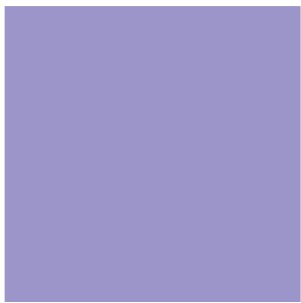
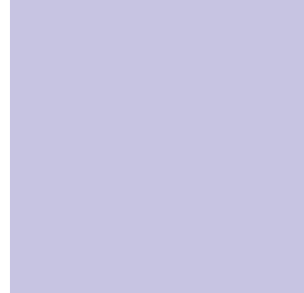


中央廚房式

餐飲製造業建立HACCP系統參考手冊



衛生福利部食品藥物管理署

Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare



輔仁大學食品科學系

Department of Food Science FJU

序

由於經濟型態及國人飲食習慣的改變，外食人口增加的結果帶動了餐飲業的蓬勃發展，而餐飲業的衛生安全已成為國人持續關注的課題。

本署為提昇食品業與餐飲業的衛生安全層次，已推動食品安全管制系統有餐盒食品工廠、肉品加工食品業、乳品加工食品業及水產食品業等業別。在觀光飯店廚房及中央廚房式餐飲業實施食品安全管制系統，亦有相當進展。從業人員在接受 HACCP 基礎及進階課程訓練時或撰寫食品安全管制系統計畫書與執行實務工作期間，遭遇相當多的困惑，對其中的諸多規範不熟悉或無法連貫。本署委託輔仁大學丘志威教授將過去輔導業者多年的紀錄、心得與經驗，編輯成冊，內容包括食品安全管制系統計畫書(GHP 規範重點、改善措施、加工步驟的三大危害分析、CCP 判定等)，極具參考價值。從業人員熟讀本手冊後即可按部就班，自行撰寫計畫書或從事 HACCP 工作。

在閱讀本手冊時，可參考本署出版的「餐飲從業人員衛生操作指引手冊」、「食材供應商」、「食品中毒發生與防治年報」與「即食、熟食、飲料及冰品自主衛生管理之管控手冊」，更能提昇從業人員的專業素養，達到全民「食」在安心的目標。

署長葉明功

謹識

中華民國 102 年 12 月

目錄

	頁碼
一、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書介紹.....	1
(一)衛生標準作業程序書.....	1
(二)製程及品質管制標準作業程序書.....	2
(三)倉儲管制標準作業程序書.....	2
(四)運輸管制標準作業程序書.....	2
(五)檢驗與量測管制標準作業程序書.....	2
(六)客訴管制標準作業程序書.....	2
(七)成品回收標準作業程序書.....	2
(八)文件管制標準作業程序書.....	3
(九)教育訓練管制標準作業程序書.....	3
二、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書常見疑問.....	3
(一)衛生管理標準作業程序書應注意事項.....	3
(二)製程及品質管制標準作業程序書應注意事項.....	4
(三)倉儲管制標準作業程序書應注意事項.....	5
(四)運輸管制標準作業程序書應注意事項.....	5
(五)檢驗與量測管制標準作業程序書應注意事項.....	5
(六)客訴管制標準作業程序書應注意事項.....	5
(七)成品回收管制標準作業程序書應注意事項.....	6
(八)文件管制標準作業程序書應注意事項.....	6
(九)教育訓練標準作業程序書應注意事項.....	6
三、食品安全管制系統(HACCP)計畫書介紹.....	6
(一)管制小組名單.....	6
(二)產品特性及儲運方式.....	6
(三)產品用途及消費對象.....	7
(四)產品製造流程圖.....	7
(五)危害分析工作表.....	7
(六)重要管制點判定.....	7
(七)產品 HACCP 計畫表.....	7
四、食品安全管制系統(HACCP)計畫書常見疑問.....	7
(一)小組成員建立.....	7
(二)產品特性及儲運方式.....	7
(三)危害分析工作表：蔬果類.....	7
(四)危害分析工作表：肉品類.....	8
(五)危害分析工作表：乾物料(或南北貨)類.....	8
(六)危害分析工作表：冷藏冷凍食品及豆製品.....	8
(七)重要管制點(CCP).....	8

五、範例.....	9
(一)食品良好衛生規範(GHP)計畫書.....	10
(二)食品安全管制系統(HACCP)計畫書	40
(三)紀錄表單	53
(四)驗收標準	92

近年來餐飲業在建立食品安全管制系統的過程中，不論是盒餐食品工廠、觀光飯店餐廳、醫院廚房、高中暨國中小學中央廚房式餐飲業等，許多已接受過 HACCP 基礎及進階訓練課程成員，對於實際建立食品衛生安全管制系統計畫書仍感到困難，一方面是從業人員知識、經驗不足，另一方面則是不容易將學與做加以整合。本手冊整合建立食品安全管制系統計畫書時容易疏忽的地方，並搭配範例參考，作為撰寫指引。除了申請文件外，內容須具備良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書及食品安全管制系統(HACCP)計畫書。本手冊提供撰寫食品安全管制系統計畫書前應先備妥的文件、措施或觀念，再依提供的範例循序漸進完成計畫書的撰寫。

一、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書介紹：

餐飲服務業的食品良好衛生規範包括：衛生管理、製程及品質管制、倉儲管制、運輸管制、檢驗與量測管制、客訴管制、成品回收管制、文件管制及教育訓練等程序書。各程序書應包含的主要內容分述如下：

(一)衛生標準作業程序書

1. 建築與設施

硬體及週邊環境衛生管理、廁所、用水、洗手設施、更衣室等清潔/檢驗頻率、檢查方式。

2. 設備與器具之清潔衛生

各項設備與器具之衛生標準、清潔方法與頻率、檢查方式。

3. 從業人員衛生管理

健康檢查、衛生習慣規範、非作業人員規範。

4. 清潔及消毒等化學物質與用具管理

證明文件、使用時機與頻率、管理重點、注意事項。

5. 廢棄物處理(含蟲鼠害管制)

證明文件(委外合約)、清潔或消毒時機與頻率、效果確認、管理重點、注意事項。

6. 衛生管理專責人員

代理人資格、工作重點。

(二)製程及品質管制標準作業程序書

1. 採購驗收(含供應廠商評鑑)作業流程。
2. 廠商合約審查作業流程。
3. 食品添加物管理專人專櫃、品項與使用紀錄。
4. 食品製造流程規劃前處理、製備、供膳及人、物、氣、水流動線規劃。
5. 防止交叉污染防治方法(手段)。
6. 化學性及物理性危害侵入之預防方法(手段)。
7. 成品之檢驗檢驗方法與頻率、標準。
8. 留樣保存試驗保存方式、期限。
9. 餐服業沒有留樣保存之規定，但是仍然建議供膳超過百人時，最好留樣。

(三)倉儲管制標準作業程序書

1. 管制範圍(乾物料室、冷藏冷凍庫(櫃))。
2. 管制方式方法(溫濕度計、先進先出、離地離牆等)。
3. 管制標準(冷藏冷凍溫度、乾物料室溫度/濕度)與紀錄。

(四)運輸管制標準作業程序書

1. 管制範圍(食材運輸車、成品運輸車、保溫餐車等)。
2. 管制方式方法(清洗、溫度計)。
3. 管制標準(清潔度、溫度)與紀錄。
4. 運輸合約。

(五)檢驗與量測管制標準作業程序書

1. 食材與成品檢驗方法、頻率、標準。
2. 量測儀器校正項目、方法、頻率、標準與紀錄。

(六)客訴管制標準作業程序書

1. 客訴處理流程、管道、對口單位。
2. 客戶回饋。
3. 缺失責任追究。
4. 異常處理、防止再發措施。

(七)成品回收標準作業程序書

1. 回收流程、管道、對口單位。

2. 客戶回饋。
3. 缺失責任追究。
4. 異常處理、防止再發措施。

(八)文件管制標準作業程序書

1. 文件編訂方式、管制權責單位。
2. 增、修、廢流程。
3. 版本變化、紀錄。
4. 文件紀錄保存期限。

(九)教育訓練管制標準作業程序書

1. 年度教育訓練計畫。
2. 執行方式。
3. 例行教育訓練紀錄。
4. 食品安全管制系統(HACCP 管制小組)訓練時數要求。
5. 衛生管理專責人員與廚師訓練要求。

二、食品良好衛生規範(GHP)計畫書的九大標準程序書常見疑問

(一)衛生管理標準作業程序書應注意事項

1. 作業場所應區分汙染區、準清潔區及清潔區，並能達到實質區隔。水溝排水良好，並應加蓋。應特別留意汙染區的排水，不應流經準清潔區(廚房)及清潔區(配膳室)。
2. 洗手消毒台設施應設置：長柄式(或感應式)水龍頭、洗手乳、腳踏式垃圾桶、鏡子、洗手掛圖、指甲刷及 75%酒精等。
3. 廚餘、廢油的處理方式，如：委外清運頻率。
4. 作業完畢各項設備設施清洗方式及頻率。
5. 病媒防治方式及頻率，如：自行防治或委外防治。
6. 廁所應張貼「如廁後應洗手」警語。
7. 水塔清洗方式與頻率，如：自行清洗或委外清洗。
8. 自來水/飲用水/逆滲透水送檢頻率。
9. 更衣室應注意天花板有無孔洞，應有全身鏡及置物櫃等，有鞋架則更好。
10. 作業區的燈具應加裝燈罩。

11. 應設置泡鞋池，有效氯濃度維持在 200 ppm 以上，定時用氯試紙檢測並予以記錄。若作業區地板乾燥，建議使用黏塵墊取代泡鞋池。

(二) 製程及品質管制標準作業程序書應注意事項

1. 準備所有來往之供應商名冊、廠商合約書、供應商評鑑紀錄表。
2. 各項食材檢驗報告。
3. 驗收項目與紀錄應包含外觀、包裝、冷藏冷凍食材溫度、過氧化氫殘留檢驗報告等。
4. 盛裝各項食材塑膠籃應進行分色管理。
5. 使用不銹鋼容器盛裝熟食。
6. 洗菜是否有三槽式，若無，應由污染性低至污染性高順序清洗(如：乾貨→蔬果→肉類→海鮮)。
7. 刀具砧板建議使用顏色區隔，並規範用途或專區專用。
8. 應有澱粉殘留、脂肪殘留及油炸油酸價等檢測頻率等紀錄。
9. 調味料盛裝容器應加蓋，並標示品名及有效日期，制定容器清洗頻率。
10. 配膳室溫度控制在 25°C 以下。
11. 製冰機周邊清潔度，冰鏟應置於含有氯水或冰水容器內，並定時更換。
12. 通風口不得正對調理台，最好移位或加裝過濾網。
13. 流水解凍應在 2 小時內完成。增加水流速度可以縮短解凍時間。
14. 食品添加物應有專人專櫃保管，常見的味精、黃色 5 號、紅色 5 號、小蘇打、嫩精等皆為食品添加物。若使用食品添加物種類不多，可使用保鮮盒盛裝，內置紀錄表單記錄使用情形。應注意食品添加物許可證字號及保存期限，由主廚或專責人員保管。
15. 熟食之中心溫度至少應在 75°C 以上，熱存溫度 60°C 以上。最好每一餐次之每道菜餚都能夠確認並記錄中心溫度。
16. 建議每次供餐留樣兩份保存 48 小時。
17. 應定期檢驗產品之大腸桿菌與大腸桿菌群。
18. 圍裙與抹布在不同作業區應用顏色區分。

19. 葷食與素食的製備應注意各有其專用鍋具。

(三)倉儲管制標準作業程序書應注意事項

1. 物品不得置於地面，應置於棧板離地 10 公分以上，離牆 5 公分以上。
2. 物品(含分裝)應標示品名、入庫日期及到期日。
3. 庫房之溫度應維持在 28°C 以下，相對濕度(RH) 70% 以下，應有溫濕度計，每日記錄。
4. 冷藏/冷凍庫(櫃)每日應記錄溫度 2 次，並定期清洗。
5. 冷藏/冷凍庫(櫃)內之生熟食應分區存放，如空間不足則熟食應加蓋並置貨架上層，生食亦應包裝完整置下層，解凍食材放置最下層，地上應有血水或冷凝水承接盤。
6. 清潔用品與化學藥劑應有清楚的標示及領用紀錄表，並有專人專櫃管理。

(四)運輸管制標準作業程序書應注意事項

1. 應要求供應商之貨車清潔度與溫度管理。
2. 保溫餐車溫控及清洗應有紀錄。
3. 出餐時間送餐溫度應有紀錄。
4. 提供用餐後之垃圾與廚餘分類回收措施。

(五)檢驗與量測管制標準作業程序書應注意事項

1. 應注意成品之採樣及送檢頻率(通常 2-4 個月)。
2. 溫度計校正管理，可添購新的溫度計當作標準溫度計用來校正舊有的溫度計，並保留發票確認為新購證明，一年內均有效，而內校頻率以半年 1 次為宜。
3. 冷藏設施之溫度計每 6-12 個月應校正。
4. 磅秤每年最好亦執行校正。
5. 餐具之澱粉與油脂殘留以及油炸油酸價檢測之頻率。
6. 檢測試劑可透過網路購買，或逕向當地衛生局索取。

(六)客訴管制標準作業程序書應注意事項

1. 客訴處理流程應包括受理、研判、對策、執行、確認及歸檔。
2. 發生客訴時最好亦填寫異常處理紀錄表單。

(七)成品回收管制標準作業程序書應注意事項

1. 提供成品回收流程及紀錄表單。
2. 若成品回收量較低時，建議可填寫異常處理紀錄表。

(八)文件管制標準作業程序書應注意事項

1. 應說明文件編號的意義。
2. 提供總表包含各項紀錄表單的名稱。
3. 說明修訂與廢止的權責。
4. 提供文件保存的期限(至少 6 個月)。
5. 許多業者疏於填寫管制小組會議紀錄。
6. 紀錄表單細格內的簽名可以使用縮寫，但是在制定、審查、核准以及紀錄表單下方之簽名處，均應使用全名及日期，切勿使用圖章。

(九)教育訓練標準作業程序書應注意事項

1. 應填寫年度教育訓練計畫，包括舉辦教育訓練日期、訓練內容。
2. 教育訓練紀錄表應注意簽到及留存至少 1 張照片當作附件。
3. 說明衛生管理人員、廚師及管制小組成員，每年應有的教育訓練時數。

三、食品安全管制系統(HACCP)計畫書介紹

這部分的主要內容包含管制小組名單、產品特性及儲運方式、產品用途及消費對象、產品製造流程圖、危害分析工作表、重要管制點判定及產品 HACCP 計畫表。

(一)管制小組名單

至少 3 人，並說明職稱與職責。

(二)產品特性及儲運方式

1. 產品名稱：盒餐、桶餐或即食餐點。
2. 組成分：代表性七道菜的名稱、組成分。
3. 加工方式：原料→驗收→清洗→前處理→烹調(煎、炒、煮、炸、燜、冷凍、復熱等)→等待配膳→裝盤(桶)→保溫車→運送
4. 包裝方式及說明：餐盒、盤餐、桶餐等。

5. 貯存及運輸：(1)密閉/開放式保溫車、學生取餐
(2)由廚房→打菜區→托盤→餐廳

6. 架售期：成品應於4小時內食用完畢。

(三)產品用途及消費對象

產品預定用法及用途： 用法：即食餐食

用途：提供學生午餐或提供顧客餐食

(四)產品製造流程圖

寫出代表性七道菜的製備流程。

(五)危害分析工作表

每一道菜的流程都需要進行物理性、化學性及生物性的危害分析。

(六)重要管制點判定

按照判定樹判定重要管制點(CCP)。

(七)產品 HACCP 計畫表

寫出每一道菜餚的重要管制點、顯著危害、管制界限、監控方法、矯正措施、紀錄表單及確認方法。

四、食品安全管制系統(HACCP)計畫書常見疑問

(一)小組成員建立

管制小組成員至少3人，其中一名為衛生管理人員，需有食品安全管制系統基礎及進階訓練課程結業證書，其餘人員至少要有基礎訓練課程結業證書，管制小組成員不宜全由廚師擔任。

(二)產品特性及儲運方式

餐服業的產品名稱通常有盒餐、即食餐食、桶餐等。組成分內容包含代表性的七道菜，在團膳業，可以按照煎炒煮炸等烹調方式，選擇代表性的菜餚。然而飯店或觀光旅館的中式菜餚烹調方式比較複雜，很難以煎炒煮炸方式選擇，有時亦可依供餐類別，例如蔬菜類、拼盤、禽肉、海鮮、畜肉、煲湯、點心等，挑選代表性的菜餚。

(三)危害分析工作表：蔬果類

1. 物理性：不論沙、石、土及格外品等之汙染，得以夾雜物表示。
2. 化學性：可能發生有各式農藥、消毒劑或其他化學藥劑等汙染

或殘留，得以農藥殘留表示。

3. 生物性：可能發生沙門氏桿菌、腸炎弧菌或金黃色葡萄球菌等汙染，得以病原菌汙染或殘留表示。其他尚包括菜蟲、蛔蟲、蟑螂等，清洗步驟可排除。

(四)危害分析工作表：肉品類

1. 物理性：毛髮、血塊、碎骨等，得以夾雜物表示。
2. 化學性：抗生素、生長激素、瘦肉精或其他藥劑，得以動物用藥殘留表示。
3. 生物性：不論沙門氏桿菌、腸炎弧菌或金黃色葡萄球菌等，得以病原菌汙染或殘留表示。

(五)危害分析工作表：乾物料(或南北貨)類

罐裝或瓶裝食材只要在驗收過程之包裝、外觀、保存期限內均正常，通常沒有三大危害的問題。其餘乾物料及油品可能有黃麴毒素、過氧化物、防腐劑過量或使用非法防腐劑，應特別注意供應商的選擇及後續倉儲溫濕度及先進先出的管理。

(六)危害分析工作表：冷藏冷凍食品及豆製品

應注意包裝是否完整，標示是否正確，進貨時應使用筆型溫度計或紅外線測溫槍量測食材中心溫度或表面溫度。若中心溫度高於 7°C ，或表面溫度高於 10°C 則退貨，而冷凍食品的表面溫度高於 -10°C ，則應退貨處理。

豆製品經常出現的問題為防腐劑過量及過氧化氫殘留，應請供應商提供檢驗報告或自行檢測過氧化氫殘留。

(七)重要管制點(CCP)

重要管制點的控管方法盡量要簡便快速，最容易的選擇就是烹煮過程的最後一個加熱步驟(成品中心溫度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$)。即食食品則多為成品的中心溫度 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 。任何的熟食或生食都需在處理後4小時內食用完畢。

自助餐的生魚片與生菜沙拉均為即食食品，是高風險的食材。生魚片若保溫不當，極易發生腸炎弧菌及組織胺中毒。因此，即使有冰槽保溫，擺放時間最好在4小時以內，建議擺放1-2小時即應下架。

五、 範例

GHP 及 HACCP 計畫書的內容會因為業者的不同而有差異。本手冊提供的範例僅供參考，其中的條件、頻率或數字應以業者實際操作流程而適當調整。

(一)食品良好衛生規範(GHP)計畫書

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：衛生管理標準作業程序書

文件編號：G-2-1

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-1	
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/4
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房適當之工作環境及使相關之設備、人員符合製程操作要求之條件，參考衛生福利部食品藥物管理署(TFDA)食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本單位中央廚房施行衛生管理之依據。</p> <p>2. 範圍：舉凡本單位中央廚房之建築與設施、設備與用具之清洗衛生、從業人員衛生管理、清潔及消毒等化學物質與用具管理、廢棄物處理(含蟲鼠害管制)、衛生管理專責人員等。</p> <p>3. 權責：</p> <p>3.1. 衛生管理人員、廚師、單位營養師。</p> <p>3.2. 衛生管理人員負責衛生管理工作之執行，包括掌管本單位中央廚房內外環境及設施衛生、人員衛生、製造及清洗等作業衛生及員工衛生訓練等事項。</p> <p>3.3. 小組召集人：總協調、行政支援。</p> <p>3.4. 單位營養師：行政支援。</p> <p>4. 定義：</p> <p>4.1. 病媒：直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲。</p> <p>4.2. 應：所陳述之事務為必要條件。</p> <p>4.3. 內包材：與食品直接接觸之食品容器及直接包裹及覆蓋食品之包材。</p> <p>4.4. 清潔：去除塵土殘屑污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗。</p> <p>4.5. 消毒：以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但又影響食品品質或安全之適當處理作業。</p> <p>4.6. 區隔：有形及無形之隔離，例如場所區隔、時間區隔。</p> <p>4.7. 作業場所：包括食品之原材料處理、調配、配膳、包裝及儲存、烹煮、洗滌場所。</p> <p>5. 作業內容：衛生管理人員每日進行衛生檢查並填寫「衛生管理日誌」(G-4-1-01)。發現不合格立即改善並於表單上註明「已改善」，一月內若發現二次不合格視為異常則填寫「異常處理紀錄表」(G-4-1-02)。</p> <p>5.1. 建築與設施</p> <p>5.1.1. 建築與設施</p> <p>5.1.1.6. 牆壁、支柱與地面：每日打掃清潔，不得有髒污、侵蝕或積水。地板全面鋪設平滑、不透水、易清洗、無裂縫之建築材料。牆壁不得發霉有剝落物，並每週清掃或清潔。各項設施隨時保持清潔及良好維修。各作業場所地面及排水設施不得有破損或積水。</p> <p>5.1.1.7. 天花板：每日檢查，不得有長霉、剝落、積塵、納垢等情形，食品曝露（含生產線）之正上方天花板不得有結露現象。</p> <p>5.1.1.8. 出入口設置自動門，門窗、通風口及其他孔道設有紗窗/濾網/空氣門(簾)，以防止病媒侵入，並保持清潔。</p> <p>5.1.1.9. 排水系統：每日清潔，保持通暢。設置截流網以防止病媒侵入及攔截固體廢棄物，並且每日清理殘渣，破損時則重新加裝。</p> <p>5.1.1.10. 照明設施：光線達到一百米燭光以上，工作檯面或調理檯面保持二百米燭光以上，使用日光燈管，照明設備皆採用有罩式燈具；燈具、配管等外表保持清潔。</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-1	
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理標準作業程序書	版次: 1.0	頁次: 2/4
<p>5.1.1.11. 通風：配膳室/乾物料室使用冷氣空調，其他作業場所有紗窗，保持通風良好，通風口保持清潔。</p> <p>5.1.1.12. 配管：配管均埋設於天花板內。</p> <p>5.1.1.13. 場所區隔：依清潔度要求(1)清潔作業區：配膳區。(2)準清潔作業區：烹調區。(3)一般作業區：原料驗收區、前處理區、乾料庫房、洗滌區。(4)非食品作業區:更衣室、辦公室、餐廳、截油槽、機房。</p> <p>5.1.1.14. 病媒防治：每半年與合格的消毒公司配合，實施全區病媒防治工作，每週自行使用漂白水進行作業場所消毒，並填寫「廚房消毒及病媒防治紀錄表」(G-4-1-03)。</p> <p>5.1.1.15. 作業場所每日打掃清洗，保持清潔、乾燥。</p> <p>5.1.1.16. 炒菜鍋收工後，需保持清潔。</p> <p>5.1.1.17. 冷凍櫃每月、冷藏櫃每週清洗一次。</p> <p>5.1.1.18. 內包材儲放固定場所，開工前拆箱備用，包材需有合格證明。</p> <p>5.1.2. 廁所:</p> <p>5.1.2.1. 廁所進行清潔作業，並填寫「廁所清潔紀錄表」(G-4-1-04)。</p> <p>5.1.2.2. 需標示『如廁後應洗手』的標語。</p> <p>5.1.2.3. 於洗手台附近張貼正確洗手掛圖。</p> <p>5.1.3. 用水</p> <p>5.1.3.1. 自來水用水符合清潔用水標準，蓄水塔每半年委外清洗並記錄之(G-4-1-05)。</p> <p>5.1.3.2. 飲用水符合飲用水標準，每月自行抽樣檢測餘氯，每年檢驗自來水總生菌數、大腸桿菌群、大腸桿菌等(G-4-1-06)。</p> <p>5.1.3.3. 蓄水塔加蓋以保持清潔。</p> <p>5.1.4. 洗手設施</p> <p>5.1.4.1. 於作業場所入口設置洗手設備，且備有流動自來水、洗手乳、擦手紙等設施。於配膳室及烹調區設置 75%酒精之手部消毒噴瓶。</p> <p>5.1.4.2. 本廚房為防止已清洗之手部再度遭受污染，配膳區及烹調區出入門設計採用自動門，於明顯之位置張貼洗手掛圖。配膳區進入前經洗手、消毒及泡鞋池後，再分別進入各作業區。</p> <p>5.1.4.3. 設置泡鞋池，有效氯濃度維持 200 ppm 以上並作成紀錄「泡鞋池餘氯檢驗紀錄表」(G-4-1-07)。</p> <p>5.1.5. 更衣室</p> <p>5.1.5.1. 男女更衣室需與作業場所區隔，且設置足夠之置物櫃，並放置全身鏡。</p> <p>5.2. 設備與用具之清洗衛生</p> <p>5.2.1. 切菜機、切菜台、推車、爐灶、迴轉鍋、烹調區工作檯等每次使用或每餐後先沖水，使用清潔劑刷洗，清水沖洗後再風乾。</p> <p>5.2.2. 抽油煙灶每日以清潔劑清洗後，沖水洗淨；每月噴洗油劑清洗；每半年則拆下擋板，浸泡洗油劑清潔之。</p> <p>5.2.3. 調味料車、烹調區置物架等每日作業後，沖水，清潔劑刷洗，再以清水沖乾淨。</p> <p>5.2.4. 不鏽鋼器具、夾子、湯勺等：於每餐使用後，以水洗，清潔劑清洗，清水沖洗後置入消毒。</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-1	
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 3/4
<p>櫃 30 分鐘以上。</p> <p>5.2.5. 不銹鋼盆/桶、盛裝籃框與墊底籃框使用後皆先沖水，再以清潔劑清洗，清水沖洗後瀝乾。</p> <p>5.2.6. 回收之抹布與砧板每次使用後，以清潔劑刷洗，再沖水後晾乾，每週則以 200 ppm 漂白水浸泡 5 分鐘，漂水後晾乾。</p> <p>5.2.7. 泡鞋池每日下班前需將氯液排放乾淨，並且加以清洗。</p> <p>5.2.8. 清洗消毒作業時，需防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。</p> <p>5.2.9. 盛裝熟食之設備與器具，於清洗消毒後，每 1 個月進行澱粉殘留檢測及脂肪殘留檢測 (G-4-1-08)。</p> <p>5.3. 從業人員衛生管理</p> <p>5.3.1. 新進人員須經衛生醫療機構體檢合格後方可開始上班工作。</p> <p>5.3.2. 全部從業人員每年進行一次健康檢查「員工健康檢查紀錄表」(G-4-1-09)。檢查項目除一般檢查外，需包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾、傷寒等傳染性疾病。受到以上疾病傳染或帶菌期間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。每日工作前，衛生管理專責人員需確認現場作業人員健康狀況。如有異常或傷口，則調派與食品無直接接觸之工作。從業人員若經觀察或醫療檢查顯示罹患法定傳染病，不得從事與食品接觸之工作，需立即調離生產線。</p> <p>5.3.3. 新進人員需先接受適當之教育訓練始得開始工作。在職從業人員每年實施食品衛生安全相關議題之教育訓練，並做成紀錄「教育訓練紀錄表」(G-4-9-02)。</p> <p>5.3.4. 員工於每日上班前需檢查服裝儀容及當日健康狀況「衛生管理日誌」(G-4-1-01)</p> <p>5.3.5. 作業人員需戴網帽、口罩與手套，以防止不潔物掉落。凡與食品直接接觸之工作人員，不得蓄留指甲，塗抹指甲油及佩戴飾物。並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品、食品接觸面。</p> <p>5.3.6. 手部需保持清潔，工作前、如廁後或手部污染時，需依正確洗手方法洗淨。工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為後需立即洗淨後再工作。</p> <p>5.3.7. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。</p> <p>5.3.8. 手直接接觸不經加熱即可食用之食品時，需戴衛生手套。</p> <p>5.3.9. 個人衣物需置於更衣室，不得帶入作業場所，工作服應每日換洗，並僅限工作場所穿著。作業人員每天下班前應刷洗雨鞋及清洗圍裙，並加以晾乾放置規定位置。</p> <p>5.3.10. 非作業人員之出入需適當管理。若進入製造作業場所時，需符合衛生要求。</p> <p>5.3.11. 從業期間，廚師、衛管、營養師需接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生講習。</p> <p>5.4. 清潔及消毒等化學物質與用具管理</p> <p>5.4.1. 清潔劑、消毒液及需標示藥品名稱、使用方法及注意事項，分類置於儲物間並上鎖，由廚工組長管理，每天由領用者記錄領用情形「清潔消毒用品領用紀錄表」(G-4-1-10)。</p> <p>5.4.2. 清掃清洗和消毒用具需有專用場所保管。</p> <p>5.4.3. 處理區、烹調區及配膳區於作業中除器具及人員手部消毒用 75% 酒精外，不得放置大量清潔劑及各類化學物品。</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-1	
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 4/4
<p>5.4.4. 遭受各類化學藥品污染之食品及食品接觸面需廢棄或重新清洗。</p> <p>5.5. 廢棄物處理(含蟲鼠害管制)</p> <p>5.5.1. 包裝原料用之紙箱及塑膠袋定時整理並送至垃圾暫存區放置，由專人清運。</p> <p>5.5.2. 原料處理區需設置垃圾桶，並餘桶蓋貼有「掀蓋後應洗手」標語。每日由專人清運垃圾；廚餘每天委由外包廠商回收進行處理。</p> <p>5.5.3. 每半年委外進行病媒防治(G-4-1-03)，必要時得提前施行。</p> <p>5.6. 衛生管理專責人員</p> <p>5.6.1. 設置衛生管理專責人員 1 名，工作內容如下：</p> <p>5.6.1.1. 負責當日執行各項工作之衛生狀況，若有異常須填寫紀錄表(G-4-1-02)。</p> <p>5.6.1.2. 協助單位營養師安排內、外部教育訓練。</p> <p>5.6.1.3. 所有 HACCP 文件、紀錄表單之整理及存檔。</p> <p>5.6.1.4. 協助單位營養師開立菜單及營養教育之工作。</p> <p>5.6.2. 如遇衛生管理專責人員請假時，由○○○主廚代理（此代理人應有食品安全管制系統 60A 以上之教育訓練），以維持衛生之正常運作。</p> <p>5.6.3. 衛管人員需駐場管理，若中途異動者應在一個月內向當地衛生局報備，且新到任衛管人員需儘快取得 HACCP 相關課程訓練之合格證明。</p> <p>6. 參考文件：</p> <p>食品良好衛生規範 GHP(行政院衛生署 2000)</p> <p>7. 附件：</p> <p>G-4-1-01: 衛生管理日誌</p> <p>G-4-1-02: 異常處理紀錄表</p> <p>G-4-1-03: 消毒與病媒防治紀錄表</p> <p>G-4-1-04: 廁所清潔紀錄表</p> <p>G-4-1-05: 蓄水塔清潔紀錄表</p> <p>G-4-1-06: 自來水質檢驗紀錄表</p> <p>G-4-1-07: 泡鞋池餘氯檢驗紀錄表</p> <p>G-4-1-08: 餐具清潔度檢查紀錄表</p> <p>G-4-1-09: 員工健康檢查紀錄表</p> <p>G-4-1-10: 清潔消毒用品領用紀錄表</p> <p>G-4-9-02: 教育訓練紀錄表</p>				

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：製程及品質管制標準作業程序書

文件編號：G-2-2

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-2	
制定單位	HACCP 管制小組	製程及品質管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/5
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房製程及品質管制作業標準，參考食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本單位廚房施行衛生管理之依據。</p> <p>2. 範圍：有關採購驗收(含供應商評鑑)、廠商合約審查、食品添加物管理、食品製造流程規劃(前處理、製備、供膳)、防止交叉污染、預防化學及物理危害、成品之確認等相關事宜。</p> <p>3. 權責：</p> <p>3.1. 採購人員負責有關採購等相關事宜。</p> <p>3.2. ○○○有限公司負責有關供應商合約審查等關事宜。</p> <p>3.3. 單位營養師或衛生管理專責人員負責有關驗收、前處理、製備、供膳、製程規劃、防止交叉污染預防化學及物理危害、成品之確認等相關事宜。</p> <p>4. 定義：</p> <p>4.1. 成品：經過完整的製造過程並包裝完成之產品。</p> <p>4.2. 外包裝：未與食品直接接觸之包裝材料。</p> <p>4.3. 原材料：原料及包裝材料。</p> <p>5. 作業內容：每年或不定期由○○○公司進行供貨廠商評核、登錄供應廠商名冊、簽訂供貨合約。○○○依據核定後菜單訂貨，每日由衛管人員負責驗收，工作人員依規定進行前處理、清洗、貯存、製備、供應等程序。</p> <p>5.1. 供應商評鑑</p> <p>5.1.1. 供應商評鑑：</p> <p>5.1.1.1. 由○○○有限公司召集採購人員依「供應商評核表」(G-4-2-01B)進行評核，並決議是否可成為合格供應商。</p> <p>5.1.1.2. 合格時由採購、食材部及營養師將供應商評核表呈主管核准後並登錄於「食材供應商名冊」(G-4-2-01A)。</p> <p>5.1.1.3. 評核不合格之業者則取消其採購資格。</p> <p>5.2. 廠商合約審查</p> <p>5.2.1. 原料需購自合法且信譽佳之供應商，建立廠商資料，包括名稱、地址、電話負責人等，並與廠商簽訂採購合約(G-4-2-01C)。</p> <p>5.2.2. 合約內容需明訂原物料之品質要求，需符合本廚房採購驗收規格，並訂定罰則規定。</p> <p>5.2.3. 其他小型未能簽訂採購合約之供應商仍需依原物料之驗收標準進行驗收，不合格者予以退貨。</p> <p>5.3. 採購驗收</p> <p>5.3.1. 冷凍食品、豬肉和雞肉、米及調味料均以 CAS 或 GMP 產品為優先。</p> <p>5.3.2. 其他原料均需向合格廠商購買以符合相關之食品衛生標準。並要求原料供應商提供原料合法文件，包括產品規格或衛生檢驗報告或送貨單或收據等。</p> <p>5.3.3. 每批原料及包裝材料需原物料於進貨時，由驗收人員負責點驗收。檢查品名、數量、規格是否符合採購標準，並依「食材驗收標準」(G-3-1)進行驗收(見附錄一)。生鮮食品驗收時需量測溫度，冷藏食品中心溫度$\leq 7^{\circ}\text{C}$或表面溫度$\leq 10^{\circ}\text{C}$；外觀與包裝均需完整。經檢查合格後方可使用，乾</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-2	
制定單位	HACCP 管制小組	製程及品質管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 2/5

料並需標示進貨日期。驗收不合格者，需標示「不合格」，並迅速通知廠商取回，以免遭誤用。每日填寫「食材驗收紀錄表」(G-4-2-02)記錄驗收及退貨情形(G-4-2-03)。

5.3.3.1. 乾物料：外包裝完整無損毀，且乾淨，沒有碰撞痕跡。

5.3.3.2. 冷藏品：外包裝完整無損毀，產品符合驗收標準，否則拒收。

5.3.3.3. 冷凍品：外包裝完整乾淨，且在冷凍狀態。

5.3.4. 原材料(食材)之暫存需避免污染製造過程中之半成品或成品，須建立避免交叉汙染之管制。冷凍原料解凍需採用流水解凍方式。

5.3.5. 驗收後視需要將物料拆箱，儘快進行後續前處理與烹調作業。

5.4. 食品添加物管理

本廚房不使用食品添加物。

5.5. 食品製造流程規劃

5.5.1. 製程動線：

人流動線：(高清潔度區→低清潔度區)，清潔區→準清潔區→污染區。

物流動線：污染區→準清潔區→清潔區。(低清潔度區→高清潔度區)

5.5.2. 廚師及作業人員應事先預備好將烹調之材料，一旦開始烹調，即不得隨意來回於清潔區、準清潔區、一般作業區各區，必要時，須依標準程序洗手、泡鞋，更換不同之作業圍裙，以免造成交叉污染。

5.5.3. 不得回收之包裝材質使用過者不得再使用；回收使用之容器需以適當方式清潔，必要時需經有效殺菌處理。

5.5.4. 生產中所使用之刀具、砧板、鏟子、不鏽鋼盆等容器器具，其操作使用與維護需避免食品遭受污染。

5.5.5. 蔬菜清洗後以綠色塑膠籃盛裝，立即送至烹調區使用。

5.5.6. 肉類以冷藏或流水解凍方式解凍，亦由前處理區送至冷藏櫃暫存，再送至烹調區使用。

5.5.7. 熟食以不鏽鋼盆盛裝，儘速進入配膳室，由配膳室人員進行配膳。

5.5.8. 前處理

5.5.8.1. 原材料驗收後先換裝各類食材專用籃框，蔬菜類用藍色籃框、水果類用黃色籃框、肉類用大黃色籃框、墊底籃框則為墨綠色等，立即送至前處理區作業。

5.5.8.2. 原材料於前處理過程，皆置放於砧板或台車上，不可與地面直接接觸，以免污染。

5.5.8.3. 蔬菜、肉類各有其專用清洗槽分開處理，充分清洗，清洗完使用固定顏色之籃框盛裝。

5.5.8.4. 清洗結束後立即清理現場固體廢棄物。

5.5.8.5. 採流水解凍前，水槽需清洗乾淨再進行解凍，以 2 小時為限。流水解凍控制在烹調當天進行，並於烹調前完成。

5.5.8.6. 生鮮肉類及海鮮處理完後，盛裝容器須立即清洗。

5.5.8.7. 需醃漬或泡水的原物料，若於烹調前一天處理，需完整覆蓋。

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-2	
制定單位	HACCP 管制小組	製程及品質管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 3/5

5.5.9. 製備:

- 5.5.9.1. 食品於製造過程中不可與地面直接接觸。
- 5.5.9.2. 廚師試味時以小碗或紙湯杯進行品嚐。
- 5.5.9.3. 食物需烹調到達所設定之中心溫度方可起鍋，並記錄於「食品中心溫度紀錄表」(G-4-2-05)。測量中心溫度所使用溫度計須於使用前以 75%酒精加以消毒，並置於冰水杯中，使用後以擦拭紙加以擦拭。由廚師負責偵測每道菜餚之第一鍋成品的中心溫度，衛生管理人員則每週執行監測並確認。
- 5.5.9.4. 本廚房使用油炸用油頻率不高，若油炸用油的酸價大於 2，則更換並記錄之(G-4-2-06)。
- 5.5.9.5. 切割或接觸熟食需戴手套，不得以手直接接觸。
- 5.5.9.6. 食品在製造作業過程中不得直接置於地面。需置於推車或棧板上。
- 5.5.9.7. 配膳人員所使用之手套為拋棄式手套且置於盒中定點存放，在作業中有破損及更換工作時即應重新更換。
烹調好的菜餚，置入不鏽鋼盆送入配膳室進行配膳。

5.5.10. 配膳

- 5.5.10.1. 衛生管理專責人員：每日作業期間依據「衛生管理日誌」中所列各項目，負責檢查糾正與填報「衛生管理日誌」(G-4-1-01)及「異常處理紀錄表」(G-4-1-02)。負責烹調前、中、後之看餐，看餐重點：配膳之正確性(包括普通伙、素食)，作業人員衛生習慣、菜餚口味、檢查菜餚有無異物、異味等，若有違反食品衛生安全，馬上處理與糾正。
- 5.5.10.2. 單位營養師抽查配膳之正確性、作業人員衛生、菜餚口味與衛生安全等；若有違反食品衛生安全，馬上糾正或依合約處理。
- 5.5.10.3. 作業人員：遵守「衛生管理標準作業程序—5.3 從業人員衛生管理」所列項目，進行配膳；若有違反食品衛生安全，馬上糾正。
- 5.5.10.4. 各類伙食配膳順序素食與普通伙獨立烹調，不致有交叉汙染情況。

5.6. 防止交叉汙染

- 5.6.1. 廠房依清潔程度共分為清潔作業區、準清潔作業區、一般作業區及非食品作業區，並於作業時間內做好人員及原料的動向管制，以避免交叉汙染。
- 5.6.2. 作業人員進入作業區前，須更換工作衣帽、雨鞋並徹底清潔手部。進入配膳區需配戴口罩，並再以 75%酒精噴灑手部。
- 5.6.3. 未經拆箱處理之原物料及包材不得進入準清潔區、清潔區。
- 5.6.4. 或配膳區使用完之抹布需立即丟入個別區域之抹布收集桶。
- 5.6.5. 熟食與生食之處理器具與盛裝容器應明顯標示或區隔，並加以分開存放。
 - 5.6.5.1. 生食盛裝容器採用塑膠籃材質，熟食盛裝採用不銹鋼盆。
 - 5.6.5.2. 醃製食材採不鏽鋼容器。
 - 5.6.5.3. 砧板及刀具—生鮮肉類(紅砧板，刀柄紅膠帶)、蔬菜類(綠砧板，刀柄綠膠帶)、水果類(黃砧板，刀柄黃膠帶)、熟食類(白砧板，刀柄白膠帶)、素食類(藍砧板，刀柄藍膠帶)

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-2	
制定單位	HACCP 管制小組	製程及品質管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 4/5

- 5.6.6. 流水解凍有專用水槽，使用前後需將水槽清洗乾淨。
- 5.6.7. 容器具清洗後，應存放於容器具架上，避免再遭受污染。
- 5.6.8. 各區所適用之圍裙：前處理區使用藍色防水圍裙，配膳區/烹調區使用白色圍裙。
- 5.7. 化學性及物理性危害侵入之預防
- 5.7.1. 破損之器具須立即更換，以避免碎物摻入食物中。
- 5.7.2. 原物料以水洗或人工篩檢防止其他外來夾雜物混入食品中。
- 5.7.3. 人員工作時必須戴髮帽並完整包覆，以防止頭髮掉入食物中。
- 5.7.4. 原料、調味料與成品均適當覆蓋或包裝，以防止異物或滴落物侵入。
- 5.7.5. 全區使用自來水，以確保與食品及食品接觸面之用水安全衛生。
- 5.7.6. 每週實施餐具澱粉、脂肪殘留檢測，記錄於「餐具檢測紀錄表」(G-4-2-07)。
- 5.8. 成品之確認
- 5.8.1. 食物加熱過程中，溫度控制屬重要管制點者，依管制標準記錄於「食品中心溫度紀錄表」(G-4-2-05)。
- 5.8.2. 採探針式(或筆型)溫度計使用前後需以 75%酒精消毒。
- 5.8.3. 風味之確認以紙湯杯或小碗進行品嚐。
- 5.8.4. 廚師：依菜單飲食內容，進行烹調不同菜餚，並於每道菜烹調完畢後，進行試吃，先行確認口味正常無異味後，待供膳營養師及衛生管理專責人員，進行試吃，口味正常始可出餐。
- 5.8.5. 單位營養師或衛生管理專責人員除督導試餐外；需隨機抽查餐食，檢查配膳內容與桶餐標示是否吻合，發現錯誤立即糾正更換，始可出餐，並記錄於督餐紀錄表(G-4-2-08)。
- 5.8.6. 作業人員：依菜單與桶餐標示之飲食種類，進行配膳。配膳過程需注意不同菜餚種類的正確配膳。
- 5.8.7. 每道菜需留樣二份，標示日期、品名，保存於 0-7°C 專用冰箱，48 小時，並記錄之(G-4-2-09)。
- 5.8.8. 每半年配合當地衛生主管機關到本單位抽樣檢驗大腸桿菌與大腸桿菌群，並將檢驗結果存檔(G-4-2-10)。
6. 參考文件：
食品良好衛生規範 (GHP) (行政院衛生署 2000)
7. 附件：
- G-4-2-01A: 食材供應商名冊
 - G-4-2-01B: 供應商評核表
 - G-4-2-01C: 採購合約
 - G-4-2-02: 食材驗收紀錄表
 - G-4-2-03: 退貨紀錄表
 - G-4-2-04: 食品添加物使用及貯存紀錄表
 - G-4-2-05: 食品中心溫度紀錄表
 - G-4-2-06: 油炸用油更換紀錄表
 - G-4-2-07: 餐具檢測紀錄表
 - G-4-2-08: 督餐紀錄表

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-2	
制定單位	HACCP 管制小組	製程及品質管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 5/5
<p>G-4-2-09: 成品留樣紀錄表</p> <p>G-4-2-10: 成品檢驗紀錄表</p>				

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：倉儲管制標準作業程序書

文件編號：G-2-3

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-3	
制定單位	HACCP 管制小組	倉儲管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/2
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房使用之食材、用品貯存及儲存場所的衛生安全，並防止貯存期間原材料劣變等自主管理措施，參考良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為員工遵循之依據。</p> <p>2. 範圍：舉凡倉儲管制相關事宜等。</p> <p>3. 權責：</p> <p>3.1. 倉管負責倉儲進銷存管理及衛生。</p> <p>3.2. 衛生管理人員負責倉儲衛生稽查工作之執行等事項。</p> <p>4. 定義：</p> <p>4.1. 半成品：產品再經後續之製造或包裝標示等過程即可製成成品者。</p> <p>4.2. 原料：成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料。</p> <p>4.3. 標示：食品、原料、清潔用品或化學藥劑之容器、包裝或說明書以及食品器具(容器)、食品包裝之本身或外表用以記載品名或說明之文字或記號。</p> <p>5. 作業內容：</p> <p>5.1. 原物料之貯存需有足夠之空間，地面保持乾淨、有足夠照明。食材應分類存放於棧板或貨架上，依循離地 10 公分以上，離牆 5 公分以上放置，並遵行先進先出之原則，在明顯處應張貼先進先出之警語。</p> <p>5.1.1. 冷凍櫃/冷藏櫃：僅用做少量食材之暫存。</p> <p>5.1.2. 乾料庫房：調配料、南北貨、米、雜糧。</p> <p>5.2. 乾料庫房需經常整理，分裝之原材料在塑膠袋或容器需標示品名、放置日期及保存期限，且正面朝外。</p> <p>5.3. 乾料庫房須溫溼度管控（溫度 28°C 以下、相對溼度 70% 以下），每日檢查二次記錄於乾物料室溫度紀錄表(G-4-3-01)。每週檢查貨品，包裝破壞或經長時間儲存，需重新檢查，確保食品未受污染及品質劣化至不可接受之水準，紀錄於「衛生管理日誌」(G-4-1-01)。</p> <p>5.4. 清潔用品及化學藥劑需有清楚的標示及專人專櫃專冊管理，以免混淆誤食，而引發食品中毒，領用需填寫「清潔消毒用品領用紀錄表」(G-4-1-09)。</p> <p>5.5. 原物料、半成品及成品倉庫不得存放有毒物質或其他可能造成污染之器物。</p> <p>5.6. 每日開工前及收工後需檢查冷藏櫃與冷凍櫃，溫度需分別維持在 7°C 和-18°C 以下，每日檢查二次，並分別記錄於冷藏櫃溫度紀錄表及冷凍櫃溫度紀錄表(G-4-3-02A, G-4-3-02B)。</p> <p>5.7. 冷藏櫃每週清洗一次，冷凍櫃每月清洗一次，並分別記錄於冷藏櫃溫度紀錄表及冷凍櫃溫度紀錄表(G-4-3-03A, G-4-3-03B)。</p> <p>5.8. 作業期間與非作業期間均應減少冷藏或冷凍櫃開門次數與時間。</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-3	
制定單位	HACCP 管制小組	倉儲管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 2/2

6. 參考文件：

食品良好衛生規範 GHP(行政院衛生署 2000)

7. 附件：

- G-4-1-01:衛生管理日誌
- G-4-1-09:清潔消毒用品領用紀錄表
- G-4-3-01:乾物料室溫濕度紀錄表
- G-4-3-02A:冷藏櫃溫度紀錄表
- G-4-3-02B:冷凍櫃溫度紀錄表
- G-4-3-03A:冷藏櫃清洗紀錄表
- G-4-3-03B:冷凍櫃清洗紀錄表

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：運輸管制標準作業程序書

文件編號：G-2-4

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-4	
制定單位	HACCP 管制小組	運輸管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/1
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房適當之運輸管制標準作業程序，參考食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本單位廚房員工施行衛生管理之依據。</p> <p>2. 範圍：舉凡送餐、收餐管制相關事宜等。</p> <p>3. 權責：</p> <p style="margin-left: 20px;">3.1. 作業人員負責餐盒之運送、收餐、垃圾及廚餘回收之管理及衛生。</p> <p style="margin-left: 20px;">3.2. 衛生管理人員負責送餐與收餐衛生稽查工作之執行等事項。</p> <p>4. 定義：</p> <p style="margin-left: 20px;">4.1. 作業區：食品之原材料處理、加工、調配、包裝及儲存場所。</p> <p>5. 作業內容：</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1. 作業人員著工作服帽、戴口罩、布圍裙、著雨鞋送餐。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.2. 每小單位之打菜餐具以塑膠包裝避免汙染。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.3. 午餐出餐時間為 11 點 15 分，送餐至收餐時間不得少於 30 分鐘，記錄於「送餐時間溫度紀錄表」(G-4-4-01)。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.4. 運送過程中避免餐桶掉落，若發生掉落，該餐桶之菜餚作廢，更新備餐。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.5. 配膳車、塑膠籃及推車於每餐後，以熱水毛巾擦拭或清潔劑擦拭再用溫水洗淨。每週則以清潔劑清洗，沖水後風乾。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.6. 用餐後垃圾與廚餘分類回收。</p> <p style="margin-left: 40px;">5.6.1. 餐桶即打菜器具經清除菜渣後，直接送回廚房洗滌，清洗後送至消毒櫃乾燥。</p> <p style="margin-left: 40px;">5.6.2. 垃圾分類回收，直接送垃圾專區。</p> <p style="margin-left: 40px;">5.6.3. 廚餘分類回收，直接送洗滌區廚餘桶，再由委外廠商清運。</p> <p>6. 參考文件：</p> <p style="margin-left: 20px;">食品良好衛生規範 GHP (行政院衛生署 2000)</p> <p>7. 附件：</p> <p style="margin-left: 20px;">G-4-4-01 送餐時間溫度紀錄表</p>				

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：檢驗與量測管制標準作業程序書

文件編號：G-2-5

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-5	
制定單位	HACCP 管制小組	檢驗與量測管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/2
<p>1. 目的：確保本單位中央廚房實施的食品安全管理系統各項量測數據之準確性，參考食品良好衛生規範之相關規定訂定本標準作業程序書，以提供員工遵循之依據。</p> <p>2. 適用範圍： 檢驗與量測相關事項。</p> <p>3. 權責： 衛生管理人員、廚房工作人員等。</p> <p>4. 定義：</p> <p>4.1. 檢驗:包括檢查與化驗。</p> <p>4.2. 內校:廚房自行校正的措施。</p> <p>4.3. 外校:委託具有校正能力的機構或學術單位所執行的校正措施。</p> <p>5. 作業內容：</p> <p>5.1. 每半年取本廚房 2 項成品，委託具公信力的檢驗機構檢驗大腸桿菌與大腸桿菌群。</p> <p>5.2. 溫度計外校：本廚房每年均會新購筆型(探針)溫度計 1 支作為標準溫度計，並保留新購溫度計發票影本以為證明。</p> <p>5.3. 溫度計內校：</p> <p>5.3.1. 若有必要，量測成品中心溫度之筆型溫度計，每半年內校一次(以新購之筆型溫度計做為標準溫度計)，並將結果記錄於溫度/溫度計/磅秤校正紀錄表(G-4-5-01)。</p> <p>5.3.2. 筆型溫度計內校方法:將新購筆型溫度計與舊有的筆型溫度計共同置於 80°C/4°C 水中，比對溫度之差異，將溫差註記在黏貼於溫度計之標示上，若溫差大於 2°C，則更換。</p> <p>5.3.3. 參考用溫度計:將參考用溫度計與新購筆型溫度計共同置於 4°C 冰水中，比對溫度之差異，將溫差註記在黏貼於溫度計之標示上，若溫差大於 2°C，則更換。</p> <p>5.3.4. 冷藏櫃及冷凍櫃溫度計：將參考用溫度計分別置放於冷藏庫或冷凍庫 24 小時以上，比較溫度差異，若大於 2°C 以上則須維修或更換。</p> <p>5.4. 溫濕度計：取一溫濕度計置於總倉庫與乾物料層架 24 小時以上，讀取兩個溫濕度計數值的差異並記錄之(G-4-5-01)。當兩個溫濕度計任一數值偏差在 2°C 或相對濕度(RH)達 5% 以上，另以第三支溫濕度計比對，捨棄差異值最大者。</p> <p>5.5. 磅秤：每年校正一次並記錄於溫度/溫度計/磅秤校正紀錄表(G-4-5-01)。</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-5	
制定單位	HACCP 管制小組	檢驗與量測管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 2/2

5.6. 餘氯測試

5.6.1. 以餘氯測試紙浸入氯水數秒後，取出滴乾，再比對餘氯測試比色表觀察其顏色是否於標準範圍內。

5.7. 餐具衛生檢驗

5.7.1. 澱粉殘留檢驗：

依(G-3-2)的食品簡易檢查法實施，並記錄於「餐具清潔度檢查紀錄表」(G-4-1-08)。

5.7.2. 脂肪殘留檢驗：

依(G-3-2)的食品簡易檢查法實施，並記錄於「餐具清潔度檢查紀錄表」(G-4-1-08)。

5.7.3. 過氧化氫檢驗

依(G-3-2)的食品簡易檢查法檢測豆製品是否殘留雙氧水，並記錄於「食材驗收紀錄表」(G-4-2-03)。

6. 參考文件：

食品良好衛生規範 (行政院衛生署 2000)

G-3-2 食品簡易檢查法

7. 紀錄表單：

G-4-1-08 餐具清潔度檢查紀錄表

G-4-2-03 食材驗收紀錄表

G-4-5-01 溫度/溫濕度計/磅秤校正紀錄表

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：客訴管制標準作業程序書

文件編號：G-2-6

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-6	
制定單位	HACCP 管制小組	客訴管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/1
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房適當之客訴管制標準作業程序，參考衛生福利部 TFDA 食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本廚房員工施行衛生管理之依據。</p> <p>2. 範圍：舉凡客訴管制相關事宜等。</p> <p>3. 權責：</p> <p style="margin-left: 20px;">3.1. 衛生管理人員/單位營養師負責客訴相關事宜。</p> <p style="margin-left: 20px;">3.2. 伙食承包公司協助客訴事件之調查、改善及年度伙食滿意度調查與統計等事項。</p> <p>4. 定義：略</p> <p>5. 作業內容：</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1. 客訴處理流程：員工抱怨→客訴案件受理→原因分析→改善對策→回復→改善效果確認→記錄→存檔。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.2. 客訴案件受理：廚房接到抱怨時，將內容登記於「客訴處理紀錄表」(G-4-6-01)，若能現場即時解決時，衛管或單位營養師需立即予以解決，並告知負責單位主管。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.3. 原因分析：由相關工作人員、衛管及單位營養師共同討論顧客抱怨原因，研判問題的關鍵。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.4. 改善對策：由相關工作人員、衛管及單位營養師共同討論如何改善，減少員工抱怨的發生。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.5. 回復內容:由衛管或單位營養師向員工說明改善辦法。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.6. 改善效果確認:由單位營養師確認員工可接收的改善方案，並追蹤改善情形。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.7. 記錄:將員工的客訴事件與協調結果作成紀錄，並依行政程序呈核。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.8. 存檔:將主管簽核的紀錄建檔，並做為教育訓練的題材，以防止再發生相同事件。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.9. 客訴案件的來源有：</p> <p style="margin-left: 40px;">A.員工以電話通知廚房，對伙食之抱怨。</p> <p style="margin-left: 40px;">B.每半年，各小單位午餐滿意度調查問卷(G-4-6-02)。</p> <p>6. 參考文件：</p> <p style="margin-left: 20px;">食品良好衛生規範(行政院衛生署 2000)</p> <p>7. 紀錄表單：</p> <p style="margin-left: 20px;">G-4-6-01 客訴處理紀錄表</p> <p style="margin-left: 20px;">G-4-6-02 午餐滿意度調查問卷</p>				

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：成品回收管制標準作業程序書

文件編號：G-2-7

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-7	
制定單位	HACCP 管制小組	成品回收管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/2
<p>1. 目的：為確保本單位中央廚房食品衛生安全與品質，維護消費者健康，訂定食品回收指引，作為本廚房實施回收行動準則。</p> <p>2. 適用範圍：產品對員工之飲食安全發生或可能發生危害或其品質不符規定時之回收行動。</p> <p>3. 權責：</p> <p>3.1. 單位營養師：依所得訊息決定是否進行回收行動。</p> <p>3.2. 駐點營養師/衛管：在規定的時間內通知客戶進行回收，成品送檢、回收成品相關資訊提報。</p> <p>4. 定義：</p> <p>4.1. 回收等級：</p> <p style="margin-left: 20px;">第一級：物品對民眾可能造成死亡或健康之重大危害者，或主管機關命其應回收者。</p> <p style="margin-left: 20px;">第二級：物品對民眾可能造成健康之危害者。</p> <p style="margin-left: 20px;">第三級：物品對民眾雖然不至造成健康危害，但其品質不符規定者。</p> <p>4.2. 回收深度：</p> <p style="margin-left: 20px;">一、本單位員工層面</p> <p style="margin-left: 20px;">二、零售商層面(不適用本廚房)</p> <p style="margin-left: 20px;">三、批發商層面(不適用本廚房)</p> <p>5. 作業內容：</p> <p>5.1. 成品如有下列情形，則需實施食品回收</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.1. 成品因違反衛生或其他相關法令規定依法需回收者。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.2. 成品有瑕疵而認為有回收之必要者。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.3. 本單位依法或自認有回收必要主動發起回收時。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1.4. 員工之抱怨或申訴，經查證品質重大缺失屬實時。</p> <p>5.2. 依據提報之資料決定是否進行回收，並於回收時判定回收等級。</p> <p>5.3. 衛管人員需建立完整產品回收紀錄，包括產品名稱、包裝、型態、總量、受貨者之名稱及地址及出貨日，並分析回收原因、可能產生之危害，擬定矯正及防止再發措施、處理結果及後續追蹤結果。(G-4-7-01)</p> <p>5.4. 需回收之成品於3小時內完成回收作業。</p> <p>5.5. 遇第一級回收情況，應發布新聞稿公告週知；遇第二與第三級回收情況，並經縣(市)主管機關評估該物品確有危害民眾健康者，且回收深度達消費者層面時，亦應發布新聞稿公告週知。</p> <p>5.6. 回收過程需定期向當地衛生主管機關提出回收進度報告，內容包括消費者人數、物品之數量、未回應廠商或人數、回收物品保管地點與負責保管人員、查核次數、結果及預計完成期限。</p> <p>5.7. 送回的成品需確實清點數量，並隔離且標示完整。</p> <p>5.8. 回收成品屬第一、二級的物品自行報廢處理，屬第三級物品確實不會對健康發生危害時，依異</p>				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-7	
制定單位	HACCP 管制小組	成品回收管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 2/2
<p>常處理作業處理。(G-4-1-02)</p> <p>5.9. 銷毀行動需經縣(市)政府主管機關核可後始得為之。</p> <p>5.10. 衛管人員妥善保管食品回收行動之完整書面資料，以供查核。</p> <p>6. 參考文件： 食品及其相關產品回收銷毀處理辦法(衛生福利部 2013)</p> <p>7. 紀錄表單： G-4-1-02 異常處理紀錄表 G-4-7-01 成品回收紀錄表</p>				

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：文件管制標準作業程序書

文件編號：G-2-8

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-8	
制定單位	HACCP 管制小組	文件管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/3

1. 目的：為建立適當之文件管制標準作業程序，參考衛生福利部 TFDA 食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本廚房施行衛生管理之依據。

2. 範圍：舉凡文件管制相關事宜等。

3. 權責：

3.1. 單位營養師負責文件管制事宜。

4. 定義：

4.1. 文件：本廚房實施食品安全管制系統，包含 GHP 與 HACCP 的計畫書內容所使用的各種紀錄表單、會議紀錄及相關的廠商書面資料等。

5. 作業內容：

5.1. 文件管制作業流程：所有品質文件之制定、修訂、廢止，須由○○○有限公司衛管人員(營養師)簽署，再經 HACCP 管制小組審查，單位營養師核准後，始可分發。

制定、修訂、廢止 衛管



審查 HACCP 管制小組



核准【單位營養師】



公告及保存

5.2. 文件編號：各項產品之一切紀錄需按單位、內容、日期及編號加以區別，以便易於查閱(G-4-8-01)。

5.2.1. 品質手冊之編號方式如下：

Q - 1 - 1
a b c

a: 指該文件為品質手冊(Q)。

b: 文件階次。

c: 文件之順序。

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-8	
制定單位	HACCP 管制小組	文件管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 2/3

5.2.2. 食品良好衛生規範(GHP)計畫書之編號方式如下:

 G - 2 - 1 - 01

a b c d

- a: 指該文件為 GHP 計畫書。
 - b: 文件階次。
 - c: 文件之順序。(註)
 - d: 指該部分之次項目或表單順序。
- 註：1: 衛生管理標準作業程序書。
- 2: 製程及品質管制標準作業程序書。
 - 3: 倉儲管制標準作業程序書。
 - 4: 運輸管制標準作業程序書。
 - 5: 檢驗與量測管制標準作業程序書。
 - 6: 客訴管制標準作業程序書。
 - 7: 成品回收管制標準作業程序書。
 - 8: 文件管制標準作業程序書。
 - 9: 教育訓練標準作業程序書。

5.2.3. HACCP 計畫書之編號方式如下:

 H - 2 - 1

a b c

- a: 指該文件為 HACCP 計畫書。
- b: 文件階次。
- c: 文件之順序。

5.3. 紀錄蒐集：各項紀錄表格由各負責的人員按所列內容確實填寫，並由權責主管確實審閱，所記錄之表單交由專責人員彙整。紀錄修改需以劃線簽名註記，不可使用修正液修改。

5.4. 版別：依修改時間之先後順序及內容定為 1 版，1.1 版，或 2 版等。

5.5. 內部文件之制訂、修訂與廢止：

- 5.5.1. 制訂：由 HACCP 管制小組成員依其工作範圍與權限，編寫相關資料，並經 HACCP 管制小組會議通過，單位營養師核示後呈報校長同意後實施。(HACCP 管制小組會議紀錄表 G-4-8-02)。
- 5.5.2. 修訂：完成現場輔導前，依 HACCP 管制小組之意見直接修訂文件；完成輔導後，因會議決定或配合現場操作而須修正時，亦由管制小組開會決定之。
- 5.5.3. 廢止：由 HACCP 管制小組成員建議經單位主管核示後，由行政部門公告廢止。

5.6. 外部文件之管理流程：與食品安全管制性系統相關之政府、輔導單位之公函、通知函、輔導紀錄，各項證明書表等外部文件之正本由衛管人員存檔。

5.7. 紀錄保存期限：至少保存至該批成品之有效日期半年後始得作廢。

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-8	
制定單位	HACCP 管制小組	文件管制標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 3/3

1. 參考文件
 食品良好衛生規範(行政院衛生署 2000)
2. 附件：
 - G-4-8-01:文件管制表
 - G-4-8-02: HACCP 管制小組會議紀錄表

餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：教育訓練標準作業程序書

文件編號：G-2-9

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修訂紀錄

NO.	修改日期	修訂申請單編號	修訂內容摘要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-2-9	
制定單位	HACCP 管制小組	教育訓練標準作業程序書	版次： 1.0	頁次： 1/1
<p>1. 目的：為建立本單位中央廚房適當之教育訓練標準作業程序，參考食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本廚房員工施行衛生管理之依據。</p> <p>2. 範圍：舉凡教育訓練相關事宜等。</p> <p>3. 權責：</p> <p style="margin-left: 20px;">3.1. 伙食承包商的衛生管理專責人員或營養師負責教育訓練相關事宜。</p> <p style="margin-left: 20px;">3.2. 單位營養師督查教育訓練計畫之執行。</p> <p>4. 定義：略。</p> <p>5. 作業內容：</p> <p style="margin-left: 20px;">5.1. 本單位廚房教育訓練之實施，由○○○有限公司衛生管理專責人員或營養師規劃，每年訂定「教育訓練計畫」，經單位營養師核定後實施。其內容需包括：訓練項目及內容、預定時間、時數、預定訓練單位及場所、參加人員對象、講師安排等。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.2. 伙食承包商的衛生管理專責人員或營養師負責教育訓練之執行，依據「教育訓練計畫表」(G-4-9-01)之內容，排定課程、聯繫講師或訓練機構，安排教育訓練相關事宜。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.3. 對參與訓練員工之遴選以全體參加為原則，如為特殊課程方考慮員工之專長、經驗與在公司所任相關職務而定。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.4. 訓練實施時，需備妥「教育訓練紀錄表」(G-4-9-02)，就實施課程的時間地點、課程內容重點、授課講師等加以記錄，參加人員需親筆簽名。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.5. 營養師於訓練課程實施後，需保存有關講義資料，以為日後實施相關訓練之參考。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.6. 內部訓練時，需照相存檔。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.7. 外部訓練課程經營養師同意後，始得參加，並提出相關訓練合格之證明或戳記。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.8. 衛生管理人員必須接受中央主管機關認可之機構所辦理食品安全管制系統訓練課程結業，並取得證書。</p> <p>5.9. HACCP 管制小組成員：</p> <p style="margin-left: 20px;">5.9.1. 小組成員必須接受中央主管機關認可之機構所辦理食品安全管制系統訓練課程結業，並取得證書。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.9.2. 每 3 年至少接受中央主管機關認可之機構辦理 HACCP 系統有關之專業訓練、研討或講習課程或會議或中央主管機關認可之課程，累計 12 小時以上，並取得講習時數證明。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.9.3. 衛管人員每年需接受 8 小時教育訓練。</p> <p style="margin-left: 20px;">5.10. 廚師應接受每年至少 8 小時的廚師持證講習。</p> <p>6. 參考文件：</p> <p style="margin-left: 20px;">食品良好衛生規範(行政院衛生署 2000)</p> <p>7. 附件：</p> <p style="margin-left: 20px;">G-4-9-01: 教育訓練計畫表</p> <p style="margin-left: 20px;">G-4-9-02: 教育訓練紀錄表</p>				

(二) 食品安全管制系統(HACCP)計畫書

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號:H-0		
制定單位	HACCP 管制小組	HACCP 計畫書—團體膳食	版次： 1.0	頁次： 0/0	
<p>1.目的：為加強○○單位中央廚房之食品衛生安全及管理，確保產品在安全條件下所生產製造及保障教職員工生健康，特制定本制度。</p> <p>2.範圍：○○單位中央廚房所生產之產品。</p> <p>3.權責</p> <p>3.1.管制小組：HACCP 制度管理之規劃、審議、評估及確認。</p> <p>3.2.○○單位午餐秘書/承包商：管制小組成員之派任及審核。</p> <p>3.3.全體員工：HACCP 計畫之執行。</p> <p>4.定義：</p> <p>4.1 團體膳食：○○單位中央廚房所供應之餐食。</p> <p>5.作業內容：</p> <p>5.1.管制小組名單。</p> <p>5.2.產品特性及貯運方式。</p> <p>5.3.產品用途及消費對象。</p> <p>5.4.產品製造流程圖暨菜單一覽表。</p> <p>5.5.危害分析。</p> <p>5.6.重要管制點判定。</p>					
修 訂 紀 錄					
NO.	修訂日期	修訂申請單編號	修 訂 內 容 摘 要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號:H-0		
制定單位	HACCP 管制小組	HACCP 計畫書—團體膳食	版次： 1.0	頁次： 0/0	
<p>5.7.團膳產品 HACCP 計畫書。</p> <p>5.7.1.重要管制點。</p> <p>5.7.2.顯著之安全危害。</p> <p>5.7.3.管制界限。</p> <p>5.7.4.監測。</p> <p>5.7.5.矯正措施。</p> <p>5.7.6.紀錄。</p> <p>5.7.7.確認。</p>					
修 訂 紀 錄					
NO.	修訂日期	修訂申請單編號	修 訂 內 容 摘 要	頁次	版本 版次
制定：			審查：		核准：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食		文件編號:H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組	5.1 管制小組名單		版次： 1.0	頁次： 0/0
執行小組名單		職 稱		專 長	
提案人：		○○○ (駐點衛管)		衛生品質管理 行政管理、協調	
同意人：		○○○ (單位午餐秘書)		監督廚房生產規畫管 理	
小組召集人：		○○○ (營養師/食品技師)		協助衛生安全管理 生產規畫管理	

○○○中央廚房

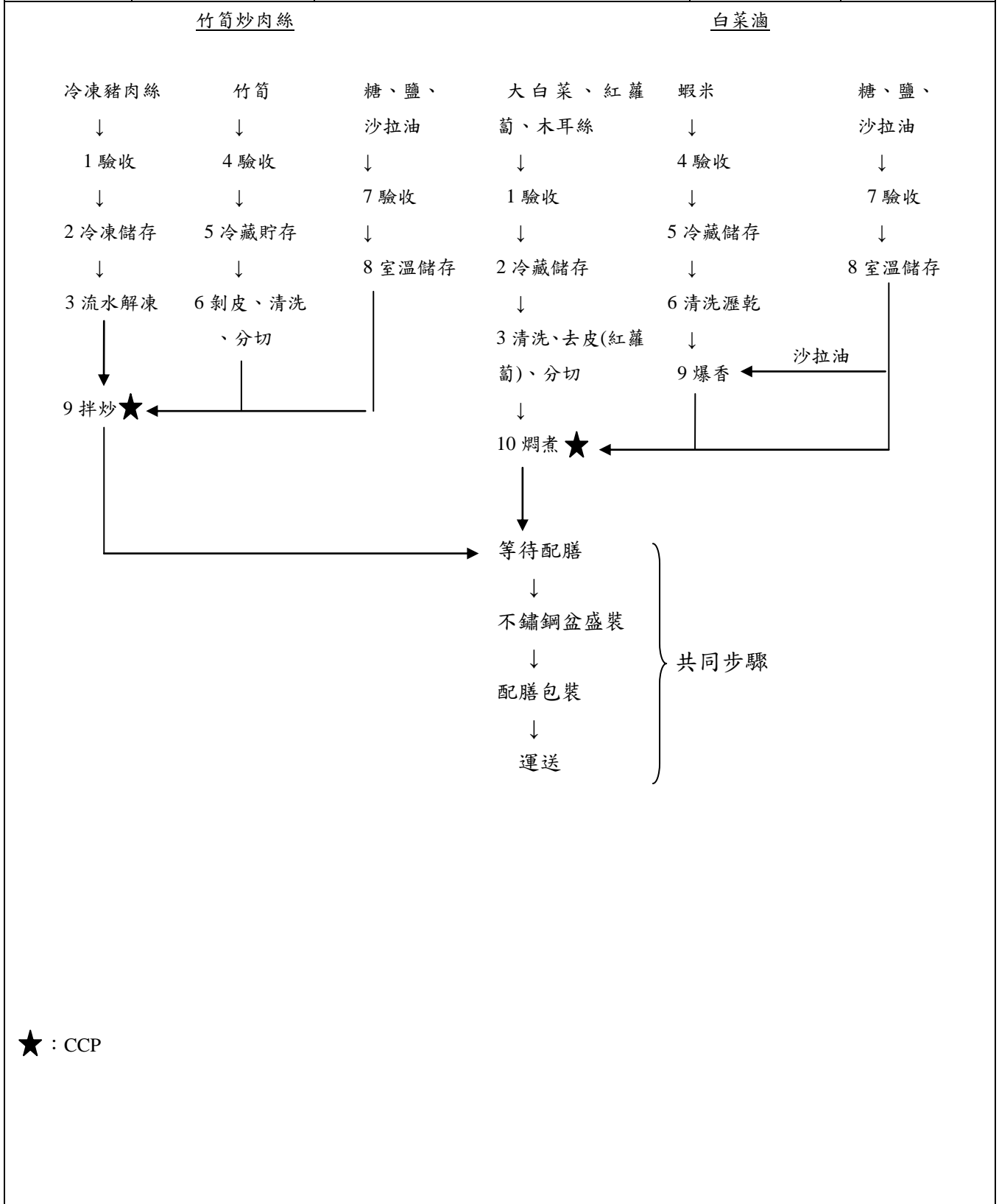
制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食	文件編號:H-0-0										
制定單位	HACCP 管制小組	5.2 產品特性及儲運方式	版次： 1.0	頁次： 0/0									
<p>產品名稱：</p> <p style="text-align: center;">桶餐</p>													
<p>組成份：</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">1.竹筍炒肉絲</td> <td style="width: 33%;">2.酥炸魚排</td> <td style="width: 33%;">3.白飯</td> </tr> <tr> <td>4.白菜滷</td> <td>5.蒸蛋</td> <td>6.豆豉蒸排骨</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>7.冬瓜蛤蠣湯</td> </tr> </table>					1.竹筍炒肉絲	2.酥炸魚排	3.白飯	4.白菜滷	5.蒸蛋	6.豆豉蒸排骨			7.冬瓜蛤蠣湯
1.竹筍炒肉絲	2.酥炸魚排	3.白飯											
4.白菜滷	5.蒸蛋	6.豆豉蒸排骨											
		7.冬瓜蛤蠣湯											
<p>加工方式：</p> <p style="text-align: center;">原料→驗收→前處理→烹調(蒸、烤、炸、悶煮、水煮、炒等)→配膳包裝→運送</p>													
<p>包裝方式及說明：</p> <p style="text-align: center;">環保餐具(不鏽鋼桶/盆)</p>													
<p>貯存及運輸：</p> <p style="text-align: center;">封閉式保溫桶餐，學生至廚房抬餐</p>													
<p>架售期：</p> <p style="text-align: center;">4 小時內食用完畢。</p>													

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食 5.3 產品用途及消費對象	文件編號:H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組		版次： 1.0	頁次： 0/0
產品預定用法及用途： 用法：即食餐食 用途：午餐/晚餐				
消費對象：本單位教職員工生				

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食 5.4 產品製造流程圖	文件編號：H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組		版次： 1.0	頁次： 0/0



○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食 5.5 危害分析	文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組		版次： 1.0	頁次： 0/0

危害分析工作表—竹筍炒肉絲

加工步驟	潛在之安全危害	該潛在危害顯著影響產品安全(YES/NO)	判定左欄之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是一重要管制點(YES/NO)
1 冷凍豬肉絲 驗收	物理性(夾雜物)	NO	1.購自優良廠商 2.毛髮、血塊不至有害 3.步驟3 可去除		NO
	化學性(抗生素等動物用藥殘留)	YES	食入過多有害健康	購自合格供應廠商或提供檢驗報告	NO
	生物性(病原菌污染)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.購自優良廠商 2.GHP 控管驗收溫度 3.步驟 9 去除	NO
2 冷凍儲存	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌滋長)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管冰箱冷凍櫃 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 2. GHP 控管先進先出	NO
3 流水解凍	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌滋長)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管流水解凍 2 小時內完成 2.步驟 9 可去除	NO
4 竹筍驗收	物理性(雜夾物)	NO	1.沙土不致影響健康 2.清洗可去除		NO
	化學性(農藥殘留)	YES	食入過多有害健康	1.購自優良廠商 2.剝皮清洗可去除	NO
	生物性(病原菌污染)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.購自優良廠商 2.步驟 9 可去除	NO

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食		文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組	5.5 危害分析		版次： 1.0	頁次： 0/0

5 冷藏貯存	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌滋長)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管冰箱冷藏櫃 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 2.步驟9 可去除	NO
6 剝皮、清洗、分切	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌滋長)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.本步驟時間短暫，病原菌不致大量生長 2.步驟9 可去除	NO
7 糖、鹽、沙拉油 驗收	物理性(無)				
	化學性(過氧化物-沙拉油)	YES	食入過多有害健康	1.購自優良廠商 2.GHP 控管驗收	NO
	生物性(無)				
8 室溫儲存	物理性(無)				
	化學性(過氧化物-沙拉油)	YES	食入過多有害健康	1.GHP 控管倉儲避光 2.GHP 控管先進先出	NO
	生物性(無)				
9 拌炒	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌殘存)	YES	病原菌滋長有害健康	量測成品中心溫度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$	YES

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食 5.5 危害分析	文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組		版次： 1.0	頁次： 0/0

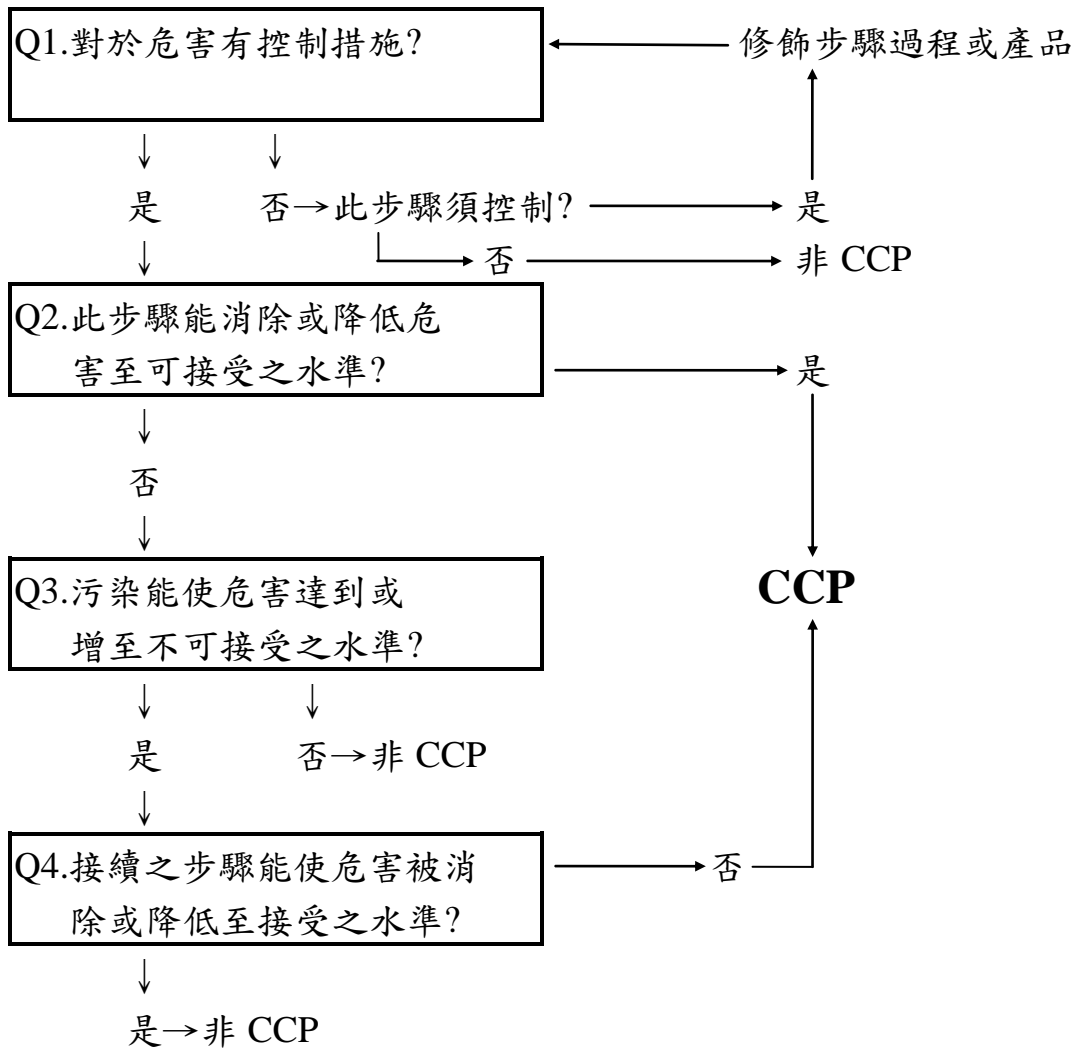
危害分析工作表—共同步驟

加工 步驟	潛在之安全危害	該潛在危害顯著影響產品安全 (YES/NO)	判定左欄之理由	顯著危害之防治措施	本步驟是一重要管制點 (YES/NO)
等待 配膳	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌污染)	YES	病原菌滋長，危害健康	GHP 控管製程及品質管制標準作業 5.5.10 程序	NO
不鏽鋼 盆盛裝	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌污染)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管不鏽鋼盆衛生安全 2.GHP 控管成品於 4 小時內食用完畢	NO
配膳 包裝	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌污染)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管運輸管制標準作業 5.3 程序 2.GHP 控管成品於 4 小時內食用完畢	NO
運送	物理性(無)				
	化學性(無)				
	生物性(病原菌滋長)	YES	病原菌滋長，危害健康	1.GHP 控管運輸管制標準作業 5.3、 5.4 及 5.5 程序 2.GHP 控管成品於 4 小時內食用完畢	NO

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食	文件編號:H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組		5.6 重要管制點判定	版次： 1.0

重要管制點判定樹



○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食	文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組	5.6 重要管制點判定	版次： 1.0	頁次： 0/0

竹筍炒肉絲

加工 步驟	潛在之安全危害	Q1 (YES/NO)	Q2 (YES/NO)	Q3 (YES/NO)	Q4 (YES/NO)	CCP (YES/NO)
1 冷凍豬肉絲 驗收	化學性(抗生素等動物用藥殘留); 生物性(病原菌污染)	YES	NO	YES	YES	NO
2 冷凍儲存	生物性(病原菌滋長)	YES	NO	YES	YES	NO
3 流水解凍	生物性(病原菌滋長)	YES	NO	YES	YES	NO
4 竹筍驗收	化學性(農藥殘留); 生物性 (病原菌汙染)	YES	NO	YES	YES	NO
5 冷藏貯存	生物性(病原菌滋長)	YES	NO	YES	YES	NO
6 剝皮、清洗 、分切	生物性(病原菌滋長)	YES	NO	YES	YES	NO
7 糖、鹽、 沙拉油驗收	化學性(過氧化物-沙拉油)	YES	NO	YES	YES	NO
8 室溫儲存	化學性(過氧化物-沙拉油)	YES	NO	YES	YES	NO
9 拌炒	生物性(病原菌殘存)	YES	YES			YES

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食	文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組	5.6 重要管制點判定	版次： 1.0	頁次： 0/0

等待配膳、不銹鋼盆盛裝、配膳包裝、運送(共同步驟)

加工 步驟	潛在之安全危害	Q1 (YES/NO)	Q2 (YES/NO)	Q3 (YES/NO)	Q4 (YES/NO)	CCP (YES/NO)
等待配膳	生物性(病原菌污染)	YES	NO	YES	YES	NO
不銹鋼盆盛裝	生物性(病原菌污染)	YES	NO	YES	YES	NO
配膳包裝	生物性(病原菌污染)	YES	NO	YES	YES	NO
運送	生物性(病原菌滋長)	YES	NO	YES	YES	NO

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	HACCP 計畫書—團體膳食		文件編號: H-0-0	
制定單位	HACCP 管制小組	5.7 HACCP 計畫表		版次： 1.0	頁次： 0/0

竹筍炒肉絲

重要管制點	顯著之安全危害	每一個防治措施之管制界限	監 控				矯正措施	紀 錄	確 認
			項目	方法	頻率	負責人			
9.拌炒	加熱溫度不足，病原菌滋長	成品中心溫度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$	溫度	筆型溫度計測量	每道菜的第一鍋	廚師	再次加熱至成品中心溫度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$	1. 食品中心溫度紀錄表(G-4-2-04) 2. 異常處理紀錄表(G-4-1-02)	1. 衛管人員或主管每週確認食品中心溫度量測及相關紀錄表單 2. 每年外校或更換探針式溫度計，每半年內校探針式溫度計 3. 如有異常需填寫異常處理紀錄表

(三)紀錄表單

餐飲業食品安全管制系統紀錄表單

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：衛生管理標準作業程序書

文件編號：G-4

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

修 訂 紀 錄

NO.	修訂日期	修訂申請單編號	修 訂 內 容 摘 要	頁次	版本 版次
制定：			審查：	核准：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-01	
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理日誌	版次：1.0	頁次:1/38

頻率：每天 判定符合「✓」；不符合「×」 年 月 日

區域	檢 查 項 目	日 期						
		一	二	三	四	五	六	日
作業區 環境	1.工廠四周環境維持整潔，每日清掃							
	2.牆壁、支柱與地面：無髒污、破損、積水、發霉，且維持清潔							
	3.天花板：保持乾淨，無長霉、剝落、或髒污，食品曝露之正上方無結露現象							
	4.出入口：門窗、通風口及其他通道塑膠簾、紗網完好及清潔							
	5.排水溝清潔且保持完整暢通							
	6.照明設施：燈管無損壞、燈罩無破損、脫落或積塵							
	7.配管：管線無外露且保持清潔							
	8.廠區內不得有不良氣味							
人員衛 生	1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容							
	2.正確配戴網帽、口罩無露出口鼻與頭髮							
	3.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔							
	4.與食品直接接觸的工作人員不得化妝、蓄留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶							
	5.個人工作服及工作鞋每日更換清洗							
	6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可能污染食品之行為							
	7.雙手直接接觸食物時，使用拋棄式手套，破損、受污染時立即更換。							
	8.個人物品不得帶入食品處理或設備、用具洗滌之地區							
	9.非從業人員之出入應適當管理，進入食品作業場時，符合衛生要求							
配膳作 業區	1.工作前後輸送帶及工作台面保持清潔且有使用 75%酒精消毒							
	2.作業人員有戴塑膠手套，更換配膳食物、污損時立即更換							
	3.配膳室於作業時保持舒適溫度							
	4.食物及容器不可直接與地面接觸							
	5.無置放雜物，保持乾淨							
廁所	1.有完整洗手掛圖及如廁後應洗手的標語且無破損							
	2.打掃清潔，無不良氣味，垃圾桶保持乾淨							
	3.洗手乳、抽取式擦手紙及 75%酒精							

區域	檢 查 項 目	日 期						
		一	二	三	四	五	六	日
更衣室	1.員工有個人專用置物櫃且持清潔							
	2.未放置食物及雜物，地面保持清潔							
	3.有落地鏡且完整無破損							
洗手設施	1.有完整洗手掛圖							
	2.洗手乳、抽取式擦手紙及 75% 酒精							
清潔及消毒用品等化學物質	1.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示其使用目的方法，置於儲藏室中							
	2.食品作業場所前處理作業區及烹調作業區之清潔液放置於水槽下方且以一瓶為限。							
設備與器具	1.用於食品之設備與器具，使用前後盤點，且確實清潔消毒							
	2.冷凍冷藏櫃物品排放整齊、溫度正常並依規定紀錄							
	3.乾物料區維持乾淨、物品擺放正確，溫度及相對濕度依規定紀錄							
	4.蒸爐、飯鍋和炒菜鍋、烤箱於收工後保持清潔							
	5.切菜機於使用後清理乾清							
	6.食物盛裝容器無凹陷或裂縫							
	7.刀具砧板依生熟食區分，使用後清洗乾淨							
	8.調味用料之盛裝容器有明確標示。不使用時需加蓋且保持清潔							
	9.包裝作業前後，盒菜工作台面及便當輸送帶清洗乾淨並噴灑 75% 酒精							
	10.每日更換泡鞋池有效氯液(200 ppm)並保持清潔							
廢棄物	1.食品作業場所內無堆積廢棄物							
	2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理							
	3.廚餘桶及截油槽每日清運一次							
烹調作業區	1.現場無私人用品及飲料等							
	2.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面							
	3.鍋鏟等器具有置於規定器容中							
	4.清潔劑不可置於烹調作業區內							
	5.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理							
	6.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒							
前處理作業區	1.食品之原料及器具不可直接與地面接觸							
	2.食材清洗依序為水果、蔬菜、肉類及海鮮，且需充份去除砂土及異物							
	3.物料庫房、冷凍、冷藏室有專人管理，所有物料應放置整齊並先進先出							
	4.物料庫及倉庫內貯存之物品分類存放，不可直接置地板上，應離牆離地 5cm 以上							

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-02	
制定單位	HACCP 管制小組	異常處理紀錄表	版次：1.0	頁次:3/38

頻率：每次

日期 / 時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-04	
制定單位	HACCP 管制小組	廁所清潔紀錄表	版次：1.0	頁次:5/38

頻率：每日

地點：

日期： 年 月

日期	負責項目							簽名	確認
	門把	鏡子	洗手乳	擦手紙	馬桶	地面	倒垃圾		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

衛生人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-05	
制定單位	HACCP 管制小組	蓄水塔清潔紀錄表	版次: 1.0	頁次: 6/38

頻率: 每半年一次

日期	清洗狀況(清潔與否, 有無異物)	清洗者	檢查者	備註
清洗前:				清洗後:

衛管人員:

單位營養師:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	自來水質檢驗紀錄表	文件編號: G-4-1-06	
制定單位	HACCP 管制小組		版次: 1.0	頁次: 7/38

頻率: 每半年一次委外, 每月自行檢測餘氯

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
餘氯 (ppm)												

自來水檢驗表黏貼處:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-07	
制定單位	HACCP 管制小組	泡鞋池餘氯檢驗紀錄表	版次：1.0	頁次:8/38

頻率：每半個月 泡鞋池餘氯量 ≥ 200 ppm 為合格

月份	合格／ 不合格	修正後 合格/不合格	月份	合格／ 不合格	修正後 合格/不合格
1			7		
1			7		
1			7		
2			8		
2			8		
2			8		
3			9		
3			9		
3			9		
4			10		
4			10		
4			10		
5			11		
5			11		
5			11		
6			12		
6			12		
6			12		

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-08	
制定單位	HACCP 管制小組	餐具清潔度檢查紀錄表	版次：1.0	頁次:9/38

頻率:每月

器具項目	澱粉性殘留物檢查		脂肪性殘留物檢查		備註
	合格	不合格	合格	不合格	
飯碗 (外場用餐具)					
盛菜盤 (外場用餐具)					
飯匙					
菜鏟					
水杓					
不鏽鋼圓盆					
湯匙湯瓢					

異常原因

矯正措施

若使用本表單，則 G-4-2-07 可省略

判別標準:

澱粉性殘留物檢查：餐具表面滴上碘液後若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉，未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查：餐具表面若發現紅色痕跡，表示此餐具有油脂殘留。

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-1-10
制定單位	HACCP 管制小組	清潔消毒用品領用紀錄表	版次: 1.0 頁次: 11/38

頻率：每次

月										領用者	備註
日期	進貨量	領用量	存餘量	進貨量	領用量	存餘量	進貨量	領用量	存餘量		
上月存餘量：			上月存餘量：			上月存餘量：					
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱			文件編號: G-4-2-01A
制定單位	HACCP 管制小組	食材供應商名冊			版次：1.0 頁次:12/38
項次	供應商	負責人	電話	地址	認證
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					

○○○中央廚房

制訂日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-01B	
制定單位	HACCP 管制小組	供應商評核表	版次：1.0	頁次:13/38

頻率：1 次/1-2 年

評鑑日期 _____年_____月_____日

供應商：		供應產品：		評核日期：	
評核項目	評 核 要 點	評核分數	評核單位		
品質 水準 50 分	(一)批數合格率：40 分 (1)40 分*合格率 <div style="text-align: center;">得分</div>		食材部		
	(二)物料檢定品質：10 分 (1)出廠檢驗報告內容充實.並依要求定位者 (2)出廠檢驗報告內容普通者		食材部		
交 期 配 合 30 分	(1)依訂單準時出貨，無需催促準時交貨 (2)從未發生待料，稍加催促準時交貨 (3)需催促才不會待料 (4)已待料一次 (5)已待料二次以上		採購		
價 格 水 準 10 分	(1)比標準單價低 5% 以上 (2)比標準單價低 1~4% 以上 (3)比標準單價相同		採購		
服 務 與 性 10 分	(1)售後服務及協調性佳，配合性高速度快 (2)售後服務及協調性普通，配合性高速度普通 (3)售後服務及協調性不佳，配合性高速度不佳		營養師		
總 分					
評核結果： <input type="checkbox"/> 優等 <input type="checkbox"/> 甲等 <input type="checkbox"/> 乙等 <input type="checkbox"/> 丙等					
優等：85 分以上(採購時優先考慮)			甲等 75~84 分(鼓勵改進達到優等)		
乙等：65~74 分(加強督促其品質之穩定性)			丙等：64 分以下(取消資格)		
食材部：		營養師：		採購：	

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-01C	
制定單位	HACCP 管制小組	採購合約	版次: 1.0	頁次: 14/38

合約字號:

簽訂日期: 年 月 日

○○○有限公司(○○○中央廚房)向_____公司訂購貨(物)品經雙方約定買賣條件如下:

驗 收	1. 賣方所售物品必須限期交貨，由買方照驗收標準(如附件)驗收。 2. 不合規範之貨品由賣方取回，並限期調換交齊。 3. 因退貨所發生之費用或損失概由賣方負擔延期罰款。
延期罰款	1. 除經買方查明認為非人力所能抗拒之災禍，並確有具體證明外，賣方應依本合約所約定之日期交貨，否則每遲一日罰未繳貨款 元。 2. 因退貨而致延期交貨，概作延遲論。
解約辦理	賣方未能履行合約或罰款未能繳付，即要辦理解約。
保證責任	賣方應覓保證人，連帶保證本合約之各項責任。
其 他	遇有爭執，賣方同意以桃園地方法院為審理法院。
買方簽章:	賣方簽章:
廠商名稱:	廠商名稱:
負責人:	負責人:
地址:	地址:
電話:	電話:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-03	
制定單位	HACCP 管制小組	退貨紀錄表	版次: 1.0	頁次: 16/38

頻率: 貨品無法符合採購標準時

日期	退貨品名	廠商名稱	退貨數量	廠商聯絡人	退貨原因	實際退貨日期	備註

衛管人員:

單位營養師:

照片留存:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-04	
制定單位	HACCP 管制小組	食品添加物使用及貯存紀錄表	版次: 1.0	頁次: 17/38

頻率: 進貨及取取用時

日期	添加物名稱/許可證字號	進貨量	取用量	結存量	領用人	主廚確認
若不使用添加物，則省略本表單						

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱			文件編號: G-4-2-07	
制定單位	HACCP 管制小組	餐具檢測紀錄表			版次：1.0	頁次:20/38
頻率：每週 1 次		標示：+ 殘留，- 無殘留			_____年_____月	
日期	時間	餐具品項	澱粉殘留	脂肪殘留	檢測者	改善處理方法
		若使用本表單，則 G-4-1-08 可省略				

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制訂日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-08	
制定單位	HACCP 管制小組	督餐紀錄表	版次：1.0	頁次:21/38

日期/餐別	查驗項目	備註	不合格處理	查驗人
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜色正確性	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		
	菜餚口味	<input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-2-09	
制定單位	HACCP 管制小組	成品留樣紀錄表	版次: 1.0	頁次: 22/38

頻率: 120 人以上團餐 需留樣 2 道菜, 置於 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ 專用冰箱 48 小時

年 月

日期	時間	菜名	丟棄日	留樣人員
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			
	午			
	晚			

衛管人員:

單位營養師:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-3-01	
制定單位	HACCP 管制小組	乾物料室溫濕度紀錄表	版次: 1.0	頁次: 24/38

頻率: 每天 2 次
乾物料室溫度控制在 28°C 以下，濕度 70% 以下
年 月

日期	上午溫/濕度	時間	記錄人員	備註	下午溫/濕度	時間	記錄人員	備註
1	/				/			
2	/				/			
3	/				/			
4	/				/			
5	/				/			
6	/				/			
7	/				/			
8	/				/			
9	/				/			
10	/				/			
11	/				/			
12	/				/			
13	/				/			
14	/				/			
15	/				/			
16	/				/			
17	/				/			
18	/				/			
19	/				/			
20	/				/			
21	/				/			
22	/				/			
23	/				/			
24	/				/			
25	/				/			
26	/				/			
27	/				/			
28	/				/			
29	/				/			
30	/				/			
31	/				/			

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-3-02A	
制定單位	HACCP 管制小組	冷藏櫃溫度紀錄表	版次: 1.0	頁次: 25/38

頻率: 每天 2 次 冷藏櫃溫度標準值: 7°C 以下

年 月

日期	上午			下午		
	溫度°C	時間	記錄人員	溫度°C	時間	記錄人員
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

衛生管理人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-3-02B	
制定單位	HACCP 管制小組	冷凍櫃溫度紀錄表	版次: 1.0	頁次: 26/38

頻率: 每天 2 次

冷凍櫃溫度標準值: -18°C 以下

年 月

日期	上午			下午		
	溫度°C	時間	記錄人員	溫度°C	時間	記錄人員
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

衛生管理人員:

單位營養師:

○○○中央廚房

制訂日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-6-01	
制定單位	HACCP 管制小組	客訴處理紀錄表	版次：1.0	頁次:31/38

客戶基本資料	客戶名稱		電話	
	地址		行動電話	
申請情形說明	抱怨產品		受理日期	年 月 日 時 分
	抱怨內容		負責人員	
現場處理措施				記錄人員
原因分析				記錄人員
改善對策				記錄人員
回覆內容				記錄人員
餐廳經理確認				記錄人員
效果確認				記錄人員
批示	單位主管		單位營養師	

○○○中央廚房

制訂日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-6-02	
制定單位	HACCP 管制小組	午餐滿意度調查問卷	版次: 1.0	頁次: 32/38

○○○國民小學 午餐滿意度調查問卷

老師您好！為了瞭解本校各班級對午餐的滿意程度，請老師幫忙詢問班上用餐學生，就本學期整體而言回答下列供餐相關問題，並填寫各項滿意程度的人數，以作為學校午餐改進的依據。請於月/日(五)前填寫完畢送至訓導處交給營養師，感謝您的協助！

基本資料	班級：				
	班上用餐人數(學生)：葷食		人/素食	人/未參加學校午餐	
題項	滿意程度 問卷內容	滿意 (人)	尚可 (人)	請 改 進 (人)	改進原因及建議作法
1	你對學校午餐的 米飯烹煮滿意嗎？				
2	你對學校午餐的 供應份量滿意嗎？				
3	你對學校午餐的 烹調用油滿意嗎？				
4	你對學校午餐的 烹調口味滿意嗎？				
5	你對學校午餐的 菜色變化滿意嗎？				
6	你對學校午餐的 水果品質滿意嗎？				
7	你對學校午餐的 整體衛生滿意嗎？				
8	你覺得學校目前辦理 的午餐整體品質滿意嗎？				
9	你希望在菜單中加入 哪些菜餚或湯品呢？				
10	對於學校目前所辦理的午餐， 你是否覺得還有其他的建議？				

謝謝你的寶貴意見！

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-8-01	
制定單位	HACCP 管制小組	文件管制表	版次: 1.0	頁次:34/38

所有文件紀錄皆須留存半年

文件編號	文件名稱	版次	制定日期	修訂日期	發行日期	頁碼
G-4-1-01	衛生管理日誌	1.0				
G-4-1-02	異常處理紀錄表	1.0				
G-4-1-03	消毒與病媒防治紀錄表	1.0				
G-4-1-04	廁所清潔紀錄表	1.0				
G-4-1-05	蓄水塔清潔紀錄表	1.0				
G-4-1-06	自來水質檢驗紀錄表	1.0				
G-4-1-07	泡鞋池餘氯檢驗紀錄表	1.0				
G-4-1-08	餐具清潔度檢查紀錄表	1.0				
G-4-1-09	員工健康檢查紀錄表	1.0				
G-4-1-10	清潔消毒用品領用紀錄表	1.0				
G-4-2-01A	食材供應商名冊	1.0				
G-4-2-01B	供應商評核表	1.0				
G-4-2-01C	採購合約	1.0				
G-4-2-02	食材驗收紀錄表	1.0				
G-4-2-03	退貨紀錄表	1.0				
G-4-2-04	食品添加物使用及貯存紀錄表	1.0				

文件編號	文件名稱	版次	制定日期	修訂日期	發行日期	頁碼
G-4-2-05	食品中心溫度紀錄表	1.0				
G-4-2-06	油炸用油更換紀錄表	1.0				
G-4-2-07	餐具檢測紀錄表	1.0				
G-4-2-08	督餐紀錄表	1.0				
G-4-2-09	成品留樣紀錄表	1.0				
G-4-2-10	成品檢驗紀錄表	1.0				
G-4-3-01	乾物料室溫濕度紀錄表	1.0				
G-4-3-02A	冷藏櫃溫度紀錄表	1.0				
G-4-3-02B	冷凍櫃溫度紀錄表	1.0				
G-4-3-03A	冷藏櫃清洗紀錄表	1.0				
G-4-3-03B	冷凍櫃清洗紀錄表	1.0				
G-4-4-01	送餐時間溫度紀錄表	1.0				
G-4-5-01	溫度/溫濕度計/磅秤校正紀錄表	1.0				
G-4-6-01	客訴處理紀錄表	1.0				
G-4-6-02	午餐滿意度調查問卷	1.0				
G-4-7-01	成品回收紀錄表	1.0				
G-4-8-01	文件管制表	1.0				
G-4-8-02	HACCP 管制小組會議紀錄表	1.0				
G-4-9-01	教育訓練計畫表	1.0				
G-4-9-02	教育訓練紀錄表	1.0				

衛管人員：

單位營養師：

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-8-02	
制定單位	HACCP 管制小組	HACCP 管制小組會議紀錄表	版次: 1.0	頁次: 36/38

頻 率 : 每 次
年 月 日

主席	記錄	會議主題	HACCP 第 次會議 主題:
出 (列) 席 人 員			
主席報告			
小組成員工 作報告			
提案討論			
決議事項			

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-9-01	
制定單位	HACCP 管制小組	教育訓練計畫表	版次: 1.0	頁次: 37/38

頻率: 每年

月份	課程名稱	時數	講師	備註
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

衛管人員:

單位營養師:

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-9-02	
制定單位	HACCP 管制小組	教育訓練紀錄表	版次: 1.0	頁次:38/38

頻率:每次

主題:		講習內容:
日期		
地點		
講師		
記錄人員		
出席人員簽名: 共 人		
照片:		

(四) 驗收標準

○○○中央廚房

制定日期：○○.○○.○○	文件名稱	文件編號：G-0-0	
制定單位：HACCP 管制小組	採購驗收規格書	版次：1.0	頁次：1/2

1. 適用範圍：生鮮食品、肉類、海鮮、蛋、罐頭食品、乾貨類、清潔消毒用品及調味料等的驗收。

2. 使用機具：探針式(筆型)溫度計、磅秤。

3. 作業內容

3.1 採購原物料選擇可靠的供應商，或有 GMP、CAS、吉園圃、ISO、HACCP 等相關品質制度認證之廠商。

3.2 若採購品項為冷凍品，要求廠商以適當的冷凍設備運輸車輛運送；若採購品項為冷藏品，要求廠商以適當的冷藏設備運輸車輛運送。

3.3 常用食材的驗收標準：

常用 產品類別	驗收標準	備註
蔬 果 類	1. 外觀完整。發黑、腐爛、枯黃凋萎現象應 < 5%。 2. 莖葉鮮嫩肥厚、葉片光潤，型態完整。 3. 斷口部份水份充盈，無泥土附著者。 4. 無不良氣味，水果應注意熟度與大小均一。 農藥殘留符合法規標準。	要求提供農藥/重金屬檢驗報告。
肉 （ 雞 豬 牛 羊 ）	1. 肉部份為原有色澤，有彈性，無不良顆粒存在。 2. 肉質結實，肉層分明，質紋細嫩，用指壓有彈性，肉的表面無出水現象者。 3. 無血塊或出血點，無特殊異味。 4. 冷藏應達 0-7°C（表面溫度 10°C 以下），冷凍中心溫度達 -18°C 以下（表面溫度 -10°C 以下）。 5. 檢視產品大小、規格、數量是否符合。	要求提供抗生素/動物用藥檢驗報告。
海 鮮	1. 包裝完整，外觀顏色正常，無異味，肉質有彈性，眼球清澈透明。 2. 解凍後肉質結實不鬆軟散開。 3. 冷藏應達 0-7°C，冷凍中心溫度達 -18°C 以下。 （表面溫度 -10°C 以下）。 4. 檢視產品大小、規格、數量是否符合要求。	
冷 （ 藏 ） 凍 食 品	1. 冷凍中心溫度達 -18°C 以下（表面溫度 -10°C 以下）。冷藏食品溫度 7°C 以下（表面溫度 10°C 以下）。 2. 外包裝完整，無凹陷現象。 3. 無冰晶、凍燒之現象。 4. 包裝標示清楚，距保存期限至少 1/3 以上。	

○○○中央廚房

制定日期：○○.○○.○○	文件名稱	文件編號：G-0-0	
制定單位 HACCP 管制小組	採購驗收規格書	版次：1.0	頁次:2/2
常用 產品類別	驗收標準	備註	
豆 製 品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 無酸臭味及黏液，豆腐板不得有發霉現象。 2. 包裝完整無破損。 3. 標示符合規定，距保存期限至少 1/3 以上。 	需進行過氧化氫快速檢測。	
油 脂 類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整無破損，標示完整。 2. 選購植物油，少買動物性油，如買沙拉油時應選有 GMP 或 CAS 標記。 3. 液體油如沙拉油應選清澈，無異味、雜質及混濁現象者。 4. 包裝標示清楚，距保存期限至少 1/3 以上。 		
蛋 類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外觀無破損，無汙染雜物。 2. 液體蛋:無雜味、異味、冷藏溫度 0-7°C。 3. 蛋籃保持清潔。 4. 擇用合格廠商之洗選蛋。 	要求提供抗生素/動物用藥檢驗報告。	
五穀類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外包裝乾淨標示完整清楚，不得有破損。 2. 無潮溼、長黴、粉化及長蟲之現象。 		
乾 貨 類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外包裝完整，無破損之現象，且有完整標示。 2. 無異物夾雜，不得發霉。 3. 標示符合規定，距保存期限至少 1/3 以上。 4. 檢視產品大小、規格、數量是否符合要求。 	食品添加物應有主管機關核准字號。	
罐 頭 製 品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 罐形正常無生鏽，膨罐或內陷。 2. 包裝標示清楚，符合規定。 3. 距保存期限至少 1/3 以上。 4. 無破損現象。 		
乳製品/植物 奶類	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外包裝完整，依規定標示。 2. 選擇 CAS/GMP 之產品。 3. 需於冷藏車運送。 4. 保存期限不得少於 2 天。 	驗收時量測冷藏溫度。	
麵食類 (油麵/濕麵條)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包裝完整，無異味(酸味)。 2. 需於冷藏車運送。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 驗收時量測冷藏溫度。 2. 需進行過氧化氫快速檢測。 	
清潔用品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 符合法規規定。 2. 包裝標示清楚，符合規定。 		

中央廚房式

餐飲製造業建立 HACCP 系統參考手冊

出版機關 | 衛生福利部食品藥物管理署

台北市 11561 南港區昆陽街 161-2 號

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

(02) 2787-8000

發行人 | 葉明功

審核 | 蔡淑貞、方紹威、鄭維智、陳清美、游倩綸

編輯小組 | 丘志威、高彩華、蔡宗佑、張芷菱

出版年月 | 民國 102 年 12 月

版次 | 初版

設計印刷 | 鈞泰印刷品商行

工本費 | 新台幣 100 元整

著作財產人 | 衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽詢衛生福利部食品藥物管理署



出版機關 衛生福利部食品藥物管理署
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>

