



第二章、人員衛生管理

邱致穎

東海大學食品科學系助理教授

國立中興大學食品暨應用生物科技學系博士

台灣食品技師協會副秘書長

高彩華

輔仁大學食品科學系副教授

輔仁大學食品營養博士

台灣食品技師協會理事

本章摘要

餐飲從業人員在早期多以師徒制為主，一個師傅會帶領很多的學徒進行餐飲的製作，近年來許多與餐飲業有關的電影，例如：總舖師，就是在說明此種傳統的現象。但是師徒制在傳承的過程中，不論是師傅藏私，還是徒弟的學習能力不夠，其中只要過程中出現了斷層或是對於操作原理說明不清楚，就容易發生品質下降，或是衛生水準不佳等情況。近年因大眾經濟能力普遍提升，對於美食佳餚的需求日增，政府也開始推廣並設立專業餐飲學校，進而帶動餐飲界提升專業工作人員水平。餐飲從業人員應維持基本的身體健康，了解個人衛生對食品安全之重要性，及遵守餐飲衛生安全的規範，藉此維護消費者的健康權益，及提升職場的安全。

學習目標

閱讀本章後，您應該獲得以下知識

1. 餐飲從業人員的衛生對食品安全之重要性。
2. 餐飲從業人員可能污染食品的途徑。
3. 餐飲從業人員健康檢查。
4. 餐飲從業人員的個人衛生要求。
5. 專業證照。
6. 內場與外場人員注意事項。
7. 執行員工食品衛生安全教育。

與前幾章的關聯

閱讀本章前，您應該已由先前的章節了解到以下知識

1. 食品中毒的定義。
2. 病原菌或病毒的特徵及中毒症狀。
3. 病原菌或病毒的消滅方法。
4. 何謂病原菌及病毒。

2

人員衛生管理

新聞報導

丹麥 NOMA 餐廳—全球最佳餐廳食客集體中毒

丹麥 NOMA 餐廳 2010-2012 年連續 3 年榮獲英國《餐廳》雜誌選為全球最佳餐廳，也是米其林 2 星餐廳，在 2013 年 3 月發生顧客集體食品中毒事件，63 人於用餐後後上吐下瀉，疑似感染諾羅病毒。經調查後，懷疑是因餐廳一名患病員工，手部未徹底清潔而污染食品。餐廳忽視員工通知身體不適的電子郵件，讓患病員工從事直接觸食品的工作。

這是可以預防的

上述事件中，染上諾羅病毒的員工把病毒從他的身上傳播到他所製作的餐點上，導致顧客食品中毒。良好的個人衛生習慣對一個餐飲從業人員來說是非常重要的，這些衛生習慣應該包括以下範圍：

- 身體不適或染有疾病時應報告主管。
- 避免個人不良的行為污染食品。
- 清洗及保養雙手。
- 工作服的著裝及清潔。
- 限制員工用餐、使用手機、飲水、吸菸、嚼口香糖的地點。
- 避免可能帶病原菌或病毒的員工處理食品或接觸食品。

一、餐飲從業人員的衛生對食品安全之重要性

餐飲從業人員的定義，即是「處理與食品有關的人員」，例如：從事於食品的製造、加工、調理、銷售等與食品接觸的工作人員等。

餐飲從業人員有義務提供衛生安全的食品，倘若本身缺乏正確的衛生觀念，便會一再重複發生食品衛生安全問題。因此餐飲從業人員對於本身從事的餐飲行為，需有更清楚的認知與了解。

經由參加衛生主管機關辦理相關的衛生安全講習，或是公司行號自行辦理的食品衛生安全教育訓練，來提升自身的衛生管理常識。

簡單來說，這些良好的衛生習慣必須從日常生活中做起，唯有養成習慣，才能真正製作衛生安全的食品及維護商譽，避免或降低公司行號的損失。

二、餐飲從業人員可能污染食品的途徑

供餐作業流程中的每一個步驟皆具有潛在危害性，倘若食品操作人員養成良好衛生習慣，便可防止因工作上的疏忽，而導致食品及器具受到污染。每一個操作步驟中有任一環節未注意到，則有可能造成食品中毒的發生。

餐飲從業人員有下列情況時，皆可能會污染食品：

- 患有疾病。
- 手部傷口有病原菌。
- 接觸過病人。
- 碰觸過受污染的物品後沒有洗手。
- 有腹瀉、嘔吐、黃疸、發燒、皮膚病等症狀時。

注意

1. 有些疾病在潛伏期即具有傳染力，如 A 型肝炎。
2. 有些疾病在症狀結束後幾天或幾個月仍具傳染力，如諾羅病毒。
3. 有些人帶有病原菌，稱為帶菌者，會傳染給他人，但自己不會發病，如傷寒。
4. 有 30~50% 的健康成人鼻子中帶有金黃色葡萄球菌，若手部碰觸到鼻子再接觸食品，便可能將金黃色葡萄球菌轉移至食品。

污染食品之可能途徑

- 工作中有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及賭博等可能污染食品的行為。
- 用手搔頭、挖耳、摸鼻及擦拭嘴巴後或摳指甲、摳腳，再用手直接接觸食品或容器。
- 工作前、如廁後未洗手及消毒。
- 男性或女性長頭髮未盤起以致頭髮、皮屑等掉進食品中。
- 指甲過長未修剪、或配戴飾品且未戴手套等使食品受到污染。
- 未戴口罩，以致咳嗽、打噴嚏、流鼻水時，唾液或鼻涕污染到手或食品。
- 流汗時用工作服擦汗或讓汗水直接滴入食品或用手擦汗。
- 隨地吐痰或隨地丟棄廢物。
- 在作業中掃除地面、牆壁或天花板的灰塵。
- 在作業中清除水溝淤積的廢棄物，且未換手套。
- 作業中接聽或撥打手機。

注意

上述動作應避免在工作時發生。

三、餐飲從業人員健康檢查

餐飲從業人員若患有食媒性疾病，其病原菌或病毒可藉由器具設備及容器等媒介物間接污染食品，因此餐飲從業人員的健康檢查便十分重要。

餐飲從業人員健康檢查相關的規定或注意事項如下

- 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。
- 僱用後雇主每年應主動辦理健康檢查乙次。
- 可提供檢查的衛生醫療機構包括衛生所、公私立醫院、診所、檢驗所等。
- 下表為餐飲從業人員健康檢查表參考範例，需注意檢查項目需符合之必要項目，包括「食品良好衛生規範準則」及工作所轄縣市之「公共飲食場衛生管理辦法」相關規定。
- 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，應主動向主管報告，或有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，或者應調離至非與食品直接接觸之工作。

- 食品從業人員應確實遵守衛生單位對食品從業人員健康檢查制度的要求，以維護消費者的健康與安全。

健康檢查證明書範例（供食品餐飲業用）

貼 近 相 三 片 個 月	姓名		出生 (年月日)	年 月 日
	住址			
	身份證字號		性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
	檢查日期	年 月 日		
檢查項目		結果	蓋 關 防	
身高		公分		
體重		公斤		
手部皮膚病				
A 型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證明者， 得免驗此項		<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性		
出疹、膿瘡			檢查醫師	
結核病（X光）				
眼疾				
傷寒（糞便）				
總評				

注意事項：

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 每年應至醫療機構進行檢查，體檢證明應保存**五年**。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可視需求自行增加。
5. 食品從業人員健康檢查結果如 GOT、GPT、CCF 等值均在篩選界限內，但 HBsAg 為陽性之 B 型肝炎帶原者，因其傳染性較低，且人類感染 B 型肝炎，係經由皮膚、粘膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，故前述帶原者應仍可從事食品有關業務。從食品衛生觀點而言，B 型肝炎帶原者雖可從事食品業務，但如有外傷狀況時，即不得從事與食品接觸之工作。（87.08.14 衛署食字第 87047773 號）
6. 食品從業人員健康檢查 A 型肝炎結果為 IgG 陽性，表示曾感染並已有抗體之產生，故得保留健康檢查紀錄，應可免除每年之重複檢查。（89.01.26 衛署食字第 89001247 號）
7. 為有效預防 A 型肝炎於食品業發生大流行的可能性，請衛生局於辦理衛生講習及進行稽查工作時，應鼓勵凡無 A 型肝炎抗體之從業人員踴躍前往接受預防注射，以確保食品衛生。（88.10.04 衛署食字第 88057298 號）
8. 上述結核病部分，為了解是否有感染肺結核，宜先做胸部 X 光檢查，若胸部 X 光有懷疑者，應繼續實施痰培養查痰工作。屬開放性肺結核病患，則不得從事食品、餐飲工作；但若已經過藥物治療，痰培養已成陰性且病情已受到控制者，應仍可從事該項工作。

四、餐飲從業人員的個人衛生要求

餐飲從業人員的衛生習慣，可藉由持續的訓練達到教育的目標，下列項目為餐飲從業人員需落實執行的衛生要求：

(一) 洗手

洗手的重要性

- 餐飲從業人員在接觸食品及器具前應洗淨雙手。
- 洗淨雙手是餐飲從業人員接觸食品及器材前的「第一」和「最重要」步驟。
- 手部是傳播微生物的主要媒介。
- 不乾淨的手部經由跟食品接觸後污染的影響是最多的。
- 手部衛生是預防交叉污染最經濟有效且易行的方式。
- 洗手是去除病原菌及病毒最有效的方法。

洗手可去除病菌的原理

• 肥皂或洗手乳中界面活性劑之作用

使用肥皂或洗手乳洗手進行濕洗手，可透過肥皂或洗手乳中的界面活性劑，促進水與污垢中的油脂結合，進而發生乳化作用而去除污垢和微生物。

• 手部搓揉效應

藉雙手搓揉可去除皮膚污垢和微生物。

搭配正確洗手方式可有效減少手部細菌

- 洗手設備應提供充足的水源。
- 使用填充式之洗手乳，最好使用密封皂包洗手乳補充，用完即丟。
- 定期清洗盛裝洗手乳的容器，晾乾後再填入補充之洗手乳。
- 避免在洗手乳未使用完即充填，添加過程中應避免污染。

洗手的時機

- 開始工作前。
- 處理生鮮食品前後。
- 處理熟食食品前。
- 如廁後。
- 手碰觸到頭髮、臉或身體。
- 因為感冒或是其他因素而打噴嚏或咳嗽後，雙手接觸到口鼻。
- 處理化學相關藥劑（如消毒水等）後。
- 接觸垃圾桶後。
- 用餐、飲水、抽菸、使用手機後、嚼口香糖後。
- 清潔桌子或清洗髒碗盤後。
- 碰觸衣物或圍裙後。
- 碰觸金錢後。
- 碰觸抹布、設備、操作檯表面後。
- 其他任何有可能污染食品之行為後。

正確洗手步驟

- 在水龍頭下把手淋濕。
- 使用肥皂或皂液洗劑。
- 兩手手心、手背互相摩擦至產生泡沫。
- 用力互搓兩手之全部，包括手掌、手背及手腕（10秒）。
- 作拉手姿勢以擦洗指尖，或用刷子刷洗指甲處（10秒）。
- 於水龍頭下將洗劑沖洗乾淨，再用雙手捧水沖洗水龍頭後關閉水龍頭（10~20秒）。
- 用乾淨紙巾將手擦乾，或以烘手機將手烘乾。



(二) 使用手部消毒劑

- 使用手部消毒劑不是必要的步驟。
- 餐飲從業人員可依實際需求在洗手之後配合手部消毒劑，進行更徹底的手部殺菌。
- 不可以用手部消毒劑取代洗手。

手部消毒劑使用時的注意事項

- 若以酒精作為手部消毒劑，須注意其安全等級，應使用「食用酒精」，不可使用「工業用酒精」，並配製到正確濃度 (70~75%)。此外也可購買合格廠商配製好濃度之酒精溶液。
- 若需佩戴手套，則須先清洗雙手、戴上手套後，再進行手部消毒劑的噴灑。
- 使用手部消毒劑後可以利用自然風乾，或利用乾淨紙巾擦乾，去除手上殘留的消毒劑後再碰觸食品或設備。

何謂「食用酒精」？

根據中華民國國家標準 CNS15351-N5256，食用酒精係指以糧穀、薯類、甜菜、糖蜜、蜂蜜或水果為原料，經酒精發酵、蒸餾製成含酒精度 95% (v/v) 以上之未變性酒精。

如何配製 70~75% 的酒精？

將 95% 食用酒精與乾淨的水以體積比 3:1 混合後，即可得 70~75% 酒精。

(三) 佩戴手套

- 食品從業人員者若無特殊原因(如手套確有妨礙操作之虞)，均應佩戴手套才可進行食品的料理。

佩戴手套的重要性

- 佩戴手套可隔絕雙手與食品直接接觸，可避免手部污染食品。
- 雙手若有傷口時，應將傷口完整包紮再佩戴手套。

手套的選購

- 建議使用拋棄型手套，勿清洗或重複使用。
- 應提供不同大小尺寸的手套給員工，手套太大容易掉落，手套太小則容易扯破。
- 如何判斷手套大小是否適當？
 - ✓ 穿戴容易。
 - ✓ 穿戴完後手指與手套間不應有空隙。
- 手套材質有丁腈橡膠 (Nitrile-Butadiene Rubber, NBR)、聚氯乙烯 (Polyvinylchloride, PVC)、乙醯檸檬酸三丁酯 (Acetyl Tributyl Citrate, ATBC)、橡膠、乳膠等。若對乳膠過敏建議選用其他材質手套。
- 手套品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」。
- 可請供應商提供合格的品質檢驗報告。

更換手套的時機

- 手套變髒或破損時。
- 開始進行下一個操作時。
- 若持續使用，可視手套髒污或耗損情形增加更換頻率。
- 處理生食或即食食品前。

其他注意事項

- 若手部有傷口應先確實包紮，確實戴上指套後，再佩戴一層外部手套。
→ 避免包紮用品混入食材中成為異物來源，因而污染食品。



有戴指套，但未戴外層手套



戴上指套後再戴外層手套

(四) 手部其他衛生注意事項

- 除洗手、佩戴手套外，雙手也需遵守以下準則，以避免病菌傳播。

1. 指甲長度

維持指甲短且清潔，長的指甲可能不易保持清潔。



2. 假指甲

勿佩戴假指甲。假指甲不僅不易維持清潔，更可能會斷裂而掉進食品中。



3. 指甲油

勿擦指甲油。指甲油會掩藏指甲下的髒污，也可能剝落而掉進食品中。



(五) 穿著乾淨且合格的工作服

- 餐飲從業人員應於工作時穿戴乾淨及合格的服裝。

穿著乾淨且合格之工作服之重要性

- 不乾淨的工作服可能為病菌傳播的另一途徑。
- 不合格的工作服可能無法保護食品從業人員操作時的安全。

合格的工作服應包含

- 乾淨的帽子或髮罩。



- 乾淨的口罩。



- 乾淨的工作上衣。



- 乾淨的工作褲。



- 乾淨的圍裙。



- 乾淨且安全的工作鞋。



- 卸除手錶、首飾等。



不合格的鞋子

- 拖鞋



- 涼鞋



- 高跟鞋



工作服 (含圍裙) 如何保持清潔

有幾種方式可以進行工作服的清潔

- 每日由員工自行帶回清洗，或由公司統一清洗
- 清洗時應加入清潔劑去除髒污，必要時可加入漂白水消毒。
- 清洗完畢需馬上晾乾或烘乾。
- 工作服有破損或無法去除的髒污時應馬上更換。

以下事項也需要注意

- 圍裙可依作業區清潔度的差異用不同顏色區分。
- 離開作業區時 (如上廁所或倒垃圾) 應脫下圍裙。
- 工作服或圍裙應與骯髒的衣物隔離。
- 工作服或圍裙應設專區或專門掛鉤貯放。

乾淨且合格之工作服之細部注意事項

口罩

- 佩戴乾淨的拋棄型口罩，避免飛沫傳播病菌。

帽子或髮罩

- 戴上乾淨的帽子或髮罩，可避免頭髮或頭皮髒污掉入食品。
- 大小以可完全覆蓋頭髮為原則。

飾品

- 操作時勿佩戴飾品，如耳環、項鍊、手錶、手環、戒指等。

衣物

- 穿戴乾淨的衣物。
- 上班時再換上工作服。
- 貯存在工作場所的髒衣服(包括髒圍裙、髒廚師外套及髒衣服)應遠離食品及操作區。

鞋子

- 換穿工作鞋。
- 操作時勿穿高跟鞋、涼鞋。
- 工作鞋需保持清潔。
- 工作鞋應可防水、防滑。

圍裙

- 圍裙需每日清洗。
- 離開操作區時(如上廁所或倒垃圾)應脫下圍裙。
- 脫下之圍裙應掛在特定乾淨的暫放區。



(六) 其他個人衛生注意事項

男性與女性食品從業人員分別應注意的事項

項目	男性	女性
頭髮	<ul style="list-style-type: none">● 頭髮應保持整齊、清潔並經常修剪。	<ul style="list-style-type: none">● 頭髮應保持整齊、清潔並經常修剪。● 須使用髮網及髮夾將頭髮盤起，以避免頭髮掉入食品中。
臉部	<ul style="list-style-type: none">● 保持清潔。● 定期刮除鬍渣及鬍子、鬢角。● 於操作時佩戴口罩，以防止口水、鼻涕落入食品中。	<ul style="list-style-type: none">● 保持清潔，必須整齊。● 臉部以自然乾淨為主，不需化粧。● 操作時佩戴口罩，以防止口水、鼻涕落入食品中。
指甲	<ul style="list-style-type: none">● 指甲應修剪整齊，不得蓄留。● 不可塗抹指甲油及佩戴飾品。	
足部與鞋子	<ul style="list-style-type: none">● 應穿上安全鞋、包鞋並穿長襪，以保護腳部避免被刀具等砸傷。	
工作服	<ul style="list-style-type: none">● 不可穿背心、短褲及穿涼鞋、拖鞋工作。● 需穿戴整潔的工作服（包含上衣、長褲、圍裙）及工作帽。	

(七) 飲食的管控

餐飲從業人員禁止在以下狀況吃東西、飲水、抽菸、嚼口香糖或檳榔。

- 處理食品時。
- 供應食品時。
- 在操作區工作時。
- 在清洗廚具或設備時。

為什麼工作時不可飲食

- 口水裡可能含有大量病原菌或病菌，在吃東西、飲水、抽菸、嚼口香糖或檳榔的過程中，口水可能轉移到手中，或直接轉移到所處理的食品裡。

以下事項也需要注意

- 自己的食品和飲料不可與製備的食品混放在一起。
- 只能在指定的區域吃東西、飲水、抽菸、使用手機、嚼口香糖。
- 使用吸管較直接以口接觸飲水更衛生。

(八) 自我健康的監控

- 餐飲從業人員必須每日進行健康管理，遇有身體不適應避免接觸食品及器具。

自我健康監控的重要性

- 食品從業人員若是染上食因性疾病，即使食材及環境衛生條件良好，仍有可能藉由操作人員傳播病原菌或病毒。
- 因此，食品從業人員每日上班前應做好自主健康管理，呈報任何健康問題，若在工作時發現身體不適，也需報告主管，進行判斷後決定是否製備食品。

身體有哪些症狀時需要進一步判斷是否適合進行食品的製備？

- 喉嚨痛、咳嗽、流鼻水、發燒、嘔吐、腹瀉、黃疸及外傷、傷口發炎。

判斷的參考依據

如果	處置
喉嚨痛又發燒	● 限制 處理食品(如禁止處理即食食品)。
有以下「任一」症狀 ● 嘔吐 ● 腹瀉	● 禁止到餐廳工作，應詢醫療診治，痊癒後（24 小時內沒有再出現症狀）才可上班。
曾罹患過以下「任一」病原菌引起的食因性疾病 ● 肺結核 ● 傷寒 ● A 型肝炎 ● 霍亂 ● 病原性大腸桿菌 ● 諾羅病毒	● 患病時 禁止 到餐廳工作。 ● 與醫生、衛生單位評估該人員是否適合從事食品製備，或是何時可以回到工作崗位。 ● 感染諾羅病毒者，應在症狀解除後 48 小時才可從事接觸食品的工作。

五、專業證照

- 食品安全衛生管理法第十二條第二項規定：
經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應置一定比率，並領有專門職業或技術證照之食品、營養、餐飲等專業人員，辦理食品衛生安全管理事項。
- 食品安全衛生管理法特別針對專業人員部分，發布「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」進行管理。
- 另外在「食品良好衛生規範準則」亦有專業人員之相關規範。

設置專業人員之重要性

- 專業人員有通過專業科目的考試，對於專業知識及衛生管理具備良好概念與執行力，可幫助降低食品安全衛生問題的發生，並進一步提升產業價值。
- 專業人員每年有定期接受教育訓練，可以確保與最新法規的聯結，避免產業與現實狀況脫節。

什麼是「領有專門職業或技術證照之專業人員」

- 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第三條所述，食品專業人員包含以下兩類：
 1. 專門職業人員
 - ✓ 經考試院**專門職業及技術人員高等考試**及格，並領有證書者。
 - ✓ 如食品技師、畜牧技師、水產養殖技師、獸醫師、營養師等。
 2. 技術證照人員
 - ✓ 領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之技能職類證書者。
 - ✓ 如丙級或乙級中餐烹調、西餐烹調或烘焙食品技術士。

哪些業別需聘用專業人員

- 需要聘任專業人員的食品業別會規範在「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」及「食品良好衛生規範準則」中。
- 應隨時注意管理辦法是否有更新，或有增加新的業別需聘請專業人員。
- 目前公告需聘請專業人員之業別與專業人員資格如下：

至少需聘用一位全職「專門職業人員」之業別

食品業別	可聘用的專門職業人員
肉類加工業	食品技師、畜牧技師或獸醫師
水產品加工業	食品技師或水產養殖技師
乳品加工業	食品技師或畜牧技師
餐飲業	食品技師或營養師

需聘用全職「技術證照人員」之業別

食品類別	需聘用的技術證照人員
餐飲業	中餐烹調技術士、西餐烹調技術士、烹調相關技術士
烘焙業	烘焙食品技術士

需聘用全職「技術證照人員」之比例

- 依據食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第 5 條
- 食品業者應依其類別置專任之技術證照人員，其範圍如下：
 - 一、餐飲業
 - 中餐烹調技術士。
 - 西餐烹調技術士。
 - 烹調相關之技術士。
 - 二、烘焙業
 - 烘焙食品技術士。
- 前項食品業者所聘用之，調理烘焙從業人員中，其技術證照人員比率如下：
 - ✓ 觀光旅館之餐飲業：百分之八十五。
 - ✓ 承攬機構餐飲之餐飲業：百分之七十五。
 - ✓ 供應學校餐飲之餐飲業：百分之七十五。
 - ✓ 承攬筵席餐廳之餐飲業：百分之七十五。
 - ✓ 外燴飲食餐飲業：百分之七十五。
 - ✓ 中央廚房式之餐飲業：百分之七十。
 - ✓ 自助餐業：百分之六十。
 - ✓ 一般餐館餐飲業：百分之五十。
 - ✓ 前店後廠小型烘焙業：百分之三十。
- * 依前項比率計算，小數點後未滿一人者，以一人計。

這些專業人員除通過考試外，還需要具備哪些資格？或應聘之後每年須持續進行怎樣的的教育訓練？

專業人員	應具備的資格及後續的教育訓練
專門職業人員	<ul style="list-style-type: none">● 曾接受中央主管機關認可之食品安全管制系統訓練機關之課程60小時以上，且領有合格證書。● 從業期間，應每年至少8小時接受訓練機關(構)或其他機關(構)辦理與該系統有關之課程。
技術證照人員	<ul style="list-style-type: none">● 從業期間，每年至少8小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。

這些專業人員如何受到管理？

- 食品良好衛生規範準則第 24 條。
- 餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。
- 前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。

- 前項公會或工會辦理廚師證書發證事宜，應接受直轄市、縣(市)主管機關督導；不遵從督導或違反委託相關約定者，直轄市、縣(市)主管機關得終止其委託。
- 廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。

這些專業人員到底要做些什麼事？

專門職業人員職責	1. 食品安全管制系統之規劃及執行。
	2. 食品追溯或追蹤系統之規劃及執行。
	3. 食品衛生安全事件緊急應變措施之規劃及執行。
	4. 食品原材料衛生安全之管理。
	5. 食品品質管制之建立及驗效。
	6. 食品衛生安全風險之評估、管控及與機關、消費者之溝通。
	7. 實驗室品質保證之建立及管控。
	8. 食品衛生安全教育訓練之規劃及執行。
	9. 國內外食品相關法規之研析。
	10. 其他經中央主管機關指定之事項。
技術證照人員職責	1. 食品之良好衛生規範準則相關規定之執行及監督。
	2. 其他經中央主管機關指定之事項。

食品衛生相關法規中設置人員之資格、從業條件及從業期間

	食品從業人員	管理衛生人員	廚 師	衛生管理人員	HACCP 管制小組成員	專門職業或技術證照人員	
法規	食品良好衛生規範準則	食品良好衛生規範準則	食品良好衛生規範準則	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法	食品安全管制系統準則	食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法	
資格條件	無。	<p>1. GHP 準則第 5 條附表二第 6 點<u>食品業者應指派管理衛生人員，按日填報衛生管理紀錄</u>，其內容包括本準則之所定衛生工作。</p> <p>2. GHP 準則第 17 條第 5 款食品販賣業應有管理衛生人員，於現場負責食品衛生管理工作。</p>	領有中餐、西餐或烹調相關技術士證丙級以上。	<p>1. 公立或經政府立案之私立專科以上學校，或經教育部承認之國外專科以上學校食品、營養、家政、生活應用科學、畜牧、獸醫、化學、化工、農業化學、生物化學、生物、藥學、公共衛生等相關科系所畢業者。</p> <p>2. 應前款科系所相關類科之高等考試或相當於高等考試之特種考試及格者。</p> <p>3. 應第一款科系所相關類科之普通考試或相當於普通考試之丙等特種考試及格，並從事食品或食品添加物製造相關工作三年以上，持有證明者。</p>	<p>1. 管制小組成員，由食品業者之負責人或其指定人員，及品保、生產、衛生管理人員或其他幹部人員組成。其中負責人或其指定人員為必要人員。</p> <p>2. 管制小組成員中至少一人應為專門職業人員(食品技師、獸醫師、畜牧技師、水產養殖技師或營養師)。</p>	專門職業人員	技術證照人員
						指經考試院專門職業及技術人員高等考試及格，並領有證書者。	指領有中央勞動主管機關所核發之技能檢定之技術士證者，或經其認可之專業認證機構所核發之具有技術士證同等效力之記能職類證書者。

	食品從業人員	管理衛生人員	廚 師	衛生管理人員	HACCP 管制小組成員	專門職業人員	技術證照人員
從業條件	<p>1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。</p> <p>2. 新進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要求。</p> <p>3. 從業人員經醫師診斷罹患或感染 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，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。</p>	同左	應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。	<p>1. 經食品安全管制系統訓練 60 小時。</p> <p>2. 領有食品技師證書，經食品安全管制系統訓練 30 小時。</p>	應曾接受中央主管機關認可之 HACCP 訓練機構辦理之相關課程至少 30 小時，並領有合格證明書者。	經中央主管機關認可之 HACCP 訓練機構辦理之課程 60 小時以上，且領有合格證書者。	

	食品從業人員	管理衛生人員	廚 師	衛生管理人員	HACCP管制小組成員	專門職業人員	技術證照人員
從業期間教育訓練	<p>GHP 準則第 5 條附表二第 1 點第 2 款及第 10 款</p> <p>1. 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。</p> <p>2. 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。</p>	同左	<p>廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級衛生主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。</p>	<p>每年至少接受衛生講習 8 小時</p>	<p>1. 應持續接受訓練機關(構)或其他機構辦理與 HACCP 系統有關之課程，每三年累計至少 12 小時。</p> <p>2. 前項其他機構辦理之課程，應經中央主管機關認可。</p>	<p>每年至少 8 小時接受訓練機關(構)或其他機構辦理與 HACCP 系統有關之課程。</p>	<p>每年至少 8 小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。</p>

六、內場與外場人員注意事項

餐廳內場人員主要的功能就是把食材原料洗滌後，經加工調理等過程，使食物進行轉變，呈現出一道道佳餚美食供顧客享受，這些階段會碰觸到食物的人員，都屬於內場的人員。

外場服務人員主要工作為傳遞食物，但是部分服務型態中需要協助處理食物，所以個人衛生仍需要非常注重，才可以避免食品在送餐的過程中受到污染，造成顧客的健康損害。

內場操作人員進行調理食品時的衛生規則

- 所有人員不可以坐、臥或站立在任何準備食品的器具上。
 - 可避免因人員身上沾到髒污、病原菌或病毒，而間接污染到食品。
- 嚴格遵守生、熟食砧板以顏色或形狀區隔，勿貪圖方便而重複使用同一砧板和刀具，或進行切割生食食品後再切熟食食品。
 - 可降低交叉污染的發生機率。
- 掉落於地板上之器具或器皿，需要洗滌消毒後方可以使用。
 - 可避免地面髒污及病原菌沾染器具而造成污染。
- 掉落於地板上之食品，應直接丟棄不可使用。
 - 即使是掉落在乾淨的地板上也應該丟棄。
- 食品不可以在地面上調理、暫存或長期貯存。
 - 均應在工作檯面上調理。
- 生食食品放置地點，必須與熟食及即食食品分開。
 - 可避免交叉污染發生之可能。
- 處理不經加熱的食品（如即食食品）時應先洗淨雙手，並穿戴清潔消毒處理過之不透水手套。
 - 在處理不經加熱的食品最容易受到手部的污染，上述步驟可確保，即使製作過程不小心裸露雙手時，仍可減少污染的產生。
- 熟食菜餚進行排盤時需使用適當器具，例如湯匙、夾子。如需以手拿取食品則必須戴上乾淨手套或確實將手洗淨並消毒。
 - 熟食供應時最容易受到環境之污染，使用乾淨的器具可降低污染的發生。
- 必須要使用乾淨勺子來倒調味汁。
 - 使用不恰當的廚房用具充當勺子，容易污染食品。

- 不可直接以口對著湯勺進行試吃。
 - 需要試吃味道時應使用另一器皿（小碗或碟）進行，以避免口水污染食品。
- 若需使用冰塊時，不可徒手抓取，應以乾淨的冰勺取用，此外，冰勺不應置於製冰機的冰塊中，必須置放在乾淨的容器中。
 - 可避免不潔的手，或是因重複取用污染冰勺，必要時可將冰勺置放於盛有消毒水的容器中。
- 製冰機內部面板不應生鏽或積水垢，應定期取出冰塊，並依原廠建議方法清洗內部，且須保持內外乾淨。
 - 可避免鐵鏽、灰塵污染冰塊。
- 廚房人員進行打菜作業時，需戴上口罩及帽子，避免談話。
 - 可避免講話時飛沫造成污染。
- 只要手部有瘡傷、膿腫者嚴禁從事直接接觸食品之作業。
 - 可避免金黃色葡萄球菌污染食品，若員工有此現象時，必須暫停食品製備。
 - 創傷較輕微時可先帶上指套及不透水手套，再進行食品的製備。
- 原料、調味料、半成品與成品均需有適當的覆蓋或包裝。
 - 可以避免異物、灰塵、病原菌或病毒掉落至食品而造成污染。
 - 無論是在操作檯、冰箱或倉庫中均須有適當的覆蓋或包裝。
- 原料、調味料、添加物、半成品與成品均需分區貯放。
 - 可避免交叉污染。
 - 無論是在操作檯、冰箱或倉庫中均須需分區貯放。
- 工作中不得有抽菸、嚼檳榔或口香糖、飲食等行為。
 - 可避免操作人員的飛沫污染食品。
- 工作中不得讓汗水、口水、化粧品、藥品、化學品等接觸到食品、器具及包裝材料。
 - 可避免皮膚上的髒污及化學物質等有害物質污染食品。
- 工作時間內如有訪客，應於會客室辦理會客，不可逕自邀請訪客進入廚房。
 - 可避免訪客攜入污染源。
- 工作謹慎遵循標準操作程序。
 - 可避免造成疏失。

- 食品調理時所使用之器具以及抹布應定時洗淨並消毒。
 - 可避免重複使用而污染食品。
 - 抹布上會附著灰塵、油漬、病原菌或病毒，加上潮濕會加速病原菌的孳生，所以必須要進行清洗與消毒的步驟。

外場操作人員進行食物傳送之衛生規則

- 提供乾淨的餐具。
 - 可避免不潔的餐具傳染病原菌或病毒。
 - ✓ 消費者所使用之餐具是直接與食品及口接觸，因此對其清潔度需嚴格要求。
 - ✓ 餐具應經清洗消毒殺菌後，置於乾淨的貯藏櫃中。
- 以乾淨托盤盛裝食品進行送餐。
 - 可避免手部的髒污污染食品。
 - ✓ 使用托盤時應先在盤上鋪盤墊。
 - ✓ 不可將食品堆疊在托盤內端送。
- 服務人員操持餐具時，應只接觸餐具之耳柄、底部、邊緣，且手指不可觸摸杯子或碗盤的內部。
 - 可避免手部的髒污污染食品。
- 凡掉落地上的刀、叉、匙、筷等餐具，要洗淨消毒後方可再使用。
 - 可避免地板的髒污污染食品。
- 確認供應的食品中沒有異物。
 - 可避免異物被顧客食入。
- 熱食與冷食在送到消費者之前，必須確認其溫度是否適當。
 - 可避免顧客被燙傷或產生不適。
 - 提升食品的色香味。
- 配膳、送餐或舀菜人員，均需佩戴口罩。
 - 可避免配膳人員的飛沫污染食品。
- 配膳、送餐或舀菜人員，均需穿著乾淨整潔的服裝，且全程保持整潔的儀容與外表。
 - 可避免配膳人員因服裝不潔而讓食品受到服裝上的髒污污染。

七、執行員工食品衛生安全教育

本章節可作為食品業衛生管理人員執行場內員工食品安全培訓的參考，重點為重提升員工對於衛生安全的了解，再搭配職場安全教育訓練，可同時保護產品與員工自身的安全。

食品衛生安全教育的內容

- 食品從業人員的食品衛生安全教育應包含衛生教育訓練 (Hygiene Training Program) 及職場安全訓練 (Workplace Safety Training) 兩個層面。

(一) 衛生教育訓練

- 餐飲從業人員在從事餐飲業期間，應接受衛生主管機關舉辦之衛生講習，與公司內部定期舉辦的在職人員教育訓練。
- 主要目的在於提供餐飲從業人員具備食品衛生安全相關知識，並確實實施。
- 衛生教育的對象應包括新進人員及在職人員。
- 在廚師持證制度下，餐飲從業人員基層需具有中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或烹調相關之技術士方可被錄用。
- 可藉由建教合作方案，讓學生就學時便具備餐飲從業人員的衛生基本概念，讓衛生教育訓練落實到基層。
- 可適時導入「食品安全管制系統 (HACCP)」概念。
 - ✓ 於餐飲製作流程中，找出其危害風險較高的因子，並進行控制，以減少食品中毒及污染事件的發生。
 - ✓ 目前針對五星級觀光旅館的餐飲業者，已要求其中至少一個餐廳應實施 HACCP，以確保消費者飲食之健康。
- 衛生教育訓練內容應包含
 1. 衛生管理體系。
 2. 食品中毒種類、原因與防止的方法。
 3. 防止食品品質劣變原因及其防止的方法。
 4. 個人衛生維護。
 5. 環境衛生。
 6. 危機處理。

- 衛生教育訓練的方法
 1. 定期舉辦衛生講習或演講。
 2. 衛生競賽或提升衛生安全的活動。
 3. 放映影片。
 4. 追蹤並記錄衛生安全事件，並給予員工個別機會教育等。
 5. 印製並發行衛生安全小冊子或傳單。

(二) 職場安全訓練

以下說明卡式瓦斯爐與酒精膏（塊）使用注意事項，並介紹餐飲從業人員常見的職場災害，教育餐飲工作者應如何維護職場安全。

1. 使用卡式瓦斯爐之防火安全建議事項

- 選購：
 - ✓ 選購時應確認卡式爐及瓦斯罐本體貼有經濟部標準檢驗局檢驗通過之商品安全標章、中文標示、操作及使用注意事項標示，並應附有使用說明書。
 - ✓ 購買前應確認卡式爐及瓦斯罐體無鏽蝕、變形，且爐具與爐架能平穩放置，旋鈕與按壓開關操作順暢，本體結構良好無鬆動。
- 使用：
 - ✓ 使用前應先行檢查其安全裝置是否有鏽蝕或動作不順暢之現象，若有鏽蝕或動作不順暢之現象請勿使用。
 - ✓ 使用場所要保持良好通風。
 - ✓ 安裝瓦斯罐時，將瓦斯罐上之「環扣缺口」朝上，與卡式爐上凸出之「導引片」完全對準後再予接合。
 - ✓ 使用時應確認爐具平穩放置及瓦斯罐與爐具接合處無漏氣現象，並遠離熱源，以防瓦斯罐受熱爆炸。
 - ✓ 烹煮時不可使用超出爐架面積之過大鍋具、烤盤，也不可將卡式爐併排使用。
 - ✓ 不可接近固定式瓦斯爐或其他火源，以避免熱輻射造成器具接合處的密合墊劣化及瓦斯罐壓力升高，產生漏氣導致著火爆炸意外。
 - ✓ 使用時若瓦斯罐過熱導致安全裝置作動（自動關閉燃氣通路），應立即停止使用，待排除瓦斯罐過熱原因及更換瓦斯罐後再行使用，以避免發生氣爆意外。

- ✓ 使用時如遇火災，應立即關閉卡式爐開關並將瓦斯罐取出，另手持乾粉滅火器朝向火源根部左右移動掃射直到撲滅火勢。

- 使用後存放：

- ✓ 烹煮完畢應將瓦斯罐退出卡式爐，且爐具內不可放置備用瓦斯罐，並將爐具清理乾淨後適當存放。

- ✓ 切記不可將瓦斯罐空罐隨意丟棄或擲入火源，且不可再充填利用。

- ✓ 瓦斯罐應放於陰涼及防止掉落處所，不可存放於高溫場所。

2. 使用酒精膏（塊）之防火安全建議事項

- 使用：

- ✓ 應以長型點火槍點燃，避免使用一般打火機或火柴棒。

- ✓ 酒精膏（塊）不足時，建議直接更換器皿，千萬不可直接加注於正在燃燒之器皿中，且添加酒精膏（塊）時，應確定器皿內已無餘火。

- ✓ 因酒精膏（塊）燃點低，建議於器皿冷卻時添加，添加過程中如有外溢或污染情形時，一定要先將器皿擦拭乾淨後，才可點火使用。

- ✓ 勿移動燃燒中的酒精膏（塊）煮食器具，避免翻倒釀災。

- ✓ 使用時如遇火災，應手持乾粉滅火器朝向火源根部左右移動掃射直到撲滅火勢（嚴禁用水滅火）。

- 使用後存放：

- ✓ 烹煮完畢清理爐具時，應於通風良好且無火源之處所進行清理，避免引燃殘餘酒精膏（塊）。

- ✓ 酒精膏（塊）應貯存在通風良好及陽光無法直接照射的地方，並遠離火源。

3. 火災

- 火災發生時的處理方法，第一要務是保持鎮定，並通知所有在場人員。

- 如果火勢不大應設法撲滅。

- 若油鍋起火，則先關閉火源，再用鍋蓋或濕毛巾覆蓋。

- 視情況需要使用不同類別滅火器滅火。

- 如火勢太大則要立刻逃生且同時報警處理（消防隊的電話是 119）。

- 報警處理時應通報：火災類型的判斷，搶救的方向（水電瓦斯的控制、人員搶救）。

滅火器的種類與使用場合

- 乾粉滅火器
 - A 類火災：木材、紙張、綿紗、布料、塑膠類等易燃物質。
 - B 類火災：溶劑、油料類、液化瓦斯等石油系列物質。
 - C 類火災：通電中設備（尚未切斷電源的火災）。
- 泡沫滅火器
 - A 類火災：木材、紙張、綿紗、布料、塑膠類等易燃物質。
 - B 類火災：溶劑、油料類、液化瓦斯等石油系列物質。
- 二氧化碳滅火器
 - B 類火災：溶劑、油料類、液化瓦斯等石油系列物質。
 - C 類火災：通電中設備（尚未切斷電源的火災）。
- 海龍滅火器
 - A 類火災：木材、紙張、綿紗、布料、塑膠類等易燃物質。
 - B 類火災：溶劑、油料類、液化瓦斯等石油系列物質。
 - C 類火災：通電中設備（尚未切斷電源的火災）。

4. 燒燙傷

緊急處理燙傷 5 步驟

沖	迅速以流動的自來水沖洗，降低皮膚表面熱度。
脫	充分沖濕後，再小心除去衣物。
泡	繼續浸泡於冷水中 30 分鐘，可減輕疼痛及穩定情緒。
蓋	用清潔乾淨的床單或布單，紗布覆蓋。
送	除極小之燙傷可以自理外，最好送往鄰近的醫院做進一步的處理。

5. 割傷

割傷處理步驟

- 將流血之部位抬高於心臟位置之上或使用乾淨的衛生紙、棉花、毛巾等按壓傷口，可幫助止血。
- 下一步驟是用消毒藥水（如碘酒或生理食鹽水）清洗傷口。
- 清洗不夠乾淨的傷口會埋下感染的根源，引致日後傷口感染，將嚴重影響傷口的癒合，嚴重者應儘速就醫。
- 除非患者在過去幾年內曾施打疫苗，否則大多數割傷的傷者，都需要接受破傷風防疫注射。如果是污染的傷口，甚至需要注射破傷風免疫球蛋白作加強性保護。

6. 瓦斯外洩

瓦斯外洩處理步驟

- 禁
 - ✓ 保持鎮定。
 - ✓ 用濕布摀住口鼻後再進入室內。
 - ✓ 不可開啟任何的電器開關，更切忌開啟電風扇或抽油煙機等排出瓦斯。
- 關
 - ✓ 迅速關閉瓦斯源頭。
 - ✓ 進入瓦斯外洩場所後，應關閉所有的瓦斯的開關，如熱水器、瓦斯爐、烤箱、瓦斯燈、保溫箱等。
- 推
 - ✓ 輕推門窗，保持通風。
 - ✓ 迅速打開室內（或身邊）所有能開啟的門窗，讓空氣流通，以排出瓦斯。
- 離
 - ✓ 離開現場。
 - ✓ 開啟門窗後應迅速將患者送離現場至通風處。
 - ✓ 如患者停止呼吸應立即施予人工呼吸並儘速送醫急救。

7. 不慎食入化學物質

- 如不慎食入化學物質（消毒劑、洗潔劑等），通常可先使病患喝入大量的水稀釋化學物質，並予以催吐。
- 但若食入強酸或強鹼等化學物質，則不可喝水稀釋與催吐，更勿使用酸鹼中和的方式，以免產生高熱而造成食道與內臟更大的傷害。
- 可予以飲用牛奶或生蛋白保護胃壁後，立即送醫治療。
- 連同誤食之溶液及標籤一同帶到醫院，以利診斷與治療。

8. 觸電

- 觸電時先關閉電源，以具絕緣效果的器材將患者移開電源。
- 儘速將患者送醫。

9. 廚房操作安全注意事項

- 廚房進行中需注意刀具之正確使用方法（持刀必須靠近自身腰間）。
- 不可持刀具在廚房奔跑，或同事（儕）間以刀具開玩笑。
- 烹調過程中需隨時注意瓦斯之正確使用，以免造成瓦斯漏氣中毒。
- 若進入廚房有聞到瓦斯味道，不可開啟電氣開關或點火（包含抽風機），以免引起爆炸，應開窗通風。
- 有查覺到異處應先進行妥善處理並馬上通報管理單位。
- 若無法先行處理，或不確定處理方式則建議先通報管理單位。
- 油炸食品時應注意油溫，若不慎油鍋起火，應立即蓋上鍋蓋並關閉瓦斯開關，不可用水滅火，應以正確方式使用滅火器滅火。
- 電器不用時應關閉電源開關，以防誤啟電源造成危險。
- 烤箱使用完需關閉電源與開啟爐口使熱氣排出散熱，清潔時不可使用粉末或有腐蝕性之洗潔劑清洗，亦不可用水噴淋烤箱外殼。
- 使用蒸籠鍋或湯鍋應注意熱氣及水溫，避免燙傷。

結論

餐飲業近年來蓬勃發展，各式美食種類不斷地創新，然而，在品嚐美食時，民眾對於餐飲、服務的品質要求也相對提高，餐飲從業人員近年來除了做出美食佳餚外，還要注重餐飲衛生、安全，在政府協助推廣下，許多餐廳都更加強員工職場安全的訓練，除了對員工基本身體健康進行要求外，也針對員工辦理食品安全課程，期能讓員工建立正確餐飲觀念，強化餐飲衛生管理效能。

情境演練

阿水任職於一間餐廳，主要負責的是餐食製備，今天早上他起床後感覺到頭有點痛，而且有些反胃，量了一下體溫沒有發燒，所以又回去睡了回籠覺，導致起床的時間比平常晚了 30 分鐘，所以來不及刷牙洗臉，抓起昨天帶回家忘記洗的制服，帶了手錶就趕著搭捷運上班，在捷運上阿水發現自己忘了帶工作帽。

到了餐廳，阿水趕緊把剛剛早餐店買的豆漿冰到餐廳的冷藏庫中，此時店經理已等不及，要阿水趕緊將昨天醃好的生全雞放入烤箱，再把冷凍庫裡的牛肉拿出來解凍，接著，因為外場的一個服務人員遲到，所以店經理又叫阿水幫客人點菜，客人點了一道醉雞，阿水又馬上跑到後場從冷藏庫把醉雞拿出來，切片加入湯汁及蔥絲，趕緊端出去給客人。

好不容易外場的服務人員到了，阿水便又回到後場工作，店經理要阿水先去倒垃圾，再回來處理包蝦鬆的生菜，倒完垃圾後，阿水跟店經理說他人不太舒服，有點拉肚子，但店經理考慮到人手不夠，要阿水撐一下，阿水也同意了，接著就去上了廁所，希望讓症狀可以減緩，在洗手間很快的用水沖了雙手後，發現擦手紙巾用完了，使用圍裙把手上的水擦乾。

阿水在切生菜時不小心把手割傷了，他用繃帶把傷口包起來，再繼續他的工作，這時店經理要阿水把操作檯擦一擦，阿水拿起抹布清潔後，再噴灑 75% 酒精消毒，這時候他突然感到肚子有點餓，順手就抓起一旁的雞肉當做點心，並把雞肉帶回去原本切生菜的操作檯繼續享用。

* 阿水與店經理犯了许多錯誤，請儘量找出這些錯誤並提出正確處理方法。

課後測驗

是非題

- () 1. 餐飲作業人員每一年應辦理健康檢查一次。
- () 2. 糖尿病非餐飲工作人員健康檢查之必要項目。
- () 3. 廚師的圍裙在膝蓋以上為宜。
- () 4. 作業時只有接觸過垃圾桶後才需要洗手，其餘時間都無需洗手以免浪費時間。
- () 5. 中央廚房式之餐飲業其烹調從業人員持證比例為 50%。
- () 6. 食品傳送之衛生規則，托盤上的食品可以相疊。
- () 7. 當您進入廚房聞到瓦斯味道時，首先第一個動作是打開窗戶讓空氣流通。
- () 8. 正確洗手方法是先使用肥皂或皂液洗劑再於水龍頭下把手淋濕。
- () 9. 衛生教育訓練的教育內容包含定期舉辦衛生講習或演講。
- () 10. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法中提到的專業人員包含「專門職業技術人員」及「技術士證照人員」兩類。

選擇題

- () 1. 衛生教育訓練的教育內容為？
 - (A) 衛生管理體系
 - (B) 追蹤並記錄衛生安全事件，並給於員工個別機會教育等
 - (C) 衛生競賽或提升衛生安全的活動
 - (D) 定期舉辦衛生講習或演講
- () 2. 衛生教育訓練的教育訓練之方法為？
 - (A) 環境衛生
 - (B) 危機處理
 - (C) 個人衛生之維護
 - (D) 衛生競賽或提升衛生安全的活動

- () 3. 滅火器的正確種類為？
- (A) 乾粉滅火器
 - (B) 濕粉滅火器
 - (C) 化學滅火器
 - (D) 一氧化碳滅火器
- () 4. 燒燙傷的處理步驟為 1. 脫 2. 蓋 3. 沖 4. 泡 5. 送，依序為何？
- (A) 31245
 - (B) 13425
 - (C) 31425
 - (D) 13245
- () 5. 瓦斯外洩的處理步驟為 1. 禁 2. 關 3. 離 4. 推，依序為何？
- (A) 1243
 - (B) 1234
 - (C) 2143
 - (D) 2134
- () 6. 油炸食品時最需注意的為何？
- (A) 油溫
 - (B) 炸熟了沒有
 - (C) 會不會噴油
 - (D) 滅火器有沒有在旁邊
- () 7. 餐飲從業人員聘用後，幾年應主動辦理健康檢查乙次？
- (A) 每 1 年
 - (B) 每 2 年
 - (C) 每 5 年
 - (D) 想到再檢查即可

- () 8. 選出正確的敘述？
- (A) 員工因腹瀉請假時，未免影響餐廳作業，應強迫員工來上班，只要確認他有戴口罩就可以
 - (B) 餐飲從業人員的洗手步驟為「濕、搓、沖、捧、擦」
 - (C) 操作即食食品時應佩戴乾淨的不透水手套，或將手部徹底清潔後消毒
 - (D) 夏天為了涼快，可以穿無袖背心及拖鞋在餐廳工作
- () 9. 內場操作人員進行調理時的衛生規則
- (A) 內場所有人員累了即可坐、臥或站在準備食物的器皿上
 - (B) 生食食物放置地點必須與熟食食物分开放置，避免交叉污染發生之可能
 - (C) 炒菜時可以直接以口對著勺子試吃味道
 - (D) 冰鏟可直接放置於冰櫃的冰塊中
- () 10. 食品傳送之衛生規則，何者為非？
- (A) 確認供餐食物中有無異物
 - (B) 凡掉落地上的刀、叉、匙、筷等餐具，要洗淨消毒後方可再使用
 - (C) 端送食物及餐具時需使用托盤，使用托盤時應先在盤上鋪盤墊，不可每盤食物相疊在托盤內端送，但可直接疊在手上端送，節省時間
 - (D) 消費者所使用之餐具是直接與食品及口接觸，因此對其清潔度有嚴格要求，餐具經清洗消毒殺菌後，置於乾淨貯藏櫃。

解答

- 情境題

阿水工作前沒有刷牙洗臉

阿水穿了骯髒的制服去工作

阿水應摘下手錶再處理及供應食品

阿水應戴上帽子或髮罩

阿水工作前沒有向店經理報告他身體不適

店經理沒有詢問阿水的健康狀況

阿水處理生雞肉前沒有洗手

阿水處理生雞肉後沒有洗手

阿水倒垃圾後沒有洗手

阿水如廁前沒有卸下圍裙

阿水如廁後沒有正確洗手

阿水用圍裙充當紙巾擦乾手部

店經理沒有確認洗手間是否還有紙巾

阿水包紮傷口後沒有戴上指套及防水手套

阿水戴手套前沒有洗手

阿水用拿過抹布的手碰觸雞肉

阿水在工作時飲食

- 是非題

OOXXX

XOXOO

- 選擇題

ADACA

AACBC

參考文獻

1. 吳惠君，陳德昇，邱致穎，林信宏等編著。2012。新編餐飲衛生與安全。華格納出版社。臺中市。
2. 姚瓊珠總編輯。2004。持證廚師繼續教育專書。中國飲食文化基金會。臺北市。
3. 消防電子報。 <http://enews.nfa.gov.tw/issue/930115/#cartone>。
4. 衛生福利部食品藥物管理署。2015。食品安全衛生管理法。
5. 衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品良好衛生規範準則。
6. 衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法。
7. 衛生福利部食品藥物管理署。2014。食品安全管制系統準則。
8. 衛生福利部食品藥物管理署。2012。食品衛生管理法解釋彙編。