

涼麵、熟食滷味、飲料及冰品之食品風險管控手冊

# 涼麵、熟食滷味、飲料及 冰品之食品風險管控手冊

(衛生局輔導專用)



委辦單位： 行政院衛生署 食品藥物管理局

承辦單位： 財團法人 食品工業發展研究所

# 涼麵、熟食滷味、飲料及 冰品之食品風險管控手冊

(衛生局輔導專用)



# 目 錄

序 言

背景說明

(一) 即食熟食製造流程圖.....	1
即食熟食製程操作標準書及管控要點.....	2
滷味業者衛生輔導改善實例.....	4
(二) 涼麵製造流程圖.....	8
涼麵製程操作標準書及管控要點.....	9
涼麵業者衛生輔導改善實例.....	11
(三) 珍珠奶茶製造流程圖.....	18
珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點.....	19
(四) 木瓜牛奶製造流程圖.....	21
木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點.....	22
飲料業者衛生輔導改善實例.....	24
(五) 綜合(水果)冰製造流程圖.....	29
綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點.....	30
冰品業者衛生輔導改善實例.....	33
飲食店每週產品製備衛生查核表.....	38



## 序 言

行政院衛生署依食品衛生管理法第二十條第一項規定訂定食品良好衛生規範，並於 89 年衛署食字第○八九○○一四一六四號公告實施。此規範為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。現行食品衛生標準對不需再經調理即可供食用之一般食品之微生物限量為大腸桿菌群  $10^3$  MPN/g 以下，大腸桿菌為陰性；生熟食混合食品之微生物限量為大腸桿菌群  $10^3$  MPN/g 以下，大腸桿菌為陰性；生食用水果類及蔬菜類之微生物限量為大腸桿菌群  $10^3$  MPN/g 以下，大腸桿菌為 10 MPN/g 以下；食用冰塊之微生物限量為生菌數 100 CFU/ml 以下，大腸桿菌群為陰性。刨冰、冰棒、冰磚及其他類似製品之微生物限量為生菌數  $10^5$  CFU/g，大腸桿菌群 100 MPN/g 以下，大腸桿菌為陰性。不含碳酸飲料之生菌數限量為  $10^4$  CFU/ml 以下，大腸桿菌群為 10 MPN/ml 以下，大腸桿菌為陰性。

台灣夏季高溫多濕，食品如儲存不良，易造成微生物生長，而致食品腐敗，甚至進而引起食品中毒事件。而熟食食品、生熟食混合食品、飲料及冰品等即食性食品，因不須復熱且即時可食，因此針對其製作過程及貯存方式，皆須嚴格控管，藉此降低食品中微生物之數目及減緩其生長速率。有鑑於此，食品藥物管理局針對即食、熟食、飲料及冰品等食品進行風險調查以針對加工過程中危害風險高之產品加以輔導，協助業者進行改善，並建立此類產品之風險管控手冊供業者參考，以強化即食性食品之衛生安全管理。



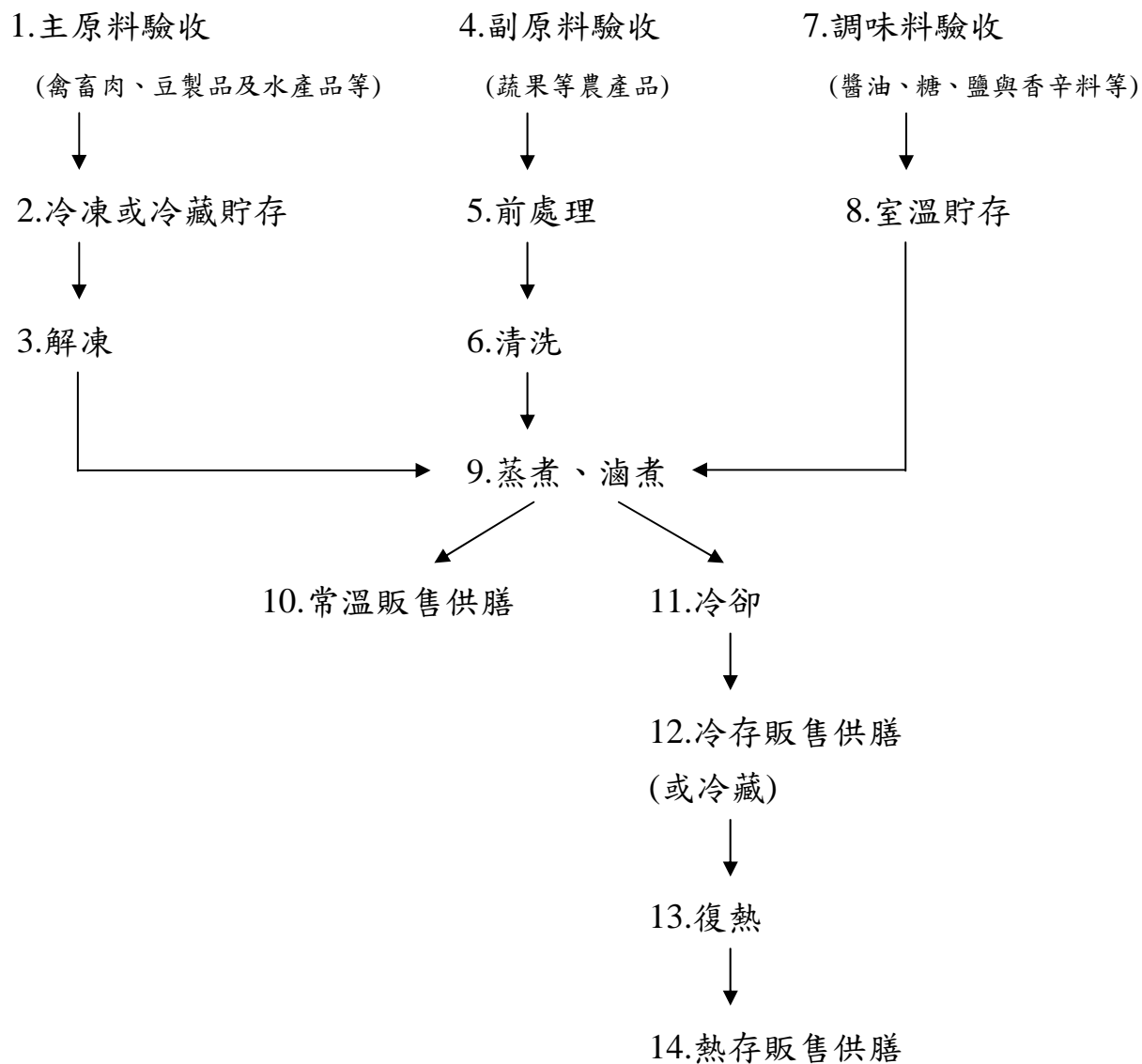
## 背景說明

市面店家製作販售之即食食品包括滷味、涼麵、飲料及冰品的衛生品質，尤其大腸桿菌群的不合格率高達 40% 以上，製售店家尚未充分了解良好衛生規範，因此實際作業時對於衛生管理及製程管制較易疏忽，因此本手冊內容說明製售時的衛生管控重點，包括食材的分區專用容存放、避免交叉污染、小黃瓜等生食食材清洗及刨絲器具的事先消毒，及當天刨絲當天使用、烹煮後冷卻時的注意事項、即食食品的分切或組合的衛生重點，以及販售等製程中各項作業的管制項目標準與衛生管理重點，提供業者參考以製售符合衛生安全之產品。由於計畫中對於積極想提升衛生品質之滷味、涼麵、飲料及冰品店家提供輔導，因此輔導過程中常見的缺失以照片呈現改善前後的差異，經由輔導改善後產品不合法規衛生標準的機率已降為 5% 以下，但製售店家仍需持續落實各項管控，才能維持產品的衛生安全品質。





# (一) 即食熟食製造流程圖



# 即食熟食製程操作標準書及管控要點

供膳形式：製程中有加熱步驟，以熱存、常溫或冷存方式販售供膳

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
主原料驗收(禽畜肉、豆製品及水產品等)(1)	重量(數量)	正確	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的污染
	氣味、外觀、觸感	正常	
	包裝或標示	密封完整，正確標示	
	夾雜物	無顯著夾雜物	
	溫度	1.冷凍原料表面溫度 -10℃ 以下或者為凍結狀態 2.冷藏原料 7℃ 以下或無回溫現象	
冷凍或冷藏貯存(2)	冷凍櫃溫	-18℃ 以下或冷凍無解凍現象	1.盛裝容器清潔避免交叉污染 2.生食/熟食/分開貯放 3.離地離牆存放
	冷藏櫃溫	7℃ 以下	
	先進先出	標示日期	
解凍(3)	冷藏溫度及時間	10℃ 以下，8 小時解凍	1.勿與其他半成品與成品等即食品同區存放解凍 2.避免容器交叉污染 3.避免食品與食品間之污染(例如雞肉與魚肉；生食與熟食)
	流水室溫解凍(含完整包裝)	3 小時內或解凍後仍維持 10℃ 以下	
副原料驗收(蔬果等農產品)(4)	重量(數量)	正確	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的污染
	氣味、外觀、觸感	正常	
	包裝或標示	密封完整，正確標示	
	夾雜物	無顯著夾雜物	
	溫度	冷藏 7℃ 以下或室溫	
副原料前處理(5)	去除異物	乾淨良好	工作人員的手部不可直接接觸即食食品
清洗(6)	清洗槽與器具清潔	1.不需加熱之即食生菜與水果先清洗 2.清洗槽每天作業結束後洗淨，必要時以漂白水消毒	1.水質應符合飲用水水質標準 2.應有充足流動的自來水

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
調味料驗收(醬油、糖、鹽與香辛料等)(7)	重量(數量)	正確	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的汙染
	氣味、外觀、觸感	正常	
	包裝或標示	密封完整，正確標示	
室溫貯存(8)	先進先出	1.標示日期 2.已開封者儘快使用完或冷藏保存	1.包裝容器清潔避免交叉汙染 2.分區存放
烹煮、蒸煮(9)	充分加熱	產品溫度85°C以上或充分煮熟	佐以溫度計測溫或產品剝切目視檢查內部已煮熟
常溫販售供膳(10)	供膳時間	4小時內食用完畢，隔餐勿食	1.食品加蓋 2.監控工作人員衛生行為 3.使用清潔且經消毒完全的設備盛裝食品
冷卻(11)	溫度、時間	4小時內由60°C降溫至7°C或降至低溫狀態	1.盛裝器具清潔 2.強制送風冷卻設備清潔
冷存販售供膳(或冷藏)(12)	冷存溫度	7°C以下	1.食品加蓋 2.監控工作人員衛生行為 3.使用清潔且經消毒完全的設備盛裝食品
復熱(13)	溫度、時間	74°C持續15秒或達煮沸狀態	1.佐以溫度計測溫或產品剝切目視檢查內部已煮熟 2.復熱以1次為限
熱存販售供膳(14)	熱存溫度	60°C以上	1.食品加蓋 2.監控工作人員衛生行為 3.使用清潔且經消毒完全的設備盛裝食品

## 滷味業者衛生輔導改善實例

製 程	改 善 前	改 善 後
<p>食材貯存 離地存放</p>		
<p>食材包覆 貯存</p>		
<p>分區或依 食材區分 存放</p>		
<p>冷藏或流 水解凍</p>		<p>建議冷凍原料需完整包覆下，再流水解凍，並在 3 小時內完成</p>

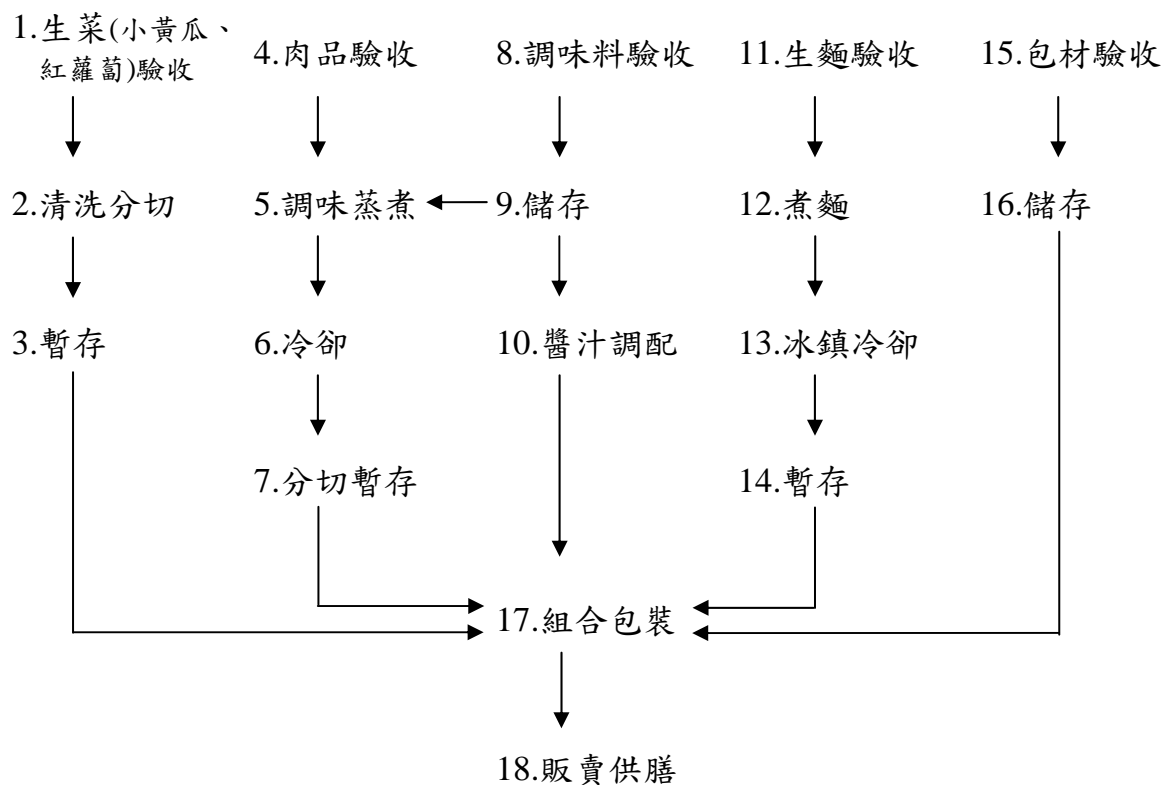
製程	改善前	改善後
製程滷煮		
滷味冷卻 佐以溫度計監測		
強制送風 器具保持 清潔		
或急速凍 結冷卻		

製 程	改 善 前	改 善 後
<p>滷味分切</p> <p>使用塑膠砧板，並定期清潔消毒</p>		
<p>滷味適當 包覆販售</p>		
<p>整齊單層 擺設販售</p>		
		

製程	改善前	改善後
作業環境 食品正上方 出風口 防異物		
不同作業 區隔		
抹布以熱 水或氯液 消毒		
成品分裝 器具紫外 線消毒		



## (二) 涼麵製造流程圖



# 涼麵製程操作標準書及管控要點






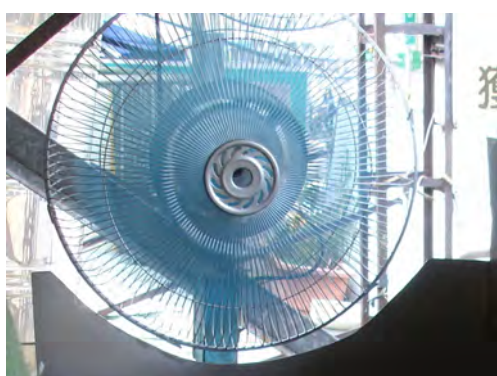


供膳型式：製程包括生熟食之組合

加工流程	管制要點	管制標準	衛生管理重點
1.生菜(小黃瓜、紅蘿蔔)驗收	外觀色澤	新鮮且無敗壞之情形，色澤外觀正常	進貨暫存應離地分區放置
	重量	符合訂購份量	
2.清洗分切(生菜)	無夾雜異物		1.水質應符合飲用水水質標準 2.應有充足流動的自來水 3.生病的工作人員應配戴口罩
	菜刀、砧板及清洗槽的清潔	1.不需加熱之即時生菜與水果先清洗 2.清洗槽每天作業結束後洗淨，必要時以漂白水消毒	
	人員	手部無傷口且乾淨	
3.暫存(生菜)	專用容器且分區存放	乾淨無破損	1.當天取用完畢 2.包裝容器避免交叉污染 3.與原料分區放置
	冷藏	7°C 以下或貯存於低溫狀態	
4.肉品驗收	外觀色澤	新鮮且無敗壞之情形，色澤外觀正常，無異味、乾淨	進貨暫存應離地分區放置
	重量	符合訂購份量	
	夾雜物	不得有夾雜物	
5.調味蒸煮(肉絲等)	充分加熱調味	加熱至水滾燙且肉品受熱均勻無粉紅色肉	佐以溫度計測溫或目視檢查已煮熟
6.冷卻(肉品)	溫度 盛裝方式	室溫小批量冷卻，或強制通風冷卻	1.適當的包覆，減少污染機會 2.盛裝器具及送風設備的清潔
7.分切暫存	菜刀、砧板的清潔	不可生熟混用	1.生熟食器具不可混用，以免交叉汙染 2.注意人員衛生 3.專用容器分區存放
	人員	手部無傷口且乾淨	
	專用容器且分區存放	乾淨無破損	
	存放溫度	7°C 以下貯存	

加工流程	管制要點	管制標準	衛生管理重點
8.調味料驗收	包裝標示	標示清楚，包裝無破損之情形	進貨暫存應離地放置
9.儲存(調味料)	先進先出	1.標示日期 2.已開封者儘快用完或冷藏保存	1.貯存場所保持清潔 2.分區存放
10.醬汁調配	配方比例	依配方調配，一次調配一天的量	1.調配器具清潔 2.糖等先以熱水溶解降溫後使用
11.生麵驗收	外觀色澤	淡黃色	與肉品等高污染食材分開驗收，且包裝完整
	包裝完整	密封無破損	
12.煮麵	溫度	充分煮熟	避免生熟食交叉污染
13.冰鎮冷卻/或室溫冷卻	溫度、時間	1.煮沸過或者 RO 製作冰塊 2.快速降至室溫	1.盛裝器具清潔 2.強制送風冷卻設備清潔
14.暫存(麵)	溫度	保持低溫狀態(10~15℃)	1.不可在室溫過久 2.避免污染 3.分小批量盛裝暫存
	器具	專用且潔淨容器	
15.包材驗收 16.包材儲存	外觀	無破損或污染之情形	存放處清潔，並適當包覆，減少污染
17.組合包裝	人員	手部無傷口且乾淨	工作人員衛生作業避免交叉汙染
	溫度	組裝完畢迅速放入冷藏	
18.販賣供膳	溫度	置於 7~15℃ 低溫販賣	1.食品加蓋 2.監控工作人員衛生行為 3.使用清潔且經消毒完全的設備盛裝食品

## 涼麵業者衛生輔導改善實例

製程	改善前	改善後
<p>小黃瓜儲存-適當包覆</p>		
<p>小黃瓜刨絲-器具先以熱水煮沸消毒</p>		
<p>小黃瓜絲儲存-專用之清潔容器並包覆</p>		<p>建議夾子另外置於乾淨容器內</p>
<p>煮麵區環境整潔</p>		

製程	改善前	改善後
前處理區 環境 - 防 飛蟲進入		
煮麵器具 存放區清 潔		
冷卻風扇 清潔		
食材離地 存放		

製程	改善前	改善後
冷卻拌油 區清潔及 器具熱水 消毒		
冷卻拌油 作業避免 污染		<p>手部戴手套或經洗手消毒</p>
熟麵儲存 分區專用 容器且包 覆		<p>建議勿以厚紙板重複使用</p>
調味料離 地分區存 放		

製程	改善前	改善後
調味料離地分區存放		
蒜汁調理器具清洗消毒		<p>建議打蒜汁之果汁機使用後應立即清洗及熱水消毒</p>
成品組裝區避免污染		
醬汁離地分區存放		

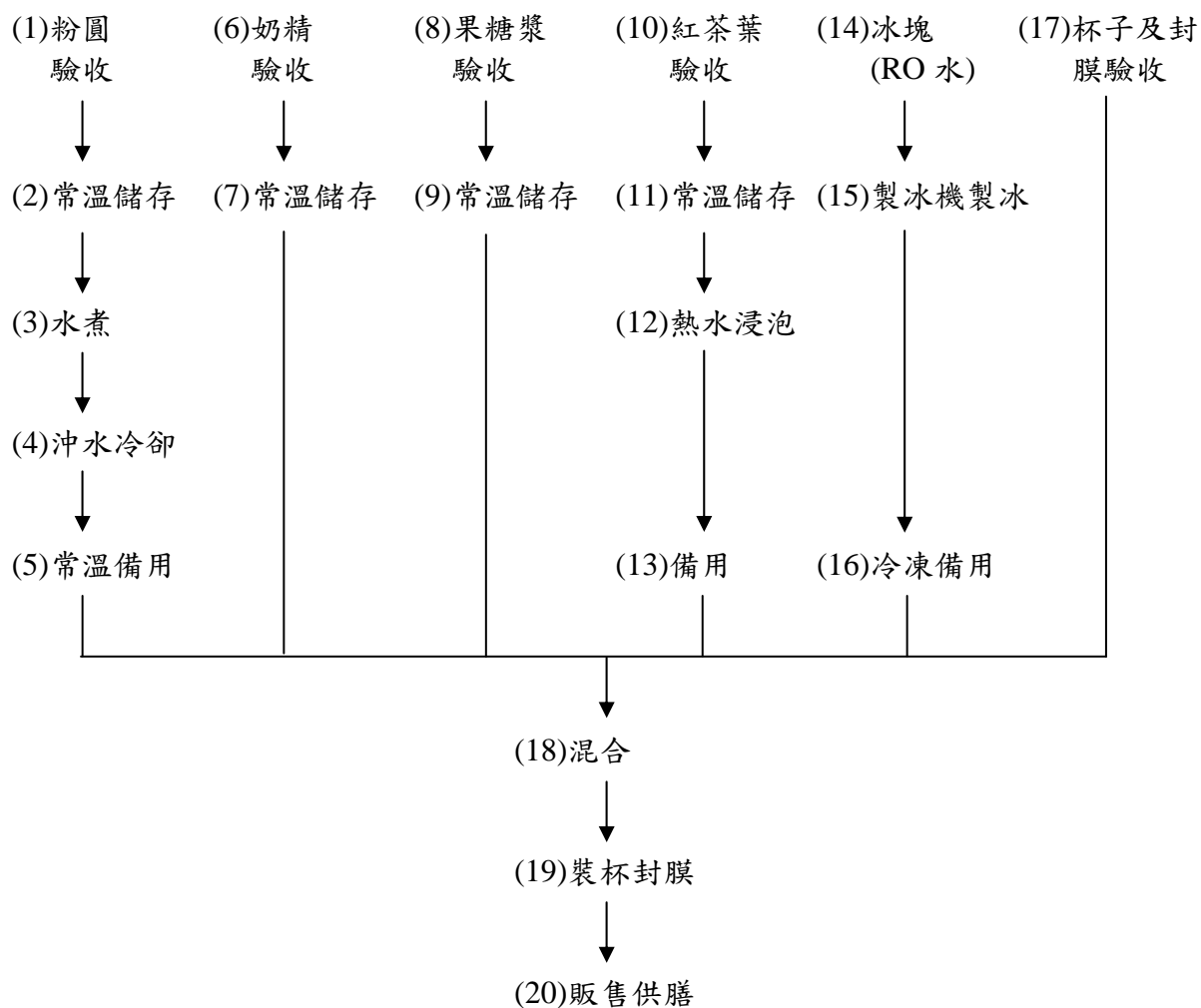
製 程	改 善 前	改 善 後
醬汁加蓋 存放		
		
半成品冷 藏儲存- 分區及加 蓋		
半成品儲 存-避免 污染		



製 程	改 善 前	改 善 後
涼麵秤重 器具清潔		
餐具存放 整潔		
抹布定位 存放		
外帶容器 存放避免 污染		<p>建議包裝用容器應保持密閉</p>

製 程	改 善 前	改 善 後
餐具清洗 區 - 定位 整潔		

### (三) 珍珠奶茶製造流程圖



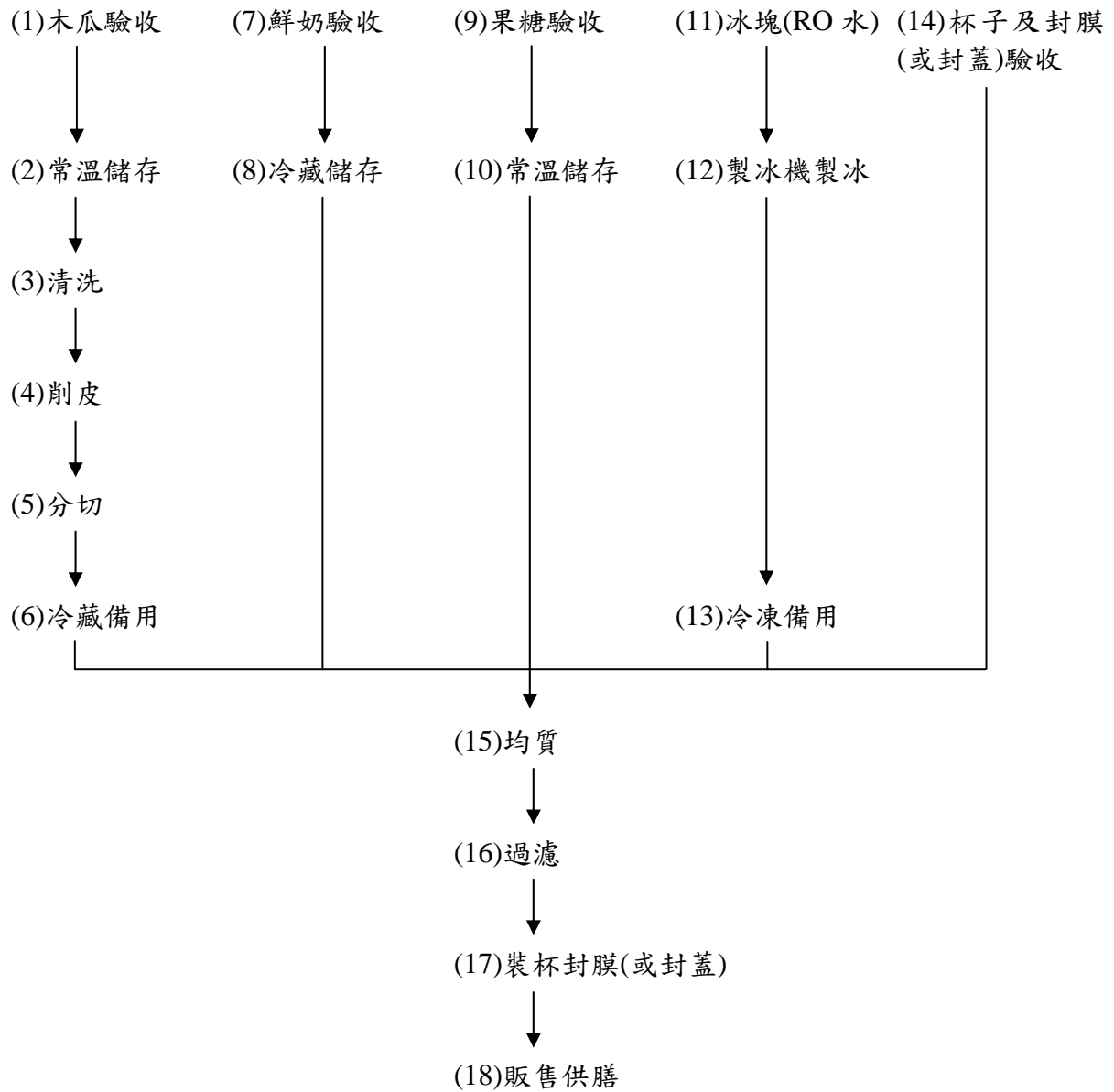
# 珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程包括加熱、冷卻或復熱

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.粉圓驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
2.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.分區貯存避免交叉污染
	先進先出	標示進貨日期	
3.水煮	數量	每次水煮固定數量	1.水質應符合飲用水水質標準 2.使用乾淨之容器器具
	溫度	水煮至沸騰，再放入粉圓	
	時間	依店內固定水煮時間	
4.沖水冷卻	溫度	小批量短時間內降至室溫	1.水質符合飲用水水質或冰塊標準 2.使用乾淨之容器器具 3.工作人員手部不可直接接觸半成品
5.常溫備用	無	無	1.半成品應加蓋，避免異物侵入 2.備用半成品放置處應保持潔淨
6.奶精驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
7.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
8.果糖漿驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 空氣流通 2.食材貯存場所保持乾燥 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
10.紅茶葉驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整，標示正確	
	風味外觀	色澤正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
11.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
12.熱水浸泡	時間	依各店製作條件	1.浸泡時應加蓋，避免異物侵入 2.半成品應離地放置 3.使用乾淨之容器器具
13.保溫桶備用	無	無	1.保溫桶應離地放置 2.保溫桶應潔淨
14.冰塊(RO 水)	RO 濾心更換頻率	1 次/3 個月	水質應符合飲用水標準
15.製冰機製冰	外觀	外觀正常	製冰機應定期清洗保持乾淨
	夾雜物	無異物	
16.冷凍備用	外觀	無融解現象	完整加蓋或包覆，避免異物侵入
17.杯子及封膜 驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝	密封完整	
	外觀	完整無破損	
	清潔度	良好	
18.混合	配方比例	依店內製作標準	1.使用乾淨之容器器具 2.強化人員衛生操作
19.裝杯封膜	容器及設備清潔度	乾淨無異物	1.封膜設備之清潔度 2.人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗消毒
	密封性	密封完整，無洩漏	
20.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬	擦拭抹布定期清洗，每天消毒。

#### (四) 木瓜牛奶製造流程圖



# 木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程中全無加熱步驟

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.木瓜驗收	數量或重量	正確	1.進貨暫存應離地分區放置
	風味外觀	風味正常，外觀無腐爛	
2.常溫貯存	先進先出	標示進貨日期。	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾淨 3.防止病媒蚊蟲鼠害侵入
3.清洗	外觀	清潔良好	1.使用流動自來水充分清淨 2.水質應符合飲用水水質標準
	夾雜物	無可見污物	
4.削皮	外觀	清潔良好	1.使用乾淨之容器與刀具，並定期以酒精消毒 2.作業前應確認手部清潔，並或穿戴手套
	夾雜物	無可見污物	
5.分切	規格	依店內規格	1.使用乾淨之容器及刀具砧板，並定期消毒 2.作業前應確認手部清潔，並或穿戴手套 3.作業台面保持清潔定期消毒，避免交叉污染
	外觀	清潔良好	
	夾雜物	無可見污物	
6.冷藏備用	溫度	冷藏櫃溫 7°C 以下或木瓜半成品保持低溫狀態	1.若暫存櫃無密閉設施則半成品應加蓋避免異物侵入。 2.半成品應與原料分區放置，避免交叉污染
7.鮮奶驗收	數量或重量	正確	1.進貨暫存應離地分區放置 2.鮮奶進貨應以冷藏車配送
	包裝或標示	密封完整標示正確	
	外觀	正常	
	表面溫度	10°C 以下或無回溫現象	

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
8.冷藏貯存	溫度	冷藏櫃溫 7°C 以下或鮮奶保持低溫狀態	原料應與半成品分區放置，避免交叉污染
	先進先出	標示進貨日期	
9.果糖驗收	數量或重量	正確	進貨暫存應離地分區放置
	包裝或標示	密封完整標示正確	
	風味外觀	正常無異味	
	夾雜物	無明顯夾雜物	
10.常溫貯存	包裝	密封貯存	1.食材離牆離地放置 2.食材貯存場所保持乾燥、空氣流通 3.防止蟲鼠害侵入
	先進先出	標示進貨日期	
11.冰塊(RO 水)	RO 濾心更換頻率	1 次/3 個月	水質應符合飲用水水質標準
12.製冰機製冰	外觀	外觀正常	製冰機應定期清洗保持乾淨
	夾雜物	無異物	
13.冷凍備用	外觀	融解現象	半成品應加蓋，避免異物侵入
14.杯子及封膜 (或封蓋)驗收	數量或重量	依訂購單	進貨暫存應離地分區放置
	包裝	密封完整	
	外觀	完整無破損	
	清潔度	良好	
15.均質	1.配方比例	依店內製作標準	均質設備及器具應經常清洗，並定期消毒，避免重覆使用
	2.均質速度及時間		
16.過濾	篩網清潔度	良好	1.應配置足夠篩網或經常清洗 2.盛裝容器應保持清潔
	夾雜物	無異物	
17.裝杯封膜 (或封蓋)	容器及設備清潔度	乾淨無異物	1.應加強封膜設備之清潔度 2.人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗並消毒
	密封性	密封完整，無洩漏	
18.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬	擦拭抹布定期清洗，每天消毒



## 飲料業者衛生輔導改善實例

製程	改善前	改善後
<p>食材與員工 物品未 區分放置</p>		
<p>製冰用之 濾水器未 定期更換 濾心</p>		
<p>熬煮半成 品之作業 區不潔</p>		
<p>烹煮區牆 面油漆剝 落</p>		

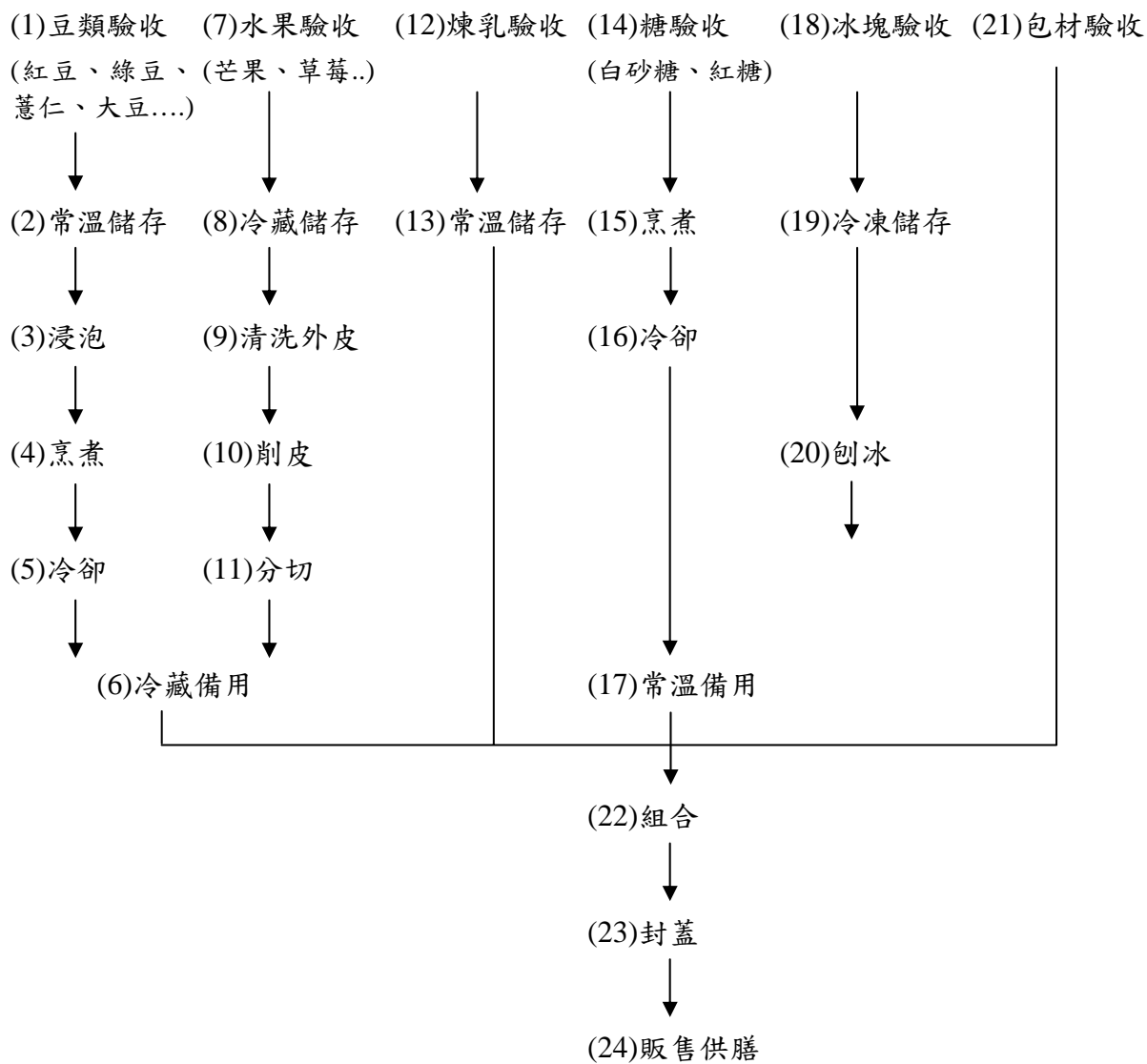
製程	改善前	改善後
<p>烹煮區抽風口於作業結束後未密閉</p>		
<p>刀具砧板髒污，應加強清洗或更換新砧板</p>		
<p>木製的水果分切台面易積垢腐壞造成污染</p>		
<p>半成品暫存於冷凍櫃未完整包覆</p>		

製 程	改 善 前	改 善 後
<p>冰杓直接置於冰塊槽內易造成冰塊污染</p>		
<p>粉條等半成品熬煮後以自來水沖洗冷卻</p>		<p>確認自來水之衛生品質應符合飲用水水質標準。</p>
<p>備用半成品未覆蓋</p>		
<p>備用的木瓜半成品應加蓋，以免滋生蚊蠅</p>		

製 程	改 善 前	改 善 後
<p>作業人員於販賣場所吸菸，易造成污染</p>		
<p>販賣區茶桶之出水口易積垢，造成成品污染</p>		<p>應加強茶桶出水口之清洗，建議可用熱水消毒。</p>
<p>珍珠網杓浸置於水中長時間未更換，易造成微生物繁殖</p>		 <p>建議改為熱水浸泡，並增加更換熱水頻率</p>
<p>放置吸管的容器髒污，易造成污染</p>		

製 程	改 善 前	改 善 後
<p>販賣台之豆花未覆蓋，易造成異物或飛沫污染</p>		
<p>抹布為微生物污染源，應加強清洗消毒，並分區使用</p>		 <p>建議每日以熱水煮沸消毒，並增加更換頻率</p>
<p>內用碗、杯應每日清洗消毒</p>		<p>內用容器、器具應徹底清洗消毒，並放置於清潔度較高的區域，以免後污染</p>
<p>成品冷藏庫之成品未離地放置</p>		 <p>墊底籃</p>

## (五) 綜合(水果)冰製造流程圖



# 綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程包括加熱、冷卻與(或)復熱

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.豆類驗收 (紅豆、綠豆、薏仁、大豆...)	重量(數量)	正確	1.離地離牆分區存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
	包裝標示	正確	
2.常溫儲存	先進先出	標示進貨日期	1.儲存室保持乾燥，空氣流通 2.離地離牆存放
3.浸泡	時間	依各豆類性質不同調整浸泡時間	1.容器清潔避免交叉污染 2.浸泡用水符合飲用水標準
4.烹煮	外觀	充分加熱至熟透	1.容器清潔避免交叉污染 2.烹調用水符合飲用水標準
5.冷卻	溫度 時間	7°C以下或4小時內降至低溫或分小批量冷卻	1.避免生熟食交叉污染 2.勿與污染物同存放 3.器具容器的潔淨
6.冷藏備用	庫溫 保存期限	7°C以下或保持低溫狀態2天內用完	1.半成品應完整覆蓋 2.人員衛生作業
7.水果驗收 (芒果、草莓..)	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好、無斑點	
	新鮮度	新鮮	
8.冷藏儲存	冷藏食品	15°C以下或保存於低溫狀態	1.包裝容器清潔避免交叉污染 2.生食/熟食/分開貯放
	先進先出	標示日期	

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.清洗外皮	外觀	乾淨良好	1.使用流動自來水清洗 2.清淨後以潔淨容器盛裝
	夾雜物	無明顯異物	
10.削皮	外觀	乾淨良好	1.工作人員的手部避免直接接觸果肉，並避免交叉污染 2.刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒
	夾雜物	無明顯異物	
11.分切	外觀	乾淨良好	1.工作人員的手部避免直接接觸果肉，並避免交叉污染 2.刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒
	夾雜物	無明顯異物	
12.煉乳驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆分區存放 2.勿與污染物同存放
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	包裝標示	正確	
13.常溫儲存	先進先出	標示日期	離地離牆分區存放。
14.糖驗收 (白砂糖、紅糖)	包裝完整性	密封無破損	1.儲存室保持乾燥、空氣流通 2.離地離牆分區存放
	先進先出	標示日期	
15.烹煮	溫度	煮沸溶解	1.清潔容器並避免交叉污染 2.烹調用水符合飲用水標準
16.冷卻	溫度 時間	7°C 以下或 4 小時內 降至低溫或分小批量 冷卻	1.避免生熟食交叉污染 2.勿與污染物同存放 3.器具容器的潔淨
17.常溫備用	時間	當天使用完畢	1.半成品應完整覆蓋 2.人員衛生作業



加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
18.冰塊驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放 3.包裝容器清潔並避免交叉污染
	氣味	正常	
	外觀	完整良好	
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
19.冷凍儲存	先進先出	-18℃ 以下或無融解現象 標示日期	1.包裝容器清潔並避免交叉污染 2.生食/熟食/分開貯放
20.刨冰	清潔度	無夾雜物	1.機台保持清潔 2.避免人員手部交叉污染
21.包材驗收	重量(數量)	正確	1.離地離牆存放 2.勿與污染物同存放
	包裝完整性	密封無破損	
	夾雜物	無	
22.組合	清潔度	無夾雜物	1.人員衛生作業 2.器具容器的潔淨
	盛裝容器	完好無破損	
23.封蓋	清潔度 盛裝容器	無夾雜物及污物	1.人員衛生作業 2.器具容器的潔淨
24.販售供膳	清潔度 盛裝容器	檯面清潔	1.人員衛生作業 2.擦拭抹布定期清洗 每天消毒




## 冰品業者衛生輔導改善實例

製程	改善前	改善後
<p>食材貯存 應離地存放</p>		
<p>冰櫃應保 持整潔</p>		
<p>冷藏櫃內 的置物架 保持乾淨 勿生鏽</p>		
<p>冰櫃勿結 霜</p>		

製程	改善前	改善後
冰塊儲存條件不佳	 <p>Photograph showing ice blocks stored in a freezer compartment. A red circle highlights the ice blocks, which appear to be melting and are in direct contact with the wooden floor of the compartment.</p>	 <p>Photograph showing ice blocks stored in a freezer compartment. The ice blocks are now contained within a blue plastic bin, preventing them from melting and coming into contact with the floor.</p>
食材分區或依已截切與否分開存放	 <p>Photograph of a refrigerated display case. A red circle highlights a basket of whole fruits (lemons and oranges) placed on a shelf next to a bowl of sliced oranges, indicating a lack of separation between whole and cut ingredients.</p>	 <p>Photograph of the same refrigerated display case. The sliced oranges are now stored in a separate container, clearly separated from the whole fruits, demonstrating improved food safety practices.</p>
冷藏備用半成品覆蓋完善	 <p>Photograph of a wooden storage bin containing semi-finished products. A red circle highlights the products, which are not covered, leaving them exposed to the air.</p>	 <p>Photograph of the same storage bin. The semi-finished products are now covered with a green mesh net, providing better protection and hygiene.</p>
	 <p>Photograph of a refrigerator interior. A red circle highlights a basket of sliced cucumbers on a shelf, which is not covered with plastic wrap.</p>	 <p>Photograph of the same refrigerator interior. The basket of sliced cucumbers is now covered with clear plastic wrap, ensuring the produce is protected from contamination.</p>

製 程	改 善 前	改 善 後
餡料儘速 冷卻		餡料烹煮完成之後建議二小時 內降至室溫後放置冷藏庫保存
組合設備 保持清潔		
泡泡冰製 作機台保 持乾淨		
作業環境 出風口及 風扇保持 清潔		

製程	改善前	改善後
		
<p>置物架保持整潔</p>		
<p>水管離地放置且保持乾淨</p>		
<p>抹布請加強清洗且分區使用</p>		<p>抹布為易污染來源，建議每日以熱水煮沸消毒，並增加更換頻率</p>

製 程	改 善 前	改 善 後
餐盤請斜放或倒置瀝乾		
垃圾桶加蓋		

# 飲食店每週產品製備衛生查核表

查核日期: 年 月 日 ~ 年 月 日

衛生查核項目		符合						
		一	二	三	四	五	六	日
一 場 所 、 設 施	1.營業場所四周環境保持清潔；地面、天花板保持清潔、不積垢。							
	2.排水槽、口無積水且保持清潔、無異味；廁所保持清潔；對外排水口有防蟲鼠設施。							
	3.垃圾桶保持清潔(或加蓋)；周圍地面無垃圾。廚餘桶加蓋，並放置於適當位置。							
	4.光線充足且燈具清潔。							
	5.無飼養寵物或動物。							
	6.飲食製備攤台、工作檯面平整、乾淨；不易變質；易清洗。							
	7.器具洗滌依清洗-沖洗-瀝乾程序進行；器具清洗後維護乾淨，未使用時有防護措施以避免污染。							
	8.抹布保持乾淨且分區管理。							
	9.刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。							
	10.排油煙罩保持乾淨無積油垢；展示櫃暫存櫃清潔且可防異物導入。							
	11.有足夠的洗手、洗滌設施及適當清潔劑、乾手器或擦手紙，並保持清潔。							
	12.包裝封口機應保持潔淨，避免污染產品。							
	13.空調設備、風扇等未有生鏽、發黴及不潔之情形。							
	14.場所內無蚊蠅滋生之情形。							
二 製 備	1.原材料的來源可追溯，且依風險適當的驗收及存放。							
	2.已加熱食品之冷卻有適當之溫度、時間或份量管控，以使2小時內降至常溫，加熱後食品之冷卻方式應避免交叉污染。							
	3.飲食製備過程中無交叉污染情事，如容器、器具、手部、不同風險程度食材的交叉污染。							
	4.食物、器具等不得與地面接觸；製備過程有適當的時間、溫度及異物導入的管控。							
	5.已製備之飲食有防塵、防異物侵入措施，且依其風險適當區隔。							
	6.包裝容器密合度佳，內容物無滲漏之情形。							
	7.製備機具應保持清潔。							
	8.須解凍之原材料，必須要解凍完全再進行烹調。							
	9.須加熱之食材及復熱之產品須充分加熱。							
	10.冷凍食品之溫度在-18℃以下或無解凍現象，冷藏食品溫度或庫溫在7℃以下。							
三 貯 存	1.食物儲存應分類分開放置，生熟食有效區隔，無逾保存期限。已開封食材適當包覆，存放櫃無異味及異常食品。							
	2.冷凍、冷藏貯存設備無結霜、無異味、空間對流佳，溫度符合規定。							
	3.食材、成品離地放置貯存並遵循先進先出原則，且依風險貯存於適當之條件。							
	4.水果儲存溫度15℃以下。(冰品)							
四 販 售	1.供膳桌椅或陳列設施清潔不積垢。							
	2.熱存之食品溫度保持在60℃以上或管控販售時間，冷存於10℃以下或管控時間，常溫於3小時內。							
	3.包裝產品應標示有效期限。							
五 人 員	1.工作人員穿戴整潔工作衣帽，必要時戴口罩及手套。							
	2.不得有抽煙、嚼檳榔等不良行為。							
	3.不得留指甲，不佩戴戒指、手錶等飾品。							
	4.手部有傷口應適當包紮且戴上衛生手套。							
	5.調理熟食手部衛生有效管制。							
	6.食物製備無不良衛生習慣或不當行為。							

填寫說明：

1.查核時，滿足項目要求時，請於「符合」欄中標示「○」；可接受時，請標示「△」；不滿足時，請標示「×」，不適用時，請標示「NA」。

主管確認：

衛生專責人員：

書 名：涼麵、熟食滷味、飲料及冰品之食品風險管控手冊  
發行人：康熙洲  
編製小組：彭瑞森、紀景叡、邱筱芝、劉淑美、黃美如、吳來奇  
何秋燕、呂靜怡、陳禹心

出版機關：行政院衛生署食品藥物管理局  
台北市南港區昆陽街161-2號  
電話：(02)27878000  
傳真：(02)27878099

執行機關：財團法人 食品工業發展研究所  
新竹市食品路331號  
電話：(03)5223191  
傳真：(03)5214016

出版年月：中華民國一〇一年一月  
版 次：第一版  
售 價：贈閱

印刷者：國大打字行  
地址：新竹市南外街 45-1 號  
電話：(03)5264220

GPN：1010100145

ISBN：978-986-03-0235-6



