



序

近年來我國觀光事業蓬勃發展，帶動國內餐飲業經濟脈動，尤其是觀光夜市與美食更具獨特飲食文化之觀光特色。由於夜市飲食供餐製備，因環境、設施、設備有別於一般餐飲供餐製備程序，本局特自99年起以「觀光夜市、美食街等小型餐飲店衛生管理輔導計畫」，推動協助夜市與小型餐飲店業者建立食品良好衛生規範(GHP)自主管理，確保餐飲衛生安全，更促進行銷臺灣觀光的價值。

本局推動該輔導計畫有鑒於食品的衛生安全，應由業者與從業人員具有正確的衛生觀念做起，特編製本操作指引手冊，以「人員、環境、餐具、食材、製備」五大層面，導入食品良好衛生規範內容，並以圖文並茂、深入淺出之方式，提供夜市、美食街等小型餐飲業食品衛生操作準則。期能以本手冊，帶動業者做好「良好衛生由我做起」，以實際行動共同推動餐飲衛生安全，一起維護餐飲食品衛生安全，讓觀光與美食在衛生安全基礎下，建構完美的餐飲文化。

本手冊編撰過程，承蒙中華食品安全管制系統發展協會及該會北、中、南區服務中心各計畫執行專家學者，從實際輔導業者過程中提供寶貴意見，使本手冊得以完成。值此手冊付梓之際，致以最誠摯之謝忱。

行政院衛生署食品藥物管理局

局長 **康熙洲** 謹識

中華民國101年11月



目 錄

一、前言.....	●
二、觀光美食衛生5大自主管理指標.....	●
三、個人衛生-自我要求要做好(共同篇).....	●
四、環境衛生-常整理常乾淨	
觀光夜市篇.....	●
美食街篇.....	●
五、器具、設備衛生-清洗好乾淨(共同篇).....	●
六、食材衛生-有來源有保鮮(共同篇).....	●
七、製備衛生-迅速控制不交叉污染	
觀光夜市篇.....	●
美食街篇.....	●
八、預防食品中毒-大家一起來.....	●



前 言

由於觀光與獨特的餐飲文化構成密不可分的關係，近年來我國致力於發展觀光，台灣各地夜市小吃亦成為外國人士爭相造訪台灣的必到之地，進而帶動社會經濟價值，隨著時代轉變逐漸具有休閒觀光價值。

為了進一步推動觀光夜市餐飲產業價值，行政院衛生署食品藥物管理局鑒於食品衛生安全重要，特冀望透過「觀光夜市、美食街等小型餐飲店衛生管理輔導計畫」來提升國內小型餐飲業者衛生管理的能力與責任，從各式不同經營業態，以食品良好衛生規範(GHP)來輔導業者建立自主管理能力，更期望業者改善經營觀念與從業人員衛生作業行為有一致的標準，特制定本手冊，作為操作指引與教育訓練之用，以提升整體的服務水準。

本手冊的編撰以食品良好衛生規範為原則，依據輔導店家之實際現況，針對業者常發生的衛生缺失，從五大面向，分為「從業人員管理」、「環境衛生管理」、「器具與設備衛生管理」、「原物料衛生安全管制」、「製備衛生安全管制」等管理指標，分別就觀光夜市及美食街二大部份，以深入淺出的敘述方式，介紹餐飲從業人員作業應遵守之規範，同時配合正反面的實例圖片加深印象，期能提升小型餐飲業從業人員食品安全衛生操作觀念，並盼恪遵實行，養成良好工作習慣，讓觀光與美食結合新形象，更讓大眾安心享用美食。





觀光美食衛生5大自主管理指標



新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏

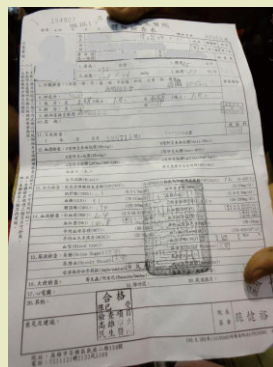


個人衛生-自我要求要做好

共同篇

1. 作業人員要有健康的身體

從業人員應每年接受乙次健康檢查並留有紀錄，定期檢查項目應包含A型肝炎、結核病（胸部 X光）及傷寒項目。



2. 一定要穿戴整潔工作衣帽



作業人員應穿戴整潔工作衣、帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，避免頭髮異物掉入食品中。

3. 手部要隨時注意衛生



手部要清潔-不留指甲、不塗抹指甲油、不配戴飾物（手錶、戒指、手鐲..等）。

NG



4. 要養成良好衛生作業習慣



勤洗手-手部接觸其他物品後或換工作，記得要清洗乾淨。



手部有傷口不接觸食物，如要接觸，一定要適當包紮，並全程戴手套，如乳膠手套。



接觸熟食，手部要消毒或戴衛生手套，但要注意手套衛生，記得常更換。



工作中不抽煙，
不嚼檳榔，不飲食。



調理或烹煮食物，
要戴口罩。



製備食物時，要戴手套，常更換，並維護衛生，
找零錢時，要將手套拿下，以避免交叉污染。



5. 要定期接受衛生教育訓練講習提昇觀念



從業人員應主動參加食品衛生教育訓練講習班，提升衛生觀念，養成良好習慣。



環境衛生-常整理常乾淨

觀光夜市篇

1. 攤位四周環境常清掃整理



地面隨時保持清潔，
不亂丟垃圾。

2. 工作檯面保持整潔

工作檯面應隨時
整理保持整潔。



3. 垃圾桶須加蓋



垃圾及廚餘桶記得
要加蓋，避免引來
病媒，且垃圾收集
不造成污染。



NG



4. 不飼養寵物



作業場所不可飼養寵物
或加以管制，以避免食
物受到汙染。



5. 用水衛生清潔很重要



一定要使用自來水，儲水
備用的水桶，應保持清潔
並加蓋，不遭受汙染。



環境衛生-常整理常乾淨

美食街篇

1. 營業場所四周環境衛生



營業場所四周環境隨時保持清潔。

2. 建築設施管理常整潔



1. 地面隨時保持清潔，工作場所避免積水。
2. 天花板及牆壁應保持清潔，不得髒污長霉、不可以有霉斑或油漆剝落、破損之情形。
3. 作業場所應光線充足並應保持燈具清潔或加裝燈罩，以免塵垢掉入產品中。
4. 應保持通風良好，冷氣出風口或電扇應定期擦拭。
5. 小型餐飲店排水系統應保持暢通及清潔。



作業場所應常整理、常整頓，隨時保持潔淨明亮。



作業場所需光度充足並有燈罩保護，避免污染作業中食物。

3. 經常檢查病媒出沒痕跡



食品作業場所的門窗應加裝紗窗、紗門或空氣門，以防止病媒蚊蟲的侵入，造成食品污染。





作業場所應定期做消毒，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。



4. 廢棄物妥善處理



1. 垃圾要有適當容器收集，不可造成食物作業交叉污染。
2. 垃圾桶應加蓋，避免不良氣味溢出。



廢棄物不可置留堆放在食品作業場所內。

5. 洗手設施

固定飲食場所，應於進入作業場所設置洗手設施，供作業人員澈底洗手，要有洗手乳和垃圾桶。



6. 廁所衛生應保持清潔



廁所應保持清潔，不得有不良氣味，且不得正面開向食品作業場所，並於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣與正確洗手圖。

7. 用水應符合飲用水水質標準



使用自來水，定期清洗水塔，並檢驗水質符合飲用水衛生標準。



儲水時，應維護水質，儲水容器保持清潔並加蓋。

8. 獨立的清洗作業區並保持清潔

應有獨立的清洗區域，以避免交叉污染的發生。



器具、設備衛生-清洗好乾淨

共同篇

1. 餐器具應保持清潔乾淨



餐器具與食品接觸面應保持平滑、乾淨，不可有缺角、凹陷、刮痕或裂縫，及污物殘留。



2. 使用後應澈底清洗洗淨



使用後，應澈底清洗乾淨並殺菌；已清洗與殺菌過之器具和設備，存放地點必須保持乾燥、乾淨，避免再受污染。



小叮嚀



器具使用要有效殺菌

- 1、煮沸殺菌法：以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
- 2、蒸汽殺菌法：以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
- 3、熱水殺菌法：以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
- 4、氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
- 5、乾熱殺菌法：以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上（餐具）。

使用洗潔劑、消毒劑應符合相關規定，並應予明確標示，存放於固定場所，避免誤用。



3. 使用免洗餐具應維護衛生

1. 提供良好安全餐具，選購餐具應確認是否符合食品衛生標準。
2. 避免使用品質不良之塑膠類製品餐具（含吸管），並注意餐具耐熱溫度。



餐具存放應做好清潔防護，避免污染。

4. 刀具、砧板應確保衛生

使用刀具、砧板應區分生、熟食用途，每次使用後應澈底清洗存放要保持乾淨，砧板不做為置物板或墊放非食物之用途。



5. 清潔用具也要注意清潔乾淨



小叮嚀



使用抹布原則：

1. 備有多量的乾淨（保持乾燥）之抹布供應使用，或常更換清洗，避免重複使用造成交叉污染。
2. 擦拭用具、物品及手要分類、分開區隔使用並集中管理，固定位置放置。
3. 使用後，集中回收清洗並殺菌處理晾乾。



使用清洗之菜瓜布、鋼刷等清洗用具，應維護完整性及清潔，避免造成異物侵入食品中。



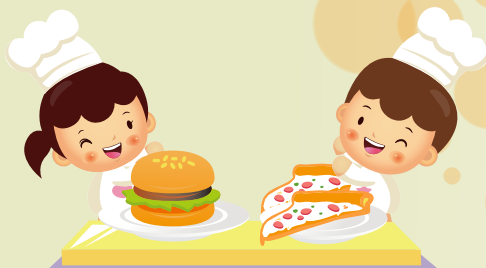
使用清潔之用具，如掃帚、拖把等清洗用具，應定位放置，避免污染食品。



設備使用完後，確實清洗與消毒。



“調理”設備使用完後，要維護整齊與清潔。



食材衛生-有來源有保鮮

共同篇

食材衛生-有來源有保鮮 (共同篇)

1. 食材原料選購有來源

「食材驗收紀錄表」					
○○有限公司				版次：1	
				日期：	
◎頻率：每天					
◎單位：斤/公斤					
◎合格打√，不合格打×。本表每日請驗收人員確實填寫後留校備查，不合格者應加填「食材退/換貨紀錄表」					
驗收日期：____年____月____日					
類別	名稱	數量	檢查項目	合格否	驗收人員
蔬果類			(1)需提供轄區果菜公司農藥殘留檢驗合格證明		
			(2)新鮮、外觀完整無發黑、腐爛之現象		
			(3)莖葉鮮嫩肥厚、葉片光潤		
			(4)不得有敗壞、太老、大小差異太大之情形		
			(5)水果應為當季生產且重量需足1份(參照食物代換表)		
生鮮肉類 (豬、雞、鴨)			(1)肉色正常，無異味，無黏液		
			(2)豬肉商須具台灣生鮮豬肉TFP標章		
			(3)農委會每次稽核之合格證明及合格屠宰證明		
			(4)雞、鴨、鵝商須提供合格屠宰證明		



使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源或提供證明。

2. 原料及半成品應有保鮮貯存管制



原材料進貨時，應經過驗收再依先進先出之使用原則，並在保存期限內使用。

- 容易腐敗的食物要冷藏（ $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ ）或冷凍（ -18°C ）。
- 存放冷藏或冷凍冰箱的食品要分類、分層或分區放置。
- 原料與成品或半成品要分開並加防護措施放置。
- 熱藏之溫度在 60°C 以上。

小叮嚀



原材料進貨時，應經過驗收再依先進先出之使用原則，並在保存期限內使用。



NG



這樣的貯存一定會造成食品中毒。

製備衛生-迅速控制 不交叉污染

觀光夜市篇

1. 作業中食物、容器具不交叉污染



操作食物之工作檯面或器具，應依清潔度作業要求不同，加以區隔放置(基本原則：生、熟食要分開)。

NG



工作檯面生熟食交叉污染!



工作檯面不可放置與食品作業無關物品。



食物與器具的存放，不得與地面直接接觸。



這樣放置地面可以嗎？



衛生冰塊不得與其他物品及器具直接接觸，以避免發生交叉污染。



千萬不要貪圖方便，讓衛生冰塊遭受污染



食品要符合食品衛生標準。



1. 供食之冰塊，應符合飲用水衛生標準。
2. 儲冰槽要維護衛生，勿在冰槽內放置其他食品或容器。
3. 供應飲料儲存桶，應隨時加蓋，防護異物侵入。
4. 飲料冰品業所使用之冰鏟、挖杓，應固定放置，注意勿放置在冰槽內及食品上，使用前應殺菌。

製備衛生-迅速控制 不交叉污染

美食街篇

1. 營業場所應分區管制



1. 營業與作業場所應依清潔度作業要求不同，區分為清潔區、準清潔區、一般作業區，並加以區隔。
2. 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防止污染。



洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式。



2. 製備流程規劃應避免交叉污染

NG



流水解凍時，食品須封口完整密閉包裝，以防止污染。

NG



食物與器具的存放，不得與地面直接接觸。

這是錯誤行為！

小叮嚀

建議食品之解凍方法

1. 冷藏解凍
2. 微波解凍
3. 同時解凍烹煮



器皿應定位放置於層架上。



成品與半成品，依溫度管制，應分類分開貯存，冷凍或冷藏櫃應維護表面清潔。

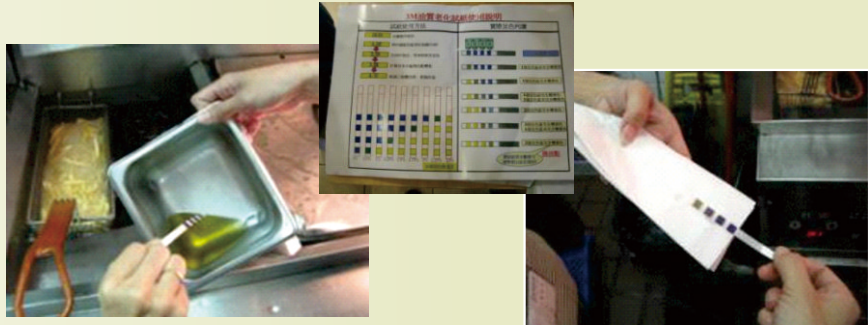


油炸食品時，在製造作業過程中，要管制油炸油品質。



餐飲業油炸油稽查管理原則說明：

- (一) 當油炸油品質達到下列四項指標之一時，即可認定不符合食品良好衛生規範第八點（七）衛生安全原則之規定。
 - 1、發煙點溫度低於170°C時（亦即油炸油於低溫時即已冒煙）。
 - 2、油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者。
 - 3、酸價超過2.0 (mg KOH/g)。
 - 4、油炸油內之極性物質含量達25%以上者。
- (二) 如發現並確認油炸油具上述指標之一，應要求業者全部予以更新。



4. 供膳衛生管理



製備之菜餚，應於適當之溫度，分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

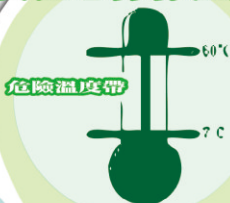


供膳人員應配戴口罩，防止飛沫污染。

預防食品中毒-大家一起來

預防食品中毒-大家一起來

要注意保存溫度



要新鮮



食材來源要新鮮

要洗手



肥皂
勤洗手最好

預防 食品中毒

要徹底加熱



>70°C
烹調要徹底加熱

要生熟食分開



生熟食器具應分開

預防食品中毒

五要原則

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

觀光夜市、美食街等小型餐飲店
餐飲從業人員衛生安全操作指引手冊

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、林蘭珺
出版年月 2012年11月
版 次 初版
設計單位 中華食品安全管制系統發展協會
著作財產人 行政院衛生署食品藥物管理局

GPN：1010102962

ISBN：978-986-03-4896-5

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

中華食品安全管制系統發展協會

本書保留所有權，如有需要，請洽詢行政院衛生署食品藥物管理局