

美食外送餐飲業者線上教育訓練

111年度



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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

課程流程說明

時間	課程主題
10分鐘	課前測驗
50分鐘	外送美食衛生管理重要性 餐飲業者應符合之法規 如何做好外送美食自主衛生管理
10分鐘	課後測驗
10分鐘	課後測驗解析&滿意度調查

課程大綱

01

外送美食衛生管理重要性

02

餐飲業者應符合之法規

03

自主管理-平台上依法揭露資訊

04

自主管理-食品製備流程衛生管理(人員、環境設備)

05

自主管理-食品製備流程衛生管理(食材、製程)

06

自主管理-外送期間衛生管理

外送美食衛生管理重要性

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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

一般餐點，消費者會重視什麼？

品質

衛生

安全

餐飲業者落實衛生管理最重要的目的：

防止食品中毒事件的發生，避免危害消費者健康

食的安心

何謂「食品中毒」？

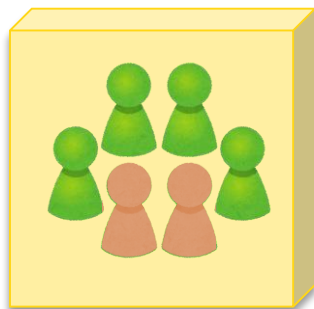
- 「1件食品中毒案件」定義：

2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀。

- 有以下情形，即使只有1人也視為1件：

- 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀，自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素。
- 因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)。

- 經流行病學調查推論為攝食食品所造成。



2人或2人以上



相同食品



相似症狀



檢體有同類
病因物質

為什麼會造成食品中毒？

- 食品中毒的發生是因為吃到受「病原性微生物」或「有毒物質」污染的食品，而造成身體產生不適症狀，如上吐下瀉、發燒等。



- 造成食品中毒常見病因物質類型：



常見食品中毒病因物質

食藥署每年
都會公布統計
結果！

以下是**近10年**引起食品中毒之常見病因物質

1

諾羅
病毒

- 糞口傳染
- 個人衛生不佳
- 未充分加熱

4

仙人掌
桿菌

- 廣泛存在環境中
- 未充分加熱
- 保存溫度不當



2

金黃色
葡萄球
菌

- 化膿傷口多
- 手部外傷污染
- 個人衛生不佳



5

沙門氏
桿菌

- 禽肉與雞蛋
- 食材未充分洗淨
- 未澈底加熱



3

腸炎
弧菌

- 魚貝類海產品
- 未以清水洗淨
- 生熟食交叉污染

6

天然
毒素

- 不新鮮魚類(組織胺)
- 植物天然毒素
(如綠褶菇、姑婆芋)

常見食品中毒病因物質

食藥署每年
都會公布統計
結果！

以下是**近10年**引起食品中毒之常見病因物質

1

諾羅

- 糞口傳染

4

仙人掌

- 廣泛存在環境中



導致食品中毒的途徑與原因有很多
防止食品中毒的發生需要全面性的管理
而不是靠單一步驟就可以避免的

3

腸炎
弧菌

- 魚貝類海產品
- 未以清水洗淨
- 生熟食交叉污染

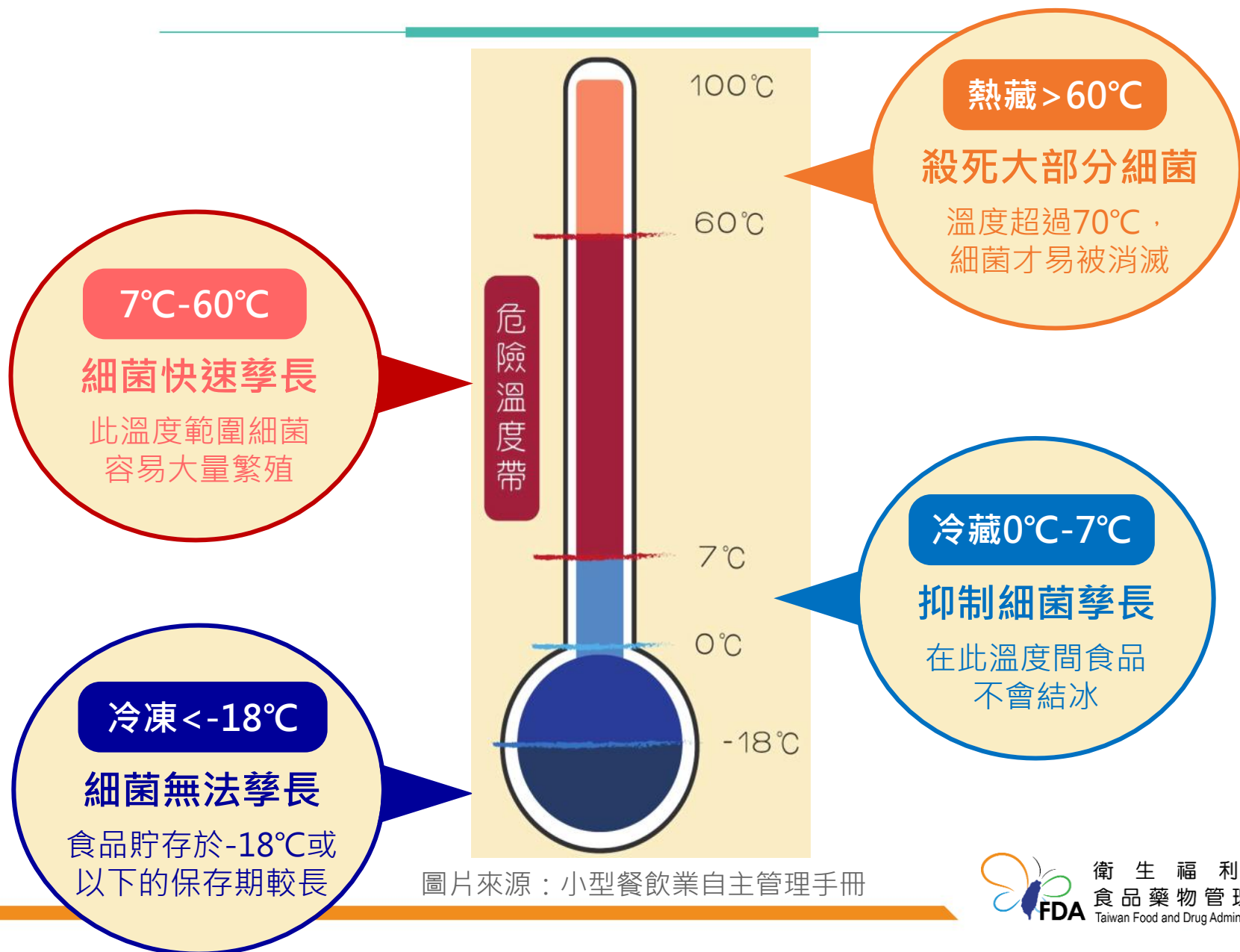
6

天然
毒素

- 不新鮮魚類(組織胺)
- 植物天然毒素
(如綠褶菇、姑婆芋)



細菌生長 vs 溫度



圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊



搜尋

進階搜尋

熱門關鍵字： 食品添加物 營養標示 非登不可 基因改造

個人化服務

∴ 目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 餐飲衛生 > 2. 防治食品中毒專區

食品中毒定義及常見問與答

各類食品中毒原因介紹

 提升防治食品中毒知能專區(宣傳單張、海報、動畫及年報)

 防治食品中毒相關電子書櫃、藥物食品安全週報及雜誌期刊

食品中毒案件處理

 歷年食品中毒資料(數據資料可能因未來修正而更新)

如何挑選優良餐飲業者

校園食品中毒案件樣態分析



外送美食，消費者特別留意什麼？

☑ 食品衛生安全

這家餐廳沒買過
不知道店家衛生嗎？

好想吃豬排
但豬肉原產地是...

☑ 食品資訊提供

☑ 食品外送時間

現在好餓...
食品多久會送到...
送來會不會就涼掉了...

食品外送過程
食品會不會溢出
遭受污染...

☑ 外送期間衛生安全



為什麼管理美食外送餐飲業者這麼重要？

未能即時
檢視餐點



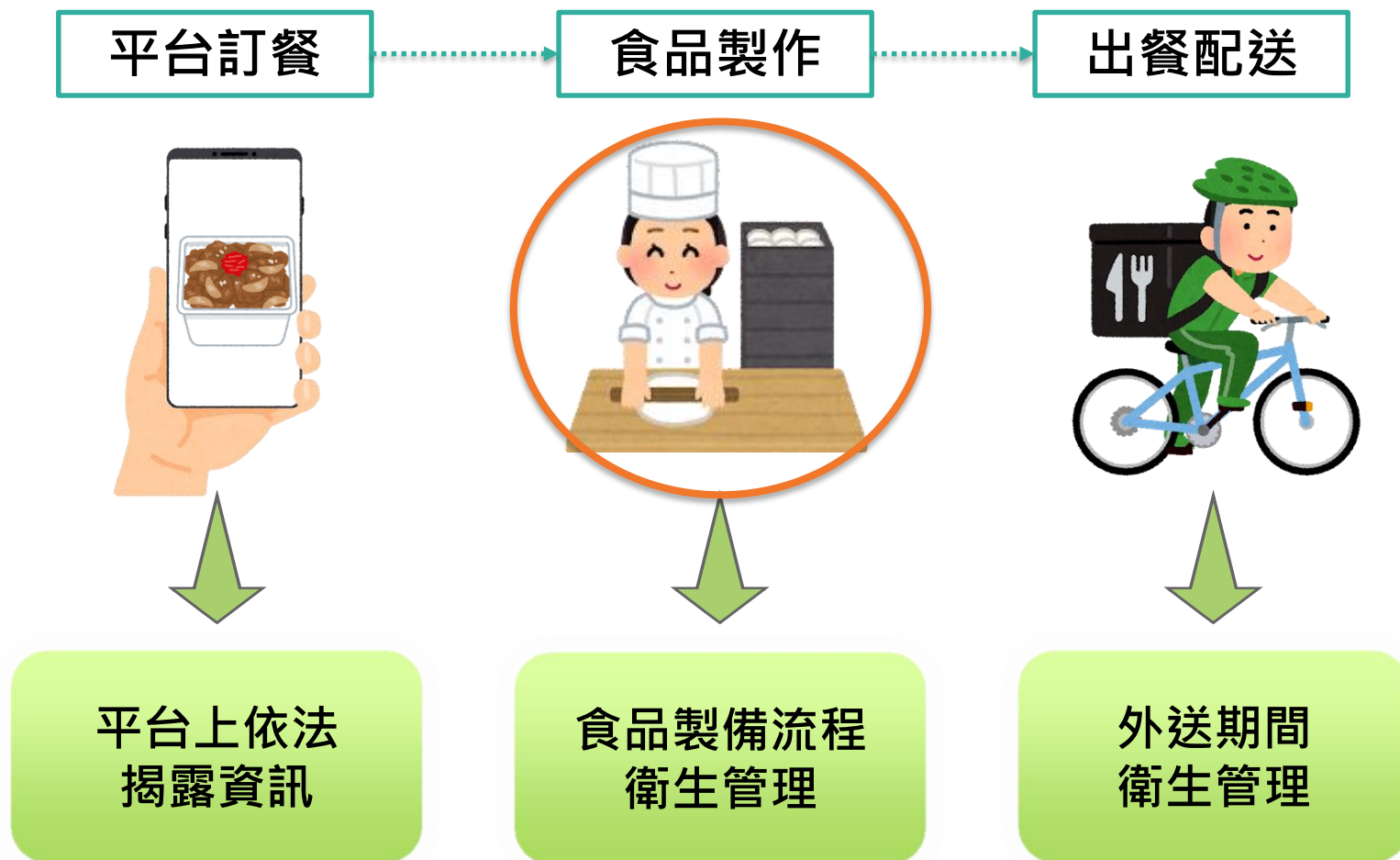
業者家數
增加



餐點製備到
消費者的時間
增加



外送美食各階段管理重點



餐飲業者應符合之法規

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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

食品安全衛生管理法

中華民國108年6月12日總統令修正公布

第一章 總則

第二章 食品安全風險管理

●第三章 食品業者衛生管理

●第四章 食品衛生管理

●第五章 食品標示及廣告管理

第六章 食品輸入管理

第七章 食品檢驗

第八章 食品查核及管制

第九章 罰則

第十章 附則

§1 為管理食品衛生安全及品質
維護國民健康，特制定本法。

§7 業者自主管理、主動通報

§8 食品良好衛生規範(GHP)準則
業者登錄

食品安全管制系統(HACCP)

§9 保存來源相關文件

§12 技術證照人員

§13 產品責任險

§14 公共飲食場所衛生之管理辦法

(擷取餐飲業相關)



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

食品安全衛生管理法

中華民國108年6月12日總統令修正公布

第一章 總則

第二章 食品安全風險管理

●第三章 食品業者衛生管理

●第四章 食品衛生管理

●第五章 食品標示及廣告管理

第六章 食品輸入管理

第七章 食品檢驗

第八章 食品查核及管制

第九章 罰則

第十章 附則

§1 為管理食品衛生安全及品質
維護國民健康，特制定本法。

§15 明定哪些不安全情況下，食品
禁止從事製造、加工、儲運、
販售等行為

§17 食品衛生標準

§18 食品添加物使用範圍及限量

(擷取餐飲業相關)



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

食品安全衛生管理法

中華民國108年6月12日總統令修正公布

第一章 總則

第二章 食品安全風險管理

●第三章 食品業者衛生管理

●第四章 食品衛生管理

●第五章 食品標示及廣告管理

第六章 食品輸入管理

第七章 食品檢驗

第八章 食品查核及管制

第九章 罰則

第十章 附則

§1 為管理食品衛生安全及品質
維護國民健康，特制定本法。

§22 包裝食品標示

§24 食品添加物標示

§25 散裝食品標示

直接供應飲食場所標示

(擷取餐飲業相關)



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

餐飲業者重點法規

- 食品業者登錄 §8(3)
- 技術證照人員 §12
- 產品責任保險 §13
- 食品良好衛生規範(GHP)準則 §8(1)
- 保存產品來源文件 §9(1)
- 產品標示 §22- §25
- 產品衛生標準 §17

食品業者登錄 §8(3)



● 公告規模之餐飲業者應申請登錄，才可以營業！

- ✓ 辦理工廠登記、商業登記或公司登記業者
- ✓ 辦理稅籍登記業者
- ✓ 經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販

每年至少確認
資料一次



- 1) 填報人基本資料
- 2) 食品業者基本資料
- 3) 餐飲場所基本資料
- 4) 倉儲場所基本資料
- 5) 連鎖店資料
- 6) 其他有關餐飲行為之說明

所在地

A- 2000000001-00001-9

數字為1 -食品業者的統一編號
數字為2 -食品業者的流水號

工廠/製造場所/連鎖店
的流水號碼 檢查碼

系統操作諮詢專線
0809-080-209



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

公告業別規模之食品業者，都要辦理食品業者登錄！



~小提醒~

符合公告規模之
食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑的
製造、加工、輸入及販售業者也應辦理登錄

符合公告規模之原材料供應商也要完成登錄！



餐飲業者選擇合法原材料供應商

技術證照人員 §12



● 下列餐飲產業類別應設置一定比例的技術證照人員：

- 1) 觀光旅館之餐飲業：85%
- 2) 承攬機構餐飲之餐飲業：75%
- 3) 供應學校餐飲之餐飲業：75%
- 4) 承攬宴席餐廳之餐飲業：75%
- 5) 外燴飲食餐飲業：75%
- 6) 中央廚房式之餐飲業：70%
- 7) 自助餐飲業：60%
- 8) 一般餐館餐飲業：50%
- 9) 前店後廠小型烘培業：30%

餐飲業是指持刀、鏟人員比例

如：餐飲業烹調從業人員其持刀(冷盤、蔬果雕、盤飾)、持鏟(調理、加工、烹調)從事專業烹飪工作者。

廚師證			
姓 名		性 別	男
廚師證號		補發註記	
出生日期			
有效日期			

- 餐飲業：烹調相關之技術士 如：中餐、西餐烹調技術士
- 烘培業：烘培食品技術士

投保產品責任保險 §13



「食品業者投保產品責任保險」

(衛生福利部110.9.28公告修正)

最低保
險金額

具有**商業登記**、**公司登記**或**工廠登記**之**餐飲業者**，
應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保
險文件，維持保險單有效性，以備查核。

目的：可落實食品業者應就產品，負**自主管理**之責任，
發生食品衛生安全事件時之**責任風險分攤**，對消費者
在食品消費行為上有更實質之保障。



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

食品良好衛生規範(GHP)準則 §8(1)



The Regulations on **G**ood **H**ygience **P**ractice for Food

共11章 46條

第一章 總則 附表一、二

第二章 食品製造業 附表三

第三章 食品工廠

第四章 食品物流業

第五章 食品販賣業

第六章 餐飲業

第七章 食品添加物業

第八章 低酸性及酸化罐頭食品製造業

第九章 真空包裝即食食品製造業

第十章 塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業

第十一章 附則

食品業者確保其產品之衛生安全及品質
所應符合之最基本軟、硬體要求



從業人員



作業場所



設施設備



品保制度



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

保存來源文件 §9(1)

食品業者應保存產品原材料、半成品及成品
來源文件之種類與期間 (107年9月27日公告訂定)

- ✓ 保存方式：書面或電子化方式
- ✓ 保存期間：至少 5 年
- ✓ 保存資料：收貨之原材料、半成品及成品之來源憑證或經供應者簽章紀錄等文件

該文件應載明下列資訊：



- 一、收貨**日期**或批號。
- 二、原材料、半成品或成品之**名稱**。
- 三、原材料、半成品或成品之**淨重、容量或數量**。
- 四、**供應者**之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)。



產品標示 §22-§25

- 不管是店內供應還是向供應商購買的原材料、食品都須符合規定



直接供應飲食場所

§25



包裝食品

§22



散裝食品

§25

產品衛生標準 §17

- 食品中微生物衛生標準 109年10月6日衛授食字第1091302247號令發布

1.乳及乳製
品類

2.嬰兒食品
類

3.生鮮即食食品
及生熟食混和
即食食品類

4.包裝/盛裝
飲用水及飲
料類

5.冷凍食品
及冰類

6.其他即食
食品類

更多詳細資訊，請掃描→



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

如何做好外送美食自主衛生管理

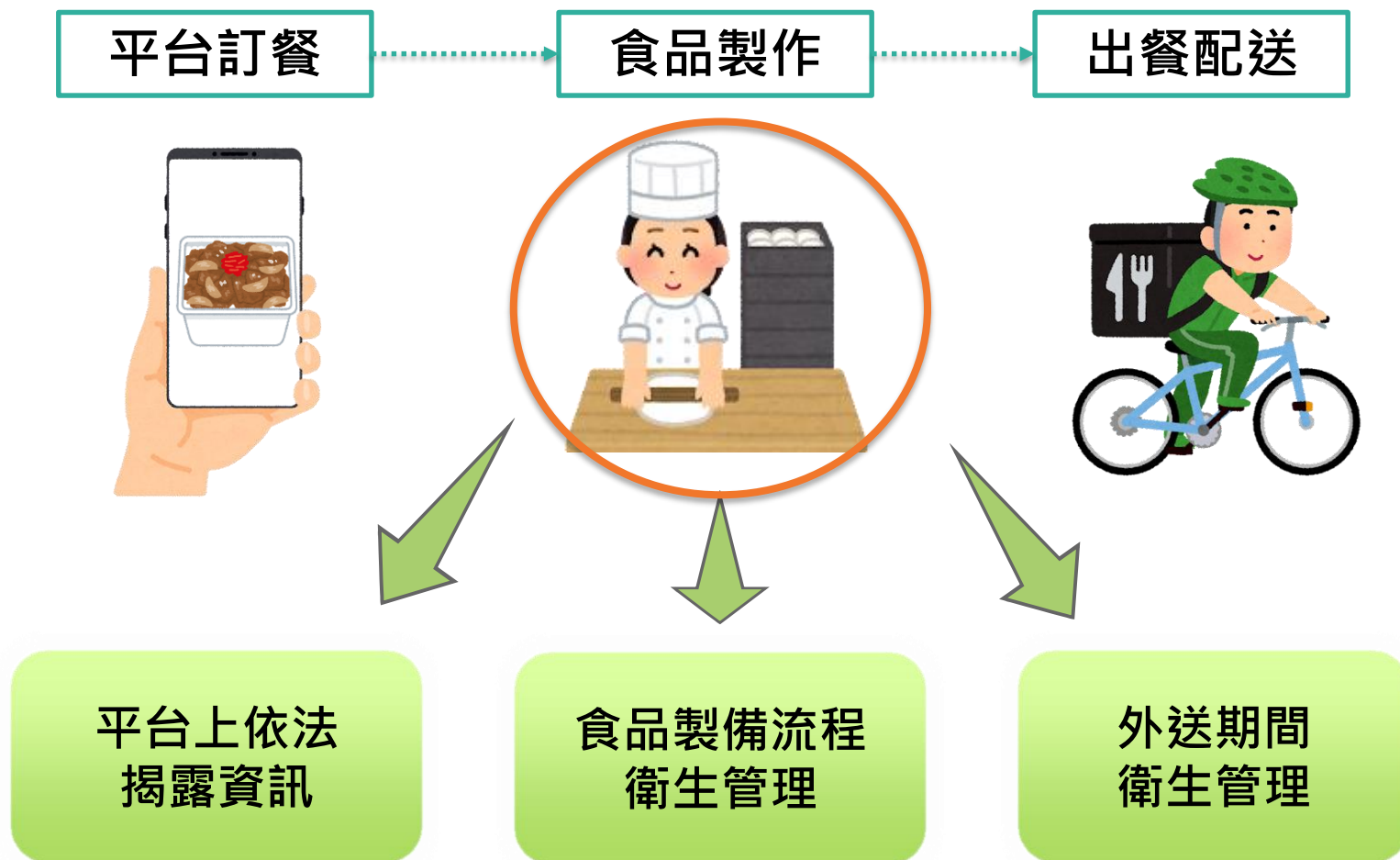
.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

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

外送美食各階段管理重點



一、外送平台上應揭露資訊規定

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

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

以通訊交易方式訂定之食品 或餐飲服務定型化契約 應記載事項

1. 以通訊交易方式(如網際網路等)
2. 消費者**未能檢視**食品或餐飲服務
3. 與企業經營者所訂立之契約。

消費者保護法 §2(2)

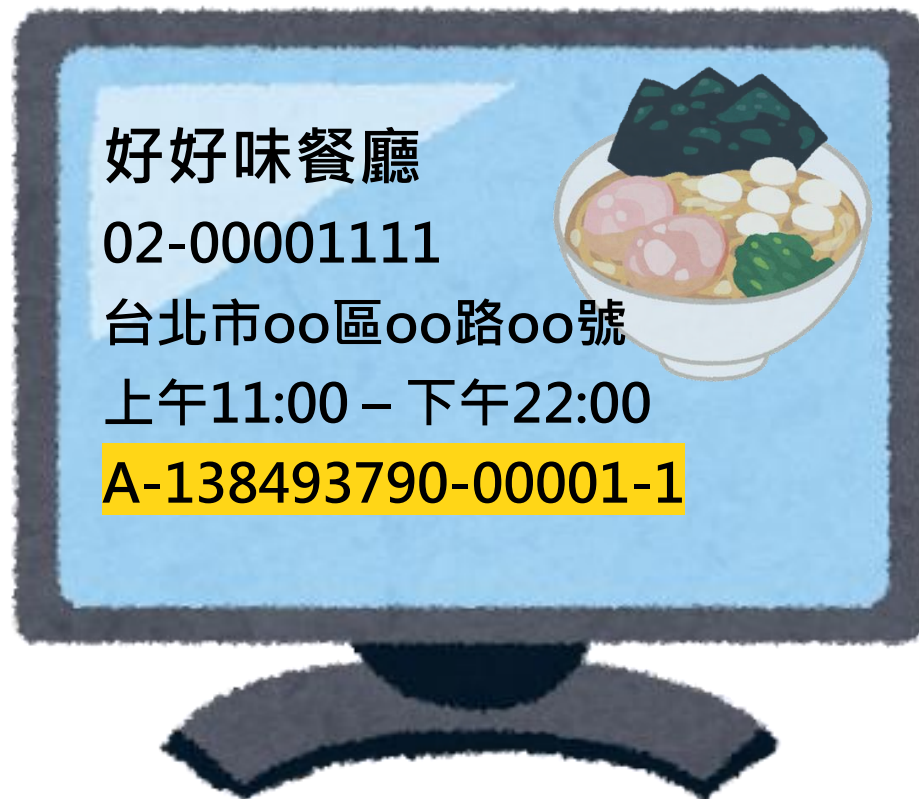
企業經營者：指以設計、生產、製造、輸入、經銷商品或提供服務為營業者。



一、平台上依法揭露資訊

企業經營者資訊

1. 名稱、電話或電子郵件等聯絡通訊資料
2. 如屬公告應申請食品業者登錄之販售業者，應記載食品業者登錄字號



一、平台上依法揭露資訊

商品資訊

法規對於商品或食品之標示另有規定者，從其規定：

例如：

- 包裝食品：食安法§22應標示事項
- 散裝食品、餐飲業供應飲食：食安法§25及其公告規定

(詳請參閱定型化契約規定)

例如：

- 牛、豬肉原料之原產地
- 現場調製飲料之咖啡因量、總糖量
- 火鍋類食品湯底
- 基因改造食品原料(如黃豆製品)

平台上應揭露品名、原產地(國)...



直接供應飲食場所標示 §25

含餐廳
小吃攤等

直接供應飲食場所 標示規定

- ✓ 牛肉原料原產地標示
- ✓ 豬肉原料原產地標示
- ✓ 含基因改造食品原料標示
- ✓ 火鍋類食品之湯底標示
- ✓ 重組肉、注脂肉標示規定

現場調製飲料 標示規定

具稅籍登記之「連鎖」飲料、 便利商店及速食業適用

- ✓ 總糖量、總熱量
- ✓ 咖啡因含量
- ✓ 添加茶或以茶香料調製之飲料
- ✓ 添加咖啡之飲料
- ✓ 以果蔬為品名之飲料

以卡片、菜單註記、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採張貼、懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式標示

牛肉、豬肉原料原產地標示

以屠宰國為
原產地(國)

飲/食/場/所/



含基因改造食品原料標示

直接供飲食場所

包裝食品

豆干 玉米片

品名：玉米片
原料：玉米(基因改造)、植物油、糖...

散装食品

基因改造 豆漿 豆花

食品添加物

食品添加物
基因改造

只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣！

註：字體大小不得小於2mm，並應與他文字明顯區分

散装食品倘使用標籤以外之標示方式，字體大小不得小於2cm

火鍋類食品之湯底標示

具營業登記之餐廳、小吃店、便利商店等飲食場所販賣火鍋類食品應以菜單、插牌等方式，標示湯底主要食材

菜單、標籤：字體不得<0.2公分

標示呈現方式

- 1.菜單、標籤：字體不得<0.2公分
- 2.標示牌：字體不得<2公分

火鍋湯底需標示

- 1.食材熬製
- 2.風味調味料調製
- 3.食材+風味調味料調製

標示小叮嚀

- 1.標示含量最多或宣稱之食材
- 2.風味調味料名稱需全展開



重組肉、注脂肉食品標示規定

重組肉定義

指以**禽畜肉或水產品**為原料，經組合、黏著、壓型或其他方式，以一種或多種加工過程製造之產品，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品。



注脂肉定義

指以**畜肉**為原料，經**油脂**或以油脂混加食品原料、食品添加物**注入、調理**過程製造之產品。

5oz肋眼牛排

重組肉

僅供熟食



肉品須標示「重組肉」或「注脂肉」
並加註「僅供熟食」

現場調製飲料標示規定

連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

添加茶或以
茶香料調製
之飲料

1. 標示茶葉原料原產地。
2. 混茶依含量多寡由高至低標示。
3. 以茶精等香料調製者，應標示風味或口味。



茶葉原料？
含茶葉、茶粉、
茶湯或茶湯之濃
縮液

添加咖啡之
飲料



1. 標示咖啡原料原產地。
2. 混咖啡依含量多寡由高至低標示。
3. 應以最高值或以紅黃綠標示總咖啡因含量。
(紅:201毫克以上、黃:101-200毫克、綠:100毫克以下)

以果蔬為品
名之飲料

1. 果蔬汁：果蔬含量應達10%以上。
2. 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%。
3. 果蔬風味飲料：未含果蔬汁者，應標示風味或口味。



總糖量
總熱量



現調飲料應標示該杯總糖量及總熱量：

- 「總糖量00公克，總熱量00大卡」
- 「總糖量00顆方糖，總熱量00大卡」
- 「總糖量最高值00公克，總熱量最高值00大卡」

現場調製飲料標示規定



連鎖飲料、便利超商、速食業看過來!

添加茶或以
茶香料調製
之飲料

~新公告規定~

手搖茶飲料
也適用!

添加咖
啡飲料

含咖啡因成分之現場調製飲料，應標示該杯飲料**總
咖啡因含量最高值或以紅黃綠標示區分**

?
粉、
之濃

以果蔬
名之飲料

以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)、
QR Code 或其他電子化方式揭露，採張貼、懸掛、
立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式標示

112年1月1日實施

總糖量
總熱量

「總糖量最高值00公克，總熱量最高值00大卡」



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

一、平台上依法揭露資訊

付款及履約方式

1. 提供付款方式說明
2. 提供訂單成立前，提供商品的確認機制

(詳請參閱定型化契約規定)



更多詳細資訊，請掃描→

平台上依法揭露資訊



企業經營者資訊

1. 名稱、電話或電子郵件等聯絡通訊資料
2. 如屬公告應申請食品業者登錄之販售業者，應記載**食品業者登錄字號**

商品資訊

法規對於商品或食品之標示另有規定者，從其規定：
例如：

- 包裝食品：食安法§22應標示事項
- 散裝食品、**餐飲業供應飲食**：食安法§25及其公告規定

(詳請參閱定型化契約規定)

付款及履約方式

1. 提供付款方式說明
2. 提供訂單成立前，提供商品的確認機制

(詳請參閱定型化契約規定)



在訂餐頁面上應依法揭露資訊
讓消費者取得完整資訊



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

二、食品製備流程衛生管理

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

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

二、食品製備流程衛生管理



- 餐飲業者應注意**從業人員**衛生狀況，在良好的**作業環境**下，使用品質優良的**食材**，經過多個無交叉污染疑慮**製備流程**，最終完成食品！



包含了GHP規範
未符合有罰則喔！

二、食品製備流程衛生管理

1.人員管理



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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



1. 工作期間穿戴整潔工作衣帽(鞋)



工作時未穿戴整潔工作衣帽及戴口罩，
恐致髒污、頭髮、皮屑及口沫污染食品。

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

• 工作人員穿著



塑膠手套若具接觸食品用途
應符合食品器具、食品容器
及包裝相關規定！



✓ 從業人員佩戴口罩，防止口沫
及病菌污染食物。

✓ 工作期間穿戴整潔工作服裝及帽子



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

2.隨時注意手部衛生 - 正確洗手



人員工作前、如廁後或
手部受污染時未洗手，可能污染食品。

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊



接觸食品前



可能污染手部清潔的動作



● 洗手六步驟



✓ 養成勤洗手習慣，保持手部清潔



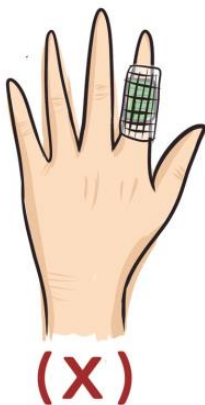
2.隨時注意手部衛生 - 傷口應包紮、不佩帶飾物



手部傷口容易受金黃色葡萄球菌感染，而造成食品中毒。

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

●工作人員 手部受傷之包裝



- ✓ 鮮明防水止血貼
- ✓ 固定包裹
- ✓ 手套

✓ 手部有傷口應妥善包紮，穿戴消毒清潔之不透水手套，才可接觸食品

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

●工作人員 不得配戴首飾



✓ 不蓄留指甲、不佩戴飾物。

2. 養成良好的衛生習慣



沒有良好衛生習慣，例如：
工作時飲食、抽菸可能污染食品。



- ✓ 工作時不可以吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或飲食，這些行為可能污染食品。
- ✓ 個人物品不要帶入作業場所，避免污染食品。

- ✓ 無論是否穿戴手套，不可以接觸其他物品例如零錢後，再碰觸食品，避免交叉污染。



3.上工前實施員工健康狀況追蹤檢查



從業人員如果患有可透過食品傳播之疾病(例如A型肝炎、傷寒、諾羅病毒感染等)，可能透過食品造成傳染。

● 食品從業人員健康檢查



圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

✓ 有 GHP 準則健康檢查疾病之傳染或帶菌期間，不得從事與食品接觸之工作。

✓ 有噁心、嘔吐、水瀉或發燒等症狀，暫停從事接觸食品之工作。

雇主應

- 聘新進從業人員要健康檢查合格
- 每年主動辦理從業人員健康檢查至少一次。

二、食品製備流程衛生管理

2.環境設備



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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

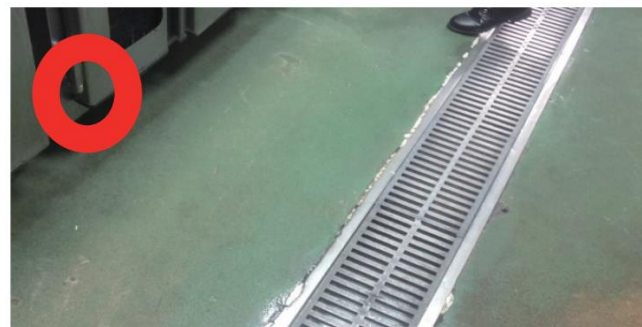


1. 環境設備保持清潔



作業場所環境及設備器具髒亂、衛生條件不佳，容易藏污納垢，增加有害微生物生長的機會，在製程中污染食品，造成危害。

- **地板、牆壁、樓板或天花板**等應保持清潔，避免有納垢、侵蝕、長黴、剝落、積水或結露等現象。
- **排水系統**定期清理，使之暢通無異味。
- **作業檯面**保持乾淨整潔。
- 場所清潔度要求不同者，應有效區隔及管理。



✓ 地面、排水溝保持清潔

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀



✗ 破損牆面



✗ 破損地面

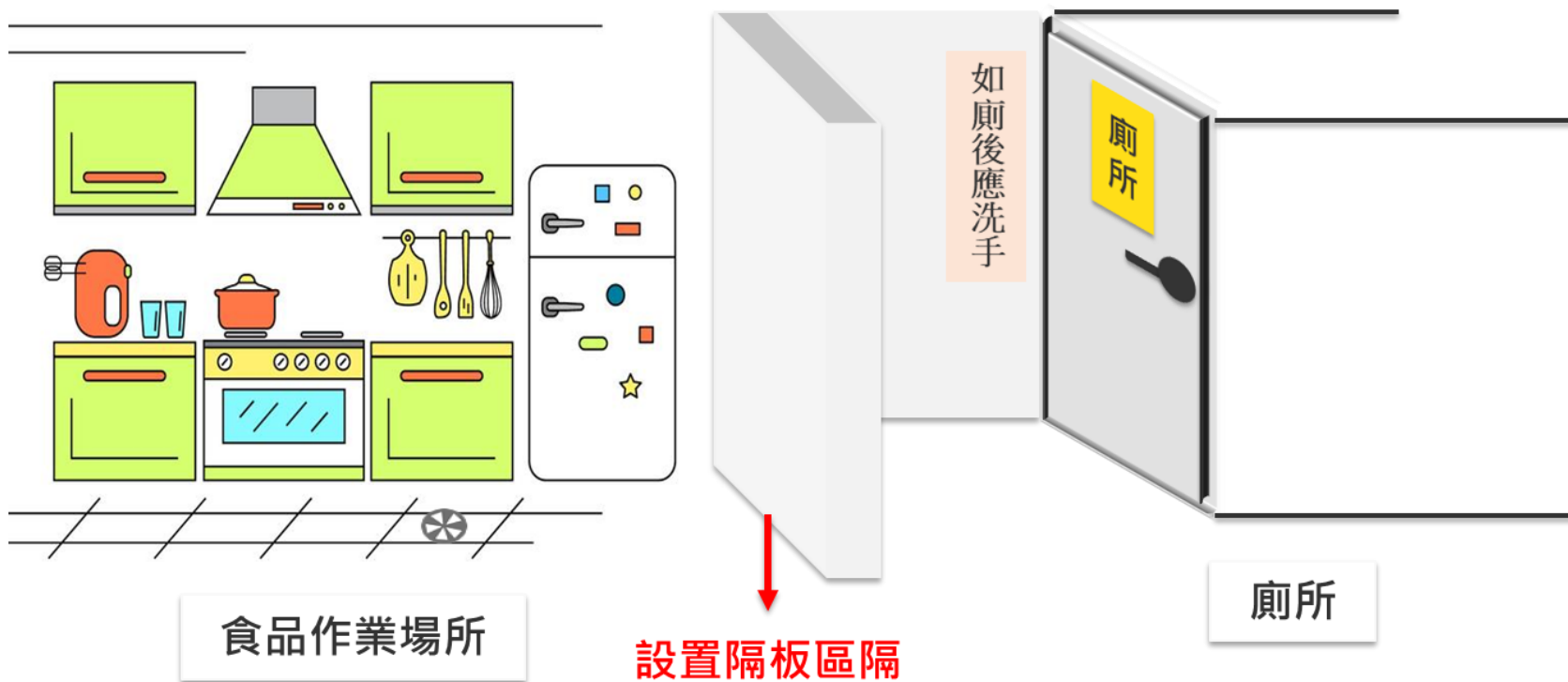


工作檯面
生熟食交叉污染



1. 環境設備保持清潔-廁所

- 保持清潔且設置地點應防止污染水源。
- 不得正面開向食品作業場所。
- 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。





1. 環境設備保持清潔-洗手設施

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀

- 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- 明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- 備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾。





1. 環境設備保持清潔-設備器具

- **食品接觸面、器具等**應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- 使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨。

醬料容器區
未保持乾淨



✓ 保持清潔
並加蓋

木製桌容易
積垢腐敗



✓ 使用金屬
平滑桌子

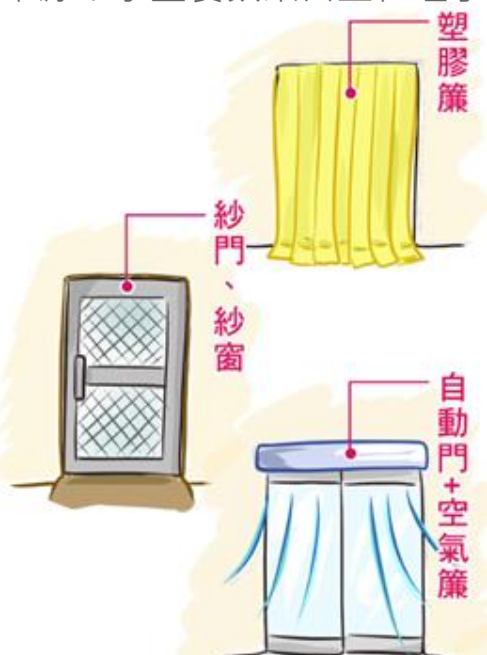


2.落實病媒防治

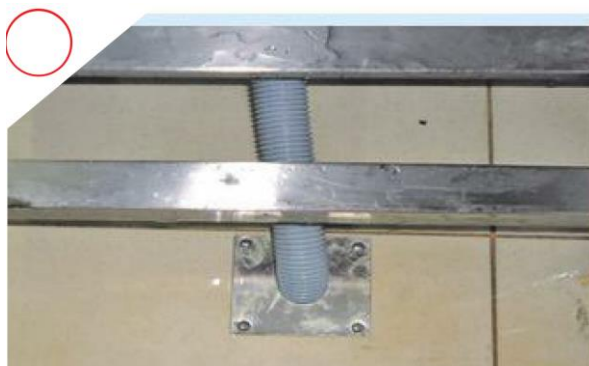


環境髒亂、無病媒防治措施者，可能引來病媒(例如：老鼠、蟑螂、蒼蠅等)，而病媒可能帶有致病菌，污染食品。

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊



① 出入口設置防止病媒進入作業場所之措施



② 排水口等孔洞應密封



③ 作業場所不可飼養寵物或應加以管制

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀



✓ 定期環境消毒



餐飲業者(雇主)應指派管理衛生人員 每日確認、記錄環境及設備的衛生管理情形

(GHP附表二)



衛生管理紀錄

(舉例)

- ☑ 作業場所四周環境保持清潔；地面、天花板保持清潔、不積垢。
- ☑ 廚餘桶加蓋，並放置於適當位置。
- ☑ 抹布保持乾淨且分區管理。
- ☑ 刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。

二、食品製備流程衛生管理

3. 食材管理



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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



1. 優良供應商，把關食材品質



採購食材選用不當，製出的成品品質可能不佳或有其他食安疑慮。
供應商為商譽不佳者，更易有隱瞞食材品質不良情形。

- 建立合格供應商清冊，優先選擇：



- ② 具相關驗證標章或溯源者(如3章1Q)或可提具產地、檢驗報告等證明文件者

☒ 好新鮮蔬果行 
02-00001112
台北市○○區○○路○○號
A-138493790-00001-2

- ① 具食品業者登錄字號

- ③ 過去沒有不良紀錄者



2.進貨確實驗收



收貨時未依標準驗收食材(例如：沒有確認食材的品項及品質)，亦無保留相關文件，有可能造成誤用食材，而引發危害。

(範例)



✓ 建立驗收標準

記得保存
來源文件!

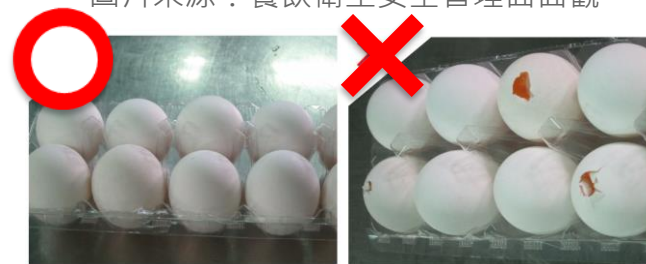


① 確認品項、數量正確



③ 產品標示完整
不得逾有效日期

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀



② 包裝外觀完整、無破損
內容物無明顯變質腐敗情形



④ 驗收冷藏品表面溫度在7°C以下；
冷凍品表面溫度-12°C以下。



驗收不合格的原材料，怎麼處理？

(範例)



驗收發現原材料異常，不符合驗收標準時，應**立即拒收**或暫放**專區**，並聯繫供應商說明異常情形，及退換貨處理。

**應標明，
避免誤用！**



3.掌握適當採購量



過量採購，用不完的食材儲放過久，容易變質，也容易被遺忘而放至過期，增加誤用逾期食材的風險。

- 平時宜定期**庫存盤點**及設定食材用量評估方式，以預估每次食材**採購適當的數量**。
- 使用量少的調味料應**留意產品效期**及採購量。



X 過量採購



X 逾有效日期

~小提醒~
逾期食材應區分放置
並明確標示

4.適當的儲存環境與條件-擺放適當位置



食材直接放置地面，未離地擺放，病媒與污染物容易污染食材

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀



X 直接放置地面

- ✓ 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。

✓ 倉庫內物品應擺放適當位置。



X 放置垃圾桶上方



X 食材未覆蓋



4.適當的儲存環境與條件-冷藏/冷凍品保存溫度



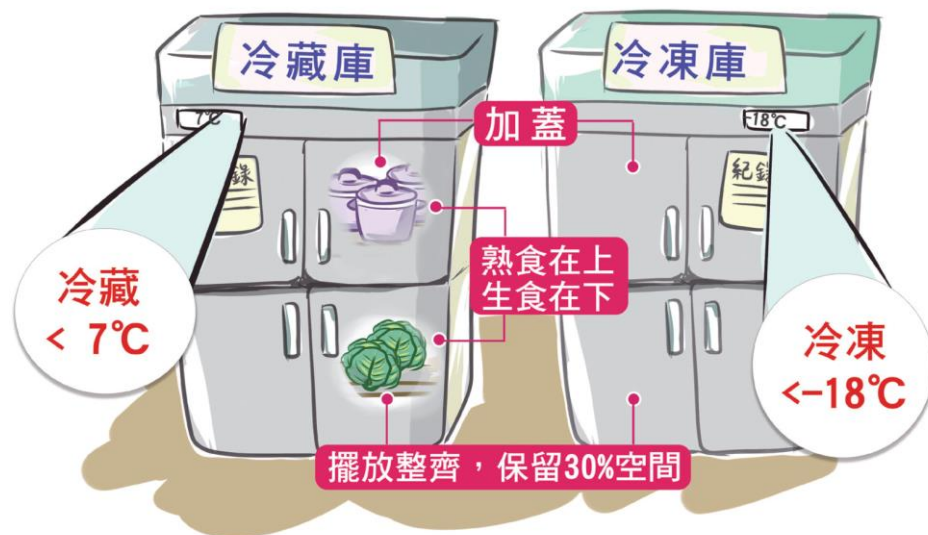
食材保存不當，例如：長時間放置於室溫下，微生物可能大量繁殖，使食材變質腐敗，甚至產生有毒物質

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

- 冷藏溫度要符合**7°C**以下
- 冷凍溫度要符合**-18°C**以下

冷藏、冷凍品原料

- ① 於30分鐘內儘速驗收。
 - ② 驗收後儘速存放於冷藏設備中。
- ✓ 冷藏：7°C以下凍結點以上
 - ✓ 冷凍：-18°C以下



5. 依循先進先出原則



先進貨的食材，未被優先使用，導致放置過久，恐致其品質劣化，影響食材品質及安全性，甚至增加食材放至逾期的機會。

- 定期盤點食材，確認原料之使用期限或有效日期。
- 原料入庫儲存時，可於外包裝上明顯標示有效日期，將較早到期(有限日期)之食品放在較晚到期的食品之前。



食材有效利用宣導

- ✓評估儲備量
- ✓適量進貨

適量
採購進貨

食材
適當貯存

- ✓適當貯存條件
- ✓定期盤點
- ✓先進先出

- ✓過剩食材、餐點供有需要者取用
- ✓廢棄物正確分類

過剩
食材管理

強化
食材運用率

- ✓活用食材餘料
- ✓開發食材多元應用機制



詳細內容可參閱食藥署出版之「餐館業
食材有效利用及事業廢棄物減量參考手
冊」。掃描了解更多→



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

二、食品製備流程衛生管理

4.製程管理



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

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



1.烹調、復熱應充分加熱



生鮮食材或食品本身已存在病原性微生物，因加熱不完全而殘存並增殖或產毒，可能引發食品中毒。

例如：食用未澈底加熱的海鮮可能感染腸炎弧菌

烹調：

- 建議食材烹煮中心溫度達70°C以上。
- 豬肉、雞肉、生鮮水產等食材務必全熟，避免外熟內生現象。

圖片來源：餐飲衛生安全管理面面觀



✓ 中心溫度達70°C以上

復熱：

- 復熱食品時應充分加熱，減少每次復熱的份量，以免加熱不全。
- 避免反覆冷卻加熱，建議食品復熱一次為限，未食用完畢即丟棄。

2.注意解凍條件



解凍耗時過久，食材通過危險溫度帶(7~60°C)的時間越長，其中的微生物越容易孳長，可能造成食品腐敗或變質

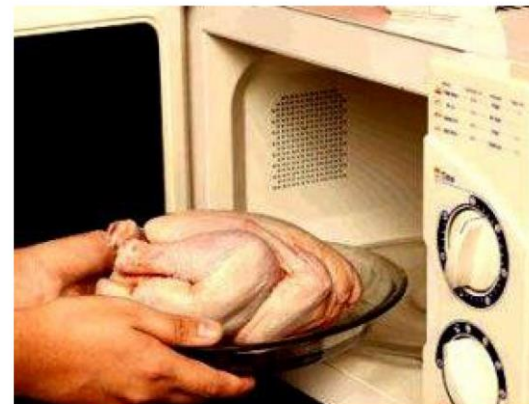
- 解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行，並以一次烹調量為佳。
- 一般常用的方法包括：



冷藏解凍



流水解凍



微波解凍

3.冷卻過程防止交叉污染



冷卻過程中

- 在危險溫度帶(7~60°C)停留過久，易造成微生物大量孳生
- 未完整包覆或覆蓋，易受交叉污染

- 食品或半成品應儘速降溫，冷卻過程中，應留意環境、設備器具之清潔，避免污染食品。
- 常見方式如下：
 - ① 同步攪拌，加速降溫。
 - ② 使用冰塊加速降溫。(冰塊如會直接接觸食品，則應符合飲用水水質標準)
 - ③ 放置於乾淨清潔的冷藏、冷凍庫。

✓ 使用冰塊加速降溫



X 冷卻用風扇不潔

4.生、熟食調製適當區分



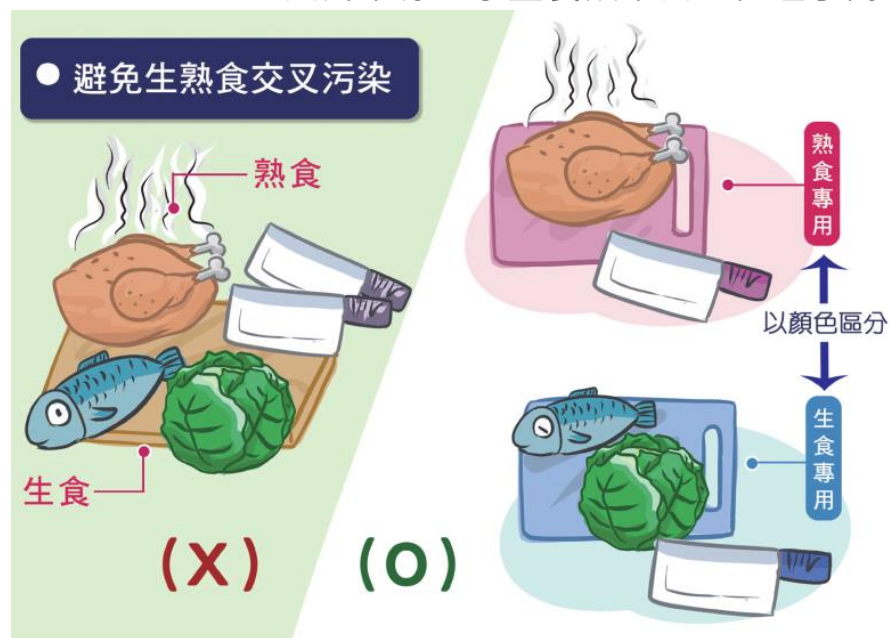
生鮮食材本身可能存在病原性微生物，用以處理生鮮食材的設備若直接接觸熟食，或人員操作不當，皆可能造成交叉污染

- 製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品。



✓ 以顏色區分不同用途之設備及器具

圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊



✓ 生食及熟食應分區擺放，存放前應先包裝或覆蓋食品。

5. 油炸油品質管理



油炸油長時使用未更換，油脂在過程中不斷水解、氧化、裂解、聚合，產生危害人體的有害物質，造成消費者健康危害

- 定期更換油炸油。
- ✓ 檢測總極性化合物(達25%即應更換)
- ✓ 酸價或感官特性方式輔助管理(如：顏色、起泡程度)

✓ 更換油炸油



1. 油色變深褐色
2. 發煙點溫度低於 170°C
3. 泡沫面積超過 $1/2$ 油炸鍋面
4. 酸價超過 2.0 mg KOH/g
5. 總極性化合物超過25%



6.採用密封包裝及封條-妥適包裝



食品製備完成後，如未妥善覆蓋或密封包裝，環境中的微生物可能污染食品

- 優先採用可密封或可完整覆蓋且不易脫落的包裝。



X 包裝未能完整覆蓋



✓ 外包裝包覆



✓ 上下扣合式餐盒



✓ 可完整包覆餐盒



✓ 飲料使用封膜

6.採用密封包裝及封條-使用封口膠帶



食品外包裝如果沒有啟封辨識，可能遭人為破壞，造成污染或其他衛生安全疑慮

- 食品包裝上張貼封口膠帶，拆封具辨識性，避免外送期間遭任意破壞。

✓ 使用封膜也具辨識性

單杯飲料封口



紙袋封口

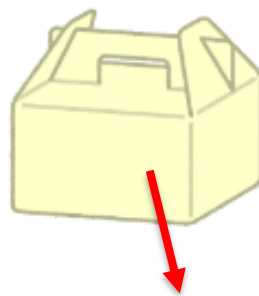


7.注意食品暫存-不可放置常溫環境過久



食品製備完成至食用前，如果放置常溫環境過久，容易造成病原菌孳生，增加食品中毒的風險

- 食品製備後，建議勿於室溫下放置超過2小時，應儘速供應；若夏天時（室溫超過32℃）建議勿放置超過1小時。



包裝外可標註
「應儘速食用」、
「隔餐勿食」等
字樣



貼心提醒

三明治/熱食：立即品嚐，享受最新鮮的現作美味

冷食：爽口開胃的冷食，在30分鐘內食用完畢保有最佳口感

* 為了您的健康 隔餐勿食 *

- ✓ 建議食品於接單後現點現做，避免提早將食品做好

7.注意食品暫存-避免交叉污染



暫存空間環境不潔，或放置不適宜溫度，易造成交叉污染、微生物孳生或其他品質劣化情形

- 設置外送食品取餐專區，或以層架放置以提供充足擺放空間，並應保持清潔。
- 若設有保存溫度者，應控管保存溫度：冷藏者溫度應控制於7°C以下；熱藏者溫度應控制於60°C以上。



✓ 設置外送食品取餐專區



✓ 取餐區保持清潔

三、外送期間的衛生管理

.....



衛 生 福 利 部
食 品 藥 物 管 理 署
Taiwan Food and Drug Administration

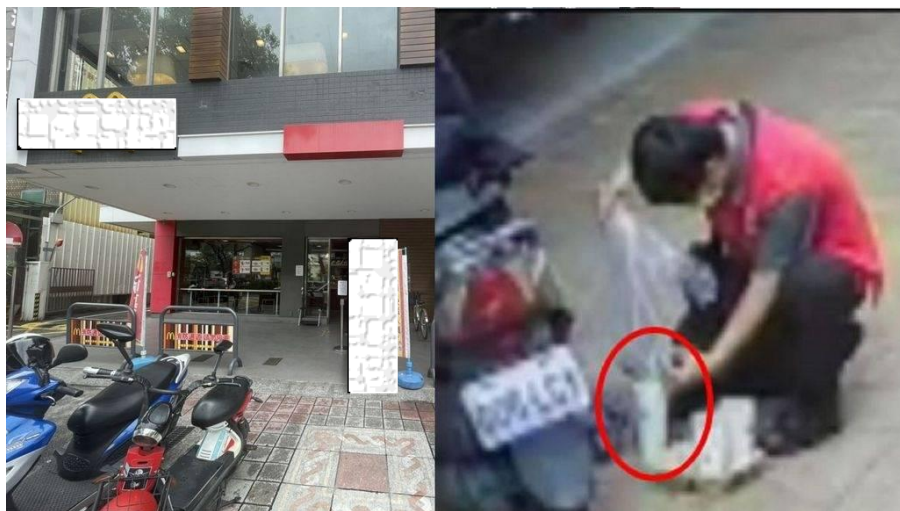
<http://www.fda.gov.tw/>

三、外送期間衛生管理



外送服務是美食外送的重要環節，外送員衛生觀念、外送箱清潔衛生及外送時間等因子，都跟外送食品的衛生安全息息相關。

新聞案例：外送飲料打翻又倒回杯子！



圖片來源:蘋果新聞網

✗ 外送員衛生觀念不足

✗ 未保持食品穩固

✗ 未做好防止交叉污染措施

外送員衛生管理-個人衛生習慣



外送員的衛生習慣不佳(例如送餐時抽菸、手部未維持清潔...)，可能污染外送的食品

● 外送過程中外送人員應保持良好的衛生習慣

- ✓ 若有生病、身體不適時，勿從事外送服務。
- ✓ 外送員**手部定期清潔消毒**，尤其有污染手部之行為後(例如吐痰、擤鼻涕、如廁後...)，一定要澈底清潔雙手。
- ✓ 工作期間應**穿著乾淨整潔之服裝**。
- ✓ **不得於外送時有飲食、抽菸**等可能污染食品行為。



有污染手部之行為後應澈底清潔雙手(例如吐痰、擤鼻涕、如廁後)

外送取餐、送餐建議事項



餐飲業者
要先做好包裝!

- ✓ 冷食與熱食應分別包裝放置。



- ✓ 攜帶外送箱取餐，並確認食品包裝完整，才平穩放置於外送箱。
- ✓ 取餐全程使用外送箱配送。



- ✓ 抵達目的地，建議攜帶外送箱至消費者指定交貨處，再將食品取出

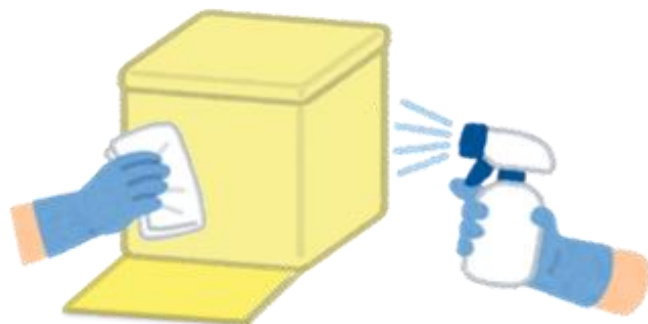


- ✓ 食品不可以直接與地面接觸。
- ✓ 不可以擅自開啟包裝或直接碰觸食品內容物。

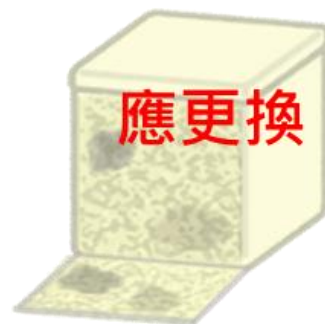
外送箱管理-保持清潔



外送箱未保持清潔或有破損時，箱內容易髒污納垢、孳生微生物，造成食品有污染的疑慮



✓ 外送箱保持清潔



X 未保持乾淨

- ✓ 外觀無破損。
- ✓ 外送前、後皆應清潔消毒外送箱；外送期間定期擦拭，保持清潔。
- ✓ 應具密封保溫效果，使用防水材質，或外層使用防水套。

外送箱管理-箱內擺放



- 外送箱內放置非食品或其他雜物，也容易交叉污染外送的食品
- 外送過程中食品穩固放置，避免食品打翻溢出

- 外送箱內部不可放置非食品物品，如雨衣，避免交叉污染食品。
- 外送箱內設置隔板或杯架，區分冷、熱食並穩固食品。



- ✓ 擺放穩固
- ✓ 冷熱食區分



X 未妥適放置

圖片來源:網路新聞



X 外送期間食品打翻/溢出

外送時間及溫度管控-避免外送時間過長



外送食品多為即食性食品，外送時間過長，使食品在常溫下放太久，食品容易腐壞或有微生物孳生，增加食品中毒的風險



外送接單應考量外送員可在安全情況下，於合理時間內完成送餐工作。

若要同時外送1單以上，應謹慎評估外送時間，避免拖延送餐時間。

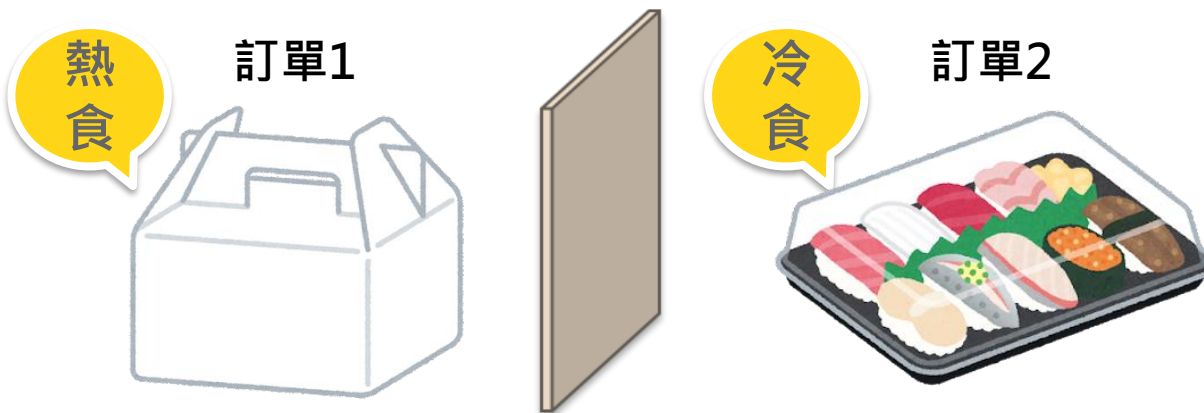
- **突發狀況應變措施：**當發生送餐途中因意外延誤送餐時間，或外送過程食品有傾倒外溢等情況時，應如何及時應變，確保消費者權益。

外送時間及溫度管控-避免外送時間過長



如果外送員同時接不同單，可能同時配送冷食及熱食，如果在外送箱內混放，可能造成食品溫度變化過大

- 外送全程應使用保溫箱。
- 若要同時外送1單以上，不同訂單有冷食及熱食的情形，則應在外送箱內以隔板區隔放置，避免食品溫度劇烈變動。



✓ 以隔板區隔放置

人員教育訓練



- **餐飲業者(雇主)**有責任要確認製備過程、外送期間的衛生管理
- 「**教育訓練**」是一個宣導從業人員落實的重要方式之一。
 - **新進從業人員**應有教育訓練，讓他的執行能力符合生產、衛生及品質管理的要求。
 - **在職從業人員**也要定期接受有關食品衛生安全管理之教育訓練。



包含了GHP規範
未符合有罰則喔！



防治食品中毒

餐飲業者首重衛生管理 別讓諾羅病毒有「食」可乘



以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手。



澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應澈底清洗及澈底加熱。



人員健康管理

有腸胃道症狀之人員應暫停從事處理食品之工作，待症狀解除48小時後，始得復工。

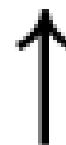


環境衛生管理

環境建議使用0.1%漂白水消毒；被嘔吐物及排泄物污染之環境建議使用0.5%漂白水消毒。



食藥署設有食品中毒專區
更多詳細資訊，請掃描



謝謝聆聽