

食品中毒法規及餐飲業防疫

111年



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

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

大綱

01 餐飲業者防疫教育

02 食品良好衛生規範準則

2-1 GHP介紹、從業人員衛生管理

2-2 作業場所及設施衛生管理

2-3 品保制度

03 食品中毒法規介紹

第 1 小節

餐飲業防疫教育

.....



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

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

餐飲業防疫管理措施

餐飲業提供內用服務，應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，必遵守下列規範：

1 從業人員 健康管理

- 每日量體溫及監測健康
- 疑似COVID-19症狀，依指揮中心規範辦理



2 從業人員 衛生行為

- 防疫教育訓練
- 戴口罩、勤洗手



3 環境 清潔消毒

- 定期環境清消
- 每日廁所清消



4 顧客 用餐管理

- 顧客衛生防護措施
- 自助餐應有適當阻隔





從業人員健康管理

- 餐飲從業人員**每日量測體溫**及**監測健康狀況**。
- 餐飲從業人員出現發燒或其他**疑似 COVID-19 症狀**，應依嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心之相關防疫規定辦理。

人員健康關懷表 (範例)

日期：111 年 4 月 1 日

序號	姓名	體溫(°C)	是否有以下症狀	備註
1.	王小名	36.2	<input type="checkbox"/> 頭痛、 <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 流鼻水、 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 失去味覺、 <input type="checkbox"/> 肌肉痠痛、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
2.	陳阿花	36.7	<input type="checkbox"/> 頭痛、 <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 流鼻水、 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 失去味覺、 <input type="checkbox"/> 肌肉痠痛、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
3.	吳阿梅	36.1	<input type="checkbox"/> 頭痛、 <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 流鼻水、 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 失去味覺、 <input type="checkbox"/> 肌肉痠痛、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input checked="" type="checkbox"/> 無	
4.			<input type="checkbox"/> 頭痛、 <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 流鼻水、 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 失去味覺、 <input type="checkbox"/> 肌肉痠痛、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input type="checkbox"/> 無	
5.			<input type="checkbox"/> 頭痛、 <input type="checkbox"/> 發燒、 <input type="checkbox"/> 流鼻水、 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 失去味覺、 <input type="checkbox"/> 肌肉痠痛、 <input type="checkbox"/> 咳嗽、 <input type="checkbox"/> 無	



餐飲從業人員衛生行為

- 餐飲從業人員應**佩戴口罩**及**勤洗手**，並加強**防疫教育訓練**。
- 人員用餐環境須**維持良好通風**。

口罩應罩住口鼻



配戴口罩



勤洗手



手部消毒

3
環境
清潔消毒

餐飲場所環境清潔消毒

- 定期清潔及消毒環境，並確實**記錄**執行情形。
- 每日落實**廁所**衛生清潔及消毒。

常接觸到的地方

有哪些地方是需要清潔消毒的呢？



扶手



廁所



餐桌、椅



門把



收銀台





顧客用餐管理

1.

低於37.5°C



餐飲業者

- 入口處**量體溫**，**噴酒精**、提供乾洗手液或洗手設備。
- 維持用餐環境良好**通風**。
- **自助餐**型態之餐廳，應有適當**阻隔**。

2.



消費者

- 發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入。
- 配合**量測體溫**及**消毒**。
- 除飲食外，應佩戴口罩。
- **不得**逐桌敬茶敬酒。

自助餐加罩



業者要提醒消費者注意
消費者要落實配合規定

餐飲業防疫指引



提供餐飲業者參考之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施



1 人員 健康管理

- 人員造冊
- 分流上班
- 健康監測計畫
- 體溫量測
- 臺灣社交距離 App



2 人員 衛生行為

- 外場人員口罩加面罩；內場人員口罩加帽子
- 口罩不可重複使用
- 充足的清潔及消毒設備
- 用餐距離



3 環境 清潔消毒

- 提升廁所清消頻率。
- 加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒



4 顧客 用餐管理

- 保持 1.5 公尺間距或使用隔板
- 個人套餐或足夠公筷母匙
- 自助餐由服務人員夾取，如顧客自行取菜者，取菜前宜提供手部清潔措施。
- 避免點餐及收付款交叉污染



5 應變措施

- 場所出現 COVID-19 確診病例，一指揮中心防疫規定辦理。

餐飲從業人員健康管理

- 針對場所相關工作人員進行**造冊(記錄每日上班人員)**。
- 訂定健康監測計畫及有異常時之追蹤處理機制。
- 訂定餐飲從業人員**分流上班**計畫。
- **專人管理**場所內餐飲從業人員**健康監測**事宜，並列冊管理。
- 視需要，規劃辦理餐飲從業人員SARSCoV-2 抗原快篩或核酸檢測。
- 鼓勵餐飲從業人員等安裝「**臺灣社交距離App**」，以利個人相關接觸史之調查。

【人員健康監測】
記錄人員每日體溫、健康狀況
(是否有疑似COVID19感染症狀?)



ios下載



Android下載

餐飲從業人員衛生行為



- 外場人員佩戴**口罩**並宜佩戴面罩；內場人員則除口罩外配戴帽子。
- **拋棄式口罩**於每次使用後或有明顯髒污時妥善丟棄，**不可重複使用**。
- 得視需要戴手套，**不可以戴手套取代手部清潔**。
- 執行手部衛生時，搓洗雙手至少 20 秒。
- 提供充足的清潔及消毒用設備(洗手液、擦手紙等)。
- 餐飲從業人員用餐環境 { 同桌者採**梅花式**安排座位或使用隔板。
不同桌之人員間保持**1.5公尺**以上間距。

使用隔板、採獨立包廂或屏風間隔亦可

餐飲場所環境清潔消毒

- 視顧客使用情形提升廁所清消頻率。
- 加強水龍頭開關、馬桶沖水開關及洗手乳壓取開關等之清潔消毒。



還有哪些地方需清潔消毒？

建議每天消毒至少兩次，如顧客人數眾多，應提高消毒頻率



1. 門把、扶手消毒



2. 餐桌、椅清潔與消毒



3. 廁所清潔與消毒

水龍頭、馬桶
沖水握把、尿布台



4. 收銀台桌面及用具清消

顧客用餐管理建議

獨立包廂、屏風間隔亦可

- 顧客間用餐建議保持**1.5公尺**以上之距離或使用隔板。
- 供應餐點以**個人套餐**為優先，並提供**多元點餐方式**。
- 用餐之**人流管制**措施，進行顧客分流。

線上點餐

自助餐型態

1. 建議由服務人員夾取提供。
2. 由顧客自行夾菜者，應提供**手部清潔措施**(如：酒精)。
3. 每桌提供**專用**取菜夾及餐盤，減少夾取時共用餐具之機會。

桌菜型態

1. 宜由服務人員分菜後再上菜。
2. 提供足夠數量**公筷母匙**，減少夾取時共用餐具之機會。



常見疑問



隔板使用之大小及材質是否有規定？

無強制規範隔板高度、寬度或材質，使用隔板區隔座位時，應依供餐桌子長寬及椅子高度，設置**足以阻隔**鄰座用餐顧客飛沫及防止交叉污染之隔板。

所使用之隔板材質，要
能夠**方便清潔及消毒**



顧客付款方式建議

- 建議使用非現金支付收費方式



行動支付



卡式支付

- 使用現金支付之建議措施

- ✓ 收取及找還顧客現金時皆放於**指定處**，避免直接以手接取。
- ✓ 在每位顧客結賬前後以酒精擦拭桌面。
- ✓ 若人力許可，建議由**專人**處理收款找零，宜與外場人員區分。



餐飲場所出現確診者之應變措施(1/3)

餐飲場所出現確診者要怎麼辦呢？



- ✓ 將餐飲場所場內所有相關活動人員**造冊**，並向該類人員宣導配合疫情調查。
- ✓ 依指揮中心相關防疫規定辦理。

常見疑問



「餐飲業防疫管理措施」與「餐飲業防疫指引」兩者之差別為何？兩者都要符合嗎？

餐飲業防疫管理措施

依傳染病防治法第37條第1項第6款及第37條第3項公告規定應遵守之防疫項目，屬**強制規範**，**餐飲業者皆須符合才可以提供內用服務**。

餐飲業防疫指引

提供餐飲業者**參考**之防疫措施，可依餐飲場所個別狀況實施，以強化防疫管理措施。



第 2 小節

2-1 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(GHP準則介紹、從業人員衛生管理)



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

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

食品良好衛生規範(GHP)準則

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

依據**食品安全衛生管理法**(以下簡稱食安法)**第8條第1項**規定所定，為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。**所有食品業者皆應符合GHP準則**，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。

附表一、二

共11章 46條

附表四、五、六

第一章	總則	第七章	食品添加物業
第二章	食品製造業	第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業
第三章	食品工廠	第九章	真空包裝即食食品製造業
第四章	食品物流業	第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業
第五章	食品販賣業		
第六章	餐飲業	第十一章	附則

附表三

GHP規範對象及實施範圍

誰要遵守？

凡從事**食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出**或從事**食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者**，**均應**符合本準則之規定。

四大面向



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

違反罰則

所有食品業者皆應符合GHP

↓ 違反食安法§8 I

罰則 食安法§44

- 經命其限期改正，屆期不改正者處新臺幣六萬~二億元之罰鍰。
- 情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



餐飲業食品衛生管理



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

從業人員規定重點



從業人員

個人衛生管理

健康檢查(管理)

教育訓練

個人衛生管理

防止口沫及病菌污染食物



必要時應戴上口罩

- 1 配膳、包裝時
- 2 患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間
- 3 中央流行疫情指揮中心認為有需要配戴之時期



穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
頭髮及耳朵應包覆完整

正確配戴口罩 4步驟

step 1



開 開包裝
檢查口罩有無破損

step 2



戴 兩端鬆緊帶掛上耳朵
鼻樑片固定到下巴
口罩拉到下巴

step 3



壓 輕壓鼻樑片
讓口罩與鼻樑貼緊

step 4



密 檢查口罩和臉部
內外上下是否密合

個人衛生管理

防止口沫及病菌污染食物



必要時應戴上口罩

- 1 配膳、包裝時
- 2 患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間
- 3 中央流行疫情指揮中心認為有需要配戴之時期

工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為



穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
頭髮及耳朵應包覆完整



手部應經常保持清潔(洗手)

不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物



食品從業人員手部衛生

- 以**雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時**，應穿戴消毒清潔之**不透水手套**，或將手部澈底洗淨及消毒。

手部清潔後才能戴上手套

可自行設計能確實達到手部清潔效果之洗手步驟圖

進入食品作業場所前、如廁後等手部經污染時應清潔手部！



食品從業人員 正確洗手步驟

- 1. 濕**
用清水將雙手完全弄濕
- 2. 洗**
均勻的抹上清潔劑
- 3. 刷**
利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨
- 4. 搓**
手心手背互相搓洗至少20秒
- 5. 沖**
用清水將雙手澈底沖洗乾淨
- 6. 乾**
用烘手機或紙巾將手擦乾

衛生福利部
Ministry of Health and Welfare

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

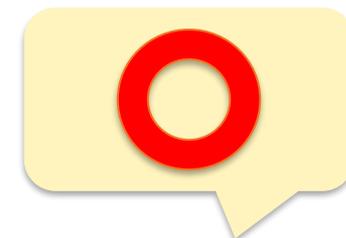
搓洗雙手至少20秒

常見問題-食品從業人員衛生管理



食品從業人員患有B型肝炎可否從事食品製造？

人類感染B型肝炎係經由皮膚、黏膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，因其傳染性較低，故帶原者仍可從事食品、餐飲等業務，惟仍應注意衛生操作。



食品從業人員健康管理



GHP規定

- 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘雇。
- 雇主**每年**應主動辦理健康檢查**至少一次**。
- 應選擇適合**食品從業人員健康檢查**。
- 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者，**不得**從事與食品接觸之工作。

餐飲業防疫管理措施

- 食品從業人員**每日量測體溫及監測健康狀況**。
- 食品從業人員出現發燒或其他疑似 COVID-19 症狀，應儘速就醫接受評估及處置。

不得搭乘大眾交通運輸工具前往

建議作法

- 指派專責人員管理
- 落實人員健康監測
- 將監測結果列冊管理



食品從業人員教育訓練



- 新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。
- 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**。

內部或外部教育訓練皆可

- 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。



公告訊息專區

全部	▶	【焦點訊息】歡迎下載「金廚授年菜 安心無負擔」110年FDA優良廚師年菜食譜!	110/12/08
政府公告	▶	【焦點訊息】110年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!	110/11/22
焦點訊息	▶	【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛地球」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!	108/11/26
		【焦點訊息】108年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!	108/07/04
		【政府公告】本署「中華民國廚師證書資訊管理系統」自107年6月15日起，正式更名為「食品衛生安全課程...	107/06/07
		【焦點訊息】106年度「巧烹時鮮安心吃」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!	106/12/08
		【焦點訊息】歡迎下載「巧烹時鮮安心吃」106年FDA優良廚師年菜食譜!	106/12/04
		【焦點訊息】公布「辦理廚師證書業務收費規定」，請各廚師證書核發公(工)會參考辦理	106/05/31
		【政府公告】轉知衛生福利部公告訂定「食用氫化油之使用限制」	106/05/03

更多公告訊息

加強防疫教育訓練

1. 課程資訊
2. 課程時數查詢



第 2 小節

2-2 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(作業場所及設施衛生管理)



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

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

餐飲業食品衛生管理



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度



作業場所

場區衛生管理

- 作業環境**保持清潔**，避免有納垢、侵蝕或積水等情形
- 樓板或天花板避免有長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象



地面破損



天花板剝落



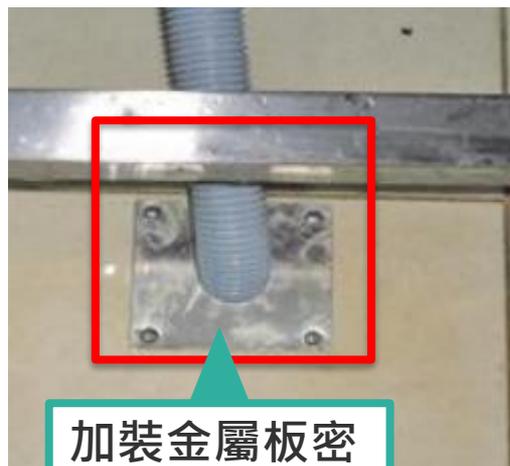
天花板破損



作業場所

場區衛生管理

- 出入口、門窗、通風口及其他孔道應**保持清潔**
- 排水系統保持清潔、暢通，避免有異味
- 配管外表應保持清潔
- 應有有效之**病媒防治措施**(紗窗、濾網、防蟲簾)
- 作業場所不可飼養禽畜、寵物或應加以管制





作業場所

一般區域衛生管理

- 設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者
 - ✓ 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光
 - ✓ 設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施
 - ✓ 經常保持清潔，並派專人負責





作業場所

作業區燈光

- 作業區應有充足照明且光源不得改變食品之顏色

- ✓ 工作檯面：200 米燭光以上
- ✓ 其他作業區：100 米燭光以上

預防碎玻璃掉落至食品中

- 建議所有電燈都應具備防碎燈泡或保護罩



應有充足照明

加裝燈具保護罩



餐飲業食品衛生管理



從業人員



作業場所



設施衛生管理

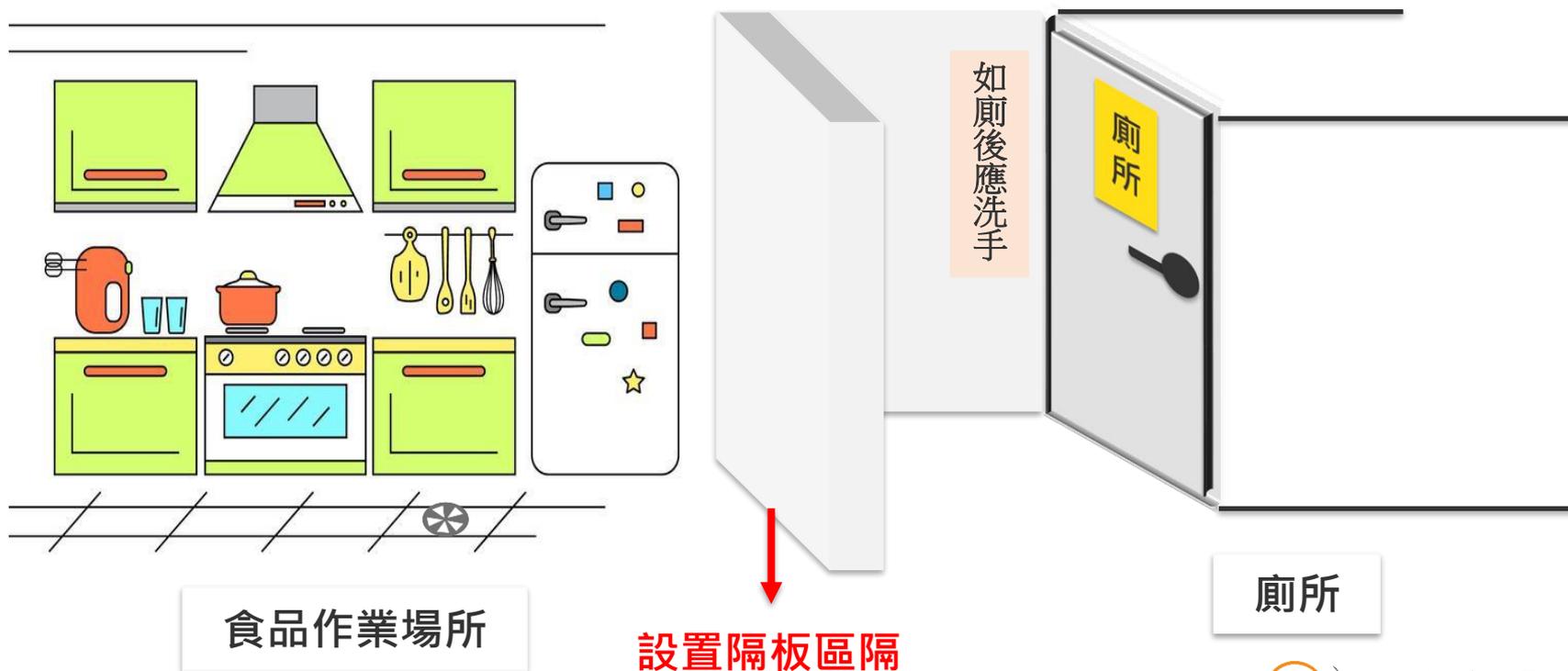


品保制度



廁所設置

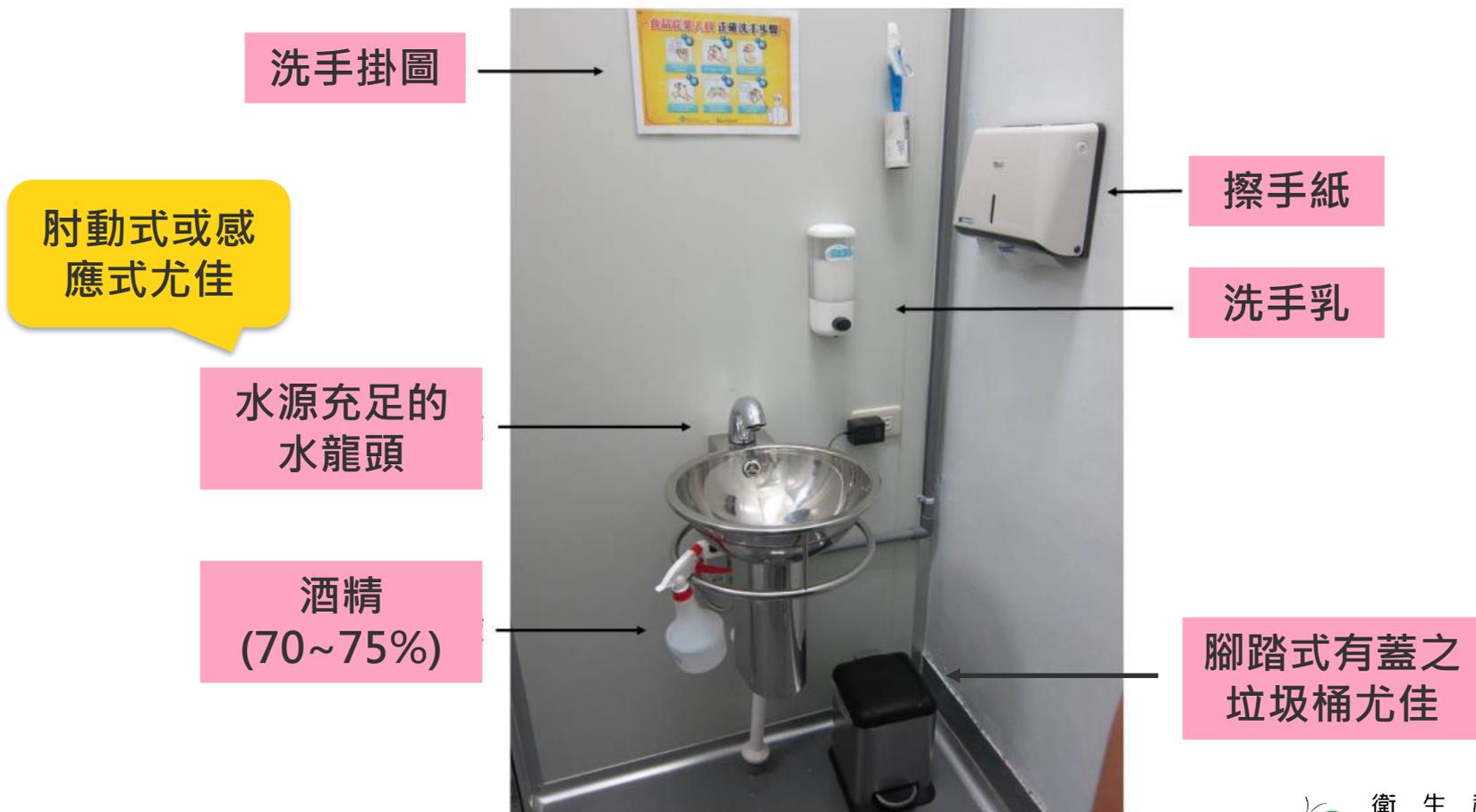
- 保持清潔且設置地點應防止污染水源
- 不得正面開向食品作業場所
- 應於明顯處標示「**如廁後應洗手**」之字樣





作業場所洗手設施

- 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠
- 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。





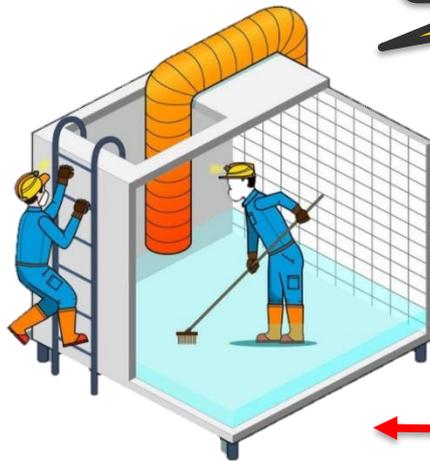
供水設施

設施衛生管理

- 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準
- 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分

- 製冰機保持清潔
- 冰鏟獨立存放

每年至少清理一次並記錄



蓄水池
(塔、槽)

3公尺



污染源

化糞池

15公尺

地下水源





製冰機衛生管理

- 由製冰機取用冰塊時，應使用冰鏟或冰夾
- 取用冰塊後，冰鏟或冰夾必須取出置於乾淨容器中





廚房截油設施

- 截油槽應裝在容易清理的地方
- 定期清潔，若未經常或正確地清潔，則污水可能會倒流而引發臭味和污染

未定期清理





油煙處理措施



GHP準則 → 油煙應有適當的處理措施，避免油煙污染

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

主管機關：環保署

適用行政區域

管制對象條件及規模

(應設置**集氣系統並與排氣管線連接**，及維持系統正常運作)

臺北市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、以店面型式經營之燒烤業或排餐館。
- 二、燒烤業或排餐館以外，其他資本額達十萬元以上且營業面積達100 m² 以上以店面型式經營且產生油煙之餐飲業。

新北市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業。
- 二、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達100m²以上或座位數達30個以上且產生油煙之餐飲業。

其餘20個縣市

符合下列條件及規模之一者：

- 一、營業面積達1000m²以上且產生油煙之餐飲業。
- 二、座位數達300個以上且產生油煙之餐飲業。



設備器具管理

- 食品接觸面應保持**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，並有避免遭受污染的措施
 - ✓ 調理器具(鍋鏟砧板等)
 - ✓ 烹煮設備(灶台、排油煙機罩等)
 - ✓ 供膳設備(餐桌、餐檯、送餐車等)
- 使用**免洗餐具**應注意餐具耐熱度且應做好避免污染之措施

餐具覆蓋



完整包覆



有效殺菌方法

殺菌方式	有效殺菌條件
煮沸殺菌	抹布：以攝氏100度之沸水煮沸5分鐘以上 餐具：以攝氏100度之沸水煮沸1分鐘以上
蒸汽殺菌	抹布：以攝氏100度之蒸汽，加熱時間10分鐘以上 餐具：以攝氏100度之蒸汽，加熱時間2分鐘以上
熱水殺菌	餐具：以攝氏80度以上之熱水，加熱時間2分鐘以上
乾熱殺菌	餐具：以溫度攝氏110度以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上
氯液殺菌	餐具：以氯液總有效氯200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上

食物殘渣會
降低消毒效果

1瓶蓋(約25ml)漂白水+10罐市售600毫升寶特瓶的水稀釋

第 2 小節

2-3 食品良好衛生規範(GHP)準則

.....
(品保制度)



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

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

餐飲業食品衛生管理



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

品保制度



品保制度

食材來源及驗收

倉儲及運輸管理

製程品質管制

廢棄物處理

病媒防治

食材採購驗收

■ 建立**原材料驗收標準**

確認食材規格、有效日期、包裝完整性、標示、運輸條件及異物判定

溫度

- 冷藏食材應維持在 7°C 以下。
- 冷凍食材應維持在 -18°C 以下，收取時應為冷凍狀態。
- 測定溫度時應避免污染食品。

量測工具應
定期校正



利用包裝包覆
探針測溫

完整包裝

- 包裝均應保持完整及清潔。
- 如有破損、蟲鼠痕跡、內容物滲漏者應拒收。



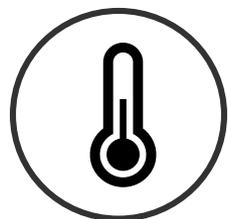
於兩包裝間測溫

產品品質

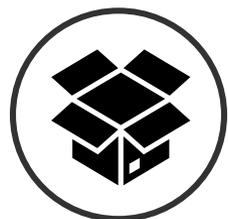
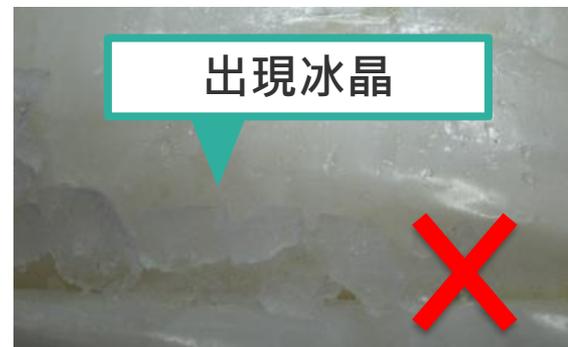
- 可透過食材質地、顏色、味道判斷。
- 產品品質不良可能發生危害。

食材拒收

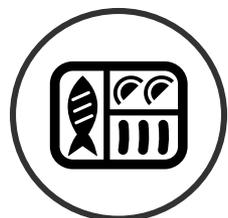
■ 發生以下情況應拒收該食材



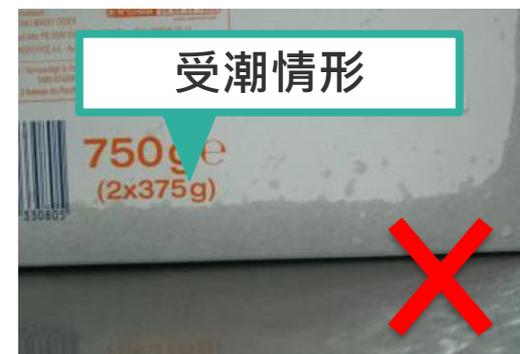
- 品溫未達標準
- 食材有重新冷凍之情形



- 包裝破損、髒污
- 罐頭邊緣膨脹、磨損、穿孔、生鏽或凹凸罐
- 超過有效日期之產品



- 食材品質不佳
(顏色異常、質地黏滑、出現異味)



設立專區儲放欲退貨食材，並明確標示

來源文件保存

§9-1 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件

(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)

- 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。

上游供應者未提供出貨憑證，是否有應主動交付交易證明資料的規定？

沒有，但我們可以**自製**經供應者簽章紀錄文件！



文件應載明下列項目

- 原材料、半成品及成品收貨日期或批號
- 原材料、半成品及成品名稱
- 原材料、半成品及成品淨重、容量或數量
- 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

經供應者簽章紀錄範例

丸子兄弟公司

購買證明

收貨日期

收貨日期：111/1/1

品名	規格	淨重/容量/數量	單價	金額
豬肉		50斤	1250	1250
總計金額				1250

品名

淨重

供應者簽章：



供應商資訊

文件應載明原材料、
半成品或成品之
下列項目

- 收貨日期或批號
- 名稱
- 淨重、容量或數量
- 供應者之名稱、地址及其他聯繫方式 (電話或電子郵件)

經供應者簽章紀錄樣式

供應者資訊應包括：**名稱**、**地址**及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

不足的部分，
需有輔助文件

簽章類型	簽章內容	供應者示範簽章	輔助文件
樣式一	包含供應者 名稱 、 地址 及 聯絡方式 之印章		無
樣式二	包含供應者 名稱 之印章		須再另行建立供應者清冊 或提供名片
樣式三	供應者 個人戶 之簽名 或印章	1. 個人簽名 2. 	須再另行建立供應者清冊 或提供名片

來源文件保存罰則

食安法第9條第1項

- 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

違反法條	違法情事	罰則
§9 I	未保存文件或保存未達規定期限	<p>情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。</p> <p>§48(3) • 命限期改正，屆期不改正，處3~300萬罰鍰</p>

◆ 曾經有一個案例.....



為甚麼保存來源文件這麼重要呢？

餐廳業者有保存來源文件，提供上游供應商資料，衛生局才得以追查。



倉儲管理

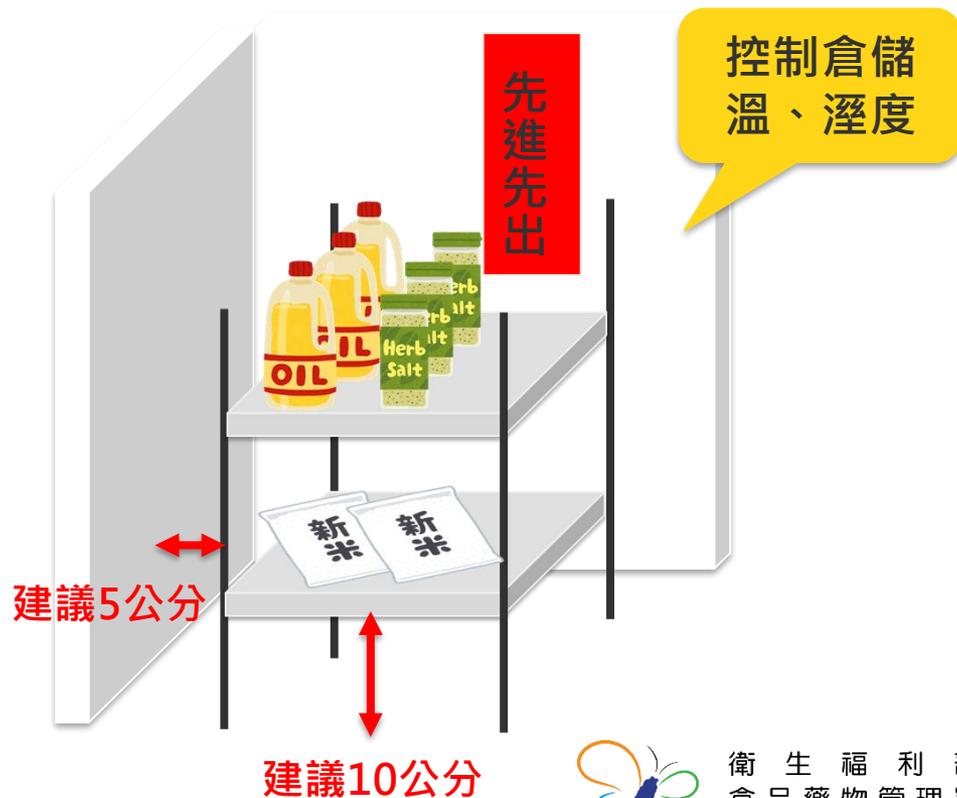
- 遵行**先進先出**之原則，並在保存期限內使用(優先使用較早到期者)
- 倉庫內物品應**分類貯放**且**不得**直接放置地面，避免污染食品
- 倉儲過程中定期檢查紀錄，有異狀時立即處理

離牆離地

控制倉儲
溫、溼度



應離地放置



冷凍、藏庫管理

- 冷藏食品之品溫應保持於攝氏**7度**以下

冷凍食品之品溫應保持於攝氏**-18度**以下

- 應**定期除霜**，**保持清潔**
- 遵行「**熟食在上**，**生食在下**」的原則
- 設置溫度指示器並定時**記錄**

避免交叉污染

- 食材應有品名及效期
- 生熟食不可混放
- 內容物不要擺放太滿
- 食材應完整密封



食材量建議不超過冰
箱總容積 70~80%

清潔及消毒等化學物質管理

- 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用
- 明確標示，存放於固定場所，由專人保管及記錄用量
- 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

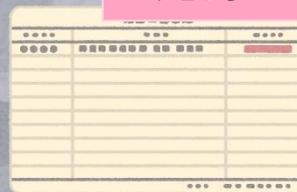
清潔用具定位擺放



明確標示
避免誤用



紀錄



固定場所
存放

記錄用量



專人

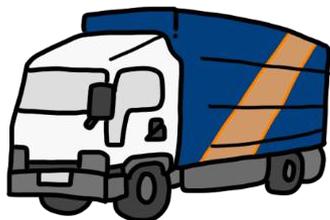


運輸管制

- 裝載食品前，檢查內部是否清潔衛生
- 裝載低溫食品前，應確保運輸車輛能維持**有效**保溫狀態
- 生熟食、冷藏(凍)品應**分類擺放**
- 產品堆疊時，應保持穩固，並維持**空氣流通**、
避免交叉污染

1. 箱體內外部清潔
2. 包裝完整
3. 冷、熱食分開擺放
4. 盡速送達

公司配送車



內部推車/送餐車



外送箱

食材解凍方法

- 解凍方法：冷藏解凍、微波解凍、流水解凍
- 解凍時應避免交叉污染
- 解凍的量建議控制在一次烹調量



流水解凍

解凍時應有完整包裝且密封

餐食製備品質管制

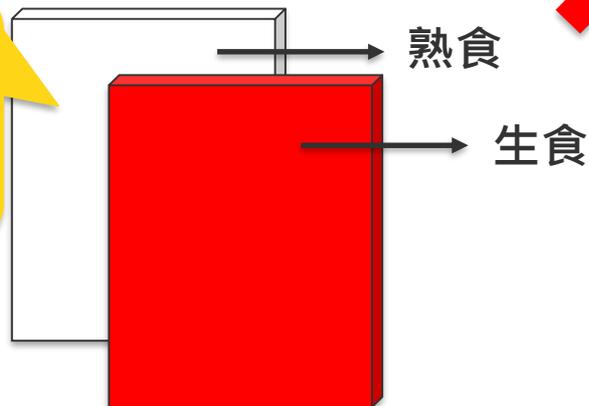
- 製備流程應**避免交叉污染**
- 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度
- 若需要試吃味道，應使用另一個小碗或是碟子試吃

生熟食不可以共用砧板



砧板、刀具分色

1. 備有刀具架及砧板架
2. 刀具**不得**插縫



刀痕太多時應更換

預防食品中毒

遵守五要二不原則

要 洗手

飯前、如廁後、
處理食品前後應
洗淨雙手。

要 生熟食分開

食材要新鮮
用水要衛生。

要 新鮮

處理及盛裝生熟食
的器具應分開，
避免交叉污染。

要 澈底加熱

食材澈底加熱至
中心溫度達70°C，
不食用未煮熟之
禽畜水產品。

要 注意 保存溫度

7°C~60°C 是危險溫度
帶，保存應低於7°C或
高於60°C。

不 飲用 山泉水

飲水要先煮沸再
飲用。

不 食用不明 的動植物

對於不知名動植
物，應遵守「不
採不食」原則。

油炸油管理

- 油炸用食用油之**總極性化合物含量達25%以上**時，不得再予使用，**應全部更換新油**

如果沒有檢測總極性化合物的相關工具，可以怎麼做？



可做為參考指標
輔助管理

1. 發煙點溫度低於170°C時(油炸油於低溫時即已冒煙)
2. 具**油耗味**，**色深且黏稠**
3. **起泡面積**超過油炸鍋二分之一以上
4. 酸價**超過**2.0mg KOH/g

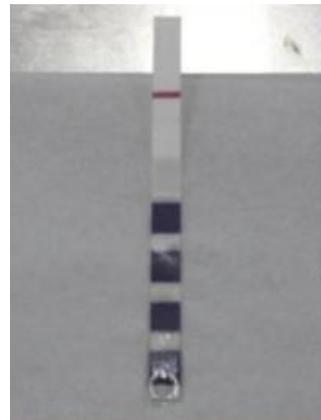
油炸油管理-酸價測定

- 油炸油酸價**超過2.0**mg KOH/g應換新油
- 使用方法：

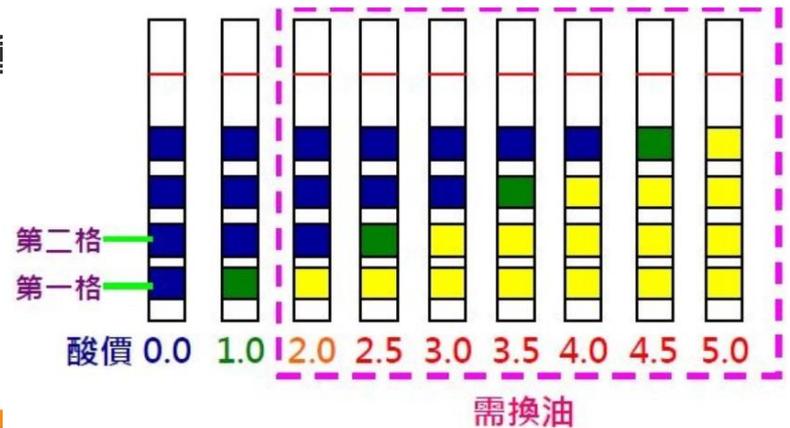
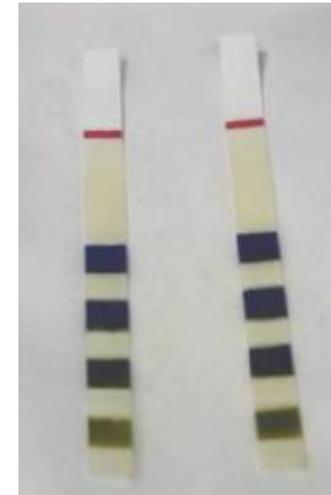
顏色比對
判斷酸價



將紅線以下放入
待測油品中約 1-5 秒



拿出試紙
靜置 1分鐘



廢棄物處理

- **專區**存放廢棄物
- 反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨
- 依行政院環保署廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理

建議使用
腳踏式垃圾桶



垃圾桶應加蓋



廢食用油管理

廢食用油管理

- 設置**專區存放**以避免誤用
- 委託**合格**的清運機構處理
- 與清運機構**簽訂契約**



◆ 網站查詢：行政院環保署「清除處理機構服務管理資訊系統」



首頁 網站導覽 訊息與公告 許可機構查詢 操作手冊下載 法規資料 相關連結 EN 登入系統

行政院環境保護署
Environmental Protection Administration
Executive Yuan, R.O.C.(Taiwan)

清除處理機構服務管理資訊系統

縣市別：
臺北市

許可機構查詢
公民營清除處理機構
廢食用油清除機構

查詢

共241筆資料

取得「廢食用油回收工作證」清除機構名單查詢結果

編號	建立縣市	管制編號	公司名稱	公司電話	工作證 序號	車號	有效日期	發證日期
1	臺北市	D9101104	喬瑟企業有限公司	06-7823838	A1-0524	890-BV	2023-06-30	2019-11-15
2	臺北市	D9101104	喬瑟企業有限公司	06-7823838	A1-0525	61-TM	2023-06-30	2019-11-15

病媒防治

■ 病媒來源

採取預防勝於治療的原則

- ✓ 進貨時：病媒躲藏在**食材或包材的包裝中**
- ✓ **建築物**的通道：通風口、水管、牆壁上的大洞、排水口、門窗等孔道



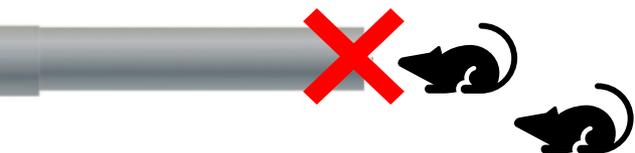
瓦楞紙箱縫隙



塑膠籃死角

■ 防治方法(三不)

1. 不讓牠進



2. 不讓牠吃



3. 不讓牠住



第 5 小節

食品中毒法規

.....



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

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

食品中毒定義

- ◆ **二人或二人以上**攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。
- ◆ 因**肉毒桿菌毒素**而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成**急性食品中毒**(如化學物質或天然毒素中毒等)，**即使只有一人**，也視為一件食品中毒案件。
- ◆ 經**流行病學調查推論**為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。
- ◆ 病因物質：係指引起疾病發生的**原因**，例如：**沙門氏桿菌**
- ◆ 原因食品：係指引起疾病之**媒介食品**，例如：**未澈底加熱的雞蛋**

食品中毒相關法規

◆ 食品安全衛生管理法第15條(節錄)

第一項、食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

三、**有毒**或含有害人體健康之物質或異物。

食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

四、**染有病原性生物**，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

食品中毒相關法規

違反法條	違法情事	罰則
§15 I	<ul style="list-style-type: none">(3)產品有毒或含有害人體健康之物質或異物。(4)產品染有病原性生物或該事件經流行病學調查，認定屬造成食品中毒之病因。	<p>§44 I</p> <ul style="list-style-type: none">處6萬~2億元罰鍰 <p>情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄</p> <hr/> <p>§49</p> <ul style="list-style-type: none">依法送辦視情節輕重處以刑罰 <ul style="list-style-type: none"><u>I</u> (違反食安法15 I (3))<u>II~III</u> (有食安法§44情節重大足以危害人體健康之虞、致危害人體健康者、致重傷、致死等情形。)<u>IV</u> (過失犯 I ~ II之罪)<u>V</u> (犯 I ~ III之罪除處罰其行為人外，對該法人或自然人亦科以罰金。)

食品中毒通報

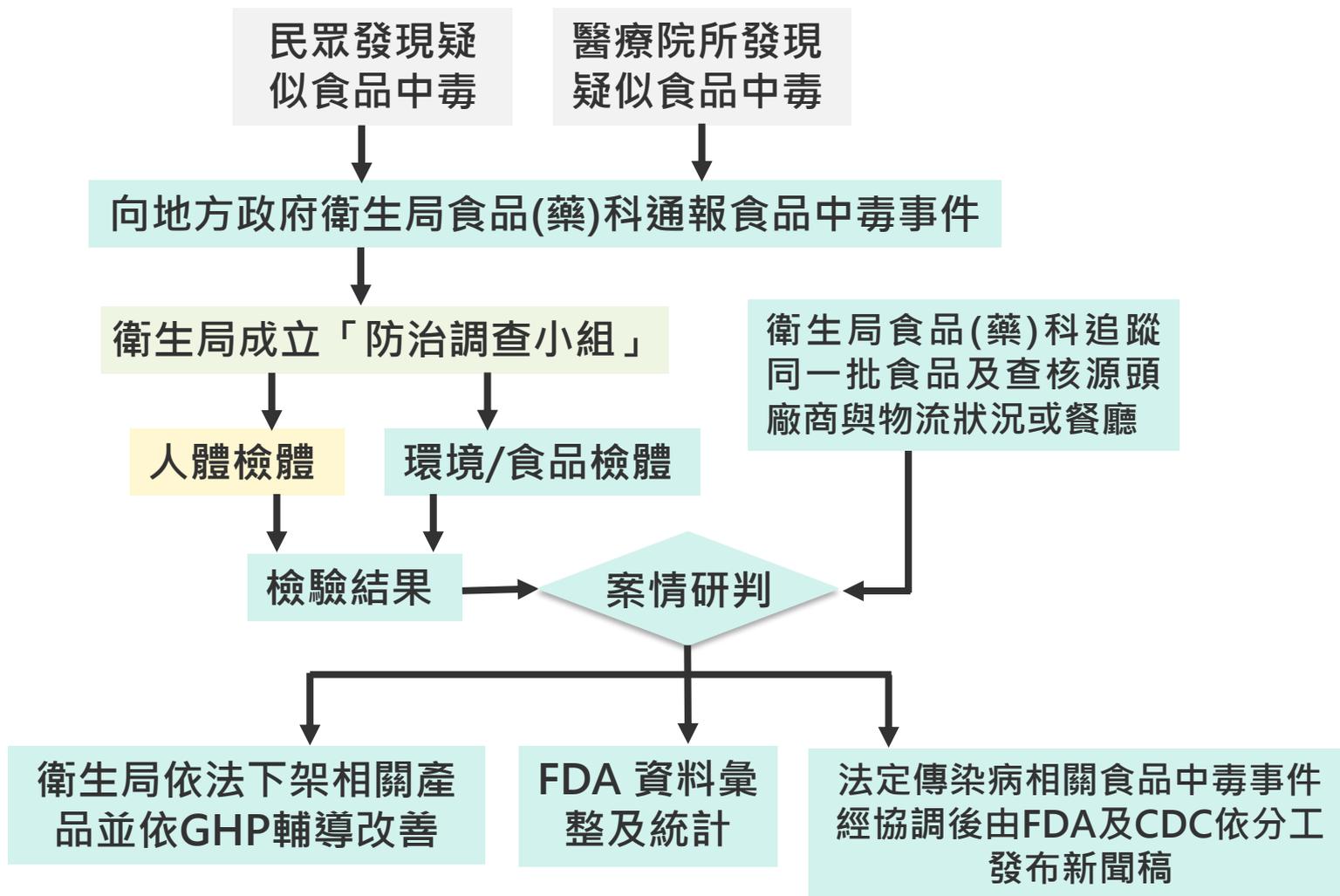
◆ 食品安全衛生管理法第6條

第一項 各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。

第二項 醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於**二十四小時內向當地**主管機關報告。



疑似食品中毒事件處理流程(節錄)



食品中毒事件後續處置

- 業者接受**限期改善**或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之**食品中毒防治衛生講習**。
 - 案件調查期間，得命業者暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。
 - 經研判違反食安法第15條第1項者，依食安法第44條裁處，涉嫌食品應予沒入銷毀。
- 食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。
- 如判斷有情節重大足以危害人體健康之虞等情形，亦可能移送法辦交由檢調單位處理。



食品中毒事件，若未進行病原性生物之檢驗或經檢驗而未能檢驗出病原性生物時，仍可**依患者之訪談紀錄及合格醫師之診斷**，就具體事件應用流行病學之科學原理進行研判。

謝謝聆聽

.....



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

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