

餐飲外送衛生安全管理線上教育訓練



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

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

課程大綱

01

外送美食衛生管理重要性

02

食品中毒介紹與防治

03

落實個人資料保護宣導

一、外送美食衛生管理說明

.....



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，消費者關注什麼？

☑ 食品衛生安全

沒去過實體店面
不知道店家乾淨嗎？

好想吃豬排
但豬肉來源是...

☑ 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
遭受污染...

☑ 外送期間衛生安全



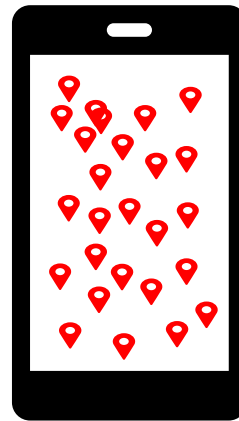
衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

為什麼管理美食外送餐飲業者這麼重要？

資訊不夠明確



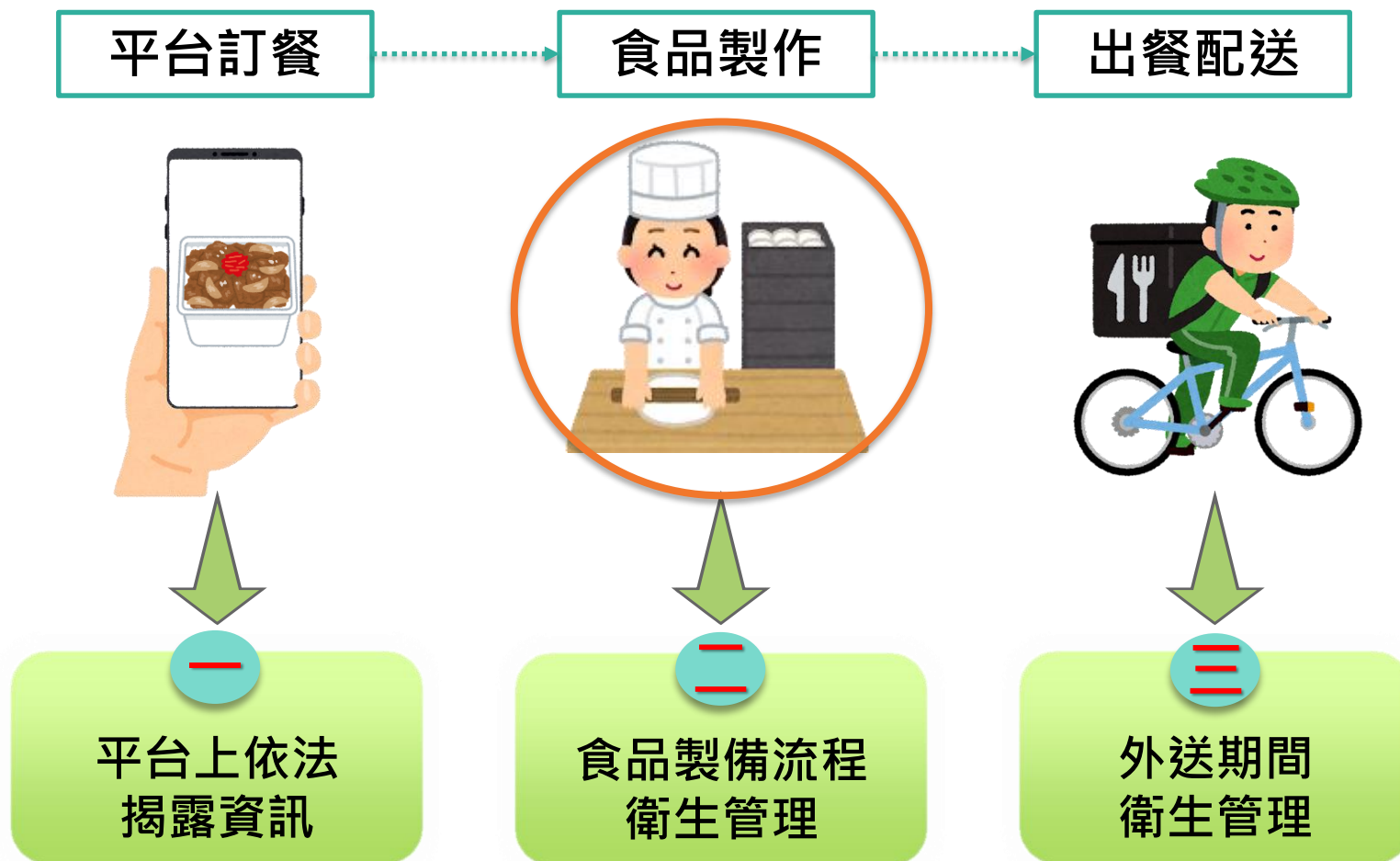
業者家數增加



餐點製備到
消費者的時間增加



外送美食各階段管理重點



平台業者應辦理事項-食品業者登錄

食品安全衛生管理法第8條第3項

具工廠、商業或公司登記之物流業者，
都應完成登錄後始可營業



每年一次
再次確認登錄內容之
正確性

食品安全衛生管理法第47、48條

登錄不實或經命限期改正，屆期未改正者，可處新臺幣**3萬元**
以上300萬元以下罰鍰



一、平台上依法揭露資訊

消費者保護法第17條

以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約

- ☑ 預防消費糾紛
- ☑ 保護消費者權益

- 通訊交易係指企業經營者以**廣播、電視、電話、傳真、型錄、報紙、雜誌、網際網路、傳單**或其他類似之方法販售食品或餐飲，且消費者未能檢視食品及餐飲類之商品。



一、平台上依法應記載事項

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食品業者，應記載食品業者登錄字號

Fast delivery

好好味餐廳



02-00001111

台北市○○區○○路○○號

上午11:00 – 下午22:00

A-138493790-00001-1

一、平台上依法應記載事項

平台上應揭露品名、原產地(國)...

商品資訊

詳請參閱定型化契約規定

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、**餐飲業直接供應飲食之指定標示事項**：食安法§25及其公告規定

Fast delivery

餐飲業直接供應飲食 之指定標示事項

- ❑ 牛、豬肉原料之原產地
- ❑ 鱈魚的品名標示
- ❑ 現場調製飲料
(咖啡因量、總糖量)
- ❑ 基因改造食品原料
- ❑ 火鍋類食品湯底



Fast delivery

直接供應飲食場所標示 §25

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
- ✓ **重組肉、注脂肉**標示規定
- ✓ **鱈魚**的品名標示
- ✓ 含**基因改造**食品原料標示
- ✓ 火鍋類食品之**湯底**標示

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

有販售包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品者



以屠宰國為原產地(國)



規範對象	標示方式	字體大小
 包裝食品	可用 增列 或 加註 方式擇一	長寬必須 大於0.2公分
 直接供應 飲食場所	張貼海報、立標示牌	長寬必須 大於2公分
	菜單加註	長寬必須 大於0.4公分
	餐盒黏貼標籤	長寬必須 大於0.4公分
 散裝食品	單一產地來源	可標示「 皆為國產豬肉 」， 長寬必須 大於2公分
	不同產地來源	標示 各別豬肉原料原產地 ， 長寬必須 大於2公分
	標籤標示	長寬必須 大於0.2公分



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**」或「**注脂**」
- ◆ 加註「**僅供熟食**」等同字義之說明與醒語
- ◆ 菜單、標籤字體不得 < 0.2公分
- ◆ 標示牌(板)字體不得 < 2公分

鱈魚的品名標示

※「圓鱈、扁鱈」

未依規定標示，致使消費者誤解為「鱈魚」，涉違反食安法第28條規定。

只有「鱈形目」魚種，
才能標示為「鱈魚」

鱈魚



鱈形目

非屬「鱈形目」而標示「鱈魚」
即屬標示不實

其他魚種，
不可標示為「鱈魚」

俗稱

圓鱈



其實是

鱸形目

俗稱智利海鱸
(小鱗犬牙南極魚、
鱗頭犬牙南極魚)

俗稱

扁鱈



其實是

鰈形目

俗稱大比目魚
(馬舌鰈、庸鰈、狹
鱗庸鰈)

不得標示為「鱈魚」，可標示
「俗名：圓鱈/扁鱈」或「智利
海鱸/大比目魚」

Fast delivery

含基因改造食品原料標示

目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之
基因改造食品項目



直接供飲食場所

使用基因改造食品原料

- ◆ 應標示「**基因改造**」或「**含基因改造字樣**」
- ◆ 菜單、標籤字體不得 < 0.2公分
- ◆ 標示牌(板)字體不得 < 2公分

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

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

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

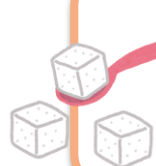




現場調製飲料標示規定

連鎖飲料
便利超商
速食業

現場飲料應標示該杯總糖量及總熱量



- 「總糖量〇〇公克，總熱量〇〇大卡」
- 「總糖量〇〇方糖，總熱量〇〇大卡」
- 「總糖量最高值〇〇公克，總熱量最高值〇〇大卡」

添加茶或以茶香料調製之飲料



1. 標示茶原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者。
3. 僅以茶香料調製者，應標示〇

➢ 含咖啡因成分之現調飲料，應以最高值或以紅黃綠標示區分總咖啡因含量

紅色:201毫克以上、黃色:101-200毫克、綠色:100毫克以下

➢ 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

➢ 字體：菜單、標籤不得 < 0.2公分；標示牌(板)不得 < 1公分

添加咖啡之飲料



1. 標示咖啡原料原產地(國)。
2. 原料原產地為二國(地)以上者。

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(口味)飲料:未含果蔬汁。

一、平台上依法揭露資訊

其他相關資訊

1. 付款方式
2. 確認機制
3. 交付資訊
4. 檢視義務說明
5. 消費爭議處理
6. 商品訂購上限



更多詳細資訊，請掃描→

Fast delivery

訂單確認



鰻魚飯	*1	\$150
總金額		\$150

付款方式

○現金○信用卡



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

依據消費者保護法第十七條第一項
衛授食字第1061303394號

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、**餐飲業直接供應飲食之指定標示事項**：食安法§25及其公告規定

其他相關資訊

1. 付款方式
2. 確認機制
3. 交付資訊
4. 檢視義務說明
5. 消費爭議處理
6. 商品訂購上限

Fast delivery

在**訂餐頁面上**應依法揭露資訊
讓消費者取得完整資訊

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，使用良好的**設施衛生管理**(含品質優良的食材)，經過**品保制度**確認食品(如無交叉污染之製備流程)，最終完成產品！

符合食品良好衛生規範準則(GHP)

四大面向



從業人員



作業場所



設施衛生管理



品保制度

三、外送期間衛生管理

相關新聞事件(1/2)

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

相關新聞事件(2/2)

新聞案例：外送餐點未經告知直接置於地面



✗ 外送員
衛生觀念不足

✗ 未做好防止交
叉污染措施

一位網友抱怨外送員沒有通知她取餐，而是將餐點放在地上。圖摘自臉書社團「外送員的奇聞怪事」

一位網友抱怨外送員**沒有通知**她取餐，而是將餐點放在地上

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

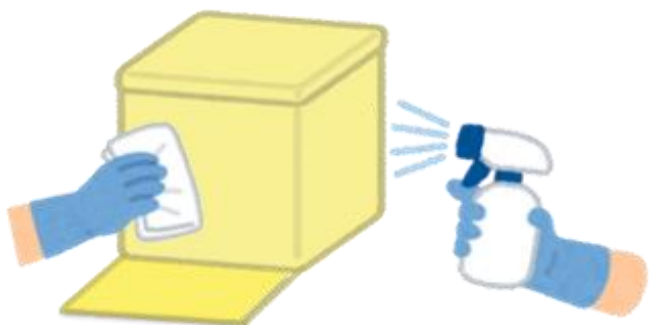
- ✓ 患上呼吸道疾病之傳染或帶菌期間，勿從事外送服務。
- ✓ 外送員**手部定期清潔消毒**，尤其有污染手部之行為後(例如吐痰、擤鼻涕、如廁後...)，一定要澈底清潔雙手。
- ✓ 工作期間應**穿著乾淨整潔之服裝**。
- ✓ **不得於外送時有飲食、抽菸**等可能污染食品行為。



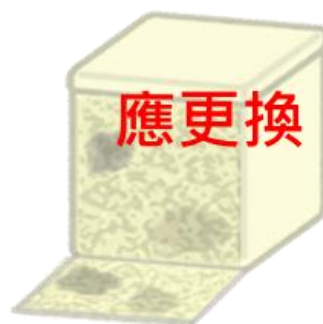
外送箱管理-保持清潔



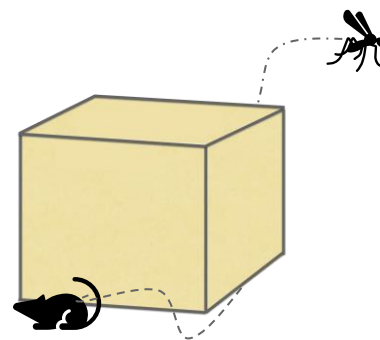
外送箱未保持清潔或有破損時，箱內容易髒污納垢積水、孳生微生物，造成食品有污染的疑慮



✓ 外送箱保持清潔



X 未保持乾淨



X 病媒污染

- ✓ 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。
- ✓ 未使用時應妥善保存，防止病媒入侵。

外送箱管理-保存管理



外送箱未保持乾淨，易造成食品有污染的疑慮



圖片取自網路

**X 未保持乾淨
易造成食品污染**

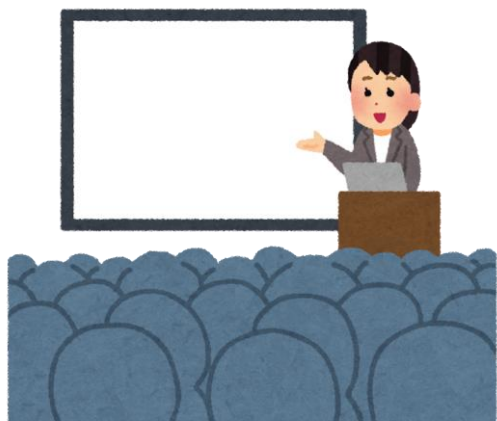


圖片取自網路

✓ 外送箱應定期清潔保養

人員教育訓練與健康檢查

- 「**教育訓練**」是一個宣導外送員落實的重要方式之一。
 - **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。
 - 自治條例規範：臺北市、新北市、臺南市、桃園市、臺中市、高雄市等
- 雇主**每年**應主動辦理健康檢查至少一次。
 - 勞工健康檢查或食品從業人員健康檢查



取餐應注意妥適包裝



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，應採用**密封**包裝及**封條**妥適包裝

- 優先採用可密封或可完整覆蓋且不易脫落的包裝。



✗ 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

取餐應注意妥適包裝



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

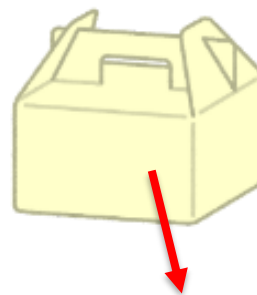


取餐應注意食品暫存時間



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，**不可放置常溫環境過久**，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°C）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



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

取餐應注意食品暫存點



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，**避免交叉污染**，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

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
- 外送過程中外送箱應完整密封，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，
如雨衣或清潔劑，避免交叉污染食品
- 避免異味產生。
- 外送箱內設置隔板或杯架，區分冷、熱食
並穩固食品。



熱食

冷食



- ✓ 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!

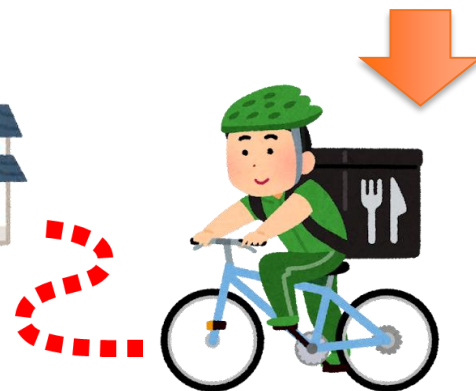
- ✓ 冷食與熱食應分別包裝放置。



- ✓ 食品不可以直接與地面接觸。
- ✓ 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。



- ✓ 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，且應密封穩固。



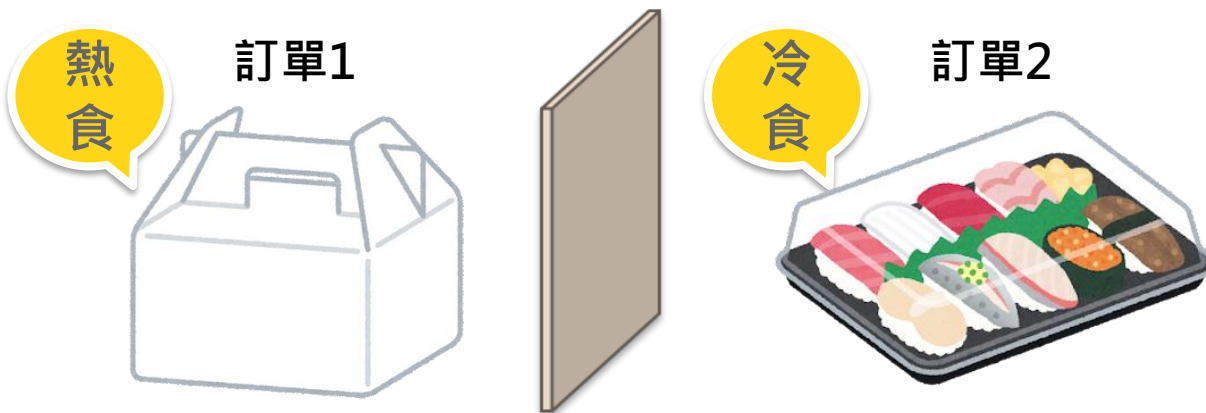
- ✓ 不可以擅自開啟包裝或直接碰觸食品內容物。

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

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。

二、食品中毒介紹與防治

.....



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

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

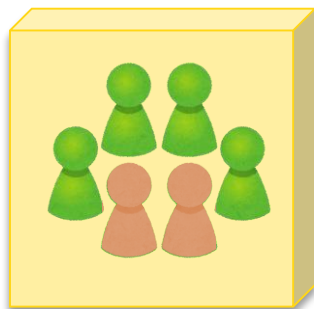
何謂「食品中毒」？

- 「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

何謂病因物質與原因食品

- ◆ 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：生蛋拌飯



為什麼會造成食品中毒？

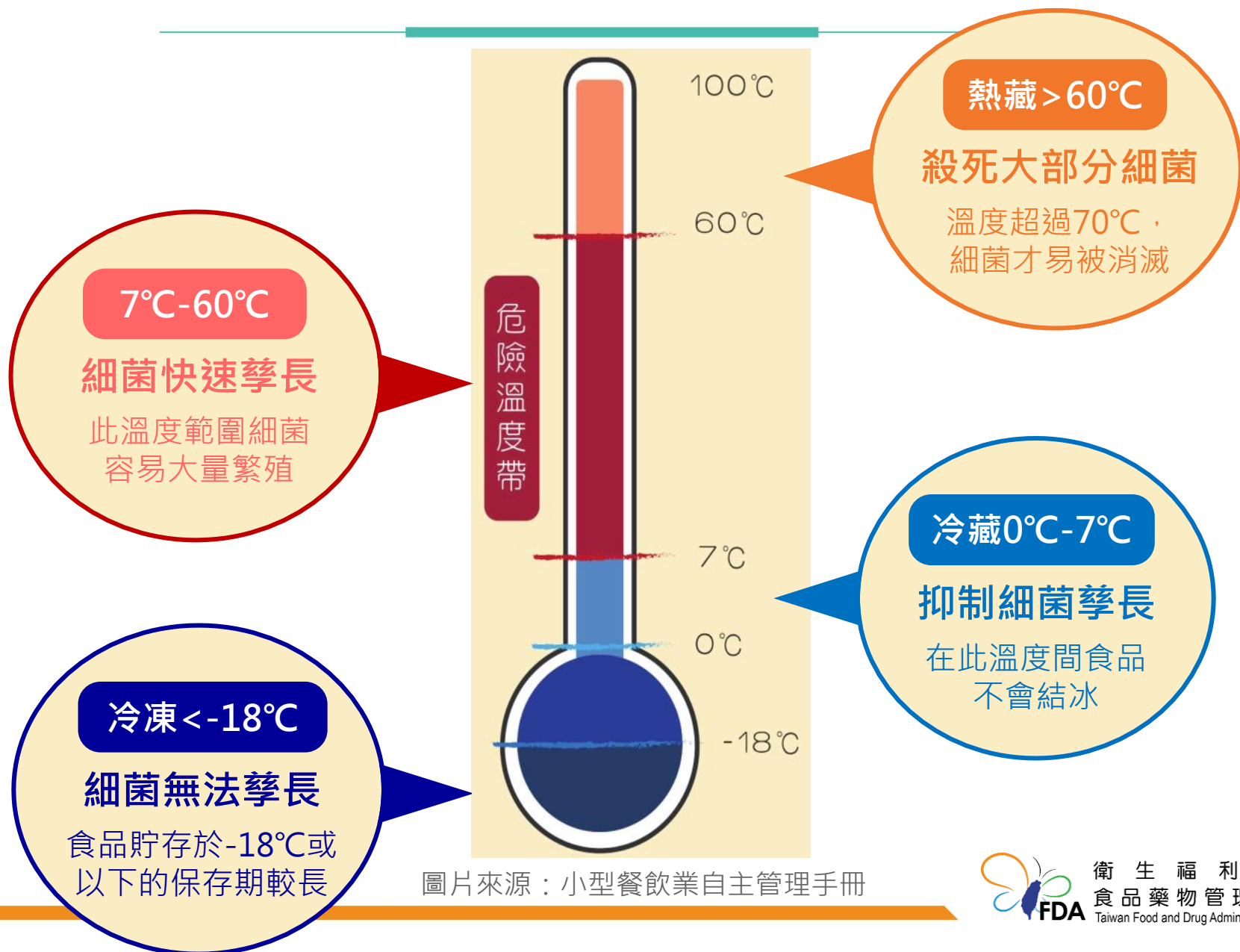
- 食品中毒的發生是因為吃到受「**病原性微生物**」或「**有毒物質**」**污染的食品**，而造成身體產生不適症狀，如上吐下瀉、發燒等。



- 造成食品中毒常見病因物質類型：



細菌生長 vs 溫度



圖片來源：小型餐飲業自主管理手冊

110年食品中毒案件「原因食品」統計

◆ 除原因食品不明者外，以「**複合調理食品**」案件數最多。

原因食品		案件數	患者數
總計		498	5,823
原因食品判明合計 ¹		23	1,593
水產	小計	3	185
	貝類	1	134
	魚類	1	36
	螃蟹	1	15
肉類及其加工品		2	238
穀類及其加工品		3	73
蔬果及其加工品	小計	3	67
	蕈類	2	12
	其他 ²	1	55
複合調理食品（含盒餐、桶餐類）		13	1,164
原因食品不明合計		475	4,230

110年食品中毒案件「病因物質」統計

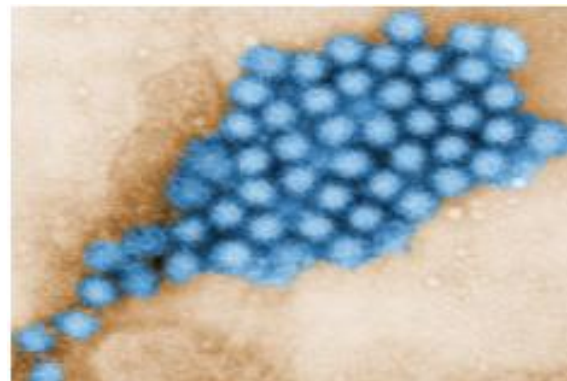
病因物質		案件數	患者數
總計		498	5,823
病因物質判明合計 ¹		176	4,024
細菌	小計 ²	61	2,237
	腸炎弧菌	11	217
	沙門氏桿菌	16	477
	病原性大腸桿菌	1	2
	金黃色葡萄球菌	23	846
	仙人掌桿菌	21	1,271
	產氣莢膜桿菌	1	232
天然毒	小計	3	48
	植物性（綠褶菇、野菇）	2	12
	組織胺	1	36
其他病因物質	小計	116	2,333
	諾羅病毒	113	2,321
	輪狀病毒	3	12
病因物質不明合計		322	1,799

- 1 諾羅病毒
- 2 金黃色葡萄球菌
- 3 仙人掌桿菌
- 4 沙門氏桿菌
- 5 腸炎弧菌

諾羅病毒

特性

- ◆ 傳播力非常快速廣泛，**少量**病毒顆粒(1~10顆)即可致病。
- ◆ 主要流行季節為**11月至隔年3月**間。
- ◆ 屬於**杯狀病毒**(caliciviridae)。



污染途徑

- ◆ 主要透過**糞口傳染**，接觸到病患的嘔吐物或排泄物後，未澈底消毒又觸碰食品，使食品受到污染。
- ◆ **人口密集**之場所易發生這類食品中毒事件。
- ◆ 食用受諾羅病毒污染的水源或生食受污染水域的貝類產品。
- ◆ 易受污染的食品：**即食食品**、沙拉、冰品、生鮮魚貝類。

諾羅病毒-國內食品中毒案例

事件發生

衛生局接獲通報，某學校學生分別食用某團膳業者提供之午餐後，有學生傳出疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：652人
- 中毒人數：210人
- 潛伏期：38小時
- 症狀：噁心、嘔吐

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 人體檢體：部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性
- ◆ 病因物質：諾羅病毒



推測造成此次中毒原因可能為備料、分裝不慎導致

諾羅病毒-國內食品中毒案例

事件發生

民眾食用某業者自助餐後，出現疑似食品中毒症狀就醫。

- 攝食人數：730人
- 中毒人數：422人
- 潛伏期：4~40小時
- 症狀：噁心、嘔吐、腹痛、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 人體檢體：部分患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒陽性
- ◆ 病因物質：諾羅病毒



經流行病學調查，推測此案件中有多項自助餐菜色在製備過程或環境受到污染，而造成食品中毒

諾羅病毒-國外食品中毒案例

2017年日本

某工廠因**製作海苔之員工**感染諾羅病毒，間接污染海苔，廚工使用受污染之海苔製作餐點，導致約1000名學生出現發燒、嘔吐、腹瀉等症狀。

2016年西班牙

西班牙**飲用水遭諾羅病毒污染**，4146人在辦公室喝了遭污染的飲用水後，出現噁心、嘔吐與發燒等症狀，有6人必須留院治療。

2013年丹麥

丹麥知名米其林二星餐廳，有63名顧客用餐後出現上吐下瀉現象，部份員工也有疑似食品中毒症狀，經調查感染源是**廚房員工**。

諾羅病毒

防治方法

如廁後、進食前、
製備食物前

- ◆ 養成良好的個人和食品衛生習慣、**勤洗手**。
- ◆ 飲水要先煮沸再飲用，勿生飲山泉水。
- ◆ 食物清洗乾淨並**澈底煮熟**，**不生食**。
- ◆ **注意餐飲環境衛生**，必要時可用漂白水消毒。
- ◆ 患者痊癒後為預防將疾病傳染給他人，應於症狀解除**至少48小時後**才可上班。

因為諾羅病毒一般在急性腹瀉停止之後**48小時內依舊有傳染性**



酒精或乾洗手液無法殺滅諾羅病毒
須確實用**肥皂**洗手

漂白水配置

- ◆ 為預防諾羅病毒傳播，就病患可能污染的環境或器物，可用**漂白水**擦拭表面**消毒**。

- ◆ 漂白水的配置：

環境消毒建議使用1,000 ppm的漂白水

- 比例：
漂白水：清水=1：50
- 舉例：
20cc漂白水配上1公升的清水

嘔吐物及排泄物建議使用5,000 ppm漂白水

- 比例：
漂白水：清水=1：10
- 舉例：
100cc漂白水配上1公升的清水

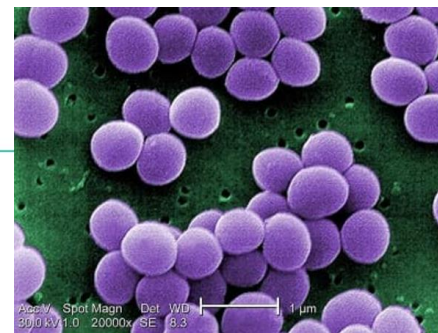
市售漂白水大約
50,000~60,000 ppm
經適當稀釋後可做消毒用

稀釋的漂白水**應當天配製**
並**標示日期名稱**，未使用的部分在**24小時**後應丟棄



金黃色葡萄球菌

特性



- ◆ 常存於人體的皮膚、鼻腔、咽喉及毛髮等黏膜與糞便中，尤其是化膿的傷口。
- ◆ 產生對**熱穩定**且對腸道內**酵素**有**抵抗力**的**腸毒素**。
- ◆ 可在6.5-45℃繁殖，最適生長溫度為35~37℃。

污染途徑

- ◆ 生熟食交叉污染。
- ◆ 餐飲從業人員**手部化膿傷口**未包紮，進而污染食品。
- ◆ 食用未經殺菌的乳製品。

污染後，放置在適合產毒的溫度下，經過足夠的潛伏期即可能造成食品中毒

牛隻發生乳腺炎，導致乳製品受污染

金黃色葡萄球菌-食品中毒案例

事件發生

民眾食用便當店供應之餐點後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：115人
- 中毒人數：10人
- 潛伏期：1~48小時
- 症狀：頭痛、發燒、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：辦公場所
- ◆ 原因食品：盒餐
- ◆ 檢體：食餘檢體檢出金黃色葡萄球菌
- ◆ 病因物質：金黃色葡萄球菌



推測可能為**餐飲從業人員**在製作餐點時有疏忽而污染食品，導致食品中毒

金黃色葡萄球菌-食品中毒案例

事件發生

學校師生食用團膳業者供應之營養午餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：6000人
- 中毒人數：86人
- 潛伏期：1~48小時
- 症狀：頭痛、發燒、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 檢體：兩名學生糞便檢體檢出金黃色葡萄球菌
- ◆ 病因物質：金黃色葡萄球菌



推測可能為**餐飲從業人員**在分裝或準備餐點時有疏忽而污染食品，導致食品中毒

金黃色葡萄球菌

防治方法

- ◆ 調理食品時應佩戴帽子及口罩，著完整服裝，注意手部清潔及消毒。
- ◆ 手部有傷口者，**不可**直接或間接從事食品調理製備的工作，**應完整包紮並戴手套**。
- ◆ 避免交叉污染。
- ◆ 妥善貯存食品。
 - ✓ 冷藏之食品應儲放在**7°C**以下
 - ✓ 冷凍之食品應儲放在**-18 °C**以下



口罩同時
罩住口鼻

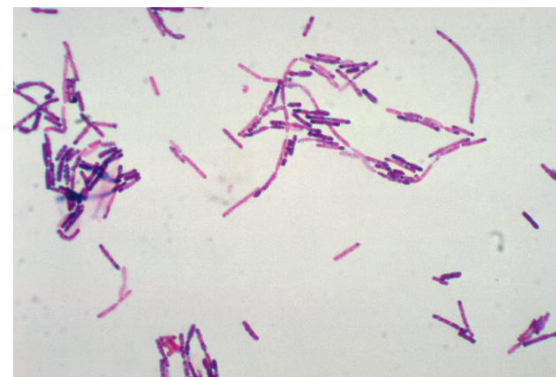
頭髮不得
露出帽子外



仙人掌桿菌

特性

- ◆ 在環境中分布廣泛，存於土壤、水及空氣。
- ◆ 此菌會產生耐熱孢子，可耐至100℃、加熱30分鐘。
- ◆ 菌體本身不耐熱，加熱80℃、20分鐘即死滅。



污染途徑

- ◆ 該菌易由灰塵及病媒傳播而污染食品。
- ◆ 受污染的食品保存溫度不當時，可能導致孢子萌發、細菌增殖而產生毒素。
- ◆ 易受污染的食品：
 - (1) 嘔吐型：米飯、澱粉類製品
 - (2) 腹瀉型：香腸、濃湯、醬汁、果醬、沙拉

仙人掌桿菌-食品中毒案例

事件發生

某學校學生食用食品工廠供應之盒餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：230人
- 中毒人數：28人
- 潛伏期：0.5~10.5小時
- 症狀：腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：盒餐
- ◆ 檢體：食餘檢體檢出仙人掌桿菌
- ◆ 病因物質：仙人掌桿菌

應保溫在60°C以上
或儘速食用完畢



判定可能為米飯於烹煮後放置在室溫下過久，導致仙人掌桿菌增殖、產毒，引起食品中毒

仙人掌桿菌

防治方法

保溫在60°C以上
或冷藏7°C以下

- ◆ 食品烹調後應**儘速食用**。如未能馬上食用，應視食品特性熱存或冷藏。
- ◆ 食品需**澈底加熱**再享用。
- ◆ 外購可即時食用的熟食，最好先充分復熱後再食用。
- ◆ 環境應**定期打掃消毒**，防止食品受到灰塵及病媒等污染。
- ◆ 避免交叉污染。

食品熱藏及復熱注意事項

- ◆ 熱食的安全熱藏溫度應控制於 **60°C** 以上。
- ◆ 熱食必須在 **4 小時** 之內售出或供應，否則應丟棄。
- ◆ 須貼上標籤顯示其必須丟棄的時間。
- ◆ 復熱：須充分加熱，且在 2 小時內加熱至中心溫度達 70°C 以上。
- ◆ 復熱以**1次**為限。

貼上**標示**以顯示
須丟棄的時間

品名：養生湯

製作時間：2/14 13:00

應棄時間：2/14 17:00



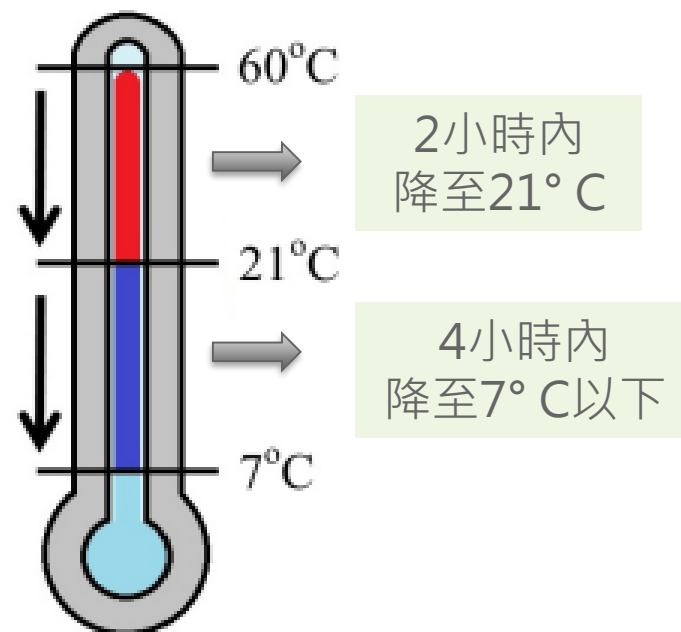
覆蓋以避免外部污染

如為熱食
熱藏溫度**60°C**以上

食品冷卻注意事項

- ◆ 當食品經加熱烹調後，如需冷卻應注意溫度及時間。
- ◆ 全程冷卻時間不宜超過6小時，在冷卻過程中亦必須隨時監測溫度。
- ◆ 建議放入急速冷卻設備中冷卻。

還可以怎麼做呢？



沙門氏桿菌

特性

- ◆ 廣泛存在於禽畜類腸道中。
- ◆ 可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染食品或水源。
- ◆ **耐熱性低**，煮沸5分鐘即可將其殺死。



污染途徑

- ◆ 主要為食入被動物接觸或糞便污染的食品或水，如雞蛋、禽畜肉等。
- ◆ 食入未煮熟的食品，如使用**生蛋製作未經高溫烘焙**的產品。
- ◆ 生食與熟食**交叉污染**。

美乃滋、提拉米蘇、慕斯蛋糕等

沙門氏桿菌-國內食品中毒案例

事件發生

某學校學生食用食品工廠供應之午餐後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：891人
- 中毒人數：130人
- 潛伏期：1~34小時
- 症狀：噁心、嘔吐、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：學校
- ◆ 原因食品：糕餅、複合調理食品
- ◆ 人體檢體：患者糞便檢體檢出沙門氏桿菌陽性
- ◆ 食品檢體：泡芙檢出沙門氏桿菌陽性、食餘檢體檢出仙人掌桿菌陽性
- ◆ 病因物質：沙門氏桿菌、仙人掌桿菌

沙門氏桿菌-國內食品中毒案例

事件發生

民眾食用某餐廳提供之餐點後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：49人
- 中毒人數：43人
- 潛伏期：5~34小時
- 症狀：嘔吐、水樣下痢、發燒、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：鳳梨奶酪
- ◆ 檢體：食餘檢體及人體檢體皆檢出沙門氏桿菌
- ◆ 病因物質：沙門氏桿菌



推測本案為餐點製作過程未澈底加熱或於冷卻時遭交叉污染，導致食品中毒

沙門氏桿菌

防治方法

- ◆ 注意**手部清潔**及消毒。
- ◆ 避免交叉污染。
- ◆ 食品應**充分加熱**，菌體不耐熱，60°C加熱20分鐘即被殺滅。
- ◆ 生魚片等生食食品應低溫保存，並避免污染
- ◆ 留意**病媒防治**，應有防止病媒侵入之措施。
- ◆ 製作未經高溫加熱之食品，應選用**衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋**。
- ◆ 罹患傷寒或為無症狀帶菌者，在未確定痊癒前不得從事餐飲工作。

不得將狗、貓等動物
帶進調理場所

腸炎弧菌



特性

- ◆ 常存於**溫暖的沿海地區**，因此冬天少發生中毒事件。
- ◆ **嗜鹽**性，於2~5%氯化鈉溶液中生長情形良好。
- ◆ 菌體不具耐熱性。
- ◆ **繁殖速度快**，短時間即可達到可致病程度。

污染途徑

- ◆ 可透過菜刀、砧板、抹布、容器具、人員操作不當等造成**交叉污染**，進而引起中毒。
- ◆ 海鮮產品遭腸炎弧菌污染，並**未澈底加熱**即食用。
- ◆ 生存在溫暖海水或海底淤泥中，因此**生鮮海產**容易遭受污染。

腸炎弧菌-食品中毒案例

事件發生

某公司員工食用某自助餐供應之便當後，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：54人
- 中毒人數：52人
- 潛伏期：0.5~36小時
- 症狀：頭痛、嘔吐、腹痛、腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：辦公場所
- ◆ 原因食品：不明
- ◆ 檢體：人體檢體檢出腸炎弧菌
- ◆ 病因物質：腸炎弧菌



推測可能為生熟食交叉污染或未徹底加熱，導致食品中毒



生熟食混放

腸炎弧菌

防治方法

- ◆ 腸炎弧菌嗜鹽，生鮮魚貝類可用**自來水**充分清洗去除此菌。
- ◆ 避免生食、食用前充分**加熱**、**煮熟**。
- ◆ 腸炎弧菌也對低溫極敏感，可用**低溫冷藏**方法抑制其繁殖。
- ◆ 生、熟食分區存放，並遵守「**熟食在上、生食在下**」儲放的原則。
- ◆ 生熟食所使用之容器、刀具、砧板等應確實分開，避免交叉污染。

清洗食材順序

- ◆ 不同類食品（蔬果、肉品、魚貝類等）可透過**專用清洗槽**分開處理，並充分清洗以避免交叉污染。
- ◆ 若只有一個清洗槽或工作檯時，**應分時段處理**各類生鮮食品，處理完畢後應清洗及消毒水槽後，再處理另一類食品。



海獸胃線蟲症



特性

- ◆ 蟲體呈**細長狀**，長度約1.5-1.6公厘，直徑約0.1公厘。
- ◆ 主要是在**內臟表面**，但也會寄生在**肌肉**。在鮭魚或鱒魚的腹部肌肉中常常可以發現。
- ◆ 通常呈現**螺旋形狀**，有些則會被包在半透明粘膜袋（囊）內。

污染途徑

- ◆ **生食**或食用**未煮熟**且受寄生蟲污染海鮮。
- ◆ 主要寄生的海鮮種類為鯖魚、鮭魚、鲱魚、魷魚、沙丁魚、秋刀魚、鰵魚、鱈魚、鱒魚或烏賊。

海獸胃線蟲症-食品中毒案例

事件發生

某民眾食用日本料理餐廳之生魚片，出現疑似食品中毒症狀。

- 攝食人數：5人
- 中毒人數：2人
- 潛伏期：食用後48小時內
- 症狀：腹瀉

判定結果

- ◆ 攝食場所：日本料理餐廳
- ◆ 原因食品：生魚片
- ◆ 檢體：送醫後胃鏡發現
- ◆ 病因物質：海獸胃線蟲



食用未煮熟且受寄生蟲污染海鮮
(取自網路照片)



食材不新鮮、未充分加熱導致

海獸胃線蟲症

防治方法

- ◆ 食用前**充分加熱**煮熟。
- ◆ **避免生食**或食用**未煮熟**生海產魚類或生烏賊。
- ◆ 捕撈漁獲後儘速清除內臟。
- ◆ **冷凍處理**可以殺死蟲體。
 - ◆ -35°C以下冷凍15小時以上
 - ◆ -20°C冷凍7天以上
- ◆ 生熟食所使用之容器、刀具、砧板等應確實分開，避免交叉污染。
- ◆ 食品調理者之手部、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產前、後，均應使用**清水澈底洗淨**。



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℃，
不食用未煮熟之
禽畜水產品。

要 注意 保存溫度

7℃~60℃ 是危險溫度
帶，保存應低於7℃或
高於60℃。

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。

預防病毒性及細菌性食品中毒之要點

1 注意個人衛生習慣

- 如廁後、製備食物前後、進食前應進行**手部清潔消毒**。
- 若有手部有膿瘡或有身體不適應避免接觸食品的工作。

2 食物澈底煮熟

- 大部分中毒菌不耐熱，因此將食物**澈底煮熟**，中心溫度達**70°C以上**，能避免食品中毒。
- 避免生食。

3 選用新鮮的食材

- 向信譽佳的供應商採購**新鮮食材**。
- 建立食材進貨驗收標準，控管食品原料之品質。
- 食材澈底清潔，去除表面泥沙、灰塵及農藥。

4 避免交叉污染

- **生、熟食**之刀具、砧板等器具及抹布應**分開**使用。
- 生、熟食在冰箱中的擺放應有所區隔，依照熟食在上、生食在下的原則。

5 留意食品的儲存

- 烹調後的食品應**儘快食用完畢**。
- 若沒有食用完，應**冷藏**(7°C以下)或**熱藏**(60 °C以上)保存。
- 避免食品在危險溫度帶的時間太長。

6 環境衛生

- 防止病媒入侵。
- 定期打掃，維持場所之清潔。
- 使用乾淨的水源。

三、落實個人資料保護宣導

.....



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

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

個人資料保護法 112.05.31修正發布 / 112.06.02生效

- 凡涉有個人資料蒐集、處理或利用之自然人、法人或其他團體，概皆受個人資料保護法之規範，包含「**公務機關**」與「**非公務機關**」(公務機關以外之自然人、法人或其他團體)。

指公務機關或非公務機關為防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏，採取技術上及組織上之措施(個資法施行細則第12條)。例如依個資法蒐集、處理及利用個人資料應告知事項、相關限制...等，與個資法施行細則對受託者之適當監督應包含事項...等。

第27條

非公務機關保有個人資料檔案者，應採行**適當之安全措施**，防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏。

中央目的事業主管機關得指定非公務機關訂定**個人資料檔案安全維護計畫**或業務終止後個人資料處理方法。

第48條

非公務機關有下列情事之一者，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣(市)政府處新臺幣(下同)2萬元以上200萬元以下罰鍰，並令其限期改正；情節重大者，處15萬元以上1,500萬元以下罰鍰。**屆期未改正者**，按次處15萬元以上**1,500萬元**以下罰鍰。。

POINT!

食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法 111.1.19



- 法源依據：個人資料保護法第二十七條第三項
- 法務部104年4月21日發布「個人資料保護法非公務機關之中央目的事業主管機關列表」

適用對象

(第3條)

- 食品業者【具公司、商業或工廠登記+資本額 $\geq$ 3000萬元】有招募會員或可取得交易對象個人資料之下列業者：
 - (一)肉類處理保藏及其製品製造業。
 - (二)磨粉及澱粉製品製造業。
 - (三)食品及飲料批發業。
 - (四)非屬飯店、觀光旅館、機場或百貨業附屬之餐館業、飲料店業，及非屬餐飲攤販業之其他餐飲業。

※水產處理保藏及其製品製造業(082)、食用油脂製造業(084)、乳品製造業(085)、其他食品製造業(089)、非酒精飲料製造業(092)，適用經濟部「製造業及技術服務業個人資料檔案安全維護管理辦法」之相關規定。

業別認定：行政院主計總處「行業統計分類」



食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法 111.1.19

第 4 條

可參考財政部菸酒事業個資檔案安全維護計畫範本

食品業者應依本辦法規定訂定**安全維護計畫**，載明下列事項：

- 一、個人資料蒐集、處理及利用之內部管理程序。
- 二、個人資料之範圍及項目。
- 三、資料安全管理及人員管理。
- 四、事故之預防、通報及應變機制。
- 五、設備安全管理。
- 六、資料安全稽核機制。
- 七、使用紀錄、軌跡資料及證據保存。
- 八、業務終止後，個人資料處理方法。
- 九、個人資料安全維護之整體持續改善方案。

第17條第1項第1款：發現事故時起七十二小時內，通報直轄市、縣(市)主管機關及通知中央主管機關。※依附表填報

POINT!

個資法第48條

非公務機關有下列情事之一者，由中央目的事業主管機關或直轄市、縣（市）政府**限期改正**，屆期未改正者，**按次處新臺幣二萬元以上二十萬元以下罰鍰**。

如果發生疑似個人資料外洩情形時？

通報

- 如符合「食品業個人資料檔案安全維護計畫實施辦法」規定之業別，應於發現事故時起**七十二小時內**，通報直轄市、縣(市)主管機關及通知中央主管機關。
- 其他食品業者亦建議可自主通報，以利主管機關提供協助。

查明

- 查明個資外洩原因，限期**改善**。
- 倘為委託他人蒐集、處理或利用個人資料，應符合個資法施行細則第8條之**監督**規定。
- (個資法第22條)配合主管機關行政檢查，提供相關資料及說明。

通知

- (個資法第12條)公務機關或非公務機關違反本法規定，致個人資料被竊取、洩漏、竄改或其他侵害者，應查明後以適當方式**通知當事人**。
- (個資法施行細則第22條)通知方式如言詞、書面、電話等，內容應包括個人資料被侵害之事實及已採取之因應措施。

法務部106年6月5日法律字第10603503230號函節錄：為保障當事人權益，應使該個人資料之當事人能知曉其個人資料已被竊取、洩漏、竄改或其他侵害之情形，不待違法情事已明確認定。...並非於確認違反本法規定後，始通知當事人，否則，恐有延宕通知而致當事人遭受其他不測侵害或損失之虞，有違個資法第12條規定本旨。

持續維護個人資料之安全性及完整性

四、重要政策宣導

.....



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

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

輸入食品政策重點宣導

- 法源依據：食品衛生管理法第三十條第一項

應申請查驗之產品

- ☐ 特定食品
- ☐ 基因改造食品原料
- ☐ 食品添加物
- ☐ 食品器具容器或包裝
- ☐ 食品用洗潔劑



1. 依正確之貨品分類號列
2. 申請查驗並申報



取得輸入許可
後始得輸入

- 法源依據：食品衛生管理法第三十條第三項於108年4月16日授權訂定「輸入食品及相關產品符合免申請輸入查驗之條件與其適用之通關代碼」

依食安法第30條第1項公告

應申請查驗之產品

- ☐ 自用、非供販賣
- ☐ 且金額、數量符合規定



免申請輸入查驗

(輸入後不得轉供其他如販賣等用途)

- 餐飲業者如以個人自用名義輸入前揭產品，不得轉於餐廳販售使用，違者涉及規避查驗，將依食安法第47條第1項第14款處辦。

食品中污染物質及毒素衛生標準

GEs限量規定 (113.1.1起全面實施)

供食用&作為食品加工原料之-植物油、魚油、海洋生物油	1000 ppb
供生產嬰幼兒食品之-植物油、魚油、海洋生物油	500 ppb

From
2024
JAN. 1

食用油脂源頭管理，全面管制GEs污染

*縮水甘油脂肪酸酯(Glycidyl fatty acid esters, GEs)

★食品業者應依GHP管理原則，確認原料油脂符合標準後，才能作為加工原料。

★源頭管理用油品質，不論做成何種加工食品，通通沒問題喔！





金箔之食用管理規範



使用範圍

僅可用於**糕餅裝飾**、**糖果**及**巧克力**外層使用。

規格標準

金含量:90%以上
含銀量:7.0%以下
含銅量:4.0%以下

符合食品添加 物管理規定

1. 製造、改裝、輸入單方食品添加物金箔，應辦理查驗登記，取得許可證
2. 販售食品添加物金箔，應於食品藥物業者登錄平臺登錄業者及產品資訊。
3. 金箔外包裝應標示「食品添加物」、「產品登錄字號」、「使用範圍、用量標準及使用限制」

兒童共融遊戲場設計參考手冊

- 為使「遊戲場」成為「每個兒童」平等共享的休閒娛樂環境。
- 為滿足所有兒童(含身心障礙)之需求，使新建設施符合平等共享之遊戲空間，衛生福利部社會及家庭署研訂「兒童共融遊戲場設計參考手冊」，供各遊戲場管理單位參考。



衛生福利部
社會及家庭署
Social and Family Affairs Administration
Ministry of Health and Welfare

「兒童共融遊戲場設計參考手冊」



<https://www.sfaa.gov.tw/SFAA/Pages/Detail.aspx?nodeid=453&pid=2882>



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

謝謝聆聽