

餐飲業高風險食品 預防食品中毒指引手冊



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



餐飲業高風險食品 預防食品中毒指引手冊



目 錄

Contents

序	3
---------	---

前言	4
----------	---

壹、高風險食品之共通性管理原則 5

一 食品中毒與高風險食品關聯性	5
二 PHF 食品、TCS 食品、危險溫度帶與高風險食品定義 及關聯性	8
三 餐飲業高風險食品判定依據	11
四 高風險食品管理重點	12

貳、高風險食品之製備注意事項 19

一 蛋製品篇 蛋黃醬、提拉米蘇	19
二 生食海鮮篇 生蠔、生魚片	26
三 生菜沙拉篇 水果生菜沙拉、涼拌青木瓜絲	36
四 生熟食混合即食食品篇 越式法國麵包、壽司	44
五 複合調理食品篇 中式餐盒、涼麵	55
六 飲冰品篇 含配料之剉冰、餐飲店自主取用奶茶	63

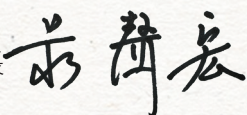
序

Prologue

近期國內餐飲業發生多起因餐點製備、儲存不當，導致民眾食品中毒事件，輕則損傷健康，重則住院甚至死亡，本「餐飲業高風險食品預防食品中毒指引手冊」，針對高風險食品之製備，以淺顯易懂文字、流程、圖片說明預防食品中毒要領，手冊內容先對於高風險食品共同管理原則進行說明，其運用時間及溫度管控，降低在危險溫度帶之製備、供餐過程病原菌滋長風險，並針對各高風險類別列舉品項，提供餐飲從業人員清楚的製備流程範例及過程中注意事項。

手冊列舉類別包括蛋製品、生食海鮮、生菜沙拉、生熟食混合即食食品、複合調理食品、飲冰品等，從食材、器具、製備過程、保存及販售，分析各過程可能的危害與風險，並列舉製備過程如何降低食品中毒之預防措施與參考作法，並提供一個參考或依循資訊，讓餐飲業者可以重新審視自身餐食管理，也可作為員工教育訓練良好教材，保障餐食安全。

食品中毒防治是餐飲業之持續課題與挑戰，維護消費者食用安全為餐飲業首要目標，解決方案就從衛生管理基礎做起，對於製備餐食過程加以管控，共創台灣美食商譽。

署長  謹識

前言

Preface

國人飲食與習慣改變，購買外食已稀鬆平常，但外食背後隱藏食品安全風險不可忽略，而餐飲業者是扮演維護食品安全最重要關鍵。

於 112~113 年間，國內發生多起大型食品中毒事件，如桃園某市場販售「越式法國麵包」，造成 514 人食品中毒（麵包及配料檢出沙門氏桿菌及仙人掌桿菌）、高雄某知名冰店造成 100 人食品中毒（配料檢出沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌）、國內知名壽司店造成 23 人送醫（3 名患者檢出諾羅病毒），台北某知名店家發生疑似邦克列酸（Bonkrelic Acid）食品中毒造成 6 人死亡，這些慘痛經驗，提醒餐飲業者要審視並落實「食品良好衛生規範準則」之管理，避免食品中毒發生。



這些發生食品中毒之食品，我們稱做高風險食品，本手冊將列舉常見高風險食品，以導入食品安全管制系統（Hazard Analysis Critical Control Point，HACCP）強調「事先預防」之概念，並納入「需控制時間和溫度來確保安全之食品」（Time/Temperature control for safety foods，TCS 食品）之管理，防止高風險食品之食品中毒發生，以提升餐飲業者自主管理為目的。

壹、高風險食品之共通性管理原則

一、食品中毒與高風險食品關聯性

餐飲業者在管理高風險食品前，最基本「食品良好衛生規範準則，Regulations on Good Hygiene Practice for Food, GHP」要做好，預防食品中毒「五要原則」要落實，因微生物滋長跟溫度有關，溫度管理十分重要。

表一整理常見五大病原菌生長溫度條件及限制，藉此餐飲業者可參考並了解病原菌生長特性，而澈底加熱是殺滅病原菌最有效方式，對於食品安全非常重要，當食材內部中心溫度至少達到 70℃ 以上，才能稱為澈底加熱。

表二整理國際上各類食品建議最低安全加熱溫度，餐飲業者可參考依循，唯要注意，若大量製備餐食或製備高風險食品時，考量烹煮過程食材溫度之均勻性，可提高加熱溫度。

微波加熱也是加熱方式之一，使用時要遵循食材建議之加熱溫度和靜置時間，微波加熱後讓食物靜置幾分鐘，讓食物冷點（溫度較不易上升的部位）更加熟透，達到安全溫度。



若採用特殊烹調方式（如舒肥 Sous vide）或因食材特性欲採用較低溫烹調，則須延長烹調時間，並注意食材鮮度及環境潔淨度。



肉品未達澈底加熱，食用將導致危害

表一、常見病原菌生長條件及限制

病原菌	溫度 (°C)			酸鹼值 (pH)			水活性 (Aw)			最大水相鹽濃度 (%)
	最低值	最適值	最高值	最低值	最適值	最高值	最低值	最適值	最高值	
仙人掌桿菌	4.0	30~40	55.0	4.3	6.0~7.0	9.3	0.92	-	-	10.0
出血型大腸桿菌 (EHEC)	6.5	35~40	49.4	4.0	6.0~7.0	10.0	0.95	0.995	-	6.5
沙門氏桿菌	5.2	35~43	46.2	3.7	7~7.5	9.5	0.94	0.990	>0.99	8.0
金黃色葡萄球菌	7.0	37	50.0	4.0	6.0~7.0	10.0	0.83	0.980	>0.99	20.0
腸炎弧菌	5.0	37	45.3	4.8	7.6~8.6	11.0	0.945	-	-	7.0

參考資料來源：Fish and Fishery Products Hazards and Controls June 2022 Edition, U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration

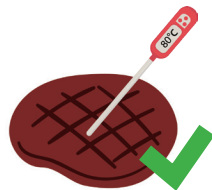
表二、各類食品建議最低安全加熱溫度

食品	類別	中心溫度 (°C)
絞肉及其製品	牛、豬、羊	71°C
	火雞、雞	74°C
生鮮之牛肉（取自成年牛隻食用肉）、小牛肉（取自小牛之食用肉）、羊肉	肉排、肉捲（以料理繩將肉綁成一大塊或捲起，以利烘烤者）、肉絲	63°C 維持時間：3 分鐘
家禽（如雞、鴨）	所有之禽類，包括其胸肉、全禽肉、小腿、大腿肉、翅、絞肉、內臟及有填餡者	74°C
豬肉	生鮮豬肉，包括生鮮火腿，溫度達到後至少靜置 3 分鐘才可切肉或食用	63°C 維持時間：3 分鐘
蛋和含蛋的菜餚	蛋	煮至蛋黃和蛋白固化
	含雞蛋之菜餚（如：肉餡煎蛋餅、乳蛋餅）	71°C
水產品	魚類（含鱈）	63°C 或烹煮至肉變不透明，並可用叉子輕易分離階段
水產品	蝦、龍蝦、螃蟹和扇貝	煮至肉呈現珍珠色或白色且不透明階段
水產品	蛤、牡蠣、貽貝（淡菜）	加熱至其貝殼打開 建議貝殼打開後仍持續烹煮 3-5 分鐘

參考資料來源：<https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures>



食品加熱後使用溫度計量測中心溫度，是判斷食物是否達到安全溫度的有效方法。



以溫度計量測食材中心溫度

二、PHF 食品、TCS 食品、危險溫度帶與高風險食品定義及關聯性

在管理高風險食品時，必須先了解 PHF 食品（Potentially Hazardous Foods, PHF foods）、TCS 食品（Time/Temperature control for safety foods, TCS foods）、危險溫度帶（Temperature Danger Zone, TDZ）分別代表意義：

（一）潛在危害性食品（PHF）

市售常見的乳、蛋、肉、魚貝類食材，這些食物富含蛋白質、水分及營養成分，非常適合微生物滋長，因此稱為「潛在危害性食品」，並排除酸鹼值（pH） ≤ 4.6 或水活性（Aw） ≤ 0.85 之食品。

（二）TCS 食品 / TCS foods

需控制時間和溫度來確保安全之食品稱為 TCS 食品，在室溫下沒有溫度或時間管控，則使致病菌孳生而危害健康，常見 TCS 食品為肉類、牛奶、蛋類、魚類、貝類、家禽（或含有這些成分之產品）、煮熟米飯等、任何生食用芽菜（豆類、苜蓿等）。

一般而言 TCS 食品幾乎等同 PHF 食品，但兩者在於管理目的有所差異，PHF 以食品特性分類，提醒餐飲業者注意腐敗風險，而 TCS 食品則關注食品安全，管理對象為病原菌，TCS 食品在危險溫度帶存放具有高風險，因此需要嚴格的溫度或時間管理以確保安全。

對於是否為 TCS 食品之判定，以下提供一個方式供餐飲業界參考，利用食材之酸鹼值及水活性特性進行判別，經過加熱後進行包裝之食品參考表三進行判定，若食品加熱後未進行包裝或未加熱之食品則參考表四。

表三、判定是否為 TCS Food（適用加熱後進行包裝之食品）

水活性	pH $\leq$ 4.6	pH>4.6-5.6	pH>5.6
>0.95	非 TCS Food	產品需評估	產品需評估
>0.92-0.95	非 TCS Food	非 TCS Food	產品需評估
$\leq$ 0.92	非 TCS Food	非 TCS Food	非 TCS Food

表四、判定是否為 TCS Food（適用加熱後未進行包裝或未加熱之食品）

水活性	pH<4.2	pH 4.2-4.6	pH >4.6-5.0	pH>5.0
>0.92	非 TCS Food	產品需評估	產品需評估	產品需評估
> 0.90-0.92	非 TCS Food	非 TCS Food	產品需評估	產品需評估
0.88-0.90	非 TCS Food	非 TCS Food	非 TCS Food	產品需評估
<0.88	非 TCS Food	非 TCS Food	非 TCS Food	非 TCS Food

備註：

產品需評估：需有產品評估或微生物挑戰試驗報告，證明該產品不需要時間或溫度控管，若未有報告則將其視為 TCS 食品。

常見之 TCS 食品及非 TCS 食品判定



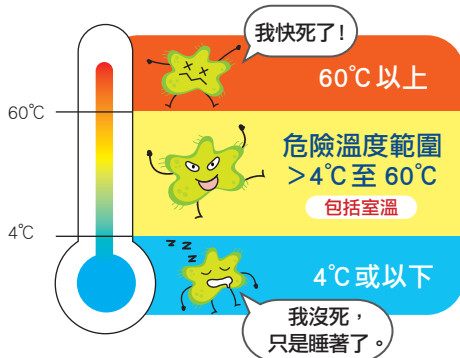
參考資料來源：<https://foodsafepal.com/tcs-foods>



一般而言來說餐飲業者使用之食材，多數均為 TCS 食品

(三) 危險溫度帶 / TDZ

在溫度 4~60°C 環境下細菌會迅速繁殖，因此將此溫度範圍稱做危險溫度帶，而 TCS 食品要避免於 4~60°C 危險溫度帶（Temperature Danger Zone）存放過久。



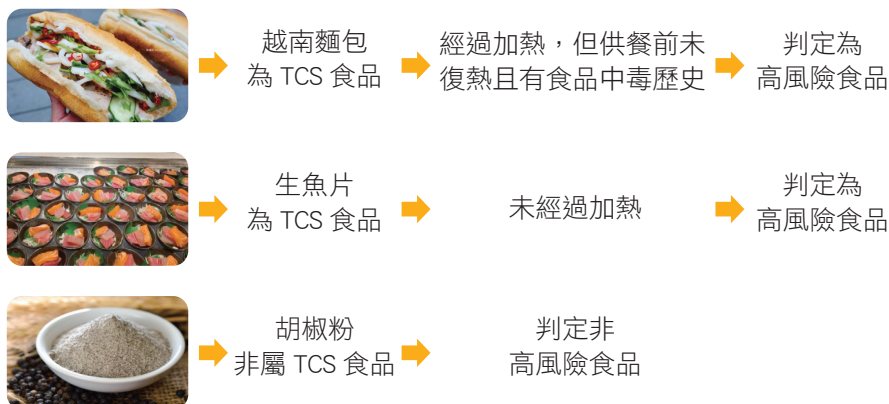
三、餐飲業高風險食品判定依據

高風險食品類別繁多，本手冊列舉高風險食品，主要是在 TCS 食品基礎下，並以（1）製備流程是否經加熱步驟、（2）供餐前未復熱且曾有食品中毒歷史，這兩步驟作為判斷依據，下圖為舉例說明



備註 本手冊所稱之復熱為重新加熱食物中心溫度達到 74°C。

舉例說明 越式法國麵包、生魚片、胡椒粉是否為高風險食品？

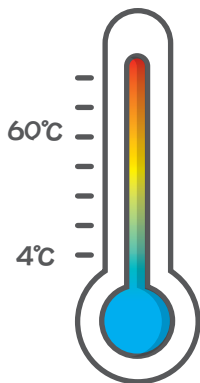


四、高風險食品管理重點

溫度和時間管理為高風險食品之管理重點，因此盡可能避免 TCS 食品在危險溫度帶（TDZ）存放過久為主要手段，時間管理則應用食品保存 2 小時 / 4 小時原則（室溫放置 2 小時內放冰箱冷藏、室溫放置超過 4 小時則丟棄），因此餐飲業者必需監控食品溫度並確保維持在一定時間內。



溫度及時間管理為高風險食品管理重點



盡可能避免 TCS 食品
在危險溫度帶（TDZ）
過久為主要手段



時間管理以食品保存
2 小時 / 4 小時原則
進行管控以達到有效管理

(一) 溫度管理

餐飲業需要溫度管控階段包括食材的儲存（冷藏、冷凍），包含驗收後儲存、半成品、成品儲存、解凍之前處理、加熱階段（冷卻或熱藏）、供餐階段（冷藏、熱藏）等，冷藏、冷凍依照 GHP 管理，其中常被忽略的是解凍及冷卻管理，需特別注意。



本手冊指的**冷藏溫度條件為 4℃以下**

解凍建議兩小時或更短時間內完成，減少在危險溫度帶存放時間

解凍

常見解凍方式有三種，若凍結食材可直接加熱，則不須解凍，食材不建議在室溫下直接解凍，若室溫解凍則需要監控食材溫度，並確認品質安全無虞，特別注意真空包裝食品可能有肉毒桿菌中毒風險，若室溫解凍需管控食材溫度，且解凍水溫不得高於 21℃。

1 冷藏解凍：

冷藏庫慢速解凍，至少需要隔夜以上解凍時間，解凍時注意離牆離地以及防止解凍滴液污染，建議盡可能攤平或擴大表面積。

2 冷水解凍：

(1) 流水解凍：要確保解凍食材裝入防漏包裝或塑膠袋中，切勿使用溫水進行解凍，會將一部分之食材提早達到危險溫度帶。

(2) 浸泡解凍：食材在防漏包裝中不拆封浸入乾淨容器中或裝滿冷水水槽中，食材確保被水覆蓋，建議每 30 分鐘換一次水，直到解凍。



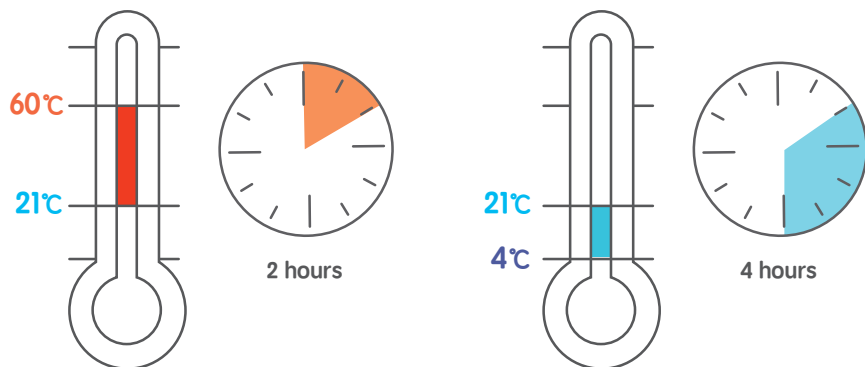
以流水進行食材解凍

3 微波解凍：

解凍後立刻烹調的食材可微波解凍，過程中利用攪拌或轉動食材幫助解凍。

冷卻

烹調好的食物迅速降溫避免微生物生長，在 2 小時內將烹調好的食品從 60°C 降溫至 21°C 以下，再於 4 小時內進一步降溫至 4°C 以下，冷卻全程時間不超過 6 小時。



參考資料來源：NSW Food Authority, Cooling potentially hazardous food,
<https://www.foodauthority.nsw.gov.au>

冷卻過程中隨時注意溫度，若 2 小時內無法將食品溫度降至 21°C，該食品必須丟棄或重新加熱後再次冷卻。

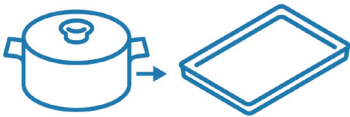


第一階段之快速冷卻是冷卻關鍵

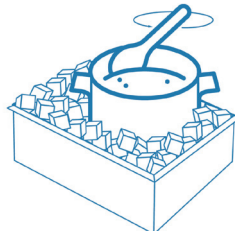
常用冷卻方式

- ① 食品放入淺而寬之容器，容器及食材高度不宜超過 10 公分。
- ② 待冷卻食品以小份量分裝或減少厚度，如大塊肉切成小塊。
- ③ 將盛裝熱食容器放入含有冰塊和水的較大容器內（冰水浴），攪拌冷卻，但須注意冰水高度不可超過盛裝熱食容器邊緣，以免冰水流入熟食造成污染。

- ④ 使用有利於熱傳導之材質容器（如：不鏽鋼）盛裝，以快速散熱。
- ⑤ 食用冰塊取代水作為產品稀釋之原料（適用於高濃度或濃縮熱產品）。
- ⑥ 使用急速冷卻設備，但使用時要注意：
 - (1) 容器勿堆積在一起，上下左右留有適當間隔，增加熱的傳遞。
 - (2) 冷卻設備保持乾淨，在不會有交叉污染情況下，待冷卻食材才可稍微覆蓋或不覆蓋冷卻，加速表面散熱。
- ⑦ 高黏性醬汁或高湯冷卻若使用「冰槳 / 冰壺」，而該器具使用前會先行凍結，更要注意凍結環境之衛生。



預冷卻食材食品放入淺而寬之容器



預冷卻食材使用冰水浴冷卻



使用冰槳冷卻食材



預冷卻食材堆疊一起，不易冷卻



待冷卻食品以小份量分裝加速冷卻

參考資料：

Cooling Cooked Time/Temperature Control for Safety Foods and the FDA Food Code: for Food Employee, <https://www.fda.gov/media/181882/download?attachment>
Why It's Important to Cool Food Properly. <https://www.fda.gov/media/79893/download>

(二) 時間管理 (2 小時 / 4 小時原則)

科學研究指出，食品暴露在危險溫度帶內，可短暫保存 4 小時，在這段時間內不會顯著增加食品中毒風險，因此 4 小時之時間管理非常關鍵。

因此可採用 2 小時 / 4 小時原則 (室溫放置 2 小時內放冰箱冷藏、室溫放置超過 4 小時則丟棄)，作為餐飲業者製備高風險食品之食物保存、食用或丟棄原則。

2 小時 / 4 小時原則應用，✔ 為可以，✘ 為不可以

食物置於 4°C 至 60°C (如室溫環境)	放入冰箱冷藏備用	立即食用
< 2 小時 		
2-4 小時 		
> 4 小時 		



放置於 4°C 至 60°C 之間超過 4 小時的
高風險食品必須丟棄。



參考資料來源：

Food Standards Australia New Zealand , <https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/fact-sheets/2-hour-4-hour-rule>

案例 實際應用 2 小時 / 4 小時原則

餐飲業者的三明治在中午 12 點新鮮製備好，並放在室溫展示櫃內，該如何運用 2 小時 / 4 小時原則管理？



因三明治在 12 點製備完成，並在室溫下販售，有兩種可行之管理方式

一

三明治可在室溫展示櫃先放置 2 小時，之後放入冰箱冷藏（最晚下午 2 點），並在當天較晚時候再次取出，例如下午 4 點取出（在此之後不要再放回冰箱儲存），在下午 6 點前販售或食用完畢，下午 6 點後（總共在危險溫度帶內存放 4 小時），則報廢處理。

二

三明治可在室溫展示櫃最長連續放 4 小時（直到下午 4 點）後，若還沒有販售或食用的三明治，將其報廢。



4 小時的計算，指的是在危險溫度帶內累計時間，包括準備、儲存、運輸和展示過程中，都需要加起來累計。

案例 2 小時 / 4 小時 - 現場應用說明

現場做好標示管理

離開溫度管控時間必須標示（重要的是開始時間點，且離開溫度管控的時間是累計時間）

高風險食品在危險溫度帶（4 至 60℃）
最多存放 4 小時。

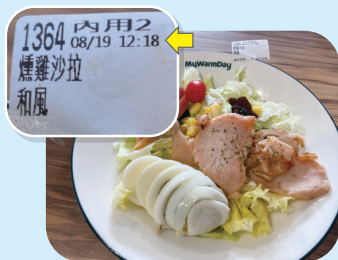


利用不同顏色標籤區分使用期限，
或直接標示使用時間或期限。



未符合 2 小時 / 4 小時之 TCS 食品處理原則：

1. 若沒有標示時間的半成品，只能報廢。
2. 已超過標示時間（超過 4 小時），必須報廢。



已有時間標示，依照 2/4 小時原則管理

蛋製品篇

蛋黃醬 · 提拉米蘇

香濃可口提拉米蘇及清爽的蛋黃醬、水果沙拉醬，含有未經加熱的蛋成分，若未做好管理，可能造成「沙門氏桿菌」食品中毒。

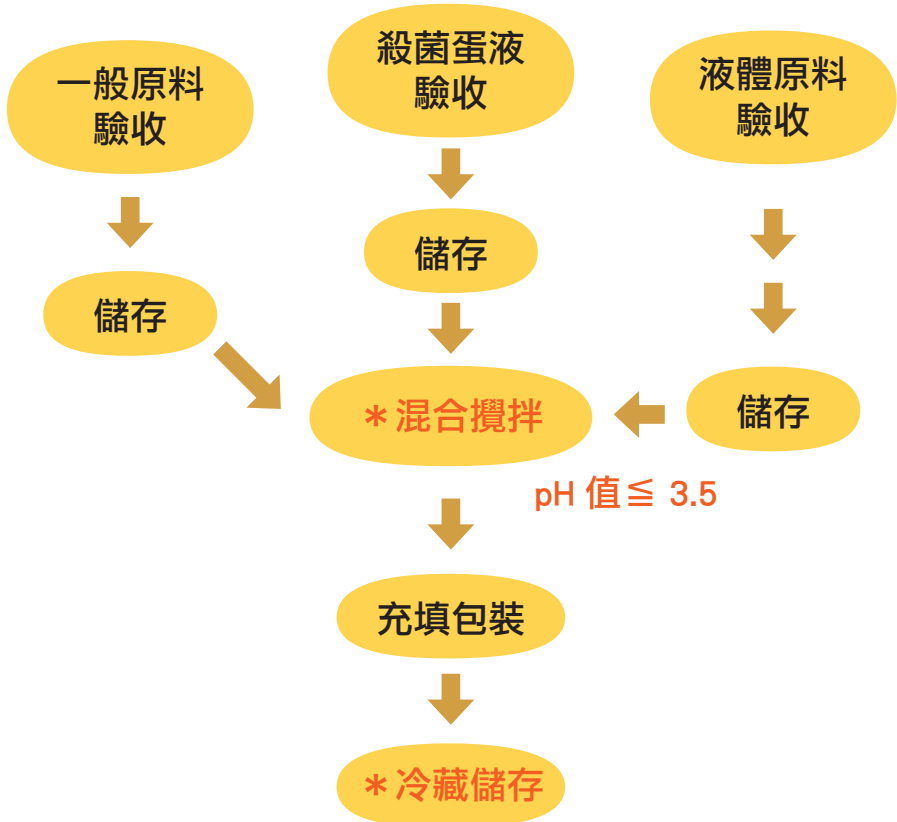


(一) 蛋黃醬

製作流程 (範例)

備註

1. * : 代表重要管制點
2. 一般原料 : 如糖、鹽等調味料
3. 液體原料 : 如沙拉油、醋等調味料



(二) 蛋黃醬 - 製備注意事項



1

原材料驗收

- 1 驗收確認原料外觀、風味、性狀、有效日期、產品標示等，不得有發霉、異味、變色、包裝破損情形。
- 2 建議使用殺菌液蛋為原料來源，以降低沙門氏桿菌致病風險。
- 3 驗收時確認原料蛋之外觀性狀、風味、運送條件等，殺菌液蛋建議定期與供應廠商索取微生物檢驗結果。



2

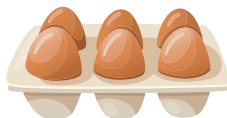
原材料儲存

- 1 生鮮殼蛋勿儲存於高溫潮溼環境，建議放置冷藏或陰涼通風處，存放不宜過久，確保新鮮。
- 2 分裝原料標示產品相關資訊，如品名、使用期限等，以先進先出、先到期先用為使用原則，並依照原料儲存條件儲存。



市面蛋品分為完整殼蛋，包含生鮮、洗選兩種，未帶殼則為液蛋，因製程不同分為殺菌及未殺菌液蛋。

蛋製品管理上，選擇殺菌液蛋作為原料之安全來源。





混合攪拌

- 1 製備前確認器具乾淨、無水分殘留，原料使用前避免異物混入。
- 2 餐飲業者需備有製程作業標準（SOP），包含攪拌參數及時間，確實執行。
- 3 建議 30-60 分鐘內製備完成，並確認混合攪拌後蛋黃醬 pH 值在 3.5 以下。
- 4 完成之蛋黃醬半成品包覆完整後暫存，避免二次污染。



充填包裝

作業環境建議控制溫度於 20-25°C。儘速完成包裝，建議 15-30 分鐘內完成。



儲存

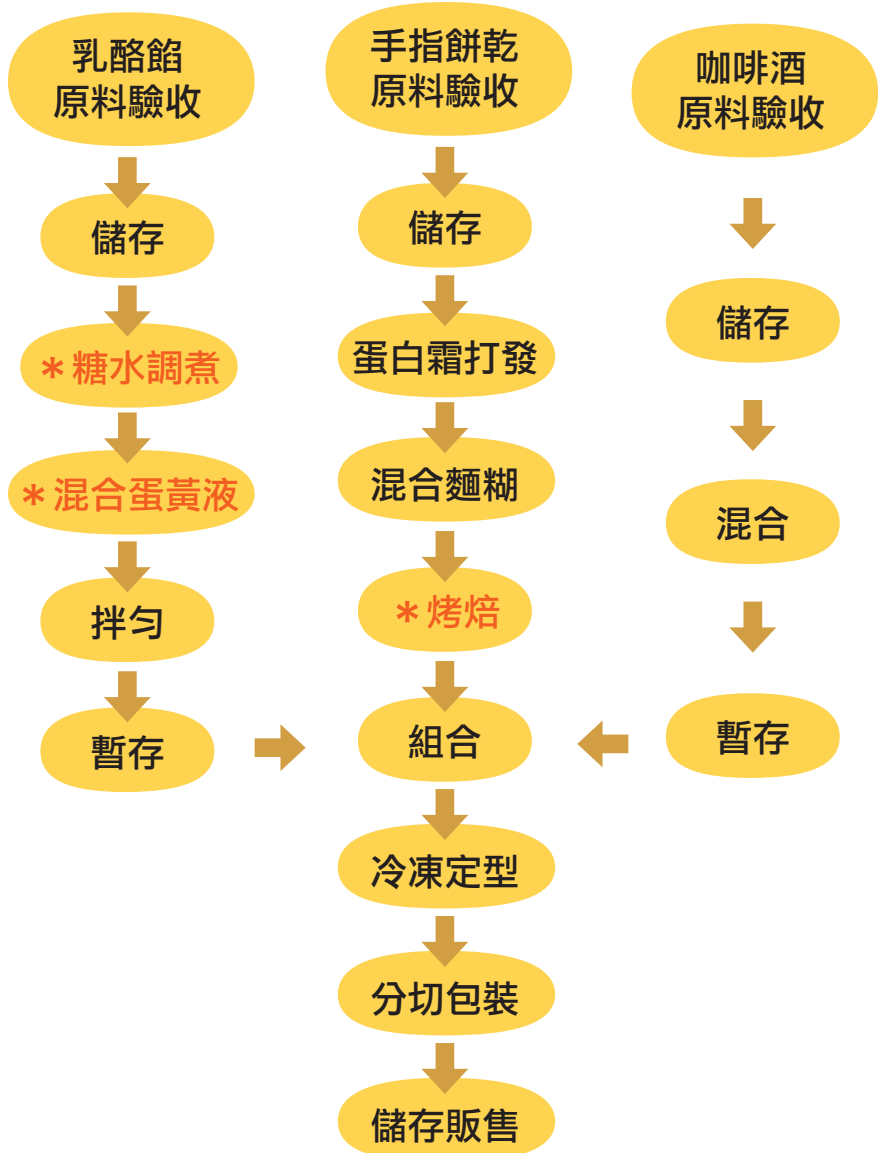
基於安全性考量，自製蛋黃醬建議冷藏儲存，備有溫度管控紀錄，於製備完後儘速使用完畢。

(一) 提拉米蘇

製作流程 (範例)

備註

* : 代表重要管制點



(二) 提拉米蘇 - 製備注意事項



1 原材料驗收

請參考本手冊蛋黃醬之原材料驗收製備注意事項 (P.21)，再次提醒建議使用殺菌液蛋作為原料。



2 原材料儲存

請參考本手冊蛋黃醬之製備注意事項 (P.21)



3 乳酪餡

糖水調煮

砂糖與水混合溶解加熱，建議糖漿液煮至溫度達 110-120℃。

混合蛋黃液

將糖漿液倒入蛋黃液中快速攪拌，蛋黃液：糖漿比例建議為 1：1.5，讓混合後之蛋黃液溫度達 82-84℃。

拌勻、暫存

- ① 其餘原料，如馬斯卡彭起士與鮮奶油依投料順序加入拌勻備用
- ② 半成品確實包覆完整，避免二次污染。



4 手指餅乾 - 蛋白霜打發、混合麵糊

- ① 餐飲業者要備有製程作業標準（SOP），包含攪拌打發、烤焙、冷卻管控參數，如溫度和時間條件，確實執行。
- ② 依照訂定的投料順序投料、粉狀原料過篩以防止異物混入。



手指餅乾 - 烘焙

- 1 餐飲業者依照自訂烘焙條件，確保烤熟（如 200℃，15-20 分鐘）。
- 2 待用半成品確實覆蓋、定位存放，避免生、熟食交叉污染。



咖啡酒 - 混合

混合前避免異物混入。



冷凍定型

依自訂規範之溫度時間置於冷凍設備定型。



分切包裝

- 1 分切前確認使用設備、刀具無生鏽或缺角情形。
- 2 作業環境建議控制溫度於 20-25℃，儘速完成包裝，建議 15 分鐘內完成。



儲存販售

成品於冷藏或冷凍環境下儲存，並備有溫度紀錄，產品若冷藏販售存放，儘速販售完畢。



提拉米蘇可分為蛋黃經加熱與不經加熱作法，本手冊所撰寫為其中一種（蛋黃經加熱處理）。

生食海鮮篇

生蠔 · 生魚片

生魚片與生蠔食用前不經加熱，因此保存、製備過程人員手部、器具未清潔，溫度控管不當，都有極大風險因交叉污染或病原菌造成食品中毒。



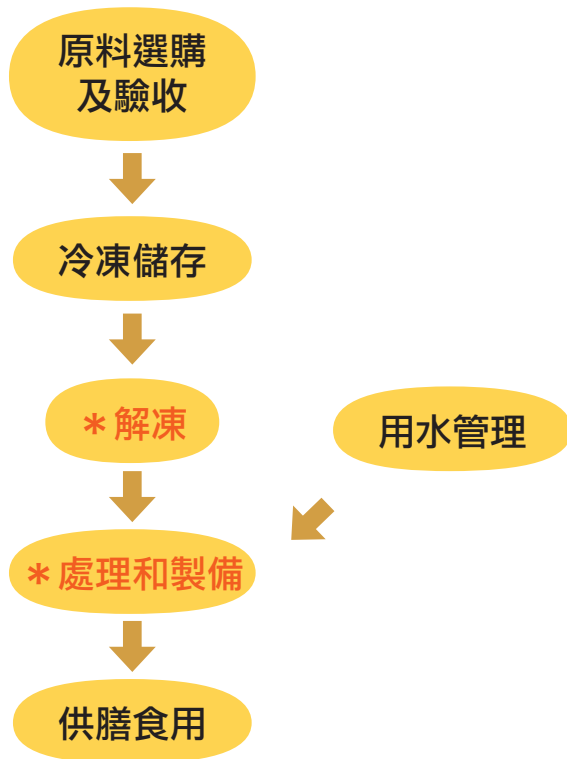


(一) 生蠔

製作流程 (範例)

備註

* : 代表重要管制點



(二) 生蠔 - 製備注意事項

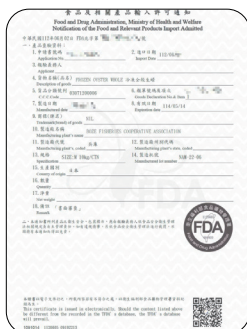


1 原料選購及驗收

- 1 向信譽良好的供應商採購品質良好的可供生食之生蠔原料，如外觀及氣味良好、無異味。
- 2 物流全程冷鏈管理，驗收時確認沒有與非供生食類食品混放，或在不適當溫度下運送，並以溫度計測量品溫。
- 3 確認生蠔外殼完整、沒有異味及腥味，需與供應商確認合法輸入證明文件，並確認原料確實可直接生食。



驗收確認品質良好



備有合法輸入證明文件



原料確認已標示可生食



2 冷凍儲存

- 1 不同批號或品種的生蠔應分開擺放，並先進先出。
- 2 生蠔原料儲存時注意包裝完整性，建議專區放置。



解凍

- 1 將生蠔平放在盤中（彎曲面向下），或以保鮮膜包覆，4℃下冷藏解凍至可去殼階段，須避免解凍時間過長導致微生物生長。
- 2 解凍生蠔當天食用完畢，不可再放回冷凍儲存。



處理和製備

- 1 人員澈底洗淨雙手後，建議戴上保護手套，再進行帶殼生蠔處理。
- 2 去殼前以冷卻之飲用水沖洗外殼，建議使用專用清潔刷刷洗，作業區域保持乾淨。
- 3 處理過程須注意人員、使用工具及盛裝器皿是否乾淨並消毒完全，清洗時，建議使用冷卻之飲用水。
- 4 解凍及未解凍生蠔分區擺放並清楚標示，避免接觸污染。
- 5 由於處理和製備過程大多在室溫下進行，建議採用批量處理，處理量以 1 小時處理可完成處理之數量為原則，減少暴露於室溫之時間。
- 6 已剝殼生蠔冷藏備用時，完整包覆並在專用區域擺放，當天食用完畢。





供膳食用

- 1 理想狀況下，於顧客下單後再進行去殼及清洗等製備動作。
- 2 建議生蠔產品優先供應顧客食用，後續提供其他熟食菜色。
- 3 自助供餐形式，將開殼生蠔放在食用冰塊上方，一次少量提供，並注意冰塊融冰狀況，適時補冰及去除融冰水，依循 2 小時 / 4 小時原則管理 (2 小時內放冰箱冷藏，超過 4 小時則丟棄)。



生蠔使用冰塊維持低溫並儘速食用



生蠔之諾羅病毒最主要由原料養殖水質汙染所引起，因此業者一定要確保原料來源並確認可生食，另外從業人員健康狀態及使用之器具與作業環境定期以含氯漂白水消毒，也可降低諾羅病毒帶來的風險。

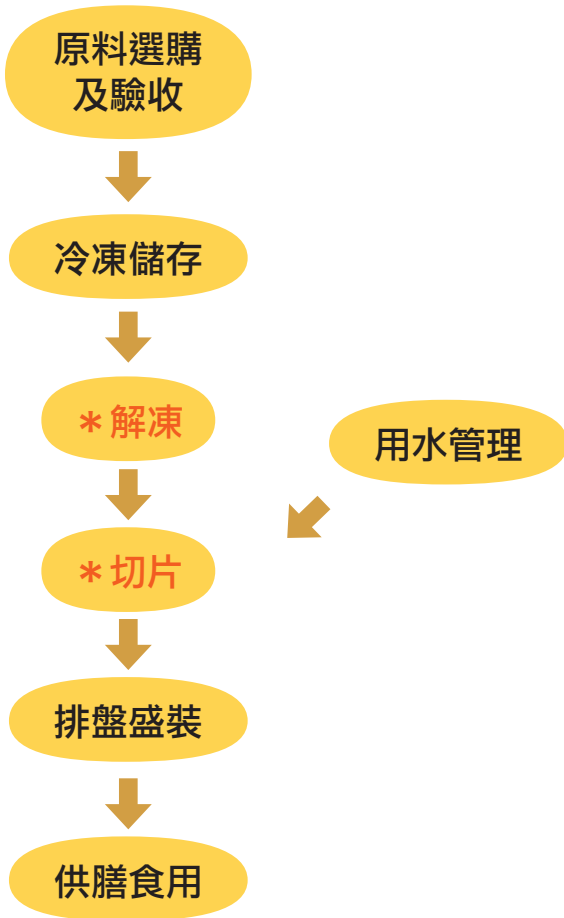


(一) 生魚片

製作流程 (範例)

備註

* : 代表重要管制點



(二) 生魚片 - 製備注意事項



原料選購及驗收

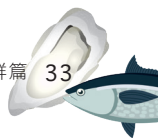
- ① 向信譽良好的供應商採購冷凍合格可供生食之魚原料，如外觀、氣味良好、無異味。
- ② 不選用來自淡水之原料魚（包含現抓活魚），若為進口原料，需與供應商確認輸入證明合法文件。
- ③ 物流全程冷鏈管理，驗收時確認沒有與非供生食類食品混放，或在不適當溫度下運送，並以溫度計測量品溫。
- ④ 驗收時確認原料無解凍狀況，避免鮮度不佳導致組織胺中毒。
- ⑤ 生魚片原料驗收後儘速置於冷凍庫儲存。



生魚片原料確認冷凍溫度及鮮度



生魚片有寄生蟲危害，生魚片原料須確認經過 -20°C 冷凍 7 天以上或 -35°C 冷凍 15 小時之冷凍處理，殺死魚體中可能存在的寄生蟲。



冷凍儲存

- 1 不同批號或品種的生魚片原料應分開擺放，依有效日期或先進先出。
- 2 生魚片原料儲存時注意包裝完整性，建議專區放置。



解凍

- 1 生魚片原料在 4°C 下冷藏解凍 8-12 小時，解凍時間過長將導致微生物生長及組織胺生成。
- 2 解凍之生魚片原料當天食用完畢，不可再放回冷凍儲存。



生魚片建議冷藏解凍，若沒有控制溫度下，如採用流水、微波解凍，將使生魚原料暴露在危險溫度帶，提高食品中毒風險。



切片

1 人員澈底洗淨雙手再佩戴乾淨手套，才進行生魚片處理。

2 生魚片製作應指定專用之刀具、砧板及器具，避免與其他食品混用，作業區域保持乾淨。若過程需使用水，建議使用冷卻之飲用水。

3 由於處理與製備的過程大多在室溫下進行，儘量以少量方式處理，減少生魚片暴露於室溫之時間，並儘速食用。

4 建議於顧客下單後再進行製備，分切等動作。



切片使用乾淨刀具及配戴手套



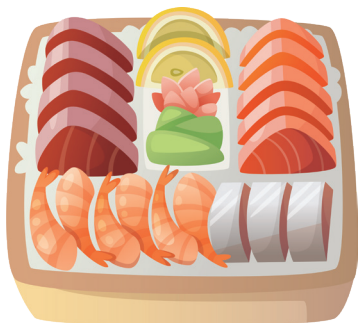
排盤盛裝

1 人員維持手部清潔、器具、器皿確認乾淨消毒後盛裝生魚片。

2 生魚片原料與需加熱調理（非生食）原料分區擺放，並清楚標示。



使用乾淨器具且鋪冰避免溫度升高





供膳食用

- 1 建議生魚片產品優先供應食用，後續提供其他熟食菜色。
- 2 生魚片置於冷藏櫃中完整包覆，提供顧客取用，若是自助餐形式供餐，建議一次少量供應，將切片生魚片放在食用冰塊上，並隨時注意冰塊融冰狀況，適時補充冰塊及倒掉融冰水，依循 2 小時 / 4 小時原則儲存 (2 小時內放冰箱冷藏，超過 4 小時則丟棄)。



建議生魚片少量多次供應，確保新鮮



生魚片放置在冷藏櫃中，供顧客選用



生魚片常搭配芥末食用，但芥末無法將微生物或寄生蟲殺滅。



放置白蘿蔔絲、檸檬片等原料，其處理過程，也需注意衛生狀況。

生菜沙拉篇

水果生菜沙拉・涼拌青木瓜絲

生菜沙拉製作相對單純，但卻歸類在高風險食品，因這類食品在製備時僅進行清洗，因此原料若受病原菌污染，將提高食品中毒風險。





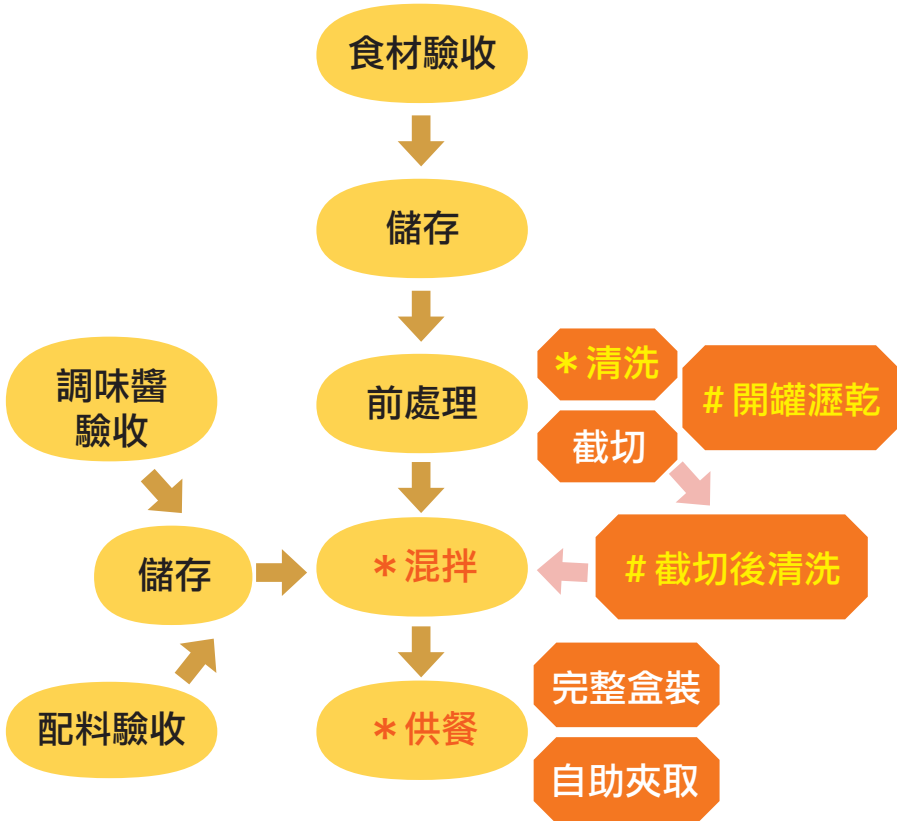
(一) 水果生菜沙拉

製作流程 (範例)

備註

1. * : 代表重要管制點

2. # : 視製作流程需求而定



(二) 水果生菜沙拉 - 製備注意事項



1 食材驗收 (含蔬果、調味醬、配料)

- 1 蔬果收貨前檢查外觀，水果挑選外觀無不良或損傷，蔬菜挑選外表新鮮，沒有斑點或枯萎者。
- 2 蔬果購買後，儘量保持在低溫環境，建議冷藏保持新鮮。
- 3 購買載切蔬果為原料時，驗收確認外包裝標示「即食」、「經清洗」或「無需清洗」等字句，確保可用於生菜沙拉製作。
- 4 配料依餐食規模購買適合規格，避免使用後存放過久，確保新鮮。



水果外觀不新鮮或過熟，驗收時退貨處理



水果外表已長黴

堅果每餐供應量為 250 公克，該如何選購食材規格呢？



選購 500 公克 / 罐之規格較佳，
避免使用後存放過久



貯存

- 1 生菜沙拉之蔬果與非即食之食材（海鮮、生肉），分開儲放，避免交叉污染。
- 2 已清洗與未清洗之蔬果分開存放，明確標示。
- 3 可直接食用之食材，儲存時確認外包裝包覆完整。



前處理（清洗、截切、截切後清洗）

清洗

- 1 製備前洗淨雙手並使用乾淨器具，這對製備生菜沙拉十分重要，因製作過程中未有加熱來降低病原菌致病。
- 2 蔬果建議使用專用清洗槽來清洗，防止交叉污染。
- 3 清洗時以流動自來水澈底洗淨蔬果表面，減少可能存在的細菌。
- 4 蔬菜葉片不好清潔，建議將葉片分開並浸入裝有潔淨水之容器內幾分鐘，有助鬆動泥沙與污垢，清洗後將多餘水分去除（可瀝乾或擦乾）。



截切

- 1 蔬果清洗後擦拭水分，再進行去除蒂頭、削皮、切片、切丁、切絲等處理，以防過程中蔬果表面細菌污染到蔬果內部或器具上。
- 2 新鮮蔬果分切後容易滋生細菌，建議要使用前才進行截切。



截切後清洗（非必要步驟）

截切後若需再次清洗，建議使用經處理過之水清洗（如濾水器過濾過之潔淨水），若有使用食品用洗潔劑之必要，需確保終產品不可殘留。



即食蔬果視需要使用食品用洗潔劑清洗，使用前需確認該產品可用於清洗食品，並按照製造商建議濃度和清洗時間使用，避免殘留。



4 混拌

- 1 新鮮蔬果經過分切和混拌後容易滋生細菌，混拌後冷藏保存，當天食用完畢。
- 2 生菜沙拉常使用蛋黃醬做為調味醬基底，管理方式請參考本手冊蛋黃醬製備注意事項 (P.21)。



5 供餐（盒裝、沙拉吧自助夾取）

盒裝

- 1 生菜沙拉拌勻後立即食用，非立即食用則置於清潔容器內冷藏保存，並標示有效日期。
- 2 外盒標示有效日期，依照「先進先出」原則冷藏販售。



沙拉吧自助夾取

- 1 建議以冷藏方式供餐，若自助夾取在危險溫度帶時，如室溫下供應，則遵守 2 小時 / 4 小時原則。
- 2 建議每次提供適量生菜沙拉，以減少自助夾取過程之污染。
- 3 補充生菜沙拉時，應換上一盤新混拌之生菜沙拉。
- 4 補充調味醬汁及生菜時，不可重複添加於原先容器內持續使用。
- 5 當餐結束剩餘之生菜沙拉與配料，報廢處理。



適量供應生菜，以降低夾取過程汙染。



每次均更換上新的調味醬汁



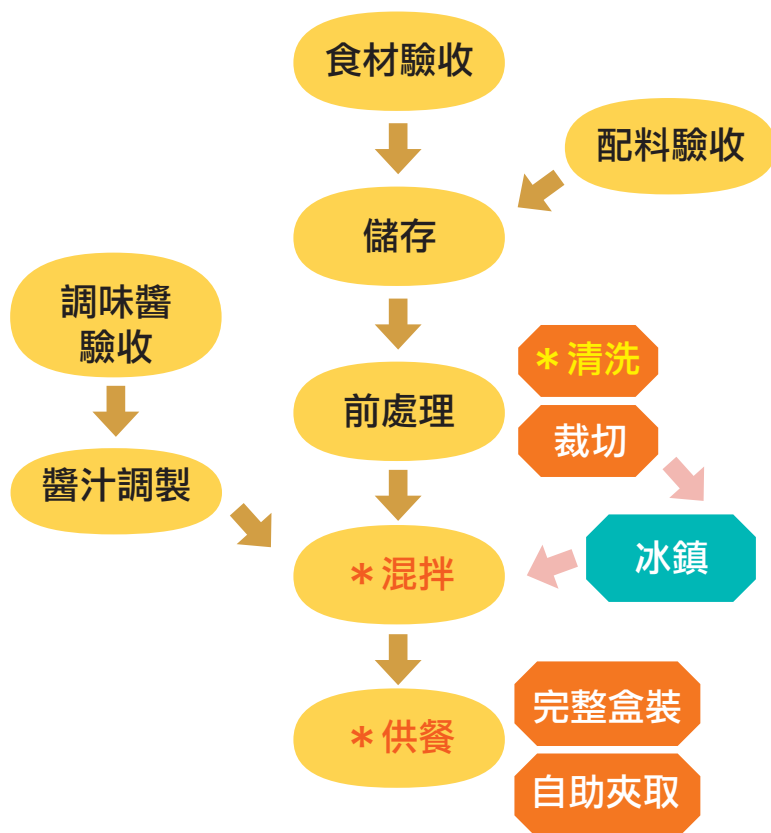
每次供應適量生菜，配料使用專用器具

(一) 泰式涼拌青木瓜沙拉

製作流程 (範例)

備註

*：代表重要管制點





(二) 泰式涼拌青木瓜沙拉 - 製備注意事項

泰式涼拌青木瓜沙拉之製作流程與水果生菜沙拉部分相同，本篇針對不同製程進行說明，相同部分請參考本手冊水果生菜沙拉之製備注意事項 (P.38)。



1 冰鎮

截切蔬果使用飲用水製成之冰塊與水進行冰鎮，瀝乾後冷藏備用，建議當天食用完畢。

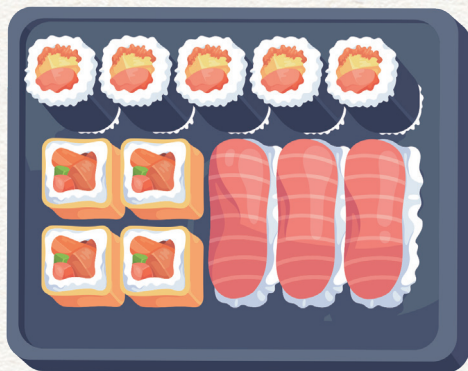


2 醬汁調製

醬汁調製後請於 2 小時內放入冰箱冷藏，並標註使用期限，醬汁調製時，如有加熱請參考手冊共通性管理原則溫度管理及冷卻要求 (P.5、P.14)。

生熟食混合 即食食品篇

越式法國麵包 · 壽司



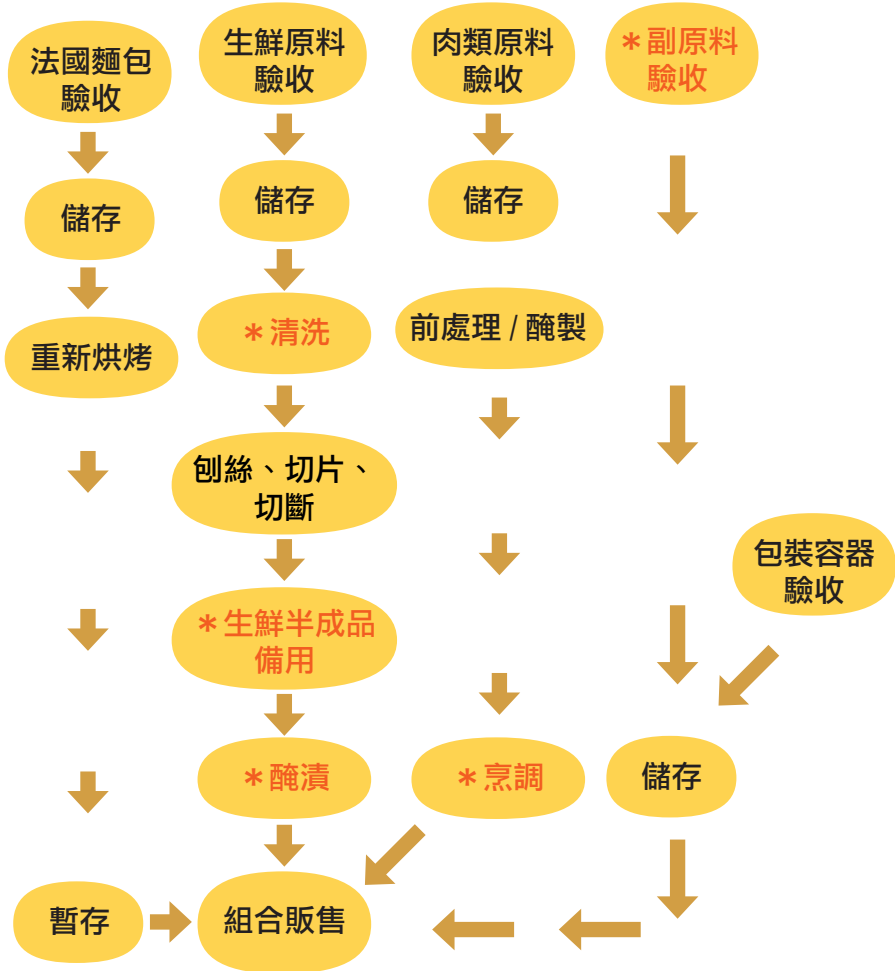


(一) 越式法國麵包

製作流程 (範例)

備註

1. * : 代表重要管制點
2. 副原料: 如鹽、糖、醋、美乃滋、辣椒醬、魚露
3. 生鮮原料: 如紅蘿蔔、青木瓜、小黃瓜、香菜、洋蔥
4. 肉類原料: 如豬肉、雞肉、牛肉、越南火腿



(二) 越式法國麵包 - 製備注意事項



1 法國麵包驗收

驗收確認原料外觀、風味、性狀、有效日期等，不得有發霉、異味、變色、包裝破損情形。



2 儲存（法國麵包 / 生鮮原料 / 副原料 / 包材）

- 1 生鮮原料建議低溫儲存，確保新鮮。
- 2 使用蔬果均為生食，製備時避免與需加熱調理之食材共同存放。
- 3 法國麵包、副原料、包材儲存，應避免受到灰塵及病媒污染，並依照原料儲存條件儲存，以先到期先用為使用原則。



法國麵包放在櫥櫃內避免污染



3 重新烘烤

法國麵包使用乾淨刀具將側邊縱切，並依照設定溫度和時間進行烘烤。





4 生鮮原料驗收

生鮮原料（紅蘿蔔、青木瓜、小黃瓜、香菜、洋蔥等）農產品，驗收時注意外觀及新鮮度，可參考水果生菜沙拉之食材驗收製備注意事項 (P.38)。



5 清洗

清洗請參考水果生菜沙拉前處理製備注意事項 (P.38)。



6 刨絲、切片、切段

刀具、刨刀無生鏽、破損情形，砧板保持清潔。



7 生鮮半成品備用

製備完成之切段香菜、洋蔥絲、小黃瓜等生鮮半成品冷藏存放，室溫暫存依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



原料暫存容器應加蓋，避免污染



8 醃漬

生鮮原料刨絲、切絲或切片後，加入鹽、糖、醋等副原料拌勻，冷藏醃漬。



肉類原料驗收

肉類原料驗收時確認品質（外觀、色澤、無冷凍結晶等）及品溫，建議選購 3 章 1Q 來源之肉類原料。



肉類儲存

定期確認倉儲功能，避免結霜及裝載過滿，如發生冷藏、冷凍庫故障或溫度異常，儘速移庫。



前處理 / 醃製

- 1 前處理若有解凍作業，請參考手冊共通性管理原則之解凍管理要求 (P.13)。
- 2 醃製過程食材覆蓋完整，冷藏醃製。
- 3 越南火腿等無醃製之肉類原料，切片後冷藏備用。



食材完整包覆，冷藏醃製



烹調

肉類烹調後以溫度計量測中心溫度，請參考本手冊共通性管理原則有關溫度管理要求 (P.7)。



13

副原料驗收

- 1 副原料（糖、鹽、醋、美乃滋、辣椒醬、魚露等）驗收確認原料外觀、風味、性狀、有效日期等，不得有發霉、異味、變色、包裝破損情形。
- 2 美乃滋、蛋黃醬建議選擇購買市售產品，若採用自製美乃滋，請參考本手冊蛋黃醬製備注意事項 (P.21) 進行管理。



14

副原料儲存

參考越式法國麵包製作流程儲存之要求 (P.46)。



15

包裝容器驗收

檢查外包裝是否包覆完整、內部是否乾淨。



包裝容器儲存時進行包覆，避免汙染



16

包裝容器儲存

請參考本手冊越式法國麵包製備注意事項儲存之管理 (P.46)。



17

組合販售

- 1 未使用之醬料冷藏存放，2 天內使用完畢，醬料非以原保存條件存放者（如冷藏醬料置於室溫使用），則當日使用完畢。
- 2 組合好成品建議標示食用期限，於當餐或 4 小時內販售及食用完畢，依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



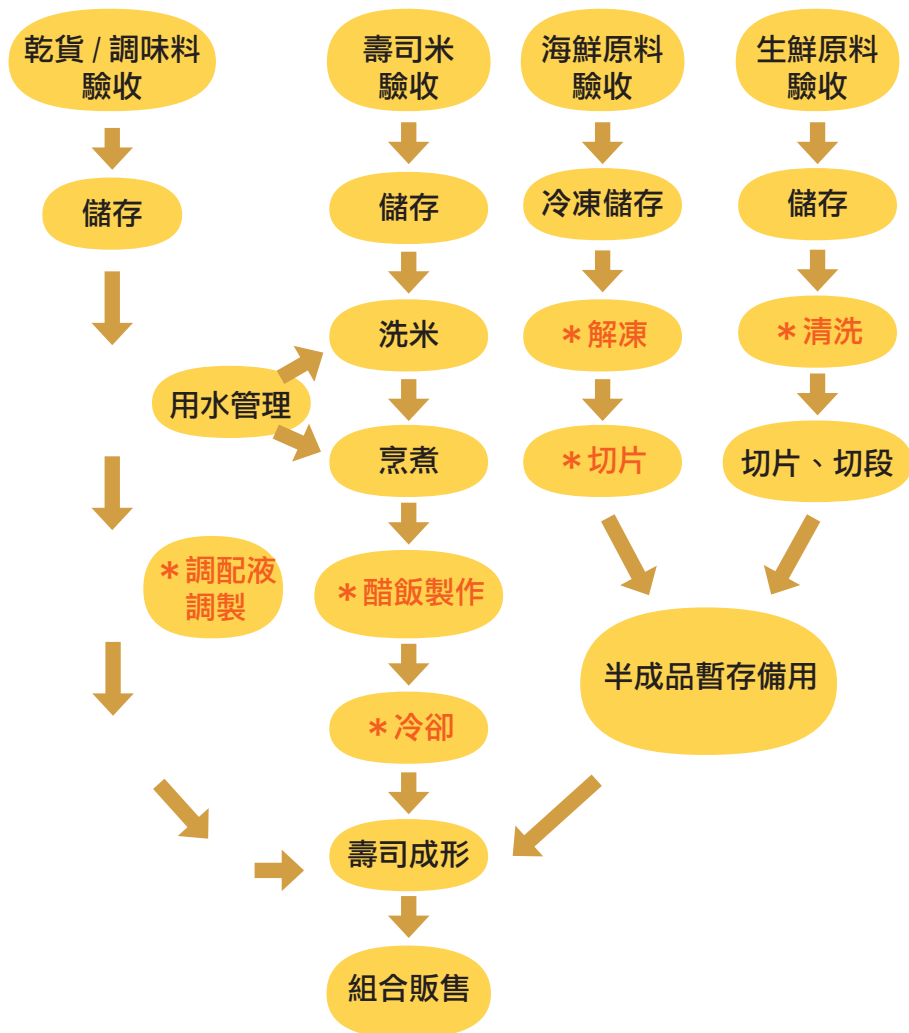
接觸食材前之需洗淨雙手再配戴乾淨手套

(一) 生魚片 / 小黃瓜壽司

製作流程 (範例)

備註

1. * 代表重要管制點
2. 乾貨 / 調味料: 如海苔、鹽、糖、醋
3. 生鮮原料: 如小黃瓜、紅蘿蔔、酪梨
4. 海鮮原料: 如鮪魚、鮭魚生魚片





(二) 生魚片 / 小黃瓜壽司 - 製備注意事項

1 乾貨 / 調味料驗收

- 1 確認原料外觀、風味、性狀、有效日期等，不得有發霉、異味、變色、包裝破損情形。
- 2 建議定期向供應商索取相關檢驗證明，確認原料安全。

2 乾貨 / 調味料儲存

儲存需避免受到灰塵及病媒污染，拆封原料妥善密封，並註明使用 / 有效日期。

3 壽司米驗收

確認有效日期，不得有異味、包裝破損情形，驗收合格後使用。

4 儲存

建議拆封或分裝之壽司米冷藏儲存，確保品質並減緩米蟲孵化。

5 用水管理

與食品直接接觸及清洗設備、器具之水，符合飲用水水質標準。

6 洗米

使用流動自來水清洗米粒，降低米中異物及灰塵，清洗後瀝乾。



7 烹煮

米加入適量飲用水放入蒸煮設備中烹煮，注意蒸煮溫度與時間，確保煮熟。



8 調配液調製

- 1 白醋、糖和鹽等調味料混合後加熱攪拌（約 80°C）至完全溶解後冷卻。
- 2 白醋：糖：鹽建議比例為 3：2：1，可依各家風味自行調整，醋要有足夠的酸度使米飯酸化。



品名：OO 醋
內容物：
OO、OO、XX
酸度：4.0%

醋本身酸度建議至少
4.0% 以上



9 醋飯製作

- 1 米飯在容器中均勻鋪開，並同時少量多次加入調配液混拌。
- 2 若使用木製容器，因木製材質容易發霉，使用前確認木桶保持乾淨，洗淨後放置於乾燥空間。
- 3 建議業者備有醋飯檢測 pH 值之紀錄，以確保 pH 值在 4.1 以下，可委外或自行檢驗，自行檢測可採用 pH 試紙或 pH 計，在確認醋飯 pH 值 4.1 以下時，如未改變配方情況下，採用醋飯配方確認方式也是替代管理方式之一（業者製作醋飯測試階段，應紀錄飯量與醋的比例並留下紀錄，後續依照該比例進行管理）。



確保米飯達到 pH 值 ≤ 4.1



冷卻

- 1 米飯在容器中均勻鋪開，增加散熱速率，建議使用較大容量之容器，可更容易將調配液與米飯混合，並加速冷卻。
- 2 醋飯冷卻後若在危險溫度帶內，需依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



海鮮原料驗收 / 解凍 / 切片

管理方式請參考本手冊生魚片製備注意事項 (P.32)。



生鮮原料驗收 / 儲存 / 清洗 / 切片、切段

管理方式請參考本手冊越式法國麵包之製備注意事項 (P.46、P.47)。



半成品暫存備用

製備完成之切段生鮮半成品、海鮮半成品冷藏備用，若室溫下暫存依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



壽司成形

使用竹墊並鋪上保鮮膜，在連續使用下，建議竹墊每 4 小時更換一次。



製作食物時佩戴手套



建議使用保鮮膜包覆組合



組合販售

- 1 組合好成品標示食用期限，生魚片壽司冷藏販售，在危險溫度帶內，如室溫儲放，依照 2 小時 / 4 小時原則管理。
- 2 當日未使用完之海鮮、醋飯，則進行報廢。



壽司在危險溫度帶內儲放，依照 2 小時 / 4 小時原則管理

複合調理食品篇

中式餐盒、涼麵

複合調理食品其複雜的食材組成、多樣烹調方式伴隨著不同食品安全風險

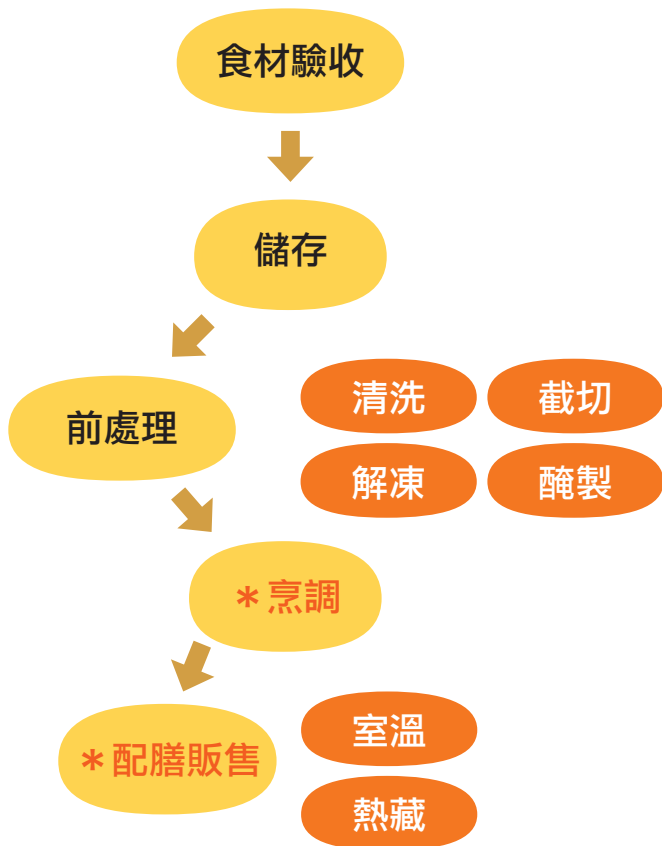


(一) 餐盒便當

製作流程 (範例)

備註

*：代表重要管制點





(二) 餐盒便當 - 製備注意事項



1 食材驗收

- ① 生鮮農產品原料驗收外觀及新鮮度，請參考水果生菜沙拉之食材驗收製備注意事項 (P.38)。
- ② 肉類驗收請參考越式法國麵包之肉類驗收製備注意事項 (P.48)。



食材優先採購具有 3 章一 Q 之供應來源，圖片來源：行政院農業部



2 儲存

- ① 生鮮原料建議低溫儲存，確保新鮮。
- ② 定期確認倉儲功能，避免結霜及裝載過滿，如發生冷藏、冷凍庫故障或溫度異常，儘速移庫。



3 前處理 (清洗 / 截切 / 解凍 / 醃製)

清洗

使用流動的自來水進行清洗，葉菜類應將葉片分開再清洗，瓜果、根莖類可用軟毛刷清潔表面。



使用流動自來水並以分槽方式清洗

截切

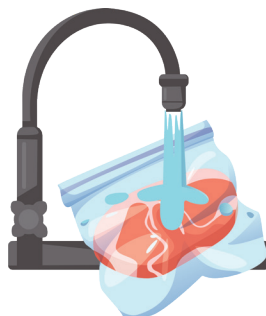
使用之砧板、刀具不與可生食、熟食器具混用，建議以顏色區分。

解凍

解凍過程可採用冷藏、流水解凍，不建議於室溫下直接解凍，詳細請參考手冊共通性管理原則之解凍管理要求 (P.13)。

醃製

醃製過程食材覆蓋完整，冷藏醃製，醃製醬料不重複使用。



以流水進行肉品解凍



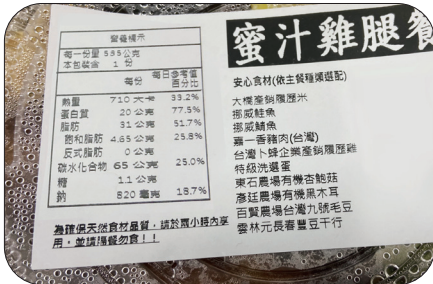
烹調

食材充分加熱並以溫度計量測中心溫度，詳細請參考手冊共通性管理原則有關溫度管理要求 (P.7)。



配膳販售

販售建議標示食用期限，如室溫販售需於當餐或 4 小時內販售及食用完畢，請依照手冊共通性 2 小時 / 4 小時原則管理 (P.16)。



餐盒已有標示食用期限資訊，
如請於兩小時內享用，並請隔餐勿食



器具盡量固定夾取同一道食材



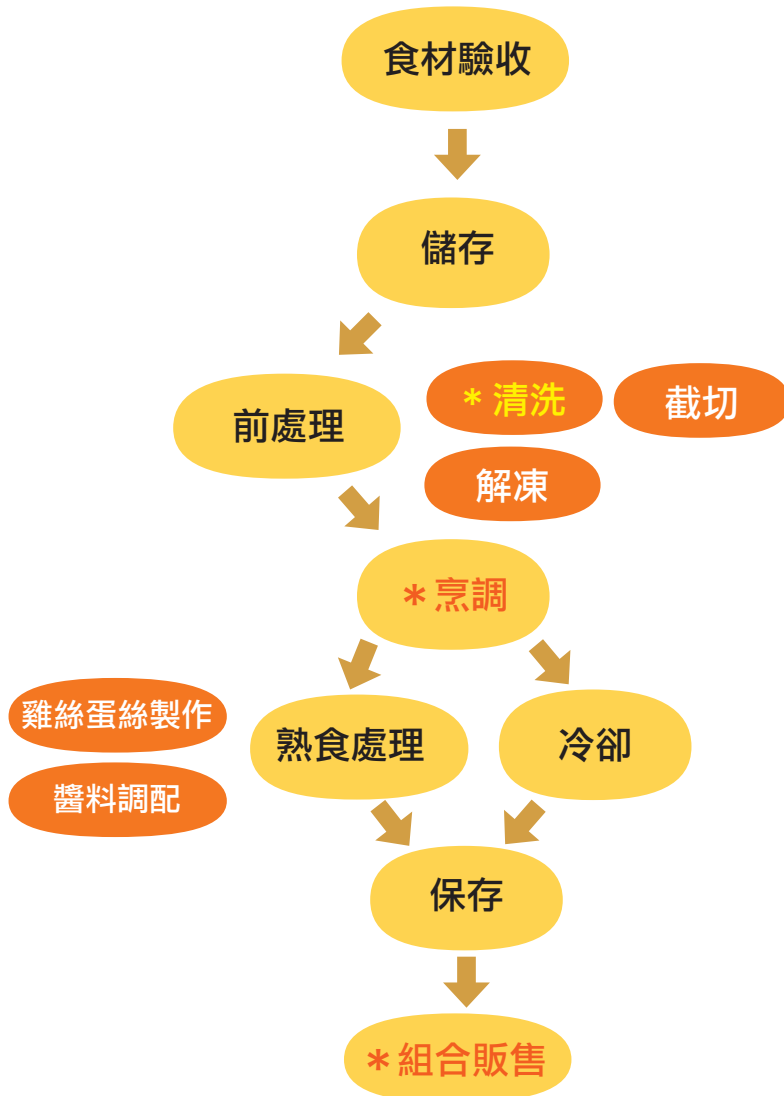
便當熱藏須注意溫度管理，保存於 60°C 以上環境

(一) 涼麵

製作流程 (範例)

備註

*：代表重要管制點





(二) 涼麵 - 製備注意事項



1

食材驗收

- 1 麵條若為濕式麵條，建議冷藏存放。
- 2 原料確認有效日期，驗收合格後使用。
- 3 其餘原料驗收，請參考餐盒便當之驗收製備注意事項 (P.57)。



2

儲存

參考餐盒便當之儲存製備注意事項 (P.57)，特別注意花生醬、芝麻醬開封需冷藏，儘速使用完畢。



3

前處理 (清洗 / 截切 / 解凍)

清洗 / 截切，請參考水果生菜沙拉前處理製備注意事項 (P.39)。

解凍，請參考餐盒便當之前處理製備注意事項 (P.57)。



4

烹調

麵條烹煮，建議水滾後維持一段時間再起鍋，使麵條充分加熱，並快速冷卻。



5

熟食處理

處理熟食時，如雞蛋絲、雞絲的砧板、刀具與需加熱食材器具分開，並以顏色明顯區分，專區收納。



醬料調配

- 1 醬料使用水進行調整，應使用冷卻之飲用水。
- 2 調配醬料置於乾淨容器內冷藏保存。
- 3 已開封未使用完的調味品、醬料，冷藏保存並儘速使用完畢。



冷卻

煮好麵條使用飲用水加冰塊快速降溫，冷卻規範詳細請參考手冊共通性管理原則之冷卻管理要求 (P.14)。



保存

冷卻後麵條或處理好之小黃瓜絲、蛋絲等配料冷藏保存，與需加熱調理之食材完全區分。



組合販售

- 1 依照製備能力批量製作，避免食材於室溫環境儲存過久。
- 2 涼麵標註食用期限並冷藏販售。



涼麵包裝完整並置放於冷藏櫃保存

飲冰品篇

含配料之剉冰・餐飲店自主取用奶茶

單純的冰品在夏天若是設備、人員衛生不佳，容易造成食品中毒，冰品配料是屬於 TCS 食品，儲存不當、溫度失控下很容易造成危害

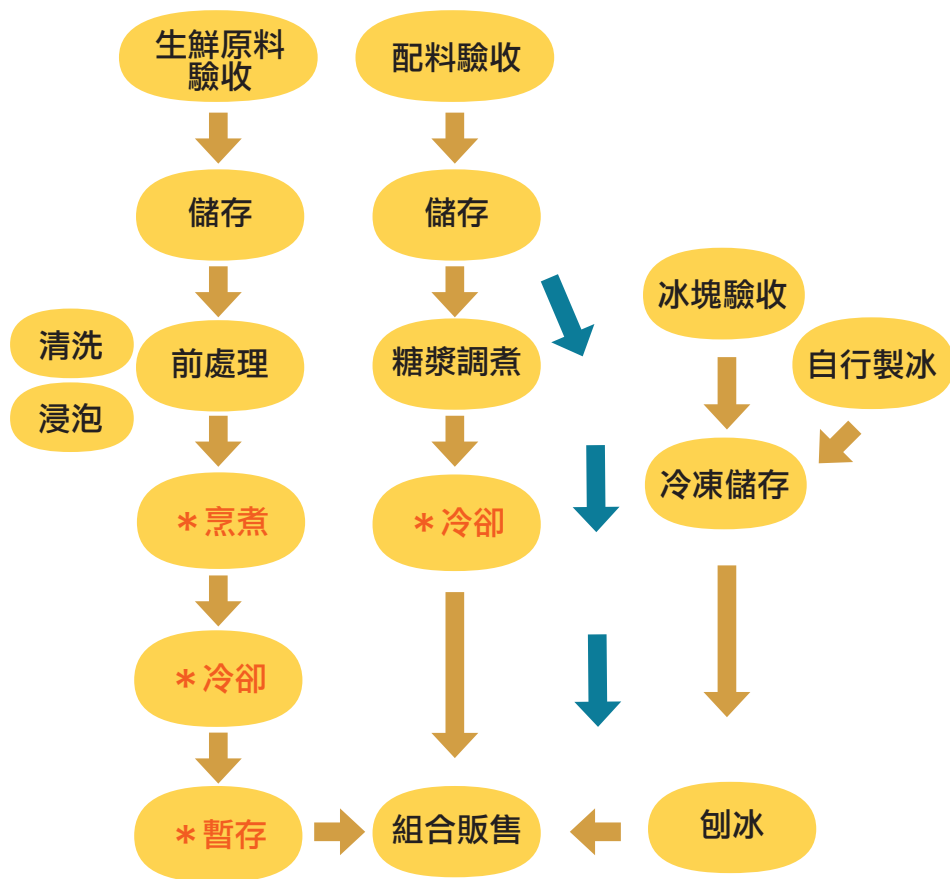


(一) 含配料剉冰

製作流程 (範例)

備註

1. *：代表重要管制點
2. 生鮮原料：如紅豆、綠豆、粉圓等，需烹煮之食材
3. 配料：如砂糖、紅糖、糖漿等





(二) 含配料剉冰 - 製備注意事項



1 食材驗收 (生鮮原料、配料、冰塊、糖漿)

- 1 外購原料，如配料、冰塊、糖漿，驗收時應注意包裝完整、乾淨
- 2 外購食用冰塊，應確認冰塊製造用水符合飲用水水質標準。
- 3 水果配料請參考水果生菜沙拉之食材驗收製備注意事項 (P.38)。
- 4 若購買市售配料，如紅豆罐頭、綠豆罐頭，依生產規模採購適合規格，避免開罐後存放過久。



食用冰磚未包覆



食用冰磚驗收及儲存包覆完整



2 儲存 (生鮮原料、配料、冰塊、糖漿)

- 1 依照食材儲存條件進行存放。
- 2 已清洗與未清洗之蔬果分開存放。
- 3 新鮮蔬果因分切後容易滋生細菌，建議使用前才處理，當天食用完畢。



3 前處理（清洗 / 浸泡）

浸泡農產品原料定期換水，注意過程是否產生異味，若原料需長時間浸泡，建議以冷藏浸泡。



4 烹煮（配料及糖漿）

- 1 烹煮配料要確認中心溫度，請參考本手冊共通性管理原則有關溫度管理之要求 (P.5)。
- 2 烹煮配料建議批量控制，依當天預估營業量適量烹煮，避免配料儲存過久。



5 冷卻（配料及糖漿）

注意冷卻速率，2 小時內將烹調好的食品從 60℃ 降溫至 21℃ 以下，再於 4 小時內降溫至 4℃ 以下，請參考手冊共通性管理原則之冷卻管理要求 (P.14)。



6 暫存

- 1 配料烹煮後暫存，應包覆完整並標示使用期限。
- 2 烹煮好之配料冷藏保存，並建議兩天內使用完畢，若配料放置於室溫下，依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



烹煮好配料冷藏保存



自行製冰

- 1 製冰機定期清洗，並留存清洗紀錄。
- 2 製冰機使用之濾水器，其濾心要定期更換，並留有更換紀錄。
- 3 撈取冰塊工具放置於乾淨容器中，勿直接置放於製冰機內。



製冰機內維持乾淨



器具放置於製冰機內



刨冰

手部若會直接接觸冰塊，應戴上乾淨手套後操作，防止污染。



需洗淨雙手，配戴乾淨手套後操作



組合販售

配料放置於 4°C 以下冷藏，並定期確認冷藏溫度，在危險溫度帶內依照 2 小時 / 4 小時原則管理。



配料放置於冷藏櫃等待販售



各別配料使用專用勺具



室溫儲放，依照 2/4 小時原則管理



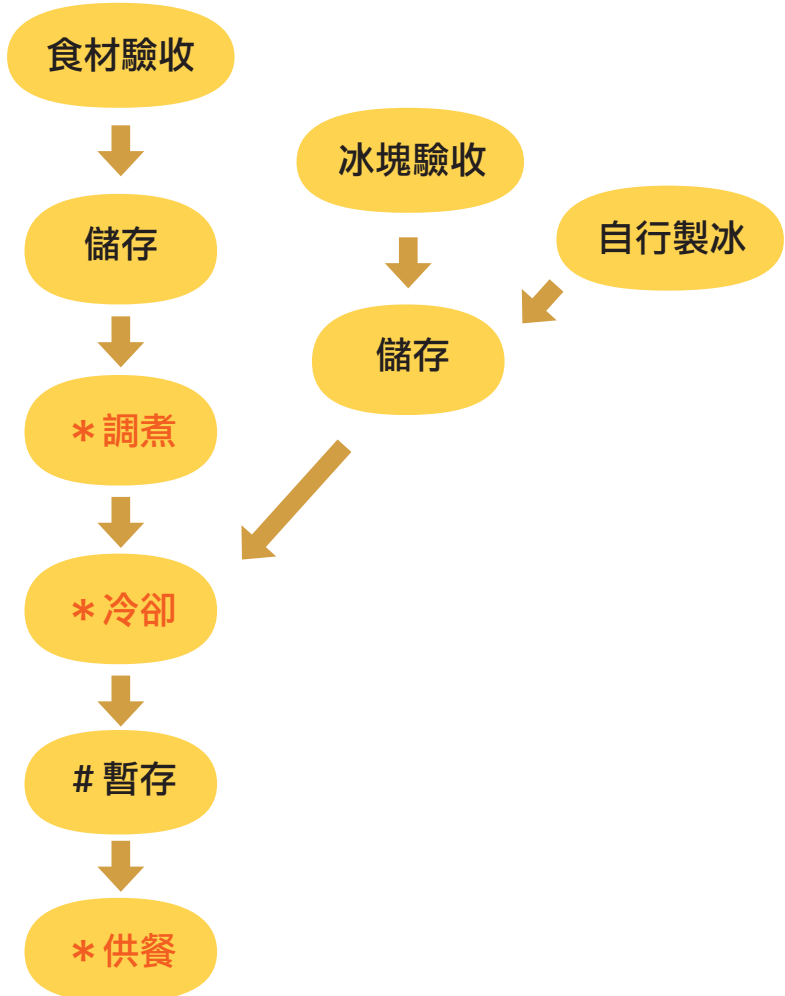
(一) 餐飲店自主取用奶茶

製作流程 (範例)

備註

1. *：代表重要管制點

2.#：視製作流程需求而定





1 食材驗收（商用茶粉、糖、冰塊）

- 1 茶粉、乳製品、奶茶粉等原料，驗收時注意包裝清潔度與有效日期，尤其是粉狀原料要注意密封性良好。
- 2 採用外購食用冰塊，應確認冰塊製造用水符合飲用水水質標準。



2 儲存（商用茶粉、糖、冰塊）

- 1 依照食材之儲存條件進行存放。
- 2 未使用完原料開封後密封保存，特別是粉狀原料，避免結塊變質。



3 調煮

- 1 使用食材前確認品質無異常，無異味、結塊，並確認原料無過期。
- 2 使用煮沸之熱水進行沖泡攪拌。



4 冷卻

- 1 手部若會直接接觸冰塊，應戴上乾淨手套後操作，防止污染。
- 2 注意冷卻速率，請參考手冊共通性管理原則之冷卻管理要求 (P.14)。



5 暫存（視製作流程需要）

- 1 飲品調煮好若有暫存需求，應冷藏保存。
- 2 調煮飲品當日使用完畢，確保新鮮，未使用完報廢處理。



自行製冰

請參考含配料剉冰之自行製冰製備注意事項 (P.67)。



供餐

- 應確認設備清潔乾淨再將飲品倒入供餐，設備出料口需特別注意有無髒污。



飲料開關注意保持乾淨



設備維持乾淨



飲料出料口保持乾淨

- 供餐期間定期確認產品溫度，並定時清潔設備飲料開關及出料口。



供餐時隨時確認設備乾淨



供餐設備使用後，拆卸清洗內部

餐飲業高風險食品預防食品中毒指引手冊 / 林金富總編輯. -- 第一版. -- 臺北市：衛生福利部食品藥物管理署，民 114.01

面：公分

ISBN 978-626-7667-03-3(平裝)

1.CST: 食品衛生管理 2.CST: 餐飲管理

412.25

114000131

餐飲業高風險食品預防食品中毒指引手冊

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：115021 臺北市南港區研究院路一段 130 巷 109 號

網址：<http://www.fda.gov.tw>

電話：(02)2787-8000、1919(全國食安專線)

發行人：莊聲宏

總編輯：林金富

副總編輯：蔡淑貞

審核：周珮如、蕭惠文、劉芳銘

編輯小組：莊沛樺、陳若宇、吳俊毅、路景翔、李婉嬪、施金德、
陳學芬、黃琬庭、彭顯惠、洪唯哲、徐啟能、張建棣、
張珮凌

設計：財團法人食品工業發展研究所

印刷：觀錦達文化事業有限公司

出版年月：民國 114 年 1 月

版次：第一版

ISBN：978-626-7667-03-3

GPN：1011400097

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權，如有需要，

請洽詢衛生福利部食品藥物管理署



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



衛生福利部食品藥物管理署

地址：115021臺北市南港區研究院路一段130巷109號

網址：<http://www.fda.gov.tw>

電話：(02)2787-8000

諮詢服務專線：(02)27878200、1919(全國食安專線)

