

# 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



美食衛生好  
觀光集客來



# 序言

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，衛生福利部食品藥物管理署（下稱本部食藥署）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準則（Regulations on Good Hygiene Practice for Food, 下稱GHP準則）自主管理，確保餐飲衛生安全，更促進行銷臺灣觀光的價值。

本部食藥署推動該輔導計畫有鑑於食品的衛生安全，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準則內容，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指引。本次配合114年6月公告修正之GHP準則修正本手冊，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，讓觀光與美食能在衛生安全基礎下，建構完美的餐飲文化。

衛生福利部食品藥物管理署

署長 美至剛 謹識

中華民國114年12月

# 目錄

一、前言	1
二、觀光美食衛生5大自主管理指標	2
三、個人衛生-自我衛生要求高（共同篇）	3
四、環境衛生-整理乾淨防病媒	7
• 觀光夜市篇	7
• 美食街篇	9
五、器具設備衛生-餐飲管理功夫到（共同篇）	13
六、食材衛生-來源新鮮有保障（共同篇）	19
七、製備衛生-全程掌握不煩惱	21
• 觀光夜市篇	21
• 美食街篇	25
八、預防食品中毒 五要二不原則	31

# 前言

獨特的餐飲文化及觀光相輔相成，兩者構成密不可分關係，因此臺灣各地夜市小吃亦成為外國人士相互造訪臺灣時必到之地，进而打響美食王國稱號，其食品安全之管理亦是食品業者要面對之課題。

本手冊將鎖定觀光夜市及美食街二大區塊業者，以GHP準則作為基礎，將業者常發生衛生缺失分為五大指標，包含「個人衛生」、「環境衛生」、「器具設備衛生」、「食材衛生」、「製備衛生」，藉由案例敘述搭配圖片之方式，來傳達在製備餐時應遵守之規範，期盼提升小型餐飲從業人員之食品安全觀念及衛生操作，養成良好工作習慣並落實執行，維護食品安全。

本次配合114年6月GHP準則修正本手冊，以強化觀光夜市及美食街之衛生管理為目標，將美食與食品安全結合，讓消費者安心、放心、有信心。

# 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-自我衛生要求高

## 共同篇

### 1. 作業人員要有健康的身體

食品從業人員每年接受一次健康檢查並留有紀錄，檢查項目應包含A型肝炎、傷寒、手部皮膚病等項目。



### 2. 需穿戴整潔工作衣帽及戴口罩

食品從業人員進作業場所時，要穿戴整之工作衣、帽（或網帽）及戴口罩。



**小叮嚀**

要將頭髮有效包覆或覆蓋，避免頭髮之異物掉入食品中，口罩記得覆蓋口、鼻，降低作業期間口沫污染。

### 3. 手部要隨時注意衛生

無法拔除手部飾品時，要穿戴消毒清潔之不透水手套，以避免飾物與食品接觸。



手部保持清潔，不留指甲、不塗抹指甲油、指甲彩繪、不使用指甲貼片、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



小叮嚀

有污染手部行為（像是如廁、吐痰、擤鼻涕），要洗淨手部再工作。



勤洗手，手部接觸其他物品後或換工作，記得要清洗乾淨。

NG



工作時如果手部有傷口，就不可以接觸食品。



受傷的手部要適當包紮並戴上不透水之手套後(如乳膠手套)，才可接觸。



直接接觸即食食品的手部要澈底洗淨及消毒，必要時應穿戴清潔不透水之手套。記得手套定時更換或消毒，確保衛生。



小叮嚀

要注意不要直接收錢或找錢後，又接續調理即食食品或碰觸熟食。



在找零錢時手套未拿下，之後又直接製備作業，造成不潔之手套間接污染食品。

找零錢時要將手套拿下，避免污染手部，也可採用非直接接觸之收付方式，如行動支付、指定處（金錢盤）等，降低手部污染機會。



收費使用行動支付、電子支付，或由顧客自行找零放置指定處。



## 5.要定期接受食安教育訓練提升衛生操作觀念



食品從業人員在職期間參加食品安全衛生教育訓練，提升衛生觀念，養成良好習慣。

新進食品從業人員應完成至少3小時食品安全衛生教育訓練，並於從業期間內、持續接受每年至少3小時相關教育訓練。



# 環境衛生 - 整理乾淨防病媒

## 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



1) 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。



2) 建議選用腳踏式之垃圾桶，避免開啟時手部污染。

#### 4. 寵物不進入作業場所



NG

作業場所  
內飼養寵物。



若是顧客之寵物要有適當隔離管理措施，以避免食品受到污染。

#### 5. 用水、用冰衛生清潔很重要



自來水貯水備用的水桶，  
應保持清潔並加蓋，不遭受污染。

✗



食用冰磚未包覆

○



食用冰磚驗收及儲存包覆完整

- 用水及食用冰塊應確認符合飲用  
水水質標準。
- 勿直接使用山泉水作為用水來源。



小叮嚀

# 環境衛生-整理乾淨防病媒

## 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，並設置防止病媒侵入措施。

### 2. 建築設施管理常整潔



- 1) 天花板及牆壁保持清潔，不得髒污、有徽斑或油漆剝落情形。
- 2) 作業場所光線充足，燈具保持清潔。
- 3) 營業現場通風維持良好，其冷氣出風口或電扇應定期擦拭，避免灰塵堆積。
- 4) 餐飲店排水系統應保持暢通及清潔
- 5) 地面隨時保持清潔，作業場所不可積水。



作業場所應常整理、常整頓，隨時保持潔淨明亮。



1) 作業場所照光度要足夠，一般作業場所之光照度應達100勒克斯（Lux）以上，工作或調理檯面之光照度達200勒克斯（Lux）以上。

2) 使用之光源，不得改變食品之顏色；食品上方之照明設備，應有防護設備，如加裝燈罩保護或有防爆措施。

註：燈具設備如因應工業科技發展，其設計足以預防前述污染情事，不加裝燈罩尚符合GHP準則規定。

### 3. 經常檢查病媒出沒痕跡

空氣簾之風扇定期清潔，氣流方向要由乾淨的區域往外吹出。



食品作業場所的門窗要加裝紗窗、紗門或空氣門等防止病媒侵入設施，避免病媒蚊蟲的侵入，造成食品污染。





作業場所應定期做消毒，不得發現病媒或其出沒之痕跡。



#### 4. 廢棄物妥善處理



使用腳踏式垃圾桶，可避免食品從業人員手部污染。

- 1) 垃圾要有適當容器收集，避免作業時之交叉污染。
- 2) 垃圾桶應加蓋，避免不良氣味溢出。
- 3) 廢棄物每日清除。



廢棄物置留堆放  
在食品作業場所  
內。



#### 5. 洗手設施

應於進入作業場所前設置洗手設施，供食品從業人員澈底洗手，並設置有洗手乳、乾手設施和垃圾桶及張貼正確洗手示意圖。



## 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』之字樣與正確洗手示意圖。

## 7.用水應符合飲用水水質標準



每年至少清洗水塔一次並留有紀錄，並確保使用水符合「飲用水水質標準」。



貯水時，應維護水質，其貯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。



# 器具設備衛生-餐飲管理功夫到

## 共同篇

### 1. 餐器具保持乾淨與乾燥



餐器具保持清潔及乾燥，與食品接觸面應保持平滑，無變形、破損，不可有缺角、凹陷、刮痕或裂縫及污物殘留。



### 2. 使用後應澈底清潔洗淨



餐具清洗後，要確保無油脂、澱粉、蛋白質及食品用洗潔劑之殘留。



器具使用後，澈底清洗乾淨並殺菌；已清洗與殺菌過之器具和設備，存放時必須讓器具保持乾淨、乾燥，避免再受污染。



### 餐飲業常見使用有效殺菌方式：

- 1、煮沸殺菌法：以溫度100°C之沸水，煮沸時間5分鐘以上（毛巾、抹布等）或1分鐘以上（餐具）。
- 2、蒸汽殺菌法：以溫度100°C之蒸汽，加熱時間10分鐘以上（毛巾、抹布等）或2分鐘以上（餐具）。
- 3、熱水殺菌法：以溫度80°C以上之熱水，加熱時間2分鐘以上（餐具）。
- 4、氯液殺菌法：氯液之總有效氯量200 ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具、抹布等）。
- 5、乾熱殺菌法：以溫度110°C以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上（餐具）。

- 1) 餐具使用之洗潔劑、消毒劑應符合「食品用洗潔劑衛生標準」。
- 2) 在現場使用洗潔劑或消毒劑，要明確標示，並存放固定場所，有效管理。



### 3. 使用免洗餐具應維護衛生

- 1) 提供良好安全餐具，選購餐具要先確認「食品器具容器包裝衛生標準」。
- 2) 避免使用品質不良之塑膠類製品餐具（含吸管），若盛裝熱食要注意餐具本身耐熱溫度。



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

刀具、砧板依照用途區分生、熟食專用，每次使用後澈底清洗，砧板不可做為置物板或墊放非食品之用途。



器具存放要保持乾淨，乾燥，建議可用不同顏色來區分用途。



刀具、砧板髒污

## 5. 清潔用具也要注意清潔乾淨



### 使用抹布原則：

1. 備有多量乾淨（保持乾燥）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. 依據不同用途要分類，如擦拭器具、物品及手部要區隔，固定位置管理。
3. 使用後，集中回收清洗並殺菌處理晾乾。



菜瓜布、鋼刷等清洗用具，經常混入食品，是造成異物客訴常見來源。使用時要確認完整性及保持清潔，做好維護，避免混入食品中。



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。



水管要收納整齊，水管出口不可直接接觸地面。

設備使用完後，確實清洗與維持乾淨。



調理設備使用完後，要維護整齊與清潔。



小叮嚀



器具外表油垢堆積，清洗方式及清洗頻率不足。



# 食材衛生-來源新鮮有保障

## 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：		
①頻率：每天 ②單位：斤/公斤 ③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)		
			(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		
生鮮肉類 (雞、鴨、鷄)			(4)雞、鴨、鷄商須提供合格屠宰證明		



使用原材料應符合相關食品衛生標準及法令，並有追溯來源之紀錄或來源憑證，這些資料要保存至少5年。

### 2. 原料及半成品應有保鮮貯存管制



- 1) 原材料進貨時要驗收，驗收合格後才可使用，不合格者明確標示後安排退換貨。
- 2) 依先到期先出或先進先出原則使用原料。

1. 容易腐敗的食品要冷藏 ( 0-7°C ) 或冷凍 ( -18°C 以下 ) 。
2. 存放冷藏或冷凍冰箱的食品要分類、分層或分區放置。
3. 原料與成品或半成品要分開，並加防護措施放置。
4. 熱藏溫度要維持在 60°C 以上。



食材正確貯存方式：

- 1) 依照分類存放。
- 2) 食材包覆完整。
- 3) 外盒標示使用期限，可以避免原料過期。



這張圖有許多不良行為：

- 1) 食材未依分類存放。
- 2) 生、熟食產品混放。
- 3) 部分食材未完整包覆。

這樣貯存容易造成污染！



# 製備衛生-全程掌握不煩惱

## 觀光夜市篇

### 1. 作業中食品、容器具不交叉污染



操作食品之工作檯面或器具保持清潔，器具依清潔度作業要求不同，加以區隔放置。



生、熟食要分開，器具不混用。

NG



工作檯面旁放置散裝雞蛋，與熟食放置同區，會造成交叉污染！



工作檯面放置與食品作業無關之物品。



食品與容器具要離地放置，不得與地面直接接觸。



食品置於地面處理或貯存，都是錯誤行為！

## 2. 食品要迅速處理並須加以溫度控制



- 1) 食品需維持適當的溫度管理；冷凍保存應在  $-18^{\circ}\text{C}$  以下，冷藏在  $7^{\circ}\text{C}$  以下，而熟食熱藏則需高於  $60^{\circ}\text{C}$ 。
- 2) 若熟食未進行熱藏，而降溫至危險溫度帶 ( $7\text{~}60^{\circ}\text{C}$ )，應儘早食用；若要冷藏備用，需在兩小時內放入冰箱，避免細菌快速增殖並產生毒素。



直接供應之即食食品，架售時，要有防止異物侵入設施。

NG



食品開放陳列未有防護措施，無法避免異物（如灰塵、毛髮）掉入。



在製備時，衛生冰塊通常會直接加入食品中，因此衛生冰塊若受到污染，則容易導致食品中毒。



製冰設備保持乾淨，撈取冰塊之工具定位放置且保持衛生。



## 自行製冰注意事項：

1. 供食用之製冰用水，要符合飲用水水質標準。
2. 製冰機定期清洗，維護衛生，留存清洗紀錄。
3. 製冰機使用之濾水器，其濾心定期更換，留有更換紀錄。
4. 撈取冰塊之冰鏟、挖杓，應固定放置，勿放置在冰槽內及食品上，使用前再次確認衛生且定期消毒。

# 製備衛生-全程掌握不煩惱

## 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) 販賣櫃臺與調理、加工及操作之場所，應予以有效區隔。



- 3) 製備時段內，廚房及作業區域之進出貨與人員進出，應適當之管制。
- 4) 油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染作業場所及用餐環境。
- 5) 餐食區隨時保持清潔。



洗滌場所需有符合飲用水水質標準之流動水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具清洗設施。



水龍頭高度須高於水槽滿水位高度，防水逆流污染。

## 2. 製備流程規劃應避免交叉污染

食品解凍之方法包含：

- 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存放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：
  - a) 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。
  - b) 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。
- 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。



器皿定位放置於層架上。



成品與半成品，依溫度管制且分類分開貯存，冷凍或冷藏櫃定期維護且保持清潔。



盛裝食品之容器具直接放置地面。

NG





NG



紙箱等盛裝容器若直接放置於烹調作業區，易吸引病媒，並形成病媒潛藏之環境，影響作業衛生。



調理製備時未有防護措施，分裝之食材有異物混入可能。

### 3. 建立操作食品之品質管制



庫房物料請先進先出，餐食製備作業，若需管控溫度、溼度、時間、pH值、水活性者，應定期檢查與紀錄。



油炸食品時，要注意油炸油之品質，使用食用油其總極性化合物 ( total polar compounds ) 含量達25%時，需全部更換新油，不得再予使用。



總極性化合物含量為油炸油品質及稽查判定依據，業者如無相關檢測工具，亦得以酸價或感官特性輔助管理，如發現並確認油炸油具下列指標之一，請立即更換油品：

1. 總極性化合物 $\geq 25\%$ 。
2. 發煙點溫度低於 $170^{\circ}\text{C}$ 時（亦即油炸油於低溫時即已冒煙）。
3. 油色太深或黏漬。
4. 具油耗味。
5. 泡沫多、大且有顯著異味且面積超過油炸鍋 $1/2$ 以上。
6. 酸價 $\geq 2.0 \text{ mg KOH/g}$ 。



油炸油管理，可參考本部食藥署出版「油炸油安全管理簡易手冊」（第二版）

## 4.供膳衛生管理



餐飲業製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；烹煮完之餐食，如未有熱藏保存，餐食溫度降至60°C以下進入危險溫度帶（7-60°C）時，即應儘速食用，如欲放入冰箱冷藏備用，請於2小時內及時冷藏。並設置防塵、防蟲等衛生設施。



食品從業人員於作業場所，應正確配戴口罩，以降低飛沫污染風險。



# 預防食品中毒 五要二不原則

## 五要

要洗手



料理前要洗手,如果有傷口應該先包紮好。

要新鮮



食材要趁新鮮食用,  
用水要衛生。

要生熟分開



生、熟食及器具分開存放,  
避免交叉污染!!

要澈底加熱



加熱時,食品中心溫度  
達70°C以上。

要注意保存溫度



存放溫度需低於7°C;經烹調或易腐敗食品,  
建議存放於5°C以下,室溫下不宜久置。

## 二不

不飲用山泉水



不食用不明的動植物

## 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 衛生福利部食品藥物管理署  
地 址 址 115021 臺北市南港區研究院路一段130巷109號  
網 網 址 <http://www.fda.gov.tw>  
電 話 (02) 2787-8200、1919 (全國食安專線)  
發 行 人 姜至剛  
總 編 輯 蔡淑貞  
副 總 編 輯 許朝凱  
審 核 周珮如、蕭惠文  
編輯小組 (第二版) 吳俊毅、陳若宇、莊沛樺、李婉媧  
編輯小組 (第一版) 林蘭璉、鄭維智  
出 版 年 月 民國114年12月 (第二版)  
設 計 單 位 財團法人食品工業發展研究所

GPN : 1011401643

ISBN : 978-626-448-001-7

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署



主辦單位： 衛生福利部食品藥物管理署

承辦單位： 財團法人食品工業發展研究所

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

地址：115021臺北市南港區研究院路一段130巷109號

電話：(02) 2787-8000

網址：[www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw)