

熟食滷味、涼麵、飲料及 冰品之食品風險管控手冊

熟食滷味、涼麵、飲料及冰品之食品風險管控手冊



地址：115021臺北市南港區研究院路一段130巷109號
電話：(0 2) 2 7 8 7 - 8 0 0 0
網址：www.fda.gov.tw



委辦單位： FDA 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

序言

臺灣夏季高溫多濕，食品如貯存不良，易造成微生物生長，以致食品腐敗，甚至引起食品中毒事件。而熟食食品、生熟食混合食品、飲料及冰品等即食食品，因不須復熱且即時可食，因此針對其製作過程及貯存方式，皆須嚴格控管，藉此降低食品中微生物之數目及減緩其生長速率。有鑑於此，衛生福利部食品藥物管理署（下稱本部食藥署）於110年針對即食、熟食、飲料及冰品等食品進行風險調查，針對加工過程中危害風險高之產品加以輔導，協助業者進行改善，並建立此類產品之風險管控手冊供業者參考，以強化即食性食品之衛生安全管理。

而本手冊於101年初版發行至今，在此期間法規因應消費者飲食風險與食品安全管控，已有更新或變動，如對於微生物限量之要求，目前改由「食品中微生物衛生標準」進行管理，如增加檢測「腸桿菌科」規範、增加「即食食品」在具備特殊條件下，則不用檢驗李斯特菌之豁免規定，因此為了讓手冊內容能符合現今法規要求與規範，本部食藥署已重新審視手冊並進行更新，使讀者在使用此本手冊時能得到正確資訊及規範。

目錄

背景說明	1
(一) 熟食滷味製造流程圖	2
熟食滷味製程操作標準書及管控要點	3
滷味業者衛生輔導改善實例	4
(二) 涼麵製造流程圖	8
涼麵製程操作標準書及管控要點	9
涼麵業者衛生輔導改善實例	11
(三) 珍珠奶茶製造流程圖	18
珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點	19
(四) 木瓜牛奶製造流程圖	21
木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點	22
飲料業者衛生輔導改善實例	24
(五) 綜合(水果)冰製造流程圖	29
綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點	30
冰品業者衛生輔導改善實例	33
飲食店每週產品製備衛生查核表	38

署長 美至剛 謹識

中華民國114年12月

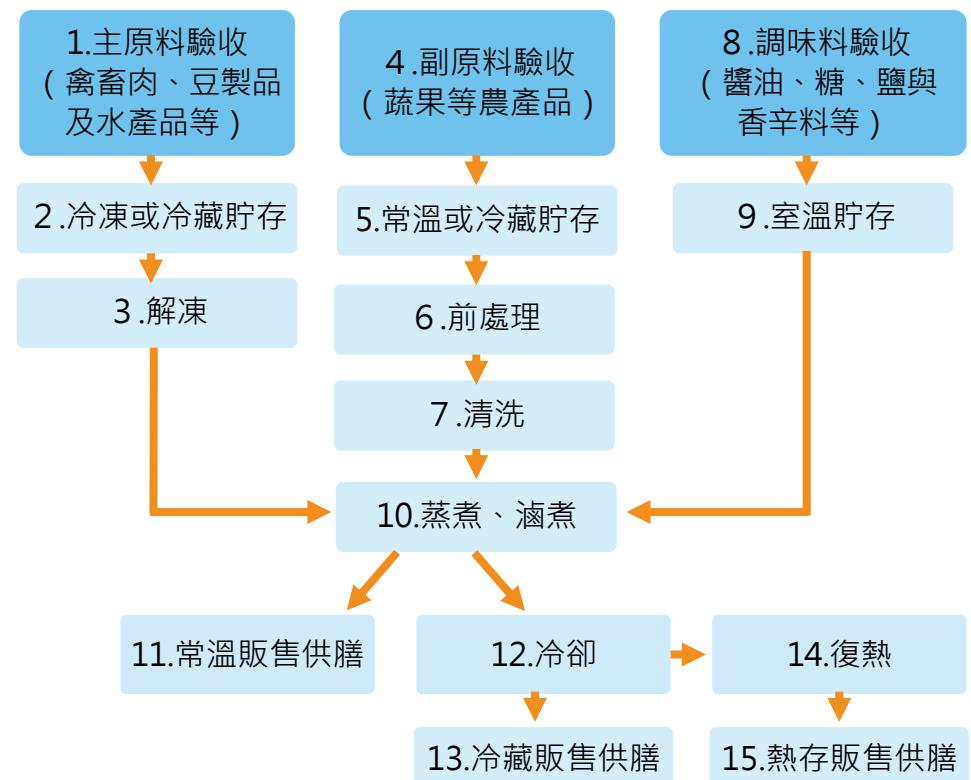
背景說明

本部食藥署於101年出版本手冊時，調查市面店家製作販售之即食食品包括滷味、涼麵、飲料及冰品的衛生品質，其結果顯示製備產品檢測之大腸桿菌群不合格率高達40%以上，其比例甚高，造成此結果之原因主要是製售店家未了解製備過程良好衛生規範之重要性或在設備或人員之衛生清潔未落實，造成產品污染。

因此本手冊在撰寫時歸納製售時衛生管控重點，包括食材分區存放、專用容器使用、避免交叉污染、生食食材清洗及刨絲器具的事先消毒，及當天刨絲當天使用、烹煮後冷卻時的注意事項、即食食品的分切或組合的衛生重點，以及販售等製程中各項作業的管制項目標準與衛生管理重點，提供業者參考以製售符合衛生安全之產品。藉由在實際作業時衛生管理及製程管制較易疏忽的步驟一一進行解說，以協助熟食滷味、涼麵、飲料及冰品店家衛生品質之提升。

因應法規於本手冊初版發行後已頻繁更新，並配合114年6月食品良好衛生規範準則（Regulations on Good Hygiene Practice for Food, 下稱GHP準則）修正，本手冊已重新審視，並納入現行法規標準，讓手冊更加正確與完善。

（一）熟食滷味製造流程圖



熟食滷味製程操作標準書及管控要點

供膳形式：製程中有加熱步驟，以熟藏、常溫或冷藏方式販售供膳

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1. 主原料驗收 (禽畜肉、豆製及水產品等)	重量 (數量)	符合訂單。	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的污染。
	氣味、外觀、觸感	正常。	
	包裝或標示	密封完整，正確標示。	
	夾雜物	無夾雜物。	
	溫度	1.冷凍原料表面溫度要在-12°C以下 2.冷藏原料表面溫度要在7°C以下，凍結點以上。	
2. 冷凍或冷藏貯存	冷凍櫃溫	-18°C以下。	1.盛裝容器清潔避免交叉污染。 2.生食/熟食/分開貯放。 3.離地離牆存放。
	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
3. 解凍	冷藏解凍	7°C以下直到產品解凍。	1.不可與即食食品(半成品、成品)同區存放解凍。 2.解凍必須包覆完整，避免食材直接接觸流水。 3.避免容器交叉污染。 4.避免食品與食品間之污染(例如雞肉與魚肉；生食與熟食)
	室溫流水解凍	建議2小時內完成。	
4. 副原料驗收 (蔬果等農產品)	重量 (數量)	符合訂單。	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的污染。
	氣味、外觀、觸感	正常。	
	包裝或標示	密封完整，正確標示。	
	夾雜物	無夾雜物。	
	溫度	冷藏7°C以下或室溫。	
5. 常溫或冷藏貯存	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	1.容器保持清潔避免交叉污染。 2.分區存放，定期檢查倉儲及原料有效日期。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
6. 前處理	依照原料規格篩選	去除異物及品質不佳之原料。	使用之器具、設備保持乾淨。

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
7. 清洗	清洗槽與器具清潔	1.不需加熱之即食生菜與水果先清洗。 2.清洗槽每天作業結束後洗淨，必要時以漂白水消毒。	1.水質應符合飲用水水質標準。 2.應有充足流動的自來水。
8. 調味料驗收 (醬油、糖、鹽、香辛料等)	重量 (數量)	符合訂單。	食材運送、驗收及暫存時要避免食材間的污染並確認有效日期。
	氣味、外觀、觸感	正常。	
	包裝及標示	密封完整，正確標示。	
9. 室溫貯存	先到期先出或先進先出	1.標示有效或進貨日期。 2.已開封者儘快使用完或冷藏保存。	1.容器保持清潔避免交叉污染 2.分區存放，定期檢查倉儲及原料有效日期。
10. 烹煮、蒸煮	充分加熱	產品中心溫度85°C以上	以中心溫度計量測產品溫度。
11. 常溫販售供膳	供膳時間	1.標註製備時間，儘速食用完畢。 2.隔餐勿食。	1.食品包覆完整，如：加蓋以避免異物及灰塵。 2.人員保持衛生，不可有污染產品行為。 3.使用清潔經消毒的設備器具盛裝食品。
12. 冷卻	溫度、時間	2小時內由60°C降溫至21°C，並再4小時內由21°C降溫至7°C以下，全程時間不超過6小時。	1.盛裝器具維持清潔。 2.冷卻設備，如強制送風設備、冷卻室保持清潔。
13. 寒藏販售供膳	冷藏溫度	7°C以下，凍結點以上。	1.食品包覆完整，如：加蓋以避免異物及灰塵。 2.人員保持衛生，不可有污染產品行為。 3.使用清潔且經消毒的設備、器具盛裝食品。
14. 復熱	溫度、時間	中心溫度達75°C持續15秒或達煮沸狀態(復熱以1次為限)。	以溫度計量測產品中心溫度。
15. 熱存販售供膳	熱藏溫度	60°C以上。	1.要有避免異物及灰塵掉入之措施。 2.人員保持衛生，不可有污染產品行為。 3.使用清潔，並經消毒的設備器具盛裝食品。

熟食滷味業者衛生輔導改善實例

熟食滷味業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
盛裝食材塑膠籃與墊底塑膠籃未有效區分		 使用墊底專用籃並明顯標示
食材貯存未適當包覆		 食材貯存時須包覆完善
未依照食材類型分區貯放		 食材依類別分區貯放
於室溫下直接解凍，未做好溫度管理		冷凍原料需完整包覆下，使用冷水以流水或浸漬方式解凍，且在2小時內完成。

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
通風不良		滷煮區域溫度較高，建議增設加強換氣設備，以維持室內避免高溫，通風不良等，通風設備要加裝防止病媒入侵之設備。
滷味冷卻未用溫度計監測品溫		 食材冷卻區須監測溫度
強制送風器具未保持清潔		 風扇請保持清潔
產品冷卻未做好溫度與時間管控		1.冷卻溫度與時間要注意，須2小時內由60°C降溫至21°C，再由21°C降溫至7°C以下，凍結點以上。 2.全程時間須在6小時以內。

熟食滷味業者衛生輔導改善實例

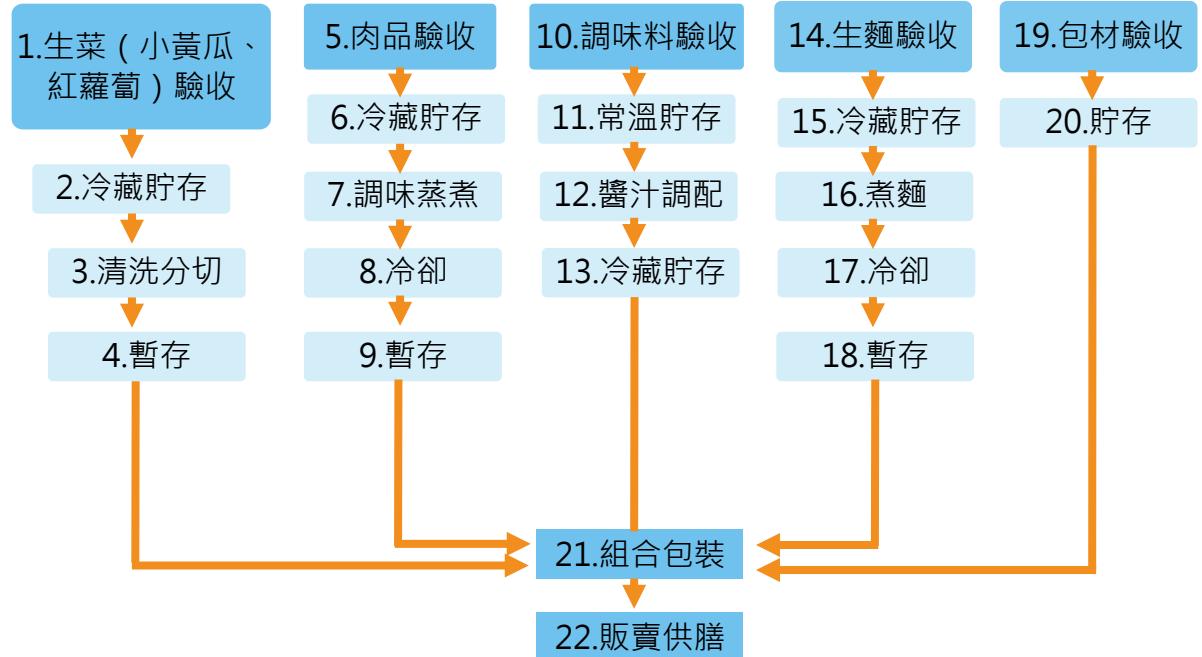
常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
滷味分切使用木製砧板		 食材分切建議使用塑膠砧板，並定期清潔消毒
滷味販售時未適當包覆		 食品販售時須包覆完善
食品販售時擺放凌亂		 食品販售時建議擺放整齊
		 冷藏食品亦建議擺放整齊

熟食滷味業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
作業環境中，食品上方出風口，缺乏防止異物落入的措施		 食品正上方須設防異物掉落措施
不同作業無有效區隔		 不同清潔作業區須有效區隔
抹布未消毒	—	 抹布建議以100°C沸水煮沸5分鐘以上，或以200 ppm以下氯液浸泡2分鐘以上消毒
器具清潔後未消毒	—	 器具清潔後使用有效方式消毒 (如紫外線)

涼麵製程操作標準書及管控要點

(二) 涼麵製造流程圖



供膳型式：製程包括生熟食之組合

加工流程	管制要點	管制標準	衛生管理重點
1.生菜(小黃瓜、紅蘿蔔)驗收	外觀色澤	新鮮且無敗壞之情形 色澤外觀正常。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	重量	符合訂單。	
2.冷藏貯存	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	1.容器保持清潔避免交叉污染。 2.分區存放，定期檢查倉儲及原料有效日期。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
3.清洗分切	異物混入	確實清洗並去除夾雜異物	1.水質應符合飲用水水質標準。 2.應有充足流動的自來水。 3.注意人員衛生，配戴口罩，手部無傷口保持乾淨。
	清洗順序	不需加熱之即食生菜與水果先清洗。	
	菜刀、砧板及清洗槽的清潔	每天作業結束後洗淨，必要時以200 ppm漂白水消毒2分鐘以上。	
4.暫存	專用容器且分區存放	容器乾淨無破損且分區。	1.當天取用完畢。 2.包裝容器避免交叉污染。 3.與其他原料分區放置。
	冷藏	7°C以下，凍結點以上。	
5.肉品驗收	外觀色澤	新鮮且無敗壞，色澤外觀正常，無異味、乾淨。	進貨暫存應離地分區放置。
	重量	符合訂單。	
	夾雜物	無夾雜物。	
6.冷藏貯存	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	1.容器保持清潔避免交叉污染。 2.分區存放，定期檢查倉儲及原料有效日期。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
7.調味蒸煮	充分加熱	肉品加熱至水滾燙且肉品受熱均勻無粉紅色肉。	以溫度計量測中心溫度，並經目視檢查確認產品已熟透。
8.冷卻	冷卻溫度及盛裝方式	室溫小批量冷卻，或強制通風冷卻。	1.適當的包覆，減少污染機會。 2.盛裝器具及送風設備維持清潔。
9.暫存	菜刀、砧板等專用容器清潔且分區存放	生、熟食器具不可混用，且乾淨無破損。	1.生熟食器具不可混用，以免交叉污染。 2.注意人員衛生，配戴口罩手部無傷口保持乾淨。 3.專用容器分區存放。
	貯放溫度	7°C以下，凍結點以上。	
10.調味料驗收	包裝標示	標示清楚，包裝無破損之情形。	進貨及暫存，離地並分區放置。

涼麵製程操作標準書及管控要點

涼麵業者衛生輔導改善實例

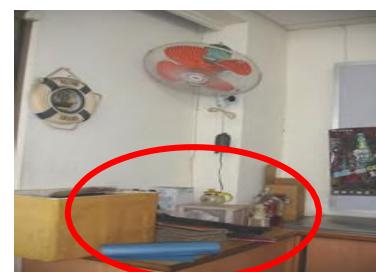
加工流程	管制要點	管制標準	衛生管理重點
10.調味料驗收	包裝標示	標示清楚，包裝無破損之情形。	進貨及暫存，離地並分區放置。
11.常溫貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	1.貯存場所保持清潔。 2.食材分區存放。
12.醬汁調配	配方比例	依配方調配，一次調配一天的量。	1.調配器具保持清潔。 2.糖、鹽等配料可先以熱水溶解降溫後使用。
13.冷藏貯存	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	1.不可在室溫過久。 2.避免污染。 3.分小批量盛裝暫存。
	器具	專用且潔淨容器。	
14.生麵驗收	外觀色澤	淡黃色。	與肉品等高污染食材分開驗收，且包裝完整。
	包裝完整	密封無破損。	
15.冷藏貯存	冷藏櫃溫	7°C以下，凍結點以上。	1.容器保持清潔避免交叉污染。 2.分區存放，定期檢查倉儲及原料有效日期。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
16.煮麵	溫度	產品中心溫度85°C以上。	以中心溫度計量測產品溫度。
17.冷卻	溫度、時間	1. 使用煮沸之水或RO水製作冰塊。 2. 快速降至室溫。	1.製冰用水要符合飲用水水質標準。 2.盛裝器具保持清潔。 3.強制送風冷卻設備清潔。
18.暫存	溫度	冷藏 (7°C以下，凍結點以上) 。	1.避免污染。 2.分小批量盛裝暫存。
	器具	專用且潔淨容器。	
19.包材驗收	外觀	無破損或污染之情形。	進貨及暫存，離地並分區放置。
20.貯存	先到期先出貨先進先出	標示有效或進貨日期。	存放處保持清潔，包材適當包覆以減少污染。
21.組合包裝	人員	手部無傷口且乾淨。	1.組合過程中，食品加蓋。 2.人員保持衛生作業，並避免交叉污染。
	溫度	組裝完畢後迅速冷藏存放。	
22.販賣供膳	溫度	冷藏 (7°C以下，凍結點以上) 。	1.注意工作人員衛生行為。 2.使用清潔且經消毒完全的設備盛裝食品。

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
小黃瓜貯存未適當包覆		食材建議使用塑膠袋完整包覆。
小黃瓜刨絲器具貯存位置不當		 刨絲器具請妥善存放
器具與食材混放		建議夾子另外置於乾淨容器內。
煮麵區環境不潔		 須保持作業區清潔

涼麵業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
前處理區環境無防飛蟲進入措施		 作業區對外門窗須加裝紗網
煮麵器具存放區不潔		 器具存放區須保持清潔
冷卻風扇不潔		 冷卻設備須保持清潔
食材未離地存放		 食材須離地五公分以上貯放

涼麵業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
冷卻拌油區不潔且器具清潔後未消毒		 作業區保持清潔且器具使用熱水消毒
冷卻拌油作業人員未配戴手套		 接觸即食食品之手部需澈底洗淨及消毒，或穿戴清潔之防水手套。
生麵直接放置於紙板上且未完整覆蓋		 食材勿使用厚紙板覆蓋或作為墊底之措施，建議使用專用容器且包覆完善。
調味料未離地貯放		 食材須離地五公分以上貯放

涼麵業者衛生輔導改善實例

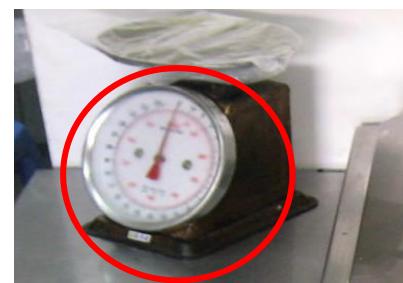
涼麵業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
開封調味料使用後未密封，且未分區貯放		 調味料開封後須使用密閉容器貯放且標示開封日期及品名
蒜汁調理器具不清潔		建議打蒜汁之果汁機使用後應立即清洗及100°C熱水消毒。
成品組裝區不潔		 食品組裝作業區保持清潔
醬汁未離地分區貯放		 食材須離地五公分以上貯放

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
醬汁貯放時未加蓋		 食材應標示名稱及製造/有效日期且加蓋貯放
冷藏之半成品於冷藏貯存時未加蓋		 食材應標示名稱及製造/有效日期且加蓋貯放
半成品未分區貯存且夾子隨意放置		 半成品應標示名稱及製造/有效日期且加蓋貯放

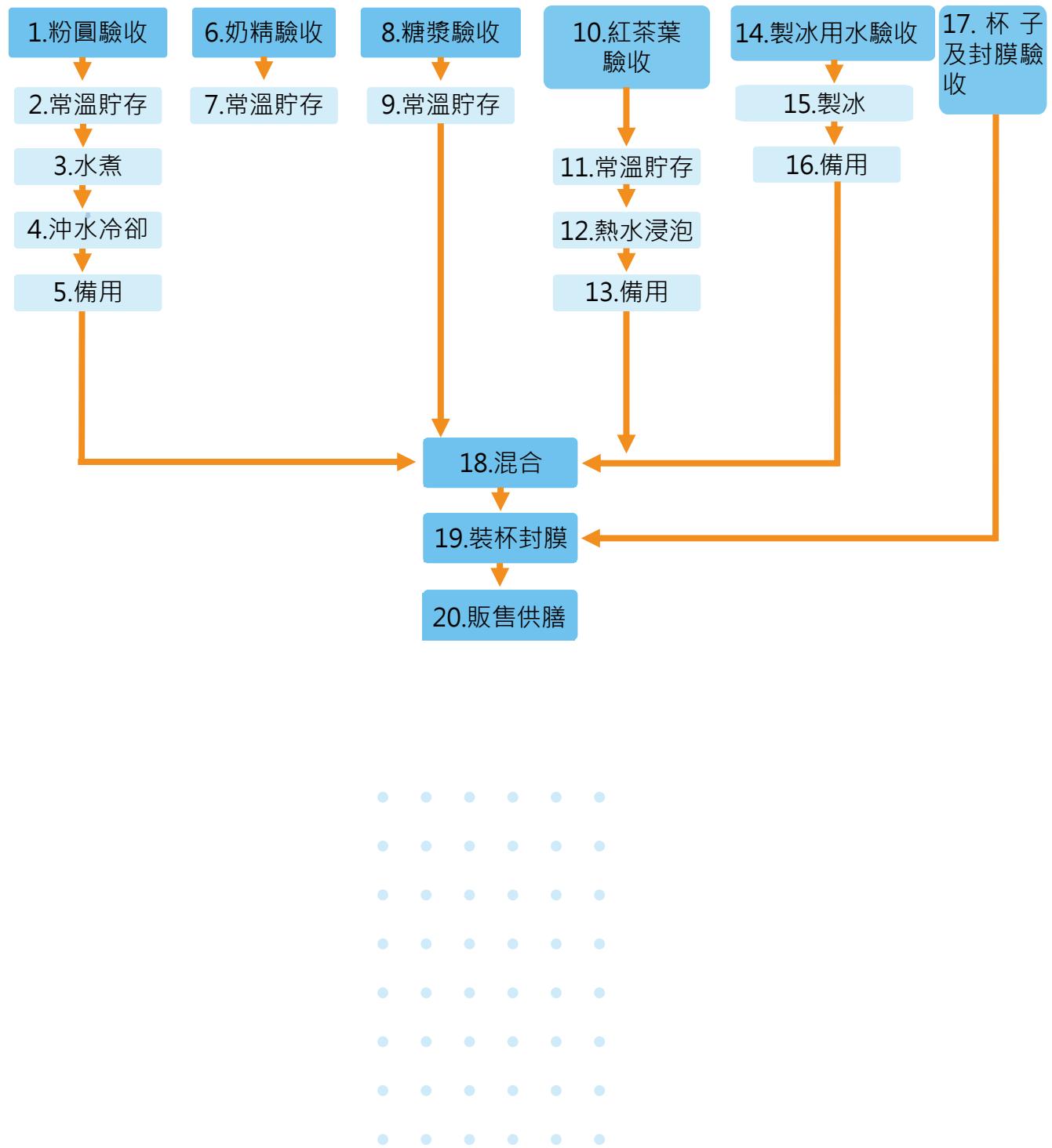
涼麵業者衛生輔導改善實例

涼麵業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
涼麵秤重器具，未保持清潔		 秤重器具須保持清潔
餐具貯放未保持整潔		 餐具貯放區須保持清潔
抹布未定位貯放		抹布應設置專用位置並確實定位貯放。

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
外帶容器未妥善貯放		外帶容器要妥善包覆及貯存，避免污染。
餐具器具清洗後未定位貯放，且貯放區不潔		餐具清洗後須定位貯放，貯放區須保持清潔

(三) 珍珠奶茶製造流程圖



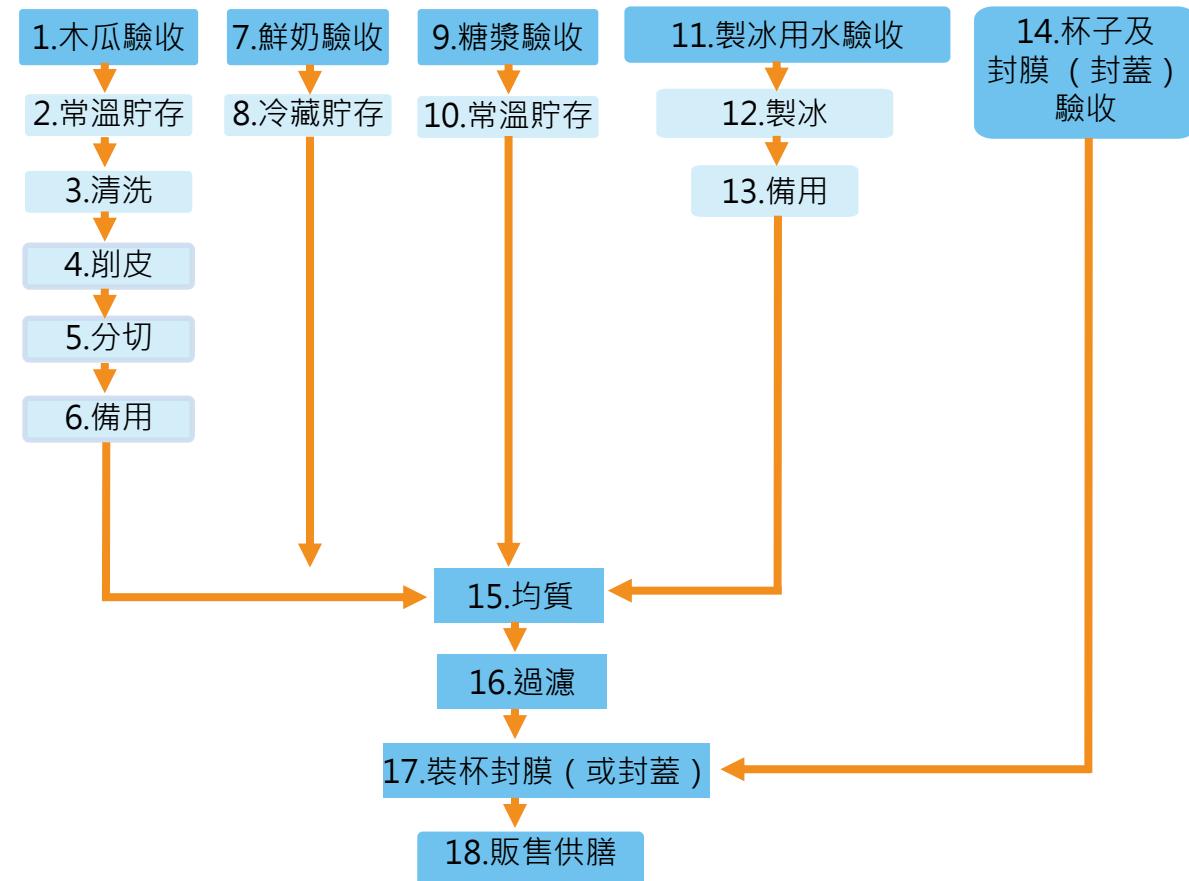
珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1. 粉圓驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝或標示	密封完整，標示正確。	
	風味外觀	色澤正常無異味。	
	夾雜物	無夾雜物。	
2. 常溫貯存	包裝	密封貯存。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
3. 水煮	數量	適當數量烹煮，切勿一次大量烹煮，保存不易。	1. 水質應符合飲用水水質標準。 2. 使用乾淨之容器器具。
	溫度	水煮至沸騰再放入粉圓。	
	時間	依店內固定水煮時間。	
4. 沖水冷卻	溫度	1. 採用小批量短時間，進行冷卻降溫。 2. 冷卻用水要符合飲用水水質標準。	1. 使用乾淨之容器具。 2. 作業前確認手部澈底洗淨及消毒，或穿戴乾淨之不透水手套。
5. 備用	器具清潔	專用且潔淨容器。	1. 半成品應加蓋，避免異物侵入。 2. 備用半成品放置處應保持潔淨。
6. 奶精驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝或標示	密封完整，標示正確。	
	風味外觀	色澤正常無異味。	
	夾雜物	無夾雜物。	
7. 常溫貯存	包裝	密封貯存。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
8. 糖漿驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝或標示	密封完整，標示正確。	
	風味外觀	色澤正常無異味。	
	夾雜物	無夾雜物。	

珍珠奶茶製程操作標準書及管控要點

(四) 木瓜牛奶製造流程圖

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.常溫貯存	包裝	密封貯存。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
10.紅茶葉驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝或標示	密封完整，標示正確。	
	風味外觀	色澤正常無異味。	
	夾雜物	無夾雜物。	
11.常溫貯存	包裝	密封貯存。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
12.熱水浸泡	時間	依各店製作條件。	1. 浸泡時應加蓋，避免異物侵入。 2. 半成品應離地放置。 3. 使用乾淨之容器器具。
13.備用	器具清潔	器具維持整潔。	1. 保溫桶應離地放置。 2. 保溫桶使用前確認潔淨。
14.製冰用水驗收	水源水質	水質符合飲用水水質標準。	1. 水塔每年清洗 2. 水質乾淨無異味及異物。
15.製冰	RO 濾心更換頻率	依各店作業條件。	製冰機應定期清洗，保持乾淨。
	夾雜物	無夾雜物。	
16.備用	外觀	冰塊無融解現象。	完整加蓋或包覆，避免異物侵入。
17.杯子及封膜驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨暫存應離地分區放置。
	包裝	密封完整。	
	外觀	完整無破損。	
	清潔度	良好。	
18.混合	配方比例	依店內製作標準。	1. 使用乾淨之容器器具。 2. 強化人員衛生操作。
19.裝杯封膜	容器及設備清潔度	乾淨無夾雜物。	1. 封膜設備之清潔度。 2. 人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗消毒。 3. 包材保存期限未過期。
	密封性	密封完整，無洩漏。	
	有效日期	於保存期限內。	
20.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬。	擦拭抹布定期清洗，每天消毒。



木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程中全無加熱步驟

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.木瓜驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	風味外觀	風味正常，外觀無腐爛。	
2.常溫貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
3.清洗	外觀	清潔良好。	1. 使用流動自來水，充分洗淨。 2. 水質應符合飲用水水質標準。
	夾雜物	無夾雜物。	
4.削皮	外觀	清潔良好。	1. 使用乾淨之容器與刀具，並定期以酒精消毒。 2. 作業前確認手部澈底洗淨及消毒或穿載乾淨之不透水手套。
	夾雜物	無夾雜物。	
5.分切	規格	依店內規格。	1. 使用乾淨之容器及刀具砧板，並定期消毒。 2. 作業前確認手部澈底洗淨及消毒或穿載乾淨之不透水手套。 3. 作業台面保持清潔定期消毒，避免交叉污染。
	外觀	清潔良好。	
	夾雜物	無夾雜物。	
6.備用	溫度	冷藏櫃溫 7°C以下，凍結點以上。	1. 半成品應加蓋避免異物侵入。 2. 半成品應與原料分區放置，避免交叉污染。
7.鮮奶驗收	數量或重量	符合訂單。	1. 進貨及暫存，離地並分區放置。 2. 確認鮮奶以冷藏車配送。
	包裝或標示	密封完整標示正確。	
	外觀	正常、無回溫現象。	
	車廂溫度	7°C以下，凍結點以上。	

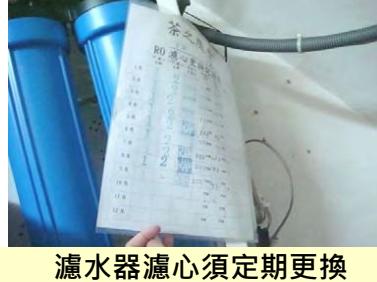
木瓜牛奶製程操作標準書及管控要點

供膳型式：製程中全無加熱步驟

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
8.冷藏貯存	溫度	冷藏櫃溫 7°C以下，凍結點以上。	原料應與半成品分區放置，避免交叉污染。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
9.糖漿驗收	數量或重量	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝或標示	密封完整標示正確。	
	風味外觀	正常無異味。	
	夾雜物	無夾雜物。	
10.常溫貯存	包裝	密封貯存。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
11.製冰用水驗收	水源水質	水質符合飲用水水質標準。	1. 水塔每年清洗。 2. 水質乾淨無異味及異物。
12.製冰	RO 濾心更換頻率	依各店製作條件。	製冰機應定期清洗，保持乾淨。
	夾雜物	無夾雜物。	
13.備用	外觀	冰塊無融解現象。	完整加蓋或包覆，避免異物侵入。
14.杯子及封膜(封蓋)驗收	包裝	密封完整。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	外觀	完整無破損。	
	清潔度	良好。	
15.均質	1.配方比例 2.均質速度及時間	依店內製作標準。	均質設備及器具應經常清洗，避免重複使用，並定期消毒。
16.過濾	篩網完整性	良好無破損。	1. 應配置足夠篩網或經常清洗。 2. 篩網及盛裝容器保持清潔衛生。
	夾雜物	無夾雜物。	
17.裝杯封膜(或封蓋)	容器及設備清潔度	乾淨無夾雜物。	1. 應加強封膜設備之清潔度。 2. 人員手部應保持清潔及抹布應加強清洗並消毒。 3. 包材保存期限未過期。
	密封性	密封完整，無洩漏。	
	有效日期	於保存期限內。	
18.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬。	擦拭抹布定期清洗，每天消毒。

飲料業者衛生輔導改善實例

飲料業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
食材與員工 物品未分區 貯放		 員工物品與食材須分區勿混放
製冰用之濾 水器未定期 更換濾心		 濾水器濾心須定期更換
熬煮半成品 之作業區不 潔		 作業區須保持清潔
烹煮區牆面 油漆剝落		 烹煮區牆面保持平整及清潔

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
烹煮區抽風 口於作業結 束後未密閉		 抽風口於作業結束後須封閉
刀具砧板髒 污		 砧板須保持清潔
使用木製水 果分切台面 易積垢、腐 壞，造成污 染		 建議不要使用木製工作檯/桌
暫存於冷凍 櫃之半成品 未完整包覆		 半成品食材應標示名稱及製造/有效日期且加蓋貯放

飲料業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
冰杓直接置於冰塊槽內易造成冰塊污染		 <p>冰杓須定位放置</p>
粉條等半成品熬煮後以自來水沖洗冷卻		建議以煮沸後冷卻水清洗，並確認冷卻用水之衛生品質。
備用半成品未覆蓋		 <p>半成品製備後須完整覆蓋</p>
備用的木瓜半成品未加蓋		 <p>半成品製備後須完整覆蓋</p>

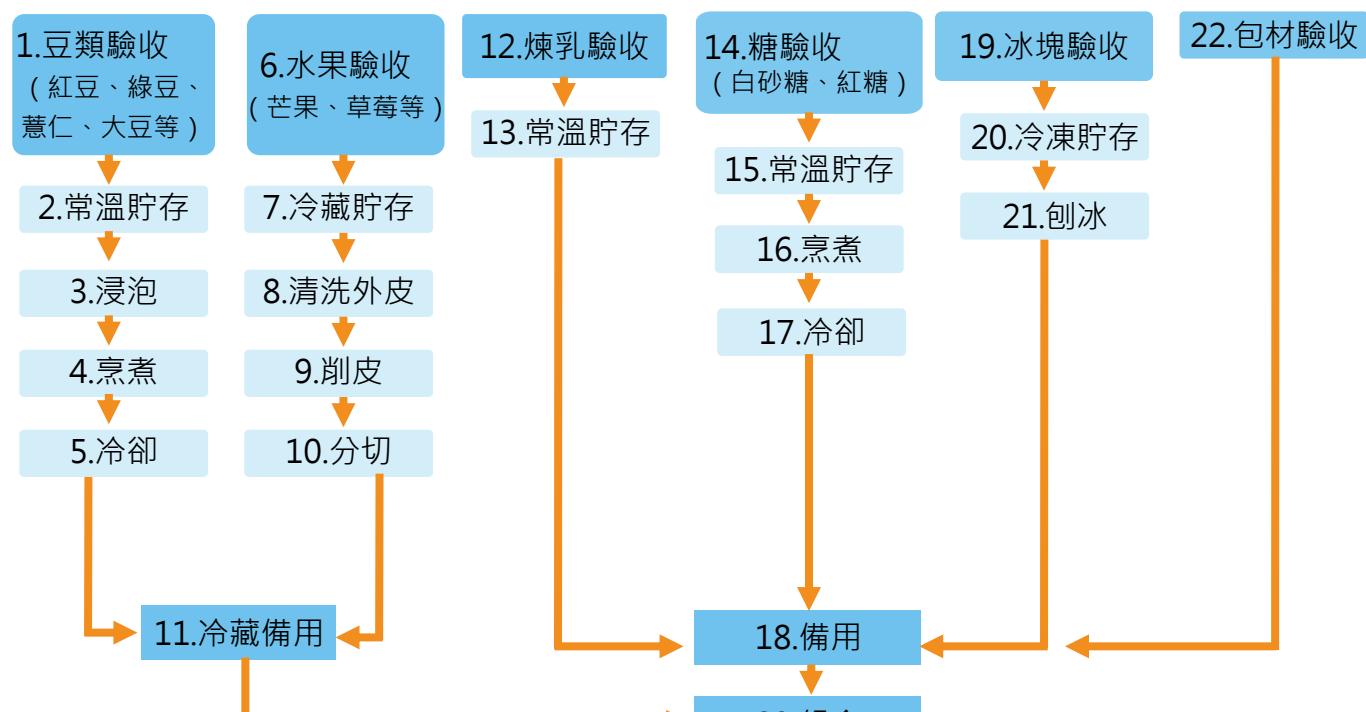
飲料業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
作業人員於販賣場所吸菸		 <p>作業人員於作業時請勿抽菸</p>
販賣區茶桶之出水口積垢		應加強茶桶出水口之清洗，建議可用煮沸後冷卻水消毒。
珍珠網杓長時間浸置於水中		 <p>建議改為煮沸之冷卻水浸泡並定期更換</p>
放置吸管的容器髒污，易造成污染		 <p>放置吸管的容器須保持清潔</p>

飲料業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後 (建議說明)
販賣台之豆花未覆蓋，易造成異物或飛沫污染		 販賣台的食品須完整覆蓋
抹布未定期清洗消毒		 抹布須保持清潔且建議每日使用熱水煮沸消毒，並增加更換頻率
內用碗、杯應未每日清洗消毒		內用容器、器具應澈底清洗消毒，並放置於清潔度較高的區域，以免後污染。
成品冷藏庫之成品未離地放置		 倉儲內食材須離地五公分以上貯放

(五) 綜合(水果)冰製造流程圖



綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
1.豆類驗收(紅豆、綠豆、薏仁、大豆等)	重量(數量)	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	氣味	正常。	
	外觀	完整良好。	
	包裝完整性	密封無破損。	
	夾雜物	無夾雜物。	
	包裝標示	正確。	
2.常溫貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
3.浸泡	時間	依各豆類性質不同調整浸泡時間。	1. 容器清潔避免交叉污染。 2. 浸泡用水符合飲用水水質標準。
4.烹煮	充分加熱	充分加熱至熟透。	1. 容器清潔避免交叉污染。 2. 烹煮用水符合飲用水水質標準。
5.冷卻	溫度 時間	2小時內由60°C降溫至21°C，並再4小時內由21°C降溫至7°C以下，全程時間不超過6小時。	1. 避免生、熟食交叉污染。 2. 容器清潔避免交叉污染。
6.水果驗收(芒果、草莓等)	重量(數量)	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	氣味	正常。	
	外觀	完整良好、無斑點。	
	新鮮度	無品質不佳(外表損傷或不新鮮)。	
7.冷藏貯存	溫度	7°C以下，凍結點以上。	1. 容器清潔避免交叉污染。 2. 生、熟食分開貯放。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
8.清洗外皮	外觀	乾淨良好。	1. 使用流動自來水，充分洗淨。 2. 水質應符合飲用水水質標準。
	夾雜物	無夾雜物。	

綜合(水果)冰製程操作標準書及管控要點

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
9.削皮	外觀	乾淨、無夾雜物。	1. 人員的手部避免直接接觸果肉，避免交叉污染。 2. 刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒。
	夾雜物	無夾雜物。	1. 人員的手部避免直接接觸果肉，避免交叉污染。 2. 刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒。
10.分切	外觀	乾淨良好。	1. 人員的手部避免直接接觸果肉，避免交叉污染。 2. 刀具、器具及容器固定位置擺放，保持清潔，並定期消毒。
	夾雜物	無夾雜物。	
11.冷藏備用	庫溫	7°C以下。	1. 半成品應完整覆蓋。 2. 庫溫維持7°C以下，凍結點以上。
	保存期限	標示製造日期或有效使用期限。	
12.煉乳驗收	氣味	正常。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	外觀	完整良好、標示正確。	
	包裝完整性	密封無破損。	
13.常溫貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
14.糖驗收(白砂糖、紅糖)	包裝完整性	密封無破損。	1. 進貨及暫存，離地並分區放置。
	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	
15.常溫貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	1. 食材離牆離地維持空氣流通。 2. 食材貯存場所保持乾燥。 3. 要有防止蟲鼠害侵入措施。
16.烹煮	溫度	煮沸溶解。	1. 清潔容器並避免交叉污染。 2. 烹調用水符合飲用水標準。
17.冷卻	溫度 時間	2小時內由60°C降溫至21°C，並再4小時內由21°C降溫至7°C以下，全程時間不超過6小時。	1. 避免生、熟食交叉污染。 2. 容器清潔避免交叉污染。
18.備用	貯存時間	當天使用完畢。	1. 半成品應完整覆蓋。 2. 人員作業維持乾淨衛生。

綜合（水果）冰製程操作標準書及管控要點

冰品業者衛生輔導改善實例

加工流程	管控要點	管制標準	衛生管理重點
19.冰塊驗收	重量（數量）	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	氣味	正常。	
	外觀	完整良好、無溶解現象。	
	包裝完整性	密封無破損。	
	夾雜物	無夾雜物。	
20.冷凍貯存	先到期先出或先進先出	標示有效或進貨日期。	完整加蓋或包覆，避免異物侵入
21.刨冰	機台清潔度	無銹蝕、裂縫，保持乾淨。	1. 機台保持清潔，並定期消毒。 2. 人員的手部避免直接接觸冰塊，造成交叉污染。
22.包材驗收	重量（數量）	符合訂單。	進貨及暫存，離地並分區放置。
	包裝完整性	密封無破損。	
	夾雜物	無夾雜物。	
23.組合	盛裝容器完整性	完好無破損。	1. 人員保持衛生作業，並避免交叉污染。 2. 使用前確認盛裝容器乾淨衛生、無夾雜物。
24.封蓋	夾雜物	無夾雜物。	人員保持衛生作業，避免交叉污染。
25.販售供膳	販售台清潔度	乾淨無污漬。	擦拭抹布定期清洗，每天使用熱水或200 ppm氯液消毒。

常見缺失	改善前	改善後（建議說明）
食材未離地貯放		 食材須離地五公分以上貯放
冰櫃未保持整潔，食材未整齊放置		 冰櫃內須保持整潔，並整齊放置
冷藏櫃的置物架生鏽		 置物架須整潔無生鏽
冰櫃結霜		 冰櫃須定期除霜

冰品業者衛生輔導改善實例

冰品業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後（或建議說明）
冰塊貯存條件不佳		 冰塊貯存時須完整包覆
原料與半成品混放		 原料與半成品及成品須分區貯放
冷藏備用半成品未覆蓋完善		 冷藏庫內食材須完整覆蓋
		 冷藏庫內食材須完整覆蓋

常見缺失	改善前	改善後（建議說明）
餡料冷卻時間過長		餡料烹煮完成之後建議二小時內降至室溫後放置冷藏庫保存。
組合設備不潔		 設備須保持清潔
泡泡冰製作機台不潔		 設備須保持清潔
作業環境出風口及風扇不潔		 出風口須定期清潔

冰品業者衛生輔導改善實例

冰品業者衛生輔導改善實例

常見缺失	改善前	改善後（或建議說明）
作業環境出風口及風扇不潔		
置物架放置之原料及器具不潔		
水管未離地放置且不潔		

常見缺失	改善前	改善後（建議說明）
抹布未清洗且未定位貯放		抹布為易污染來源，建議每日以熱水煮沸消毒，並增加更換頻率
餐盤洗淨後堆疊貯放		
未使用腳踏式垃圾桶		建議選用腳踏式之垃圾桶，避免開啟時手部污染。

飲食店每週產品製備衛生查核表

查核日期： 年 月 日 ~ 年 月 日

衛 生 查 核 項 目	符 合						
	一	二	三	四	五	六	日
1.營業場所四周環境保持清潔；地面、天花板保持清潔、不積垢。							
2.排水槽無積水且保持清潔、無異味；廁所保持清潔；對外排水口有防蟲鼠設施。							
3.垃圾桶保持清潔（或加蓋）；周圍地面無垃圾。廚餘桶加蓋，並放置於適當位置。							
4.光線應達到二百勒克斯以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；且燈具清潔。							
5.無飼養寵物或動物。							
6.飲食製備攤台、工作檯面平整、乾淨；不易變質；易清洗。							
7.器具洗滌依清洗-沖洗-瀝乾程序進行；器具清洗後維護乾淨，未使用時有防護措施以避免污染。							
8.抹布保持乾淨且分區管理。							
9.刀具、砧板生熟食分開使用且保持乾淨。							
10.排油煙罩保持乾淨無積油垢；展示櫃暫存櫃清潔且可防異物導入。							
11.有足夠洗手設施及適當清潔劑、乾手器或擦手紙，並保持清潔。							
12.包裝封口機應保持潔淨，避免污染產品。							
13.空調設備、風扇等未有生鏽、發黴及不潔之情形。							
14.場所內無蚊蠅滋生之情形，並具防止病媒侵入措施。							
1.原材料的來源可追溯，且依風險適當的驗收及存放。							
2.已加熱食品之冷卻有適當之溫度、時間或份量管控，加熱後食品之冷卻方式應避免交叉污染。							
3.飲食製備過程中無交叉污染情事，如容器、器具、手部、不同風險程度食材的交叉污染。							
4.食品、器具等不得與地面接觸；製備過程有適當的時間、溫度及異物導入的管控。							
5.已製備之飲食有防塵、防異物侵入措施，且依其風險適當區隔。							
6.包裝容器密合度佳，內容物無滲漏之情形。							
7.製備機具應保持清潔。							
8.須解凍之原材料，必須要解凍完全再進行烹調。							
9.須加熱之食材及復熱之產品須充分加熱。							
10.冷凍食品溫度在-18°C以下，冷藏食品溫度在 7°C以下，凍結點以上。							
1.食品貯存應分類分開放置，生熟食有效區隔，無逾保存期限。已開封食材適當包覆，存放櫃無異味及異常食品。							
2.冷凍、冷藏貯存設備無結霜、無異味、空間對流佳，溫度符合規定。							
3.食材、成品離地放置貯存並遵循先到期先出或先進先出原則，且依風險貯存於適當之條件。							
4.水果貯存於適當溫度，分切後之水果以冷藏貯存。							
1.供膳桌椅或陳列設施清潔不積垢。							
2.熱存之食品溫度保持在 60°C以上或管控販售時間；冷藏於 7°C以下；常溫於 4 小時內販售及食用完畢。							
3.包裝產品應標示有效期限。							
1.食品從業人員要穿戴整潔工作衣帽，並戴口罩							
2.不得有抽煙、嚼檳榔等可能污染食品之行為。							
3.不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、貼片或佩戴飾品（戒指、手環、手錶等）							
4.手部有傷口應適當包紮且戴上不透水之手套。							
5.調理熟食手部衛生有效管制。							
6.食品製備無不良衛生習慣或不當行為。							

填寫說明：1. 查核時，滿足項目要求時，請於「符合」欄中標示「○」；可接受時，請標示「△」；不滿足時，請標示「X」，不適用時，請標示「NA」。

主管確認：

管理衛生人員：

熟食滷味、涼麵、飲料及冰品之食品風險管控手冊

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) 2787-8200、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)	邵郁涵、陳若宇、莊沛樺、李婉嫻
編 輯 小 組 (第 一 版)	彭瑞森、紀璟叡、邱筱芝、劉淑美、黃美如、吳來奇、何秋燕、呂靜怡、陳禹心
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
G P N	1011401642
I S B N	978-626-448-002-4

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



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