苗栗縣114年度國民中小學學校午餐廚務人員教育訓練

廚房衛生安全與管理

講師：許瀞尹

114.08.14-15

許瀞尹 老師

Email : hsu.chingi@gmail.com

- 學歷: 台灣大學 食品科技研究所 博士。
- 現任: 輔仁大學 食品科學系/ 高雄師範大學 兼任助理教授
  台北市政府食安委員、衛福部食藥署委員、經濟部商業發展署委員、教育部國教署委員等
- 業界經歷:
  - 媽媽塔企業 千禧年食品科技(股)公司 採購經理、品保經理、7-11窗口(89.07.01-90.09.10)
  - 聯華食品工業(股)公司 基隆/彰化廠 品保部經理、7-11窗口(90.09.11-94.01.31)
  - 統一超商行銷群鮮食部食材採購經理暨工廠輔導 (94.03.01-96.08.31)
    - 食材採購: 主要負責 白米、蛋品、添加物 三類
    - 米飯研究中心(創設)主管 、 7-11「石安牧場溫泉蛋」開發(94.08上市)
- 學界與其他經歷
  - 高雄師範大學通識教育中心兼任助理教授(110.09-迄今)
  - 輔仁大學食品科學系專任助理教授(107.02-109.01)
  - 輔仁大學食品科學系兼任助理教授(96.09-107.01，109.02-迄今)
  - 實踐大學餐飲管理學系專任助理教授(96.09-107.01)
  - 食策會、實踐大學、中央畜產會等HACCP訓練班講師
  - 食策會、中華HACCP協會等101~114年政府標案計畫輔導評核委員
  - 衛福部食藥署106、107年度「辦理餐飲業追溯追蹤輔導」計畫主持人
  - 新北市政府衛生局103~105年米麵豆蛋工廠專案輔導查核計畫主持人
  - CAS技術委員/現場評核委員、農委會田媽媽輔導師
  - 經濟部商業司委員(老店、餐飲科技)、SBIR主審、食藥署委員、教育部委員
  - 台灣連鎖加盟發展促進協會 食安顧問
  - 中華食品安全管制系統發展協會 第七、八屆監事
- 證照: 食品技師、PMP®國際專案管理師、PCQI、ISO/FSSC22000主導稽核員等

內容

- 前言
- 新版GHP差異說明
- GHP管理重點
- 國教署訪視之查核表條文說明

前言

何謂”衛生管理”

衛生管理的目的

1.為防範食品在不衛生環境下作業。

2.減少作業疏失。

3.建立健全的品保體系/自主管理體系

4.確保產品的衛生安全及品質穩定

衛生管理＝整潔＋清潔－污染

整潔：

1.建立良好作業環境為基礎

2.有系統規劃硬體設施與設備

3.能充分發揮工作效率與效果

清潔：

1.掌握發生污染源

2.分析潛在污染物

3.有效管理與管制

衛生管理＝衛生觀念－潛在危害－二次污染
＋管理工具＋落實執行＋持續改善

餐飲衛生安全＝自主衛生管理＋品質管制－危害因子

整體而言：就是去除與控制可能發生危害食品衛生安全之因素。

衛生管理內容

人員服裝儀容(髮帽、工作衣褲(服)、工作鞋、身上飾品、口罩、手套、圍裙等)

進場前洗手消毒流程(洗手設備、洗手掛圖)

浴塵室 vs. 除塵滾輪

泡鞋池 vs. 200ppm次氯酸鈉配置 vs. 更換頻率

刀具砧板清洗消毒 vs. 紫外燈殺菌箱

設備使用後之清潔作業

水溝的清潔作業

人員手部塗抹、器具塗抹

作業環境空氣落菌

其它

食品良好衛生規範準則

衛生福利部於103年11月7日發布施行「食品良好衛生規範準則」；於114年6月4日發布修正「食品良好衛生規範準則」。

GHP	89.09.07	103.11.07	114.06.04
章　節	7	11	10
條　文	29	46	54

食品良好衛生規範準則架構

最新版(114.06.04)		新版 (103.11.07)		舊版 (89.09.07)	
第一章	總則(§1-11)	第一章	總則(§1-8)	第一章	總則 (§1-4)
	•法源依據、適用對象及設廠規定、用詞定義、場區及環境(附表一)、從業人員、設備器具等(附表二)、製程及品質管制(附表三)、倉儲管制、運輸管制、產品申訴及成品回收、檢驗及量測管制、紀錄保存。		•法源依據、適用對象及設廠規定、用詞定義、場區及環境(附表一)、從業人員、設備器具等(附表二)、倉儲管制、運輸管制、產品申訴及成品回收等。		
第二章	食品製造業(§12-21)	第二章	食品製造業 (§9-12)	第二章	食品業者良好衛生規範一般規定(§5-6)
第三章	食品物流業 (§22-25)	第三章	食品工廠 (§13-15)	第三章	食品製造業者良好衛生規範 (§7-13)
第四章	食品販賣業 (§26-29)	第四章	食品物流業 (§16)	第四章	食品工廠良好衛生規範 (§14-20)
第五章	餐飲業 (§30-34)	第五章	食品販賣業 (§17-21)	第五章	食品物流業者良好衛生規範(§21)
第六章	食品添加物業 (§35-39)	第六章	餐飲業 (§22-28)	第六章	食品販售業者良好衛生規範(§22-26)
第七章	熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業 (§40-44)	第七章	食品添加物業 (§29-32)	第七章	餐飲業者良好衛生規範(§27-29)
第八章	食品器具、容器或包裝製造業 (§45-50)	第八章	低酸性及酸化罐頭食品製造業 (§33-36)	其他	• 罐頭食品良好衛生規範 (90.10.31)
第九章	食品用洗潔劑製造業 (§51-53)	第九章	真空包裝即食食品製造業 (§37-39)		•真空包裝食品良好衛生規範 (99.10.14)
第十章	附則(§54)	第十章	塑膠類食品器具、食品容器或包裝製造業 (§40-45)		
		第十一章	附則(§46)		

食品良好衛生規範準則

範圍

- 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合GHP。

管理對象

- 食安法第三條第七款所定之食品業者，包括食品或食品添加物、食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑。

GHP 準則附表

附表	GHP 準則附表內容
附表一	場區、設施及設備之衛生管理規定
附表二	從業人員、器具設備、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定
附表三	製程及品質管制規定
附表四	熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業生產及加工管理規定
附表五	熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業殺菌設備與方法管理規定
附表六	熱殺菌密閉容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業容器密封之管制規定

- 新版GHP(114.06.04)介紹

與舊版GHP(103.11.07)之差異說明

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
第三條本準則用詞，定義如下： 一、原材料：指食品、食品添加物、食品器具、容器、包裝或食品用洗潔劑，其成品之原料及包裝材料。 三、食品從業人員：指工作內容與食品、食品添加物直接接觸，或製程中用器械及工具處理食品、食品添加物，且影響產品衛生安全之人員。	第三條本準則用詞，定義如下： 一、原材料：指原料及包裝材料。

◎為廣義納入可能直接接觸而影響食品或食品添加物衛生安全之物件，包括食品器具、容器、包裝或食品用洗潔劑，其成品原料等，爰修正第一款原材料定義。

◎修正條文第三款新增食品從業人員定義。

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文	
第四條 食品業者之場區、設施及設備衛生管理，應符合附件一之規定。	第四條 食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。	◎定明本條為場區、設施及設備之衛生管理規定，爰修正文字，使臻明確。
第五條 食品業者之從業人員、設備器具、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油衛生管理，應符合附件二之規定。	第五條 食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二食品業者良好衛生管理基準之規定。	◎定明本條為從業人員、設備器具、化學物質、廢棄物及油炸時所使用之食用油之衛生管理規定，爰修正文字，使臻明確。
第六條 食品業者之製程及品質管制，應符合附件三之規定。	第九條 食品製造業製程管理及品質管制，應符合附表三製程管理及品質管制基準之規定。	◎由現行條文第九條移列，並擴大適用於本法第三條第七款食品業者之產品製程及品質管制，爰修正文字。

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
第七條食品業者之倉儲管制，應符合下列規定： 一、原材料、半成品及成品倉庫，依其作業性質或清潔程度，分別設置或予以適當區隔，並有足夠供搬運之空間。 五、倉儲過程中，原材料、半成品及成品，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之貯存條件。	第六條　食品業者倉儲管制，應符合下列規定： 一、原材料、半成品及成品倉庫，應分別設置或予以適當區隔，並有足夠之空間，以供搬運。

◎**為確保原材料、半成品及成品貯放時適當區隔管理，不致交叉污染，爰修正第一款文字。**

◎**考量供應商有需更改原材料、半成品及成品貯存條件之實務需求，爰增列修正條文第五款，定明倉儲過程中，除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原材料、半成品及成品原設定之貯存條件規定。**

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
六、定期檢查貯存物之性狀及有效日期，必要時得予檢驗，並確實記錄其檢查或檢驗結果；其有異狀者，立即為適當之處理，並作成紀錄。	五、倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

◎現行第五款移列至修正條文第六款，並修正文字，俾利業者瞭解定期檢查貯存物之性狀及有效日期，必要時得檢驗，紀錄檢查及檢驗結果，以確保貯存物之衛生安全及品質。

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
第八條 食品業者之運輸管制，應符合下列規定： 一、運輸用之車輛及容器，定期清理，不得有結霜或結露現象，並保持清潔衛生。 五、裝載訂有保存溫度之原材料、半成品或成品前，運輸設備之廂體或容器確保維持有效保溫狀態；除有合理原因及依據，並作成紀錄者外，不得改變原設定之條件。 七、前款環境溫度，裝載冷凍食品之廂體，不得高於攝氏負十二度。裝載冷藏食品之廂體，不得高於攝氏七度。	第七條 食品業者運輸管制，應符合下列規定： 一、運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。 三、裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。

◎定明運輸設備為運輸用之車輛及容器，以涵蓋規範餐飲外送服務業之運送容器，要求該等設備應定期清理，保持清潔，不得結霜或結露，爰修正第一款文字。

◎現行第三款移列至修正條文第五款，並增列提供更改運輸條件時之規定。

◎考量車廂可能因多次開關導致溫度變動，參考國際上對於冷凍食品於運輸或轉移過程之管理，爰新增修正條文第七款，裝載冷凍食品車輛廂體內環境溫度不得高於攝氏負十二度；裝載冷藏食品車輛廂體內環境溫度不得逾高於攝氏七度。

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
第十條　食品業者之檢驗及量測管制，應符合下列規定： 一、設有檢驗場所者，具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之專業檢驗或研究機構檢驗。 二、設有微生物檢驗場所者，與其他檢驗場所為有形之區隔。 三、檢驗採用簡便方法者，定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並作成紀錄。 四、就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。 五、定期校正檢驗儀器、測量器或記錄儀，維持其準確性，並作成紀錄。	第十條　食品製造業之檢驗及量測管制，應符合下列規定： 一、設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。 二、設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。 三、測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。 四、應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。 五、檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

◎配合本法第七條第三項規定，上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗，須設置檢驗場所者非僅限食品製造業，且食品業者之冷凍庫櫃、冷藏庫櫃之溫度指示裝置亦應定期校正其準確性，爰酌修序文文字，以規範所有食品業者之檢驗及量測管制。

第一章修正重點

114年6月4日發布修正

第一章修正條文	第一章現行條文
第十一條 食品業者依本準則作成之紀錄、報告或其他相關文件、資料，應至少保存五年。	第十二條 食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存5年。

◎酌修文字，定明所有食品業者均應保存作成之紀錄、文件，所稱之紀錄包含紙本或電子紀錄。

第三章修正重點

114年6月4日發布修正

第三章修正條文	第三章現行條文
第二十五條 食品外送平台業者提供食品外送服務，衛生管理應符合下列規定： 一、外送員應經衛生安全管理之教育訓練，並作成紀錄。 二、外送員取得及交付食品時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或其他污染食品之行為。 三、外送箱具密封保溫效果。 四、外送食品前，檢查裝備，並保持清潔乾淨。 五、運送過程中，外送食品應完整包覆，並有確保食品未遭受污染之措施。 六、運送過程中，避免溫度劇烈變動，並有外送時間及溫度之管控措施。 七、指派管理衛生人員，管理外送員及外送箱之衛生。	**◎本條新增。** **◎定明食品外送平台業者提供食品外送服務，其外送員及運送食品時應遵守之規定。**

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十條 餐飲業作業場所，應符合下列規定： 一、洗滌場所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；水龍頭高度高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之符合飲用水水質標準之流動水者，使用用畢即行丟棄之餐具。 三、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。	第二十二條 餐飲業作業場所應符合下列規定： 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。

◎為使規定明確，酌修第一款文字，與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水應符合飲用水水質標準。

◎避免油煙處理不良，造成油污蓄積及油煙污染不同場所及環境，爰酌修第三款文字。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十一條 餐飲業應依下列方式，就設施、設備及器具、容器，施行清潔及消毒或殺菌： 一、清潔：採用符合飲用水水質標準之洗滌用水清洗；其使用清潔劑者，應以食品用清潔劑為限。 二、消毒或殺菌： (一)砧板、菜刀、鍋鏟及餐具：使用乾熱、蒸氣、熱水、氯液或其他有效方法處理。 (二)毛巾及抹布：使用蒸氣、沸水、氯液或其他有效方法處理。	第二十三條 餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌： 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。 四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

◎**為落實餐飲業清潔、消毒責任，爰參考日本一百零六年公布之「基於HACCP概念的衛生管理指南」修正相關內容，並增訂第二項，規範餐飲業者砧板、菜刀鍋鏟、餐具、毛巾及抹布等清潔及殺菌或消毒之處理方法。**

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
◎本條規定已另訂於食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第五條第二項，爰予刪除。	第二十五條 經營中式餐飲之餐飲業， 於本準則發布之日起一年內，其烹調從業人員之中餐烹調技術士證持證比率規定如下： 一、觀光旅館之餐廳：百分之八十。 二、承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。 三、供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。 四、承攬筵席之餐廳：百分之七十。 五、外燴飲食業：百分之七十。 六、中央廚房式之餐飲業：百分之六十。 七、伙食包作業：百分之六十。 八、自助餐飲業：百分之五十。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十二條 餐飲業製備及供應之衛生管理，應符合下列規定： 二、使用之免洗餐具，用畢即丟棄；共桌分食之場所，提供分食專用之匙、筷、叉、刀及其他所需餐具。 三、提供之餐具，維持乾燥清潔，餐具與食品接觸面平滑，且無變形、破損、裂縫、缺口或鏽蝕；無油脂、澱粉、蛋白質及食品用洗潔劑之殘留；必要時，進行病原性微生物之檢測。	第二十六條 餐飲業之衛生管理，應符合下列規定： 二、使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，應用畢即行丟棄；共桌分食之場所，應提供分食專用之匙、筷、叉及刀等餐具。 三、提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時，應進行病原性微生物之檢測。

◎免洗餐具材質及品項眾多，爰刪除第二款竹製、木製筷子等贅字。

◎餐具除保持清潔外，亦應予以乾燥，避免增加再次污染之可能；另餐具如有變形、破損或刮傷時，有化學成分溶出之虞，為維護消費者飲食安全，爰修正第三款。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十二條 餐飲業製備及供應之衛生管理，應符合下列規定： 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；室溫下不得存放二小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在攝氏六十度以上。 十二、餐食區隨時維持清潔。	第二十六條 餐飲業製備及供應之衛生管理，應符合下列規定： 五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

◎食品於危險溫度帶(攝氏五度以上攝氏六十度以下間之溫度)下，微生物可迅速繁殖，必須控制其在危險溫度帶曝露的時間，透過溫度與時間之管理，降低微生物生長或毒素生成，避免食品中毒發生，爰第五款增列室溫下不得存放二小時以上及冷藏或熱藏攝氏六十度以上規定。

◎餐飲業亦應負責餐食區之衛生管理責任，爰增列修正條第十二款，定明餐食區隨時維持清潔。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十三條 外燴業者，除應符合第三十條至前條規定外，並應遵守下列規定： 三、辦理二百人以上餐飲時，於辦理三日前向辦理外燴餐飲地點之衛生局（所）報請備查；其備查內容包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。	第二十七條 外燴業者應符合下列規定： 四、辦理二百人以上餐飲時，應於辦理三日前自行或經餐飲業所屬公會或工會，向直轄市、縣(市)衛生局（所）報請備查；其備查內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

◎考量外燴業者有跨縣(市)辦理外燴服務，為使地方衛生局掌握其轄內餐飲衛生，酌修修正條文第三款文字，定明外燴業者辦理二百人以上之餐飲時，應向辦理地點之衛生局(所)報請備查；另有關辦理二百人以上餐飲之報備義務，重點在於規範外燴業者確實完成報備，為免誤解，爰酌修同款相關規定，以為明確。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
	第二十八條 伙食包作業者應符合第二十四條及第二十六條規定；其於包作伙食前，應自行或經餐飲業所屬公會或工會向衛生局（所）報請備查，其備查內容應包括委包者、承包者、包作場所及供應人數。

◎伙食包作業指經營學校、醫院、工廠等機關團體餐飲服務之業別，考量該業別辦理團膳之地點並非戶外及臨時性，且食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法已規定承攬機構餐飲之餐飲 業應置技術證照人員達百分之七十五以上，爰刪除本條規定

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
第三十四條 一、餐飲業烹調從業人員持有中餐烹調技術士證、西餐烹調技術士證或食物製備技術士證之比率及衛生講習，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。	第二十四條 一、餐飲業烹調從業人員持有烹調技術士證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法之規定。 二、前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。

◎餐飲業應置一定比率領有技術士證人員及應接受衛生講習已規定於食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法第五條第二項及第六條，爰酌修第一項文字，提醒業者遵守規定。

◎工會法於九十九年六月一日全文修正時已將「加入其所從事產業或職業工會為會員之權利與義務」規定修正為「加入工會之權利」，爰刪除第二項應加入執業所在地之餐飲相關公會或工會之規定。

第五章修正重點

114年6月4日發布修正

第五章修正條文	第六章現行條文
二、前項依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法設置之中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士，得向任一直轄市、縣(市)餐飲相關工會或公會，申請發給廚師證書，並得於全國各直轄市、縣(市)從事廚師業務。廚師證書有效期間為四年。	二、前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣(市)之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣(市)主管機關委託其認可之公會或工會發給廚師證書。 四、廚師證書有效期間為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少八小時。

◎為加強持有技術士證廚師之管理，以強化餐飲衛生安全及品質，特立廚師證書自願申請發給規定，將現行條文第二項及第四項前段文字整併，修正廚師證書得向任一直轄市、縣(市)餐飲相關工會或公會，申請發給。

◎領有廚師證書者每年至少衛生講習八小時之規定與「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第六條規定重複，爰刪除現行第四項後段文字。

附件一修正重點

114年6月4日發布修正

附件一修正條文	附表一現行條文
二、建築及設施應符合下列規定： (五)一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；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；照明設備保持清潔。	二、建築及設施，應符合下列規定： (五)照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。

◎第五款光線照明度之單位修正為勒克斯(Lux)；增訂食品上方之照明應有防護設備，以防止玻璃碎片、雜物等污染食品。

附件一修正重點

114年6月4日發布修正

附件一修正條文	附表一現行條文
三、冷凍與冷藏之貯存、運輸設備，應符合下列規定： (一)冷凍貯存或運輸設備保持在攝氏負十八度以下；冷藏貯存或運輸設備保持在攝氏七度以下凍結點以上。 (四)冷凍、冷藏之運輸、貯存及陳列等，不得逾貯存或運輸設備之最大裝載線；無最大裝載線者，其貯存或陳列，應考量氣體之適當流動，維持適當之冷空氣循環。	三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定： (一)冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

- ◎因應未來科技發展而發展出各種冷凍(藏)形式，爰將序文之冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)修正為冷凍貯存設備、冷藏貯存設備。另冷凍運輸設備及冷藏運輸設備亦應遵守本點規定，爰予新增。
- ◎修正第一款文字，以明確冷凍貯存或運輸設備及冷藏貯存或運輸設備應符合之溫度規定。
- ◎為維持適當冷空氣循環，爰增訂第四款定明冷凍貯存或運輸設備及冷藏貯存或運輸設備運輸貯存及陳列不得逾最大裝載線之規定。

附件一修正重點

114年6月4日發布修正

附件一修正條文	附表一現行條文
四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、更衣室、檢驗場所或研究室者，應與作業場所為有形之區隔，且經常保持清潔，並指派專人負責。	四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所或研究室者，應符合下列規定： (一)與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。 (二)應經常保持清潔，並指派專人負責。

◎**食品添加物、食品器具容器包裝及食品用洗潔劑製造之作業場所亦應與員工宿舍、餐廳、休息室、更衣室、檢驗場所或研究室等有形區隔，爰將第一款及第二款整併，並酌作文字修正。**

◎**現行規定第一款應有良好通風、採光，設置防止病媒侵入或微生物污染設施之規定，已定明於修正規定第二點，爰予刪除。**

附件一修正重點

114年6月4日發布修正

附件一修正條文	附表一現行條文
七、作業場所洗手設施應符合下列規定：(二)備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備；必要時，設置消毒設備。	七、作業場所洗手設施應符合下列規定：(三)應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。

◎考量部分食品業者設置區域無自來水，爰將現行規定第三款流動自來水修正為流動水源。

附件二修正重點

114年6月4日發布修正

附件二修正條文	附表二現行條文
一、人員衛生管理，應符合下列規定： (一)進用食品從業人員時，經醫療機構檢查A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病等合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理食品從業人員前述檢查至少一次。	一、食品從業人員應符合下列規定： (一)新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。

◎**本準則所規範尚包括食品添加物製造業、食品器具容器包裝製造業及食品用洗潔劑製造業之從業人員，以及第九款所規範者非食品從業人員，爰序文酌作文字修正。**

◎**新進食品從業人員健康檢查，容易與職業安全衛生管理法所定勞工健康檢查混淆，爰予酌修文字，並明確列出食品從業人員需檢查之項目。另，考量雇主倘為食品 從業人員也需做檢查，故第一款後段酌作文字修正。**

114年6月4日發布修正

附件二修正重點

附件二修正條文	附表二現行條文
一、人員衛生管理，應符合下列規定： (二)新進食品從業人員應經至少三小時教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理要求之要求，並作成紀錄；在職食品從業人員，除法令另有規定外，定期接受食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少三小時，並作成紀錄；業者自行辦理者，其講師應由具食品安全衛生及品質管理相關學、經歷之人員或外聘專家擔任。	一、食品從業人員應符合下列規定： (二)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。

◎食品衛生安全管理是全面性，所有參與人員均應瞭解自身在保護食品免受污染或變質方面的作用與責任。為強化食品業者對於新進食品從業人員施予教育訓練之責任，爰酌修第二款前段文字。

◎考量「食品安全管制系統準則」、「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」及「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」等規定，針對管制小組人員、衛生管理人員、專門職業人員或技術證照人員等已規定從業期間，應持續接受訓練或衛生講習一定時數。為擴大非屬前述人員教育訓練量能，使業者可依產業需求隨時辦理從業人員教育訓練，每年至少三小時，爰修正第二款，增訂從業人員之教育訓練選項之一可由食品業者自行辦理內部訓練。

附件二修正重點

114年6月4日發布修正

附件二修正條文	附表二現行條文
一、人員衛生管理，應符合下列規定： (三)罹患或感染A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、手部皮膚病或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場主管，不得從事與食品接觸之工作。 (四)食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及戴口罩；其個人衣物，不得帶入作業場所。	一、食品從業人員應符合下列規定： (三)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染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，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。 (八)食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

◎參考衛生福利部疾病管制署建議，結核病屬空氣傳染，非屬透過食品污染之疾病，且確診病人，規則服用抗結核藥二週，即不具傳染性，爰修正第三款，將結核病予於刪除。

◎修正第四款定明食品從業人員於食品作業場所工作時，應戴口罩，並將第八款規定移入及酌修文字。

114年6月4日發布修正

附件二修正重點

附件二修正條文	附表二現行條文
一、人員衛生管理，應符合下列規定： (五)於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。 (六)於作業場所內工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。	一、食品從業人員應符合下列規定： (四)食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。 (五)食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。 (六)食品從業人員工作時，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。

◎**第四款有關食品從業人員手指甲及手部衛生規定移列至第五款前段，並增列不得指甲彩繪及使用指甲貼片，另考量食品器具、容器或包裝製造業及食品用洗潔劑製造業之從業人員，倘其衛生習慣不良，可能造成雜物混入，污染產品情形，其手部清潔及工作時衛生習慣亦應予規範，爰修正第五款及第六款，擴大管理範圍不僅限於食品從業人員。**

附件二修正重點

114年6月4日發布修正

附件二修正條文	附表二現行條文
一、人員衛生管理，應符合下列規定： (八)食品從業人員調理即食食品之手部，不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。	一、食品從業人員應符合下列規定：

◎**修正條文第八款新增食品從業人員調理即食食品時，禁止手部同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品之規定。**

附件二修正條文	附表二現行條文
二、 設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定： (一)依設備或器具所標示注意事項及其供應商提供之正確使用方式使用，其食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。	二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定： (一)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

◎**為避免業者錯誤使用設備及器具，強化業者依產品標示正確使用之觀念，爰修正第一款。**

附件二修正重點

114年6月4日發布修正

附件二修正條文	附表二現行條文
三、病媒防治用、清潔或消毒用，或其他化學物質，及其施作用具之衛生管理，應符合下列規定：	三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定： (四) 有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

◎毒化學物質之毒性標示、污染防制有關事項及應備之安全資料表應符合環境部所定毒性及關注化學物質管理法及其相關規定，爰刪除現行規定第四款，其餘款次及文字內容配合調整或酌修。

附件二修正條文	附表二現行條文
五、油炸時所使用之食用油，其總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五時，應全部更換新油，不得再予使用。 前項總極性化合物，指油脂經加熱發生裂解或聚合作用，產生具有化學極性之化合物之總和。	五、油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

◎現行規定「油炸用食用油」為避免誤解係為新油，爰酌修文字為油炸時所使用之食用油，並增列第二項總極性化合物之定義，以臻明確。

附件三修正重點

114年6月4日發布修正

附件三修正名稱	附表三現行名稱
附件三 製程及品質管制規定	附表三 食品製造業者製程管理及品質管制基準。

◎定明製程及品質管制基準為所有食品業者應遵行之規定，爰酌修文字。

附件三修正規定	附表三現行規定
四、原材料，依先到期先出或先進先出原則使用；於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。	四、原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。

◎為避免原材料遭誤用，定明使用之原材料載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯資訊，分裝或拆除外箱後亦同之管理責任，爰新增相關規定。

◎本法第十五條第一項第八款已定明，逾有效日期之食品或食品添加物不得製造、加工、調配等，違者依同法第四十四條第一項第二款規定處分。為避免執法適用混淆，爰刪除「並在保存期限內使用」之文字。

附件三修正重點

114年6月4日發布修正

附件三修正條文	附表三現行條文
	五、原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。

◎本點與第一點應符合本法之衛生安全、標準規定概念相同，爰予刪除。

附件三修正條文	附表三現行條文
五、食品添加物應與其他原材料、半成品或成品得明顯辨別之專區貯存，並指定專人負責管理，並以紙本或電子檔案專冊登載食品添加物之品名、種類、許可證字號或產品登錄碼、進貨量、領用與庫存之數量、日期。	六、食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

◎食品添加物以專區貯存已可達避免與其他物品誤用，尚無須以專門櫥櫃擺放食品添加物，爰酌修文字。

◎配合實務，部分食品添加物未有許可證字號，爰酌修相關規定。

◎食品添加物專冊登載使用量，其登載頻率不明確，徒增業者實務操作困擾，爰酌修文字，使臻明確。

附件三修正重點

114年6月4日發布修正

附件三修正條文	附表三現行條文
六、食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；具使用限量者，其秤量及投料，應重複檢核，並作成紀錄。	十三、食品添加物之使用，應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準之規定；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。

◎定明食品添加物具使用限量者，其秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。

附件三修正條文	附表三現行條文
七、製程應符合下列規定： (一)製程規劃，符合衛生安全原則。 (二)所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，符合衛生安全原則。 (三)原材料、半成品及成品，於製程中不得與地面直接接觸。 (四)應有防止金屬或其他異物混入產品及交叉污染之措施。	七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。 八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。 九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。 十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。

◎合併現行第七點至第十點之規定。
◎製程中不得接觸地面之規範對象，由食品擴增至原材料、半成品及成品。
◎將製程中防止交叉污染之措施亦納入規範。

附件三修正重點

114年6月4日發布修正

附件三修正條文	附表三現行條文
八、產品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。	十四、食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。

◎除食品外，食品添加物、食品器具、容器或包裝及食品用洗潔劑等產品之包裝亦適用本規定，爰予修正為產品。

附件三修正條文	附表三現行條文
九、得回收使用之器具、容器及包裝，應於回收後，予以清潔，並以適當方式消毒或殺菌。	十五、不得回收使用之器具、容器及包裝，應禁止重複使用；得回收使用之器具、容器及包裝，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。

◎本準則係管理回收使用之器具、容器及包裝之清潔及消毒，爰將前段贅敘文字刪除，並酌修文字，以臻明確。

GHP發布修正總整重點-餐飲業(1/2)

1. 將製程與品質管制、檢驗與量測管制、文件與紀錄保存等規定，擴大適用對象為所有食品業者。

2. 改變原設定的倉儲運輸條件者，應有合理原因及依據。

3. 考量車廂可能因多次開關導致溫度變動，裝載冷凍食品者環境溫度不得超過-12 ℃，裝載冷藏食品之廂體，不得高於7 ℃。

4. 消毒或殺菌
   (一)砧板、菜刀、鍋鏟及餐具：
   使用乾熱、蒸氣、熱水、氯液或其他有效方法處理。
   (二)毛巾及抹布：
   使用蒸氣、沸水、氯液或其他有效方法處理。

5. 製備之菜餚於室溫下不得存放2小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏；熟食之熱藏溫度保持在60 ℃以上。

6. 依食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法設置之中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士，得向任一直轄市、縣(市)餐飲相關工會或公會，申請發給廚師證書。

GHP發布修正總整重點-餐飲業(2/2)

7. 冷凍、冷藏品運輸、儲存與陳列，不得超過設備最大裝載線；無最大裝載線者，應確保冷空氣循環。

8. 刪除食品從業人員之結核病檢查。

9. 食品從業人員於食品作業場所工作時，應戴口罩。

10. 新進食品從業人員應經至少3小時教育訓練；在職食品從業人員應每年接受至少3小時教育訓練；從業期間教育訓練可由業者自行辦理。

11. 於作業場所工作之人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片或佩戴飾物。

12. 食品從業人員調理即食食品之手部，不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。

13. 原材料應於外包裝或置放處，載明名稱、日期或其他可供辨識及追溯之資訊；於分裝或拆除外箱後，亦同。

14. 增訂販賣食品添加物者應專區、專人及專冊管理。

GHP管理重點

- 食品安全衛生管理法第8條第1項：食品業者之**從業人員**、**作業場所**、**設施衛生管理**及其**品保制度**，均應符合食品之良好衛生規範準則。
  - **(Good Hygienic Practice for foods, GHP)**
- 包括整體流程中為確保衛生安全或品質要求之基本軟、硬體條件。

違反GHP罰則

食安法第41條規定

- 直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合食安法規定，得進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕。而對於有違反食安法第8條第1項之虞者，得命食品業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。

食安法第44條規定

- 如有GHP不符合規定，經命限期改正而屆期不改正者，業者將涉違反食安法第8條第1項規定，可依同法第44條規定處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰(罰鍰之裁罰標準由中央主管機關定之)。
- 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。

從業人員-健康檢查

新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。

WHO?

食品業需要各種不同職業性質之工作人員，該等人員從事與食品接觸之工作者均為「食品良好衛生規範準則」所稱之食品從業人員

WHEN?

- 新進食品從業人員仍依規定從業前實施健康檢查。
- 該規定所稱「每年」係以年度為判斷基準。雇主應於109年度主動為員工辦理健康檢查至少1次，可安排於109年度內任何日期辦理。

WHAT?

食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。(刪除結核病)

從業人員-裝束

- 食品從業人員於作業場所內，穿戴整潔之工作衣帽(鞋)及**戴口罩**；其個人衣物，不得帶入作業場所。

- 於作業場所工作之人員，其手部應保持清潔；不得蓄留指甲、塗抹指甲油、**指甲彩繪、使用指甲貼片**或佩戴飾物，並不得使肌膚上之化粧品、藥品及其他物品污染產品。

乾淨且合格之工作服細部注意事項

口罩

- 佩戴乾淨的拋棄型口罩，避免飛沫傳播病菌。

帽子或髮罩

- 戴上乾淨的帽子或髮罩，可避免頭髮或頭皮髒污掉入食品。
- 大小以可完全覆蓋頭髮為原則。

衣物

- 穿戴乾淨的衣物。
- 上班時再換上工作服。
- 貯存在工作場所的髒衣服（包括髒圍裙、髒廚師外套及髒衣服）應遠離食品及操作區。

飾品

- 操作時勿佩戴飾品，如耳環、項鍊、手錶、手環、戒指等。

圍裙

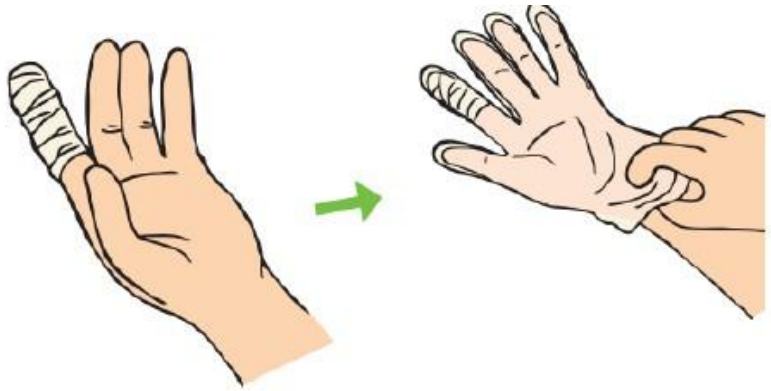
- 圍裙需每日清洗。
- 離開操作區時（如上廁所或倒垃圾）應脫下圍裙。
- 脫下之圍裙應掛在特定乾淨的暫放區。

鞋子

- 換穿工作鞋。
- 操作時勿穿高跟鞋、涼鞋。
- 工作鞋需保持清潔。
- 工作鞋應可防水、防滑。

從業人員-洗手

- 於進入作業場所前、如廁、吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，立即洗淨再工作。
- 食品從業人員調理即食食品之手部，應澈底洗淨及消毒，必要時應穿戴清潔之不透水手套。



手部有傷口應適當包紮，且戴上衛生手套後才可開始作業，衛生手套要定時更換或消毒

以下為清洗手部之時機，必要時應予以消毒：

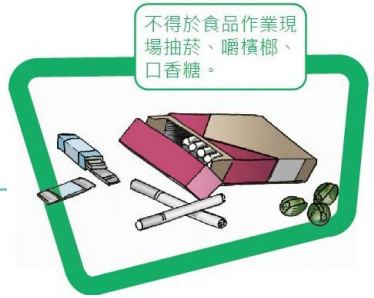
① 進入作業場所工作前
② 用手直接接觸食品前
③ 用手撿拾掉落地上的東西後
④ 如廁後
⑤ 接觸金錢或離開工作位置後
⑥ 調換工作時
⑦ 手部受污染時(吐痰、擤鼻涕)

人員衛生-洗手

勤洗手–手部接觸其他物品後或換工作，記得要清洗乾淨。並標示**如廁後應洗手**字樣。

生產前使用 75% 酒精消毒手部

人員衛生-不良習慣



- 於作業場所內工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染產品之行為。
- 外送員取得及交付食品時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或其他污染食品之行為

- 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
- 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
- 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

建築及設施之牆壁、支柱、地面、樓板、天花板、出入口、門窗、通風口及其他孔道、排水系統、照明光線、配管外表、病媒防治措施、蓄水池(塔、槽)

[建議]
水、電等配管宜裝設在天花板上方，避免設於食品直接曝露之正上方，若設有此等配管時，應有防止灰塵或異物掉落之設施。

- 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理

設有更衣室者，應與食品作業場所有形區隔，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

環境衛生-冷凍冷藏及用水

冷凍、冷藏庫(櫃)溫度管制

環境溫度

冷藏庫(櫃)
7℃以下
凍結點以上
冷凍庫(櫃)
-18℃以下

食品中心溫度

冷藏食品
7℃以下
凍結點以上
冷凍食品
-18℃以下

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。

環境衛生-蓄水池（塔、槽）

- 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。
- 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上
- 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離

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

環境衛生-窗明几淨

- 一般作業場所之光照度應達一百勒克斯(Lux)以上，工作或調理檯面之光照度達二百勒克斯(Lux)以上；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
- 照明設備保持清潔。

環境衛生-病媒防治

食品作業場所的門窗應加裝紗窗、紗門或空氣門，以防止病媒蚊蟲的侵入。

●病媒防治三要素：

1. 使病媒無法進入廠房；
2. 病媒侵入後無法孳生；
3. 病媒侵入後儘速消滅。

蜘蛛網應定期清理

加裝捕蠅燈以捕抓病媒

環境衛生-病媒防治

- 環境防治
  - 清理水溝、清理廚餘垃圾等
- 物理防治
  - 橙黃色塑膠簾、捕蚊燈、捕鼠器等
- 化學防治
  - 殺蟲劑、殺蟑劑、毒鼠餌等
- 生物防治

防蟲膠簾

餌劑點藥

環境衛生-化學物質管理

- 食品添加物
  - 確認是食品添加物?其他化工產品?
- 食品用洗潔劑
  - 氯系殺菌劑(消毒用)
  - 界面活性劑(洗滌用)
- 環境用洗潔劑
  - 酸、鹼
- 病媒蚊用劑
  - 殺蟲劑、殺蟑劑、毒鼠餌

清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。不可與原物料共同存放。

設備器具衛生-容器及器具

設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：
(一)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

設備器具衛生-容器及器具

設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：
(二)設備及器具使用前，確認其清潔，使用後清洗乾淨，並避免再受污染。

設備器具衛生-容器及器具

設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：
(三)清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。

設備器具衛生-容器及器具

使用刀具、砧板應區分生、熟食用途，每次使用後應澈底清洗存放要保持乾淨，砧板不做為置物板或墊放非食物之用途。

品保制度-製程管理及品質管制

- 原材料:

–可追溯紀錄、驗收程序、避免污染、先進先出等

- 食品添加物

–專櫃、專人、專冊 (種類、許可字號、進貨、使用及存量)、秤量及投料重複檢核、紀錄

檢驗與量測管制

- 足夠空間及檢驗設備；得委託檢驗。
- 設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所適當隔離。
- 測量器或記錄儀應定期校正。
- 就生物性、物理性及化學性污染源，建立管制措施。
- 簡便方法應與主管機關之檢驗方法核對/紀錄。

品保制度-管理衛生人員

- 食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則所定衛生工作。

教育訓練要求

人員	法規	食品安全管制系統(HACCP)訓練課程	持續教育訓練
HACCP管制小組成員	食品安全管制系統(HACCP)準則	30小時以上	每3年至少12小時與HACCP相關課程
專門職業人員	食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法	30小時以上	每年至少8小時與HACCP相關課程
技術證照人員		-	每年至少8小時衛生講習課程
衛生管理人員	食品製造工廠衛生管理人員設置辦法	✓ 60小時以上 ✓ 領有食品技師、畜牧技師、獸醫師、水產養殖技師或營養師證書，且30小時以上	
管理衛生人員(食品從業人員)	**食品良好衛生規範(GHP)準則**	-	每年至少3小時食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教 育訓練

品保制度-回收與紀錄

- 應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫。
- 依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存五年。

如何查詢食品衛生管理法及相關子法

食品安全衛生管理法規解釋彙編查詢系統

- http://fsas.fda.gov.tw/

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

藥物食品
安全週報

吃安心 藥安全

- 官方網站：http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx
  業務專區、藥物食品安全週報、為民服務信箱、臉書(食用玩家)
- 諮詢服務專線：
  (1) 衛生福利部食品藥物管理署 02-2787-8200
  (2) 食品標示諮詢專線：02-87713751、0800-600-058、
  食品標示諮詢平台： www.foodlabel.org.tw
  (3)「1919全國食安專線」一通就夠(GO)

- 國教署訪視之查核表條文說明

學校行政

1-1 學校對廚房是否建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理?請檢附當/前月資料

1-2 學校有審核或決定菜單機制，並定期公布菜單？請檢附審核菜單資料

1-3 定期了解學生攝食狀況及合宜的滿意度調查(宜參考「高級中等以下學校午餐及校園食品管理工作手冊」之「學生午餐滿意度調查示例」)，並了解原因及提出改善計畫，請檢附當年資料

衛生訪視內容

1-1 學校指定專人擔任餐飲督導人員。

1-2 非營養師或相關科系人員，是否接受32小時餐飲衛生講習課程，請檢附文件證明。

衛生訪視內容

2-1 餐飲從業人員於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。請提出健康檢查佐證資料。

2-2 每學年參加衛生 (營養) 講習至少8小時(或每學期4小時)，請提出參加講習課程佐證資料。

衛生訪視內容

3-1 進入工作場所穿戴整齊清潔的工作衣、帽、鞋，戴網帽須有效覆蓋頭髮。

3-2 工作中人員隨時保持乾淨雙手，不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物、手錶、耳機等。

3-3 作業期間禁止飲食、吸菸、嚼檳榔或其他可能污染食品之行為。

3-4 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮和處理後且無污染疑慮，始能工作。

衛生訪視內容

4-1 餐飲督導人員每週至少檢查餐飲場所1次，並予記錄，其紀錄應保存3年。請提出近1個月的檢查表。

4-2 針對缺失部分提出改善措施。

衛生訪視內容

5-1 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

5-2 工作人員從前處理區至配膳區時需以工作服或圍裙區別。

5-3 與食品製備無關之任何物品不可放置於食品作業區內，設有專區除外(如私人物品專區)，但不得有污染產線之虞。

5-4 製備完成待配膳之食品暫存放置時，具有效防護措施(例如加蓋等)。

5-5 食品、食品添加物、食品用洗潔劑製程中之用水、冰塊，及清洗製造有關之設備與用具之用水，符合飲用水水質標準。

衛生訪視內容

6-1 一般作業區照明光線達到一百勒克斯(Lux)以上。

6-2 工作或調理檯面，保持二百勒克斯(Lux)以上。

6-3 照明設備保持清潔，食物暴露正上方之照明設備設有防護措施。

衛生訪視內容

7-1 於適當地點設置洗手及乾手設施，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手步驟及方法標示，必要時設置適當的消毒設施，例如75%酒精消毒手部。

7-2 雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，有穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。

衛生訪視內容

8-1 各作業場所之地面、牆壁、天花板、管線、樓板、空調、出入口、門窗、通風口等保持清潔，避免長霉、剝落、積塵、積水、納垢、濕滑、結露等現象。

衛生訪視內容

9-1　食品接觸面保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

9-2 器具及設備以適當方式清潔、有效消毒，且應防止清潔劑或消毒劑污染食品接觸面、原材料、半成品、成品及包(盛)裝材料。

9-3 與食品製作有關之任何物料、半成品、成品、餐盒、器具、容器等有效離地。

9-4 所有用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須能有效區別。

衛生訪視內容

10-1 排水系統完整暢通，避免有異味。
10-2 排水溝有攔截固體廢棄物之設施、防止病媒侵入之設施。

11設置有效截油設施，經常清理乾淨。

12油煙有適當之處理措施，避免油煙污染不同作業場所與用餐環境。

13電風扇的葉扇保持乾淨。

衛生訪視內容

製備、烹調、配膳等區域之地板

14-1 保持乾燥、不濕滑。

14-2 保持清潔、不發黏。

衛生訪視內容

15-1 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蚊蟲等病媒或其出沒之痕跡。

15-2 作業場所有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如空氣簾、水溝蓋加細網等)。

15-3 垃圾桶、廚餘桶加蓋，並每日清潔。

15-4 定期做廚房清潔消毒病媒防治，請檢附相關紀錄(需包含消毒時間、執行人員及消毒或防治方法)。

衛生訪視內容

冷凍、冷藏庫溫度及貯存放：

16-1 冷凍、冷藏庫食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。

16-2 冷藏（庫）櫃之貯存及運輸設備應保持在7℃以下，凍結點以上。

16-3 冷凍（庫）櫃之貯存及運輸設備應保持在-18℃以下。

16-4 於明顯處設置溫度指示器，並作成紀錄。相關設備及儀器，定期維護或確認效能及校正其準確性。

16-5 有效除霜，並保持清潔。

16-6 冷凍冷藏食品運輸、儲存與陳列時，不得超過設備最大裝載線；無標示者，應保留空間，確保冷空氣流通。

16-7 冷凍、冷藏食物有完整覆蓋或密封包裝、分區貯存，且生熟食有效區隔，避免交叉污染。

16-8 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。

衛生訪視內容

乾料庫房及貯存放：

17-1 乾貨類食材有適當標示及有效的日期，以達到先進先出及相關管理。

17-2 食材有完整包裝或妥善封口，避免交叉污染。

17-3 包裝食品皆無變質或過期，依標示條件存放。

衛生訪視內容

18 提供豬肉、牛肉原產地標示等證明。

19-1 審慎辦理午餐食材驗收(含原物料來源)，完整驗收紀錄等佐證資料是否與食材登錄平臺相符。

19-2 驗收完成之物料或半成品有依據產品標示儘速貯藏於符合規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，溫溼度合宜，以確保衛生安全。

20 外購即食食品(如：飯糰、披薩、包子)為符合相關驗證之食品廠商（如TQF、HACCP、CAS、縣市衛生局優良餐飲業者等相關驗證之產品）。請說明或檢附相關資料。

衛生訪視內容

21-1 食材及包材、盒餐與餐點放置處避免太陽直接照射。

21-2 運送餐食之籃框確實清潔，存放於專區。

21-3 桶餐容器保持清潔、有蓋子並具完整密合性，存放於專區。

21-4 各班級桶餐放置處及打菜環境應避免病媒出沒或塵污、積水、濕滑。

22 針對疑似食品中毒事件訂有該校之緊急救護措施，請檢附資料(含緊急聯絡方式)。

23 其他(例：環境條件、供應商評鑑機制、監廚機制、HACCP輔導機制…)

複合調理食品篇

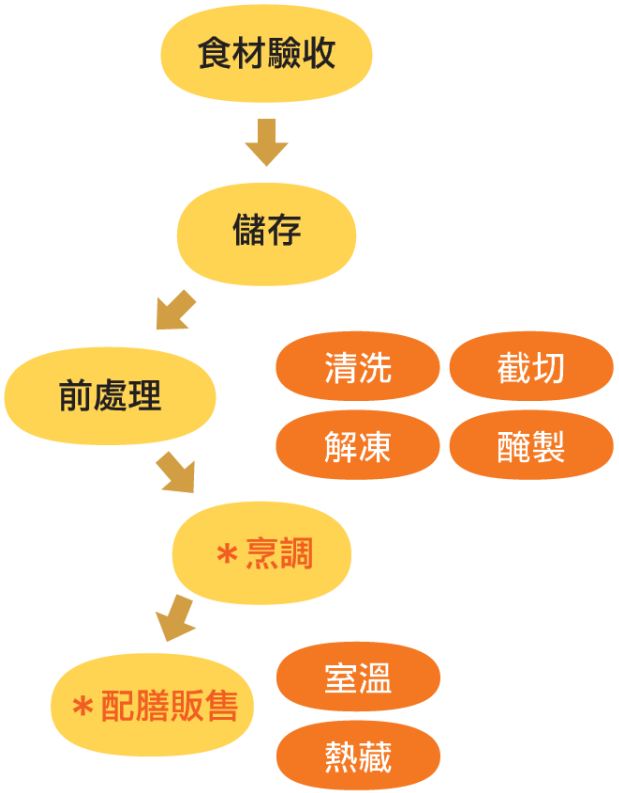
中式餐盒、涼麵

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。

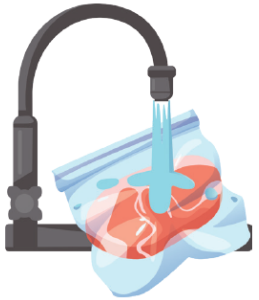
使用流動自來水並以分槽方式清洗

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)。



以流水進行肉品解凍

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。

4 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)。

感謝聆聽
敬請不吝指教