餐飲良好衛生規範

台南市衛生局食品藥物檢驗科

許惠美 科長

不乾不淨，吃了沒病

- 中國烹飪雖然可口，但其廚房衛生常為外人垢病，此與歐美開放式的廚房諸多不同。
- 傳統觀念「**不乾不淨，吃了沒病**」助長下，廚房衛生常為國人所忽視，也因此大規模的食品中毒時有耳聞。
- 消費者正確的飲食觀念，餐飲從業人員衛生水準的提昇，實為當之餐飲衛生最重要課題。

食品衛生管理基本概念

食品衛生安全＝衛生管理＋品質管制

衛生管理

衛生管理＝整潔＋清潔－污染物質

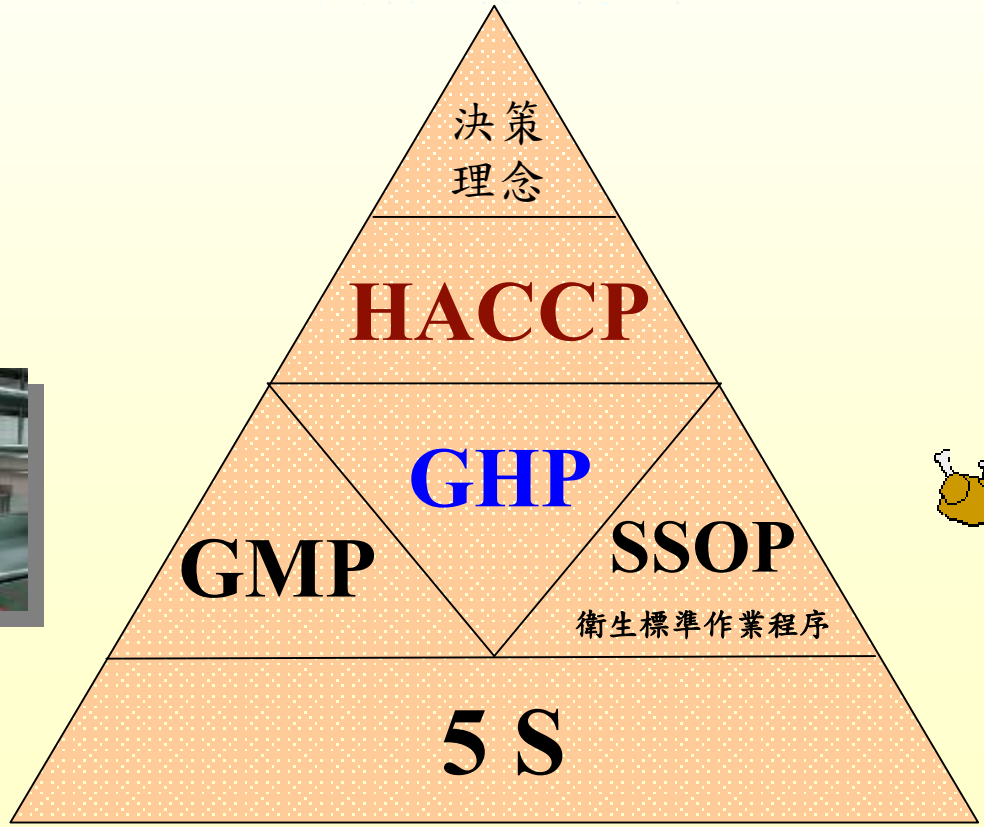
不含有
微生物、農藥、抗生素、天然毒素、重金屬等
污染物質

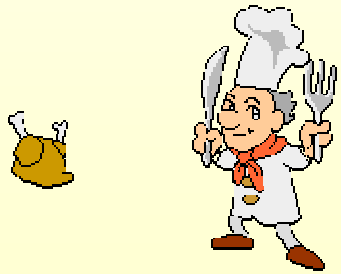
預防食物中毒發生

GHP

餐飲衛生安全規範

硬體--GMP
(設備)





軟體-GHP
(師傅)

餐飲衛生管理相關法規簡介

- 衛生管理
  - 政府單位依法令對業者施行督導工作
  - 業者確保消費者健康以法規為準則所施行衛生自主管理工作

- 餐飲業相關之法規
  - 第二章食品衛生管理
  - 第四章食品業衛生管理
  - 第六章罰則的條文內容

執行衛生法規之行動過程

一.執行食品衛生法規的依據

食品衛生法規係依據食品衛生管理法：

第五章「查驗及取締」（第24條至28條）及第六章「罰則」（第29條至36條）中，規定執行衛生法規的相關事項

二.執行食品衛生法規的時機

1.巡迴稽查

2.民眾檢舉

3.消費者團體公佈產品檢驗報告時

4.消費者投訴

5.發生食物中毒案件時

執行衛生法規之行動過程

三.執行食品衛生法規的行動過程

1.食品衛生法規的執行流程

執行食品衛生法規的行動是由『抽驗』作業開始，違反食品衛生管理法第十一條或十二條規定。

2.執行食品衛生法規的行動過程說明

抽查、抽驗、通知、確認、公告、罰鍰或移送法院

食品業者衛生自主管理

- 原料供應來源（**一定要有進貨證明**）
- 加入源頭管理的概念
- 不要選購太白的食物，盡量維持原色
- 選購屠宰合格之肉品
- 注意有效日期
- 製造加工流程衛生管理，避免交叉污染（刀具、砧板的生熟食污染）

產業提昇要素

- 成功的黃金三角理論
  - 產品力（sop製程標準化、製程優化、食品衛生安全優化）
  - 店鋪力（文化特色、形像塑造、用餐環境優化）
  - 服務力（5S定位、微笑力、親和力）
  - 通路
- 新興產業以通路取勝文化小吃以產品服務店鋪取勝若加上完整通路則取得絕對優勢

餐飲製備—預防精神

- 將食品製備視為一種全面性且連續的制度
- 從原料的獲得到消費，整個流程應確保食品安全
  - 食材的採購、驗收、貯存、調理、製備至供餐，每個環節都需以確保食品安全為最終目標。
  - 每個步驟均應確實執行
- 硬體、軟體管理 ≒ 衛生管理＋製程作業＋品質管制

兩篇很有意思的短文

- ※ 第一篇

- 日本最大的化妝品公司收到客戶抱怨，客戶說他們買來的洗面皂盒子裡面是空的，於是這個化菻公司為了預防生產線再次發生這樣的事情，於是工程師便很努力辛苦的研發了一台『X-光監視器』去透視每一台出貨的香皂盒，當然「漏裝」的盒子都可被檢查出來。

兩篇很有意思的短文

- ※ 第一篇

- 而同樣的問題也發生在另一家小公司，他們的解決方法是買一台強力工業用電扇，放在輸送機末端，去吹每個香皂盒，被吹走的便是沒放香皂的空盒.....

- 夠簡單、夠聰明吧!

兩篇很有意思的短文

- ※ 第二篇

- 美國太空總署 NASA發現在外太空低溫無重力的狀況下，太空人用的墨水筆會寫不出字, 於是他們花了一大筆錢，研發出一種在低溫無重力下能寫出字的筆，當時是很了不起的成就。

- 而俄國太空人就沒這樣的問題嗎？當然有囉！您猜猜他們是怎麼解決的呢??.....

- 俄國人只是改用鉛筆.....

problem（問題） 與solution（解決）

- 這就是注重"problem "和注重"solution" 去解決事情的差別喔 .....

- 有時我們在工作上也會有類似這樣的盲點 ~
  所以Work Hard（費力）並不一定有用
  而是要Work Smart（機警）.....^ __^

  共勉~~~

食品中毒發生狀況

- 依據行政院衛生署歷年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類統計資料分析結果顯示：

  1. 每年的5月是食品中毒的高峰期

  2. 以 7、8月為最高峰

食品中毒之定義

- 食品中毒係指因攝食污染有病原性微生物、有毒化學物質或其他毒素之食品而引起之疾病。
- 主要是引起消化系統或神經系統之異常現象，以消化系統障礙居多。
- 消化系統之症狀如嘔吐、腹痛、腹瀉等。
- 神經系統之症狀如頭暈、復視、眼瞼下垂、吞嚥困難、說話困難、四肢無力、便秘等。

食品中毒分類

- 一般分為細菌性食物中毒、化學性食物中毒及天然毒素食品中毒。
- 通常是二人或二人以上攝取相同食品而發生相似之症狀，並且自可疑之食餘食品檢體或人體檢體分離出相同類型之致病原因。
- 如因攝食含肉毒桿菌素或急性化學物質之食品而引起中毒時，雖只有一人，目前國內也視為食品中毒案件。

認識食品中毒

- 二人或二以上攝取相同的食物而發生相似的症狀。
- 食餘檢體：可疑之食物檢體
- 人體檢體：患者糞便、嘔吐物、血液
- 環境檢體： 如空氣、水、土壤等
- 分離出相同類型(如血清型、噬菌體型)的致病原因
- 符合以上條件則稱為一件 "食品中毒"。

86年至97年台灣地區食品中毒發生狀況

年別＼月別	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	總計
86年	7	1	11	8	53	40	38	15	23	20	10	8	234
87年	7	2	9	15	34	21	16	20	16	17	15	8	180
88年	6	5	7	10	12	28	30	17	12	7	9	7	150
89年	13	8	5	11	19	26	22	40	28	19	9	8	208
90年	7	5	8	11	18	19	23	21	23	21	11	11	178
91年	12	5	17	8	19	30	26	36	40	29	22	18	262
92年	23	13	10	16	14	21	22	34	55	14	17	12	251
93年	27	20	24	15	32	18	20	34	28	19	22	15	274
94年	17	22	9	14	26	27	28	30	24	21	18	11	247
95年	18	20	16	14	15	27	26	25	27	30	33	14	265
96年	29	25	10	16	23	26	16	14	31	17	11	22	240
97年	20	28	21	20	27	21	31	25	28	18	13	17	269
合計	186	154	147	158	292	304	298	311	335	232	190	151	2758

86年至97年台灣地區食品中毒案件
食品被污染之場所分類

場所 年別	自宅	共膳場所	學校	辦公場所	醫療場所	食品工廠	攤販	販賣地點	部隊	外燴
86年	11	128	9	10	2	17	2	1	1	45
87年	7	76	19	4	0	18	5	1	4	41
88年	11	57	13	5	0	11	2	8	3	36
89年	8	85	11	18	1	17	5	16	2	32
90年	13	67	7	8	0	28	2	11	3	27
91年	12	125	19	7	0	27	9	19	5	29
92年	19	125	11	0	0	33	10	9	3	30
93年	23	146	27	7	0	26	6	6	3	14
94年	20	79	10	5	1	16	6	8	2	17
95年	18	78	4	3	0	17	5	7	9	14
96年	19	105	11	2	0	10	8	7	2	7
97年	19	102	10	4	3	15	4	9	0	22
總計	180	1173	151	73	7	235	64	102	37	314

87年至97年台灣地區食品中毒原因分類

年別 導致食品中毒原因	87年	88年	89年	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	總計
冷藏不足	13	5	0	0	3	2	1	5	1	1	8	39
熱處理不足	52	80	84	55	35	72	73	68	76	74	71	740
食物調製後於室溫下放置過久	31	20	11	7	28	15	8	9	34	19	36	218
生、熟食交叉污染	84	76	82	59	42	58	63	56	55	35	6	616
被感染的人污染食品	19	13	30	13	21	12	10	12	44	28	22	224
設備清洗不完全	43	6	1	0	2	4	0	0	0	0	0	56
貯藏不良	16	5	0	0	3	6	6	3	3	3	5	50

食品中毒的一般分類

細菌性食物中毒

致病原因菌	潛伏期 (小時)
沙門氏桿菌	5-72 (多為12-36)
腸炎弧菌	2-48 (多為12-18)
金黃色葡萄球菌	1-8 (多為2-4)
肉毒桿菌	12-30 (多為12-24)
仙人掌桿菌	1-16 (多為2-4或8-16)
病原性大腸桿菌	5-48 (多為10-18)

食品中毒的一般分類

化學性食品中毒

致病原因物質	潛伏期
農藥、有毒非法食品添加物(如硼砂、非食用色素) 砷、鉛、銅、汞、鎘等重金屬類	視攝入量多寡分： 急性中毒： 數分鐘至數小時。 慢性中毒：可潛伏數年或更久

化學性食品中毒

- 重金屬: 因重金屬引起之食品中毒大多在攝入後短時間(約1小時)即產生症狀，以嘔吐、腹痛、腹瀉較常見，部分有流延、胃灼熱感、無尿、痙攣等。
- 農藥: 攝入後數分鐘至兩、三小時即有症狀產生，乙神經性症狀為主，如呼吸急促、呼吸困難、流涎、發汗、肌肉麻痺、痙攣等。

食品中毒的一般分類

- 天然毒素食品中毒

致病食品種類	潛伏期
毒貝類	數分鐘至30分鐘
毒河豚	10分鐘至數小時
毒菇	數分鐘至數小時

天然毒素食品中毒

- 組織胺：魚貝類不新鮮常會引致組織胺食品中毒，特徵是顏面潮紅、皮膚有紅疹塊。
- 河豚毒：攝入後0.5~2小時會有口唇發麻、嘔吐、頭痛等症狀，嚴重者有感覺麻痺、運動失調、血壓下降、甚至死亡，河豚毒素具耐熱性，於100℃加熱30分鐘亦僅能破壞20%左右，但易被強酸或強鹼破壞。

細菌為引發食品中毒的主因

- 食用放在4 - 65℃之間，超過4小時以上的食物，只要食物曾經細菌污染，均可能發生食品中。
- 台灣地處亞熱帶，一年四季從早到晚的溫度均適合細菌繁殖，民眾需特別注意。

常見引起食品中毒的原因

- 冷藏及加熱處理不足
- 食物調製後放置在室溫下過久。
- 生、熟食交互污染。
- 工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染。
- 調理食物的器具或設備未清洗乾淨。
- 水源被污染。
- 誤食含有天然毒素的食物。

遵守食品處理之原則

清潔、迅速、加熱或冷藏、避免疏忽
是預防食物中毒之四個口訣。

1. 新鮮：

所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。

2. 清潔：

食物應徹底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔，工作人員衛生習慣良好。

3. 避免交互污染：

生、熟食要分開處理，廚房應備兩套刀和砧板，分開處理生、熟食。

食品中毒的預防

4. 加熱和冷藏：

保持熱食恆熱、冷食恆冷原則，超過70℃以上細 菌易被殺滅，7℃以下可抑制細菌生長，-18℃以下不能繁殖，所以食物調理及保存應特別注意溫度的控制。

5. 養成個人衛生習慣：

(1) 養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。

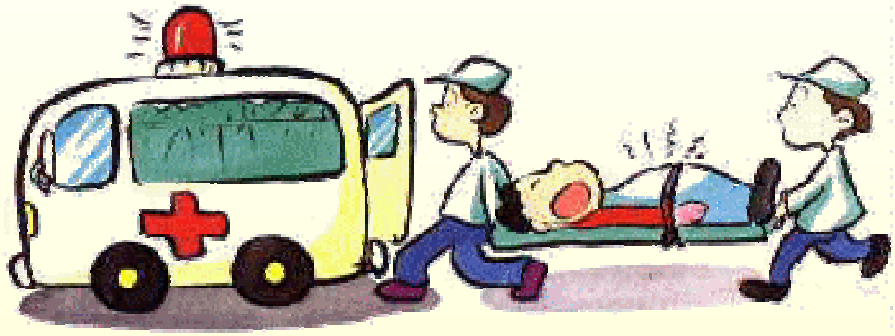
(2) 手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物(傷口勿直接接觸食品）。

6. 避免疏忽：

餐今調理，應確實遵守衛生安全原則，按步就般謹慎工作，切忌因忙亂造成遺憾。

發生食品中毒之處理

1. 迅速送醫急救。



2. 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。

發生食品中毒之處理

3.醫療院(所)發現食品中毒病患，應在二十四小時內通知衛生單位。

調查與檢驗結果

- 由診斷上、流行病學上之數據結果確認是食品中毒。
- 由食品、人體檢體之檢驗結果，可依據『食品中毒病因物質判定標準』確認中毒之原因食品及病原菌。
- 依調查結果作適法之處分，但是這樣僅完成了食品中毒案件之前半段，最重要的要找出造成事件之原因，如病原菌之污染途徑，如何增殖、食物調理有何不當之處，去消除這些原因。
- 教育當事人及民眾，使之引為殷鑑，方是處理食品中毒案件之最終目的。

哼　看什麼看

不知得罪了誰

餐飲衛生管理

- 從業人員衛生觀念之建立
- 飲食衛生常識之灌輸
- 衛生操作方法之落實

食品良好衛生規範

～食品衛生的基石～

衛生管理的目的

- 去除食品中可能的潛在危害

餐飲衛生安全

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

衛生管理的第一步：5S

1st S 整理（Seiri） Sort

2nd S 整頓（Seiton） Set in order (stabilize)

3rd S 清掃（Seiso） Shine

4th S 清潔（Seiketsu） Standardise

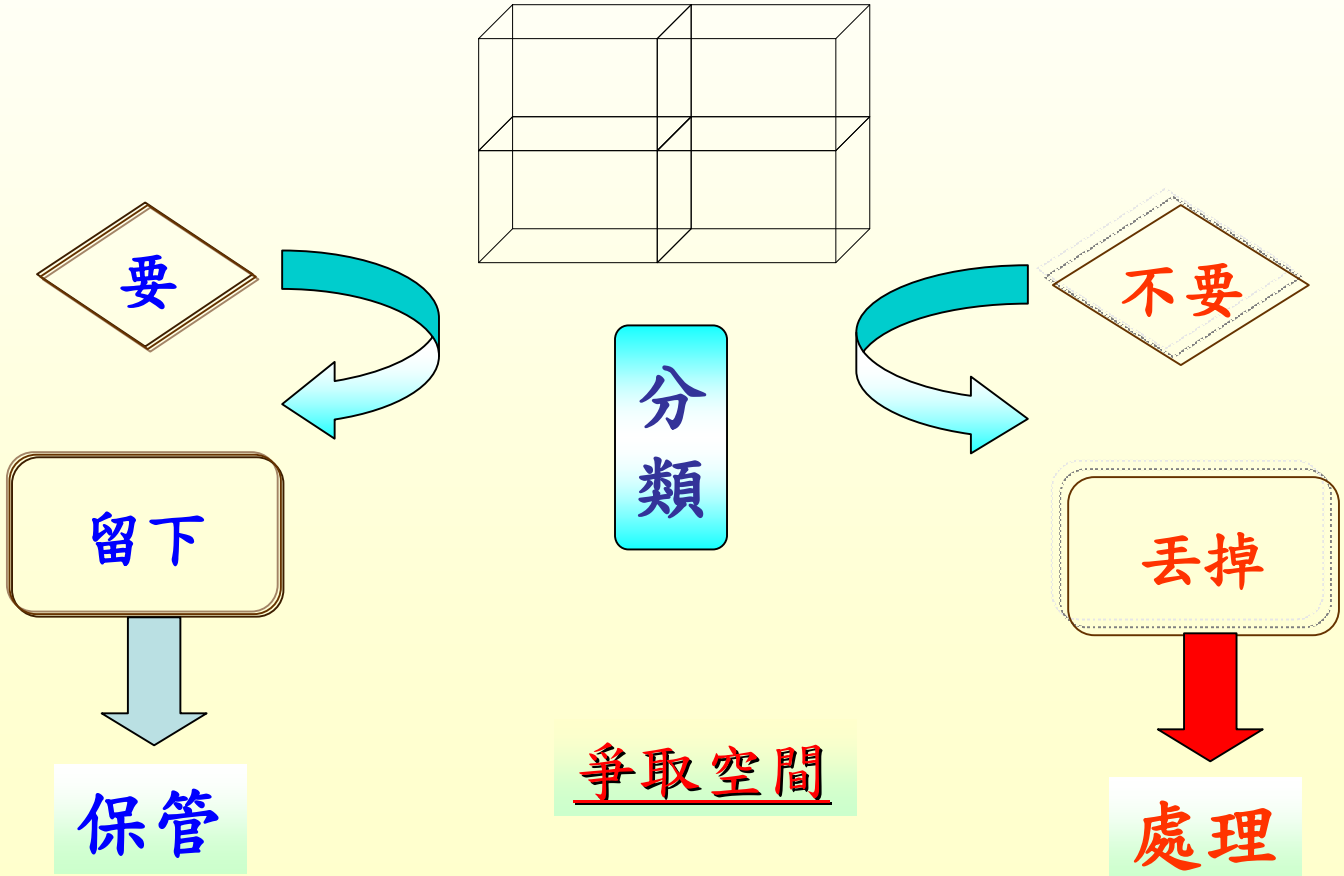
5th S 教養（Shitsuke） Sustain

執行 5S 之主要目的

- 整理（seiri）之主要目的為：
  爭取時間？爭取空間？爭取員工？
- 整頓（sieton）之主要目的為：
  爭取時間？爭取空間？爭取顧客？
- 清掃（seiso）之主要目的為：
  爭取時間？爭取空間？使廚房設施皆能發揮最高效能？爭取顧客？
- 清潔（seiketsu）之主要目的為：
  爭取時間？爭取空間？確定無污染源的廚房 ？
- 紀律（shitsuke）之主要目的為：
  爭取空間？確定無污染源的廚房 ？培育餐廳員工守法精神？爭取員工？

5S之一：整理 (Seiri)

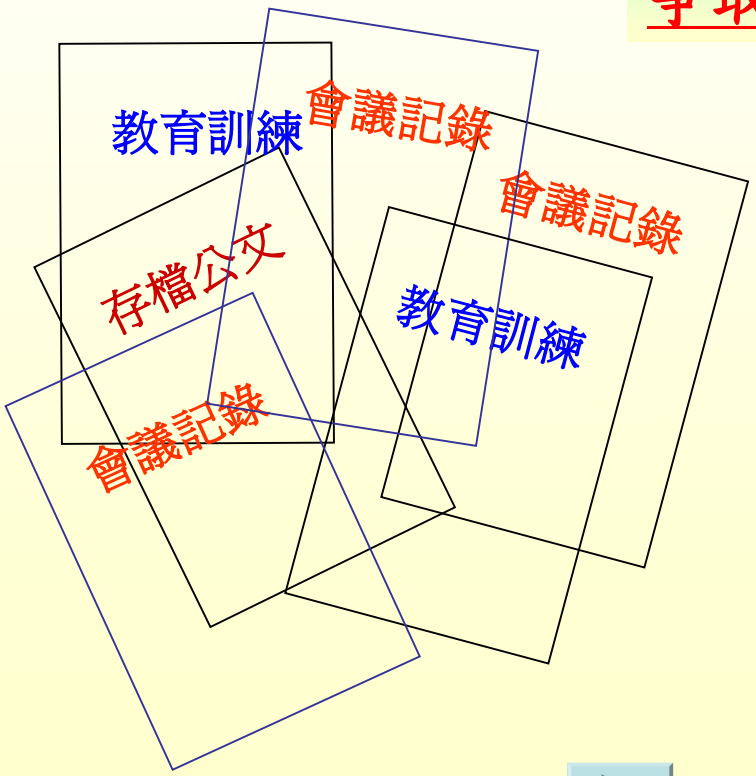
在工作現場，區分「要」與「不要」的物品。



5S之二：整頓 (Seiton)

將「要」的東西加以定位標示，並保持需要時可以立即取出的狀態。

爭取時間



→定位之後，明確標示

→用完之後，物歸原位

5S之三、清掃 (Seiso)

將不需要的東西加以排除、丟棄，以保持無垃圾、無雜物的狀態。

→ 勤加打掃擦拭

→時時維護場所整齊

使廚房設施皆能發揮最高效能

5S之四、清潔 (Seiketsu)

維持清掃過後的環境之整潔美觀，
使人覺得乾淨、衛生。

→ 環境時刻保持美觀狀態

→ 持續進行前 3S，並維持效果

確定無污染源的廚房

5S之五、教養(Shitsuke)

透過外在環境的打掃和內在環境的調教，以內外之間的整合，營造出一個良好舒適的環境品質，繼而養成習慣，促進團隊和諧與提升工作效率。

培育餐廳員工守法精神

5S最終在於「修身」，在於「人質」的提昇！

原來長頸鹿是這樣休息的

助聽器

餐飲良好衛生規範

【GHP】

食品業者良好衛生規範

食品業別主分類

- 食品工廠：45類次分類
  (乳品、肉、蛋、水產、大豆、烘焙、罐頭、醃漬蔬果...)
- 其他食品製造業：45類次分類
- 物流業：5類次分類
  (低溫物流業、一般倉儲業、進出口業...)
- 餐飲業：16類次分類
  (一般及宴席餐廳、工廠機關膳食、外燴業、自助餐業...)
- 食品販賣業：23類次分類
  (一般及生鮮超市、直銷及進口商、農畜水產批發...)
- 傳播業：4類次分類
  (報章雜誌、電台、有線及無線電視...)

食品良好衛生規範

依據：

本規範依食品衛生管理法第二十條規定訂定之。

食品衛生管理法

第二十條(第一項)：

食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或**食品添加物**之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定『**食品良好衛生規範**』，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所定『**食品安全系統**』之規定。

食品良好衛生規範

(共七章；二十九條)

章節	內　　容	條　文
壹	總則	一～四
貳	食品業者良好衛生規範一般規定	五～六
參	食品製造業者良好衛生規範	七～十三
肆	食品工廠良好衛生規範	十四～二十
伍	食品物流業者良好衛生規範	二十一
陸	食品販賣業者良好衛生規範	二十二～二十五
柒	餐飲業者良好衛生規範	二十七～二十九

食品業衛生管理

（食品良好衛生規範）

食品製造業&量販店衛生應符合GHP哪些規範??

食品業者（一般規定）

公共飲食場所衛生管理辦法

- 食品製造業
  - 食品工廠建築及設備設廠標準
  - 食品工廠
- 食品物流業
- 食品販賣業
  - 冷凍冷藏食品
  - 烘焙食品
  - 畜水產食品
  - 攤販、小型販賣
- 餐飲業

食品良好衛生規範對食品業之規範

- 硬體（場所）：

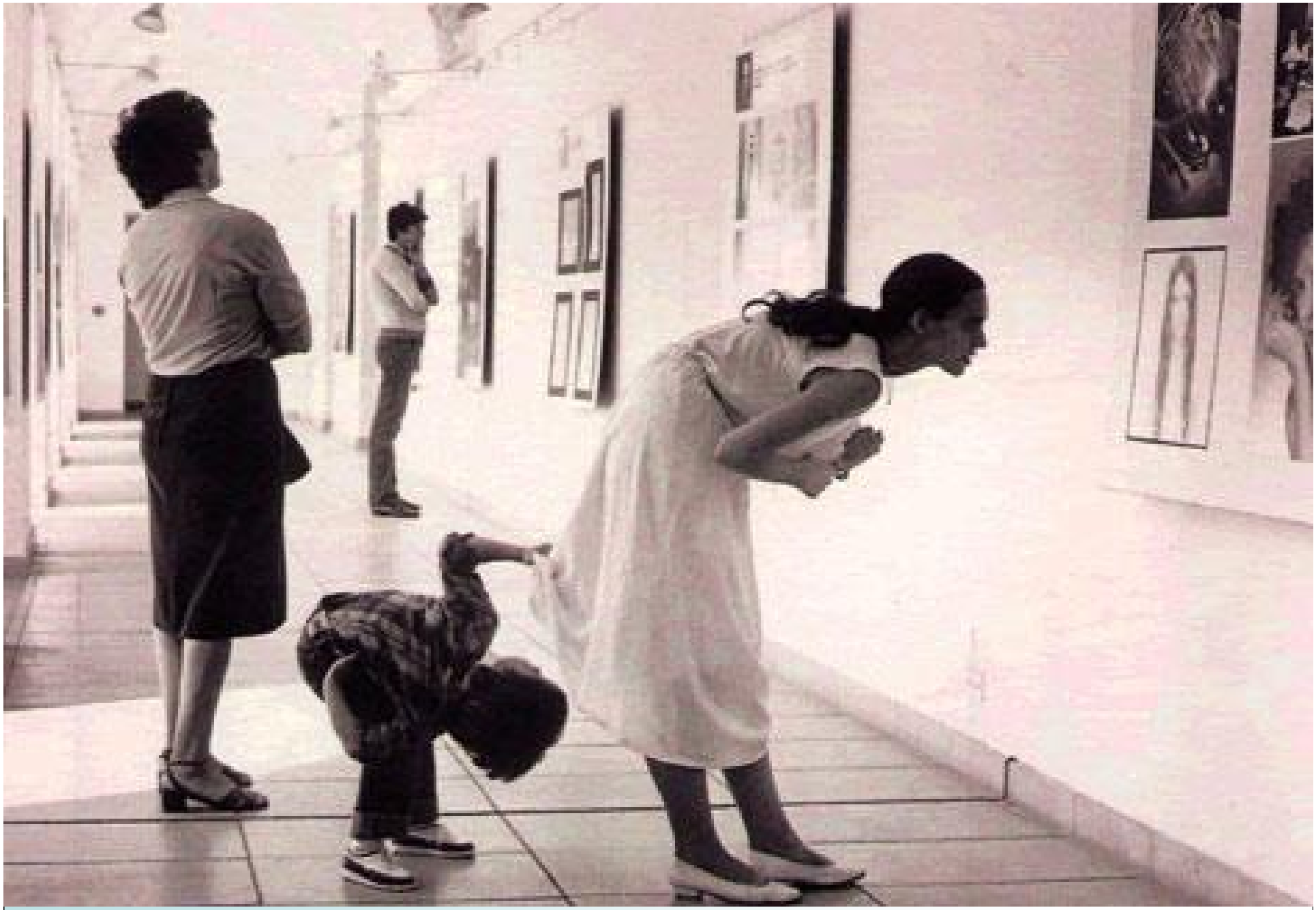
  環境、廠房設施、機器(具)設備及其衛生維持管理

- 軟體（原物料及食品）：

  食品容器、包材,製造工程,製品規格、倉儲、保存及流通條件

- 人員(健康檢查、個人衛生、教育訓練)

拉皮



窺的功夫到家囉

壹 總則

一、本規範依食品衛生管理法(以下簡稱本法)第二十條第一項規定訂定之。

二、本規範適用於本法第七條所定之食品業者。食品工廠之建築與設備之設置除應符合食品工廠之設廠標準外，並應符合本規範之規定。

三、本規範為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質。

壹 總則

四、本規範用詞定義如下：

(一) 原材料：係指原料及包裝材料。

(二) 原料：係指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。

(三) 主原料：係指構成成品之主要材料。

(四) 副原料：係指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。

(五) 食品添加物：係指食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中，用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

壹 總則

（六）應：係指所陳述者為必要條件。

（七）內包裝材料：係指與食品直接接觸之食品容器，如瓶、罐、盒、袋等，及直接包裹或覆蓋食品之包裝材料，如箔、膜、紙、蠟紙等。

（八）外包裝材料：係指未與食品直接接觸之包裝材料，包括標籤、紙箱、捆包材料等。

（九）半成品：係指產品再經後續之製造或包裝、標示等過程，即可製成成品者。

（十）成品：係指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。

壹 總則

（十一）食品作業場所：包括食品之原材料處理、製造、加工、調配、包裝及貯存場所。

（十二）清潔：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或作業。

（十三）消毒：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

（十四）外來雜物：係指在製程中除原材料外，混入或附著於原料、半成品、成品或內包裝材料之物質，使食品有不符衛生及安全之虞者。

（十五）病媒：係指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。

壹 總則

(十六)有害微生物：係指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。

(十七)防止病媒侵入設施：以適當且有形的隔離方式，防範病媒侵入之裝置，如陰井或適當孔徑之柵欄、紗網等

(十八)衛生管理專責人員：係指依本法第二十二條公告指定之食品工廠依規定應設置之衛生管理人員及其他食品業者依本規範規定應設置負責衛生管理之人員。

(十九)檢驗：包括檢查與化驗。

(二十)食品接觸面：包括直接或間接與食品接觸的表面，直接的食品接觸面係指器具及與食品接觸之設備表面；間接的食品接觸面係指在正常作業情形下，由其流出之液體會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。

壹 總則

(二十一)適當的：係指在符合良好衛生作業下，為完成預定目的或效果所必須的(措施等) 。

(二十二)水活性：係指食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值。

(二十三)標示：係指於食品、食品添加物或食品用洗潔劑之容器、包裝或說明書以及食品器具、食品容器、食品包裝之本身或外表用以記載品名或說明之文字、圖畫或記號。

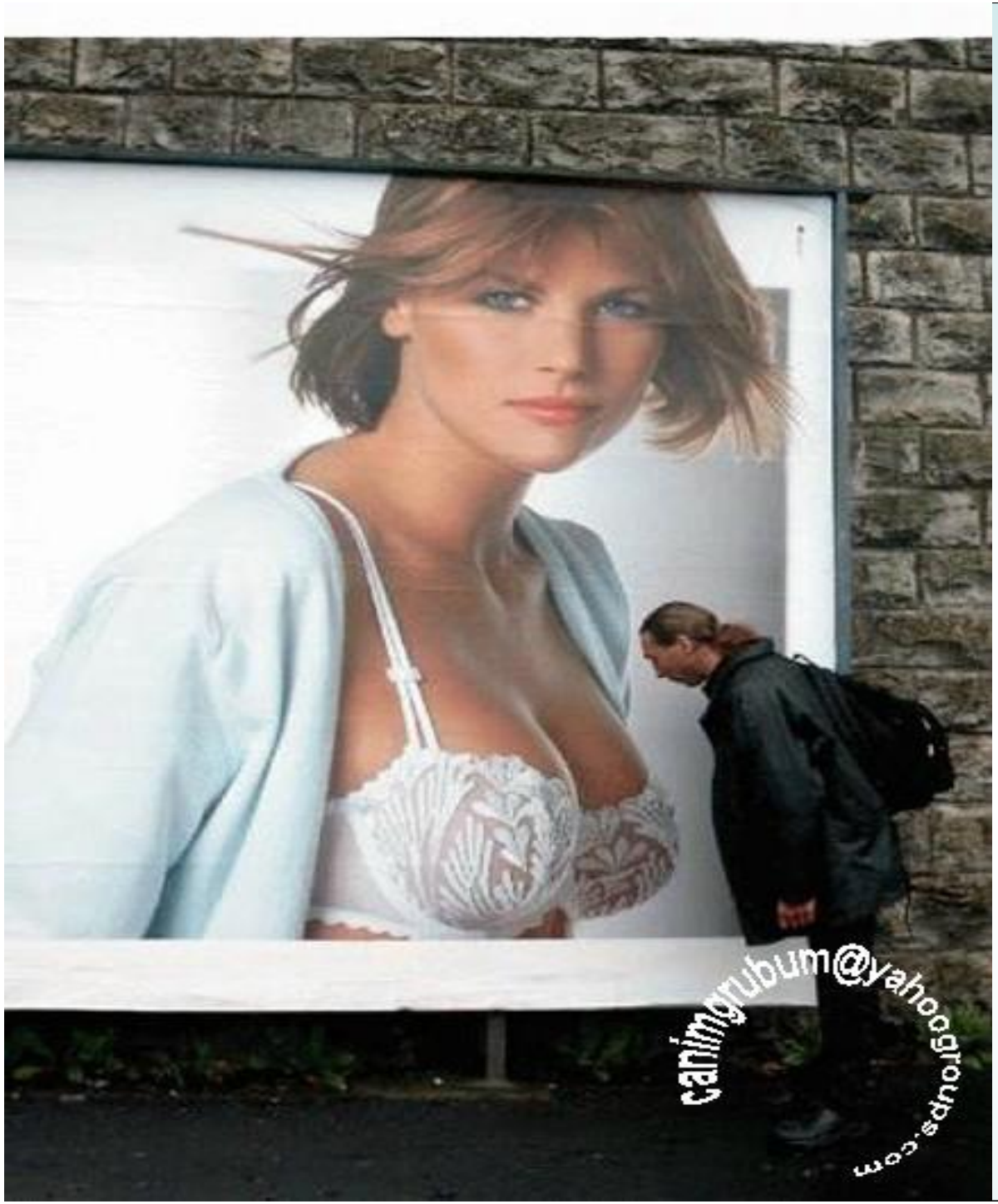
壹 總則

(二十四)隔離：係指場所與場所之間以有形之方式予以隔開者。

(二十五)區隔：係指較廣義的隔離，包括有形及無形之區隔手段。食品作業場所之區隔得以下列一種或多種方式予以達成，如場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。

(二十六)食品製造業者：係指具有工廠登記證之食品工廠及免辦工廠登記證之食品製造業。

(二十七)食品工廠：係指具有工廠登記證之食品製造業者。



在看啥

什麼　你說水聲？我不是在洗澡啦！

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

- 五、食品業者建築與設施
  - (一)食品作業場所之廠區環境
  - (二)食品作業場所建築與設施
  - (三)員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室
  - (四)廁所
  - (五)用水
  - (六)洗手設施
  - (七) 更衣室
- 六、食品業者衛生管理

(一)食品作業場所之廠區環境

1.地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚

2.排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味

3.禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品

保持無異味
之排水系統

(二)食品作業場所建築與設施

1.牆壁、支柱與地面：

應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形

2.樓板或天花板：

*應保持清潔，不得長黴、成片剝落、積塵、納垢

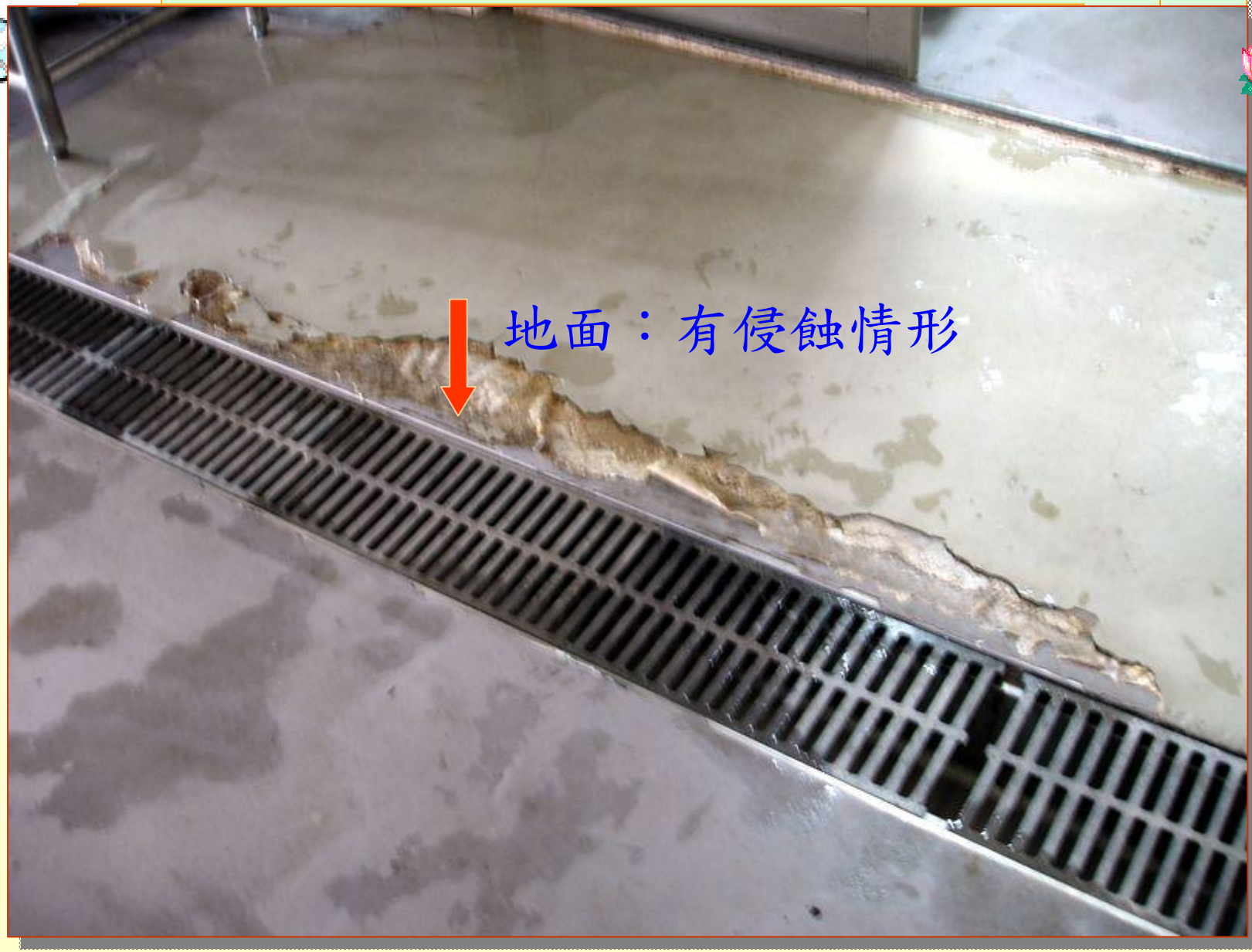
*食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象

3.出入口、門窗、通風口及其他孔道：

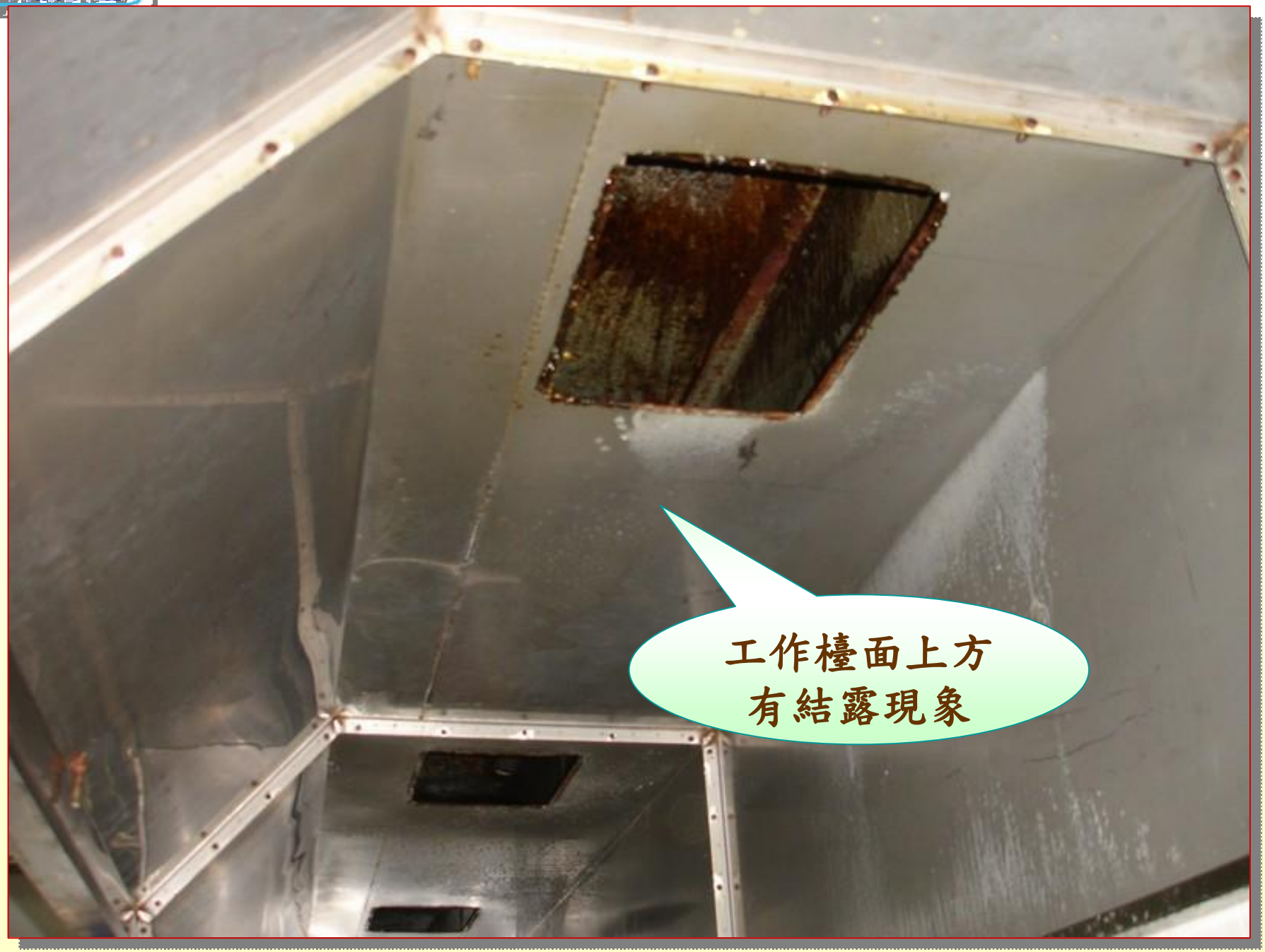
應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施

地面：未保持清潔，囤積納垢
福壽大豆沙拉油
Fwusow Soybean Salad Oil

地面應保持
清潔


地面：有侵蝕情形

未保持清潔，
有積塵、納垢
等情形


工作檯面上方
有結露現象

設置防止病媒侵入設施

PHILIPS
補蟲燈

(二)食品作業場所建築與設施

4. 排水系統：

應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固 體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入設施。

5. 照明設施：

光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。

6.通風：

應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔

排水系統設置不良

出水口設置
柵欄，防止
病媒入侵

離譜

學校午餐撈鼠屎

教局未報衛局化驗 廠商續供餐8千人

■台中縣豐南國中餐廳午餐混有老鼠屎體，校方保留當天食物，交給

■混在食物裡的兩截老鼠屎體，拼起來正是一隻完整的死老鼠。

OK 0809-0809-88 www.okbank.com.tw

工作台面或調理台面未保持達二百米燭光以上

報紙污染
照明不足

(二)食品作業場所建築與設施

7. 配管：

配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔

8. 場所區隔：

凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理

9. 病媒防治：

*不得發現有病媒或其出沒之痕跡

*應實施有效之病媒防治措施

10. 蓄水池（塔、槽）：

應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。

配管外表之塵埃未定期清掃，易污染食品。

配管不潔

隔離與區隔

- 隔離：場所與場所間以有形方式予以隔開
- 區隔：廣義的隔離。有形、無形，只要不交叉污染即可(場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法)

不同清潔度之區分

污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間

即食餐食工廠各作業場所之清潔區分

廠房設施（原則上依製程順序排列）	清潔度區分	
Ø 原料倉庫 Ø 材料倉庫 Ø 原料處理廠 Ø 內包裝容器及（或）餐具洗滌場	一般作業區	
l 加工調理場 l 烹調場 l 內包裝容器及餐具貯存場 l 內包裝材料之準備室 l 緩衝室	準清潔作業區	管制作業區
n 最終半成品之冷卻及貯存場所 n 內包裝室	清潔作業區	
p 外包裝室 p 成品倉庫	一般作業區	
u 品管（檢驗）室 u 辦公室 u 更衣及洗手消毒室 u 廁所 u 其他	非食品處理區	

各作業區之落菌數控制標準

作 業 區	菌 落 數
清潔作業區	30個以下
準清潔作業區	50個以下
一般作業區	500個以下

一般作業區
準清潔區
清潔區
清潔度動線不良

準清潔區
清潔區
未作有效區隔

準清潔區
紙箱放置準清潔區

一般作業區
準清潔區
食材輸送按鈕
符合有效隔離及管理

清潔區
符合有效隔離及管理

單向投遞
口包裝完
成送出
符合有效隔離及管理

還沒睡醒

這位同學病得不輕

五、食品業者建築與設施 3

(三) 設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者

1.應與食品作業場所隔離，應有良好通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施

2.應有專人負責管理，並經常保持清潔

五、食品業者建築與設施 4

(四)廁所應符合下列規定：

1.廁所之設置地點應防止污染水源。

2.廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。

3.廁所應保持整潔，不得有不良氣味。

4.應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

～應－係指所陳述者為必要條件～

應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣

用後請沖水
廁所應保
持整潔

五、食品業者建築與設施- 5

(五)用水應符合下列規定：

1.凡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。

2.應有足夠之水量及供水設施。

3.使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。

4.蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

5.飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分

五、食品業者建築與設施-6

(六)洗手設施應符合下列規定：

1.洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。

2.洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

洗手設備

未設置擦
手紙巾及
垃圾桶

防止已清洗之手部再度遭受污染

五、食品業者建築與設施-7

(七) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所『隔離』，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

工作人員將個人衣物放置於儲藏室

惡搞休假中的同事

見過大力金剛指嗎

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

- 五、食品業者建築與設施
- 六、食品業者衛生管理
  - (一)設備與器具之清洗衛生
  - (二)從業人員
  - (三)清潔及消毒等化學物質及用具
  - (四)廢棄物處理
  - (五)衛生管理紀錄

五、食品業者衛生管理-1

(一)設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

1.食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

2.用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。

3.設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前/後未確實清洗乾淨

原材料 —病死豬香腸

五、食品業者衛生管理-2

(二)從業人員應符合下列規定：

1.新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。

2.從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

五、食品業者衛生管理-2

(二)從業人員應符合下列規定：

3.新進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有關食品 安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項 訓練應確實執行並作成紀錄。

六、食品業者衛生管理 2

(二)從業人員應符合下列規定：

4.食品作業場所內之作業人員，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。

凡與食品直接接觸的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。

六、食品業者衛生管理 2

(二)從業人員應符合下列規定：

5.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，依標示所示步驟正確洗手或（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。

6.作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

六、食品業者衛生管理 2

(二)從業人員應符合下列規定：

7.作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。

8.作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。

六、食品業者衛生管理 2

(二)從業人員應符合下列規定：

9.非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。

10.從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

工作時工作衣帽(鞋)未依規定穿戴完整

再度污染

工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)

這樣才睡得著

睡這兒比較香

被聘員工職責

- 維持良好健康（衛生）狀況
- 受傷、生病將告知管理者
- 保持良好個人衛生習慣（梅毒檢查）
- 無不良嗜好(抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖)

健康管理

- 目的：提高從業人員對健康的重視並明瞭自己的身體狀況，以確保產品安全。
- 健康檢查項目：
  1. 新進人員健康檢查：
     a. 判定是否合適從事此行業 。
     b. 依據身體狀況給予適當的工作分配。
     c. 作為日後健康管理的基本資料 。
  2. 每年定期健康檢查一次：提早發現問題，解決問題。
- 不得有法定之傳染疾病：梅毒螺旋菌、A 型肝炎病毒、結核桿菌、傷寒

衛生習慣-自我管理

清潔的服裝、確保儀容整潔 、手部衛生、工作習慣衛生管理

工作時應穿戴清潔的工作衣帽：

- 合乎衛生、舒適、方便、美觀為主。
- 顏色以淺色如白色、淺藍、淺綠、粉紅為主。
- 布料以不易沾黏毛絮、不起毛、易洗、快乾、免燙、不褪色為原則。
- 工作帽以能覆蓋頭髮為原則。

手指甲的長度與細菌數

指甲長	細菌數	比率
0.02 g (約 0.5mm)	4,200 個	1 倍
0.03 g (約 1.5mm)	53,000個	13倍
0.05 g (約 2mm)	630,000個	150 倍
0.08 g (約 3.0mm)	3,400,000個	810倍

手部有創傷、膿腫，不得接觸食品

- 創傷、膿腫部位，可能有金黃色葡萄球菌，它是食品中毒菌之一，一旦污染了食品，會在食品中生育繁殖，並產生耐熱的腸內毒素，易造成食物中毒。

洗手的目的

- 去除附在表面的污物，尤其微生物。
  手部附著的細菌有兩種：
  1.永久性細菌：皮紋及皮脂腺內，通常無害
  2.暫時性細菌：皮膚表面，由接觸而附著

把雙手洗乾淨的方法

根據實驗顯示:

- 未洗手時，約含有 $10^4 \sim 10^5$ 的菌落數。
- 以清水洗手，約有 10^3 的菌落數會殘留在手上。
- 用洗手乳沖水洗手，幾乎可以殺滅手上 99% 的細菌。

工作習慣衛生管理

- 目的：防止從業人員因工作習性上的疏忽導致食物、用具遭受污染
- 養成良好個人衛生習慣
- 不可以用指尖搔頭、挖鼻孔、擦拭嘴巴
- 經常理髮、洗頭、剪指甲
- 經常洗臉、洗澡確保身體清潔
- 接觸食品或食品器具、器皿前要洗手
- 如廁後應洗手
- 不可在他人面前咳嗽、打噴嚏

工作習慣衛生管理

- 不可在工作場所中吸煙、飲食、嚼檳榔
- 保持乾淨廚具
- 用手直接接觸食品前應確實洗手
- 器皿、器具掉落在前應洗手地上應洗淨後再使用
- 其他：不要使用破裂器皿、注意成品避免污染

六、食品業者衛生管理 3

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1.病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。

2.食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

六、食品業者衛生管理 3

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

3. 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方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
4. 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
5. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

清潔用品存放場所，不得放置食品

清潔用品存放於固定場所，且應指定專人負責保管
洗衣粉

清潔及消毒等化學物質之管理

- 此類物質應明確標示，且符合相關主管機關之規定。
- 應妥善管理，儲存於固定位置， 並與食品隔離。
- 應標明毒性，解毒方法，建立使用方法。領用時應有領用登記， 領用人及領用量記錄。

清洗、清掃用具之使用及管理

- 清洗、清掃用具應置於一固定儲存的場所統一管理。
- 清洗、清掃用具及工具應分區使用。
- 水管使用完畢應隨手捲起。

江湖中失傳已久的鐵頭功

看過辣弟嗎

200 ppm 有效氯水的配製

有效氯	4%	5%	6%	7%	10%
1(公升)	5(cc)	4	3.3	2.6	2
1.7					
5(公升)	25(cc)	20	16.7	12.5	10
8.3					
10(公升)	50(cc)	40	33.3	25	20
16.7					
20(公升)	100(cc)	80	66.7	50	40
33.3					

200 ppm 有效氯水的用途

- 餐具、用具、砧板、刀具、抹布、工作檯面之消毒
- 使用漂白水之後，均應以清水清洗
- 餐具、抹布應浸泡**二分鐘**以上
- 氯水、漂白水、次氯酸鈉溶液等名詞均適用
- 須定時以餘氯檢測試紙，測定消毒液是否達 **200 ppm**。

75% 酒精的用途

- 檢驗室中器具、桌面消毒使用。
- 人員手部消毒使用。
- 食品器械、檯面、用具、容器消毒使用。

六、食品業者衛生管理

(四)廢棄物處理應符合下列規定：

1.廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。

2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。

六、食品業者衛生管理

(四)廢棄物處理應符合下列規定：

3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。

4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

廢棄物處理

- 分類處理

  固態廢棄物：可燃、不可燃、農產品廢棄物與廚餘

  液態廢棄物：油水分離

- 頻率
- 不可堆放於作業現場
- 加蓋或密封並每日清除

六、食品業者衛生管理

(五)食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

餐飲業者良好衛生規範

柒、餐飲業者良好衛生規範

- 二十七、餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。
- 二十八、餐飲業者作業場所
- 二十九、餐飲業者衛生管理

餐飲業者良好衛生規範

二十七、餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

餐飲業者作業場所 二十八條(7項)	餐飲業者衛生管理 二十九條(15項)
場所區隔 洗滌規範 有效殺菌 廚房截油設施與壓力 販賣與調理	持証比例 廚師証相關事宜 設備及器具區分 避免交叉污染防治 人員管制 外燴及伙食包規範

餐飲業者良好衛生規範-動線規劃

二十八、餐飲業者作業場所

(一)凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。

清潔區

準清潔區

一般作業區

非食品作業區

動線規劃-餐飲業者良好衛生規範

人流-

水流-

氣流-

物流-

廚房的劃分

-	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
分　類	辦公室、檢驗室、廁所	驗收區、洗菜區、餐具洗滌區	切割區、調理區、烹調區、冷盤區	配膳區、包裝區、上菜區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣　壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾
落菌數		高	稍低	最低

二十八、餐飲業者作業場所(7項)

(一) 凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。

(二) 洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。

(三)前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：

1	煮沸殺菌法	以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間五分鐘以上（毛巾、抹布等）或一分鐘以上（餐具）。
2	蒸汽殺菌法	以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上（毛巾、抹布等）或二分鐘以上（餐具）。
3	熱水殺菌法	以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上（餐具）。
4	氯液殺菌法	氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
5	乾熱殺菌法	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（餐具）
6	其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。	

具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具

二十八、餐飲業者作業場所(7項)

(四) 廚房應設有截油設施，並經常清理維持清潔。

(五) 油煙應有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染不同場所及環境。

(六) 廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。

(七) 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染

截油設施

截油設施

二十九、餐飲業者衛生管理

(一) 凡以 中式餐飲 經營且

※ 具供應盤菜性質之觀光旅館之餐廳

※ 承攬學校餐飲之餐飲業

※ 供應學校餐盒之餐盒業

※ 承攬筵席之餐廳

※ 外燴飲食業

※ 中央廚房式之餐飲業

※ 伙食包作業

※ 自助餐飲業

其雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有中餐烹調技術士證，其持證比例如下：

中餐烹調技術士證，其持證比例

中式餐飲業別	持證比例
觀光旅館之餐廳	百分之八十
承攬學校餐飲之餐飲業	百分之七十
供應學校餐盒之餐盒業	百分之七十
承攬筵席之餐廳	百分之七十
外燴飲食業	百分之七十
中央廚房式之餐飲業	百分之六十
伙食包作業	百分之六十
自助餐飲業	百分之五十

餐飲業者良好衛生規範

（二）前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。

（三）餐飲相關公（工）會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。

（四）廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。

餐飲業者良好衛生規範

（五）製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。

（六）使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。

（七）製備流程規劃應避免交叉污染。

（八）製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

設備與器具必要時，應以顏色區分

供觀賞，請勿觸碰
Gourmet
Deli
美國出口牛肉分切部位圖

（九）餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全

（十）廚房內所有之機械與器具應保持清潔。

（十一）供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。

（十二）生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。

（十三）製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

(十四)外燴業者另應符合下列規定：

& 烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。

& 應有適當冷藏設備或措施。

& 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。

& 烹調食物時，應避免交叉污染。

& 餐具應確實保持乾淨。

& 辦理逾二百人以上餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

（十五）伙食包作業者另應符合下列規定：

★ 包作伙食前應透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，

★ 內容應包括：

委包者 / 承包者

J 包作場所 / 供應人數

準清潔區
清潔區
未有效區隔

製備流程有造成交叉污染之虞

烤鴨滴油處上方有不潔之電風扇

未設置防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施

餐具清洗的程序

- 去除殘渣：大略噴洗和擦拭-可用溫水迅速沖掉碗盤內的殘渣，如此可減少食物附著在餐盤上，也可以節省一些清潔劑。
- 清洗：水溫維持在 43～49℃間，可以利用刷子及清潔液將容器上的髒汙去除。使用清潔劑應考量清潔劑的用量，切勿使用過多，也應慎選清潔劑，千萬別因 一時的貪小便宜，而選用到了易污染環境或易殘留有毒物質的清潔用品。千萬不可使用洗衣粉來洗餐具，因它含有螢光劑，對人體有害。

餐具清洗的程序

- 沖洗：以流動的自來水將清潔劑沖洗掉，不要用髒水來浸泡餐具。用大量的清水沖洗，再用熱水徹底沖淨，因為清潔劑中的脂溶性物質容易殘留於碗盤上。
- 消毒：將餐具及容器放置於 80℃以上熱水中，加熱 2 分鐘以上。
- 乾燥（滴乾）：將餐具及容器置於餐具放置區，使其利用消毒後的餘溫自然乾燥。可將碗盤倒放，等其自然風乾再收到碗櫃中，切不可用毛巾或抹布擦拭，以免毛巾、抹布上的病媒污染洗淨的餐具。若使用烘碗機，則平時應多注意烘碗機的清洗，並常清洗水盒。

餐具洗滌方式

1、傳統三槽式洗滌設備之功能及用途

1	2	3
以43～49℃的 熱水洗滌＋洗潔劑	以25℃流動水 流水沖洗，將洗潔 劑沖洗乾淨。	殺菌--80℃熱水 浸2分鐘
洗滌槽	沖洗槽	殺菌槽

- 第 **3** 槽： **200 ppm** 有效氯水浸泡 **2** 分鐘。 以 **110**℃ 以上乾熱 **30** 分鐘。

2、洗碗機洗滌：
低溫型〔第三槽水溫60℃＋游離餘氯量在200ppm以上的氯水〕
高溫型〔第三槽水溫80℃〕
單槽式、雙槽式、輸送帶式

3、超音波洗碗機-以約27000HZ的音波洗滌。

容器分類管理-色籃管理規則範例

※ 生鮮肉品、海鮮：以**黃色塑膠籃**裝盛。

※ 生鮮蔬菜：以**綠色塑膠籃**裝盛。

※ 熟食：以不銹鋼容器、及免洗用具裝盛。熟食不得使用其他容器裝盛。

※ 墊底籃：使用**矮的塑膠籃**裝盛。

※ 便當盒的材質應符合相關衛生單位規定，且不得回收使用。

砧板、刀具、抹布管理

- 砧板、刀具、抹布等若使用不當或衛生不好，很容易引起食品間交叉污染，甚至引發食品中毒。
- 砧板、刀具、抹布管理上應注意的事項

  分類並標示用途 。

  儲存於專門儲存場所。避免清洗後再受污染。

砧板、刀具管理

- 生食與熟食的砧板、刀具**不得相混交叉**使用。
- 熟食專用砧板、刀具使用前，須以 **75%** 酒精噴灑消毒。
- 使用後的砧板、刀具清洗乾淨，儲放於砧板架及刀具架上晾乾。
- 砧板架及刀具架應定時**清洗維護**清潔。

砧板、刀具顏色管理規則範例

種類	砧板	刀具
生肉	紅色	紅色
海鮮	藍色	藍色
蔬菜、水果	綠色	綠色
生魚片	黃色	黃色
熟食類、麵包、起司類	白色	白色

(生食!　熟食!)

抹布管理

＊ 在每一工作廠區內提供大量乾淨抹布供使用。

＊ 處理完一道菜，至少需更換一次乾淨抹布。

＊ 使用過的抹布， 需置於**抹布放置桶**中。

＊ 使用過的的抹布於工作完後統一送至洗衣廠清洗。

抹布使用應注意事項 — 三不

* 隔熱用抹布不能拿來擦拭用具或物品。
* 烹調加熱不可拿抹布擦乾鍋內水分。
* 不得使用抹布擦拭盤緣或容器的邊緣。

抹布顏色管理規則範例

- 生食：黃色
- 蔬菜：綠色
- 一般：白色

抹布清洗、消毒程序

- 使用完後的清洗流程：

  水洗 → 洗潔劑 → 沖洗 → 晾乾

- 隔熱用抹布，使用前須經過消毒。
- 程序：

  抹布浸泡於 200 ppm 的有效氯之消毒水中**五分鐘**，擰乾後才能使用。

菜瓜布、金剛刷(竹刷、鬃刷)使用應注意事項

* 清洗食品容器之菜瓜布及金剛刷，不得拿來刷洗裝盛廢棄物之容器或其他非食品裝盛容器。
* 應注意菜瓜布、金剛刷(竹刷、鬃刷)剝落的碎屑殘留於食品容器中。
* 菜瓜布、金剛刷損耗過於嚴重應更換新品。
* 竹刷、鬃刷應注意有無發黴現象。

餐具放置區

- 放置經清洗乾淨、消毒過餐具的地方，本身須加裝防止病媒侵入灰塵污染的設施，管理的原則如下：
- 採用不銹鋼製，易清洗、易保持乾燥。
- 餐具放置區須定期清理、消毒。
- 保持乾燥、避免餐具再次被污染。
- 裝盛食品的容器均不得放置地面。

設備、用具維護管理

絞肉機　　切肉機

整麵機　　攪拌缸及零件

桿麵棍　　製冰機

工作台　　烹調器具

輸送帶　　攪拌機

盛飯車　　烹調使用的器具

自動洗碗機.....

設備、用具維護管理要點

- 設備、用具維護管理要點
- 作業前：以 **70-75% 酒精**噴灑。
- 作業中一小時再噴灑一次酒精。
- 作業後：將可拆卸的零件拆下清洗，需特別注意細縫死角，有無食物殘渣未洗淨。
- 清洗程序：零件拆卸，水洗 → 洗潔劑 → 沖洗(以溫水洗淨更佳) →自然晾乾
- 機台下方須特別注意清潔

設備、用具維護管理

- 烹調器具於爐台上放置不銹鋼淺盤，專門放置濾油杓、鍋鏟、水瓢等用具。
- 作業後烹調用具及不銹鋼淺盤都需經過清洗。

餐具衛生清潔度之檢測

澱粉性殘留物陽性反應

脂肪性殘留物陽性反應

蟲鼠害防治做得好

餐飲衛生安全高

蟲鼠害管制

- 預防：建築結構及維護、原料操作及儲存、偵防與阻止。
- 追蹤活動：蟲鼠多夜間活動，不易發現，由糞便、排泄物、咬痕、油污、腳印、洞穴、氣味等判知。
- 控制：藥劑(避免使用毒餌，以防誤食)。

蟲鼠害防治

排水溝應暢通，並設置濾網
設置紗窗、紗門
保持工作區的清潔
櫥櫃應為密閉，以防小動物進入
食品妥善存放
垃圾、廚餘密蓋處理
定期請合格廠商進行病媒消毒作業

蟲鼠害防治-三不原則

- 不　讓　它　來
- 不　讓　它　吃
- 不　讓　它　住

六、食品業者衛生管理

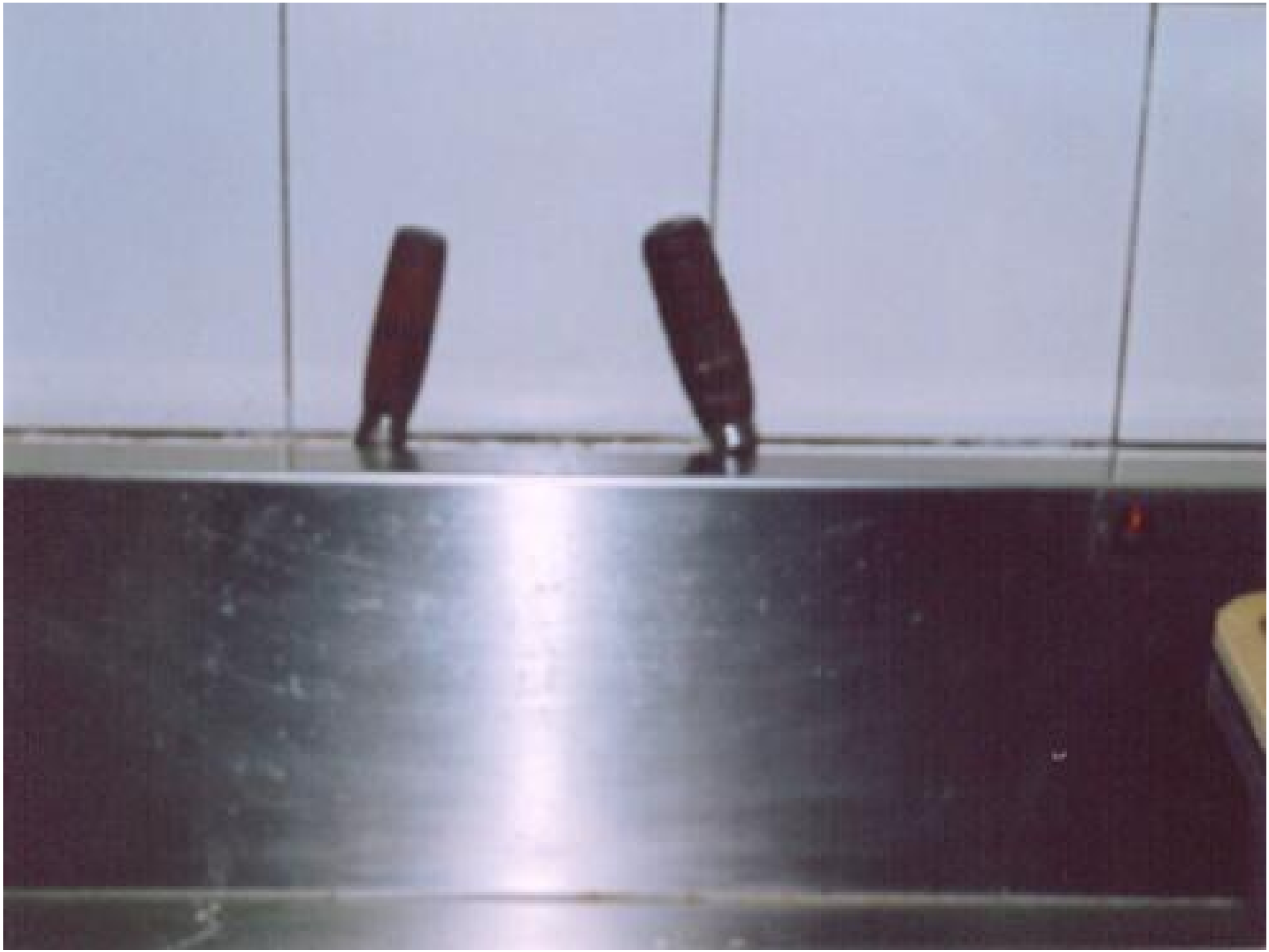
餐飲衛生放大鏡

腳踏式垃圾桶

紫外線殺菌

單向投遞口

盛裝容器



OPS蓋

消火栓

高麗
番茄

冷藏庫中之食物應完整覆蓋並標示

對食品業之效益

- 增強消費者和政府之信任
- 降低法律和保險成本
- 增加市場競爭力
- 降低生產成本
- 提高品質量之穩定性
- 加強員工管理食品安全所承擔之義務
- 降低經營風險

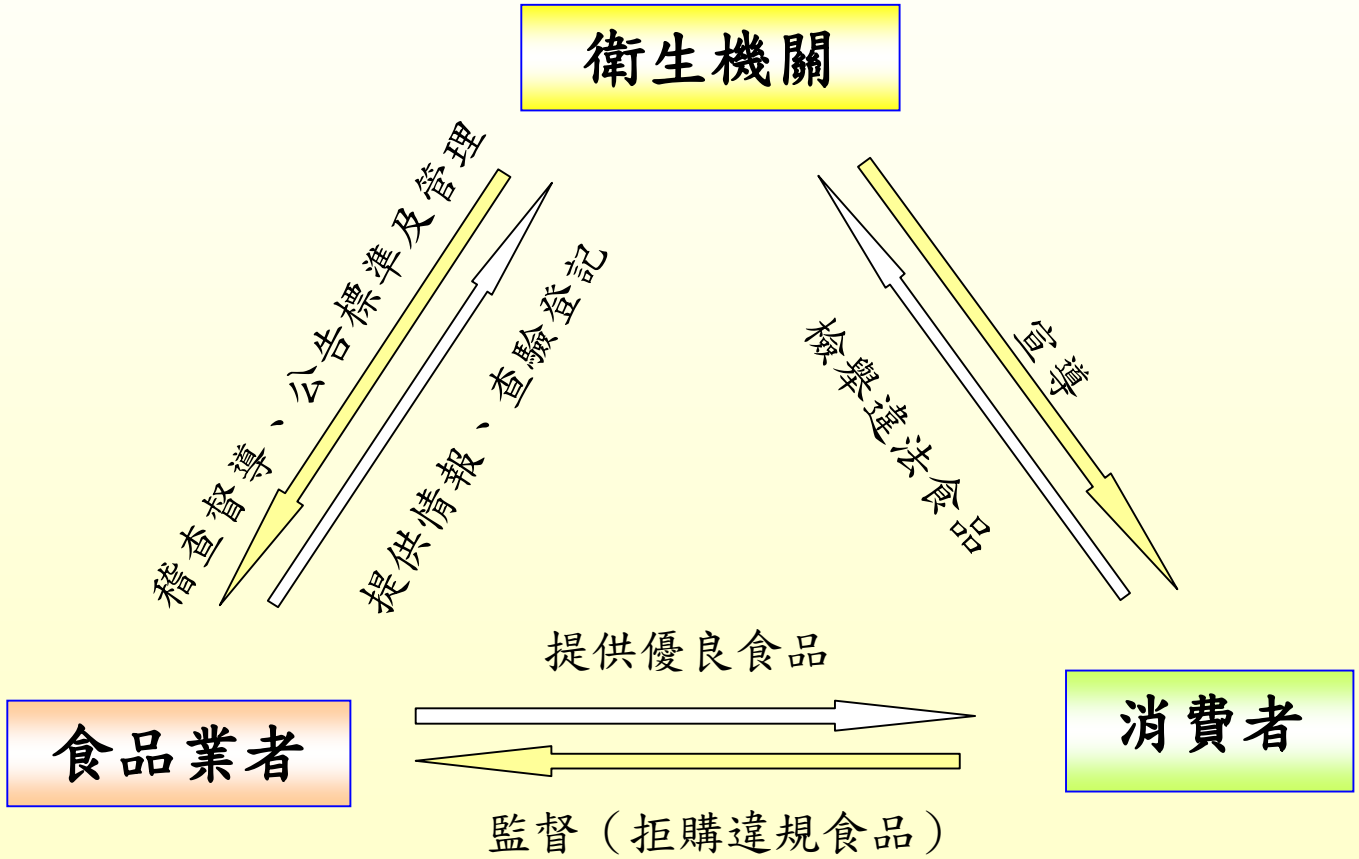
對消費者之效益

- 降低患食因性疾病的危險性
- 增加對基本衛生了解
- 增強對食品供應的安全感
- 提高生活的質與量

對政府之效益

- 改善公共衛生
- 更有效的實施食品安全管制系統
- 降低公共衛生成本
- 促進食品貿易
- 增強社會食物供應的安全感

食品衛生職責關係


衛生機關
稽查督導、公告標準及管理
提供情報、查驗登記
檢舉違法食品
宣導
提供優良食品
食品業者
消費者
監督（拒購違規食品）

硬體維護
設備器具
清洗維護
鮮　度
清　潔
衛生操作
管理理念
食品衛
生安全

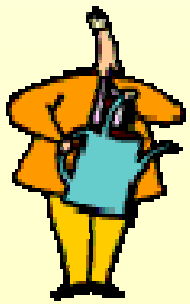
快樂會增進你的免疫系統功能

快樂會增進你的免疫系統功能，使你比較少生病。

看一場好笑的電影會增強抵抗力，離婚對心臟病的影響，跟一天抽一包以上香菸一樣大。

追求健康

- 追求健康，比較重要的投資是在心智，做自己的主人，主宰自己的大腦，發掘自己的官感，發揮自己的心智，自然而然的活得健康。
- 「只有在心靈允許下，你才會快樂」林肯曾經說。

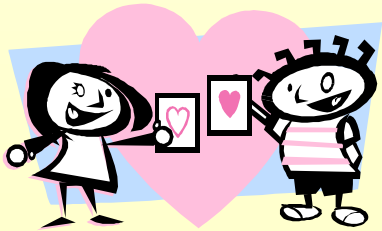


常常提醒自己

快樂的確是需要
常常提醒自己，
努力追求的。

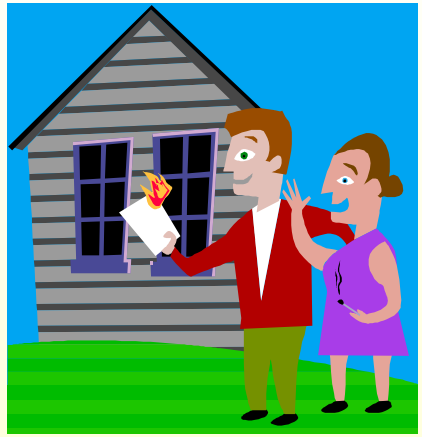
快樂是很重要的

- 不要把你的一生押在大事上，比如中第一特獎、升總經理或賺了雙倍的錢。
- 其實每天都有許多快樂的小事讓你高興，你得有時間注意鳥語花香、美味的食物、醇厚的友誼和有意義的工作。
- 去想現在的快樂是很重要的，因為它可以做為緩衝，保護你不受悲傷的衝擊，也可以直接影響你的健康。



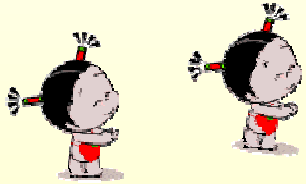
享快樂的人

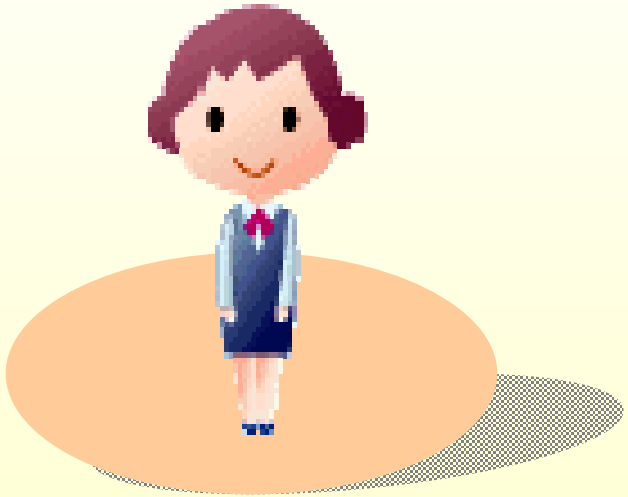
- 請在心中為愉快的事情保留一個最高的位置。
- 請常想上天對你的福澤。



那麼，你就會是一個常享快樂的人了。

~~Thank you~~





謝謝您耐心的聆聽！