

# 提升餐飲衛生自主 主管理

臺南市政府衛生局  
食品藥物管理科

# 食品衛生管理法—總則

## 第三條：

本法所稱食品添加物，係指食品之製造、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。



- 
- 泡麵吃多了會變成木乃伊？
  - 罐頭食品一定會放防腐劑？
  - 香腸會加亞硝酸鹽，為什麼？
-

# 食品添加物的分類

- 防腐劑：抑制微生物生長（例如：糖漬、鹽漬）
- 殺菌劑：殺菌（殺死菌體的表面）
- 抗氧化劑：防止油脂氧化（防止油耗味）
- 漂白劑：抑制褐變（亞硫酸鹽類）
- 保色劑：使肉製品呈色，產生特殊風味，抑制肉毒桿菌生長。（硝酸鹽、亞硝酸鹽）
- 膨脹劑：
- 品質改良用釀造用及食品製造用劑
- 營養添加劑補充食品中不足之營養素（維生素、礦物質、胺基酸）

# 食品添加物的分類

- 著色劑：人工合成之食用色素
- 香料：
- 調味劑：酸味、甜味、鹹味、鮮味
- 黏稠劑：糊料
- 結著劑：增加保水性促進鍵結（ex：魚、肉丸）
- 乳化劑：使油脂與親水性物質充分均勻混合
- 溶劑：溶解、萃取
- 食品工業用化學藥品（測試用）
- 其他：

# 食品衛生管理法— 總則

## ■ 第五條：

本法所稱食品容器、食品包裝，係指與食品或食品添加物直接接觸之容器或包裹物。

# 美耐皿餐具



使用美耐皿餐具之注意事項：

1. 避免盛裝過熱或酸性的食品，更不能以微波加熱。
2. 在清洗時，以海綿擦洗替帶菜瓜布，以免留下刮痕而造成細菌孳生。

所以盡量還是以不鏽鋼或瓷製餐具，取代美耐皿餐具。

# 常見塑膠材質（回收辨識碼）、特性、 常見產品及耐熱溫度



聚乙烯對苯二甲酸酯 (PET) 硬度韌性佳、質輕、不揮發、耐酸鹼，寶特瓶、市售飲料瓶、食用油瓶等，耐熱溫度60~85°C



高密度聚乙烯 (HDPE) 耐腐蝕、耐酸鹼，塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等，耐熱溫度90~110°C



聚氯乙烯 (PVC) 可塑性高，保鮮膜、雞蛋盒、調味罐等，耐熱溫度60~80°C



低密度聚乙烯 (LDPE) 耐腐蝕、耐酸鹼，塑膠袋、半透明或不透明的塑膠瓶等，耐熱溫度70~90°C

- 資料來源：日本塑膠工業聯盟 (The Japan plastics industry federation)，網址：[http://www.jpif.gr.jp/2hello/conts/youto\\_c.htm](http://www.jpif.gr.jp/2hello/conts/youto_c.htm)

# 常見塑膠材質（回收辨識碼）、特性、 常見產品及耐熱溫度



聚丙烯 (PP)耐酸鹼、耐化學物質、耐碰撞、耐高溫，水杯、布丁盒、豆漿瓶等，耐熱溫度100~140 °C



聚苯乙烯 (PS)吸水性低、安定性佳，養樂多瓶、冰淇淋盒、泡麵碗等，耐熱溫度70~90°C



其他（例如：聚碳酸酯(PC)、聚乳酸(PLA)）PC：質輕、透明、機械強度高、耐高溫，嬰兒奶瓶、運動水壺、水杯等，耐熱溫度120~130°C  
PLA：餐飲店的冷飲杯、冰品杯、沙拉盒等

# 食品衛生管理法—總則

## ■ 第六條：

本法所稱食品用洗潔劑，係指直接使用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器及食品包裝之物質。

一定要用食品級的洗潔劑

# 食品衛生管理法—總則

## ■ 第七條：

本法所稱食品業者，係指經營食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或經營食品器具、食品容器、食品包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者。



各級學校自辦午餐倘若由員生消費合作社、公辦民營、民辦民營、外包等方式辦理，均應列屬食品業者，其如違反食品衛生管理法之相關規定，悉依該規定罰則處分。如若由團體膳食委員會（或性質相同之組織）管理，則宜加強教育訓練及輔導，並經常將衛生稽查結果，函知當地教育主管機關，以達行政監督效果。

# 食品業衛生管理

## ■ 第二十條：

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管制系統之規定。

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合中央主管機關會同中央工業主管機關所定之設廠標準。

# 食品良好衛生規範

- (1) 原材料：係指原料及包裝材料。
- (2) 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。
- (3) 主原料：係指構成成品之主要材料。
- (4) 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。
- (5) 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。

# 食品良好衛生規範

- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 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。
- (10) 成品：係指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。

# 食品良好衛生規範

- (11) 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。
- (12) 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處理作業。
- (13) 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。
- (14) 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。

# 食品良好衛生規範

- (15)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。
- (16)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。
- (17)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。



# 食品良好衛生規範

食品販賣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，並應符合下列之共同專業規定：

- (一)販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- (二)食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。
- (三)食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。

# 食品良好衛生規範

- (四) 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
- (五) 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。
- (六) 販賣貯存作業應遵行先進先出之原則。
- (七) 販賣貯存作業中須溫、溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。

# 食品良好衛生規範

- (八)販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。
- (九)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (十)販賣場所之光線應達到**二〇〇米燭光**以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。

# 食品良好衛生規範

- (一) 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
- (二) 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；  
冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- (三) 冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。
- (四) 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。

# 食品良好衛生規範

(五) 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。

(六) 冷凍（藏）食品陳售於冷凍（藏）櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。

(七) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設

置溫度指示器，並予適當記錄。

# 餐飲業者良好衛生規範

(一) 凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔

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

# 餐飲業者良好衛生規範

- (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洗滌設備（第1槽：43-49°C熱水＋洗潔劑；第二槽：25°C流動水沖洗，將清潔劑沖洗乾淨；第三槽：80°C以上熱水浸泡2分鐘、以百萬分之200有效氯水浸泡2分鐘。）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。

# 餐飲業者良好衛生規範

百萬分之200濃度之漂白水泡法：

1. 氯水、漂白水、次氯酸鈉溶液等名詞均適用。
2. 備妥5公升自來水→ 1%漂白水100cc、5%漂白水20cc、10%漂白水10cc
3. 攪拌均勻，即完成。

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）。

# 餐飲業者良好衛生規範

(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。

# 餐飲業者良好衛生規範

中式餐飲經營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：

1. 觀光旅館之餐廳：百分之八十。
2. 承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十。
3. 供應學校餐盒之餐盒業：百分之七十。
4. 承攬筵席之餐廳：百分之七十。
5. 外燴飲食業：百分之七十。
6. 中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
7. 伙食包作業：百分之六十。
8. 自助餐飲業：百分之五十。

# 餐飲業者良好衛生規範

- (一) 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。
- (二) 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。
- (三) 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

- (四) 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。
- (五) 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。（應考時禁用免洗筷！）
- (六) 製備流程規劃應避免交叉污染。
- (七) 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。

# 餐飲業者良好衛生規範

- (八)餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全。
- (九)廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
- (十)供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。
- (十一)生鮮原料蓄養場所應與調理場所有效區隔。
- (十二)製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。

# 餐飲業者良好衛生規範

(十四)外燴業者另應符合下列規定：

1. 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。
2. 應有適當冷藏設備或措施。
3. 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
4. 烹調食物時，應避免交叉污染。
5. 餐具應確實保持乾淨。

# 從業人員工作中常見缺失

1. 未著整潔的淺色工作衣、帽。（廚師為什麼一定要穿長褲？）【安全凌駕一切之上！】
2. 手部蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物等。
3. 未養成經常洗手的習慣。
4. 工作中可能有吸煙、嚼檳榔的行為。
5. 工作中廚房有訪客。
6. 非工作時間內，在廚房滯留或休息。
7. 打噴嚏時，未以紙巾掩捫，並背對著食物。
8. 手指觸及餐具之內緣或飲食物。
9. 工作中長時間聊天、唱歌等可能污染食品行為。

# 食物前處理之現況缺失

1. 於非進貨時間內進貨，造成污染。
2. 購回來之食品，堆置過久，未及時處理。
3. 處理區位於違章建築內，無有效病媒防治措施。
4. 蔬果、水產品、畜產品未分時分段洗滌、造成污染。
5. 冷凍食品不當解凍及解凍時間過長。
6. 洗後之食物未瀝乾，而逕送往加工場所。

# 調理加工衛生之現況缺失

1. 地板溼、滑及加工場所濕度、溫度過高。
2. 缺乏空氣補足設備，以致呈負壓狀態，形成從業人員極疲乏。
3. 工作檯面不足，且非不銹鋼材質。
4. 砧板不足，以致生、熟食未能分開處理。
5. 水槽不足。
6. 光度不足。
7. 油煙機馬力不足。

# 調理加工衛生之現況缺失

9. 油煙罩未能每日清洗，儲油槽內積油。

10. 食物調理內生外熟。

11. 冷藏及冷凍溫度不足。

12. 烹飪妥之食品未能儘速供食用。如需冷藏者未

能在最短時間內將食品中心溫度降低，而後儘

速至冷藏室冷藏。

13. 大量供應生魚片等未經加熱之水產品。

14. 烹飪用油超過發煙點。