

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引 及輔導訪視說明

HACCP協會 陳淑惠處長

109.12.1

# 報告大綱

---

- 目的
- 大專校院餐飲衛生管理工作指引
- 大專校院餐飲衛生輔導訪視

# 目的

## 豬肉原料原產地標示規定

「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」

「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」

「散裝食品標示規定」

- 公告/修正日期：109年8月28日、9月17日
- 規範對象：所有食品販賣業者(包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所)
- 實施品項：含豬肉及豬可食部位原料之食品
- 標示事項：其原料之原產地(國)
- 實施日期：110年1月1日

# 目的

## 確實掌握產品上游供應商

### 「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」

■ 公告日期：107年9月27日

■ 規範對象：所有食品業者

依據食安法第3條第7款「食品業者係指從事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、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者」。

**無論有無營利行為皆屬食品業者**

**只要有以上行為即屬食品業者**

■ 法源依據：食品安全衛生管理法(食安法)第9條第1項；同條第5項授權中央主管機關訂定保存文件種類與期間。

■ 文件應載明下列資訊：1.收貨日期或批號。2.原材料、半成品或成品之名稱。3.原材料、半成品或成品之淨重、容量或數量。4.供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)。食品業者輸入原材料、半成品及成品者，前項文件得以主管機關核發同意輸入相關文件代替之。

■ 實施日期：**109年1月1日**

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

- ✓ 配合衛生福利部規定，**自110年1月1日起**含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。
- ✓ 考量大專校院供餐方式多元，提供學校師生多樣性之選擇，且大專校院學生自主性高已具備食材選擇能力，因此**採分流方式管理**。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 分流管理原則

- ✓ 學生常使用之校內學生餐廳，以供應**自助餐及盒餐、便當為主要樣態**，考量其供餐肉品逐一標示及學生選擇受限等因素，規範生鮮及加工食材一律採用國產豬、牛肉品，並應落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示。
- ✓ 其他非以學生供餐為主的美食街、連鎖餐飲、便利商店等，**比照衛生福利部之相關規定**，不限制僅使用國產豬、牛肉品，須落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示，以供消費者自行選擇。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

- 一、作業場所衛生管理
- 二、從業人員衛生管理
- 三、洗手設施
- 四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理
- ✓ 五、食品及其原料之驗收處理及貯存
- 六、食品製備及供膳衛生管理
- ✓ 七、用餐場所及用餐盛具衛生管理
- ✓ 八、校園食材登錄平臺
- ✓ 九、餐飲衛生管理檢查項目
- 十、其他管理項目

## 肆、大專校院餐飲參考契約衛生 管理專章

## 伍、問答集(Q&A)

## 陸、法規及相關規定

## 附錄一&二、大專校院餐飲衛生 管理檢查表

## 附錄六、食材驗收紀錄表

## 附錄十九、豬肉及豬可食部位原 料原產地標示管理



# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 五、食品及其原料之驗收處理及貯存說明

- ✓ 應以書面或電子化方式完整妥善保存進貨單據文件至少五年，進貨單據文件應載明收貨日期或批號、原材料、半成品或成品之名稱、淨重、容量或數量及供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)，以確保食材來源及可追溯性。  
(衛生福利部107年9月27日公告「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」)
- ✓ 衛生福利部業於101年9月6日公告「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」與「散裝食品標示相關規定」、102年10月2日公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」。



# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 五、食品及其原料之驗收處理及貯存說明(續)

- ✓ 另109年8月28日及9月17日陸續公告修正「散裝食品標示規定」、廢止「散裝食品標示相關規定」、訂定公告「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」及「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」等，自110年1月1日起，包裝、散裝產品及所有直接供應飲食場所其供應食品之原料含牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位者，皆應標示其原料之原產地（國）。

如業者未依食安法第22條及第25條規定標示者，依第47條處新臺幣3萬至300萬元  
標示不實者，依違反食安法第28條規定，依第45條處新臺幣4萬至400萬元

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 五、食品及其原料之驗收處理及貯存說明

(十三) 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，**進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定**；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)**配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。**

- 參照工作指引第9-10頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目13

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 五、食品及其原料之驗收處理及貯存說明

(十三之一)校內供**學生使用為主**之學生餐廳，若以供應**自助餐及盒餐、便當**為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。

依「學校衛生法」第23條規定，學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。教育部業於109年8月28日臺教綜(五)字第1090127370號函知各校，各級學校供應膳食，一律採用國內在地豬肉、牛肉之食材。

- 參照工作指引第10頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目13-1

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 五、食品及其原料之驗收處理及貯存說明

(十三之一)校內供**學生使用為主**之學生餐廳，若以供應**自助餐及盒餐、便當**為主要樣態，其生鮮及加工品**一律採用國產豬、牛肉品**。(續)

考量大專校院供餐方式多元，學生多食用校內自助餐及便當、盒餐之型態，其食材採購、驗收等管理，均有既定標準流程，又其供餐肉品逐一標示及提供學生選擇之方式不易等因素，為達統一管理之目的，校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。

- 參照工作指引第10頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目13-1

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 七、用餐場所及用餐盛具衛生管理

(二十四) 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論**包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所**，應依規定**標示原產地(國)**。

配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料產品，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。廠商應於產品外包裝、菜單或以立牌或其他標示方式揭露，以落實豬肉、牛肉原料原產地標示之規定。**(標示範例參見工作指引附錄十九)**

- 參照工作指引第14頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目24

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 八、校園食材登錄平臺

(二十五) 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及**豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)**等資訊。

學校須進行登錄之餐廳廠商數，除各商家外，亦包含員生社及連鎖超商。另請學校餐飲衛生工作人員督導各商家，依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第9條之規定，落實登載當日供餐資訊，包含菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。

- 參照工作指引第14-15頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目25

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

### 八、校園食材登錄平臺

(二十五) 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。(續)

無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，使用含豬、牛肉之食品，除依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，應完整登載其原產地(國)相關資訊，掌握豬、牛肉製品食材來源。

- 參照工作指引第14-15頁
- 對應 九、餐飲衛生管理檢查項目表2-1 檢查項目25

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

### 五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約

項目	罰則	備註
1. 廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」(參附錄一，項目13、13-1與14除外)事項者，記○點。	記點	
2. 廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以外，其他合約所列餐飲衛生事項，記○點。		
3. 廠商違反前列餐飲衛生管理事項，經學校或機關以書面通知廠商改善而未依限改善者。	罰款、暫停執行或終止、解除契約	
4. 廠商記點累計達○點以上者。		
5. 廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停供膳 ○天或罰款	直至檢驗符合規定後始可恢復履約。
6. 廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		
7. 廠商履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善者。		全廠商改善完成並經機關認可後方可恢復履約。
8. 廠商收到衛生福利主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交學校者，逾期一次罰款新台幣○○○元，累計○次者。		
9. 出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者		

• 參照工作指引第25頁



# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

### 五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約

項目	罰則	備註
11.使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉豆瓣醬等)。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目14)	罰款	
12.原料含有豬(牛)肉或其可食部位的食品,不論包裝、散裝或直接供應飲食場所供應的食品,未依規定標示或標示不實者。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目13)		
13.校內供學生使用為主之學生餐廳,若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態,其生鮮及加工品採用非國產豬、牛肉品。(「大專校院餐飲衛生管理檢查表」項目13-1)		
(略)		
20.擅自減省工料情節重大者。	終止或解除契約	
21.無正當理由而不履行契約者。	終止或解除契約	
22.查驗或驗收不合格,且未於通知期限內依規定辦理者。	終止或解除契約	
(略)		

• 參照工作指引第26頁

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

### 五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約

項目	罰則	備註
24.廠商未依契約規定履約，自接獲學校書面通知之次日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。	終止或解除契約	
25.廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟學校認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者。	終止或解除契約	
26.廠商記點達○點以上者	終止或解除契約	
27.對採購有關人員行求、期約或交付不正利益者。	終止或解除契約	

備註、建議簽訂契約評估項目：  
(略)

5.廠商如違反「食品安全衛生管理法」及各食品相關法規之行為，另須依各法規規定承擔相關責任。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 伍、問答集(Q&A)

### 五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

Q：於「校園食材登錄平臺」已登錄原料原產地(國)，驗收紀錄是否還需要紀錄？

A：無論是平臺或驗收紀錄表件**皆須紀錄豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)資訊**，另依循衛生福利部「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」規定，進貨單據文件須完整妥善保存**至少五年**。

Q：110年1月1日後餐廳即須依循豬、牛原料之原產地標示規定，但部分食材仍為109年製品，未有原料原產地標示，該如何因應？

A：考量供餐場所(餐廳) 110年1月1日起即須依循之標示規定，建議學校廠商於本年即預做準備，向供貨廠商索取豬、牛原料原產地之佐證資料，並建議保存文字佐證。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 伍、問答集(Q&A)

### 五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

Q：校園餐廳是否都要使用國產豬、牛肉嗎？

A：大專校院供餐方式多元，提供學校師生多樣性之選擇，且大專校院學生自主性高已具備食材選擇能力，因此採**分流方式**管理。

- (1)學生常使用之校內學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工食材一律採用國產豬、牛肉品，並應落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示。
- (2)其他非以學生供餐為主的美食街、連鎖餐飲、便利商店等，比照衛生福利部之相關規定，不限制僅使用國產豬、牛肉品，須落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示，以供消費者自行選擇。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 伍、問答集(Q&A)

### 五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

Q：校內美食街、簡餐店、快餐店或福利社等，若學生以盒裝外帶，該餐點如含有豬、牛肉之生鮮或加工食材，是否可使用非國產品？

A：依循「**校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品**」之規定，非以自助餐及盒餐、便當為主要供餐形式者，不限制僅使用國產品，但仍須落實衛福部之原料原產地標示規定。

Q：校內同攤商供售不同樣態餐點(如自助餐及單點麵食)，現場單點產品是否可用非國產豬、牛肉？

A：是的，依循**分流管理原則**，自助餐之供餐樣態應使用國產豬、牛肉品；單點餐點可使用非國產品，但仍應依循衛福部之原料原產地標示規定。

# 大專校院餐飲衛生管理工作指引

## 豬肉及豬可食部位原料原產地標示管理



衛生福利部食品藥物管理署  
美豬美牛進口議題專區  
豬肉標示專區

# 大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

- ✓ 配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。
- ✓ 109年12月16日起大專校院餐飲衛生實地輔導，將依據微調之餐飲衛生輔導表內容(25項)，並搭配「**豬肉及其可食部位原料之原產地(國)標示**」表單。

# 大專校院餐飲衛生輔導訪視說明



## 109學年度大專校院餐飲衛生輔導表 「豬肉及其可食部位原料之原產地(國)標示」表單

### 109 學年度大專校院餐飲衛生輔導表 (豬肉及其可食部位原料之原產地標示)

一、基本資料		
學校名稱		餐廳地點
餐廳名稱		業者登錄字號 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有：
餐廳負責人		電話
二、豬原料原產地標示資料		
確認項目	自評	複查
使用豬肉及豬可食部位為原料者所製之產品	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(後續無須填寫)	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無(後續無須填寫)
原料來源	<input type="checkbox"/> 國產 <input type="checkbox"/> 國外，國家：	<input type="checkbox"/> 國產 <input type="checkbox"/> 國外，國家：
保存豬肉原料產地來源文件	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無，原因：	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無，原因：
販賣樣態及標示確認結果	販賣樣態： <input type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 散裝食品 <input type="checkbox"/> 直接供應飲食場所  標示確認結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	販賣樣態： <input type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 散裝食品 <input type="checkbox"/> 直接供應飲食場所  標示確認結果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：

三、供應樣態		
屬「校內供學生使用為主之學生餐廳，以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態」	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(後續無須填寫)	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否(後續無須填寫)
是否一律採用國產豬原料	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 部分符合 <input type="checkbox"/> 不符合 原因：
餐廳代表簽名：	學校代表簽名：	
輔導委員簽名：	日期：	



# 大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

109學年度大專校院餐飲衛生輔導表

原產地標示規定-包裝食品

## 豬肉原產地標示範例

包裝食品



擇一

增加標示：  
豬肉原產地(國)：○○  
(或等同意義字樣)



# 大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

## 109學年度大專校院餐飲衛生輔導表

### 原產地標示規定-散裝食品

## 豬肉原產地標示範例

### 散裝食品

#### ★分區標示



#### ★單一產地標示



#### ★標籤標示



#### ★免重覆標示



# 大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

109學年度大專校院餐飲衛生輔導表  
原產地標示規定-直接供飲食場所

## 豬肉原產地標示範例

直接供飲食場所

來源都清楚標示



感謝聆聽

Thank you for listening