

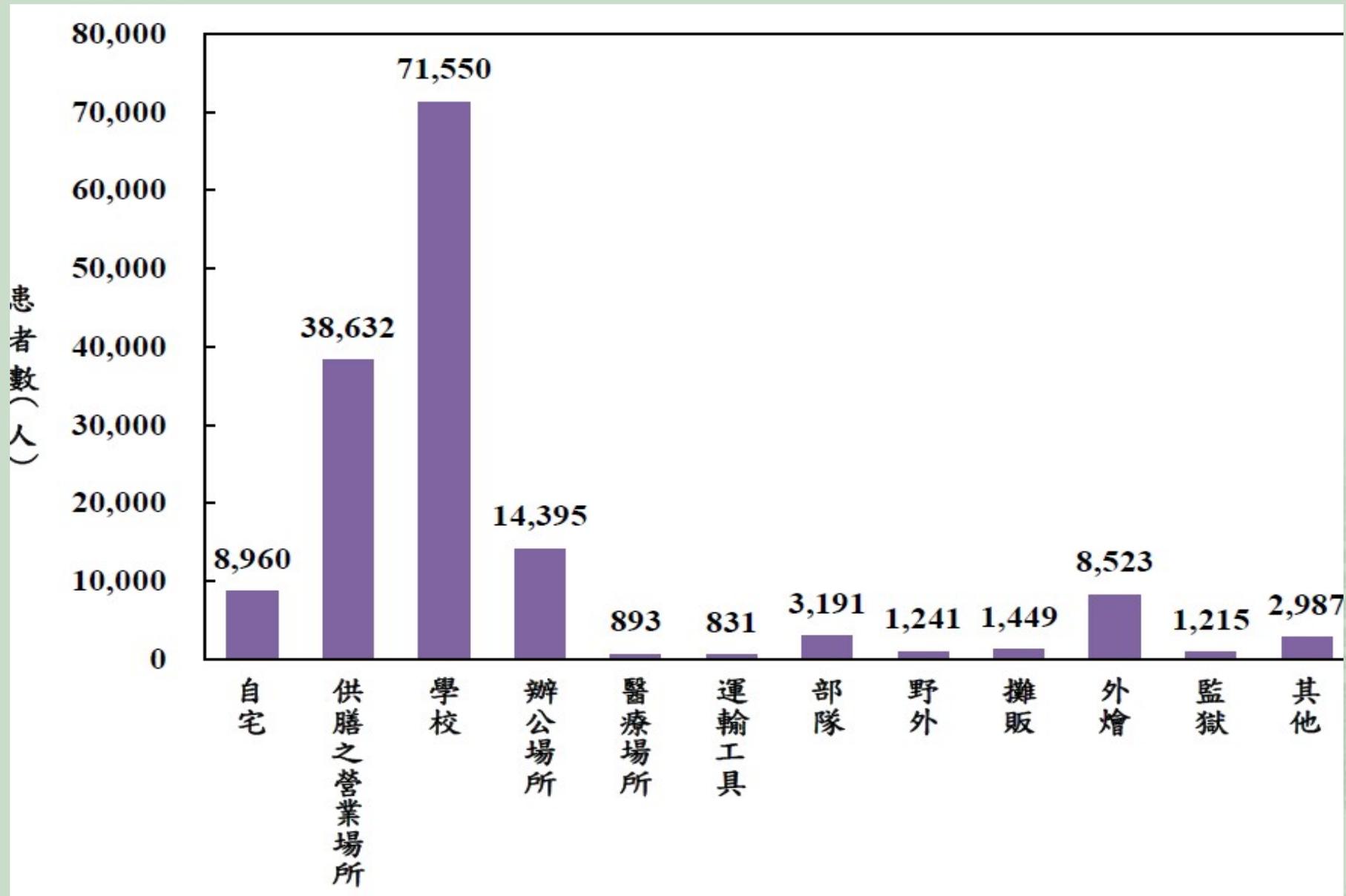
大專校院美食街餐飲管理

實踐大學餐飲管理學系 陳德昇副教授
中華食品安全管制系統發展協會常務理事
(0932178564)



- 前言
- 法規面
- 實務面
- 結語





民國70年至109年食品中毒案件攝食場所患者數總計

美食街餐飲特性

- 小型餐飲店
- 營業規模較為簡單
- 餐廳經營模式多元
- 餐點選擇、供餐型態及供餐方式多樣
- 若僱用無經驗之臨時員工或使用來源不明或品質低劣之食材，可能造成食品衛生安全之疑慮



101年度觀光夜市、美食街等小型餐飲店衛生管理輔導成效

莊立勳² 林麗雲³ 張芳瑜¹ 林蘭砒¹ 鄭維智¹

¹食品藥物管理署食品組 ²中華食品安全管制系統發展協會
³弘光科技大學食品科技系

摘 要

本研究為101年度觀光夜市、美食街等小型餐飲店衛生管理輔導計畫，選定桃園國際機場美食街、台中逢甲夜市、高雄六合夜市及宜蘭羅東夜市做為輔導對象，總計輔導139家業者。輔導方式以食品良好衛生規範(GHP)為依據，制定從業人員衛生管理、環境衛生、器具與設備衛生、原物料管制、製程與品質管制等五大項目，做為衛生自主管理指標。經現場輔導後，評核118家觀光夜市及美食街等小型餐飲店，其中95家業者通過評核，總計通過評核的比例為80.5%，99至101年累計共有246家業者通過評核。本計畫期望藉由輔導方式加強業者落實衛生自主管理，以期提升我國餐飲衛生水準及觀光夜市的經營形象，並保障民眾之飲食安全。

關鍵詞：觀光夜市、美食街、衛生輔導、食品良好衛生規範

教育部學校衛生資訊網

- 大專校院餐飲衛生管理工作指引
(109年11月30日修正)
- 大專校院美食街等小型餐飲店餐飲從業人員
衛生自主管理工作手冊(109.01)
- (<https://cpd.moe.gov.tw/articleInfo.php?id=2258>)
- 數位課程
(<https://ups.moe.edu.tw/mooc/index.php>)
- 105年大專校院餐飲衛生相關輔導表件

目 錄

第一章 從業人員衛生	1
一、員工健康檢查	1
二、員工個人衛生	3
三、員工手部衛生	4
四、人員教育訓練	6
第二章 環境衛生	7
一、食品作業場所衛生	7
二、建築設施與設備衛生	7
三、病媒防治與廢棄物管理	9
四、洗手設施	11
第三章 器具及設備衛生	13
一、器具保持清潔	13
二、器具、設備清洗及消毒	13
三、餐具衛生管理	15
四、餐具中殘留油脂及澱粉之簡易檢查法	15
五、刀具及砧板衛生管理	16
六、清潔及消毒等化學物質與用具之管理	18
第四章 食材衛生	21
一、食材採購與驗收	21
二、食材儲存	23
三、食材前處理	25
第五章 餐點製備衛生	27
一、作業場所清潔度劃分	27
二、用水及冰塊衛生管理	28
三、油炸油管理	29
四、餐點供膳管理	31
第六章 業者自主管理	33
一、校園食材登錄平臺	33
二、建立自主管理檢查表	34
三、建立監測紀錄	34
參考資料	35

課程專區 COURSE ZONE

果程

中小學課程

大專校院課程

幼兒園課程

餐飲衛生管理(小型餐飲店) | 緊急傷病救護 | 傳染病防治增能

篩選條件：

最新課程 

 文字模式



餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第六章 業者自主管理

TOP 

食品良好衛生規範 (Good Hygiene Practice , GHP) 準則

- 食品安全衛生管理法第八條第四項
- 為確保食品之衛生、安全及品質，有關食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、儲存、販賣食品或食品添加物之從業人員、作業場所、設施及品保制度之管理規定



102

餐飲衛生
分級評核

優良



102

餐飲衛生
分級評核

良



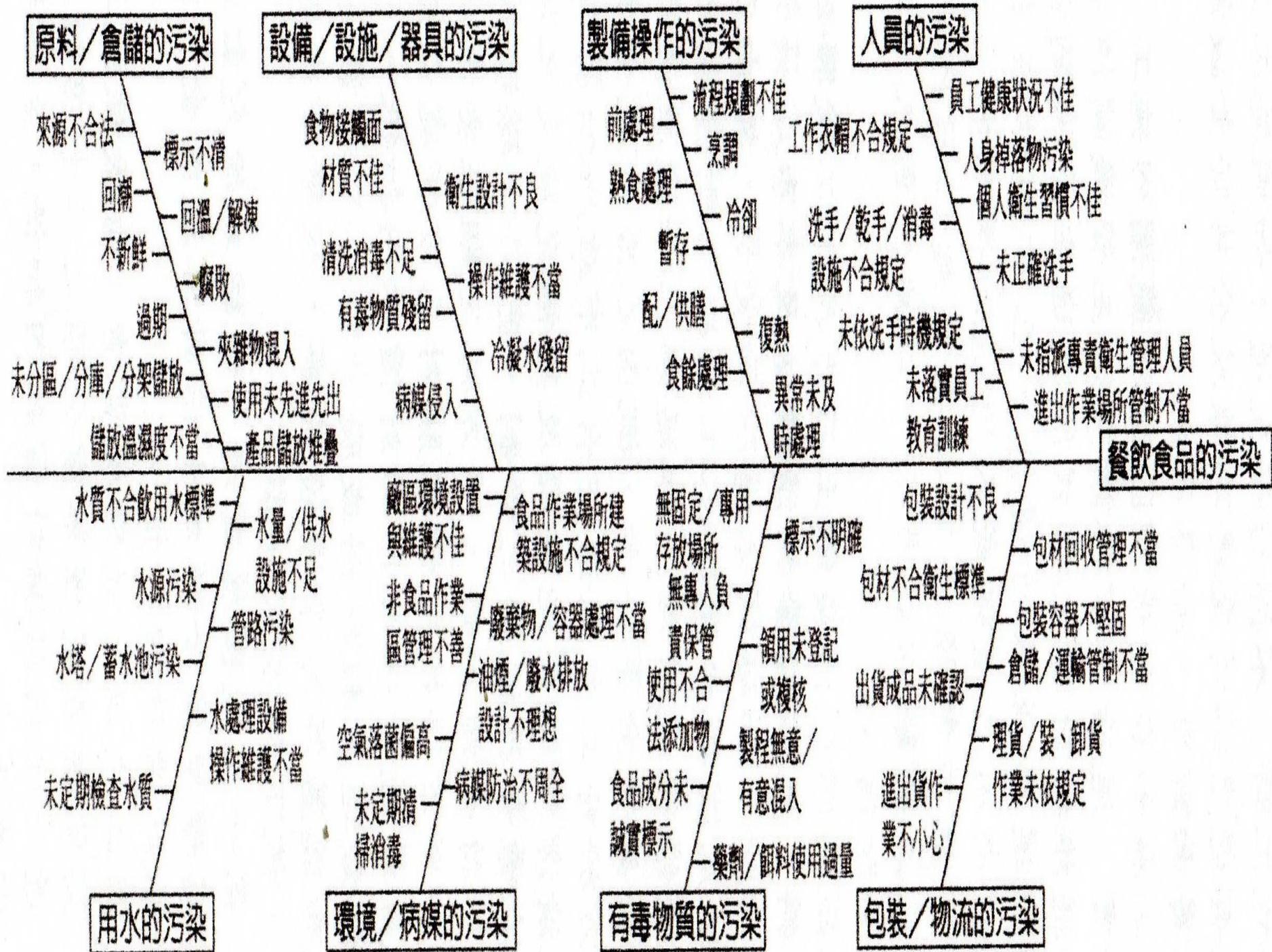
觀光美食衛生5大自主管理指標



餐飲分級評核五大構面

- 從業人員與教育訓練 (Men & Training)
- 設備設施及清潔消毒 (Machinery & Facility, Cleaning & Disinfection)
- 原物料及儲存 (Materials & Warehousing)
- 製程與品質管制 (Manufacturing Process & Quality Control)
- 作業環境與病媒防治 (Environmental Quality & Pest Control)





稽核常見缺失概要

- 工作人員自身衛生狀況不佳
- 盛裝器具、設備及用品之使用不當
- 食材來源、儲存管制及標示管理不當
- 製程規劃與產品品質管制不當
- 外來異物與空氣落菌之侵入
- 病媒及有毒物質之侵入



工作人員自身衛生狀況不佳

- 感冒或傳染病帶菌期間：如刀傷化膿、肺炎、傷寒或A型肝炎等
- 未穿戴標準工作服與配備
- 工作中喝飲料或進食
- 洗手消毒不確實
- 個人衛生習慣不佳



食安除4菌措施

(台北市政府衛生局)

- 實施時間：106年1月起，每學期至少檢驗一次
- 檢驗對象：北市11家餐盒業者、348位員工
(包含配膳、廚房、司機)
- 檢驗項目：採糞便檢體，檢驗是否含仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及志賀氏桿菌
- 檢驗結果：若驗出帶菌，將暫時調離廚房作業第一線，待追蹤複檢未檢出後，再同意職務復位。首次有28位驗出有仙人掌桿菌。

帽子以淺色為主最好為白色

髮不可露出

調理工作者應戴口罩

不可留鬍鬚

不可配戴飾物

白色服裝

指甲剪短

手部經常保持整潔

整齊清潔服飾

食品管理（工作）專用





手部消毒
二氯苯基 0.05 ppm 15 秒



食品從業人員 正確洗手步驟

濕



1 用清水將雙手完全淋濕

洗



2 均勻的抹上清潔劑

刷



3 利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨

搓



4 手心手背互相搓洗至少20秒

沖



5 用清水將雙手澈底沖洗乾淨

乾



6 用烘手機或紙巾將手擦乾



指甲長度與細菌數

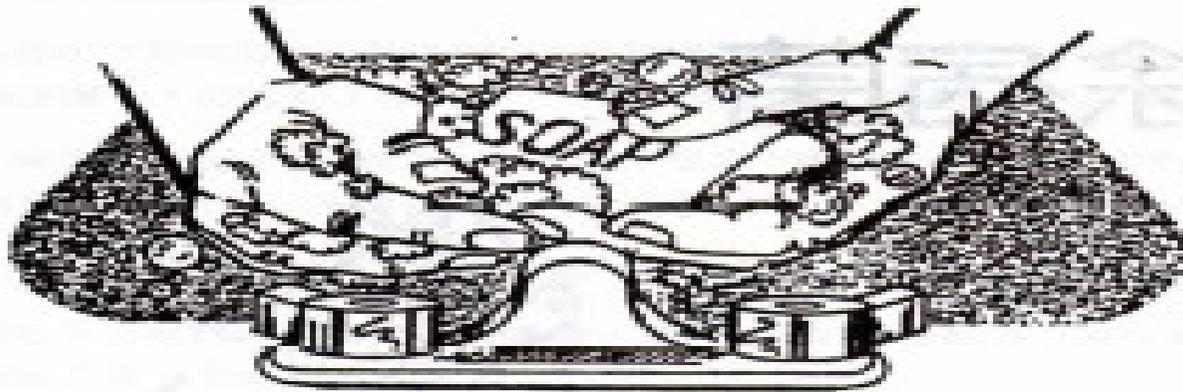
指甲長	細菌數	倍率
0.02g(約0.5mm)	4,200 個	1
0.03g(約1.5mm)	53,000 個	13
0.05g(約2.0mm)	630,000 個	150
0.08g(約3.0mm)	3,400,000 個	810



洗手實驗

- 未洗手時：10,000~100,000 菌落數
- 以清水正確洗手：約有1,000菌落數會殘留
- 用洗手乳沖水洗手：99%可去除
- 洗完手碰觸水龍頭：雖交叉污染率不高,但實際細菌轉移量相當高。
- 結論：洗手是避免交叉污染最簡單有效的方法。不蓄留指甲、正確洗手、洗後不碰觸水龍頭、使用擦手紙巾或烘手器烘乾、酒精噴灑消毒。另要注意洗手三大時機。

洗手！



- 工作前
- 使用廁所後
- 休息、抽菸、進食或喝水後
- 嚼口香糖或使用牙籤後
- 咳嗽、打噴嚏、擤鼻涕或觸摸鼻子後
- 觸摸頭、頭髮、嘴、傷口或潰瘍處
- 觸摸生的禽肉、畜肉、魚類後
- 觸摸髒盤子、設備、器具後
- 觸摸垃圾、地面、髒的布巾後
- 使用洗潔劑或化學藥品後
- 工作中必要時

個人衛生習慣不佳

- 用指尖搔頭、挖鼻孔或以手擦嘴巴
- 蓄髮、不常洗頭與剪指甲
- 不常洗臉與洗澡
- 如廁後未洗手
- 工作中吐痰、擤鼻涕或打噴嚏等可能污染手部，未立即洗淨後再工作
- 接觸食物或器具前未洗手



盛裝器具、設備及用品之使用不當

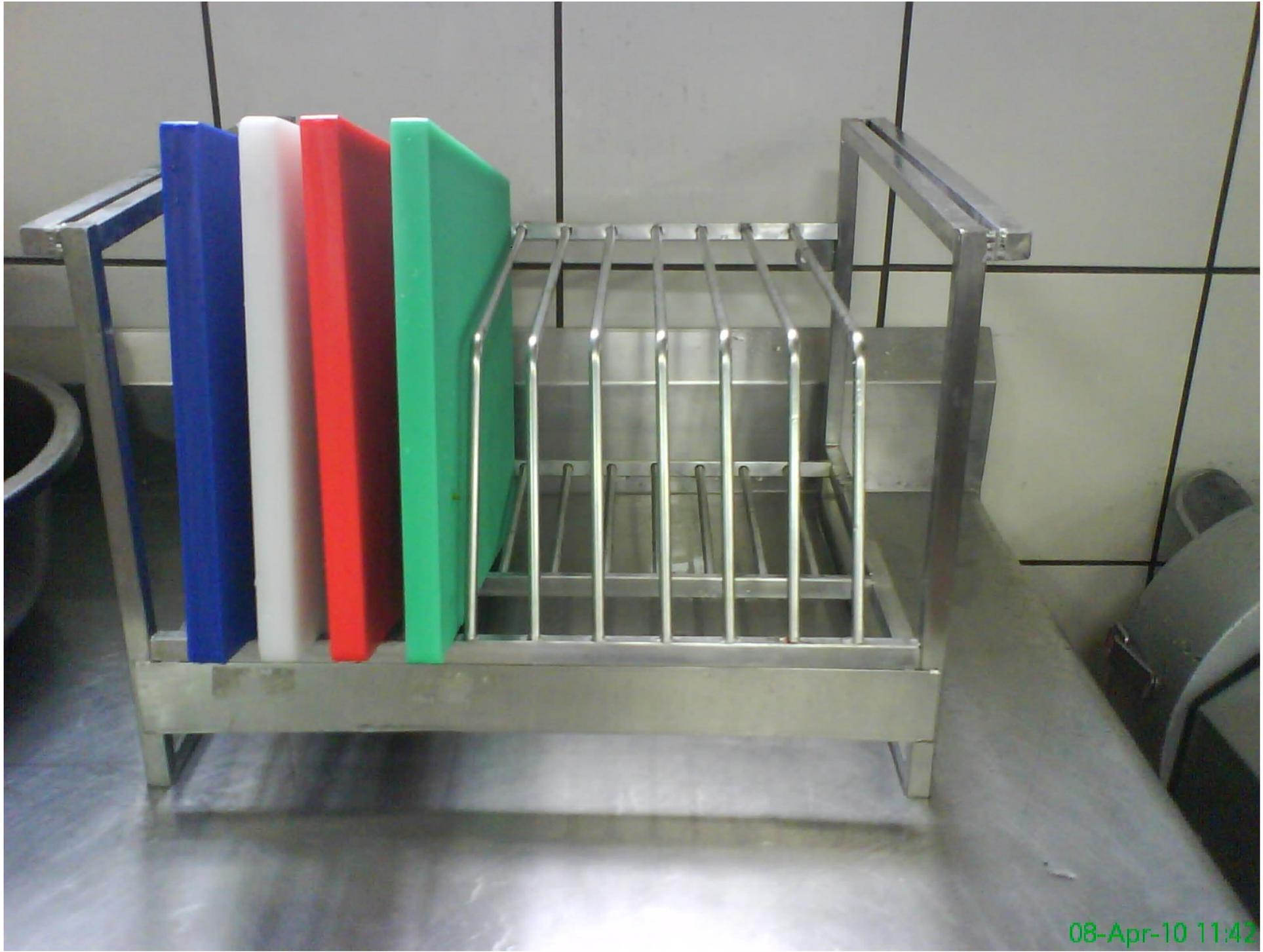
- 無明顯生熟食區分
- 熟食容器未有效殺菌
- 清洗消毒未訂定**SOP**
- 抹布使用與清洗消毒不當
- 原料、半成品、成品及盛裝器具直接接觸地面
- 以雙手直接調理不經加熱即可食用之食物時，未穿戴消毒清潔之不透水手套或將手部徹底洗淨及消毒

餐具及清潔器具殺菌方式

殺菌方式	殺菌步驟	時間	適用器具
煮沸殺菌法	100℃沸水	煮沸 5 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100℃沸水	煮沸 1 分鐘以上	餐具
蒸汽殺菌法	100℃蒸汽	加熱 10 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100℃蒸汽	加熱 2 分鐘以上	餐具
熱水殺菌法	80℃以上熱水	加熱 2 分鐘以上	餐具
氯液殺菌法	氯液總有效氯 200ppm 以下	浸入溶液 2 分鐘 以上	餐具

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署 (103)。食品良好衛生規範準則。

編撰單位整理 (108)。



08-Apr-10 11:42

抹布實驗

- 未開封之新抹布(35 cm長寬)：<100個
- 日本料理店使用一周後：22億500萬個，
擦拭檯面後會殘留上億個細菌
- 小吃街使用一周後：多達294億個
- 兩種餐廳用抹布：皆含有大腸桿菌
- 抹布水：約有6,200,000個



抹布管理

- 不同清潔程度之食物接觸面之抹布應明顯區分
- 使用完後即投入預洗桶，不重覆使用
- 使用完後之清洗消毒流程：水洗、洗潔劑、沖洗、晾乾、浸泡200ppm氯水5分鐘後擰乾使用
- 最新發現：若用煮沸殺菌，至少加熱20~30分鐘，否則可能有仙人掌桿菌出現

製程規劃與產品品質管制不當

- 食品製造流程規劃未符合安全衛生原則
- 製備作業管理不當
- 用水及冰塊之污染防治不當
- 未有油炸油老化之監測
- 餐點供應溫度時間及汙染防治不當



分 類	非食品 處理區	一般作業區	管制作業區	
			準清潔作業區	清潔作業區
場所類別	<ul style="list-style-type: none"> • 檢驗室 • 辦公室* • 更衣室 • 洗手消毒室 • 廁所 	<ul style="list-style-type: none"> • 原物料倉庫 • 驗收區 • 洗菜區 • 內包裝容器及 (或) 餐具洗滌場** • 外包裝室 • 成品倉庫 	<ul style="list-style-type: none"> • 備料切割區 • 加工調理區 • 內包裝容器及 餐具貯存場 • 烹調區 • 冷盤區 • 緩衝室 	<ul style="list-style-type: none"> • 配膳區 • 內包裝室 • 備膳區
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
人員動向	獨立系統	若不能獨立則比照空氣流向之管制 ←		
食物流向	—	→		
地板要求	乾	可潮溼	乾	乾
落菌數***	—	500	50	30

製備作業管理(1)



製備作業管理(2)



製備作業管理(3)

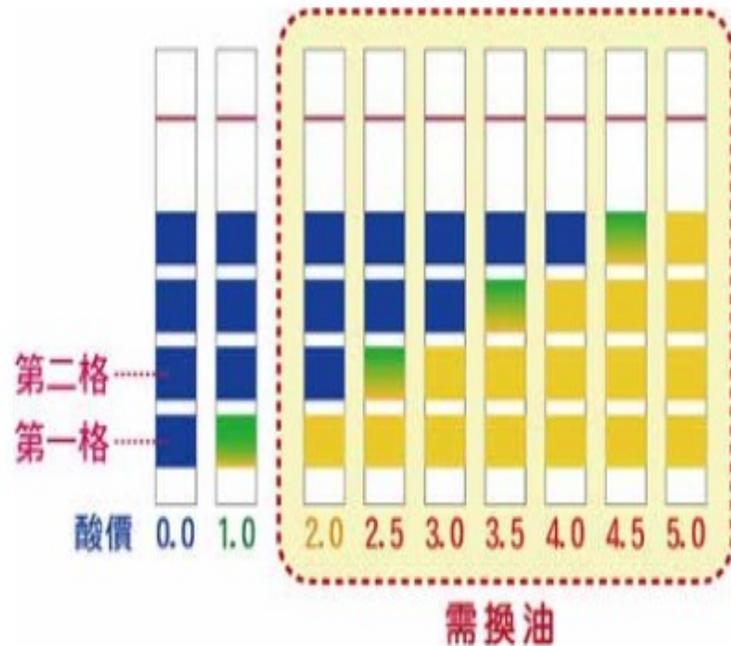


油脂老化試驗

酸價達**2.0mg KOH/g**以上，應全部更換新油

總極性化合物含量達 **25%** 以上，應全部更換新油

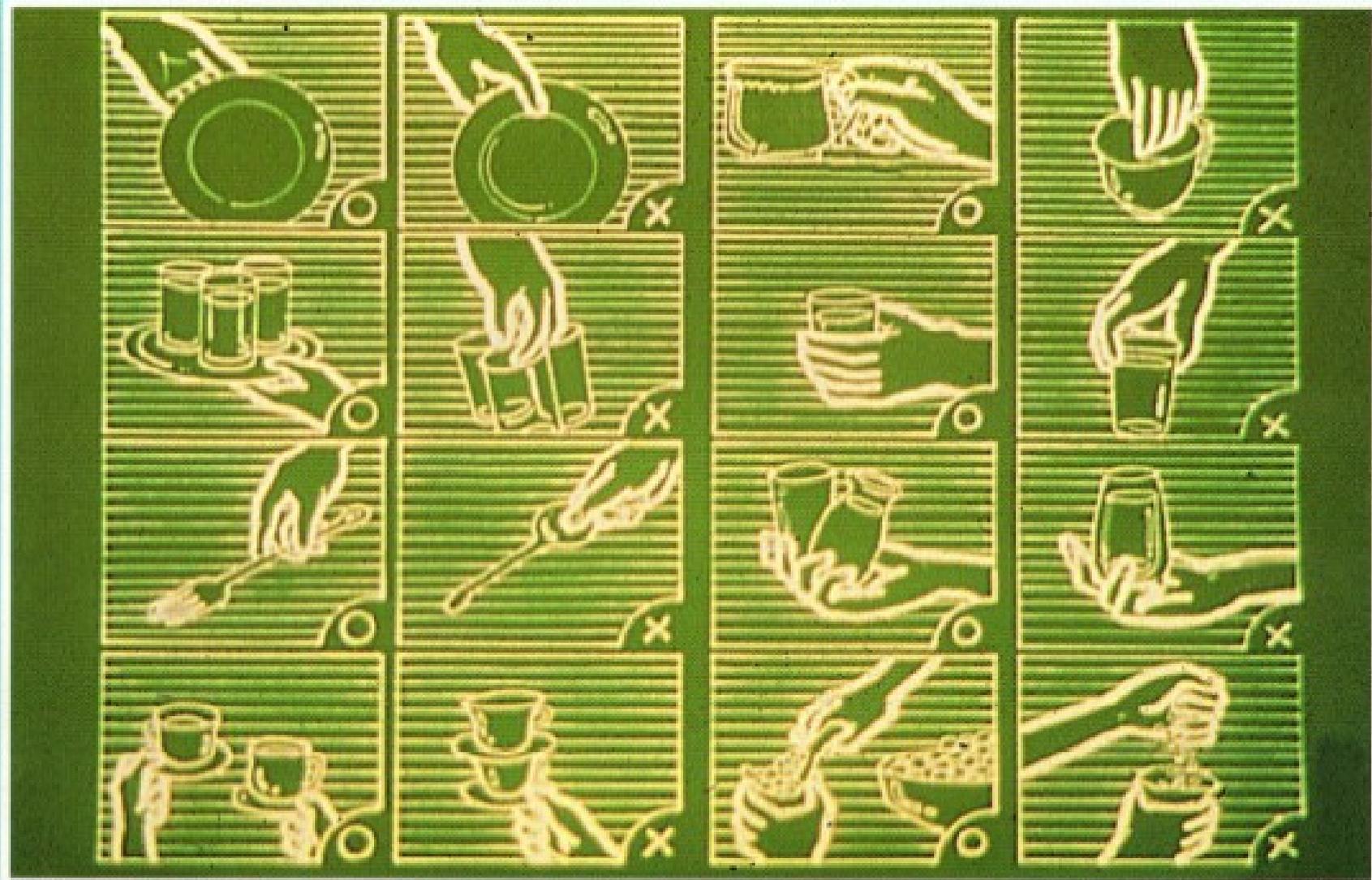
酸價試紙



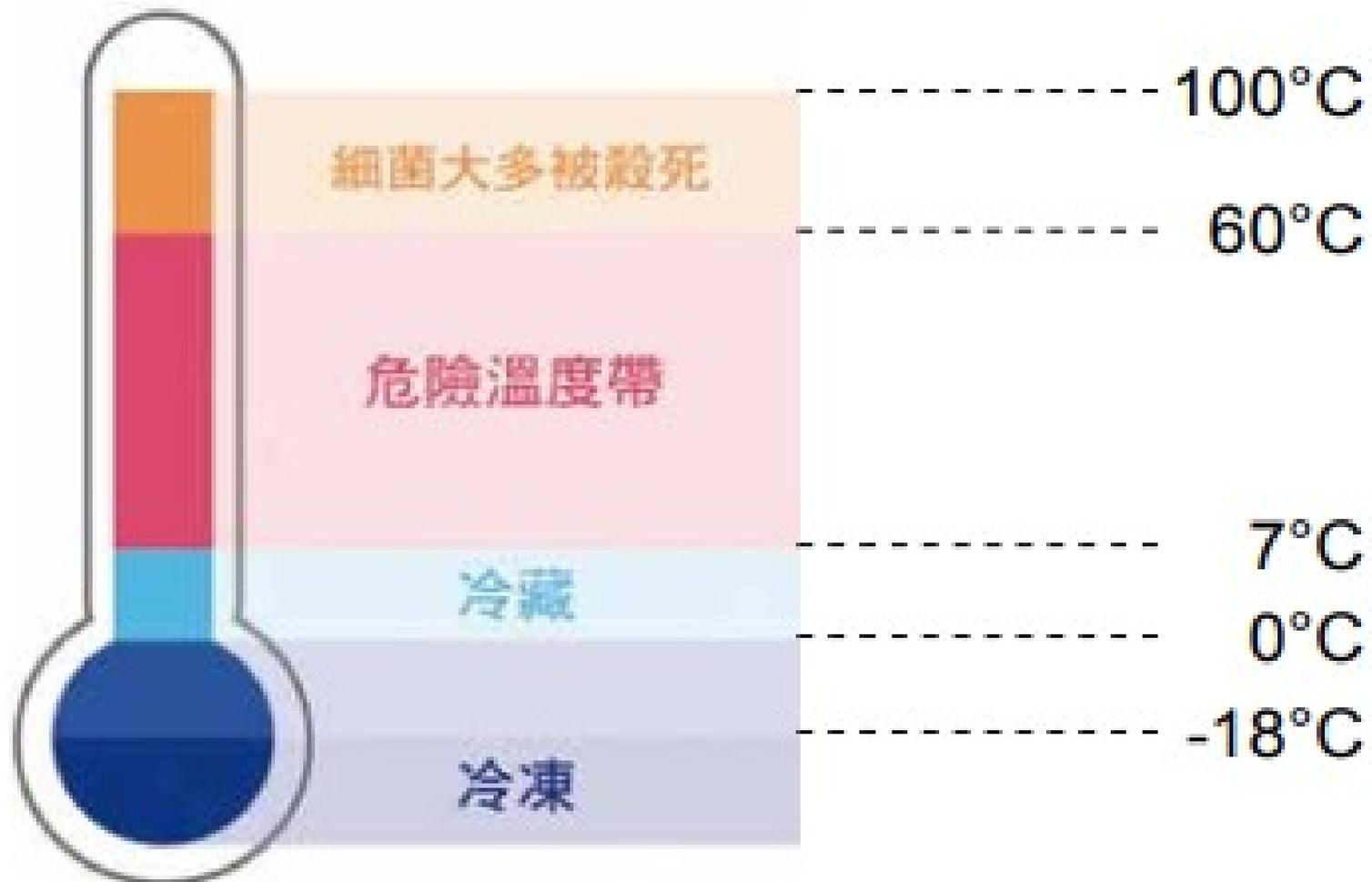
總極性化合物檢測器



防止交叉污染



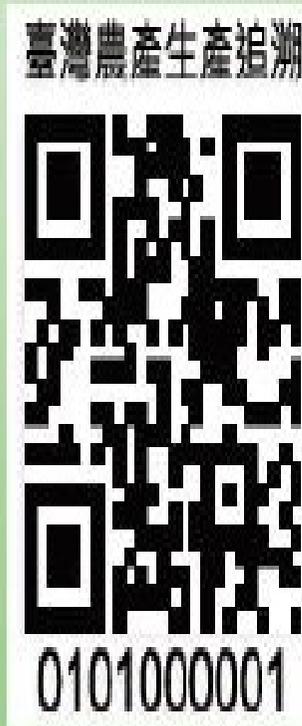
溫度時間管理



食材來源、儲存管制及標示管理不當

- 無來源證明或相關證明文件(如貨物外箱)
- 外包箱有污染之虞未拆包即進入庫房
- 物品堆放未離牆離地(5cm↑)
- 物品未保持覆蓋及妥善保護
- 食材未標示進貨日期或產品保持期限過期
- 未有溫溼度管制及其相關記錄
- 未定期除霜，保持清潔
- 未依據食材清潔度(原料/半成品/成品或生/半生不熟/熟食)、保存性(易/不易變質腐敗)分庫、分區或分架置放

3章1Q



- 冷藏溫度要符合 7°C 以下
冷凍溫度要符合 -18°C 以下





桂冠
冷獅子頭

500公克x10包入
3650335 (十線)
股份有限公司出品
羅斯福路三段126號
中和市中山路二段329號

10包入
(十線)
公司出品
段126號
路二段329號

要冷凍-18°C以下
保 12個月

短尺

品名	1kgx1 包/箱
規格	20x20x20cm
淨重	1kg
毛重	1.1kg

8 8 '08

外來異物與空氣落菌之侵入

- 原料來源不清楚或驗收不確實
- 工作人員飾物、髮屑及夾雜物掉落
- 建築與設施在食物生產線正上方
- 未用完之原物料、半成品及成品未妥善維護
- 菜瓜布、金剛刷、竹刷及鬃刷之管理不當
- 空氣濾網維護不力與空間殺菌不足

菜瓜布 / 金剛刷 / 竹刷 及鬃刷管理

- 清洗食品容器用者不得用來清洗廢棄物容器或其他食品盛裝用容器
- 注意剝落碎屑殘留於食物及其容器中
- 損耗過於嚴重應更換新品
- 竹刷及鬃刷應注意有無發黴現象
- 使用後之置放注意可能之交叉污染

病媒及有毒物質之侵入

- 未注意四周環境衛生之改善
- 建築與設施未保持密閉
- 廢棄機器與容器未定期清除
- 廚餘桶未注意清理消毒與保持覆蓋
- 未定期進行製備場所內外之清洗消毒
- 設備與器具之清洗與消毒作業，未能防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料

結語

- 美食街之管理首重汙染之防治。
- 五大自主管理指標之落實就是汙染防治根本之道。
- 衛生講習、觀摩學習、輔導介入及評核分級比可增進管理成效。

