

# 校園餐廳衛生輔導項目解析及 「食品良好衛生規範準則」相關規定

靜宜大學食品營養系  
王俊權 教授

# 113學年度輔導重點說明

1. 輔導行程預計安排自**113年9月下旬**至**114年5月上旬**，每校隨機抽選至少1間餐廳，必要時得擴大輔導範圍。
2. 輔導重點：
  - 學校餐飲衛生自主管理機制（**指定專人擔任餐飲衛生督導人員、落實自主管理**）
  - 學校、委外標租及租賃學校用地廠商之餐飲衛生管理情形。（**輔導重點**）
  - 大專校院餐飲依「供應樣態」進行**豬、牛肉及其可食部位原料原產地（國）標示**分流管理。
  - 強化大專校院餐飲衛生，執行**再輔導機制**。

### 一 作業場所衛生管理

應依清潔度要求不同之場所加以有效區隔

建議區域劃分	用途	
非食品作業區	辦公室、洗手間	
一般作業區(或稱污染區)	倉儲、驗收、洗滌	
管制作業區	準清潔區	製備、烹調
	清潔區	包裝、配膳

相關設備應準備充足 如：溫、溼度計、油脂總極性檢測儀

### 一 作業場所衛生管理(共6項)

1

作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

2

作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。

3

作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。

4

作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。

5

作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。

6

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。

# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

1

作業場所依清潔度要求不同，應加以**有效區隔(時間、空間)及管理**，並有足夠空間，以避免交叉污染。



2

作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應**保持清潔**，**避免積水、破損或孔洞**。

### 附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(一)牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。

牆壁發霉



牆壁遍布蜘蛛網



地面破損導致積水



清理牆壁發霉



清除牆壁蜘蛛網



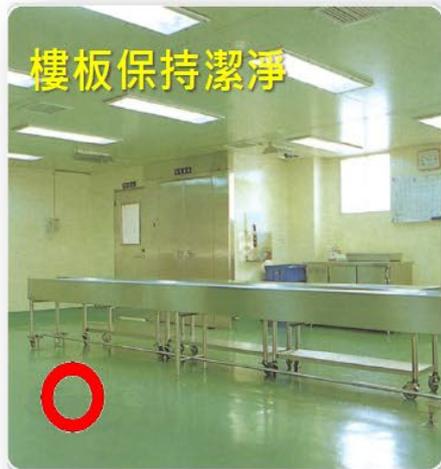
修復地面破損



## 附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

### 二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(二)樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。



## 附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(六)通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。

通風口積塵



冷氣濾網不潔



風扇網罩不潔



通風口保持清潔



冷氣出風口保持清潔



風扇網罩定期清潔



3

作業場所不得發現**蟑螂、老鼠、蒼蠅**等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

二、**建築及設施**，應符合下列規定：

(九)第三款、第四款以外之場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡。



磨粉機管內有病媒



牆壁有病媒出沒



機械設備有蜘蛛網



廠內發現病媒排泄物



委外進行病媒防治工程



必要時安置捕蟲燈



光波捕蟲燈(黏蟲式)  
可避免病媒屍體污染

4

作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的**垃圾桶**、**廚餘桶**，  
垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。

## 附表二 食品業者良好衛生管理基準

四、**廢棄物處理**應符合下列規定：

(三)反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。

垃圾桶清除廢棄物後  
直接使用易孳生病媒

掀蓋後應洗手

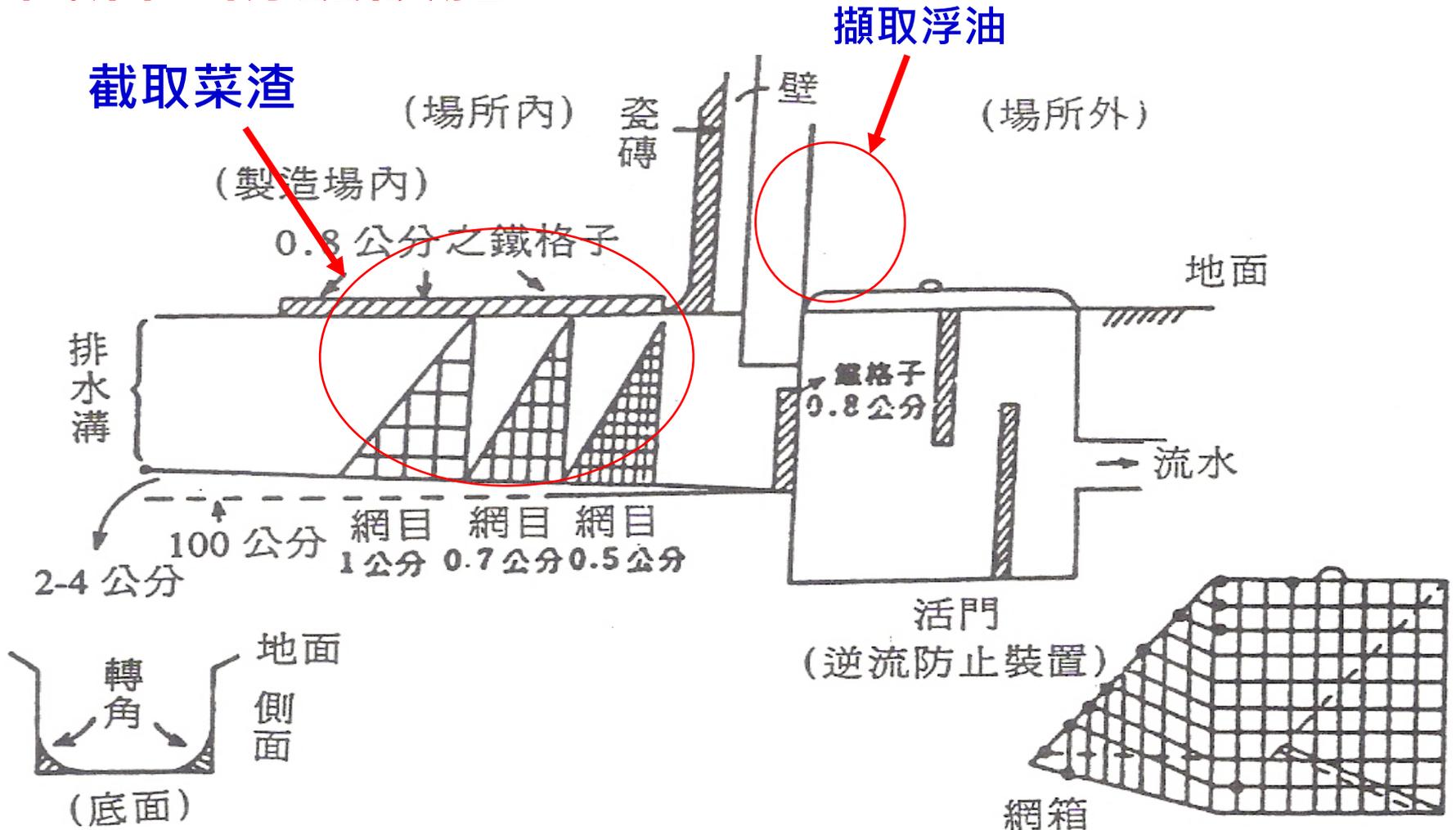
垃圾桶清除廢棄物後  
立即清洗乾淨

掀蓋後應洗手

5

作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。

## 截油&防蟲設施





出水口設置  
柵欄，防止  
病媒入侵

# 截油&防蟲設施



6

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。

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。

作業區之照明光線充足



包裝區之照明光線充足



照明設備保持清潔



### 二 從業人員衛生管理(共3項)

7

從業人員應接受健康檢查，檢查項目：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；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。

8

從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。

9

食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。

## 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。

(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。

(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。

(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。

# 食品從業人員健康檢查

健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

貼 近 三 個 月 相 片	姓名	出生 年 月 日		年 月 日
	住址			
	身份證字 號			性別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
	檢查日期	年 月 日		
檢 查 項 目	結 果		蓋 關 防	
身 高	公分			
體 重	公斤			
手部皮膚病				
A 型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證 明者，得免驗此項				
出 疹、膿 瘡				
結 核 病 (X 光)				
眼 疾				
傷 寒				
總 評				

糞便採樣

注意事項:

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可試視需求自行增加。

8

從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄

113年度食品業者  
安全衛生教育訓練委託案

衛生講習

點此處報名



每月均有開課詳情資訊請上  
網址連結或掃QR Code報名

主辦單位：新北市政府衛生局  
執行單位：社團法人中華食品安全管理系統發展協會  
聯絡窗口：北區檢核中心-高小姐、王小姐、歐小姐  
聯絡電話：(02) 2884-8983  
報名網址：<https://reurl.cc/448k96>或掃QR Code報名

113年度竹市衛生講習課程

日期：113年06月11日、06月12日

時間：13:00-17:30

地點：遠東sogo百貨新竹店演藝廳A廳  
新竹市中央路239號4樓  
(Timberland專櫃旁走道進入)

報名方式：請掃QRcode填寫報名資訊



新竹市衛生局  
PUBLIC HEALTH BUREAU KEELUNG CITY



## 9

# 工作人員的基本服裝

工作服、工作帽、  
口罩、手套



## 食品從業人員在操作時，容易犯錯的事項：



不得配戴戒指、手錶等不必要的飾品



未確實配戴口罩網帽

### 三 洗手設施(共1項)

10

應於適當地點設置**洗手設備**，並於明顯處張貼食品從業人員**洗手步驟圖示**。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。

#### 食品從業人員 正確洗手步驟



1. 濕  
用清水將雙手  
完全弄濕



2. 洗  
均勻的抹上清潔劑



3. 刷  
利用乾淨的指甲刷把  
指尖及指甲刷乾淨



4. 搓  
手心手背互相搓洗  
至少20秒



5. 沖  
用清水將雙手  
徹底沖洗乾淨



6. 乾  
用烘手機或紙巾  
將手擦乾



#### 洗手設備數量充足



# 八大輔導重點

25項輔導項目(餐飲業)

## 四 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理(共1項)

11

清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有**專用場所放置**。**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。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。

打掃用具懸置於存放室



### 五 食品及其原料之驗收、處理及貯存(共6項)

12

食品需有驗收紀錄：**包裝或散裝**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。

13

食品需有驗收紀錄：包裝食品或散裝食品，凡含有豬、牛肉或其可食部位原料者，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。

14

禁止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)。

15

冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。

16

乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。

17

食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。



# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

13

食品需有驗收紀錄：包裝食品或散裝食品，凡含有**豬、牛肉或其可食部位原料者**，廠商應於產品外包裝標示原料之**原產地(國)**，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。

- 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。



# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

14

**禁止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)。**

- 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。



# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

15

冷藏食品品溫應保持在**7°C以下**，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在**-18°C以下**。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過**最大裝載線或最大裝載量**，且遵行先進先出之原則。

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

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。

(二) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。

(三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

### 環境溫度

冷藏庫(櫃)  
7°C以下  
凍結點以上  
冷凍庫(櫃)  
-18°C以下



### 食品中心溫度

冷藏食品  
7°C以下  
凍結點以上  
冷凍食品  
-18°C以下



# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

16

乾料、包材應分類分區存放於**棧板或貨架上(離牆離地)**。分裝之原材  
料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認**先進先出的日期**  
標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。

### 附表三 食品製造業者製程管理及品質管制基準

三、原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法  
及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。

開封後暫存時未立即密封



原料暫存應離牆離地



開封後暫存於適當環境





### 六 食品製備及供膳衛生管理

18

食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以**不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染**。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

19

食用冰塊須符合衛生規定，**每年至少抽驗一次**，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。

20

油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。

18

食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

18.用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。



19

食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。

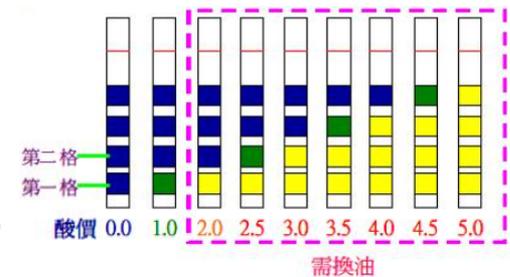
- 依「食品中微生物衛生標準」及「飲用水水質標準」等，每年至少抽驗一次，並保有完整相關紀錄。
- 冰鏟或其他物品及器具均不應直接置放於冰塊上，或放置製冰機或貯冰桶內，以避免交叉污染。
- 冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，校內餐飲場所各製冰機、貯冰槽等，應定期並確實清洗，且特別注意門縫細節、設備內部(如：常忽略上蓋內部製冰盒)之清潔等。

食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
5.1食用冰塊	腸桿菌科腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
	沙門氏菌	陰性

20

油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；**總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g**，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。

- 根據衛生福利部食品藥物管理署111年11月出版「**油炸油安全管理簡易手冊**」之餐飲業油炸油品質管理原則，當油炸油具下列指標之一，建議立即更換油品：
  1. 發煙點溫度低於170°C時。
  2. 油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多大，有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋1/2以上者。
  3. 酸價超過2.0 (mg KOH/g)。
  4. 油炸油內之**總極性化合物質 (total polar compounds)** 含量達25%以上者。



### 七 用餐場所及用餐盛具衛生管理

21 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持**平滑、無凹陷或裂縫**，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。

22 餐具之清洗應以**洗滌、沖洗、消毒**三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

23 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在**60°C以上**。

24 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示**原料原產地(國)**。

# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

21

烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。

- 烹調與供膳用器具、容器或包裝，應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規定，不得有不良變色、異臭、異味、污染、發霉、含有異物或纖維剝落等。
- 美耐皿材質之餐具若有明顯刮痕、變色時，應予以汰換。
- 提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉之殘留。

### 油脂殘留檢驗



油脂殘留則會有紅色斑點  
(如上圖)



### 澱粉殘留檢驗



有澱粉殘留則會有紫黑色斑點  
(如上圖)



資料來源：靜心校園廚房

22

餐具之清洗應以**洗滌**、**沖洗**、**消毒**三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

- 依據「**餐具清洗良好作業指引**」，標準式三槽式洗滌包含
  - **洗滌槽**：具有45°C以上含洗潔劑之熱水。
  - **沖洗槽**：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
  - **有效殺菌槽**：得以下列方式之一達成：

### 餐飲業殺菌方法

	餐具	毛巾、抹布
煮沸殺菌	100°C 沸水 煮沸≥1分	100°C 沸水 煮沸≥5分
蒸汽殺菌	100°C 蒸氣 加熱≥2分	100°C 蒸氣 加熱≥10分
熱水殺菌	80°C 蒸氣 加熱≥2分	
氯液殺菌	有效餘氯≥200ppm 浸泡≥2分	
乾熱殺菌	110°C 乾熱 加熱≥30分	

23

菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有**防塵**、**防蟲**等措施；**熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上**。

- 烹調食材加熱可使用探針式溫度計確實量測中心溫度是否符合規定。
- 供應之菜餚應依其特性而有適當的保存方式
  - **冷藏食品**品溫則應維持在溫度7°C以下，凍結點以上
  - **熱藏食品**中心溫度應保持在60°C以上
- 自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，避免污染食物。

# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

24

直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(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

### 1 包裝食品



擇一

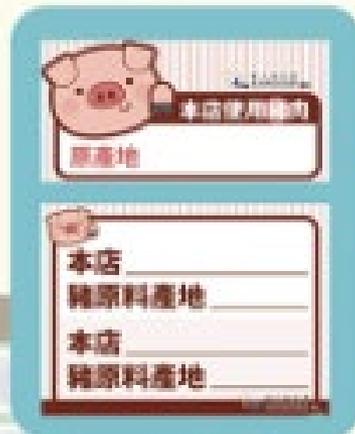
增加標示：  
豬肉原產地(國)：○○  
(或等同意義字樣)

### 2 直接供飲食場所

來源都清楚標示



### 店家可使用 原產地標示貼紙



食品標示諮詢  
服務平台

資料來源：

[https://www.google.com/search?scs\\_esv=08070020ca80eac98&xsrf=ADLYWILsHTLaEACjHm7CxnYy3Gltw9D1A:1720773037378&q=%E5%8E%9F%E7%94%A2%E5%9C%B0%E6%A8%99%E7%A4%BA&udm=2&fbs=AEQm0AaB0azvTRM\\_Uafu9eNuJzC3QMRKTS5UleA1ZwB03f5S5TBA5pr7fgo2l\\_v\\_3YVGutX-70hlyezlIk563FvnaANI179Lm08NDY09lkpx2The5iuQaOyJHx40\\_Fyzp0DQNEjqzGexXVkjQVznkozVrB0ICUS55dbHbfEpeh2LLGIV7QH6to1xOAtozZF63Xrk5ai&sa=X&ved=2ahUKEwjH7oani6GHAXVZi68BHXI\\_ABYQtKLegQIDRAB&biw=1707&bih=781&dpr=1.13#vid=UWNJKFb82z-UIM&vssid=mosaic](https://www.google.com/search?scs_esv=08070020ca80eac98&xsrf=ADLYWILsHTLaEACjHm7CxnYy3Gltw9D1A:1720773037378&q=%E5%8E%9F%E7%94%A2%E5%9C%B0%E6%A8%99%E7%A4%BA&udm=2&fbs=AEQm0AaB0azvTRM_Uafu9eNuJzC3QMRKTS5UleA1ZwB03f5S5TBA5pr7fgo2l_v_3YVGutX-70hlyezlIk563FvnaANI179Lm08NDY09lkpx2The5iuQaOyJHx40_Fyzp0DQNEjqzGexXVkjQVznkozVrB0ICUS55dbHbfEpeh2LLGIV7QH6to1xOAtozZF63Xrk5ai&sa=X&ved=2ahUKEwjH7oani6GHAXVZi68BHXI_ABYQtKLegQIDRAB&biw=1707&bih=781&dpr=1.13#vid=UWNJKFb82z-UIM&vssid=mosaic)

### 八 用餐場所及用餐盛具衛生管理(共1項)

25

定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。



教育部校園食材登錄平臺2.0



網站導覽

公告訊息

飲食教育專區

偏鄉學校中央廚房專區

三章一Q專區

相關網站

API服務

目前已有21,708,788人關心學校午餐

請選擇

查詢

進階查詢

登入

帳號

密碼

請輸入驗證碼

t x 07

登入



# 輔導項目解析

## 25項輔導項目(餐飲業)

25

定期至平臺登載供餐之菜單、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。
- 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。

The screenshot displays a digital menu interface for a school cafeteria. It features several sections: '美食街' (Food Street) with logos for Louisa Coffee, MWD Cafe & Branch, and others; '連鎖商店' (Chain Stores); '竹園自助餐' (Bamboo Garden Buffet) with a grid of food items like '三杯雞', '南瓜炒蛋', and '卡拉雞排'; and '今日菜色' (Today's Specials) with a list of items such as '苦瓜', '貢丸', '蒜末', '西鼓', '絲瓜', '蔥花', '小魚干', '秀珍菇', '絞肉', '胡瓜', and '大陸妹'. A detailed view of '今日調味料' (Today's Seasonings) is shown on the right, listing items like '高級精鹽', '砂糖', '辣油', and '料理米酒' with their respective manufacturers and suppliers. A text box on the left explains the platform's purpose: '大學校院校內供應學生食之學生餐廳，以自助餐及套餐、便食之供應為主，其生鮮及加工品一律來自國產豬、牛肉品，所有供餐場所應依衛生福利部規範強制標示食料中之食料產地(國)'.

調味料	製造商	驗證章Q或原料產地(國)	供應商
高級精鹽	臺鹽實業股份有限公司	—	雪琴商號
砂糖	豪振商行	—	雪琴商號
辣油	大自然時業有限公司	—	雪琴商號
料理米酒	勤美食品股份有限公司	—	雪琴商號
	龍景祥實業	40	

### (綜合零售商品業)

#### (一)作業場所衛生管理

- 1.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，**避免積水、破損或孔洞**。
- 2.作業場所**不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡**；作業場所不得飼養禽畜、寵物。
- 3.作業場所應設置**有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶**，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
- 4.販賣場所之光線應達到**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。

# 七大輔導重點

## 19項輔導項目 (綜合零售商品業)

<p>(二)從業人員 衛生管理</p>	<p>5.從業人員應<b>健康檢查</b>，檢查項目：<b>A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒</b>或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。</p> <p>6.從業人員每學年應參加<b>衛生(健康飲食)講習至少8小時</b>並保有完整紀錄。</p>
<p>(三)洗手設施</p>	<p>7.應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼<b>食品從業人員洗手步驟圖示</b>。洗手設備應有<b>洗手乳、乾手設施</b>；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。</p>
<p>(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理</p>	<p>8.清潔用具(如:掃帚、拖把等)、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，<b>存放於固定場所</b>。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。</p>

(五)販售貯  
存場所衛生  
管理

9. 即食熟食食品需有**驗收紀錄**，並有**可追溯來源**之相關資料或紀錄。

10. **禁止使用含基因改造**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)。

11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在**7°C以下**，凍結點以上，冷凍應保持在**-18°C以下**。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。

### (五)販售貯存場所衛生管理

12. 乾料、包材應分類分區存放於**棧板或貨架**上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器**標示品名、有效日期**或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。
13. 販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。
14. 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有**防止交叉污染之措施**；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

# 七大輔導重點

## 19項輔導項目 (綜合零售商品業)

### (六) 食品製備及供膳衛生管理

- 15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。
- 16. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。
- 17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。
- 18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。

### (七) 校園食材登錄平臺

- 19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。



# Q&A

# 附錄一

## 八大輔導重點 25 項輔導項目(餐飲業)：輔導項目解析

### 一、作業場所衛生管理(共 6 項)

1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。
  - 各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，可依學校供餐環境之情況，評估適合的區隔方式，包含場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。且各作業場所應有良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇等應定期清理擦拭，保持清潔。
  - 油煙處理設備之集氣口、處理設施、排氣口應有適當功效，並經常清理維持清潔，以避免交叉污染。
  - 各場所可多運用層架、推車，分別用於放置食品和物料，生、熟食不得混雜存放，且應評估其清潔度、污染性(易污染他物或易受他物污染)進行適當區隔，以避免相關交叉污染。
  - 為防污染食品，廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流方向防止污染者，不在此限。
2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。
  - 作業場所之地面、牆壁和支柱避免有納垢、侵蝕或積水之情形。
  - 地板濕滑易使工作人員滑倒、受傷，而工作效率也會降低及細菌易滋生等。
  - 天花板和樓板應避免長黴、成片剝落、積塵、納垢、結露現象等情形，特別是食品暴露之正上方更應加強管理，以免污染食品。例如菜餚烹調後以菜盤盛裝置於層架上等待配膳，此時若未加蓋，其蒸氣散逸後可能結露於上層底部，結露過重則滴至菜盤，可能因此造成交叉污染。故若菜盤不加蓋(如欲冷卻之故)，則使用之層架應特別注意其裡、外、上、下的清潔甚至消毒。
  - 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，其出入口、門窗、通風口、配管外表、排油煙管等設施，應定期清理擦拭，保持清潔，以免污染食品，並應避免紗網、紗門、紗窗、空氣簾、陰井、適當孔徑之柵欄等設施破損或孔洞，以防止病媒侵入。
3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。
  - 病媒是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、蠅等。當廢棄物處理不佳時，易滋生病媒及產生異味，且病媒防治不良為相關餐飲場所常見的缺失之一，應澈底做好病媒防治措施、定期消毒及正確處理廢棄物，以降低

食物污染的情形，亦可保持作業場所清潔。

- 若進行消毒，請依據供餐場所、衛生管理等情況，與病媒防治業者討論防治方式及頻率，並請餐廳業者自主管理，妥善留存病媒防治相關紀錄。
- 「病媒的蹤跡」是包含其糞便、腳印、蜘蛛網等。作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物，以避免食物受到污染。

4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
  - 廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各地方政府環保局之詳細規定。
  - 作業結束後易腐敗之廚餘，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器，如：有蓋垃圾桶、廚餘桶，以避免不良氣味溢出及引來病媒。
  - 廚餘回收應交付給合法廠商；廢油須交付環保署認可之合格回收廠商，並建議檢附相關文件(如：與回收廠商之契約書、回收聯單等)。
5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。
  - 排水設施除須通暢外，不得有異味，且應有攔截固體廢棄物之設施(如：濾網)，並設置防止病媒侵入之設施(如加裝溝蓋)，必要時應設有截油設備。
  - 截油設施以截留餐廚污水中的油脂和菜餚殘渣為目的，應有正確的清潔及維護，才能發揮有效攔渣及油脂截留效果，流放出去的水，不應有明顯的油污，其排水系統的菜餚殘渣集中處，應每日至少清潔一次，學校衛生管理專責人員應定期檢查並記錄。
6. 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。
  - 作業區、工作或調理檯面應有充足的照明光線，
  - 作業區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，
  - 可由學校或業者定期利用照度計檢測，以確保作業過程中之食品與人員之安全，
  - 使用的光源應不致於改變食品之顏色，
  - 照明設備應保持清潔且有防護措施(如：燈罩)等；倘裝設已有防爆作用之燈具，亦應保持清潔，維持燈具完整性、注意是否有變色、老化、腐蝕、脫焊、保護網鬆動等情形，以避免灰塵或其他異物掉落食品中。

## 二、從業人員衛生管理(共 3 項)

7. 從業人員應接受健康檢查，檢查項目：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；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有

完整紀錄。

- 依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 5 條規定，學校餐飲從業人員應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
- 依「食品良好衛生規範準則」新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。
- 傷寒項目，衛生福利部疾病管制署「傳染病防治工作手冊」有關「傷寒及副傷寒」項下之「十一、防治措施(一)預防方法第 6 款」：「餐飲從業人員、外國人及外籍勞工等健康檢查相關作業，健檢醫院應採糞便檢查作為診斷，而非血清學診斷(Widal Test)。因 Widal Test 之專一性不高，不能作為確定診斷或通報之依據。」據此，仍建議食品從業人員之傷寒檢查項目採糞便檢查作為診斷。
- 經醫師診斷罹患或感染期間，應主動告知現場人員，不得從事與食品接觸之工作。
- 凡接觸食品之從業人員，應於從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄(相關紀錄須由學校衛生管理專責人員列冊備查)。
- 若工讀生工作內容有接觸食品之可能，則需列入應健康檢查之人員。

8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。

- 依 GHP 準則第 5 條附表 2 第 1 點第 2 款規定，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。依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 5 條規定，學校餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時。
- 依 GHP 準則第 24 條規定，持證廚師應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之相關機構辦理之衛生講習，每年至少 8 小時，應保留完整之受訓證明如講習時數卡、衛生講習結訓證明等。非持證之學校餐飲從業人員，除由學校或業者自行辦理衛生教育訓練，並作紀錄(至少含訓練時間、地點、照片)；或接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機構辦理之衛生講習或訓練。經上述方式訓練(單一或是兩者)之講習總時數，每學年應至少 8 小時。
- 從業人員之衛生講習受訓相關紀錄，須由學校衛生管理專責人員列冊備查，如衛生講習時數卡、自行辦理教育訓練之上課簽到退表、照片等。

9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。

- 接觸其他物品或更換工作後，手部必須再清洗乾淨或更換手套。直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。

- 為防止金黃色葡萄球菌毒素感染，手部有傷口不得接觸食物，若皮膚或雙手有傷口一定要正確包紮，並全程配戴不透水或乳膠手套始得工作。
- 離開作業場所或如廁前，應除去工作服，吊掛於乾淨清潔之處所，進入工作場所再穿工作服及洗手(依據食品從業人員正確洗手步驟執行)。
- 衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如：開始作業前、變更作業時、戴手套前、接觸調理食品前、接觸髒污後、如廁後、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後，以及處理垃圾、擦地板或休息過後等。

### 三、洗手設施(共 1 項)

10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。
  - 各區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當地點設置洗手設備；洗手設備應備有流動自來水、清潔劑、指甲刷、垃圾桶、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。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。於設備明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法，建議使用衛生福利部公布之「食品從業人員正確洗手步驟」，亦可向各縣市衛生局索取相關圖示張貼，並配合洗手各步驟備妥相關洗手設施。
  - 廁所應於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。因用餐前洗手可降低食品中毒發生之機率，建議校方於學生用餐處，宜備有洗手台及相關設備，如洗手乳(液)、乾手紙、酒精等。

### 四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理(共 1 項)

11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。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。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。
  - 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置，此「專用」係指置於固定場所，以避免污染現場作業之疑慮。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，並指定專人負責保管及記錄其用量，避免人員誤食及誤用，且不得污染食品或食品接觸面。購買之食品用洗潔劑應符合相關主管機關之規定，其容器或外包裝，應依食品安全衛生管理法第 27 條規定來標示。

## 五、食品及其原料之驗收、處理及貯存(共 6 項)

12. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置，此「專用」係指置於固定場所，以避免污染現場作業之疑慮。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，並指定專人負責保管及記錄其用量，避免人員誤食及誤用，且不得污染食品或食品接觸面。購買之食品用洗潔劑應符合相關主管機關之規定，其容器或外包裝，應依食品安全衛生管理法第 27 條規定來標示。
- 採購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
  - 選擇有食品業者登錄字號之供應商
  - 食品添加物應有添加物許可證或產品登錄碼。
  - 驗收的時間必須及早規劃，需事先與供應商聯絡並確認進貨時間，進貨驗收作業應避免影響現場作業。
  - 驗收時，需符合廠商訂定之驗收標準與程序，並以磅秤及溫度計等器材(須定期校正)輔助確認，注意到貨數量與重量是否與採購量相符，作成相關紀錄，並妥善保存進貨單據以利追溯。
  - 建議貨到時應隨即驗收，勿拖延，特別是冷凍冷藏原物料及生鮮食材，避免在常溫放置過久，影響衛生、品質與新鮮度
  - 驗收時，應於驗收紀錄填寫實際量測溫度數值。
  - 應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表
  - 若業者規模較小，食材來源多來自傳統市場時，也須填寫來自於何市場及攤販名稱，並由業者隨時更新及列冊管理。
  - 要確實填寫驗收紀錄表，如有退貨或不良品時應記錄處理方式。
  - 包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合「食品安全衛生管理法」(第 22 條)、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定。
  - 散裝食品，其驗收紀錄需包括品名、產地、進貨廠商或購置來源、產品名稱、標章名稱、追溯編號、進貨日期、進貨量、外觀(顏色、氣味等官能評品)、各項衛生標準(溫度食材認證抽驗等)等。
  - 各項貨品皆應有相關標示，即使分裝食材亦同。
13. 食品需有驗收紀錄：包裝食品或散裝食品，凡含有豬、牛肉或其可食部位原料者，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。
- 教育部 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。
  - 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。

14. 禁止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)。
- 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。
  - 如廠商無法提供非基因改造食品證明，則可檢視其包裝是否有標示「基因改造」或「含基因改造」字樣，以避免使用。
15. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。
- 驗收完成之食品或半成品應視各物料特性，儘速貯藏乾料庫或冷凍、冷藏庫。
  - 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上。
  - 冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下
  - 建議定期除霜。
  - 冷凍(藏)庫應於明顯處設置溫度指示器，並定時記錄，記錄頻率建議為每日兩次；亦可配合美食街攤位的實際營業時間記錄，至少每天一次。
  - 若溫度有異常應有相關矯正措施，以免危及庫內之食品。
  - 冷凍(藏)庫應設層架管理，熟食在上、生食在下放置，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，且應依其清潔度、污染性進行適當區隔，以避免相關交叉污染，並落實離地管理且先進先出。
  - 冷凍(藏)庫貯放食物建議不超過 70%，以免影響冷凍冷藏之效果，必須足夠人員儲取食材空間，避免食材重疊，確保食品安全。
  - 冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。
16. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。
- 乾料、包材之存放，可利用棧板、墊底籃、層架、推車等分區分類放置食材或包材，避免直接與地面接觸而造成污染；離地措施之墊底籃與物品籃不同顏色，以利分辨，且離地措施為非污染區域，人員不可踩踏在上面。
  - 建議原物料至少離牆離地 5 公分。
  - 食品須標示入庫、製造或保存期限，使用時落實先進先出概念。
  - 定期檢查食材，有異狀時，應立即處理，確保原物料之品質及衛生。
  - 包材之存放不得有污染之慮，建議應設有專區存放，不得直接與地面接觸，或是放置於易受污染、髒污的層架上，未使用完畢之包材，應妥善覆蓋保存。
  - 乾物料之倉儲場所須儘量保持乾燥及舒適，建議存放條件為溫度 28°C 以下，相對濕度 70% 以下，備有除濕機為佳，並留存溫濕度檢查紀錄表。

- 拆除後的紙箱或外包裝容器，應避免置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒蟲卵而造成污染。
17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。
- 使用之食品添加物及其原料之容器或外包裝，應符合「食品安全衛生管理法」(第 24 條)相關規定，應以中文及通用符號，明顯標示品名、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣、使用範圍、用量標準及使用限制等事項。
  - 學校餐廳常見味精、小蘇打、二氧化碳等食品添加物，應落實三專管理(專區)存放於固定場所與一般原物料分開放置(專人)指定專人負責保管(專冊)記錄：種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

## 六、食品製備及供膳衛生管理(共 3 項)

18. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。
- 已盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。
  - 刀具及砧板使用後應確實洗淨消毒，並不得有裂縫，不用時應立放或懸掛以保持乾燥，刀具不得插在水槽與牆壁縫隙間，
  - 砧板不得做為置物板或墊放非食品之用途。
  - 作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，人員切割熟食食品手部應保持清潔，並應確保戴手套前是否正確且有效洗手，以落實食品從業人員之手部衛生。
  - 配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。
  - 業者之衛生管理專責人員應隨時督促從業人員之手部及手套衛生。
19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。
- 依「食品中微生物衛生標準」及「飲用水水質標準」等，每年至少抽驗一次，並保有完整相關紀錄。
  - 冰鏟或其他物品及器具均不應直接置放於冰塊上，或放置製冰機或貯冰桶內，以避免交叉污染。
  - 冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，校內餐飲場所各製冰機、貯冰槽等，應定期並確實清洗，且特別注意門縫細節、設備內部(如：常忽略上蓋內部製冰盒)之清潔等。

20. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。
- 油品的更換與測試記錄，更換時間、人員及實際量測數值等
  - 測試頻率得由校方自行評估，或與業者討論決定之
  - 根據衛生福利部食品藥物管理署 111 年 11 月出版「油炸油安全管理簡易手冊」之餐飲業油炸油品質管理原則，當油炸油具下列指標之一，建議立即更換油品：
    1. 發煙點溫度低於 170°C 時。
    2. 油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大，有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上者。
    3. 酸價超過 2.0 (mg KOH/g)。
    4. 油炸油內之總極性化合物質 (total polar compounds) 含量達 25% 以上者。

## 七、用餐場所及用餐盛具衛生管理(共 4 項)

21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。
- 烹調與供膳用器具、容器或包裝，應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規定，不得有不良變色、異臭、異味、污染、發霉、含有異物或纖維剝落等。
  - 美耐皿材質之餐具若有明顯刮痕、變色時，應予以汰換。
  - 提供之餐具，應維持乾淨清潔，不應有脂肪、澱粉之殘留。
22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。
- 依據「餐具清洗良好作業指引」，標準式三槽式洗滌包含洗滌槽：具有 45°C 以上含洗滌劑之熱水。
- 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗滌劑沖洗乾淨。
- 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
- 水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。
  - 若校方因空間限制無法備有三槽式洗滌設備時，洗滌方式仍須有洗滌、沖洗、消毒三步驟之效果，
  - 若由外包廠商洗滌時，則應確認其清潔度且要有完整覆蓋。
  - 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。

23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。
- 烹調食材加熱可使用探針式溫度計確實量測中心溫度是否符合規定。
  - 供應之菜餚應依其特性而有適當的保存方式  
冷藏食品品溫則應維持在溫度 7°C 以下，凍結點以上  
熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上
  - 自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，避免污染食物。
  - 若為保持溫度而發現保溫設備有水蒸氣過大之問題，建議應先確認是否為設備及餐盤間有密合度不佳的情形，可加蓋預防。
  - 為避免保溫效果不足，保溫設備內之保溫用水不可與食物盛裝盤距離太遠。
  - 食品調製後應儘速供膳，必要時應加蓋，烹調好的餐點應儘速食用，熱藏餐點建議於 4 小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過 2 小時，夏天(室溫超過 32°C) 不超過 1 小時，以避免細菌在食品中繁殖。
24. 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(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

## 八、用餐場所及用餐盛具衛生管理(共 1 項)

25. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。

# 七大輔導重點

## 19 項輔導項目 (綜合零售商品業)：輔導項目解析

### (一)作業場所衛生管理

1. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。
2. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。
3. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
4. 販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。

### (二)從業人員衛生管理

5. 從業人員應健康檢查，檢查項目：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；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。
6. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時，並保有完整紀錄。

### (三)洗手設施

7. 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。

### (四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理

8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、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，存放於固定場所。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。

### (五)販售貯存場所衛生管理

9. 即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
10. 禁止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)。
11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍應保持在 -18°C 以

- 下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。
12. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。
  13. 販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。
  14. 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

#### (六)食品製備及供膳衛生管理

15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。
16. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。
17. 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上。
18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所，應依規定標示原料原產地(國)。

#### (七)校園食材登錄平臺

19. 定期至平臺登載供餐之食材及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。