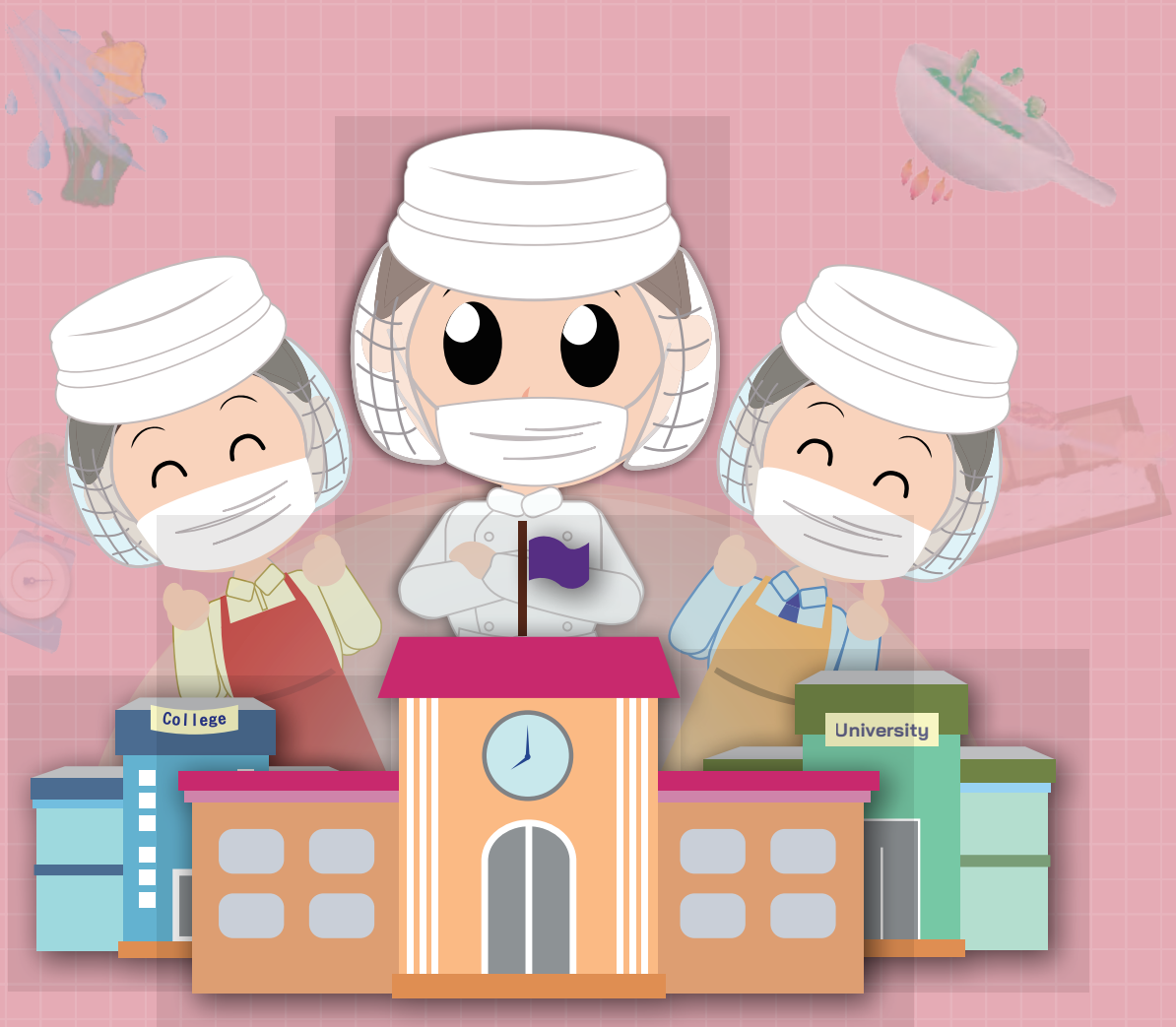
大專校院
美食街等小型餐飲店

餐飲從業人員
衛生自主管理工作手冊



教育部

115年4月修訂

修正說明

本次《大專校院美食街等小型餐飲店餐飲從業人員衛生管理工作手冊》之修訂，係依據衛生福利部 114 年 6 月 4 日修正發布之「食品良好衛生規範準則(GHP)」酌予修正，並將本部於餐飲衛生實地輔導過程中，所發現部分尚未受充分注意之事項，一併納入進行內容調整。本手冊為現行執行版本，並取代原有相關規定，其修訂重點說明如下：

一、前言與整體內容調整

(一) 說明本次修訂目的及重點。

(二) 更新最新公布之相關資料來源及網站連結。

(三) 酌修部分文字內容。

二、第一章-從業人員衛生

(一)健康檢查之「傷寒」項目，明定須採糞便檢驗。

(二)健康檢查項目刪除結核病(X 光)。

(三)修正食品從業人員於作業場所內，應全程配戴口罩，並於調理即食食品時，手部不得接觸金錢或其他有污染之虞物品。

三、第二章-環境衛生

(一)光線照明度之單位標示由米燭光改為「勒克斯(LUX)」。

(二)調整部分示意圖片與版面配置。

四、第四章-食材衛生

更新標章示例。

五、第五章-餐點製備衛生

(一)更新酸價試紙名稱。

(二)刪除使用感官輔助管理。

六、第六章-自主管理

更新圖片示例。

七、參考資料更新

更新法規及指引文件年份。

序

校園飲食安全關係到學生的健康與學習品質，一直是學校衛生工作中非常重要的一環，近年來校園內的餐飲選擇越來越多元，美食街及各類小型餐飲店已成為大專校院師生日常用餐的重要場所，餐飲從業人員是否能確實做好衛生管理與操作，對於預防食品安全事件及維護校園整體衛生環境，扮演著關鍵角色。本部為協助大專校院及校內餐飲業者建立衛生自主管理制度，已於 108 年編撰本手冊，提供實務上的操作指引，作為學校輔導管理及業者落實自我管理的重要參考。

本次修訂《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》，係依據衛生福利部 114 年 6 月 4 日修正發布之「食品良好衛生規範準則 (GHP)」相關規定，以及近年本部辦理校園餐飲衛生實地輔導時，所發現的常見缺失情形，重新檢視並修正部分作業規範與圖示內容，期進一步強化餐飲從業人員在各項衛生行為上的管理要求，以持續提升整體校園餐飲衛生管理品質。

請各大專校院將本手冊作為校園推動餐飲衛生管理的重要工具，以協助餐飲從業人員建立正確的食品衛生觀念，並在日常作業中確實落實相關管理措施，共同降低食品污染風險，守護校園食品安全，營造安心及健康之飲食環境。

教育部綜合規劃司

司長 陳素豔 謹識

115 年 4 月

目錄

第一章 從業人員衛生

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、員工教育訓練---------- 6

第二章 環境衛生

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

一、器具保持清潔完整---------- 13
二、器具清洗及消毒---------- 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

一、食材採購與驗收---------- 20
二、食材儲存---------- 22
三、食材前處理---------- 24

第五章 餐點製備衛生

一、作業場所清潔度劃分---------- 26
二、用水及冰塊衛生管理---------- 27
三、油炸油管理---------- 28
四、餐點供膳管理---------- 30

第六章 業者自主管理

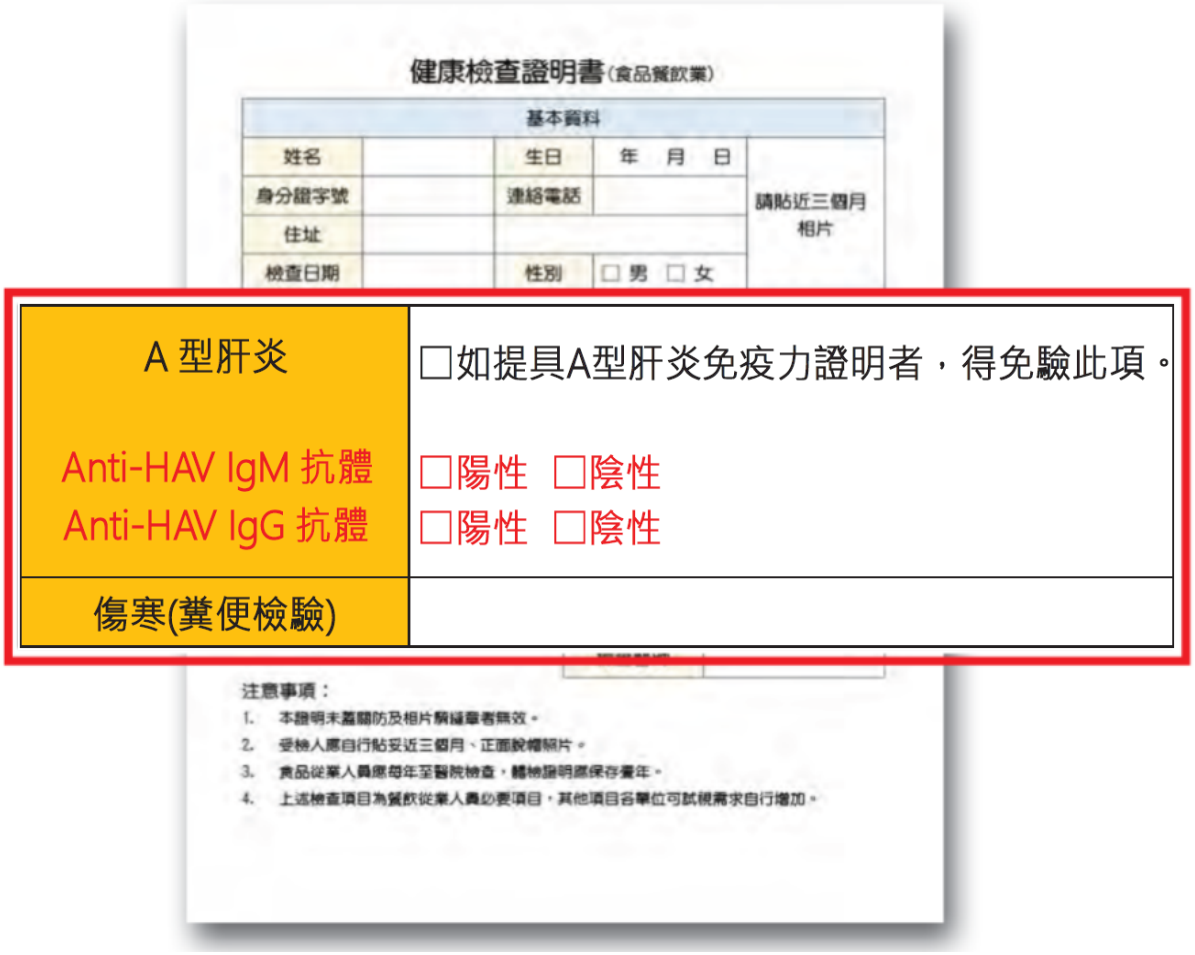
一、校園食材登錄平臺---------- 32
二、建立自主管理檢查表---------- 33
三、建立監測紀錄---------- 33

第一章　從業人員衛生

一　員工健康檢查

1. 餐飲業食品從業人員體檢與一般勞工體檢之項目不同，檢查項目包含：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒（糞便檢驗）或其他可能造成食品污染之疾病。

2. 從業人員應每學年健康檢查乙次，並將紀錄留存。



健康檢查證明書(食品餐飲業)

基本資料				
姓名		生日	年　月　日	請貼近三個月相片
身分證字號		連絡電話		
住址				
檢查日期		性別	□男 □女	

A型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體	□如提具A型肝炎免疫力證明者，得免驗此項。 □陽性 □陰性 □陽性 □陰性
傷寒(糞便檢驗)	

注意事項：
1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥近三個月、正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，體檢證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員必要項目，其他項目各單位可就視需求自行增加。

☆ 小叮嚀 ☆

A 型肝炎檢測 IgM 及 IgG 代表含意

A 型肝炎檢測	檢測結果	代表意義	可否從業
Anti-HAV IgM	陽性	「近期感染」或「正在感染」	否
	陰性	未受感染	可
Anti-HAV IgG	陽性	曾感染並已有抗體	可
	陰性	未曾感染過，可考慮注射 A 肝疫苗	可

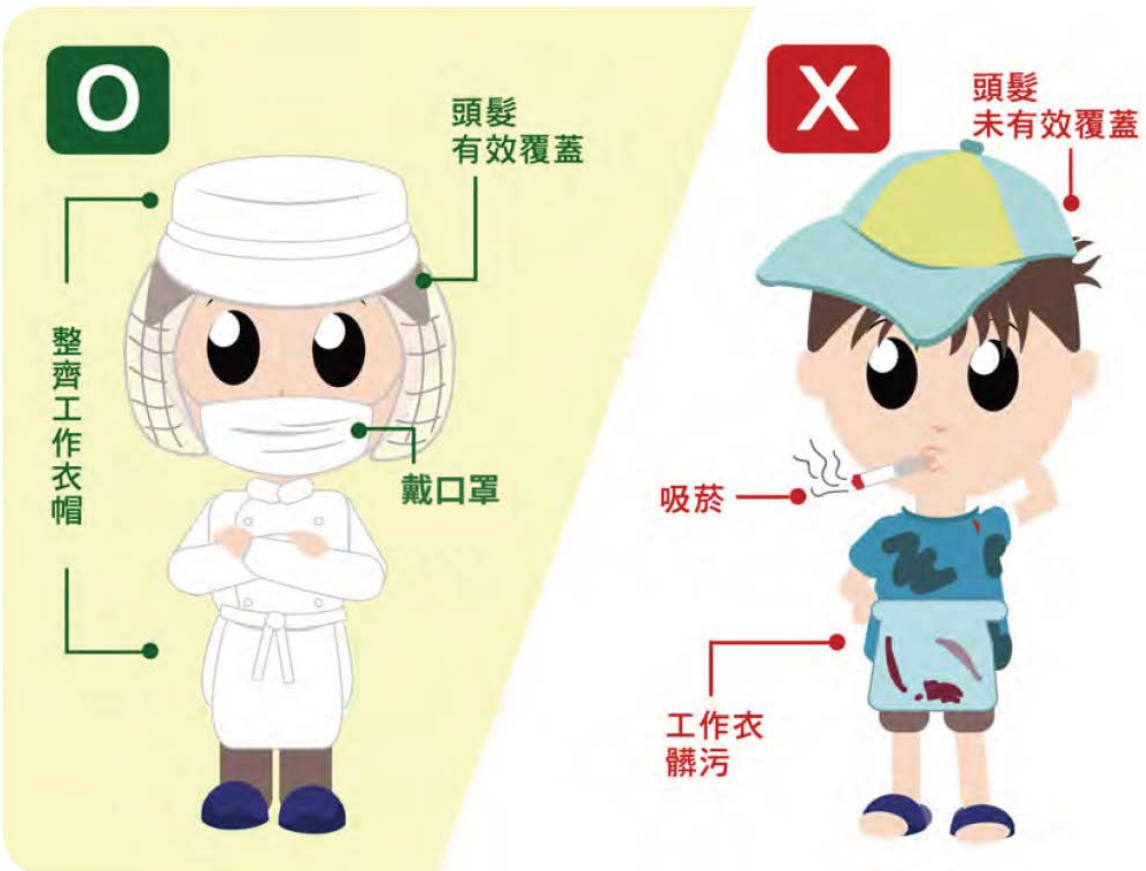
資料來源:衛生福利部疾病管制署-A型肝炎Q&A https://reurl.cc/vEv9p1

二　員工個人衛生

1. 作業人員應穿戴整潔之工作衣帽（鞋）防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，並應全程戴口罩。

2. 作業中，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。

3. 員工之飲用水或個人用品，應置專區管理。

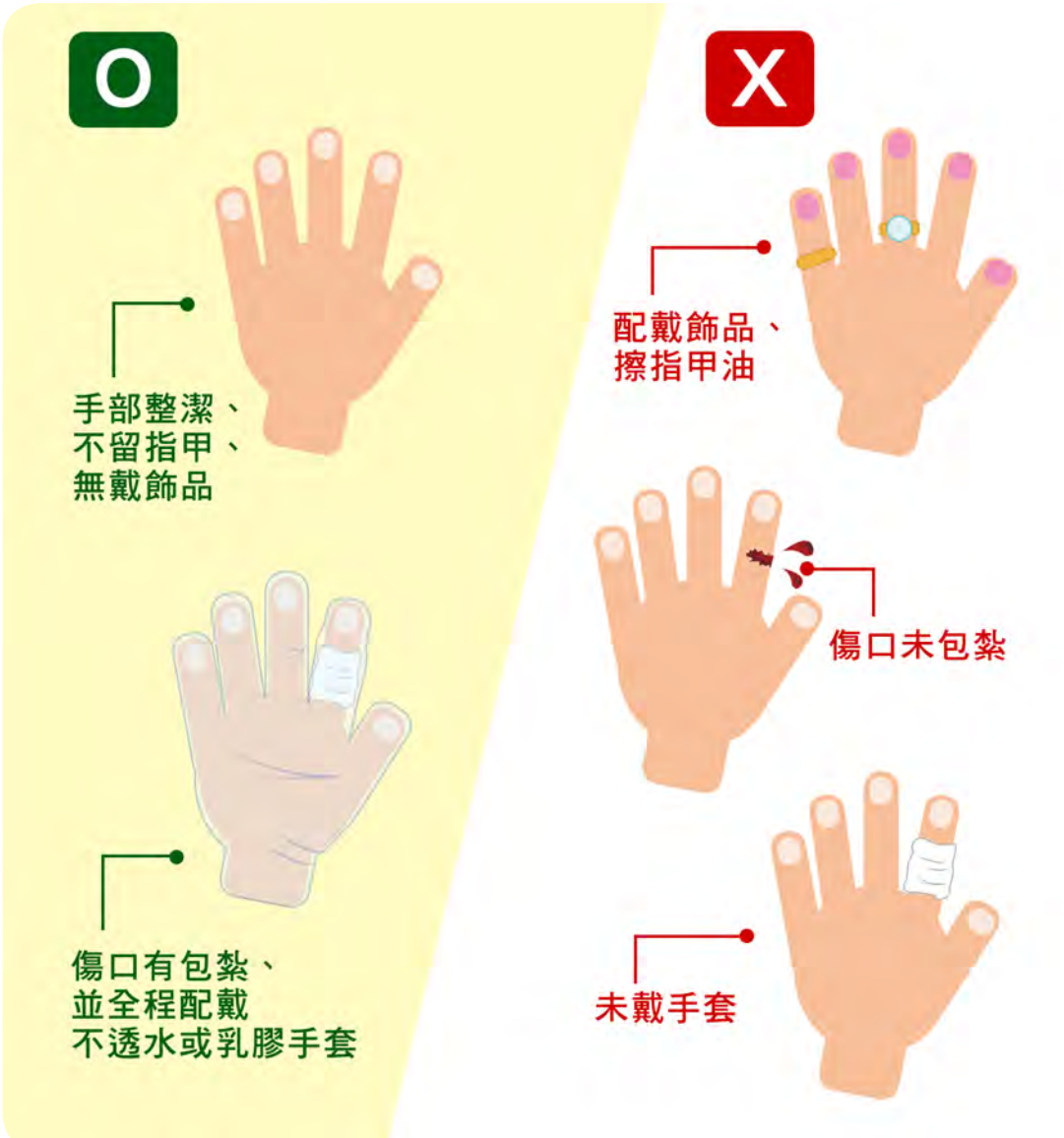


三 員工手部衛生

1. 手部應經常保持清潔，並依正確步驟使用洗手乳 (不可使用洗碗精) 洗手或消毒。
2. 手部不留指甲、不塗抹指甲油、不配戴飾物（如:手錶、戒指、手鐲等）。
3. 為防止金黃色葡萄球菌毒素感染，手部有傷口不接觸食物，如皮膚或雙手有傷口一定要包紮好，並全程配戴不透水或乳膠手套。
4. 接觸熟食，手部要徹底洗淨及消毒，或帶拋棄式手套；若接觸其他物品（含金錢）或更換工作後，手部必須再清洗乾淨或更換手套。

建議清洗手部之時機

- ✓ 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


O
手部整潔、
不留指甲、
無戴飾品
傷口有包紮、
並全程配戴
不透水或乳膠手套
X
配戴飾品、
擦指甲油
傷口未包紮
未戴手套

四　員工教育訓練

1. 學校餐飲從業人員每學年應參加衛生（含健康飲食）講習至少 8 小時。

2. 各從業人員之參訓方式

★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。（**資料來源：衛生福利部-食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法**）

★非持證餐飲從業人員，經下列方式（單一或是兩者）之講習總時數每學年應至少 8 小時

(1)　由學校或業者自行辦理衛生教育訓練，並作成紀錄（至少含訓練時間、地點、照片）。

(2)　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。

◎持證廚師衛生講習時數累計卡



◎ OOO 大學 OOO 學年衛生講習內訓紀錄



第二章　環境衛生

一　食品作業場所衛生

1. 操作工作檯面應隨時整理並保持整潔。
2. 食品作業場所四周、工作檯面及地面應隨時保持清潔。
3. 若有需要能以７５％酒精或次氯酸（總有效氯２００ｐｐm)進行消毒。

二　建築設施與設備衛生

1. 工作場所地面隨時保持清潔，並避免積水。
2. 天花板及牆壁應保持清潔，不得有髒污長霉、霉斑或油漆剝落及破損之情形。
3. 工作場所照明光線應達１００勒克斯（LUX）以上，工作或調理檯面應達２００勒克斯（LUX）以上，並應保持燈具清潔及加裝燈罩，避免塵垢掉入食品中。
4. 排水系統應保持暢通及清潔，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物與設置防止病媒侵入之設施。截油設施應經常清理維持清潔，其菜餚殘渣集中處應每日至少清潔一次。
5. 若空間允許，建議設置員工更衣室，並設有個人物品置物櫃，避免員工將個人物品帶入工作場所造成污染。


O
天花板及牆壁應保持清潔
足夠之照明光線
食品作業場所四周、工作檯面及地面
應隨時保持清潔
X
天花板牆壁霉斑
燈管損壞或燈具髒污無燈罩
油漆
剝落
垃圾桶
未加蓋
積
水
食品作業場所
四周及地面
髒亂
地板磁磚破損
工作檯面髒亂

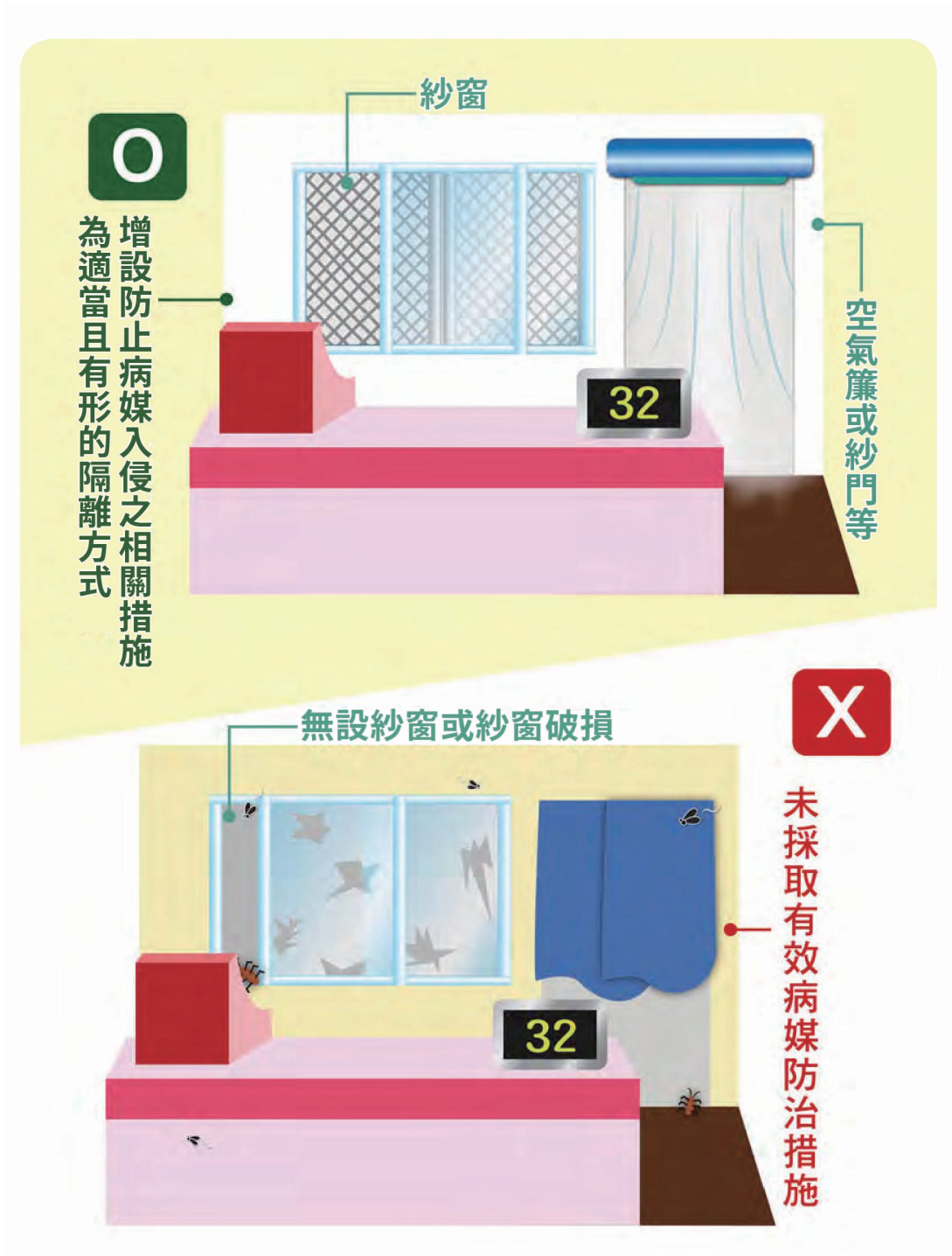
三　病媒防治與廢棄物管理

1. 應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，防止病媒侵入之設施為適當且有形的隔離方式，包含陰井、適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾等。
2. 依據餐廳供餐場所、衛生管理等情況，應澈底做好病媒防治措施，與病媒業者討論防治方式及頻率，並妥善留存病媒防治相關紀錄。
3. 採取預防措施防止病媒進入餐廳，如：紗窗、紗門及水溝加蓋等。
4. 廢棄物應依性質（垃圾、廚餘、廢油）分類集存，集存桶要加蓋，避免產生不良氣味及引來病媒。
5. 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。

☆ 小叮嚀 ☆

何謂病媒綜合防治法（IntegratedPestManagement，IPM）？

係著重「預防」觀念，兼顧環境與生態的策略，經評估利用多重管道的防治方法，來控制病媒至可接受的目標。


O
增設防止病媒入侵之相關措施為適當且有形的隔離方式
紗窗
32
空氣簾或紗門等
X
無設紗窗或紗窗破損
32
未採取有效病媒防治措施

四　洗手設施

1. 洗手設施應備有洗手乳、指甲刷、擦手紙和加蓋垃圾桶等，必要時備有消毒（７５%酒精）用品。

2. 張貼食品從業人員洗手步驟於工作人員洗手設施旁。





☆ 小 叮 嚀 ☆

諾羅病毒 (Norovirus)

(1) 傳染力非常強，與病人密切接觸或吸入病人嘔吐物及排泄物所產生的飛沫也可能受感染。

(2) 工作人員感染病毒不得上班，應在家休息。

(3) 工作人員須待症狀消除至少 48 小時後，並確定糞便無病毒，才可恢復工作。

如何預防呢？

- ✓ 嚴格遵守個人和食品衛生規範
- ✓ 正確洗手，尤其是飯前、廁後或準備食物前
- ✓ 注意環境衛生
- ✓ 不生食、不生飲等

註：酒精性消毒劑對引起腸胃炎的病毒殺滅效果不佳，須使用較高濃度的稀釋漂白水清潔、勤洗手等方式預防。

資料來源：衛生福利部疾病管制署-諾羅病毒Q&A
https://reurl.cc/L219W7

第三章　器具及設備衛生

一　器具保持清潔完整

1. 烹調與供膳用器具之食品接觸面應保持平滑、乾淨，不可有缺角、凹陷、刮痕或裂縫及污物之殘留。
2. 清洗器具之用具應放置固定位置且維護完整性與清潔，避免造成異物侵入食品中。

二　器具清洗及消毒

1. 使用後之餐具及用來清潔餐具之器具，應澈底清洗乾淨並殺菌後乾燥。
2. 已清洗與殺菌過之器具和設備，須乾燥後，並應存放於乾燥且密封的容器中，避免再受污染。

餐具及清潔器具殺菌參考方式

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℃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
乾熱殺菌法	110℃以上乾熱	加熱時間 30 分鐘以上	餐具（木質及低耐熱材質塑膠不適用）

資料來源 :衛生福利部食品藥物管理署-餐具清洗良好作業指引(107)

漂白水稀釋溶液參考換算表

(次氯酸鈉溶液之有效氯濃度以5%計算)

稀釋溶液總量	10L		20L		注意事項
配置之溶液與濃度	次氯酸鈉溶液 (mL)	冷水 (L)	次氯酸鈉溶液 (mL)	冷水 (L)	1. 配製時請戴口罩、橡膠手套和保護眼睛，以避免被噴濺到。 2. 在通風良好處配製和使用漂白水。 3. 請使用冷水稀釋。 4. 避免接觸眼睛，若漂白水濺入眼睛，請以清水沖洗至少 15 分鐘並儘速就醫。
200ppm	40	9.96	80	19.92	
500ppm	100	9.90	200	19.80	
1000ppm	200	9.80	400	19.60	

用途

200ppm ：餐具、用具、砧板、刀具、抹布、工作檯面等

500ppm ：廁所

1000ppm：消毒傳染疾病

資料來源 :衛生福利部疾病管制署-消毒劑使用指引(100)

三　餐具衛生管理

1. 器具及設備之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，且應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規定，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。
2. 餐具應注意其耐熱溫度，存放時應做好清潔與防塵、防蟲措施，避免污染。

四　餐具中殘留油脂及澱粉之簡易檢查法

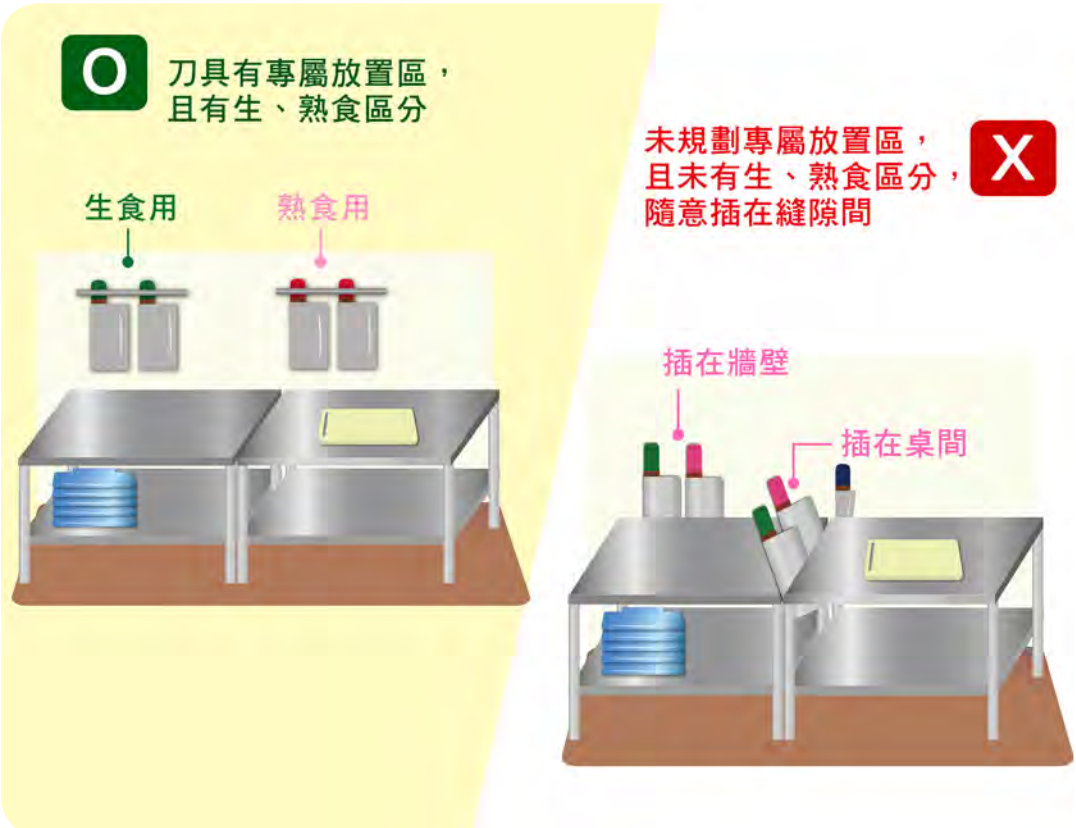
1. 每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留並記錄，不合格者應列管，並追蹤至完成改善為止。
2. 檢驗方法：餐具滴上試劑後，目視檢查。

	餐具殘留油脂檢查	餐具殘留澱粉檢查
試藥	油性辣椒紅（食用級） 95% 乙醇（試藥特級）	碘化鉀（試藥特級）碘（試藥特級）
器具及材料	50 mL 容量瓶、滴管	10 mL 與 100 mL 容量瓶、量筒、滴管
試劑之調製	25 mg 油性辣椒紅，加入乙醇溶解成 50 mL	取 2.5g 碘化鉀，以 10 mL 水溶解，再加入碘 1.3g，待溶解後，取 0.1 mL 以水稀釋至 100 mL
測定	將適量油性辣椒紅試劑滴在餐具上 →慢慢迴轉使其擴及全面 →靜置 1 分鐘後再以水輕輕沖洗 →如有殘留油脂，呈現橘紅色斑點	將適量碘試劑滴在餐具上 →慢慢迴轉使其擴及全面 →如有殘留澱粉，會變成藍紫色

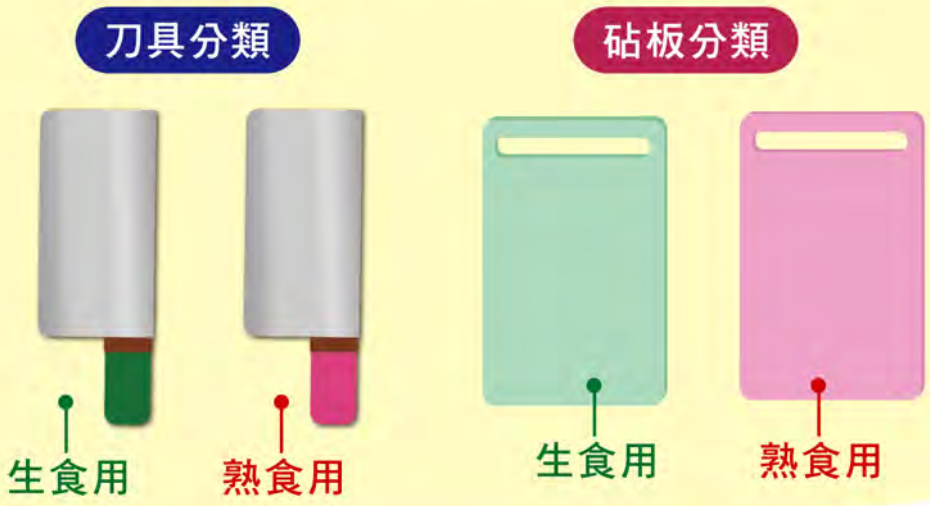
資料來源：衛生福利部食品藥物管理署-餐具中殘留油脂、澱粉、蛋白質及烷基苯磺酸鹽之簡易檢查方法(112)

五　刀具及砧板衛生管理

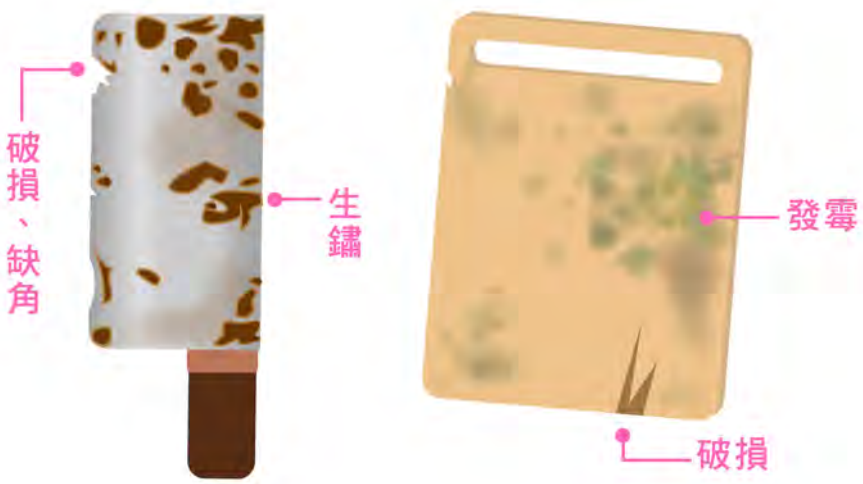
1. 使用刀具、砧板應有效區分生、熟食用途，以避免交叉污染。
2. 刀具及砧板使用後，應澈底清洗且存放要保持乾淨，砧板不可做為置物板或墊放非食物之用途。



O 依顏色分類不同用途之用具，分區放置，並保持清潔



X 不同用途卻混用同一套用具，且未保持清潔



六　清潔及消毒等化學物質與用具之管理

1. 清潔用具（如:掃帚、拖把等）及化學物質，應有專用場所放置。

2. 清潔劑、消毒劑等化學物質應有三專管理，存放於固定場所（專區），且應指定專人負責保管（專人）及記錄其用量（專冊），以避免污染食品與誤用。



☆ 小叮嚀 ☆

食品用洗潔劑的管理：

應購買符合相關主管機關規定之洗潔劑，其容器或外包裝，應以「中文」及通用符號，明顯標示下列事項。

- ✓ 品名。
- ✓ 「主要成分」之化學名稱；其為二種以上成分組成者，應分別標明。
- ✓ 淨重或容量。
- ✓ 國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- ✓ 原產地（國）。
- ✓ 製造日期；其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間。
- ✓ 適用對象或用途。
- ✓ 使用方法及使用注意事項或警語。
- ✓ 其他經中央主管機關公告之事項。

資料來源：衛生福利部-食品安全衛生管理法(108)

一 食材採購與驗收

1 採購時，選擇有食品業者登錄字號之供應商，並建議優先使用具有優良食品相關驗證之食材（如：三章一Q）。食品添加物應有添加物許可證及產品登錄碼。



CAS 台灣優良農產品標章　有機農產品標章　產銷履歷農產品標章　農產生產追溯 QRcode

資料來源：農業部-農產品3章1Q查詢專區 https://reurl.cc/npvW21

2 驗收時，應以磅秤及溫度計等器材（須定期校正），輔助確認進貨數量、貨品溫度和品質是否符合標準，並作成相關紀錄。

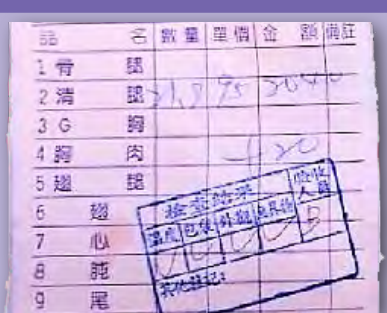
3 驗收時，應注意到貨數量與重量是否與採購量相符；冷藏食材中心溫度７℃以下凍結點以上、冷凍食材表面溫度-１２℃（±２）以下，無解凍現象等；確認食材外包裝完整性、品名、有效日期、異物混雜等情形。

驗收章範例

檢查結果				驗收人（簽名）
溫度℃	包裝	外觀	無異物	
其他註記：				

參考執行方式如下

於進貨單蓋「驗收章」並記錄



☆ 小叮嚀 ☆

依據學校衛生法規定，校園內禁止使用含基改生鮮食材及其初級加工品。



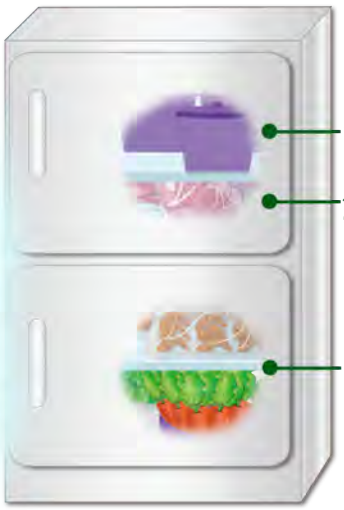
二 食材儲存

1. 原物料驗收後入庫儲存，建議至少離牆離地 5 公分，並依照先進先出概念使用，以避免食材過期。
2. 室溫及冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。冷凍及冷藏庫食材應熟食在上、生食在下放置，且貯存空間建議不超過冰箱總容積７０％。
3. 食品添加物應落實三專管理，存放於固定場所（專區）且與一般原物料分開放，並指定專人負責保管（專人）及記錄其用量（專冊）。
4. 原物料建議存放條件：

存放方式	建議存放條件
室溫（乾料）	溫度 28℃以下，相對溼度 70% 以下
冷藏	溫度 7℃以下，凍結點以上
冷凍	溫度 -18℃以下
熱藏	溫度 60℃以上

資料來源：衛生福利部-食品良好衛生規範準則(114)

1. 冷凍、冷藏設備外部及內部應保持清潔。
2. 成品、半成品等依清潔度及污染性，分類、分區放置，並有防護措施，以避免交叉污染。
3. 分裝食材應標示品名及有效日期等資訊。



O

食品添加物
須與一般原物料分開
並有三專管理
(專人、專冊、專區)





X

食品添加物
與一般原物料
雜亂混放



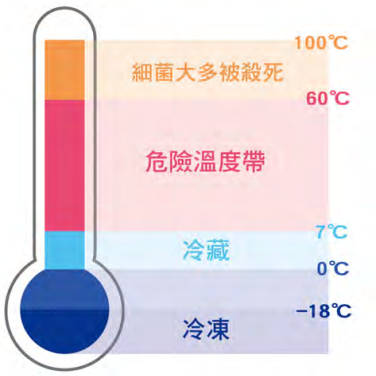
三 食材前處理

1. 不同類食材應分區處理，且處理前應洗手。
2. 若只有一個處理區，食材之清洗順序應由低污染至高污染為原則（乾料類→蔬果類→肉品類→水產類），分時段處理各類食材，且於各食材清洗後，應清洗及消毒水槽，以避免交叉污染。



3 冷凍原料解凍時，應縮短食品溫度停留於危險溫度帶（７～６０℃）的時間，以防止品質劣化為原則，一般常用的解凍方式包括：冷藏解凍、冷水解凍及微波解凍。





資料來源：衛生福利部食品藥物管理署-藥物食品安全週報第1028期
https://reurl.cc/7EdZbQ

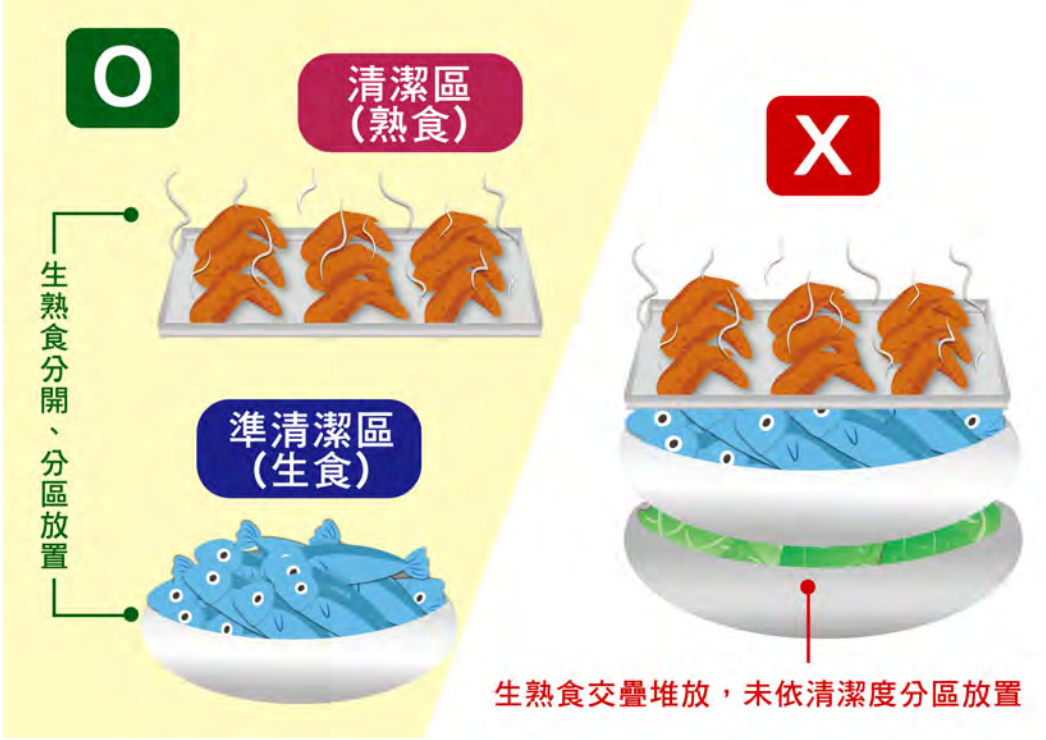
第五章　餐點製備衛生

一　作業場所清潔度劃分

1. 作業場所應依清潔度或依供餐型態，區分為非食品處理區、一般作業區、準清潔區及清潔區，並加以區隔。

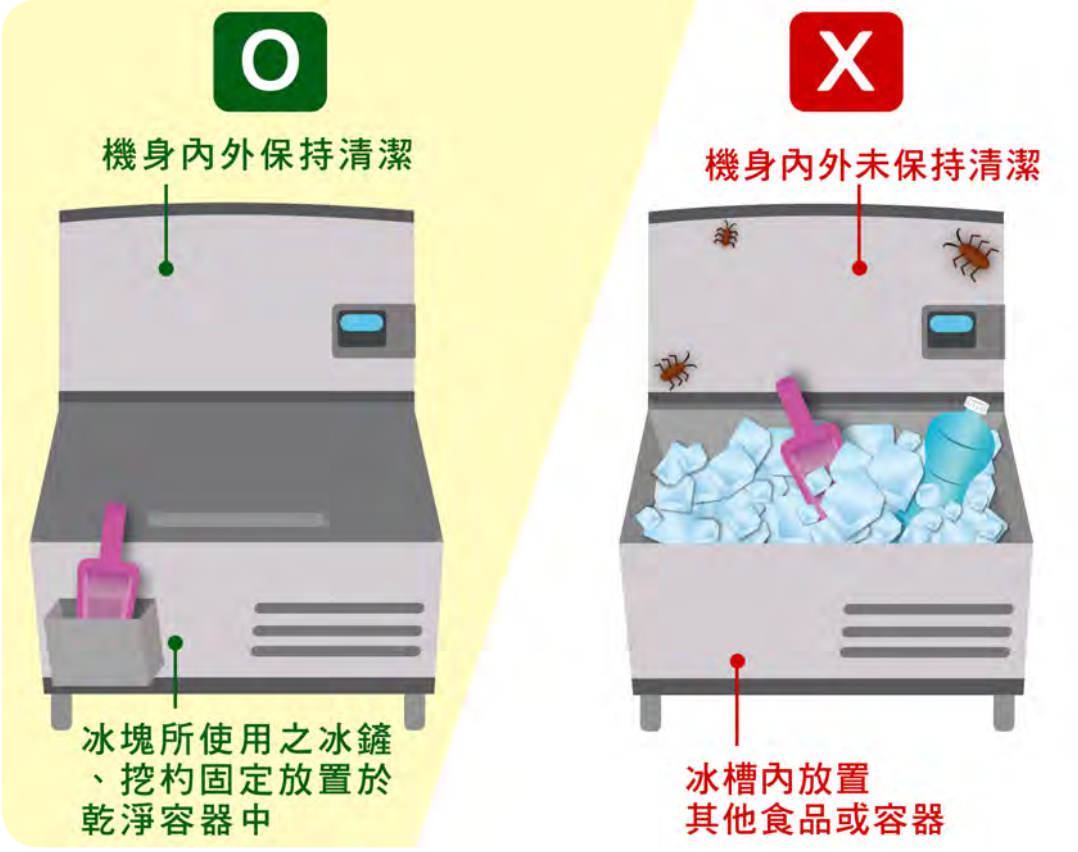
區域劃分		用途
非食品作業區		辦公室、洗手間
一般作業區（或污染區）		倉儲、驗收、洗滌
管制作業區	準清潔區	製備、烹調
	清潔區	包裝、配膳

2. 未設座位之餐飲業者，其販賣櫃檯應與餐點調理、加工及操作區域分開設置，以防止污染。



二 用水及冰塊衛生管理

1. 調理所使用的水及供食之冰塊，應符合飲用水衛生標準。
2. 儲冰槽須保持清潔及衛生，勿在冰槽內放置其他食品或容器。
3. 取冰塊所使用之冰鏟、挖杓須保持清潔衛生，勿放置在冰槽內及食品上，應固定放置於乾淨容器中。
4. 製冰機應注意設備內部 (如：常忽略上蓋內部製冰盒）清潔。



三 油炸油管理

1. 當油炸用食用油總極性化合物含量達２５％以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

2. 若無總極性化合物檢驗工具，得以酸價試紙檢測，超過２.０ｍｇＫＯＨ／ｇ時，應全面更換新油，並填寫油炸油更換相關紀錄。

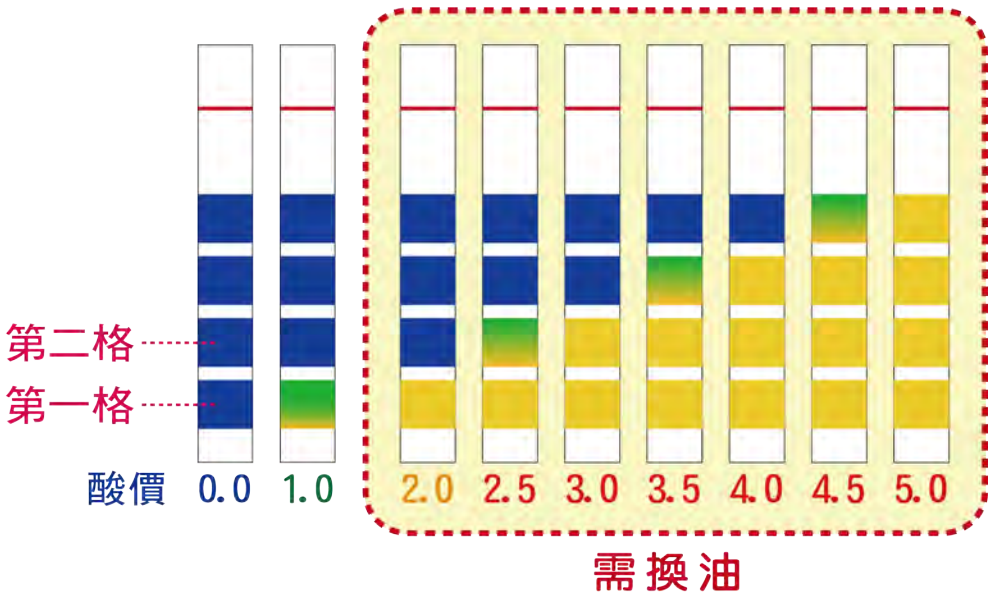
資料來源：衛生福利部-食品良好衛生規範準則(114)、油炸油安全管理簡易手冊(111)

總極性化合物檢測器



1. 測量前，探頭要乾淨且乾燥（無水份）。
2. 於油炸溫度進行測量，應避免碰撞導致探頭損傷。
3. 測量前、後可用酒精棉片輕輕擦拭探頭（注意探頭高溫）。

酸價試紙



1. 一條試紙上有四格藍色的格子，不可裁剪試紙 ，並在油炸溫度時（１２０～１９０℃）測試油品 。
2. 將熱油撈至另一容器，儘速測試，避免溫度過低。
3. 抓住試紙上端，往下浸泡（四格皆完全泡到油）至少 3 秒再拿起。
4. 放於紙巾上，待一分鐘後看顏色變化，判定是否要換油。

四　餐點供膳管理

1. 烹調須注意時間與溫度掌控，使食材均勻加熱充分煮熟，起鍋前應確實量測中心溫度並記錄。
2. 供餐檯須保持乾淨且應設置防塵、防飛沫等設備，避免從業人員或消費者之飛沫污染食品，並能防止異物掉落。
3. 熱藏中心溫度應保持在６０℃以上，冷藏則應維持在溫度７℃以下，凍結點以上。
4. 各類食物應分區擺放，特別是熟食必須和生食（如：生菜、生魚片等）分開，以防止交叉污染。
5. 烹調好的餐點應儘速食用，熱藏餐點建議於４小時內出售或供應為原則；若置於室溫下，建議不超過２小時　夏天（室溫超過３２℃）則不超過１小時，以避免細菌在食品中繁殖而產生毒素。



☆ 小 叮 嚀 ☆

待供膳之食品與餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。



一　校園食材登錄平臺

依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第 9 條規定，供售學校食品及餐飲之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

來源　教育部校園食材登錄平臺 https://reurl.cc/0mdVyk



◎本日菜單



◎本日食材

本日食材

食材	製造商	豬或牛原料產地(國)	供應商
油甘魚切片	—	—	[redacted]食品行
鹹蛋	—	—	[redacted]商行
碎瓜甘壠	—	—	[redacted]商行
大成耐炸油	—	—	[redacted]商行
白苦瓜	—	—	[redacted]蔬菜行

◎本日調味料

本日調味料

調味料	製造商	臺灣產Q或原料產地(國)	供應商
工研白醋	—	—	[redacted]商行
康寶雞粉	—	—	[redacted]商行
萬家香油膏	—	—	[redacted]商行
可果美番茄醬	—	—	[redacted]商行
高辣豆瓣醬	—	—	[redacted]商行

二 建立自主管理檢查表

學校與廠商應依照其供餐型態、作業場所衛生、從業人員衛生及用餐場所衛生建立自主管理機制，管理事項及相關表單可參考教育部置於學校衛生資訊網之大專校院餐飲衛生管理工作指引。

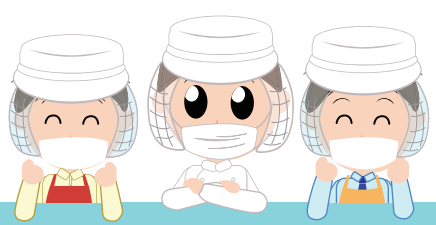
資料來源：教育部學校衛生資訊網 https://reurl.cc/kpy4Yd

三 建立監測紀錄

業者每日應依據自主管理表之項目進行自主檢查，而學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄。



Notes



參考資料

一、教育部主管

1. 學校衛生法(110)
2. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法(105)
3. 大專校院餐飲衛生管理工作指引(114)

二、衛生福利部主管

1. 食品安全衛生管理法(108)
2. 食品良好衛生規範準則(114)
3. 食品安全管制系統準則(107)
4. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法(109)
5. 食品用洗潔劑衛生標準(113)
6. 餐具清洗良好作業指引(107)
7. 消毒劑使用指引(100)
8. 餐具中殘留油脂、澱粉、蛋白質及烷基苯磺酸鹽之簡易檢查方法(112)。
9. 觀光夜市、美食街等小型餐飲店餐飲從業人員衛生安全操作指引手冊(114)
10. 油炸油安全管理簡易手冊(111)
11. 包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項(107)

編 印 者　　教育部

總 策 劃　　陳素艷

執行策劃　　張金淑　呂虹霖　羅秀慧　柳雅云

總 編 輯　　王俊權

編輯委員　　陳宇湘

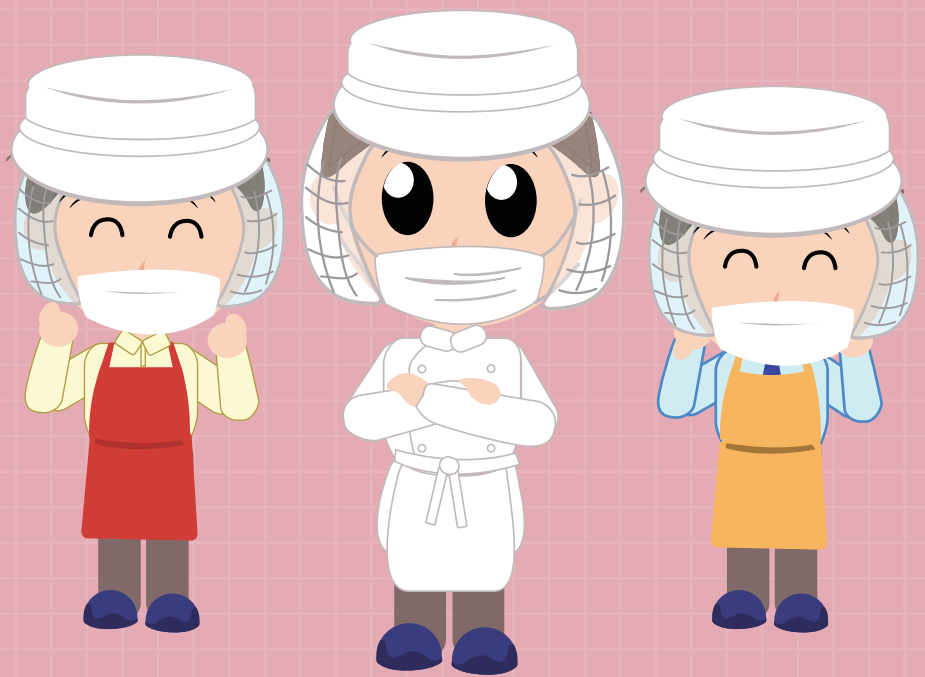
編撰單位　　社團法人中華食品安全管制系統發展協會

版　　次　　第2版（修訂版）

日　　期　　民國115年4月

版權說明：

1. 本手冊內容（含文字、圖片、圖表）未經書面授權，不得以割裂或任何改變內容完整性之方式利用本著作申請授權請洽教育部綜合規劃司。
2. 本編著係採用創用CC「姓名標示- 非商業性- 禁止改作3.0 臺灣」授權條款釋出。https://reurl.cc/lpNkOE



教育部學校衛生資訊網

校園食材登錄平臺網站

執行單位：社團法人中華食品安全管制系統發展協會