

# 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

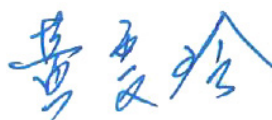
# 序

健康的餐食，除了要有均衡的各大類營養素之外，製備餐食的環境及過程也是非常重要的。為了協助學校建立衛生安全的飲食環境，提供健康的餐食，讓每個學生擁有健康的身體，教育部對於學校餐廳廚房的環境及從業人員的衛生管理，訂有「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，每學年也會聘請專家學者進行實地輔導，提供學校餐飲衛生改善之建議，以協助其提升餐飲衛生環境管理，提供健康又安全衛生的餐食，讓學生能在良好的飲食環境下生活與學習。

相較於高級中等以下學校，大專校院學生餐廳經營模式更為多元，除自助餐廳外，還有美食街供餐型態，餐點選擇也更為多樣化，對於這種較複雜之供餐方式，如何兼顧餐點安全衛生及健康，更顯重要。有鑑於此，教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會針對美食街等小型餐飲店供餐型態之模式，參考歷次實地輔導所發現的問題，彙整應加強之管理項目及注意事項，製作本餐飲從業人員衛生自主管理工作手冊，以利餐飲從業人員及督導人員有所依循。

期盼本手冊能協助大專校院餐飲督導人員及從業人員更落實校園食品安全自主管理，順利辦理餐飲衛生工作，共同提升大專校院餐飲的安全、衛生與品質，維護學生健康。

教育部綜合規劃司

司長  謹識

108年5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、人員教育訓練	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	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	21
二、食材儲存	23
三、食材前處理	25

## 第五章 餐點製備衛生

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

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

# 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：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。
- 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	
身分證字號		連絡電話		請貼近三個月 照片

<b>A 型肝炎</b> Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體	<input type="checkbox"/> A 型肝炎檢查 IgG 呈陽性，無須再驗此項。 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性
<b>結核病</b> (X 光)	
<b>傷寒</b>	

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，其他項目各單位可試視需求自行增加。



# 第一章 從業人員衛生

## ☆ 小叮嚀 ☆

A 型肝炎檢測 IgM 及 IgG 代表含意

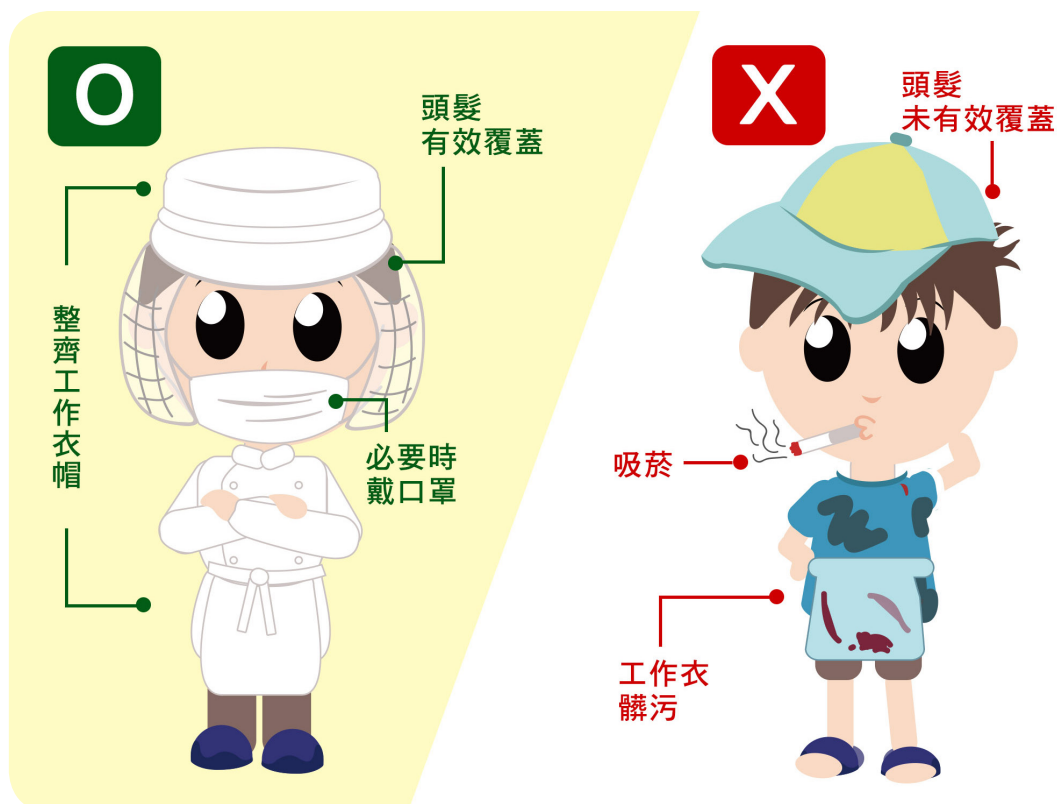
A 型肝炎檢測	檢測結果	代表意義	可否從業
Anti-HAV IgM	陽性	代表「近期感染」或「正在感染」	否
	陰性	未受感染	可
Anti-HAV IgG	陽性	曾感染並已有抗體之產	可
	陰性	未曾感染過，可考慮注射 A 肝疫苗	可

資料來源：HACCP 協會整理 (108)。

# 第一章 從業人員衛生

## 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，必要時應戴口罩。
- 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 員工飲用水應放置專區管理。



# 第一章 從業人員衛生

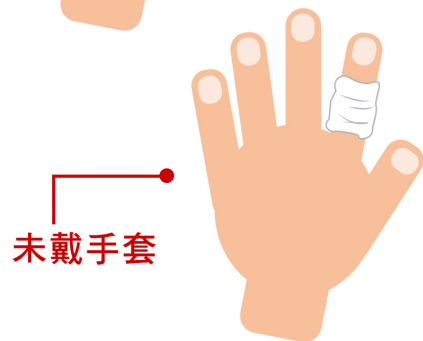
## 三 員工手部衛生

- 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，手部要澈底洗淨及消毒，或戴拋棄式手套；若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。

### 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

# 第一章 從業人員衛生



# 第一章 從業人員衛生

## 四 人員教育訓練

- 1 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。
- 2 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。（食品良好衛生規範準則 第 24 條）
- 3 非持證學校餐飲從業人員：
  - (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。
 經以上方式（單一或是兩者）之講習總時數每學年應至少 8 小時。

◎持證廚師衛生講習  
時數累計卡

次序	課程名稱	日期	講習時數	主辦(承)辦機關名稱及主管簽章	輔導之衛生機關名稱及輔導人員	輔導之衛生機關簽章(附人員簽章)	備註
1	菜單設計與食品安全	102.4.20	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	102.3.23台中市衛生局 第1020028293號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
2	餐飲業基礎	102.4.20	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	102.3.23台中市衛生局 第1020028293號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
3	食物之營養與營養成分計算	102.4.20	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	102.3.23台中市衛生局 第1020028293號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
4	餐飲業常見違規事項及案例探討	102.4.20	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	102.3.23台中市衛生局 第1020028293號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
10	臺中市餐館經理公會 衛生講習會	102.08.14	8	臺中市政府衛生局	未列詳細日期 衛生講習會	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
6	食品標識與安全	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
7	食品添加劑安全	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
8	食料選購與保存	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
9	食品衛生管理法規(應、懲、罰)	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
10	健康飲食與管理	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
11	食料選購與保存	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
12	餐飲業管理法規(應、懲、罰)	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
13	健康飲食與管理	101.11.15	2	台中市餐館經理公會 理事長 謝榮慶	101.11.15台中市衛生局 第1010027289號	臺中市政府衛生局 食品藥物管理科	
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

※衛生講習由輔導業者、業者自主(承)辦機關簽章即可。

◎○○○大學○○○學年  
衛生講習內訓紀錄

訓練日期： \_\_\_\_\_

訓練地點： \_\_\_\_\_

訓練內容	訓練紀錄		
	時間	課程內容	講師
訓練人員簽到			
活動照片			

# 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 米燭光以上，工作或調理檯面應達 200 米燭光以上，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。

# 第二章 環境衛生



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

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

工作檯面髒亂

地板磁磚破損





## 第二章 環境衛生

### 三

### 病媒防治與廢棄物管理

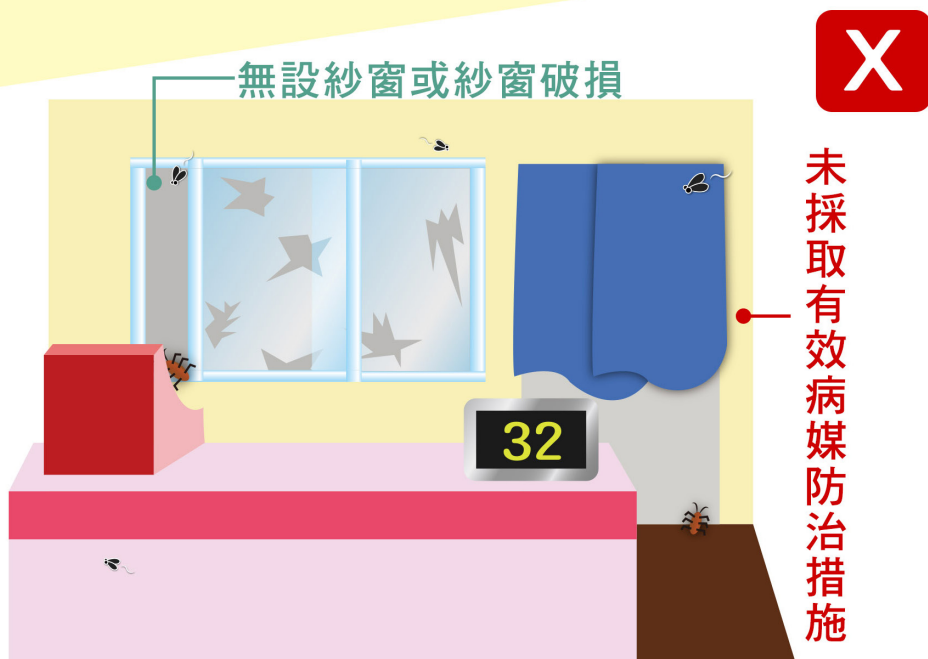
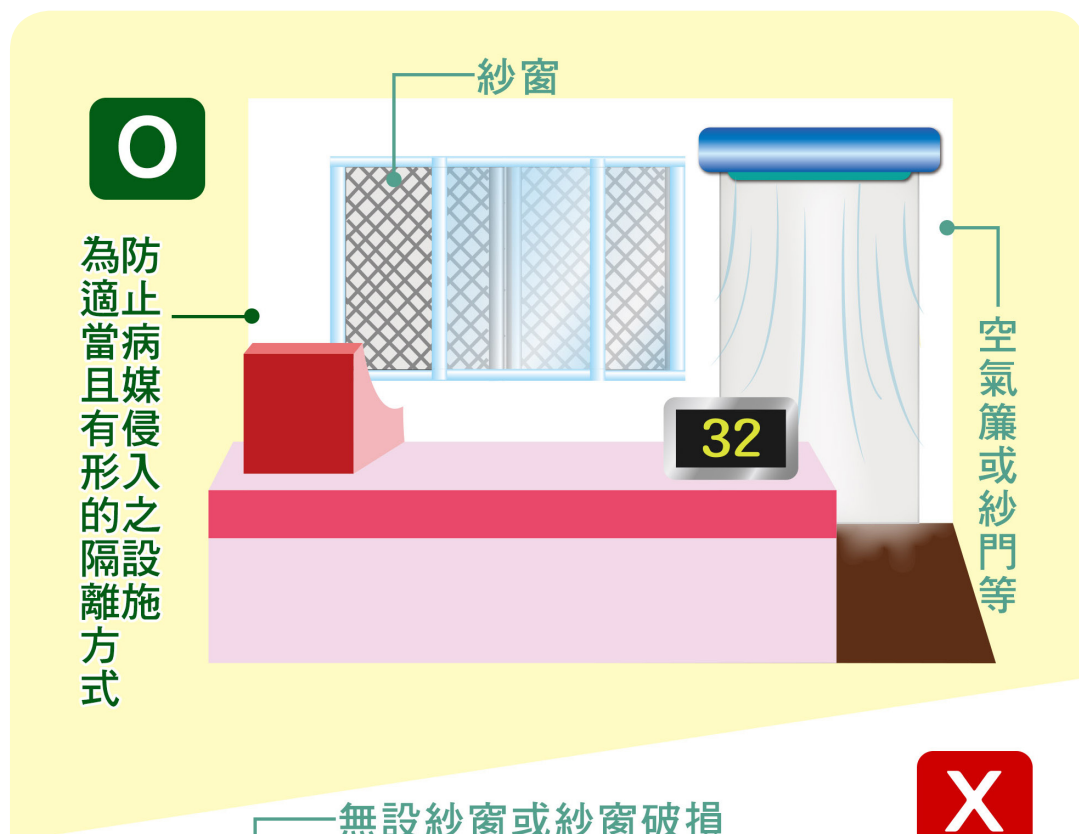
- 1 應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，防止病媒侵入之設施為適當且有形的隔離方式，包含陰井、適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾等。
- 2 依據餐廳供餐場所、衛生管理等情況，應澈底做好病媒防治措施，與病媒業者討論防治方式及頻率，並妥善留存病媒防治相關紀錄。
- 3 採取預防措施防止病媒進入餐廳，如：紗窗、紗門及水溝加蓋等。
- 4 廢棄物應依性質（垃圾、廚餘、廢油）分類集存，集存桶要加蓋，避免產生不良氣味及引來病媒。
- 5 廚餘回收應交付給合法廠商，廢油須交付環保署認可之合格回收廠商，並建議檢附相關文件。

### ☆ 小叮嚀 ☆

何謂病媒綜合防治法 (Integrated Pest Management, 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。



## 第二章 環境衛生



# 第二章 環境衛生

## 四 洗手設施

- 1 洗手設施應備有洗手乳、刷子、擦手紙和垃圾桶等，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。

### 正確洗手設施



## 食品從業人員 | 洗手六步驟



## 第二章 環境衛生

### ☆ 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習慣
- ✓ 正確洗手，尤其是飯前、廁後或準備食物時
- ✓ 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、勤洗手等方式預防。

資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局 (99)。  
衛生福利部疾病管制署 (106)。

# 第三章 器具及設備衛生

## 一 器具保持清潔

- 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 使用後之餐具及清潔器具，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，存放於乾燥且密封的容器中，避免再受污染。

# 第三章 器具及設備衛生

## 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°C 沸水	煮沸 5 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100°C 沸水	煮沸 1 分鐘以上	餐具
蒸汽殺菌法	100°C 蒸汽	加熱 10 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100°C 蒸汽	加熱 2 分鐘以上	餐具
熱水殺菌法	80°C 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°C 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 :HACCP 協會整理 (108)。

## 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
	次氯酸鈉溶液 (mL)	冷水 (L)	次氯酸鈉溶液 (mL)	冷水 (L)	
配置之溶液與濃度					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 :HACCP 協會整理 (108)。

# 第三章 器具及設備衛生

## 三 餐廚衛生管理

- 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 餐廚應注意其耐熱溫度，存放時應做好清潔與防塵、防蟲措施，避免污染。

## 四 餐廚中殘留油脂及澱粉之簡易檢查法

- 1 每週應抽檢各餐廳餐廚之澱粉性及脂肪性殘留並記錄，不合格則應改善追蹤管理。
- 2 檢驗方法：餐廚滴上試劑後，目視檢查。

	餐廚殘留油脂檢查	餐廚殘留澱粉檢查
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廚上 →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廚上 →慢慢迴轉使其擴及全面 →如有殘留澱粉，會變成藍紫色

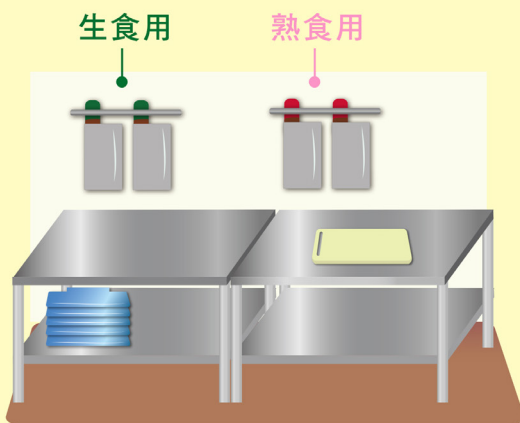
資料來源：衛生福利部食品藥物管理署 (107)。  
HACCP 協會整理 (108)。

# 第三章 器具及設備衛生

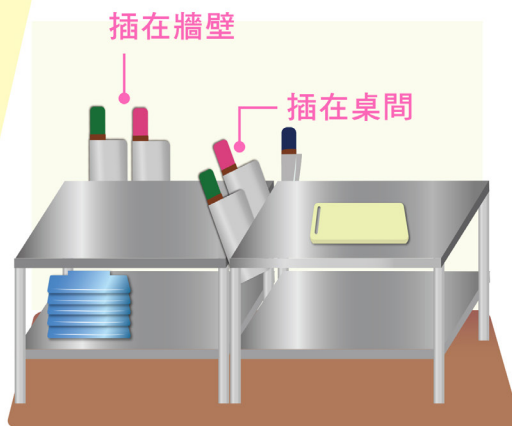
## 五 刀具及砧板衛生管理

- 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** 刀具有專屬放置區，  
且有生、熟食區分



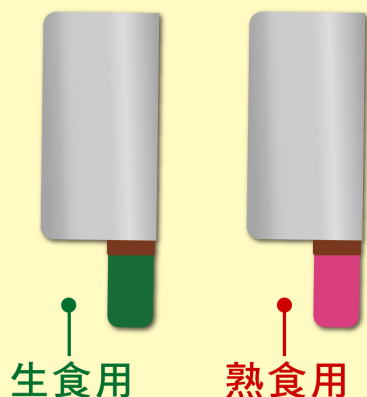
未規劃專屬放置區，  
且未有生、熟食區分，  
隨意插在縫隙間



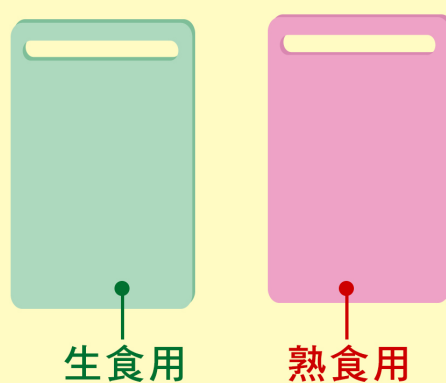
# 第三章 器具及設備衛生

**O** 依顏色分類不同用途之用具，  
分區放置，並保持清潔

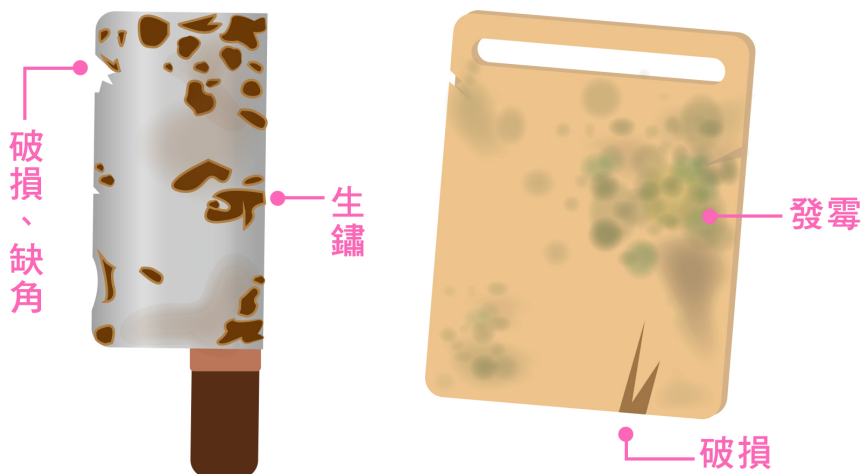
## 刀具分類



## 砧板分類



**X** 不同用途卻混用同一套用具，  
且未保持清潔





# 第三章 器具及設備衛生

## 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) 與化學物質，應有專用場所放置。
- 2 清潔劑、消毒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。



## 第三章 器具及設備衛生

### ☆ 小叮嚀 ☆

食品用洗潔劑的管理：

購買之洗潔劑應符合相關主管機關之規定，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：衛生福利部食品藥物管理署 (108)。食品安全衛生管理法。



# 第四章 食材衛生

## 一 食材採購與驗收

- 1 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及產品登錄碼。



資料來源：行政院農業委員會 <https://4b1q.coa.gov.tw/index.php>  
如有變動以公告為主 (108.07)

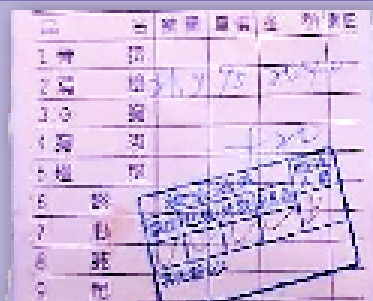
- 2 驗收時，應以磅秤及溫度計等器材（須定期校正），輔助確認進貨數量、貨品溫度和品質是否符合標準，並作成相關紀錄。
- 3 驗收時，應注意到貨數量與重量是否與採購量相符；冷藏食材中心溫度 7℃ 以下凍結點以上、冷凍食材表面溫度 -12℃ (±2℃) 以下，無解凍現象等；確認食材外包裝完整性、品名、有效日期、異物混雜等情形。

### 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



# 第四章 食材衛生

## ☆ 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。



# 第四章 食材衛生

## 二

### 食材儲存

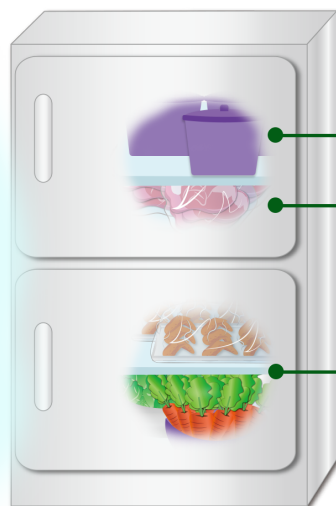
- 1 原物料驗收後入庫儲存，建議至少離牆離地 5 公分，並依照先進先出概念使用，以避免食材過期。
- 2 室溫及冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。冷凍 / 冷藏庫食材應熟食在上、生食在下放置，且貯存空間建議不超過冰箱總容積 70%。
- 3 食品添加物應落實三專管理，存放於固定場所（專區）與一般原物料分開放，並指定專人負責保管（專人）及記錄其用量（專冊）。
- 4 原物料建議存放條件：

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

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署 (104)。餐飲衛生安全管理面面觀。HACCP 協會整理 (108)。

# 第四章 食材衛生

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。



熟食在上

生食在下

冰箱最大裝載量為總容積70%



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)

## 食品添加物



## 一般原物料



離牆 5公分

離地 5公分



食品添加物  
與一般原物料  
雜亂混放



# 第四章 食材衛生

## 三

### 食材前處理

- 1 建議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。

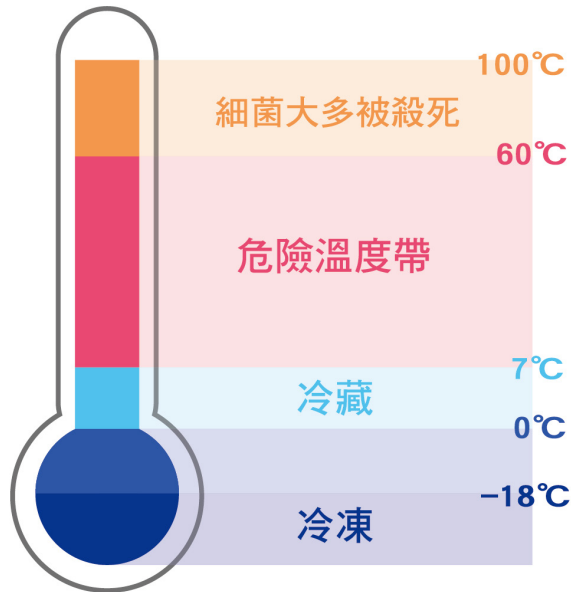




## 第四章 食材衛生

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°C）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、流水解凍、微波解凍以及加熱解凍。



解凍方式	建議操作方法
冷藏解凍	指將冷凍食材放入冷藏庫（7°C以下凍結點以上）中進行解凍。
流水解凍	將冷凍食材放入塑膠袋，將袋內空氣排除後紮緊袋口避免水流入袋中，再以流水（如：自來水）解凍，不超過2小時，解凍完成食材中心溫度不超過7°C。
微波解凍	食品以微波進行解凍，此法解凍的食品容易孳生病源菌，因此須馬上烹煮或使用。
加熱解凍	冷凍食材不經過解凍程序，直接在烹煮過程中透過加熱方式（不以原包裝袋）進行解凍，此法適用於體積較小、厚度較薄的冷凍食材。

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署（104）。餐飲衛生安全管理面面觀。  
HACCP 協會整理（108）。

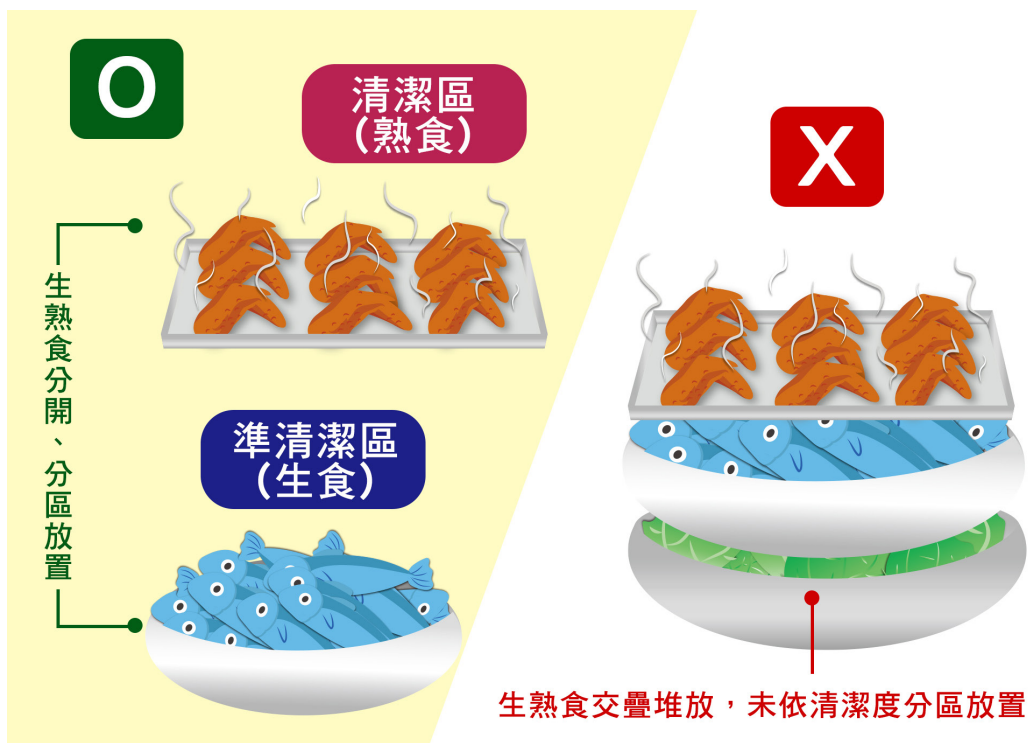
# 第五章 餐點製備衛生

## 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

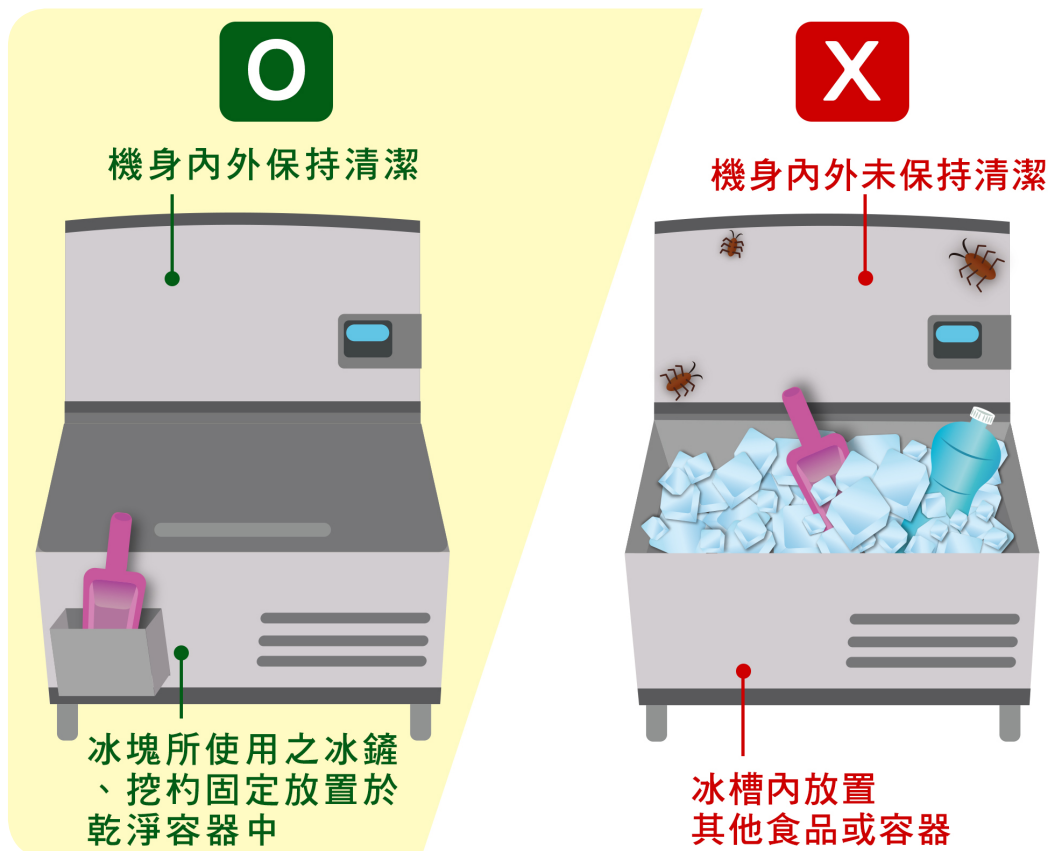
- 2 不設座位之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防止污染。



# 第五章 餐點製備衛生

## 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。



# 第五章 餐點製備衛生

## 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，得以酸價或感官特性（如：發煙點溫度低於 170°C 時、具油耗味、起泡面積超過油炸鍋二分之一以上者）輔助管理，並填寫油炸油更換相關紀錄。

資料來源：行政院衛生署食品藥物管理局 (100)。油炸油安全管理簡易手冊。

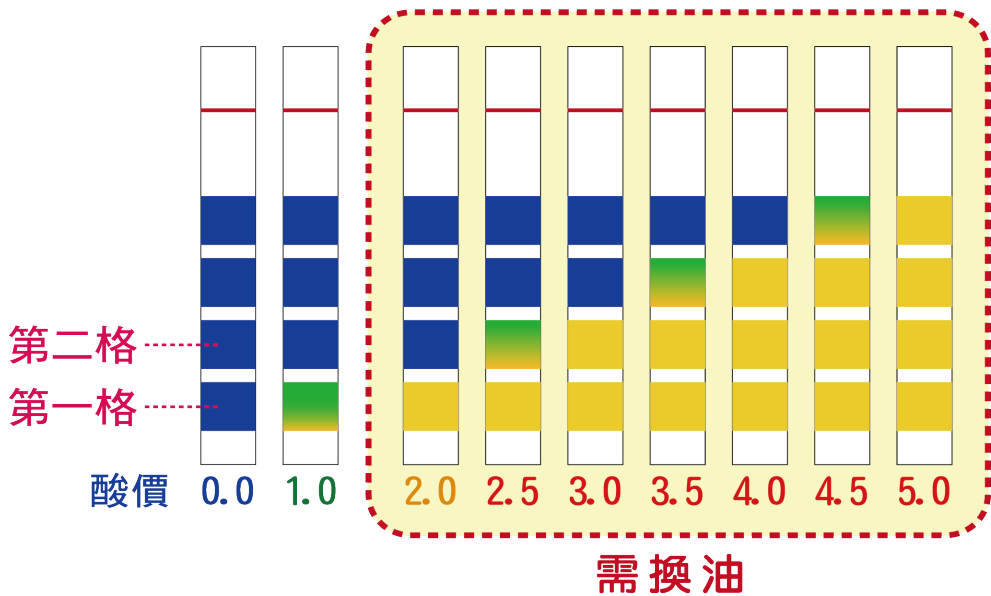
### 總極性化合物檢測器



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）

# 第五章 餐點製備衛生

## 酸價試紙



1. 一條試紙上有四格藍色的格子，測試不可裁剪試紙，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，判定是否需要換油。

# 第五章 餐點製備衛生

## 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  $60^{\circ}\text{C}$  以上，冷藏則應維持在溫度  $7^{\circ}\text{C}$  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；若置於室溫下，建議不超過 2 小時，夏天（室溫超過  $32^{\circ}\text{C}$ ）不超過 1 小時，以避免細菌在食品中繁殖而產生毒素。

使用保溫設備需確認  
食物中心溫度達  $60^{\circ}\text{C}$  以上

為避免  
保溫效果不足，  
內部保溫用水  
不可與食物盛裝盤  
距離太遠！

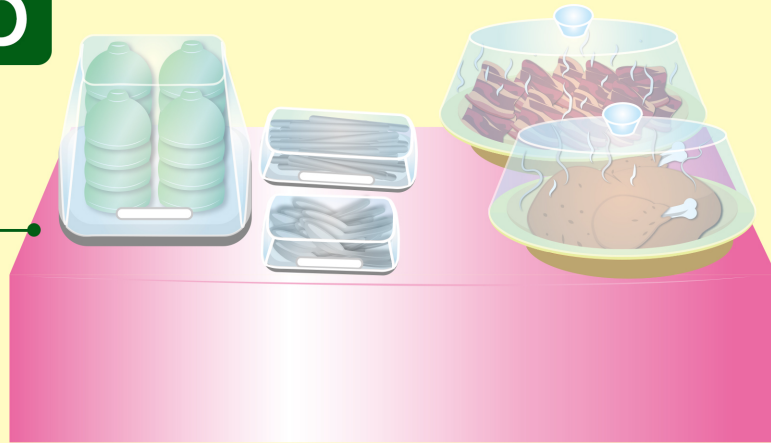


# 第五章 餐點製備衛生

## ☆ 小叮嚀 ☆

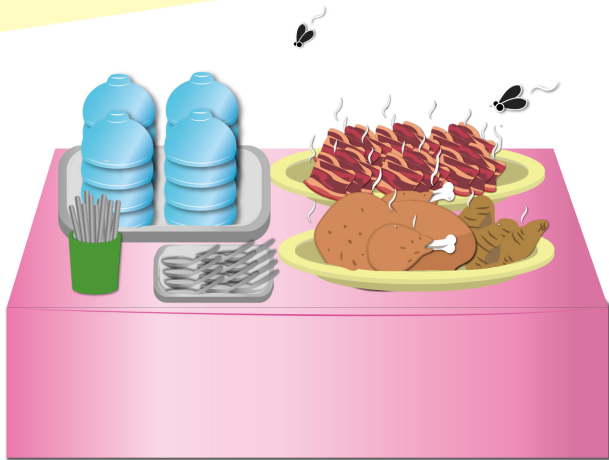
待供膳之食品與餐具應有防塵、防蟲等衛生設施。

O



食品與餐具  
應有防塵、防蟲等衛生設施

X



食品與餐具無防塵、防蟲等衛生設施



# 第六章 業者自主管理

## 一 校園食材登錄平臺

依學校餐廳廚房員工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。

(校園食材登錄平臺：<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/>)



### ◎本日菜單



### ◎本日食材

本日食材				
食材	產品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
扁蒲	扁蒲	—	—	商行
大黃瓜	大黃瓜	—	—	商行
豬肉片	豬肉片	食品廠	—	FDA 食品企業有限公司
無骨雞胸肉	無骨雞胸肉	實業有限公司	CAS台灣優良農產品	FDA 行

### ◎本日調味料

本日調味料				
調味料	產品名稱	製造商	驗證標章或Q	供應商
料理米酒	料理米酒	股份有限公司	—	商行
醇香烏酢	醇香烏酢	有限公司	HACCP & ISO	商行
香辣椒鹽粉	香辣椒鹽粉	國際貿易股份有限公司	HACCP & ISO	商行



# 第六章 業者自主管理

## 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 (<https://cpd.moe.gov.tw/article.php?pltid=51>)。

## 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。



## 參考資料

行政院衛生署食品藥物管理局 (100)。油炸油安全管理簡易手冊。

<https://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=29>

行政院衛生署食品藥物管理局 (101)。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。

<https://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=39>

教育部 (104)。學校衛生法。

<http://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=FL008491>

教育部 (105)。學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法。

<http://edu.law.moe.gov.tw/LawContent.aspx?id=FL024580>

教育部 (106)。大專校院餐飲衛生管理工作指引。

<https://cpd.moe.gov.tw/article.php?pltid=51>

教育部 - 校園食材登錄平臺

<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/>

衛生福利部食品藥物管理署 (102)。食品器具容器包裝衛生標準。

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=107>

衛生福利部食品藥物管理署 (103)。食品良好衛生規範準則。

<https://consumer.fda.gov.tw//Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=602>

衛生福利部食品藥物管理署 (104)。餐飲衛生安全管理面面觀。

<https://www.fda.gov.tw/TC/publicationsContent.aspx?id=89>

衛生福利部食品藥物管理署 (106)。食品用洗潔劑衛生標準。

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=118>

衛生福利部食品藥物管理署 (108)。食品安全衛生管理法。

<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=292>

衛生福利部食品藥物管理署 - 食品藥物業者登錄平臺

<https://fadenbook.fda.gov.tw/pub/index.aspx>

# 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

編印者 教育部

總策劃 黃雯玲

執行策劃 王明源 傅瑋瑋 林雅幸 林若涵

總編輯 陳元科 陳淑惠

編輯委員 王琬淳 柯雅雯

編撰單位 社團法人中華食品安全管制系統發展協會

出版年月 108年5月

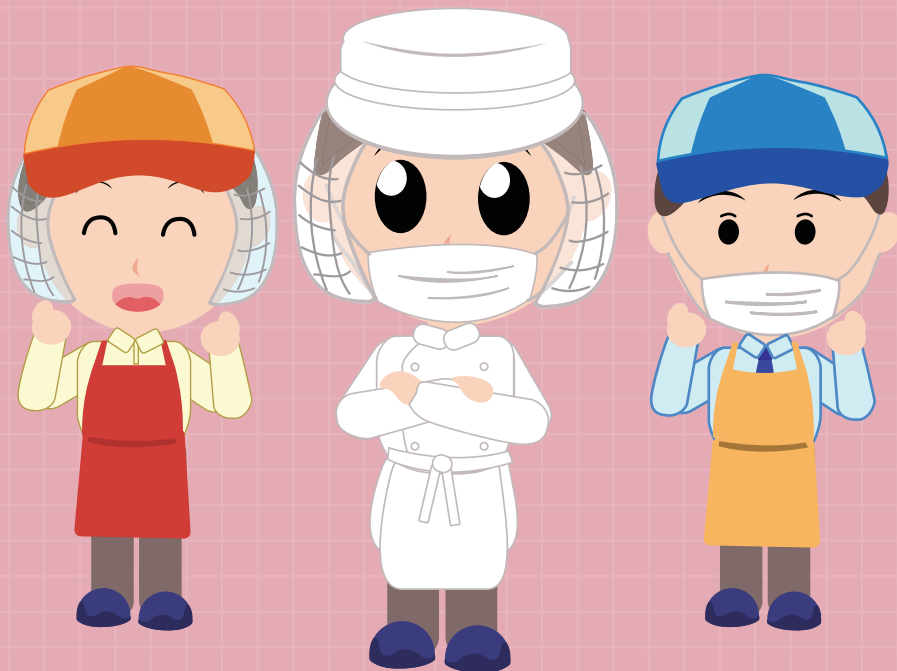
本手冊能順利完成，感謝衛生福利部食品藥物管理署、國立臺北教育大學、弘光科技大學、國立臺北科技大學，提供修訂建議與協助審閱。

感謝專家學者社團法人中華食品安全管制系統發展協會江啓平處長、中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系賴坤明副教授、亞洲大學食品營養與保健生技學系韓建國副教授、長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程許淑真副教授等；大專校院代表含嘉南藥理大學江慧玲營養師、弘光科技大學吳喬恩營養師、嶺東科技大學衛生保健組陳玫君組長、中山醫學大學沈祐成營養師等，出席專家會議，提供寶貴意見，使手冊更臻完善，在此一併致謝。

版權說明：

\* 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。

\* 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。[\(https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/tw/\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/tw/)



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