

食品良好衛生規範準則

學校廚房常見缺失

杜懿宗 202311

何謂食品良好衛生規範準則

藥求安全 食在安心

GHP (The Regulations on Good Hygiene Practice for Food)

為食品業者確保其產品之衛生安全及品質所應符合之最基本軟、硬體要求。所有食品業者皆應實施GHP，以確保食品在製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出等過程中，做好衛生管理，達到降低污染之功效。



共11章 46條

- (一) 總則
- (二) 食品製造業
- (三) 食品工廠
- (四) 食品物流業
- (五) 食品販賣業
- (六) 餐飲業
- (七) 食品添加物業
- (八) 低酸性及酸化罐頭食品製造業
- (九) 真空包裝即食食品製造業
- (十) 塑膠類食品器具容器或包裝製造業
- (十一) 附則

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

第一章 總則 (續)

第四條 食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

針對以下八項訂定所應符合之規定

1. 場區
2. 建築及設施
3. 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)
4. 員工宿舍、餐廳、休息室、檢驗場所、研究室
5. 廁所
6. 供水設施
7. 作業場所洗手設施
8. 更衣室

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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。







IMG_1640.HEIC





第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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：

(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







第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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









第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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：

(八)場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。

包裝區未與廠區外隔離



作業場所空間足夠



設置包裝室



清潔區與其他作業區
有效區隔



[建議] 各場所之清潔度區分

分類	非食品作業區	一般作業區	管制作業區	
	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
廠房設施	如:辦公室、檢驗室、洗手消毒室、更衣室、廁所	如:洗滌室、前處理區、(物料/原料/成品)倉庫	如:製造調理區、生產區、緩衝區、外包裝室	如:冷卻室、內包裝室
物流(食物)	清潔度低	→	→	清潔度高
人流	清潔度低	←	←	清潔度高
空氣流	清潔度低	←	←	清潔度高
水流	清潔度低	←	←	清潔度高
排水	獨立系統	—	—	—
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統 (隔熱、降溫)	正壓
進出門	—	—	—	單向管制
建議落菌數*	—	500 CFU以下	50 CFU以下	30 CFU以下

* 各作業區之落菌數控制標準參考台灣優良食品管理技術規範專則，業者可自主訂定食品作業場所之環境落菌標準，確保食品衛生安全品質。

菌落形成單位是計算細菌數量的一種方法，其值越高表示樣品中所含的細菌越多



- 清潔區
- 準清潔區
- 一般作業區

清潔程度



**【人流】
動線圖**

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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。





[建議] 病媒防治三要素

藥求安全 食在安心

1.使病媒無法進入廠房 不給牠進

- ① 防止病媒侵入設施：如紗窗、紗網、空氣簾、柵欄或捕蟲燈等。
- ② 當發現建築內有孔洞或間隙時，可以鐵網或矽利康密封。

不給牠住

3.病媒侵入後儘速消滅

- ① 追查原因並杜絕來源。
- ② 自行或委託合格廠商辦理場區環境與作業場所之清潔消毒及病媒防治。
- ③ 撲滅方法以不致污染食品、食品接觸面及內包裝材料為原則(儘量避免使用殺蟲劑)。

不給牠吃

2.病媒侵入後無法孳生

- ① 食品作業場所之垃圾桶於每天生產結束後清洗乾淨。
- ② 食品作業場所內外四周不得任意堆置廢棄物及容器(定時搬離)。
- ③ 廢棄物放置場所不得有不良氣味或有害(毒)氣體溢出(宜加蓋)。
- ④ 排水系統應經常清理保持暢通。
- ⑤ 廠區內草木要定期修剪，不必要之器材、物品禁止堆積。

病媒防治
三要素

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

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

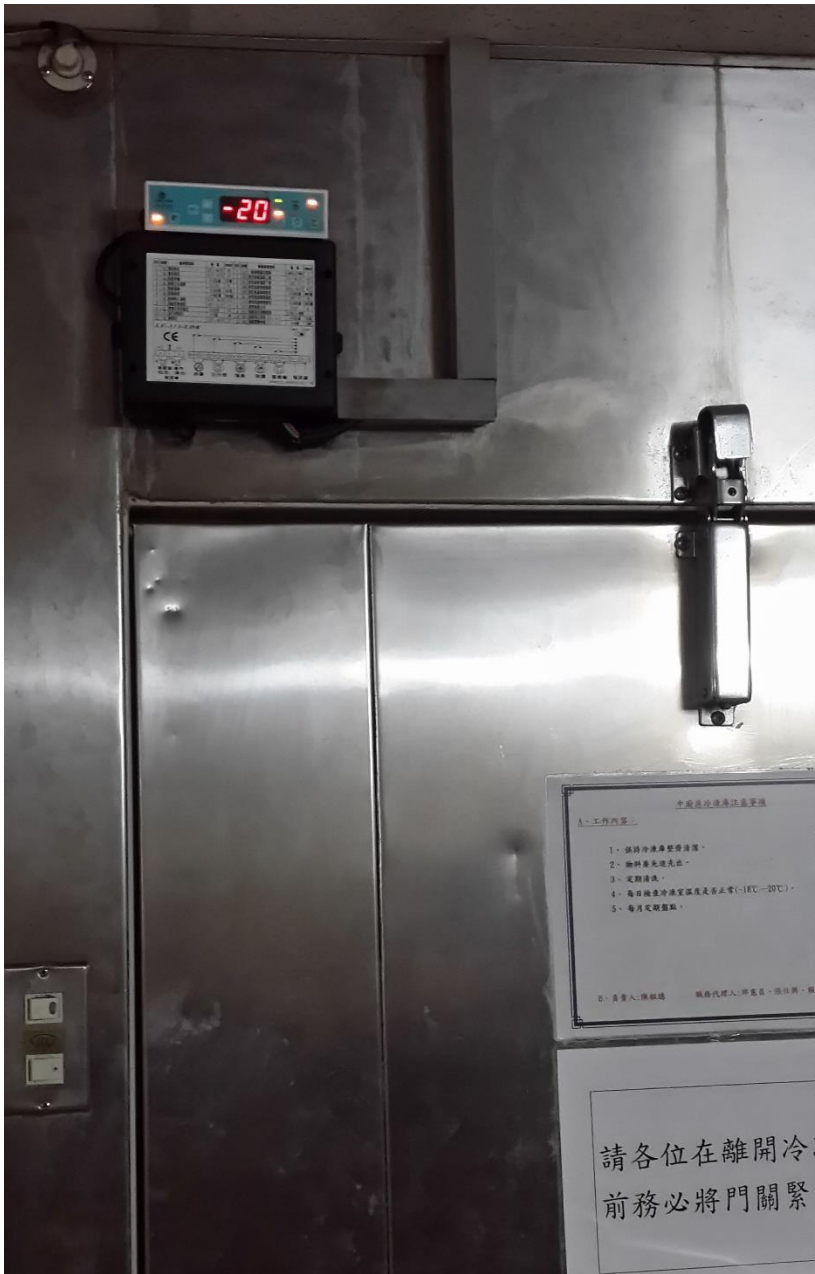
冷藏庫(櫃)
7°C以下
凍結點以上
冷凍庫(櫃)
-18°C以下



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





日期	星期	冷凍庫溫度(°C)		冷藏庫溫度(°C)		檢查者簽名		確認者簽名
		上午 08:00	下午 19:30	上午 08:00	下午 19:30	上午 08:00	下午 19:30	
1		-8	-12	3	4	in	in	呂健群
2		-12	-12	5	4	in	in	呂健群
3		-18	-12	5	4	in	in	呂健群
4		-18	-18	4	4	in	in	呂健群
5		-15	-18	5	4	in	in	呂健群
6								
7								
8		-18	-18	4	4	in	in	呂健群
9		-18	-13	4	6	in	in	呂健群
10		-17	-16	4	6	in	in	呂健群
11		-18	-17	5	3	in	in	呂健群
12								
13								
14								
15		-17	-12	3	4	in	in	呂健群
16		-12	-18	5	3	in	in	呂健群
17		-18	-17	3	4	in	in	呂健群
18		-17	-17	4	3	in	in	呂健群
19		-14	-16	11	5	in	in	呂健群
20								
21								
22		-16	-13	5	4	in	in	呂健群
23		-11	-18	5	4	in	in	呂健群
24		-14	-15	11	6	in	in	呂健群
25		-15	-17	10	4	in	in	呂健群
26		-15	-16	10	4	in	in	呂健群
27								
28								
29		-13	-16	5	4	in	in	呂健群
30		-17	-16	5	4	in	in	呂健群
31		-7	-17	10	3	in	in	呂健群

溫度異常應有處
置措施及記錄

主管簽名: 呂健群

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：

(一)於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。

食品從業人員正確洗手步驟

[下載路徑：食品藥物管理署首頁/便民服務/文宣品下載專區]





- (三) 應保持整潔，避免有異味。
- (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣



第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：

(二)洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。

洗手設備數量充足



建議於清潔作業區入口
設置洗手消毒設備



[建議]

- ① 應設置在適當且方便之地點，例如：管制作業區入口處、及作業場所內。
- ② 廁所內之洗手設施宜設置在出口鄰近處。

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：

(三)應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。



洗手設備必須具備：

- ① 流動自來水
- ② 液體清潔劑 (洗手乳)
- ③ 乾手設備 (乾手器或擦手紙巾)
- ④ 消毒設備 (消毒液)
- ⑤ 洗手方法掛圖

洗手設備建議具備：

- ① 指甲刷
- ② 垃圾桶 (腳踏式有蓋垃圾桶尤佳)



第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：

(四)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。

旋轉式水龍頭



短柄式水龍頭



肘動式水龍頭



酒精消毒



感應式水龍頭





腳踏板

防止已清洗之手部再度遭受污染

第一章 總則 - 第四條

藥求安全 食在安心

附表一 食品業者之場區及環境良好衛生管理基準

八、設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

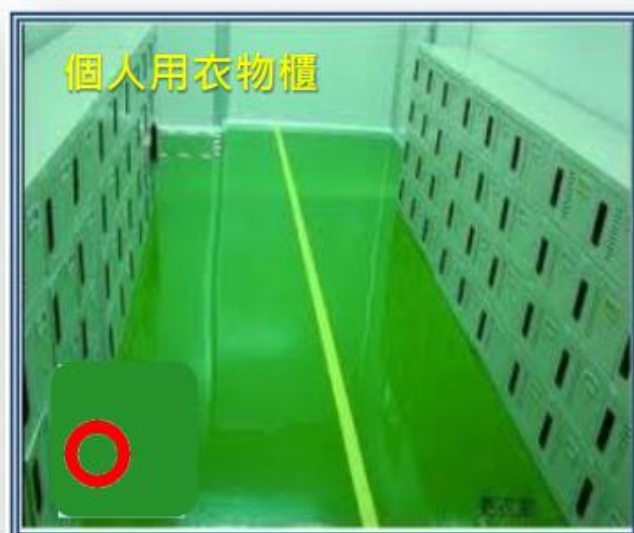
實質隔間



男女更衣室宜分開



個人用衣物櫃



鞋櫃



第五條 食品業者之食品從業人員、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理、油炸用食用油及管理衛生人員，應符合附表二良好衛生管理基準之規定。

附表二 食品業者良好衛生管理基準

針對以下六項訂定所應符合之規定

1. 食品從業人員
2. 設備及器具清洗衛生
3. 清潔及消毒等化學物質及用具管理
4. 廢棄物處理
5. 油炸用食用油
6. 管理衛生人員

第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

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。

食品從業人員體檢項目皆合格

姓名	性別	女	檢查日期	105年6月7日	
身分證字號	檢驗月 起三個月				
出生日期	電話				
身高	157公分	體重	50公斤	血壓	97/55 mmHg
檢查項目		檢查結果			
手部皮膚病		正常			
疥瘡、濕疹		正常			
眼疾		正常			
結核病(胸部X光)		正常			
檢查項目		檢查報告	檢查結果		
A型肝炎(Anti-HAV IgM)		陰性	<input checked="" type="checkbox"/> 無異常	<input type="checkbox"/> 異常	
傷寒(WIDAL)血清型異常增加檢驗便培養		陰性	<input checked="" type="checkbox"/> 無異常	<input type="checkbox"/> 異常	
其他檢查		以下空白			
檢查總評	合格			檢查醫師	
院所執業執照登記字號		台新醫院 中台衛醫院字第 075 號			
檢查單位圖章					

體檢合格證明

A型肝炎、傷寒、結核病應未檢出

A型肝炎
(經口傳染)

Anti-HAV IgM

Anti-HAV IgG

陰性

陽性

陰性

陽性

未發病

感染中

無抗體

具抗體

可任用

不任用

可打疫苗

可任用

傷寒

Widal Test

陰性

陽性

可任用

不任用

胸部X光
檢查

異常標記

肺結核

不任用

手部
皮膚
檢查

皮膚異狀

傳染性皮膚病

不任用



注意事項：1.本證明本區醫師及檢驗師簽名有效。
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，證明應保存全年。

台中華東區執照第 441 號

服務專線：04-22139966

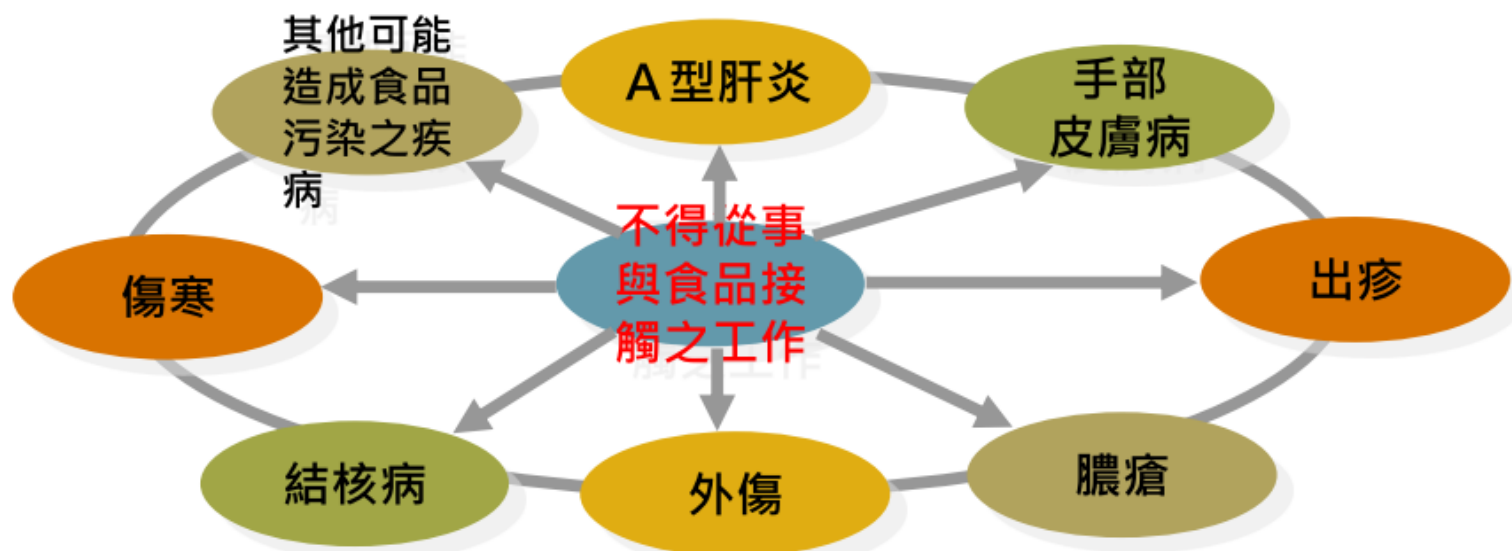
第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、**食品從業人員**應符合下列規定：

(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。



一、食品從業人員應符合下列規定：

(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。

作業人員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。**

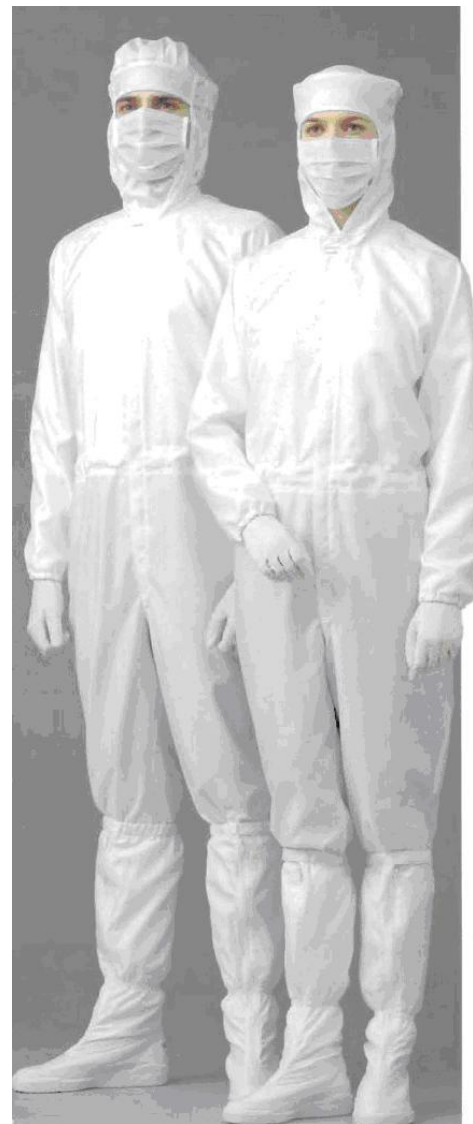
「必要時」之條件如下：

- 一、經由飛沫傳染之疾病盛行時。
- 二、罹上呼吸道感染(非法定傳染病)之從業人員。
- 三、配膳、包裝、盤飾及冷盤製備等餐飲從業人員。
- 四、其他經衛生主管機關因應控制疫情需要宣佈應配戴口罩之從業人員。

一、食品從業人員應符合下列規定：

(四) 食品從業人員於食品作業場所內工作時

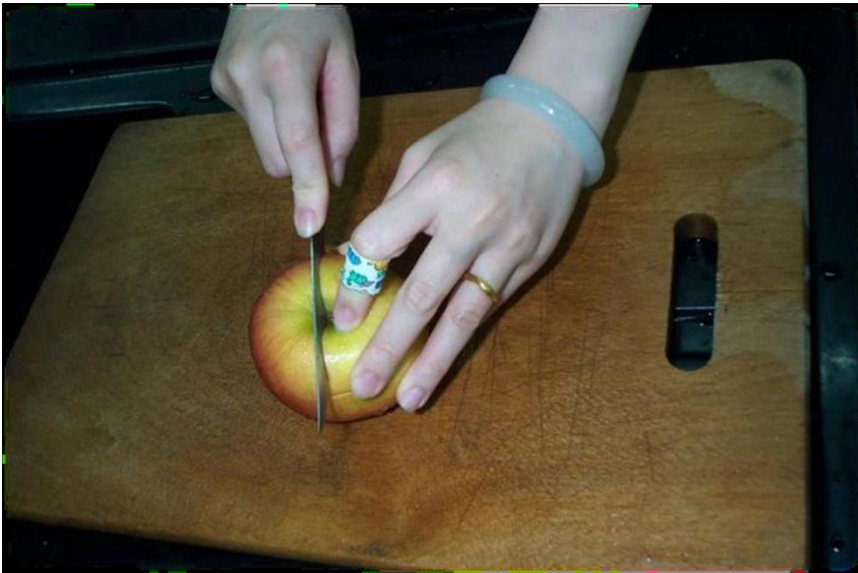
從業人員管理-工作衣帽



手部有創傷、膿腫，不得接觸食品

創傷、膿腫部位，可能有金黃色葡萄球菌，它是食品中毒菌之一，產生耐高溫的毒素，易造成食物中毒。

在無可避免的狀態下，建議戴手套並定期(30分鐘)更換



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，並於**明顯**之位置懸掛簡明易懂的**洗手方法標示**。

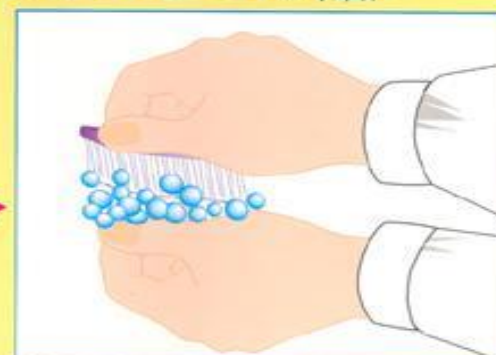
食品從業人員正確洗手步驟



步驟1.用清水將雙手完全弄溼



步驟2.均勻的抹上肥皂



步驟3.利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨



步驟4.手心手背互相搓洗至少20秒



步驟5.用清水將雙手徹底沖洗乾淨



步驟6.用烘手機或紙巾將手擦乾



第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、**食品從業人員**應符合下列規定：

(八)食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。



第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

一、**食品從業人員**應符合下列規定：

(九)非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。

於會客室接待訪客



[建議]

- ① 作業中若有訪客，應於會客室接待訪客，不宜讓訪客進入作業現場。
- ② 非現場工作人員之出入應適當管理。若要進入食品作業場所之必要時，應符合現場工作人員之衛生要求。

要求訪客穿戴工作帽/衣/鞋



第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

二、**設備及器具**之清洗衛生，應符合下列規定：

(三)設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。



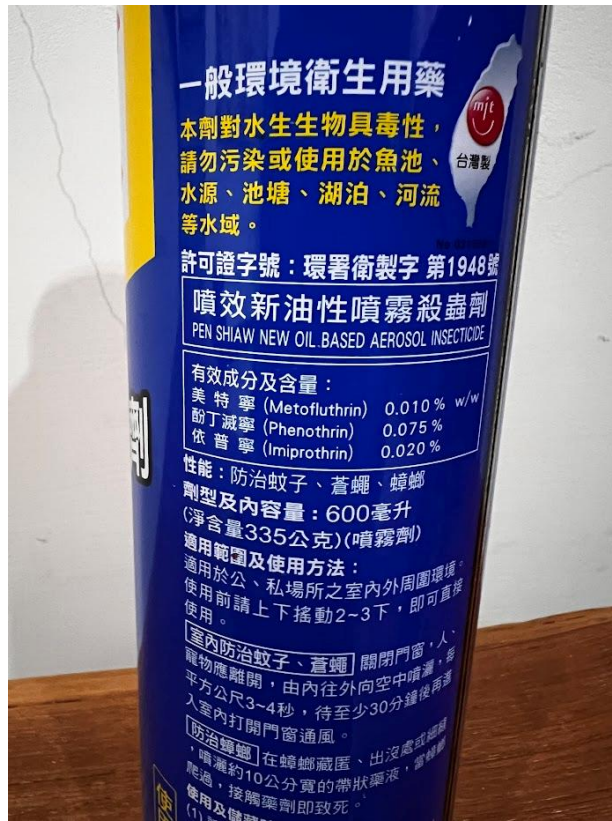
第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

三、**清潔及消毒等化學物質及用具**之管理，應符合下列規定：

(一)病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，並明確標示存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量





化學物質應三專
管理





●清潔消毒用品都是化學藥品具有毒性，使用完後要歸位，不可隨便置放。

第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

三、**清潔及消毒**等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：

(五)清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

打掃用具直接置於作業場所



打掃用具置於倉庫外

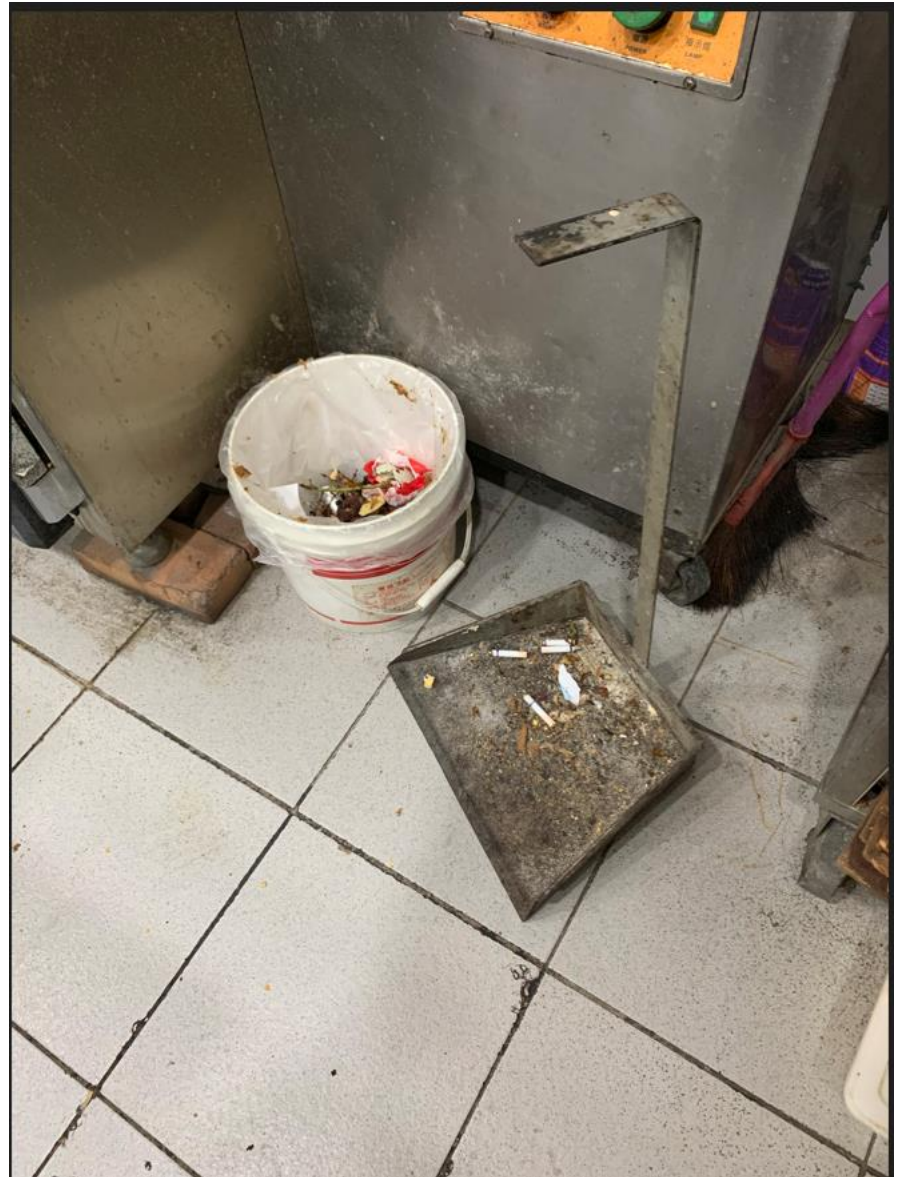


打掃用具懸置於存放室



設有打掃用具存放室





第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

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：

(一)食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。

食品作業場所四周積存異物



倉庫內放置廢棄物





第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

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：

(二)廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。



第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

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。



第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

五、**油炸用食用油**之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

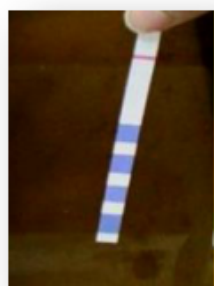
油炸用食用油安全管理

1. 酸價試紙快速測試法

建議參考100年
出版之油炸油
安全管理簡易
手冊



2. 總極性化合物 (TPC) 快速檢測器



油溫不可
過低



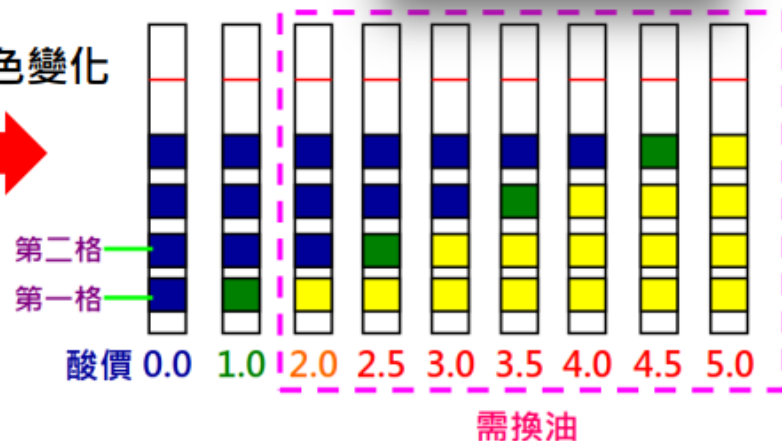
油撈至另
一容器



四格浸泡 等1分鐘
數到3



觀察顏色變化





判定レンジ (AV)	0	0.5	1	2	3	4
変色						

藉由測試酸價來判斷食用油是否有老化現象, 實驗數據顯示, 酸價愈高, 油脂類的品質愈差, 也就是酸敗的程度愈高且有礙人體健康

註1: 油炸油酸價不得高於2.0, 若高於2.0或發出油耗味就要立即更換。

註2: 所謂「酸價」, 是指游離脂肪酸佔整個油脂脂肪酸的比例的對應值。當油品開始劣變時, 就會持續釋出游離脂肪酸, 酸價是油品劣變、酸敗的間接指標, 酸價越高代表油品變質越嚴重。

第一章 總則 - 第五條

藥求安全 食在安心

附表二 食品業者良好衛生管理基準

六、食品業者應指派**管理衛生人員**，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。

○○○中央廚房

制定日期	○○.○○.○○	文件名稱	文件編號: G-4-L-01
制定單位	HACCP 管制小組	衛生管理日誌	版次:1.0 頁次:1/38
頻率:每天	制定符合「✓」; 不符合「×」	年	月 日
區域	檢 查 項 目	一	二 三 四 五 六 日
作業區 環境	1.工廠四圍環境維持整潔，每日清掃		
	2.牆壁、支柱與地面：無油污、破損、積水、發霉，且維持清潔		
	3.天花板：保持乾淨，無灰塵、剝落，或懸污；食品曝露之正上方無積塵現象		
	4.出入口：門窗、通風口及其他透過塑膠簾、紗網完好及清潔		
	5.排水溝清潔且保持完整暢通		
	6.照明設施：燈管無損壞、燈罩無破損、脫落或積塵		
	7.配管：管線無外露且保持清潔		
	8.廠區內不得有不良臭味		
人員衛 生	1.作業前檢查身體健康狀況及服裝儀容		
	2.正確配戴頭帽，口罩無露出口鼻與頭髮		
	3.進入工作場所前依正確步驟洗手，保持手部清潔		
	4.與食品直接接觸之工作人員不得化妝、留指甲、塗指甲油、配戴飾物及手錶		
	5.個人工作服及工作鞋每日更換清洗		
	6.工作中無吸菸、嚼檳榔、口香糖、飲食及從事其他可能汙染食品之行為		
	7.雙手直接接觸食物時，使用拋棄式手套，破損、受污時時立即更換。		
	8.個人物品不得帶入食品處理或設施，用具洗滌之地區		
	9.非作業人員之出入應適當管理，進入食品作業場所時，符合衛生要求		
配膳作 業區	1.工作前後輸送帶及工作台面保持清潔且有使用75%酒精消毒		
	2.作業人員有戴塑膠手套，更換配膳食物、污損時立即更換		
	3.配膳室於作業時保持舒適溫度		
	4.食物及容器不可直接與地面接觸		
	5.無塵、無菌、保持乾淨		
廁所	1.有「整潔」圖及如廁後應洗手的標語且無破損		
	2.打掃清潔，不具臭味，垃圾桶保持乾淨		
	3.洗手間採取式擦手紙及75%酒精		

每日衛生管理紀錄

區域	檢 查 項 目	日 期						
		一	二	三	四	五	六	日
更衣室	1.員工有個人專用置物櫃且持清潔							
	2.未放置食物及雜物，地面保持清潔							
	3.有落地鏡且完整無破損							
洗手設施	1.有完整洗手設施							
	2.洗手乳、抽取式擦手紙及75%酒精							
清潔及 消毒用 品等化 學物質	1.清潔劑、消毒劑及各類化學藥品有明確標示其使用目的的方法，置於儲藏室中							
	2.食品作業場所所有處理作業區及烹調作業區之清潔液放置於水槽下方且以一瓶為限。							
	3.清潔劑及消毒劑器具，使用前後盤點，且確實清潔							
	4.清潔劑及消毒劑存放整齊，溫度正常並依規定紀錄							
	3.乾物料區維持乾淨，物品擺放正確，溫度及相對濕度依規定紀錄							
	4.蒸籠、飯鍋和炒菜鍋，烤箱於收工後保持清潔							
	5.切菜機於使用後清理乾淨							
	6.食物盛裝容器無凹陷或裂縫							
	7.刀具砧板依生熟食區分，使用後清洗乾淨							
	8.調味用料之盛裝容器有明確標示，不使用時需加蓋且保持清潔							
設備與 器具	9.包裝作業前後，盒氣工作台面及便當輸送帶清洗乾淨並噴灑75%酒精							
	10.每日更換泡鞋池有效氯液(200 ppm)並保持清潔							
廢棄物	1.食品作業場所內無堆積廢棄物							
	2.盛裝廢棄物之垃圾桶每日清理							
	3.廚餘桶及廢油桶每日清理一次							
烹調作 業區	1.現場無私人用品及飲料等							
	2.生、熟食有區隔，且食物及容器均未接觸地面							
	3.網籠等器具置於規定區域中							
	4.清潔劑不可置於烹調作業區內							
前處理 作業區	5.調味料等置物架不可放置雜物保持乾淨且每日整理							
	6.作業前後，各區人員確實執行機台及環境清潔及消毒							
	1.食品之原料及器具不可直接與地面接觸							
	2.食材清洗依序為水果、蔬菜、肉類及海鮮，且需先除去殘渣及異物							
	3.物料庫房、冷凍、冷藏室有專人管理，所有物料應放置整齊並先進先出							
4.物料庫及倉庫內貯存之物品分類存放，不可直接置地板上，應離離地5cm 以上								

管理衛生人員：

單位主管：

[建議]
每日檢查並簽名。

第一章 總則 - 第六條

藥求安全 食在安心

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

- 二、倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。







飯類 掛牌豬油咖啡 麵 掛牌豬油咖啡 麵 掛牌豬油咖啡 麵 掛牌豬油咖啡 麵 掛牌豬油咖啡 麵

嚴禁擠壓重摔

品質保證

品名 一籠小
數量 600
製造日期
日期

爐

TAIWAN

PP-C350
料號:PP-C350
品名:特種
規格:350
數量:121

綠巨人
Dream Style Corn
珍珠玉米羹
OH 12P-3 121 121
2019/07/12

禾羅倫特
K-088

台灣大豆沙茶油
大豆沙茶油
SOYbean Sesame Oil

台灣大豆沙茶油
大豆沙茶油
SOYbean Sesame Oil

雜貨

素料



香油

蠔油

油膏

第一章 總則 - 第六條

藥求安全 食在安心

第一章 總則 (續)

第六條 食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

三、倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

利用隔板標示使用優先順序



接近有效日期的產品
使用有色標籤提醒優先使用



成品入庫應做記錄

包裝容器	數量	規格	備註
精釀紅糟	59箱	15kg/箱	

成品入庫單 單號: 105114-1-D

產品名稱	製造日期	包裝容器	數量	規格	備註
精釀紅糟	105.11.14	精釀紅糟	4箱	15kg/箱 M	





- 貼上標籤

- 需貼上標籤之食品

- 冰箱內的食材半成品
 - 庫房的乾料庫的食材
 - 已開封分裝的食材調味料

- 標籤內容

- 食品名稱。

- 食品製作、食用或丟棄的日期

- 生產者或管理者姓名。

- 其他需注意的事項。(數量)

- 即食食品、對環境與溫度敏感的食品必須貯存於 7°C 以下，貯存時間最多 7 天，超過貯存時間後，必須丟棄，以預防如李斯特菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌等污染。

- EX:佛跳牆製備





冷藏庫中各類食品的擺放順序

乾貨的貯存管理

將食品置於乾貨貯存區時，應保持乾貨貯存區涼爽及乾燥，避免陽光日照，以維持食品品質，確保食品安全。

乾貨貯存時的注意事項

- 溫濕度管控

乾貨貯存區必須通風良好，且溫度應該維持於 20°C 以下，濕度控制在相對濕度 50~70 %。

- 擺設

- * 應離牆 5 公分以上，並離地面 5~15 公分整齊放置。

- * 擺放位置應方便先進先出管理。

- * 避免乾貨接觸或靠近化學藥品、廁所及火源，也不適合將其堆放在樓梯下方。

第二章 食品製造業 - 第九條

藥求安全 食在安

附表三 食品製造業者製程管理及品質管制基準

六、食品添加物應設**專櫃**貯放，由**專人**負責管理，並以**專冊**登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

食品添加物專櫃貯放



食品添加物專室貯放



食品添加物使用紀錄表

制定日期		食品添加物使用及貯存紀錄表						文件編號	
備註：進貨及每次取用時									
品項：		許可證字號：				上期存餘量：			
食用香料		E5226B				0kg			
日期	進貨量	取用量	結存量	日期	進貨量	取用量	結存量		
8/28	20kg	1kg	19kg	/	/	/	/		
8/1		5kg	14kg	/	/	/	/		
8/2	20kg	12kg	22kg	/	/	/	/		
8/3	20kg	12kg	20kg	/	/	/	/		
8/8		10kg	20kg	/	/	/	/		
8/9		0.5kg	19.5kg	/	/	/	/		
8/12		1kg	18.5kg	/	/	/	/		
8/19	10kg	8.5kg	10kg	/	/	/	/		
8/20		5kg	11kg	/	/	/	/		
8/22	10kg		21kg	/	/	/	/		
8/24		4.5kg	16.5kg	/	/	/	/		
8/25		1kg	15.5kg	/	/	/	/		
8/26	10kg		25.5kg	/	/	/	/		
8/29		0.5kg	25kg	/	/	/	/		
8/31		12kg	13kg	/	/	/	/		
9/1	20kg		33kg	/	/	/	/		
9/5		10.5kg	22.5kg	/	/	/	/		
9/6	5kg		27.5kg	/	/	/	/		
9/7		15kg	12.5kg	/	/	/	/		
9/9		0.5kg	12kg	/	/	/	/		
9/10		1.5kg	10.5kg	/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		
/				/	/	/	/		

依食品添加物種類紀錄

食品添加物使用紀錄表

104-3-11

品名	規格	數量	單位	用途	日期	備註
3	1kg	45	22	ml		
1	1kg	45	22	ml		
1	1kg	45	22	ml		
2	1kg	45	22	ml		
3	1kg	45	22	ml		
3	1kg	45	22	ml		
1	1kg	45	22	ml		

1. 依生產產品所用食品添加物紀錄

食品製程衛生安全原則

1. 食材製備前的注意事項。
2. 烹調時的注意事項。
3. 冷卻及復熱時的注意事項。
4. 食品保存時的注意事項。
5. 食品供應時的注意事項。

食材製備前的注意事項

食品製備過程中很容易發生**交叉污染與溫度處理不當**。

交叉污染

- 食材在操作過程中，**病原菌或有害微生物在食材與器具間移轉的過程稱為交叉污染**。
- 交叉污染除了經由食品與器具直接或間接的接觸外，操作人員若雙手未洗淨便操作食材與調理器具，亦容易發生交叉污染。
- **防止交叉污染最基本的原則，便是確保生食不會接觸到即食或熟食食品**。

- 如何避免器具造成的交叉污染
- 處理每一類食材所使用之刀具、砧板，以及容器等均應分開，並以明顯標示區分。
- 通常生食材料盛裝容器採用塑膠籃材質，熟食盛裝則採用不銹鋼盆。



注意

- **刀具與砧板的分類沒有固定的標準**，食品從業人員若能依據所須處理的食材類別進行器具之區分，並教育所有員工在操作時遵循此一規範，便能有效降低食材與器具間交叉污染的問題。
- **假如因操作空間之限制，必須使用同一工作檯調理不同的食材時，應先調理污染程度較低之食材（如即食食品），再調理污染程度較高之食材（如生鮮肉類、海鮮類）**

。



如何避免操作造成的交叉污染

(二) 解凍

- 冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行，並以一次烹調量為佳，基本原則是讓食品通過危險溫度帶的時間愈短越好。
- 一般常用的方法包括：冷藏解凍、流水解凍、微波解凍以及加熱解凍



冷藏解凍



流水解凍



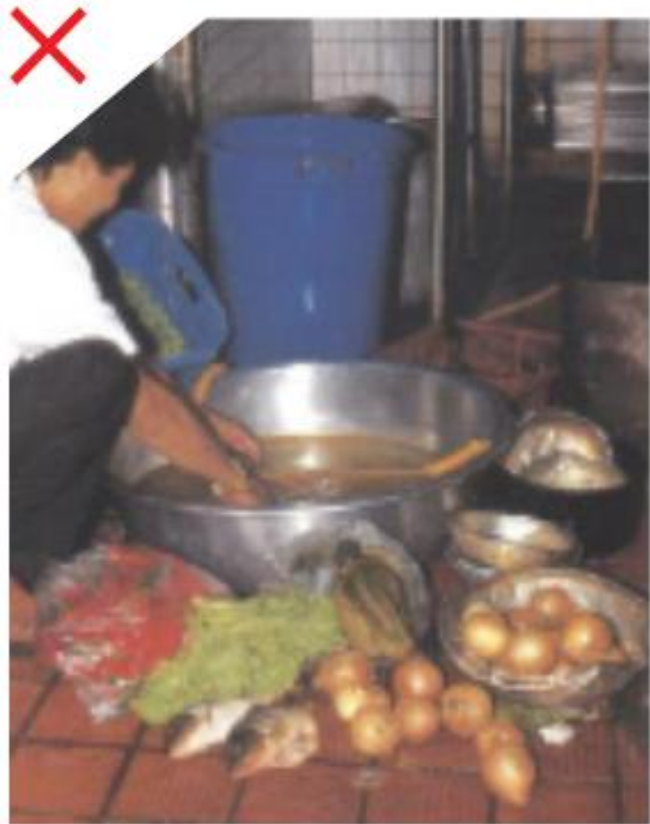
微波解凍

烹調時的注意事項。

- 餐飲及食品從業人員應於烹調前準備好必須食材，開始烹煮後，即不得隨意來回於清潔區、準清潔區及一般作業區。必要時需再次依標準程序洗手、泡鞋，更換不同的作業衣裙，以避免造成交叉污染。
- • 為了能得到安全的烹調食品，食材加熱處理時應特別注意溫度與時間之控制。

食材處理

- 食品與器皿、容器具等在作業過程中不得與地面直接接觸，需置於桌面或墊高處理。
- 食用前不須加熱之生冷食品如沙拉、豆干、泡菜、滷蛋等，不應放置室溫，應冷藏貯存。
- 食品經烹調後，應依據其供膳型式進行後續處理，若沒有立即供膳，則必須予以適當熱存或冷藏處理。



食材接觸地面



食材於專用桌面或容器中處理

不同食材對於中心溫度的要求並不相同：

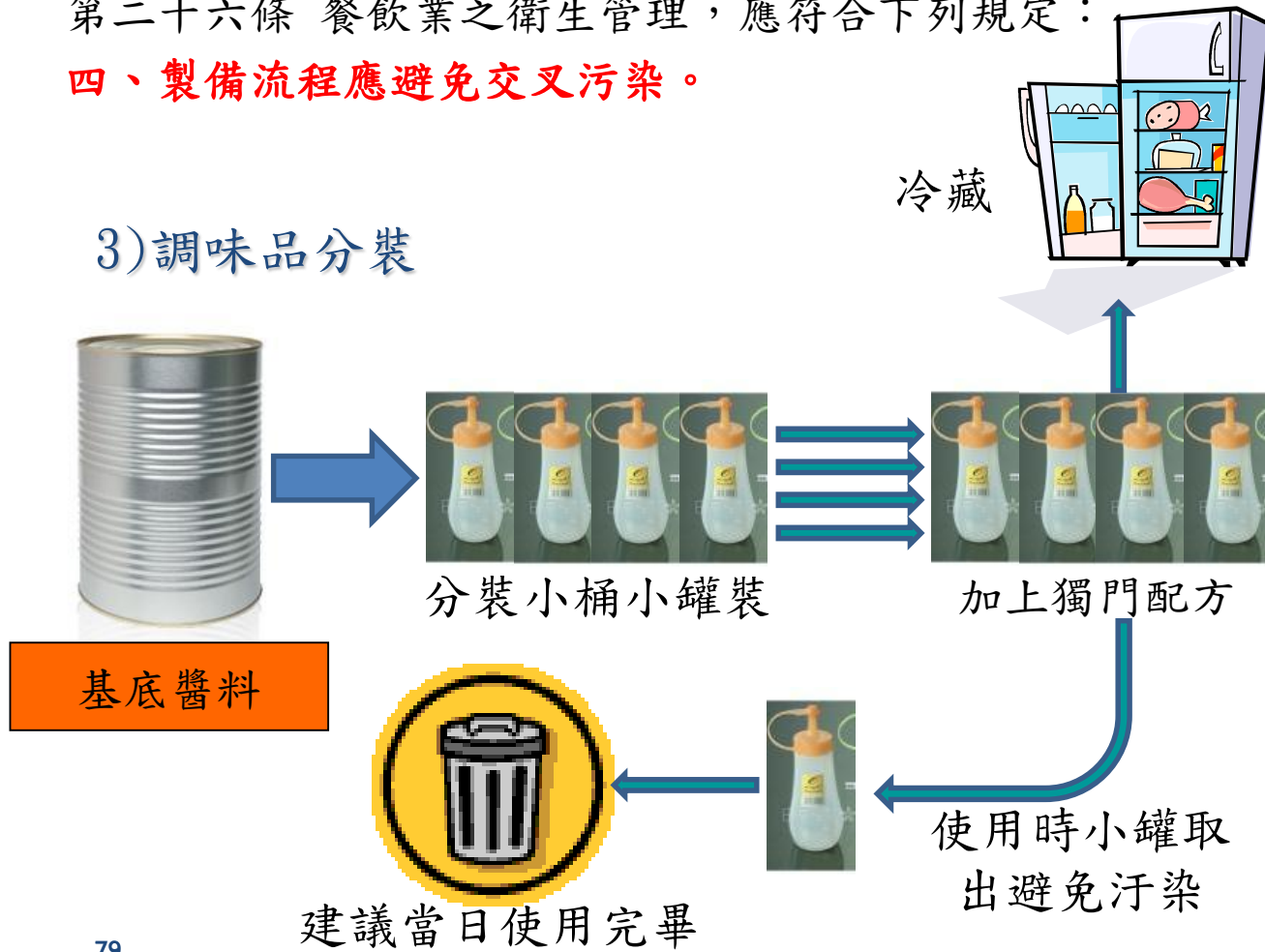
一般肉類應達到 75°C 以上。

水產類應達到 65°C 以上。

豬肉及雞肉務必全熟，避免外熟內生現象，
以防止寄生蟲及其他病原菌污染。

第二十六條 餐飲業之衛生管理，應符合下列規定：

四、製備流程應避免交叉污染。



敬請指教

台灣糖業股份有限公司
花蓮區處
花蓮縣光復鄉大進村糖廠街 19 號

榮獲

101 年 販售衛生 分級評核 販 1010047



有效日期: 101 年 9 月 18 日至 103 年 9 月 18 日

花蓮縣衛生局 局長 涂祥明



中華民國 101 年 9 月 18 日

