

餐飲業入門知識指引(草案)

衛生福利部 113 年 9 月 11 日衛授食字第 1131302033 號函預告

壹、前言

依食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)之授權，衛生福利部訂定相關法令規定，餐飲衛生安全管理所涉及層面廣泛，本指引提列初階餐飲業知識，引導餐飲業符合食安法相關規定。

貳、辦理食品業者登錄

- 一、餐飲業開業前，符合經濟部公司、商業、工廠登記或財政部稅籍登記者，應向前述部會辦理登記。
- 二、依據衛生福利部公告之「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」，具工廠、商業、公司、稅籍登記或經地方經建主管機關許可營業之攤(鋪)位使用人及攤販之餐飲業，應依據衛生福利部之「食品業者登錄辦法」辦理登錄。
- 三、前點之餐飲業須於衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)所建置「食品藥物業者登錄平台」(簡稱非登不可)，以憑證(含工商憑證、自然人憑證、健保卡等)辦理食品業者登錄。

參、投保產品責任保險

- 一、食安法第 13 條第 1 項規定，經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。
- 二、依衛生福利部公告之「食品業者投保產品責任保險」，具有商業登記、公司登記或工廠登記之餐飲業者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。
- 三、前點之餐飲業須於食藥署「非登不可」系統填報「保單到期日」，及上傳有效之投保證明。

肆、從業人員衛生管理

一、健康檢查

(一)新進食品從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得

聘僱。業者每年應主動辦理健康檢查至少一次。

(二)檢查項目含括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒。

(三)上工前從業人員有腹瀉、嘔吐、發燒等身體不適症狀，暫停其從事與食品接觸之工作。

二、教育訓練

(一)新進從業人員應經至少三小時教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，並作成紀錄。

(二)從業期間，應定期接受食品業者自行、衛生主管機關或其認可之機構辦理之食品安全、衛生及品質管理教育訓練，每年至少三小時，並作成紀錄。

三、個人衛生管理

(一)工作時，應穿戴整潔的工作衣帽及戴口罩。

(二)不蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品。

(三)手部經常保持清潔，並應於進入工作場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手。

(四)以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應將手部澈底洗淨及消毒，或穿戴不透水手套。

(五)手部有傷口應妥善包紮，且戴上不透水手套後才可進行作業；手套要定時更換。

(六)工作時，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。

(七)個人物品不得帶入作業場所。

四、設置技術證照人員

(一)依衛生福利部公告「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定」，辦有商業登記、公司登記之設有餐飲之觀光旅館業、前店後廠小型烘焙業，以及辦有商業登記、公司登記或工廠登記之團膳承包之餐飲業、供應學校餐盒之餐飲業、承攬筵席餐廳、外燴餐飲服務之餐飲業、中央廚房式之餐飲業、自助餐飲業、一般餐館餐飲業，應

置技術證照人員(如中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士)。

- (二)前述應置技術證照人員業別，應聘用之技術士職類及其持證比率依「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」第5條規定。
- (三)設置之中餐烹調技術士、西餐烹調技術士或食物製備技術士，向執業所在地或所屬業者商業登記所在地之直轄市、縣(市)主管機關認可之餐飲相關公會或工會申請核發或展延廚師證書。
- (四)技術證照人員從業期間，應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關辦理之衛生講習，每年至少八小時。
- (五)業者須於食藥署「非登不可」登錄該技術證照人員資料及衛生講習時數。

伍、環境設施衛生管理

一、作業環境

- (一)地板、牆壁、樓板或天花板保持清潔，避免積水、浸蝕、長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- (二)排水系統經常清理，保持暢通無異味。設置截留設施，截住殘渣及油水分離等。
- (三)出入口、門窗、通風口及其他孔道保持清潔。
- (四)場區清潔度要求不同者，應有效區隔及管理。作業區依作業性質不同，與清潔度的要求高低，利用空間或時間的區隔手段，將不同清潔度的作業區規劃分區為一般作業區、準清潔區、清潔區。
 - 1. 一般作業區：如原材料倉庫、物料清洗前處理區、餐具洗滌場。
 - 2. 準清潔區：如調理、烹飪區。
 - 3. 清潔區：如餐具器皿貯存區、配膳、排盤、包裝區。
- (五)洗滌場所應有符合環境部之飲用水水質標準之流動水，並具洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具清洗設施。

(六)廚房維持適當空氣壓力及室溫；油煙應有適當之處理措施。

二、廁所設施

- (一)設置地點避免污染水源。
- (二)不得正面開向食品作業場所。
- (三)保持整潔，避免有異味，並備有洗手設施。
- (四)於明顯處標示「如廁後應洗手」或相類文義之用語。

三、洗手設施

- (一)洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。其使用方式之設計，應避免手部再度遭受污染。
- (二)備有流動水源、清潔劑，及擦手紙巾或其他乾手設備。
- (三)於明顯之位置標示簡明易懂之洗手步驟及方法。

四、供水設施

- (一)食品之用水、冰塊，及清洗設備與用具之用水應符合環境部之飲用水水質標準。
- (二)蓄水池（塔、槽）保持清潔，每年至少清理一次，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

五、廢棄物處理

- (一)設置有蓋廚餘桶及垃圾容器，廢棄物妥善處理。
- (二)廢棄物不得任意堆放工作場所內，以防孳生病媒。
- (三)廢棄物應當天清理乾淨，垃圾容器應清洗乾淨。

六、病媒防治設施

- (一)窗或門應加設紗網或自動門設備。
- (二)排水口等與外界相通的管道均應加裝濾網。
- (三)作業場所不可飼養禽畜、寵物。

七、設備器具

- (一)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二)使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨。
- (三)處理每一類食材所使用刀具、砧板，以及容器均應分開，並以明顯標示區分。

陸、食材管理

一、進貨及驗收

(一)採購管理

1. 使用之原材料，應符合食安法規定。
2. 選擇具食品業者登錄字號供應商。
3. 簽訂合約，保障所採購食材之衛生及品質。
4. 必要時可進行供應商評鑑，填記供應商評鑑紀錄表，作為要求廠商改進供貨品質或停止採購之參考依據。

(二)驗收管制

1. 訂定原材料之驗收規格，經驗收確認始可使用。
2. 進貨時應立即點收，避免置放室外(如騎樓)，並確實檢查產品品項、數量、有效日期、溫度、包裝標示及品質，確認包裝外觀完整性、無病媒痕跡，無明顯變質、腐敗情形。
3. 驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
4. 驗收後之原材料要適當的標示，並依適當的保存方法，分區域放置或貯存。
5. 保留所有原材料之來源憑證，留存至少五年。

二、倉儲管理

(一)倉庫保持整潔及良好通風。

(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，不直接放置地面。

(三)以先進先出為之原則進行管理。

(四)冷凍食品應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品應保持在凍結點以上未逾攝氏四度。

(五)冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，以供直接觀測，並確實記錄。

(六)定期盤點庫存品，有過期或異味、變質等情形應即予處理或丟棄勿使用。

柒、製備過程衛生管理

一、防止交叉污染

- (一)製備流程規劃依清潔度區分，並加以有效區隔，防止交叉污染。
- (二)製備過程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品。
- (三)熟食與生食之處理器具與盛裝容器，應明顯標示並區分使用。
- (四)供應生冷食品者，應於專屬作業區調理、加工及操作。

二、防止異物侵入

- (一)原料、調味料、半成品與成品均需有適當的覆蓋或包裝。
- (二)定期更換不銹鋼刷、菜瓜布，以防止食品內夾雜金屬物質。
- (三)製備之菜餚放置架上，並做好防塵、防污染措施。
- (四)工作檯上方照明應有燈罩保護。

三、前處理

(一)清洗、分切

1. 原材料之清洗應於各自之專用洗滌槽中進行。即蔬果、肉類、水產類應於不同水槽中進行清洗。
2. 若無專屬清洗水槽時，得採取分類區隔、分時段來處理管制。
3. 依處理的食材類別使用不同顏色標示之刀具、砧板處理。
4. 食材在前處理過程中不得與地面直接接觸。

(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，一般常用的解凍方法如下：

1. 冷藏解凍：將冷凍食材放置冷藏庫中進行解凍。
2. 流水解凍：以攝氏二十一度以下流水浸泡解凍，不超過二小時。
3. 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進行解凍。

4. 微波解凍：解凍後立刻加熱(烹調)處理之食材，可以微波解凍。

四、烹調製備

- (一)食品與器皿、器具等在製備作業過程中不得與地面直接接觸。
- (二)烹調食品時，應符合新鮮、清潔、迅速加熱及冷藏之原則。
- (三)烹調須注意時間與溫度管控，均勻加熱充分煮熟。
- (四)油炸時所使用之食用油，其總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五時，應全部更換新油，不得再予使用。
- (五)食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定。
- (六)製備之菜餚，其貯存及供應維持適當之溫度；室溫下不得存放二小時以上，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏。

捌、配膳、供膳之衛生管理

- 一、配膳區屬清潔作業區，應嚴格管制人員的進出。
- 二、加強從業人員手部衛生管理與器具清潔管理。
- 三、自助餐之供餐檯應設置防塵、防飛沫設備，以防消費者飛沫污染食品，並防止異物掉落。
- 四、熱食應保持在攝氏六十度以上；冷食應維持在攝氏四度以下。
- 五、各類菜餚應分區擺放；熟食與生食(生菜，生魚片)分開以防止交叉污染。
- 六、共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。
- 七、提供之餐具，應乾燥清潔，餐具與食品接觸面平滑，且無變形、破損、裂縫、缺口或鏽蝕；無油脂、澱粉、蛋白質及食品用洗潔劑之殘留。