大專校院餐飲衛生管理工作指引

教育部

中華民國 113 年 9 月

目錄

壹、前言 3

貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明 5

一、餐飲業 5

(一)作業場所衛生管理 5

(二)從業人員衛生管理 7

(三)洗手設施 8

(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理 9

(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存 9

(六)食品製備及供膳衛生管理 13

(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理 14

(八)校園食材登錄平臺 15

二、綜合商品零售業之餐飲衛生管理 16

(一)作業場所衛生管理 16

(二)從業人員衛生管理 17

(三)洗手設施 17

(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理 18

(五)販售貯存場所衛生管理 18

(六)食品製備及供膳衛生管理 19

(七)校園食材登錄平臺 19

三、餐飲衛生管理檢查項目 20

四、其他管理事項 20

參、大專校院食品中毒處理作業流程 26

一、食品中毒定義 26

二、大專校院發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖(110 年 11 月 11 日修正) 27

三、疑似食品中毒案件個案訪問表(大專校院) 28

四、預防食品中毒「五要」原則 29

肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章 30

一、人員管理 30

二、品質管理 30

三、清潔衛生管理 31

四、保險 32

五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約 32

伍、問答集(Q&A) 35

一、作業場所衛生管理 35

二、從業人員衛生管理 36
三、洗手設施 38
四、清潔及消毒等化學物質與用具之管理 38
五、食品及其原料之驗收、處理及貯存 39
六、食品製備及供膳衛生管理 43
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理 43
八、校園食材登錄平臺 45
九、其他管理事項 45

陸、法規及相關規定 49

附錄一、餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表 52

附錄二、教育訓練表 53

附錄三、食材驗收標準與程序 54

附錄四、食材驗收紀錄表 57

附錄五、食材供應商名冊 58

附錄六、餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表 59

附錄七、冷藏設備溫度紀錄表 60

附錄八、冷凍設備溫度紀錄表 61

附錄九、乾物料室溫濕度紀錄表 62

附錄十、食品添加物管理紀錄表 63

附錄十一、食用冰塊/餐飲成品檢驗紀錄表 64

附錄十二、炸油用油更換紀錄表 65

附錄十三、食品中心溫度紀錄表 66

附錄十四、豬肉及豬可食部位原料原產地標示管理 67

附錄十五、大專校院餐飲衛生管理檢查表-餐飲業(學校填寫) 70

附錄十六、大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業(學校填寫) 73

附錄十七、大專校院餐飲衛生管理檢查表-餐飲業(業者填寫) 75

附錄十八、大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業(業者填寫) 78

附錄十九、環境衛生用藥紀錄表 79

附錄二十、餐具清潔度檢查紀錄表 80

附錄二十一、大專校院美食街建議留樣方式 81

壹、前言

學校是學生學習、成長的地方，為使學生擁有良好的飲食環境，本部於民國 110 年 1 月 13 日修正發布「學校衛生法」及 105 年 7 月 6 日修正「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，對於學校用餐環境皆訂定其衛生管理相關辦法，目的是希望學校能提供健康又衛生的餐食，讓學生能在良好的飲食環境下成長。而大專校院所屬之餐廳和經營方式，較國中小學校多元化、食材選擇亦多樣化，對於供餐方式複雜性，如何兼顧餐飲衛生及健康，無疑是一大考驗。

鑒於學校餐飲工作人員擔負著全校師生餐飲衛生及健康的重責大任，為協助大專校院餐飲督導人員落實自主管理，本部於 104 年 3 月 13 日函頒「大專校院餐飲衛生管理工作指引」，並配合本部及衛生福利部修正法規，於 104 年 9 月 25 日、同年 10 月 13 日、105 年 1 月 4 日、106 年 7 月 13 日、108 年 11 月 12 日、109 年 11 月 30 日及配合本部於 110 年 11 月 11 日修正「校園食品事件處理作業標準說明書」，以及衛生福利部自 110 年 7 月 1 日起實施「食品中微生物衛生標準」、110 年 2 月 22 日修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，爰於 112 年 10 月據以修正驗收章節、輔導及自主檢查項目、契約專章及問答集，提供各大專校院以為遵循。

本次修正係配合本部業於 113 年 5 月 28 日以臺教綜(五)字第 1130053708 號函函知各校，進駐學校之超商及其他餐飲場所(如美食街、熱食部)，均符合「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」所稱「餐廳」及「廚房」之定義，應均受其規範，爰增修本指引第二章之管理工作說明，並配合增修 113 學年度輔導表及自主檢查項目之內容；以提升學校餐飲衛生督導人員食品衛生安全知能，期協助學校與廠商於餐飲管理上更臻完善。盼本工作指引能協助大專校院餐飲管理人員落實食品安全衛生自主管理，學校的食品業者每天依輔導表單項目自行檢查，學校餐飲衛生工作人員每週確認，順利推動辦理餐飲衛生工作，以提升大專校院餐飲衛生、安全、品質、並改善用餐環境及維護學生健康。

本指引包含下列內容：

一、第壹章前言，說明編撰來由及歷程，期本指引提供大專校院餐飲衛生督導人員進行管理時有所參考。

二、第貳章大專校院餐飲衛生管理工作說明，將廠商定義並分類為餐飲業者及綜合商品零售業者等兩類，餐飲業者之餐飲衛生管理內容共 8 大項；綜合商品零售業者之餐飲衛生管理內容共 7 大項，並詳細說明各項管理工作之重點概念及所應注意之事項。

三、第參章大專校院食品中毒處理作業流程，內容包含食品中毒之定義、預防及處理流程。

四、第肆章大專校院餐飲參考契約衛生管理專章，分列人員管理、品質管理、清潔衛生管理、保險及罰則（記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約）等內容，提供學校與廠商訂定合約時參考之用。

五、第伍章問答集(Q&A)，列入豬、牛肉及其可食部位原料原產地（國）分流管理原則與學校關切之問題，以及本部餐飲衛生實地輔導之委員常見回饋建議，

包含食材驗收、美食街留樣建議及其他衛生安全等問題，以供執行餐飲衛生管理時之參考。

六、第陸章法規及相關規定，列出本部及其他部會餐飲衛生相關法規及規定，以供參考。

七、附錄為餐飲衛生管理工作之相關表單，提供學校記錄之用。

貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」之定義：「餐廳」指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所；「廚房」指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施；本指引依主計總處行業統計分類，將校園餐飲廠商分類為餐飲業者及綜合商品零售業者。凡從事餐點、飲料服務之餐廳、飯館、食堂、小吃店、茶藝館、咖啡館、冰果店、飲食攤等行業均屬餐飲業；便當、比薩、漢堡等餐飲外帶外送店亦歸入本類。而員生消費合作社、便利商店屬以食品飲料為主之綜合商品零售業。

一、餐飲業

本指引以學校餐飲業執行餐飲工作之順序，並依照餐飲衛生管理之重要性，將大專校院衛生管理工作規劃為「作業場所衛生管理」、「從業人員衛生管理」、「洗手設施」、「清潔用具(品)與消毒等化學物質管理」、「食品及其原料之驗收、處理及貯存」、「食品製備及供膳衛生管理」、「用餐場所及用餐盛具衛生管理」及「校園食材登錄平臺」等八大項，分別闡述其注意事項，說明自主管理之重要性及其重點概念。

(一)作業場所衛生管理

餐飲場所之建築設施應設立在安全、清潔之環境。作業場所的規劃，影響從業人員對於環境整潔之維持，當設施規劃不佳，會影響從業人員的工作動線、食品的儲存、廚房排水和截油的功能、烹調的安全等等，易發生食材交叉污染，且從業人員恐有安全之虞。應依清潔度要求不同之場所加以有效區隔，如下表：

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：倉儲場所(庫房)應有溫、溼度計；冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器等。注意事項如下：

1.作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)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。

另可使用黏鼠板、蟑螂屋、捕蚊燈等，進行病媒防治；惟應避免放置於清潔區中，且定期將病媒防治器具更新。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(附錄一)。

「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

從業人員為食材或學校師生的第一線把關者，其素質是確保食品安全的重要因素之一，從業人員應遵守食品安全操作流程，以杜絕食品中毒事件發生。以下針對從業人員的健康檢查、衛生講習、服裝儀容、個人衛生等，說明其注意事項。

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，有關年度健康檢查要求疑義(請見 Q&A 之 Q2-8)；又依「食品良好衛生規範準則」(以下簡稱 GHP 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。查醫療法及醫療機構設置標準規定，醫院、診所、衛生所等機構屬前開規定所稱之醫療機構，尚未包括醫事檢驗所。

餐飲業食品從業人員體檢與一般勞工體檢項目不同，檢查項目應有：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，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。其中傷寒項目應採糞便檢查作為診斷，而非血清診斷(widal teat)(請見 Q&A 之 Q 2-9)。

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(請見 Q&A 之 Q2-3)。

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(可參考附錄二)。

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。

從業人員應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，頭髮需有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為，應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。

食品從業人員不得配戴飾物，若無法拔除玉鐲或手環時，亦應穿戴消毒清潔之不透水手套，以避免飾物與食品接觸，造成食品污染。另應適時更換手套，以避免交叉污染。

手部應經常保持清潔，並依正確步驟使用洗手乳洗手或消毒。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。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

手部的清潔對餐飲從業人員來說是非常重要。適當的洗手設備、正確的洗手方法及時機，可大幅的降低食品污染的情形及食品中毒的機率。有許多細菌或病毒可藉由正確的洗手降低傳染機率，如金黃色葡萄球菌為常見存在於發炎或化膿傷口之細菌，易經由未包紮完全之傷口而污染食品；諾羅病毒會引起腸胃道的發炎，傳染力非常強，可藉由糞便或嘔吐物傳播，注意個人衛生及勤洗手皆可降低感染機率。因此，應依據

衛生福利部「食品從業人員正確洗手步驟」注意個人手部清潔。注意事項如下：

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

清潔用具應放置於專區，以避免發生交叉污染之情形；清潔與消毒等化學物質應有妥善之管理，以避免誤食或誤用等情形發生而影響食品安全，相關注意事項如下：

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，分裝後明確標示品名及製造日期或分裝日期，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

食品及其原料的採購和驗收是否正確，關係著餐食的安全。驗收時確認食材外包裝完整性、品名、貨品溫度、有效日期、是否有異物混雜等情形，是否符合驗收標準，作成相關紀錄，並應以書面或電子化方式完整妥善保存進貨單據文件至少五年，進貨單據文件應載明收貨日期或批號、原材料、半成品或成品之名稱、淨重、容量或數量及供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)，以確保食材來源及可追溯性。驗收時冷藏食品中心溫度為 7℃以下，凍結點以上；冷凍食品表面溫度為-12℃(±2℃)以下，無解凍現象。驗收完成之食品或半成品應視各物料特性，儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫)，為了食品儲存之安全，應備有溫度計、溼度計等設

備。貯存時應保持整齊清潔、做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮，以防止受到污染。

衛生福利部業於 101 年 9 月 6 日公告「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」與「散裝食品標示相關規定」、102 年 10 月 2 日公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」。另 109 年 8 月 28 日及 9 月 17 日陸續公告修正「散裝食品標示規定」、廢止「散裝食品標示相關規定」、訂定公告「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」及「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」等，自 110 年 1 月 1 日起，包裝、散裝產品及所有直接供應飲食場所其供應食品之原料含牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位者，皆應標示其原料之原產地（國）。

12.包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。

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，如：有機農產品標章（含轉型期）、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章或具「溯源農糧產品追溯條碼」、「溯源水產品追溯條碼」、畜、禽、蛋產品生產溯源條碼標示，並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。有關食品業者登錄字號及食品添加物產品相關資訊，可至食品藥物業者登錄平台(非登不可系統)之「查詢食品業者」及「查詢食品添加物」欄位，獲得相關登錄資訊。

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(可參考附錄三)，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(附錄四)，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(附錄五)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，並予以確認。

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。若為散裝食品，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，即使分裝亦同。

13.凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，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。

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。本部業於 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。

採購生鮮原料如：黃豆、玉米等；或其初級加工品如：豆腐、豆皮、豆瓣醬等相關產品時，應購買包裝及散裝本身有標示「非基因改造」或無標示「含基因改造」等字樣之食材。可請供應商提供相關資料，如：原料進口報關單、輸入許可證明、進口國的檢驗報告或非基因改造相關證明等，如業者能提供源頭報關單及輸入許可即可。

另依衛生福利部公告「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」及「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」，如前述食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。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℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃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，儘速貯藏於符合標示或衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫)，以防止衛生品質劣變或遭受污染。

冷藏食品品溫應保持在 7℃以下，凍結點以上，溫度過高容易腐敗劣變，過低則可能造成冷藏品凍傷變質。冷凍食品品溫應保持在-18℃以下，溫度越低，產品越能保鮮，但溫度若過度變動，也會加速表面冰晶的形成。因此，應減少冰箱打開的頻率與時間。

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，以確保食品之安全，但仍需注意營業間不斷開合可能影響食品安全品質。若溫度有異常應有相關矯正措施，以免危及庫內之食品。(相關紀錄表單請參考附錄六、七、八)

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。另因冷藏環境溫度無法有效抑制蟲卵孵化，故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(如乾淨餐盒、餐具等)，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。另為避免病媒污染，原物料建議至少離牆離地 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，以避免食材過期。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(如乾淨餐盒、餐具等)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℃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(附錄九)。若學校因空間限制未有乾料、包材倉儲場所，可依學校供餐環境之情況評估適合的存放區域，建議可採冷藏方式保存或使用可密閉之容器並放置除濕劑或脫氧劑，塑造具防潮效果之倉儲空間，以利保存；特別是易潮解或結塊之乾物料，例如：米、乾粉類(糖粉、麵粉等)、調味料、辛香料、中藥材、已開封或分裝之原物料，須留意其存放場所之溫溼度，避免原物料變質。

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 條之相關規定，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，存放於固定場所(專區)與一般原物料分開放置，並指定專人負責保管(專人)及記錄(專冊)其種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量(附錄十)。食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，可至食藥署「整合查詢服務」網站(首頁>整合查詢服務>食品>食品法規查詢>食品添加物使用範圍及限量暨規格標準)查詢。

(六)食品製備及供膳衛生管理

因許多大專餐飲作業場所環境較小，導致器具、食材等未能依本指引要求正確擺放，常發生食品或器具交叉污染、食材未離地或適當覆蓋、作業場所物品擺放雜亂等情形。應隨時保持清潔，使用生熟食之器具應明顯區分，並分別存放。

餐食之供應要避免烹調過程中之交叉污染，並依據正確的製備流程、烹調時間、烹調溫度與供膳環境，及加強從業人員之食品衛生安全相關知識等，以有效防止可能造成食物中毒原因，確保菜餚成品的衛生安全。待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，應有良好儲存及覆蓋，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。如需冷藏者，應將食物分置數個小容器內冷卻，並儘速冷藏，如此食物內外溫度才會一致，避免造成外冷內熱，降低細菌滋生的機會。其他注意事項如下：

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。

食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形，應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食，避免與生食混合處理。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。

食用冰塊須符合衛生規定，依「食品中微生物衛生標準」(請見 Q&A 之 Q7-5)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，送驗單位得由各校自行決定、各地方政府衛生局、具中央認證之檢驗方法或項目之實驗室，建議夏天時可加強抽驗。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。(相關紀錄表單請參考附錄十一)

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。

餐飲業油炸油之管理，以總極性化合物為油炸油品質及稽查判定依據，當油炸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。但是業者如無相關檢測工具，亦得以酸價輔助管理。

油品的更換與測試都需要記錄，清楚記錄更換時間、人員及實際量測數值等(附錄十二)，油品品質應定期監測，測試頻率得由校方自行評估，或與業者討論決定之。油品品質測試方式包含儀器檢驗及試紙檢驗，試紙檢測法較簡易，但易因環境影響而導致測試不準確，建議試紙應參考產品說明書，適當密封、放冰箱保存。

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℃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

配膳及供膳屬清潔作業區，在校園內是最易與師生直接接觸的地方，此區應隨時保持清潔，於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。校內應有良好的用餐環境，包含乾淨、正確消毒後的餐具及桌面等，故學校餐飲從業人員須隨時保持用餐環境之清潔，並使用正確的方法消毒餐具和抹布。注意事項如下：

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。

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。(請見 Q&A 之 Q7-3)

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。

餐具之洗滌宜具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。依據「餐具清洗良好作業指引」，標準式三槽式洗滌包含

1. 洗滌槽：具有 45℃以上含洗潔劑之熱水。
2. 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
3. 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
   (1) 水溫應在 80℃以上（人工洗滌應浸 2 分鐘以上）。
   (2) 110℃以上之乾熱（人工洗滌加熱時間 30 分鐘以上，注意餐具材質）。
   (3) 餘氯量 200ppm 以下氯液（人工洗滌浸泡時間 2 分鐘以上）。
   (4) 100℃之沸水(加熱 1 分鐘以上)。
   (5) 100℃之蒸汽（人工洗滌加熱時間 2 分鐘以上）。

4. 水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。

若以紫外線燈殺菌時，應考量照射強度及照射時間等因素；因紫外線波長容易破壞塑膠分子鏈，造成塑膠老化，塑膠容器具不建議使用紫外線殺菌。

餐桶消毒殺菌後，倘若無立即使用，應倒扣存放，保持乾燥並避免積水，貯放使時，應有防塵、防病媒等衛生設施。

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，應以食品用洗潔劑，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，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。

烹調須注意時間與溫度掌控，使食材均勻加熱充分煮熟，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℃以上，以避免菜餚變質敗壞。(相關紀錄表單請參考附錄十三)

自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物。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℃）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)。

無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，凡含有豬、牛肉或其可食部位原料產品，應依「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」、「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」、「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」、「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」，標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(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(附錄十四)。

(八)校園食材登錄平臺

25.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，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。另請學校餐飲衛生工作人員督導各商家，依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。

無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，使用含豬、牛肉之食品，除依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，應完整登載其原料原產地(國)相關資訊，以掌握豬、牛肉製品食材來源。

二、綜合商品零售業之餐飲衛生管理

參照「GHP 準則」Q&A 問答集：超商現場販售即食熟食食品，如熱狗、包子、地瓜、滷味、茶葉蛋、關東煮、霜淇淋、咖啡等冷熱飲品，工作人員如需處理食材，則應符合「GHP 準則」規定，確保食品衛生安全，相關人員亦應符合餐飲從業人員之相關規定。爰本部於 113 年 5 月 28 日以臺教綜(五)字第 1130053708 號函函知各校，進駐學校之超商及其他餐飲場所(如美食街、熱食部)，均符合「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」所稱「餐廳」及「廚房」之定義，應均受其規範。

以下依執行餐飲工作之順序，以及餐飲衛生管理之重要性，將大專校院衛生管理工作規劃為「作業場所衛生管理」、「從業人員衛生管理」、「洗手設施」、「清潔用具(品)與消毒等化學物質管理」、「販售貯存場所衛生管理」、「食品製備及供膳衛生管理」及「校園食材登錄平臺」等 7 大項，分別闡述應注意事項，並說明自主管理之重點概念。

(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。

門市內倘有即食熟食食品之販賣、貯存場所，其地面、牆壁和支柱，應避免有納垢、侵蝕或積水之情形。天花板和樓板應避免長黴、成片剝落、積塵、納垢、結露等情形，特別是食品暴露之正上方更應加強管理。出入口、門窗、通風口、配管外表等設施，應定期清理擦拭，保持清潔，以免污染食品，並應設置有效防止病媒入侵之設施。

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。

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。「病媒的蹤跡」是包含其糞便、腳印、蜘蛛網等。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，並請業者自主管理，妥善留存病媒防治相關紀錄。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。

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。

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。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。

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。

販賣場所之照明光線，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

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。

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；又依「GHP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。查醫療法及醫療機構設置標準規定，醫院、診所、衛生所等機構屬前開規定所稱之醫療機構，尚未包括醫事檢驗所。

餐飲業食品從業人員體檢與一般勞工體檢項目不同，檢查項目應有：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，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。其中傷寒項目應採糞便檢查作為診斷，而非血清診斷(widal teat) (請見Q&A之Q 2-9)。

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。

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。

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。

非持證之學校餐飲從業人員，可由學校或業者自行辦理衛生教育訓練，並做紀錄(至少含訓練時間、地點、照片)；抑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。

(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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。

應於作業場所設置洗手設備；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」。

廁所應於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。另因用餐前洗手可降低食品中毒發生之機率，亦建議校方於學生用餐處，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

8.清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。

清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質應有固定場所放置，分裝後明確標示品名及製造日期或分裝日期，以避免污染現場作業之疑慮，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 條規定標示。

(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。

茶葉蛋、熱狗、包子、地瓜、滷味、關東煮等即食熟食食品，進貨驗收時，需符合廠商訂定之驗收標準與程序，並應注意名稱、到貨數量是否與採購量相符，以及妥善保存進貨單據俾利追溯。

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)。

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。

11.即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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。

驗收完成之食品或半成品應視各物料特性，儘速貯藏於符合標示或衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫)，以防止衛生品質劣變或遭受污染。冷藏食品品溫應保持在 7℃以下，凍結點以上。冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。

販賣業者不得改變製造業者原來設定之食品保存溫度。冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。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；若溫度有異常應有相關矯正措施，以免危及庫內之食品。販賣貯存作業，應遵行先進先出之原則。另因冷藏環境溫度無法有效抑制蟲卵孵化，故冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。

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。

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(如調味料醬包、茶葉蛋滷汁、關東煮滷汁等)或包材(如乾淨餐盒、餐具、紙袋等)，避免直接與地面接觸而造成污染。即食熟食食品須標示入庫、製造或保存期限，使用時落實先進先出概念，以避免食材過期。

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、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。

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。

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℃以上。

烹調須注意時間與溫度掌控，使食材均勻加熱充分煮熟。供應之即食熟食食品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℃ 以下，凍結點以上；食品之熱藏，溫度應保持在 60℃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)。

廠商應於產品外包裝、菜單或以立牌或其他標示方式揭露。

(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。

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。另請學校餐飲衛生工作人員督導各商家，依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，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。

三、餐飲衛生管理檢查項目

依「學校衛生法」第 22 條第 5 項規定，各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，本部委託專業單位於每學年至各大專校院進行輔導(項目詳如下列表 2-1、表 2-2)。學校每週應至少檢查餐飲場所一次(附錄十五、附錄十六)，業者應每日執行餐飲衛生管理檢查(附錄十七、十八，並予記錄。

四、其他管理事項

供餐使用之食品容器具須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，建議不鏽鋼食品容器如屬 CNS12324 金屬製飯盒或 CNS12325 金屬製多層菜盒，其所使用之不鏽鋼材料應符合 CNS8499「冷軋不鏽鋼鋼板、鋼片及鋼帶」表 1 中種類符號 304 之規定。一般而言，美耐皿耐熱溫度約 110～130℃，但仍需視塑膠產品特性而定；熱食如超過 100℃，則建議減用或全面禁用美耐皿，或選擇其他材質容器盛裝(如玻璃、陶瓷、不鏽鋼等)。清洗塑膠餐器具時，應選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠；塑膠餐器具清洗完後，應避免使用紫外線消毒殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象時，應盡量淘汰，避免使用。

配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。配膳區應避免食品與半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，避免溫度太高微生物容易滋長。供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。另外，也鼓勵校方可標示餐食的各類食物份數或熱量，以利健康飲食教育宣導。

表 2-1 大專校院餐飲衛生管理檢查項目(餐飲業)

檢查項目	編號	內容說明
作業場所衛生管理	1	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)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。
從業人員衛生管理	★7	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。
	★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。
洗手設施	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。
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	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。

檢查項目	編號	內容說明
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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	凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，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℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃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。
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。

檢查項目	編號	內容說明
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，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。
	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)。
校園食材 登錄平臺	★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。

★表示法定規範項目【學校衛生法(110.1.13)、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法(105.07.06)】

◎表示管理重點項目

表 2-2 大專校院餐飲衛生管理檢查項目(綜合商品零售業)

檢查項目	編號	內容說明
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。
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。
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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。
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、消毒劑及毒性化學物質，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。

檢查項目	編號	內容說明
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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。
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℃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)。
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。

★表示法定規範項目【學校衛生法(110.1.13)、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法(105.07.06) 】

◎表示管理重點項目

參、大專校院食品中毒處理作業流程

一、食品中毒定義

依據衛生福利部食品藥物管理署於 109 年 7 月 13 日更新有關食品中毒之常見問與答，說明如下：

(一) 什麼是食品中毒(foodborne outbreak)

二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

(二) 病因物質(etiologic agent)

係指引起疾病發生之原因。例如發生食品中毒時，經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為病因物質。

(三) 原因（媒介）食品(vehicle)

係指引起疾病之原因食品或稱媒介食品。如發生食品中毒時，經檢驗或流行病學調查後，確認係因患者攝食某類食品所引起者，則該類食品稱為原因食品

(四) 常造成食品中毒的主要病因物質是什麼？

1.細菌型：腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、霍亂弧菌、肉毒桿菌等。

2.病毒型：諾羅病毒等。

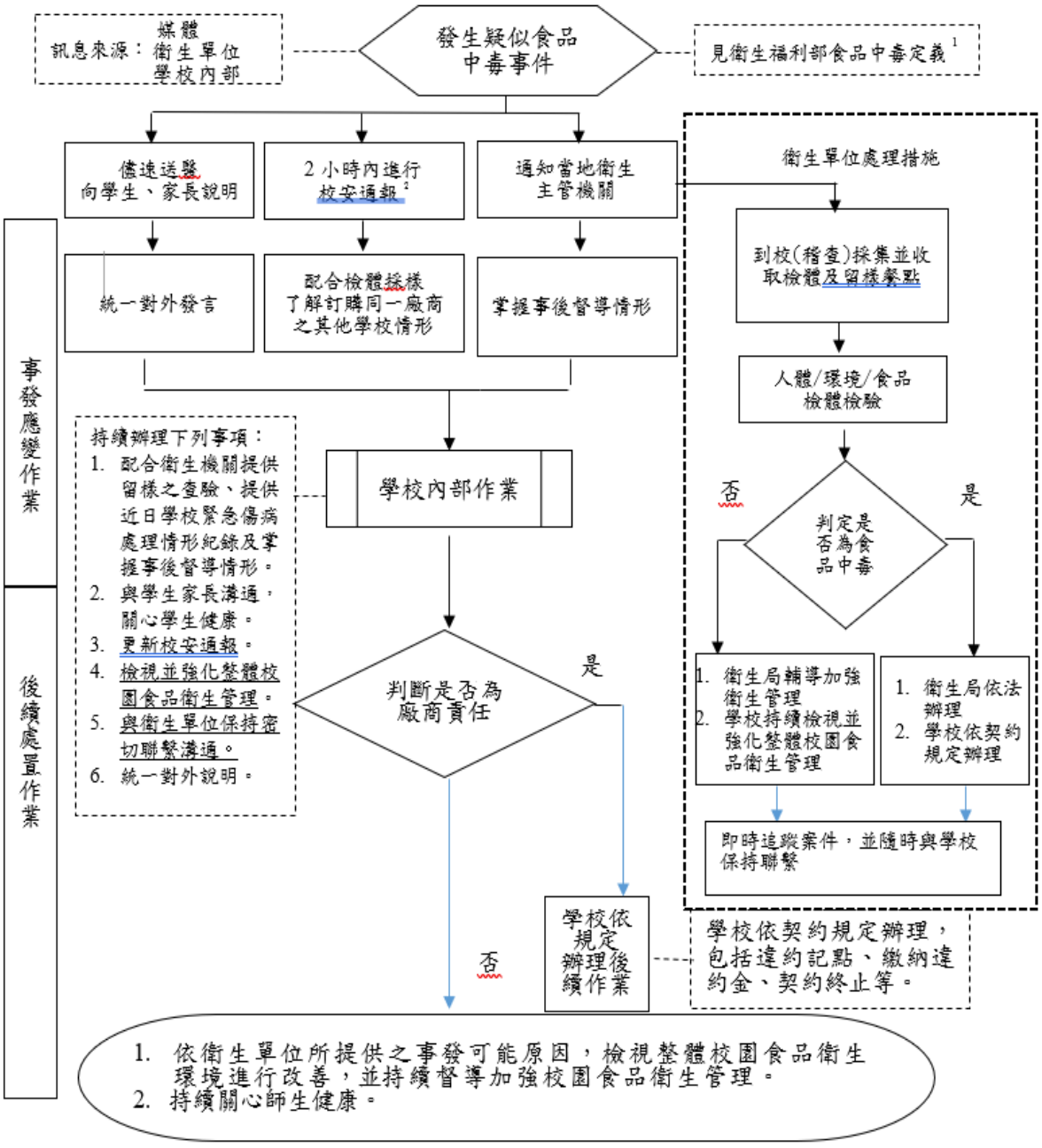
3.天然毒：植物性毒素、麻痺性貝毒、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。

4.化學物質：農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。

(五) 臺灣常見的細菌性食品中毒之原因食品有哪些？

常見的細菌性食品中毒	原因食品
腸炎弧菌	生鮮海產及魚貝類等
沙門氏桿菌	受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品及豆製品等
病原性大腸桿菌	受糞便污染的食品或水源
金黃色葡萄球菌	肉製品、蛋製品、乳製品、盒餐及生菜沙拉等
仙人掌桿菌	米飯等澱粉類製品、肉汁等肉類製品、沙拉及乳製品等
肉毒桿菌	低酸性罐頭食品、香腸及火腿等肉類加工品及真空包裝豆干製品等

二、大專校院發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖(110 年 11 月 11 日修正)



依據「學校衛生法」第 15 條第 2 項及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 21 條規定辦理。

備註：

1.食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署 106.08.22)

(1)2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

(2)因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

(3)經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

2.教育部於 108 年 11 月 19 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為緊急事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 2 小時於校安通報網通報。

三、疑似食品中毒案件個案訪問表(大專校院)

系所、年級：　　填表日期：年月日時分

一、個案姓名：性別：□男、□女年齡：

二、症狀開始發生時間：月日時分

三、症狀：(可複選)

□發燒、□咳嗽、□流鼻水□頭痛、□眩暈、

□噁心、□嘔吐、□腹絞痛、□腹瀉、

□面潮紅、□發癢、□發疹、□複視、□眼皮下垂、□麻痺、

□說話困難、□呼吸困難、□吞嚥困難、□其他 (請列出)

四、症狀發生前 12 小時進食情形（包括用餐時間及所食用食品）

	（月日時分）	（月日時分）	（月日時分）
餐飲食品名稱	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃

五、是否就醫：□是、□否就醫時間：月日時分

就診醫院診所名稱：

六、是否用藥：□是、□否

七、是否住院：□是、□否

四、預防食品中毒「五要」原則

(資料來源：衛生福利部食品藥物管理署
https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=1893)

肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

校方得依各校實際需要自行增列、調整，以符合實際需要。

甲方：_____(學校名稱)　　乙方：_____(廠商代表)

乙方在履約期間內，如有任何違反本契約之義務，或甲方認為乙方有經營不善或有礙履約之重大情事時，甲方可參考「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理，並得依情節輕重為下列之處置：

1.定期改善
2.暫停供餐
3.罰款
4.沒收保證金
5.部分解約
6.全部解約

一、人員管理

(一)乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，檢查項目包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前，亦需提出健康合格證明書。

(二)乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。

(三)乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生（健康飲食）講習8小時。

(四)乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕。

(五)乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

二、品質管理

(一)乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。

(二)凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。

(三)得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午12時前至○縣(市)政府或教育部指定之校園食材登

錄平臺，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件，以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。建議未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記1至5點。

(四)乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後應儘速食用，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℃）不超過1小時，以避免細菌在食品中繁殖。

(五)乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章（含轉型期）、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章或具農（畜、水）產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(六)乙方供應之食品，除取得依「有機農業促進法」或「農產品生產及驗證管理法」驗證通過之產品外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

1.**生鮮類（肉品、蛋品、水產類）：**提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。

2.**冷凍、冷藏食品：**TQF驗證標章產品檢驗合格證明或，符合衛生標準之檢驗合格證明。

3.**蔬果類：**提供依衛生主管機關公告或建議方法之農藥殘留檢驗報告。

4.**加工食品類：**TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。

5.**食用油及醬油等調味料：**具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。

6.**食鹽：**檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

(七)乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

三、清潔衛生管理

(一)甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。

(二)甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。

(三)垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。

(四)使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。

(五)廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。

(六)如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

四、保險

為應甲方安全之需求，乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人分別投保商業火災保險及其附加險(如第三人責任意外保險、爆炸保險、天災保險等)、雇主責任險及公共意外責任保險，另為確保食品安全，乙方應投保產品責任險，並將已投保之保單副本逕交甲方收存。保單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由乙方負擔。

產品責任險最低投保金額：

1.每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。

2.每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。

3.保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

五、罰則：記點、罰款、暫停執行或終止、解除契約

【建議】乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商記點、罰款、終止契約或解除契約之部分或全部，或暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損失，廠商亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

項目	罰則	備註
1.廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」事項者，記◯點。（附錄十七之項目13、14、24；附錄十八之項目10、18除外）	記點	
2.廠商違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以外，其他合約所列餐飲衛生事項，記○點。		
3.廠商違反前列餐飲衛生管理事項，經學校或機關以書面通知廠商改善而未依限改善者。	罰款、暫停執行或終止、解除契約	
4.廠商記點累計達○點以上者。		
5.廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停供膳○天或罰款	直至檢驗符合規定後，始可恢復履約。
6.廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		
7.廠商履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善者。		至廠商改善完成並經機關認可後方可恢復履約。
8.廠商收到衛生福利主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交學校者，逾期一次罰款新台幣○○○元，累計○次者。		
9.出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者		

項目	罰則	備註
10.(1)廠商所供應之食品發生疑似食品中毒現象。 (2)食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者。 【衛生福利部對於食品中毒定義如下： **i.** 2人或2人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為1件食品中毒案件。 **ii.** 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。 **iii.**經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。】	(1)暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2)終止契約或解除契約之部分或全部。	
11.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）。（附錄十七之項目14；附錄十八之項目10）	罰款	
12.原料含有豬(牛)肉或其可食部位的食品，不論包裝、散裝或直接供應飲食場所供應的食品，未依規定標示或標示不實者。（附錄十七之項目13、24；附錄十八之項目18）		
13.校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態者，採用非國產豬、牛肉品。		
14.其他重大情節經學校確認者。	(1)暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2)終止契約或解除契約之部分或全部。	
15.有政府採購法第50條第2項前段規定之情形者。	終止或解除契約	
16.廠商或其人員犯政府採購法第87條至92條規定之罪，經第一審為有罪判決者。		
17.有政府採購法第59條規定得終止或解除契約之情形者。	終止或解除契約	
18.因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。	終止或解除契約	
19.以虛偽不實之文件訂約或履約，經查明屬實者。	終止或解除契約	
20.擅自減省工料情節重大者。	終止或解除契約	
21.無正當理由而不履行契約者。	終止或解除契約	
22.查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。	終止或解除契約	
23.有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。	終止或解除契約	
24.廠商未依契約規定履約，自接獲學校書面通知之次日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。	終止或解除契約	
25.廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟學校認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞	終止或解除契約	

項目	罰則	備註
者。		
26.廠商記點達○點以上者	終止或解除契約	
27.對採購有關人員行求、期約或交付不正利益者。	終止或解除契約	
【各校在確保供餐品質的原則下，得自行考量依實際需要調整】		

備註、建議簽訂契約評估項目：

1.廠商是否已依「食品安全衛生管理法」完成食品業者登錄(「食品安全衛生管理法」第8條第3項、「食品業者登錄辦法」、「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」公告)。

2.廠商是否實施食品安全管制系統列為符合性稽查結果名單(「食品安全衛生管理法」第8條第2項、「食品安全管制系統準則」、「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」公告)。

3.廠商是否建立追溯追蹤系統(「食品安全衛生管理法」第9條、「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」、「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」公告)。

4.私立學校非屬政府採購法所稱機關，如以自有財源辦理採購，不適用政府採購法之規定；如其接受機關補助或委託辦理採購，則適用政府採購法第4條及第5條之規定。

5.廠商如違反「食品安全衛生管理法」及各食品相關法規之行為，另須依各法規規定承擔相關責任。

伍、問答集(Q&A)

有關其他相關法規重要指標及注意事項列於Q&A，以提供學校餐飲衛生督導人員實務執行時參考，期能協助大專校院餐飲管理人員落實食品自主管理三級管理之第一級管理，學校的食品業者每日依輔導表單項目自行檢查，學校餐飲衛生督導人員每週確認，以提升大專校院餐飲衛生安全品質，改善用餐環境及維護學生健康。

一、作業場所衛生管理

Q 1-1：美食街空間有限，作業場所要像團膳工廠那樣做到完整的隔間會有困難。

A：空間許可情況下，依清潔區、準清潔區、一般作業區劃分，適當有效區隔；若空間有限，建議依學校供餐之型態，做到有效區隔且無交叉污染之虞。例如，雖在同一工作檯面，先切好食材下去料理，趁空檔清理工作枱面(洗乾淨、擦乾，必要時再消毒)後，繼續配膳、出餐，只要沒有交叉污染之虞即可。

Q 1-2：截油設施並非每家餐廳都需要，應依餐廳大小規範設置。

A：截油設施確實並非每家攤商都要設置，而是依攤商販售產品及相關作業形態而定。但若所排放的廢水有明顯油污及殘渣時，則應設置相關設施(如攔渣網及/或截油槽等)，並確保設施有適當功效，以防止排放廢水污染溝渠，污染環境與孳生病媒。

Q 1-3：冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)為何需要定期除霜，並保持清潔?

A：定期除霜，才能維持冷度，均應於明顯處設置溫度指示器，並予以適當記錄。於門口處加裝塑膠簾，避免開啟庫房時冷空氣外洩。

Q 1-4：造成通風口污穢之原因?

A：造成通風口污穢之可能原因如下：

1. 油煙量大於油煙機排出最大量。
2. 油煙機未定期清洗保養，以致功能不佳。
3. 廚房有過多的廢熱及廢氣，而使壓力過高，應確實檢查並改善之。

Q 1-5：學校美食街的場區常常五味雜陳，應如何管理？

A：美食街會造成「五味雜陳」的原因，主要是排水污染及油煙污染等。排水污染的防治，請參考本指引相關內容(第貳章第一節第五點)及問答集(Q1-2)；在油煙污染的防制，應符合「空氣污染防制法」規範，並留意其通風換氣效果，如有油煙產生，應設置污染防制設施並妥善管理。作業場所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。

針對餐飲場所操作造成之油煙污染的問題，建議參照環境部頒布之「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」附表管制規模及條件者，應設置污染防制設施，每日記錄防制設施操作情形，妥善處理油煙。

二、從業人員衛生管理

Q 2-1：學校自辦但未經核備之餐廚人員衛生講習時數是否可列為受訓時數?
全國各轄區衛生局是否都接受學校核備衛生講習?

A：自辦效益較有限，經核備之講習更具代表性及專業性，也代表學校對此之重視度。可向當地衛生局申請核備，或委請衛生局支援。有關餐飲衛生講習及其積分認證是否可由學校辦理疑義案，本部業於 104 年 11 月 9 日臺教綜(五)字第 1040153961 號函轉衛生福利部 104 年 11 月 4 日部授食字第 1049906716 號函釋予各校，學校如欲自行辦理衛生講習，應先取得衛生主管機關認可之衛生講習機關（構）。另可聯合臨近學校，商請前述講習機關(構)到校辦理講習。已取得衛生主管機關認可之衛生講習機關（構）名單，可至「食品衛生安全課程資訊管理系統」網站查詢(衛生講習>衛生講習辦理單位)。

Q 2-2：要求非廚師之從業人員應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時有困難度，而且有些員工資深且不識字，如果嚴格要求，大部分學校都無法符合規定。

A：衛生講習是為了讓從業人員衛生知能與日俱進，可降低因個人的疏失而造成風險事件產生。對於較難以文字理解的業者，也可以用照片、影片等各種方式加以宣導，把原則及規範說明清楚，仍可逐漸影響其習慣。
衛生福利部食品藥物管理署 106 年 11 月 6 日以 FDA 食字第 1069028466 號函回復本部，依食品良好衛生規範準則第 5 條附表 2 第 1 點第 2、10 款規定，對於一般食品從業人員的衛生訓練，除可由內部自行辦理外，也要求參加外訓，至於訓練頻率及時數由業者依需求訂定。爰本部曾於 106 年 11 月 21 日以臺教綜(五)字第 1060161193 號函說明，非持證之學校餐飲從業人員，除可由學校或業者自行辦理衛生教育訓練，並作成紀錄外，亦應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練（其頻率及時數由業者自訂），其時數（或合併時數）每學年應至少 8 小時。

Q 2-3：衛生講習應針對有廚師證或烹調技術士證者。其它從業人員，如廚工、工讀生…等，是否只要於每年進行餐飲相關(如服務禮儀等)的教育訓練即可？可否免接受健康檢查?

A：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；每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少 8 小時。

有關學校員生消費合作社人員是否應接受健康檢查及參加講習等衛生管理疑義案，經行政院衛生署(現衛生福利部)102 年 1 月 11 日署授食字第 1018900881 號函復及本部於 102 年 1 月 16 日臺教綜(五)字第 1020009006 號函知各校，有關食品從業人員檢查之規定，已規範於「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。僱用後每年應主動辦理健康檢查 1 次。有關業者僱用之員工，如僅從事單純的產品販售業務，如販賣密封包裝食品，不受食品衛生法規之規範。惟涉及調理食品操作，如蒸包子、以電鍋煮茶葉蛋之人員，則應依「食品良好衛生規範準則」，以確保衛生安全。

因業別、業態不同而有不同的在職訓練項目，每年 8 小時衛生講習應為基本的共同必要，仍請學校協助督導廠商執行。

Q 2-4：請問若是飲料業、輕食業，一定也要戴網帽嗎?棒球帽是否可以?

A：從業人員應有效覆蓋頭髮，能有效防止異物，避免異物污染食物。帽子的型式雖未限定，但網帽效果較佳，也較無爭議。美食街常見情形為從業人員配戴鴨舌帽，建議在鴨舌帽內加戴拋棄式網帽或頭巾等方式以達有效覆蓋，防止異物掉入食物中。

Q 2-5：學校曾接受餐飲衛生輔導，據聞凡是持刀持鏟的廠商都必須要有廚師的證照，以全部美食街廣場廠商比率換算，廠商做蔥抓餅表示他可以不用鏟子，用筷子烹調，學校是否需要輔導其考證照？

A：依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率。雖學校部分攤商較小型、人員編制少，仍建議依據其規定，儘量聘僱具有相關技術士證照之人員，學校衛生管理專責人員應隨時更新業者資訊並列冊備查。依上開規定，各類型餐飲業之持證比率如下：

1. 觀光旅館之餐飲業：85%。
2. 承攬機構餐飲之餐飲業：75%。
3. 供應學校餐飲之餐飲業：75%。
4. 承攬筵席餐廳之餐飲業：75%。
5. 外燴飲食餐飲業：75%。
6. 中央廚房式之餐飲業：70%。
7. 自助餐飲業：60%。
8. 一般餐館餐飲業：50%。
9. 前店後廠小型烘焙業：30%。

然針對大專校院部分，衛生福利部於 106 年 1 月 17 日函復本部說明如下：「大專校院美食街攤商，如為自助餐飲業及一般餐館餐飲業，且辦有商業或公司登記者，則烹調人員須符合上述持證比率規定。但考量現行餐館業態多元，業者提供之餐食僅經簡單復熱或調理，不需專業烹調技術即可完成者，如披薩店、速食店、自助火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店等，尚不須符合一般餐館業技術士證持證比例規定。(衛授食字第 1059906166 號)」故各校得評估各家攤商之特性，若「不需專業烹調技術即可完成者」，可免受限持證比例之規定，然仍應依本指引第 8 條之規範，「從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時。」

技術士證是考刀工及炒菜，以學校所提蔥抓餅的案例來看，不屬於中式菜餚，不需講究刀工及炒法，法規並無要求，應可免予輔導考照。但如自助餐有炒菜、切肉、煎魚等，即在法規範圍內，仍請要求廠商應達本項持證比率規定。

Q 2-6：為何食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食之行為?私人物品應於專區存放，不得放置於作業場所?

A：調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，必要時應戴口罩；作業場所不得放置與食品作業無關之物品，私人物品應有專區放置，目的均在避免交叉污染。

Q 2-7：為何非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合衛生要求?

A：非食品從業人員原則上應禁止進入作業區，必須進入作業區時，如督導、評核、稽查等之需求時，應比照食品從業人員之進出原則予以管制，以避

免增加污染之機率。

Q 2-8：如果新進從業人員於 3 月進行食品從業人員健康檢查，請問隔年需要何時完成健康檢查?

A：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，故該名從業人員隔年起，應於每學年開學前二週內接受健康檢查。

Q 2-9：食品從業人員之傷寒檢查，採血清或糞便檢查？

A：依疾管署「傳染病防治工作手冊」之傷寒及副傷寒防治措施預防方法第 6 款規定，餐飲從業人員、外國人及外籍勞工等健康檢查相關作業，應採糞便檢查作為診斷，而非血清診斷(widal teat)，因 widal test 之專一性不高，不能作為確診或通報之依據。

三、洗手設施

Q 3-1：美食街廚房空間小，且營業額低，業者很難設有乾洗手設備或長期使用紙巾。

A：有效洗手可以有效防治食品中毒，但洗乾淨的手若濕漉漉再接觸其他物品，將造成的污染，所以乾手設備有其必要。設備大小規格，可依場地自行設計或用紙巾達到有效洗手之目的。

Q 3-2：正確洗手步驟方法為何?

A：食品從業人員正確洗手步驟，請依衛生福利部食品藥物管理署公布之資訊辦理。

四、清潔及消毒等化學物質與用具之管理

Q 4-1：何謂食品用洗潔劑?

A：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。

Q 4-2：食品用洗潔劑之標示可否宣稱「食品級」或「無毒」?

A：食品用洗潔劑非為供食用之食品，不得宣稱「食品級」字樣。另物質之毒性與劑量相關，任何物質過量攝入均可能有不良影響，故「無毒」一詞涉不實、誇張或易生誤解，同義之外文詞字亦不得標示。

Q4-3 清潔及消毒等化學物質及用具如何管理?

A：清潔劑、消毒等化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，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。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，避免人員誤食及誤用。分裝前後均應明確標示，內容應包括成份及製造日期或分裝日期，其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

Q 5-1：大專校院多採美食街供餐方式，由各攤商自行採購食材，非統一由學校或統包商集中採購，提供驗收紀錄恐會有困難

A：請攤商落實食材驗收標準與程序(包括填寫驗收相關紀錄)，以確保食材的安全及品質。

Q 5-2：檢查表中並未具體說明要記錄冷凍冷藏庫溫度，但說明文中卻說要早晚記錄。若一天只記錄一次，是否也可以？

A：說明文是配合「食品良好衛生規範準則」之規範，只是法規只要求記錄，並未明定次數。但依多數輔導經驗，早晚兩次較能確保保存食品之安全。不過，業者若有困難或有合理的理由，每天至少 1 次也可以接受。

Q 5-3：業者多於早上上班時就先確認冰箱溫度並記錄，所以溫度大多是恆定的，若這樣列入不合格似乎不宜。

A：冰箱運作會有正常升溫，到某溫度點後壓縮機才再運轉，至設定溫度達到時將停止運轉,每個循環為數分鐘。因此,一般冰箱溫度確實不可能恆定,但應在合理範圍。

Q 5-4：不一定每個冷凍/冷藏庫外有溫度計的設置。

A：若設備本身無此設置，建議可添購溫度計並放置於冷凍(藏)庫內明顯處，以利溫度監控。

Q 5-5：冷凍/冷藏庫外部溫度計，亦會有損壞的情形。

A：任何設備損壞皆應及早維修，食品良好衛生規範準則規定，測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應定期校正其準確性。

Q 5-6：食品解凍應如何妥適處理，解凍後處理應避免與其他食品交叉污染?

A：冷凍食品解凍方式及條件應適當，在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，病原菌較易滋生,且易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍,塑膠袋要密封、綁好。且冷凍食品不以原包裝袋直接加熱解凍，以避免影響食品品質及安全。

Q5-7：包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所須標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，其範圍及標示事項為？

A：(1)包裝食品：除食品安全衛生管理法第 22 條規定應標示事項外，另須標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地（國）或等同意義字樣。

(2)散裝食品：如以豬、牛肉及其可食部位為原料之散裝食品，應於陳列販售場所標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。

(3)直接供應飲食之場所：應標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)或等同意義字樣。

(4)含豬肉及其可食部位原料之原產地標示方式請參考附錄十四。

Q5-8：牛肉及牛可食部位原料是否全部標示？

A：不論完整包裝、散裝食品及直接供應飲食場所，製造或販售牛肉之食品，均須以中文顯著標示該牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)或同等意義字樣，其中牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。

Q 5-9：豬可食部位包括那些？

A：豬可食部位係指豬隻可供食用的部分，肝、腎、胃、腸、心、肺、舌、肚、血、脂肪等皆包括。

Q 5-10：直接使用豬脂(油)或使用產品含豬脂(油)的產品，是否都要標示豬脂(油)原產地(國)？

A：直接使用豬脂(油)之產品，才需標示所使用之豬油來源產地國，例如直接使用豬脂(油)之月餅、麵包等烘焙食品、泡麵油包等，及現場使用豬油烹調之食品，則須標示豬脂(油)之原產地（國）。

Q 5-11：小吃攤使用豬油烹調該如何標示？

A：(1)小吃攤屬直接供應飲食場所，可以菜單、卡片或插立牌等方式擇一標示之。

(2)直接使用豬脂(油)烹調，須標示其所使用之豬脂(油)原料來源產地國。例如使用臺灣加工製造的豬油，其豬脂原料來自美國，則須標示其豬脂(油)原料來源產地為美國。

Q 5-12：食品原料包含「豬肉萃取物」、「豬肉香料」、「豬肉高湯塊(粉)」、「豬肉粉」或豬皮提煉的膠原蛋白、明膠等，須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地嗎？

A：(1)以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等，得免標示。

(2)豬肉（高）湯、豬肉湯麵、豬肉風味麵等食品，若非含有真正豬肉及豬可食部位之原料者，亦不須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地（國）。

Q 5-13：自助餐飲業者，要如何標示豬肉及豬可食部位原料原產地（國）呢？還兼作便當外送之供餐型式，是否須於便當餐盒上標示豬肉及豬可食部位原料原產地（國）呢？

A：業者可於供餐場所揭示、菜單加註、供餐容器上黏貼標籤或其他足以明顯辨明之型式，擇一標示豬肉及豬可食部位原料之原產地，均屬符合規定。範例如下：

(1)可於門口張貼海報或立標示（牌）板方式，標示「本店所使用之豬肉來自○○國」或等同字義。

(2)可於菜單上以加註方式，標示「豬排便當（豬排來自○○國）」或等同字義。

(3)外送便當餐盒上以標籤加註，標示「豬肉來自○○國」或等同字義。

Q 5-14：產品的豬、牛肉含量多少以上，需要標示原產地(國)？

A：從 110 年 1 月 1 日起產製的食品，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，不論含量多寡，包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，都應依規定標示其豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。單一豬肉原料有多個國家來源，若原料原產地有 2 個以上者，依含量(重量)由高至低標示前 2 個原料之原產地(國)，第 3 個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)，得不需依含量多寡順序標示。例如豬肉乾使用臺灣豬肉占 50%、加拿大豬肉占 30%、日本豬肉占 20%，美國占 10%、澳洲占 5%，依實際含量標示豬肉原料原產地：臺灣、加拿大、日本、美國、澳洲，或得標示為臺灣、加拿大、其他(澳洲、美國、日本)。

Q 5-15：食品業者，應檢具那些資料作為豬、牛肉或其可食部位原料原產地標示的佐證資料？

A：業者可保留由上游廠商提供之進銷貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單或其他足以證明產品原產地資訊之資料，作為佐證。

Q 5-16：「食品原產地標示」和「食品原料原產地標示」有什麼不同？

A：「食品原產地標示」係規範應標示產製之最終食品其原產地（國）；而「食品原料原產地標示」係規範應標示食品中所含特定原料其來源之原產地（國）。

Q 5-17：依衛生福利部「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」規定，學校餐廳是否適用食品業者之規範?

A：依照食品安全衛生管理法，從事製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品，無論有無營利行為，皆屬食品業者，因此於學校供餐屬食品業者。

Q 5-18：於「校園食材登錄平臺」已登錄原料原產地(國)，驗收紀錄是否還需要紀錄?

A：無論是平臺或驗收紀錄表件皆須紀錄豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)資訊，另依循衛生福利部「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」規定，進貨單據文件須完整妥善保存至少五年。

Q 5-19：110 年 1 月 1 日後餐廳即須依循豬、牛原料之原產地標示規定，但部分食材仍為 109 年製品，未有原料原產地標示，該如何因應?

A：考量供餐場所(餐廳) 110 年 1 月 1 日起即須依循之標示規定，建議學校廠商於本年即預做準備，向供貨廠商索取豬、牛原料原產地之佐證資料，並建議保存文字佐證。

Q 5-20：校園餐廳是否都要使用國產豬、牛肉嗎？

A：大專校院供餐方式多元，提供學校師生多樣性之選擇，且大專校院學生自主性高已具備食材選擇能力，因此採分流方式管理。

(1)學生常使用之校內學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，考量其供餐肉品逐一標示及學生選擇受限等因素，規範生鮮及加工食材一律採用國產豬、牛肉品，並應落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示。

(2)其他非以學生供餐為主的美食街、連鎖餐飲、便利商店等，比照衛生福

利部之相關規定，不限制僅使用國產豬、牛肉品，須落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)標示，以供消費者自行選擇。

Q 5-21：什麼是供學生使用為主之餐廳？

A：大專校院餐廳供餐形態多元，常見以供校內學生使用為主的學生餐廳，供應樣態主要為自助餐及盒餐、便當者。

Q 5-22：校內美食街、簡餐店、快餐店或福利社等，若學生以盒裝外帶，該餐點如含有豬、牛肉之生鮮或加工食材，是否可使用非國產品?

A：依循「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」之規定，非以自助餐及盒餐、便當為主要供餐形式者，不限制僅使用國產品，但仍須落實衛福部之原料原產地標示規定。

Q 5-23：校內同攤商供售不同樣態餐點(如自助餐及單點麵食)，現場單點產品是否可用非國產豬、牛肉?

A：是的，依循分流管理原則，自助餐之供餐樣態應使用國產豬、牛肉品；單點餐點可使用非國產品，但仍應依循衛福部之原料原產地標示規定。

Q5-24：何謂基因改造食品?

A：我國食品安全衛生管理法中，對「基因改造」之定義為：指使用基因工程或分子生物技術，將遺傳物質轉移或轉殖入活細胞或生物體，產生基因重組現象，使表現具外源基因特性或使自身特定基因無法表現之相關技術。但不包括傳統育種、同科物種之細胞及原生質體融合、雜交、誘變、體外受精、體細胞變異及染色體倍增等技術。

基因改造食品在市面上呈現的方式有以下三大類：

1.原料型態的食品：食品本身就是基因改造生物，如耐除草劑的基因改造大豆。

2.初級加工型態的食品：如基因改造大豆簡單加工磨成的豆漿。這種初級加工的食品裡還有基因/DNA，可以輕易檢測出是否含有基因改造食品。

3.高度加工型態的食品：如以基因改造大豆為原料，經過複雜程序，精製純化的大豆油。經過高度加工的食品，往往已經不含基因/DNA，很難檢驗出是否含有基因改造食品。

Q5-25：有些食品之原料來自基因改造作物，但該產品卻不需要標示「含基因改造」，原因是什麼？

A：(一)食品可以免標示「含基因改造」成分，主要原因有三：

1. 產品製造過程，經過萃取及純化等高度加工，製成之產品中完全不含遺傳基因(DNA 片段)及蛋白質成分。
2. 產品經過長時間之發酵及分解過程，原本存在的遺傳基因(DNA)，已完全分解破壞，不再具有完整之遺傳訊息；原本存在的各種蛋白質大分子，亦已分解為胺基酸或者是很短的胜肽分子(peptide)，也不再具有蛋白質結構及功能性。
3. 使用目前最先進的檢驗儀器設備，均無法確認該產品之原料是否來自基因改造作物。

(二)市面上的玉米澱粉，可能來自傳統玉米或是基因改造玉米，但經過萃取及純化等加工流程，製成玉米之基本結構及功能都是一樣的。

(三)市面上的液體果糖，其製程係將澱粉先水解為葡萄糖分子，再進一步由「固定化酵素」轉化為果糖，其原料來源主要有樹薯澱粉及玉米澱粉(來自基改玉米)，但不論其原料是否為基因改造，製得之果糖都完

全一樣。

(四)市面上的釀造醬油，黃豆為其原料之一，市面上的化學醬油，脫脂黃豆粉為主要原料，在經過發酵或酸水解過程，原料中的所有 DNA 及各種蛋白質分子，都會完全分解，所以最後製得的醬油產品，無法檢測其原料黃豆或豆粉是否為基因改造。

(五)我國規定，上述含基因改造原料之高層次加工食品，得免標示該產品「含基因改造」，這個規定，與日本、韓國、紐澳的規定都是相同的。

(六)上述產品，其原料不論是否來自基因改造作物，都不需要標示出來，因為產品中已不含 DNA 及蛋白質分子，而且亦無法由檢驗來確認其原料來源。從另一角度來看，不論這些產品不論是否來自基因改造原料，因為沒有安全上的顧慮，所以就沒有標示的必要性了。

六、食品製備及供膳衛生管理

Q 6-1：生、熟食砧板分格放置於架子上，這樣屬於不合格，似乎有點嚴格。

A：刀具依生、熟食有效區隔，若生、熟食刀具一同置於同架子且不同格層，雖以不同顏色標示區別但直接碰觸，即屬未確實區隔。因此為能達到「有效區隔」，避免交叉污染之可能，不拘泥於用何設備。刀具使用後，應落實清洗及消毒步驟。

Q 6-2：總極性化合物檢測儀器並非每校或每個商家都有，應搭配較易取得使用之試紙做監測。

A：總極性化合物為「食品良好衛生規範準則」所規定，輔導人員應依此才能判定廠商是否有不合格之處。至於廠商自我判定換油之機制，則不在此限。相關管理細節，可以前述工作指引為參考。

Q 6-3：學校定期抽驗業者製作之食品，是否符合相關衛生標準，要驗哪些項目並記錄備查？

A：校方應定期抽驗廠商製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查，送驗單位得由各校自行決定，可送至認證之檢驗機關(構)，亦可詢問各地方政府衛生局是否提供檢驗之相關服務。因衛生標準較多，不同食品有其適合之檢驗項目，可由校方自行評估其風險性，如冰品、果汁可檢驗微生物，麵條、豆乾檢驗是否添加過氧化氫殺菌劑，饅頭添加苯甲酸、己二烯酸、去水醋酸防腐劑等。

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理

Q 7-1：美食街廚房小，通常會把清潔劑及漂白水放在水槽下方便於取用，列為不合格似乎太嚴格。

A：清潔及消毒劑等化學物品應專人負責保管，避免被有意或無意的誤用或污染，造成化學性危害。因此，相關化學物品「不得放於食品處理區或食品貯存區，但作業必需者，僅得存放當天(或當場)所需之用量為原則，並需適當管理，免遭誤用。」

Q 7-2：清潔劑、漂白劑等用品叫貨量小，需要再有管理記錄嗎?要填的表格已經很多，該項是否需要?

A：相關問題與進貨量無關，記錄則是落實管理的手法。可以適度簡化程序，例如紀錄表單僅設每日或每週進貨量、庫存量、使用量，只要可以評估使用是否有異常即可。(相關紀錄表單請參考附錄十九)

Q 7-3：餐具之澱粉性及脂肪性殘留檢測方法為何?

A：依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 11 條規定，執行方法如下(相關紀錄表單請參考附錄二十)：

1. 澱粉性殘留物檢查：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。
2. 脂肪性殘留物檢查：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。

Q 7-4：設備、器具如何有效殺菌?

A：依據「食品良好衛生規範準則」，有效殺菌方法如下：

1. 煮沸殺菌法：以溫度 100℃之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 1 分鐘以上(餐具)。
2. 蒸汽殺菌法：以溫度 100℃之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 2 分鐘以上(餐具)。
3. 熱水殺菌法：以溫度 80℃以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上(餐具)。
4. 氯液殺菌法：餐具等，以氯液總有效餘氯量 200 ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上。
5. 乾熱殺菌法：以溫度 110℃以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上(餐具)。

Q 7-5：食用冰塊及留樣之微生物檢驗項目為何?

A：依據「食品中微生物衛生標準」附表規定，食品中之微生物及其毒素或代謝限量，應符合規定如下：(摘錄部份內容)

<table>
<tr><th>食品品項</th><th>微生物及其毒素、代謝產物</th><th>限量</th></tr>
<tr><td rowspan="2">5.1 食用冰塊</td><td>腸桿菌科</td><td>10 CFU/g (mL)</td></tr>
<tr><td>沙門氏菌</td><td>陰性</td></tr>
<tr><td rowspan="3">6.其他即食食品類
6.1 本表第 1 類至第 5 類食品所列以外之其他經復水或沖調即可食用之食品
6.2 本表第 1 類至第 5 類食品所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者
6.3 本表第 1 類至第 5 類食品所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括：
-經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18℃鮮食)
-冷藏甜點、醬料等</td><td>金黃色葡萄球菌</td><td>100CFU/g (mL)</td></tr>
<tr><td>沙門氏菌</td><td>陰性</td></tr>
<tr><td>單核球增多性李斯特菌 [10]</td><td>100CFU/g (mL)</td></tr>
<tr><td colspan="3">備註：
10.屬「不易導致李斯特菌生長之即食食品」者，無須檢測李斯特菌。所稱「不易導致李斯特菌生長之即食食品」需符合以下條件之一：
(1) pH 值低於 4.4；
(2)水活性低於 0.92；</td></tr>
</table>

(3)同時符合 pH 低於 5.0 和水活性低於 0.94 的產品；
(4)添加可抑制李斯特菌生長之抑制劑(inhibitors)，且可提出相關科學證據。糖、蜂蜜、糖果類(含可可及巧克力)及食鹽等產品，且符合上開條件之一者，無須檢測李斯特菌。

八、校園食材登錄平臺

Q 8-1：實地輔導時，輔導委員請各校加強注意食材登錄與食材驗收的部分，希望可以在食材登錄系統結合供應商基本資料及進出貨的管理，讓廠商做進出貨的管理，以增加學校衛管人員之管理與廠商的方便度。

A：食材登錄平臺已針對各校開發管理功能，可供大家運用，目前已可以用一些表單 excel 匯入匯出，亦可當作驗收的紀錄。

Q 8-2：學校員生消費合作社若外購盒餐，是否需要登錄校園食材登錄平臺？

A：校園食材登錄平臺主要用途是揭露與追蹤溯源，因此有簽契約之廠商或固定外購盒餐或桶餐提供餐食者，均要登錄校園食材登錄平臺。

Q8-3：若學校辦活動外購便當是否需要登錄校園食材登錄平臺？

A：若學校辦活動外購便當，或臨時性外購便當，則不需登錄，但仍需依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 16-19 條辦理，且需進行留樣。

九、其他管理事項

(一)自評

Q 9-1：輔導評鑑對象應該是學校，非廠商，應是學校衛管人員進行餐飲衛生自評，為何業者需要每天填「檢查表」？

A：評鑑對象確實為學校，但仍需於廠商群「抽樣」來訪視，且此「自評」之目的，係促使各廠商能先自我檢視不足之處，自行提升管理水準，落實自我管理之目的。

(二)專業管理人員

Q 9-2：營養師編制依法僅規定高中以下，希望大專校院亦有法律規定營養師的編制，對於校方管理而言，學校較為偏遠，招商不易，所以學校對廠商無法有罰則，對廠商約束力不足。

A：依「學校衛生法」授權訂定之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 4 條第 1 項規定，學校辦理餐飲衛生業務應指定專人擔任督導人員。其第 2 項第 1 款規定，督導人員應具資格之一為領有營養師執業執照者，爰學校可據以設置營養師，本部已函文鼓勵學校設置營養師，建議學校設置營養師員額。

Q 9-3：學校沒有營養師，為了學校衛生輔導，學校能否邀請校內餐旅系協助，或經過校內同意後，能否邀請有食品技師證書的老師擔任學校餐飲衛生管理督導人員，並另外提供減授課鐘點的誘因?

A：依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第 4 條規定，學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。並規範學校餐飲衛生督導人員之資格，如應領有營養師執業執照者。大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少 2 學分者。大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定

監評人員資格者。大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達 32 小時以上，持有證明者。

如學校受限於少子女化，經費及人力緊縮，建議學校參考其他學校的方式，結合相關系所或現有專業資源予以協助，惟仍應依辦法規定以專人擔任，以提供學校教職員工生餐飲安全環境。

(三)留樣

Q9-4：請問便利商店需不需要留樣，留樣的品項應為哪些?另曾聞美食街可以不留樣，尚不知是否還有留樣規定?200 公克的留樣量，在實際執行層面，業者叫苦連天，因為也是食材的成本。

A：1.留樣之目的，是為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導，有關學校便利商店、美食街、自助餐或簡餐形式，仍以保留足量之高風險檢體為宜。

2.衛生福利部食品藥物管理署於111年10月14日公開「食品檢驗之建議檢體量原則」，供各相關單位辦理食品檢驗時參考。可至食品藥物管理署網站首頁/業務專區/研究檢驗/公布資訊/檢驗方法相關公布資訊/項下查詢運用。

Q 9-5：請問何者為高風險產品?定義為何?

A：高風險食品即潛在危害性食品PHF（Potentially Hazardous Food)，根據美國FDA(Food and Drug Administration食品藥物管理署)的解釋，PHF是指在沒有溫度控制下(如冷藏、冷凍或加熱保溫)，可以支持食品病原微生物生長的食品。PHF原則如下：

1.高水活性：水活性0.85以上，相當於非乾燥品。

2.低酸性：pH值4.6以上，不酸的產品。

3.非罐頭食品。

4.含高蛋白質、高營養成分者。

上述4項皆具備者，方為PHF，即為高風險食品，如鮮奶油等乳品、豆腐等黃豆製品、荷包蛋等蛋品、煎肉魚等水產品、肉排等肉品等，以及其他含有PHF原料之產品，如三明治、沙拉、涼拌菜等等。各大專校院供餐型態多元，提供數種類型餐飲店之採樣方式供各大專校院參考。(附錄二十一)

Q9-6：自助餐與快餐類型，是否能將高水活性、低酸性之高風險食品，集中為「一個便當」的方式留樣?

A：自助餐與快餐之供餐類型屬非盒餐供餐者，故留樣之高風險食品檢體，應各別至少保留200公克以上為原則，並將其分項密封保存，以免影響檢驗結果。

Q 9-7：蝦仁蛋炒飯、青椒牛肉炒飯等是否要留樣？如何留樣?

A：此供餐型態屬現點現炒之方式，直接以備妥之生鮮主材料搭配副材料與白飯等食材快炒，較無使用預先製作待烹調之半成品，應注意食材前處理，且從業人員依據正確的製備流程、烹調時間、烹調溫度與供膳環境，以避免交叉污染，確保菜餚成品的衛生安全，建議將含有較高風險食材(如：

水產類、禽畜類肉品等)之成品進行留樣，將每份檢體成品秤重，確認是否至少達200公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。

Q 9-8：水果吧、鮮榨果汁是否要留樣？

A：完整生鮮水果經截切後，因組織受傷暴露易遭受微生物污染，且屬未經加熱處理之生鮮即食食品，故輕度加工*(截切水果)之供餐型態需留樣。若非屬高水活性、低酸性(pH值大於4.6)之產品(如：檸檬、番茄等為非低酸性食品)建議可不需留樣。

*蔬果的輕度加工(minimally processed)：指蔬果初級產品經挑選、去皮、截切、清洗、消毒等處理後，用適當的包裝儲存技術保持新鮮狀態，提供立即食用或使用於烹調的加工技術，未經低溫消毒的天然果汁為輕度加工。

Q9-9：留樣須由校方或業者採樣?

A：建議各大專校院可參考不同供餐型態，制定留樣標準程序，並由校方人員進行採樣，若因人力配置困難由廠商人員進行留樣，校方人員應以隨機抽檢方式督導廠商，以落實自主管理。

Q 9-10：留樣冰箱放置地點?

A：留樣冰箱建議由校方設立專用冷藏冰箱為原則，若因空間限制無法設立而置於業者冷藏冰箱，應有管制且留樣位置應獨立一層放置，且不得與其他食品混合放置，避免受其他食物污染。

(四)供水設施

Q 9-11：都是用自來水，還要區分飲用水與非飲用水嗎？

A：一般而言，此處指的飲用水是一般的自來水，而非飲用水則是地下水等。若都使用自來水，則出水口並無區分之必要；若同一水槽設有自來水，也有可直接飲用的水(俗稱生飲水，如 RO 逆滲透水)，則應「明顯區分」，以免生飲到自來水。

Q 9-12：與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，如何符合飲用水水質標準?

A：凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，係依「一般食品衛生標準」等規定，應符合環境主管機關所訂「飲用水水質標準」。建議每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定，可選擇認證之檢驗機關(構)，亦可詢問各地方政府衛生局是否提供檢驗之相關服務。

Q 9-13：為何用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。

A：若有使用地下水，其水源與污染源應有適當之距離，避免污染造成危害。地下水亦應以清潔地板等非食品用途為宜,且應與食品用水有適當之區隔。

Q 9-14：為何蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上?

A：蓄水池等除設置地點應有適當之選擇之外，應定期清潔，並保留相關紀錄。

蓄水池等應加蓋，最好能上鎖，以防遭受有意或無意之污染，可避免不必要之風險。

Q 9-15：飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口如何明顯標示區分?

A：應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。貯水時應維護水質，其容器要保持清潔並加蓋。得由各校自行決定由學校或業者清理相關設備。

(五)其他

Q 9-16：何謂食品三級管理？

A：第一級品管是業者自主品管，第二級品管為第三方驗證，第三級品管則是政府稽查。爰食品安全及餐飲衛生之基礎在於落實業者自主管理，仍請學校督導廠商落實餐飲衛生自主管理機制。

Q 9-17：在學校衛生檢查上會發現違規食品標示不清，會通報衛生局，但因產地可能於外縣市，故會轉請其他縣市處理，是否有單一通報窗口，以利及時協處掌握違規食品處理情形。

A：衛生福利部食品藥物管理署已建置「全國食安專線 1919 一通就夠」，學校如發現業者有不法行為，可透過專線檢舉，將由衛生福利部食品藥物管理署及在地衛生局進行澈查，以保障民眾飲食安全。

陸、法規及相關規定

一、教育部主管

1. 學校衛生法 110.01.13
2. 學校衛生法施行細則 92.09.02
3. 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法 105.07.06
4. 大專校院餐飲參考契約衛生管理專章 109.11.
5. 校園安全及災害事件通報作業要點 108.11.19
6. 教育部校園食品事件處理作業標準說明書 110.11.11
7. 教育部 102 年 1 月 16 日臺教綜(五)字第 1020009006 號函
8. 教育部 103 年 9 月 5 日臺教綜(五)字第 1030126222 號函
9. 教育部 104 年 11 月 9 日臺教綜(五)字第 1040153961 號函
10. 教育部 106 年 11 月 21 臺教綜(五)字第 1060161193 號函
11. 教育部 109 年 8 月 28 日臺教綜(五)字第 1090127370 號函
12. 教育部 113 年 5 月 28 日臺教綜(五)字第 1130053708 號函

二、衛生福利部主管

1. 食品安全衛生管理法 108.06.12
2. 食品安全管制系統準則 107.05.01
3. 食品良好衛生規範準則 103.11.07
4. 食品良好衛生規範準則 Q&A 問答集 112.07.26
5. 食品業者登錄辦法 109.04.29
6. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 107.10.03
7. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 109.11.06
8. 食品業者投保產品責任保險 110.9.28
9. 一般食品衛生標準 109.12.10
10. 食品中微生物衛生標準 109.10.06
11. 食品用洗潔劑衛生標準 106.06.12
12. 食品器具容器包裝衛生標準 112.01.11
13. 包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
14. 食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
15. 直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定 104.08.11
16. 散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
17. 食品安全衛生管理法施行細則 106.07.13
18. 食品中污染物質及毒素衛生標準 111.05.31
19. 油炸油安全管理簡易手冊 111.11
20. 餐飲從業人員衛生操作指引手冊 100.12
21. 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 101.11
22. 餐具清洗良好作業指引 101.09.07
23. 餐飲衛生安全管理面面觀 104.11

24. 直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定 109.09.17
25. 包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定 109.09.17
26. 散裝食品標示規定 109.09.17
27. 動物用藥殘留標準 112.07.13
28. 含牛肉及牛可食部為原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定 102.10.02
29. 直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定 102.09.10
30. 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 107.09.27
31. 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準 112.08.20

三、環境部主管

1. 飲用水水質標準 111.5.23
2. 空氣污染防制法 107.08.01
3. 室內空氣品質管理法 100.11.23
4. 共通性事業廢棄物再利用管理辦法 111.02.09
5. 廢棄物清理法 106.06.14
6. 餐飲業空氣污染防制設施管理辦法 110.08.24

四、其他部會主管

1. 政府採購法 108.05.22
2. 政府採購法施行細則 110.07.14
3. 農產品生產及驗證管理法 108.12.25
4. 農產品生產及驗證管理法施行細則 110.6.15
5. 糧食管理法 108.07.17、103.06.18
6. 糧食管理法施行細則 100.09.26

附錄一

餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

頻率：半年(可依學校情況自行訂定)

日期 (年月日)	處理地區	防治項目或措施	負責人員或公司	確認人員 (業者)	備註

校方：

附錄二

教育訓練表

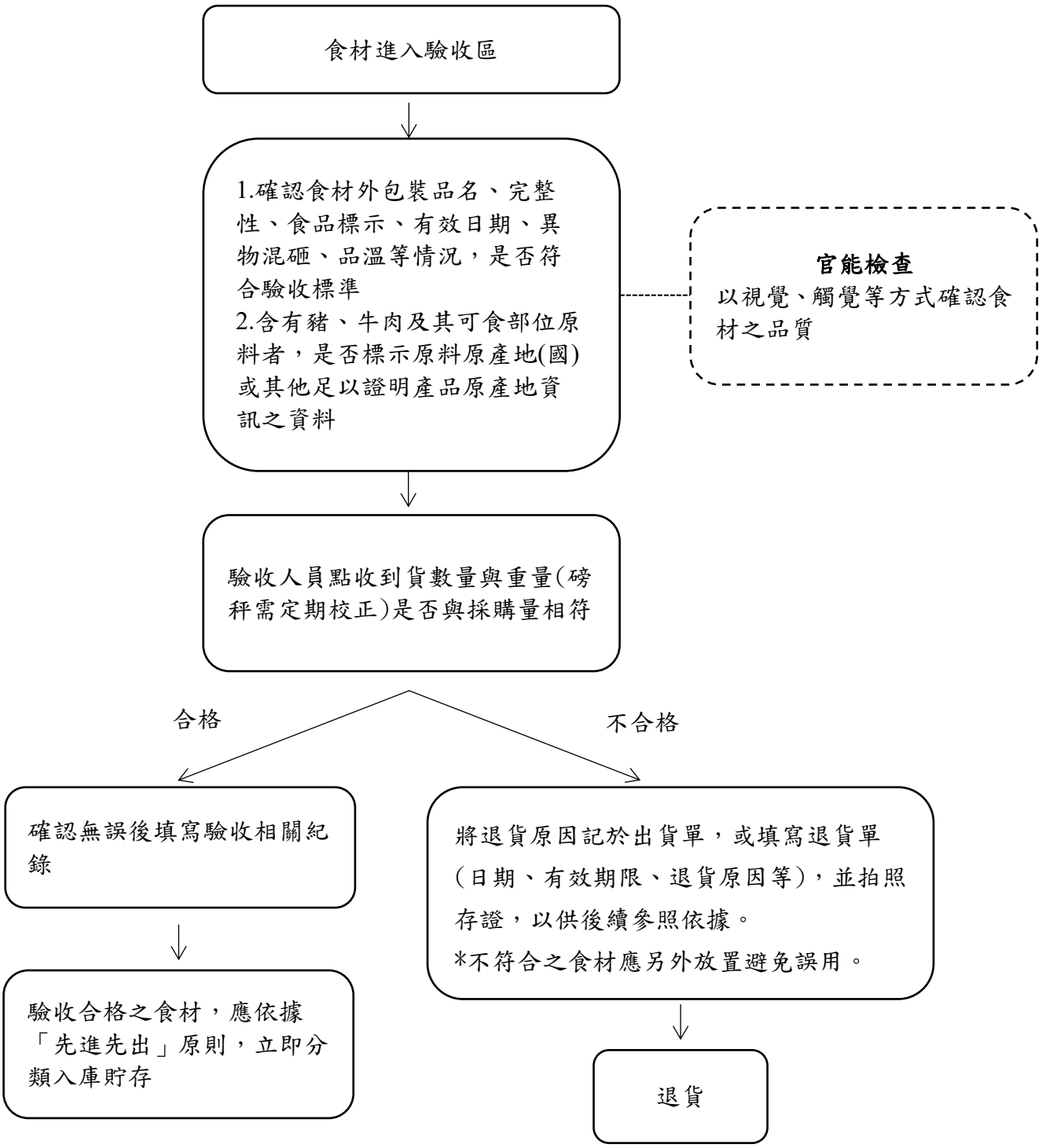
<table>
<tr><td colspan="4">訓練日期：
訓練地點：</td></tr>
<tr><td rowspan="5">受訓人員簽到</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">訓練內容</td><td>時間</td><td>課程內容</td><td>講師</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>成效</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>照片</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

業者:　　校方:

附錄三

食材驗收標準與程序

一、驗收流程



二、驗收注意事項

(一)品質檢查

1.產品外包裝是否完整無破損、是否有異味或異物夾雜。

2.確認食材有效期限、標示、官能檢查、異物判定及相關食品標章等。

3.冷藏食材品溫達 7℃以下，凍結點以上；冷凍食材品溫達-18℃以下(表面溫度在-12℃以下，無解凍現象等)。

4.若原料含有豬、牛肉或其可食部位，無論包裝、散裝，皆應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊，或其他足以證明產品原產地資訊之資料。

(二)數量檢查

1.確認到貨數量是否符合訂購單之數量。

2.廠商出貨單須載明食物品名、供應廠商、重(數)量及單位、有效期限等資訊。

(三)輔助工具

1.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。

2.合格驗收之食材應填妥食材驗收紀錄表單，另建議可參考下圖範例刻製一驗收章，驗收時直接蓋於出貨單(銷貨單)上，並將單據完整保存，以備查驗。

驗收章參考範例

檢查結果				
溫度(°C)	包裝	外觀	無異物	原料含有豬、牛肉或其可食部位，是否標示其原料原產地(國)
其他註記				
驗收人簽名				

*溫度欄應填寫**實際量測之溫度**，其他符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」。

*若原料含有豬、牛肉或其可食部位，應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊。

三、各項食材驗收參考標準

種類	驗收內容
米類	1.外包裝應完整無破損或污染情形。 2.米粒完整，無發霉及砂石、蟲等異物夾雜。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
乾貨類	1.外包裝完整無破損、無異物夾雜，且有完整標示。 2.色澤正常、無異味且無潮解結塊現象。
油脂類	1.包裝密封完整，無破損，鐵質容器無生銹現象。 2.產品應標示品名及有效日期等資訊。 3.直接使用豬脂(油)或現場烹調使用豬脂(油)，須標示豬脂(油)原料來源產地(國)。
蔬菜類	蔬菜型態完整，顏色正常葉面光潤，無爛葉，無枯萎及腐爛現象，根莖類表面無異物。
豆製品	1.外包裝完整無破損、無異味(油耗味)、無黏液。 2.產品使用之黃豆無標示基因改造字樣。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
蛋類	1.選擇蛋殼乾淨、無裂痕、無破損且色澤正常之蛋品。 2.打蛋後蛋黃有彈性且不散開，而蛋白黏稠透明無異物。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
肉類	1.檢視肉品包裝完整，無嚴重失色及水化現象。 2.肉品無特殊異味、異物及毛屑，肉質有彈性，表面無出水現象。 3.冷凍肉品無冰晶或解凍軟化之現象。 4.產品應標示品名及有效日期等資訊。 5.含有豬、牛肉或其可食部位原料者，應標示其原料原產地(國)或其他足以證明產品原產地資訊之資料。
水產類	1.生鮮產品表面無異物污染，無傷痕、無惡臭等現象。 2.包裝完整、產品標示清楚。 3.冷凍水產品無冰晶或解凍軟化之現象。

附錄四

食材驗收紀錄表

廠商名稱(購置來源)	品名	標章名稱、追溯編號	含有豬、牛肉或其可食部位食品之原料原產地(國)	數量	檢查結果				驗收人員
					溫度[1]	包裝[2]	外觀[3]	無異物	

1. 溫度控制：冷藏食材品溫達 7℃以下凍結點以上。
   冷凍食材品溫達-18℃以下(表面溫度 -12℃以下，無解凍現象)。
2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示而散裝食品則應標示品名及食材來源。另外，不論包裝、散裝食品，皆應依規定標示其豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。
3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」；冷凍、冷藏食品請填寫實際量測溫度數值。

附錄五

食材供應商名冊

頻率：有異動更新時

原物料類別或名稱	供應商	負責人 連絡人	電話 手機	地址	統一編號	食品業者登錄字號	相關驗證

確認人：　　建檔人：

附錄六

餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

業者：　　校方：

附錄七

冷藏設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)　　____年____月

※冷藏食品品溫應保持在 7℃以下，凍結點以上　　冷藏設備編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：　　校方：

附錄八

冷凍設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)　　____年____月

※冷凍食品品溫應保持在-18℃以下　　冷凍設備編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：　　校方：

附錄九

乾物料室溫濕度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

※乾物料室溫度控制在 28℃以下，相對濕度 70%以下　　____年____月

日期	上午	溫度	濕度	記錄人員	下午	溫度	濕度	記錄人員	備註
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

業者：　　校方：

附錄十

食品添加物管理紀錄表

食品添加物名稱：				許可字號/產品登錄碼：		
上月存餘量：				頻率：每次		
日期	進貨量	領用量	存餘量	領用者	管理者	備註

業者:　　校方:

附錄十一

食用冰塊/餐飲成品檢驗紀錄表

頻率：每 4 個月(可依學校情況自行訂定)

*依據「食品中微生物衛生標準」，食品中之微生物及其毒素或代謝限量應符合附表規定，其相關說明可參照大專校院餐飲衛生輔導工作指引問答集之 Q 7-5 說明。

取樣日期時間	品名	腸桿菌科	沙門氏菌	金黃色葡萄球菌	李斯特菌	紀錄人員

業者：　　校方：

附錄十二

炸油用油更換紀錄表

頻率：可依學校情況自行訂定

日期 (年月日)	檢測數值	更換時間	更換量	更換人員	備註

業者：　　校方：

附錄十三

食品中心溫度紀錄表

頻率：每餐(可依學校情況自行訂定)

日期：

時間	菜餚名稱	中心溫度(℃)	量測人員	備註

業者：　　校方：

※烹調成品中心溫度：葷食≧85℃、素菜≧75℃、半葷素≧85℃

※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℃以上

量測方法：

1.測量用中心溫度計前後，須以 70-75%酒精消毒並置於乾淨容器中。

2.在量測中心溫度時，應將溫度計探頭插置食品最厚的部分進行量測，因為最厚部分為最難被加熱之處，插入停留至少 15 秒或等數值穩定後，才讀取溫度並記錄。

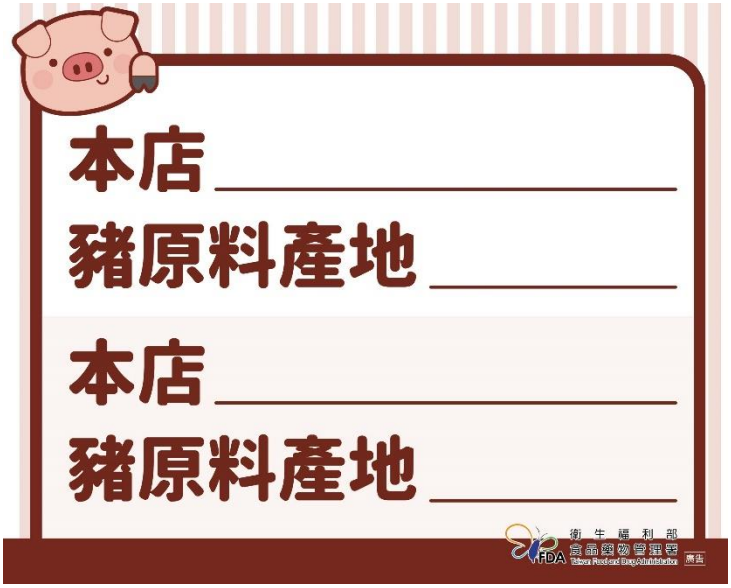
附錄十四

豬肉及豬可食部位原料原產地標示管理

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁 / 便民服務 / 文宣品下載專區 / 豬肉原料原產地標示規定宣導 / 懶人包
https://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?pn=2&id=349

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁 / 美豬美牛進口議題專區/ 豬肉及其製品標示規定/ 懶人包

https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=11351



資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁/美豬美牛進口議題專區/豬肉標示專區
https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=11351

附錄十五

大專校院餐飲衛生管理檢查表-餐飲業 (學校填寫)

頻率：每週至少一次　　檢查時間：年月日時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：　　烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)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。		
從業人員衛生管理	7. 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。		
	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。		
設施洗手	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。		
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	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。		

食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，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℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃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。		
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。		
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，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	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)。		
校園食材登錄平臺	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。		

備註	*** 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。** 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物 (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽） (3)用流動式水沖淨（第二槽） (4)有效殺菌（第三槽） (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾） (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。
意見	學校餐廳督導人員簽名：

單位主管簽名：　　業者簽名：

附錄十六

大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業 (學校填寫)

頻率：每週至少一次　　檢查時間：年月日時

商店名稱：　　員工人數：

負責人姓名：

檢查項目		結果*	改善方法
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。		
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。		
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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。		
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、消毒劑及毒性化學物質，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。		
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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。		
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℃ 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)。		
校園食材登錄平臺	19. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	*** 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。** 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：　　業者簽名：

附錄十七

大專校院餐飲衛生管理檢查表-餐飲業(業者填寫)

頻率：每日至少一次　　檢查時間：年月日時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：　　烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)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。		
從業人員衛生管理	7. 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。		
	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。		
設施洗手	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。		
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	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。		

驗收、處理及貯存食品及其原料之	12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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. 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，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℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃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。		
供膳衛生管理食品製備及	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。		
用餐盛具衛生管理用餐場所及	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，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	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)。		
登錄平臺校園食材	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。		

備註	*** 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。** 3. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 4. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。
附記	3. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物 (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽） (3)用流動式水沖淨（第二槽） (4)有效殺菌（第三槽） (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾） (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽 4. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。
意見	

業者簽名：

附錄十八

大專校院餐飲衛生管理檢查表-綜合商品零售業（業者填寫）

頻率：每日至少一次　　檢查時間：年月日時

商店名稱：

員工人數：

負責人姓名：

檢查項目		結果*	改善方法
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。		
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。		
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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。		
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、消毒劑及毒性化學物質，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。		
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℃以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃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。		

檢查項目		結果*	改善方法
	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、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。		
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℃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)。		
校園食材登錄平臺	19. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	*** 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。** 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。		
意見			

業者簽名：

附錄十九

環境衛生用藥紀錄表

品名：　　年　　月

*環境用藥包含酒精、漂白水、鹼片、除油劑、殺蟲劑、鼠餌等其他防制有害環境衛生之藥品。

上月存餘量：						
日期	進貨量	領用量	存餘量	領用者	管理者	備註

業者簽名：　　校方簽名：

附錄二十

餐具清潔度檢查紀錄表

頻率：每週(可依學校情況自行訂定)　　日期：

器具項目	脂肪性 殘留檢查	澱粉性 殘留檢查	檢測人	備註

判別標準:

澱粉性殘留物檢查: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

脂肪性殘留物檢查: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

*** 結果請以「V」表陰性反應、「X」表陽性反應。**
有陽性反應時，應請業者檢討原因，並加強清洗管理。

業者簽名：　　校方簽名：

附錄二十一

大專校院美食街建議留樣方式

一、留樣前準備

為使留樣流程更為順利，各大專校院可依據其餐廳、美食街之供餐型態，參考以下之前置作業：

留樣相關器具	
採樣器具[a]	手套、口罩、夾子等。
食品檢體盛裝容器[b]	夾鏈袋、保鮮盒等。
食品檢體運送容器	食品檢體運送盒等。
輔助工具	秤、標籤[c]、筆、相關紀錄表單(附件一)等。
消毒方式	75%酒精等。

[a] 採樣器具應保持清潔及完成滅菌，以避免欲採樣之食物檢體沾染異物。

[b] 選擇能完整密封、不滲漏、防止檢體沾染異物等情形之容器盛裝。

[c] 標籤內容應註明檢體相關資料，如產品名稱、採樣日期與採樣人員等資訊，參考範例如右圖。

餐廳名稱	
餐　　別	早餐 / 午餐 / 晚餐
產品名稱	
採樣日期	年　月　日
採樣時間	上午 / 下午　時　分
採樣人員	

二、留樣品項

食品水活性和酸鹼值是判斷食品致病菌生長速度快慢的重要依據，根據美國食品藥物管理署對於**高風險食品**定義，係指為在無冷藏、冷凍或加熱保溫控制下，可使食品病原微生物生長的**潛在危害性食品**(Potentially Hazardous Food, PHF)，即水活性 0.85 以上、pH 值 4.6 以上之低酸性食品、非罐頭食品、含高蛋白質及高營養成分的食品皆屬高風險食品，例如乳品(鮮奶油等)、黃豆製品(豆腐等)、蛋品(荷包蛋等)、水產品(煎肉魚等)、肉品(肉排等)，以及其他含有 PHF 原料之產品，如冰品、冷飲、生食、三明治、沙拉等，而這些類別之食品建議進行留樣。

	高風險食品	低風險食品
水活性(a_w)	>0.85	<0.85
酸鹼值(pH)	>4.6	<4.6
溫度	7°C<食品<60°C	<7°C 或>60°C
營養成分含量	多	少
環境濕度	高	低

三、留樣步驟

為使採樣過程更為明確，以下提供數種餐飲型態(如：早餐店、自助餐/快餐店、簡餐店等)之留樣建議方式，使各校有所依循。留樣品項之建議為參考高風險食品定義，列舉數種該類型餐飲店較常出現且相對風險較高之品項。

1.早餐店(範例)

<table>
<tr><td rowspan="2">前提說明</td><td>1.1</td><td>早餐店販賣之品項大多分為漢堡、吐司、蛋餅、飲品、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如肉排漢堡、肉鬆吐司、鮪魚蛋餅等。</td></tr>
<tr><td>1.2</td><td>經參考高風險食品定義，鮪魚沙拉、蛋沙拉、肉排、荷包蛋、預先製作之即食熟食(涼麵、壽司、三明治等)等具有較高之風險，建議將含有此類食材之成品進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之食材。</td></tr>
<tr><td>留樣品項</td><td>2</td><td>留樣品項參考：
(1)留樣鮪魚蛋餅、鮪魚蛋吐司等成品，或可選擇留樣前述成品中共同之食材(鮪魚沙拉、荷包蛋風險相對較高)；含有洋芋沙拉、蛋沙拉等品項亦同前做法。若為預先製作之三明治(肉排蛋、洋芋沙拉、蛋沙拉等)，則直接留樣成品。

鮪魚蛋土司

鮪魚蛋餅
或

共有之食材(鮪魚沙拉為例)
(2)預先製作之即食熟食如涼麵、壽司等以成品留樣。

涼麵
(3)飲品類建議留冰豆漿、冰(鮮)奶茶、冰米漿等成品。

冰豆漿</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">建議留樣步驟</td><td>3.1</td><td>使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。</td></tr>
<tr><td>3.2</td><td>成品或食材採樣方式參考：
(1)鮪魚蛋餅、預先製作之三明治、涼麵等成品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克[a]；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。

鮪魚蛋土司

鮪魚蛋餅

涼麵

預先製作之三明治

冰豆漿
(2)鮪魚沙拉、蛋沙拉、荷包蛋等食材：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。

鮪魚沙拉</td></tr>
<tr><td>3.3</td><td>填寫完成之標籤紙貼於檢體[b]，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。</td></tr>
<tr><td>3.4</td><td>避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱[c]，冷藏[d]保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。</td></tr>
<tr><td>3.5</td><td>於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。</td></tr>
</table>

2.**自助餐(快餐店)(範例)**

<table>
<tr><td rowspan="2">前提說明</td><td>1.1</td><td>因自助餐(快餐店)菜單變化較多元，建議由當日供餐的菜單中，以高水活性、低酸性原則判定取樣。</td></tr>
<tr><td>1.2</td><td>經參考高風險食品定義，涼拌菜、水產類、黃豆製品、禽畜類肉品、蛋品等具有較高之風險，建議將此類菜餚留樣。</td></tr>
<tr><td>建議留樣品項</td><td>2</td><td>自助餐(快餐店)留樣品項參考：
(1)涼拌菜：馬鈴薯沙拉、小黃瓜、豆芽菜等。
(2)水產類：蒸魚、燙花枝、炒蝦仁等。
(3)黃豆製品：豆腐、豆皮、干絲等。
(4)禽畜類：厚度高、含骨肉品等。
(5)蛋品：蒸蛋、荷包蛋、炒蛋等。
快餐留樣品項參考：
主菜：蒸魚、厚度高肉類、含骨肉品等。
配菜：含黃豆製品、蛋品或半葷素菜餚(如：青椒炒豆干、豆苗炒培根)等。</td></tr>
<tr><td rowspan="5">建議留樣步驟</td><td>3.1</td><td>使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。</td></tr>
<tr><td>3.2</td><td>採樣方式參考：
將成品菜餚進行秤重，留樣量至少保留 200 公克 [a] 以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。

涼拌菜(馬鈴薯沙拉)

水產類(蒸魚)

黃豆製品
(豆腐)

蛋品(荷包蛋)</td></tr>
<tr><td>3.3</td><td>填寫完成之標籤紙貼於檢體 [b]，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。</td></tr>
<tr><td>3.4</td><td>避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 [c]，冷藏 [d] 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。</td></tr>
<tr><td>3.5</td><td>於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。</td></tr>
</table>

3.**簡餐店(範例)**

<table>
<tr><td rowspan="2">前提說明</td><td>1.1</td><td>簡餐店販賣之品項大多分為麵食、飯類、水餃、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如：咖哩豬排飯、魚排蛋包飯、肉醬義大利麵等。</td></tr>
<tr><td>1.2</td><td>經參考高風險食品定義，禽畜類肉品、水產類、含高蛋白質(蛋品、黃豆製品)、使用相同備用之醬汁、湯品或配菜等具有較高之風險，建議將含有此類食材之成品進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之食材。</td></tr>
<tr><td>建議留樣品項</td><td>2</td><td>留樣品項參考：
(1)留樣咖哩豬排/雞肉飯、白醬豬排/雞肉麵等成品，或可選擇留樣前述成品中共有之食材(禽畜類肉品、醬汁風險相對較高)；含有水產類、高蛋白質等品項亦同前作法。
(2)不同餐點若有搭配相同的配菜，建議可選擇含黃豆製品、半葷素(青菜炒肉絲、豆苗炒培根)或生菜沙拉等留樣。
(3)預先製作待供應之湯品：玉米濃湯、海鮮巧達濃湯、肉羹、海鮮羹(蝦仁或魷魚等)、青菜豆腐湯等</td></tr>
<tr><td rowspan="2">建議留樣步驟</td><td>3.1</td><td>使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。</td></tr>
<tr><td>3.2</td><td>成品或食材採樣方式參考：
(1)咖哩豬肉飯、白醬雞肉麵等成品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克[a]；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。

咖哩豬肉飯

白醬雞肉麵
(2)豬肉咖哩醬、白醬等食材：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。

豬肉咖哩醬

白醬</td></tr>
</table>

		(3)預先製作待供應之湯品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。 玉米湯
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體[b]，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱[c]，冷藏[d]保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

備註：

[a]依據「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，其中農、畜禽、水產品及加工食品類別，以食因性病原微生物為檢測項目，為求採樣代表性，應取不同部位之檢體（如：微生物分佈不一定均勻）；每份留樣檢體應至少保留 200 公克以上為原則，檢體若數量不足時，應全部採集。

[b]檢體標示要正確、清楚，勿因潮濕或摩擦等原因而脫落。

[c]留樣冰箱應有管制且建議設立專用冷藏冰箱，若因空間限制無法設立，冷藏留樣位置應獨立一層放置，且不得與其他食品混合放置，避免受其他食物污染。

[d]食品檢體之冷藏品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上，不宜冷凍以免部分微生物傷害而影響檢驗結果。