

# 餐飲業入門知識指引

衛生福利部 114 年 5 月 6 日衛授食字第 1141300553 號函訂定

## 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」系統上傳有效之投保證明，並確認登錄之保險單號碼、保險期間等資訊之正確性。

## 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、傷寒(採糞便檢查)。

(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。工作衣帽只可於工作場所穿著，離開工作場所時(外出或如廁)，卸下工作衣帽，以免工作服受污染間接污染食品。工作衣(含圍裙)需每日清洗。

(二)不蓄留指甲、塗抹指甲油、指甲彩繪、使用指甲貼片及佩戴飾物，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)調理即食食品時，應將手部澈底洗淨及消毒，或穿戴清潔之不透水手套並定期更換。戴手套前，雙手仍應清洗乾淨。

(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，得向直轄市、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。
- (三)設有淨水器、製冰機者，應定期更換濾心。

## 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，盛裝廢棄物之容器應清洗乾淨。

## 六、病媒防治

- (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。
- (四)落實檢查作業環境，避免有病媒及其出沒之痕跡。

## 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. 低溫食品之運輸，應以確保食品於運輸全程維持有效低溫狀態為原則。除檢查運輸設備運轉正常外，針對溫度需求不同之食品，應確實區隔不同溫層。另收貨或理貨過程亦應有確保食品維持於有效低溫狀態措施。
- 4. 驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- 5. 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。
- 6. 保留所有原材料之來源憑證，留存至少五年。

### 二、倉儲管理

- (一)倉儲倉庫(包括冷凍庫及冷藏庫)須定期清理、清掃，保持清潔，乾淨及空氣循環。

- (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，攝氏七度以下。
- (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。如有無法立即丟棄，需臨時貯放，應密封完整且清楚標示，放置於規劃之待報廢或退貨暫存區。

## 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)熟食與生食之處理工具與盛裝容器，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，應採取分類、分時段來處理，且

於清洗各類食品後，應消毒及清洗水槽。各類食品處理先後順序：乾貨(如香菇、蝦米)→加工食品類(素食如沙拉筍、酸菜)→加工食品類(葷食如鹹(皮)蛋、泡發魷魚)→蔬果類→牛羊肉→豬肉→雞鴨肉→蛋類→魚貝類。

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：將冷凍食材裝入防漏包裝或塑膠袋中，以攝氏二十一度以下流水(如自來水)解凍，解凍過程須掌控時間，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。分裝之食材及調味料，應標示分裝日期，並確認在效期內使用完畢。

(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罩等防塵、防飛沫設備；倘其無法有效防止消費者帶進污染，應有有效預防消費者飛沫污染及防止異物掉落之措施，如由專人負責打菜。
- 四、熱食應保持在攝氏六十度以上；冷食應維持在攝氏七度以下。
- 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。
- 八、提供餐飲外送服務時之衛生管理
  - (一)外送箱應具密封保溫效果，外送期間定期清潔消毒，保持乾淨。外送箱內設置隔板，區分冷、熱食並穩固食品。
  - (二)出餐優先採用可密封或可完整覆蓋，且不易脫落之包裝。
  - (三)餐飲製備後，應儘速供應，室溫下勿放置超過2小時。
  - (四)應考量交通路況及天候等是否允許，避免外送時間過久。
  - (五)外送員若有身體不適，勿從事食品外送工作；工作期間澈底清潔雙手，服裝乾淨整潔，不得有吸菸、飲食或其他可能污染食品之行為。

#### **玖、直接供應飲食場所標示規定**

- 一、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」，供應食品含豬肉及豬可食部位原料，應標示所含豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。
- 二、依「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」，供應食品含牛肉及牛可食部位原料，應標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。

三、依「直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定」，具營業登記之直接供應飲食場所，其火鍋類食品，應於供應場所標示湯底主要食材、風味調味料等資訊。

四、依「直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定」，具營業登記直接供應飲食場所之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。

五、依「重組肉及注脂肉食品標示規定」，直接供應飲食場所販售重組肉、注脂肉食品應於供應之飲食場所標示該食品為「重組」、「注脂」或等同字義說明，並加注「熟食供應」或等同字義之醒語。

六、以特定魚種為品名產品之標示規定

屬「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」。「圓鱈、扁鱈」應標示為俗名或魚種名稱併列標示，不可標示為「鱈魚」。

七、日本輸入之食品以中文標示產地至都道府縣之規定

直接供應飲食場所倘宣稱使用日本食材，應標示其產地至都道府縣。

## 拾、食媒性疾病防治

### 一、從業人員健康管理

在病毒性腸胃炎(如諾羅病毒及輪狀病毒)流行期間，應每日監測員工健康狀況，若有出現腸胃不適症狀，立即停止從事與食品接觸的工作，並於症狀解除至少 48 小時後才可復工。

### 二、環境衛生管理

(一)定期以稀釋至 1,000 ppm 之含氯漂白水對用餐場所、廁所等公共區域及手部經常接觸的器物表面進行消毒。

(二)如有消費者或從業人員出現嘔吐、腹瀉情況應立即清理，並提高廁所及用餐場所的消毒頻率。嘔吐物、排泄物消毒建議使用 5,000 ppm 之含氯漂白水。

## 拾壹、自主通報

依食安法第 7 條第 5 項規定，食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣(市)主管機關。

## 拾貳、餐飲相關定型化契約規定

### 一、以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項：

以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務，指企業經營者以廣播、電視、電話、傳真、型錄、報紙、雜誌、網際網路、傳單或其他類似之方式，消費者於未能檢視食品或餐飲服務下而與企業經營者所訂立之契約。業者以通訊交易方式販售食品應符合之規定

### 二、訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項：

消費者為婚、喪、喜、慶或其他活動所舉行之餐會，雙方預先約定之時間與場所，依餐會服務內容約定席次(桌數)提供餐飲或酒水等服務者，業者應符合之規定。

### 三、商品(服務)禮券定型化契約應記載及不得記載事項：

餐飲或烘焙業若發行商品禮券，業者應符合之規定。

## 拾參、參考法規

### 一、食品安全衛生管理法

### 二、食品業者登錄辦法

### 三、食品業者投保產品責任保險

### 四、食品良好衛生規範準則

### 五、食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法

### 六、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

### 七、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

### 八、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

九、直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

十、直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定

十一、重組肉及注脂肉食品標示規定

十二、以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項

十三、訂席、外燴(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項

十四、商品(服務)禮券定型化契約應記載及不得記載事項

上述食安法及其相關法令規定，可至食藥署網站([www.fda.gov.tw](http://www.fda.gov.tw))  
法規資訊/食品類法令規章項下查詢。