

葉綠宿集團

餐飲食品安全衛生管理注意事項

食品安全衛生法規重點提醒

重點速覽 | 01-03

先對照日常作業；需要做法時，可點主題名稱或使用書籤查閱完整說明。

01 人員服裝與個人衛生

- 工作衣帽、鞋與口罩穿整齊，指甲剪短、不戴飾物。
- 進入廚區或雙手可能沾污時，先洗手。
- 處理即食食品前洗手、消毒，食品夾保持清潔。
- 有可能污染食品的傷病，告知主管並停止接觸食品。

02 豬牛肉來源標示

- 核對豬牛肉來源，培根、火腿、香腸與豬油也別漏掉。
- 用中文標示肉品原產地，讓客人看得到。
- 更換原料或供應商時，同步核對現場標示。

03 食材保存與交叉污染

- 生熟食分開放，食材包覆、加蓋並離地保存。
- 生熟食器具分清楚，換用途前先清洗、消毒。
- 分裝後保留品名、日期或其他辨識與來源資訊。
- 依取用順序與期限管理，過期或異常食品先隔開。

重點速覽 | 04-06

先對照日常作業；需要做法時，可點主題名稱或使用書籤查閱完整說明。

04 設備清潔與環境衛生

- 水龍頭出水口、水槽及接縫都要清潔。
- 檯面、地面與排水處不留殘渣、積水或油垢。
- 餐具、刀具、砧板與抹布洗淨後，完成有效消毒。
- 清潔用品標清楚並記錄用量，垃圾及蟲鼠妥善管理。

05 食品保存溫度與供餐時間

- 冷藏 7°C 以下且高於食品凍結點；冷凍 -18°C 以下。
- 冷藏冷凍設備設溫度指示器，確認讀值並記錄。
- 熟食熱藏 60°C 以上，量測食品本身溫度。
- 菜餚室溫放置未滿 2 小時，備餐與供餐時間要累計。

06 食品衛生管理紀錄

由主管與管理人員安排

- 食品從業人員新進先健檢，在職每年至少一次。
- 衛生訓練新進至少 3 小時，在職每年至少 3 小時。
- 由指定人員每日記錄衛生情形，有異常也記下處理。
- 食材來源文件及依 GHP 製作的紀錄，至少保存五年。

有不清楚、缺少表單、作業指引或設備資源的地方，請向營運處反映。外部承租的餐飲單位，請轉知實際經營廠商確認執行。

01 人員服裝與個人衛生

開始備餐前整理衣帽、飾物與雙手；工作中保持清潔。

進入食品作業區前，穿戴整潔衣帽、鞋與口罩

- 備餐、切水果、配膳時，穿戴整潔工作衣、帽（鞋）及口罩，將頭髮收進帽內。
- 個人衣物留在作業區外。臨時支援或其他進入食品作業區的人員，也要做好穿戴及手部清潔。

修剪指甲，取下飾物

- 指甲剪短並保持清潔，不塗指甲油、不做指甲彩繪或使用指甲貼片。
- 取下戒指、手錶、手鍊、耳環及項鍊等飾物；戴手套仍須遵守。
- 作業時不吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖或飲食，並避免化粧品、藥品污染食品。

洗手六大時機

遇到下列情況，先洗手，再接觸食品。

01 每次進入廚區前 進入廚房或食品作業區，先洗手再開始工作。	02 生食轉換熟食前 處理生食後，改處理熟食或即食食品前先洗手。
03 摸臉、頭髮或擤鼻涕後 咳嗽、打噴嚏等使手部可能受污染時，也先洗手。	04 清潔與垃圾處理後 撿拾垃圾、清理垃圾袋或完成清潔工作後洗手。
05 如廁後 如廁後洗淨雙手，再回到食品作業區。	06 歸貨、理貨完畢後 搬運貨物、接觸外箱或整理貨品後，洗手再接觸食品。

不只以上六種情況：碰過手機、現金或其他可能弄髒雙手的物品後，也要洗手。



用洗手乳或肥皂搓洗，沖淨後乾手

洗手處備妥流動水、清潔用品及乾手設備，並張貼洗手步驟。

處理可直接吃的食品，雙手消毒、食品夾保持乾淨

- 水果、沙拉、熟食等可直接吃的食品，稱為**即食食品**。處理前，雙手徹底洗淨並消毒；必要時戴清潔的不透水手套。
- 處理即食食品時，不同時或接著收錢、碰髒物。使用食品夾時，只握手柄，不碰夾取食品的前端。

有可能污染食品的傷口或疾病，立即告知主管

- 有外傷、膿瘡、手部皮膚病或其他可能污染食品的疾病時，主動告知主管，停止接觸食品，由主管安排其他工作。
- 貼 OK 繃或戴手套，不能取代上述工作限制。

官方法規依據

GHP 第 3、4、5、32 條及附件一、二

附件二規定工作穿戴、指甲與飾物、洗手、即食食品手部衛生及傷病工作限制。洗手六大時機為常見現場情境整理；應於進入作業場所前，以及任何可能污染手部的行為後洗淨雙手。附件一另規定洗手及乾手設備。

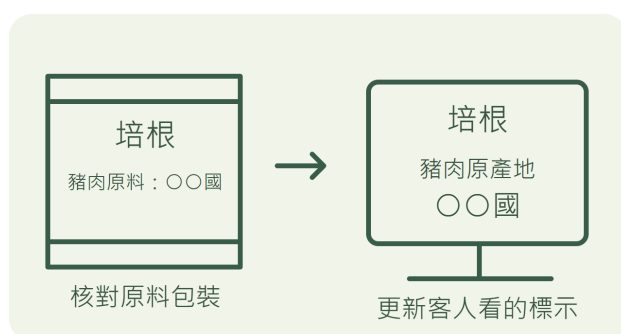
食品良好衛生規範準則 ↗

附件二 | 人員衛生 ↗

附件一 | 洗手設施 ↗

02 豬牛肉來源標示

進貨時查來源，供餐時讓客人看得到正確國名。



包裝上的肉品來源，要和餐檯標示一致

圖中「○○國」為示意，使用時請填實際來源國名。

豬肉加工品與直接使用的豬油，也要確認來源

- 查看原料包裝與供應商資料，確認豬肉及內臟的來源。
- 培根、火腿、香腸及直接使用的豬油也要確認，不能因為是加工品就省略。

牛肉與含牛肉的加工食品，確認原料來源

- 查看牛排、牛肉片、牛絞肉、內臟及含牛肉加工品的包裝與來源資料。
- 本項牛肉原產地標示不包含**牛乳及牛脂**。

以中文標示國名，換原料時一併更新

- 肉品來源看**屠宰國**。包裝寫「臺灣製造」，不一定代表肉品來自臺灣；不清楚時先向供應商索取資料。
- 在客人看得到的菜單、餐點標示卡或公告立牌，用中文寫明肉品原產地。只把資料放在廚房，不能取代對客人的標示。
- 換供應商或原料後，立即核對標示。不同餐點來源不同，要分別說清楚，不能用與實際情形不符的全館公告。

使用重組肉或注脂肉時

依規定以中文明顯標示「重組」、「注脂」或同義文字，並加註「熟食供應」等醒語。

官方法規依據

食品安全衛生管理法第 9、25 條及肉品標示公告

供應含豬肉、牛肉及其可食部位原料的食品，應以中文清楚標示原料原產地，並與實際來源一致。餐盒外帶、包裝或散裝販售，另依對應公告及官方問答確認。僅含香料、萃取物或明膠等特殊成分，應個別確認適用範圍。

[食品安全衛生管理法 ↗](#)

[豬肉原產地公告 ↗](#)

[牛肉原產地公告 ↗](#)

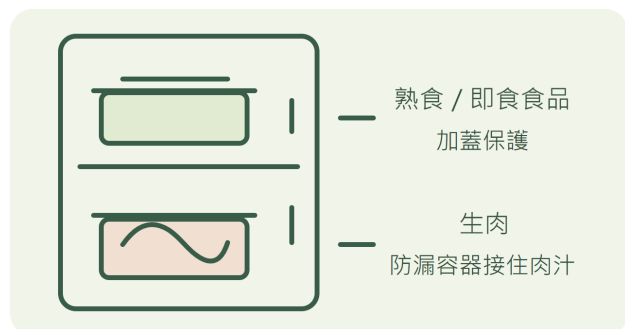
[牛肉標示問答 ↗](#)

[食藥署標示法規手冊 ↗](#)

[重組肉及注脂肉標示規定 ↗](#)

03 食材保存與交叉污染

拿得到、認得出，也要避免生肉汁或髒器具碰到熟食。



熟食加蓋，生肉用防漏容器

圖中以上下層區隔示意；實際擺放依冰箱配置，以防止滴漏、碰觸污染為原則。

生熟食分開放，食材加蓋並離地保存

- 生肉與熟食、即食食品分開存放，容器加蓋或妥善包覆；生肉汁不能滴到其他食品。
- 食材分類放在貨架或其他離地位置，不直接放地上，避免灰塵、積水與蟲鼠污染。
- 冰箱不超過最大裝載線，並保留冷風流通空間。

可採熟食放上層、生肉放下層；依設備配置調整，以有效防止交叉污染為原則。

生熟食刀具、砧板與容器分清楚

- 切過生肉的刀具、砧板，不直接拿來處理水果或熟食；換用途前先清洗、消毒。
 - 生冷食品在專屬作業區處理。刀具、砧板及容器有裂縫、破損或洗不掉的污垢時，先停用並交主管處理。
- 可用顏色或文字標示器具用途，協助同仁辨識。

分裝後，讓下一位同仁看得出內容與來源

- 拆掉包裝後，仍要保留品名、日期或其他可辨識及追溯的資訊，不能只剩看不出內容的食材。
 - 保留原包裝、批號或其他可連回供應商的資料。內容、日期或來源不明時，先交主管確認，不直接使用。
- 分裝標籤可寫「品名、開封 / 分裝日期、保存條件、批號」，方便交接。

按順序取用，過期或異常食品先隔開

- 優先取用較早到期或較早進貨的食品，並留下取用紀錄；定期檢查有效日期、外觀及保存狀態，記下結果。
- 開封後依產品標示的條件與期限保存。過期、異常或待處理食品分開放、標清楚，避免誤用，並記下處理情形。

官方法規依據

GHP 第 4、6、7、31、32 條及附件一、三

應防止交叉污染，並落實適當保存、辨識追溯及效期管理。冰箱上下層順序、器具配色及分裝標籤格式，依實際設備與流程安排，以有效管理為原則。

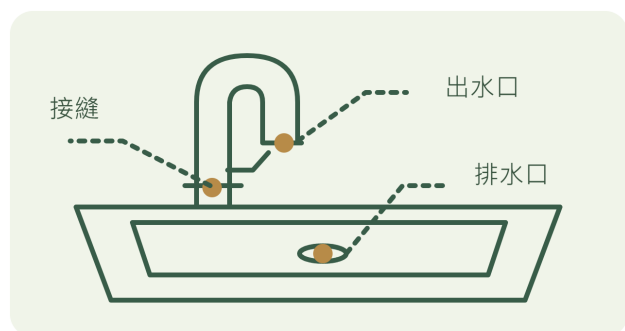
食品良好衛生規範準則 ↗

附件三 | 原料與分裝管理 ↗

附件一 | 冷藏冷凍設備 ↗

04 設備清潔與環境衛生

使用前看是否乾淨，使用後清洗；器具、環境及清潔用品分別管理。



水槽洗乾淨，也別漏了出水口與接縫

容易忽略的細部，留意是否有水垢、黴斑或食物殘渣。

清潔水龍頭出水口與水槽細部

- 清洗水龍頭出水口、出水頭周邊、管線接縫、水槽內壁及排水區，不只擦外表。
- 鵝頸水龍頭等設備若需拆洗，依設備說明操作。

依使用頻率與髒污情形安排檢查及拆洗週期。

清除積水油垢，處理垃圾與病媒

- 清除檯面殘渣、地面積水與油垢，保持排水暢通；清理截油槽及油煙設備，不讓油垢持續堆積。
- 垃圾不任意堆放。重複使用的垃圾容器，使用後清洗，必要時消毒。
- 做好防蟲、防鼠。發現蟑螂、鼠跡時，先保護食品、告知主管，再安排防治與清理。

器具先清洗，再消毒或殺菌

- 使用符合飲用水水質標準的水清洗；使用清潔劑時，選用食品用清潔劑並沖淨殘留。
- 刀具、砧板、鍋鏟、餐具及抹布，洗淨後採有效方法消毒。使用熱水、蒸氣、氯液或洗碗機時，照現場作業指引及設備、產品說明操作。
- 洗好後保持乾淨，避免放回髒污區；食品接觸面有破損、裂縫、缺口或鏽蝕時，停止使用並處理。

清潔用品寫明品名，固定存放並記錄用量

- 清潔劑、消毒劑等化學用品標清楚、和食品分開放，指定保管人並記錄用量；不以未標示的飲料瓶分裝。
- 依產品說明稀釋及使用，避免污染食品、餐具及包材。作業區不放非必要化學用品。
- 防蟲、防鼠用藥須符合許可規定，藥品與施作用具放在固定專用位置，避免污染食品。

官方法規依據

GHP 第 4、5、30、31、32 條及附件一、二

第 31 條規定餐飲器具清潔及消毒或殺菌方法；附件一、二規定環境、設備、病媒、化學用品與廢棄物管理。水龍頭應維持清潔，並無所有設備一律每週拆洗一次的統一法定頻率。

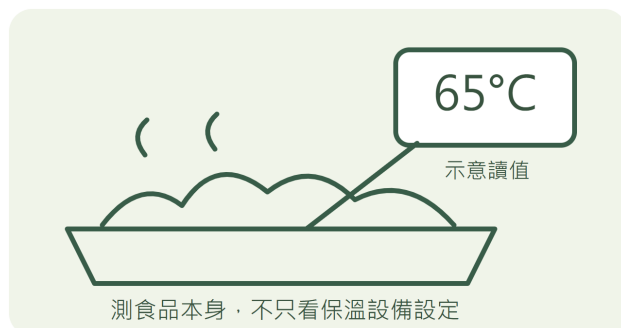
食品良好衛生規範準則 ↗

附件一 | 環境與設備 ↗

附件二 | 器具及清潔用品 ↗

05 食品保存溫度與供餐時間

溫度看實際讀值；室溫放置時間要累計，交接時一併告知。



探針測到食品內，讀取食品本身溫度

探針使用前後清潔；設備顯示的設定值，不能代替食品實測值。

冷藏冷凍設備設溫度指示器，讀值並記錄

- 在明顯處設置溫度指示器並作成紀錄。讀取並記錄設備實際溫度，不只看設定值；食品另有較嚴格保存條件時，依其條件保存。
- 設備定期維護、除霜及清潔；溫度計等量測儀器定期校正，留下紀錄。

熱藏熟食量測食品溫度，確認至少 60°C

- 使用保溫設備維持熱藏，量測食品本身是否達到 60°C。
- 單次測量正常，不代表整段供餐時間都正常；供餐中仍要留意保溫及食品狀況。

室溫菜餚在滿 2 小時前撤下，需保存者及時冷藏

- 從開始放在室溫時記下時間，備餐、搬運與供餐的室溫時間都要計入，不是上餐檯才開始算。
- 例：08:00 起持續放在室溫，應在 10:00 前撤下。仍需保存的熟食、易腐敗菜餚，及時冷藏。時間不明或已達兩小時，先停止供應並告知主管；不要以重新冷藏或加熱當作時間歸零。
- 外購即食菜餚同樣按保存條件存放及供應，避免變質、腐敗。

溫度超出標準時，先保護食品，再處理設備

暫停以異常狀態保存或供應，告知主管，確認食品溫度、已放置多久及設備運作；必要時移置食品。記下處理方式，復測後再確認後續安排。

有自行運輸冷藏冷凍食品時，另看運輸標準

每日收貨、裝貨、理貨或卸貨時，抽測運輸廂體並記錄：冷凍不得高於 -12°C 、冷藏不得高於 7°C 。這是運輸廂體標準，一般冷凍冰箱仍須維持 -18°C 以下。

官方法規依據

GHP 第 4、7、8、10、32 條及附件一

冷藏設備 7°C 以下且高於食品凍結點；冷凍設備 -18°C 以下。第 32 條原文為室溫「不得存放二小時以上」、熟食熱藏 60°C 以上。冷藏冷凍設備應設溫度指示器並作成紀錄。第 8 條運輸廂體抽測與附件一設備標準應分別遵守。

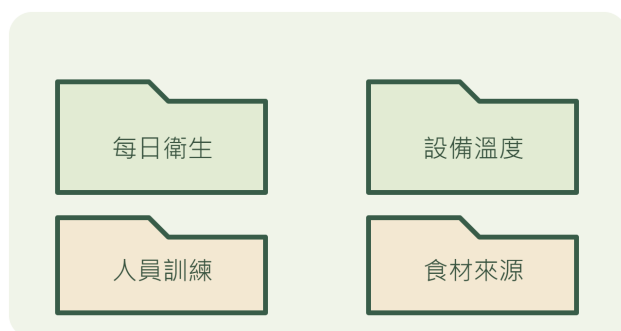
食品良好衛生規範準則 ↗

附件一 | 溫度指示及紀錄 ↗

06 食品衛生管理紀錄

由主管與管理人員安排

主管安排負責人，夥伴照實記錄；交接時說明資料放在哪裡。



記錄完成後，交給負責人歸檔

可依每日衛生、設備溫度、人員訓練及食材來源分類，再按日期保存。

新進人員先完成健檢，在職每年至少一次

- 主管在聘僱前，安排新進食品從業人員至醫療機構完成規定健檢並確認合格；在職人員每年至少安排一次。
- 預約時告知醫療機構是「食品從業人員健康檢查」，確認檢查項目，並由負責人保管相關資料。

新進至少訓練 3 小時，在職每年至少 3 小時

- 主管安排食品安全、衛生及品質管理訓練：新進至少 3 小時，在職每年至少 3 小時；其他法令另有規定者依其規定。
- 完成後保留訓練紀錄。館內自行辦理時，講師須具相關學經歷，或由外聘專家擔任。

指派衛生管理人員，每日記錄實際情形

- 主管指派衛生管理人員，每日記錄人員衛生、環境清潔、設備及食品保存等實際情形；管理人員也要接受規定訓練。
- 各項工作需要的紀錄，如設備溫度、食材取用、效期檢查及清潔用品用量，照實填寫；有異常時一併記下處理情形。

保存來源文件與法定紀錄至少五年

- 進貨單、發票或供應者簽章紀錄等資料，要能查到食材來源；原料、半成品及成品的來源文件至少保存五年。
- 依《食品良好衛生規範準則》（GHP）製作的紀錄、報告及相關文件，也至少保存五年。交接時確認保存位置與負責人。

官方法規依據

GHP 第 4 至 7、10、11 條、附件二及食品安全衛生管理法第 9 條

附件二規定人員健檢、教育訓練、化學用品用量及按日衛生管理紀錄；第 11 條規定依 GHP 製作的文件至少保存五年。法定來源文件保存期間另依第 9 條授權公告。每日衛生紀錄應照實製作，閱讀本公告不能取代紀錄。

[食品良好衛生規範準則 ↗](#)

[附件二 | 健檢、訓練與每日紀錄 ↗](#)

[食品安全衛生管理法 ↗](#)

[食品來源文件保存規定 ↗](#)

官方來源與使用說明

本文件供閱讀與現場對照，無須填答或回傳。承租單位的責任，仍依實際經營關係、契約及作業內容確認。

法規核對日期：2026-10-21。版面更新：2026-10-23。本次調整呈現方式，沿用既有核對內容。

下列連結可開啟官方資料。特殊原料或販售方式不明時，請向營運處確認。

[食品良好衛生規範準則 \(GHP \) ↗](#)

[食品安全衛生管理法 ↗](#)

[GHP 附件一 | 場區、設施及設備 ↗](#)

[GHP 附件二 | 人員與衛生管理 ↗](#)

[GHP 附件三 | 製程及品質管制 ↗](#)

[豬肉原產地標示公告 ↗](#)

[牛肉原產地標示公告 ↗](#)

[食藥署 | 牛肉標示問答 ↗](#)

[重組肉及注脂肉標示規定 ↗](#)

[食品來源文件保存說明 ↗](#)

溫度紀錄表參考範本

後附兩張空白範本，可依現場需要使用，或沿用符合規定的既有表格。熱食專用表及營業前後記錄頻率為建議管理方式。

冷藏冷凍設備溫度紀錄表

空白參考範本 | 請依現場食品保存條件及實際作業使用。

館別：_____ 日期：_____

冷藏：7°C 以下且高於食品凍結點。冷凍：-18°C 以下。食品有更嚴格保存條件時依其條件管理。
營業前 / 營業結束前記錄屬建議頻率，並非法規統一規定的每日次數。單次測量正常不代表整日皆正常。

設備編號 / 名稱	設備類型	紀錄時間	實測溫度 (°C)	適用溫度範圍	是否正常	紀錄人員

對應紀錄 / 設備與異常情況

處理方式 (設備運作、食品狀態、是否移置或進一步處理)

復測日期 / 時間

復測溫度 (°C)

處理結果

主管確認

依據：GHP 第 4、7 條及附件一。異常時確認設備與食品，記錄處理方式及復測結果。

熱食供應溫度與時間紀錄表

建議管理範本 | 用於記錄食品實際溫度及供餐時間，可依現場需要使用。

館別：_____

日期：_____

熟食熱藏：60°C 以上。菜餚室溫不得存放二小時以上，應在達 2 小時前完成適當處置。

供應方式可記「熱藏」、「冷藏」或「室溫短時間供應」。室溫累計應納入備餐、運送與供餐等各段；再次冷藏或加熱不代表既有風險自動消失。

餐點名稱	供應方式	開始供應 日期 / 時 間	檢查 日期 / 時 間	食品實測 溫度 (°C)	撤餐 日期 / 時 間	室溫累計 (分鐘)	紀錄人員

對應餐點與異常情況

處理方式與後續確認

依據：GHP 第 32 條。請量測食品本身溫度；單次讀值不代表全程保存正常。