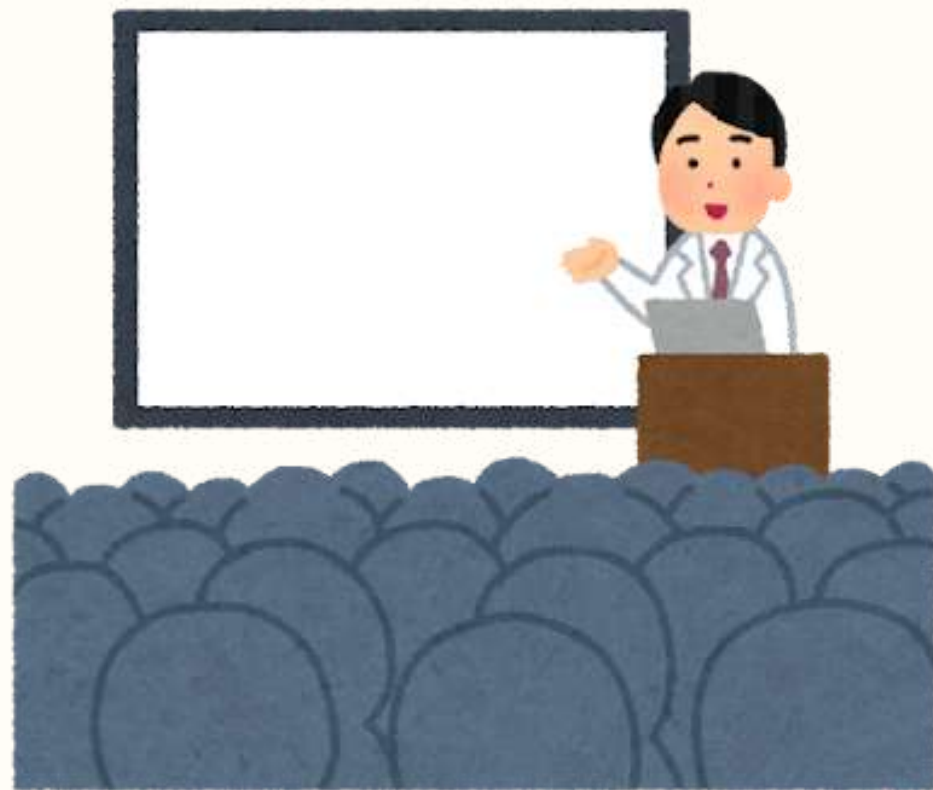




減「糖」帶來新生活

大千綜合醫院
徐承恩 營養師

大綱



01 ◀ 糖是什麼？

02 ◀ 糖在烹調中的功用

03 ◀ 減糖意義？

04 ◀ 如何減糖？

05 ◀ 校園中的減糖飲食

課前簡單小測驗



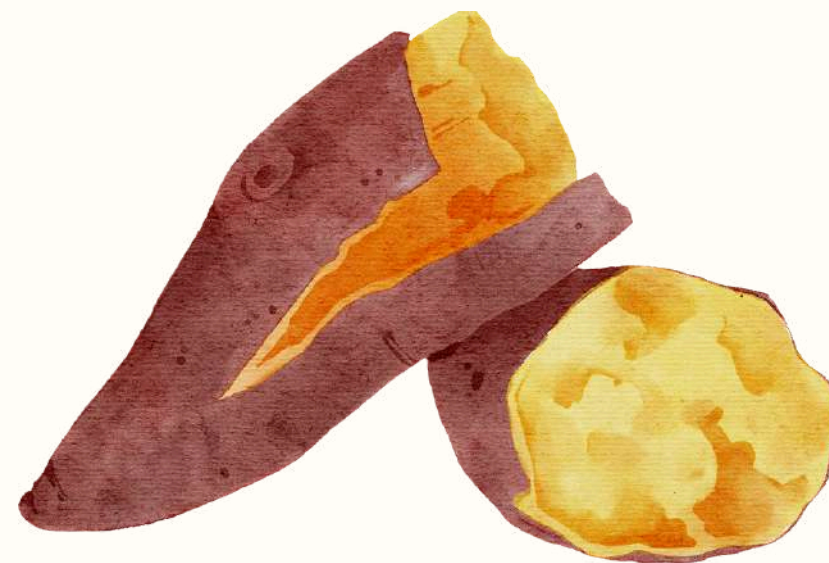
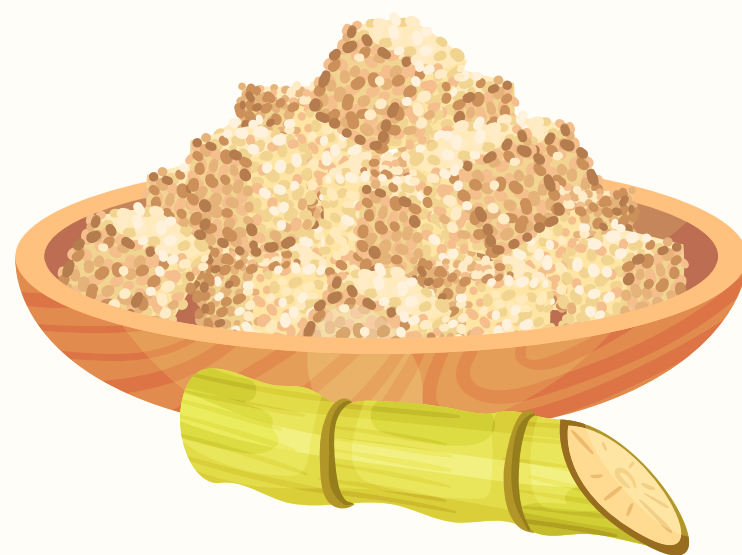
KAHOOT

JOIN



碳水化合物家族

- 單醣類：葡萄糖、果糖、半乳糖、糖醇
- 雙醣類：蔗糖、麥芽糖、乳糖
- 多醣類：米飯、麵粉、根莖類、纖維質



“單糖類(Monosaccharides)

高果糖(玉米)糖漿：

“

多由玉米、樹薯加工而成
為果糖、葡萄糖混合物
可依需求調整比例
常用於市面上飲品、糕點



“單糖類(Monosaccharides)”



高果糖(玉米)糖漿 製作流程

“單醣類(Monosaccharides)

糖醇(Sugar Alcohols)

木糖醇、山梨糖醇、山梨醇

天然來源，再加工製成

低熱量甜味劑 (1.5-3.0Kcal/g)

糖度比蔗糖低



”

糖與代糖的分類樹

糖

單醣

果糖
半乳糖
葡萄糖
木糖
甘露糖

雙醣

蔗糖
麥芽糖
乳糖
海藻糖

代糖

天然來源

甘草
甜菊糖苷
索馬甜
羅漢果皂苷

人工合成

甜精
糖精
醋磺內酯鉀
紐甜

天然來源加工再製

山梨糖醇
木糖醇
甘露糖醇
蔗糖素
麥芽糖醇
異麥芽糖醇

註

註 將天然原料的化學結構進行人工修飾與轉化，製成代糖

糖和“代糖”

“甜味劑(Sweeteners)”

1、天然植物：

天然來源的代糖，甜菊葉中萃取出甜菊糖苷；
羅漢果實分離出羅漢果皂苷。



2、天然來源人工再製：

單、雙糖加工而成，

如：木糖醇、山梨糖醇、麥芽糖醇、蔗糖素、甘草素。



“甜味劑(Sweeteners)”

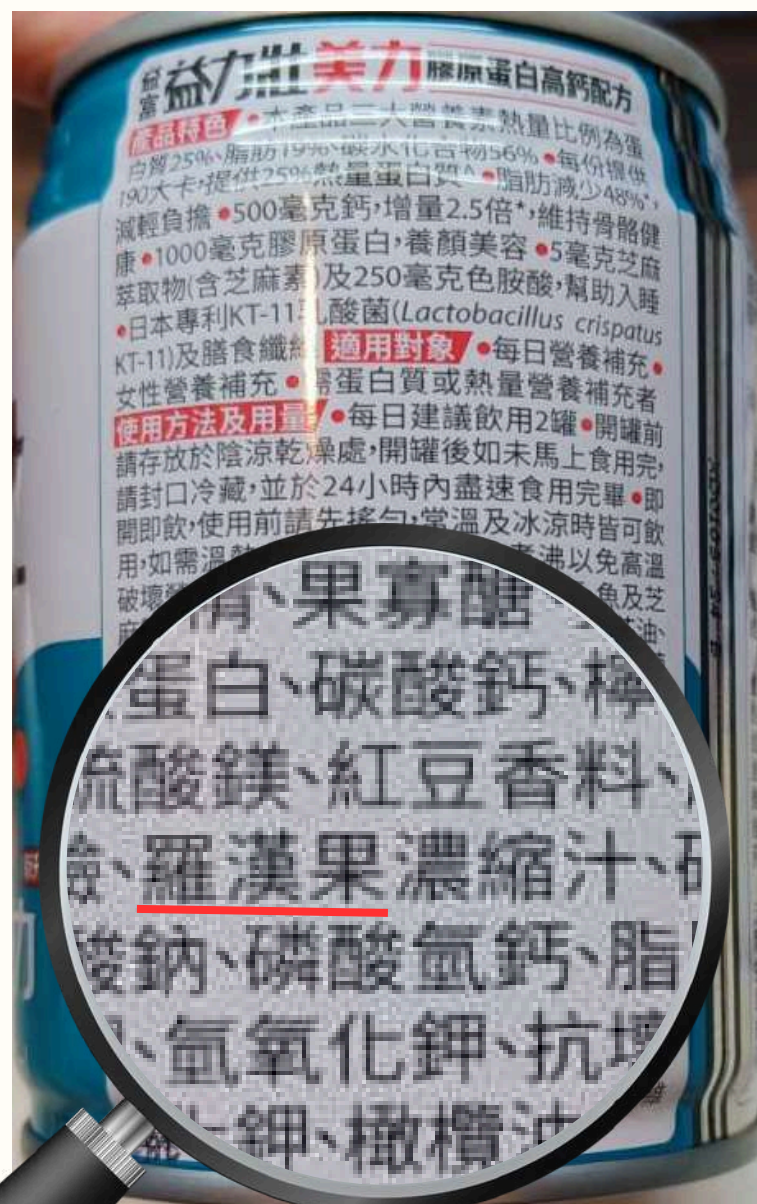
3、人工合成：

甜度極高，為蔗糖150-600倍以上。

包括糖精、阿斯巴甜、**醋磺內酯鉀**、**紐甜**。



“甜味劑(Sweeteners)”

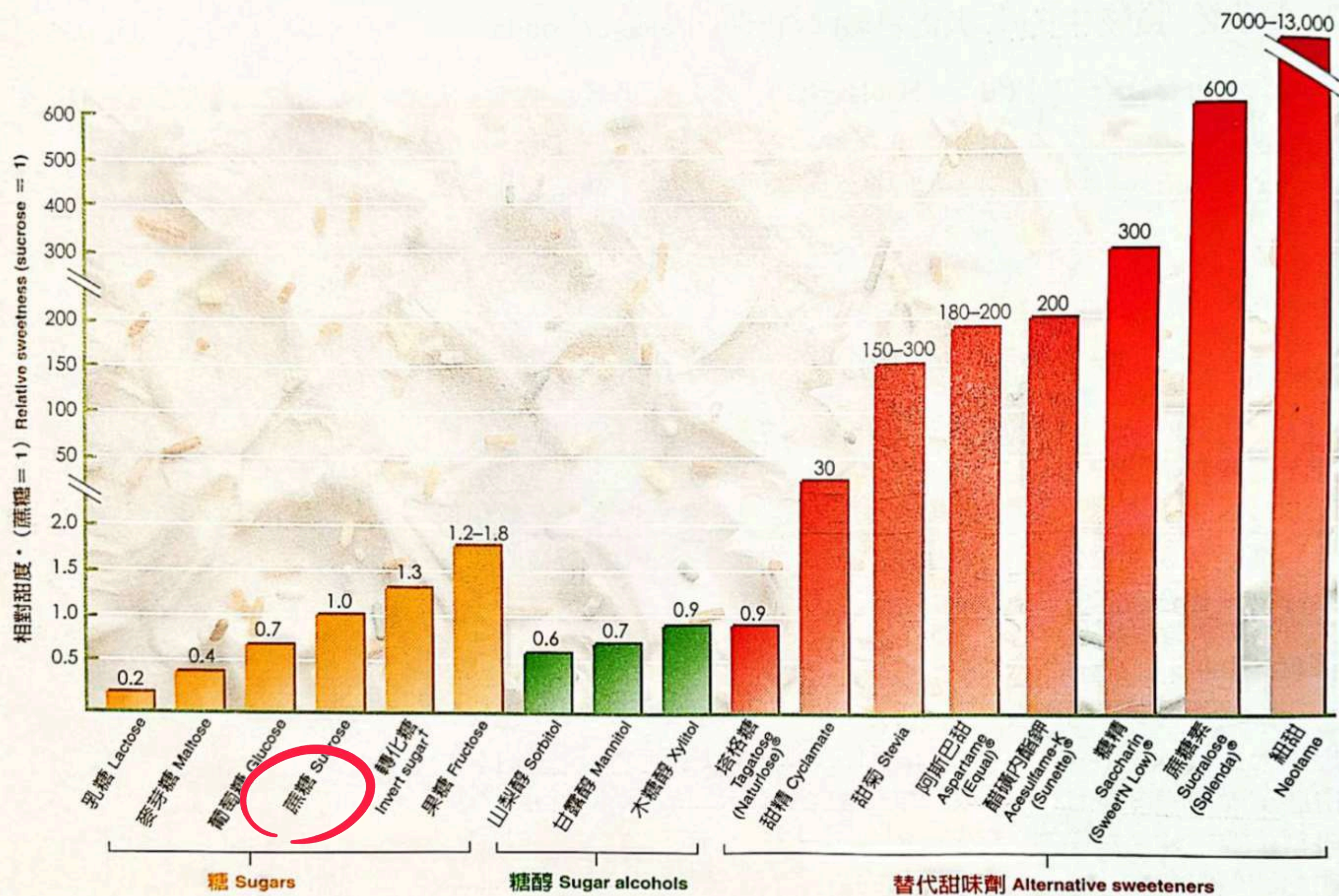


營養品



醬油

糖和“代糖”



• 以每公克為標準；[†] 蔗糖分解而得的葡萄糖和果糖

■ 5-8 糖和替代甜味劑的甜度與蔗糖的比較。

使用
“限制”

食品添加物使用範圍
及限量暨規格標準第二條之
附表一修正規定

**糖精、甜菊糖苷、
環己基磺醯胺酸鈉(鈣)**

糖精(Saccharin)

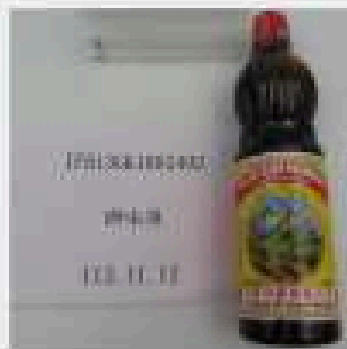
1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Saccharin計為2.0g/kg 以下。
2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為0.2g/kg 以下。
3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。
4. 本品可使用於特殊營養食品。
5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Saccharin 計為1.2 g/kg 以下。



甜菊糖苷 (Steviol Glycoside)

1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉中視實際需要適量使用
2. 本品可使用於代糖錠劑及其粉末。
3. 本品可使用於特殊營養食品。
4. 本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰淇淋、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為0.05%以下。
5. 本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為0.1%以下。

新橘皮苷二氫查爾酮

項次	縮圖	主旨	發布日期
1		印尼出口「即溶可可粉」甜味劑含量不符規定	2025-02-04
2		印尼出口「調味液」甜味劑含量不符規定	2025-01-21
3		菲律賓出口「甜辣醬」甜味劑含量不符規定	2025-01-21

糖精

糖精



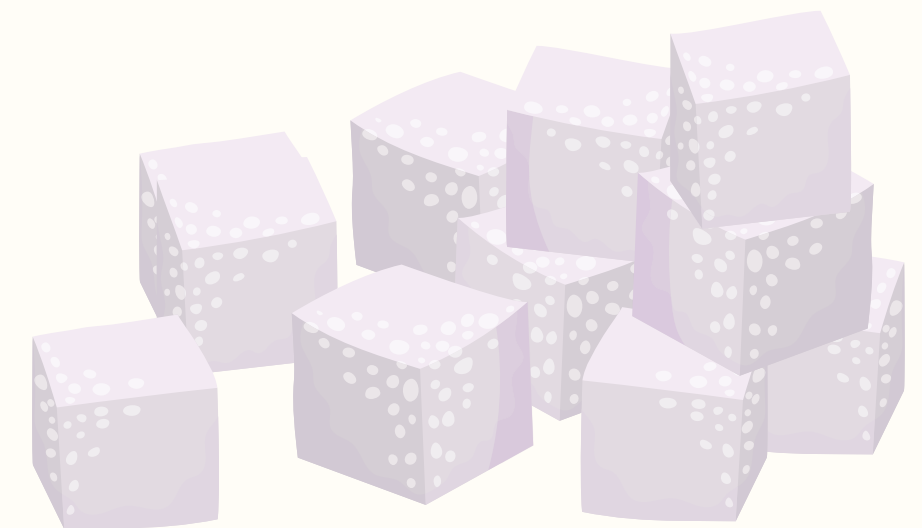
食藥署 邊境檢驗不符合食品資訊查詢

“雙糖類(Disaccharides)”

蔗糖

1個葡萄糖和1個果糖連結構成

如：特砂、冰糖、細沙、二砂、黑糖



“雙糖類(Disaccharides)”

甘蔗



榨汁
----->
過濾

糖漿



結晶
----->

糖膏



離心
-----<
過篩

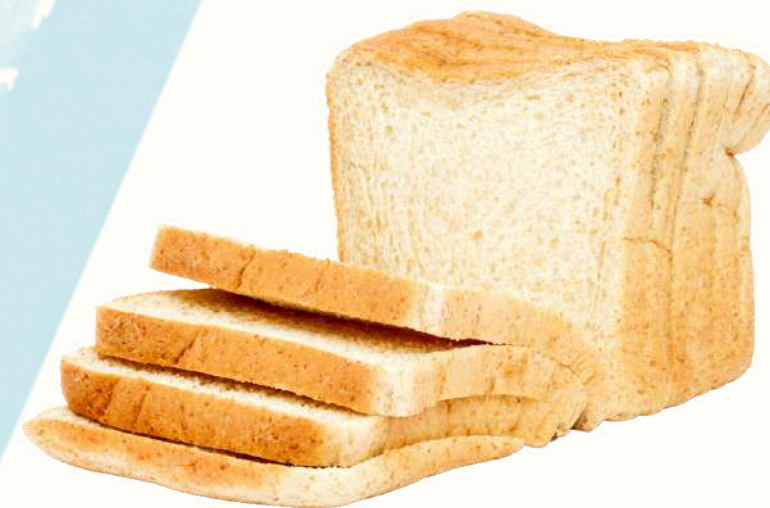
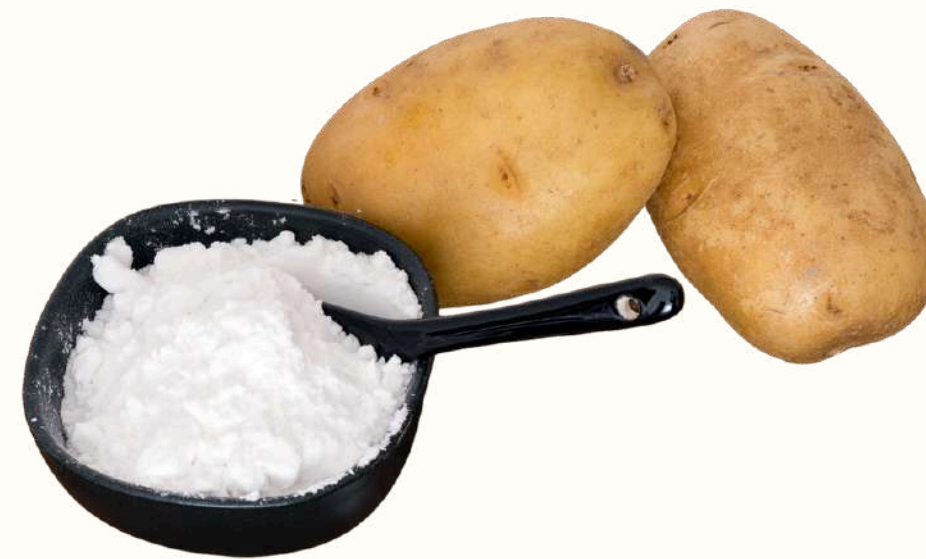


糖蜜+糖粒

“多醣類(Polysaccharides)

- 澱粉：米飯、麵粉、根莖類
- 纖維質：(非)水溶性纖維
- 肝醣：身體儲存使用

”



“糖在烹調中的功用

01

提供甜度

02

增加鮮味

03

焦糖化、梅納反應

04

保水劑、增稠劑



结论：
“完全可行”
(一定条件下)

我们先说结论：在一定条件下，完全可以

“糖在烹調中的功用

需要多少糖提升鮮味？



“糖在烹調中的功用

需要多少糖提升鮮味？

-----> 平均每每人3.3克

四菜一湯



“糖在烹調中的功用

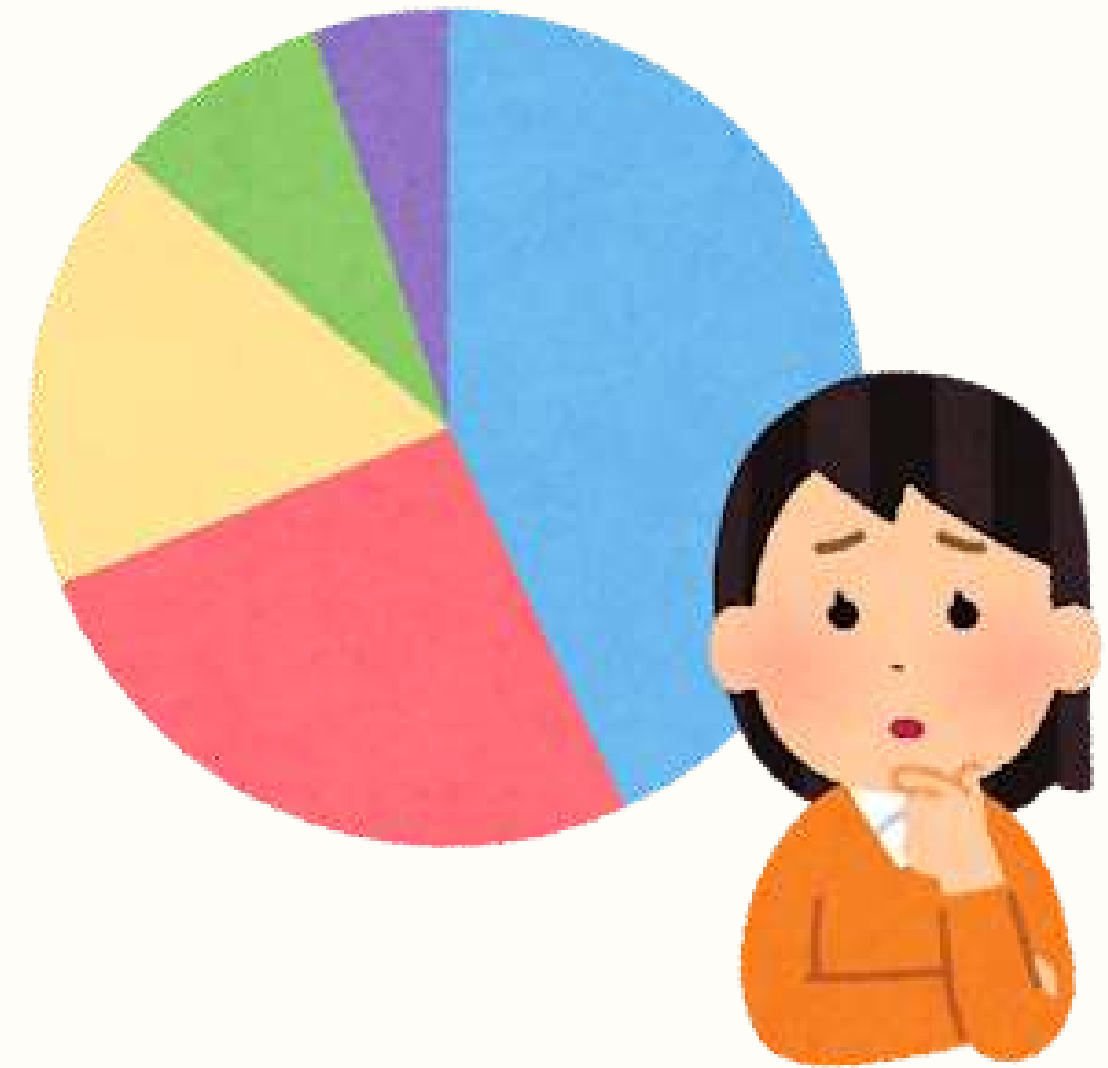
市售飲料加多少糖？



找好茶	中杯			大杯			找奶茶	中杯			大杯		
	咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)	咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)		咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)	咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)
茉莉綠茶	●	119	28	●	170	40	奶茶/奶綠	●	372	32	●	532	46
阿薩姆紅茶	●	119	28	●	170	40	紅茶瑪奇朵	●	452	42	●	636	60
四季春青茶	●	119	28	●	170	40	烏龍瑪奇朵	●	452	42	●	636	60
黃金烏龍	●	119	28	●	170	40	四季奶青	●	372	32	●	532	46
檸檬綠	●	154	34	●	217	48	黃金烏龍奶茶	●	330	31	●	472	45
梅の綠	●	276	65	●	395	93	阿華田	●	359	33	●	512	47
桔子綠	●	155	34	●	218	48	找新鮮	中杯			大杯		
8 冰綠	●	186	42	●	291	67		咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)	咖啡因 (毫克)	總熱量 (大卡)	總糖量 (克數)
養樂多綠	●	230	53	●	318	73	檸檬汁	-	161	34	-	228	48
旺來紅	●	228	53	●	326	75	金桔檸檬	-	161	34	-	227	48
鮮柚綠	●	158	36	●	226	51	檸檬梅汁	-	239	55	-	338	77
柚子紅	●	214	37	●	301	53	檸檬養樂多	-	357	77	-	490	106
							8 冰茶	-	187	43	-	291	67
							鮮柚汁	-	158	36	-	226	51
							葡萄柚多多	-	269	61	-	374	84
							柚子茶	-	214	37	-	301	53

為何需要減“糖”？

國民健康署2018年發布新版「國民飲食指標」，增列「每日飲食中，添加糖攝取量不宜超過總熱量的10%」



為何需要減“糖”？

“

一杯全糖奶茶
含糖量75-100公克
體重至少**150**公斤
不超過總熱量10%

”

LEARN
EATING 好食課

奶茶/鮮乳

飲料品項大杯 (660 mL)	熱量 (kcal)	糖量 (g)
茶王奶茶	569	106
極品奶茶	599	106
紅烏鮮乳	383	84
龜記農乳茶	386	85
巧克鮮乳茶	520	92
冬瓜鮮乳	370	76
小農鮮乳茶	386	85

體重(kg)	建議攝取 上限量(g)
50	37.5
55	41.2
60	45
65	48.7
70	52.5
75	56.2

體重(kg)	建議攝取 上限量(g)
80	60
85	63.7
90	67.5
95	71.2
100	75
105	78.7

為何需要減“糖”？

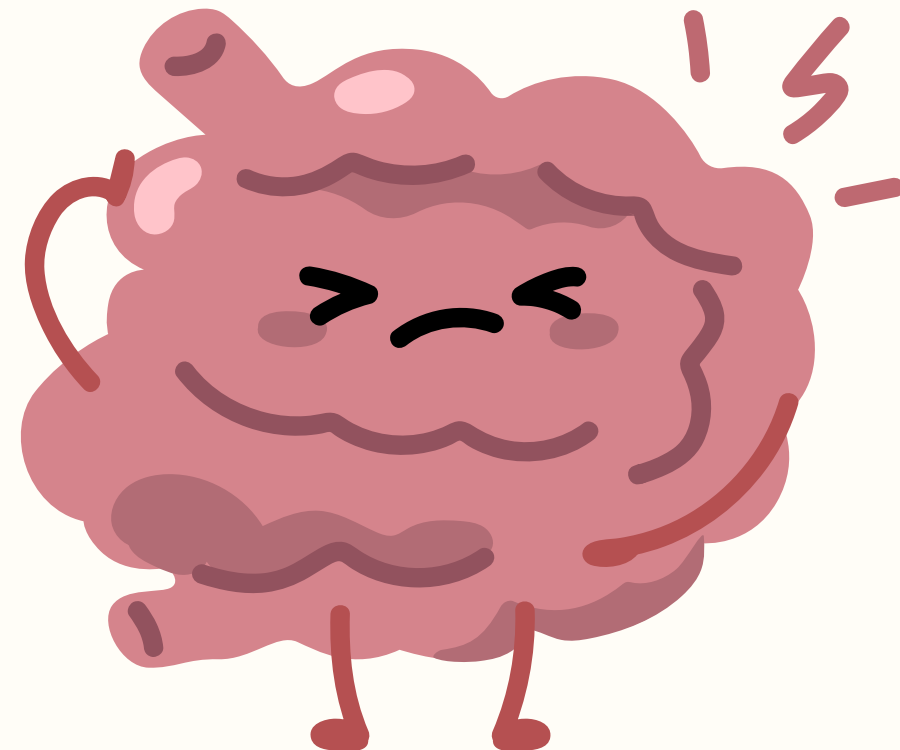
添加糖：高果糖糖漿、蔗糖、蜂蜜等



為何需要減“糖”？

精製糖吃太多...

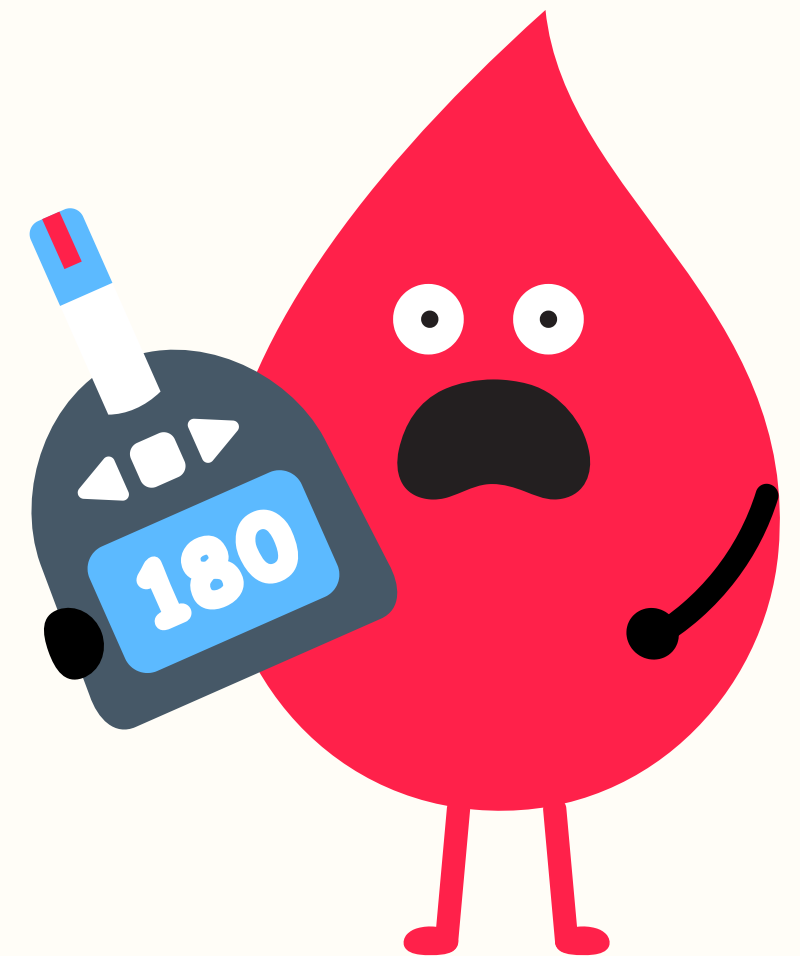
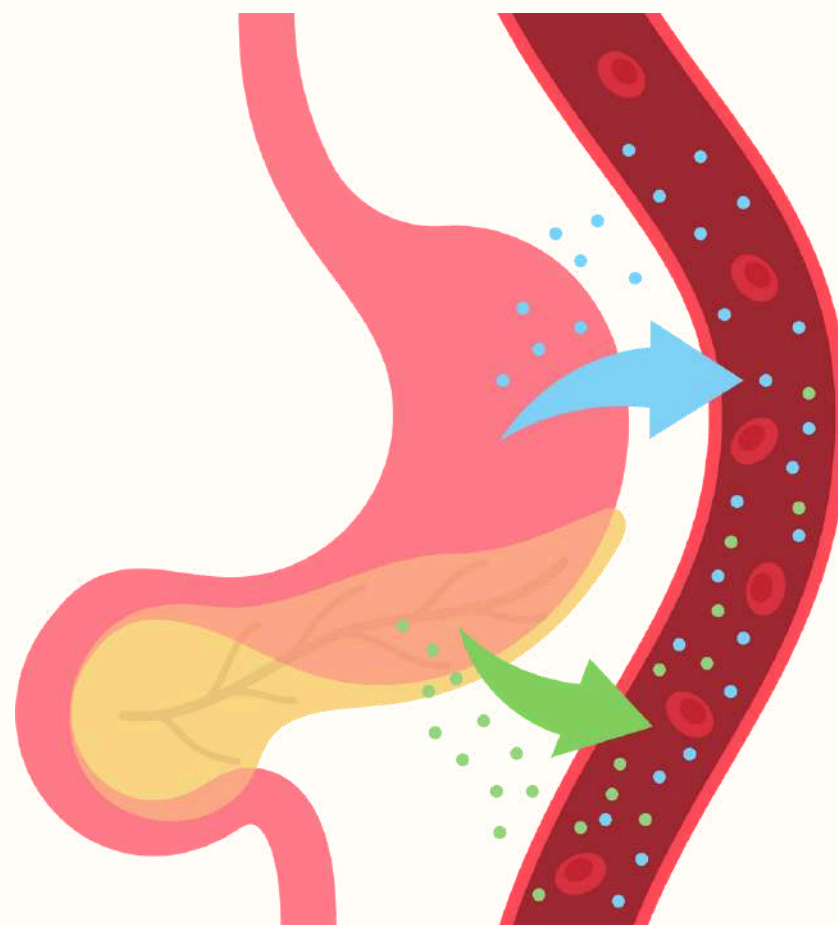
1. 過多熱量(果糖)攝取，脂肪堆積 ➡ 肥胖



為何需要減“糖”？

精製糖吃太多...

2. 脂肪堆積，慢性發炎 ⇨ 胰島素阻抗 ⇨ 糖尿病

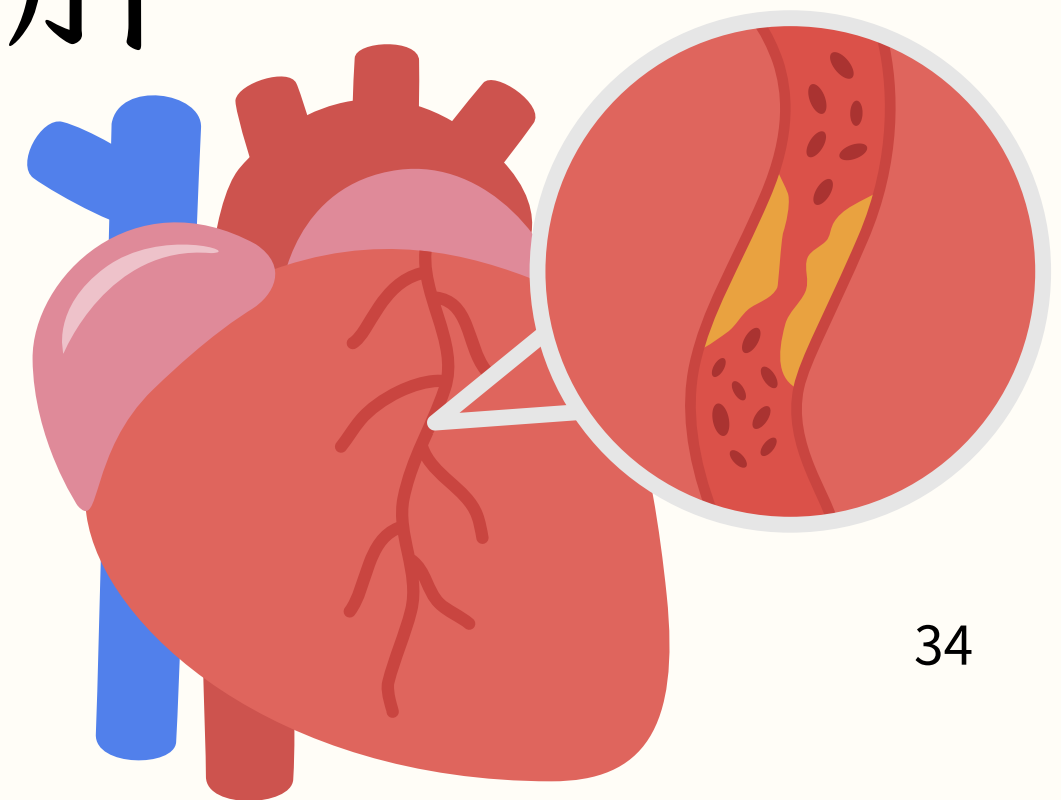
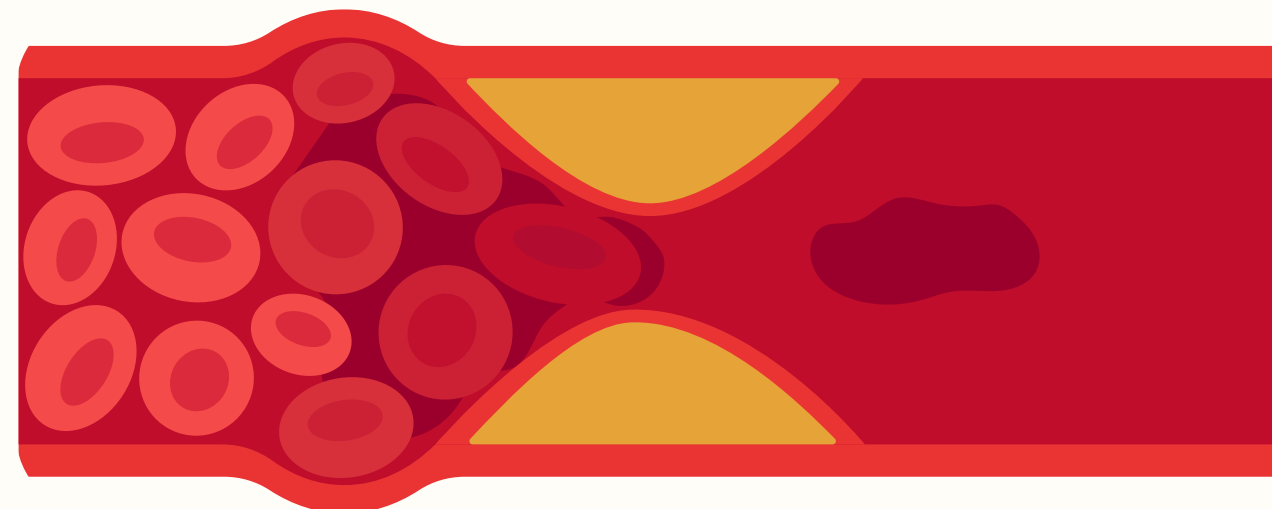


為何需要減“糖”？

精製糖吃太多...

3. 促進三酸甘油酯(TG)、低密度脂蛋白(LDL)合成

⇒ 心肌梗塞、非酒精性脂肪肝

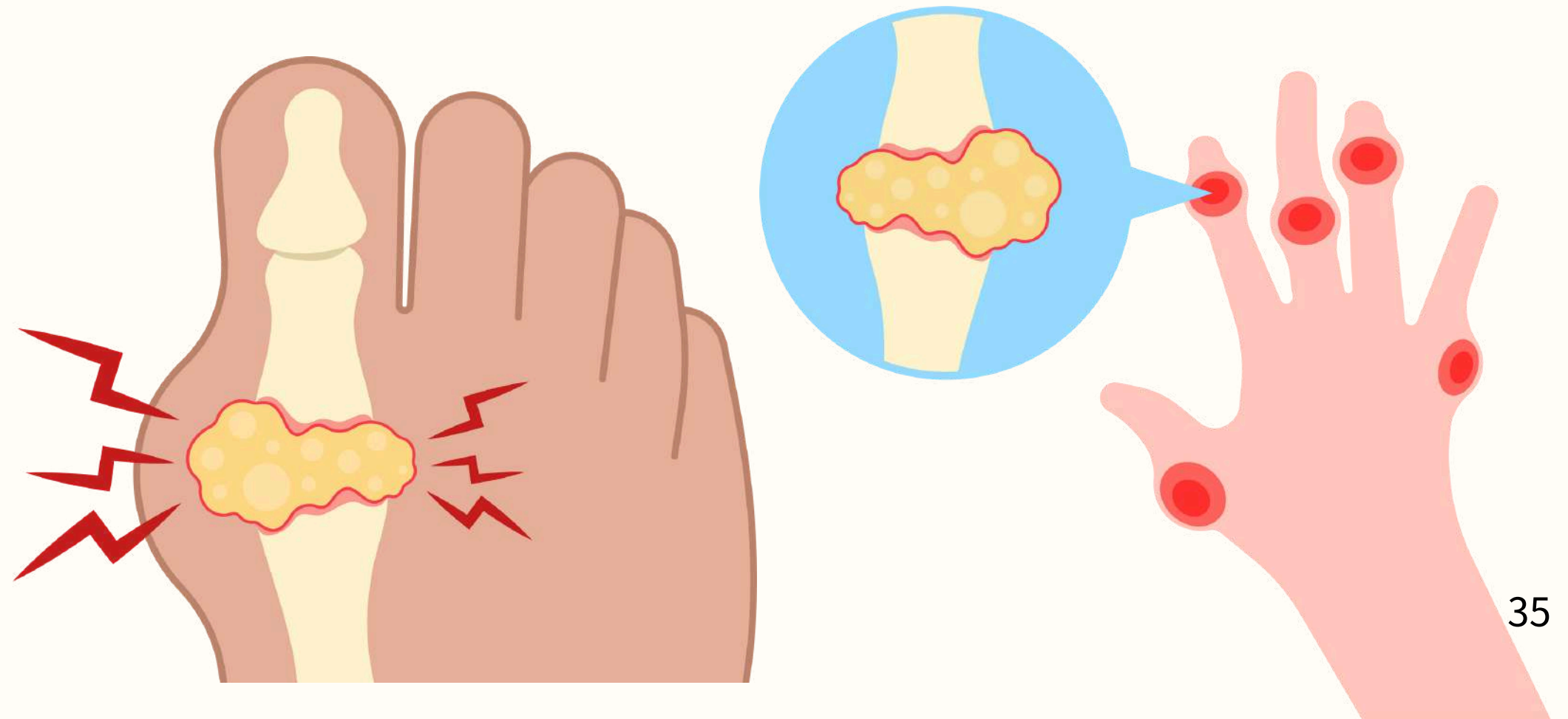


為何需要減“糖”？

精製糖吃太多...

4. 影響尿酸(UA)代謝，並增加尿酸生成

⇒ 痛風



如何減“糖”

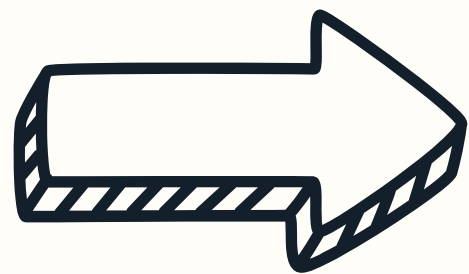
🔍 添加糖

- 手搖飲
- 加工飲品
- 零食
- 醬料



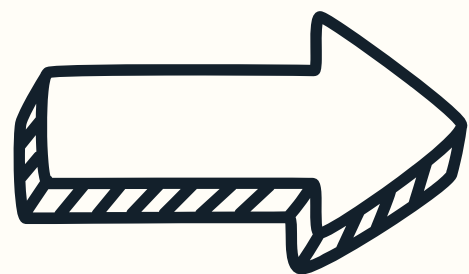
如何減“糖”

有料



茶凍、仙草凍、
愛玉、寒天晶球

沒料



奶茶可用鮮奶茶替代
糖量減少

奶茶/鮮乳

飲料品項大杯 (660 mL)	熱量 (kcal)	糖量 (g)
茶王奶茶	569	106
極品奶茶	599	106
紅烏鮮乳	383	84
龜記農乳茶	386	85
巧克鮮乳茶	520	92
冬瓜鮮乳	370	76
小農鮮乳茶	386	85

◎資料來源為龜記店家目錄，以正常冰、正常甜計算
◎每份商品依實際提供為準，營養數據誤差±20%

配料



珍珠 (80g)

熱量 163 kcal / 糖 6 g



脆啾啾球 (60g)

熱量 55 kcal / 糖 12 g



仙草凍 (80g)

熱量 49 kcal / 糖 11 g



綠茶凍 (80g)

熱量 40 kcal / 糖 9 g



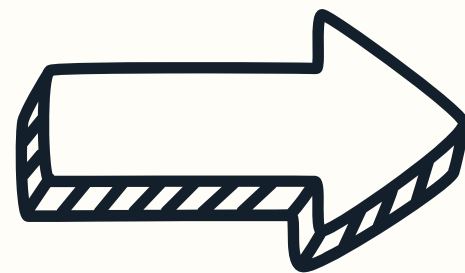
黃金Q角 (60g)

熱量 139 kcal / 糖 19 g

◎資料來源為迷客夏官網
◎每份商品依實際提供為準，營養數據誤差±20%

如何減“糖”

加工飲品



看“懂”營養標示

營養標示

每一份量325毫升

→ 確認每一份的重量

本包裝含2份

→ 確認有幾份

	每份	每100毫升
熱量	96.2大卡	29.6大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	24.0公克	7.4公克
糖	22.8公克	7.0公克
鈉	46毫克	14毫克

2份X22.8公克
=45.6公克

→ 確認每份有幾克糖

看“懂”營養標示

純茶

檸檬紅茶

Lemon Tea

品名：純喫茶檸檬紅茶

內容量：650毫升

原料：水、蔗糖、紅茶、凍結檸檬片、檸檬酸、DL-蘋果酸、香料、維生素C(抗氧化劑)、即溶紅茶粉

本產品含咖啡因20mg/100mL以下

有效日期：年月日標示於封口處

保存期間：15天(係指未開封前在7°C以下可保存天數)

保存條件：需冷藏7°C以下，開封後請儘快飲用以確保風味品質。

注意事項：本產品含果汁及茶葉成分，可能產生沉澱現象。

過敏原資訊：本產品的香料含大豆製品，該生產線亦生產含麩質之穀物及牛奶製品的產品。

統一企業(股)公司

製造地點：委託宏全國際股份有限公司

中港分公司製造(H)：

臺灣臺中市梧棲區經三路11號

產品統一編號：5457813200

新市廠(S)：

臺灣臺南市新市區大營里大營7號

產品統一編號：5472601201

服務信箱：

臺灣臺南市永康區中正路301號

愛用者服務專線：0800037520

網址：www.uni-president.com.tw

www.pecos.com.tw

營養標示

每一份量325毫升

本包裝含2份

	每份	每100毫升
熱量	114大卡	35大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	28.6公克	8.8公克
糖	26.6公克	8.2公克
鈉	23毫克	7毫克

4 710088 640987

營養標示		
每一份量325毫升 本包裝含2份		
	每份	每100毫升
熱量	114大卡	35大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	28.6公克	8.8公克
糖	26.6公克	8.2公克
鈉	23毫克	7毫克

看“懂”營養標示

純茶

檸檬紅茶

Lemon Tea

品名：純喫茶檸檬紅茶
內容量：650毫升
原料：水、蔗糖、紅茶、凍結檸檬片、檸檬酸、DL-蘋果酸、香料、維生素C(抗氧化劑)、即溶紅茶粉

本產品含咖啡因20mg/100mL以下
有效日期：年月日標示於封口處
保存期間：15天(係指未開封前在7°C以下可保存天數)
保存條件：需冷藏7°C以下，開封後請儘快飲用以確保風味品質。

注意事項：本產品含果汁及茶葉成分，可能產生沉澱現象。
過敏原資訊：本產品的香料含大豆製品，該生產線亦生產含麩質之穀物及牛奶製品的產品。

統一企業(股)公司

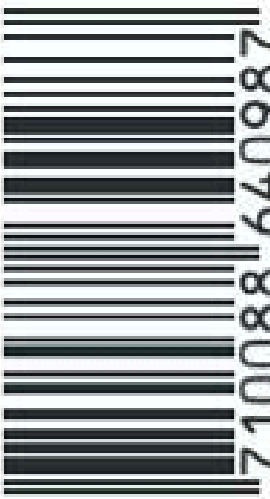
製造地點：委託宏全國際股份有限公司
中港分公司製造(H)：
臺灣臺中市梧棲區經三路11號
產品統一編號：5457813200
新市廠(S)：
臺灣臺南市新市區大營里大營7號
產品統一編號：5472601201
服務信箱：
臺灣臺南市永康區中正路301號
愛用者服務專線：0800037520
網址：www.uni-president.com.tw
www.pecos.com.tw

營養標示

每一份量325毫升		
本包裝含2份		
	每份	每100毫升
熱量	114大卡	35大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	28.6公克	8.8公克
糖	26.6公克	8.2公克
鈉	23毫克	7毫克

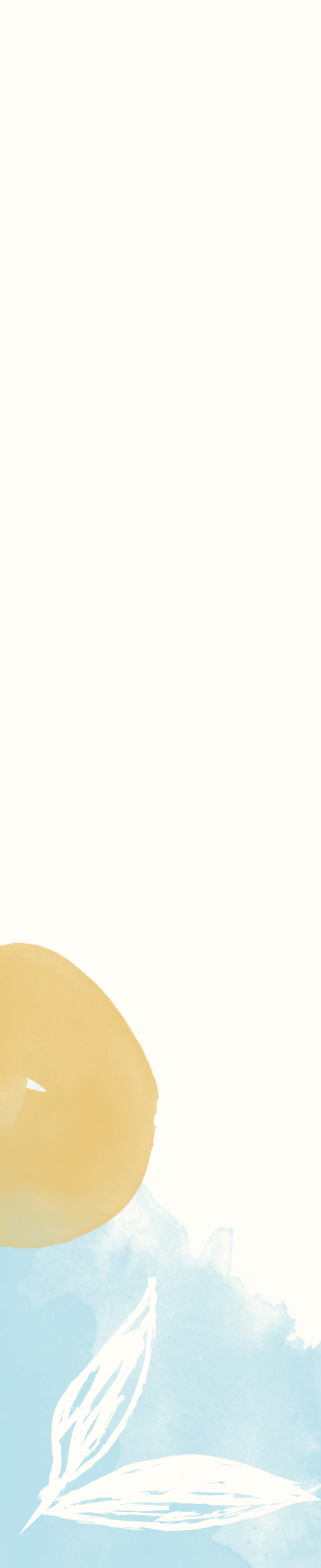
純喫茶粉絲團





4 710088 640987

營養標示		
每一份量325毫升		
本包裝含2份		
	每份	每100毫升
熱量	114大卡	35大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	28.6公克	8.8公克
糖	26.6公克	8.2公克
鈉	23毫克	7毫克



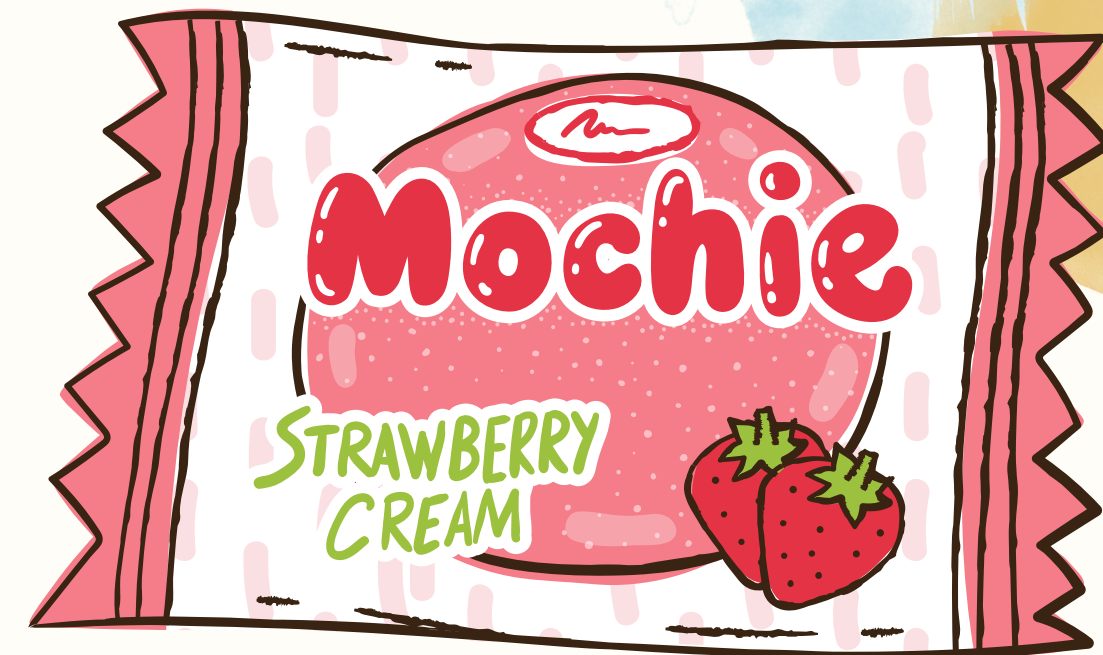
體重(kg)	建議攝取 上限量(g)
50	37.5
55	41.2
60	45
65	48.7
70	52.5
75	56.2



體重(kg)	建議攝取 上限量(g)
80	60
85	63.7
90	67.5
95	71.2
100	75
105	78.7

如何減“糖”

零食



如何減“糖”

嘴饞？



飢餓？





營養標示

每一份量 35公克
本包裝含25份

	每份
熱量	60大卡
蛋白質	4.9公克
脂肪	3.2公克
飽和脂肪	0公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	3.0公克
糖	1.4公克
鈉	196毫克



營養標示

每一份量100公克
本包裝含1份

	每份
熱量	333大卡
蛋白質	27.2公克
脂肪	1.5公克
飽和脂肪	0.9公克
反式脂肪	0公克
碳水化合物	52.7公克
糖	17.7公克
鈉	1710毫克



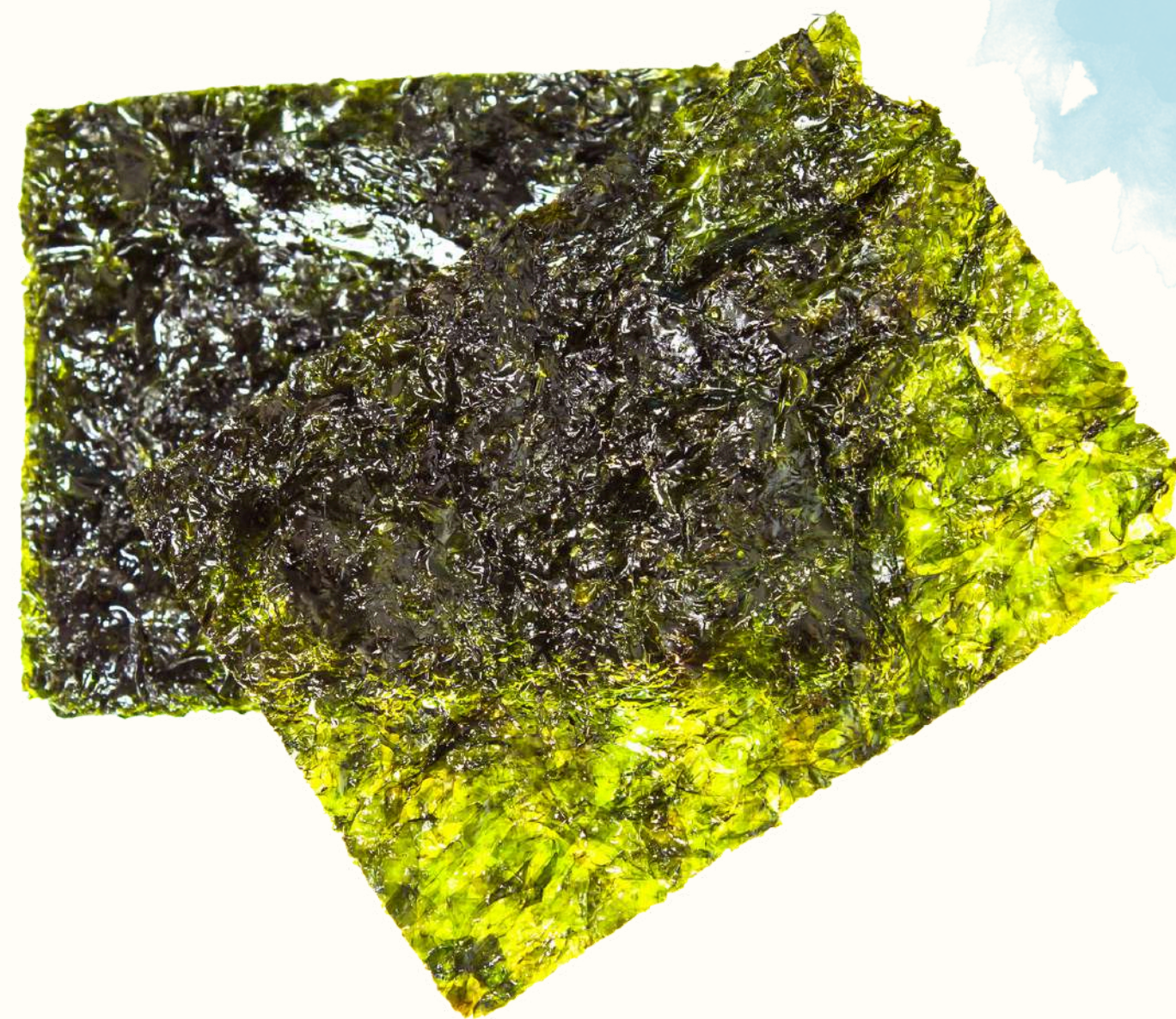
無調味堅果



牛肉乾



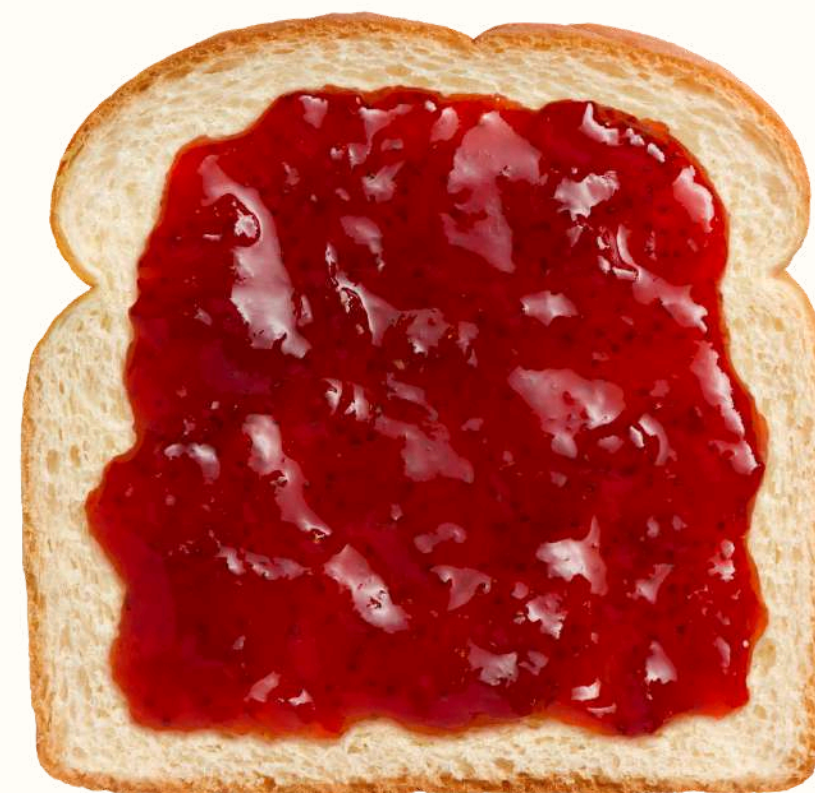
零卡果凍



原味海苔片

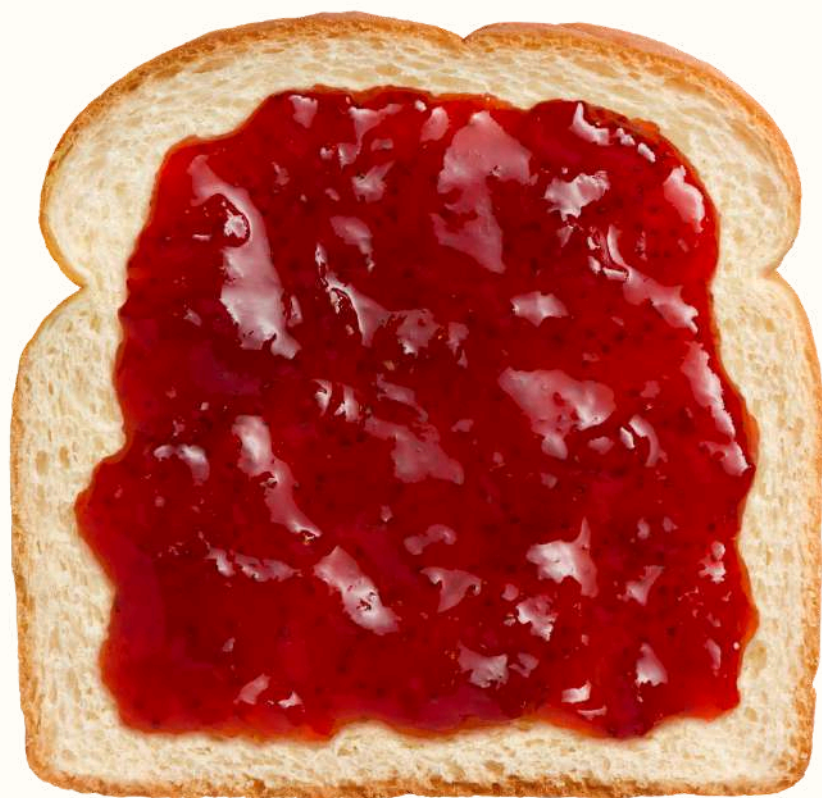
如何減“糖”

醬料



如何減“糖”

醬料



厚片

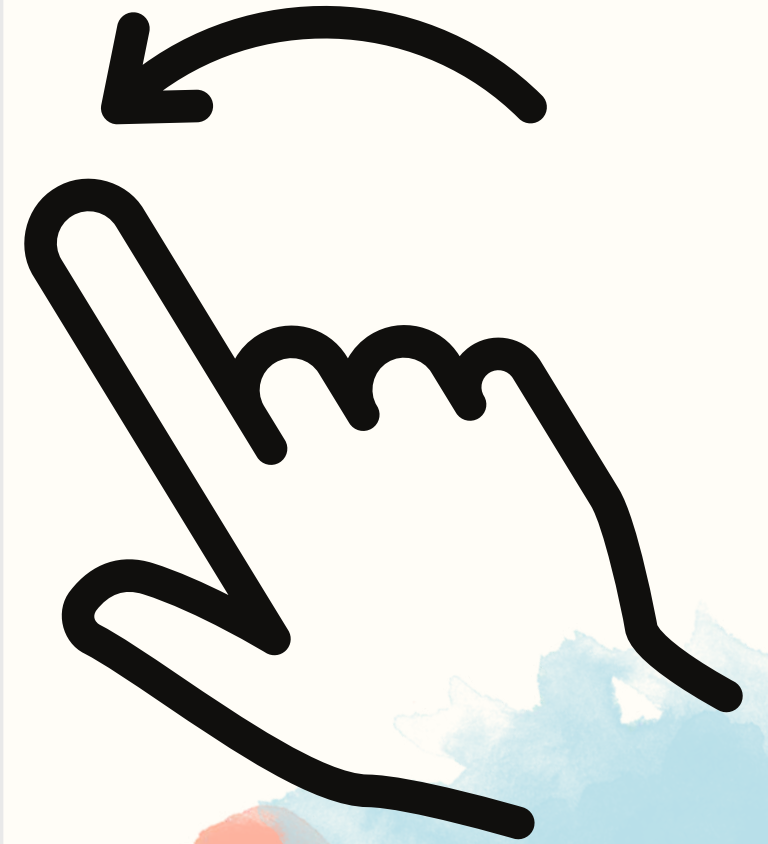


品項	熱量 (大卡)	碳水化合物 (公克)	蛋白質 (公克)	脂質 (公克)
香蒜厚片	332	32	6	20
草莓厚片	231	43	6	4
花生厚片	304	34	11	15
奶油厚片	317	31	6	19
巧克力厚片	319	45	7	13
奶酥厚片	297	38	7	13
椰香厚片	216	32	6	7



LEARN
EATiNG 好食課







校園中的減糖飲食

校園中的“減糖飲食

早餐

1. 新增 無加糖 豆漿、紅茶、鮮奶茶
2. 選擇無糖飲品 升級 大杯
3. 價格 差異，塗抹果醬、巧克力醬、花生醬

校園中的“減糖飲食

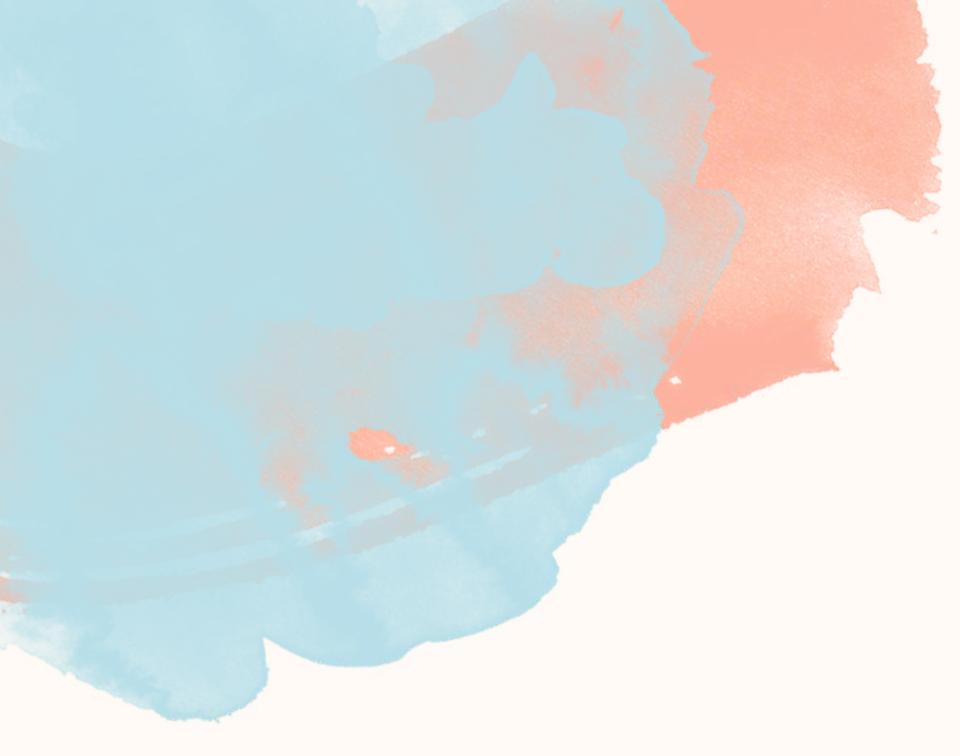
複合式輕食 / 附餐飲品

1. 有糖改 減糖 或 無糖
2. 選擇無糖飲品，套餐 折抵 金額
3. 無糖飲品可免費 續杯 1次

校園中的“減糖飲食

超商飲品

1. 貨架擺放 順序，無糖飲品放置於顯眼處



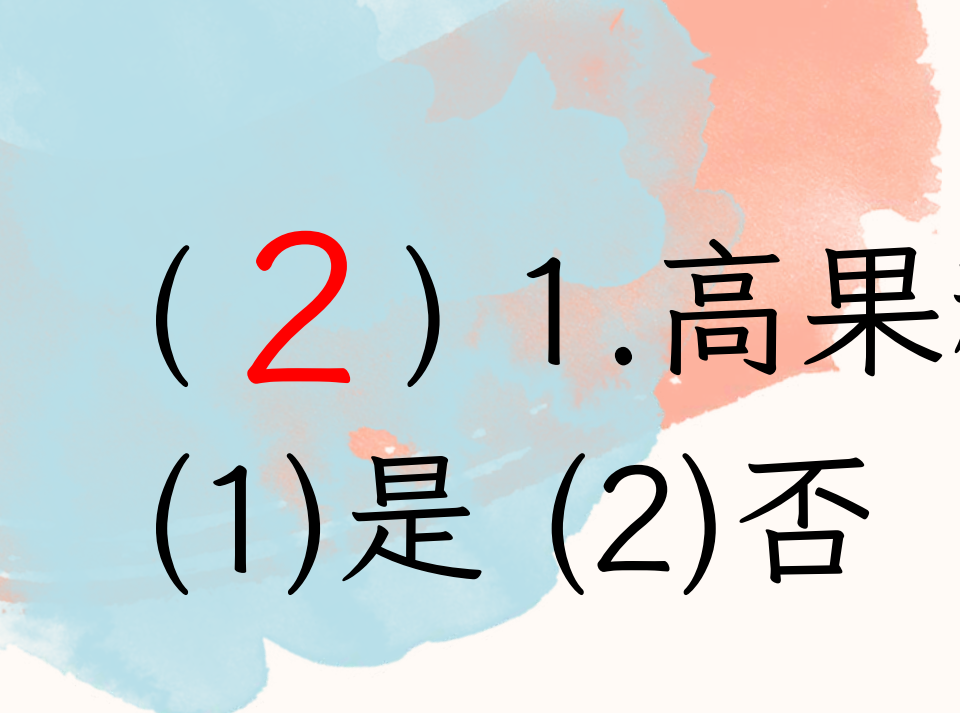
檢驗學習成果



KAHOOT

JOIN





(2) 1.高果糖糖漿是用水果做成的嗎？

(1)是 (2)否

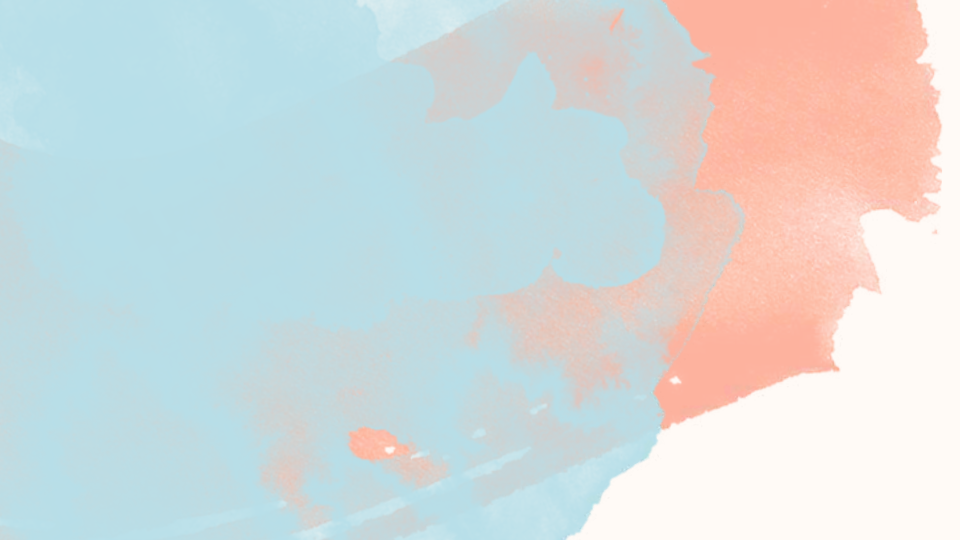
(3) 2.下列何者是有熱量的糖？

(1)甜菊糖苷 (2)糖精 (3)木糖醇 (4)蔗糖素

(4) 3.攝取過多添加糖易造成何種疾病/症狀？

(1)痛風 (2)高血脂 (3)高血糖 (4)以上皆是





(1) 4.若要控制添加糖攝取量，下列何者觀念正確？

- (1)依個人體重換算可攝取總量
- (2)休息時間來一杯(瓶)含糖飲料剛剛好
- (3)只需控制主食(飯或麵)攝取總量
- (4)選擇自己想吃的，不必忌諱

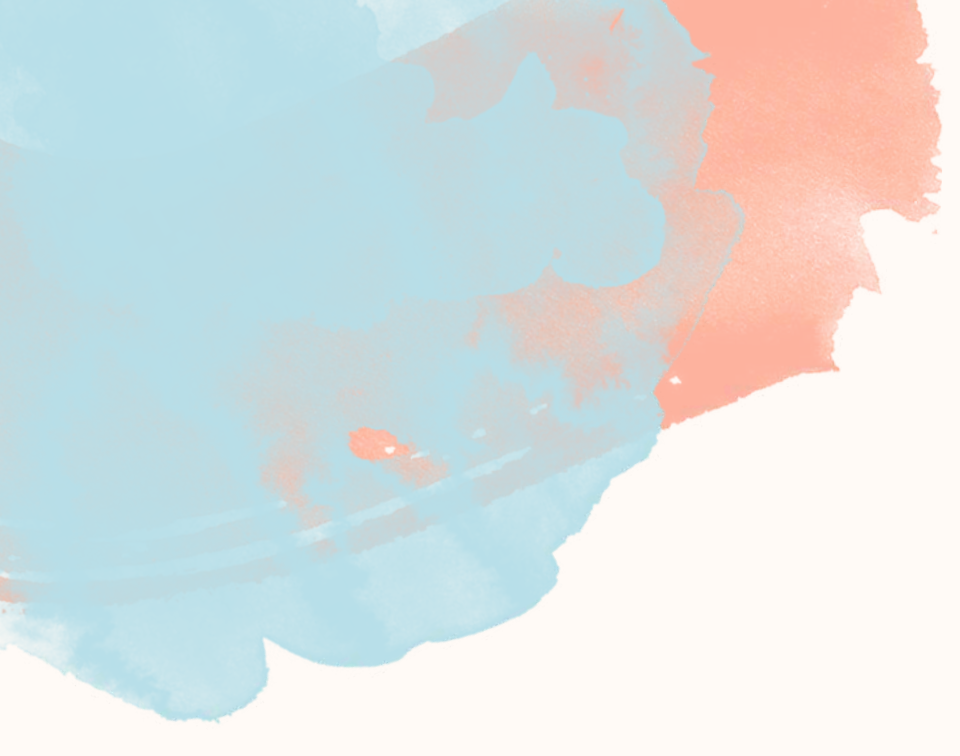


(4) 5. 請問這張營養標示含有多少公克的糖？

(1) 15.6 (2) 16.9 (3) 9.6 (4) 31.2

$$15.6 * 2 = 31.2 \text{ 公克}$$

營養標示		
每一份量325毫升 本包裝含2份		
	每份	每100毫升
熱量	67.6大卡	20.8大卡
蛋白質	0公克	0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	16.9公克	5.2公克
糖	15.6公克	4.8公克
鈉	29毫克	9毫克



謝謝聆聽!

113年苗栗縣餐飲衛生管理 分級評核計畫經驗分享

餐飲衛生管理分級評核原由

- 食藥署為鼓勵符合「食品良好衛生規範標準（GHP）」之優良餐飲業，繼續維持GHP、做好衛生自我管理，以提升餐飲衛生安全，並提供消費者選擇參考。
- 自99年起開始實施餐飲衛生管理分級評核制度，由各地方衛生人員、專家學者組成評核小組，對餐飲業者之從業人員、作業場所、設施及品保制度之管理進行評核。

113年度苗栗縣食品衛生管理分級評核計畫

壹、目的

為鼓勵符合「食品良好衛生規範（GHP）準則」之優良食品業者，以提升食安管理能力，並透過分級提供消費者選擇之參考。同時為激勵業者落實食品衛生安全，防止食品中毒事件發生，提升經營形象，以優良標章宣傳帶動商機。

貳、依據

衛生福利部食品藥物管理署「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」辦理。

參、主辦單位

苗栗縣政府

肆、承辦單位

苗栗縣政府衛生局

伍、報名資格

一、商業登記、公司登記、營業登記、依法登記有案，或其他經本局認定之食品業者且完成食品業者登錄者。

二、本評核制度適用之食品業別依序如下：

1. 觀光旅館（含國際觀光旅館及一般觀光旅館）。
2. 宴席餐廳。
3. 一般餐廳。
4. 自助餐廳。
5. 學校醫院附設餐廳。
6. 美食街之小型餐飲店。
7. 速食業。
8. 早餐店。
9. 大賣場或超商等零售通路之即食熟食區。
10. 飲料冰品店。
11. 烘焙業。
12. 食品製造業。
13. 食品工廠。
14. 團膳公司。
15. 其他經衛生局認定者。

陸、報名期間

即日起至114年6月30日止。

柒、報名方式

業者備齊報名表及需檢附之文件擇下列方式之一報名：

- 一、郵寄或親自報名：363苗栗縣後龍鎮大庄里光華路373號食品衛生科黃小姐收。
- 二、傳真：填具報名表並傳真037-558604（請致電037-558771或772確認是否有收到報名資料）。

捌、評核方式

本府衛生局稽查人員依據食品衛生分級評核表進行現場評核，並確認表中應符合之條件及文件。

玖、評核結果

- 一、「優」：主要缺失<2項。
- 二、「良」：2項≤主要缺失<4項。
- 三、4個主要缺失以上，判定不通過。
- 四、業者若對於評核結果有異議，可向衛生局要求提出重新評核，由衛生局安排重新評核時間，以提出1次為限。

拾、食品衛生管理分級評核證書（標章）之核發

- 一、依據評核結果，簽請核發食品衛生管理分級評核證書標章（優、良），擇期於公開場合核發證書，發布新聞並公布於苗栗縣政府衛生局及衛生福利部食品藥物管理署等網站，供消費者參考。
- 二、食品衛生管理分級評核證書（標章）之有效期限為2年。

拾壹、追蹤查核

- 一、評核優良之業者得接受衛生局不定期追蹤複查，如違反食品良好衛生規範者，即通知限期改善。
- 二、已通過食品衛生分級評核之業者如發生下列事項者即註銷證書並予取回，另副知衛生福利部食品藥物管理署。
 - （一）追蹤查核結果不符合規定者，通知業者限期改善，再經查核後，結果仍不符合規定者。
 - （二）通過食品衛生分級評核之業者於證書有效期限內發生食品中毒案件，且經衛生局判定屬實者。
 - （三）永久停工。
 - （四）場所變更與發證地址不符者。
 - （五）其他重大缺失者。

拾貳、本規範現場評核相關作業流程圖，詳見附件二。

拾參、如有未盡事宜得隨時修訂。



113年苗栗縣食品衛生管理 餐飲分級評核

參加對象(限本縣市食品相關業者)

依法登記有案，且完成食品業者登錄之業者

- 1.觀光旅館 2.宴席餐廳 3.一般餐廳 4.自助餐廳
5.學校附設餐廳 6.速食業 7.早餐業 8.飲料冰品店
9.烘焙業 10.美食街小型餐飲店 11.食品製造業
12.食品工廠 13.團膳工廠等

報名
期間

即日起至113年6月30日(額滿提前截止)

活動
內容

專業衛生評核、優良授證標章

報名
方式

請洽037-558772、037-558785

或

填寫附件報名表傳真至037-558604

開始報名囉!



@苗栗縣政府衛生局

附件一

113年苗栗縣政府衛生局
食品衛生管理分級評核報名表

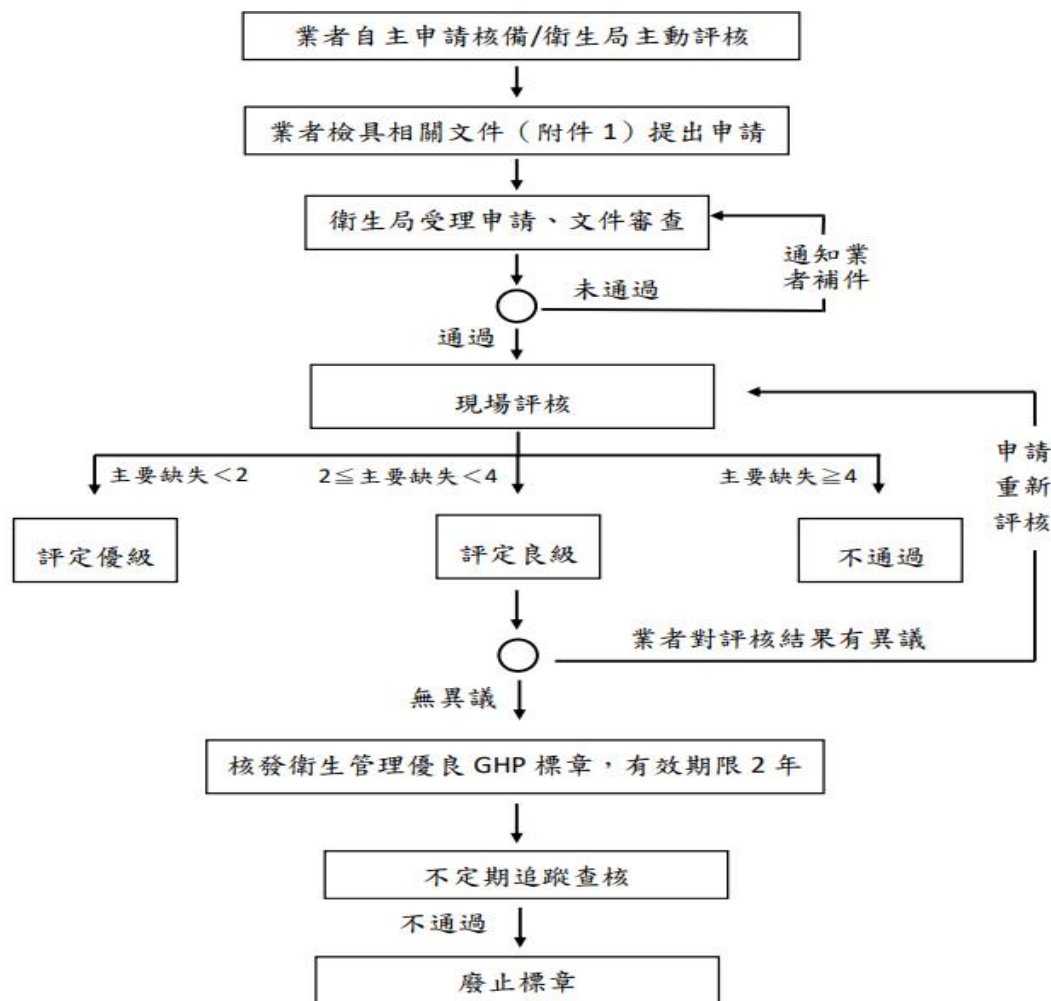
報名日期：____年____月____日

業者名稱	公司/商業/稅籍登記：		
	市面招牌名稱：		
	獎牌名稱： ☐ 同商業登記 ☐ 同市招名稱 ☐ 其他：		
營業地址			
負責人		連絡電話	
管理衛生人員		管衛人員 聯絡電話	
食品業者登錄字號			
從業人員(人數)	從業人員____人【外場____人及內場____人(含廚師____人)】		
※必備文件(以下4項請備齊供現場查核)： ☐餐飲從業人員體檢表。 ☐產品責任險證明(具商業登記或公司登記者) / ☐屬不適用對象。 ☐用水符合飲用水證明或自來水收費收據。 ☐烹調/烘焙人員技術士證 / ☐屬不適用對象。 ※現場查核文件： 1.冷凍/冷藏設備溫度記錄表 2.原物料貯藏室溫溼度檢查紀錄表 3.廢棄物/油炸油清運紀錄或收據 4.食品添加物進銷存紀錄 5.原物料(食材供應商)來源文件 6.牛、豬肉原料原產地證明文件			
注意事項	一、報名時間：即日起至113年6月30日 二、評核時間：即日起至113年7月31日 三、報名方式： 1. 郵寄：苗栗縣政府衛生局(苗栗縣後龍鎮大庄里21鄰光華路373號) 2. 傳真：苗栗縣政府衛生局食品衛生科 037-558604		

發票章/店家印信
用印處

負責人簽名：_____

餐飲衛生管理分級現場評核申請流程圖



「113 年苗栗縣食品衛生管理分級輔導暨評核」紀錄表

評核日期:113 年____月____日 ☐ 初次評核 ☐ 重新評核						
公司/商號		營業地址				
市招		連絡電話				
公司/商業登記 ☐ 無 ☐ 有		產品責任險 ☐ 有 ☐ 無 ☐ 不適用 ____年____月____日至____年____月____日				
負責人		從業人員 體檢證明 人員____位/				
參加業別 ☐ 食品工廠 ☐ 食品製造業 ☐ 團膳公司 ☐ 旅館/民宿附設餐廳 ☐ 宴席餐廳 ☐ 一般餐廳 ☐ 自助餐 ☐ 學校醫院附設餐廳 ☐ 國道服務區/美食街小型餐飲 ☐ 大賣場或超商等零售通路之即食熟食區 ☐ 速食業 ☐ 早餐暨早午餐店 ☐ 小吃店 ☐ 飲料冰品店 ☐ 前店後廠烘焙業 ☐ 夜市攤販 ☐ 其他						
查核項目分類			請於各欄位內勾選			
			合格/ 不適用			
			主要 缺失			
			次要 缺失			
一、烹調作業場所衛生管理	硬體設施及環境衛生管理	1	牆壁、支柱及地板應保持清潔，避免有納垢、積水等情形；樓板或天花板不得有長霉、剝落、積塵、納垢或結露現象。			
		2	出入口、門窗、通風口、配管外表及排水溝孔道應通風良好、保持清潔，設置防止病媒侵入之設施。排水系統應完整暢通、設有攔截固體廢棄物之設施，避免有異味。			
		3	工作樓面及器械、器具保持整潔。			
		4	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。食品工廠作業場所之配置及空間應依不同之場所個別設置或有效區隔，並保持清潔。			
		5	餐飲業作業場所廚房應設有截油設施，經常清理乾淨。油煙應有適當之處理措施，避免油煙汙染。			
		6	設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法。 ※預防食品中毒五要:要洗手			
		7	廁所之設置地點應防止汙染水源，且不得正面開向食品作業場所，並於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向，防止汙染者，不在此限。			
		8	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。			
		9	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，垃圾桶及廚餘桶需加蓋，並且妥善處理廢棄物，設置專用貯存區域。			
		10	清潔、清洗用品及消毒用機具應有專用場所妥善保管。清潔劑應符合食品用洗潔劑標示。			
	原物料	11	原材料、半成品、成品應分類分開放置，且貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面。			
		12	散裝原料取用後應妥善儲存且清楚標示品名及製造日期或有效日期，且有先進先出機制。※預防食品中毒五要:要新鮮			
		13	常溫食材不得直接受陽光曝曬。食材不得有腐敗變質、未逾有效日期。※預防食品中毒五要:要新鮮			
		14	食品添加物標示及使用符合法規相關規定；食品添加物應專櫃貯放、專人管理並專冊登錄。			

及製程管理	15	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。熱藏在攝氏60度以上。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，保持清潔。並應於明顯處設置溫度指示器。 ※預防食品中毒五要：要徹底加熱、要注意保存溫度			
	16	保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。			
	10	與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。 ☐ 出示自來水收據 ☐ 出示飲用水水質標準證明			
	11	食物製備過程中應避免交叉污染，與食品直接接觸之設備與用具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔；刀具、砧板必要時，應以顏色區分，且生熟食分開使用並保持乾淨。 ※預防食品中毒五要：生熟食要分開			
	12	食物貯存設施應建立紀錄表單(冷凍、冷藏設備溫度記錄表、油炸油換油紀錄表、貯藏室溫溫度紀錄表)			
二、從業人員衛生管理	13	食品從業人員每年至少一次健康檢查，並有紀錄可供查核。 從業人數共_____人，已體檢_____人。			
	14	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。烹調人數_____人，持證人數_____人。			
	15	食品從業人員工作時，應正確穿戴整潔之工作衣帽，必要時應戴口罩，以防污染食品。			
	16	保持良好衛生習慣，不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品(例如戒指、手環、手錶等)。			
	17	食品從業人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、飲食等可能污染食品之行為；手部有傷口者應消毒及包紮、穿戴消毒潔淨之不透水手套。			
	18	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。			
三、用餐及販售場所品質管理	19	用餐環境四週之地面、門、牆壁及天花板須保持清潔。室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施。			
	20	桌面、椅面須保持清潔、不得有油污。			
	21	餐具清潔(有無汙點、水漬或發霉)，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑殘留。			
	22	製備之菜餚，應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。			
	23	牛肉、豬肉原料原料原產地、重组肉及注脂肉標示。			
	24	使用或販售基因改造食品標示。			
	25	鱈魚料理標示。			
	26	販售飲冰品含糖量與熱量、咖啡飲品含咖啡因含量應具有明顯標示字樣。			
評核結果	合計缺失項目：主要缺失_____項，次要缺失_____項 (主要缺失未滿2項為優；主要缺失2項以上未滿4項為良，3個次要缺失等同1個主要缺失)				
	缺失陳述				
稽查員簽章			評核結果	☐ 優 ☐ 良 ☐ 不通過	

本年度參加評核資格

- 自願性報名-經資格審核通過者
- 稽查員執行稽查工作時納入之業者
- 雙慢城計畫業者

評核重點項目

■ 烹調作業場所衛生管理

- 硬體設施及環境衛生管理
- 原物料及製程管理

■ 從業人員衛生管理

■ 用餐及販售場所衛生管理

113年度評核成果

■ 參與評核家數：159家

■ 通過總家數：119家

優級84家、良級35家

■ 通過各分類家數：

餐飲業：108家

製造業：8家

其他類：3家

評核所見缺失

「114年苗栗縣食品衛生管理分級評核」

參加資格：

- 1、限設置於本縣轄內食品相關業者
- 2、依法登記有案，且已完成食品業者登錄之食品業者。
- 3、觀光旅館、宴席餐廳、一般餐廳、飲料冰品店、早餐店、食品製造業、食品工廠及販賣業或經本局認定的食品業者。

報名期間：

即日起至114年6月30日止。

評核內容與方式：

本府衛生局稽查人員依據食品衛生分級評核表進行現場評核，並確認表中應符合之條件及文件。

報名方式：

業者備齊報名表及需檢附之文件擇下列方式之一報名：

- 一、郵寄或親自報名：363苗栗縣後龍鎮大庄里光華路373號食品衛生科陳先生收。
- 二、傳真：填具報名表並傳真037-558604(請致電037-558785或772確認是否有收到報名資料)。



114年度苗栗縣食品衛生管理分級評核計畫

壹、目的

為鼓勵符合「食品良好衛生規範（GHP）準則」之優良食品業者，以提升食安管理能力，並透過分級提供消費者選擇之參考。同時為激勵業者落實食品衛生安全，防止食品中毒事件發生，提升經營形象，以優良標章宣傳帶動商機。

貳、依據

衛生福利部食品藥物管理署「餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項」辦理。

參、主辦單位

苗栗縣政府

肆、承辦單位

苗栗縣政府衛生局

伍、報名資格

一、商業登記、公司登記、營業登記、依法登記有案，或其他經本局認定之食品業者且完成食品業者登錄者。

二、本評核制度適用之食品業別依序如下：

- 1.觀光旅館（含國際觀光旅館及一般觀光旅館）。
- 2.宴席餐廳。
- 3.一般餐廳。
- 4.自助餐廳。
- 5.學校醫院附設餐廳。
- 6.美食街之小型餐飲店。
- 7.速食業。
- 8.早餐店。
- 9.大賣場或超商等零售通路之即食熟食區。
- 10.飲料冰品店。
- 11.烘焙業。
- 12.食品製造業。
- 13.食品工廠。
- 14.團膳公司。
- 15.販賣業。
- 16.其他經衛生局認定者。

附件一

114年苗栗縣政府衛生局
食品衛生管理分級評核報名表

報名日期：____年____月____日

業者名稱	公司/商業/稅籍登記：		
	市面招牌名稱：		
	獎牌名稱： ☐ 同商業登記 ☐ 同市招名稱 ☐ 其他：		
營業地址			
負責人		連絡電話	
管理衛生人員		管衛人員 連絡電話	
食品業者登錄字號			
從業人員(人數)	從業人員____人【外場____人及內場____人(含廚師____人)】		
※必備文件(以下4項請備齊供現場查核)： ☐餐飲從業人員體檢表。 ☐產品責任險證明(具商業登記或公司登記者) / ☐屬不適用對象。 ☐用水符合飲用水證明或自來水收費收據。 ☐烹調/烘焙人員技術士證 / ☐屬不適用對象。 ※現場查核文件： 1.冷凍/冷藏設備溫度記錄表 2.原物料貯藏室溫溼度檢查紀錄表 3.廢棄物/油炸油清運紀錄或收據 4.食品添加物進銷存紀錄 5.原物料(食材供應商)來源文件 6.牛、豬肉原料原產地證明文件			
注意事項	一、報名時間:即日起至114年6月30日 二、評核時間:即日起至114年7月31日 三、報名方式: 1. 郵寄:苗栗縣政府衛生局(苗栗縣後龍鎮大庄里21鄰光華路373號) 2. 傳真: 苗栗縣政府衛生局 食品衛生科 037-558604		

發票章/店家印信
用印處

負責人簽名:_____

餐飲業

「114年苗栗縣食品衛生管理分級輔導暨評核」紀錄表

評核日期:114年____月____日 ☐ 初次評核 ☐ 重新評核 ☐ 局選 ☐ 自願				
公司/商號		營業地址		
市招		連絡電話		
公司/商業登記 ☐ 有:字號 食登字號: _____		☐ 無 輔導食登: _____		
負責人		產品責任險 ☐ 有 ☐ 無 ☐ 不適用 年____月____日至____年____月____日		
參加業別 ☐ 宴會餐廳 ☐ 一般餐廳 ☐ 自助餐 ☐ 旅館/民宿附設餐廳 ☐ 學校醫院附設餐廳 ☐ 國道服務區/美食街小型餐飲 ☐ 大賣場或超商等零售通路之即食熱食區 ☐ 速食業 ☐ 早餐暨午餐店 ☐ 小吃店 ☐ 飲料冰品店 ☐ 前店後廠烘培業 ☐ 夜市攤販 ☐ 其他		從業人員 體檢證明 人員____位/(正____位/兼____位)		
業者營業區域 ☐ 大專院校校園周邊業者 ☐ 夜市攤商周邊業者 ☐ 其他高風險業別業者 ☐ 一般區域				
販售或提供高風險食品 ☐ 含蛋製品、 ☐ 生熟食混合即食餐點、 ☐ 生食海鮮或肉類、 ☐ 生菜沙拉、 ☐ 飲冰品 ☐ DM或手冊宣導+照相				
廚師證登錄正確性 ☐ 應具廚師證類別 ☐ 已完成____位廚師證登錄正確 ☐ 未完成廚師證登錄 ☐ 不適用				
查核項目分類		請於各欄位內勾選		
		合格/不適用	主要缺失 次要缺失	
一、烹調作業場所衛生管理	1	牆壁、支柱及地板應保持清潔，避免有網垢、積水等情形；樓板或天花板不得有長霉、剝落、積塵、網垢或結露現象。		
	2	禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。		
	3	出入口、門窗、通風口、配管外表面及排水溝孔應通風良好、保持清潔，設置防止病媒侵入之設施。排水系統應完整暢通，設有攔截固體廢棄物之設施，避免有異味。		
	4	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。		
	5	餐飲業作業場所廚房應設有截油設施，經常清理乾淨。油煙應有適當之處理措施，避免油煙汙染。		
	6	設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法。		
	7	廁所之設置地點應防止汙染水源，且不得正面開向食品作業場所，並於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。廁所乾淨、洗手設施、坐式馬桶備酒精擦手。		
	8	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。		
	9	廢棄物不得堆積於食品作業場所內，垃圾桶及廚餘桶需加蓋，並且妥善處理廢棄物，設置專用貯存區域。		
	10	清潔、清洗用品及消毒用機具有專用場所妥善保管。清潔劑應符合食品用清潔劑標示。		
	11	原材料、半成品、成品應分類分置，且貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面。		
	12	散裝原料取用後應妥善儲存且清楚標示品名及製造日期或有效日期，且有先進先出機制。		
	13	常溫食材不得直接受陽光曝曬。食材不得有腐敗變質、未逾有效日期。		
	14	食品添加物標示及使用符合法規相關規定；食品添加物應專櫃貯放、專人管理並專冊登錄。		
	15	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。熱藏在攝氏60度以上。冷凍(庫)櫃、冷		

及製程管理	16	藏(庫)櫃應定期除霜，保持清潔。並應於明顯處設置溫度指示器。		
	10	保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。		
	11	與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。 ☐ 出示自來水收據 ☐ 出示飲用水水質標準證明		
	12	食物製備過程中應避免交叉污染，與食品直接接觸之設備與用具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔；刀具、砧板必要時，應以顏色區分，且生熟食分開使用並保持乾淨。		
	13	食物貯存設施應建立紀錄表單(冷凍、冷藏設備溫度記錄表、油炸油換油紀錄表、貯藏室溫濕度紀錄表)		
二、從業人員衛生管理	13	食品從業人員每年至少一次健康檢查，並有紀錄可供查核。從業人數共____人，已體檢____人。		
	14	法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。烹調人數____人，持證人數____人，持證比例____%。		
	15	食品從業人員工作時，應正確穿戴整潔之工作衣帽，必要時應戴口罩，以防污染食品。		
	16	保持良好衛生習慣，不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品(例如戒指、手環、手鍊等)。		
	17	食品從業人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、飲食等可能污染食品之行為；手部有傷口者應消毒及包紮、穿戴消毒潔淨之不透水手套。		
三、用餐場所及販售品質管理	18	私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。		
	19	用餐環境四週之地面、門、牆壁及天花板須保持清潔。室內空氣流通，並設有防止病媒侵入之設施。		
	20	桌面、椅面須保持清潔，不得有油污。		
	21	餐具清潔衛生管理(食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔)。使用醬料及其盛裝容器衛生管理-應保持清潔。		
	22	製備之菜餚，應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。		
定型化契約	23	牛肉、豬肉原料原料原產地、重組肉及注脂肉標示。使用或販售基因改造食品標示。鮭魚料理標示。販售飲冰品含糖量與熱量、咖啡飲品含咖啡因含量應具有明顯標示字樣。		
	24	☐ 有外送：運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。		
	25	☐ 有外送：運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或溫度之變動、撞擊等。		
宣導事項	是否符合訂席、外增(辦桌)服務定型化契約應記載及不得記載事項。 ☐ 是 ☐ 輔導 ☐ 不適用(無提供訂席、外增及辦桌服務)			
	☐ 預防食物中毒五要：要洗手、生熟食要分開、要徹底加熱、要注意保存溫度、要新鮮 ☐ 加強宣導預防一氧化碳中毒			
評核結果	合計缺失項目：主要缺失____項，次要缺失____項 (主要缺失未滿2項為優；主要缺失2項以上未滿4項為良，3個次要缺失等同1個主要缺失)			
	審查員簽章	評核結果 ☐ 優 ☐ 良 ☐ 不通過(持續輔導)		

工廠及製造業 「114 年苗栗縣食品衛生管理分級輔導暨評核」紀錄表

評核日期:114 年 ____ 月 ____ 日 ☐ 初次評核 ☐ 重新評核 ☒ 局選 ☐ 自願					
公司/商號		營業地址			
市招		連絡電話			
公司/商業登記 ☐ 有:字號 ☐ 無 食登字號: 輔導食登 ☐		產品責任險 ☐ 有 ☐ 無 ☐ 不適用 年 ____ 月 ____ 日至 ____ 年 ____ 月 ____ 日			
負責人		從業人員 體檢證明 人員 ____ 位 / (正 ____ 位 / 兼 ____ 位)			
參加業別 ☐ 食品工廠 ☐ 食品製造業 ☐ 烘焙業 ☐ 團膳公司					
業者營業區域 ☐ 大專院校校園周邊業者 ☐ 夜市攤商周邊業者 ☐ 其他高風險業別業者 ☐ 一般區域					
販售或提供高風險食品 ☐ 含蛋製品、 ☐ 生熟食混合即食餐點、 ☐ 生食海鮮或肉類、 ☐ 生菜沙拉、 ☐ 飲冰品 ☐ DM 或手冊宣導+照相					
技術證登錄正確性 ☐ 應具技術證業別 ☐ 已完成 ____ 位技術證登錄正確 ☐ 未完成技術證登錄 ☐ 不適用					
查核項目分類			請於各欄位內勾選 合格/ 不適用 主要 次要 缺失 缺失		
一、製程作業場所衛生管理	硬體設施及環境衛生管理	1	牆壁、支柱及地板應保持清潔，避免有汙垢、積水等情形；樓板或天花板不得有長霉、剝落、積塵、汙垢或結露現象。		
		2	出入口、門窗、通風口、配管外表及排水溝孔道應通風良好、保持清潔，設置防止病媒侵入之設施。排水系統應完整暢通，設有攔截固體廢棄物之設施，避免有異味。		
		3	工作檯面及器械、器具保持整潔。		
		4	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。食品工廠作業場所之配置及空間應依不同場所個別設置或有效區隔，並保持清潔。		
		5	出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設防止病媒侵入設施。		
		6	設置洗手及乾手設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法。		
		7	廁所之設置地點應防止汙染水源，且不得正面開向食品作業場所，並於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。廁所乾淨、洗手設施、坐式馬桶備酒精擦拭。		
		8	蓄水池(塔、槽)應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。		
		9	廢棄物不得堆放於食品作業場所內，垃圾桶及廚餘桶需加蓋，並且妥善處理廢棄物，設置專用貯存區域。		
		10	清潔、清洗用品及消毒用機具有專用場所妥善保管。清潔劑應符合食品用清潔劑標示。		
	原物	11	原材料、半成品、成品應分類分開放置，且貯放於棧板、貨架上或採取其他有效措施，不得直接放置地面。		
		12	散裝原料取用後應妥善儲存且清楚標示品名及製造日期或有效日期，且有先進先出機制。		
		13	常溫食材不得直接受陽光曝曬。食材不得有腐敗變質、未逾有效日期。		
		14	食品添加物標示及使用符合法規相關規定；食品添加物應專櫃貯放、專人管理並專冊登錄。		

料及製程管理	15	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。熱藏在攝氏60度以上。冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，保持清潔。並應於明顯處設置溫度指示器。		
	16	保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件。		
	10	與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。 ☐ 出示自來水收據 ☐ 出示飲用水水質標準證明		
	11	食物製備過程中應避免交叉污染，與食品直接接觸之設備與用具應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔；刀具、砧板必要時，應以顏色區分，且生熟食分開使用並保持乾淨。		
	12	食物貯存設施應建立紀錄表單(冷凍、冷藏設備溫度記錄表、油炸油換油紀錄表、貯藏室溫濕度記錄表)		
	二、從業人員衛生管理	13	食品從業人員每年至少一次健康檢查，並有紀錄可供查核。 從業人數共 ____ 人，已體檢 ____ 人。	
14		依應聘用專門職業或技術證照人員之設置、職責、業務之執行及管理辦法。 ☐ 烘焙業-前店後廠 <u>30%</u> ☐ 團膳公司(承包商) <u>75%</u> 作業人數 ____ 人，持證人數 ____ 人，持證比例 ____ %。		
15		食品從業人員工作時，應正確穿戴整潔之工作衣帽，必要時應戴口罩，以防污染食品。		
16		保持良好衛生習慣，不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品(例如戒指、手環、手鍊等)。		
17		食品從業人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、飲食等可能污染食品之行為；手部有傷口者應消毒及包紮，穿戴消毒潔淨之不透水手套。		
18		私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。		
三、產品標示、流向、客訴處理	19	產品標示應符合食安法標示相關規範		
	20	有建立食品原材料、半成品或成品追溯追蹤管理資料。		
	21	食品製造業應對成品回收之處理，訂定回收及處理計畫，並據以執行。		
	22	食品製造業依本準則規定所建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年。		
	23	客訴案件有作成紀錄(倘查未曾有客訴案件，則仍應有程序書及空白紀錄表單)		
宣導事項		☐ 預防食物中毒五要:要洗手、生熟食要分開、要徹底加熱、要注意保存溫度、要新鮮 ☐ 加強宣導預防一氧化碳中毒		
評核結果	合計缺失項目:主要缺失 ____ 項，次要缺失 ____ 項 (主要缺失未滿2項為優；主要缺失2項以上未滿4項為良，3個次要缺失等同1個主要缺失)			
	缺失陳述			
稽查員簽章			評核結果	☐ 優 ☐ 良 ☐ 不通過(持續輔導)

販賣業

「114 年苗栗縣食品衛生管理分級輔導暨評核」紀錄表

評核日期:114 年 ____ 月 ____ 日 ☐ 初次評核 ☐ 重新評核 ☐ 局選 ☐ 自願				
公司/商號	營業地址			
市招	連絡電話			
公司/商業登記	☐ 有 食登字號: ☐ 無 輔導食登	產品責任險	☐ 有 ☐ 無 ☐ 不適用 ____ 年 ____ 月 ____ 日至 ____ 年 ____ 月 ____ 日	
負責人	從業人員 體檢證明 人員 ____ 位 / (正 ____ 位 / 兼 ____ 位)			
參加業別	☐ 量販店 ☐ 一般超市 ☐ 生鮮超市 ☐ 一般超商 ☐ 連鎖超商 ☐ 雜貨店 ☐ 百貨公司超市 ☐ 其他			
業者營業區域	☐ 大專院校校園周邊業者 ☐ 夜市攤商周邊業者 ☐ 其他高風險業別業者 ☐ 一般區域			
販售或提供高風險食品商品	☐ 含蛋製品、 ☐ 生熟食混合即食餐點、 ☐ 生食海鮮或肉類、 ☐ 生菜沙拉、 ☐ 軟冰品 ☐ 手冊宣導+照相			
查核項目分類		請於各欄位內勾選		
		合格/不適用	主要缺失	
一、販售場所衛生管理	1	設施販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所，應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之。		
	2	與食品接觸及清洗食品設備之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。		
	3	食品與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，並保持良好通風。		
	4	販賣貯存作業應遵行先進先出之原則，並隨時檢查是否有逾期。		
	5	食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，避免污染及腐敗。		
	6	販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。		
	7	有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。		
	8	販賣場所之光線應達到二百米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色，照明設備應保持清潔，以避免污染食品。		
	9	食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。		
	10	冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上；冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下。		
	11	冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔。		
	12	冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。		

	13	冷藏食品應與冷凍食品分開貯存及販賣。		
	14	設備與器具，應保持平整清潔，供應生食鮮魚或不經加熱即可食用之魚、肉製品，應另備專用刀具、砧板，以避免污染。		
	15	販售散裝食品或零售食品食品，應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃（盤）供顧客選購使用。		
	16	清潔、清洗和消毒用機具有專用場所妥善保管。		
二、人員管理	17	工作人員需穿戴整潔，保持良好衛生習慣，以防污染食品。		
三、文件管理	18	食品業者使用之原材料、建立之相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫至少應保存 5 年，且有可追溯來源之相關資料或記錄。		
四、食品業者運輸管制及標示	19	運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。		
	20	裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。		
	22	運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。		
	23	☐ 包裝食品標示-符合食安法第 22 條 ☐ 散裝食品標示-食安法第 25 條-應標示品名及原產地（國） （售生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡仁、藜麥、芝麻（胡麻）、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等 20 項散裝食品，應標示其「原產地（國）」，標示方式可以卡片、標記（籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明方式，擇一為之。）		
評核結果	合計缺失項目:主要缺失 ____ 項，次要缺失 ____ 項 (主要缺失未滿 2 項為優；主要缺失 2 項以上未滿 4 項為良，3 個次要缺失等同 1 個主要缺失)			
	缺失陳述			
稽查員簽章			評核結果	☐ 優 ☐ 良 ☐ 不通過(持續輔導)

聯大美食街稽查輔導缺失紀錄

作業台下方層架髒污



分裝盛裝容器不潔



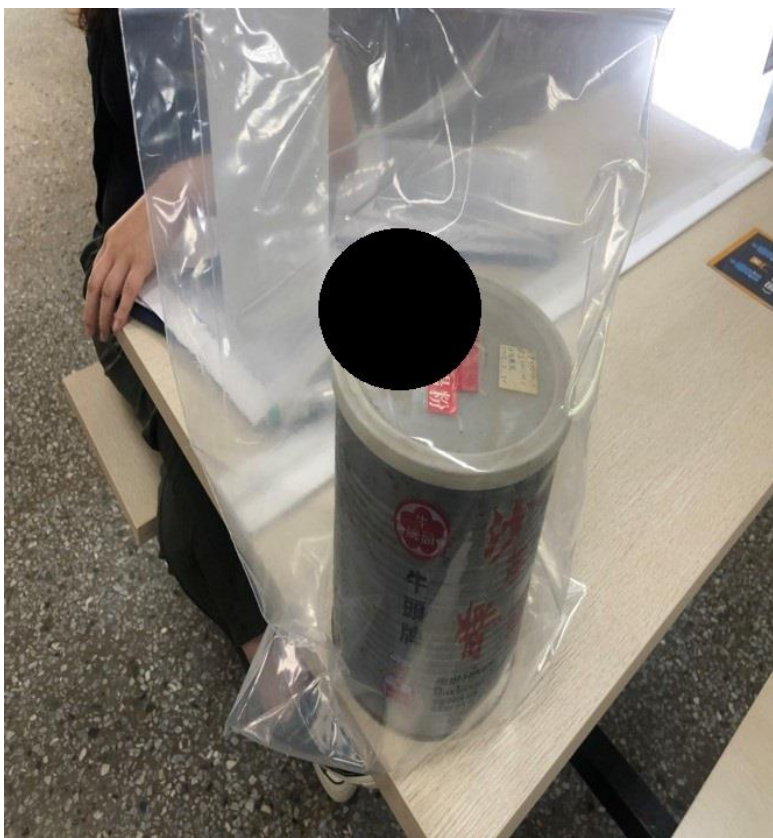
作業台上置放個人物品



風扇不潔



食材未先進先出-疑過效期



非忙碌時間垃圾桶未加蓋



商品櫃不潔



冰箱紀錄不確實

國立聯合大學「冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表」2019年8月28日

攤商名稱: [Redacted]

☐ 冷藏庫 0-7℃ 編號: [Redacted] ☒ 冷凍庫 -18℃以下 編號: [Redacted]

※餐業業者於每個營業日固定時間填寫冷凍冷藏庫之溫度。

日期	上午 (點)	下午 (點)	備註
1	→	→	
2	→	→	
3			
4	→	→	
5	→	→	
6	→	→	
7			
8			

國立聯合大學「冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表」2019年8月28日

攤商名稱: [Redacted]

☒ 冷藏庫 0-7℃ 編號: [Redacted] ☒ 冷凍庫 -18℃以下 編號: [Redacted]

※餐業業者於每個營業日固定時間填寫冷凍冷藏庫之溫度。

日期	上午 (點)	下午 (點)	攤商負責人簽名	備註
1	?	?		
2	?			
3				
4	?	?		
5	?			
6	?			
7				
8				
9				

食材未隨手覆蓋



冰箱部分食材未覆蓋



作業台不潔



垃圾桶未加蓋且緊鄰食材區



冰箱未定期除霜



作業人員戴口罩未確實



餐台上方風扇與線路不潔



人員手配戴飾品未包覆



冰箱食材落地



冰箱食材未覆蓋



作業區風扇髒污



截油設備未確實清理



牆面與電箱管線表面不潔



待配膳菜餚未有防護



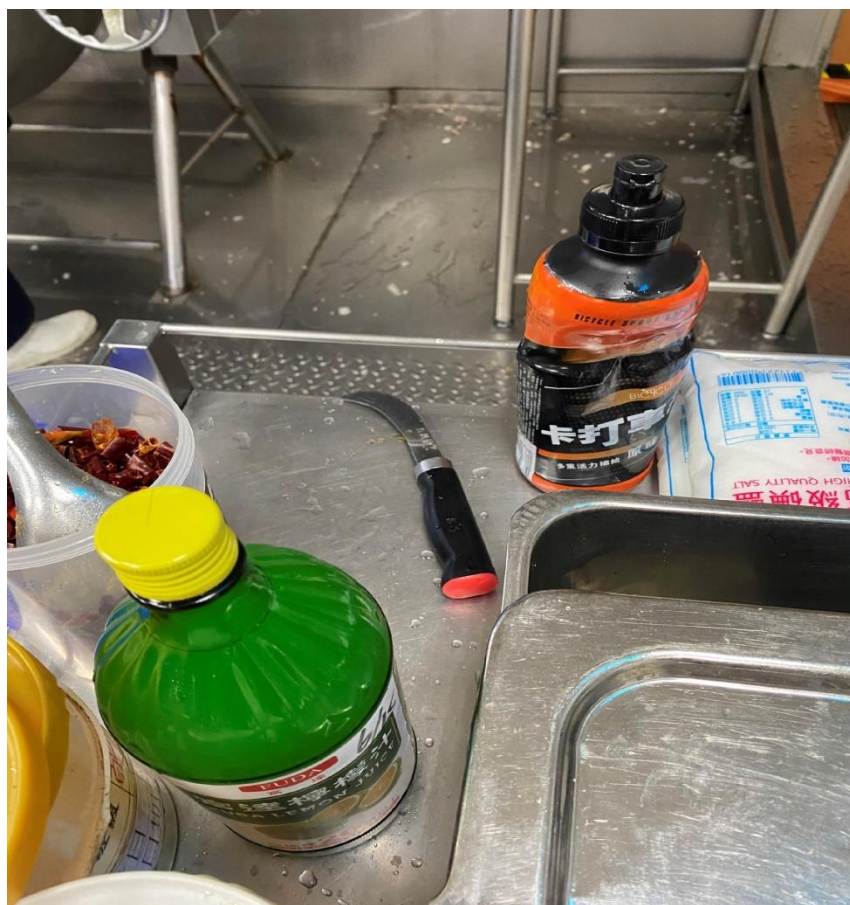
部分人員未確實戴工作帽



烹煮區上方鐵板髒污



作業台放置個人飲品



食材混放、分裝罐無日期



歡迎大家踴躍報名參加



謝謝聆聽 敬請指教





食品安全事件回顧

衛管師：林秀勤

預防食品中毒五要原則

1. 要洗手：調理食品前後需澈底洗淨雙手，有傷口要包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
3. 要生熟食分開：處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染。
4. 要澈底加熱：食品中心溫度超過70℃，細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：保存低於7℃，室溫不宜放置過久。

預防 食品中毒

五要原則

要

洗手

調理時，手
部要清潔，
傷口要包紮

要

新鮮

食材要新
鮮，用水
要衛生

要

生熟食分開

生熟食器具
應分開，避
免交叉污染

要

澈底加熱

食品中心
溫度應超
過70°C

要

注意保存溫度

保存低於
7°C，室溫
下不宜久置



食安回顧

113年食安多事之秋

- 113.2爆發多家廠商辣椒粉內摻有工業用染料「蘇丹紅」
- 113.3再爆寶林茶室中毒案
- 113.4王品集團初瓦、嚮辣，與藏壽司、八方雲集都發生集體食物中毒：諾羅病毒
- 113.4.26 起陸續通報 漢來海港有逾50人用餐後腹瀉：非諾羅及輪狀病毒
- 113.7有多家手搖飲鮮奶茶乳源有問題；
- 113.9台東蝸牛小米粽中毒案：製作小米粽的83歲曾姓老婦人，誤將2年前混入托福松農藥保存的小米種籽，忘記又拿出來食用，才造成這起遺憾；而曾姓老婦人自己也因食用中毒身亡，
- 113.8.26 飲料中有蟑螂

離奇案件

107.9異物螺絲起子販賣過期肉等。

蘇丹紅

- 民眾檢舉濟生股份有限公司的調味料含有蘇丹紅。
- 地方衛生局隨後追查，向上追溯到保欣企業有限公司，與李彥廷成立的多家貿易商。
- 衛生局也發現保欣企業的蘇丹紅已流入多家下游業者，全台多項產品因而受害。
- 保欣公司與李彥廷隨後分別遭新北地檢署和高雄地檢署起訴。
- 濟生公司也因偽造檢驗紀錄而被裁罰：濟生公司曾將紅辣椒粉原料送SGS檢驗、並發現該原料含有蘇丹紅，卻偽造檢驗報告

寶林茶室食品中毒案 2025/01/21

- 造成6死，兩大原因曝：拆封粿條沒冷藏 手套重複
- 廚房環境悶熱潮濕，符合唐菖蒲柏克氏菌椰毒病原型菌株生長，並產生邦克列酸毒素有利環境。
- 一再重覆使用塑膠袋充作手套，抓取粿條，並將新拆封的粿條放入已使用過塑膠袋，甚至混裝不同時間拆封的粿條，致粿條遭污染。

寶林茶室案裁罰

發布於 01月22日19:57

➤店長妨礙稽查：北市衛生局再罰300萬元

- 故意藏匿受害者食用粿條、謊稱已無同批食材，違法妨礙稽查
- 衛生局人員前往寶林茶室稽查時，店長示意廚師將受害者食用的粿條藏起來，並在當天晚間丟棄；衛生局隔天再次前往稽查時，還向稽查人員虛偽陳述，謊稱粿條都有冰存，而不是置放於常溫。
- 由於業者惡意隱瞞事實，規避、妨礙人員稽查，將依違反食品安全衛生管理法第47條第1項第11款，處最重罰新台幣300萬元。

➤不含違法規避及妨礙稽查在內，衛生局針對此案已累計開罰406萬元，包含查獲寶林茶室未投保產品責任險處分300萬元、提供資料不實處分50萬元、查獲逾期食品處分48萬元、技術證照人員比率不符規定處8萬元。

寶林茶室案裁罰

發布於 01月22日19:57

- 台北地檢署依違反食品安全衛生管理法、刑法過失致死、過失傷害等罪，起訴寶林茶室負責人、店長、主廚及代班廚師及實習生等5人。
- 對於監察院通過糾正案，指北市府錯失採樣黃金期有疏失，台北市衛生局食品藥物管理科長林冠蓁表示，**若業者在第一時間就老實告知仍有同批食材，稽查人員就可以直接抽驗，不會只能採檢手部及環境檢體。**
- 檢方調查發現，此案被告等人**未依照標示方式冷藏保存粿條，隨意將已拆封的粿條以常溫放在桌面下方層架的置物籃內，緊鄰地面及水溝，且因廚房環境悶熱潮濕，符合唐菖蒲柏克氏菌椰毒病原型菌株生長並產生邦克列酸毒素的有利環境，讓粿條受到邦克列酸毒素相互污染**，導致6死27傷。（編輯：張銘坤）1140122

寶林茶室案警示

- 食材依標示貯存
- 防止交叉污染
- 先進先出，新舊不混合
- 廚房通風乾燥
- 作業中勿沖洗地板、收拾覆蓋好食材及食器後再沖洗地面，洗後務必拖乾後吹乾再緊閉門窗
- 誠實提供資料
- 依法投保產品責任險、廚師證、體檢等

食品中異物樣態何其多



喝到「加料珍珠奶茶」 螺絲起子直插杯底

TVBS新聞台 HD

珍奶藏螺絲起

店家願意換一杯新的
沒有想喝慾望



珍珠奶茶免費加料 暗藏整把螺絲起子

TVBS

0:31

1:37

喝上時事，還不快加Line @tvbsnews

HD





食品中異物樣態何其多

- 備料後緊密加蓋
- 調製前務必檢查
- 成品送出前務必多看一眼
- 環境清潔 物歸原處 病媒防治 人員訓練 工作中不嬉鬧聊天

台東蝸牛小米粽中毒案的警示

- 回收容器須符合食安法之可用容器
- 分裝食材容器外務必標示品名、分裝日期、有效日期
- 食材與不可食物質(例如清潔劑)務必區隔分區擺置