

食品安全衛生法規與政策

苗栗縣政府衛生局食品衛生科

徐玉清科長

礁溪老爺164人中毒檢驗出爐 食水無虞！餐客廚師 均驗出諾羅病毒



<https://tw.appledaily.com/local/20200812/YGRRF6AVXGIPDBJTJPAOCXIYOY/>

7童嘔吐發燒！台中幼兒園驚傳食物中毒停課 教育局：無關缺水



▲台中幼兒園驚傳疑食物中毒，7童腹瀉發燒送醫，食安處也派員前往採樣檢驗。（圖／食安處提供）

- 派員前往採集相關檢體檢驗，釐清可能致病原因
- 環境稽查部分，查出風扇不潔、廚工未出示健檢報告、食材未離地放置等環境缺失，也當場開立限期改善通知書，若未限期改善成功，可依《食安法》處6萬以上、2億元以下罰鍰。

永豐高中畢旅墾丁食物中毒 70人就醫 全團暫留置疫調



桃園永豐高中畢業旅行團師生領隊共440人，學生自昨天下午2時起陸續出現水瀉症狀，少數有發燒情形，送醫診斷是感染性胃腸炎及大腸炎，因逢疫情升溫，縣府採高規格預防性處理。記者潘欣中／翻攝

- 畢業旅行團師生領隊共440人，學生昨天下午陸續出現水瀉症狀，少數有發燒，送醫診斷是感染性胃腸炎及大腸炎
- 因逢疫情，進行新冠病毒採檢送驗，第一批33人採檢結果全是陰性
- 採集食餘檢體、環境檢體及個案與廚師等人體檢體送驗，以釐清食品中毒發生原因；未免影響擴大，要求涉嫌場所停止供餐進行全面消毒

諾羅病毒

- 諾羅病毒感染經常在每年11月至3月間達到高峰，主要透過糞口途徑傳染
- 可藉由下列途徑感染：
 - 食入被污染的食品傳染至人
 - 飲用被污染的水傳染至人
 - 接觸到患者排泄物及嘔吐物等產生的飛沫，導致人傳人感染

餐飲業者首重衛生管理 別讓諾羅病毒有「食」可乘



以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手。



澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應澈底清洗及澈底加熱。



人員健康管理

有腸胃道症狀之人員應暫停從事處理食品之工作，待症狀解除48小時後，始得復工。



環境衛生管理

環境建議使用0.1%漂白水消毒；被嘔吐物及排泄物污染之環境建議使用0.5%漂白水消毒。



○○國中143師生疑似集體食品中毒 家長憂心無法參加會考



- 全校有逾百名師生於5日下午出現腹部疼痛、上吐下瀉、身體不適情況，其中有12名學生由家長帶往醫院，診斷出腸胃炎、疑似諾羅病毒感染症狀
- 到校採學校留樣食物及砧板、水、刀具等環境檢體送驗
- 停止供餐
- 留樣食物檢驗結果：仙人掌桿菌，依食安法已裁罰業者6萬元

苗栗縣竹南國中100多名師生5日吃完營養午餐後，陸續出現上吐下瀉等不適情形，疑似食物中毒，至7日仍有3名學生請假休息，事發後，學校廚房已暫停供餐，衛生局也前往採樣化驗釐清原因。(苗栗縣衛生局提供) 中央社記者管瑞平傳真 110年5月7日

<https://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/3523973>

五結某壽司店驚傳疑似食品中毒 衛生局 列重點稽查對象

- 衛生局於8月18日下午3時即接獲醫院通報3例疑似在該家壽司店用餐後食品中毒事件，20日又陸續接獲民眾電話通報該局，表示8月16日至18日期間於該店用餐後發生發燒、噁心、嘔吐及腹痛等不適症狀，到21日下午2時許累計有11人，其中6人就醫，部分已採集檢體送驗中。
- 接獲通報後，立即前往調查，並採集廚師人體檢體及內外場環境檢體送衛生福利部疾病管制署檢驗。
- 輔導業者應依據**食品良好衛生規範準則**，加強衛生自主管理，並將其列為重點稽查對象。



食品中毒定義

- 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

食品中毒的主要病因物質

- 細菌：常見的致病菌有腸炎弧菌、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。
 - 清潔、冷藏、加熱滅菌3招
- 病毒：如諾羅病毒等。
- 天然毒：包括植物性毒素、麻痺性貝毒、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。
- 化學物質：農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。

常見食品中毒的原因

- 冷藏及加熱處理不足
- 食物調製後放置在室溫下過久
- 生、熟食交互污染
- 工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染
- 調理食物的器具或設備未清洗乾淨
- 水源被污染
- 誤食含有天然毒素的食物

造成食品中毒的原因



最常見引起食品中毒之病因物質

以病因物質為分類的案件數統計

民國70~109年總計

細菌>病毒

病因物質前五位

- 1 腸炎弧菌
- 2 諾羅病毒
- 3 金黃色葡萄球菌
- 4 仙人掌桿菌
- 5 沙門氏桿菌

民國109年總計

病毒>細菌

病因物質前五位

- 1 諾羅病毒
- 2 沙門氏桿菌
- 3 仙人掌桿菌
- 4 腸炎弧菌
- 5 金黃色葡萄球菌

最常發生食品中毒之原因食品

以原因食品分類的案件數統計

民國70~109年原因食品前三位

1 複合調理食品
(含盒餐)



2 水產品



3 肉類及其
加工品



民國109年原因食品前三位

1 複合調理食品
(含盒餐)



2 蔬果類及
其加工品



3 水產品



109年最常發生食品中毒之場所前三位

以攝食場所分類的案件數統計

1 供膳之營業場所



2 自宅



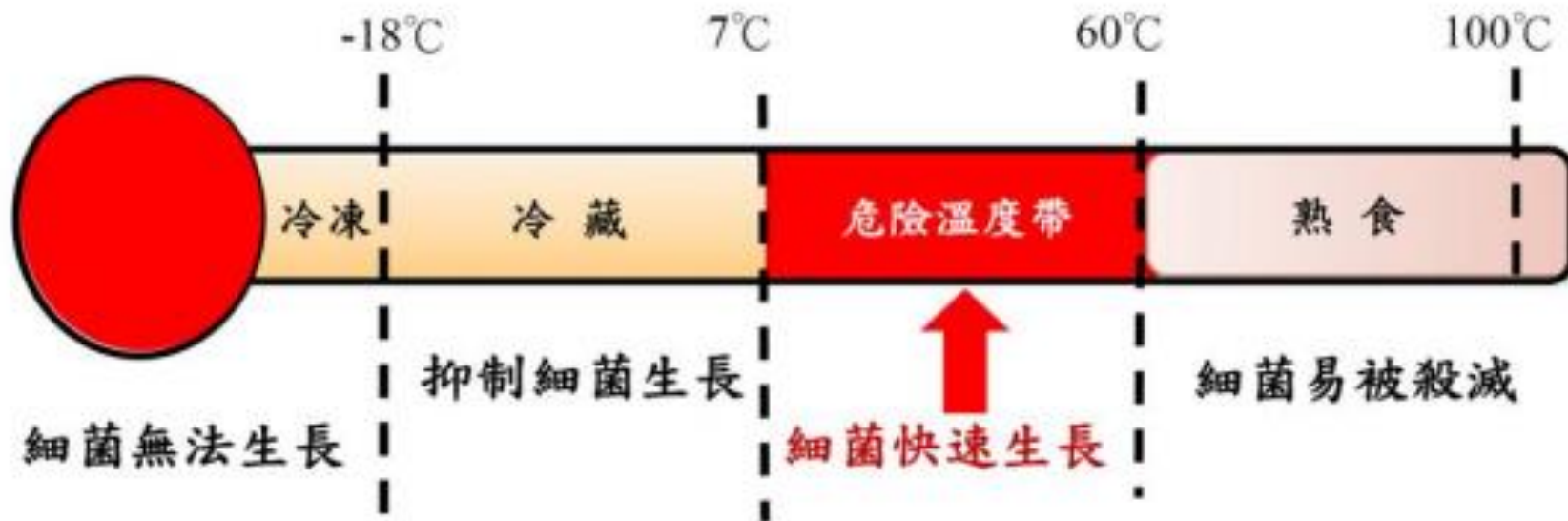
3 學校



民國70~109年之前三位依序則為
供膳之營業場所、學校、自宅

FB: Vivian 營養師的營養週記整理

食品安全製備溫度概念圖



預防食品中毒5要原則



1.要洗手

調理時手部要清潔，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

生熟食器具應分開，避免交叉污染



4.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C



5.要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置

細菌藏在細節裡！

食物中毒Q&A



食品良好衛生規範準則§8

食品安全衛生管理法

第8條 第1項

食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則

不合格

第44條

經命限期改正，屆期不改正者，處新台幣6萬~2億元罰鍰

情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

食品良好衛生規範準則(GHP)查核

- 作業場所及設施衛生管理
- 從業人員衛生管理
- 製程及品質管理

作業場所及設施衛生管理查核項目

項次	查核項目
1	牆壁、支柱與地面、樓板或天花板應保持清潔，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有長黴、剝落、積塵、納垢或結露現象。
2	出入口、門窗、通風口、排水溝等應設置防止病媒侵入之設施及實施有效之病媒防治措施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。
3	冷凍庫(櫃)應保持在攝氏負18度以下；冷藏庫(櫃)應保持在攝氏7度以下凍結點以上，並均應於明顯處設置溫度指示器，且定時記錄。
4	應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，必要時應設置適當消毒設施。
5	設備與器具等食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨，且避免再受污染。
6	清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面。
7	食品作業場所內不得任意堆置廢棄物，且廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體防止病媒孳生，或造成人體危害。

作業場所

- 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚
- 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味
- 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施



地板不潔且有病媒出沒

排水設施未清潔



寵物未管制

牆壁地面應保持清潔

食品暴露正上方天花板不得有剝落積塵等現象



冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)

- 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；避免劇烈之溫度變動。



冷凍庫未保持在 -18°C 以下

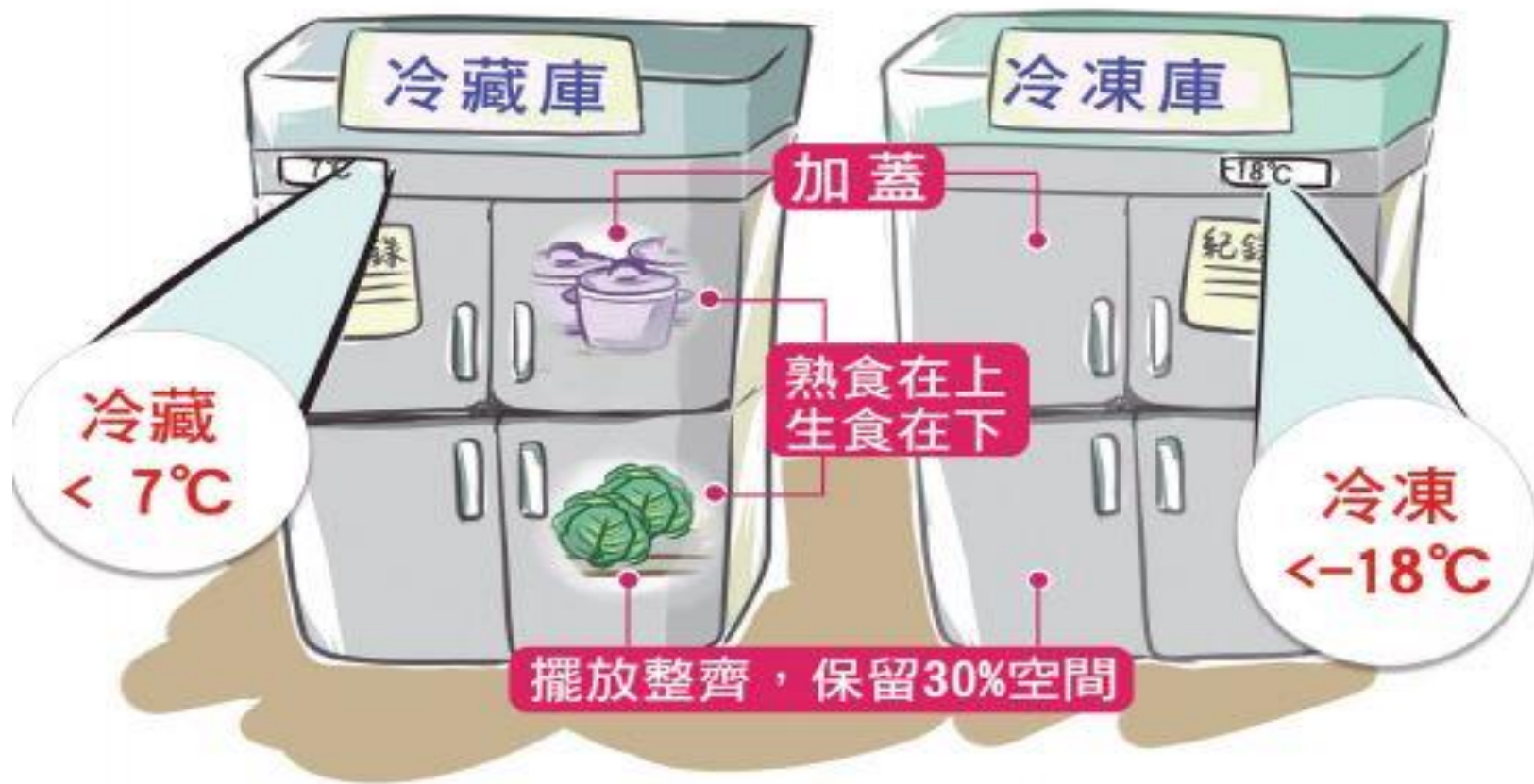


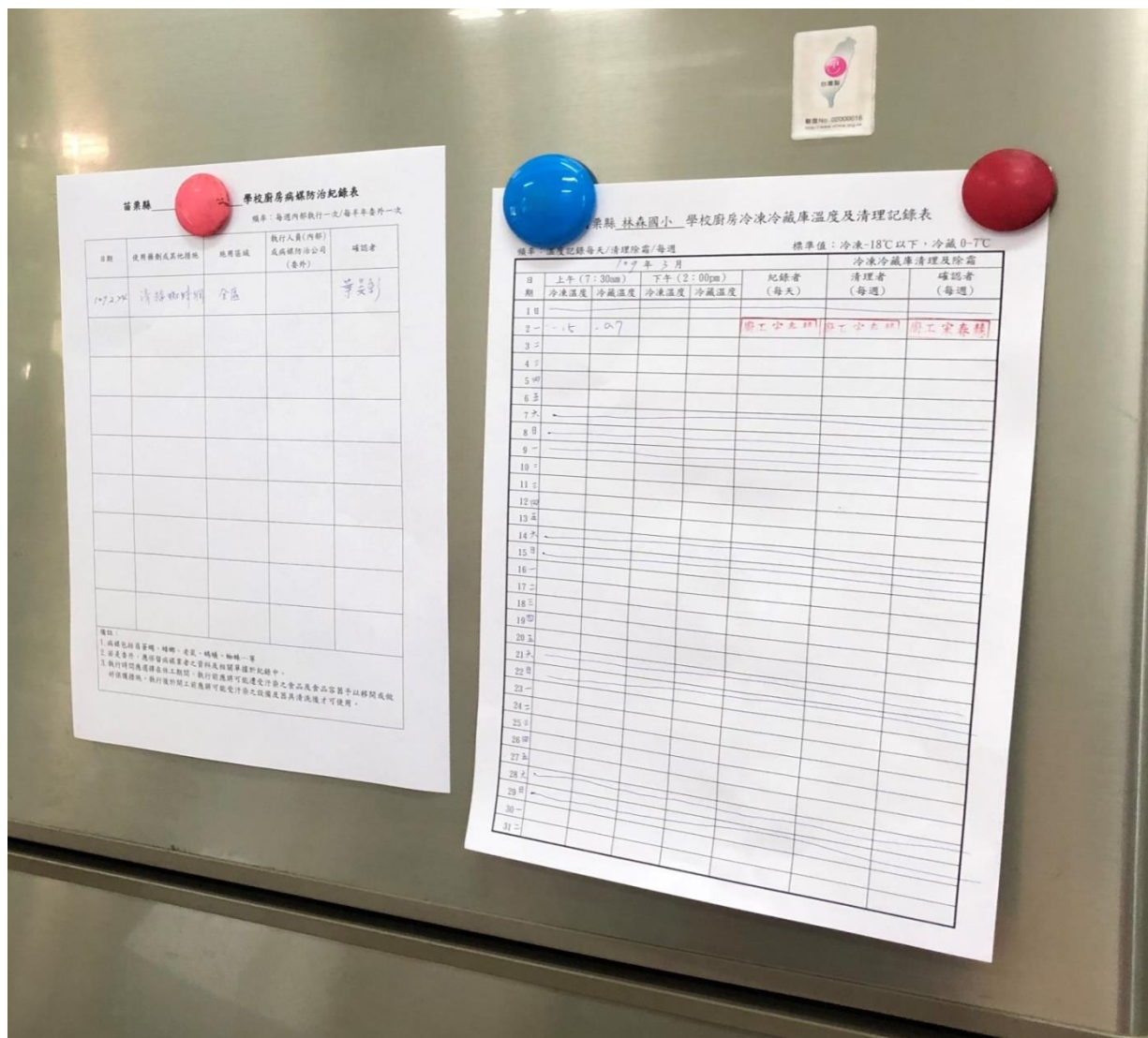
冷凍庫溫度在 -18°C 以下



溫度不穩定產生冷凝水

- 冷藏溫度要符合 7°C 以下
冷凍溫度要符合 -18°C 以下





除了維持冰箱乾淨，也要落實每日溫度記錄哦！



冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃) -2

- 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。



清楚標示品名、進貨及有效日期、保存條件



作業場所洗手設施

- 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- 應備有流動自來水、清潔劑、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。



有正確洗手標示



洗手設備

設備與器具應保持平滑無凹陷，並確認其清潔避免污染



● 清潔劑/化學品
要和食品/原物料分開放



清潔劑、
化學品櫃

(O)

原物料架

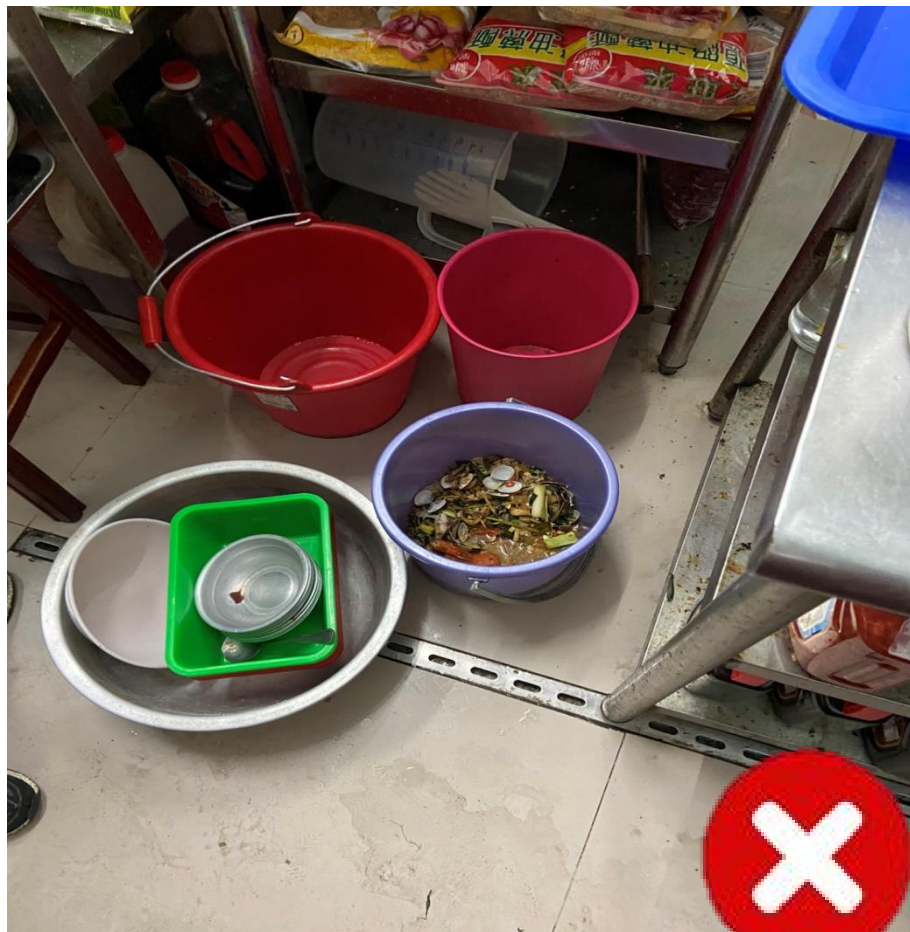


專區管理

清潔及消毒等化學物質及用具，應存放於
固定場所，不得汙染食品或食品接觸面



廢棄物不得堆放於食品作業場所內 應以有蓋之專用容器存放



從業人員衛生管理查核項目

項次	查核項目
1	新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
2	在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等疾病之感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。
3	食品作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽（鞋），以防止異物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸者，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
4	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。
5	食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨及消毒。
6	烹調從業人員之烹調技術士證持證比率與廚師證書查核。

● 食品從業人員健康檢查

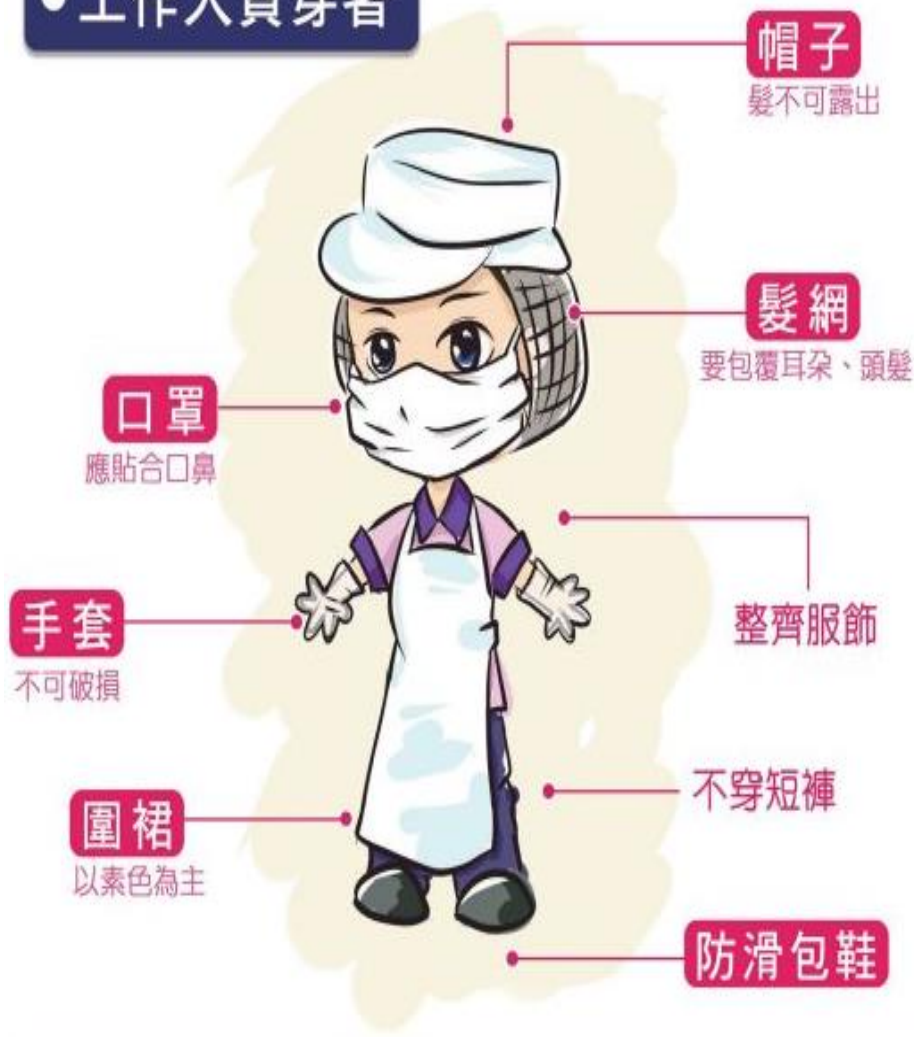
必檢項目

食品從業人員
體檢單

- A型肝炎
- 手部皮膚病
- 出疹
- 膿瘡
- 結核病
- 傷寒
- 其它



● 工作人員穿著



● 工作人員不得配戴首飾



§食品良好衛生規範準則第24條

- **餐飲業烹調從業人員持有烹調技術證及烘焙業持有烘焙食品技術士證之比率，應符合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。**
- 前項持有烹調技術士證者，應加入執業所在地直轄市、縣（市）之餐飲相關公會或工會，並由直轄市、縣（市）主管機關委託其認可之公會或工會發給**廚師證書**
- **廚師證書有效期間為四年**，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之公會、工會、高級中等以上學校或其他餐飲相關機構辦理之**衛生講習，每年至少八小時**。



製程及品質管理查核項目

項次	查核項目
1	使用之原材料應有 可追溯來源 之相關資料或紀錄。
2	原材料使用，應依 先進先出 之原則，並在保存期限內使用。
3	物品應分類貯放於棧板、貨架上 或採取其他有效措施並保持整潔，不得直接放置地面。
4	製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品；同時應避免交叉污染，如砧板刀具應 區分生、熟食 ，並 明顯標示 。
5	貯放食品及器具時，應有 防塵、防蟲等衛生設施 ，並不得與地面直接接觸。

食品業者自109年1月1日起 應保存產品來源文件至少五年

文件應載明原材料、
半成品或成品之下列項目

- ✓ 收貨日期或批號
- ✓ 名稱
- ✓ 淨重、容量或數量
- ✓ 供應者之名稱、地址
及其他聯繫方式(電話
或電子郵件)

免用統一發票收據

統一發票
AB-12345678



規定對象

所有食品業者

不分業別、規模皆應保存產品原材料、半成品及成品來源文件。



以書面或電子化型式，至少保存5年以上

實施期程

109年1月1日實施

計算基準是由收貨日起

估價單

寶號 _____ 年 10 月 8 日

品名	數量	單價	金額	備註
1 秋菜(2)	1		450	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14 武潭大幸農產				
15				
16 0929-055097				
17				

No 006455 合計NTS _____

出貨明細單

客戶名稱: 溫先生

地址: _____

電話: _____

出貨人: 張瑞楨
 新竹縣關西鎮新力里四鄰40-2號
 Tel: (03)5868272; 5869272
 行動電話: 0932292031

日期	種類	單價(元)	重量	金額	備註
109.4.20	越南草(供)	58	3831	222198	40件
	越南草(衛)	58	977	56666	10件

第一聯: 存根(黃) 第二聯: 客戶收執(桃)

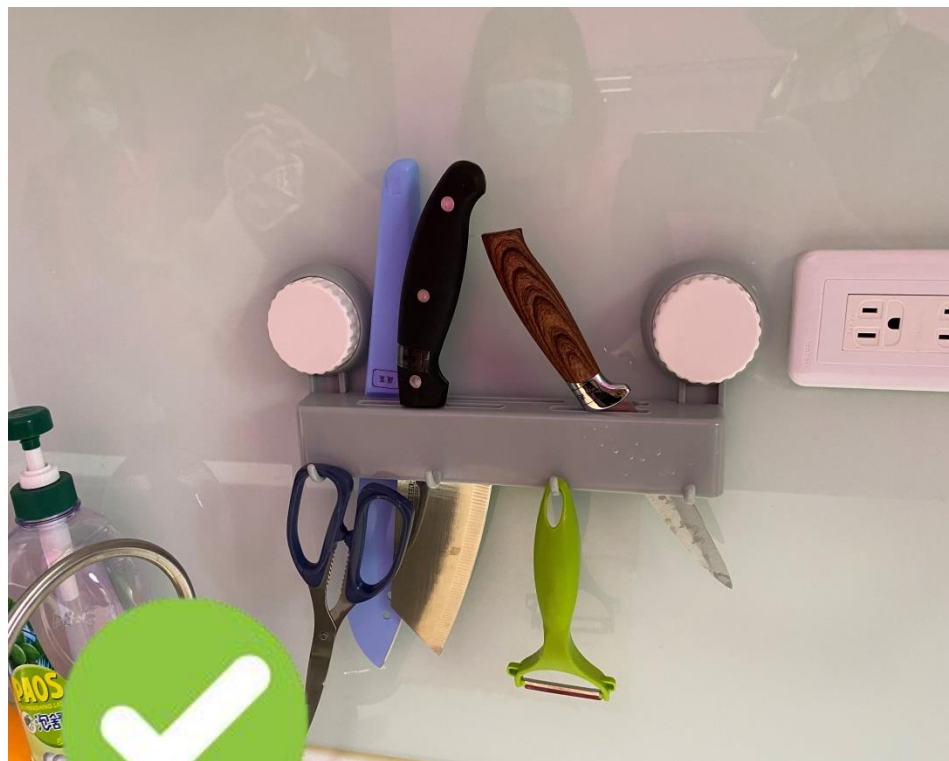
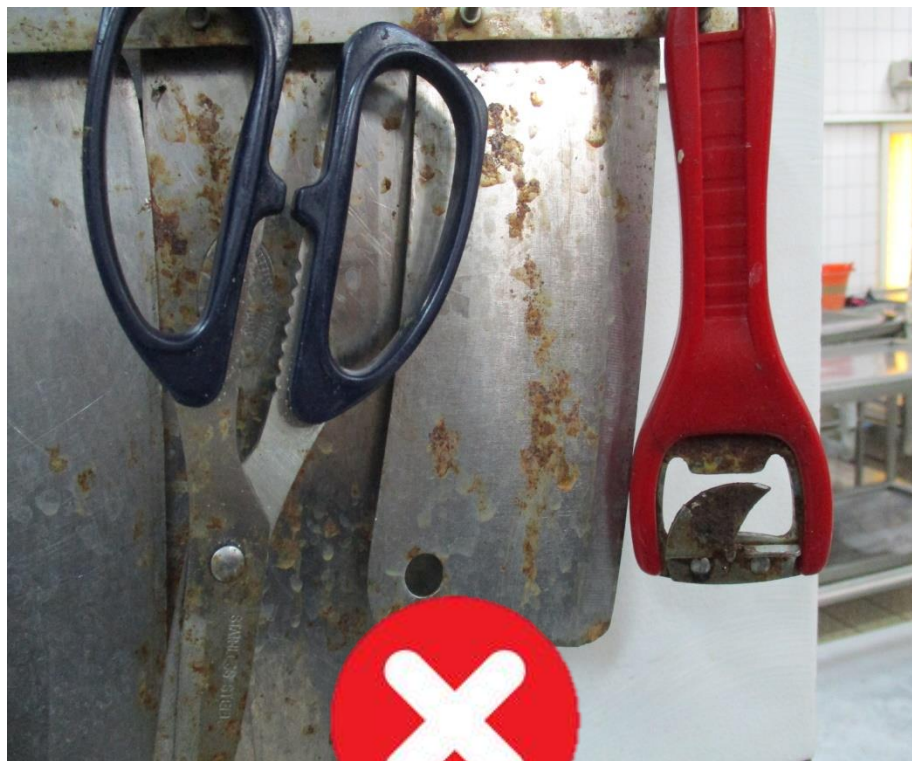
總金額: 278864 (元)

簽收: _____

- 庫房原物料要有**完整包裝**，標示品名及**有效日期**，且要**離地離牆**排放整齊



製程中所使用設備及器具，其操作及維護，應避免污染食品



砧板刀器依生熟食區分，並明確標示



砧板、刀具管理規則範例

種類	砧板	刀具
生肉類	紅色	紅色
熟食類、麵包、起司類	褐色	褐色
海鮮類	藍色	藍色
蔬菜	綠色	綠色
水果類	厚的PVC砧板	白色
生魚片	黃色	黃色

食品業者登錄制度 §8

食品安全衛生管理法

第8條 第3項

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

登錄不實

第47條

處新臺幣3~300萬元罰鍰

未登錄

第48條

經命限期改正，屆期不改正者，處新台幣3~300萬元罰鍰

情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

保存產品來源文件§9

食品安全衛生管理法

第9條 第1項

食品業者應保存產品原料、半成品及成品之來源相關文件。

記載不實

第47條

處新臺幣3~300萬元罰鍰

未保存

第48條

經命限期改正，屆期不改正者，處新台幣3~300萬元罰鍰

情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

投保產品責任保險§13

食品安全衛生管理法

第13條 第1項

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

未投保

第47條

處新臺幣3~300萬元罰鍰

具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品業者，包括食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，均應投保產品責任保險

情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

食品標示§25、§28

食品安全衛生管理法

第25條

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項…
前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍…，由中央主管機關公告之。

未標示

第47條

處新臺幣3~300萬元罰鍰

第28條第1項

食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

標示不實




第45條

處新台幣4~400萬元罰鍰

業者所採用之標示形式及方式不拘，只需使消費者清楚易懂、誠實標示即可，衛生機關將加強稽查抽驗，比對肉品來源資訊，確認標示正確性

110年1月1日起

食品標示新制上路

-  新增「未具公司或商業登記」食品業者販售之**20項**生鮮、冷藏、冷凍等**農畜禽散裝**食品應標示**原產地**。
-  包裝、散裝食品或直接供應飲食場所應依規定標示**豬肉或豬可食部位原產地(國)**。
-  連鎖店現場調製飲料應標示**總糖量、總熱量**，並可以**最高值**表示。咖啡飲料的**總咖啡因量**除原訂的**紅黃綠標示**區分外，也可用**最高值**表示。

詳細新聞稿>>



豬原料原產地全面標示

- 為提供消費者清楚且明確之選購資訊，針對**豬肉及豬可食部位原料**，要求**原產地（國）**資訊透明，以增進消費者知的權益。

清楚標示 方便選擇

豬原料原產地標籤貼紙



*相關標籤貼紙可至
本署官網首頁點選
banner進行下載。

*有標示規定疑義，可撥打衛福部諮詢專線1919，或至食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>。

豬原料原產地標示重點

不同規範對象有不同標示方式及字體大小要求

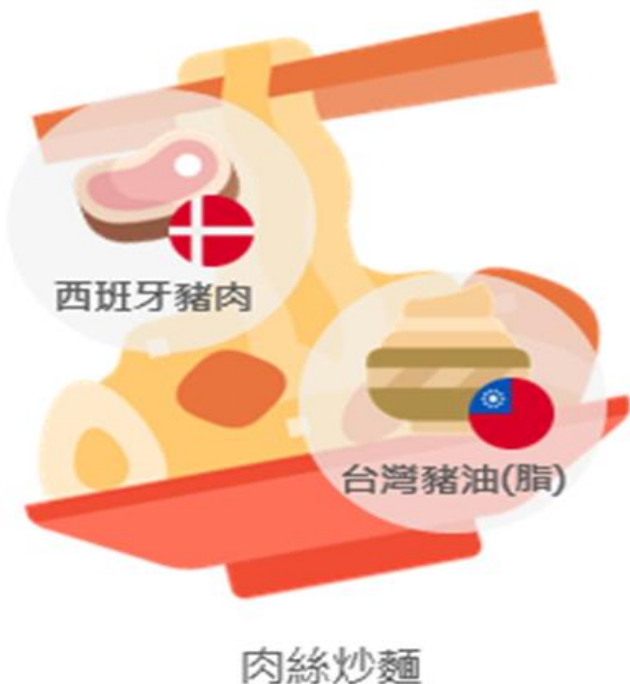
規範對象	標示方式	字體大小
 包裝食品	可用 增列 或 加註 方式擇一	長寬必須 大於0.2公分
 直接供應 飲食場所	張貼海報、立標示牌	長寬必須 大於2公分
	菜單加註	長寬必須 大於0.4公分
	餐盒黏貼標籤	長寬必須 大於0.4公分
 散裝食品	單一產地來源	可標示「 皆為國產豬肉 」， 長寬必須 大於2公分
	不同產地來源	標示 各別豬肉原料原產地 ， 長寬必須 大於2公分
	標籤標示	長寬必須 大於0.2公分



台灣農產品生產驗證或公告之生產系統，且確實僅含有台灣豬肉或其可食部位者

可免重覆標示豬原料原產地

餐廳使用多國來源豬原料如何標示？



標示方式



標示內容

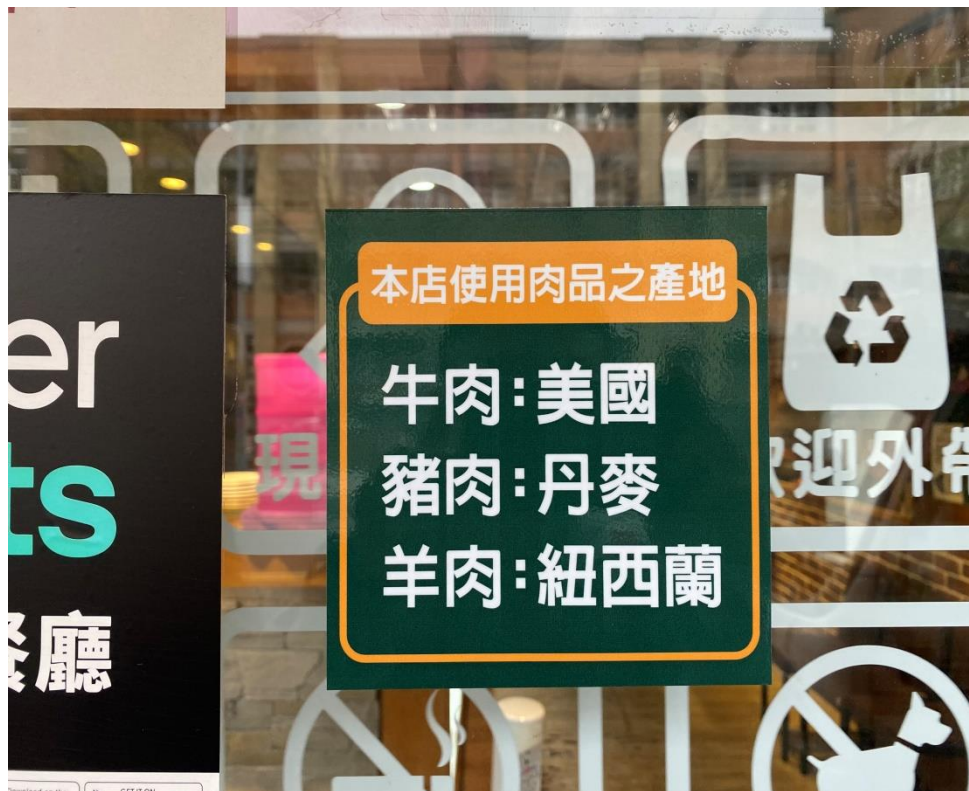
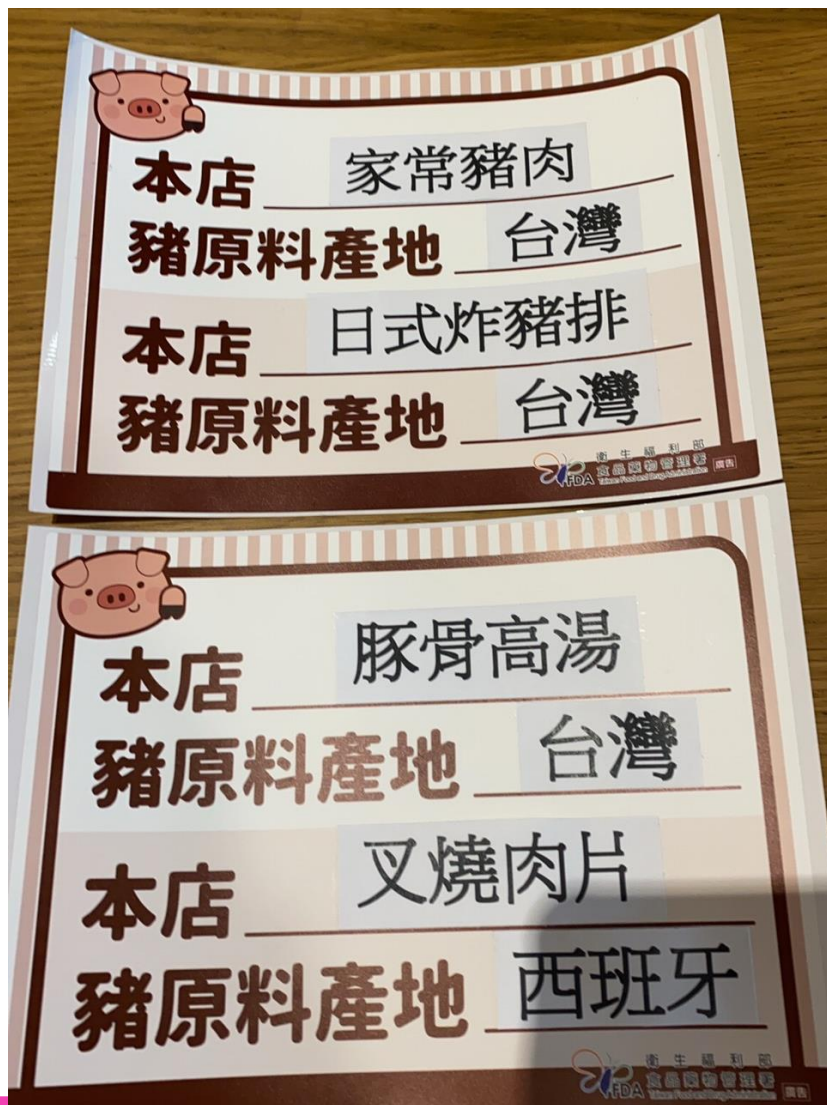
肉絲炒麵
(豬肉：西班牙、
豬油(脂)：台灣)



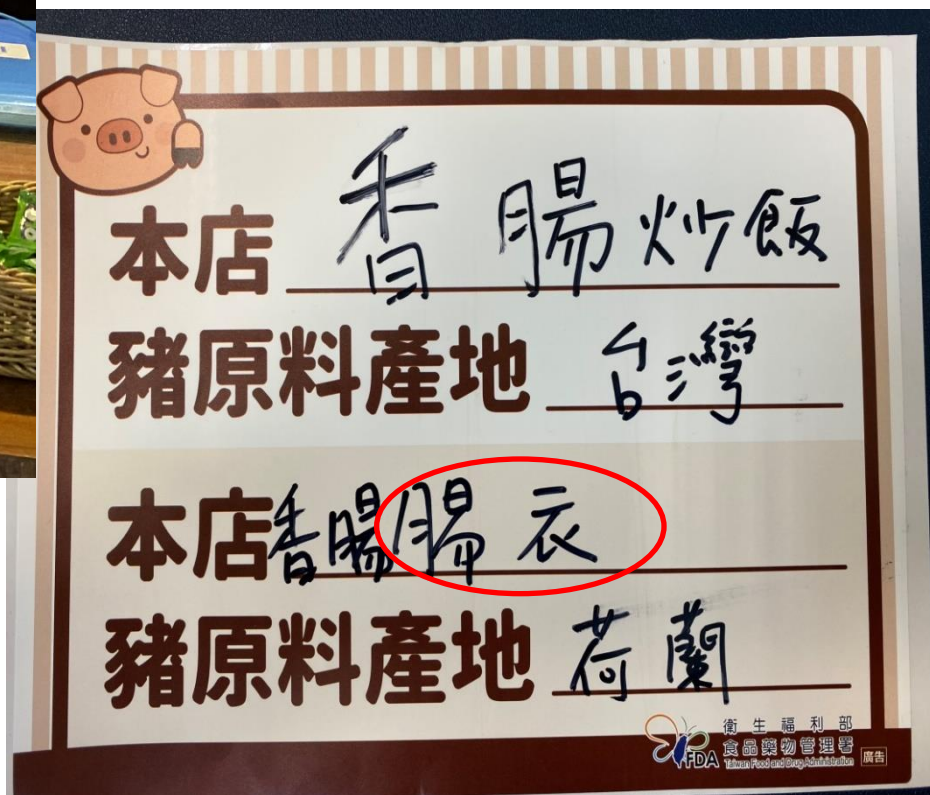
同一產地原料

本店使用
西班牙豬肉、台灣豬油(脂)

豬肉原料原產地標示-稽查實例



豬肉原料原產地標示-稽查實例



常見疑問

Q：

食品業者，應檢具那些資料作為豬肉或豬可食部位原料原產地標示之佐證資料？

A：

業者可保留與上游廠商之**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。



保留進貨單據，作為肉品來源依據及證明

出貨單

元/3(日) 敬請提早備貨 😊

12/30/2020

客戶電話: 0970-122-919 曾榮翰

苗栗縣頭份市後庄里91鄰公共三路100號

品名 · 規格	數量	單位	單價	單
(丹麥)松板豬肉捲(重組肉品,僅供熟)	5.16	公斤		380
245C PAS(美國)	4.14	公斤		400
38 胸腹肉(加拿大)	12.85	公斤		170
866 綿羊肩捲(紐西蘭)	3.92	公斤		320
628 背肩(美國) 8-10K/P	6.03	公斤		340
969 KARUBI(美國)	6.58	公斤		250
1293 梅花豬(西班牙)-2.5k/p	14.55	公斤		170

免用統一發票收據

中華民國 110 年 1 月 14 日

統一編號: []

買受人: 謝記素食舖 地址: []

品名摘要	數量	單價	總價
溫仔豬	66斤		5960
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

備註: 收據專用章

銀貨兩訖

合計新台幣 一萬伍千柒百陸拾 元 角

8 / 24 起 至 9 / 6

全國維持二級警戒

8/24-9/6

全國維持二級警戒

- 集會活動人數限制
室內80人、室外300人
- 同住親友聚餐不受餐飲管理限制
- 放寬醫院探病限制
- 有條件開放K書中心、室內遊樂園、海釣場、海泳、浮潛

#外出全程戴口罩 #實聯制
#保持社交距離



徐耀昌加油讚



@miaoligov



Miaolihiongqien

2021/8/23

8月24日起至9月6日

疫情警戒維持二級-管制作為調整

分類	各場域/行業管制調整
餐飲業	<ul style="list-style-type: none">◆同住親友聚餐不受限使用隔板、梅花座及專人分菜。◆依據衛福部食藥署「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」辦理。
醫院探病	<ul style="list-style-type: none">◆開放加護病房、安寧病房、呼吸照護病房、精神科病房、兒童病房、身心障礙、病況危急及住院天數達7天以上者之探病。◆每日固定1個探病時段，每名住院病患每次至多2名訪客為原則。◆除完整接種疫苗兩劑滿14天以上或3個月內曾確診已解隔者外，探病者均應出具3日內篩檢陰性證明(含居家快篩)。
K書中心	<ul style="list-style-type: none">◆有條件開放K書中心：落實實聯制、人流控管、顧客衛生防護措施、從業人員健康管理及確診應變措施，營業時間內每小時定期巡邏及清潔消毒。◆依據經濟部「K書中心防疫管理措施指引」辦理。
室內遊樂園	<ul style="list-style-type: none">◆有條件開放室內遊樂園：以預約制為原則，以控制場內人數。落實實聯制、人流控管、顧客衛生防護措施、從業人員健康管理及確診應變措施，營業時間內每小時定期巡邏及清潔消毒。◆依據經濟部「室內遊樂園營業場所防疫管理措施指引」辦理。
海釣場	<ul style="list-style-type: none">◆符合二級警戒標準通案性原則及地方政府指引或規範，可開放。
水域活動	<ul style="list-style-type: none">◆海泳、浮潛等水域活動，符合主管機關防疫指引或規範，可開放。

8月24日起至9月6日

維持疫情警戒標準為第二級

二級強化警戒措施

- 除飲食外，**外出全程佩戴口罩**
- 實聯制、保持社交安全距離
- 營業場所及公共場域人流控管或總量管制：**室內空間至少1.5米/人(2.25平方米/人)，室外空間至少1米/人(1平方米/人)**
- 集會活動人數上限：**室內80人，室外300人**，若超額則提防疫計畫
- 婚宴、公祭
 - 公祭遵守內政部相關防疫規定處理
 - 婚宴遵守每一隔間室內80人、室外300人上限，並遵守餐飲指引不得逐桌敬酒
- 餐飲管理：依照衛福部規定處理，新增同住親友聚餐不受限使用隔板、梅花座及專人分菜。
- 醫院探病：開放加護病房、安寧病房、呼吸照護病房、精神科病房、兒童病房、身心障礙、病況危急及住院天數達7天以上者之探病。
- 符合主管機關防疫管理得開放：
K書中心、室內遊樂園、海釣場、海泳/浮潛等水域活動

仍需關閉之場所

- 歌廳、舞廳、夜總會、俱樂部、酒家、酒吧、酒店(廊)、錄影節目帶播映場所(MTV)、視聽歌唱場所(KTV)、美容院(觀光理髮、視聽理容)
- 遊藝場所、電子遊戲場、資訊休閒場所、麻將休閒館及其他類似場所

二級警戒延至9月6日 恐持續到年底

2021-08-22 02:36 聯合報 / 記者謝承恩、曹悅華、鍾維軒、王敏旭／連線報導

+ 口罩



二級警戒恐延續到年底，但警戒範圍放寬，鬆綁集會人數上限，同住親友在外用餐不受隔板及梅花座等限制。示意圖。記者蘇健忠／攝影

校園餐飲規定及餐廳應加強清潔消毒工作

- 學校餐飲內用原則應依照衛生福利部規定辦理
- 為維護校園師生健康安全，校園內餐廳(含便利商店)用餐區開放內用，用餐完畢後應立即佩戴口罩，並餐廳應落實實聯制、用餐區設置隔板、環境定期清潔消毒、從業人員佩戴口罩、勤洗手、顧客量測體溫及手部消毒等措施。

餐飲業須遵守

「餐飲業防疫管理措施」 及 「餐飲業防疫指引」

為確保相關場所餐飲員與民眾自身與家人之健康，避免COVID-19群聚感染、致疫情擴大，食品藥物管理署已於7月16日公告訂定「餐飲業防疫管理措施」，餐飲業應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守餐飲管理措施之規範，始得提供內用服務。

110年7月16日衛授食字第1101301875號公告

苗栗縣餐飲業防疫管理措施

餐飲業應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守本管理措施1至4項之規範，始得提供內用服務。



- 每日量測體溫及監測健康
- 發燒或疑似COVID-19症狀，應儘速就醫



- 防疫教育訓練
- 戴口罩、勤洗手
- 用餐距離^(註)



- 定期環境清潔消毒
- 每日廁所清潔消毒



- 實聯制
- 顧客衛生防護措施
- 自助餐適當阻隔由專人夾餐
- 合菜備個人公筷母匙
- 用餐距離^(註)



- 配合衛生主管機關疫調及防疫作為

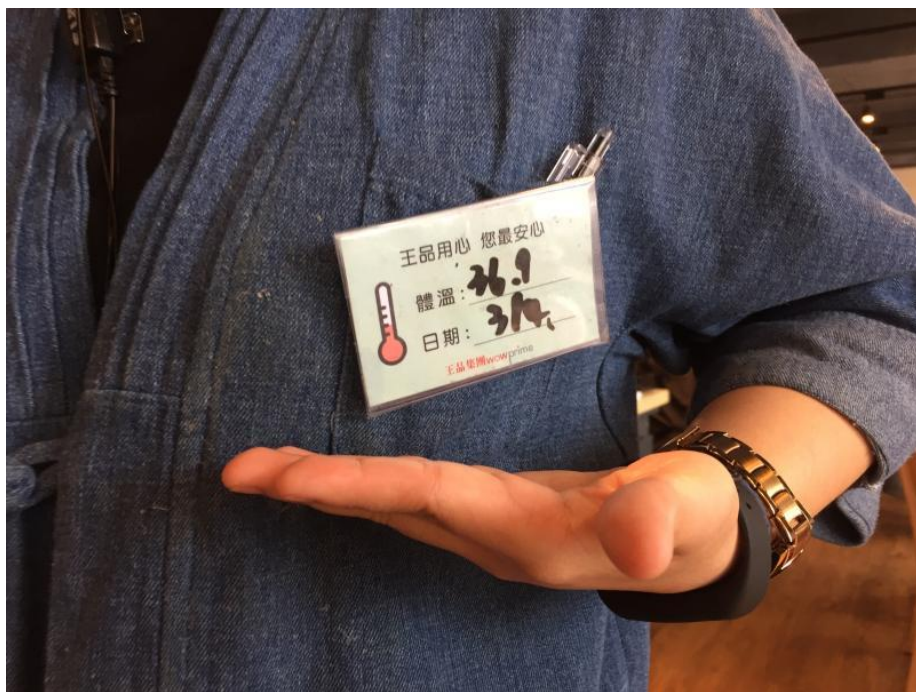
☺用餐距離：

▶不同桌：人員1.5公尺以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板

▶同 桌：梅花座或使用隔板

一、餐飲從業人員健康管理

- (一)餐飲從業人員每日量測體溫及監測健康狀況。
- (二)餐飲從業人員出現發燒或其他疑似COVID-19症狀，應儘速就醫接受評估及處置。



二、餐飲從業人員衛生行為

- (一)加強餐飲從業人員防疫教育訓練，內化防疫行為。
- (二)餐飲從業人員應**佩戴口罩**、**勤洗手**。

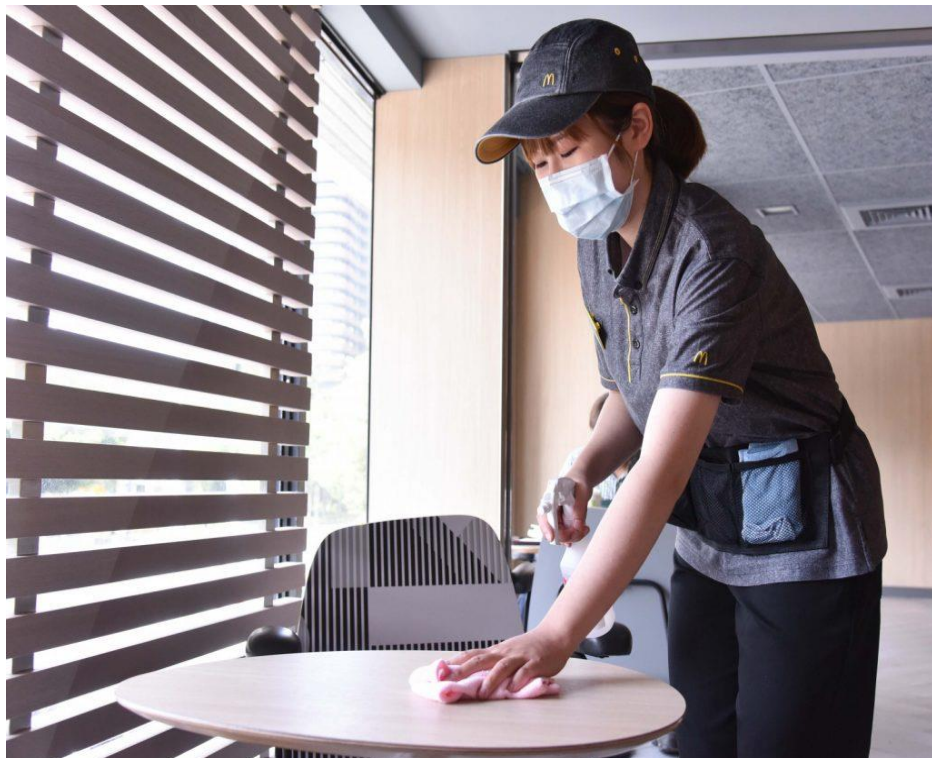


(三)餐飲從業人員用餐環境維持良好通風，**不同桌之人員間保持 1.5公尺以上間距**、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；**同桌者採梅花式安排座位**或使用**隔板**。



三、餐飲場所環境清潔消毒

- (一)定期清潔及消毒環境，並確實記錄執行情形。
- (二)每日落實廁所衛生清潔及消毒。

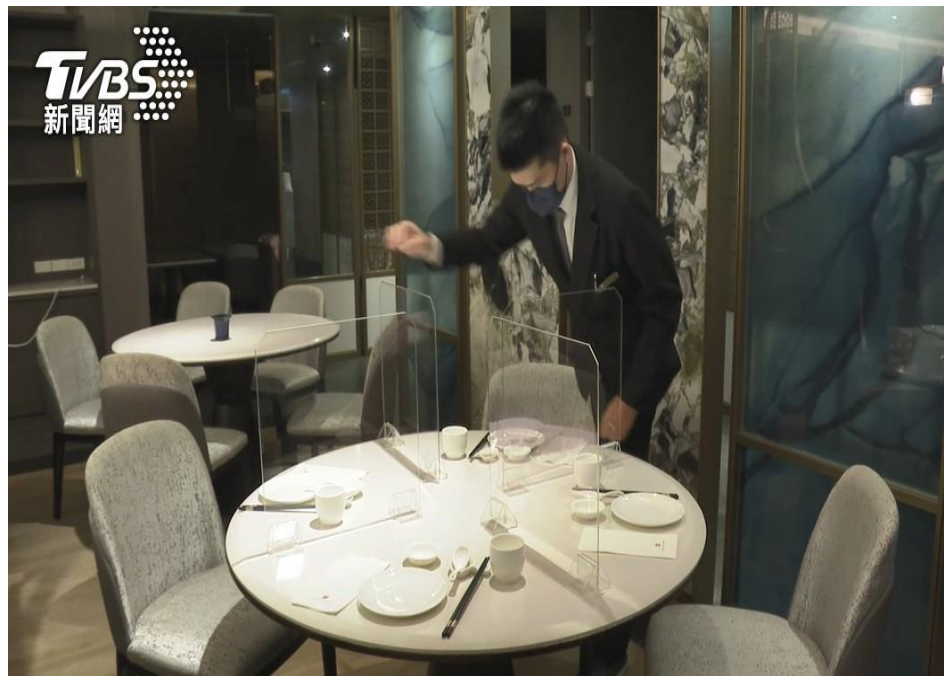


四、顧客用餐管理：

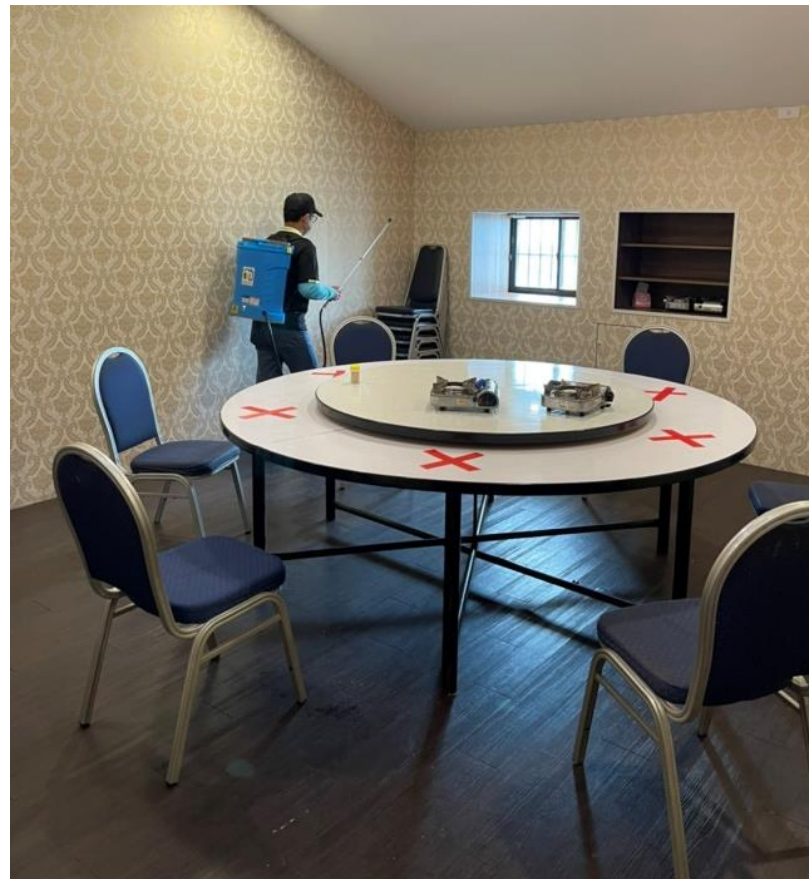
- (一)實施**實聯制**，發燒或有上呼吸道症狀之顧客，禁止進入，**除飲食外，應佩戴口罩**。
- (二)落實顧客衛生防護措施，入口處**量體溫**，**噴酒精**、提供乾洗手液或洗手設備。



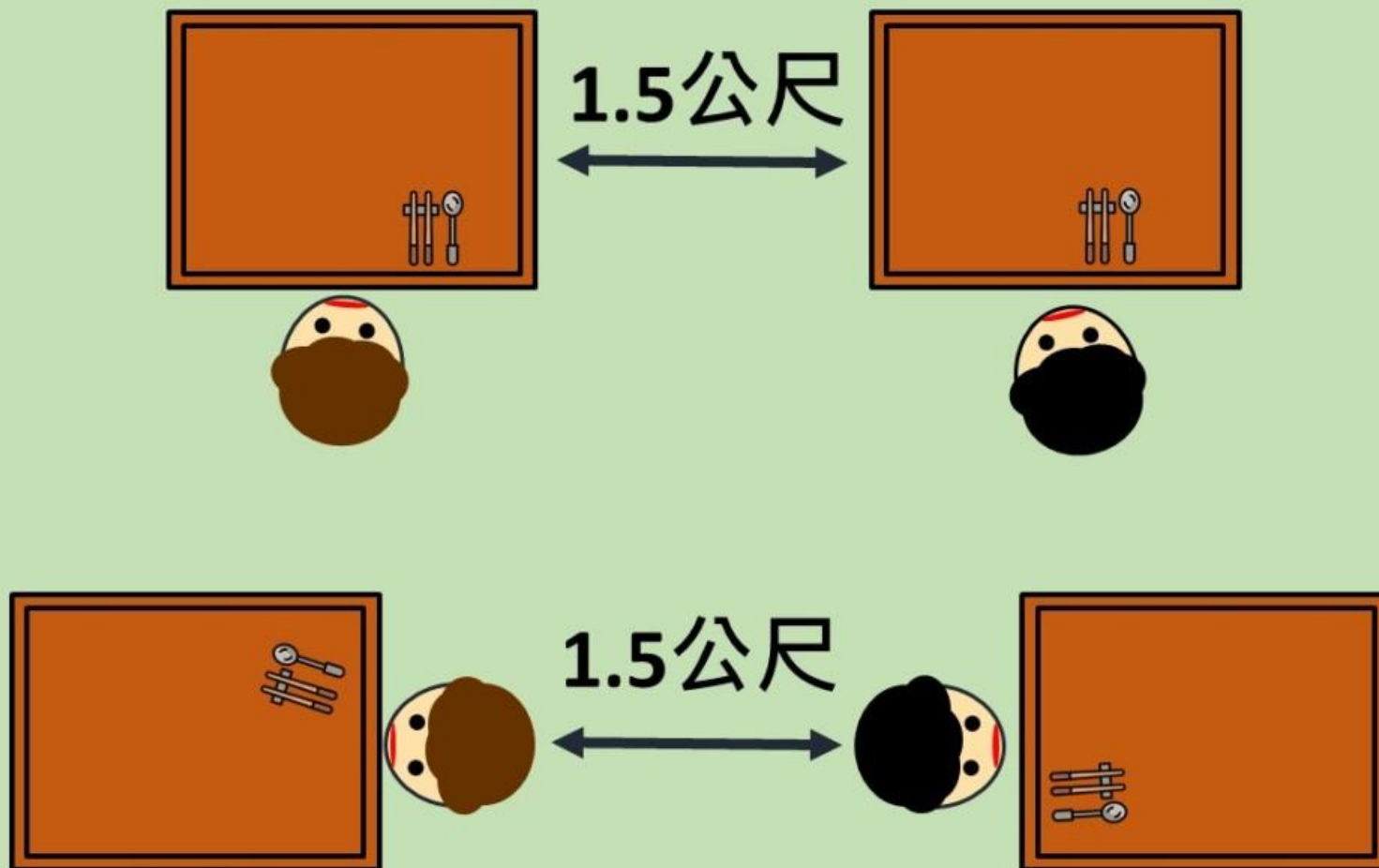
(三)維持用餐環境良好通風，不同桌之顧客間保持**1.5公尺**以上間距、獨立包廂、屏風間隔或使用隔板；同桌者採**梅花式**安排座位或使用隔板。



用餐距離-梅花座



用餐距離



(四)自助餐型態之餐廳，應有適當**防飛沫**、**接觸措施**，如**加蓋**、**遮簾**等，並由**專人夾餐**。餐廳若以**合菜形式**供餐，須備**個人公筷母匙**。



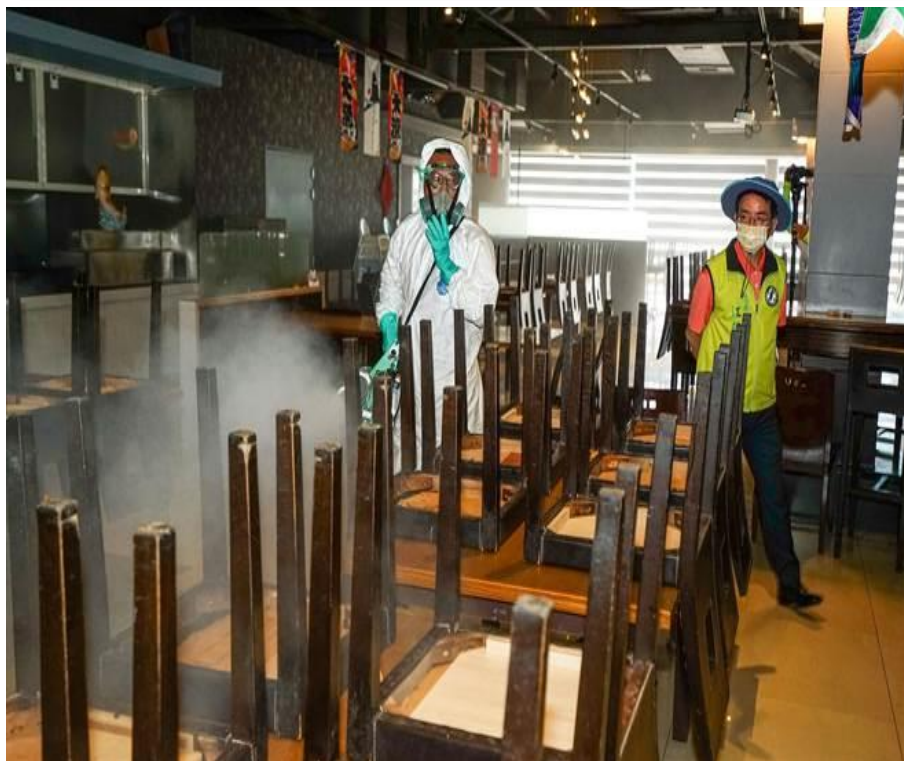
醬料、飲料、冰品由專人服務



餐飲場所出現確診者應變措施餐飲業者平時應**加強日常管理**，經衛生主管機關通知，有 COVID-19 確診病例為該場所工作人員或曾至該場所消費者，應配合**疫情調查及防疫作為**。



餐飲場所經衛生主管機關公布為有確診者之足跡所涉及之高風險區域之處置：應先**暫停營業至少3日**，至場所完成環境清潔消毒，且經衛生主管機關同意後方可重新營業，恢復營業11日內，建議暫停內用，改採外帶。



餐飲業防疫常見問答

Q1-3、如果疫情等級調降，餐飲業可以不用再實施防疫管理措施？

A1-3：不可以。於嚴重特殊傳染性肺炎中央流行疫情指揮中心成立期間，所有的餐飲業都應遵守本管理措施之規定；停止實施時，會另外公告周知。

Q1-6、於餐飲場所辦理集會活動及婚宴時，有人數限制嗎？隔間方式有規範嗎？

A1-6：

- 1、餐飲場所依照辦理集會活動及婚宴的規定，應遵守室內80人、室外300人上限之規定，並不得離桌敬酒/茶等；上述人數之限制，不包含餐飲從業人員(因餐飲從業人員服務時，皆已有佩戴口罩等防疫措施)。**
- 2、場所可以隔間方式符合上述人數之限制，每一個婚宴或餐飲場所不限只有一個隔間，婚宴用餐時，並同時遵守本管理措施之規範。**
- 3、隔間方式不限型式，惟仍應確保隔間可達防止不同隔間人員互相流動及飛沫噴濺之效果，並符合不同桌之用餐距離。**

Q1-8、小型餐飲業因餐飲從業人員有限，可以於入口處提供相關體溫量測、酒精等防疫措施，由顧客自行執行體溫量測及消毒嗎？

A1-8：可以，餐飲業者除了於入口處由專人量測顧客體溫、噴酒精或其他防疫措施外如人手有限，可提供顧客自行量測體溫、噴酒精或其他防疫措施之設備，並**確認顧客皆有執行**，即符合規定。

Q1-10、隔板使用之大小及材質是否有規定？

A1-10：「餐飲業防疫管理措施」無強制規範隔板高度、寬度或材質，使用隔板區隔座位時，應依供餐桌子長寬及椅子高度，設置足以**阻隔鄰座用餐顧客飛沫及防止交叉污染**之隔板，並提醒業者所使用之隔板材質，要能夠方便清潔及消毒。

Q1-14、未符合本管理措施之處分為何？

A1-14：提供內用服務但違反本管理措施者，可依**傳染病防治法第70條規定**，處新臺幣**三千元以上一萬五千元以下罰鍰**；必要時，並得限期令其改善，屆期未改善者，按次處罰之。

衛生福利部 公告



發文日期：中華民國110年8月24日
發文字號：衛授疾字第1100200768號
附件：因應COVID-19第二級疫情警戒相關措施及裁罰規定表1份

主旨：公告修正「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)第二級疫情警戒標準及防疫措施裁罰規定」。

依據：

- 一、傳染病防治法第36條。
- 二、傳染病防治法第37條第1項第1款、第2款及第6款。

公告事項：

- 一、對象：於我國境內之全體民眾(含本國及外國之自然人、法人及非法人團體)。
- 二、期間：自中華民國110年8月24日起，停止適用日期由本部另行公告。
- 三、公告對象應遵守附件所列事項，如有違反者，依據傳染

病防治法第71條規定，由地方主管機關依附件所列罰則視違規情節據以裁處。

四、不服本處分者，得自本處分送達翌日起30日內，繕具訴願書逕送本部，並由本部函轉行政院提起訴願。

五、本部、金融監督管理委員會、國軍退除役官兵輔導委員會、交通部、經濟部、教育部、國防部、文化部、內政部於中華民國109年12月1日會銜公告「防治嚴重特殊傳染性肺炎，進入本公告所示高感染傳播風險場域應佩戴口罩，並自中華民國109年12月1日生效」部分，仍繼續沿用辦理。

六、本部110年8月10日衛授疾字第1100200731號公告，自110年8月24日起停止適用。

部長陳時中

因應 COVID-19 第二級疫情警戒相關措施及裁罰規定表

110.08.23 修正

防疫措施	法源依據	罰則	定義說明
<p>壹、<u>外出時全程佩戴口罩、配合實聯制</u></p>	<p>一、本部、金融監督管理委員會、國軍退除役官兵輔導委員會、交通部、經濟部、教育部、國防部、文化部、內政部於中華民國 109 年 12 月 1 日會銜公告「防治嚴重特殊傳染性肺炎，進入本公告所示高感染傳播風險場域應佩戴口罩，並自中華民國 109 年 12 月 1 日生效」及傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款。</p> <p>二、除前項「高感染傳播風險場域」應佩戴口罩外，依傳染病防治法第 36 條，民眾外出時應全程佩戴口罩，違反者依法裁處。</p>	<p>傳染病防治法第 70 條第 1 項規定，<u>處新臺幣 3 千元以上 1 萬 5 千元以下罰鍰</u></p>	<p>一、外出時確有飲食需求者，得於不特定對象保持社交距離或有適當阻隔設備之情形下，於飲食期間暫時取下口罩。</p> <p>二、於符合指揮中心/目的事業主管機關所定防疫措施得暫時脫下口罩之場所或活動（如開放餐飲內用之場所、台鐵高鐵用餐區、潛水、衝浪等），可暫免佩戴口罩。</p>
<p>貳、<u>辦理集會活動及社交聚會之人數上限為室內 80 人，室外 300 人。集會超過人數上限，得提報防疫計畫報請地方主管機</u></p>	<p>傳染病防治法第 37 條第 1 項第 1 款</p>	<p>傳染病防治法第 67 條第 1 項第 2 款規定，<u>處新臺幣 6 萬元以上 30 萬元以下罰鍰</u></p>	<p>一、依據世界衛生組織定義，群眾集會(mass gathering / large event)為只要聚集人</p>

<p>捌、全國餐飲場所： <u>一、場所及入場民眾應落實並配合：</u> <u>(一)出入口管制、人流管控降載及動線規劃等措施，維持室內空</u></p>	<p>一、 <u>(一)傳染病防治法第 37 條第 1 項第 2 款。</u></p>	<p>一、 <u>(一)傳染病防治法第 67 條第 1 項第 2 款規定，處新臺幣</u></p>	<p>餐飲場所於符合指揮中心/目的事業主管機關所定之防疫措施得內用，另應遵守目的事業主管機關及地方主管機關所定</p>
---	--	--	---

防疫措施	法源依據	罰則	定義說明
<p>間至少 1.5 米/人(2.25 平方米/人)，室外空間至少 1 米/人(1 平方米/人)。 <u>(二)體溫量測、實聯制、維持社交距離、除飲食外全程戴口罩、環境定期清潔消毒、勤洗手、員工人員健康管理、確診事件即時應變。</u> <u>(三)宴席人數遵守每一隔間室內 80 人、室外 300 人上限，不得離桌進行敬酒/茶等社交互動。</u> <u>(四)超商賣場開放內用區。超商以工作人員服務方式販售茶葉蛋、關東煮等熱食。</u> <u>二、另應遵守目的事業主管機關及地方主管機關所定之防疫措施、公告及指引等相關規定。</u> <u>三、未能符合第一項、第二項規定者，禁止內用，僅得提供外帶或外送服務。</u></p>	<p><u>(二)傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款。</u> <u>(三)傳染病防治法第 37 條第 1 項第 1 款。</u> <u>(四)傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款。</u> 二、依據目的事業主管機關及地方主管機關所定之業管法律、傳染病防治法及自治條例。 三、傳染病防治法第 37 條第 1 項第 6 款。</p>	<p><u>6 萬元以上 30 萬元以下罰鍰。</u> <u>(二)傳染病防治法第 70 條第 1 項規定，處新臺幣 3 千元以上 1 萬 5 千元以下罰鍰。</u> <u>(三)傳染病防治法第 67 條第 1 項第 2 款規定，處新臺幣 6 萬元以上 30 萬元以下罰鍰。</u> <u>(四)傳染病防治法第 70 條第 1 項規定，處新臺幣 3 千元以上 1 萬 5 千元以下罰鍰。</u> 二、如左。 三、傳染病防治法第 70 條第 1 項規定，處新臺幣 3 千元以上 1 萬 5 千元以下罰鍰。</p>	<p>之防疫措施、公告及指引等相關規定。如違反強制性規定者，依據目的事業主管機關及地方主管機關所定之業管法律、傳染病防治法及自治條例規定裁罰。</p>

謝謝聆聽
敬請指教



食材驗收的原則與注意事項

講師：林秀勤

1100910

聯合大學

驗收

- 驗收是甚麼？
- 為什麼要驗收
 - 上市場買菜時挑菜嗎？
- 驗收甚麼項目
 - 上市場買雞腿，會注意甚麼事？

驗收哪些事項

- 運輸車：清潔度 冷藏冷凍食品
- 外觀：有無解凍及再冷凍情形
- 包裝：有無破損 清潔度
- 食品標示：是否符合法規
- 溫度：冷藏 冷凍食品
- 色澤：溫體肉品 蛋品 海鮮 蔬菜….
- 氣味：同上
- 容器：蛋籃 QR Code
- 數量
- 檢驗報告、來源證明(豬肉 牛肉) 品質證明(非基因改造)

驗收有標準嗎

- 法規的標準：符合食品安全衛生管理法
- 合約的標準(與食材供應商的合約)：CAS
TQF、有機認證、產地、品種…
- 採購方(校方)的標準：三章一Q、產銷履歷、
非基因改造、CAS



| 台灣有機農產品 | :

不使用化肥、化學農藥及食品添加物，生產過程親和自然的友善食材。



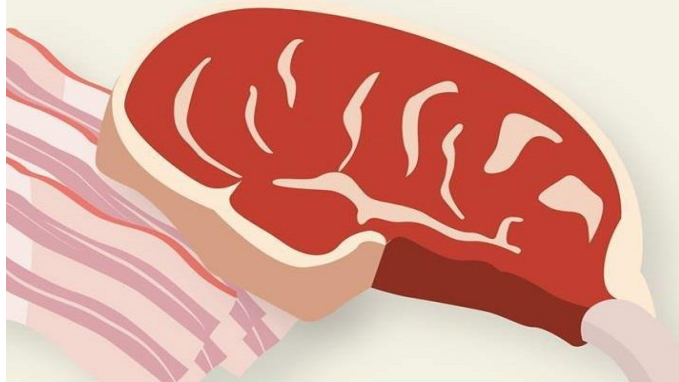
| 產銷履歷農產品(TAP) | :

從生產作業、採後處理、初級加工，都經驗證符合安全永續；生產紀錄全公開！



| CAS台灣優良農產品 | :

經過層層把關，衛生安全高品質的優良農產品及加工品，讓人很放心的在地食材。



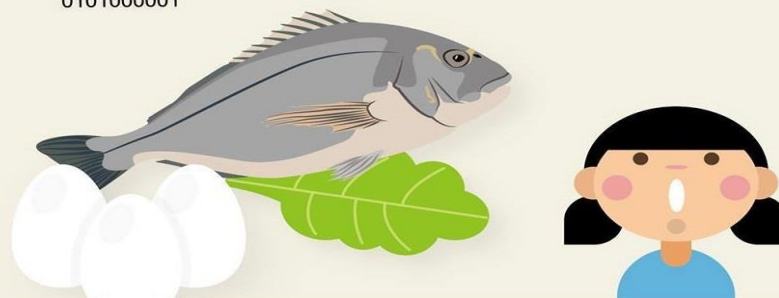
臺灣農產生產追溯



0101000001

| 生產追溯QR Code | :

掃描 QR Code，即時得知產品來源。申請簡便，讓國產農漁畜產品的可追溯性更普及。



怎麼驗收

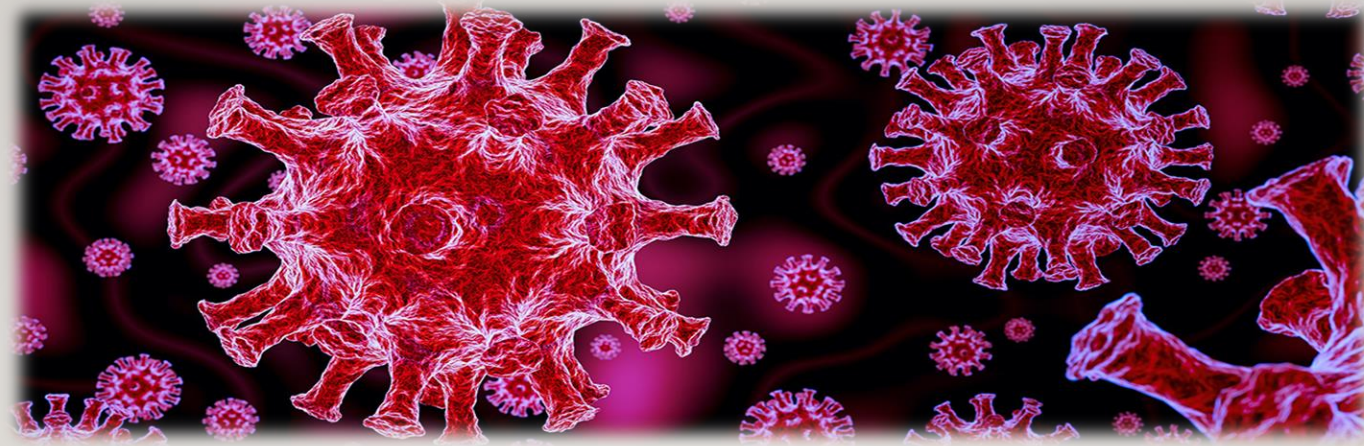
- 感官
- 度量衡：數量 重量 溫度
- 驗收工具：磅秤 溫度記
- 核對食材供應商提供之書面資料：產地 檢驗 品質、標章……

不符合驗收標準處理

- 現場退回
- 專區暫存：應專區存放並標示 不可汙染環境及其他食材
- 紀錄：統計同一供應商不符何驗收標準之頻率
- [4. 國立聯合大學校區餐廳不同種類食材驗收項目.docx](#)

Q & A





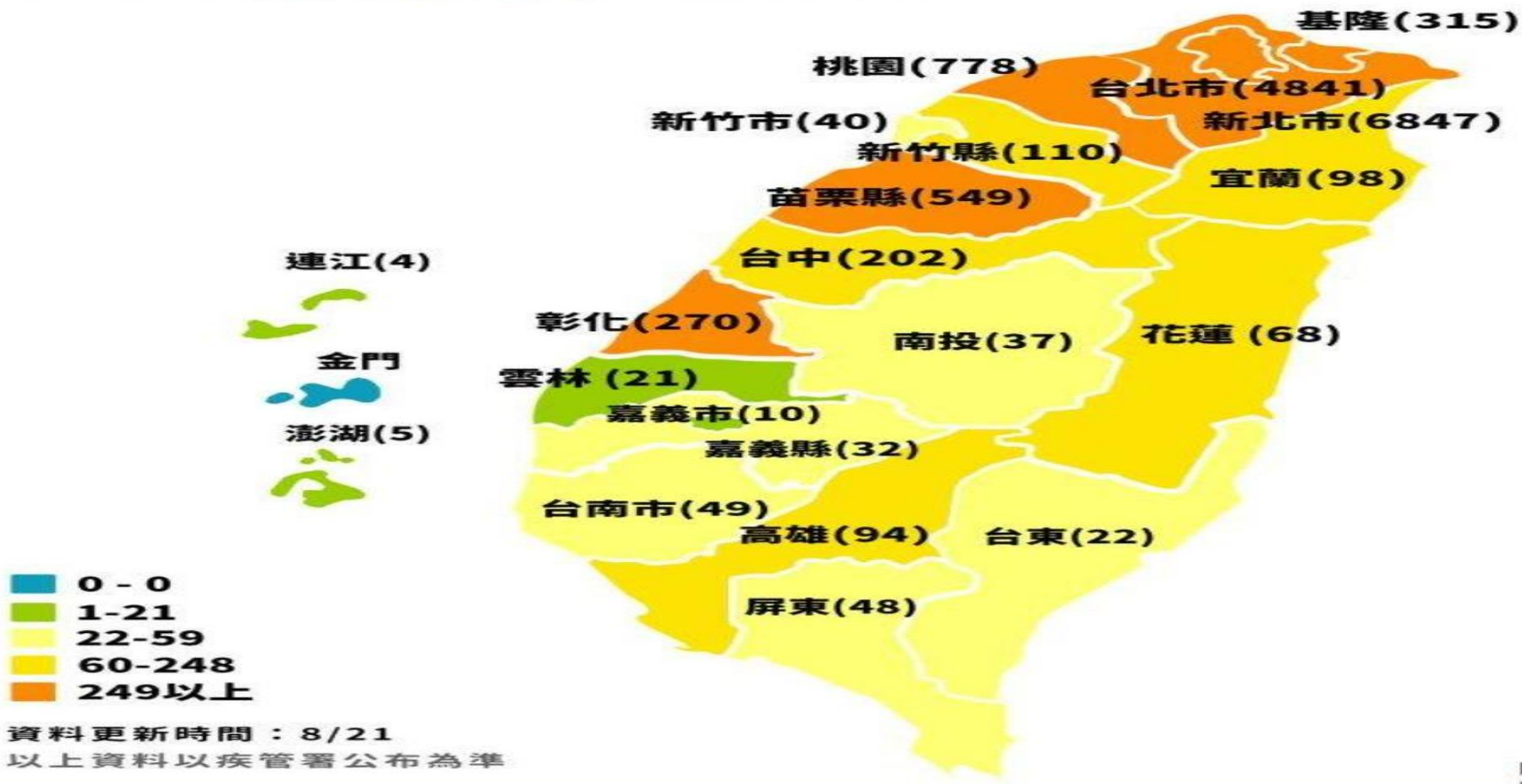
從COVID-19傳染途徑 看餐飲衛生管理

主講人：張慈軒 營養師

2021.9.10

COVID-19本土感染爆發

全台本土病例地理分布



前言

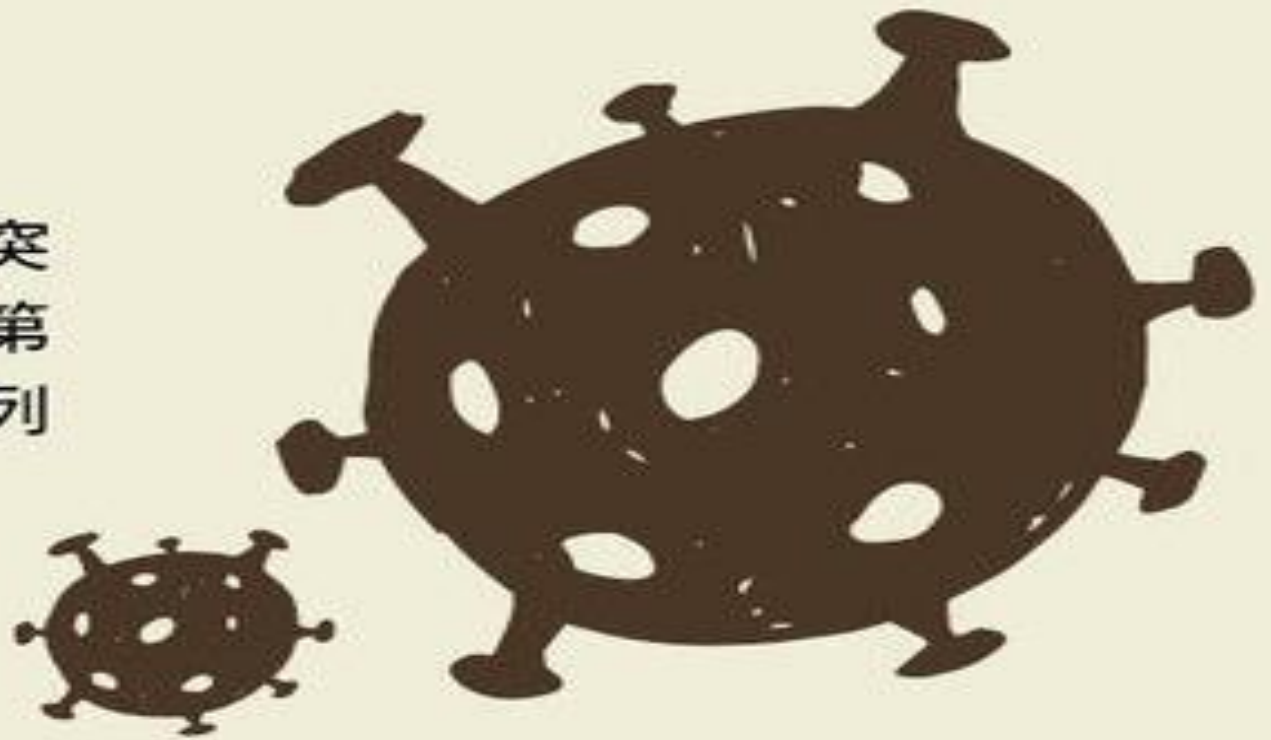
自疫情發生以來，**COVID-19**病毒在一年內已有超過**1.6**億人感染，造成這樣迅速擴散和「**無症狀感染源**」脫不了關係。

身體組織沒發炎就不會「有症狀」感染發生的時候，也就是入侵者（病毒）開始增殖，並破壞了身體細胞的一部份，此時人體組織可能會產生發炎反應，開始疼痛、發燒、拉肚子等。**若身體的組織沒有發炎，就不會有症狀。還是有傳染給周圍民眾的可能性。**

嚴峻疫情，餐飲業者是否已做好完善防疫措施？隨著疫情擴散、對外食充滿顧慮，業者如何化危機為轉機，以保障用餐消費者的健康安全，共同為防疫盡一份心力

武漢肺炎

外表圓形，有類似皇冠的突起，是已知會感染人類的第7種冠狀病毒，已被國內列為第五類法定傳染病。



傳染方式

接觸傳染

手觸摸口、鼻、眼睛



飛沫傳染

距離 1 ~ 2 公尺內
傳染



糞口傳染

污染手、食物



有武漢旅遊史



男性

(感染者男性占7成)



接觸過感染者



老人、慢性病患者
易發展為重症





認識疾病
新冠肺炎篇



新冠肺炎典型症狀



圖文創作：健談 havemary.com

專家諮詢：弘森診所 吳書毅醫師

1 發燒 87.9%



3 倦怠 38.1%



7 喉嚨痛 13.9%



11 鼻塞 4.8%



4 有痰 33.4%



8 頭痛 13.6%



12 腹瀉 3.7%



2 乾咳 67.7%



5 呼吸急促 18.6%



9 畏寒 11.4%



13 咳血 0.9%



6 肌肉痛、關節痛 14.8%



10 噁心、嘔吐 5.0%



14 結膜充血 0.8%



✓ 戴口罩、
勤洗手



✓ 餐具以 56°C
以上消毒半
小時



✓ 雙手、一般
用具以 75%
酒精消毒



× 避免前往高風險地區，
如中國各省市



× 打流感或肺炎鏈球菌疫苗，
不能預防感染 2019-nCoV



宿主

- 感染人類的七種冠狀病毒以外
- 其他的動物宿主包括蝙蝠 (最大宗)、豬、牛、火雞、貓、狗、雪貂等。
- 有零星的跨物種傳播。



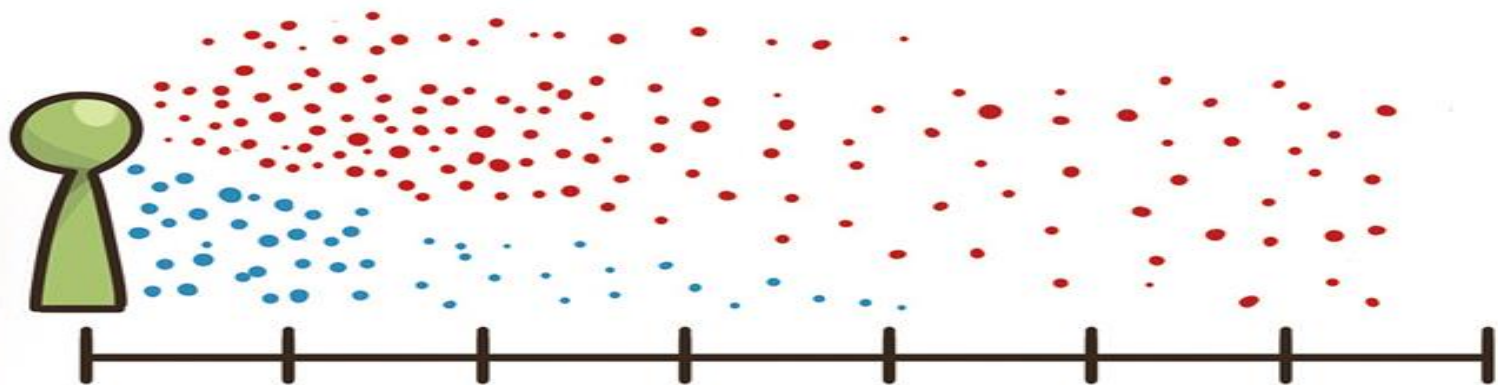
新聞報導

因在進口鮭魚、雞肉、白蝦等驗出新型冠狀病毒，民眾害怕因食用到「新型冠狀病毒（簡稱新冠病毒）附著表面的食物」而受到傳染，造成消費者與社會的恐慌.....????

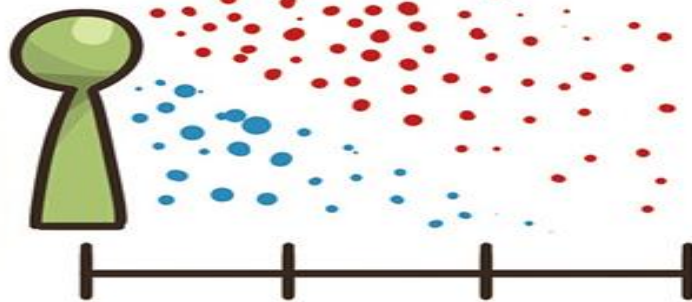
- 科學上，新型冠狀病毒透過**食物傳播的機率極低**
- 新冠病毒的傳播，必須經由**人畜共通的哺乳類活體動物，作為中間宿主傳播**，而鮭魚、雞、白蝦都不是哺乳類，新冠病毒的傳染途徑主要仍是人與人之間，通過人們打噴嚏、咳嗽或呼氣等**飛沫傳播**。
- 食材上檢出的新型冠狀病毒，很可能不具活性。一般病毒在離開活體環境，其活性便大幅衰退，僅有少數例外(例如非洲豬瘟)，所檢出的很可能只是冠狀病毒殘存的核酸，而不是具有傳播活性的病毒。根據文獻上的研究，新型冠狀病毒很少在離體**3天後還具有活性**。

傳染途徑

- 人咳嗽或打噴嚏時產生的**呼吸道飛沫**：與感染者的直接身體接觸，例如握手。
- **空中傳播進行擴散**：CDC 指出微粒傳播，可以在**空氣中停留數分鐘到數小時**。這些病毒可在距被感染者 6 英尺以外、或者在被感染者剛剛離開的空間，感染他人。這些傳播發生在**通風不足的封閉空間內**。
- 冠狀病毒有可能在受**污染的表面傳播**，“根據對 COVID-19 的實驗室研究如果有人觸摸帶有病毒的表面或物體，然後觸摸他們自己的嘴，鼻子或眼睛，那麼他們有可能感染 COVID-19，但這並不被認為是病毒傳播的主要方式。
- 傳染途徑 大部分的人類冠狀病毒以直接接觸帶有病毒的分泌物或飛沫傳染為主。有部分動物的冠狀病毒會讓動物出現**腹瀉症狀**，可以在**糞便**當 中找到病毒，可能藉此造成病毒傳播



噴嚏：水氣可達六公尺外



咳嗽：水氣可達兩公尺遠



呼吸：水氣約在一公尺處

● 氣懸膠體 ● 飛沫

如何免受新型冠狀病毒感染



- 自我健康狀態監測：
- 員工進工作區得進行體溫量測管制，並將量測之體溫登記於體溫登記表。
- 提供酒精消毒
- 手機病菌多！吃飯時最好不要碰也不要擺上桌，以防手機上的細菌污染用食區域。

如何免受新型冠狀病毒感染

- A. 不要到「嚴重特殊傳染性肺炎（武漢肺炎）」流行的地區旅遊，應注意行程之安排，並採取自我保護措施。
- B. 良好個人衛生習慣，特別是勤洗手，如打噴嚏、咳嗽後一定要洗手。洗手時，手背、手掌和手指間應來回揉搓後沖洗乾淨。
- C. 室內保持空氣流通。
- D. 飲食均勻、適量休息及運動、不吸煙，增強身體的抵抗力。
- E. 應經常洗手，特別是在接觸呼吸道分泌物、尿液或糞便等體液

如何免受新型冠狀病毒感染

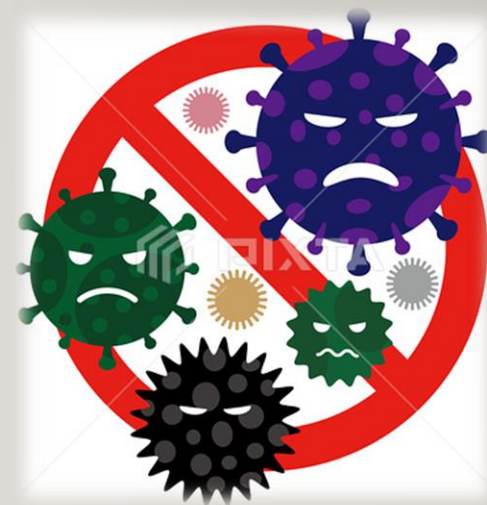
F.切勿與人共用毛巾。

G.吃飯時用公匙公筷。

H.避免用手摳鼻、耳及揉眼睛。

I.有發燒、不尋常呼吸道症狀時，建議戴口罩立即就醫。

J.咳嗽或打噴嚏時，應用衛生紙掩住口鼻。沾有咳嗽、鼻涕等個人分泌物之衛生紙，應先置入塑膠袋妥善密封，或利用馬桶沖掉後並洗手。



餐廳主題海報、宣導

1. 進入飲食場所、用餐前，要洗淨雙手。
2. 自助取餐區夾取食物時，應避免交談。
3. 若不慎咳嗽、打噴嚏，請立即以手帕或衛生紙遮住口、鼻，或以衣袖代替。
4. 用餐錯開尖峰時間；排隊保持 1 公尺(一手臂加肩寬長)、採間隔座，距離小於 1 公尺時，接觸時間少於 15 分鐘。
5. 避免共用餐具。
6. 若有發燒、咳嗽等不適症狀，請戴口罩並以外帶為原則。

餐飲防疫大作戰



- 1、 **勤洗手**
- 2、**戴口罩** 
- 3、**量體溫** (發燒者請盡速就醫)
- 4、**實聯制**
- 5、**排隊時保持安全距離**
- 6、**定時清潔消毒**



- 7、**維持適當區隔** **梅花座**或**隔板**



- 8、**無法落實前述措施者**
建議外帶用餐或**外送**



餐飲衛生管理

- 餐廳門口備有酒精消毒或洗手設備、量體溫。設置的洗手台，應備置肥皂，肥皂盒要經常清洗、保持乾燥，以避免滋生細菌。
- 儘可能保持室內 1.5 公尺、室外 1 公尺之社交距離。
- 若無法保持社交距離，則禁止在餐廳內用餐。
- 改變供餐環境避免客人於用餐中走動。



餐飲衛生管理

- 由顧客徒手操作之點餐面板、徒手簽名之結帳系統，於防疫期間建議暫停使用，或需逐客消毒，顧客儘量自備原子筆簽名。
- 同桌客人應儘可能保持 **1.5** 公尺之社交距離或以隔板區隔。
- 業者應確實定時消毒桌面、菜單。
- 餐桌上用餐時仍應避免交談，用餐完畢要交談時，應先佩戴口罩。

人員衛生管理

- 配合政策施打疫苗
- 訂定員工健康管理計畫: 員工每日量體溫。
- 收銀員不接觸食物: 紙鈔和銅板可能是病毒的傳播媒介之一。
- 工作人員全套 (工作帽、手套和口罩) 防備。
- 配菜供膳時，應配戴口罩並嚴禁聊天。



測體溫



進出貨人員衛生管理

- 送貨人員應配戴口罩及對其健康之瞭解。
- 入口處備置耳(額)溫槍。如發現健康異常，應注意是否有發燒(**38°C** 以上)及呼吸道不適等症狀，必要時協助就醫。

作業流程衛生管理：

- 準備食物前，應先徹底洗淨雙手
- 設備及用具將生和熟食物分開處理，防止交叉污染的可能性。
- 在烹調時徹底將食物煮熟，避免食用生食。
- 將食物保持在安全溫度下，低於5°C或高於60°C。
- 公用之即食品(例如醬料等)，應以適當之阻隔方式(加蓋)，避免食物被口沫污染。
- 避免舉辦試吃活動。
- 餐具的存放妥善封袋或加蓋，以減少口沫污染。
- 菜餚應有加蓋（飛沫阻隔設計）



餐廳設備衛生管理

- 餐廳、美食街定時消毒桌面、菜單，由顧客徒手操作之點餐面板、徒手簽名之結帳系統，建議暫停使用或需逐客消毒。
- 一般的環境的消毒，使用 1：100 的稀釋漂白水（500 ppm）消毒。包括:如地面、桌椅、電話筒等經常接觸之表面。
- 手扶梯電梯的定期消毒、封閉電梯不得交談。



餐廳設備衛生管理

- 浴室或馬桶表面的消毒，使用 1：10 的稀釋漂白水（5000 ppm）消毒。包括：浴廁水龍頭、廁所門把、馬桶蓋及沖水握把等設施。
- 漂白水消毒時，以拖把或抹布作用 15 分鐘以上，再以濕拖把或抹布擦拭清潔乾淨，每天至少消毒一次。
- 執行清潔消毒工作的人員建議穿戴個人防護裝備(手套、口罩、防水圍裙或視需要使用其他防護裝備)，以避免消毒水噴濺眼睛、口及鼻等部位。

其他環境整備

- * 通風設備增加冷卻水塔及過濾網等之清洗及更換頻率。
- * 室內保持空氣流，打開窗戶讓空氣流通。
- * 儘可能裝置 **HEPA** 標準之空氣清淨機。



疑似感染之建議處置與通報

- 發燒及呼吸道症狀的請假規則，請依勞動部相關規定辦理，並密切注意勞動部網站公告。
- **疫情通報專線 1922** 或 **0800-001-922** 或疾病管制署全球資訊網 www.cdc.gov.tw 查
- 具感染風險民眾之管理機制，按照衛生福利部疾病管制署之最新措施

哪種口罩比較好？

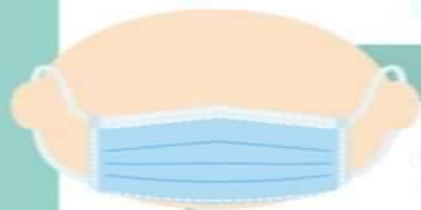
5款常見口罩功效比一比

外科口罩

✓ 有效過濾細菌

阻隔飛沫傳染病菌

適合有感冒等症狀及
前往醫院等不通風場所

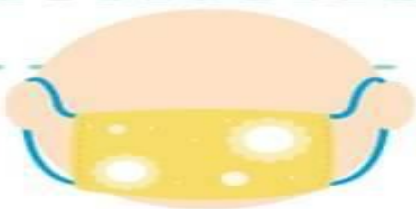


N95口罩

✓ 有效過濾細菌

阻擋95%以上病菌

飛沫傳染病毒流行時期
主要是醫護人員使用

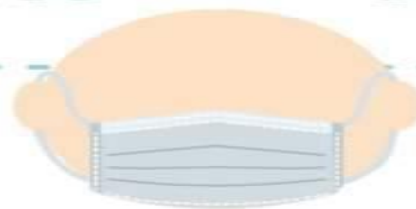


棉布口罩

✗ 無法隔絕細菌

過濾大顆粒物質

適合普通清掃工作
一般保暖或買不到
外科口罩時替代使用

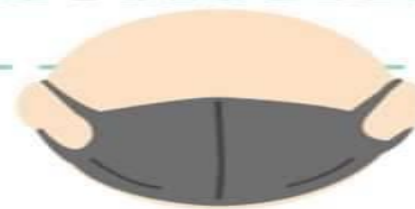


活性炭口罩

✗ 無法隔絕細菌

可吸附去除異味

適合戶外騎車、油漆、
噴灑農藥時使用
不建議用於防疫



海綿口罩

✗ 無法隔絕細菌

可阻隔花粉、塵埃

主要用於過濾花粉、
塵埃而非病毒，因此
不建議用於防疫





如何正確使用口罩：

- 選擇正確型式之口罩。
- 口罩使用時應完全覆蓋口鼻，並作氣密測試。
- 口罩應注意避免灰塵弄髒、擠壓及密封不透氣

如出現下列現象，建議更換：被血液或其他穢物弄污、出現口水或汗的異味或濕掉、破損均需更換

戴口罩步驟

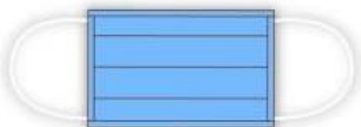
1



洗

戴口罩前先洗手

2



看

取出口罩檢查有無破損
有顏色面朝外、金屬片在上

3



戴

兩端鬆緊帶掛上耳朵

4



調

拉開口罩將口鼻和下巴完全
包覆，金屬片要在鼻樑上

5

壓

輕壓金屬片
讓口罩與鼻樑貼緊



6

密

檢查口罩與
臉鼻是否密合



[民眾版] 武漢肺炎-新型冠狀病毒 懶人包



正確脫下外科口罩4步驟



手只拿着口罩耳圈
部分，切勿接觸口罩外面

把脫下的口罩內面包覆
外面(有顏色部分朝內)



把口罩丟入
有蓋垃圾桶



清潔雙手

如何正確洗手：

- 在水龍頭下把手淋濕，然後塗抹肥皂。
- 擦上肥皂和水搓揉擦出泡沫，小心擦手指、指甲四周、手掌、手背、虎口位置，最少二十秒。
- 將雙手用清水徹底沖洗乾淨。
- 捧水將水龍頭沖洗乾淨，再關閉水龍頭。
- 用乾淨的紙巾或手帕將手擦乾。

餐廳防疫

- ▲ **發燒、咳嗽**請勿入內用餐。
- ▲ 請多自備**環保餐具**。
- ▲ 儘可能**外帶**食用。



◆◆◆ 入內用餐小叮嚀 ◆◆◆

1. 請依**梅花座**入座，**勿隨意挪動座椅**。



室內：保持**1.5公尺**

2. **夾菜、點餐、排隊**時正確配戴**口罩**。
3. **用餐勿語**且**不交換菜色**，餐後儘速離開。
4. 多利用**餐點預訂**服務。



學務處衛保組關心您

酒水 4:1

自行配製75% 酒精 真Easy



95%酒精

用量米杯或多多瓶量4次



量1次純水

👉 自來水煮沸冷卻的水即可

75%酒精完成囉!!



倒入寶特瓶保存

👉 包裝記得標示以免誤用



酒精濃度介於70-78%
就有效，不一定要稀
釋到將將好喔~



可倒入乾淨的乾洗手瓶、
化粧水噴霧瓶等容器使用

結論

餐飲業防疫管理措施

110/07/16

餐飲業應依中央流行疫情指揮中心之防疫相關規定辦理，並遵守本管理措施1~4項之規範，始得提供內用服務。

1

從業人員
健康管理

- 每日量體溫及監測健康
- 發燒或疑似COVID-19症狀，應儘速就醫

2

從業人員
衛生行為

- 防疫教育訓練
- 戴口罩、勤洗手
- 用餐距離*

3

環境
清潔消毒

- 定期環境清潔消毒
- 每日廁所清潔消毒

4

顧客
用餐管理

- 實聯制
- 顧客衛生防護措施
- 用餐距離*
- 自助餐應有適當阻隔

5

有確診者
應變措施

- 配合衛生主管機關疫調及防疫作為

國內疫情雖逐漸趨緩且穩定控制中
但面對疫情的威脅仍不可鬆懈
力行「防疫新生活運動」

THE END

提升免疫力不恐慌
防疫，我們一起努力!

- ”
- 1 均衡飲食
 - 2 充足睡眠
 - 3 適度運動
 - 4 勤洗手
 - 5 清潔消毒
 - 6 少人群接觸