

校園餐廳 食品良好衛生規範準則 (GHP)



財團法人食品工業發展研究所 郁凱衡

內 容 大 綱

1. 引言及相關法規
2. GHP法規介紹及使用

引言及相關法規

□ 外食人口

- 經濟部商業司:每日約1700萬人次外食(98年),
- 全國營養師公會:每日約2000萬人次外食(102年)
- 遠見雜誌調查約330萬人每日外食(98年)

□ 外食地點

- 學校
- 餐飲場所(飯店、餐廳、自助餐、小吃店...)
- 醫院及照護體系

引言及相關法規

□ 相關法規(強制實施)---衛福部

- 89年公告食品良好衛生規範(GHP)
103年公告食品良好衛生規範準則(GHP)
- 食品安全管制系統(HACCP)
 - 92年公告水產品類
 - 96年公告肉品類
 - 96年公告盒餐食品類
 - 99年公告乳品類
 - 103年公告國際觀光旅館(104.07.01生效)**

引言及相關法規

相關認證(自由參加)

- 國內：88年餐飲業食品安全管制系統先期輔導
- 國內：98年餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑
- 國內：CAS
- 國內：GMP
- 國內：餐廳分級制度
- 國際：ISO9001：2015
- 國際：ISO22000：2005

21X29.7cm



到哪裡可以查到通過餐飲衛生分級評核的餐廳？

消費者除了可以到各縣市衛生局官方網站查詢，亦可以連結到下列網址查詢餐飲衛生優良業者名單：

1. 行政院衛生署食品藥物管理局業務專區
<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=2305>

食品

餐飲衛生
頁面

餐飲衛生
優良業者
名單

2. 食品藥物消費者知識服務網
<http://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?modelD=153>

整合查詢
中心

食品

廠商查詢

廣告

餐飲衛生 分級評核



行政院衛生署



食品藥物管理局
Food and Drug Administration



欲知更多資訊，請上食品藥物消費者知識服務網
<http://consumer.fda.gov.tw/>查詢



FDA 食品藥物管理局
Food and Drug Administration

現今餐飲業蓬勃發展，業者落實自主衛生管理也就相對重要，做好餐飲衛生管理才可減少食品中毒的發生。為了強化餐飲業者落實自主衛生管理，衛生署食品藥物管理局於99年補助地方衛生局共同推動優良餐廳評鑑制度。

目前衛生局例行性稽查轄區內餐飲業者符合「食品良好衛生規範(GHP)」情形，優良餐廳評鑑制度即架構在GHP上，依據其符合GHP情形進行評鑑，其通過評鑑標準較例行性稽查嚴格，期提升餐飲業衛生品質，保障民眾健康，同時增加業者的營收，達到民眾與業者雙贏的局面。

什麼是「良好衛生規範(GHP)」？

良好衛生規範是Good Hygienic Practice，簡稱GHP，為食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度之管理規定。前述食品相關業者全面強制實施，以確保食品之衛生、安全及品質。

餐飲業者除需符合作業場所環境、建築、設施、廁所及用水等基本規定，亦須符合廚房設備器具及人員要求等特殊，以確保整體供餐流程中衛生安全或品質要求。

什麼是餐飲衛生分級評核？如何執行？

鼓勵符合「食品良好衛生規範(GHP)」之優良餐飲業，繼續維持GHP規範，以提升餐飲衛生安全，自99年起由衛生局人員或邀請專家學者2-3人組成評核小組，於餐廳之作業場所進行評核。

所有的餐廳都會分級嗎？

評核對象應具有商業登記、攤販許可證或依法登記有案者，目前以觀光旅館(含國際觀光旅館及一般觀光旅館)及宴席餐廳為主，由衛生局主動評核。其他餐廳業者也可以自願參加。

餐飲衛生分級評核分為幾級？有效期限多久？

餐廳經過評核小組針對烹調作業場所、員工個人衛生、廁所衛生及用餐場所品質等現場評核後，分為「優」及「良」兩級。衛生局除了公布通過餐飲衛生分級評核之商家名稱，並授予「餐飲衛生分級評核標章(優)」及「餐飲衛生分級評核標章(良)」標章，如下圖所示。餐廳業者可張貼於店面明顯處，提供消費者選擇用餐時之參考。

餐飲衛生分級評核標章(標章)之有效期限為2年。



餐飲衛生優良業者名單

苗栗縣103年度通過餐飲衛生分級
評核名單.xls

餐廳分級制度影片

03影片---餐廳分級評核制度.wmv

GHP 九大標準作業程序

1.衛生管理	(1)建築與設施
2.製程及品質管制	(2)設備與器具之清洗衛生
3.倉儲管制	(3)從業人員衛生管理
4.運輸管制	(4)清潔及消毒等化學物質與用具管理
5.檢驗與量測管制	(5)廢棄物處理（含蟲鼠害管制）
6.客訴管制	(6)衛生管理專責人員
7.成品回收管制	(1)採購驗收（含供應商評鑑）
8.文件管制	(2)廠商合約審查
9.教育訓練	(3)食品添加物管理
	(4)食品製造流程規劃
	(5)防止交叉污染
	(6)化學性及物理性危害侵入之預防
	(7)半成品與成品之檢驗
	(8)留樣保存試驗

供餐作業之衛生管控>硬體維護

GHP附表一、二

- (一) 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
- (二) 樓板或天花板：應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- (三) 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
- (四) 排水系統：應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
- (五) 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。
- (六) 通風：通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
- (七) 配管：配管外表應保持清潔。
- (八) 場所區隔：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。

GHP法規介紹及使用>文件化管理

- 1 硬體破損、故障，需報修
- 2 地面、天花板、壁面、排煙罩、配管：
清理者、檢查者、頻率
- 3 通風口：清理者、檢查者、頻率
- 4 排水系統：清理者、檢查者、頻率
- 5 照明設施：檢查者、更換者、頻率

供餐作業之衛生管控>更衣室、洗手設備

GHP附表一、七

作業場所洗手設施應符合下列規定：

- (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- (三) 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。
- (四) 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。

GHP附表一、八

設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

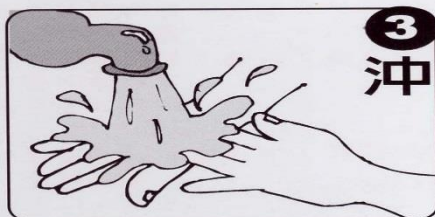
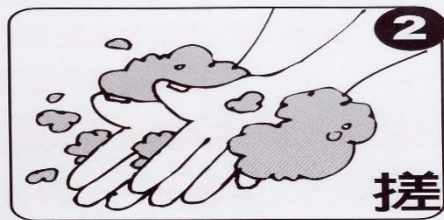
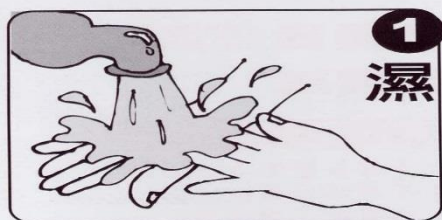
洗手掛圖(8個步驟)



正確洗手五步驟

1. 濕 - 打開水龍頭把手淋濕
2. 搓 - 擦上肥皂搓揉起泡約20秒
3. 沖 - 將雙手沖洗乾淨

4. 捧 - 捧水將水龍頭沖洗乾淨再關閉水龍頭
5. 擦 - 用乾淨毛巾或紙巾將手擦乾



GHP法規介紹及使用>文件化管理

- 1 更衣室置物櫃，需清理不得放置食物飲料
- 2 洗手設備：
 - 洗手乳(補充)
 - 擦手紙巾(補充)
 - 腳踏式垃圾桶(垃圾清理)
 - 洗手掛圖
 - 75%酒精消毒液(補充)

供餐作業之衛生管控>人員衛生

GHP附表二、一

- (四)食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (五)食品從業人員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，依正確步驟洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (六)食品從業人員工作時，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)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，或將手部澈底洗淨及消毒。

GHP法規介紹及使用>文件化管理

1 衣著管理：檢查者、時機

工作服及圍裙

髮帽：完整包覆頭髮

口罩：戴至鼻樑、遮掩口及鼻

手套：分區使用

2 健康管理：每年體檢、每天健康狀況

供餐作業之衛生管控>食材採購、驗收

GHP附表三

- 一、使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- 二、原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- 三、原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染；需溫溼度管制者，應建立管制方法及基準，並作成紀錄。冷凍原料解凍時，應防止品質劣化。
- 四、原材料使用，應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
- 五、原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。
- 六、食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量。

GHP法規介紹及使用>文件化管理

- 1 建立合格供應商名冊
- 2 供應商實地評鑑
- 3 驗收檢查相關證明文件並填寫記錄
- 4 冷凍及冷藏原料需量測溫度
- 5 驗收區的規劃及驗收標準

供餐作業之衛生管控>貯存、前處理、製備

GHP附表三

- 七、食品製程之規劃，應符合衛生安全原則。
- 八、食品在製程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 九、食品在製程中，不得與地面直接接觸。
- 十、食品在製程中，應採取有效措施，防止金屬或其他雜物混入食品中。
- 十一、食品在製程中，非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄。
- 十二、食品在製程中，需管制溫度、溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速或時間等事項者，應建立相關管制方法及基準，並作成紀錄。
- 十三、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；秤量及投料應建立重複檢核程序，並作成紀錄。

GHP法規介紹及使用>文件化管理

- 1 乾料庫或總倉：溫溼度、儀校、記錄
- 2 冷凍庫(櫃)：溫度、儀校、記錄
- 3 冷藏庫(櫃)：溫度、儀校、記錄
- 4 食品添加物專櫃：溫溼度、儀校、記錄
- 5 清潔消毒用品庫(櫃)：記錄

GHP法規介紹及使用>文件化管理

1 前處理：解凍、清洗、切割、醃漬、調配

2 製備：烹調

冷卻

復熱

熱存

冷存

供餐作業之衛生管控>供膳

GHP附表三

十六、每批成品應確認其品保後，始得出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序。

十七、製程及品質管制有異常現象時，應建立矯正及防止再發生之措施，並作成紀錄。

GHP第二十六條

五、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

GHP法規介紹及使用>文件化管理

- 1 餐台保溫及保冷，溫度記錄
- 2 留樣保存
- 3 餐台清理及消毒

供餐作業之衛生管控>清洗與消毒

GHP附表二

- 二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：
- (一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
 - (二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。
 - (三) 設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

供餐作業之衛生管控>清洗與消毒

GHP第二十三條

餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氣液殺菌：餐具等，以氣液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

餐具三槽式洗滌流程

刮除髒物

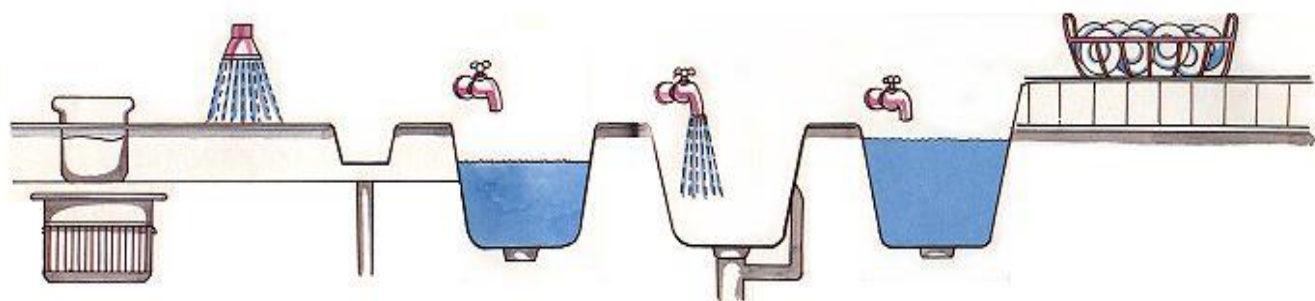
預洗

清洗

沖洗

消毒

滴乾



❶ 大略噴洗：

用蓮蓬式噴嘴，以溫水迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，保持食物顆粒漂浮，並使其鬆軟，以減低其附著於餐具上的可能性，也可以節省一些清潔劑。

❷ 清洗：

第一隔槽的水維持在 43°C ~ 49°C 間，這是個較費力的工作，可以利用刷子，這時使用的清洗液還沒達到衛生處理的目的。

❸ 沖洗：

將餐具浸於第二隔槽內的乾淨溫水中，把清潔劑沖洗掉，應以流動自來水沖洗，不要用髒水來沖洗餐具。

❹ 消毒：

此時可利用餐具籃將餐具浸於 100°C 以上的第三隔槽熱水中至少 2 分鐘，熱水無法獲得時，可利用有效濃度的化學衛生藥劑溶於水中（氯的最低含量為 200 ppm）。

❺ 滴乾：

使水徐徐流出並風乾，不要使用毛巾擦拭，祇要將餐具、茶杯等置於其上，並移置於一乾燥、乾淨的地方，靜置即可。

200ppm有效氯水配置方法

市售有效氯	4%	5%	6%	8%	10%	12%
濃度 水量	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm	200ppm
1 公升	5ml	4ml	3.3ml	2.5ml	2ml	1.7ml
5 公升	25ml	20ml	16.7ml	12.5ml	10ml	8.3ml
10 公升	50ml	40ml	33.3ml	25ml	20ml	16.7ml
20 公升	100ml	80ml	66.7ml	50ml	40ml	33.3ml

計算題(200ppm有效氯水配製方法)

某工廠之衛生管理人員欲配製200ppm之有效氯共10公升，試問需使用8%市售氯液多少ml？ 25ml

假設需加入8%市售氯液Yml，使用濃度公式計算之。

$$\text{濃度公式(\%)} = \frac{\text{溶質}}{\text{溶質} + \text{溶劑}} \times 100\%$$

謝謝各位，敬請指教

郁凱衡：行動 0975-310632 E-mail : kky@firdi.org.tw

