

大漢技術學院餐飲衛生管理工作指引

資料來源教育部(105)

大漢技術學院餐飲衛生管理工作說明

本指引以執行餐飲工作之順序，將衛生管理工作規劃為「作業場所設施規劃、維護與管理」、「從業人員衛生管理」、「用水衛生與洗手及其設備的管理」、「食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存」、「食品烹調與製備的衛生管理」、「配膳及供膳的衛生管理」、「廢棄物處理與病媒管制」、「其他管理事項」分別闡述其注意事項，說明自主管理之重要性。

一、作業場所設施規劃、維護與管理

餐飲場所之建築設施應設立安全、清潔之環境。作業場所的規劃影響著從業人員對於環境整潔之維持，當設施規劃不佳，會影響從業人員的工作動線、食品的儲存、廚房排水和截油的功能、烹調的安全等，易發生食材交叉污染，且從業人員也恐有安全之虞。應依清潔度要求不同之場所加以有效區隔，如下表：

污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間

相關設備應準備充足，如廚房內之乾料室要備有溫度計和溼度計、冷/凍藏庫應備有可由庫房外部檢視溫度之溫度計等。注意事項如下：

- (一) 各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，可依學校供餐環境之情況評估適合的區隔方式，包含場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。且各作業場所應有良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇等應定期擦拭、保持清潔。
- (二) 處理或調製食品的設施，包含工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器等，應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。
- (三) 應設層架、推車分別用於放置食品和物料，生、熟食不得放置於同一層，應熟食在上、生食在下，避免生食汁液污染熟食。
- (四) 作業場所使用之器具、容器應保持平滑，不可有明顯缺角、凹陷、刮痕、裂縫及污物殘留，並區分生、熟食用途，且應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。
- (五) 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。
- (六) 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，地面、牆壁和支柱避免有納垢、侵蝕或積水之情形，地板濕滑的缺點包含易使人員滑倒、受傷、工作效率降低、細菌易滋生等。天花板和樓板應避免長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形，特別是食品暴露之正上方天花板和樓板應避免有結露現象。
- (七) 作業場所排水設施須通暢，不得有異味，且應有攔截固體廢棄物之設施(如濾網)，並應設有截油設備及防治病媒入侵之設施(如紗窗、紗門、空氣簾等)。截油設施應經常清理維持清潔，其排水系統菜餚殘渣集中處應每日至少清潔一次，並將清潔紀錄交由衛生管理人員保管。

- (八) 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200LUX 以上，且使用的光源應不致於改變食品之顏色，並有防護措施如燈罩等，以避免灰塵掉落食品中，可由學校或業者定期利用照度計檢測。
- (九) 學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表(檢查項目可依業者實際情況調整)，檢查頻率至少每週一次，須確認業者是否如實檢查，並保有日期、項目、簽名等資訊，若有不合格情形，須追蹤輔導。

二、從業人員衛生管理

從業人員為食材或學校師生的第一線接觸者，其素質是保證食品安全的重要因素之一，從業人員應遵守食品安全操作流程以杜絕食品中毒事故發生。以下針對從業人員的健康檢查、衛生講習、服裝儀容、個人衛生等，說明其注意事項。

- (十) 根據「食品良好衛生規範準則」，新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，使得聘僱。從業人員的健康檢查項目包含肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎(包含 IgG 及 IgM)、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等，從業期間應每年健康檢查一次，但當從業人員已有檢查項目中之抗體時(如 A 型肝炎抗體為 IgG 陽性或有二劑疫苗注射證明)，可不必再每年作檢查，其紀錄須由學校衛生管理人員保管至合約結束，並列冊備查。從業人員包含烹調人員、配膳人員等所有參與供餐之工作人員，得由學校自行決定是否要納入約聘人員或是工讀生。
- (十一) 從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒複檢查合格後方得再行從業。
- (十二) 各家業者須設置或指派衛生管理專責人員，參考「伍、參考表單」之「大專校院餐飲衛生管理檢查表」(檢查項目可依業者實際情況調整)負責每日衛生檢查工作，並列冊備查。
- (十三) 從業人員 1 年應至少受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練 8 小時，須妥善保留衛生講習證明，包含衛生講習時數卡或相關證明皆可，其證明須包含人名、課程名稱、參與講習日期、時間等。
- (十四) 依據「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，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率，詳見「陸、相關法規」第 7 項。雖學校部分攤商較小型、人員編制少，仍建議依據其規定，儘量聘僱具有相關技術士證照之人員，學校衛生管理人員應隨時更新業者資訊並列冊備查。其持證比例如下：
 1. 觀光旅館之餐飲業：85%。
 2. 承攬機構餐飲之餐飲業：75%。
 3. 供應學校餐飲之餐飲業：75%。
 4. 承攬筵席餐廳之餐飲業：75%。
 5. 外燴飲食餐飲業：75%。
 6. 中央廚房式之餐飲業：70%。
 7. 自助餐業：60%。
 8. 一般餐館餐飲業：50%。
 9. 前店後廠小型烘焙業：30%。

- (十五) 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。
- (十六) 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手，洗手需依據「食品從業人員正確洗手步驟」執行。
- (十七) 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (十八) 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，必要時應戴口罩。
- (十九) 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴清潔不透水衛生手套或乳膠手套始能工作，其手套要定期更換並消毒，但仍禁止直接接觸即食食品。即食食品係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。
- (二十) 直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。

三、用水衛生與洗手及其設備的管理

手部的清潔對餐飲從業人員來說是非常重要的，適當的洗手設備、正確的洗手方法及時機，可大幅的降低食品污染的情形及食品中毒的機率。有許多細菌或病毒可藉由正確的洗手降低傳染機率，如金黃色葡萄球菌為常見存在於發炎或化膿傷口之細菌，易經由未包紮完全之傷口而污染食品；諾羅病毒會引起腸胃道的發炎，傳染力非常強，可藉由糞便或嘔吐物人傳人，注意個人衛生及勤洗手皆可降低感染機率。建議依據下圖之衛生福利部「食品從業人員正確洗手步驟」注意個人手部清潔。

注意事項如下：

- (二十一) 應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，蓄水池(塔、槽)，每年至少清理一次並作成紀錄，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源 3 公尺以上。檢驗水質是否符合飲用水衛生標準應依據行政院環境保護署公布之「飲用水水質標準」規定辦理，詳見「陸、相關法規」第 24 項。貯水時應維護水質，其容器要保持清潔並加蓋。得由各校自行決定由學校或業者清理相關設備。
- (二十二) 各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，包含流動自來水、清潔劑、乾手器、擦手紙巾等，並備有乾淨手套與口罩以供使用，其設施須適當的維護及可用。
- (二十三) 洗手處所應備有效清潔劑，包含洗手乳(液)、肥皂、酒精等，及須備有垃圾桶，建議以腳踏式垃圾桶為佳。
- (二十四) 洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。考量學校部分餐飲場所較小，可採用洗手醒語或圖示張貼於適當的地方，醒語或圖示建

議使用衛生福利部公布之「食品從業人員正確洗手步驟」，或可向各縣市衛生局索取相關圖示張貼。

- (二十五) 衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如進入工作場所開始工作前、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後、處理垃圾、擦地板或休息過後。
- (二十六) 為防污染食品，廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。廁所應於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。

四、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存

食品及其原料的採購和驗收是否正確，關係著餐食的安全。選購食品時應了解廠商所在地、產品生產地及品質安全性，驗收應詳細填寫驗收紀錄單，須確認進貨食品的數量、品名、品質、價格、認證標章、驗收人員簽名、及是否符合契約等，才能確保來源及可被追溯。驗收時也應注意冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上；冷凍食品中心溫度為-18°C 或表面溫度-10°C 以下。驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，各庫房為了食品儲存之安全，應備有溫度計、溼度計等。貯存時應保持整齊清潔、做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮，以防止受到污染。注意事項如下

- (二十七) 各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，當作業場所正在作業時，不得於同一時間進行驗收。驗收的時間必須及早規劃，需事先與供應商聯絡並確認進貨時間。建議貨到時應隨即驗收，勿拖延，以避免食品在常溫放置時間過長，影響品質與新鮮度。
- (二十八) 應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，若業者規模較小，食材來源多來自菜市場時，也須填寫來自於何市場及攤販名稱，並由業者隨時更新及列冊管理。要確實填寫驗收紀錄表，如有退貨或不良品時應紀錄處理方式，並予以確認。
- (二十九) 食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合「陸、相關法規」第 4 項「食品安全衛生管理法」第 22 條等相關規定。若為散裝食品，因目前僅規定須有品名及產地，但為使學校能了解品質，其驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。
- (三十) 驗收完成之食品或半成品應依食品或半成品特性儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。
- (三十一) 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 7°C 或表面溫度 10°C 以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18°C 或表面溫度-10°C 以下。冷凍/冷藏庫房應保持清潔、定期除霜，才能維持冷度。並應於明顯處設置溫度指示計，應可由庫房外部檢視溫度，並予以適當紀錄。若為步入式的冷凍/冷藏庫房，可在庫房門口處加裝塑膠簾，避免開啟庫房時冷空氣外洩。
- (三十二) 冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以維持櫃內良好循環，並保持冷凍、冷藏之效果。
- (三十三) 冷凍(藏)庫應設層架管理，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、

分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，建議應熟食在上、生食在下，離地離牆存放且先進先出。

- (三十四) 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在 28°C 以下，相對濕度建議在 70% 以下，以有除濕機為佳，應備有溫濕度檢查紀錄表。庫房內應設層架、棧板分類，且墊高之棧板為非污染區域，人員不可踩踏在上面。為避免病媒污染，應離地離牆存放，入庫之食品須標示入庫、製造、或是到期日期，以先進先出為原則，不可有過期食材。
- (三十五) 冷凍食品解凍方式及條件應正確，應在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。
- (三十六) 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應妥善包覆，或使用清潔容器、塑膠袋盛裝，並適當覆蓋，避免交叉污染。
- (三十七) 用於洗滌食品與洗滌食品容器、器具的清洗設施，不可同時或混合使用。洗滌場所應設有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式設備。若礙於學校設施無三槽式洗滌設備，也須注意不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。
- (三十八) 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。可利用棧板、墊底籃、層架、推車等放置，避免直接與地面接觸而造成污染。

五、食品烹調與製備的衛生管理

因許多大專餐飲作業場所環境較小，導致器具、食材等未能依本規範要求正確擺放，常發生食品或器具交叉污染、食材未離地或覆蓋、作業場所物品擺放雜亂等情形。應隨時保持清潔，生熟食之器具應明顯區隔使用。正確的烹調方式可以降低食品中毒的機率，如曲狀桿菌為全世界最常造成細菌性腸胃炎的人類致病菌之一，其感染是由於食用未煮熟家禽、肉品和未經適當滅菌之牛奶、蛋品和水等。建議肉品、水產品、蛋品應烹調至全熟，避免生熟食交叉污染及勤洗手，才能提供良好的餐食。注意事項如下：

- (三十九) 作業場所應清潔衛生，且儘量保持乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間，因此，作業場所不得放置與食品作業無關之物品，私人物品應有專區放置，拆除後的紙箱或外包裝容器也不應置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒，造成污染。
- (四十) 食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天清洗消毒，若有困難，清洗消毒頻率得由學校與業者決定之。建議應備有多量乾淨及乾燥的抹布，擦拭用具物品或手部的抹布要分類、區隔並集中管理，使用後應回收清洗並殺菌後晾乾。放置器具及設備的地方也要隨時保持乾淨。依據食品良好衛生規範準則，有效殺菌方法如下：
 1. 煮沸殺菌法：以溫度 100°C 之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 1 分鐘以上(餐具)。
 2. 蒸汽殺菌法：以溫度 100°C 之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 2 分鐘以上(餐具)。

3. 熱水殺菌法：以溫度 80°C 以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上(餐具)。
 4. 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於 200ppm，浸入溶液中時間 2 分鐘以上(餐具)，再用清水洗淨。
 5. 乾熱殺菌法：以溫度 110°C 以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上(餐具)。
- (四十一) 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，可利用顏色或標籤區分，標籤須清楚、服貼、避免剝落，以防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。
- (四十二) 切割生、熟食刀具及砧板應至少兩套以上，可用顏色或標籤區分，須分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩，且一旦污染應隨時更換。因蔬果易有汁液，故切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板，可選用塑膠、強化玻璃等材質之砧板。
- (四十三) 刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應立放或懸掛以保持乾燥，且砧板不得做為置物板或墊放非食品之用途。
- (四十四) 食品應在工作檯上調理，包含待洗的食品、器具皆應放置檯面上，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。
- (四十五) 烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。若有明顯油煙或其味道，可能原因如下：
1. 油煙量大於油煙機排出最大量。
 2. 油煙機缺乏清洗保養以致功能不彰。
 3. 廚房有過多的廢熱及廢氣，而使壓力過高。
- (四十六) 備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面，應備有垃圾桶或廚餘桶，並加蓋管理。
- (四十七) 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食，避免與生食混合處理。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。熟食製備時可以溫度計測試或以目視判定，建議肉品、水產品、蛋品應烹調至全熟，並監控熱保存溫度儘量達 60°C 以上。
- (四十八) 食用冰塊須符合衛生規定，如「陸、相關法規」第 10 項「冰類衛生標準」及 24 項「飲用水水質標準」等，每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定為校方、各縣市衛生局或認證檢驗實驗室，建議夏天時可加強抽驗。製冰機與貯冰桶內除冰塊外，冰鏟或其他物品及器具均不應與冰塊直接接觸或放置製冰機內，以避免交叉污染，冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，使用前建議先殺菌，校內餐飲場所內的每台製冰機建議每年至少檢驗一次。
- (四十九) 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合行政院環境保護署公布之飲用水水質標準，建議每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定為校方、衛生局或檢驗公司。
- (五十) 應定期測試油炸油的品質，並備有更換油炸用油更換紀錄表。更換油品與測試油品都需要紀錄，清楚紀錄更換時間、人員等，測試油品質的頻率得由校方自行評估，或與業者討論決定之。測試油品質的方式包含儀器檢驗及試紙檢驗，試紙檢測法較簡易，但易因環境影響而導致測試不準確，建議試紙要密封、放冰箱保存。根據「餐飲業油炸油稽查管理原則」，當油炸品質達下列四項指標之一時即可認定不符合，此時應予以更新，如下，詳

見「陸、相關法規」第 19 項：

1. 發煙點溫度低於 170°C 時。
2. 油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上者。
3. 酸價超過 2.0(mg KOH/g)。
4. 油炸油內之總極性化合物質(total polar compounds)含量達 25% 以上者。

(五十一) 食品作業檯面，應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。注意不鏽鋼板內之襯木應完全以不鏽鋼板覆蓋，以免襯木腐朽。

六、配膳及供膳的衛生管理

配膳及供膳屬清潔作業區，在校園內是最易與師生直接接觸的地方，此區應隨時保持清潔，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。注意事項如下：

(五十二) 配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。

(五十三) 配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 22~26°C 之間，避免溫度太高導致微生物滋長。

(五十四) 待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，應有良好儲存或加蓋、加保鮮膜覆蓋，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。如需冷藏者，應將食物分置數個不同的小容器內，並儘速冷藏，如此食物內外溫度才會一致，避免造成外冷內熱，降低細菌滋生的機會。

(五十五) 手指不可觸及餐具之內面或食物，建議從業人員應配戴衛生手套，或是拿餐具時僅碰觸餐具邊緣，手指避免觸及食品接觸面，特別注意湯品、湯麵等容器。

(五十六) 作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。業者之衛生管理專責人員應隨時督促從業人員之手套衛生。

(五十七) 若有包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面，人員也不得踩踏於棧板上。

(五十八) 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C，可利用中心溫度計或紅外線溫度計測。若為保持溫度而發現自助餐台有水蒸氣過大之問題，建議應先確認是否為自助餐台及餐盤間有密合度不佳的情形，或可加蓋預防。食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時，應儘速供食用，且不可有過期或變質、腐壞食品。

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理

校內應有良好的用餐環境，包含乾淨、正確消毒後的餐具及桌面等，故學校餐飲督導人員及從業人員須隨時保持用餐環境之清潔，並使用正確的方法消毒餐具和抹布。注意事項如下：

(五十九) 不得以有明顯缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用，餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，不宜使用深色材質，以避免造成餐具脂肪殘留簡易檢查之判定干擾。

- (六十) 餐具之洗滌宜具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。根據「餐具清洗良好作業指引」，標準式三槽式洗滌包含
1. 洗滌槽：具有 45°C 以上含洗潔劑之熱水。
 2. 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
 3. 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
 - (1) 水溫應在 80°C 以上（人工洗滌應浸 2 分鐘以上）。
 - (2) 110°C 以上之乾熱（人工洗滌加熱時間 30 分鐘以上）。
 - (3) 餘氯量 200ppm 氯液（人工洗滌浸泡時間 2 分鐘以上）。
 - (4) 100°C 以上之蒸氣（人工洗滌加熱時間 2 分鐘以上）。
 4. 水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。
- 若校方因設備問題無法備有三槽式洗滌設備時，洗滌方式仍須有其效果，若由外包廠商洗滌時，則應確認其清潔度且有要有完整覆蓋。
- (六十一) 洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌
- (六十二) 乾淨餐具之存放不得有污染之慮，建議應設有專區存放，不得直接與地面接觸，或是放置於受污染、髒污的層架上。
- (六十三) 供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。
- (六十四) 自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，以防止飛沫污染。從業人員應使用公筷母匙或菜夾，若直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。
- (六十五) 從業人員或師生應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物。擺放菜餚的餐台應依其特性而有冷藏熱存的控制，熱食餐台要維持食品中心溫度 60°C、冷食餐台食品中心溫度於 7°C 以下，以避免菜餚變質敗壞，另須避免陽光直接照射，以預防食品變質。
- (六十六) 配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。
- (六十七) 因用餐前洗手可降低食品中毒發生之機率，建議校方於學生用餐處宜備有洗手台及相關設備，如洗手乳(液)、肥皂、酒精等。

八、廢棄物處理與病媒管制

病媒是指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅等。當廢棄物處理不佳時，易滋生病媒及產生異味，且病媒防治不良為學校常見的缺失之一，應徹底做好病媒防治措施、定期消毒及正確處理廢棄物，以降低食物污染的情形，亦可保持作業場所清潔。注意事項如下：

- (六十八) 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡，病媒的蹤跡包含糞便、腳印、蜘蛛網等。
- (六十九) 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，防止病媒侵入之設施為適當且有形的隔離方式，包含陰井、適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾等。
- (七十) 環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應符合相關主管機關規定，應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理及紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存

區。若為有毒化學物質，應標明其毒性、使用方法及緊急處理方法。

- (七十一) 須有有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)，請校方依據供餐場所、業者衛生度等情況，與業者討論決定消毒方式及頻率，並請業者自主管理及保存消毒記錄。
- (七十二) 廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各縣市環保局之詳細規定，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器，如有蓋垃圾桶、廚餘桶，以避免不良氣味溢出及引來病媒。

九、其他管理事項

供餐使用之食品容器具須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，建議不鏽鋼食品容器如屬 CNS12324 金屬製飯盒或 CNS12325 金屬製多層菜盒，其所使用之不鏽鋼材料應符合 CNS8499「冷軋不鏽鋼鋼板、鋼片及鋼帶」表 1 中種類符號 304 之規定。熱食如超過 100°C，則減用或建議全面禁用美耐皿，一般而言其耐熱溫度約 110~130°C，但仍需視塑膠產品特性而定，清洗時應選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠；塑膠餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象，此時應盡量避免使用。

另每日須留樣並定期做食品檢驗，以利當食品中毒案件發生時有紀錄可循。更可適時配合供餐情形做營養教育。

- (七十三) 用於包裝菜餚之紙餐盒應符合衛生福利部公布之「食品器具容器包裝衛生標準」，並保存購買自廠商合格之證明。
- (七十四) 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。
- (七十五) 鼓勵校方可標示餐食之各類食物份數或熱量，以利營養教育宣導。
- (七十六) 每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄留樣菜色、克數、採樣人員等備查。可針對較易腐敗的菜餚進行留樣，留樣至少 200 公克，並存於留樣專用冰箱內至少 48 小時。
- (七十七) 應定期抽驗廠商製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查，可送至各縣市衛生局或認證檢驗實驗室。因衛生標準較多，不同食品有其適合之檢驗項目，可由校方自行評估其風險性，如冰品、果汁可檢驗微生物，麵條檢驗防腐劑等。
- (七十八) 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。
- (七十九) 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物，以避免食物受到污染。

以上管理事項以表格摘要呈現，建議至少每年檢查一次。

檢查項目	編號	內容說明
易折作業	1	各作業場所(前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等)應適當區隔，且有良好的通風及排氣。

檢查項目	編號	內容說明
	2	處理或調製食品的設施(工作檯、灶檯、抽油煙機、冰箱、清洗槽、工具櫃、各類容器...)應為易清洗、不納垢、無毒材質製品。
	3	應設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。
	4	作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。
	5	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。
	6	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。
	7	作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。
	8	作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200LUX 以上，並有防護措施。
	9	定期確認業者每日填寫大專校院餐飲衛生管理檢查表是否落實。
	10	從業人員應健康檢查，檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、眼疾等；從業期間每年健康檢查一次，並保有完整紀錄。
	11	從業人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，經治癒複檢查合格後方得再行從業。
	12	業者應指派衛生管理專責人員，負責每日衛生檢查工作。
	13	從業人員 1 年應至少受訓衛生講習 8 小時。
	14	依據「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，烹調人員應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。
	15	從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。
	16	離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。
	17	從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。
	18	調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。
	19	從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。
	20	直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。
生與先	21	應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，並定期清洗。

檢查項目	編號	內容說明
	22	各分區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及消毒(或乾手)設備，並備有乾淨手套與口罩以供使用，其設施須適當的維護及可用。
	23	洗手處所應備有效清潔劑。
	24	洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。
	25	衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如： <ul style="list-style-type: none"> ● 進入工作場所開始工作前。 ● 觸摸未烹調食品(生食)、不潔器物後。 ● 如廁後。 ● 擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後。 ● 處理垃圾、擦地板或休息過後。
	26	廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，以防污染食品。
	食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	27
28		應建立原物料供應商名冊及食材來源資料表，並予以確認。
29		食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。
30		驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。
31		冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為7℃或表面溫度10℃以下，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18℃或表面溫度-10℃以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。
32		冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。
33		冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。
34		乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架、棧板分類、離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。建議溫度為28℃以下，相對濕度建議在70%以下。
35		冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免暴露於室溫下解凍，食物解凍及處理應避免與其他食品交叉污染。
36		前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。
37		用於洗滌食品與洗滌食品容器、器具的清洗設施，不可同時或混合使用。

檢查項目	編號	內容說明
	38	與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。
食品烹調與製備的衛生管理	39	作業場所應清潔衛生、乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。
	40	食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。
	41	盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。
	42	切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。
	43	刀具及砧板使用後應確實洗淨殺菌，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。
	44	食品應在工作檯上調理，與食品製備無關之任何物品不可放置於烹調製備區內。
	45	烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。
	46	備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。
	47	應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。
	48	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。
	49	凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準，每年至少抽驗一次。
	50	油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。
	51	食品作業檯面，應以不鏽鋼或其他無污染材質鋪設。
配膳及供膳的衛生管理	52	配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。
	53	配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 22~26℃ 之間。
	54	待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。
	55	手指不可觸及餐具之內面或食物。
	56	<p>配膳人員手套應適時更換：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 接觸非食品後。 ● 離開作業場所之後再進入。 ● 使用過程中破損時。

檢查項目	編號	內容說明
	57	包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面。
	58	加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。
用餐場所及用餐盛具衛生管理	59	不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。
	60	餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包則應確認清潔度且有完整覆蓋。
	61	洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。
	62	乾淨餐具之存放不得有污染之慮。
	63	供餐桌面需保持清潔。
	64	自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。
	65	應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染的透明罩。
	66	配膳與收銀作業不得有相互汙染行為。
	67	用餐處應備有洗手檯。
廢棄物處理 與病媒管制	68	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。
	69	作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施(如紗門、紗窗、空氣簾等)。
	70	環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理或紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。
	71	有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)。
	72	廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。
其他管理事項	73	用於包裝菜餚之紙餐盒應符合食品器具容器包裝衛生標準。
	74	盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。
	75	建議餐食標示各類食物份數或熱量。
	76	每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7°C 以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。
	77	應定期抽驗業者製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查。
	78	私人物品應專區存放不得放置於作業場所。
	79	作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 下午 時

餐廳名稱：							
餐廳負責人姓名：		烹調人員人數：		烹調人員以外之專任工作人數：			
檢 查 項 目				良好	尚可	不良	建 議 改 善
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。						
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。						
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。						
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。						
	5. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。						
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。						
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。						
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。						
	9. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。						
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。						
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。						
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 3 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。						
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。						
	14. 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。						
從業人員衛生管理	15. 從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。						
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。						
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。						
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。						
	19. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。						
	20. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。						

	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熱食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。				
	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。				
驗收及儲存衛生管理	23. 食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。				
	24. 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。				
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
	26. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。				
	27. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。				
	28. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。				
	29. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。				
其他	30. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。				
	31. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。				
	32. 油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。				
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。				
	34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。				
	35. 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。				
	36. 每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。				
	37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。				
38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。					
備註	1.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
	2.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。 3.請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。				
	2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100°C，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80°C，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於200ppm，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上（餐具）。				
意見	單位主管簽名：				學校餐廳督導人員簽名：

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

油炸用油更換紀錄表

頻率：可依學校情況自行訂定

日期 (年月日)	更換時間	更換量	更換人員	備註

業者：

校方：

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定)

※冷藏櫃溫度標準值：7°C 以下

____年____月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							

業者：

校方：

附件四

大漢技術學院餐飲衛生管理檢查表

冷凍櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定)

※冷凍櫃溫度標準值：-18℃ 以下

____年____月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

業者：

校方：

相關法規

教育部：

- 一、學校衛生法(民國 102 年 12 月 18 日修正)
- 二、學校衛生法施行細則(民國 92 年 9 月 2 日發布)
- 三、學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法(民國 92 年 5 月 2 日發布)

衛生福利部：

- 四、食品安全衛生管理法(民國 103 年 12 月 10 日修正)
- 五、食品安全衛生管理法施行細則(民國 103 年 8 月 13 日修正)
- 六、食品良好衛生規範準則(民國 103 年 11 月 7 日發布)
- 七、食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法(民國 103 年 2 月 24 日發布)
- 八、食品業者投保產品責任保險(民國 102 年 8 月 5 日修正)
- 九、包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準(民國 102 年 8 月 20 日修正)
- 十、冰類衛生標準(民國 102 年 8 月 20 日修正)
- 十一、食品器具容器包裝衛生標準(民國 102 年 8 月 20 日修正)
- 十二、真空包裝食品良好衛生規範(民國 100 年 8 月 22 日修正)
- 十三、散裝食品標示相關規定(民國 102 年 9 月 10 日公告)
- 十四、餐具衛生標準及廢止理由(民國 73 年 11 月 22 日公告)
- 十五、食品用洗潔劑衛生標準(民國 102 年 8 月 20 日修正)
- 十六、一般食品衛生標準(民國 96 年 12 月 21 日修正)
- 十七、生食用食品類衛生標準(民國 100 年 8 月 5 日公告)
- 十八、生熟食混合即食食品類衛生標準(102 年 8 月 20 日修正)
- 十九、飲料類衛生標準(民國 102 年 8 月 20 日修正)
- 二十、餐飲業油炸油稽查管理原則(民國 98 年 7 月 17 日公告)
- 二十一、即食鮮食食品標示作業指引(民國 102 年 7 月 16 日發布)
- 二十二、餐飲從業人員衛生操作指引手冊(民國 100 年 11 月出版)
- 二十三、觀光夜市、美食街等小型餐飲店餐飲從業人員衛生安全操作指引
(民國 101 年 11 月出版)

其他：

- 二十四、政府採購法(民國 100 年 1 月 26 日修正)
- 二十五、飲用水水質標準(民國 103 年 1 月 9 日修正)