

## 附錄一

### 大專校院餐飲衛生管理檢查表（業者填寫）

頻率：每日一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人數：

檢 查 項 目		結果*	改 善 方 法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。		
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6. 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。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。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，禁止傷口直接接觸食品。		
洗設 手施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。		

檢 查 項 目		結 果*	改 善 方 法
與消毒等化學 清潔用具(品)	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		
驗收、處理及貯存 食品及其原料之	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。		
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
供膳衛生管理 及食品製備	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐器具衛生管理 及用餐場所	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，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。		
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。		

檢 查 項 目		結果*	改 善 方 法
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。		
校登園錄食平材臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 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；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 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。</p>		
附記	<p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽）</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽）</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>		
意見	<p style="text-align: right;">學校餐廳督導人員簽名：</p>		

單位主管簽名：

業者簽名：

## 附錄二

### 大專校院餐飲衛生管理檢查表（學校填寫）

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人數：

檢 查 項 目		結果*	改 善 方 法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。		
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6. 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。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。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，禁止傷口直接接觸食品。		
洗 設 手 施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。		
清潔用具(品) 物質管理與 消毒等化學	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		

檢 查 項 目		結 果*	改 善 方 法
驗收、處理及貯存 食品及其原料之	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。		
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
供膳衛生管理 食品製備及	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐場所及 用餐器具衛生管理	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，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。		
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。		
校園食 才 臺 鈞 平	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		

檢 查 項 目		結 果*	改 善 方 法
備 註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 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；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 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。</p>		
附 記	<p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽）</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽）</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>		
意見	<p>學校餐廳督導人員簽名：</p>		

單位主管簽名：

業者簽名：

### 附錄三

### 餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

頻率：半年(可依學校情況自行訂定)

日期 (年月日)	處理地區	防治項目或措施	負責人員或公司	確認人員 (業者)	備註

校方：

## 附錄四

### 餐具清潔度檢查紀錄表

頻率：每週(可依學校情況自行訂定)

日期：

器具項目	脂肪性 殘留檢查	澱粉性 殘留檢查	檢測人	備註

判別標準：

澱粉性殘留物檢查：將適量碘試劑滴在餐具上，慢慢迴轉使其擴及全面，如有殘留澱粉，會變成藍紫色

脂肪性殘留物檢查：將適量油性辣椒紅試劑滴在餐具上，慢慢迴轉使其擴及全面，靜置 1 分鐘後再以水輕輕沖洗，如有殘留油脂，呈現橘紅色斑點

\* 結果請以「V」表陰性反應、「X」表陽性反應。

有陽性反應時，應請業者檢討原因，並加強清洗管理。

業者簽名：

校方簽名：



## 附錄五

## 食材供應商名冊

頻率：有異動更新時

[illegible]

確認人：

建檔人：

## 附錄六

## 食材驗收紀錄表

[illegible]

1. 溫度控制：冷藏食材品溫達7℃以下凍結點以上。

冷凍食材品溫達 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下(表面溫度  $-12^{\circ}\text{C}$  以下，無解凍現象)。

2. 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示而散裝食品則應標示品名及食材來源。另外，不論包裝、散裝食品，皆應依規定標示其豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。

3. 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」；冷凍、冷藏食品請填寫實際量測溫度數值。

## 附錄七

### 食品中心溫度紀錄表

頻率：每餐(可依學校情況自行訂定)

日期：

時間	菜餚名稱	中心溫度(°C)	量測人員	備註

業者：

校方：

※烹調成品中心溫度：葷食 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ 、素菜 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 、半葷素 $\geq 85^{\circ}\text{C}$

※冷藏食品品溫則應維持在溫度  $7^{\circ}\text{C}$  以下，凍結點以上

※熱藏食品中心溫度應保持在  $60^{\circ}\text{C}$  以上

量測方法：

- 1.測量用中心溫度計前後，須以 70-75%酒精消毒並置於乾淨容器中。
- 2.在量測中心溫度時，應將溫度計探頭插置食品最厚的部分進行量測，因為最厚部分為最難被加熱之處，插入停留至少 15 秒或等數值穩定後，才讀取溫度並記錄。

## 附錄八

## 炸油用油更換紀錄表

頻率：可依學校情況自行訂定

[illegible]

業者：

校方：

## 附錄九

### 乾物料室溫濕度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

※乾物料室溫度控制在 28℃ 以下，相對濕度 70% 以下

\_\_\_\_年\_\_\_\_月

日期	上午	溫度	濕度	記錄人員	下午	溫度	濕度	記錄人員	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									
31									

業者：

校方：

## 附錄十

### 冷藏設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次) \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月

※冷藏食品品溫應保持在 7℃ 以下，凍結點以上 冷藏設備編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	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							
31							

業者：

校方：

## 附錄十一

### 冷凍設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

\_\_\_\_年\_\_\_\_月

※冷凍食品品溫應保持在-18℃以下

冷凍設備編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	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							
31							

業者：

校方：

## 附錄十二

## 環境衛生用藥紀錄表

品名：

年 月

\*環境用藥包含洗碗精、酒精、漂白水、鹼片、除油劑、殺蟲劑、鼠餌等其他防制有害環境衛生之藥品

上月存餘量：

[illegible]

業者:

校方:



### 附錄十三

#### 餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

業者：

校方：

#### 附錄十四

### 食用冰塊/餐飲成品檢驗紀錄表

頻率：每 4 個月(可依學校情況自行訂定)

\*依據「食品中微生物衛生標準」，食品中之微生物及其毒素或代謝限量應符合附表規定，其相關說明可參照大專校院餐飲衛生輔導工作指引問答集之 Q 7-5 說明。

取樣日期 時間	品名	腸桿菌科	沙門氏菌	金黃色葡萄 球菌	李斯特菌	紀錄 人員

業者：

校方：

## 教育訓練表

訓練日期： 訓練地點：			
受訓人員簽到			
訓練內容	時間	課程內容	講師
成效			
照片			

## 附錄十五

業者:

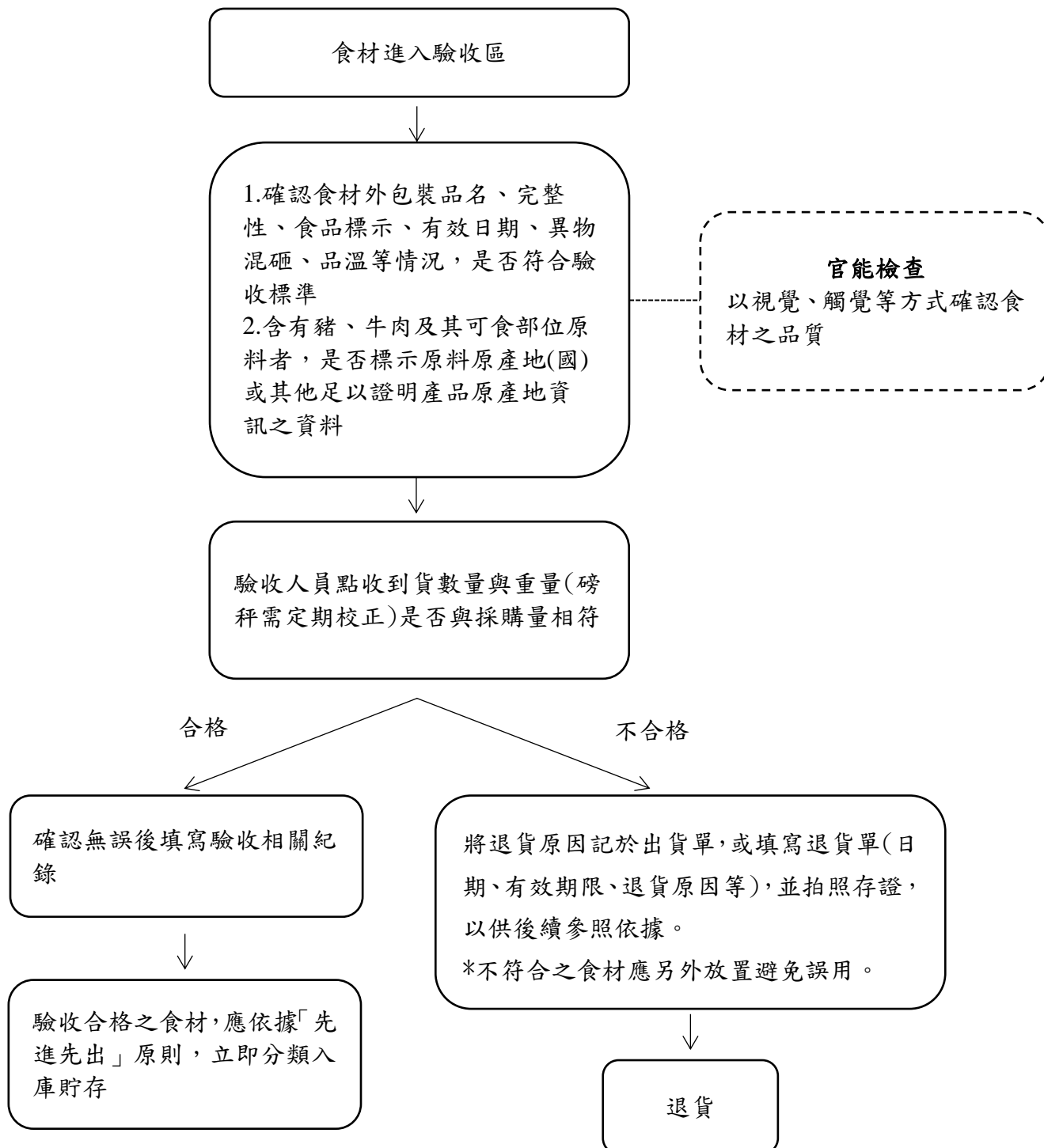
校方:



## 附錄十七

### 食材驗收標準與程序

#### 一、驗收流程



## 二、驗收注意事項

### (一)品質檢查

- 1.產品外包裝是否完整無破損、是否有異味或異物夾雜。
- 2.確認食材有效期限、標示、官能檢查、異物判定及相關食品標章等。
- 3.冷藏食材品溫達7℃以下，凍結點以上；冷凍食材品溫達-18℃以下(表面溫度在-12℃以下，無解凍現象等)。
- 4.若原料含有豬、牛肉或其可食部位，無論包裝、散裝，皆應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊，或其他足以證明產品原產地資訊之資料。

### (二)數量檢查

- 1.確認到貨數量是否符合訂購單之數量。
- 2.廠商出貨單須載明食物品名、供應廠商、重(數)量及單位、有效期限等資訊。

### (三)輔助工具

- 1.以磅秤及溫度計等器材(須定期校正)，輔助確認進貨數量、貨品溫度和品質是否符合標準，並作成相關紀錄。
- 2.合格驗收之食材應填妥食材驗收紀錄表單，另建議可參考下圖範例刻製一驗收章，驗收時直接蓋於出貨單(銷貨單)上，並將單據完整保存，以備查驗。

驗收章參考範例				
檢查結果				
溫度(°C)	包裝	外觀	無異物	<u>原料含有豬、牛肉或其可食部位，是否標示其原料原產地(國)</u>
其他註記				
驗收人簽名				

\*溫度欄應填寫**實際量測之溫度**，其他符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」。

\*若原料含有豬、牛肉或其可食部位，應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊。

### 三、各項食材驗收參考標準

種類	驗收內容
米類	1.外包裝應完整無破損或污染情形。 2.米粒完整，無發霉及砂石、蟲等異物夾雜。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
乾貨類	1.外包裝完整無破損、無異物夾雜，且有完整標示。 2.色澤正常、無異味且無潮解結塊現象。
油脂類	1.包裝密封完整，無破損，鐵質容器無生鏽現象。 2.產品應標示品名及有效日期等資訊。 3.直接使用豬脂(油)或現場烹調使用豬脂(油)，須標示豬脂(油)原料來源產地(國)。
蔬菜類	蔬菜型態完整，顏色正常葉面光潤，無爛葉，無枯萎及腐爛現象，根莖類表面無異物。
豆製品	1.外包裝完整無破損、無異味(油耗味)、無黏液。 2.產品使用之黃豆無標示基因改造字樣。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
蛋類	1.選擇蛋殼乾淨、無裂痕、無破損且色澤正常之蛋品。 2.打蛋後蛋黃有彈性且不散開，而蛋白黏稠透明無異物。 3.產品應標示品名及有效日期等資訊。
肉類	1.檢視肉品包裝完整，無嚴重失色及水化現象。 2.肉品無特殊異味、異物及毛屑，肉質有彈性，表面無出水現象。 3.冷凍肉品無冰晶或解凍軟化之現象。 4.產品應標示品名及有效日期等資訊。 5.含有豬、牛肉或其可食部位原料者，應標示其原料原產地(國)或其他足以證明產品原產地資訊之資料。
水產類	1.生鮮產品表面無異物污染，無傷痕、無惡臭等現象。 2.包裝完整、產品標示清楚。 3.冷凍水產品無冰晶或解凍軟化之現象。



## 附錄十八

### 大專校院美食街建議留樣方式

#### 一、留樣前準備

為使留樣流程更為順利，各大專校院可依據其餐廳、美食街之供餐型態，參考以下之前置作業：

留樣相關器具	
採樣器具 <sup>a</sup>	手套、口罩、夾子等。
食品檢體盛裝容器 <sup>b</sup>	夾鏈袋、保鮮盒等。
食品檢體運送容器	食品檢體運送盒等。
輔助工具	秤、標籤 <sup>c</sup> 、筆、相關紀錄表單(附件一)等。
消毒方式	75%酒精等。

<sup>a</sup>採樣器具應保持清潔及完成滅菌，以避免欲採樣之食物檢體沾染異物。

<sup>b</sup>選擇能完整密封、不滲漏、防止檢體沾染異物等情形之容器盛裝。

<sup>c</sup>標籤內容應註明檢體相關資料，如產品名稱、採樣日期與採樣人員等資訊，參考範例如右圖。

餐廳名稱	
餐 別	早餐 / 午餐 / 晚餐
產品名稱	
採樣日期	年 月 日
採樣時間	上午 / 下午 時 分
採樣人員	

## 二、留樣品項

食品水活性和酸鹼值是判斷食品致病菌生長速度快慢的重要依據，根據美國食品藥物管理署對於**高風險食品**定義，係指為在無冷藏、冷凍或加熱保溫控制下，可使食品病原微生物生長的**潛在危害性食品**(Potentially Hazardous Food, PHF)，即水活性 0.85 以上、pH 值 4.6 以上之低酸性食品、非罐頭食品、含高蛋白質及高營養成分的食品皆屬高風險食品，例如乳品(鮮奶油等)、黃豆製品(豆腐等)、蛋品(荷包蛋等)、水產品(煎肉魚等)、肉品(肉排等)，以及其他含有 PHF 原料之產品，如冰品、冷飲、生食、三明治、沙拉等，而這些類別之食品建議進行留樣。

	高風險食品	低風險食品
水活性( $a_w$ )	>0.85	<0.85
酸鹼值(pH)	>4.6	<4.6
溫度	7°C<食品<60°C	<7°C 或 >60°C
營養成分含量	多	少
環境濕度	高	低

### 三、留樣步驟

為使採樣過程更為明確，以下提供數種餐飲型態(如：早餐店、自助餐/快餐店、簡餐店等)之留樣建議方式，使各校有所依循。留樣品項之建議為參考高風險食品定義，列舉數種該類型餐飲店較常出現且相對風險較高之品項。

#### 1.早餐店(範例)

前提說明	<p>1.1 早餐店販賣之品項大多分為漢堡、吐司、蛋餅、飲品、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如肉排漢堡、肉鬆吐司、鮪魚蛋餅等。</p> <p>1.2 經參考高風險食品定義，鮪魚沙拉、蛋沙拉、肉排、荷包蛋、預先製作之即食熟食(涼麵、壽司、三明治等)等具有較高之風險，建議將含有此類食材之<b>成品</b>進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之<b>食材</b>。</p>
留樣品項	<p>留樣品項參考：</p> <p>(1)留樣鮪魚蛋餅、鮪魚蛋吐司等<b>成品</b>，或可選擇留樣前述成品中共同之<b>食材</b>(鮪魚沙拉、荷包蛋風險相對較高)；含有洋芋沙拉、蛋沙拉等品項亦同前做法。若為預先製作之三明治(肉排蛋、洋芋沙拉、蛋沙拉等)，則直接留樣<b>成品</b>。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   <div style="text-align: center;">或</div>  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>鮪魚蛋吐司</p> <p>鮪魚蛋餅</p> <p>共有之食材(鮪魚沙拉為例)</p> </div> <p>2 (2)預先製作之即食熟食如涼麵、壽司等以<b>成品</b>留樣。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;">涼麵</div> </div> <p>(3)飲品類建議留冰豆漿、冰(鮮)奶茶、冰米漿等<b>成品</b>。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;">冰豆漿</div> </div>





建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	<p><b>成品或食材採樣方式參考：</b></p> <p>(1) 鮭魚蛋餅、預先製作之三明治、涼麵等<b>成品</b>：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克<sup>a</sup>；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>鮭魚蛋土司</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>鮭魚蛋餅</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>涼麵</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>預先製作之三明治</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>冰豆漿</p> </div> </div> <p>(2) 鮭魚沙拉、蛋沙拉、荷包蛋等<b>食材</b>：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>鮭魚沙拉</p> </div> </div>
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 <sup>b</sup> ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 <sup>c</sup> ，冷藏 <sup>d</sup> 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。


## 2.自助餐(快餐店)(範例)

前提說明	1.1	因自助餐(快餐店)菜單變化較多元，建議由當日供餐的菜單中，以高水活性、低酸性原則判定取樣。
	1.2	經參考高風險食品定義，涼拌菜、水產類、黃豆製品、禽畜類肉品、蛋品等具有較高之風險，建議將此類菜餚留樣。
建議留樣品項	2	<p><b>自助餐(快餐店)留樣品項參考：</b></p> <p>(1)涼拌菜：馬鈴薯沙拉、小黃瓜、豆芽菜等。</p> <p>(2)水產類：蒸魚、燙花枝、炒蝦仁等。</p> <p>(3)黃豆製品：豆腐、豆皮、干絲等。</p> <p>(4)禽畜類：厚度高、含骨肉品等。</p> <p>(5)蛋品：蒸蛋、荷包蛋、炒蛋等。</p> <p><b>快餐留樣品項參考：</b></p> <p>主菜：蒸魚、厚度高肉類、含骨肉品等。</p> <p>配菜：含黃豆製品、蛋品或半葷素菜餚(如：青椒炒豆干、豆苗炒培根)等。</p>
建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	<p>採樣方式參考：</p> <p>將成品菜餚進行秤重，留樣量至少保留 200 公克<sup>a</sup>以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>涼拌菜(馬鈴薯沙拉)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>水產類(蒸魚)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>黃豆製品 (豆腐)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>蛋品(荷包蛋)</p> </div> </div>
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 <sup>b</sup> ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 <sup>c</sup> ，冷藏 <sup>d</sup> 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。



### 3.簡餐店(範例)

前提說明	1.1	簡餐店販賣之品項大多分為麵食、飯類、水餃、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如：咖哩豬排飯、魚排蛋包飯、肉醬義大利麵等。
	1.2	經參考高風險食品定義，禽畜類肉品、水產類、含高蛋白質(蛋品、黃豆製品)、使用相同備用之醬汁、湯品或配菜等具有較高之風險，建議將含有此類食材之 <b>成品</b> 進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之 <b>食材</b> 。
建議留樣品項	2	<p>留樣品項參考：</p> <p>(1)留樣咖哩豬排/雞肉飯、白醬豬排/雞肉麵等<b>成品</b>，或可選擇留樣前述成品中共有之<b>食材</b>(禽畜類肉品、醬汁風險相對較高)；含有水產類、高蛋白質等品項亦同前作法。</p> <p>(2)不同餐點若有搭配相同的配菜，建議可選擇含黃豆製品、半葷素(青菜炒肉絲、豆苗炒培根)或生菜沙拉等留樣。</p> <p>(3)預先製作待供應之湯品：玉米濃湯、海鮮巧達濃湯、肉羹、海鮮羹(蝦仁或魷魚等)、青菜豆腐湯等</p>
建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	<p>成品或食材採樣方式參考：</p> <p>(1)咖哩豬肉飯、白醬雞肉麵等<b>成品</b>：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克<sup>a</sup>；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>咖哩豬肉飯</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>白醬雞肉麵</p> </div> </div> <p>(2)豬肉咖哩醬、白醬等<b>食材</b>：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>豬肉咖哩醬</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>白醬</p> </div> </div>

		<p>(3)預先製作待供應之湯品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。</p>  <p>玉米湯</p>
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 <sup>b</sup> ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 <sup>c</sup> ，冷藏 <sup>d</sup> 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

備註：

<sup>a</sup> 依據「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，其中農、畜禽、水產品及加工食品類別，以食因性病原微生物為檢測項目，為求採樣代表性，應取不同部位之檢體（如：微生物分佈不一定均勻）；每份留樣檢體應至少保留 200 公克以上為原則，檢體若數量不足時，應全部採集。

<sup>b</sup> 檢體標示要正確、清楚，勿因潮濕或摩擦等原因而脫落。

<sup>c</sup> 留樣冰箱應有管制且建議設立專用冷藏冰箱，若因空間限制無法設立，冷藏留樣位置應獨立一層放置，且不得與其他食品混合放置，避免受其他食物污染。

<sup>d</sup> 食品檢體之冷藏品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上，不宜冷凍以免部分微生物傷害而影響檢驗結果。

豬肉及豬可食部位原料原產地標示管理



資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁 / 便民服務 / 文宣品下載專區 / 豬肉原料原產地標示規定宣導 / 懶人包

<https://www.fda.gov.tw/TC/PromotionalContent.aspx?pn=2&id=349>



2021/01/01起  
**散裝食品**  
**必標豬肉產地(國)**



清楚標示 · 方便選擇

2021/01/01起  
**包裝食品**  
**必標豬肉產地(國)**



清楚標示 · 方便選擇

2021/01/01起  
**餐廳、攤商、網路商店**  
**必標豬肉產地(國)**



清楚標示 · 方便選擇

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁 / 美豬美牛進口議題專區 / 豬肉及其製品標示規定 / 懶人包

<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=11351>



本店 \_\_\_\_\_

豬原料產地 \_\_\_\_\_

本店 \_\_\_\_\_

豬原料產地 \_\_\_\_\_

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署首頁/美豬美牛進口議題專區/豬肉標示專區  
<https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=11351>