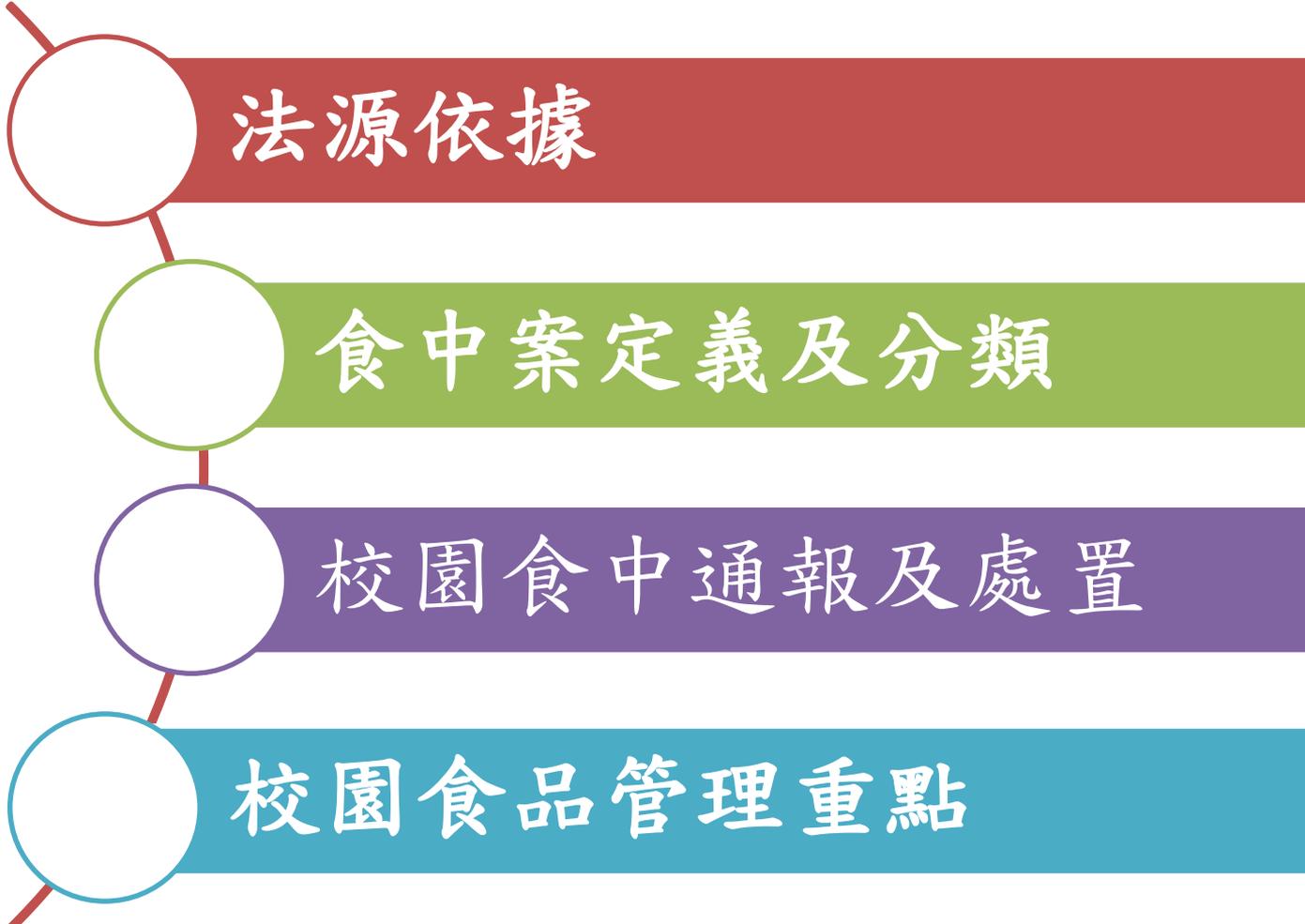


食品中毒衛生研習

劉淑玉/113/08/01

大綱



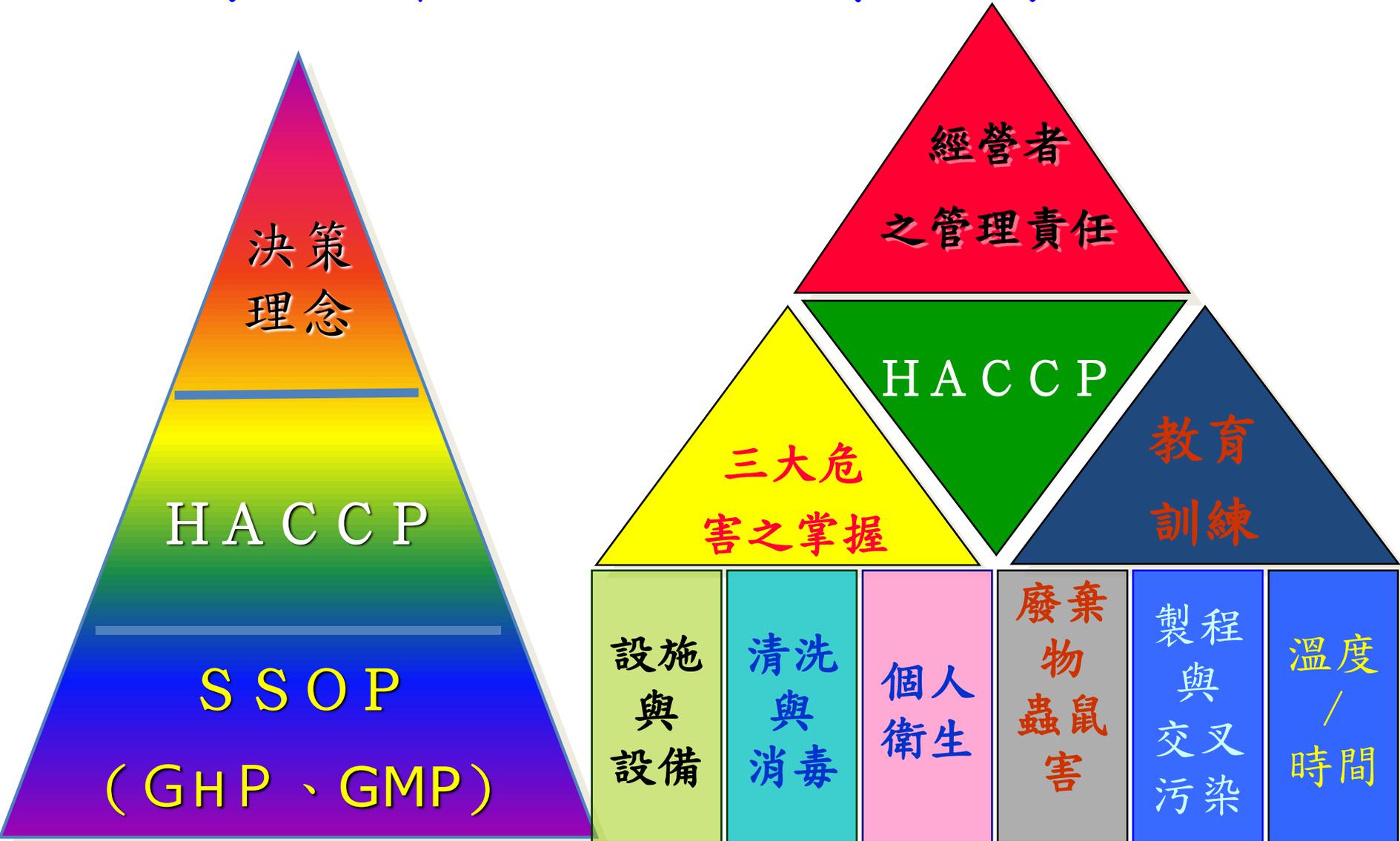
法源依據

食中案定義及分類

校園食中通報及處置

校園食品管理重點

食品衛生安全體系金字塔



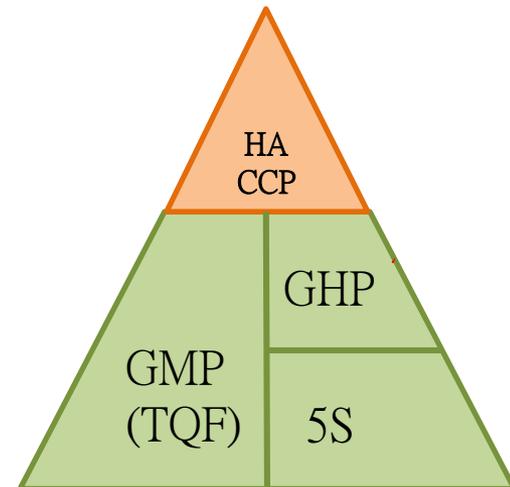
食品良好衛生規範準則法源依據

食品安全衛生管理法第8條

1. 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**。



2. 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合**食品安全管制系統準則**之規定。



食品良好衛生規範準則範圍



檢驗儀器定其校正及落實執行



天花、牆壁、支柱應有保持完整、乾淨...等等



製程管制點監測、金檢機確保金屬混入...等等



食材、包材貯存應離地離牆、運輸車應保持乾淨依製造業設定保存溫度條件進行物流作業

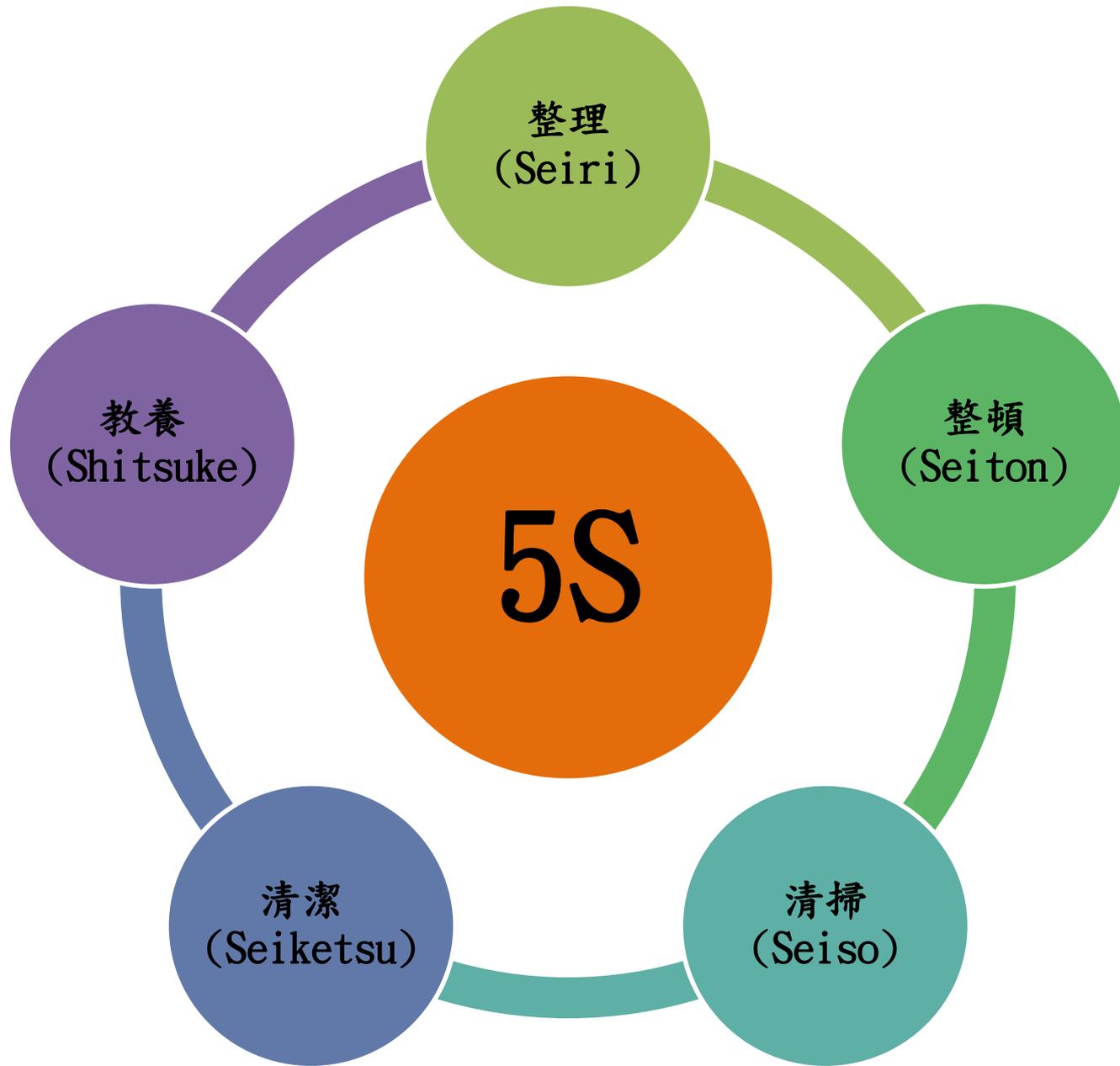
健檢、水塔、病媒、衛生講習...等等應保存5年



人員依照洗手消毒流程進行衛生管理、著整齊工作服...等等

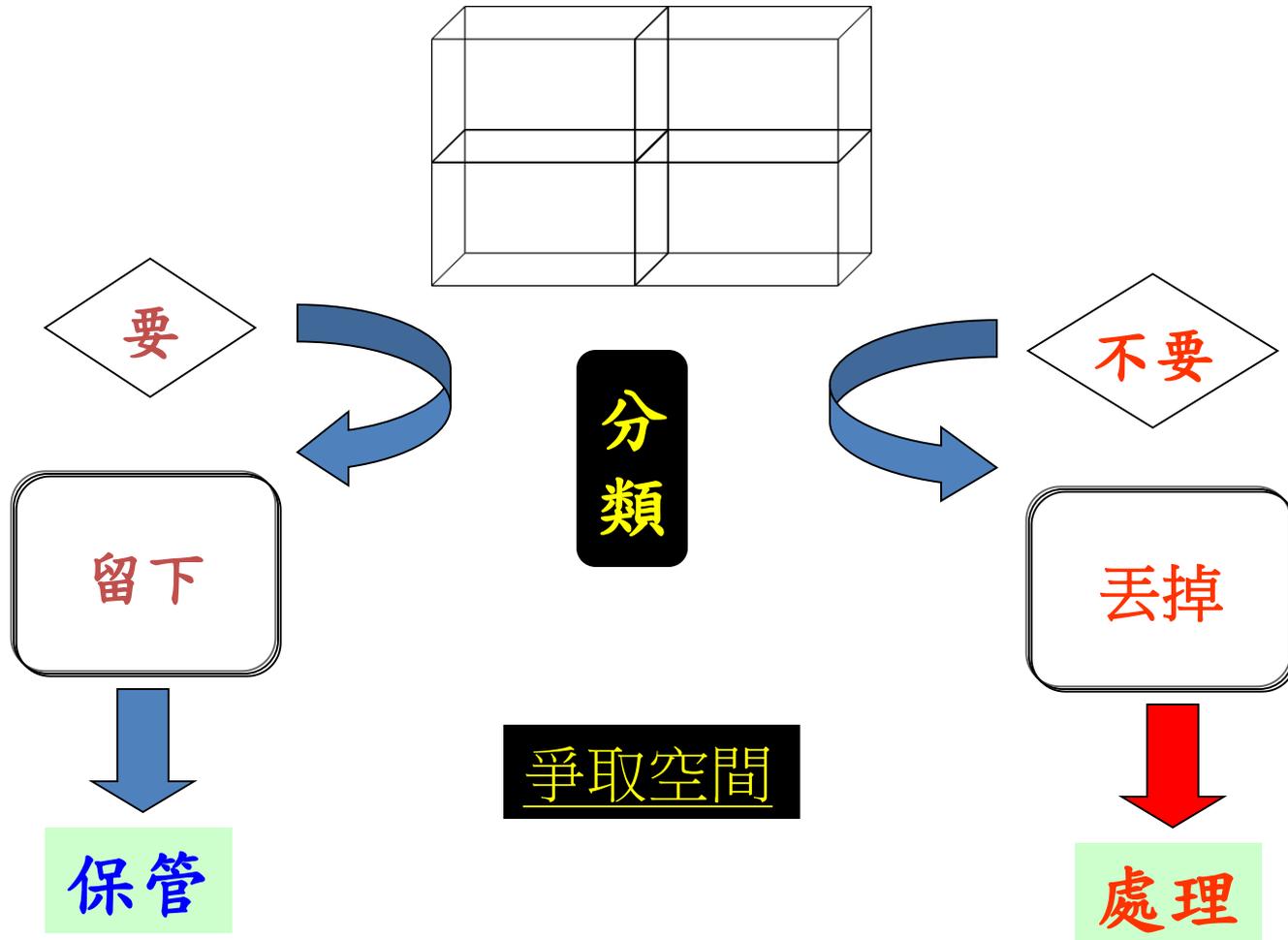
環境進行病媒消毒、環境保持乾淨、水溝有病媒防治設施...等等





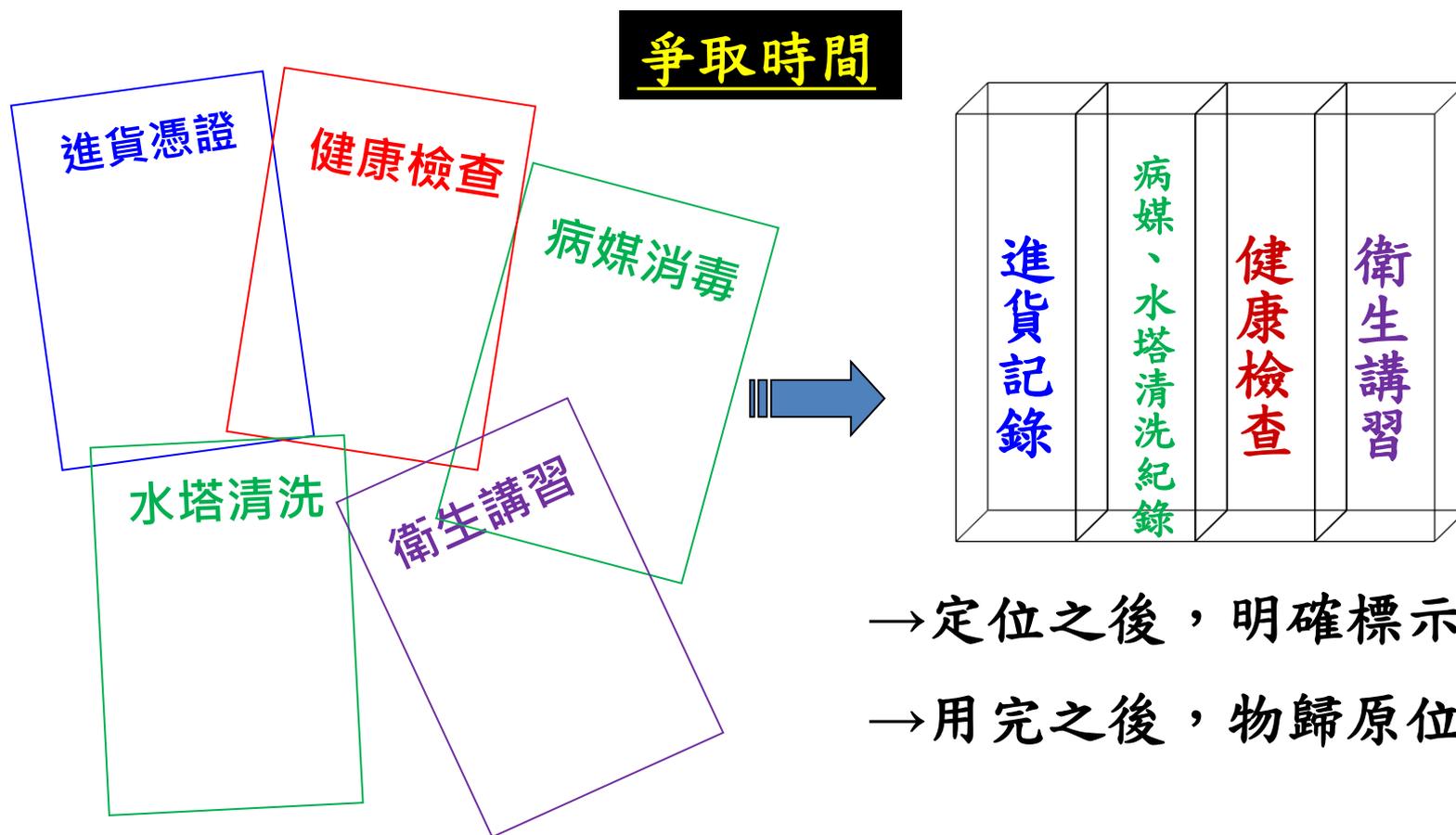
5S之一：整理(Seiri)

在工作現場，區分「要」與「不要」的物品。



5S之二：整頓(Seiton)

將「**要**」的東西加以定位標示，並保持需要時可以立即取出的狀態。



5S之三、清潔(Seiso)

將不需要的東西加以排除、丟棄，以保持
無垃圾、無雜物的狀態。

→ 勤加打掃擦拭

→ 時時維護場所整齊

5S之四、清掃(Seiketsu)

維持清掃過後的環境之整潔美觀，
使人覺得乾淨、衛生。

→ 環境時刻保持美觀狀態

→ 持續進行前 3S，並維持效果

5S之五、教養(Shitsuke)

透過外在環境的打掃和內在環境的調教，以內外之間的整合，營造出一個良好舒適的環境品質，繼而養成習慣，促進團隊和諧與提升工作效率。



凡努力過的必會留下痕跡，凡流過汗的必能歡欣收割

序次	課程名稱	日期	講習主(承)辦機構名稱及主管簽章	核備之衛生機關名稱及核備文號	核備之衛生機關管(辦)人員簽章	備註
3	健康與疾病之關係	8/31	中華慈心健康基金會 醫師彭上寬	臺北縣政府衛生局 彭上寬	科員陳心佩	必修
5	職場禮儀	8/31	中華慈心健康基金會 醫師彭上寬	臺北縣政府衛生局 彭上寬	科員陳心佩	必修
2	認識加工食品	8/31	中華慈心健康基金會 醫師彭上寬	臺北縣政府衛生局 彭上寬	科員陳心佩	必修
7	中毒案例分析探討	8/31	中華慈心健康基金會 醫師彭上寬	臺北縣政府衛生局 彭上寬	科員陳心佩	必修
4	飲食與疾病之關係					必修
13	供餐作業流程之管制					必修
14	餐飲危害分析管制點 (C C P)					必修
8	廚房良好衛生規範 (G H P)					必修
12	5S運動與餐飲衛生					必修

*GHP*管理

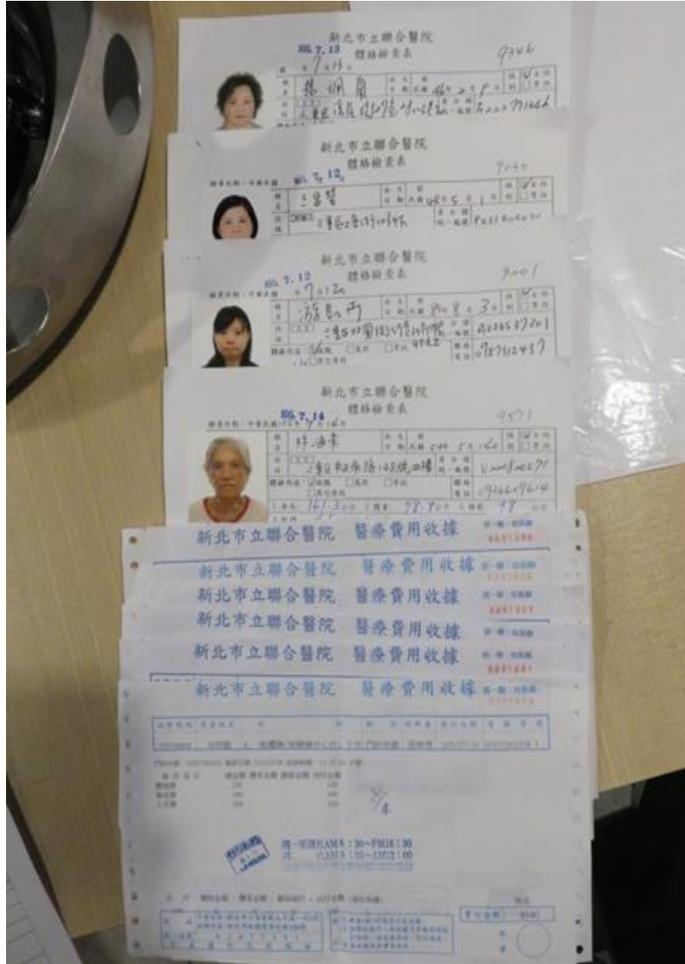
硬體設施管理

- 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形
- 樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象
- 配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔
- 食品接觸面(係指器具及與食品接觸之設備表面)應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

人員衛生管理

- 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後**每年應主動辦理健康檢查乙次**。(A型肝炎、結核病或傷寒)
- 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，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒
- 食品作業場所內之作業人員，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。凡與食品直接接觸的從業人員不得**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。
- 作業人員工作中不得有**吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食**及其他可能污染食品之行為。
- 食品業者應指派管理衛生人員就建築與設施及衛生管理之情形，**宜**於工作場所明顯處，標明該專責人員姓名。

查核情形-人員衛生管理-5



員工體檢紀錄(每年)

健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

貼 近 三 個 月 相 片	姓名	鄔XX	出生 年月 日	94年 8月 7日	
	住址				
	身份證字 號			性別	<input checked="" type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
	檢查日期	年 月 日			
檢 查 項 目	結 果		蓋 關 防 檢 查 醫 師		
身 高	公分				
體 重	公斤				
手 部 皮 膚 病					
A 型 肝 炎					
Anti-HAV IgM 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input checked="" type="checkbox"/> 陰性				
Anti-HAV IgG 抗體	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性				
<input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證明者，得免驗此項					
出 疹、膿 瘡					
結 核 病 (X 光)	無異狀				
眼 疾					
傷 寒	陰性				
總 評					

食品製程管理

- 原材料進貨時，應經驗收程序
- 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源(原料檢驗報告、進貨憑證)
- 食品製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染，應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中(表面應覆蓋防止落塵掉入)
- 凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔(避免人流、物流、氣流交叉汙染)
- 成品應作留樣保存，保存至有效日期，必要時應作保存性試驗

倉儲運輸管理

- 原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔
- 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
- 倉儲作業應遵行**先進先出**之原則，並確實記錄
- 倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準
- 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(三專管理)
- 清潔(劑)、清洗和消毒(劑)用機具應有專用場所妥善保管

環境衛生管理

- 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
- 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- 出入口、門窗、通風口及其他孔道排水系統：應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體並**應設置防止病媒侵入設施**。（如防蟲簾、空氣門）
- 不得發現病媒或其出沒，應實施有效病媒防治措施（如委外消毒、自行消毒並做紀錄）
- 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，**每年至少一次清理**並做紀錄
- 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。

文件紀錄管理

- 蓄水池(塔、槽)每年至少一次清理並做紀錄
- 每年應主動辦理健康檢查乙次。並做紀錄(A型肝炎、結核病或傷寒)
- 應實施有效病媒防治措施(如委外消毒、自行消毒並做紀錄)
- 食品添加物專冊登錄使用之種類、進貨量、使用量及存量等
- 製造過程中需溫溼度、酸鹼值、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄
- 客訴與成品回收之處理應作成紀錄，以供查核
- 進貨憑證及原料檢驗報告

檢驗與量測管理

- 設有檢驗場所者，應具有足夠空間及檢驗設備，供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作；**必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。**
- 設有微生物檢驗場所者，應以有形方式與其他檢驗場所**適當隔離。**
- 測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應**定期校正**其準確性。
- 應就檢驗中可能產生之生物性、物理性及化學性污染源，建立有效管制措施。
- 檢驗採用簡便方法時，應定期與主管機關或法令規定之檢驗方法核對，並予記錄。

查核情形-運輸管制



1. 保持清潔衛生無積水
2. 達有效保溫狀態
3. 避免日光直射、雨淋

查核情形-客訴管制

食品有限公司

客訴處理紀錄表暨成品回收紀錄單

客戶名稱	德美軒	聯絡電話	2781-7068	受理人員	高俊龍
產品名稱	德堡雞柳	產品規格	20克±9克	結案日期	
客訴日期	106/8/28	回收期限		危害等級	不良認定性
回收層面	<input type="checkbox"/> 消費者 <input type="checkbox"/> 零售商 <input type="checkbox"/> 批發商 <input checked="" type="checkbox"/> 網路			回收數量	
回收原因	<input type="checkbox"/> 製程異常 <input checked="" type="checkbox"/> 原料異常 <input type="checkbox"/> 包材異常 <input type="checkbox"/> 其他：			有效日期 (批號)	2016.07.08
客訴內容 及 異常現象	產品內有蒼蠅，毛量1包 經辦人員：[高俊龍] 日期：8/28				
業務受理 及 初步處理情況	業務將此產品退回原公司，亦做內部檢討，告知消費者。 經辦人員：[高俊龍] 日期：8/28				
矯正 措施	① 告知供應商，環境清潔及衛生品質上的管理，以避免掉入食品內。 ② 灌肉組長在製作時，加強檢查原料肉。 經辦人員：[高俊龍] 日期：8/28				
再發防止措施	① 將已處理好的雞柳，包裝改善好。 ② 原料肉驗收時，加強驗收管理。 經辦人員：[高俊龍] 日期：8/28				
業務後續 處理狀況	業務部副理回覆處理單，廠商持續追蹤！ 業務人員：[高俊龍] 日期：8/28				
效果確認	客已接受業務說法，未來如有相關情形，應逕處現場人員之疏忽，以對廠商表示出誠意！ 經辦人員：[高俊龍] 日期：8/28				

總經理： 

A-11-05-01-B

客訴記錄

查核情形-成品回收

頻率：回收時

G-4-14 成品回收處理單

日期	年	月	日	時間	時	分
回收來源	<input type="checkbox"/> 學校：_____					
	<input type="checkbox"/> 其他機關團體：_____					
回收原因						
回收數量						
回收處理情形						
廠長：				回收處理人員簽名：	_____	
				承辦人員：	_____	

成品回收

食品中毒定義、分類

食物中毒？食品中毒？

- 食品安全衛生管理法第三條：
食品只供人飲食或嚼之**產品**
及其原料

食品中毒定義



- 依流行病學及美國疾病防治中心採用，通常是二人或二人以上攝取相同食物而發生相似之症狀，並且自可疑之食餘食品檢體或人體檢體（糞便、嘔吐物、血液）或其他環境檢體（器皿水等）分離出相同類型（血清型、噬菌體型）之致病原因，視為一件『食品中毒』事件。
- 但如因攝食含肉毒桿菌毒素或急性化學物質之食品，雖只有一人，也視為食品中毒。

食品中毒分類

➤ 細菌性食品中毒

- 感染型-腸炎弧菌（海鮮）、沙門氏菌（牛、蛋、乳）
- 毒素型-金黃色葡萄球菌（膿瘡）、仙人掌桿菌（飯）、肉毒桿菌
- 混合型-單核球增多性李斯特菌

➤ 天然毒素食品中毒

- 動物性毒素：如河魴、麻痺性貝類毒素。
- 植物性毒素：如毒菇、發芽馬鈴薯。
- 黴菌毒素：如花生、玉米等黃麴毒素。

➤ 化學性食品中毒

- 有毒化學物質：農藥、非法食品添加物（硼砂、非食用色素）。
- 有害金屬：砷、鉛、銅、汞、鎘等。

➤ 過敏性食品中毒

- 組織胺、味精、不新鮮海鮮或肉類



各類型毒素的傳染媒介

細菌性食品中毒	感染型	沙門氏桿菌	以牛、老鼠、蛋為媒介
		腸炎弧菌	以海鮮食品為媒介
		病原性大腸桿菌	以人及動物腸道為媒介
	毒素型	金黃色葡萄球菌	以傷口膿瘡為感染原
		肉毒桿菌	以土壤、動物糞便為媒介

各類型食物重度的症狀

種類	潛伏期	共同症狀	發燒情形	主要特徵
感染型	8-24小時 (較長)	噁心、嘔吐、下痢 及腹瀉	有	多伴有發燒
毒素型	0.5-6小時 (較短)		無	嘔吐但不發燒
肉毒桿菌	12-36小時	複視、失聲、下嚥困難、呼吸困難		

備註：肉毒桿菌毒素的中毒症狀主要表現在神經及呼吸系統，而非腸胃型的症狀

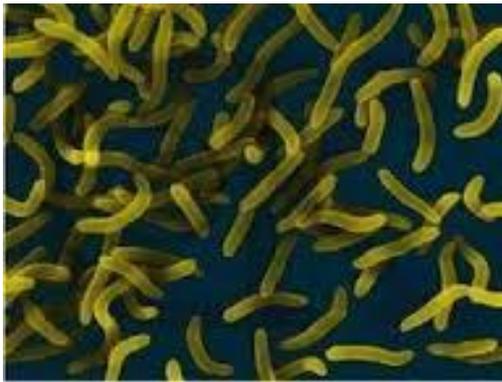
食品可能造成的來源-物理性

危害物質	污染來源
金屬	刀片缺口、鐵刷、訂書針、器具損壞剝落、掛勾、機具、機械損壞剝落、螺絲、鋼絲、原料之注射針頭等。
玻璃	儀表外殼、溫度計、食品容器、照明設備等。
小石子	食材混入、屠體掉落地面。
塑膠	冷凍食品包裝袋、橡皮筋、加工時使用的器具等。
骨頭	食材混入。
木屑	食材混入、牙籤、加工時使用之器具（木製砧板屑、木柄屑）等。
其他	指甲、繃帶、飾物等。

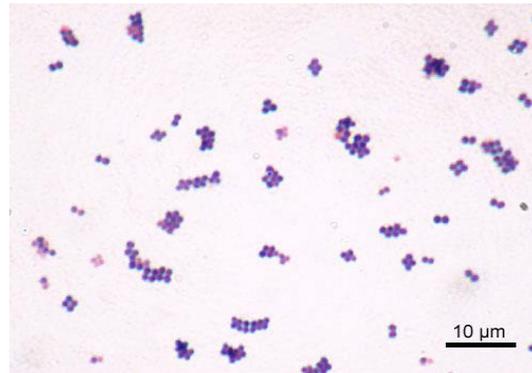


食品可能造成的來源-生物性

危害發生種類	污染來源
病毒性	寄生於原料
寄生蟲	糞便污染
細菌性	天然毒素食物中毒 (1.天然毒素食物中毒:植物性、動物性、黴菌毒素、類過敏物質 2.細菌性食物中毒:感染型、毒素型、中間型)



腸炎弧菌



金黃色葡萄球菌



仙人掌桿菌

食品可能造成的來源-化學性

危害物質	污染來源
原料	食材引入重金屬、多氯聯苯、戴奧辛、殺蟲劑、毒素、磺胺藥劑、抗生素、荷爾蒙、色素等。
設備維護及建築	機械設備定時保養之潤滑劑、非食用油混入、塗料、油漆等。
加工過程	食品添加物、肉品分切掉落或膿包切除後使用之化學藥劑等。
清洗	清潔劑、消毒劑、殺菌劑。
儲存及運輸	墨汁、接著劑溶出及不符合成分規格者（聚氯乙烯、聚偏二氯乙烯、聚乙烯、聚丙烯、甲醛等）。



諾羅病毒

- 人是唯一之帶病毒者。
- 傳播方式：糞口傳染。
- 潛伏期：1至3天。
- 症狀：水瀉、嘔吐、頭痛、發燒、腹部痙攣、胃痛、噁心、肌肉酸痛等。
- 治療：支持療法。

預防

- 1、加強個人衛生習慣---手部衛生
- 2、病患隔離---隔離區具獨立盥洗場所
- 3、人員管制---發病期間及康復後3天不得製作處理食品
- 4、環境消毒

漂白水200ppm(40c. c+10L水)→不銹鋼食品容器、
玩具…

漂白水1000ppm→不透氣物體表面:地板、水槽、
馬桶…

仙人掌桿菌

- 仙人掌桿菌為產孢之細菌，易由環境汙染或保存不當，在適當的溫度及時間下芽孢萌芽產生毒於素製備好的餐食，造成學生食品中毒的發生。
- **發生原因:**
 1. 食材存放溫度及濕度管理不佳
 2. 食材及製備環境中的灰塵、蚊蟲汙染食品，或是運輸過程、製造場所汙染食品
 3. 貯存於危險溫度帶時間過久導致仙人掌桿菌芽孢增生產生毒素。
- **解決辦法:**
 1. 食品烹調後應儘速食用
 2. 定期落實環境及生產設備之清潔及消毒
 3. 選擇具有熱貯存設施良好的運送設備，並妥善包覆成品

食品中毒處辦引用條文

§6：設立通報系統

§8-1：GHP-限期改善

§15：有毒或有害人體健康或染有病原性生物

§17：販賣食品…應符合衛生安全及品質標準

§41-1-5：…得命食品業者**暫停作業及停止販賣，並封存該產品**



常見引起食品中毒的原因

- 冷藏及加熱溫度不足或貯存太久。
- 貯存及調理方式不當。
- **生、熟食交互污染。**
- 工作人員衛生習慣欠佳
- 調理食物的器具或設備未清洗乾淨。



常見引起食品中毒的原因

- 刀具、砧板及用具、抹布不潔
- 運送過程不當，溫度未監控
- 使用添加物不當麵條
- 食用已被污染食品
- 未充分煮熱。



食品安全溫度

- 冷凍溫度-18度，冷藏7度以下
- 危險溫度帶介於7~60度之間細菌易滋生
- 避免食品中毒建議煮熟勿放置室溫超過2小時夏天炙熱勿超過1小時較妥當

冷藏區食品注意事項

- 冷凍溫度 -18°C 、冷藏溫度 7°C 以下
- 溫度儀與紀錄不符合
- 需預留冷風循環空間不得超過最大裝載線
- 冷凍、冷藏食品切記勿放置一處
- 放置場所勿讓陽光照射影響品質
- 保持清潔定期除霜
- 促銷食品保存期限應確實

熟食區注意事項

- 從業人員（健檢、工作衣帽、勿配戴飾品及抽菸）
- 作業區（區隔、容器衛生、抹布）
- 保存條件（60C以上）
- 販賣場所食具、環境清潔及
- 防範感染設施或設備

製造處所動線

依清潔度之要求不同而加以有效區隔。

- ✓ 作業動線規劃不當、管理不善（食物動線、氣流動線、人流動線）。
- ✓ 生熟食交叉污染的根源：萬用工作臺。
- ✓ 廚房洗手設施及廁所設置不當。
- ✓ 活體生鮮海產類蓄養池設於熟食作業區或廚房內

校園食品中毒通報及處置

大綱

➤ 校園食品中毒事件

- 食品中毒定義
- 角色關係示意

➤ 通報流程與權責分工

- 第一線疑似食品中毒發生(學校)
- 食品中毒訪問
- 各級學校疑似食品中毒事件處理流程
- 衛生單位及校方分工(事發後的應變作業)

校園食品中毒事件

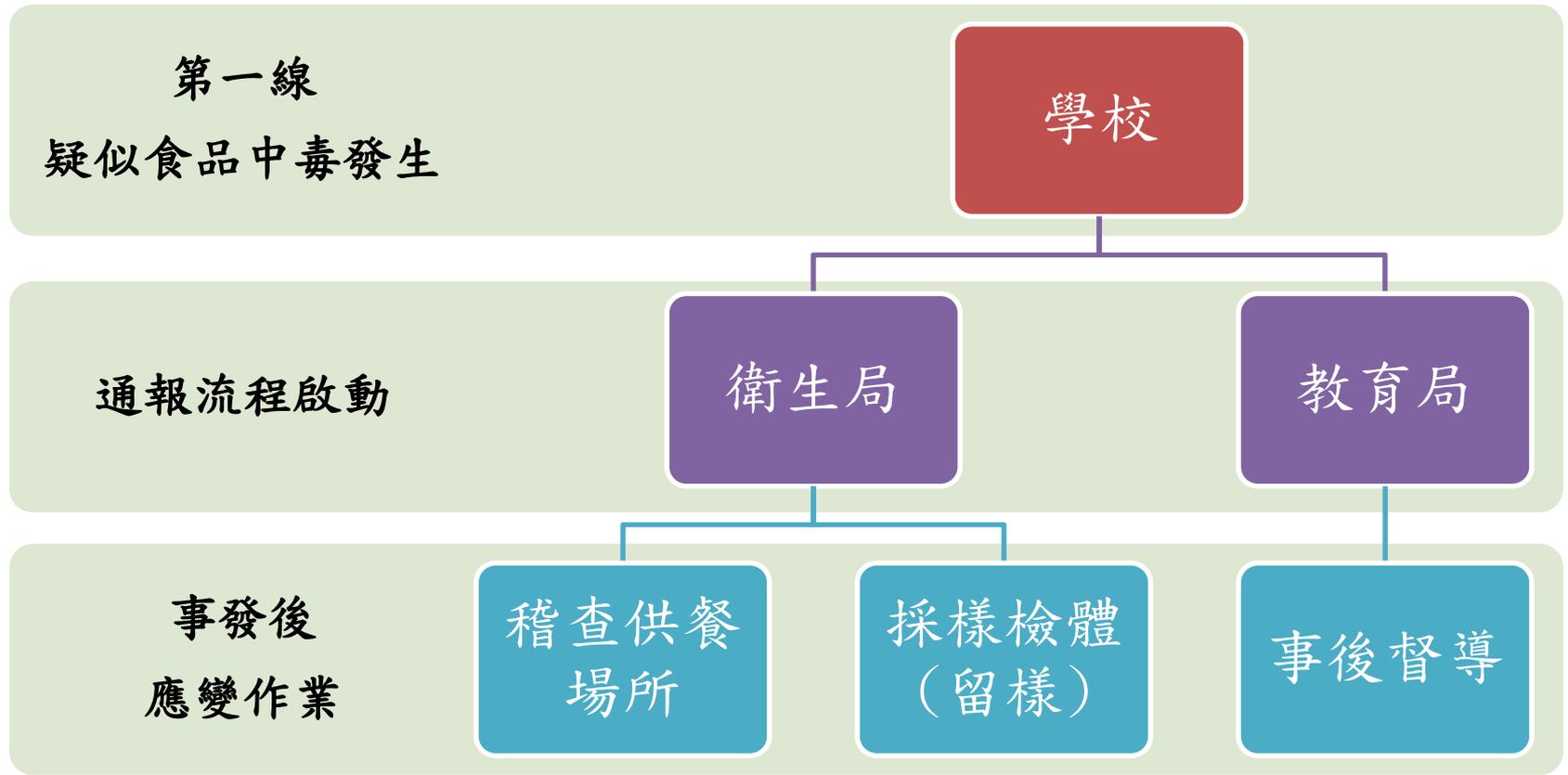
食品中毒(*Foodborne outbreak*)定義

- 1) 2人或2人以上攝食相同的食品而發生相似的症狀
- 2) 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素(或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素)
- 3) 因攝食食品造成急性食品中毒(如化學質或天然毒素中毒等)
- 4) 經流行病學調查推論為攝食食品所造成



校園食品中毒事件

角色關係示意圖



通報流程與權責分工

第一線疑似食品中毒發生(學校)

關鍵人物



班級導師



校園午餐小組



發現班級
供餐異常

判斷涉及
食品安全



◆依照「各級學校疑似食品中毒事件處理流程」辦理
內部:啟動校園緊急處理系統
外部:通報第二階段主管機關

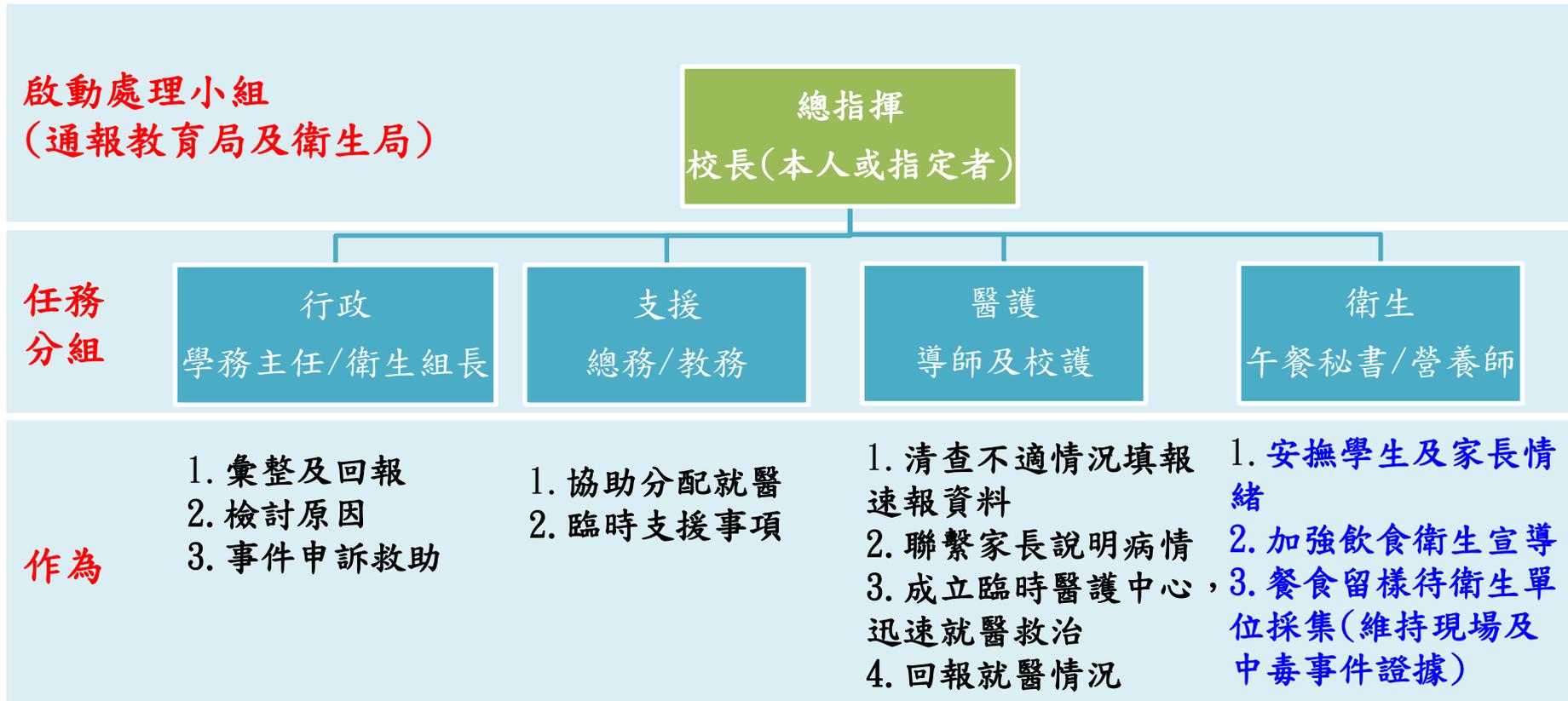
排除供餐問題
(問題與責任釐清)

判斷是否為疑似食品中毒事件
(2人以上集體不適)或
是否造成用餐學生健康危害



通報流程與權責分工

各級學校疑似食品中毒事件處理流程(內部)



食品中毒案例分析

危害分析:

人員

- 作業人員手部佩戴飾品
- 缺漏健康檢查報告

環境

- 天花板不潔
- 查核時發現病媒
- 垃圾桶未覆蓋
- 回收廢棄物置於作業場所

倉儲管理

- 部分食材未離地
- 冷凍庫結霜
- 清潔劑、掃具未專區

製程品質

- 製備之菜餚未覆蓋
- 器具髒污
- 刀具未專區放置

食品中毒

校園食品管理重點

風險評估

➤ **生物性危害**，如：腸炎弧菌、霍亂弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、肉毒桿菌、諾羅病毒等。

可能造成**危害**：下痢、腹痛、噁心、嘔吐及發燒。

➤ **化學性危害**，如：過氧化氫、組織胺、非食品級清潔劑、非食品級消毒劑等。

可能造成**危害**：噁心、嘔吐、腹瀉、腹脹、腸胃道潰瘍、腸胃道潰瘍、甚至造成咽喉、食道及腸胃道潰瘍、局部壞死。

潛在風險

- 高中以下學生每年約在學校吃200次午餐，惟近幾年來國內相繼發生塑化劑、過期食材、飯內添加食品添加物等重大食品安全事件，除違害民眾飲食衛生安全外連校園午餐亦遭受波及，故校園午餐除了要求營養和衛生之外，更需要關心食材的安全性。
- 校園午餐管理重點內容主要針對「**食材來源**」、「**稽查抽驗**」及「**衛生管理**」三大面向，建構衛生安全的校園優質午餐環境。

風險監測

➤ 生物性危害:

依據危害管制監測頻率量測半成品或成品中心溫度
執行 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，避免交互污染。
- 4.要徹底加熱：食品中心溫度應超過70°C。
- 5.要低溫保存：保存低於7°C，室溫下不宜久置

➤ 化學性危害:

依據驗收標準執行原料驗收

化學藥品應符合主管機關之規定得使用，存放於固定場所，
應指定專人負責保管及記錄用量

管理重點1-GHP(自立午餐)

依據餐飲業良好衛生規範準則查核：

- 廠區環境清潔，地面、牆面、天花板及排水系統應保持清潔並有環境清潔消毒紀錄
- 需有病媒防治措施及紀錄
- 食品添加物需三專管理
- 查核冷藏及冷凍庫溫度，並查核是否有溫度監測紀錄。
- 原料、半成品、成品否有分類儲放且適當區隔；食品包裝是否完整或有適當覆蓋，以防止交叉污染。
- 食品及原料儲存需符合先進先出原則
- 作業性質不同之場所，應個別設置或有效區隔，並保持整潔
- 食品從業人員應至少每年辦理健康檢查一次(檢測項目包含A肝、傷寒、胸部X光)
- 每年需有一次水塔清洗紀錄
- 學校自設廚房廚工領有廚師證比例需達百分之五十以上，並每年衛生講習時數需達8小時

重點2-餐食溫度

進行菜餚中心溫度量測，小於 60°C 者，應當場進行覆熱，以維護食品安全，覆熱完再次測量溫度。



重點3-油炸油品質

- 檢測總極性化合物：**25%以上**需抽驗樣品回局檢驗
- 查核油品使用品牌
- 查核使用**更換頻率**
- 查核廢油流向：**合約**



廢食用油委託回收清除簡易合約書

一、委託者：新北市汐止區秀峰國小 電話：26480611
地址：新莊區永興路100號

二、受託者：龍丞實業有限公司 電話：02-2517-3118
地址：新北市林口區南勢街238號

三、委託事項

1. 預計交付量：68 公斤

2. 回收頻率：1 次/月(週)

3. 委託有效期間：105年4月19日~107年4月18日

四、受託者收受後流向交代(務必詳填)

1. 清除公司：龍丞實業有限公司 新北環慶乙清字第1025號
地址：新北市林口區南勢街238號

2. 再利用/處理公司：精騰能源股份有限公司
地址：高雄市前鎮區高雄加工出口區南六路二號

如三個月未收到廢食用油，本合約自動失效，若有放置油桶本公司將會運回。

委託者簽章：新北市汐止區秀峰國小
受託者簽章：龍丞實業有限公司

日期：105年4月19日 日期：105年4月19日

說明：

1. 本簡易契約書一式二份，雙方各執一份，並妥善收存以利相關單位備查。
2. 完成簽訂本契約之委託者，環保單位可不列入優先稽查名單。
3. 本契約書之清除公司及再利用/處理公司，均應依規定上網申報運送紀錄。

2016 05 09

重點4-食品雲符合性查核

- (1) 食品雲登錄內容與供應食材相符性
- (2) 菜單與登錄菜色相符
- (3) 生產領料單與登錄食材資訊及調味料相符性
- (4) 原料驗收單、進貨憑證與生產領料食材原料相符
- (5) 登錄之食材原料與現場存放之食材相符

稽查重點7-餐食留樣



(1) 餐食留樣儲存環境、溫度，應詳實紀錄

(2) 應標示日期、餐次、供應商等，達**48小時以上**。

(3) 飯、菜合計應足量達300g以上，湯品單獨盛裝達300g以上

(4) 查核留樣紀錄



Thanks for your listening!