小型餐飲業
自主管理手冊

新北市政府衛生局
Department of Health, New Taipei City Government

局長的話

新北市餐飲美食豐富多元，從事調理餐食或飲料提供現場立即消費之行業，皆屬餐飲業，餐飲業規模大至國際觀光飯店，小至攤販業，不論規模大小，均須遵守食品安全衛生理念。

因小型餐飲業者大多為一人身兼數職，造成難以完整落實自主管理，本手冊專為小型餐飲業管理衛生人員而設計，延續「餐飲業管理衛生人員自主管理手冊」的精神，以「人員、環境、餐具、食材、製備」五大面向說明，透過圖文並茂淺顯易讀的方式呈現，期望能協助小型餐飲業者建立合適的自主管理系統，設立專責人員管理餐飲衛生，提供客訴反映窗口，即刻解決消費者食安疑慮，提升新北市餐飲業的水準及食品安全衛生。

新北市餐飲業包羅萬象宛如饕客美食天堂，希望藉由推廣餐飲管理衛生人員及小型餐飲業自主管理手冊，共同守護食安，使消費者食得安心，打造「安心外食城」。

新北市政府衛生局　林奇宏局長

謹識

中華民國 107 年 5 月

目錄

餐飲業管理衛生人員介紹 1

營業場所暨烹調作業管理篇 3

餐飲工作人員自我管理篇 7

食材庫存管理篇 10

設備器具管理篇 12

廢棄物與病媒防治管理篇 13

標示管理-公共餐飲場所應標示項目 16

食品中毒預防與注意事項 18

附件表單

附件一、餐飲衛生營業自主檢查表 21

附件二、溫度記錄表 23

附件三、餐飲業年度工作計畫表 24

附件四、食用油炸油更換紀錄 25

附件五、廁所清潔紀錄表 26

參考文獻 27

餐飲業管理衛生人員介紹

何謂餐飲業「管理衛生人員」？

依「食品安全衛生管理法」第 8 條第 1 項「食品良好衛生規範準則 (GHP 準則)」規定，食品業者應設置「管理衛生人員」；該員可由餐飲從業人員當中兼派任之，角色扮演如同每日「值日生」，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練。

管理衛生人員應管理衛生事項有哪些？

包括人員衛生、環境清潔、食材安全、原料保存、飲食標示、製程調理、垃圾處理與病媒防治作業等。

每日營業前後應填列「餐飲業自主管理表（附件一）」，落實餐飲業自主管理，為執行食品衛生安全之基本工作。

營業場所暨烹調作業管理篇

1. 烹調作業前後應維持環境整潔

(1) 工作檯面應維護整潔、不積水。

(2) 地面和排水溝容易藏汙納垢，應於每日結束作業後清洗避免造成細菌的孳生。

(3) 必要時以 75 % 酒精消毒。

(4) 可於營業後以消毒水執行環境清潔消毒 (酒精及消毒水的配製，見 P4)。

2. 抹布

(1) 使用洗淨且消毒過的抹布擦拭，抹布易孳生病原菌容易汙染食品，應每日進行消毒作業。

(2) 抹布若擦拭盛裝生肉、家禽、鷄蛋或生鮮蔬菜的器皿後，必須將抹布徹底清洗消毒。

(3) 清潔抹布可採不同顏色區分用途，減少交叉污染機會。

3. 器具及抹布常見殺菌方式

(1) 煮沸殺菌法：浸泡於 100 ℃之沸水 5 分鐘以上。

(2) 蒸汽殺菌法：以 100 ℃之蒸氣加熱 10 分鐘以上。

(3) 熱水殺菌法：以 80 ℃以上之熱水加熱 2 分鐘以上。

(4) 氯液殺菌法：浸泡有效餘氯量達 200 ppm 氯液 2 分鐘以上。

(5) 乾熱殺菌法：以 110 ℃以上之乾熱加熱 30 分鐘以上。

＊消毒方法、配製及注意事項

施用場所	消毒水及其濃度	備註
廚房用具及餐具之消毒	200 ppm	＊施用前要先將餐具洗淨。 ＊購買消毒水時請看清楚成分標示。 ＊避免購買雙氧水環境消毒。
手部消毒	75 % 酒精	
環境消毒（室內消毒）	500 ppm	
環境消毒（庭院、水溝或其它潮濕處）	1000 ppm	

＊市售消毒水配置成 200 ppm 消毒水之方法

原液有效氯含量 / 欲稀釋公升數	4%	5%	6%	7%	10%	12%
1 公升	5 mL	4 mL	3.3 mL	2.6 mL	2 mL	1.7 mL
5 公升	25 mL	20 mL	16.7 mL	12.5 mL	10 mL	8.3 mL
10 公升	50 mL	40 mL	33.3 mL	25 mL	20 mL	16.7 mL
20 公升	100 mL	80 mL	66.7 mL	50 mL	40 mL	33.3 mL

＊ 75 % 酒精配製方法

95 % 酒精量	78.95 mL	157.9 mL	394.7 mL	789.5 mL	1579 mL
蒸餾水量	21.05 mL	42.1 mL	105.3 mL	210.5 mL	421 mL
共計總量	100 mL	200 mL	500 mL	1000 mL	2000 mL

備註：使用酒精時應遠離火源！

4. 食材區之溫度管理

(1) 冰箱陳列熟食、半成品、生食之擺放應以由上而下的原則存放，並加蓋保存，避免生熟食交叉汙染。

(2) 溫度保存：冷藏庫應達 7 ℃以下；冷凍庫應達 -18 ℃以下。

(3) 定時紀錄冷凍冷藏之溫度，填列於「溫度記錄表（附件二）」，倘遇到溫度異常，應儘速報修，避免溫度保存不足導致食品腐敗，導致食品中毒。

(4) 即食食品之保存溫度：熱存食品應達 65 ℃以上；冷食應保存 7 ℃以下，以避免病原性微生物孳生，造成引發食品中毒之風險。

5. 食材的烹調製備

(1) 烹調應將食材充分加熱，熟食食品中心溫度應達 70 ℃以上。

(2) 非經烹調食品（生魚片）應予以冷藏 7 ℃以下處理。

(3) 供餐後之熟食應於 2 小時內供應完畢。

6. 油炸油應定期更換

(1) 每日以油脂酸價試紙檢測，填寫「食用油炸油更換紀錄（附件四）」。

(2) 油炸油品質達到下列四項指標之一時，應全部更換：

①發煙點溫度低於 170 ℃時（亦即油炸油於低溫時即已冒煙）。

②油炸油色深且又粘漬、油耗味，泡沫多且大。

③酸價超過 2.0（mg KOH/g）。

④油炸油之總極性物質含量達 25 %以上者。

7. 營業場所應分區管制

(1) 營業與作業場所依清潔度作業要求不同，應區分為清潔區、準清潔區、一般作業區。

(2) 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所應有效區隔， 以防止污染。

8. 製備流程規劃應避免交叉污染

(1) 流水解凍時，食品須封口完整密閉包裝，以防止污染。

(2) 事先預留足夠的時間和空間在冰箱裡解凍的食物。

餐飲工作人員自我管理篇

1. 教育訓練

應接受食品從業人員相關教育訓練，並藉由定期內部教育訓練，提升食品衛生安全觀念，養成良好衛生習慣。

2. 人員健康監控

(1) 從事餐飲業前應先進行健康檢查，檢查項目應包括 A 型肝炎、傷寒、肺結核及皮膚病，檢查結果不得為陽性。倘為陽性不得從事與食品接觸之工作。

(2) 食品從業人員應每年定期進行健康檢查，體檢證明應確實保存備查。

(3) 若身體出現咳嗽、流鼻涕、腹瀉、嘔吐、發燒等病徵，應暫停處理食品，暫時調離與食品直接或間接接觸之工作，直致身體不適症狀解除 48 小時後才可復工。

(4) 出現腹瀉和（或）嘔吐的員工應就診後遠離食品製備場所或留在家休養。

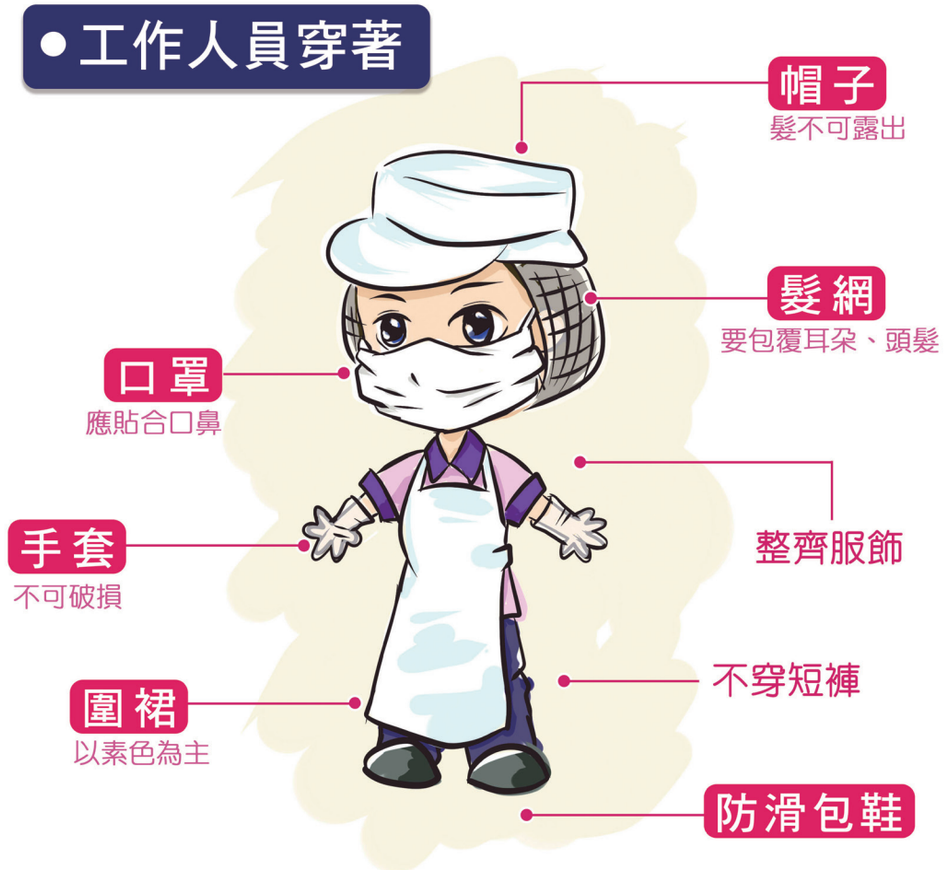
● 食品從業人員健康檢查

3. 工作服裝與行為之規定

(1)從業人員於上工前，應穿戴整齊之工作衣帽，工作衣帽隨時保持清潔。

(2)直接處理熟食人員宜戴口罩。

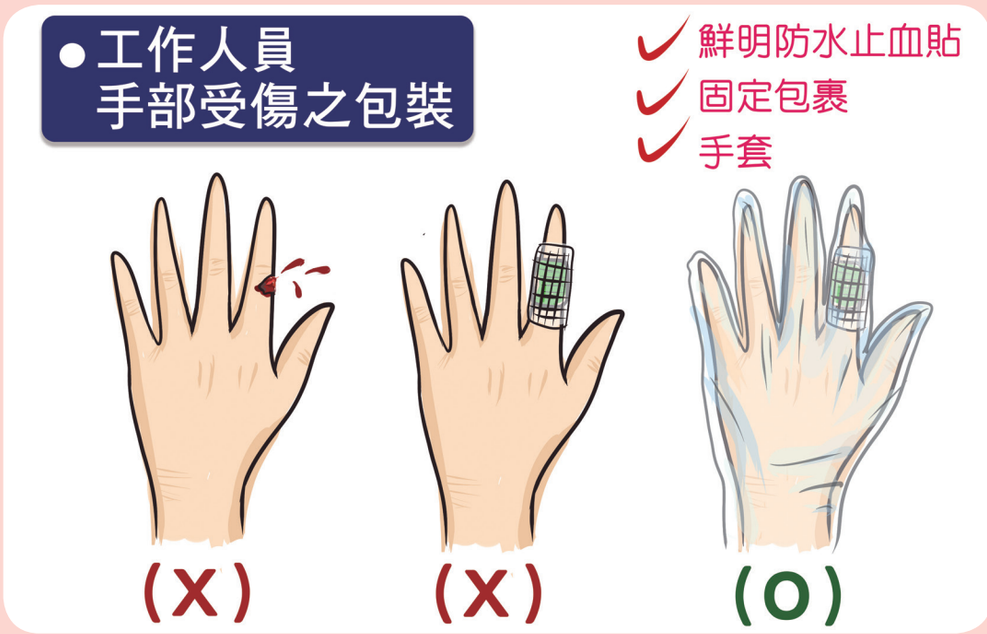
(3)於食品製作現場，不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。



4. 工作人員手部檢查

(1)員工在準備食物時不應戴手錶或首飾。

(2)確認手部有無傷口，員工如有傷口或潰瘍，應用防水止血貼完全包住，並戴上衛生手套後才進行作業。



食材庫存管理篇

1. 食材進貨及庫存管理重點

(1) 建立食材供應商名冊，當發現劣質食品時可追查上游商。

(2) 保存進貨單據、發票或收據，建立食材購買紀錄，以利追溯源頭廠商。

(3) 食材進貨時，應確實驗收，確認名稱、有效日期、包裝完整性、包裝標示、過敏原資訊、運送及貯存條件是否符合，落實原材料驗收管理制度，確保產品衛生安全。

(4) 溫溼度管制：乾貨應設置溫濕度計，並每日紀錄貯存區溫、溼度。

(5) 先進先出：應注意原物料保存期限及保存方法，並遵行先進先出原則。

(6) 離地離牆：庫房內食材需離地離牆 5 公分以上，保持整潔。

(7) 分類放置：層架上應分類排列整齊；未使用完畢之原物料須重新覆蓋或適當包裝。

(8) 入庫擺放：冷凍（藏）庫生熟食應密封且分區標示擺放。

(9) 空間管理：應有效管理貯存空間，以增加空間利用率。

2. 使用免洗用具應維護衛生：

(1) 提供良好安全餐具，選購餐具時應確認是否符合食品衛生標準。

(2) 避免使用品質不良之塑膠類製品餐具（含吸管），並注意餐具耐熱溫度。

(3) 餐具存放應做好清潔防護，避免汙染。

3. 化學藥劑存放：

清潔劑或消毒劑應專區存放，避免與其他食材或調味料一起擺放，並標示清楚名稱及有效日期。

4. 食品添加物：

食品添加物應專人、專冊、專區妥善存放並紀錄管理，並不得使用非法添加物。

設備器具管理篇

1. 牆壁、天花板、地板管理

(1) 牆壁與天花板應保持清潔無汙漬，且不可以發生油漆剝落、破損之情況。

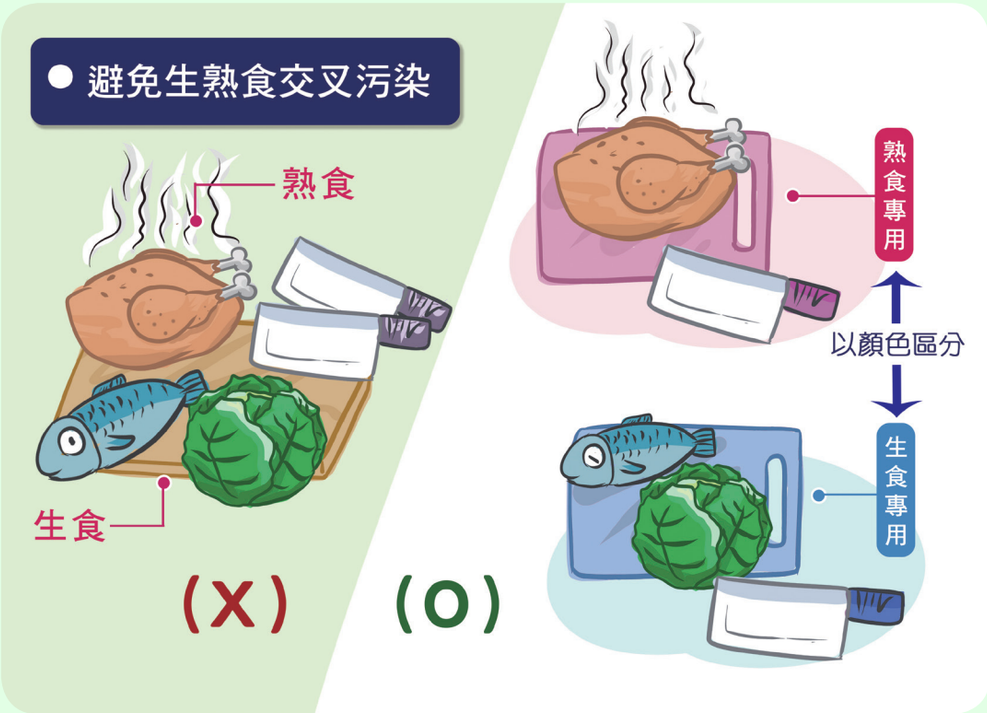
(2) 地板應保持乾淨、無積水且不得有破損。

2. 水塔每年應至少清理一次，可委外或自行清洗。

3. 器具管理

(1) 應分別設有生食及熟食專用之刀具與砧板，建議可採用顏色區分，避免發生交叉污染，造成食品中毒之發生。

(2) 設置刀具砧板專區，有效隔離汙染源，並定期執行消毒作業，降低微生物孳生及汙染食品之風險。



廢棄物與病媒防治管理篇

1. 廢棄物容器及清潔用品、用具

(1) 餿水桶、垃圾桶於非作業時間應加蓋，未盛裝時應清洗乾淨，避免產生不良氣味。

(2) 餿水桶、垃圾桶、報廢品應設置專區放置。

(3) 清潔用品及用具應專區存放，不可隨意擺放。

(4) 廢食用油、廚餘回收應交由合格廠商清運，並簽訂契約及保留單據。

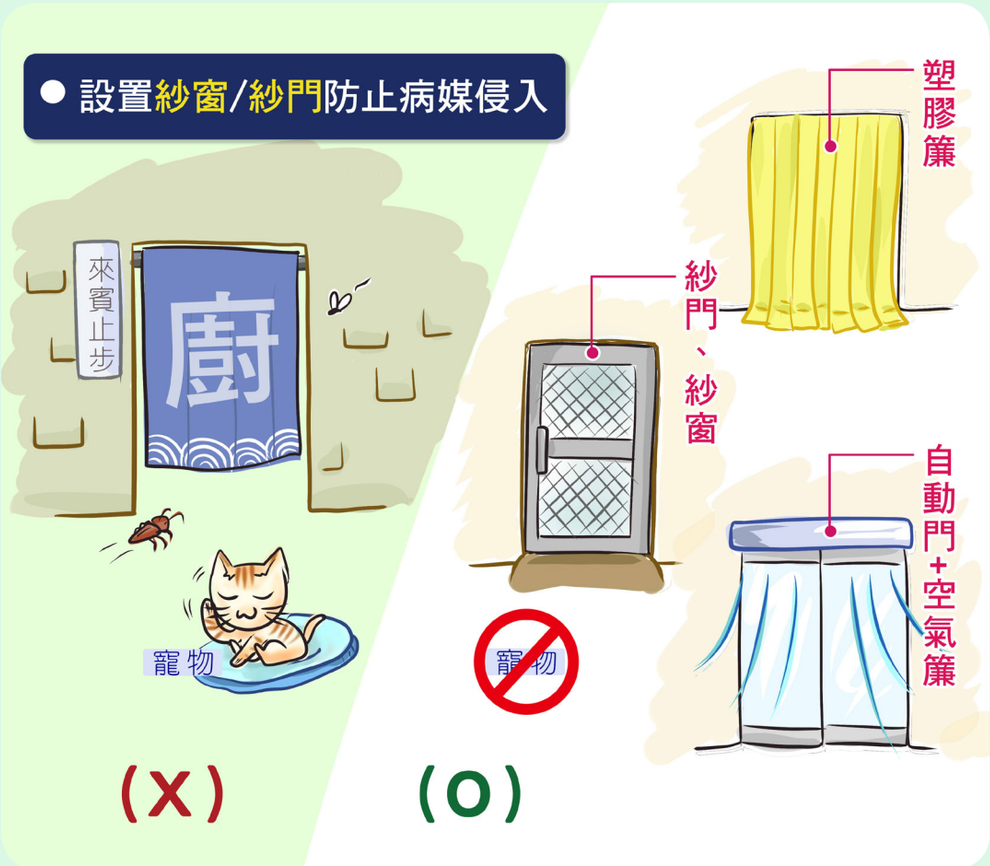
2. 病媒防治

(1) 出入口應設置紗窗紗門、塑膠簾或空氣簾與自動門，防止病媒蚊蟲的侵入。

(2) 紗窗紗門應定期清洗。

(3) 作業場所應定期消毒並保留消毒紀錄，且不得有病媒出沒。

3. 作業場所不可飼養寵物。



4. 作業場所環境管理

(1) 應設置更衣室（或專區），個人衣物帶入作業區可能間接汙染食品。

(2) 天花板不可掉落粉塵、蜘蛛網、不得有孔洞，避免蟲病媒依循孔洞攀爬進入作業現場。

(3) 通風口應保持清潔。

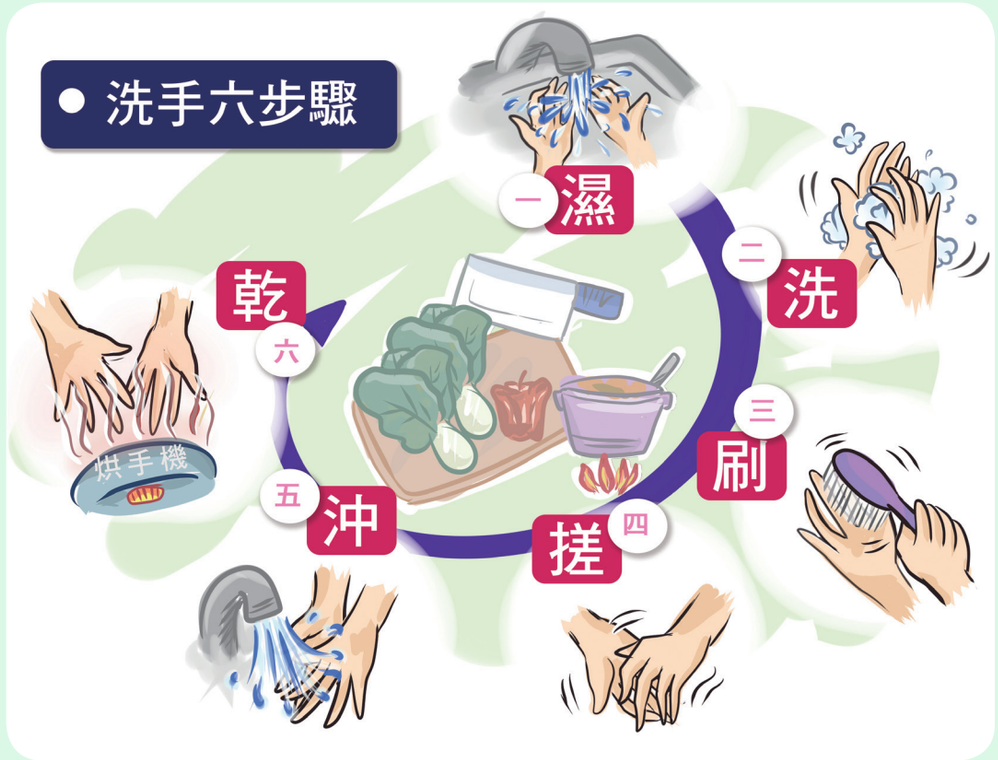
(4) 牆面保持清潔，如有發霉、壁癌應清潔，如有必要應重新粉刷，可採用防水漆增加耐用性。

(5) 排水溝應每日清洗，保持乾淨。

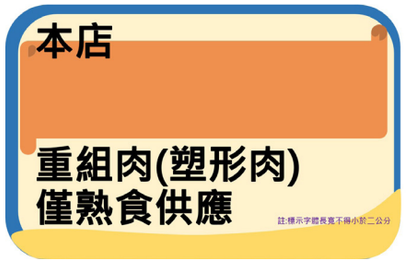
5. 廁所應保持清潔

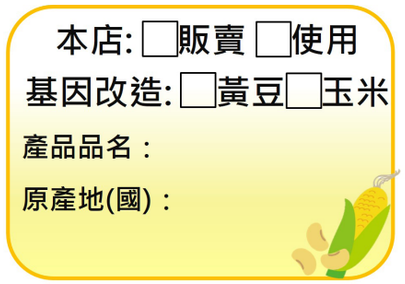
(1) 設置洗手乳、擦手紙。

(2) 於明顯處標示「如廁後應洗手」、「正確洗手步驟」，可將清潔紀錄填列於「廁所清潔紀錄表（附件五）」。



標示管理－公共餐飲場所應標示項目

項目	衛生安全執行重點
◎管理衛生人員 	確認管理衛生人員與標示一致，並予以揭露懸掛於餐廳明顯處。
◎如廁後應洗手 	張貼於廁所明顯處，要求員工如廁後應洗手。
◎正確洗手步驟 	洗手消毒區應張貼「正確洗手步驟」掛圖。
◎重組肉  	肉品供應區應張貼、以立牌或標示於菜單等方式標示「重組肉」。

項目	衛生安全執行重點
◎火鍋類食品之湯底 	販賣或供應區應張貼「火鍋類食品之湯底」標示。 標示原則： 多：最多或宣稱的主食材 不：不用寫湯頭比例 完：完整標示風味調味料
◎牛肉及牛可食部位原料食品原產地 	肉品供應區應張貼「牛肉及牛可食部位原料食品原產地」標示。
◎基因改造食品資訊  	販賣或供應區應依供應內容張貼黃豆、玉米、棉花、油菜與甜菜等「基因改造食品」字樣。
◎相關食品標示專區其他相關規範	須清楚了解「食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示」。

※ 以上標示皆由新北市政府衛生局提供。

下載專區：

https://www.health.ntpc.gov.tw/content/index.php?parent_id=23124&type_id=22873

食品中毒預防與注意事項

1. 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，則稱為一件食品中毒案件。

2. 常造成食品中毒六大成因

(1) 冷藏及加熱處理不足。

(2) 食品調製後在室溫下放置過久。

(3) 生食與熟食交互污染。

(4) 烹調人員衛生習慣不良。

(5) 調理食品的器具不潔。

(6) 設備未清洗乾淨及水源被污染等。

3. 預防食品中毒方法

(1) 選購食材要新鮮。

(2) 水源要乾淨。

(3) 清洗食材需澈底。

(4) 設施設備需澈清洗消毒。

(5) 人員應有良好衛生習慣。

(6) 整體流程避免交叉污染。

(7) 製備時須充分加熱。

(8) 保存溫度原則：熱食恆熱，冷食恆冷。

4. 預防食品中毒「五要」原則

(1) 養成個人衛生習慣，勤洗手。

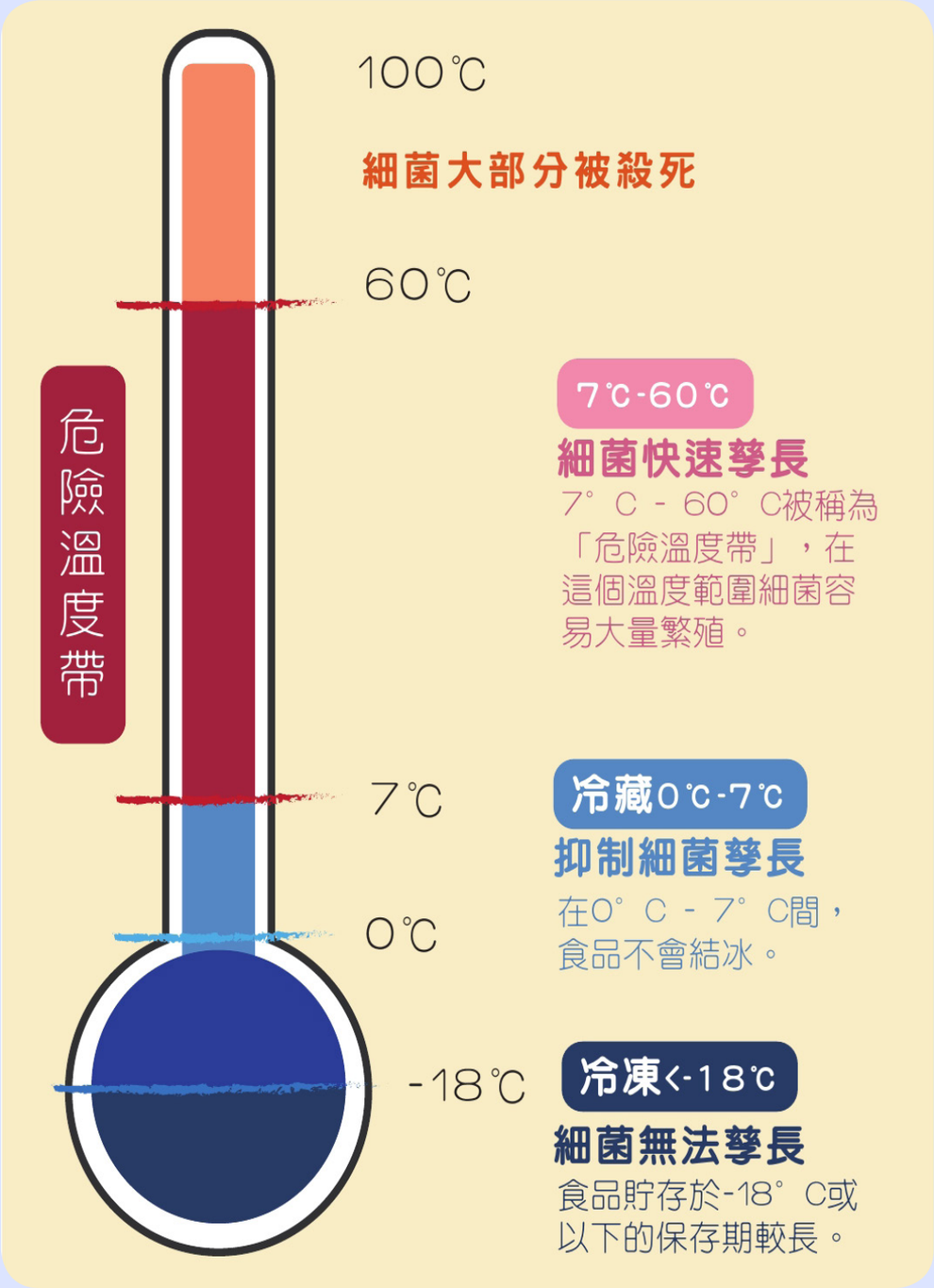
(2) 食材要新鮮，水質來源應符合標準。

(3) 避免交互污染，生熟食要分開。

(4) 加熱要澈底，食品烹調中心溫度應超過 70 ℃。

(5) 食物保存應注意溫度的控制，冷藏保存需低於 7 ℃，室溫保存不宜放置過久。

5. 食物安全製備溫度



附件一、餐飲衛生營業自主檢查表

填表日期：　　年　　月　　日

		評核項目	營業前	營業後	備註
一、烹調作業場所衛生	1	工作檯面應保持清潔及整齊。			
	2	牆壁、地面等作業環境應保持清潔。			
	3	清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放。			
	4	冷藏庫維持在 7℃以下、冷凍庫顯示於－18℃以下，且有溫度指示計。			
	5	已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度。			
	6	工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。			
二、食材管理	1	建立食材進出貨記錄。			
	2	食材應實施先進先出管理。			
	3	食材未逾有效日期。			
	4	食材存放應離地離牆。			
	5	生熟食應分區存放，避免交叉污染。			

三、員工個人衛生	1	工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。			
	2	保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品。			
	3	私人物品不得放置於食品作業（製備）場所。			
	4	食品從業人員，定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練。			
四、設備器具管理	1	盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	2	餐具清潔無污點、水漬或發霉。			
	3	食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。			
	4	重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒；必要時，應經有效殺菌處理。			
五、廢棄物及病媒防治	1	垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋。			
	2	紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入。			
	3	定期以 200 ppm 有效氯消毒水清潔環境。			

※以上資料可以依據實務面作適度的調整。

管衛人員簽章：　　督導人員簽章：

附件二、溫度記錄表

溫度記錄表

記錄場所： □乾物料室 □冷藏庫/櫃 □冷凍庫/櫃　　頻率：每天 2 次

§乾物料室溫度控制在 28˚C 以下
§冷藏庫/櫃溫度控制在 7 ˚C 以下，冰點以上
§冷凍庫/櫃溫度控制在-18˚C 以下　　年　　月

日期	溫度	檢查者	日期	溫度	檢查者
1	早： 晚：		17	早： 晚：	
2	早： 晚：		18	早： 晚：	
3	早： 晚：		19	早： 晚：	
4	早： 晚：		20	早： 晚：	
5	早： 晚：		21	早： 晚：	
6	早： 晚：		22	早： 晚：	
7	早： 晚：		23	早： 晚：	
8	早： 晚：		24	早： 晚：	
9	早： 晚：		25	早： 晚：	
10	早： 晚：		26	早： 晚：	
11	早： 晚：		27	早： 晚：	
12	早： 晚：		28	早： 晚：	
13	早： 晚：		29	早： 晚：	
14	早： 晚：		30	早： 晚：	
15	早： 晚：		31	早： 晚：	
16	早： 晚：		督導人員簽章：		

附件三、餐飲業年度工作計畫表

計畫類別	計畫項目	最低應執行頻率	預計期程年月日	執行結果	追蹤與持續改善
人員管理	年度健康檢查	每年		□已完成 □進行中 □尚未完成	
	教育訓練 (員工培訓)	每年		□已完成 □進行中 □尚未完成	
設備管理	水塔清洗	每年		□已完成 □進行中 □尚未完成	
環境管理	病媒蚊蟲消毒防治	每年		□已完成 □進行中 □尚未完成	
品保管理	自主管理表、油炸油紀錄表、溫度紀錄表、食材驗收單據保存等表單造冊	每月		□已完成 □進行中 □尚未完成	
	公共意外責任險、產品責任險	每年		□已完成 □進行中 □尚未完成	
	食品業者登錄	每年 (7月確認)		□已完成 □進行中 □尚未完成	
食材管理	水質委外送驗			□已完成 □進行中 □尚未完成	
	食材委外送檢			□已完成 □進行中 □尚未完成	
	成品委外送檢			□已完成 □進行中 □尚未完成	

備註：保留食材供應商的檢驗報告，建立食材管理機制。

附件四、食用油炸油更換紀錄

食用油炸油更換紀錄表　　年　　月

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1. 更換全新油炸油											
2. 酸價檢測或總極性化合物檢測											
更換人員											

項目	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1. 更換全新油炸油											
2. 酸價檢測或總極性化合物檢測											
更換人員											

項目	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. 更換全新油炸油									
2. 酸價檢測或總極性化合物檢測									
更換人員									

＊檢查結果：有執行或正常打 V，沒有執行或異常打 X。如本店無此項檢查請以－示之。

＊可用酸價試紙檢測油炸油品質，當酸價超 2.0 mg KOH/g 時；或使用總極性化合物檢測儀檢測結果大於 25 %時，請立即更換全新油炸油，並於當天日期打 V。

＊廢食用油回收應交由合格廠商清運，並簽訂契約及保留單據。

督導人員簽章：

備註：

附件五、廁所清潔紀錄表

廁所清潔紀錄表　　_____年_____月

項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
廁所內乾淨整潔、無異味											
洗手台備有洗手乳及擦手紙或風乾機											
地板保持乾淨無積水											
馬桶可正常使用，垃圾桶無滿溢且加蓋											
備有足夠面紙可使用											
除清掃工具，未放置其他物品											
檢查人員簽名											

項目	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
廁所內乾淨整潔、無異味											
洗手台備有洗手乳及擦手紙或風乾機											
地板保持乾淨無積水											
馬桶可正常使用，垃圾桶無滿溢且加蓋											
備有足夠面紙可使用											
除清掃工具，未放置其他物品											
檢查人員簽名											

項目	23	24	25	26	27	28	29	30	31
廁所內乾淨整潔、無異味									
洗手台備有洗手乳及擦手紙或風乾機									
地板保持乾淨無積水									
馬桶可正常使用，垃圾桶無滿溢且加蓋									
備有足夠面紙可使用									
除清掃工具，未放置其他物品									
檢查人員簽名									

備註：應於廁所明顯處張貼”如廁後應洗手”及於洗手台張貼”正確洗手步驟”。

督導人員簽章：

參考文獻

1. 食品安全衛生管理法。
2. 食品良好衛生規範 (Good Hygiene Practices, GHP)。
3. 新北市餐飲業管理衛生人員自主管理手冊。
4. 衛生福利部食品藥物管理署小型自助餐從業人員衛生操作參考手冊。
5. 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。

手冊電子版及空白表單可至新北市政府衛生局官網查詢。

網址：

https://www.health.ntpc.gov.tw/content/?parent_ id=202505

QR-code

小型餐飲業自主管理手冊

出版機關	新北市政府衛生局
地　址	新北市板橋區英士路 192-1 號
網　址	http://www.health.ntpc.gov.tw
電　話	(02)2257-7155
發 行 人	新北市政府衛生局
總 編 輯	林奇宏
審　核	楊舒秦、麥揚竣、薛惠文、邱莉婷
編輯小組	陳元科、江啟平、徐楹棟、吳昕儒、柯雅雯
翻譯小組	醒吾科技大學 國際暨兩岸事務處(印尼文、越南語) 新北市政府聯合服務中心(泰文)
執行機關	社團法人中華食品安全管制系統發展協會
出版年月	民國 107 年 5 月
版　次	民國 107 年 5 月(初版)
取 閱 處	新北市政府衛生局 地址：新北市板橋區英士路 192-1 號 電話： (02)2257-7155
工 本 費	新台幣 250 元整(平裝)
GPN	1010700837
ISBN	978-986-05-5896-8

著作財產人　新北市政府衛生局

※ 本書保留所有權利，如有需要，請洽詢新北市政府衛生局