

封底



封面

市長序

享受好食店，食在好安心

隨著社會進步，從產地到餐桌，已經是一連串精細分工及密切合作的過程與成果。讓民眾食在安心、吃的放心，需要政府與所有店家、消費者三方長期、共同努力，這不僅是我們建構食安城市的最大目標，也是攜手嘉義百大產業拚經濟中重要一環。

為鼓勵轄內符合「食品良好衛生規範準則(GHP)」優良餐飲業者，繼續維持GHP、做好衛生自我管理，提升餐飲衛生安全，今(108)年度衛生局餐飲業評核追蹤暨衛生優良店行銷委辦計畫，委託崇仁醫護管理專科學校執行，召集食品安全衛生專家及衛生局稽查人員組成評核小組，完成230家、持續追蹤70家去年完成的餐飲業者，針對內部從業人員、作業環境、設施、食材及用水等進行實地綜合評核，確保整體供餐流程符合各項衛生安全及品質要求。

因為做得好，當然值得推薦！通過評核者頒發「餐飲衛生管理分級評核」榮譽證書，優級123家、良級72家，由業者在店內公開揭露外，消費者亦可透過本府衛生局網站(<https://www.cichb.gov.tw/news/>)、食安在嘉網站(<http://foodsafety.cichb.gov.tw/>)及衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw>)查詢，做為用餐地點的最佳選擇。

同時為讓這本書成為所有餐飲業者的工具書，內容除了介紹分級評核標準及注意事項外，特別分析各項容易忽略的餐飲店食品安全漏洞，教導業者如何自主改善及學習，自我提升餐飲衛生品質。更讓所有消費者看的到在地業者的用心，對每一道美食有十足的信心，品嚐出嘉義特有的幸福好滋味！

嘉義市市長

黃敏惠

108年12月01日



目錄

Table of Contents



- 01 市長序
- 02 目錄
- 04 餐飲店的食安漏洞



餐飲業者應具備之基本資料

- 10 食品業者登錄
- 11 產品責任險(或公共意外險含食品中毒)投保
- 14 廢食用油回收單據或契約證明
- 15 廚餘回收單據或契約證明
- 17 自來水費單或用水符合飲用水水質標準證明
- 20 原物料購買憑據存檔



食材衛生篇

- 22 食材選購
- 24 食材分類儲存
- 25 原料及半成品標示
- 25 冷藏、冷凍溫度控管及清潔



環境衛生篇

- 28 建築設施衛生管理
- 28 廢棄物管理
- 28 防制病媒措施
- 29 廁所衛生



人員衛生篇

- 32 餐飲從業人員健康檢查
- 33 穿戴整潔工作衣帽
- 34 保持良好衛生習慣
- 34 手部衛生
- 35 定期接受衛生講習(訓練)
- 35 證照(技術士證、廚師證書)



烹調衛生篇

- 38 製程衛生
- 39 器具衛生
- 40 油炸油管理

供餐衛生篇

- 42 供餐環境
- 42 用餐區餐具清潔

餐飲衛生管理分級評核制度辦理注意事項

- 44 餐飲衛生管理分級評核制度
- 47 餐飲衛生管理分級評核報名表
- 48 評鑑評核委員資格之規定
- 49 餐飲衛生管理分級評核表
- 52 餐飲衛生管理分級現場評核申請流程圖

業者自主管理表

- 54 衛生自主管理檢查紀錄表
- 55 冷凍溫度檢查紀錄表
- 56 冷藏溫度檢查紀錄表
- 57 油炸油紀錄表
- 59 廁所清潔紀錄表
- 60 食材及原物料供應商名冊
- 61 餐飲用健康檢查證明書
- 62 食品業者投保產品責任保險依據及裁罰標準
- 66 嘉義市優良級餐飲業推薦名單
- 75 食安在嘉網站
- 76 優良店家截角優惠

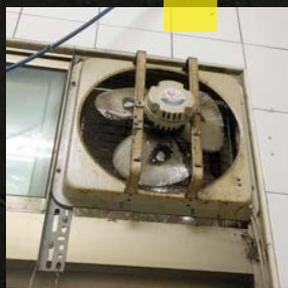
餐飲店的食安漏洞 ⊕

崇仁醫護管理專科學校承辦嘉義市政府衛生局「餐飲業評核追蹤暨衛生優良店行銷委辦案」計畫，召集食品安全衛生領域的專家學者及衛生局人員組成評核小組，評核重點分為烹調作業場所衛生管理、員工個人衛生管理、廁所衛生管理、用餐場所品質管理、其他等五大項目，經食安專家學者們實地訪查嘉義市300家餐飲店，揪查出餐飲店常見的食安漏洞如下：

「環境太髒亂」

1

店家只著重於現場的營運工作，卻忽略了營運結束後的環境及設備要徹底清潔，日積月累下這將造成全面性的環境不潔，積塵、卡垢、孳生病菌及容易招來蟑螂、老鼠...等，這將使食物遭受汙染。



2

「食材不當儲存」



使用不專業的低溫儲存設備，如：家用冰箱無溫度顯示器、上冷凍下冷藏的雙門冰箱，其下層冷藏室並無溫度顯示器且無獨立溫度調節器，所以無法確保食材在正確的溫度條件下儲存，這將使食物發生變質。



- ↓ 不當的使用方式造成冷凍藏溫度不足，如：食材過量存放造成冷效率不佳、冷凍庫內已嚴重結冰影響冷效率不佳、設備老化或其他原因效能無法達到標準溫度，所以食材在不足的溫度條件下儲存，將使食物發生變質。



5
0
7
6
5
4
3
2



食物儲存或原物料使用後未封蓋(口)，易氧化變質、異物掉落其中或吸引病媒...等，這將使食物遭受汙染。 →



↑ 食品、食品容器具、包裝材料，直接接觸地面，易沾染髒汙、塵土或病媒汙染...等，這將使食物遭受汙染。

食材沒有先進先出造成逾有效期，這將使食物發生變質影響食品安全。

所以上述不當儲存情形容易使病原菌孳生、食物變質腐敗或引發食品中毒。



3

「交叉汙染多」



生熟食之間未適當管理及儲存，可能會因人員觸碰或者共用器具導致生食中的病原菌轉移至已烹調完成的食物中。

冰箱內高汙染性食材（鮮蛋、海鮮）未適當管理及儲存，可能會因冰箱內氣流擴散或汁液溢滴汙染到其他食材。



- ← 使用不潔的器具盛裝或接觸食品，如砧板使用後易生細菌未注意清潔及定期汰換。





- ← 食用製冰機內管路、儲冰槽發霉不潔，或食用冰塊中放置其他物品。

所以上述交叉汙染情形，將使食物遭受嚴重汙染，影響食品安全引發食品中毒。

4 「人員衛生差」

人體皮膚常有金黃色葡萄球菌存在，如有化膿傷口又未適當隔離，工作人員就有可能把手中病原菌汙染到食物裡，引發食品中毒。

人員衛生習慣差，一條抹布什麼都擦、一支手套戴到底，這將擴散汙染影響食品安全。

5 「衛生教育不足」

從業人員忙於日常的營業項目，卻長期忽略接受衛生講習吸收正確衛生觀念(資訊)的機會，導致衛生習慣不佳的陋習未改善，增加交叉汙染的隱憂。

Chapter

01

餐飲業者應具備之 基本資料



食品業者登錄

食品業者登錄係為了解業者基本資料、工廠或製作場所基本資料，以有效落實業者之輔導管理，對於業者而言，也可確認上游廠商是否完成登錄取得食品登錄字號來強化自主管理；餐飲業者可透過「非登不可」查詢驗證食材供應商是否為合法廠商。



食品藥物業者
登錄平台

須有晶片讀卡機及電腦設備

持卡登錄

自行上網至「食品藥物業者登錄平台」完成登錄(請下載食品業者登錄平台使用手冊)

<https://fadenbook.fda.gov.tw/>

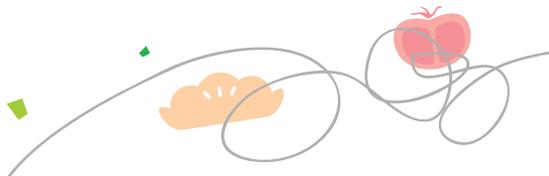
親洽本局所辦理。

攜帶資料：憑證、電子郵件、食品業者投保產品責任險文件、餐飲證照、廢棄物處理合約書(廚餘、廢油清理廠商合約)

除初次登錄外，如登錄內容變更應自事時發生日 30 日內申請變更登錄

- 每年度應申報確認其登錄內容屬實 •

經中央主管機關公告指定應申請登錄而未登錄之食品業者，衛生機關將依食品衛生安全管理法第四十八條第一項第二款命限期改正。屆期不改正者，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



產品責任險(或公共意外險含食品中毒)投保

- ★ 依據食品安全衛生管理法第13條：經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應投保產品責任保險。
- ★ 投保目的：使消費者能吃得更有保障外，並能分攤業者在發生食品衛生安全事件時之風險。
- ★ 投保方式：請洽各大保險公司。

公告事項

- 一 具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，應事先完成其產品責任保險之投保，並保存該保險文件，維持保險單有效性，以備查核。前項委託及受託製造、加工或調配者，應以委託者優先投保。但雙方以契約另行約定者，不在此限。
- 二 「食品業者投保產品責任保險」保險契約之項目及內容：
 - (一) 最低保險金額：
 - ① 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元整。
 - ② 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元整。
 - ③ 每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元整。
 - ④ 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。
 - (二) 保險範圍，係指具有商業登記、公司登記或工廠登記之食品或食品添加物之製造、加工、調配、輸入或委託製造、加工或調配者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。
 - (三) 對於本保險每一突發事故賠償，須先負擔保險單所訂自負額，其自負額度由要保人及保險人視實際情況逐案議定。
 - (四) 損害賠償之扣除：保險人依本保險規定所為之保險給付，視為要保人損害賠償之一部分；要保人受賠償請求時，得扣除之。

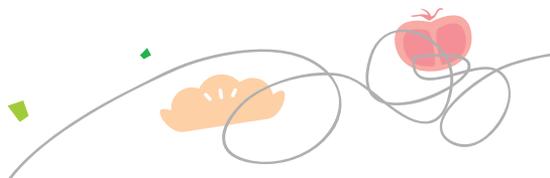
- (五)本保險之保險費，依保險產品視實際情況逐案議定。
- (六)本保險之承保範圍，不得排除全民健康保險已承保之部分。
- (七)本保險理賠時，保險人應給付受害人部分，不包括全民健康保險之醫療給付。
- (八)本保險所涉及全民健康保險保險人之醫療給付代位求償權，不受受害人和解、拋棄或其他約定之拘束。

三 食品業者屬跨國企業者，若已有投保跨國保險，且符合「食品業者投保產品責任保險」之規定者，則無須再於我國重複投保。

四 「食品業者投保產品責任保險」施行日期：

- (一)具商業登記或公司登記者：自公告日施行。
- (二)具工廠登記但未有公司登記或商業登記者：中華民國一百零六年七月一日。

違反食品安全衛生管理法第 13 條之規定，可依同法第 47 條處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



投保證明書

投保險種：公共意外暨產品責任保險、商業火災綜合保險
(含電梯意外責任/食品中毒責任)

保單號碼：

被保險人：

營業性質：

營業處所：

保險期間：自民國 年 月 日 00 時起

至民國 年 月 日 24 時止

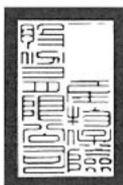
火險保額：建築物及營業裝修 NT\$ 11560000.-
營業生財及存貨 NT\$ 9457000.-

責任險保額：每一個人身體傷亡 USD5,000,000.00 (≒NT\$161,629,200.00)
每一意外事故傷亡 USD5,000,000.00 (≒NT\$161,629,200.00)
每一意外事故財損 USD5,000,000.00 (≒NT\$161,629,200.00)
保險期間內總賠償金額 USD5,000,000.00 (≒NT\$161,629,200.00)

備註：本保險單包含下列責任：

(1)建築物承租人火災法定責任保險 (2)食物中毒保險 (3)含廣告招牌

本保險證明之內容對原保險單契約之保險內容不具任何變更、修正、增加、或減少之效力。



產物保險股份有限公司

中華民國 年 月 日立

(本保險之承保範圍仍以保險單所載者為準)

● 廢食用油回收單據或契約證明 ●

店家未將廢食用油依相關規定分類、貯存及排出者，將違反廢棄物清理法第12條第2項規定，環保局將依同法第50條第2款規定處新臺幣1,200元以上6,000元以下罰鍰，並限期改善；屆期未完成改善者，按日連續處罰。

廢食用油委託回收清除簡易契約書格式

一、委託者：_____ 電話：

地 址：

二、受託者：_____ 電話：

地 址：

三、委託事項

1. 預計交付量：_____ 公斤

2. 回收頻率：_____ 次/月（週）

3. 委託期間：__年__月__日~__年__月__日

四、受託者收受後流向交代（務必詳填）

清除機構：

地 址：

處理機構：

地 址：

再利用機構：

地 址：

境外輸出：

輸 出 國：

委託者簽章

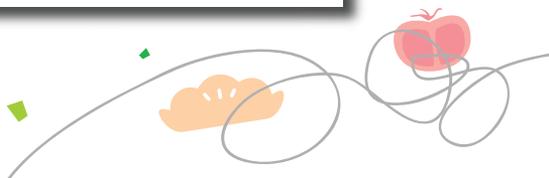
受託者簽章

日期：__年__月__日

日期：__年__月__日

說明：

1. 本簡易契約書一式二聯，第一聯由委託者收存備查，第二聯由受託者收存備查。
2. 請清除機構將每日收受之廢食用油，至事業廢棄物申報及管理資訊系統之營運紀錄中，申報**每日清除量**。



● 廚餘回收單據或契約證明 ●

餐館業事業若未依規定辦理事業廢棄物再利用之許可及簽訂相關契約，由環保單位依廢清法第 52 條，處新臺幣 6 千元以上 3 百萬元以下罰鍰；經限期改善，屆期仍未改善者，按次連續處罰。

● 廚餘回收合約書範例 ●

廚餘回收合約書

(以下簡稱甲方)

立合約書人： _____ (以下簡稱乙方)

協議同意互相配合訂定合約如下：

合約期間：自民國 年 月 日起至 年 月 日止

1. 甲方於合約期間內收集之廚餘以新台幣 _____ 元整售予乙方。
2. 乙方應於合約發給日前一次付清合約期間之全部費用。
3. 甲方所收集之廚餘，乙方應至集中地點全部運回再利用。
4. 廚餘回收時間：乙方配合午餐作業程序，請先自行預備大型回收桶，並協助維護場地清潔。
5. 廚餘數量及品質並無固定，乙方負有每週 3 次以上回收廚餘權利及義務，不得以數量多寡及品質良莠作為執行回收之依據或考量，且乙方應自備餽水桶與搬運人力。
6. 甲方需將廚餘放入乙方提供之回收桶，乙方在正常運作作業時，除遇天然不可抗拒因素外，不得拒絕清運甲方所交付之廚餘。
7. 乙方對甲方所收集之廚餘，如利用於養豬處理並需符合廚餘再利用之相關法令規定(廚餘處理須經高溫蒸煮後，方可充作飼料之用)。
8. 合約期間內甲方不得將廚餘轉售第三者，乙方於合約期間內無故拒收時或回收次數未達每週 3 次，乙方應賠償甲方之損失及並取消雙方合約。
9. 廚餘清運處理理由乙方負完全責任，清運處理後不得造成二次公害，若發生任何問題皆完全由乙方負法律上及支付罰款等責任，甲方將不負責任何責任或民事賠償。
10. 本合約若有未完備之處，雙方本著誠信原則相互協助及協調，共同做好回收再利用之環保工作，為免口說無憑，特立此約以示公證。
11. 本合約書一式二份，甲乙雙方各執一份為憑。

立合約書人：

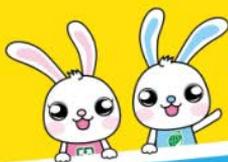
甲方：單位：
負責人：
地址：
電話：

乙方：單位：
負責人：
統一編號：
地址：
電話：

中 華 民 國 年 月 日

廢油回收現成效

憑證交油才安心



嘉義市達列管規模之事業43家

- 1.資本總額達新臺幣2,500萬元以上之連鎖速食店或餐館業（含其分店及加盟店）。
- 2.資本總額達新臺幣250萬元以上之食品製造業。
- 3.客房數達100間以上之一般旅館（含其分館）及觀光旅館。

應上網申報廢油流向

餐館、小吃店 及夜市攤商

104年度共輔導
1,343家

家戶
及
機關學校

清除機構

嘉義市合格廢食用油回收業者計24家

(<http://www.cycepb.gov.tw/statistics.1.asp>)

清潔隊



生質柴油

硬脂酸/肥皂

生質燃料油

出口

嘉義市政府環境保護局提醒您：

- 1.廢食用油應交付給取得「嘉義市廢食用油回收工作證」之回收商。
- 2.交付合格廢食用油回收商回收，須簽訂「簡易契約書」。

嘉義市政府環境保護局

廣告

證明書

證明書編號：FN2011-01

此證書證明

_____ 餐廳，於 _____ 年 _____ 月 _____ 日，委託 _____ 依據 _____ 食品安全衛生監控計畫，採無預警式產品取樣與檢驗。

飲用水檢驗項目與結果如下：

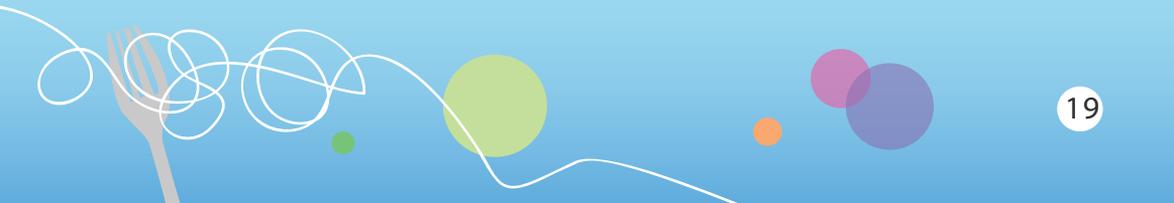
總生菌數：陰性

大腸桿菌群：陰性



使用非自來水應注意用水安全事項

一般民眾使用非自來水的時候，常常會以外觀或口感去認定水質好不好，並沒有真正去檢驗或了解非自來水裡面可能存在的問題。以地下水來說，雖然一般認為地下水經過層層岩石和土壤的過濾後水質已經相當乾淨，但是因為地下水水質非常複雜，常見的地下水問題，第一個是硝酸鹽氮，農業地區為了讓蔬果生長良好，有時會大量使用肥料，結果造成地下水受到硝酸鹽氮污染，第二個問題就是砷，在臺灣西南部和蘭陽平原沿海的鄉鎮，因為受到地質的影響，地下水中含有砷。飲用進到人體後，雖然不會立刻產生影響，但是在身體累積一段時間後可能會產生「烏腳病」的症狀，造成皮膚潰爛甚至截肢。因此，地下水的使用要謹慎小心。



Chapter

02

食材衛生篇



食材選購

好的原料是好產品的基石，選用來源安全的食材，才能做出安全美味的菜餚。

- 選擇合法且有品保制度之供應商：如「CAS台灣優良農產品標章」、「產銷履歷農產品（TAP）」、「有機農產品標章」、「台灣優良食品（TQF）」、「屠宰衛生檢查合格標誌」及「台灣農產生產溯源QR Code」等，或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良之廠商，並將供應商建立名冊。

(資料來源：食品藥物消費者知識網路服務網、行政院農業委員會)



產銷履歷農產品

- 產品安全可追溯
- 過程親和環境
- 作業資訊透明公開



屠宰衛生檢查合格標誌

- 凡經屠宰衛生檢查合格的畜禽屠體及其產品，須分別於表皮兩側或產品包裝上標示檢查合格標誌。



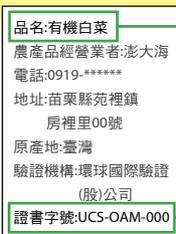
台灣優良食品 (TQF)

- 食品良好製程品質規範
- 產品驗證全廠產線評估
- 安全原料追蹤追朔



有機農產品

- 有機農產品必貼標章
- 轉型期布貼標章，但可貼驗證機構標章。



一定要標示「有機」或「有機轉型期」文字

驗證證書字號



台灣農產生產追溯

- 掃描QRcode，得知農產品來源

- 二 掌握食材來源可供追溯：使用之原材料應符合相關食品衛生標準或規定，請廠商提供相關證明，如食品業者登錄字號、進貨證明單、安全檢驗報告等，以確保食材來源符合食品法規要求，並將其相關文件保存五年。
- 三 非登不可：依據食品安全衛生管理法第8條第3項：「經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業」，衛生福利部於108年4月26日公告修正「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」後，所有食品業者皆應依法登錄，且依據食品業者登錄辦法第7條規定，登錄內容如有變更，食品業者應自事實發生之日起30日內，變更登錄資料。完成登錄後，應每年定期進行登錄資料確認。

● 食品業者登錄平台 ●

| | |
|--|---|
| <p>2019/10/31 ✖</p> <p>109年度食品輸入業者座談會(11月)</p> | <p>2019/10/21 ✖</p> <p>食藥署公布市售效期內含ranitidine成分藥品中「N-亞硝基二...</p> |
| <p>2019/10/21 ✖</p> <p>食品藥物管理署之「食品安全宣導影片」</p> | <p>2019/03/20 ✖</p> <p>有關食品藥物業者登錄平台食品業者「年度書面確認」功能上線公告</p> |

食材應分類儲存

食材分類、分項儲存可有效避免交叉污染發生，及利於原料先進先出之管理，方能確保食材在有效期限內做出新鮮美味的菜餚。

- 一 原材料進貨時，應經過驗收後依「先進先出」原則入庫，並於保存期限內使用。

執行方式：驗收合格入庫後在原材料包裝上標示有效日期，並依有效日期先後放置及使用。

- 二 生鮮食材應分類、分項存放，並以不同顏色容器盛裝，避免交叉污染。
執行方式

蔬果類



綠色：籃子/刀具/砧板

肉類



紅色：籃子/刀具/砧板

海鮮類



藍色：籃子/刀具/砧板

熟食



白色：籃子/刀具/砧板/抹布

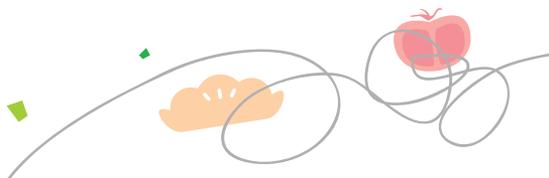
- 三 可採用專屬離地使用籃框或棧板，避免食品、器具直接接觸地面。

執行方式：為避免食品、器具接觸地面，應設置充足的層架、離地用籃框或棧板。



- 四 生熟食應須分類儲存。

執行方式：生熟食最好為不同的冰箱分開貯存放置，或若為同冰箱則熟食要在上層，生食在下層放置。



原料及半成品應清楚標示

原料(物)料、半成品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。
執行方式：填寫產品時間卡。

| | |
|------|-------------------------|
| 品名 | 沖泡檸檬紅茶 |
| 製作日期 | 10/27 08:00 預冷1小時後使用 |
| 有效日期 | 10/27 20:00 |
| 製作人 | 沈○○ |

冷藏、冷凍溫度控管及清潔

運用好的保存條件，可以減少食材凍燒、氧化、營養衰減、品質劣變等情況發生，確保高品質的原料才能做出高品質的菜餚。

- ❶ 冷凍庫應保持-18°C以下，冷藏庫0~7°C，並確實記錄冷凍、冷藏庫之溫度。

執行方式：每日上工前及下工前查看所有冷凍(藏)溫度並記錄，確保冷凍(藏)溫度能達標準溫度，營運中也須留意冷凍(藏)溫度是否有異常現象。



- ❷ 冷凍(藏)庫須定期除霜，確保冷卻效能。
- ❸ 原物料不得塞滿於冷凍(藏)庫內空間，須有足夠冷對流空間以達冷凍、冷藏效果。
- ❹ 蔬果、水產、肉類原料或製品應分類貯存並覆蓋，避免交互感染，高風險的原料可獨立放置或置放於最下層。
- ❺ 熟食和生食要分開儲放，分裝後記得要標示日期。
- ❻ 冰箱外觀要保持清潔，特別是冰箱門把及門邊膠條容易卡垢及發霉，須加強注意。



冰箱門卡垢



冰箱外觀
保持清潔

NOTE



A large light blue rectangular area with horizontal dashed lines for writing notes.



罩罩罩

食安一把罩

預防食品中毒 5 要原則

1 要洗手



2 要新鮮



3 要徹底加熱



4 要生熟食分開



5 要低溫保存



Chapter

03

環境衛生篇



建築設施衛生管理

環境整潔好，衛生少煩惱，維持工作場所環境的整潔並經常清掃及保養，可以減少環境中的落菌及避免病媒躲藏等情況發生。

- 一 地面應隨時保持清潔，工作場所避免積水、破損。
- 二 牆壁、天花板、樓板應保持清潔，不得有破損、剝落、積垢(灰)、蜘蛛網之情形。
- 三 應保持良好通風，無異味，冷氣出風口或電扇保持清潔。照明設備保持清潔，以避免髒污掉落汙染食品。
- 四 排水系統應保持暢通及清潔。
- 五 廚房內設備、工作台，建議使用不銹鋼材質，具有好清潔及避免孳生細菌之優點。



← 調理台建議使用不鏽鋼

廢棄物管理

- 一 垃圾桶應加蓋，不得有異味或不潔。
- 二 廚餘桶應加蓋，並每日清除廚餘。
- 三 廚餘、廢食用油應找環保局所核發證照之合格廠商回收。



防制病媒措施

- 一 作業場所應保持空氣流通，並設置紗門、紗窗、空氣門簾或其他防止病媒入侵之設施。
- 二 作業場所應定期消毒及清潔，不得發現有病媒或出沒之痕跡。



廁所衛生

- 廁所應保持清潔，不得有不良氣味。
- 洗手設備應備有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器、垃圾桶。



- 明顯處標示「如廁後應洗手」及正確洗手步驟告示。





NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

食安資訊百貨專櫃

QR Code

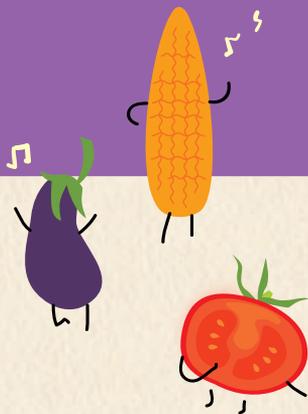
- 國際食品消費者紅綠燈專櫃 (ALERT)
- 謠言終結機
- 食在優良 (GHP EXCELLENCE)
- 食品業者登錄專櫃
- 食品添加物業者登錄專櫃
- 食品營養成分專櫃
- 食品標示諮詢專櫃
- 食品資訊專櫃
- 食品添加物用途專櫃
- 新版食品添加物用途專櫃 (草案)

食安資訊百貨 <https://fadobook.fda.gov.tw/foodsafetystore>

Chapter

04

人員衛生篇



餐飲從業人員健康檢查

- 一 餐飲從業人員於到任前，應先取得經衛生醫療機構體檢合格證明。

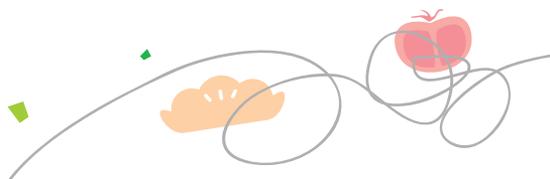
體檢項目應包括：

- ① 手部皮膚疾病
- ② 出疹、膿瘡、外傷
- ③ 胸部 X 光(結核病)
- ④ 眼疾
- ⑤ 傷寒
- ⑥ A型肝炎

上述疾病，若處於發病期間，應立即停止與食品接觸之有關工作。

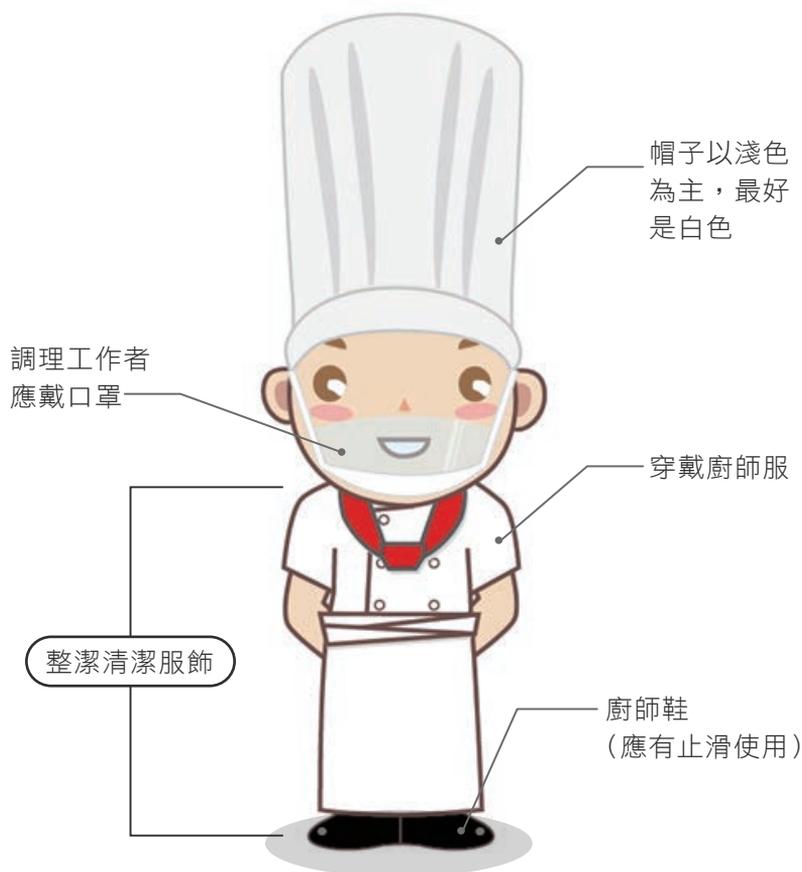


- 二 從業人員應每年主動接受一次健康檢查並留有紀錄，定期檢查項目同新進人員體檢項目。



穿戴整潔工作衣帽

- 一 穿戴清潔工作衣帽，頭髮須有效覆蓋或戴網帽，防止頭髮、毛線、夾雜物等異物掉入食物中。
- 二 工作衣帽只可於工作場所穿著，離開工作場所，應卸下工作衣帽。



餐飲從業人員的標準衣著

保持良好衛生習慣

- 一 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。
- 二 不留指甲、塗指甲油及配戴飾物。



不能配戴首飾



不能留指甲及塗指甲油

手部衛生

廣告

食品從業人員 正確洗手步驟

- 1. 濕**

用清水將雙手完全弄濕
- 2. 洗**

均勻的抹上清潔劑
- 3. 刷**

利用乾淨的指甲刷擦指尖及指甲刷乾淨
- 4. 搓**

手心手背互相搓洗至少20秒
- 5. 沖**

用清水將雙手徹底沖洗乾淨
- 6. 乾**

用紙手帕或紙巾將手擦乾

衛生福利部
Ministry of Health and Welfare

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration

人員衛生篇

- 一 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，依正確步驟洗手或(及)消毒。
- 二 從業人員工作中吐痰、流鼻涕或其他可能汙染手部之行為，應立即洗淨後再工作。
- 三 手部有傷口者，不得調製食品，如要接觸，一定要適當包紮，並全程戴上乳膠手套。
- 四 接觸熟食，手部要消毒或戴衛生手套，亦應注意常更換衛生手套。



定期接受衛生訓練

從業人員於從業期間，應接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。



崇仁醫護管理專科學校承辦嘉義市政府衛生局委託之講習

證照(技術證、廚師證書)

- 一 技術證照人員從業期間，每年至少8小時應接受各級主管機關或其認可之衛生講習機關(構)辦理之衛生講習。
- 二 餐飲烹調從業人員持有烹調技術士證者，應加入執業所在地之餐飲相關工會並申辦廚師證書。
- 三 廚師證書有效期限為四年，期滿得申請展延，每次展延四年。申請展延者，應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少8小時。

NOTE



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

食安我罩你

“餐飲業者 戴口罩的好處”

餐飲從業人員穿戴口罩，可避免油煙危害從業人員健康及提昇食品衛生安全觀感。



Chapter

05

烹調衛生篇



製程衛生

- ❶ 解凍時要注意時間不可太久，不同類的物品不要放在一起解凍。
- ❷ 前處理時食材要分類、分區域，建議由食材清潔度高至汙染度高之順序進行。
- ❸ 抹布要分類（生熟食）、分區（內外場）、專屬項目使用（清潔用）...等分色使用，可避免交叉汙染發生，使用後應分別回收清潔。
- ❹ 冰櫃內不要放置其他物品，冰杓放置要注意避免發生汙染。
- ❺ 烹調好之菜餚要覆蓋或用其他措施，避免被汙染。
- ❻ 調味料使用後應覆蓋或用保鮮膜封口。
- ❼ 工作中廚房地板除前處理區外，應隨時保持乾燥、清潔。



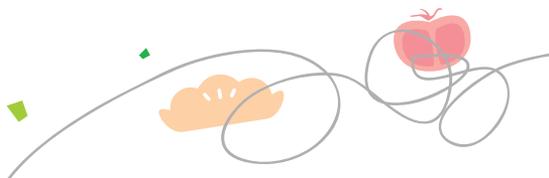
調味料未覆蓋



調味料應覆蓋

地板濕、滑的缺點

- ❶ 人員易滑倒、受傷。
- ❷ 工作效率低。
- ❸ 病原菌易孳生。



器具衛生

一 刀具、砧板

- ① 砧板刀具、生熟食做顏色區分，所有食品接觸面之器具等皆要保持乾淨。
- ② 使用過的刀具、砧板應立即澈底清洗，並消毒。



砧板生熟食
應做顏色區分

二 一般餐器

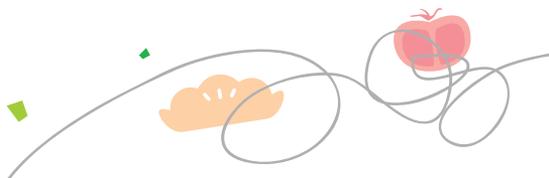
- ① 餐器具與食品接觸面應保持平滑、乾淨，不可有刮痕或凹陷、裂縫或缺角，及污物殘留。
- ② 使用後之餐器具應澈底清洗乾淨並殺菌，常用器具有效殺菌法如下，可任選一種：
 - ① 煮沸殺菌法：以100°C之沸水1分鐘以上。
 - ② 蒸汽殺菌法：以100°C之蒸汽2分鐘以上。
 - ③ 熱水殺菌法：以80°C之熱水，加熱時間2分鐘以上。
 - ④ 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於200ppm，浸入溶液中時間2分鐘以上。
 - ⑤ 乾熱殺菌法：以110°C以上之乾熱、加熱時間30分鐘以上。
- ③ 已清洗或殺菌過之器具與設備，存放地點必須保持乾淨、乾燥，避免再受汙染。

三 餐具衛生

- ① 提供良好安全餐具，選購餐具應確保符合食品衛生標準。
- ② 避免使用不良之塑膠類製品餐具，並注意餐具之安全耐熱溫度。
- ③ 餐具清潔不得有汙點、水漬或發霉，並可使用相關試劑檢測脂肪、澱粉、蛋白質、清潔劑之殘留。

油炸油管理

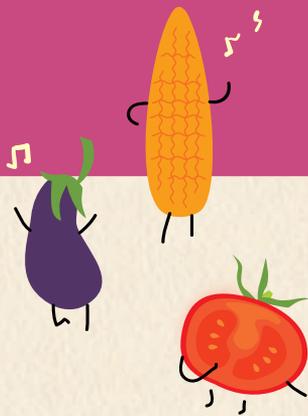
- ① 每天確實填寫“油炸油檢查紀錄表”。
- ② 炸油出現下列指標之一時，即不符合食品良好衛生規範，應立即更換：
 - ① 油炸油色深且又黏漬、具油耗味、泡沫多、有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者
 - ② 手酸價檢測超過2.0 mg KOH/g
 - ③ 手總極性化合物含量達25%以上
- ③ 延緩油炸油變質方法：
 - ① 撈除油渣：油炸中，應隨時撈起浮在油裡的殘渣。
 - ② 濾油(濾紙或濾油粉)：定時過濾整個油鍋內的油炸油(如大量炸製後、關店前)，每天至少一次。使用之濾油粉須符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準。
 - ③ 適度添加新油：油炸油減少至低油位時、無法油炸時，應添加新油至可油炸的高度線。油量過少，反而不易油炸，升溫過快油脂更快變質。
 - ④ 定時清洗油炸設備：設備定時清洗，需乾燥後(沒有水份)才能使用。



Chapter

06

供餐衛生篇



供餐環境

- ㊟ 用餐環境地面、門窗、牆壁、天花板、照明設備、空調出(回)風口、冷氣機、電(通風)扇保持整潔。
- ㊟ 室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施(如自動門、紗門、空氣簾)。
- ㊟ 桌面椅面須保持清潔，不得有油污。

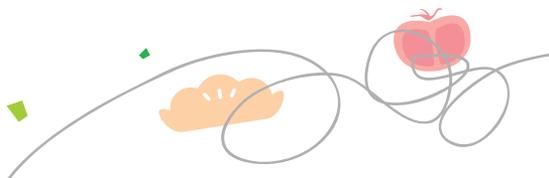


用餐區餐具清潔

- ㊟ 餐具(筷子、湯匙)存放須注意防塵，宜倒放方式或加蓋保護，以及考慮如何避免客人在拿取時，會因手部接觸而發生之汙染。
- ㊟ 放置餐具的容器要定期清洗，確認容器內部沒有卡垢。
- ㊟ 調味瓶應加蓋並保持乾淨，瓶口不可醬汁外溢或卡垢。



調味瓶應加蓋及保持乾淨

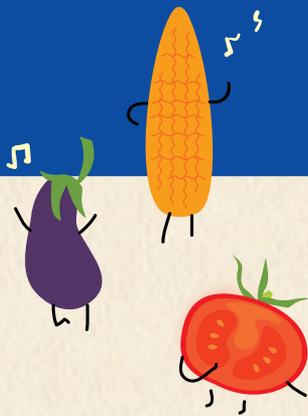


Chapter

07

餐飲衛生管理

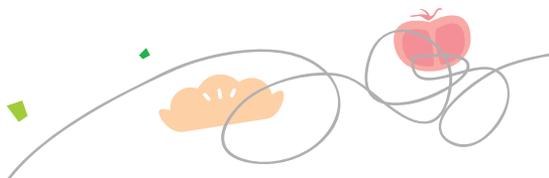
分級評核制度辦理注意事項



餐飲衛生管理分級評核制度

辦理注意事項

- 一 餐飲衛生管理分級評核制度（以下簡稱本評核）係為鼓勵符合「食品良好衛生規範準則（GHP）」之優良餐飲業，以提升餐飲業之衛生安全管理能力，並透過分級提供消費者選擇餐飲場所之參考，爰建立本分級制度及訂定辦理注意事項。
- 二 受評餐飲業分為單一餐飲場所或連鎖餐飲業總部，應具有以下資格：
 - ① 商業登記、公司登記、營業登記、經主管機關核准設立之攤販、依法登記有案，且應依法完成食品業者登錄者。
 - ② 其他經各縣市衛生局認定者。
- 三 本評核適用之餐飲業別依序如下：
 - ① 觀光旅館（含國際觀光旅館及一般觀光旅館）。
 - ② 宴席餐廳。
 - ③ 一般餐廳。
 - ④ 自助餐廳。
 - ⑤ 學校醫院附設餐廳。
 - ⑥ 美食街之小型餐飲店。
 - ⑦ 速食業。
 - ⑧ 早餐店。
 - ⑨ 大賣場或超商等零售通路之即食熟食區。
 - ⑩ 飲料冰品店。
 - ⑪ 其他經各縣市衛生局認定者。



四 餐飲業者應提供書面文件：

- ① 基本資料表：餐飲業者商業或公司登記名稱及市面招牌名稱、電話、營業地址、負責人姓名、聯絡方式、食品業者登錄字號和商業登記、公司登記或攤販許可證號碼。
- ② 商業登記、公司登記或攤販許可證相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。
- ③ 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
- ④ 具商業登記或公司登記者，須檢附產品責任險相關證明文件影本。

備註 若餐飲業者係由轄區衛生局稽查評核，可於衛生局規定期限內補齊以上文件。

五 評核方式：

- ① 現場評核：由業者自願參加，或由轄區衛生局主動評核。
 - ① 各縣市衛生局每年得指定受理業者申請評核之時間，或隨時受理業者申請。
 - ② 現場評核時間之安排，由衛生局依人力自行調配，可由衛生局人員或邀請專家學者組成評核小組，於該業者之作業場所進行評核。衛生局人員應擔任領隊，負責評核之進行及協調。
 - ③ 評核小組成員應符合本評鑑評核委員資格之規定。
- ② 稽查評核：轄區衛生局例行稽查及評核。

評核表單可依據餐飲衛生管理分級評核表形式進行評核，或以衛生局自製之例行稽查表評核。

六 結果處理：

① 現場評核

① 評核結果

- ★ 現場評核「優」：未達二個主要缺失。
- ★ 「良」：二個主要缺失以上，未達四個主要缺失。
- ★ 四個主要缺失以上，判定不通過。

② 如業者對於現場評核結果有異議，可立即向轄區衛生局要求重新評核，由衛生局安排重新評核時間，每年以1次為限。

③ 追蹤查核

由轄區衛生局稽查人員1~2人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

② 稽查評核

① 評核結果

授權由衛生局擬定「優」、「良」核發標準，並依據例行稽查結果進行評核。

② 追蹤查核

由轄區衛生局稽查人員1~2人，針對轄區內已通過評核之業者進行不定期之查核。

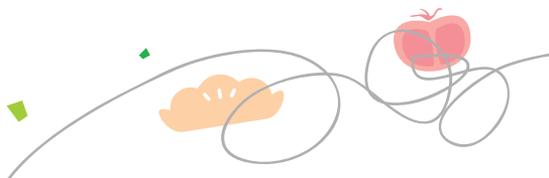
七 餐飲衛生管理分級評核證書(標章)之核發

轄區衛生局根據現場評核結果並經確認改善後，或於例行稽查評核確認可符合核發標準，核發餐飲衛生管理分級評核標章(優、良)，並公布於轄區衛生局網站，另副知衛生福利部食品藥物管理署。

八 餐飲衛生管理分級評核證書(標章)之廢止

已通過餐飲衛生管理分級評核之業者有下列情形之一者，廢止其標章，並副知衛生福利部食品藥物管理署。連鎖餐飲業總部評核標章由連鎖餐飲業總公司所在地衛生局廢止，各分店評核標章由各衛生局廢止。

- ① 追蹤查核結果不符合規定者，通知業者限期改善，再經查核後，結果仍不符合規定者。
- ② 通過餐飲衛生管理分級評核之業者於證書有效期限內發生食品中毒案件，且經衛生局判定屬實者。
- ③ 場所變更與發證地址不符者。
- ④ 其他重大缺失者。



餐飲衛生管理分級評核

報名表

| | | | |
|----------------------|---------------------|---------------|------------|
| 餐飲業者商業或公司登記名稱及市面招牌名稱 | 商業或公司登記： 市面招牌名稱： | 電話 | |
| 營業地址 | | 負責人 | |
| 商業登記、公司登記或攤販許可證號碼 | | * 食品業者登錄字號 | |
| 管理衛生人員 | | 從業人員(人數) | 廚師： 外場： |

檢附文件：

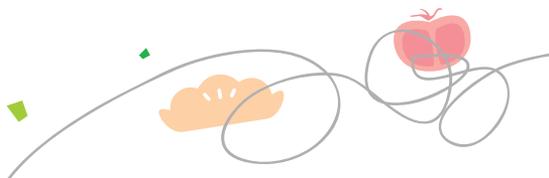
- 商業登記、公司登記或攤販許可證相關文件影本一份，並加蓋負責人印章。
- 用水符合飲用水證明或自來水收費收據。
- 產品責任險證明(具商業登記或公司登記者)。

備註 依法應登錄者應提供。



評鑑評核委員資格之規定

- 一 衛生福利部食品藥物管理署(以下簡稱本署)為建立餐飲衛生管理分級評核現場評核委員之管理訂定之。
- 二 評核委員之資格條件，應符合下列條件之一：
 - ① 現職衛生單位內從事食品衛生管理人員。
 - ② 曾任衛生單位內從事食品衛生管理人員。
 - ③ 大學院校食品相關科系現任講師以上。
 - ④ 高中(職)餐飲科系教師，服務滿5年以上者。
 - ⑤ 具食品技師證書者，或其他經主管機關認定具餐飲衛生評核資格者。
- 三 評核委員應恪遵利益迴避之原則，應排除足以影響評核公正性之作法或無歧視之利害關係，例如：評核委員或其機構曾對接受擬評核之業者提供顧問服務或直接輔導；評核委員在進行評核前，應將本身或其所屬機構與被評核業者間的任何現存、過去或可預見之關聯，告知轄區衛生局。
- 四 評核委員應恪遵下列規定：
 - ① 不得有洩漏機密或不利於評核小組所屬相關單位、業者之行為。
 - ② 不得假藉名義從事營利或詐欺等行為。
 - ③ 凡與評核相關之事務，未經本署或縣（市）衛生局同意，不得擅自接受媒體採訪或發布不當言論。
- 五 違反前項規定並經查證屬實者，應於資料庫中除名，且不得再參與相關評核工作。如涉及違反其他法令者，由本人自行負責。
- 六 衛生局應建立該局專家學者資料庫，並從中遴選評核委員擔任。



餐飲衛生管理分級評核表

評核項目

| | | |
|--------------|----|---|
| 一、烹調作業場所衛生管理 | 1 | 牆壁、管線、樓板或天花板無長霉、積垢(灰)、破損、剝落、結露、蜘蛛網等。 |
| | 2 | 地面保持清潔不得積塵(垢)、積水、濕滑、髒污、破損。 |
| | 3 | 門、窗及其他孔洞道要有紗網或其他防止病媒入侵之設施。 |
| | 4 | 不得有病媒、寵物出沒蹤跡。 |
| | 5 | 工作檯面應保持整潔乾淨。 |
| | 6 | 垃圾桶應加蓋，不得有異味或不潔，並有廢棄物管理(如廢食用油)。 |
| | 7 | 調味料之儲放，應置於適當貯存位置及使用後應封蓋(口)。 |
| | 8 | 清潔劑、消毒劑及化學藥劑要專屬保管、不得任意放置。 |
| | 9 | 排油煙罩、照明設備、空調出(回)風口、冷氣機、電(通風)扇、冷藏、冷凍冰箱等機器、設備應維持整潔。 |
| | 10 | 冷藏、冷凍冰箱要有溫度指示計並保持溫度(0°C~7°C及 $\leq -18^{\circ}\text{C}$)及清潔。 |
| | 11 | 原料(物)料、半成品、包裝用品應分別妥善儲存且清楚標示，並有日期紀錄。 |
| | 12 | 食材儲存應分類、分開放置並保持覆蓋或封口，且生熟食有效區隔。 |
| | 13 | 食品、食品器具容器、包裝材料，不得直接接觸地面，以防污染食品。 |
| | 14 | 刀具、砧板生熟食分開使用，所有食品接觸面之器具等皆要保持乾淨。 |
| | 15 | 食物製備過程中無交叉汙染情事。 |
| | 16 | 建立食材管理制度。 |
| | 17 | 建立油炸油管理：油炸用食用油總極性化合物達25%以上時，不得再予使用。 |
| | 18 | 作業場所洗手設施應於明顯位置懸掛簡明易懂之洗手方法。 |

評核項目

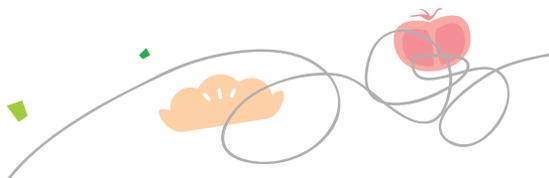
二、員工個人衛生管理

- | | |
|---|--|
| 1 | 從業人員應每年健康檢查且項目符合並有紀錄可現場查核。 |
| 2 | 法規指定九大業別之烹調從業人員須符合持證比例並換發廚師證書。 |
| 3 | 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防污染食品。 |
| 4 | 工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為。 |
| 5 | 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。 |
| 6 | 私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。 |
| 7 | 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。 |

評核項目

三、廁所衛生管理

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | 廁所採沖水式且通風良好。 |
| 2 | 廁所保持清潔無異味，且地面保持乾燥。 |
| 3 | 廁所有提供衛生紙。 |
| 4 | 設有洗手乳、沖洗(洗手)設備、擦手紙巾或電動烘手器。 |
| 5 | 廁所自主衛生檢查紀錄。 |
| 6 | 張貼「如廁後應洗手」之字樣及正確洗手步驟告示。 |



評核項目

四、用餐場所品質管理

- | | |
|----|--|
| 1 | 用餐環境地面、門窗、牆壁、天花板、照明設備、空調出(回)風口、冷氣機、電(通風)扇保持整潔。 |
| 2 | 室內空氣流通、並設有防止病媒侵入之設施(如自動門、紗門、空氣簾)。 |
| 3 | 桌面椅面須保持清潔，不得有油污。 |
| 4 | 餐具清潔(不得有污點、水漬或發霉)，不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留。 |
| 5 | 食品(食材)逾有效日期。 |
| 6 | 食品夾雜異物。 |
| 7 | 食品變質或腐敗。 |
| 8 | 食品攙偽或假冒。 |
| 9 | 有直接污染食品的行為且會造成立即性食品安全影響。 |
| 10 | 違法(不可食用、惡意添加)。 |

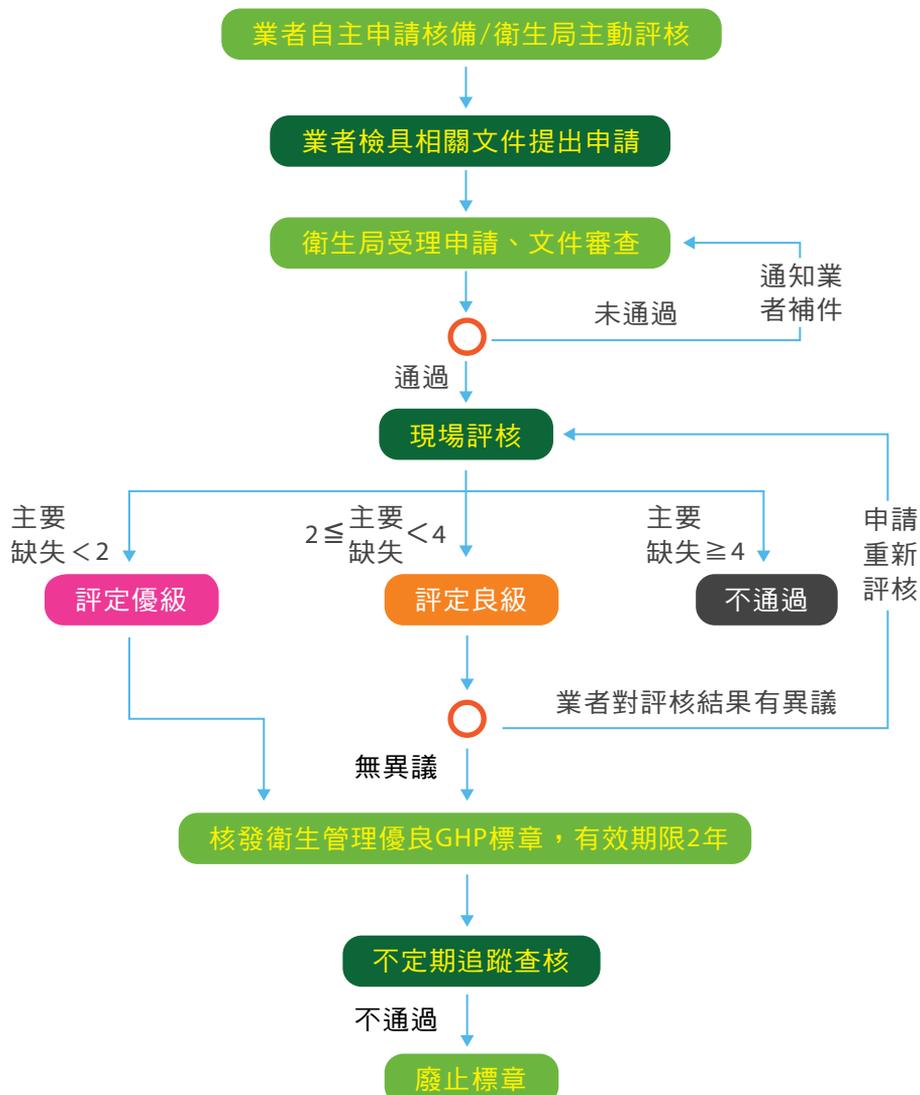
評核項目

五、其他

- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | 業者自主管理紀錄。 |
| 2 | 食品業者應指派管理衛生人員。 |
| 3 | 食品從業人員應參加衛生局核可之衛生講習或訓練。 |

餐飲衛生管理分級現場評核

申請流程圖



Chapter

08

業者自主管理表



衛生自主管理檢查紀錄表

店名:

日期:

年

月

| 區域 | 確認項目 | 每週 | | | | | | |
|-------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 日 |
| 調理作業及食材衛生 | 製作食品相關區域及設備器具應保持清潔，設備器具不得直接置於地面。 | | | | | | | |
| | 食材不得有腐敗變質，且不得直接置於地面。 | | | | | | | |
| | 烹煮操作台之排煙、截油設施應保持乾淨。 | | | | | | | |
| | 抹布不得與食品直接接觸並且保持清潔。 | | | | | | | |
| 衛生 | 儲存或已開封食品不得有過期之現象，並應標示日期。 | | | | | | | |
| | 冷藏/凍櫃(庫)空間內對流良好，冷藏櫃/庫之溫度應達0-7℃以下，冷凍櫃/庫之溫度應達-18℃以下並每日紀錄溫度(℃)。 | 冷藏: 冷凍: |
| | 食材(品)之存放應有效區隔，避免生、熟食品交叉汙染情形發生。 | | | | | | | |
| 人員衛生 | 不得蓄留指甲、塗抹指甲油或配戴飾品(如戒指、手環、手錶等)。 | | | | | | | |
| | 配膳人員可使用拋棄式手套，如更換動作或手套破損即應重新更換。 | | | | | | | |
| | 不得於食品作業現場抽菸、嚼檳榔、口香糖。 | | | | | | | |
| | 應穿戴整潔之工作帽及圍裙(制服)。 | | | | | | | |
| | 接觸金錢後應有立即清洗、消毒手部或戴手套之動作。 | | | | | | | |
| 環境清潔 | 手部有傷口應適當包紮且帶上衛生手套。 | | | | | | | |
| | 營業場所四周環境保持清潔。 | | | | | | | |
| | 燈管無損壞、燈罩無破損或脫落、燈具、配管等外表清潔。 | | | | | | | |
| | 天花板、牆壁、地板、門窗保持清潔乾淨、無塗層剝落、破損或蜘蛛網。 | | | | | | | |
| | 通風應良好、無不良氣味、空調通風口保持清潔。 | | | | | | | |
| | 是否有病媒出沒痕跡(例如老鼠、蟑螂、蒼蠅等)。 | | | | | | | |
| 外來禽畜寵物不得進入工作場所。 | | | | | | | | |
| 垃圾桶及廚餘桶是否有加蓋。 | | | | | | | | |
| 檢查人員簽名 | | | | | | | | |
| 備註：檢查後符合打√，不符合打×。 | | | | | | | | |

冷凍溫度檢查紀錄表

店名:

年 月

冷凍標準值：溫度 \leq -18°C以下；每天記錄兩次。

| 日 | 星期 | 作業前 | | | 檢查人 簽章 | 收工前 | | | 檢查人 簽章 | 備註 |
|----|----|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|-----------|----|
| | | 冷凍 1 | 冷凍 2 | 冷凍 3 | | 冷凍 1 | 冷凍 2 | 冷凍 3 | | |
| 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 | | | | | | | | | | |

★ 若當日未營業請註明。

衛生管理人員：

負責人：

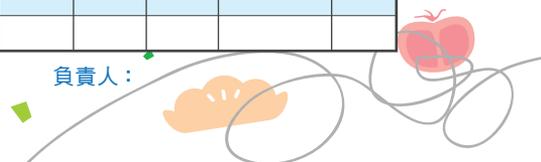
冷藏溫度檢查紀錄表

店名:

年 月

冷藏標準值：溫度0-7°C；每天記錄兩次。

| 日 | 星期 | 作業前 | | | 檢查人 簽章 | 收工前 | | | 檢查人 簽章 | 備註 |
|----|----|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|-----------|----|
| | | 冷藏 1 | 冷藏 2 | 冷藏 3 | | 冷藏 1 | 冷藏 2 | 冷藏 3 | | |
| 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 | | | | | | | | | | |



油炸油檢查紀錄表

1號油鍋 2號油鍋 3號油鍋

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------|----------|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| 店名： | 電話： | 地址： | 填表日期：年 月 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 油炸食材： | | 油品紀錄表 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日期 | 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 | | |
| 1. 是否濾油或撈除油渣 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. 是否回添新油 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. 油的顏色檢查 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. 油的發煙點檢查 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. 油的冒泡檢查 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. 酸價試紙測驗 (mg KOH/g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. 總極性化合物(%) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 更換全新油炸油 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 檢查人員簽名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>★ 1-5項檢查結果：有執行或正常打 <input checked="" type="checkbox"/>，沒有執行或異常打 <input checked="" type="checkbox"/>。</p> <p>★ 第6、7項擇1做為檢查點，請確實記錄數值結果。如無此項檢查點則以橫線表示。</p> <p>★ 請於更換全新油炸油時在當天日期欄位上打 <input checked="" type="checkbox"/>。 負責人簽名：</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

廢油回收現成效 憑證交油才安心

清除機構

嘉義市合格廢食用油回收業者

<http://www.cycepb.gov.tw/statistics.1.asp>

清潔隊



嘉義市政府環境保護局提醒您：

- 1 廢食用油應交付給取得「嘉義市廢食用油回收工作證」之回收商。
- 2 交付合格廢食用油回收商，須簽訂「簡易契約書」。

觀察油炸油品質劣化指標， 若有下列情形就全部換成新油！

- 當油炸油顏色過深，呈深褐色，表示品質已經下降。
- 發煙點溫度低於170°C時，在油炸溫度下，油炸油冒煙。
- 泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上，油炸時，油炸油起泡，泡沫綿密且多，不易消退。
- 可用酸價試紙檢測油炸油品質，當酸價超過2.0mg KOH/g。
- 總極性化合物超過25%，可用快速檢測器檢測油炸油品質。

備註 應更換全新油炸油，已使用過的油炸油不得再回添使用，避免油炸油更快變質。

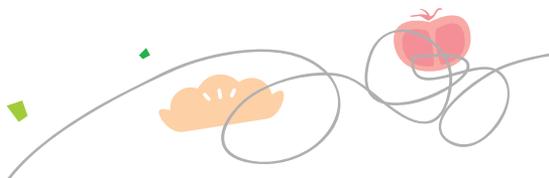
油炸油更換判定依據

99.06.07署授食字第0990026112號函

餐飲業油炸油脂管理應以總極性化合物作為判定依據，當油炸油總極性化合物含量達25%以上時，不得再予以使用，應全部更換新油。但是業者如無相關檢測工具，亦得以酸價或感官特性(例如：發煙點溫度低於170°C時、具油耗味、起泡面積超過油炸鍋二分之一以上者)輔助管理，並於紀錄揭示，讓消費者知悉。

油炸油裁罰標準

油炸油之食用油檢出總極性化合物(total polar compounds)含量達25%以上者，為不符合食品安全衛生管理法第8條第四項訂定之食品良好衛生規範準則附表二之規定，經通知限期改正而屆期不改正，依食品安全衛生管理法第44條，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記。



廁所清潔紀錄表

頻率：每日

日期： 年 月

使用符號：符合規定「✓」不符合規定「✗」。

| 日期 | 負責項目 | | | | | | | 清潔人員 簽名 | 衛生管理 人員確認 |
|----|-----------------|------------|-----------|------------------|-----------------|----------|-----|------------|--------------|
| | 門把清 潔及消 毒 | 鏡子清 潔光亮 | 洗手乳 充足 | 擦手紙 衛生紙 充足 | 馬桶清 潔及消 毒 | 地面 乾淨 | 倒垃圾 | | |
| 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 | | | | | | | | | |

- ★ 注意事項：
- ① 廁所不得正面開向食品作業場所。
 - ② 應保持整潔，不得有異味。
 - ③ 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

食材及原物料供應商名冊

_____ 公司

| 食材 品名 | 供應商 名稱 | 負責人 (聯絡人) | 供應商 聯絡電話 | 供應商 地址 | 是否 簽約 | 提供相關資料 品保系統、產品責任險、食品 業者登錄字號、安全證明文件 | 備註 |
|----------|-----------|--------------|-------------|-----------|----------|--|----|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

業者自主管理表

備註 應保存交易單據：發票、收據應有上游公司名稱、電話、地址。



餐飲用健康檢查 (供食品餐飲業參考範本) 證明書

| 貼近三個月相片 | 姓名 | | 出生 年 月 日 | 年 | 月 | 日 |
|--|--|---|-------------|---|----|----------------------------|
| | 住址 | | | | | |
| | 身份證字號 | | | | 性別 | <input type="checkbox"/> 男 |
| | 檢查日期 | 年 | 月 | 日 | | <input type="checkbox"/> 女 |
| 檢查項目 | 結果 | | 檢查醫事機構名稱 | | | |
| 身高 | 公分 | | | | | |
| 體重 | 公斤 | | | | | |
| 手部皮膚病 | | | | | | |
| → A型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 如提具A型肝炎免疫力證明者 (如Anti-HAV IgG 抗體陽性), 得免驗此項 | <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 | | | | | |
| 出疹、膿瘡 | | | | | | |
| → 結核病(胸部X光) | | | 檢查醫師 | | | |
| → 眼疾 | | | | | | |
| → 傷寒 | | | | | | |
| 總評 | | | | | | |

★ 注意事項:

- 1 本證明未有檢查醫事機構名稱及檢查醫師核章者無效。
- 2 未附照片之受檢人應備妥佐證資料已供查核確認。
- 3 食品從業人員應每年至醫院做體檢，體檢證明應保存壹年。
- 4 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可視需求自行增加。
- 5 上述檢查項目若有罹患或感染期間，應不得從事與食品接觸之工作。
- 6 未辦理體檢者，為不符合食品安全衛生管理法第8條訂定之食品良好衛生規範準則附表二之規定，經通知限期改正而屆期不改正，依食品安全衛生管理法第44條，處新臺幣六萬元以上二億元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記。

嘉義市政府衛生局食品藥物科 傳真05-2338268，並寫上店名及連絡電話。

食品業者投保產品責任保險 依據及裁罰標準

食品安全衛生管理法第13條，如違反規定，依食品安全衛生管理法第47條，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰；情節重大者，得命其歇業一定期間、停業或廢止其公司、商業或工廠登記。

食品業者投保產品責任保險 第二點修正規定對照表

經濟部業已於九十八年四月十三日起廢止營利事業統一發證制度，爰將「食品業者投保產品責任保險」第二點之「持有營利事業登記證」修正為「具有商業登記或公司登記」。

現行規定

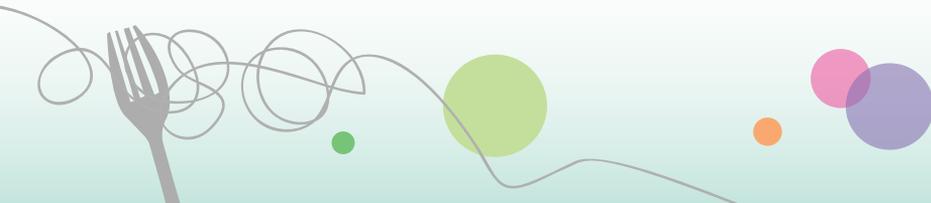
二、「食品業者投保產品責任保險」保險契約之項目及內容：

(一)最低保險金額：

- 1 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元整。
- 2 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元整。
- 3 每一意外事故財務損失之保險金額：新臺幣零元整。
- 4 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元整。



- (二) 保險範圍，係指持有營利事業登記證之食品產業，包括製造商、進口商、委託他廠代工之產品供應者，因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。
- (三) 對於本保險每一突發事故賠償，須先負擔保險單所訂自負額，其自負額度由要保人及保險人視實際情況逐案議定。
- (四) 損害賠償之扣除：保險人依本保險規定所為之保險給付，視為要保人損害賠償之一部分；要保人受賠償請求時，得扣除之。
- (五) 本保險之保險費，依保險產品視實際情況逐案議定。
- (六) 本保險之承保範圍，不得排除全民健康保險已承保之部分。
- (七) 本保險理賠時，保險人應給付受害人部分，不包括全民健康保險之醫療給付。
- (八) 本保險所涉及全民健康保險保險人之醫療給付代位求償權，不受受害人和解、拋棄或其他約定之約束。



NOTE



A large, light green rectangular area containing horizontal dashed lines for writing notes.



108年度

嘉義市優良級 餐飲業推薦名單



食安地圖



<http://foodsafety.cichb.gov.tw/map.asp>

108年度

優良級餐飲業推薦名單

餐廳百百款，消費者該如何選擇可提供兼具衛生安全及美味的餐廳用餐呢？

在此提供一個小秘訣，嘉義市政府衛生局提供優良餐飲業者名單，就不用為聚餐時尋找餐廳而傷腦筋啦。

為鼓勵符合「食品良好衛生規範(GHP)」之優良餐飲業，繼續維持GHP規範、做好衛生自我管理，以提升餐飲衛生安全，並提供消費者選擇參考，由衛生人員、專家學者組成評核小組，對餐廳之作業場所、設施及品保制度之管理進行評核。簡單地說，餐飲業者除需符合作業場所環境、衛生條件、設施、廁所等基本規定，亦須符合廚房設備器具及人員等要求，以確保整體供餐流程中衛生安全或品質。

無論是朋友家人間要聚餐，或是到外地旅遊選擇用餐場所，從此不用絞盡腦汁搜尋了，選擇嘉義市政府衛生局優良餐飲業者的餐廳，就對啦！

已通過餐飲衛生分級評核之業者如有經衛生局稽核違規或食品中毒之情事，廢止其標章，並副知衛生福利部食品藥物管理署。



優級/東區

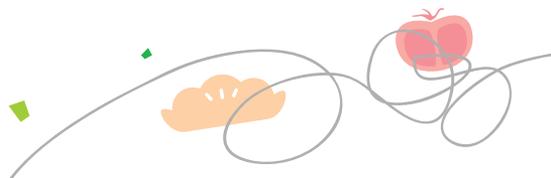
| 店名 | 地址 | 電話 |
|--------------|----------------|------------|
| 1 晨間廚房(大雅店) | 嘉義市東區大雅路2段604號 | 05-2788521 |
| 2 維克早午餐(大雅店) | 嘉義市東區大雅路2段430號 | 05-2763352 |
| 3 卡路里早餐店 | 嘉義市東區中山路117號 | 05-2775891 |
| 4 林聰明砂鍋魚頭 | 嘉義市東區中正路363號 | 05-2270661 |
| 5 提娜多咖啡店 | 嘉義市東區公明路167號 | 05-2287787 |
| 6 暖肚皮咖啡 | 嘉義市東區公明路386號 | 05-2290190 |
| 7 蔡阿姨早餐店 | 嘉義市東區文化路268號 | 05-2781854 |
| 8 徠徠豆漿店 | 嘉義市東區文化路300號 | 05-2762289 |
| 9 品臻美食 | 嘉義市東區文雅街220號 | 05-2755608 |

優級/東區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|----------------------|-------------------|------------|
| 10 AMON 咖啡所 | 嘉義市東區市宅街22巷5弄5號 | 05-2222670 |
| 11 點。甜點 Sweet Farm | 嘉義市東區民權路300之3號1樓 | 05-2770093 |
| 12 弘爺漢堡(公園店) | 嘉義市東區民權路36號 | 05-2756768 |
| 13 伊米咖啡館 | 嘉義市東區共和路418號 | 05-2771239 |
| 14 109早餐 | 嘉義市東區安和街109號 | 05-2719360 |
| 15 初八麵食堂 | 嘉義市東區安樂街188號 | 05-2166808 |
| 16 Infusion 蛋糕。紅茶專賣店 | 嘉義市東區成仁街179號 | 05-2270300 |
| 17 木更Mugeneration | 嘉義市東區成仁街189號 | 05-2232288 |
| 18 有囍事鍋物 | 嘉義市東區成仁街225號 | 05-2275005 |
| 19 山茶花與鹿 | 嘉義市東區成仁街226號 | 05-2232701 |
| 20 捌參貳焙煎所 | 嘉義市東區成仁街228號 | 05-2713655 |
| 21 麥當勞(嘉義吳鳳南店) | 嘉義市東區吳鳳南路310、312號 | 05-2396525 |
| 22 懷舊小館 | 嘉義市東區吳鳳南路37巷15號 | 05-2255559 |
| 23 弘爺漢堡(吳鳳店) | 嘉義市東區吳鳳南路635號 | 05-2390672 |
| 24 弘爺漢堡(和平店) | 嘉義市東區和平路128號 | 05-2775921 |
| 25 幸福の早餐屋 | 嘉義市東區和平路303號 | 05-2161732 |
| 26 及屋麵包坊 | 嘉義市東區和平路55號 | 05-2250150 |
| 27 瑞麟美又美(河香店) | 嘉義市東區和平路70號 | 05-2772181 |
| 28 常常 | 嘉義市東區忠孝路336號 | 05-2765830 |
| 29 丹堤咖啡(家樂福北門) | 嘉義市東區忠孝路346巷21號 | 05-2769520 |
| 30 肯德基(忠孝店) | 嘉義市東區忠孝路489號 | 05-2715603 |
| 31 麥當勞(嘉義忠孝店) | 嘉義市東區忠孝路491號 | 05-2759451 |
| 32 太盛屋(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2751377 |
| 33 和康日式涮涮鍋(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2766322 |
| 34 御膳屋(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2778267 |
| 35 熊本家(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2767888 |
| 36 聚-北海道昆布鍋(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號F5 | 05-2777252 |

優級/東區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|-----------------------|-------------------|------------|
| 37 弘爺漢堡(林森店) | 嘉義市東區林森東路249號 | 05-2757821 |
| 38 晨間廚房(林森店) | 嘉義市東區林森東路295號 | 05-2766800 |
| 39 活力精緻早餐店 | 嘉義市東區林森東路336號 | 05-2778323 |
| 40 來來永和豆漿(精忠店) | 嘉義市東區林森東路609號 | 05-2777163 |
| 41 自由が丘 長榮街156 | 嘉義市東區長榮街156號 | 05-2716069 |
| 42 爭鮮迴轉壽司(嘉義店) | 嘉義市東區垂楊路322號 | 05-2236707 |
| 43 美而美漢堡 | 嘉義市東區宣信街258-1號 | 05-2220489 |
| 44 小草然早餐(軍輝店) | 嘉義市東區軍輝路206號 | 05-2305657 |
| 45 好寶寶點心藥膳坊 | 嘉義市東區博東路173號 | 05-2710173 |
| 46 八柴洋食(嘉義新生店) | 嘉義市東區新生路167號 | 05-2710263 |
| 47 咕咕甜點咖啡 | 嘉義市東區新生路450號 | 05-2766987 |
| 48 羅森麵包坊 | 嘉義市東區新生路709號 | 05-2754280 |
| 49 洋風朝食活力早餐 | 嘉義市東區嘉北街66巷1號 | 05-2775937 |
| 50 享物手作烘焙咖啡 | 嘉義市東區維新路190巷2弄1號 | 05-2713958 |
| 51 瑞麟美而美(學府店) | 嘉義市東區學府路311號 | 05-2716331 |
| 52 聖塔咖啡 | 嘉義市東區興中街10號 | 05-2282025 |
| 53 Mimico Café 秘密客咖啡館 | 嘉義市東區興中街200之1號 | 05-2755866 |
| 54 阿波鴨肉麵 | 嘉義市東區興中街52號、54號1F | 05-2259080 |
| 55 Come home 咖啡漫步 | 嘉義市東區興業東路138號 | 05-2223011 |
| 56 拉亞漢堡(彌陀店) | 嘉義市東區彌陀路166號 | 05-2776038 |
| 57 大好冷藏熟成肉火鍋專門 | 嘉義市東區彌陀路282號 | 05-2770208 |
| 58 轉角等你陽光生活早餐 | 嘉義市東區彌陀路311-1號 | 05-2231833 |

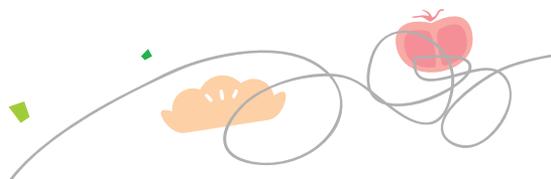


良級/東區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|------------------------|------------------------|-------------|
| 1 迦南地 Canaan Café | 嘉義市東區大雅路2段15號 | 05-2718822 |
| 2 犬行燒。燒果子專賣 | 嘉義市東區中山路178號1樓 | 0906-575393 |
| 3 融合度咖啡 | 嘉義市東區中山路223號1樓 | 05-2245033 |
| 4 藏.咖啡 | 嘉義市東區中山路233號1樓 | 05-2255622 |
| 5 川丸子麻辣燙 | 嘉義市東區中山路287號1樓 | 05-2168080 |
| 6 打貓冰果室 | 嘉義市東區中山路76號 | 05-2755222 |
| 7 山越拉麵 | 嘉義市東區中正路349號 | 05-2251882 |
| 8 傲漫手感烘焙工作坊 | 嘉義市東區公明路102之1號 | 0963-520023 |
| 9 木衛二嘉義鑄茶所X 茶水間有限公司 | 嘉義市東區公明路404號1樓 1、2樓 | 05-2230300 |
| 10 南院旅墅(粵式餐廳) | 嘉義市東區公明路65號 | 05-2716565 |
| 11 賴桑麵食館 | 嘉義市東區文化路302號 | 05-2762289 |
| 12 小自由廚房 | 嘉義市東區文雅街148號 | 05-2719389 |
| 13 晨間廚房(文雅店) | 嘉義市東區文雅街178號 | 05-2780972 |
| 14 早安美芝城(文雅店) | 嘉義市東區文雅街33號 | 05-2772021 |
| 15 四分之一複合式餐飲 | 嘉義市東區市宅街4-1號 | 05-2285739 |
| 16 永大義式冰店 | 嘉義市東區民族路346號1樓 | 05-2237150 |
| 17 OWL COFFEE | 嘉義市東區民權路369-3號 | 05-2253698 |
| 18 A-bao house早餐(新生店) | 嘉義市東區安樂街66號 | 05-2764817 |
| 19 老院子1951 | 嘉義市東區成仁街201號 | 05-2271951 |
| 20 古月焗烤 | 嘉義市東區吳鳳南路299之2號 | 0953-581333 |
| 21 阿銘牛肉麵 | 嘉義市東區和平路186號 | 05-2762507 |
| 22 吉品屋日式料理 | 嘉義市東區延平街255之2號 | 05-2259668 |
| 23 三商巧福(家樂福北門) | 嘉義市東區忠孝路346巷21號 | 05-2756309 |

良級/東區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|------------------------|-----------------|-------------|
| 24 禾野鐵板燒(家樂福北門) | 嘉義市東區忠孝路346巷21號 | 05-2760574 |
| 25 牛角日本燒肉專門店 (耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2751161 |
| 26 玉子屋(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2767888 |
| 27 柏熙鐵板燒(耐斯廣場) | 嘉義市東區忠孝路600號B1 | 05-2774829 |
| 28 布拉格烘焙工房 | 嘉義市東區林森東路784號 | 05-2768663 |
| 29 TOY4 café studiö | 嘉義市東區長榮街150號 | 05-2763909 |
| 30 小小米麵包坊 | 嘉義市東區垂楊路100號 | 005-2768071 |
| 31 陽光皇后(新民店) | 嘉義市東區新民路755號 | 05-2830309 |
| 32 晨間廚房(新生店) | 嘉義市東區新生路609號 | 05-2767386 |
| 33 早安美芝城(嘉北店) | 嘉義市東區嘉北街97巷12號 | 05-2772428 |
| 34 米堤爾咖啡輕食坊 | 嘉義市東區維新路122號1樓 | 05-2766358 |
| 35 Daisy的雜貨店 | 嘉義市東區維新路73號1樓 | 05-2770893 |
| 36 往前咖啡店 | 嘉義市東區興中街203號1樓 | 05-2786920 |
| 37 呷尚寶(興業東路店) | 嘉義市東區興業東路230號 | 05-2232857 |
| 38 玖 CAFÉ | 嘉義市東區興業東路387號1樓 | 05-2162626 |
| 39 呷尚寶(彌陀店) | 嘉義市東區彌陀路118號 | 05-2788118 |
| 40 番茄村早餐(嘉義彌陀店) | 嘉義市東區彌陀路164號 | 05-2768678 |
| 41 墨哥慢速食 | 嘉義市東區體育路49號 | 05-2279996 |



優級/西區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|--------------------|-----------------|-------------|
| 1 弘爺漢堡(上海店) | 嘉義市西區上海路178號 | 05-2853241 |
| 2 八幡日式料理 | 嘉義市西區上海路228號1樓 | 0906-990954 |
| 3 麥當勞(嘉義中山店) | 嘉義市西區中山路318號 | 05-2251676 |
| 4 優遊商旅 | 嘉義市西區中山路617號11樓 | 05-2281818 |
| 5 麥當勞(嘉義中山二店) | 嘉義市西區中山路619-12號 | 05-2255448 |
| 6 勝一豆花 | 嘉義市西區中正路413號 | 05-2258198 |
| 7 丹堤咖啡(中興店) | 嘉義市西區中興路269號 | 05-2910142 |
| 8 嘉義觀止飯店 | 嘉義市西區中興路467號 | 05-2813456 |
| 9 6吋盤早午餐 | 嘉義市西區仁愛路246號1樓 | 05-2272927 |
| 10 早點茗美食店 | 嘉義市西區仁愛路253號 | 05-2856916 |
| 11 川流亭日本料理 | 嘉義市西區友愛路79號 | 05-2311180 |
| 12 兆品酒店(嘉義) | 嘉義市西區文化路257號 | 05-2293998 |
| 13 小丸煮食茶專門店 | 嘉義市西區文化路289號1樓 | 05-2160798 |
| 14 大心新泰式麵食(秀泰廣場) | 嘉義市西區文化路299號1樓 | 05-2277177 |
| 15 弘爺漢堡(世賢店) | 嘉義市西區北社尾路2-1號 | 05-2387130 |
| 16 麥當勞(嘉義北港店) | 嘉義市西區北港路253號 | 05-2341953 |
| 17 維克早午餐(民生北店) | 嘉義市西區民生北路169號 | 05-2169977 |
| 18 飲冰事Café | 嘉義市西區民生南路127號1樓 | 05-2278092 |
| 19 初禾-手作甜點·咖啡(回嘉店) | 嘉義市西區民生南路137號1樓 | 05-2250386 |
| 20 可不可熟成紅茶(嘉義民族店) | 嘉義市西區民族路463號1樓 | 05-2276393 |
| 21 諸羅山社涼麵 | 嘉義市西區民族路638號 | 05-2228895 |
| 22 早安美芝城(民權店) | 嘉義市西區民權路417號 | 05-2234630 |
| 23 樂億皇家渡假酒店 | 嘉義市西區玉山路501號 | 05-2830099 |
| 24 歐兔啡食館 | 嘉義市西區光彩街555號1樓 | 05-2226138 |
| 25 幸福綠光悠活餐飲 | 嘉義市西區光彩街644號 | 05-2241833 |
| 26 哈林漢堡(早餐店) | 嘉義市西區竹圍三路3號 | 05-2813547 |

優級/西區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|-----------------------|------------------|-------------|
| 27 黑的店漢堡 | 嘉義市西區自強街7號 | 05-2867858 |
| 28 Roji錄記 | 嘉義市西區西門街101號 | 0962-060484 |
| 29 A-bao house早餐(志昇店) | 嘉義市西區志昇街51號1樓 | 05-2224729 |
| 30 深呼吸食尚餐飲店 | 嘉義市西區志昇街69號 | 05-2168988 |
| 31 BLUES 藍調咖啡 | 嘉義市西區長榮街278號 | 0909-712080 |
| 32 伴伴鬆餅 | 嘉義市西區長榮街290號1樓 | 05-2222982 |
| 33 韓食膳韓式料理店 | 嘉義市西區南京路437號 | 05-2831899 |
| 34 麥當勞(垂楊店) | 嘉義市西區垂楊路468號 | 05-2255355 |
| 35 丸龜製麵(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2280252 |
| 36 布萊恩紅茶(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2222268 |
| 37 時懿花雕雞米飯(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2279878 |
| 38 凱蒂諾鐵板燒(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2272997 |
| 39 熊本家(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2226769 |
| 40 燒井-嘉義垂楊店(新光三越) | 嘉義市西區垂楊路726號B1 | 05-2271055 |
| 41 呷尚寶早餐(建成店) | 嘉義市西區建成街34之2號 | 05-2354053 |
| 42 禾品屋 | 嘉義市西區國華街288號 | 05-2226345 |
| 43 傳香飯糰 | 嘉義市西區崇文街157號 | 05-2251480 |
| 44 美芝城早餐店(崇文店) | 嘉義市西區崇文街161號 | 05-2228546 |
| 45 立川黃金鍋 | 嘉義市西區博愛路二段210號 | 05-2315111 |
| 46 21世紀風味館(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2322321 |
| 47 三商巧福(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2911144 |
| 48 丹堤咖啡(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2911298 |
| 49 爭鮮迴轉壽司(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2311580 |
| 50 斑鳩的窩(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2318118 |
| 51 鮮五井(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路二段281號 | 05-2910471 |
| 52 丹堤咖啡(家樂福博愛店) | 嘉義市西區博愛路二段461號1樓 | 05-2841741 |
| 53 三商巧福(家樂福博愛店) | 嘉義市西區博愛路二段461號B1 | 05-2832716 |

優級/西區

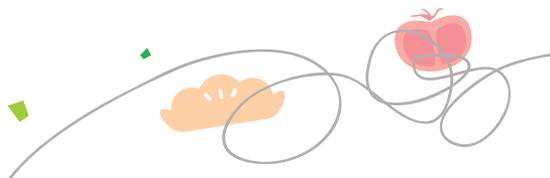
| 店名 | 地址 | 電話 |
|-----------------------|------------------|-------------|
| 54 百八魚場(家樂福博愛店) | 嘉義市西區博愛路二段461號B1 | 05-2841075 |
| 55 麥當勞(嘉義家樂福店) | 嘉義市西區博愛路二段461號B1 | 05-2366148 |
| 56 虎澤拾鍋 | 嘉義市西區新民路665號1樓 | 05-2866116 |
| 57 冰的大本營 | 嘉義市西區劉厝路206號 | 05-2861516 |
| 58 雅品早安天光 | 嘉義市西區劉厝路347號 | 05-2852198 |
| 59 A-bao house早餐(德安店) | 嘉義市西區德安路55號 | 05-2322598 |
| 60 早安美芝城(德明店) | 嘉義市西區德明路61號 | 05-2345802 |
| 61 瑞麟美而美早餐(興安店) | 嘉義市西區興安街110號 | 05-2160667 |
| 62 MEWE Cafe | 嘉義市西區興業西路123號 | 0915-420943 |
| 63 芋頭主義-芋薯甜品職人 | 嘉義市西區興業西路225號1樓 | 05-2361552 |
| 64 晨間廚房(興業東路店) | 嘉義市西區興業東路236號 | 05-2223507 |
| 65 暖暖小日光烘焙坊 | 嘉義市西區興達路418號1樓 | 05-2911778 |

良級/西區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|--------------|---------------|------------|
| 1 初咖啡 | 嘉義市西區力行街15號1樓 | 05-2238185 |
| 2 早安美芝城(文化店) | 嘉義市西區文化路458號 | 05-2310725 |
| 3 弘爺漢堡(文化店) | 嘉義市西區文化路587號 | 05-2813277 |
| 4 安馨養生月子餐 | 嘉義市西區北港路427號 | 05-2911651 |
| 5 彙饌早餐(北興店) | 嘉義市西區北興街212號 | 05-2315919 |
| 6 早安美芝城(北興店) | 嘉義市西區北興街263號 | 05-2313098 |
| 7 莫尼早餐 | 嘉義市西區民生南路489號 | 05-2832796 |
| 8 碳烤早餐吧 | 嘉義市西區民生南路529號 | 05-2843958 |

良級/西區

| 店名 | 地址 | 電話 |
|------------------------|------------------|-------------|
| 9 永康陶燒鍋小吃店 | 嘉義市西區民族路451號 | 05-2255836 |
| 10 拉亞漢堡(民族店) | 嘉義市西區民族路656號 | 05-2288796 |
| 11 紅帽子漢堡店 | 嘉義市西區民族路727號 | 05-2251276 |
| 12 搞岡紅茶 | 嘉義市西區光彩街520號1樓 | 05-2276585 |
| 13 要吃的早餐 | 嘉義市西區自強街193號 | 05-2355992 |
| 14 自強活力早餐 | 嘉義市西區自強街75號 | 05-2851875 |
| 15 Cat & Giraffe 貓與長頸鹿 | 嘉義市西區忠義街19之1號 | 0987-609409 |
| 16 Yolk Brunch悠刻早午餐 | 嘉義市西區南京路13號 | 05-2365658 |
| 17 龍師牛排館 | 嘉義市西區南京路400號 | 05-2838869 |
| 18 活力早餐店 | 嘉義市西區南京路410號 | 05-2841217 |
| 19 定食8(嘉義店) | 嘉義市西區垂楊路402號 | 05-2229908 |
| 20 早安晨之美早餐店 | 嘉義市西區建成街57號 | 05-2868490 |
| 21 小周早餐店 | 嘉義市西區國華街109號 | 05-2274633 |
| 22 霜空珈琲 | 嘉義市西區國華街132號1樓 | 05-2255507 |
| 23 上騰鐵板燒(大潤發嘉義店) | 嘉義市西區博愛路2段281號 | 05-2911018 |
| 24 野宴(家樂福博愛店) | 嘉義市西區博愛路2段461號1樓 | 05-2832698 |
| 25 小蒙牛(家樂福博愛店) | 嘉義市西區博愛路2段461號B1 | 05-2840202 |
| 26 呷尚寶早餐(嘉大店) | 嘉義市西區新民路412之6號 | 05-2863583 |
| 27 鼎神火鍋店 | 嘉義市西區新民路715號 | 05-2836006 |
| 28 Y桂早午餐 | 嘉義市西區新民路744號 | 05-2855566 |
| 29 晨間廚房(橋平店) | 嘉義市西區德安路41號 | 05-2330955 |
| 30 東來寶養生坊 | 嘉義市西區興中街198號 | 05-2782222 |
| 31 小象醇甯咖啡 | 嘉義市西區興業西路520號 | 05-2841919 |



食安在嘉網站

為使民眾了解食品安全的範疇及知識，嘉義市政府衛生局推出「食安在嘉」網站 (<http://foodsafety.cichb.gov.tw>)，整合食品衛生資料，讓食安資訊公開、透明化，食安知識親民、普及，有效控管食品安全，讓嘉義市成為「食安首都」。並在網站上公布衛生局評鑑的優良餐飲業者名單建構優良餐飲業地圖，讓無論是到嘉義市遊玩的遊客或在地的市民朋友，都能「食在安心」！

1. 最新消息

即時掌握食安動態，
讓您安心百分百！

新聞稿、即時資訊

4. 食安學堂

食安小撇步，常見營養諮詢問答
大彙整，自主學習、自我把關！

食品衛生教育、營養諮詢Q&A

2. 資料公開

資訊透明公開，不定時不定點
抽檢驗公布，保障食的安全！

抽檢驗公開、食安推動委員會、
食安事件專區

3. 服務專區

便民服務、課程活動報名、
好用下載報你知。

便民服務、報名系統、下載專區

6. 優良餐飲地圖

優級餐飲業者一目了然，
輕鬆查詢優級業者。

食安在嘉

資料公開

- ★ 抽檢驗公開
- ★ 食安事件專區
- ★ 新聞稿
- ★ 即時資訊

服務專區

- ★ 便民服務
- ★ 影音專區
- ★ 下載專區
- ★ 好用連結
- ★ 業者專區
- ★ 法令規章

食安學堂

- ★ 食品衛生教育
- ★ 營養諮詢Q&A

優良餐飲地圖

想找嘉義市的優質店家？來這裡就對了！歷經嚴格把關通過衛生評鑑的餐廳，讓你一目了然，食在好安心！

關注食品安全，
關愛人生健康！



優良店家截角優惠

禾品屋 05-2226345

嘉義市西區國華街288號

截角優惠：預約訂位可享9折優惠

預約電話：05-2226345

活動期間：即日起至2020/01/31前有效
(年節期間不適用)

墨哥慢速食 05-2279996

嘉義市東區體育路49號

截角優惠：來店消費即可享9折優惠

活動期間：即日起至

2020/12/31前有效

迦南地 05-2718822

嘉義市東區大雅路2段15號

截角優惠：來店消費即可享9折優惠

活動期間：即日起至

2020/02/29前有效

諸羅山涼麵 05-2228895

嘉義市西區民族路638號

截角優惠：涼麵每碗折價5元

(外送除外)

活動期間：即日起至

2020/12/31前有效

聖塔咖啡 05-2282025

嘉義市東區興中街10號

截角優惠：來店消費即贈送

手工蛋捲一份

活動期間：即日起至

2020/12/31前有效

懷舊小館 05-2255559

嘉義市東區吳鳳南路37巷15號

截角優惠：來店消費即贈送甜點一份

活動期間：即日起至

2020/12/31前有效

犬行燒 0906-575393

嘉義市東區中山路178號

截角優惠：來店消費二支犬行燒

可折價5元

活動期間：即日起至2020/01/31前有效

(年節期間不適用)

勝一 05-2258198

手工豆花 嘉義市西區中正路413號

截角優惠：來店消費贈送粉圓一份

活動期間：即日起至

2020/05/30前有效

藏咖啡 05-2255622

嘉義市東區中山路233號

截角優惠：來店消費飲料加蛋糕

可享9折優惠

活動期間：即日起至

2020/03/31前有效

林聰明

05-2270661

嘉義市東區中正路361號

嘉義市東區光華路122號

沙鍋魚頭

截角優惠：內用單次消費滿300元

送古早味紅茶一杯

活動期間：即日起至2020/01/31前有效

(年節期間不適用)



NOTE



A large rectangular area with a light pink background, containing 20 horizontal dashed lines for writing.



NOTE



A large, light pink rectangular area containing horizontal dashed lines for writing.



NOTE



A large rectangular area with a light pink background, containing horizontal dashed lines for writing.





手冊名稱：餐飲業食安寶典 - 餐飲達人修行之旅

計畫名稱：餐飲業評核追蹤暨衛生優良店行銷委辦案

計畫編號：A108008

出版單位： 嘉義市政府衛生局

執行單位： 財團法人崇仁醫護管理專科學校

發行人：黃敏惠

總編輯：周立勳

總策畫：張耀懋

審核小組：廖育璋、莊美如、張育彰、張喻淳

編輯小組：沈坤海、呂玟蓓、胡玉婷

出版日期：108年12月(一刷)

本手冊參考資料：

- 衛生福利部食品藥物管理署
- 107年嘉義市食品業者食品安全衛生輔導計畫
- 106年度嘉義市餐飲業食品衛生稽查評核案期末報告
- 105年度嘉義市餐飲業食品衛生稽查評核案期末報告
- 104年度提升飲料業者衛生管理輔導計畫案期末報告
- 104年輔導早餐店及自助建置食材來源管理符合GHP計畫案期末報告
- 食品良好衛生規範準則
- 餐飲業衛生管理分級評核制度
- 嘉義市政府環境保護局
- 行政院環境保護署
- 行政院農業委員會