

早餐業衛生管理現況與檢討

衛生福利部

108年12月10日



衛生福利部

Ministry of Health and Welfare
促進全民健康與福祉

<https://www.mohw.gov.tw>

大綱

01

早餐業特性與現況

02

早餐餐飲業管理作為

03

早餐專案成果分析

04

檢討與精進

05

選購衛生安全早餐



早餐餐飲業特色(三多)

一半以上人口早餐外食

早餐業者達1萬4千家

西式到中式餐點
路邊攤商到連鎖店面

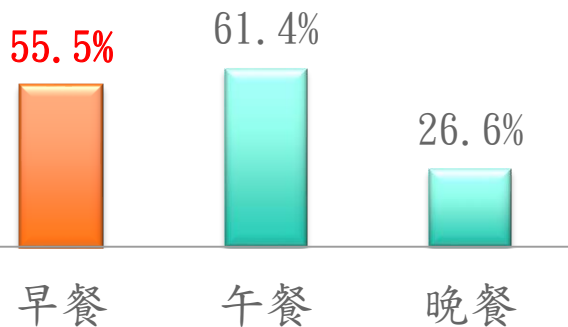
外食多

業者多

型態多

一星期5天以上外食情形

食品業者登錄統計
全台早餐業者總計**14,005**家



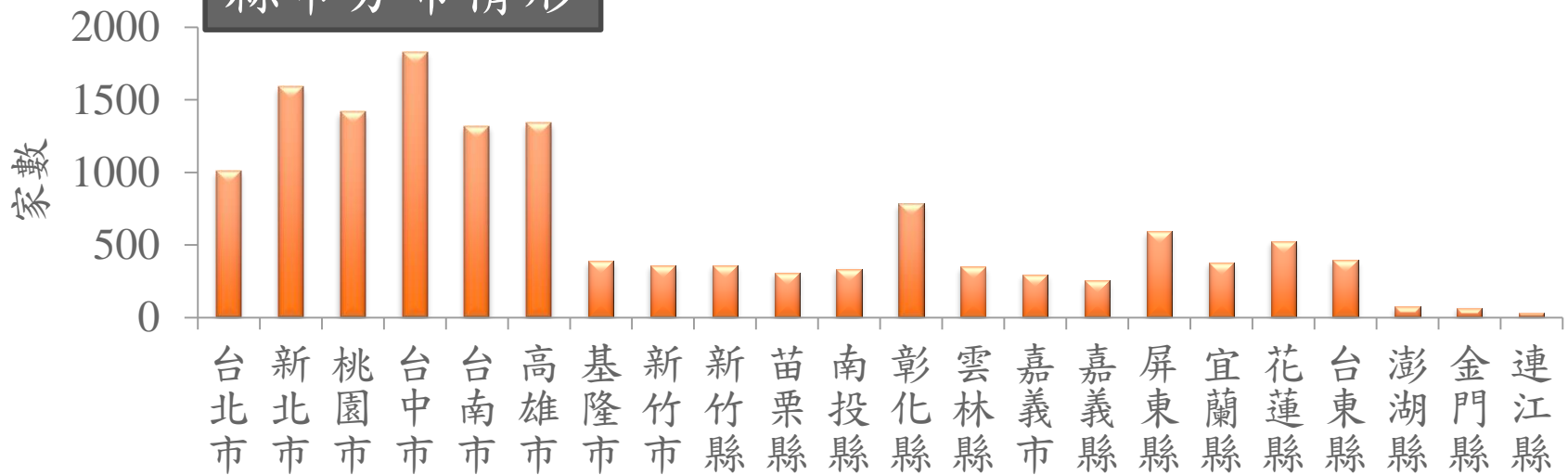
3

資料來源:衛福部健康署2013年全國職場健康
促進暨菸害防制現況調查資料

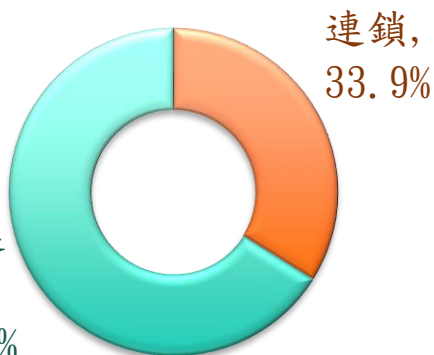
資料來源:非登不可(截至108.11.11)

早餐餐飲業現況分析

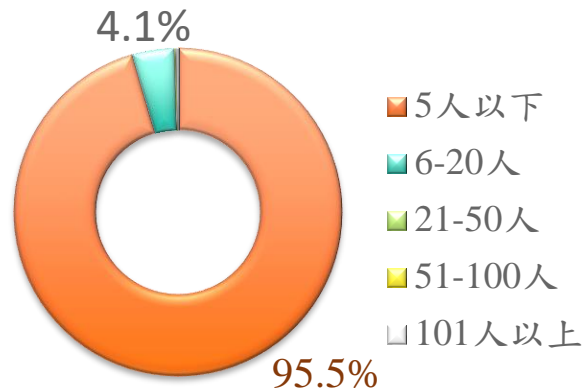
縣市分布情形



營業模式



營業規模 (員工人數)

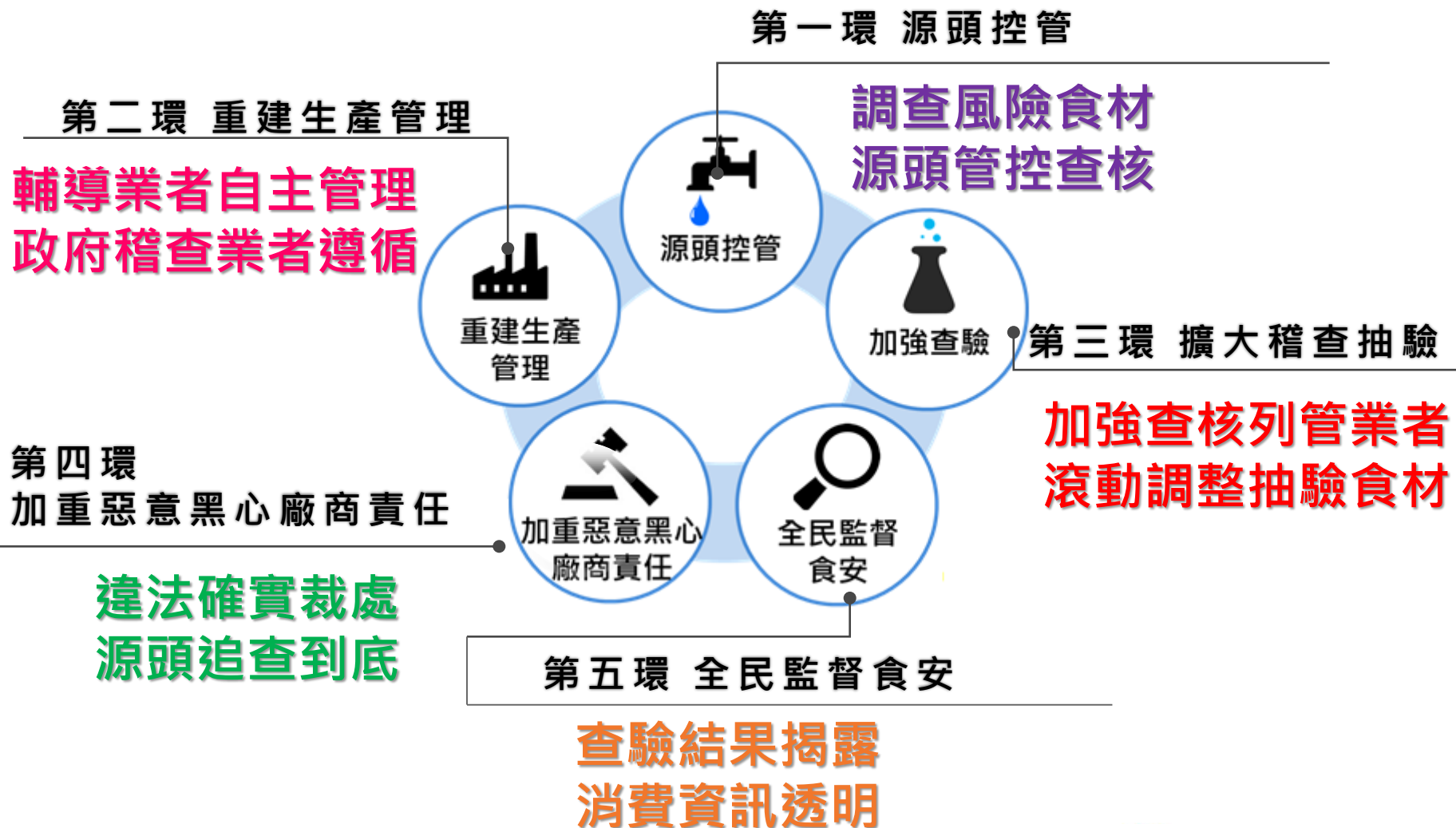


- ① 集中都會區
- ② 非連鎖小型業者為主

資料來源: 非登不可 (截至108.11.11)



食安五環 - 早餐業食安管理政策



早餐餐飲業管理作為-法規面

- 業者應符合食品安全衛生管理法(下稱食安法)之相關規範
 - 業者衛生管理
 - ✓ 第7條：自主管理及主動通報
 - ✓ 第8條：食品良好衛生規範(GHP)準則之規定、食品業者登錄
 - ✓ 第9條：產品原材料、半成品及成品之來源相關文件
 - 產品衛生管理
 - ✓ 第15條：不得違反之規定
 - ✓ 第17條：應符合之衛生標準
 - ✓ 第五章：食品標示及廣告之規定



早餐餐飲業GHP重點-人員面

● 餐飲從業人員衛生管理重點

- 人員著乾淨衣帽、手部不配戴飾品且未有嚼檳榔、口香糖及抽菸等
- 每年定期做健康檢查
- 依正確步驟洗手及消毒
- 手部有傷口需包紮並戴上不透水手套



早餐餐飲業GHP重點-環境面

● 環境衛生管理重點

- 餐飲場所及設備需**保持清潔**，無病媒、灰塵及蜘蛛網
- 調理場所**不得飼養寵物**
- 垃圾桶**需加蓋**
- 冷藏庫溫度應達**7°C以下**；冷凍庫溫度應達**-18°C以下**
- 廁所應**保持整潔**、**不得有異味**



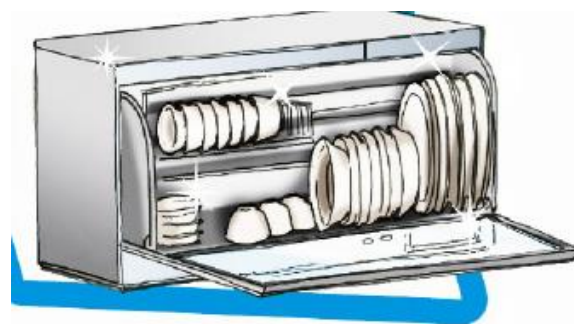
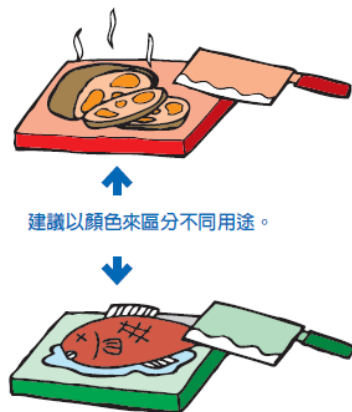
冷藏/凍櫃(庫)空間內對流良好，冷藏櫃/庫之溫度應達到0~7°C以下；冷凍櫃/庫之溫度應達到-18°C以下。



早餐餐飲業GHP重點-食品、餐具面

● 餐具衛生管理重點

- 餐具應**澈底清洗及消毒**
- 餐具存放地點須**保持乾燥及乾淨**
- 生食及熟食器具應分開，**避免交叉污染**
- 使用免洗餐具，應確認**符合衛生標準**



早餐餐飲業管理作為-輔導面

- 推動**餐飲衛生管理分級評核制度**，並授予業者「優」或「良」標章，提供消費者用餐時參考
- 出版**指引、影片及手冊**，提供各連鎖早餐店總部、早餐業者及衛生局參考運用



早餐餐飲業管理作為-稽查面

例行稽查



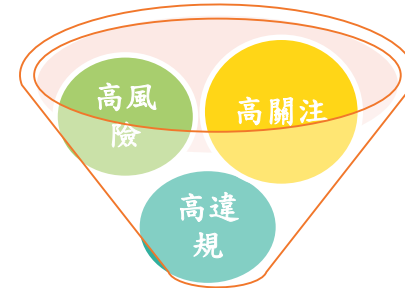
地方例行性查核

- 食品稽查為衛生局職責，依地方產業特色，規劃例行性稽查抽驗業務及年度工作計畫

高風險:近兩年未查驗者
高違規:近兩年查驗違規者
高關注:知名或具輿情者

食品衛生稽查數據

- 歷年查驗情形
- 大數據及網絡分析
- 社會關注輿情



篩選加強查核對象
滾動調整抽驗品項

專案稽查



中央地方聯合稽查

- 食藥署與衛生局共同查核



早餐專案成果分析-現場標示

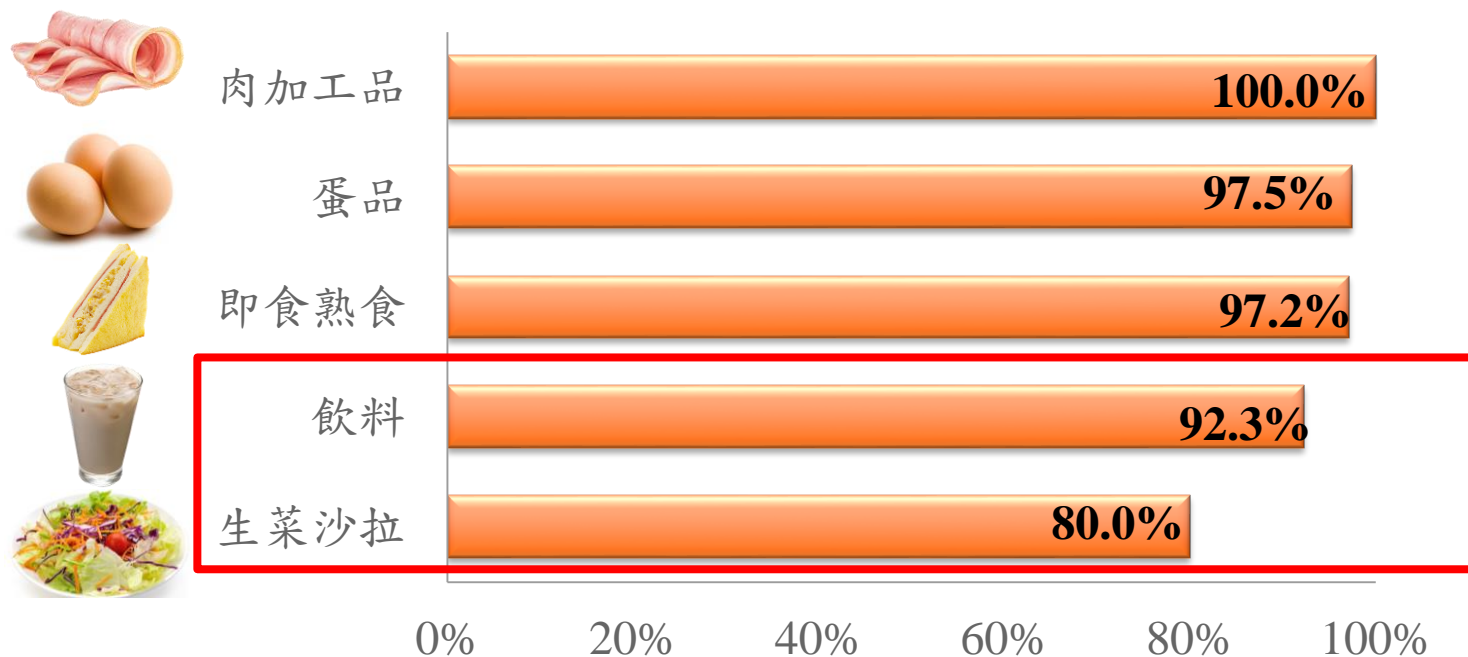
早餐專案現場標示符合規定率：**97.4%**

年度/ 標示合格 率	牛肉原料原產地 	重組肉 	基改食品 	違規樣態
106年	97.0 %	98.2 %	98.8 %	均為未標示
107年	100 %	100 %	99.7 %	非基改食品 標示不實
108年	100 %	100 %	99.5 %	非基改食品 標示不實

■ 持續落實現場標示查核，把關產品資訊正確性

早餐專案成果分析-抽驗

● 早餐專案抽驗食材產品合格率：96.7%



早餐成品衛生指標菌不符規定為改善重點



食品良好衛生規範準則(GHP)



早餐專案成果分析-GHP

早餐專案GHP初查符合規定率：**78.4%** (複查合格率:**99.6%**)
(0.4%歇業)

早餐餐飲業GHP重點「**人員**、**食品**、**環境**、**餐具**」四大方向



人員操作好衛生



食品新鮮好安全



餐飲環境好整潔



餐具清洗好乾淨

人員操作好衛生 穿戴圍裙及帽子，養成良好衛生習慣。

食品新鮮好安全 做好食材源頭管制，生熟食不交叉污染。

餐飲環境好整潔 清掃整理餐飲環境，避免病媒蚊孳生。

餐具清洗好乾淨 餐具清洗乾淨，不殘留污垢。

早餐專案之業者GHP常見改善事項

人員	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品從業人員每年應辦理健康檢查 ● 食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)
食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 貯放食品時不得與地面直接接觸並保持整潔及良好通風。
環境	<ul style="list-style-type: none"> ● 出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔 ● 應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕 ● 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄 ● 樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象
餐具	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品製備使用之機具及器具未保持清潔

列為早餐業加強查核及輔導項目

檢討與精進

稽查面

- 分析歷年查核結果，強化缺失改善措施
- 落實相關法規查核，逐年擴大查核對象
- 滾動調整查驗重點，增進查核深度廣度

- 如何選購衛生安全早餐業者
- 用餐就看食在優良地圖

宣導面

如何選購衛生安全早餐業者

睜大眼睛，仔細觀察！

處理生食及熟食之
器具及砧板應分開

食材應離地放置

人員需著乾淨衣帽、手部不配戴飾品且未有嚼檳榔、口香糖及抽菸等

垃圾桶應加蓋



製作場所環境乾淨，無病媒及灰塵

報告完畢.....敬請指教



衛生福利部

Ministry of Health and Welfare
促進全民健康與福祉

<https://www.mohw.gov.tw>