

餐飲食品安全管制系統-基本資料及各項標準作業程序書：

問題	答案
申請餐飲業食品安全管制系統先期輔導時，餐盒食品製造業免辦工廠登記證者，申請先期輔導認證時，其軟體及硬體(基本設施、生產設備、檢驗設備)之標準為何？	其建築及設備比照"食品工廠建築及設備設廠標準"(90.5.3. 衛署食字第0900018900 號令)，而軟體應符合 GHP 之一般規定、食品製造業、食品工廠之規定。
即食餐食工廠之洗手消毒室及更衣室之要求標準為何？	洗手消毒室應與加工調理場及包裝場所相鄰，只要能達到有效區隔不必獨立隔開，室內應有泡鞋池並設置數量足夠之洗手及乾手設備。更衣室與洗手消毒室相鄰但可不須緊鄰。
對餐廳、廚房之天花板、管線、燈罩之要求標準為何？	在食物處理正上方之燈管應有燈罩以防污染。天花板管線必須保持清潔，若管線會污染食品則需使用管線槽以避免污染。
餐盒食品工廠檢驗室之設置要求為何？	檢驗室應與加工調理區隔離，最好有獨立的空間。盒餐工廠可彈性要求，無菌操作室(檯)不必與化學分析區域隔離，有區隔即可。
三槽式洗滌有效殺菌條件為何？	可參照 GHP 之有效殺菌方法，較常用之方法為熱水殺菌法，第三槽(消毒槽)應使用 80°C 以上熱水，2 分鐘，在追蹤管理時應加強要求。
廚房通風之要求標準為何？	通風良好、無不良氣味，通風口應保持清潔，廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫
在 GHP 各項管理標準程序中當異常處理需程序書嗎？	只要有異常處理單或追蹤改善處理單即可。
合約審查之要求標準為何？	除就合約中規定製程及運輸配送與交貨日期、交貨方式、產品規格標準、營養調配儲存條件與時間等之外，加上源頭供應主要原物料廠商之評鑑。
現場作業人員之帽子穿戴要求為何？	應完全覆蓋頭髮，建議先戴淺色髮網再戴帽子。
在烹調區放置多少量之米或調味料是可被接受？	一天之使用量可接受，超過則不可，建議使用「日用庫」以避免溫溼度造成原料品質安全之疑慮。

現場作業人員上廁所時工作衣帽(鞋)之要求為何？	應換工作衣帽鞋或工作鞋經消毒，上完廁所進入處理區前應在入口處依標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。
現場作業人員可否在工作場所吃飯、喝水？	不可，依 GHP 規定作業人員工作中不得有飲食及其他可能污染食品之行為。另飲水機可置於休息室或走廊方便飲用之地方。
盛裝生、熟食之容器有何差異？	大量食物製備盛裝食物餐具、器具、容器之材質，熟食一定要使用不銹鋼；而生食除不銹鋼外也可以使用鋁質，惟食品接觸表面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
餐飲服務業之內場洗手設施之設置點要求為何？	廚房入口處、配菜檯應設洗手檯，生魚片等即食處理區應設專用之洗手消毒設施。
為避免交叉污染，探針式溫度計使用前後如何清洗消毒？	可使用不銹鋼鋼瓶妥善放置探針式溫度計，在使用前後可使用酒精棉擦拭以避免交叉污染。
食品衛生管理人員異動時法令規定為何？代理制度又為何？	係依據 90. 8. 20. 衛署食字第 0900055426 號規定辦理，必須向縣市衛生局核備。另食品衛生管理人員(或衛生管理專責人員)絕對駐場管理。若中途異動者應於一個月內向當地衛生局及本署報備，並於三個月內報食品所或本署認可之大專院校食品相關科系、學分推廣班或其他經本署認可之訓練機關完成餐飲業 HACCP 系統實務相關訓練。目前至代理制度必須撰寫於衛生管理專責人員標準作業程序書中，內容涵蓋代理人之資格條件及職責等。
少量之清潔消毒劑可否放在水槽下？	在清洗時段，一公升以內之清潔消毒劑可放在使用處附近，但前題是必需正確標示以免誤用，而大桶裝之原液則需由專人專櫃管理。
餐具使用氯水消毒後是否要再次沖洗？	消毒後若立即使用則應使用清水再次沖洗，以免殘留，若非立即使用則要充分風乾再使用。建議第三槽使用熱水消毒較無氯水殘留之問題。
工業區內設置之盒餐工廠受消	應符合 GHP 場所區隔的規定，並能有單

防法限制無法依照 GHP：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理，該如何要求？	向管制防止逆向污染之設施。
將來輔導時要以本次之課程內容(一至四階文件)或原來之表格來進行輔導文件建立？	以本研習課程內容為要求標準，將來食品所開設之訓練課程如研習內容，由食品所提供空白格式(1, 2, 3 階格式，紀錄表單除外)給予各學者專家及衛生局。
現場外部稽核,主任稽核員進行廠商產品抽檢或業者自費送驗時，該樣品應送至何處進行檢驗分析？	可送往食品所、學校單位或衛生局等相關單位作檢驗，惟應事前安排不致讓微生物含量變化過巨。
進行第四次輔導時是否需使用 ATP 冷光儀進行食品接觸表面清潔度檢測？	需要，此儀器可向廠商或衛生局借用，而耗材則自行購買(費用由業者輔導計畫支付)。
現場外部稽核之工作時間長短為何？	原則上一天執行一家次廠商的稽核。
追蹤管理時要以新或舊之 HACCP 執行狀況稽查表來進行稽查？	原則上在餐飲業實施食品安全管制系統先期輔導作業規範公告(90. 3. 19. 衛署食字第 0900015209 號函)後有一年時間的緩衝期供業者轉換為 GHP 格式，未轉換者可暫時用舊的稽查表進行追蹤管理。
追蹤管理時衛生單位及學者專家作法不一致時如何處理？	1. 目前已將定期及不定期追蹤管理合併了，僅確認業者是否落實執行管理程序書，而不推翻原先輔導的內容，讓其列入年度計畫修正的建議。 2. 定期召開學者專家技術研討會或座談會或共識營來加強溝通產生共識。
追蹤管理時學者專家與業者發生意見歧異時，如何處理？	要讓業者充分表達意見，學者專家據實將所反映之意見陳述於「處理意見欄」內。
盒餐最大安全生產量有沒有客觀標準，如何評估？	最大安全生產量並無一定標準或模式，應請輔導負責人在輔導過程中去評估確認其最大安全生產量。
餐盒食品份量標示為何？	它是份量標示，而不是細分營養，此標示將推動到校園，凡是賣給高中生的都有男 800-900 Kcal，女 600-700 Kcal 標示，循環菜單並標示熱量。