

食品衛生實務教材

千代田保健所生活衛生課食品監督指導股

電話 03-5211-8168 (神田)

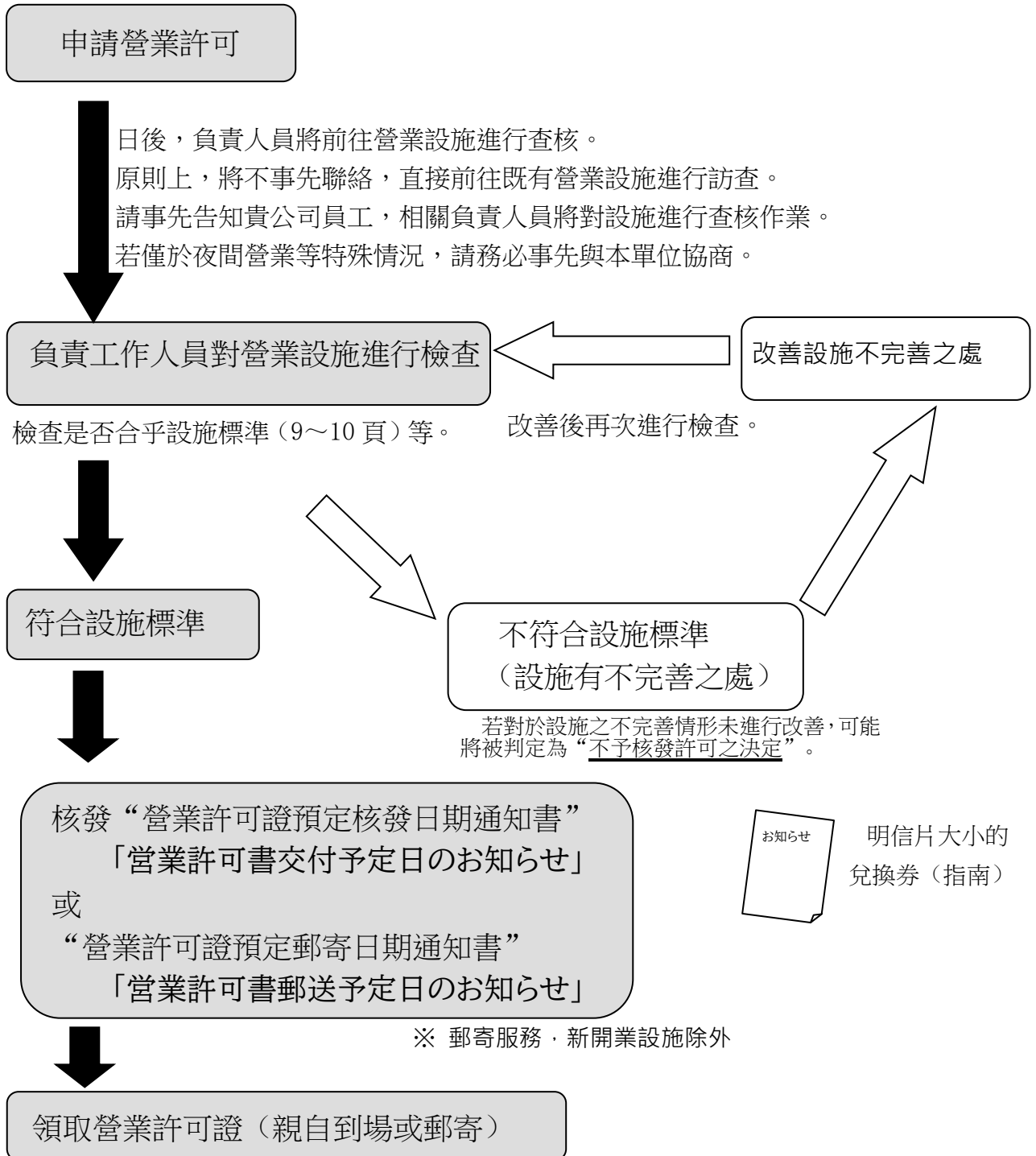
03-5211-8169 (麴町)

傳真 03-5211-8193

目 錄

營業許可證從申請到核發.....	1
致現有營業設施經營者：如欲以郵寄方式領取營業許可證，請依相關規定辦理。.....	2
取得營業許可證後需辦理的必要事項.....	3
1 有關許可的事項（變更申請、承繼申請、廢業申請、食品衛生負責人變更）.....	3
2 關於食品處理的規定	
（1）當要烹調處理並提供河豚時.....	5
（2）提供生牛肉的場合.....	6
（3）若要將產品批發至其他店鋪，或進行通訊販售（如網路、型錄販售等）時.....	7
因生肉或半生肉引發的食物中毒事件頻繁發生.....	8
餐飲店營業許可設施標準.....	9
《食品衛生法》已修訂.....	11
（1）遵循 HACCP 的衛生管理.....	11
（2）營業許可制度的修訂與營業申報制度.....	13
千代田區食品安全自主檢查店公告制度.....	14
預防食物中毒三大原則.....	15
導致食物中毒的微生物.....	16
微生物以外導致食物中毒的致病因素.....	17
發生食物中毒時.....	19
收到投訴時.....	21
洗手時機與洗手步驟.....	23
消毒方法.....	25
員工的衛生和健康管理.....	26
食品等的處理.....	27
設施的清潔與管理.....	27
含過敏原食品的資訊提供.....	29
公共衛生上必要的措施.....	30
千代田保健所糞便檢測指南.....	34
病菌攜帶者篩檢業務介紹.....	36
千代田保健所主辦的食品衛生講習班與網站首頁指.....	37
卷末(參考資料).....	38

營業許可證從申請到核發



注意！


營業許可證**恕不補發**，請妥善保管以避免遺失。
請勿拆除附於營業許可證上的圖面等附件。
於取得營業許可後，如申請事項有變更等情形，請務必即時辦理相關申報手續。
(請參照第 3 頁及後續內容。如有任何疑問，請聯繫生活衛生課【生活衛生課】)

致現有營業設施經營者

如欲以郵寄方式領取營業許可證，請依相關規定辦理。

希望郵寄營業許可證的申請人，請準備 Letter Pack Plus (紅色)信封。待營業設施檢查完畢後，我們將透過郵寄方式寄送營業許可證。

營業許可更新申請




在店鋪檢查完畢之前，請準備好 Letter Pack Plus (紅色)信封。
(請勿填寫收件人姓名)

《注意》

* 請準備可留存投遞紀錄的 Letter Pack Plus (紅色)信封。

請勿使用 Letter Pack Light (藍色)信封。

由負責人員檢查營業設施



設施檢查結果顯示無需補充提交文件或手續時，請在郵寄用的 Letter Pack Plus 信封上填寫以下兩項內容：

- 正面“收件地址”處填寫可當面簽收的收件地址
(收件地址不限於店鋪)
- 背面內側黏貼區附近填寫店鋪地址及商號

《注意》

* 如需補充文件或手續，請親臨生活衛生課（生活衛生課）窗口辦理，恕不接受郵寄辦理。

交付“營業許可證預定郵寄日期通知”
「營業許可書郵送予定日のお知らせ」

使用您準備好的 Letter Pack Plus 郵寄

* 若 Letter Pack Plus 被退回保健所，我們將致電店鋪。請攜帶“營業許可預定郵寄日期通知”前往生活衛生課（生活衛生課）窗口辦理領取。

取得營業許可證後需辦理的必要事項

1 有關許可的事項

於取得營業許可後，如申請內容有任何變更，每次變更皆須辦理相關變更手續。如有任何疑問，歡迎隨時洽詢。

“營業許可證申請書・營業登記(變更)【營業許可申請書・營業届(變更)】”

如有以下變更，則需要辦理變更手續。

請攜帶營業許可證【營業許可書(正本)】及必要文件，向生活衛生課提出申請。

變更事項		必要文件
1	個人	姓名變更(改姓等)
		經營者地址(住址)變更
2	公司	戶籍謄本
		無
		公司名稱變更
	總公司所在地變更	請填寫法人編號以便核驗。若未填寫法人編號，請附上登記事項證明書※1。
	代表人姓名變更	登記事項證明書 ※1
3	營業場所名稱、商號或其他紀載事項的變更	無
4	營業設備 ※2	變更後之設施結構及設備配置圖(2份)
5	食品衛生負責人變更	新任負責人資格證明文件(可提交複印本) (如：廚師執照、食品衛生負責人講習班結業證書等)

注意 ※1 請準備紀載變更前後事項、且開具時間在三個月內的文件(複印本亦可)。

※2 下列情況需重新申請營業許可，請提前洽詢：

① 店鋪搬遷

② 經營者(名義人)變更(繼承、合併或拆分除外)

“經營者地位繼承申報書【營業者の地位の承継届】”

如發生企業轉讓、繼承、合併或拆分，需提經營者地位繼承申報書。自2023年12月13日起，企業轉讓可透過提交經營者地位申報書來進行。

欲知詳細流程，請洽詢本單位。

必要文件一覽(例)	轉讓	繼承	合併	拆分	備註
證明轉讓已經完成的文件	必要	不要	不要	不要	合約書等
戶籍謄本或法定繼承人訊一覽表	不要	必要	不要	不要	
同意書	不要	(必要)	不要	不要	當繼承人有二人以上時，需提交全體繼承人的同意書。
登記事項證明書	不要	不要	必要	必要	

“營業許可申請書・營業申報書(停業)【營業許可申請書・營業届(廃業)】”

在下列情況下，需辦理停業手續。請在 10 日內攜帶營業許可證【營業許可書】(正本)，向生活衛生課提出申報。

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) 停止營業 (2) 營業場所搬遷 (3) 經營者變更 | } | <p>(2) ~ (3) 需重新申請營業許可。但若 (3) 中涉及個人繼承、法人合併或拆分、事業轉讓等情形，可辦理繼承申報手續，相關事宜請洽詢本單位。</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------|

* 想取得食品衛生負責人資格 *

未持有資格者，請參加培訓講習班以取得資格。

東京都由一般財團法人東京都食品衛生協會（一般社団法人東京都食品衛生協會）舉辦培訓講習班。申請表可在協會總部、各綜合事務所及都內保健所窗口索取，也可從協會官網下載。

截至 2024 年 4 月，該協會正在展開線上學習培訓講習班。想參加培訓講習班的人可以參閱協會網頁或利用以下的方式洽詢。

一般社団法人東京都食品衛生協會（一般社団法人東京都食品衛生協會）

東京都台東區壽 4-15-7 食品衛生中心 4 樓
 （東京都台東区寿 4-15-7 食品衛生センター 4 階）
 TEL 03-5828-7182（直通）
 （諮詢時間・・・平日 上午 9:15~下午 5:00）

一般社団法人東京都食品衛生協會（一般社団法人東京都食品衛生協會） 網頁



※ 其他都道府縣等地區也舉辦食品衛生負責人培訓講習班。
 詳情請洽詢舉辦該培訓的都道府縣等機構。

2 關於食品處理的規定

此外，在法規中規定了需要事先申請、申報的事項等。

(1) 當要烹調處理並提供河豚時……

河豚是一種含有河豚毒素這種強力神經毒的有毒魚類。

不僅不同種類的河豚其有毒部位各不相同，毒性的強弱也會因季節與採集地點而有所差異。每年都會發生河豚中毒事件，甚至造成死亡，因此由無資格者處理河豚是非常危險的行為。

在東京都內的餐飲業者等場所，如要處理未經處理的河豚，必須依據《東京都河豚處理規制條例》取得認證。

“**河豚處理場所認證**” ～於餐飲店、海鮮販售店等處理並提供未經處理的河豚時～

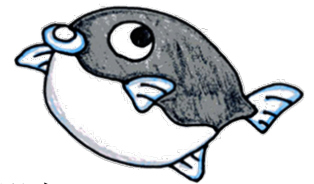
必須在設施內配置一名持有東京都河豚處理責任者（原稱：河豚料理師）證照的人員，並完成相關申請手續。

- 需要認證的河豚

（例）整尾河豚、尚未去除毒性的處理後河豚（身欠河豚）等

- 申請所需事項

- ① 河豚處理場所認證申請書
- ② 專任的東京都河豚處理責任者（原稱：河豚料理師）之證照正本及影本
- ③ 申請手續費 4,700 日圓（現金）（令和 7 年 7 月現在）



(2) 提供生牛肉の場合……



“生食用肉類處理開始報告書【生食用食肉の取扱い開始報告書】”

如生牛肉（Yukhoe）等供生食的肉類（指作為生食用肉類販售的牛肉〔不含內臟〕），其相關標準已依據《食品衛生法》加以規定。若要提供生食用肉類，必須在取得許可的設施內，設置專供處理生食用肉類的設備與調理器具，並向保健所提交“生食用肉類處理開始報告書【生食用食肉の取扱い開始報告書】”。

若不符合上述標準，則不得進行生食用肉類的調理與提供。

如有意評估或規劃提供生食用肉類，請事前向生活衛生課窗口洽詢。

“關於生食用牛肉的標示”

在餐飲店等場所，若未以容器包裝的方式提供或販售生食用肉類，必須在店內明顯處（如店頭公告、菜單等）標示以下事項：

- 一般而言，生食肉類具有引發食物中毒的風險
- 兒童、高齡者及其他對食物中毒抵抗力較弱者，應避免食用生食肉類

範例

菜單


店鋪告示

烤肉店○○ 菜單

◆牛五花 ○ 日圓
◆牛舌 ○ 日圓
◆生牛肉 ○ 日圓

關於生食肉類的注意事項
食用生肉可能導致食物中毒。請避免讓幼兒、老年人及抵抗力較弱的人食用生肉。

生食用食肉に関する注意事項
肉を生で食べると、食中毒になることがあります。小さなお子さんや、高齡の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。



關於生食肉類的注意事項
食用生肉可能引發食物中毒。避免讓幼兒、老年人以及抵抗力較弱的人食用生肉。

生食用食肉に関する注意事項
肉を生で食べると食中毒になることがあります。小さなお子さんや、高齡の方、抵抗力の弱い方は肉を生で食べないようにしましょう。

若提供不符合規格標準的牛肉作為生食，可能會被認定為違反《食品衛生法》，並公開店家名稱等資訊。

此外，若引發食物中毒事件，店家需承擔的責任範圍相當廣泛，除會因違反《食品衛生法》而遭到公開店名、勒令停業等行政處分外，亦將產生對受害者的損害賠償責任。

請務必遵守規定，除了符合基準的牛肉、馬肉之外，絕對不要提供其他肉類作為生食。



(3) 若要將產品批發至其他店鋪，或進行通訊販售（如網路、型錄販售等）時……

“需要取得製造業許可”

若將店內製作的產品供應給其他店家，或透過網路、型錄等方式進行通訊販售，使食品在較廣泛的區域流通，則可能需要另行取得製造業許可。

此外，亦可能需要增設相關設施或調整商品標示內容，請務必事前洽詢相關單位。



請注意！

因生肉或半生肉引發的
食物中毒事件頻繁發生！！

牛的肝臟、豬肉（含內臟）不能作為生食販賣或提供！

牛的肝臟（肝）、豬肉（含內臟）依法禁止以生食用方式販售或提供。

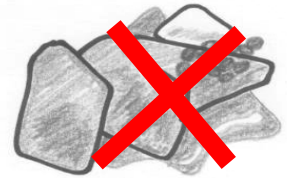
餐飲店等在調理上述肉品時，務必充分加熱至中心部位（例如：中心溫度 63° C 持續 30 分鐘以上，或 75° C 持續 1 分鐘以上）。

此外，若提供未加熱的牛肝臟、豬肉或豬內臟肉，由顧客自行加熱調理時，店家必須明確告知並提醒：食用前需將中心部位充分加熱。

生雞肉或半熟雞肉引發的食物中毒事件頻繁發生！

餐飲店中發生的彎曲桿菌（Campylobacter）食物中毒，多半是因提供生的或半生的雞肉所導致。「因為新鮮所以可以生吃！」這種想法並不正確。

雞肉也必須加熱至中心部位充分熟透後再提供給顧客。



生牛肝



生雞肉



雞肉刺身、汆燙或僅稍微炙烤的雞肉，食物中毒風險極高，十分危險！
雞肉一定要加熱至中心部位完全熟透！！！！

關於其他生食肉類

因提供野生鳥獸肉（如野豬、鹿肉等）的生食或加熱不足料理，已發生多起食物中毒事件。

野生鳥獸與牛、豬等家畜不同，未經飼料、飼養方式等管理，因此除了一般造成食物中毒的細菌外，還可能帶有寄生蟲或 E 型肝炎病毒。為防止食物中毒，凡含有野生鳥獸肉的料理，請務必充分加熱後再提供。

至於生食用馬肉，請依照既定的衛生標準進行提供。

餐飲店營業許可設施標準

1. 區域劃分

考量食品污染等問題，為預防公共衛生危害的發生，應依作業分工，使用隔板等方式進行必要的區域劃分，並依照生產流程合理配置設施設備，或設置空氣流動管理設備。

2. 防止污染

該設施必須具備可防止灰塵、廢水及廢棄物污染的結構或設備，並設有防止鼠類及昆蟲侵入的設備。

3. 地面、內牆、天花板

地面、內牆及天花板應使用容易清潔的材料建造，且結構須便於清潔。

在需要以用水方式清潔地面及內牆的設施中，地面應採用不透水材質鋪設，並確保排水良好；內牆應自地面起至容易受污染之高度，設置不透水材質之牆面防護層（腰牆）。

4. 照度

照明設備應具備足夠的照度，以充分滿足作業、檢查及清潔等需求。

5. 通風設備

食品處理等作業場所的上方，應具備不易結露且可適當通風的結構或設備，以防止因結露導致黴菌滋生，並避免結露形成水滴而污染食品。

6. 洗手設備

該設施必須設置足夠數量的自來水洗手設備，並配備可用於清洗及消毒員工雙手的相關設備。

水龍頭之結構必須能防止洗手後雙手再次受到污染。

例如自動感應式水龍頭、把手式水龍頭等（圖 1）。

圖 1 清洗設備



↑ 把手式

7. 清洗設備

為清洗食品等而設置之清洗設備，其規格與數量應能符合實際使用需求，並可依需要供應熱水或蒸氣等。

8. 冷藏、冷凍設備

應依實際需要，配備可衛生處理食品或食品添加物之冷藏或冷凍設備，以確保食品或添加物之衛生管理。

關於生產及儲存過程中之冷藏或冷凍，從事處理符合本法第 13 條第 1 項所規定標準或規格，且需冷藏或冷凍之食品（如肉類、煮章魚、生食海鮮、生食牡蠣、冷凍食品等）之業務者，應依本法規定設置必要之設備。

9・儲存設備

應設置具備足夠規模之設備，能依原材料之種類及特性調整至適當溫度，並在防止污染之狀態下進行儲存。

另應設置可將設施內使用之清潔劑、殺菌劑等藥劑與食品等分開存放之設備。

10・更衣場所

更衣場所應具備足夠寬敞之空間，以容納相應數量之從業人員，且其位置應便於進出作業區域。

11・儀表類

冷藏、冷凍、殺菌、加熱等設備，應設置溫度計（圖2），並視需要配備壓力計、流量計及其他計量儀器。

12・供水設備

該設施必須設置供水設備，能以適當溫度向設施內各需要之場所提供充足之自來水系統供水，或其他符合飲用標準之水源。

如使用非自來水系統之供水，應依需要設置消毒設備及淨水設備，且水源結構須能防止外部污染。使用儲水槽時，其結構亦應符合食品衛生相關規定。

13・排水設備

應具備充分之排水功能，並於地面明確區分清水清洗區域，以及廢水、液體廢棄物流動之區域。

鋪設管線時，應防止污水倒流而污染食品或食品添加物，並具備可將污水排放至設施外之功能。

管線應具備足夠容量，並設置於適當位置。

14・廁所

應依從業人員人數，設置符合下列要求之廁所：

- (1) 其結構不得對作業場所造成污染影響。
- (2) 必須設置專用之流水式洗手設備。

15・廢棄物容器

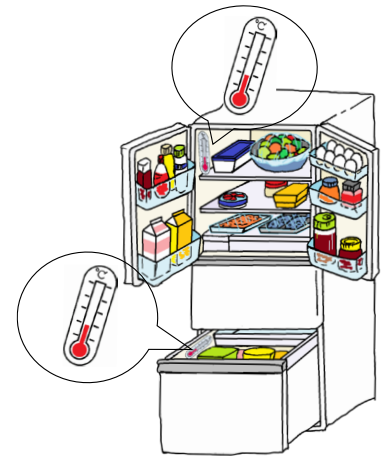
用於盛裝廢棄物之容器，或用於存放廢棄物之設備，應具備不滲透性及足夠容量，並採用易於清潔，且可防止污液及異味外洩之結構。

16・清掃用具

應配備足夠數量之專用清掃用具，以供作業場所清潔使用；並為使管理人員及作業人員易於理解作業內容，設置可用於公告作業內容之設備。

以上為營業設備之共通規定摘錄。

圖2 溫度計



《食品衛生法》已修訂

《食品衛生法》於 2021 年 6 月進行了修訂。

其中與餐飲店經營者密切相關的主要有以下兩項：

- 原則上要求所有經營者將「遵循HACCP的衛生管理」制度化。
- 建立「營業申報制度」並修訂「營業許可制度」
營業許可行業修訂後，部分行業已由許可制轉為申報制。

(1) 遵循HACCP的衛生管理

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 是一種確保安全性的管理方法。它會分析從原材料接收、生產到產品出貨整個過程中的食物中毒等危害因素，確定各階段應採取的應對措施之關鍵控制點，並對這些控制點進行確認與記錄，以確保食品安全。

HACCP已被世界各國採納為食品衛生管理的國際標準。一般而言，所有食品經營者都必須遵循HACCP來實施衛生管理計畫。



- 制定衛生管理計畫吧！

食品經營者必須指定負責人，根據產品（餐點）的特性及生產流程（烹調流程）進行危害分析，並制定管理方法。

對於人數較少的經營者等（小規模經營者），各行業團體已編製《融入 HACCP 理念的衛生管理》手冊（詳見下一頁）。

小規模經營者請參照各行業手冊進行管理與記錄。

計畫與記錄表請務必充分利用《食品衛生管理檔案》及《千代田區衛生檢查日曆》等。這些手冊的末尾也附有計畫與記錄表的範本供您參考。

[參考]

厚生勞動省 HACCP 解說主頁



厚生勞動省 融入 HACCP 理念
衛生管理手冊

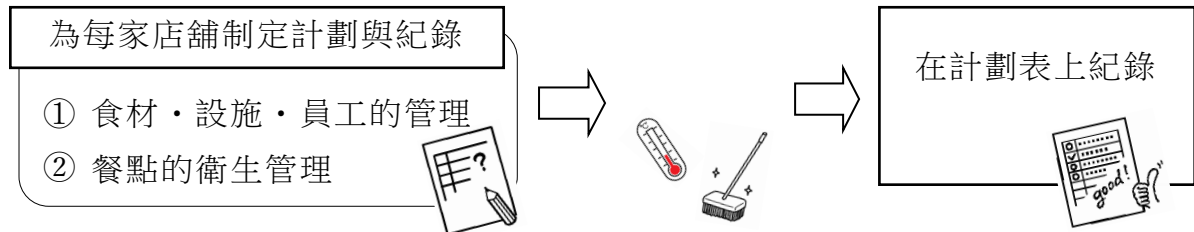


針對小型餐飲店

融入 HACCP 理念的衛生管理

～讓店內的衛生管理可視化（做好記錄）吧～

除了洗手、清潔、員工健康管理等紀錄外，還應制定並紀錄針對餐點而定的管理方法的衛生管理計畫。



① 食材・設施・員工的管理（一般衛生管理）（範例）

	項目	檢查方法
食 材	原材料接收	外觀、氣味、包裝狀態、標示（保存期限、保存方法）
	冷藏・冷凍櫃	冷藏櫃、冷凍櫃的溫度
設 施	交叉(二次)感染	冷藏櫃內的保存管理、砧板與菜刀的區分使用
	器具的衛生管理	水槽、器具的清洗與消毒
	廁所的清潔	廁所的清潔
員 工	員工的健康管理	烹調人員的健康檢查
	洗手	烹調前、如廁後要洗手

② 餐點管理(重要管理)

將店鋪的餐點分為以下三組，制定預防食物中毒的檢查項目並進行紀錄。

・餐點檢查（範例）

	分類	餐點	檢查方法
1	非加熱食物 （冷藏食品保持低溫狀態提供）	生魚片、涼豆腐、蘿蔔泥	低溫狀態下提供、冷藏櫃的保存溫度等
2	加熱食物 （將食物加熱後趁熱提供）	漢堡肉排、烤魚、烤雞肉串	肉色、外觀、肉汁、中心溫度等
3	加熱後冷卻，再加熱食物	咖哩、湯	加熱後迅速冷卻、再加熱時的溫度、外觀等
	加熱後冷卻食物	布丁	加熱後迅速冷卻、保持低溫狀態提供、冷藏保存食的溫度等

(2) 營業許可制度的修訂與營業申報制度

隨著法律修訂，營業許可制度也進行了調整，並針對不屬於許可範圍的食品經營場所，建立了申報制度。

● 營業許可制度的修訂

餐飲店營業許可等需取得營業許可的行業，現已整合為32個許可行業類別。

此次修訂後，單項許可的適用範圍有所變更。過去持有多個許可行業類別的經營者，今後在辦理許可手續時，請務必事先諮詢相關事項。

此外，若所從事的主要食品處理方式（例如餐飲店經營）與其他食品處理方式明顯不同（例如製作麵包並批發給其他店鋪、開展郵購業務等＝糕點製造業），則需要取得多項經營許可，敬請留意。

● 營業申報制度

隨著法律修訂，原則上所有經營者都必須實施遵循HACCP標準的衛生管理。因此，即使不屬於營業許可的對象，凡涉及食品處理的設施，也都必須辦理營業申報手續。

<p>製造業及加工業範例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・農產品保存食品製造業 ・糕點類製造業 ・粉末食品製造業 ・精米及精麥業 ・合成樹脂器具／容器包裝製造業 	<p>烹調行業範例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集體供餐（若接受委託烹調食物，則可能需要餐飲店營業許可） ・具備烹調功能的自動販賣機（指功能先進且設置於室內的設備） 	<p>銷售行業範例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳製品銷售業 ・肉類銷售業（僅限包裝產品銷售） ・水產銷售業（僅限包裝產品銷售） ・蔬菜水果銷售業 ・便當等食品銷售業
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

若餐飲店新增販售食品等情況，可能需要另外辦理申報手續。屆時請諮詢保健所。

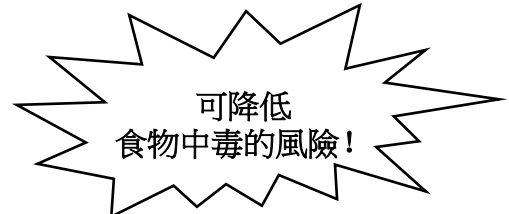
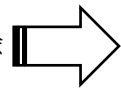
是否申請取得千代田區 食品安全自主檢查店公告制度的認證？ 千代田区食の安全自主点検店公表制度

千代田區支持並鼓勵努力提升衛生水準的店家！

不妨活用本制度，向消費者宣傳您在食品安心與安全方面的努力成果吧？

特點

◇需遵循 HACCP 的衛生管理檢查紀錄表進行記錄
需管理好 8 種高風險餐點



※ 什麼是高風險餐點

根據以往案例，這些是發生食物中毒風險較高、應最優先管理的餐點（烹調方法）。

8 種高風險餐點如下：

- ① 生食魚類（鯖魚、沙丁魚等）
- ② 雞肉、肉餡菜餚
- ③ 食用內臟的雙殼貝類
- ④ 顧客自行燒烤的肉類、雙殼貝類
- ⑤ 生食牡蠣
- ⑥ 醃漬烤魚
- ⑦ 活鰻魚、活甲魚
- ⑧ 未充分加熱的蛋類菜餚

◆ 高風險餐點及其檢查項目的範例

- 鯖魚、沙丁魚等生魚片：使用前冷凍（-20°C、24 小時）。
- 雞肉、野味和肉餡菜餚：徹底加熱到中心部熟透，直到肉變色



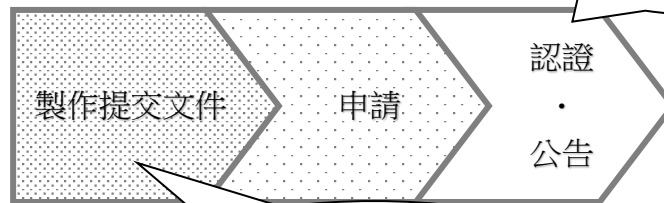
◇ 千代田區官方網站上公布認證設施名單。

認證有效期為認證日起一年（每年更新）。

認證設施對象

- 飲食店業務
- 集體供餐設施
- 糕點製造業

認證流程



交付認證書及貼紙
刊登於區政府官網上

遵循 HACCP 規定紀錄檢查表
管理好高風險餐點

貼紙



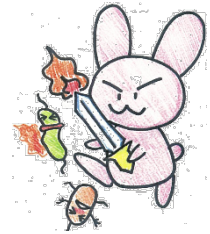
【詳細申請方式、出處】

請參閱千代田區官網



預防食品中毒三大原則

- 1 防止污染
 - 徹底清洗食材、雙手及烹調用具，確保烹調過程清潔衛生。
- 2 防止繁殖
 - 冷藏須保持在 10°C 以下，冷凍須在 -15°C 以下，保溫須維持在 65°C 以上。
 - 注意依計畫採購食材，並遵循「先進先出」原則。
 - 烹調過程中須迅速處理食材。
- 3 徹底殺滅
 - 將食材充分加熱至中心部位，確保細菌、病毒及寄生蟲完全被消滅。




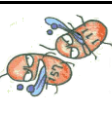


※ 對於只需少量菌數即可引發食品中毒的細菌（如腸出血性大腸桿菌、彎曲桿菌、沙門氏菌等），特別必須重視「防止污染」與「徹底殺滅」這兩項原則。

諾羅病毒預防四大原則

- 1 不帶入作業場所
 - 身體不適時應休息，避免將諾羅病毒帶入調理設施。
（即使本人狀況良好，但周遭若有疑似感染者時亦需特別留意！）
- 2 不擴散
 - 如廁後務必徹底洗手。
 - 確實處理嘔吐物與排泄物，並定期進行廁所消毒與清潔。
- 3 徹底消滅
 - 食品須充分加熱。為使諾羅病毒完全失去活性，需加熱至中心溫度 85~90°C，並持續 90 秒以上。
- 4 防止污染
 - 應假設食品、器具等可能攜帶諾羅病毒，並謹慎操作。
 - 對於非加熱食品（如沙拉、水果等）及加熱調理後的食品，須特別注意其處理方式。
 - 不僅限於食品，亦須注意餐具、調理器具等可能造成的污染。



導致食物中毒的微生物

病原物質名稱	特徵	主要致病食品	主要症狀・潛伏期	預防方法
病毒 諾羅病毒 	<ul style="list-style-type: none"> 好發於冬季至初春，全年皆可發生 少量病毒即可致病 經充分加熱可使其失去活性 	<ul style="list-style-type: none"> 雙殼貝類 遭二次污染之食品等 	<ul style="list-style-type: none"> 腹瀉、嘔吐、噁心、腹痛、發燒 潛伏期：24~48 小時 	<ul style="list-style-type: none"> 徹底洗手並清洗、消毒器具 將食品充分加熱至中心溫度 加強從業人員健康管理 嘔吐物須使用含氯消毒劑處理
細菌 腸出血性大腸桿菌 (O157、O111、O26 等) 	<ul style="list-style-type: none"> 寄生於動物腸道 少量菌量即可致病 加熱至 75℃ 並持續 1 分鐘以上可殺滅 	<ul style="list-style-type: none"> 生牛肉 生牛肝 井水 遭二次污染的生鮮蔬菜等 	<ul style="list-style-type: none"> 劇烈腹痛、噁心、嘔吐、腹瀉 (血便) 潛伏期：3~5 天 ※ 可能引發併發症而使病情加重 	<ul style="list-style-type: none"> 充分加熱至食品中心 (75℃、1 分鐘以上) 徹底洗手並清洗、消毒器具 依用途區分使用烹調器具 肉類避免生食或半生食 用於製作泡菜的蔬菜須先消毒
細菌 彎曲桿菌 	<ul style="list-style-type: none"> 寄生於動物腸道 少量菌量即可致病 不耐乾燥 加熱烹調可殺滅 	<ul style="list-style-type: none"> 生雞肉 生雞臟等  生雞肉 	<ul style="list-style-type: none"> 腹痛、腹瀉、發燒 潛伏期：2~7 天 ※ 與格林-巴利症候群有關 	<ul style="list-style-type: none"> 肉類 (尤其是雞肉) 須充分加熱 徹底洗手並清洗、消毒器具 依用途區分使用烹調器具 肉類避免生食或半生食
細菌 沙門氏菌 	<ul style="list-style-type: none"> 寄生於動物腸道及自然環境中 少量菌量即可致病 加熱烹調可殺滅 	<ul style="list-style-type: none"> 雞蛋、生肉 鰻魚、甲魚等 	<ul style="list-style-type: none"> 劇烈腹痛、腹瀉、發燒、嘔吐 潛伏期：5~72 小時 	<ul style="list-style-type: none"> 雞蛋打散後不可久放，避免常溫保存 充分加熱至食品中心 防止鼠類侵入 接觸寵物後須徹底洗手
細菌 蠟樣芽孢桿菌 	<ul style="list-style-type: none"> 可形成耐熱性芽孢 對酒精具有抗性 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯 (如炒飯) 麵類 (如義大利麵等) 	<ul style="list-style-type: none"> 噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉 潛伏期：1~5 小時 	<ul style="list-style-type: none"> 米飯、麵類避免事先大量製備 採現做現用 烹調後立即食用，或分裝小份並迅速冷藏至 10℃ 以下
細菌 金黃色葡萄球菌 	<ul style="list-style-type: none"> 常存在於人體皮膚 (尤以傷口部位) 可產生耐熱毒素 	<ul style="list-style-type: none"> 飯糰 調理麵包 / 鹹麵包 便當等   	<ul style="list-style-type: none"> 噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉 潛伏期：1~5 小時 	<ul style="list-style-type: none"> 手部粗糙或有傷口時，避免直接接觸食品 徹底洗手 便當等食品須嚴格進行溫度管理

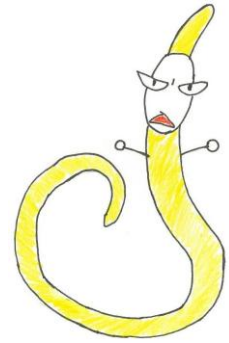
微生物以外導致食物中毒的致病因素

寄生蟲引起的食物中毒致病因素

異尖線蟲

【特徵】

- 寄生於鯖魚、秋刀魚、鰹魚、沙丁魚、竹筴魚、烏賊、鮭魚等魚類之臟表面或肌肉中。
- 呈半透明白色，體長約 2~3 公分，為較粗的線狀蟲體。
- 偶爾會侵入人體之胃壁或腸壁。
- 使用一般濃度之芥末、醬油、醋等無法將其殺滅。



【病狀】

- 多於食用後數小時至十餘小時內出現劇烈腹痛。
- 可能伴隨噁心、嘔吐等症狀。

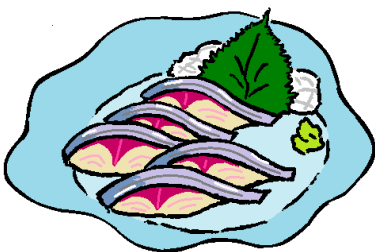
【對策】

- 於 -20°C 以下冷凍 24 小時以上，或加熱至中心溫度 60°C 並持續 1 分鐘以上。
- 供生食之魚貝類，應選用新鮮度高之食材，並儘早去除內臟，於低溫 (4°C 以下) 環境中保存。
- 以目視方式仔細檢查是否有異尖線蟲，發現時應立即剔除。

最有效的異尖線蟲的處理方式是 **冷凍處理**

~實際發生的食品中毒案例~

某餐廳向 20 位顧客提供了一道 三色生魚片拼盤 (包含：醋漬花腹鯖魚、鮪魚、鰹魚)。約 9 小時後，其中 1 名顧客 出現腹痛與噁心症狀，並伴隨嘔吐情形。



經醫師檢查後，從該名顧客的胃中取出異尖線蟲幼蟲，並診斷為「胃部異尖線蟲症」。

經查明，該三色生魚片拼盤中所使用的鮪魚為冷凍處理魚材，但醋漬鯖魚與鰹魚皆未經冷凍處理。

此外，在餐廳剩餘的醋漬鯖魚中，仍發現存活狀態的異尖線蟲。

化学物质导致的食物中毒

組胺

如果魚在捕撈上岸後到食用之前的溫度管理不佳，某些種類的細菌會在魚體內繁殖，進而產生一種稱為「組胺」的化學物質。

【特徵】

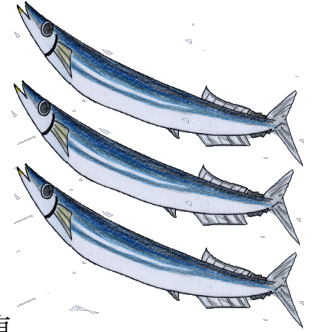
- 以鮭魚、鯉魚、秋刀魚、鯖魚、鰯魚及其加工品最常被通報為原因食品
- 即使加熱也不會被破壞

【症狀】

• 食用後數分鐘至數小時內，可能出現噁心、嘔吐、臉部潮紅、發疹等類似過敏的症狀

【對策】

- 以冷藏方式保存
- 即使冷藏也不要長期保存，應盡早食用
- 若必須長期保存，請冷凍（-18℃以下），且避免反覆解凍與再冷凍



～實際發生過的食物中毒案例～

在學校營養午餐中提供了秋刀魚漢堡排後，有 87 名食用者出現了皮疹、頭痛等症狀。經調查發現，從秋刀魚魚漿中檢出了組胺。

進一步調查流通過程後得知，供貨業者在 5 個月前，因覺得「可惜」，將即將過期、未售出的秋刀魚魚漿撕除消費期限標籤後進行冷凍保存。5 個月後，該批沒有消費期限標籤的秋刀魚魚漿被配送至學校，最終造成了此次事件。

洗潔劑與消毒液

曾發生過在廚房內使用的清潔劑或消毒液混入食物或飲料中，導致食用者出現口腔灼熱感、噁心、想吐等症狀，並被緊急送醫的案例。

【原因】

- 將清潔劑分裝到食品容器中，導致被誤認為食品
- 食用油等容器外觀與清潔劑容器相似，因此造成誤用
- 在不知道熱水壺正在清洗中的情況下，誤以為是熱水而使用

【對策】

- 不要將清潔劑等物品裝入食品容器
- 調味料與清潔劑分開存放於不同的櫃子
- 清洗熱水壺等器具時，應明確標示正在漂白或清洗中，讓任何人一眼就能清楚辨識



正確範例

發生食物中毒時

若發生食品安全事故，相關人員將需承擔以下責任。

1 社會責任

必須採取防止損害擴大的措施，可能面臨信用受損、遭受輿論譴責，並對同業及整個食品產業造成負面影響。

2 行政責任

可能被命令丟棄食品、實施回收，或遭到禁止營業、勒令停業、吊銷營業許可等不利的行政處分。

3 民事責任

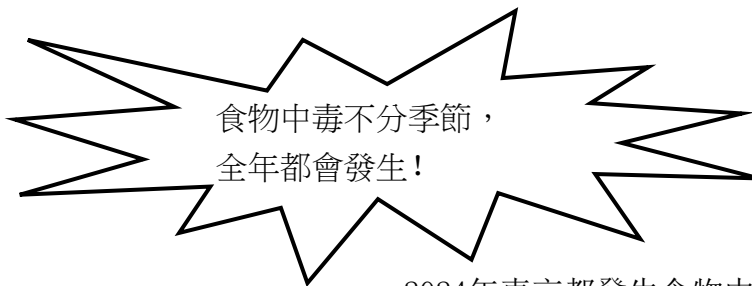
需負擔損害賠償責任（如醫療費、精神損害賠償、誤工補償等）。

4 刑事責任

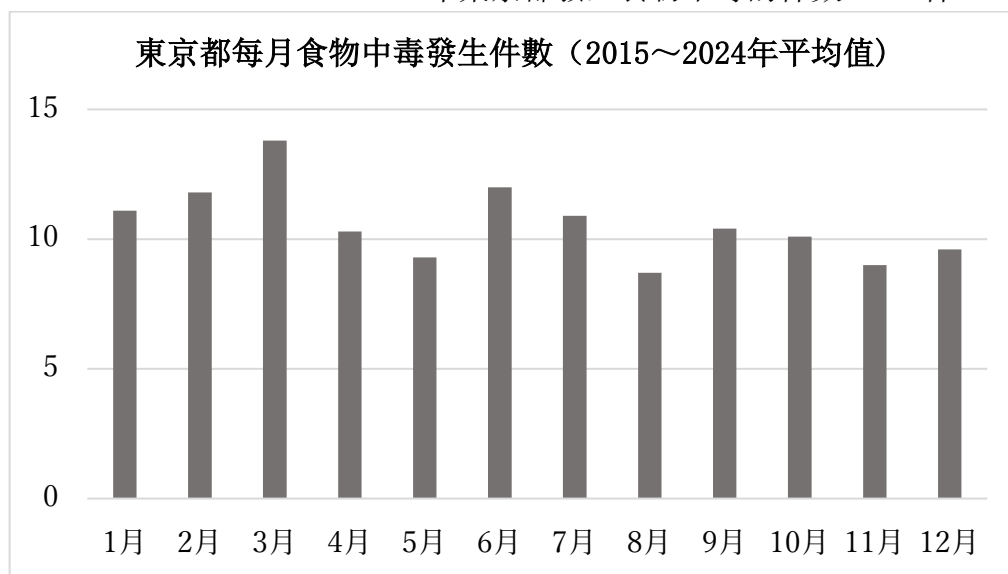
情節嚴重時，可能以「業務過失傷害」等罪名，依刑法規定接受刑事處罰。

一般而言，食品的提供者與製造者皆須對上述責任負責。

經營者有義務自採購階段起，確保食品的安全性。



2024年東京都發生食物中毒的件數：111件

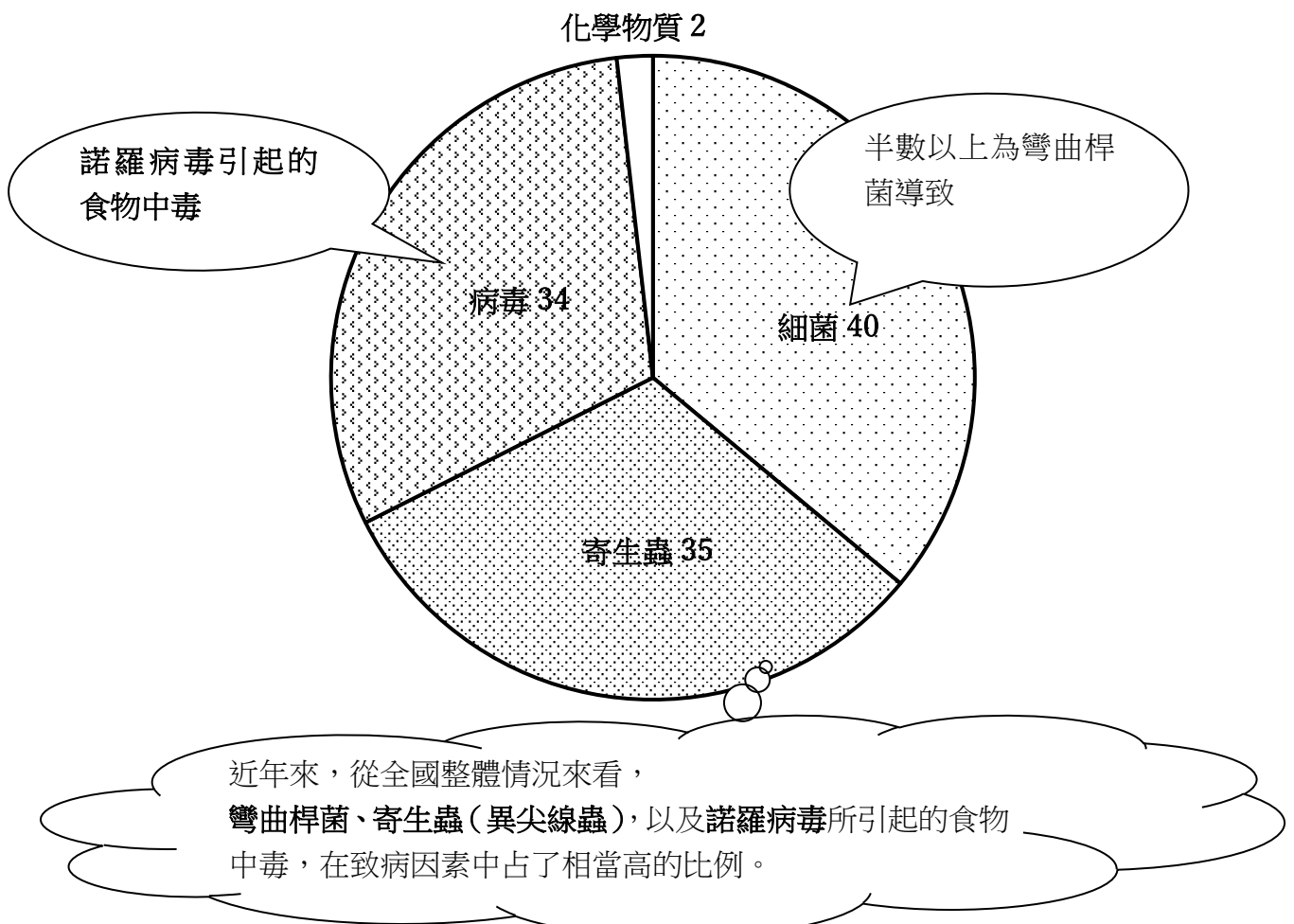


食物中毒調查的目的

若保健所判定有進行食物中毒調查的必要，即使在營業時間內，也會進入店家進行調查。調查的目的如下：

- 1 追查原因並防止再發
透過調查原因並加以改善，以防止類似事件再次發生。
- 2 釐清受害實況
正確掌握受害規模，
同時找出應受救濟的顧客。
此外，因員工中也可能出現患者，若未妥善處理，食物中毒可能反覆發生。
- 3 防止被害擴大
若調查進行延誤，可能導致新的患者出現。
使用相同食材的其他店家，也有可能發生食物中毒事件。

《東京都按病因物質統計的發生食物中毒的件數（2024年）》
（單位：件）

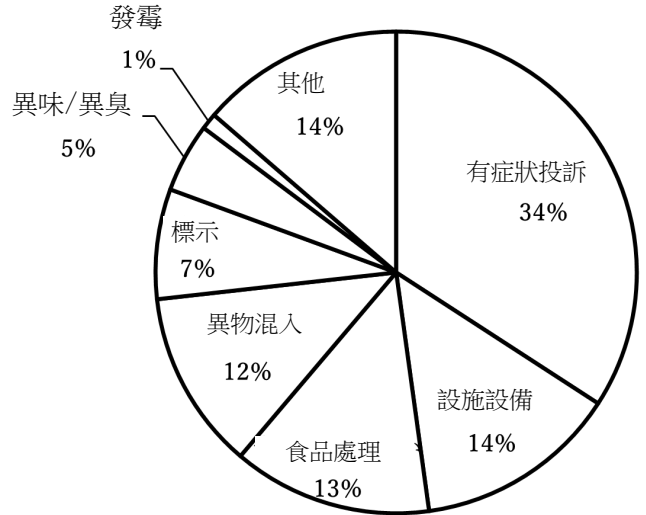


收到投訴時

在東京都內，每年約會接獲 4,000 件與食品等相關的投訴。

在千代田區，每年大約有 350 件左右的投訴案件。

◀ 2024 年度千代田區各要因投訴件數 ▶



【主要投訴原因一覽】

- 出現症狀（反映身體不適）
※處理方式請參考「反映身體不適的投訴」

- 異物混入
在原因查明完成前，切勿丟棄異物！
※處理方式請參考「投訴處理的三大原則」

- 食品處理不當
未洗手（特別是在接觸金錢後、上廁所後）
使用掉落在地上的食物

- 設施與設備問題（如惡臭、噪音等周邊環境問題）
排氣異味、白煙
垃圾處理方式不當
看到老鼠、蟑螂



身體不適的投訴 ~雖然會感到緊張，但請冷靜應對~

- 首先請告知顧客：「我們很擔心您的身體狀況，請您立刻前往醫院就醫。」



- 切記避免「找藉口」、「主觀臆斷」、「否認事實」。
⇒ 否則可能演變成「店家應對不當」的另一項投訴。

《不適當的應對範例》

「是不是因為空腹吃了比較油膩的料理，所以覺得不舒服呢？」
「如果是食物中毒，應該也會有其他顧客提出同樣的投訴，但目前並沒有！」

- 冷靜聆聽顧客的說明並做好紀錄，
若有誤解，請以禮貌且細心的方式加以說明。



- 若顧客懷疑是食物中毒，請顧客本人聯絡白天可聯繫的當地保健所。
- 當接獲顧客健康受害的相關資訊時，請主動向保健所提供資訊。
(若同時接獲多組顧客反映身體不適，請務必立即聯絡保健所。)

投訴處理的三大原則



- 1 仔細傾聽並確認投訴者提出的內容。
→ 像是由兼職員工接獲投訴時，是否已有完善的通報與聯絡機制？
若負責人未即時得知投訴內容，問題可能會因此擴大。
- 2 徹底追查投訴的原因。
→ 對於成為投訴原因的異物等，請務必不要丟棄。若沒有實物，就無法進行原因調查。
當原因難以判斷時，請善用保健所的協助。
- 3 擬定改善方法等對策，並將相關內容回覆給投訴者。
→ 若未完成這個步驟，投訴處理就無法算是結案。

也可能會混入器具或餐具的碎片……

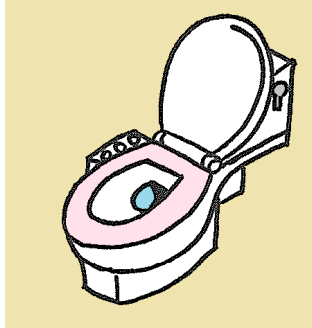


洗手時機

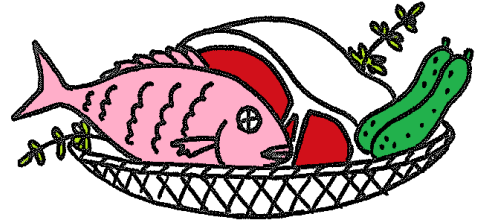
○ 烹調前



○ 如廁和休息後



○ 接觸生鮮後



○ 接觸過紙箱或運送容器之後

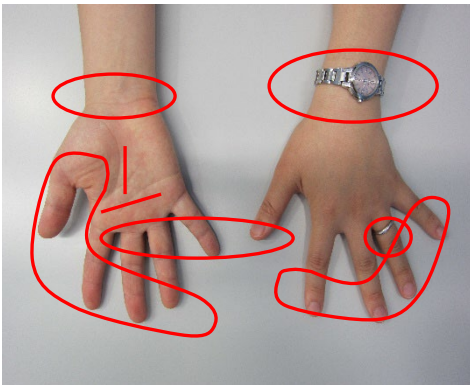
○ 電話應對或收銀作業之後

○ 從污染作業區域移動到非污染作業區域時

○ 接觸過臉部、頭髮等部位之後

○ 從事其他作業之後

○ 進行清潔作業或接觸垃圾桶之後



容易殘留污垢的部分

- 指甲縫
- 指尖
- 指縫
- 指紋和掌紋
- 拇指周邊
- 手腕

→ 上述這些情況，平時就必須特別留意並確實洗手，這一點非常重要。
(由於飾品周圍容易清洗不完全，請先取下飾品後再進行洗手。)

每日洗手重點確認

- 是否只用清水簡單沖洗就結束了呢？
→ 這樣不足以去除卡在手部皺褶中的污垢等，請務必使用肥皂確實洗手。
- 是否用圍裙或衣服擦拭洗過的手呢？
→ 圍裙或衣服上也可能附著污垢，以及肉眼看不見的細菌與病毒。請不要使用共用毛巾，應使用乾淨的毛巾或紙巾擦手。

洗手步驟

① 用水將手弄濕，塗抹肥皂，仔細搓揉手掌。



② 充分搓揉手背。



③ 清洗指縫。



④ 旋轉搓洗拇指。



⑤ 仔細搓洗指尖和指甲縫。



⑥ 清洗至手腕、手肘。



⑦ 用水充分沖洗。



⑧ 使用乾淨的毛巾或紙巾擦乾。



⑨ 用酒精等消毒。



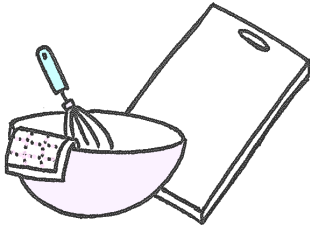
工作前、如廁後
處理生肉生魚後
敬請兩次洗手!!

※請將袖口捲起，清洗至手腕、手臂及手肘部位。

※皮膚的傷口或化膿部位可能存在大量引發食物中毒的細菌，
請注意手部乾裂問題，並確實做好手部保養。

※指甲中也可能存在大量細菌與病毒，
請務必將指甲修剪保持短潔。





消毒方法

請定期消毒

	對象物品	消毒方法	注意事項
熱水煮沸	木製品 不鏽鋼製品	使用 80℃ 熱水浸泡清洗 5 分鐘以上	※ 塑膠製品需注意耐熱溫度，有些可能無法煮沸。
	抹布等	置於沸水中浸煮 5 分鐘以上	
次氯酸鈉 (漂白水)	木製品 塑膠製品 冰箱內部、層架等	請仔細閱讀產品說明，將原液稀釋後，採用下列①或②任一方式進行消毒。※1 ① 依照說明時間浸泡後，再以清水沖洗。 ② 層架等以浸泡過消毒液的抹布擦拭，必要時再以清水擦拭乾淨。	可能導致金屬製品生鏽。 若沾附於衣物上，可能造成褪色。 請勿在通風不良的場所使用，且切勿與酸性藥劑混合。 請注意正確的稀釋比例。
消毒用酒精	一般器具 料理檯等	噴霧消毒	在潮濕環境下使用，效果不佳。 請勿在明火附近使用。 對芽孢的消毒效果有限。

※1 稀釋次氯酸鈉溶液（漂白水）原液時……

請準備專用的水桶或塑膠桶，以及用於量取原液的量杯等器具。可事先量好一次所需的水量與原液量並做好標記，之後再製作時，只要依照標記量取並稀釋，即可輕鬆完成配製。

稀釋濃度標準

・附著有糞便、嘔吐物的地板、紙尿布等 0.1%

例) 原液濃度為 5% 時：以 1 公升水稀釋所需原液量為 20 ml

原液濃度為 6% 時：以 1 公升水稀釋所需原液量為 17 ml

用於衣物、器具的浸泡，以及廁所馬桶、門把、扶手、地板等 0.02%

例) 原液濃度為 5% 時：以 1 公升水稀釋所需原液量為 4 ml

原液濃度為 6% 時：以 1 公升水稀釋所需原液量為 3 ml

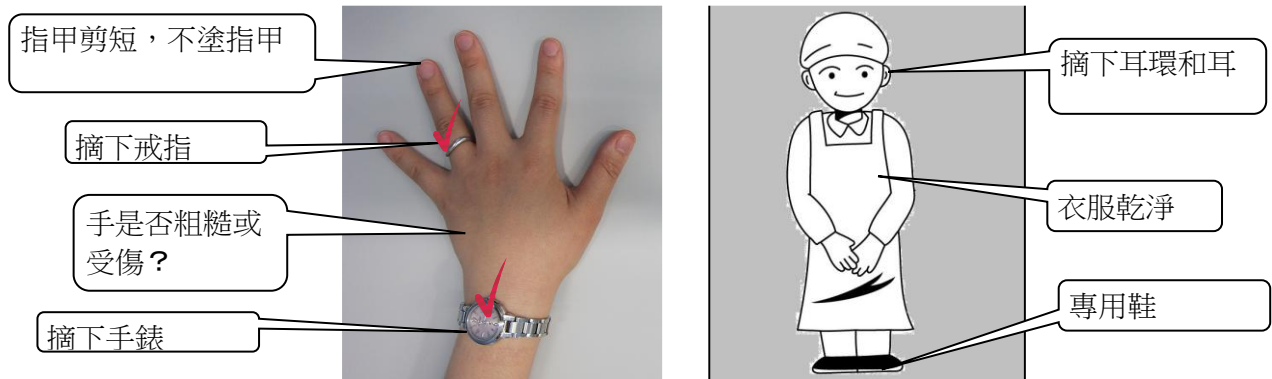


消毒前，
請使用洗潔劑清洗後，
徹底沖洗乾淨。

☆保存消毒液時，請避開食品容器，並務必清楚標示「消毒液」，以防誤食。

員工的衛生和健康管理

個人儀容，有確實做好嗎？

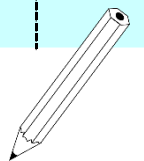


- 手部乾裂或有傷口時，可能帶有引發食物中毒的細菌，請先接受適當的治療。並請充分注意，例如使用一次性手套，或改從事不直接接觸食品的工作。
- 作業中請避免觸摸頭髮或臉部。
- 可能造成異物混入的物品，請勿帶入作業場所。
- 請勿在非指定場所吸菸、更衣。

健康管理萬無一失！

月 日		姓名	身體狀況	家人身體狀況
		千代田△△	◎	◎
		東京□□	腹瀉1次	◎

確認健康狀態！



- 身體不適的員工，請務必向負責人通報，並依照指示行動。
- 若從業人員出現嘔吐、腹瀉、發燒等症狀，請安排其接受醫師診治。
- 在確認不再有傳染風險之前，請務必特別注意，避免直接接觸食品。

（不過，這並不表示全面禁止在工作場所上班。若經判斷已無傳染他人的風險，仍可恢復正常業務。請做出適當判斷，避免過度要求停工或停止出勤。）

食品等的處理

請再次確認！

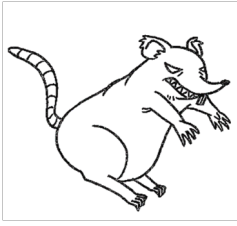
- 進貨時請檢查
 - 品質 ○新鮮度 ○溫度 ○包裝 ○說明標示
- 仔細確認保存期限，並嚴格遵守「先進先出」。
- 遵守標示所規定的保存方法。
 - 是否有註明「開封後需冷藏」？
 - 請勿存放在陽光直射處。
- 冰箱內存放成品食品時，應加蓋「蓋子」，並放置於上層保存。
 - 原料與成品應分區存放。
- 器具需徹底清洗並完成消毒。
 - 尤其在處理過未加工的魚類、蔬菜、生肉等之後，務必仔細清洗消毒。

設施的清潔與管理

設施管理



- 請每日對設施及其周邊進行清掃，保持環境整潔、有條理。
- 確保洗手設備平時可正常使用，並即時補充肥皂、消毒液等用品。
- 非工作人員及動物等，不得進入作業區域。
- 店鋪所產生的排煙、氣味、噪音、排水等，不得影響周邊居民的正常生活。
- 垃圾應投入有蓋的垃圾桶內妥善管理，以防止鼠類、昆蟲等滋生。



鼠類、昆蟲對策

- 請定期調查鼠類、昆蟲等的棲息情況。
一旦發現其蹤跡，必須立即進行消殺處理，相關實施紀錄應保存一年。
- 在設施內及其周邊區域，
應清除鼠類、昆蟲等的繁殖場所，並防止其進入設施內部。
- 戶外常見的鼠種為褐家鼠。
防治褐家鼠時，需特別加強其食物來源——廚餘垃圾的管理。
- 廚餘垃圾若長時間以袋裝方式存放，
容易助長以廚餘為食的褐家鼠繁殖。
請使用有蓋容器存放廚餘垃圾，或
縮短從投放廚餘垃圾至清運公司收走之間的時間間隔。
- 若垃圾遭鼠類破壞，須立即進行清掃。
- 建築物門前或相鄰建築物之間堆放的雜物，
容易成為鼠類藏匿的場所。
應透過整理、整頓與清掃，營造不利於鼠類棲息的環境。
- 鼠類體表常攜帶引發傳染病的病原體與寄生蟲。
在處理鼠屍、鼠糞或清掃鼠類活動區域時，務必配戴手套。

～為了防止鼠類孳生與入侵～

◆ 附蓋子的容器

將廚餘垃圾丟到附蓋子的容器中

◆ 縮短回收時間

縮短從丟出廚餘垃圾到清運人員回收之間的時間。

含過敏原食品的資訊提供

對於所提供的食品，應正確掌握其成分資訊，以便能向對食物過敏的顧客清楚說明所使用的原材料。

當接獲顧客出現健康受害的相關資訊時，請即時向衛生主管機關提供資訊。

含過敏原食品的標示，對所有流通過程中的食品及食品添加物皆為必要。

其標示對象大致可分為兩類：

一類是必須強制標示的「特定原材料」，另一類是建議標示的「準特定原材料品項」。

分類	對象品目
特定原材料 (8種)	蝦(えび)、螃蟹(かに)、核桃(くるみ)、小麥(小麦)、蕎麥(そば)、雞蛋(卵)、乳成分(乳)、花生(落花生/ピーナッツ)
準用特定原材料的品項 (20種)	杏仁(アーモンド)、鮑魚(あわび)、烏賊(いか)、鮭魚子(いくら)、柳橙(オレンジ)、腰果(カシューナッツ)、奇異果(キウイフルーツ)、牛肉(牛肉)、芝麻(ごま)、鮭魚(さけ)、鯖魚(さば)、大豆(大豆)、雞肉(鶏肉)、香蕉(バナナ)、豬肉(豚肉)、夏威夷豆(マカダミアナッツ)、桃子(もも)、山藥(やまいも)、蘋果(りんご)、明膠(ゼラチン)

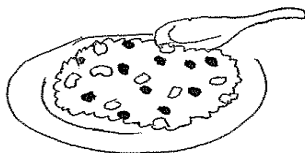
截至 2025 年 2 月

對於面對面銷售、店內秤重零售以及餐飲店等場所所提供的食品，雖然法律上並未強制要求進行過敏原標示，但若能提供正確且清楚的標示，將有助於擴大顧客的選擇範圍。

請基於正確的知識與理解，積極推動主動提供過敏原相關資訊。

店內、菜單的標示範例

蝦仁炒飯 (部分含有蝦仁、小麥、雞蛋、大豆成分 (一部にえび・小麦・卵・大豆を含む))



漢堡肉排 (含有蛋類、乳製品、小麥、牛肉、豬肉等成分) (一部に卵・乳成分・小麦・牛肉・豚肉を含む))



公共衛生上必要の措施

食品衛生法實施規則
1948年7月13日號外厚生省令第23號
附表17、18（第66條之2相關）

附表第 17(第 66 條之 2 第 1 項相關)

<p>食品衛生負責人的選任</p>	<p>A. 從事本法第 51 條第 1 項所規定業務之人員（包括準用本法第 68 條第 3 項之情形；以下稱為“經營者”），須指定食品衛生負責人。但不包括本法第 66 條之 2 第 4 項所規定之經營者。此外，本法第 48 條所規定之食品衛生管理員，亦得兼任食品衛生負責人。</p> <p>B. 食品衛生負責人須符合下列任一條件：</p> <p>（1）符合本法第 30 條規定之食品衛生監督員，或本法第 48 條規定之食品衛生管理員資格條件者。</p> <p>（2）廚師、糕點衛生師、營養師、船舶廚師，或符合《屠宰場法》（1953 年第 114 號法令）第 7 條規定之衛生管理負責人，或同法第 10 條規定之作業衛生負責人，或《家禽屠宰企業管制及家禽檢查法》（1990 年第 70 號法令）第 12 條規定之家禽處理衛生管理員。</p> <p>（3）曾參加由都道府縣知事等舉辦之講習，或經都道府縣知事等認可之講習者。</p> <p>C. 食品衛生負責人須遵守下列事項：</p> <p>（1）定期參加由都道府縣知事等舉辦，或經都道府縣知事等認可之講習，盡可能掌握食品衛生相關之最新知識（僅限於本法第 54 條所規定之營業，包括準用本法第 68 條第 3 項之情形）。</p> <p>（2）遵從經營者之指示，負責衛生管理相關工作。</p> <p>D. 經營者應尊重食品衛生負責人之意見。</p> <p>E. 食品衛生負責人應為遵守第 66 條之 2 第 3 項所規定之措施，進行必要之提醒，並同時盡可能向經營者提出必要之意見。</p> <p>F. 處理河豚之經營者，須委託具備河豚種類鑑別知識及有毒部位去除技術等能力，且經都道府縣知事等認可之人員處理河豚，或於該人員監督下由他人處理河豚。</p>
<p>設施衛生管理</p>	<p>A. 定期清掃設施及其周邊，在設施運轉過程中保持清潔狀態，以防止發生食品衛生危害。</p> <p>B. 於食品或食品添加物之製造、加工、烹調、保存或販售區域內，不得放置非必要之物品。</p> <p>C. 設施之內牆、天花板及地板須隨時保持清潔。</p> <p>D. 應確保設施內採光、照明及通風良好，並依需求實施適當之溫度與濕度管理。</p> <p>E. 原則上不得長時間開啟門窗及出入口；如因作業需要必須保持開啟狀態時，應採取防止灰塵、鼠類、昆蟲等侵入之必要措施。</p> <p>F. 排水溝須定期清理，以防止固體物質流入並確保排水暢通；如有任何損壞，應立即進行修補。</p> <p>G. 廁所須隨時保持清潔，並定期進行清潔與消毒作業。</p> <p>H. 於處理或存放食品或食品添加物之區域內，不得飼養任何動物。</p>
<p>設備衛生管理</p>	<p>A. 為確保衛生，機械設備應依其用途正確使用。</p> <p>B. 機械設備及其零組件須進行清潔與消毒，並依衛生標準存放於指定場所，以防止金屬碎片、異物或化學物質污染食品或食品添加物。此外，如有任何故障或損壞，應即時維修並妥善保養，以確保正確使用。</p> <p>C. 使用清潔劑清洗機械設備及其零組件時，應依適當方法正確使用清潔劑。</p> <p>D. 溫度計、壓力表、流量計等各類儀表，以及用於滅菌、殺菌、除菌或淨水之設備，其功能須定期檢查，並將檢查結果記錄保存。</p> <p>E. 器具、清潔用具及防護裝備等凡可能接觸食品或食品添加物之物品，於每次遭污染或作業結束後，均須以熱水、蒸氣或消毒劑等進行消毒，並使其乾燥。</p> <p>F. 清潔劑、消毒劑及其他化學品應謹慎處理，必要時須於其容器或包裝上明確標示內容物名稱，以防止混入食品或食品添加物中。</p> <p>G. 設施設備之清潔用具須依用途妥善使用，每次使用後應清洗、乾燥，並存放於指定場所妥善保管。</p> <p>H. 洗手設備須備有肥皂、紙巾及消毒劑，並確保手部清潔與乾燥功能正常運作。</p> <p>I. 清洗設備須隨時保持清潔。</p> <p>J. 經各都道府縣等主管機關核准，兼用洗手設備與洗滌設備時，於每次遭污染時均須進行清洗。</p> <p>K. 於食品輻照相關業務中，每一營業日至少須一次使用化學劑量計確認吸收劑量，並將檢測結果保存 2 年。</p>

<p>使用水的管理</p>	<p>A. 用於食品或食品添加物之製造、加工或烹調的用水，必須為《供水法》（1957 年法律第 177 號）第 3 條第 2 項所規定之自來水事業供水、該條第 6 項所規定之專用自來水，或該條第 7 項所規定之簡易專用自來水（於附表 19 第 3 項中稱為“由自來水事業等供應之水”），或符合飲用水標準之水。但用於冷卻或其他不影響食品或食品添加物安全性之製程用水，則不在此限。</p> <p>B. 使用適合飲用之水時，須每年至少進行一次水質檢測，並將檢測結果保存一年（如所處理食品或食品添加物之使用或消費期限超過一年者，則須保存至該期限結束）。惟如因突發災害等情形，致水源可能受到污染時，須隨時進行水質檢測。</p> <p>C. 若前項（B）之檢測結果顯示不符合前項（A）之規定條件時，應立即停止使用該水源。</p> <p>D. 使用儲水槽時，應定期清潔儲水槽，以保持其清潔狀態。</p> <p>E. 使用適合飲用之水，並設置殺菌設備或淨水設備時，須定期確認該設備是否正常運作，並記錄其檢查結果。</p> <p>F. 直接接觸食品之冰塊，須使用符合前項（A）規定之水製成，且其水源須來自管理完善之供水設備。冰塊須經適當之衛生處理並妥善保存。</p> <p>G. 再次利用已使用過之水時，須進行必要之處理，以確保不影響食品或食品添加物之安全性。</p>
<p>老鼠及昆蟲對策</p>	<p>A. 設施及其周邊環境應維持可適當進行維護管理之狀態，排除鼠類及昆蟲之孳生場所；並須於門窗、進氣口及排氣口加裝紗網，設置捕鼠器、排水孔蓋等措施，以防止鼠類及昆蟲侵入設施。</p> <p>B. 每年至少須實施 2 次滅鼠及滅蟲作業，並將執行紀錄保存 1 年。但如能就鼠類及昆蟲之發生場所、棲息場所、侵入途徑及受害狀況進行定期且全面之調查，並依調查結果採取必要對策，且能達成防治目的者，則可依設施實際狀況，採取適合之方法與頻率實施。</p> <p>C. 使用殺鼠劑或殺蟲劑時，應謹慎操作，以避免污染食品或食品添加物。</p> <p>D. 為防止鼠類及昆蟲造成污染，原料、製品及包裝材料等，應置於容器內保存，並與地面及牆壁保持適當距離。已開封之物品，須放置於附蓋之容器內等，採取防止污染之保存措施。</p>
<p>廢棄物及廢水處理</p>	<p>A. 必須制定廢棄物之儲存及處置作業程序。</p> <p>B. 廢棄物容器須與其他容器明確區分，並保持清潔，以防止污液滲漏或產生惡臭。</p> <p>C. 除非可確認不會發生食品衛生危害，否則廢棄物不得存放於食品或食品添加物之加工或儲存區域（包含其鄰近區域）。</p> <p>D. 廢棄物須存放於可進行適當管理之場所，以避免對周邊環境造成不良影響。</p> <p>E. 廢棄物及廢水須妥善處理。</p>
<p>食品或食品添加物處理人員的衛生管理</p>	<p>A. 為防止食品衛生危害之發生，應掌握食品或食品添加物處理人員（以下稱“食品等處理人員”）之健康狀況，並應對其實施健康檢查。</p> <p>B. 當都道府縣知事等主管機關指示食品等處理人員接受糞便檢查時，應指示該人員配合接受檢查。</p> <p>C. 食品等處理人員出現下列症狀時，應盡可能掌握其症狀之詳細情形，並判斷是否需要就醫診察，及是否應停止其從事食品或食品添加物之處理作業： （1）黃疸（2）腹瀉（3）腹痛（4）發燒（5）皮膚化膿性疾病等（6）耳朵、眼睛或鼻子出現分泌物（僅限於可能感染傳染性疾病之情況）（7）噁心、嘔吐</p> <p>D. 使皮膚有外傷者從事相關作業時，須以防水覆蓋材料妥善包覆傷口部位。此外，可能遭嘔吐物等污染之食品或食品添加物，應予以廢棄；如於設施內發生嘔吐情形，須立即使用殺菌劑進行適當消毒。</p> <p>E. 食品等處理人員從事食品或食品添加物處理作業時，應穿著符合用途之專用工作服，並視需要配戴帽子及口罩；同時，於作業區內應使用專用鞋，且不得穿著作業區專用鞋離開規定之作業場所。</p> <p>F. 食品等處理人員不得攜帶可能妨礙洗手或導致異物混入之飾品等物品進入食品處理設施。</p> <p>G. 食品等處理人員使用手套時，原則上應於直接接觸原材料之部位，選用具防水功能之手套。</p> <p>H. 食品等處理人員須保持指甲修剪整齊，並確實洗手以維持手部清潔，防止引發食品衛生危害。</p> <p>I. 食品等處理人員如廁後，或於處理生鮮原料或未經加熱原料之作業後，須徹底洗手並進行消毒；如使用一次性手套處理生鮮或未加熱原料者，作業結束後須更換手套。</p> <p>J. 食品等處理人員於處理食品或食品添加物時，為防止食品衛生危害之發生，於作業期間不得從事下列行為： （1）不必要地污染手部、器具或容器包裝之行為。 （2）吐痰或吐口水之行為。 （3）使打噴嚏或咳嗽所產生之飛沫混入食品或食品添加物，或可能導致此類情況發生之行為。</p> <p>K. 食品等處理人員不得於規定場所外更換衣物、吸菸或飲食。</p> <p>L. 非食品等處理人員進入設施時，須更換為清潔之專用工作服，並遵守本條所規定之食品等處理人員衛生管理要求。</p>

實施食品檢驗	<p>A. 對於單次製作 300 份或單日製作 750 份以上相同食品並提供予消費者之業者，須依原材料與已烹調完成之食品分別保存至適當期限。其中，原材料不進行清洗、殺菌等處理，應維持其購買時之原狀保存。</p> <p>B. 於前項（A）情形下，須就已烹調完成之食品，記錄並保存其供應對象、供應時間（如需將烹調完成之食品運送供應者，則記錄該食品出庫時間）及供應數量。</p>
提供資訊	<p>A. 經營者應盡可能向消費者提供其所採集、製造、進口、加工、烹調、保存、運輸或販售之食品或食品添加物（以下於本表中統稱為“產品”）之安全食用所需相關資訊。</p> <p>B. 經營者於得知與其產品相關之消費者健康危害資訊（僅限於經醫師診斷，認定該症狀係由該食品或食品添加物所引起，或疑似可能由其引起者；以下本項同）以及違反法令之資訊時，應盡可能將該等資訊提供予都道府縣知事等主管機關。</p> <p>C. 經營者（限於第 66 條之 2 第 5 項所列人員），於蒐集與特定保健用途食品及標示具功能性之食品（其定義依《食品標示基準》第 2 條第 1 項第 10 款）相關之健康損害資訊時（不包括這些食品含有指定成分等之情形），即使有前項（B）之規定，如經營者接獲顯示該類食品可能發生或擴大健康危害風險之資訊時，仍應立即將該資訊提供予都道府縣知事等主管機關。</p> <p>D. 經營者如得知其產品發生異味、異臭、混入異物等情形及無法排除可能導致健康危害之風險的資訊時，應盡可能將該資訊提供予都道府縣知事等主管機關。</p>
回收與廢棄	<p>A. 當產品發生食品衛生危害或具有發生危害之可能性時，經營者應基於預防對消費者健康造成損害於未然之觀點，為能迅速且適當地回收該食品或食品添加物，事先制定相關程序，包括：回收之責任體制、提醒消費者注意之方式、具體之回收方法，以及向該食品或食品添加物處理設施所在地之管轄都道府縣知事等主管機關進行通報等事項。</p> <p>B. 實施產品回收時，須將回收對象與非回收對象加以區分保管，並對回收之產品進行妥善處置。</p>
運輸	<p>A. 用於運輸食品或食品添加物之車輛、貨櫃等，應視需要進行清潔與消毒，以避免污染食品、食品添加物或其容器包裝。</p> <p>B. 車輛、貨櫃等應隨時保持清潔，並透過維修保養等方式維持其良好狀態。</p> <p>C. 當食品或食品添加物與非食品或非食品添加物之貨物混合裝載時，為防止來自非食品或非食品添加物貨物之污染，應視需要將食品或食品添加物分別盛裝於適當容器中加以區隔。</p> <p>D. 於運輸過程中，應妥善管理食品或食品添加物，避免其受到粉塵、廢氣等污染。</p> <p>E. 使用曾運輸不同種類食品、食品添加物或非食品、非食品添加物貨物之車輛或貨櫃時，須採取有效方式進行清潔，必要時應實施消毒。</p> <p>F. 散裝食品或食品添加物進行運輸時，應視需要使用食品或食品添加物專用之車輛、貨櫃等，並明確標示為食品或食品添加物專用。</p> <p>G. 應注意並確實管理運輸過程中的溫度與濕度。</p> <p>H. 應充分考量運輸過程中的溫度與濕度條件來設定配送時間，並妥善管理，以確保不超過規定之配送時限。</p> <p>I. 配送及提供已烹調完成之食品時，須考量食品自完成烹調至供食用之時間間隔，並實施適當之管理措施</p>
銷售	<p>A. 透過預估銷售量，採購適量商品。</p> <p>B. 管理商品避免暴露在陽光直射等不當溫度環境下銷售。</p>
教育培訓	<p>A. 對食品等處理人員實施衛生管理所必要的教育訓練。</p> <p>B. 對化學製品操作人員實施安全使用化學製品的教育訓練。</p> <p>C. 定期驗證 A 與 B 教育訓練的成效，並依需求修正教育內容。</p>
其他	<p>A. 在為防止發生食品衛生危害所必要的範圍內，應盡可能就所處理之食品或食品添加物的進貨來源、製造或加工等狀況、出貨或銷售對象，以及其他必要事項進行記錄並加以保存。</p> <p>B. 於對生產或加工之產品實施自我檢查時，應盡可能保存相關檢查紀錄。</p>

附表 18 (第 66 條之 2 第 2 項相關)

基於 HACCP 的衛生管理	<p><u>1 危害因素分析</u> 針對食品或食品添加物的生產、加工、烹調、運輸、儲存或銷售的每個環節，須制定可能導致食品衛生危害發生的因素清單(以下稱為“危害因素”)，並制定控制這些危害因素的措施(以下於本表中稱為“控制措施”)。</p> <p><u>2 確定關鍵控制點</u> 針對前一條所辨識之危害因素，應確定必須採取管理措施的關鍵環節(以下於本表中稱為“關鍵控制點”)，以防止或消除其發生，或將其降低至可接受之水準。</p> <p><u>3 制定管理標準</u> 針對各關鍵控制點之各項危害因素，應制定相應之標準(以下於本表中稱為“管理標準”)，以防止或消除危害因素之發生，或將其降低至可接受之水準。</p> <p><u>4 制定監測方法</u> 有關關鍵控制點之管理，應建立持續或以合理頻率掌握其執行情形之方法(以下於本表中稱為“監測”)。</p> <p><u>5 制定改進措施</u> 應制定相應之改進措施，以利於當各關鍵控制點之監測結果顯示偏離管理標準時，能即時進行改善。</p> <p><u>6 制定驗證方法</u> 應制定定期驗證前述所規定之各項措施內容及其成效之程序。</p> <p><u>7 建立紀錄</u> 應依營業規模及類型，建立前述所規定之各項措施內容之書面文件及其執行情形之相關紀錄。</p> <p><u>8 食品衛生法施行令第 34 條之 2 規定之經營者</u> 屬食品衛生法施行令第 34 條之 2 所規定之經營者(包括生產第 66 條之 4 第 2 項所規定規模之食品添加物之營業者)，得依其所處理食品之特性或經營規模，簡化前述各項事項，並採取公共衛生上所必要之措施。</p>
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

第 66 條之 2

就本法第 51 條第 1 項第 1 款(包括準用本法第 68 條第 3 項之情形)所規定之事項，其同項由厚生勞動省令所訂定之標準，如附表第 17 所示。

② 就本法第 51 條第 1 項第 2 款(包括準用本法第 68 條第 3 項之情形)所規定之事項，其同項由厚生勞動省令所訂定之標準，如附表第 18 所示。

③ 經營者依據本法第 51 條第 2 項(包括準用本法第 68 條第 3 項之情形)之規定，遵循前二項所定之標準，並依下列規定制定公共衛生上所必要之措施，且應遵守該等措施：

- 一 為防止食品衛生危害之發生，應制定設施之衛生管理及食品或食品添加物之處理等相關計畫(以下稱為“衛生管理計畫”)，並向從事食品或食品添加物處理之人員及相關人員充分宣導告知。
- 二 應考量設施、設備及機械器具之構造與材質，並配合食品之製造、加工、烹調、運輸、儲存或銷售等各作業環節，視需要制定必要之作業程序(以下稱為“作業程序”)，以確保各環節均能適當實施公共衛生上所需之必要措施。
- 三 應記錄並保存衛生管理之執行情形，其紀錄保存期間應合理訂定，並應考量所處理食品或食品添加物之使用期限或食用期限。
- 四 應驗證衛生管理計畫及作業程序之成效，並依需要修正其內容。

④ 對於下列所定之經營者，適用前項規定時，將前項第 1 款之“制定”改為“視需要制定”，並將同項第 3 款之“記錄並保存”改為“視需要記錄並保存”。

- 一 從事食品或食品添加物進口業務的人員。
- 二 只從事食品或食品添加物儲存或只從事運輸業務的人員(不包括從事食品冷凍或冷藏業務的人員)。
- 三 從事銷售食品或添加物業務的人員，其食品或食品添加物被放置在容器及包裝中或容器及包裝包裹，並且採用冷凍或冷藏以外的方法儲存時，不會因腐敗、變質或導致其他品質下降而造成食品衛生危害的風險。
- 四 從事進口或銷售器具、容器及包裝業務的人員。

千代田保健所糞便檢測指南

作為自主管理的一部分，進行糞便檢測時，千代田保健所也會依照以下方式受理。細菌檢測與諾羅病毒檢測的受理方式不同，敬請留意。

請注意，本內容截至 2024 年 4 月。受理時間及費用可能有所變動，詳情請洽詢。

千代田保健所生活衛生課試驗檢驗股

電話 03-5211-8165

細菌檢測

(2025 年 4 月現在)

檢測對象 居住在千代田區，工作、就學的居民

檢測項目及費用（包括容器費用）

- | | |
|---------------------------------------------------|--------------|
| ① 傷寒桿菌・副傷寒 A 桿菌・痢疾桿菌・沙門桿菌・腸道出血性大腸桿菌 0157
5 項檢測 | 480 日圓（含容器費） |
| ② 腸道出血性大腸桿菌 026 | 480 日圓（含容器費） |
| ③ 腸道出血性大腸桿菌 0111 | 480 日圓（含容器費） |

領取容器

請提前至千代田保健所（九段北 1-2-14）一樓窗口領取容器及申請表格。
（週一至週五 上午 9 點至下午 5 點 年底年初及周末假日除外）

檢驗樣本採集

請盡量在提交前採集，並存放在避免陽光照射的陰涼處。
（若需提前採集，請確保在提交日前 3 天內完成。）

檢驗樣本受理

- ・受理時間 每週二、週五 上午 10 點至下午 4 點
（除年底年初及國定假日之外，此外還有除外日期，請提前確認）
- ・受理地點 千代田保健所 一樓窗口

領取檢驗結果方式

檢驗報告書的核發通常需要自檢驗樣本提交起約一星期。

① 親自前來領取

- ・地點 千代田保健所 一樓窗口
- ・受理時間 週一至週五 上午 9 點至下午 5 點（年底年初及周末假日除外）
- ・攜帶物品 檢驗樣本受理時發給的檢驗結果通知書領取券

② 郵寄領取

提交檢驗樣本時請攜帶貼足郵票並填寫收件人地址的回郵信封。

諾羅病毒檢測

～預約制～

(2025 年 4 月現在)

檢測對象 居住在千代田區，工作、就學的居民

檢測費用(含容器費)

諾羅病毒檢測 6,000 日圓

※請在提交檢測樣本時支付檢測費。

預約受理(預約受理電話: 03-5211-8165)

週二受理時: 請在檢驗樣本受理日前一週的週五前電話預約。

週五受理時: 請在檢驗樣本受理日前兩天的週三前預約。

容器領取

預約後請前往千代田保健所(九段北 1-2-14)6 樓窗口辦理。

(週一至週五 上午 9 點至下午 5 點 年底年初及周末假日除外)

與普通的糞便檢驗的容器不同，請務必使用諾羅病毒專用容器。

檢驗樣本採集

請於前日或當日採集，並存放在避免陽光直射的陰涼處。

檢驗樣本受理

・時間 每週二、週五 上午 10 點至下午 3 點

(除年底年初及國定假日之外，此外還有除外日期，請提前確認)

・地點 千代田保健所 1 樓窗口

領取檢驗結果方式

檢驗報告書的核發通常需要自檢驗樣本提交起約一星期。

① 親自前來領取

・地點 千代田保健所 一樓窗口

・受理時間 週一至週五 上午 9 點至下午 5 點 (年底年初及周末假日除外)

・攜帶物品 檢驗樣本受理時發給的檢驗結果通知書領取券

② 郵寄領取

提交檢驗樣本時請攜帶貼足郵票並填寫收件人地址的回郵信封。

病菌攜帶者篩檢業務介紹

本業務旨在請從事食品處理相關工作的人員配合進行糞便檢測，調查是否攜帶腸管出血性大腸桿菌、沙門氏菌等病原菌，以預防食物中毒事件的發生。

本內容截至 2025 年 4 月。具體實施方法可能會有所變更，詳情請洽詢。

實施時間 每年 5 月至 10 月期間

- 實施方法
- ① 於千代田保健所（九段北 1-2-14）1 樓窗口領取採便管及專用檢測申請表。
（平日 9:00~17:00）
 - ② 將採集之糞便樣本放入採便管，並連同申請表於指定提交時間（週二、週五 10:00~16:00 ※可能暫停實施）提交至保健所 6 樓窗口。
 - ③ 約 10 天後，可於保健所 1 樓窗口領取檢測結果。
※如需郵寄，請於提交樣本時攜帶寫明收件人地址並貼妥郵票的信封。

費用負擔 免費（每年 1 次，限 15 份樣本）

對象設施 餐飲業、食肉加工業、食肉販售業、水產販售業、豆腐製造業、禽類加工業及集體供餐設施。

※若檢測結果呈陽性，保健所將進行必要的調查與說明，敬請配合。此外，我們將向東京都政府提供您的行業、年齡、性別等資訊。

千代田保健所主辦的食品衛生講習班

千代田保健所為了讓民眾了解食品衛生注意事項及最新資訊，特別舉辦以下食品衛生講習班，歡迎各界人士踴躍參加。

如需了解更多資訊，請事先查閱刊登於《廣報千代田》的相關報導，或致電生活衛生課洽詢。

- 夏季食品衛生講習班（夏季食品衛生講習会）：約 5 月
（與千代田食品衛生協會共同舉辦）
- 秋季食品衛生講習班（秋季食品衛生講習会）：約 11 月

網站首頁指南

您可以在以下網頁查找最新資訊。

（此為 2025 年 7 月的網址資訊，可能會有變更）

千代田區官網 食品衛生



東京都 食品衛生督導科「食品衛生之窗」



（食品衛生の窓）

厚生勞動省領域分類資訊 健康・醫療食品



消費者廳首頁



消費者廳 政策 政策一覽（消費者廳的工作）
食品標示企劃



食品安全委員會首頁



衛生管理計劃

●執行確認方法選項打勾。(例：退貨)

●執行方法與這裏預先記載的方法不同的話，在「其他」欄填寫相應的方法。

① 一般衛生管理的要點 (衛生管理是整個經營過程中必要的基本措施。)

管理項目	執 行 方 法		
	何時執行	如何執行	出現問題時的對策
A 確認接收原材料	<input type="checkbox"/> 配送原材料時 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 確認外觀、氣味、包裝、標識(期限、保存方法)、品溫等。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 退貨 <input type="checkbox"/> 廢棄 <input type="checkbox"/> 其他 ()
B 確認冷藏、冷凍室內的溫度	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 關店後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 用溫度計確認庫內溫度 (冷藏：10° C以下，冷凍：-15° C以下) <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 通過確認設定溫度和原因等進行改善。 <input type="checkbox"/> 懷疑可能有故障時，委託業者修理。 <input type="checkbox"/> 超過適當溫度時，及時確認食材的狀態。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
C 防止交叉汙染和二次汙染	<input type="checkbox"/> 工作中 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 確認是否按照用途使用不同器具 <input type="checkbox"/> 處理生肉、生魚等生鮮食材時，每次使用後都要清洗砧板、菜刀、碗等器具並消毒。 <input type="checkbox"/> 確認冰箱內的區分和保管狀況 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 執行器具等的清洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 被汙染的食材應廢棄或作為加熱用食材使用。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
D 器具等的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 每次使用的時候 <input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 清洗、消毒使用過的器具等。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 如果殘留有汙垢和洗滌劑，要再次進行清洗、漂洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
E 洗手間的清洗、消毒	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 關店後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 穿上打掃洗手間專用的工作服，並配戴手套等進行清洗、消毒。 <input type="checkbox"/> 對馬桶、沖水桿、扶手、門把手等進行消毒。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 洗手間髒了要用洗滌劑清洗消毒 <input type="checkbox"/> 其他 ()

F 管理店員的健康狀況、穿著幹淨的工作服等。	<input type="checkbox"/> 開店前 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 確認店員的身體狀況（是否有腹瀉、嘔吐、發燒等）。 <input type="checkbox"/> 確認手上有無傷口。 <input type="checkbox"/> 確認工作服等。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 到醫療機構就診，避免接觸食品。 <input type="checkbox"/> 照護傷口後戴上塑膠手套。 <input type="checkbox"/> 更換幹淨的工作服。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
G 確保勤洗手保持衛生	<input type="checkbox"/> 去洗手間後 <input type="checkbox"/> 進入烹飪設施前 <input type="checkbox"/> 裝盤前 <input type="checkbox"/> 工作內容變更時 <input type="checkbox"/> 處理生肉或生魚後 <input type="checkbox"/> 觸摸金錢後 <input type="checkbox"/> 清潔後 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 使用專用的洗手設備洗手，保持衛生。 <input type="checkbox"/> 其他 ()	<input type="checkbox"/> 如果洗手的方法和時機不合適，還要再充分洗手。 <input type="checkbox"/> 其他 ()
(追加項目)			

追加項目的事例

除管理項目A~G外，根據營業形態追加新項目時，填寫在【追加項目】欄中。

設施設備的衛生管理（整理、整頓、清掃、清洗、消毒）	根據業務實際情況選擇實施項目，在每天營業結束後執行
老鼠和昆蟲對策	定期調查棲息狀況，發現時有效驅除
廢棄物的處理	營業結束後，扔垃圾，清掃周圍

衛生管理計劃

- 將具有代表性的餐點按照「例」的形式分類填寫。(※1)
 - 檢查執行的管理方法和確認方法。(例：保存在冰箱中)(※2)
- 如果執行方法與這裡預先記載的方法不同，在「其他」欄裡填寫相應的方法。

2 重要的管理要點（具體規定了烹飪和提供食品的衛生管理方法）。

	分類	餐點		管理方法 ※2
		例	代表性餐點 ※1	
第1組	1 非加熱食物冷藏食物直接提供給客人)	生魚片、壽司魚肉、涼豆腐、酸甜鹹菜、各種沙拉、納豆、水果拼盤 其他食品中的添加的材料： 白蘿蔔泥、蔥、鹹筍、魚糕		<input type="checkbox"/> 充分洗淨蔬菜 <input type="checkbox"/> 保存在冰箱裡 <input type="checkbox"/> 從冰箱裡拿出來後馬上提供給客人 <input type="checkbox"/> 採購的食材按照標記的儲存方法儲存 <input type="checkbox"/> 盛盤前充分洗手 <input type="checkbox"/> 請勿直接用手觸摸食物盛盤 <input type="checkbox"/> 其他 ()
第2組	2-① 加熱後立刻提供給客人	炸食物：炸雞、天婦羅、各種油炸食品（豬排、炸肉餅、炸蝦、炸牡蠣、油炸餅）		<ul style="list-style-type: none"> ●確認是否充分加熱的方法 <input type="checkbox"/>用中心溫度計確認 <input type="checkbox"/>透過火勢強度和時間判斷 <input type="checkbox"/>透過外觀（外觀、肉汁的顏色）和手感（彈力）判斷 <input type="checkbox"/>其他 ()
	2-② 加熱後高溫保存提供給客人的食物	燒烤物：牛排、烤雞肉、薑燒、漢堡肉排、餃子、烤魚 炒菜：韭菜炒豬肝、清炒蔬菜、清炒豆芽菜 清蒸：燒賣、茶碗蒸		<ul style="list-style-type: none"> ●確認是否充分加熱的方法 <input type="checkbox"/>用中心溫度計確認 <input type="checkbox"/>透過火勢強度和時間判斷 <input type="checkbox"/>透過外觀（外觀、肉汁的顏色）和手感（彈力）判斷 <input type="checkbox"/>其他 () ●確認保溫狀態的方法 <input type="checkbox"/>透過溫庫房的溫度來確認保溫狀態 <input type="checkbox"/>透過外觀（熱氣等）判斷 <input type="checkbox"/>其他 ()

每月回顧（詳細內容）

① 每日記錄（每營業日未如實記錄的月份須另外填寫）

記錄月份	留下為保證往後不忘如實記錄，採取何種措施之記錄。
（記載範例）○月	由於未確實檢查就標記了「○」，因此須每日進行檢查。

② 有諸多不合格處（劃叉）、投訴、其他衛生方面問題時之記錄

記錄月份	留下關於發生問題之重點、原因及改善方法之記錄。
（記載範例）○月	A時常沒有確實清潔手部。由於A並未理解洗手之重要性，因此已針對洗手的目的等內容重新進行教育。（○月○日）

③ 員工替換時之教育記錄

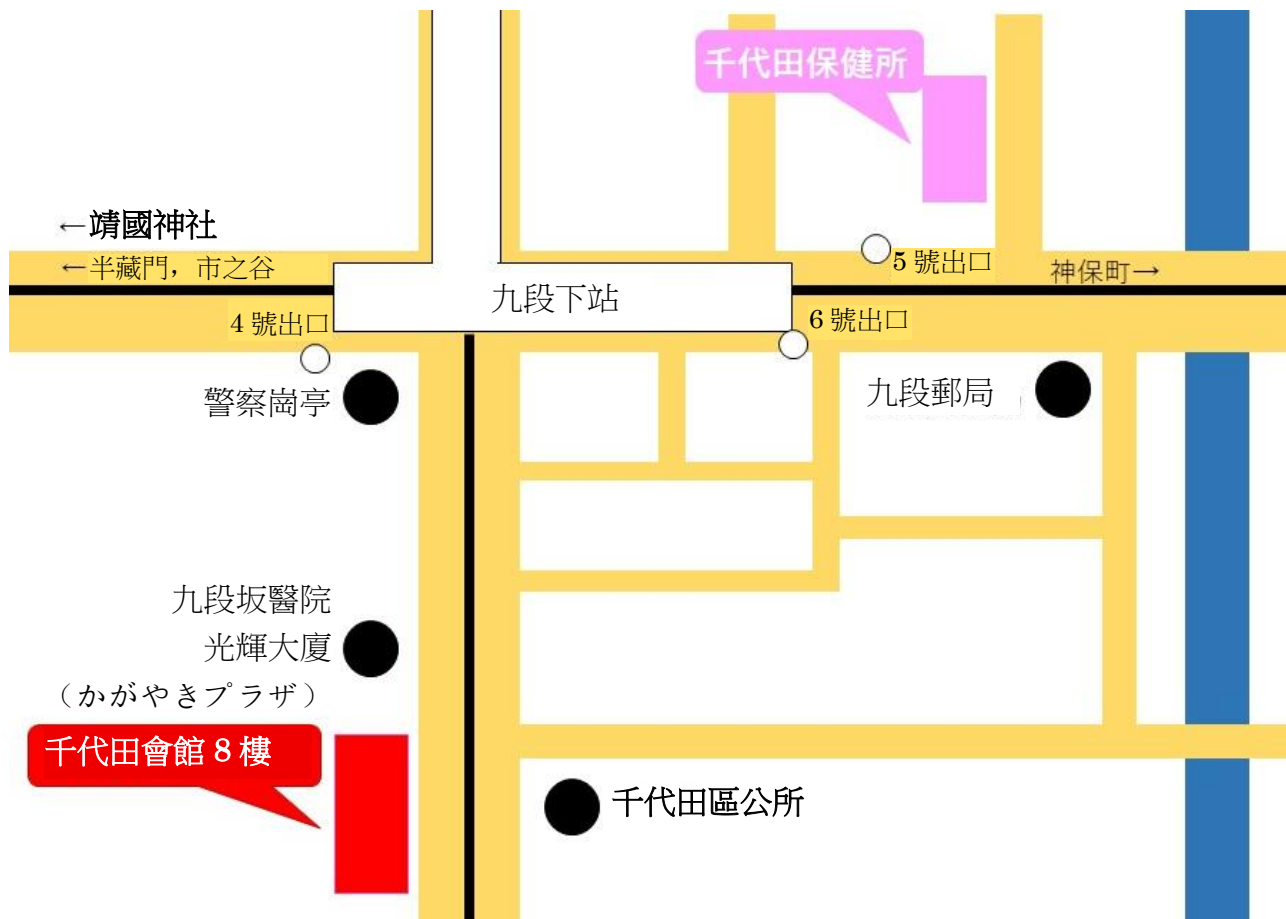
記錄月份	留下何時說明衛生管理計劃、進行說明的員工是否理解計劃並實施衛生管理之記錄。
（記載範例）○月	聘僱工讀生D，並說明衛生管理計劃。（○月○日） 已確認D的洗手及食品處理方式妥當。

④ 菜單、原料、供應商變更時之記錄

記錄月份	重新檢討衛生管理計劃時，留下做出何種變更之記錄。若無須重新檢討，請寫下原因。
（記載範例）○月	（重新檢討之情況）菜單新增了即食雞胸肉，故新增至重要管理項目。（○月○日） （無須重新檢討之情況）定食菜單中的烤魚，從鯖魚變更為鮭魚。管理方法未作變更。（○月○日）

⑤ 如有購買新設備或器具時之記錄

記錄月份	重新檢討衛生管理計劃時，留下做出何種變更之記錄。若無須重新檢討，請寫下原因。
（記載範例）○月	（重新審視之情況）購買低溫烹調機、電子探針溫度計。新增至重要管理之檢測方法（中心溫度之檢測）。（○月○日） （無須重新審視之情況）冰箱汰舊換新。管理方法未作變更。（○月○日）



千代田區千代田保健所

(千代田区千代田保健所)

生活衛生課食品督導指導股

(生活衛生課食品監視指導係)

〒102-0074

千代田區九段南 1-6-17 千代田會館 8 樓

(千代田区九段南 1-6-17 千代田会館 8 階)

(從地鐵九段下站(九段下駅)徒步 5 分鐘)

電話: 03-5211-8168・8169

傳真: 03-5211-8193