

餐飲衛生安全

與

陳德昇、金鴻榮、魏玉萍、陳淑莉
楊婷棋、姜文媚、劉建功、李民賢 等著



華格那 發行

餐飲衛生安全 與

陳德昇、金鴻榮、魏玉萍、陳淑莉
楊婷棋、姜文媚、劉建功、李民賢 等著



華格那 發行

國家圖書館出版品預行編目資料

餐飲衛生與安全／陳德昇等著.--初版.--

臺中市：華格那企業，2006[民 95]

面；公分

ISBN 986-7176-31-6（平裝）

1. 食品衛生

412.37

95011111

作者序

餐飲是人類生活基本需求的重要一環，中國古諺：「民以食為天」，闡述自古以來，飲食就是一件民生大事。但隨著時代的進步、生活水準的提高、民生的富裕及文明病的增加，對一般大眾而言，「吃得飽」或「吃得好」的飲食需求已不是問題，「吃得安全」及「吃得健康」反而成了問題的重點。

餐飲衛生安全關係著國民長遠的健康，因此衛生署食品衛生處於民國 70 年 7 月正式成立以來，對其管理一直有階段性的加強或改善方案與計畫。其中印象深刻諸如早期衛生筷子、免洗餐具及免洗紙杯的推廣使用，公共飲食場所及攤販的加強管理，餐飲服務業的分類衛生稽查與餐具衛生檢查，學校餐廳廚房員工消費合作社管理辦法的訂定與中餐烹調技術士證照制度的烹調人員建檔管理等；以及近期「餐飲食品安全管制系統先期輔導制度」的推動及「餐飲業者良好衛生規範」與依公告業別的「食品安全管制系統」的強制實施等。

雖然政府推行方案一直因應潮流趨勢而變並加強查驗與取締工作，但面對外食人口的明顯成長，為滿足消費者需求，餐飲業組織與經營趨向多元化、市場競爭顯得白熱化、而食材來源與菜單製備變成複雜化，使得大宗食物中毒案件仍時有所聞。因此依據世界衛生組織(WHO)針對食品安全訂定分工指導原則，餐飲衛生安全的確保除了有賴政府的前瞻性管理與輔導外，業者亦必須建立自主衛生管理制度以自律，而消費者更應對衛生安全有所認知並發揮監督功能方能奏效。

有鑒於此，本書作者等乃在華格那公司邀請下，就現階段餐飲衛生安全重點議題撰寫付梓。希望藉由此書灌輸學生飲食衛生安全的基本概念，以推波助瀾使其發揮保障餐飲衛生安全的宣導與監督功能。更進一步強化其從業的基本技能以確保餐飲衛生安全工作的落實，達成餐飲衛生安全的確保是政府、業者與民眾共同的目標與責任。本書係由本人與國內八位餐旅暨食品衛生相關科系教授與政府專家共同編撰。才疏學淺，內容或有疏漏不足之處，尚祈產官學界先進不吝指正賜教。

實踐大學餐飲管理學系副教授

陳德昇 謹誌

作者簡介

陳德昇

美國普渡大學食品科學系博士

現任實踐大學餐飲管理學系專任副教授

餐飲業 HACCP 系統外部稽核暨追蹤管理委員

曾任實踐大學生活應用科學系副教授兼系主任

食品工業發展研究所訓練服務中心研究員兼副主任

金鴻榮

國立台灣大學畜產學研究所博士班

現任景文技術學院餐飲管理系兼任講師

魏玉萍

國立台灣大學食品科技研究所博士

現任中國文化大學觀光事業學系專任助理教授

曾任中華大學餐旅管理學系專任助理教授

陳淑莉

國立中興大學食品科學研究所博士

現任中華大學餐旅管理學系專任助理教授

曾任明新科技大學旅館事業管理系兼任助理教授

楊婷棋

國立台灣師範大學人類發展與家庭學系營養與餐飲組博士班

現任元培科技大學餐飲管理系講師

曾任尊爵大飯店教育訓練專員

姜文媚

美國紐海文大學餐旅觀光研究所碩士

現任北台科學技術學院餐飲管理系講師

曾任中國海事商業專科學校食品科學科講師

劉建功

國立台灣大學食品科技研究所碩士

現任元培科技大學食品科學系專任講師

曾任食品工業發展研究所副研究員

李民賢

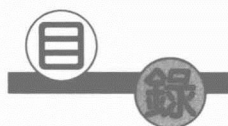
國立台灣海洋大學食品科學系博士

現任元培科技大學餐飲管理系助理教授兼系主任

台灣健康管理學會監事

曾任教育部專科學校評鑑委員會餐旅組評鑑委員

2005 Formosa 全國調酒大賽評審



第一章	餐飲衛生安全概論	陳德昇
第一節	餐飲業的特質、變革與趨勢.....	1-5
第二節	餐飲衛生安全的目標、現況及落實.....	1-9
第二章	食品中毒	金鴻榮
第一節	食品中毒的定義及分類.....	2-5
第二節	台灣地區食品中毒事件發生概況.....	2-8
第三節	細菌性食品中毒.....	2-13
第四節	真菌毒素食品中毒.....	2-32
第五節	化學性食品中毒.....	2-35
第六節	天然毒素食品中毒.....	2-49
第三章	餐廳設施規劃	魏玉萍
第一節	分區有效區隔.....	3-5
第二節	餐廳空間規劃.....	3-8
第三節	餐廳佈局.....	3-17
第四節	經濟成本評估.....	3-25
第四章	採購、驗收、貯存及食材前處理	陳淑莉
第一節	採購.....	4-4
第二節	驗收.....	4-10
第三節	貯存.....	4-12
第四節	食材前處理.....	4-16
第五章	廚房衛生管理	陳德昇
第一節	建築與設施.....	5-4
第二節	設備與器具.....	5-17
第三節	製備與供應.....	5-26
第四節	用水與其他.....	5-33

第六章	從業人員的衛生管理	楊婷棋
第一節	健康管理	6-4
第二節	廚師的良好作業規範	6-6
第三節	服務人員的良好作業規範	6-12
第四節	衛生教育訓練.....	6-16
第七章	餐具清洗管理	姜文媚
第一節	清洗作業流程規劃.....	7-5
第二節	餐具清洗程序.....	7-7
第三節	餐具清洗簡易檢查方法.....	7-12
第四節	洗潔劑與消毒劑	7-15
第八章	餐飲業 HACCP 制度	劉建功
第一節	HACCP 系統的緣由與成效.....	8-5
第二節	HACCP 系統的名詞定義與組成要素	8-7
第三節	HACCP 系統的建立.....	8-10
第四節	HACCP 系統的限制.....	8-20
第五節	餐飲業 HACCP 制度的實施現況與應用範例.....	8-21
第九章	健康飲食製備	李民賢
第一節	健康飲食定義.....	9-5
第二節	健康飲食與慢性病.....	9-9
第三節	健康飲食製備.....	9-18

附 錄

附錄一	食品衛生管理法	A-2
附錄二	食品衛生管理法施行細則	A-8
附錄三	食品良好衛生規範.....	A-10
附錄四	臺中市公共場所飲食衛生管理辦法.....	A-21
附錄五	餐飲業實施食品安全管制系統先期作業輔導規範	A-27
附錄六	中小學外訂餐盒食品衛生管理要點.....	A-33
附錄七	大專院校餐廳衛生管理方案	A-35
附錄八	學校衛生法	A-40
附錄九	高雄縣加水站衛生管理自治條例	A-43
附錄十	學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法	A-45
附錄十一	行政院衛生署核發健康食品許可證一覽表	A-48
附錄十二	國人膳食營養素參考攝取量.....	A-60

1 餐飲衛生安全概論

Introduction to the Hygeine & Safety of Food and Beverage

第一節 餐飲業的特質、變革與趨勢

第二節 餐飲衛生安全的目標、現況及
落實

陳德昇 編著

9



ISBN 986-7176-31-6



9 789867 176318

00400

