

飲食攤商應注意事項

一、食品作業場所、人員衛生管理

(一)工作人員

- 工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)、口罩，不得蓄留指甲、抹指甲油及佩戴飾物等。
- 若以雙手直接調理不經加熱即食之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨，並備有酒精消毒，保持手部清潔。
- 找錢應避免直接接觸食材，如：使用食物夾、善用線上支付、顧客自助找零、明確區分備餐人員與收銀區人員、使用不同顏色的手套區分用途。
- 工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

(二)作業場所

- 地面應隨時保持整潔。
- 所有設備與器具應保持清潔。
- 生、熟食砧板、刀具應區分。
- 餐具不得有破損；洗滌重複使用之餐具應有充足流動自來水，若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之免洗餐具。
- 貯放食品及餐具，有防塵、防蟲及必要之衛生設施。

(三)食材儲放方式

- 所有食材不得置於地面，應放置於架上，且食材(成品)應有防塵、防病媒措施。
- 食材存放應符合原廠商要求，若供應低溫食品，應有冷藏或冷凍之儲放設備。設有冷凍庫（-18℃）或冷藏庫（7℃）。
- 不得有逾有效日期之食品。（違反者處6萬~2億元罰鍰）

二、食品標示管理

食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

(一) 品名。

- (二) 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。
- (三) 淨重、容量或數量。
- (四) 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- (五) 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- (六) 原產地(國)。
- (七) 有效日期。
- (八) 營養標示。
- (九) 含基因改造食品原料。
- (十) 過敏原、直接供應飲食場所豬、牛原產地。

(違反上述規定者處 3~300 萬元罰鍰)

三、食品廣告注意事項

- (一) 販賣食品之外包裝標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

(違反者處 4 萬~4 百萬元罰鍰)

- (二) 食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。(違反者處 60 萬~5 百萬元罰鍰)

四、預防食品中毒「五要」原則

- (一)「要洗手」：調理時，手部要清潔，傷口藥包紮。
- (二)「要新鮮」：食材要新鮮，用水要衛生。
- (三)「要注意保存溫度」：要保存低於 7℃，室溫下不宜久置。
- (四)「要生熟食分開」：生熟食器具應分開，避免交互污染。
- (五)「要徹底加熱」：食品中心溫度應超過 70℃。

2025設計展食安有保底

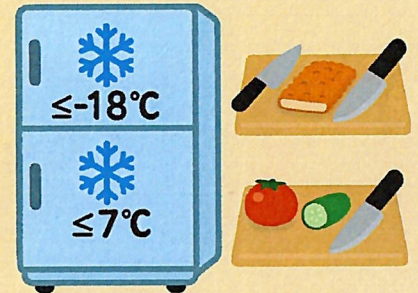
口罩衣帽要整齊
手套酒精常使用



錢食要分流
食材離地並覆蓋



低溫食品要保鮮
生熟分開不汙染



包裝食品標示
要完整正確



散裝食品
標示品名、原產地



直接供應飲食場所
標示豬、牛肉原產地



廣告不得不實、誇
張、宣稱療效

預防食品中毒
五要原則



增強體抗力、排毒素



抗癌、降血壓



有機、無農藥殘留

須有相關
佐證資料



彰化縣衛生局關心您

直接供應飲食場所食品標示規定

標示規定項目	標示範例	標示方式	字體大小
1. 豬肉標示原產地	例如： 1. 本店炸排骨使用臺灣豬肉。 2. 本店豬脂(油)原料來源產地為美國。 3. 本店香腸：豬肉(臺灣)、腸衣(西班牙)	卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等形式，採張貼、懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辯明知方式則一為之	1. 菜單註記及標記(標籤)： ≥0.4公分 2. 其他型式： ≥2公分
2. 牛肉標示原產地	例如： 1. 本店使用紐西蘭牛肉 2. 本店使用澳洲牛肉 3. 本店使用○○(國家)牛肉		
3. 基因改造食品原料標示	例如： 1. 本店黃豆製品及玉米使用基因改造原料 2. 本店黃豆製品使用基因改造原料 3. 本店玉米使用基因改造原料		1. 菜單註記及標記(標籤)： ≥0.2公分 2. 其他型式： ≥2公分
4. 重組肉/注脂肉標示	例如： 1. 本店豬肉排為重組肉，僅供熟食 2. 本店牛肉片為注脂肉，僅供熟食		
5. 火鍋湯底標示	例如： 1. 本店火鍋(品名)湯底使用○○○食材熬製 2. 本店火鍋(品名)湯底使用○○○風味調味料調製 3. 本店火鍋(品名)湯底使用○○○食材及○○○風味調味料共同調製 註：風味調味料之內容物名稱(含食品添加物名稱)；如含二種以上風味調味料，並應分別標明。		
6. 宣稱使用日本食材標示	例如： 干貝(北海道)、生蠔(廣島縣) *飲料含糖量、熱量、咖啡因及茶葉原產地標示 *以特定魚種為品名產品之標示規定(屬「鱈形目」的魚種方得標示為「鱈魚」，如大西洋鱈、大頭鱈、格陵蘭鱈、黃線狹鱈、黑線鱈、青鱈、綠青鱈、北太平洋無鬚鱈、藍尖尾無鬚鱈及長鰭鱈)		
罰則：	1. 未依規定標示：違反食品安全衛生管理法第25條規定，處3萬~300萬以下罰鍰。 2. 標示不實：違反食品安全衛生管理法第28條規定，處4萬~400萬以下罰鍰。		

※如有任何問題請洽FDA食品標示法規諮詢服務專線0800-600-058或02-8771-3751，或洽彰化縣衛生局食品衛生科聯絡電話04-7115141(分機5701~5706)。