

食安相關法規及 食品中毒處置流程

臺中市食品藥物安全處



食品藥物安全教育網



GIS專區



食安處FB



報告大綱

- 食品安全衛生管理法(食安法)簡介
- 食品中毒的原因及分類
- 如何預防食品中毒
- 相關法規及處理流程



報告大綱

□ 食品安全衛生管理法(食安法)簡介

□ 食品中毒的原因及分類

□ 如何預防食品中毒

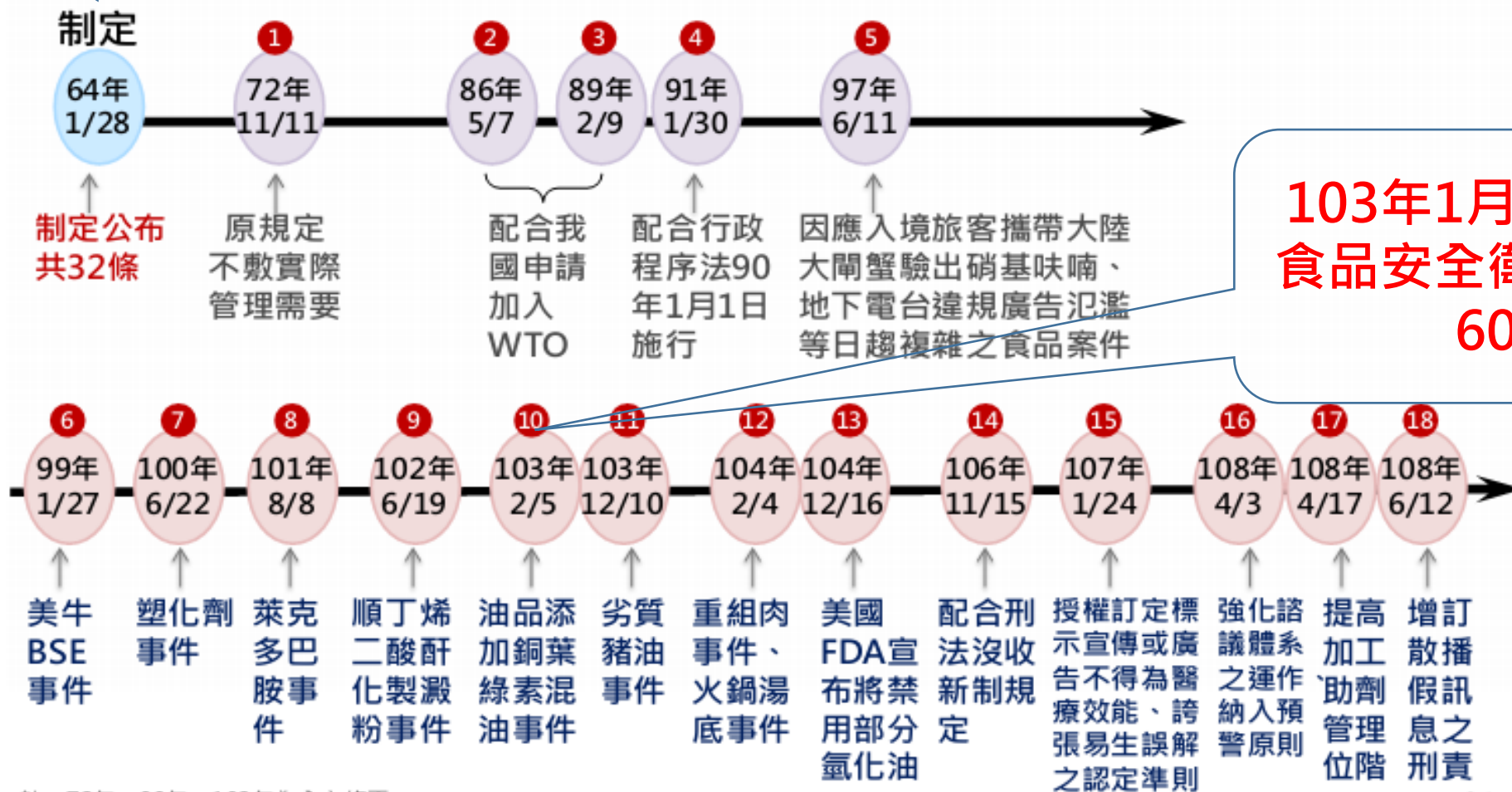
□ 相關法規及處理流程



食品衛生管理法 32條

食安法修法沿革

自 64 年 1 月 28 日制定公布迄今，歷經 18 次修正



103年1月28日修正
食品安全衛生管理法
60條

註：72年、89年、102年為全文修正

食安法架構

第一章 總則(§1~3,)

第二章 食品安全風險管理(§4~6)

第三章 食品業者衛生管理(§ 7~14)

→§7食安監測計畫、§8GHP、HACCP及登錄、§9追溯追蹤、
§11衛管人員、§12專職及技術人員、§13產品責任險

第四章 食品衛生管理 (§15~21)

→§15禁止事項

第五章 食品標示及廣告管理 (§22~29)

第六章 食品輸入管理(§30~36)

第七章 食品檢驗(§37~40)

第八章 食品查核及管制(§41~43)

第九章 罰則(§44~56)

第十章 附則(§57~60)

§ 7~13
為食品業者自主管
理重點規劃項目

報告大綱

- 食品安全衛生管理法(食安法)簡介
- 食品中毒的原因及分類**
- 如何預防食品中毒
- 相關法規及處理流程



食品中毒是指因攝食染有**病原性微生物**、**天然毒素**、**化學物質**或其他毒素的**食品**，而引起腸胃道、神經系統異常等症狀。

誤食盤古蟾蜍中毒 花蓮1死5傷

最新更新：2019/12/17 17:59



花蓮縣豐濱鄉有6人因為誤食盤古蟾蜍（圖）而中毒，其中1人送醫後不治。（圖取自維基共享資源，作者：Evan Pickett，CC BY-SA 4.0）

2019/12/12 23:56

日本學生旅行團來台 集體食物中毒？

日本學生旅行團來台 集體食物中毒？ 華視新聞 20191212

CTS NEWS

主播 蔡慧君

新竹 15-26 0%

日本學生旅行團來台 集體食物中毒？

遠航停飛 遠航無預警停飛 退票人潮擠機場櫃檯

23:06:48

CTS NEWS 最新

華視新聞

分享 0 分享

YouTube video player interface showing a news report about a Japanese student travel group in Taiwan.

食品中毒的定義

1. 二人或二人以上
2. 攝取相同的食品，
3. 而發生相似的症狀，

則稱為1件食品中毒案件。

特殊的「食品中毒」

1. 如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素
2. 由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素
3. 因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)
4. 經流行病學調查推論為攝食食品所造成

即使只有一人，也視為1件食品中毒案件。

常見食品中毒種類

病毒

諾羅病毒、輪狀病毒

細菌

仙人掌桿菌、腸炎弧菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、病原性大腸桿菌、肉毒桿菌等



常見食品中毒種類

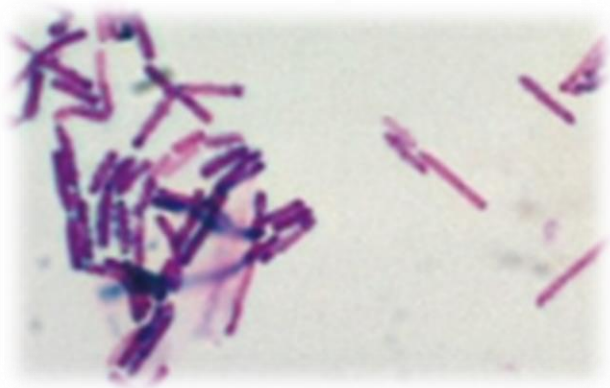
天然毒素

植物性、動物性

化學物質

農藥、重金屬等

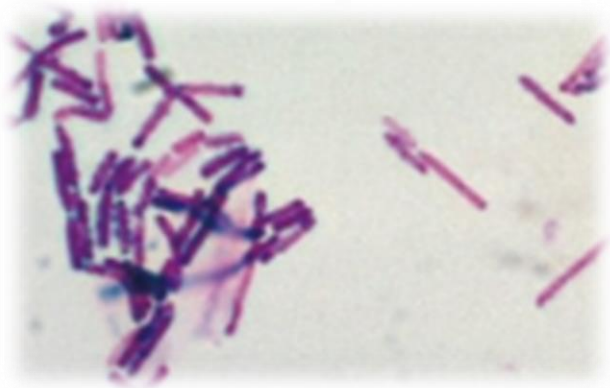




細菌性食品中毒

仙人掌桿菌

- ✓ 因周身布滿短鞭毛，形如仙人掌而得名，能產生耐熱芽胞，在環境中分布廣泛，即易由灰塵及昆蟲傳播汙染食品。
- ✓ 由細菌本身或由細菌(芽孢)產生之毒素引起食品中毒。



細菌性食物中毒

仙人掌桿菌

- ✓ 嘔吐型：潛伏期0.5-6小時，原因食品主要為**米飯或澱粉類製品**，症狀有噁心及嘔吐等。
- ✓ 腹瀉型：潛伏期6-15小時，原因食品主要為香腸、肉汁等**肉類製品或乳製品相關**，症狀有腹痛及水樣腹瀉。

細菌性食品中毒

仙人掌桿菌

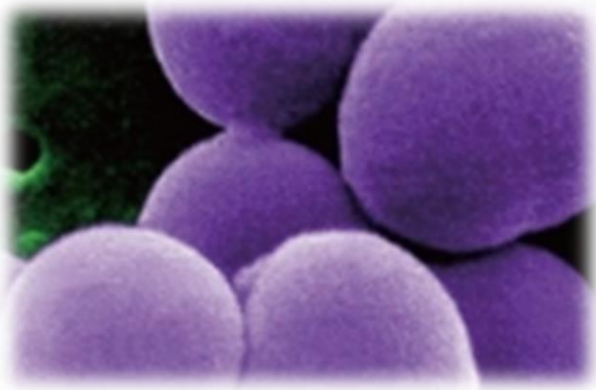
避免食物受到汙染

防止灰塵及病媒，注意廚房環境衛生。

充分加熱，儘速食用

食品烹調後儘速食用，如未能馬上食用，應保溫在 60°C 以上。





細菌性食品中毒

金黃色葡萄球菌

- ✓ 存於**人體**的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是**化膿的傷口**污染食品。
- ✓ 本菌產生**腸毒素**(對熱穩定)，一旦攝入，將引起腸黏膜細胞釋出鈉離子及水分，導致腹瀉；潛伏期為1-7小時，平均為**2-4小時**。
- ✓ 主要症狀：**嘔吐**(一定發生)、噁心、腹痛、腹瀉、脫水、頭痛等。症狀會持續數小時到1日。

細菌性食品中毒

金黃色葡萄球菌

有傷口不得工作

注意個人衛生，身體有**傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹**者，不可直接或間接從事食品製造調理的工作。

衛生管理

調理食品時應戴衛生帽子及口罩，頭髮不得露出帽子外，口罩應同時罩住口鼻。

確實洗手

調理餐食前後、如廁後及進餐前皆應確實洗淨雙手。





細菌性食品中毒

沙門氏桿菌

- ✓ 廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠或其糞便等途徑污染水源或食品。
- ✓ 主要中毒原因食品為受污染的雞蛋、畜肉、禽肉等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。
- ✓ 發病潛伏期：約6~48小時，平均為18~36小時。
- ✓ 主要症狀：噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒(高燒維持在38~40°C)及頭痛等，症狀持續4~7天後。

細菌性食品中毒

沙門氏桿菌

聰明選擇，正確調理

避免食用未熟雞蛋或易受沙門氏桿菌污染之蛋製品。選擇**洗選蛋**，採三段式打蛋法。

生熟食分開處理，防止交叉汙染

刀具、砧板使用管理，使用後仔細清潔。使用中之碗盤、刀具及未清洗過之食材，不可直接置於砧板上。

充分加熱，儘速食用

食物的中心溫度須達**70°C以上**。
食物在室溫下不要放置超過2小時，夏天勿放置超過1小時。

預防沙門氏桿菌食品中毒



聰明選擇，正確調理

1. 避免食用未熟雞蛋或易受沙門氏桿菌污染之蛋製品(如：滑蛋、玉子燒、法國吐司等)。
2. 選擇洗選蛋，採三段式(獨立敲蛋、逐顆檢查、換碗調理)打蛋法。

生熟食分開處理，防止交叉汙染



1. 刀具、砧板使用不同顏色，碗盤使用不同材質管理，每次使用後仔細清洗。
2. 使用中之刀具、碗盤及未清洗過食材，不直接置於砧板上。



充分加熱，儘速食用

1. 食物中心溫度須達**70°C以上**。
2. 調製後保存：室溫下不超過2小時、夏天(超過32°C)勿超過1小時，隔餐勿食。

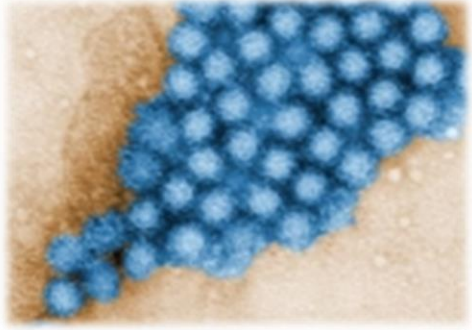


f 臺中市食品藥物安全處
更多最新官方資訊 歡迎掃描搜尋追蹤



臺中市食品藥物安全處
Office of Food and Drug Safety, Taichung City

廣告



病毒性食品中毒

諾羅病毒

- ✓ 傳染力及散播力非常快速廣泛，而且**病毒顆粒非常少量(1 ~ 10個)即可致病**。
- ✓ 主要透過糞口途徑傳染，如透過接觸到病患的嘔吐物、排泄物或病患曾接觸的物體表面、吃到或喝到污染的食品或飲料。
- ✓ 潛伏期：約24 ~ 48小時，平均為33 ~ 36小時。主要症狀為激烈嘔吐、腹部絞痛、水樣不帶血腹瀉及噁心等。

諾羅病毒

以肥皂洗手

因酒精無法殺滅諾羅病毒，如廁後及製備食品前應以肥皂洗淨雙手。

澈底清洗及澈底加熱

避免使用未處理過之水源清洗食品及器具，所有食品應澈底清洗及澈底加熱。

人員健康管理

有腸胃道症狀之人員應暫停從事處理食品之工作，待症狀解除48小時後，始得復工。

環境衛生管理

環境建議使用0.1%漂白消毒；被嘔吐物及排泄物污染之環境建議使用0.5%漂白水消毒。

台中○自助餐廳疑傳食物中毒 49人上吐下瀉

2021/1/28 13:31 (1/28 15:55 更新)



天然毒素食品中毒

✓ 植物性毒素

例如:毒菇-綠褶菇、茄靈毒素-馬鈴薯、
草酸鈣-姑婆芋

✓ 動物性毒素

例如:麻痺性貝類毒素-西施舌、河魨毒-
河魨、組織胺-鯖魚、鯖魚、鰹魚等鯖
魚科魚類



姑婆芋

葉面光滑、水珠會滑落。葉柄連接葉面處、較靠近葉面有缺口。



芋頭葉

葉面有絨毛、水珠會停留葉面。葉柄連接葉面中間。



綠褶菇

褶處會由白色轉黃綠色，菌體受損時會轉為褐色。



白色雨傘菇

外觀為白色。



天然毒素食品中毒

組織胺

- ✓ 組織胺是在腐敗水產魚肉中常見的一種化合物，對熱非常安定，一旦產生就不易去除。
- ✓ 中毒原因：
 - (1) 魚肉貯放在高於15～20℃的環境中，游離組胺酸受到細菌作用便會轉變成組織胺。
 - (2) 開放式的存放空間再加上潮濕，容易使魚體受到腸內細菌污染，在24小時內便足以產生引起中毒的組織胺含量。



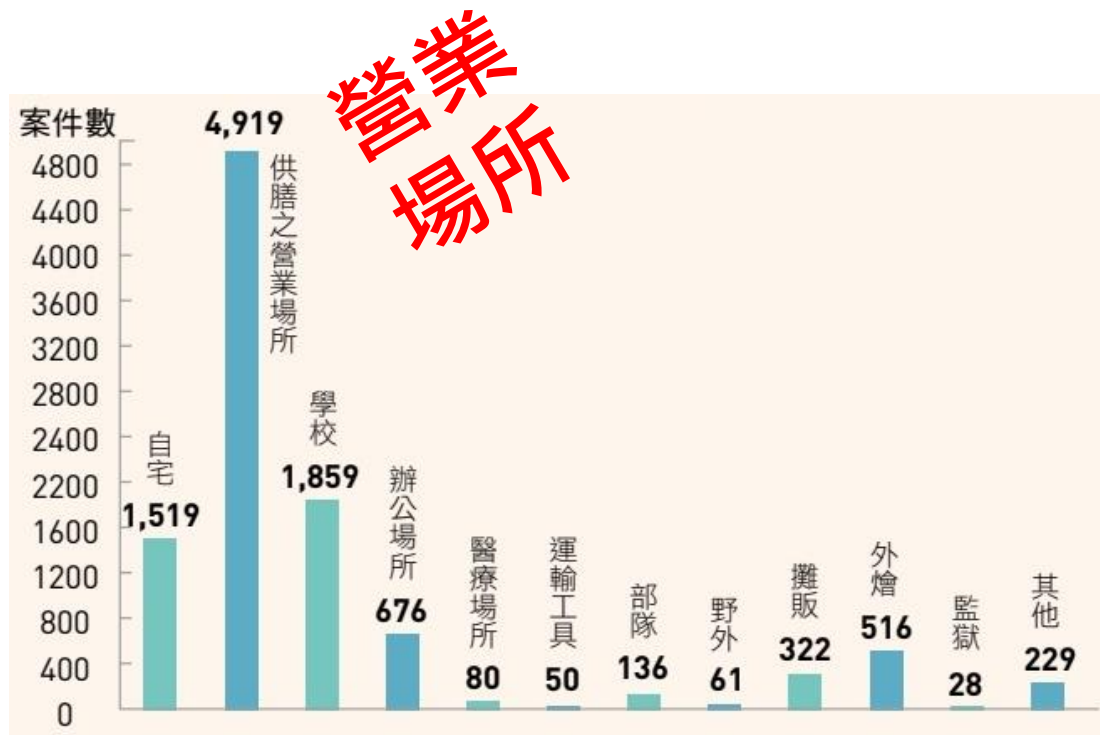
天然毒素食品中毒

組織胺

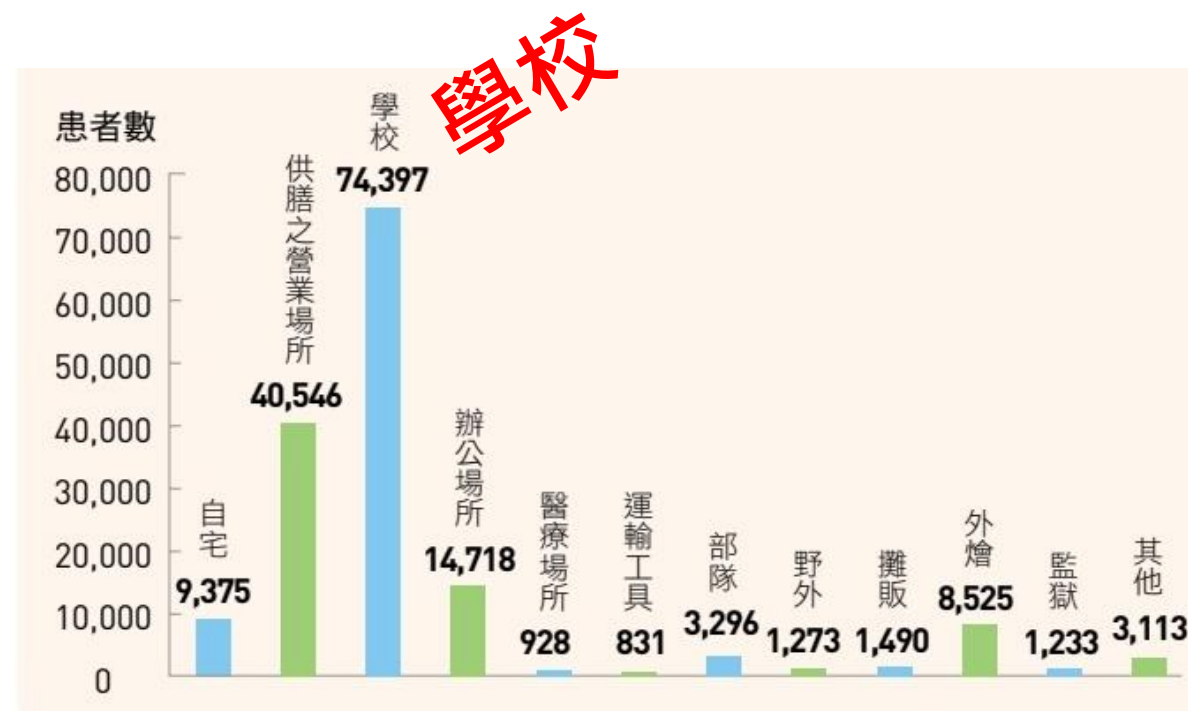
- ✓ 原因食品：已腐敗之鯖魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類，鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等非鯖科魚類亦常發生。
- ✓ 潛伏期：中毒症狀通常於食用後數分鐘至4小時內出現，組織胺會促使血管擴張，症狀包括臉部潮紅、紅疹、皮膚癢、頭暈、心悸等。

全國食品中毒發生狀況

70 年~110年全國食品中毒案件
攝食場所**案件數**總計

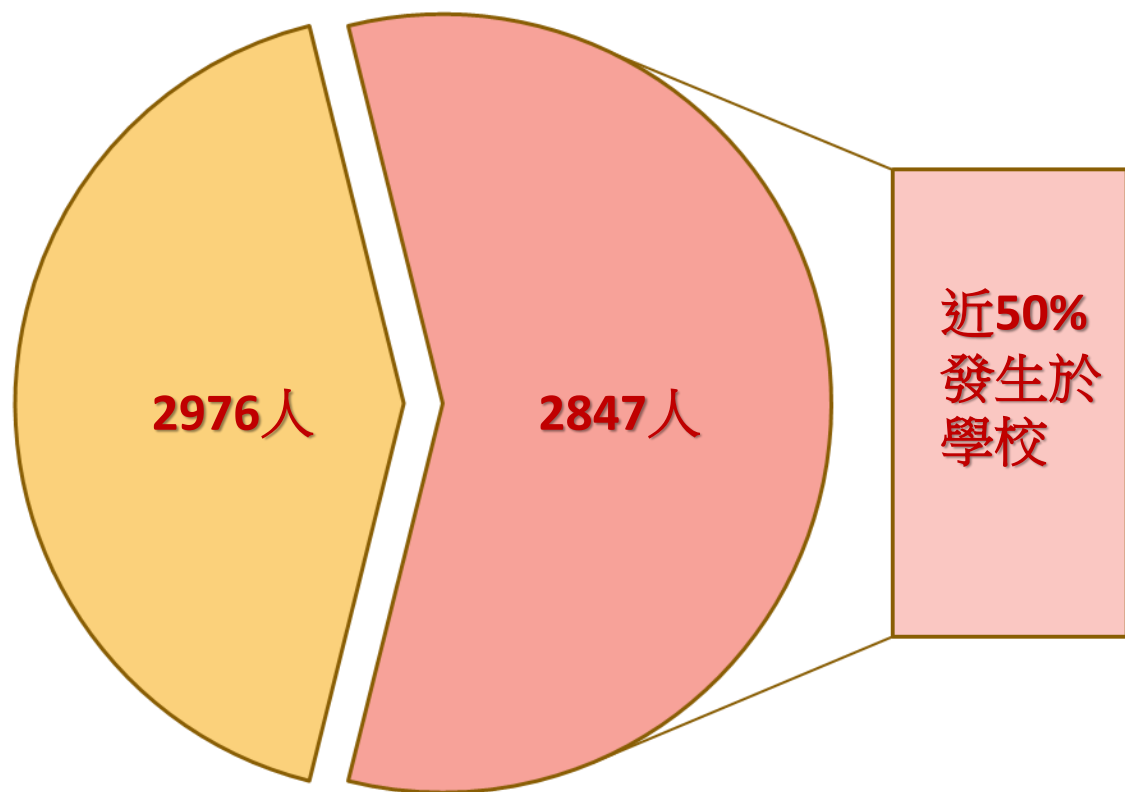


70 年~110年全國食品中毒案件
攝食場所**患者數**總計



食品中毒案件相關統計

110年全國食品中毒案件攝食場所「患者數」統計



■營業場所、辦公場所、自宅、攤販、醫療場所、外燴等其他場所 ■學校

資料來源：[衛生福利部食品藥物管理署「110年食品中毒發生及防治年報」](#)

本市食中通報案件分析

■學校共食者多，影響人數眾多

107-112年(5月)校園團膳通報案

→27件(佔總件數9.4%)

→通報人數1,394人(佔總人數40.6%)

■校園通報案病因物質

→以「諾羅病毒」及「仙人掌桿菌」

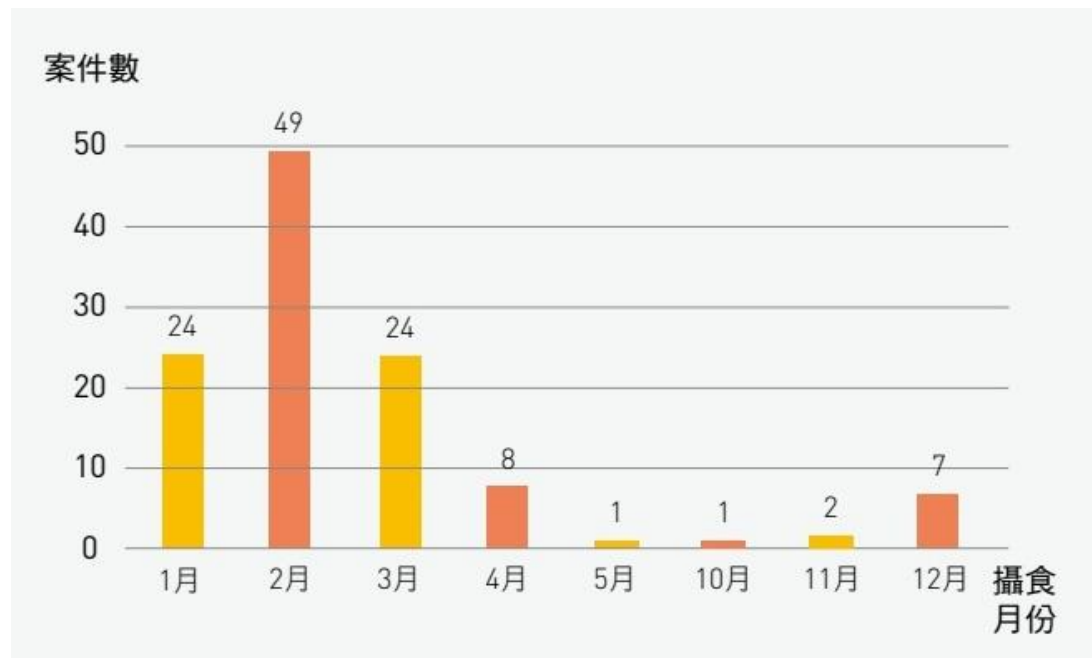
併居首位。

→檢出仙人掌桿菌案件均發生外訂

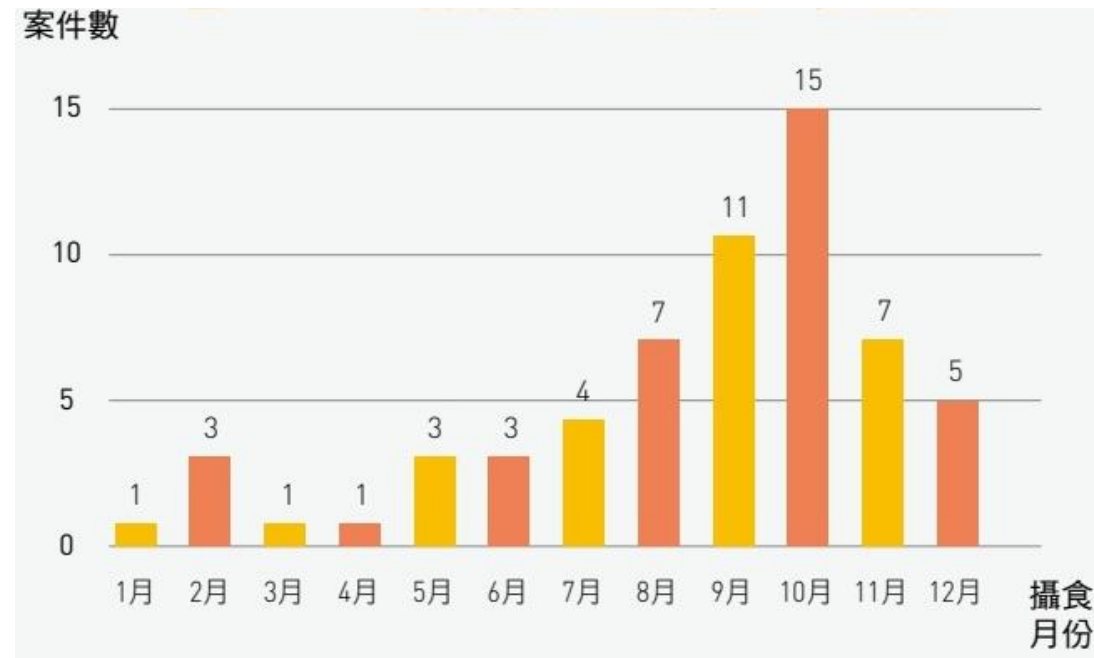
餐盒食品工廠。

資料來源：食安處自行統計

110年食品中毒發生概況分析



110年度**病毒性**食中案件數



110年度**細菌性**食中案件數

110年食品中毒發生概況分析

➤ 病因物質前5名:

諾羅病毒、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌

➤ 主要原因食品:

複合調理食品(含餐盒)、蔬果類及其加工品、水產品

➤ 主要發生場所:

供膳之營業場所、自宅、學校

歷年食品中毒移送案件分析

通報年別	業者	病因物質	嫌疑食品
108年	○○○便當	沙門氏桿菌	烤蛋
	○○餐盒廠 ○○餐盒廠	仙人掌桿菌 金黃色葡萄球菌	團膳菜餚
	○○海產粥	組織胺	魚肉
	○○魷魷魚羹	組織胺	魚肉
109年	○○豆漿	沙門氏桿菌	肉蛋吐司
	○○餐盒廠	沙門氏桿菌	泡芙
	○○清粥小菜	沙門氏桿菌	滑蛋
	○○便當	沙門氏桿菌	蛋包飯
110年 (至7月)	○○海鮮會館	諾羅病毒	受污染食物
	○○美食台中分公司	諾羅病毒	受污染食物
	○○居酒屋	沙門氏桿菌	玉子燒



移送案件中，病因物質以「沙門氏桿菌」居多(佔6案)，嫌疑食品均為蛋類相關製品；發生場域多為一般餐飲業。



可能原因推測為加熱不足、運送儲存過程中遭受二次污染及保存條件(溫度、時間等)不當。

校園食安案件特性

人數
眾多

中市每天有超過30萬名之學童，同時攝食學校午餐

要
慎重

人員、製程衛生管控疏忽，易造成集體食品中毒

孩子
是寶

孩子受苦，易受家長社會不滿及批判

做好校園食安管控非常重要



報告大綱

- 食品安全衛生管理法(食安法)簡介
- 食品中毒的原因及分類
- 如何預防食品中毒**
- 相關法規及處理流程



食品良好衛生規範準則

食品安全衛生管理法第8條:

食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。





場區應符合下列規定：

- (一)地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。
- (二)排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。
- (三)禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。



建築及設施，應符合下列規定：
牆壁、支柱及地面應保持清潔，避免有納垢、侵蝕
或積水等情形。



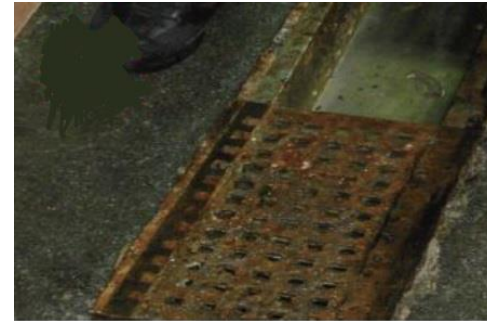
建築及設施，應符合下列規定：
樓板或天花板應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。



建築及設施，應符合下列規定：
出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。

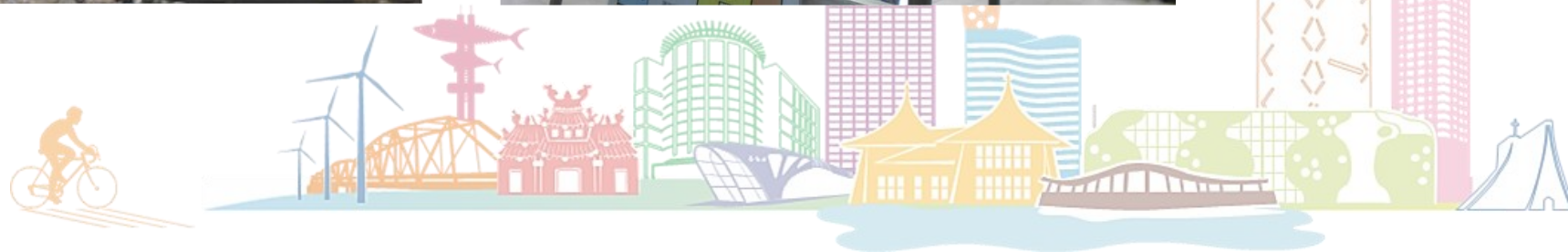


建築及設施，應符合下列規定：
排水系統應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。



建築及設施，應符合下列規定：

- 配管外表應保持清潔。
- 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。

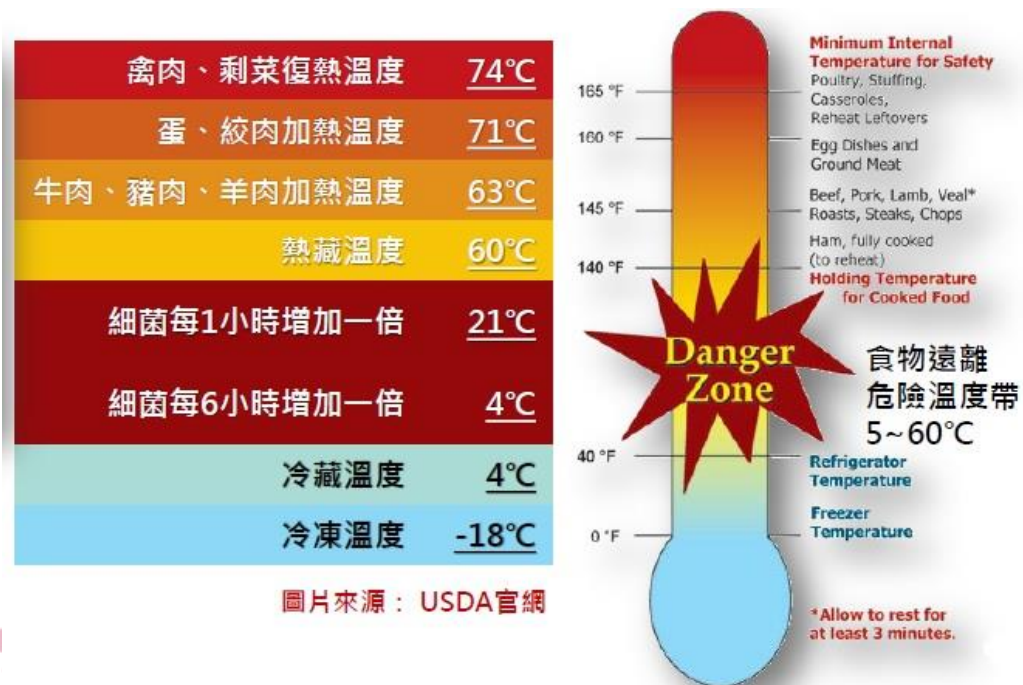


建築及設施，應符合下列規定：

- 第三款、第四款以外之場區，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跡。
- 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並作成紀錄。



冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：
冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

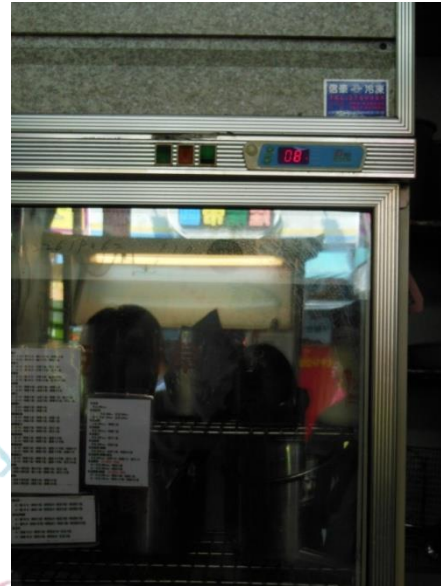


圖片來源：USDA官網



冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：

- 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
- 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。



作業場所洗手設施應符合下列規定：

- 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。
- 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。



消毒酒精



作業場所洗手設備



簡明易懂洗手掛圖

乾手器或
擦手紙巾

清潔劑

消毒設施

流動自來水

洗手刷

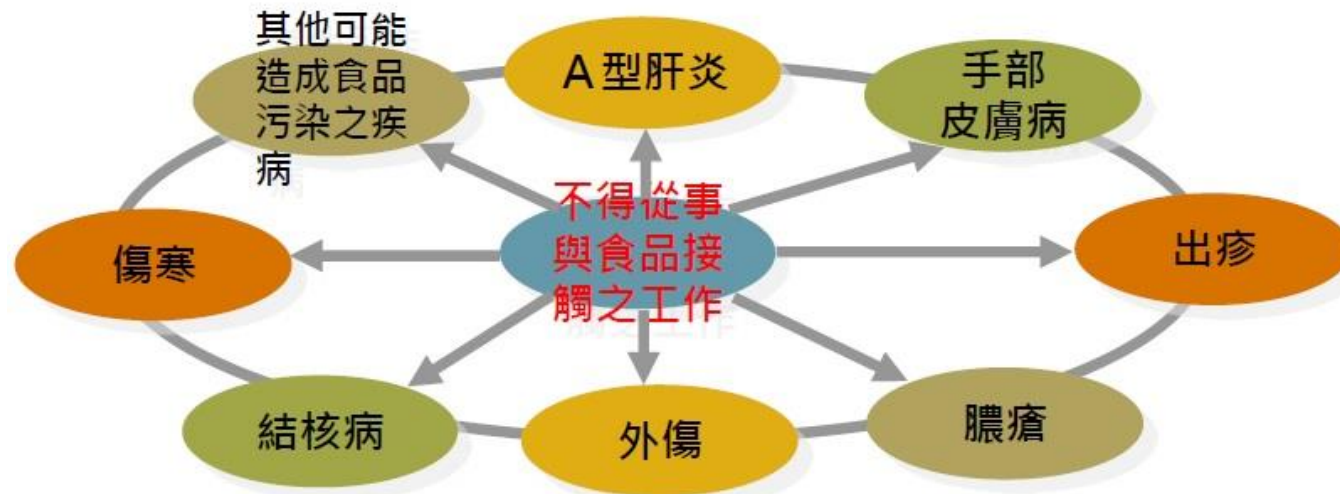
腳踏式垃圾桶



食品從業人員應符合下列規定：

(一)新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主**每年應主動辦理健康檢查至少一次**。

(三)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。



食品從業人員應符合下列規定：

(四)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)**，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

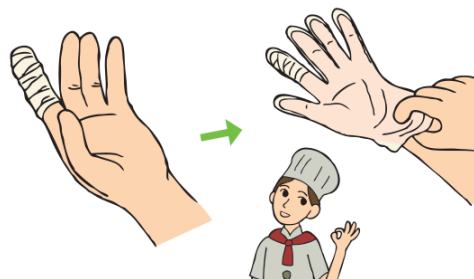
(五)食品從業人員**手部應經常保持清潔**，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。



食品從業人員應符合下列規定：

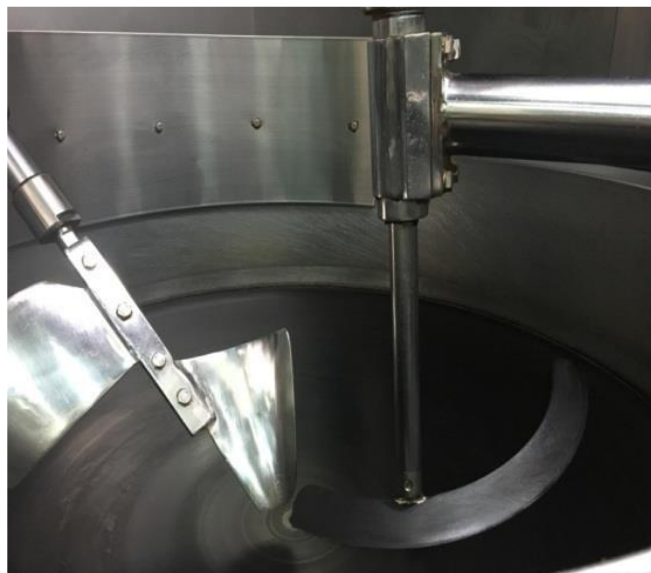
(六)食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。

(七)食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。



設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

- (一)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二)製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。
- (三)設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。



廢棄物處理應符合下列規定：

- (一)食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。
- (二)廢棄物應依**廢棄物清理法**及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。
- (三)反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。
- (四)有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或**過期回收產品**等廢棄物，應設置專用貯存設施。



廚房從業人員5重點



- 一年一次健康檢查
- 穿工作衣帽及口罩
- 手部保持清潔
- 個人物品專區放置
- 正確步驟勤洗手

食品製備衛生5原則



- 冷藏7°C以下
冷凍-18°C以下
- 冰箱上層放熟食
冰箱下層放生食
- 器具區分生、熟食用途
- 清潔、消毒用品專區放置
- 食材管理先進先出

如何預防食品中毒-5要原則

要洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮。



要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。



要低溫保存

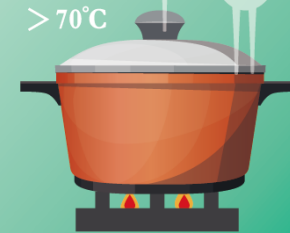
保存低於7°C，
室溫下不宜久置。



生熟食器具應分開，
避免交互汙染。

要生熟食分開

> 70°C



食品中心溫度
應超過70°C。

要澈底加熱

洗手的重要性

細菌病毒都害怕的洗手七式



搓揉手掌



搓揉手背



搓揉指縫



搓揉指背
與指節



搓揉大拇指
及虎口



搓揉指尖



清水沖淨
並擦乾雙手

洗手好時機

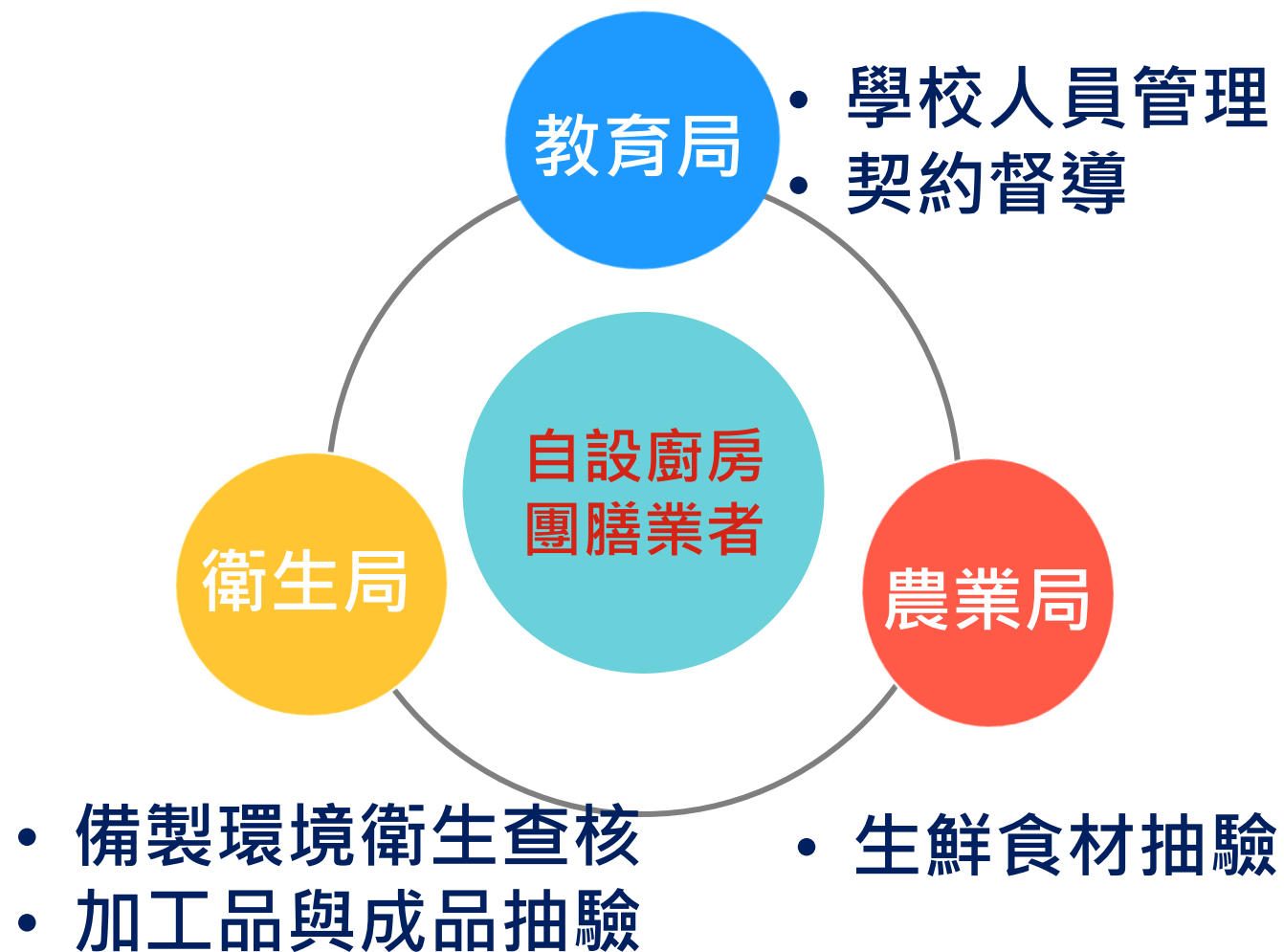


- ✓ 製作餐食前
- ✓ 生、熟食製作交替時
- ✓ 任何可能造成手部污染的活動後

(ex. 拿取垃圾、撿拾掉落物、擦桌椅)

餐飲團膳業查核重點 與常見缺失

跨局處聯合稽查 確保校園午餐安全



查核重點

- ✓ 符合性查核：GHP & HACCP
- ✓ 菜餚成品溫度監控
- ✓ 午餐成品抽驗、作業場所落菌數、器具表面及人員手部塗抹測試
- ✓ 運輸車查核
- ✓ 供餐總數、配膳時間及午餐成品運送時間
- ✓ 食品業者登錄
- ✓ 追溯追蹤系統/非追不可/電子上傳資訊及電子發票查核。
- ✓ 食品安全監測計畫、強制檢驗。(資本額>3000萬元)
- ✓ 牛肉、豬肉產地來源及標示查核。

查核GHP、HACCP，同時抽驗**成品**及進行環境落菌與塗抹試驗。

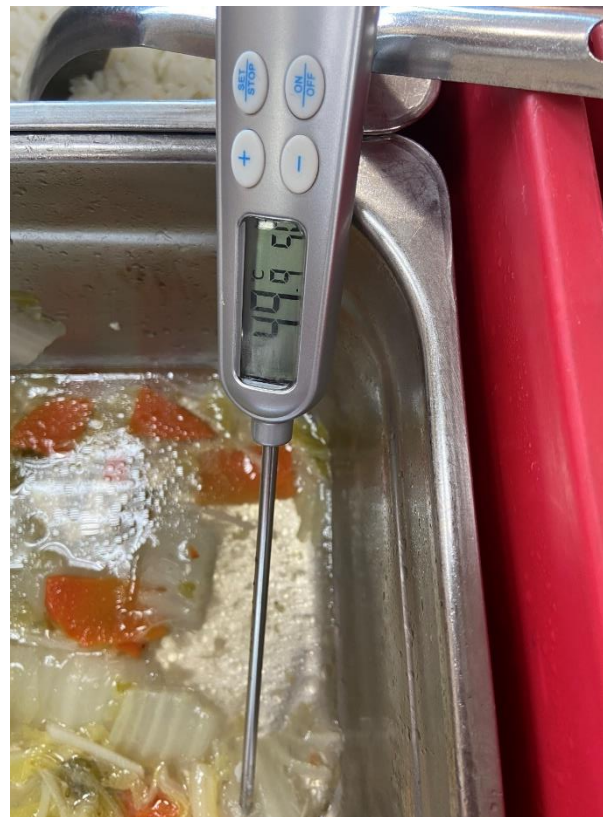


鼓勵業者添購溫控設備

將溫度控制之落實度列入查核重點，並列入團膳業者稽查重點項目。



抽驗並檢測菜餚溫度



備品溫度不足(X)

GHP常見缺失

烹調區排水溝堵塞



水管落地無收整



菜渣分離機異味散出



GHP常見缺失



配膳室風扇不潔



牆壁破損



集煙罩內油汙

GHP常見缺失



地板破損



燈管不亮



管線破損



防蟲簾密合度不足

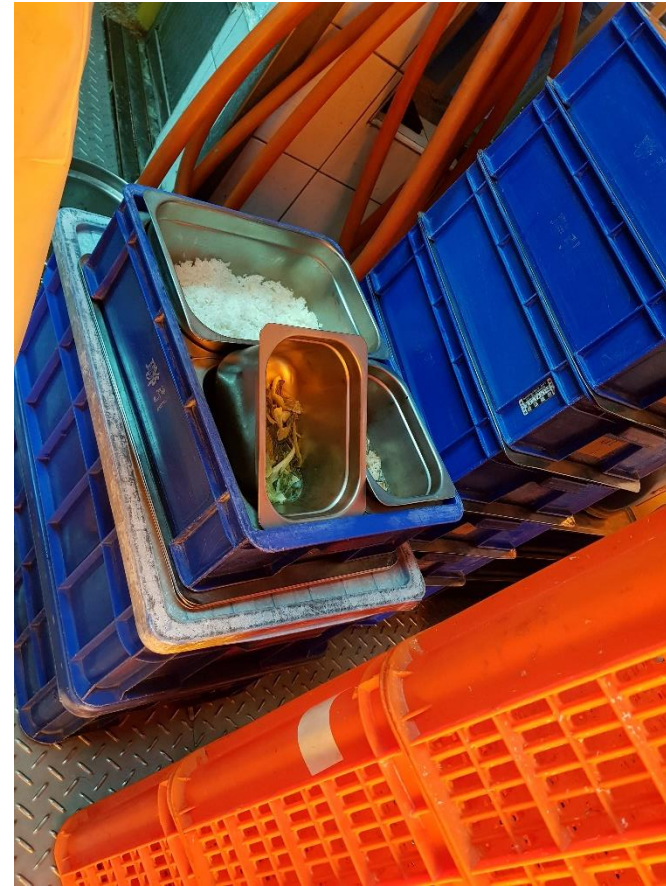
GHP常見缺失



露天前處裡食材



容器直接置於食材上



前一日晚餐廚餘未即時處理

GHP常見缺失

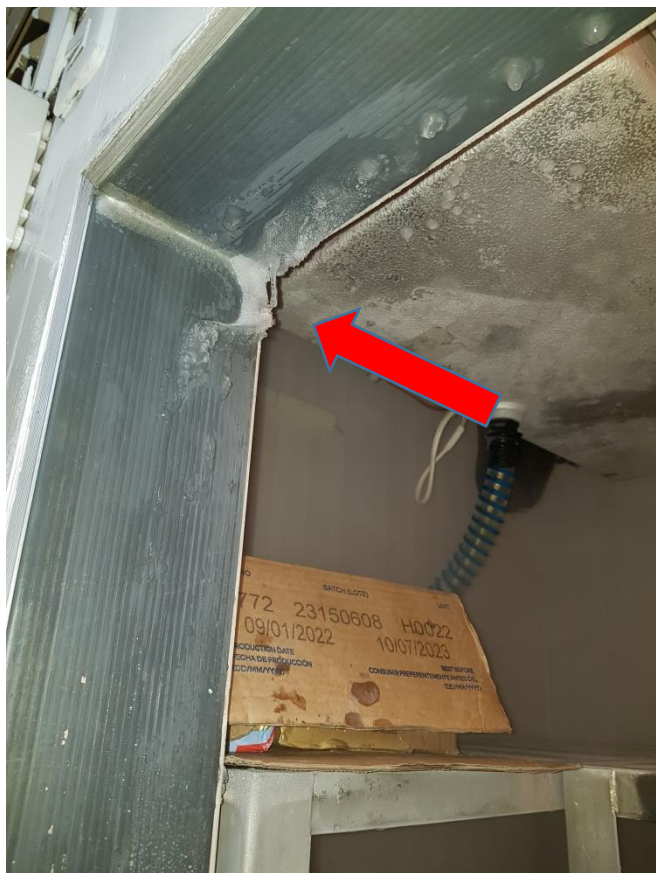


7:25烹煮好但未保溫



熱油溶解覆蓋塑膠袋

GHP常見缺失



凍庫結霜(冰)



解凍庫地面血水



勺子置於原材料中

臺中市通報疑似食品中毒案件調查研究

歷年食品中毒案件人數分析結果，以學校為最高。

- 校園午餐於食餘檢體有檢出之病原菌均為仙人掌桿菌。
- 餐盒食品工廠GHP缺失最主要為廠區及環境衛生管理。

✓ 環境衛生？

✓ 製備完成至供膳時間？保溫？

報告大綱

- 食品安全衛生管理法(食安法)簡介
- 食品中毒的原因及分類
- 如何預防食品中毒
- 相關法規及處理流程**



相關法規及處理流程

- ✓ 食品安全衛生管理法
- ✓ 食品安全衛生管理法施行細則
- ✓ 食品良好衛生規範準則(GHP)
- ✓ 疑似食品中毒事件處理要點

食品安全衛生管理法

✓第6條

醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於**二十四小時**內向當地主管機關報告。

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

✓第21條

學校發現有疑似食品中毒情形時，應採緊急救護措施，**必要時**，將患者**送醫檢查治療**，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。

前項情形並應**同時通報**、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。**(校安通報)**

食品安全衛生管理法

✓第15條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

【食品安全衛生管理法施行細則】

第5條 ...有毒，指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

第6條...染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

食品安全衛生管理法

✓第41條

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品...，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：

...

五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

✓第10條

學校採**盒餐供餐**者，應保留盒餐樣本至少一份；採**非盒餐供餐**者，每餐供應之菜式，屬**高水活性、低酸性**之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏**7度**以下，**冷藏保存48小時**，以備查驗。

✓第16條

...辦理**外購**盒餐食品或團體膳食，應...將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏**7度**以下，**冷藏48小時**，以備查驗，並應防範遭受污染。

調查目的及方向

- ✓ 調查食品中毒**發生經過**。
- ✓ 追查**可疑食品**來源及其貯藏、處理與烹調方法。
- ✓ **供應食品場所**之稽查輔導、食品製程、製造環境。

找出可能原因食品，阻斷污染物的擴散



臺中市政府衛生局接獲疑似食品中毒案件處理流程

通報

- 機關、學校、醫療院所、外燴、餐飲營業場所或自宅，通報發生疑似食品中毒。定義：2人以上、食用相同食物、引起相似症狀

受理

- 記錄疑似食品中毒案初步資料(包含人、時、地、物相關資訊)
- 初判是否與食品中毒定義相符？

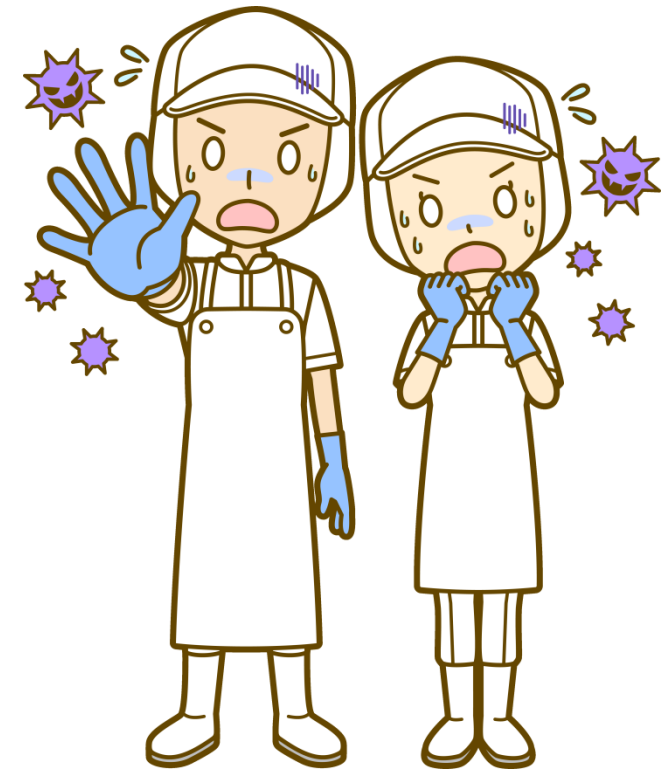
調查

- 至供膳場所稽查GHP
- 個案訪問及相關資料收集
- 人體、食品及環境檢體採樣



食品中毒之罰責

違規情節	罰則	
食品 (違反第15條) ☑有毒物質或異物。 ☑染有病原性生物。	◎依第44條，處新臺幣 6萬元以上2億元以下 罰鍰。	◎依第49條，致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣1億元以下罰金。 ◎因過失，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣600萬元以下罰金。
食品業 (違反第8條) ☑不符合食品良好衛生規範準則（GHP）。	◎依第44條 限期改正 。 ◎屆期不改正，處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰。	



守護校園食安 從午餐製備流程管理做起

採購及驗收

- 驗收紀錄及標準
- 不合格品處置
- 可追溯來源資料

倉儲管理

- 原材料先進先出
- 離牆離地放置
- 溫溼度管控

前處理

- 海鮮、肉品、蔬果分開清洗
- 生鮮與即食食品分開操作、容器區分
- 刀具、砧板以顏色區分

烹調料理

- 製備食品前要洗手
- 均勻加熱充分煮熟，中心溫度超過70°C
- 新鮮、清潔、迅速加熱及冷藏之原則。
- 避免人員、生熟食交叉污染

配膳及供餐

- 熟食迅速熱存(60°C以上)或冷藏(7°C以下)。
- 熱存食品超過4小時應丟棄。
- 校方監督菜餚留樣冷藏保存48小時。

清潔度低

物流

清潔度高

人流

空氣
水流

門單向管制

公告資訊 機關介紹 業務專區 法規資訊 便民服務 出版品 政府資訊公開 個人化服務

...

目前位置：首頁 > 業務專區 > 食品 > 餐飲衛生

業務專區

食品

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

實驗室認證

研究檢驗

製藥工廠管理
(GMP/GDP)

遺傳檢驗專區

1. 餐飲業食品安全管制系統(HACCP)專區

2. 防治食品中毒專區

3. 食品容器具及包裝管理專區

4. 廚師證書管理專區

5. 餐飲業定型化契約專區

6. 專門職業人員專區

7. 餐飲衛生管理分級評核制度

8. 出版品及宣導品專區

9. 餐飲衛生論文專區

10. 食品用洗潔劑衛生管理專區

11. 餐飲衛生相關法令規章

- 食品藥物管理署首頁(fda.gov.tw)>業務專區>食品>餐飲衛生>2.防治食品中毒專區

臺中市食品藥物安全處 食安GIS專區

公開本市各項食安查詢資訊，讓您餐飲消費安心選、健康吃

 食安GIS專區

核食食安/萊劑肉品專區  食安處官網  衛生局官網  市府官網  網站導覽 回首頁

您的食安由我們把關

層層把關您的飲食安全，為您打造完整食安地圖、公開各項食安查驗資訊，讓您安心選、健康吃。

最新稽查資訊

業者名稱：藏壽司惠文店

行政區：西屯區

產品名稱：壽喜牛半熟蛋軍艦

稽查結果：標示稽查 **合格**

稽查日期：111-02-26

掃我
掃我



感謝聆聽

圖片來源:
Public Health Image Library(PHIL),
Centers for Disease Control and
Prevention(CDC),USA

