



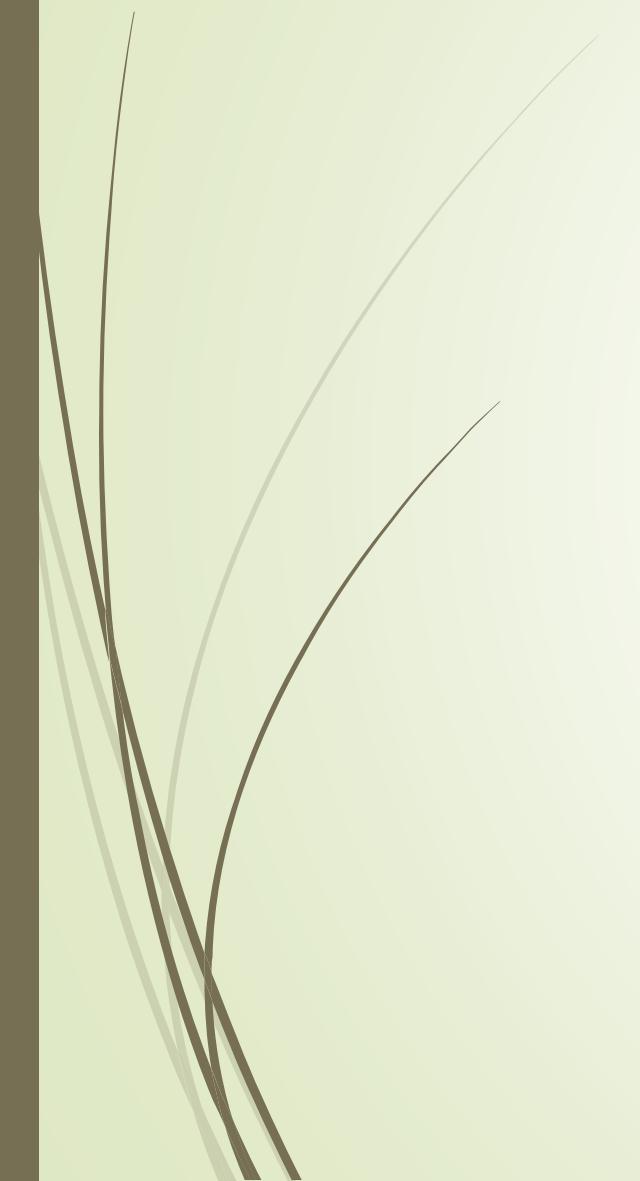
台南市觀光協會

食物選購與儲存管理

黃 森 山

餐飲管理碩士

專技助理教授



廚師的良好作業規範

餐飲行業中，接觸食物的第一線人員便是廚師，供餐作業流程中的每一個步驟都是潛在危害的，倘若不小心就會釀成大災害，進而導致食物中毒事件的發生，因此廚師本身對食品衛生知識的認知、理解與個人衛生的自我要求，或調理食物時的作業流程與操作要求，均對食物的衛生安全影響甚鉅。

服裝儀容的整潔，不僅在外觀上讓消費者增加用餐信心，同時整潔的服裝儀容也是食品從業人員在職場上應該有的配備。

食品良好衛生規範準則


- 第九條 食品製造業製程管理及品質管制，應符合附表三製程管理及品質管制基準之規定。
- 使用之原材料，應符合本法及其相關法令之規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。
- 原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- 原材料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合本法及相關法令規定。

食材採購原則（一）

- 選擇合格、商譽佳的供應商，合格的食物 供應商是指：
 - 1.有完備的商業登記證明文件、工廠登記證明文件等。
 - 2.已於食物藥物管理署「食物業者登錄平台」完成食物業者登錄。
 - 3.提供符合法規標準之新鮮食材。
 - 4.確認供應商有自行建立與實施食物衛生安全品保制度與食物安全措施，且環境衛生及製造過程皆遵守食物安全衛生管理法之規範


食材採購原則（一）

- 5.最好能選擇具第三方驗證文件或資料之食材供應商，如「台灣優良農產品標章 (CAS)」、「產銷履歷農產品 (TAP)」CAS 及 GAP 等第三方驗證文件或資料，可透過相關網站查詢廠商名錄及產品。
- 6.供應鏈中所有供應商，包括農民、運送者、包裝者、廠商、分銷者 (貨車車隊及倉庫) 或當地市場，皆應遵守食品安全衛生管理法規範。



(二) 建立合格供應商資料

1. 與供應商建立關係，並了解他們的食品安全管理措施。
2. 建立合格供應商相關資料名冊，內容至少應包括：
 - (1) 供應商名稱、地址、負責人、聯絡電話。
 - (2) 供應品項與提供之檢驗或證明文件。
 - (3) 供應商名冊宜每年審視更新一次。



3.對供應商進行評鑑。

- (1)評鑑項目包括品質、配合度與價格等。
- (2)依供應食材的規格正確性、數量、交貨狀況等，記錄於供應商評鑑表。
- (3)評鑑不合格之廠商，在改善前將不再向其採購食材
- (4)依供應商名冊，排定年度供應商訪視（評鑑）行程，每半年或一年進行一次無預警式的現場訪視(評鑑)。
- (5)以主要食材、供應量較大者或供應高危害風險食材之供應商，設定為優先訪視（評鑑）對象，以作為後續要求廠商改進供貨品質之依據。

(三) 與供應商簽訂合約

1. 為確保食材之供應及衛生安全之可追溯性，可經由雙方協議簽訂合約以示誠信。
2. 供應商合約之簽訂由採購、管制小組或管理部門擬定後執行，其內容視雙方同意可包含：
 - (1) 買、賣雙方基本資料。
 - (2) 合約有效期間。
 - (3) 訂貨、付款、交貨方式。
 - (4) 供貨短缺之罰則。
 - (5) 價格。
 - (6) 產品檢查及驗收。
 - (7) 權利轉移及退貨。

(三) 與供應商簽訂合約

(8) 明定品質要求。

(9) 驗收時應符合驗收標準或提供產品檢驗合格報告書等。

(10) 供應商若有違反合約規範相關事項，得停止合約，供應商不得有異議，並需負擔賠償責任。

(11) 若發生訴訟時，雙方約定以地方法院為管轄法院。與供應商訂定合約之流程如下：合約草案→審查→裁示→簽約→歸檔。

合約有多種型式，視雙方需求訂定之。


(四) 採購注意事項

- 1. 採購與請購人員必須清楚了解食材來源。
其項目包括：來源國家、地區或農場。
同樣也須具食品業者登錄字號。
- 2. 了解是否為當季產品，方能以最低價格買到最佳品質的貨源。
- 3. 特殊或主推商品的食材目前通常會要求有產品履歷證明，避免購得仿冒商品。
- 4. 進口食材須要求供應商提供進口報單與食品藥物管理署輸入許可證明，進口報單上需有食品用的字樣以免購入問題食材。



食材驗收原則

1. 食材驗收是防止食品危害侵入的第一步。
2. 驗收的目的在於確認與採購計畫及合約內容是否相符，避免爭議與預防造假。
3. 食材來源若已安全無虞，接下來就是依照良好的驗收程序，確保食材的安全與品質。



驗收注意事項


- 1.採購人員不宜擔任驗收人員。
- 2.與供應商排定驗收時間，貨到隨即驗收，避免食材放置時間過長影響品質與新鮮度。
- 3.一般而言，新鮮食材在上午進貨，乾貨或加工品在下午進貨。
- 4.備妥訂購清單及驗收規格查檢表 註：例如若有效期限為 30 天，則最慢應 在製造日後第 10 天前到貨，避免購買即期品。

(一) 驗收空間與工具

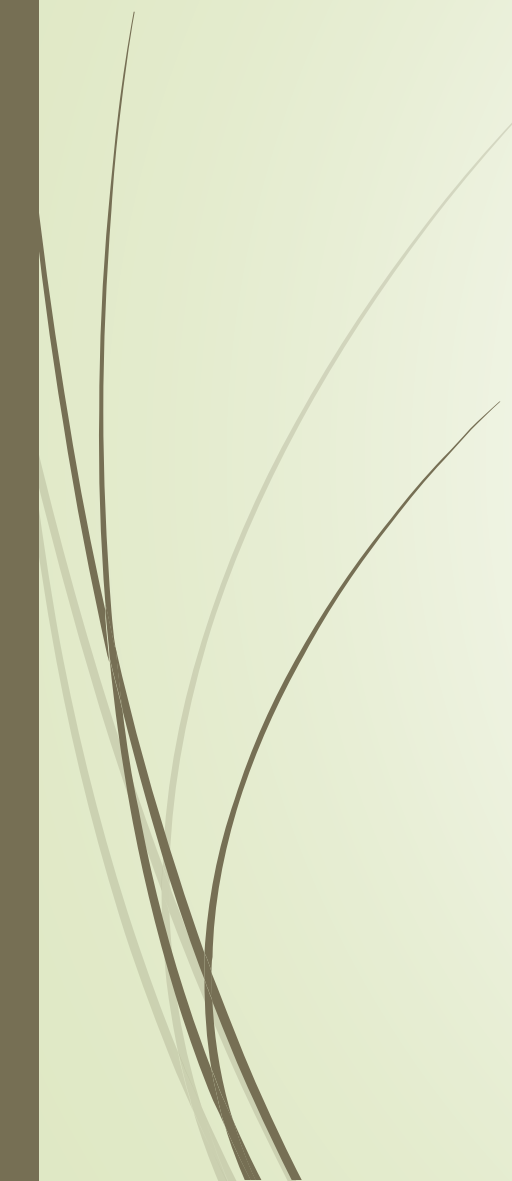
- 1. 為有效確實執行驗收工作，餐飲業者或食品工廠本身應準備與規劃完整的驗收空間、相關設備及工具。

例如：要有足夠空間、通風、光線明亮及清潔環境等，不宜靠近垃圾集中場所，以避免交叉污染。

- 2. 應備妥驗收工具，如尺、磅秤、溫度計、水分測定儀、計算機及刀剪等於驗收時確實使用。




(二) 來貨

- 安排來貨時間，讓貨物於離峰時段一批一批送來。
 - 供應商必須給員工有足夠時間檢查交貨之產品。
- 

(三) 檢查

- 1.制定驗收程序，確保驗收與檢查程序順利及食品安全。
- 2.確認有受過訓練的員工可立即收取來貨、檢查及貯存食材。
- 3.授權員工接受、拒收及簽收來貨。
- 4.來貨應該經過仔細點收及立即檢查，包括確認食材有效日期、包裝完整性、標示、標章、運輸條件、感官檢查及異物判定等。
- 5.完成驗收之原材料，應儘速包覆，特別是冷藏及冷凍的食品。



拒收注意事項


- 1.拒收的和允收的食材分開置放，並明確告知送貨人員拒收的原因。
- 2.丟棄拒收的食材或將它退還給送貨人員前，確認收到一份已經簽署的調整或退貨憑單，並儘速要求供應商回收或丟棄。
- 3.最後，將此事件記錄在發票或是收據上，做為供應商供貨評鑑紀錄之一。

來貨必須符合以下的溫度條件

- 1. 冷藏食材應維持在 7°C 以下。
- 2. 冷凍食材應維持在 -18°C 以下，收取時應為冷凍狀態。
- 3. 熱的食材應維持在 60°C 以上。

冷凍食材拒收的原因

- 1. 盒子底部出現液體。
- 2. 產品或包裝上出現冰晶，或是包裝上有水漬，這些都可能是解凍再重新冷凍的證據。




檢查的項目（一）溫度

溫度

1. 檢測項目中溫度最為重要。
2. 驗收時，要使用溫度計檢查食材溫度。
3. 各類型溫度計有其適用的食材種類或環境。

溫度計之種類與適用食材種類或環境

- 1.玻璃水銀溫度計，用於量測環境空氣溫度，不宜用於食品烹調過程量測食品溫度。
- 2.圓盤溫度計，用於冷凍冷藏與熱食保溫器之溫度測量。
- 3.金屬柱溫度計，用於可被插入的食品中。
- 4.指示貼紙式溫度計，會隨溫度變化變色且無法復原，多用於物流過程之溫度監控
- 5.熱電偶溫度計，其中浸入式用於液體食材，穿透式用於可被插入的食品，表面圓盤式用於加熱設備（如煎板表面溫度），空氣式用於檢測貯藏室環境溫度。
- 6.紅外線溫度計，用於量測食材或設備表面溫度。
- 7.耐震溫度記錄器，用於物流過程之交通工具（如冷凍、冷藏的卡車及貨櫃車）的溫度檢測。




檢查的項目（二）

包裝

- 1. 食品及非食品（如包材）的包裝均應保持完整及清潔。
- 2. 包裝應該保護食品與食品接觸面不受污染，因此密封的完整性非常重要。

拒收包裝食品

- ➡ 1.損害:拒收包裝發生破損、破洞或刺孔的產品。同樣地，拒收邊緣膨脹、磨損、穿孔、生鏽或凹凸罐的罐頭。若產品的紙箱或密封包裝破損，或是包裝紙髒污，也應該拒收。
- ➡ 2.液體:若產品發生滲漏、潮濕或水漬(這表示產品曾經受潮)，應該拒收。
- ➡ 3.蟲鼠:若產品有蟲鼠痕跡或有蟲鼠損害，應該拒收。
- ➡ 4.日期:若產品的代碼或有效日期過期、有效期限過短，應該拒收。



檢查的項目（三）

產品品質

- 1.不良的食品品質是一種跡象，代表食材曾經過不當的時間與溫度處理，因此可能發生危害。
- 2.與供應商合作，訂定收取產品的衛生安全及品質條件。



拒收以下問題之食材發生

- 1.顏色:若食材出現異常的顏色，應該拒收。
- 2.質地:若肉類、家禽或魚變得黏滑、黏稠或乾燥，應該拒收。
- 3.臭味:若食材出現異常或難聞的臭味，應該拒收。

除了上述準則外，不應收取任何不符合公司驗收標準的產品。

食物採購

➡ 採買應注意事項：

➡ 1、依法辦理採購及開標、訂定驗收標準

➡ 2、依據菜單盡量採購當期蔬菜、水果等

➡ 3、如有加工食品則應注意標示是否完整
過期

➡ 4、盡量避免選購半成品及成品

食品的選購

一、**水果類**選購辨別法：

- ➡ **果皮完整**、顏色鮮艷、沒有斑痕、成熟適度、果體堅實、無斑點、水份充盈、無腐爛、蟲咬或破傷現象。
- ➡ 注意事項：**吃前清洗**很重要，去果皮或切開後，應立即食用，避免營養流失。

消費者如何選購水果？

- 一、瞭解水果產期、產地：很容易購得物美價廉的水果。
- 二、注意新鮮度、成熟度：選購新鮮、成熟的水果。
- 三、認識水果成熟的特徵：一般水果的成熟過程包括果形變大、重量增加、質地變軟、果皮轉色、香氣變濃、糖度增加、酸度減少、苦澀味消除等現象。
- 四、慎選當季水果：不僅價格便宜，而且美味可口、營養豐富。

食品的選購

二、**蔬菜類**選購辨別法：

- ▶ 莖葉鮮嫩肥厚、葉面光潤、型態完整、沒有斑痕、破裂、無枯萎、有生氣、有彈性、莖部豐碩、斷口部分水份充盈，無附著泥土。
- ▶ **瓜類**要選色澤鮮美、果實飽滿、表皮無斑點。
菜根要選有光澤、無傷痕、皮不乾縮、肥嫩圓實、新鮮甜美者。

台灣安全蔬菜標章



台灣優良農產品標章



產銷履歷農產品標章



食品的選購 注意事項

- 烹調前洗去塵土、沙及蟲等，不易清洗之蔬菜應將葉片拆開，用清水沖洗。
- 烹調前才洗切，即先洗後切，以免營養流失。油熱或水滾後才下鍋，用大火炒煮之，時間要短，水盡量少放，以保持其鮮綠，烹調時若加入「蘇打」則容易破壞維生素。
- 衡量食用人數每次烹調一餐之量，不要一熱再熱，營養又遭破壞。
- 冷凍蔬菜可按包裝上的說明烹調之，不用時保存於冰箱，已解凍者不可再凍。
- 貴的菜不一定就是營養成分高，可視菜價及家人口味而選購。

連續採收的蔬菜類

- 如菜豆、豌豆、敏豆（四季豆）、韭菜花、胡瓜、花胡瓜（小黃瓜）、芥藍（格蘭菜嬰）、花椰菜等，由於採收期長，為了預防未成熟的部分遭受蟲害，必須持續噴灑農藥，因此農藥殘留機率較多，**所以應多清洗幾次。**

三、穀類選購辨別法：

- 穀粒堅實，均勻完整，沒有發霉，無砂粒、蟲等異物。麵粉粉質乾爽，無異味異物或昆蟲，色略帶淡黃色。
- 米愈精白，維生素及礦物質愈少。
- 甘藷、馬鈴薯、芋頭外表要清潔完整，堅硬肥大，無芽無損傷，無感染黴菌。
- 選購小包裝製品並注意標示及製造日期。
- 現有推廣之小袋裝米，保鮮度甚佳，可多採用。

台灣生產米標章



注意事項：

- 淘米、洗米次數不要過多，且勿用力搓揉。
多選擇糙米，不要買太精白的食品，除減少營養份
外，可能被摻入外來有害物質。
- 多種穀類和花生，保存不當時，易發黴產生黃麴毒
素，故需注意外觀。
- 馬鈴薯、蕃薯發芽，或感染黴菌時，就會含有毒素，
切勿食用。
- 調理好的穀類食品，最好趁熱食用。
- 購自有信譽的商店或販賣店。
- 購買回來後，若發現品質不良時，不可食用。

四、**油脂類**選購辨別法：

- **質澄清，無沉澱及泡沫**，無異物、異味。
- **包裝密封完整**，無破損，鐵質容器不生銹。
- 標示清楚，**注意有效日期**。
- 購自信譽可靠的廠牌及商店。
- 選小包、**不要買散裝及來源不明的廉價油**。
- 選購時要特別注意，**不可有酸敗情形**。

注意事項：

- 油勿燒的太熱(冒煙)。
- 大量煎炸食品時，以豬油或香酥油較宜，沙拉油較不適宜。
- 用過的油，不要倒入新油中，炸過的油以炒菜為宜，儘快用完，勿反覆使用，顏色變黑、質地粘稠，混濁不清而有氣泡者，不可再用。

五、魚、肉、豆、蛋、乳品類

選購辨別法：

(1)魚：

皮膚光潤、肉色透明、肉質堅挺有彈性，鰓色鮮紅，眼珠光亮透明，鱗片平整固著有光澤，腹部有彈性，無傷痕，無惡臭。

➡ 冷凍品應無解凍現象。

➡ 活貝之殼不易啟開，外觀正常無異味。

(2) 肉

- 豬肉呈淡紅色，紅潤有光、無粘液、無滲水、腐臭或被泥沙污染。
- 牛肉呈赤紅色，脂肪部份色澤鮮明。滲出水，或內臟過份腫大，顏色不自然者可能是被灌水，應加留意。
- 家禽類其冠應具固有顏色，眼睛要明亮，肉質富彈性，冷凍品應無溶解現象。

為什麼要買 有標章的肉品？

國產品質有保證



肉品衛生又安全



有安心、可信賴的生產來源



飼養至販售資訊
完整透明呈現



廠商保有
食材來源紀錄



屠宰場
資訊可供查詢

3 個你一定看過的 肉品標章



TAP
產銷履歷
農產品標章



CAS
台灣優良
農產品標章

屠宰衛生檢查合格標章



家禽



0001A 990331

豬、牛、羊

電宰衛生豬肉標章



台灣生鮮豬肉標章



中華民國養羊協會標章



台灣國產羊肉標章



台灣牛肉標章



店家名稱:

鮮宰在地、名師屠宰、衛生安全、健康美味
最佳選擇——本店販售使用



防檢局屠宰衛生合格標章



萊克多巴胺對人體的影響傷害

人類服用過量還是可能有副作用，它可能引發心悸、引發心血管等疾病等副作用，可能會立即出現噁心、頭暈、手顫抖、心悸、血壓上升等中毒症狀。

此外，瘦肉精也是體育禁藥（興奮劑），運動員如果誤食含有瘦肉精的肉品，可能會導致尿檢呈陽性反應。

► 醫師的建議：吃台灣豬肉和台灣牛肉就對了！

瘦肉精內臟殘留高、水溶性好
醫：煮湯喝風險更高



進口美豬吵不停！ 關鍵「萊克多巴胺」3大疑慮總整理

疑慮1：幼兒園誰來把關？恐吃到含瘦肉精美豬

疑慮2：我國萊克多巴胺標準殘留量判定寬鬆

疑慮3：豬內臟殘留量高恐有健康擔憂

- 根據食藥署的《動物用藥殘留標準修正草案》預告，美豬的萊克多巴胺殘留容許上限：
- 肌肉及脂（含皮）0.01ppm、
- 肝臟0.04ppm、腎臟0.04ppm、
- 胃、腸、心、肺等其他可供食用部位則為0.01ppm，

瘦肉精「萊克多巴胺」可能造成心律不整、 高血壓 3類人要少吃

1. 心血管疾病患者

因此患有像是心臟病、高血壓、腦中風等心血管疾病患者，最好要儘量避免食用進口豬、牛肉。

2. 肝臟、腎臟病患：

這類患者的身體代謝功能較差，比一般人更不易將萊克多巴胺代謝排出，因此也要避免食用美牛、美豬等進口畜肉。

3. 孕婦、孩童、年長者等敏感族群，也不宜食用。

比「搖頭丸」還毒！榮總醫再驚語： 萊劑毒性是250倍

編輯 [王翊綺](#) 報導2020/10/21 11:28



政府將開放**萊克多巴胺**（瘦肉精，簡稱萊劑）美豬進口議題持續延燒，外界憂心食安疑慮，榮總精神科醫師蘇偉碩除了驚語「**不是不吃就沒事，光是呼吸就可能會吸到**」，且恐導致精神方面疾病，他日前也直指「萊劑促動TAAR1的活（毒）性，**可能是搖頭丸的250倍！**」

蘇偉碩在立法院社福及衛環委員會所舉辦的美豬開放進口公聽會上，直指對於衛福部未將新的科學證據納入考量、未依照食安法評估食安風險，且規避整個資訊公開的基本原則感到遺憾，隨後針對萊克多巴胺的食安疑慮進行說明，表示其實萊克多巴胺在種豬上是不能用的，因為會影響到受孕，「台灣已經少子化了，真正的國安問題是少子化，我們會讓他更嚴重嗎？」

他並表示，萊克多巴胺是TAAR1的促動劑，「TAAR1是很多毒品包括安非他命、甲基安非他命、搖頭丸（MDMA），老鼠實驗結果告訴我們，萊克多巴胺的毒性可能是搖頭丸的250倍，不要說250倍，只要是1/250都不應該放到我們的小朋友」，但目前衛福部提供的資料裡面，全台灣吃最多肉的就是3歲到12歲的小朋友，也就是沒有權利說「不」的未來國民。

事實上，蘇偉碩先前接受YouTuber「比特王出任務」訪問時表示，豬隻僅吃萊克多巴胺一個月壽命就明顯降低，目前已知除了對於心臟會有影響，恐對於「人體的腦」也會有直接影響。當時美國許多養豬戶抱怨豬隻食用後攻擊性增加，經檢查指出其腦部多巴胺飆升，此跡象在精神科醫師看來若發生在人體就屬「思覺失調症」，會產生某些妄想或攻擊性；此外，萊豬腦部的血清素下降，發生在人體就是「憂鬱症」。

而不吃萊豬是否就沒事？蘇偉碩日前也驚語「錯得離譜！」只要讓萊克多巴胺肉品進口，**國內生態系就會有萊克多巴胺**，萊豬經由人體排泄器官進入環境當中，**就連素食主義者都可能會吃到**，且進入土壤後變成灰塵、懸浮微粒，屆時**連空氣中都會有**，「所以不要以為你可以逃開、不吃就好，不吃你可以不呼吸嗎？」

《TVBS》提醒您：

◎珍惜生命拒絕毒品，健康無價不容毒噬

(3)豆製品：

豆腐、豆干應無酸臭或粘液。



(4) 蛋：

- 外殼粗糙無污物、無破損、對光照射，分界明顯，整個蛋放入**6%食鹽水中**(即6克食鹽加入100cc水中)，可以下沉，打開後蛋黃完整不散開，蛋白濃厚透明，無血絲異物，輕盪無晃動感覺。
- 皮蛋與生蛋一樣
- **無黑色或黑褐色斑點**(有黑色斑點者，常含鉛量較高)，蛋白部份呈透明之黃褐色，**內部生成白色像葉狀之「松花」**，剝殼時蛋殼裡面，白色光滑，蛋黃部份表面呈乳色，內部糊狀呈淺藍色，乃至深綠灰色。

產銷履歷農產品標章



(5) 乳品

- **鮮乳**為乳白色的液汁，包裝良好無破損，無分離及沈澱現象，無酸臭味、濃度適當、不凝固、搖晃時不會產生很多泡沫，**乳汁滴在指甲上形成球狀**。不含任何粒狀或塊狀固體物，氣味良好無酸味、無脂肪臭、脂肪不分離、無夾雜懸浮物，應冷藏放置4~7。C最宜。
- **乳粉**呈乳白色，粉粒大小一致，無夾雜物、不成塊狀、無酸味、焦味及其他不良氣味，沖調後均勻，不應有顆粒狀，並具有牛乳獨特之風味。
- **罐裝乳品**其罐形完整不生鏽、無膨罐。
- **調味乳及發酵乳**等應無沈澱、酸敗及其他不良氣味。

新鮮乳品標章

冬、夏期品代碼

(冬：英文字母，夏：注音符號)

流水號碼 (每年更換)

容量別 (目前125ml-3685ml等多種)

期別 (4-11月為夏期品，
12月至翌年3月為冬期品)



背面採膠面

鮮乳標章


總 結

如果說廚師是飲食衛生安全第一線的把關者
哪麼採購行為更是飲食衛生安全的最前線

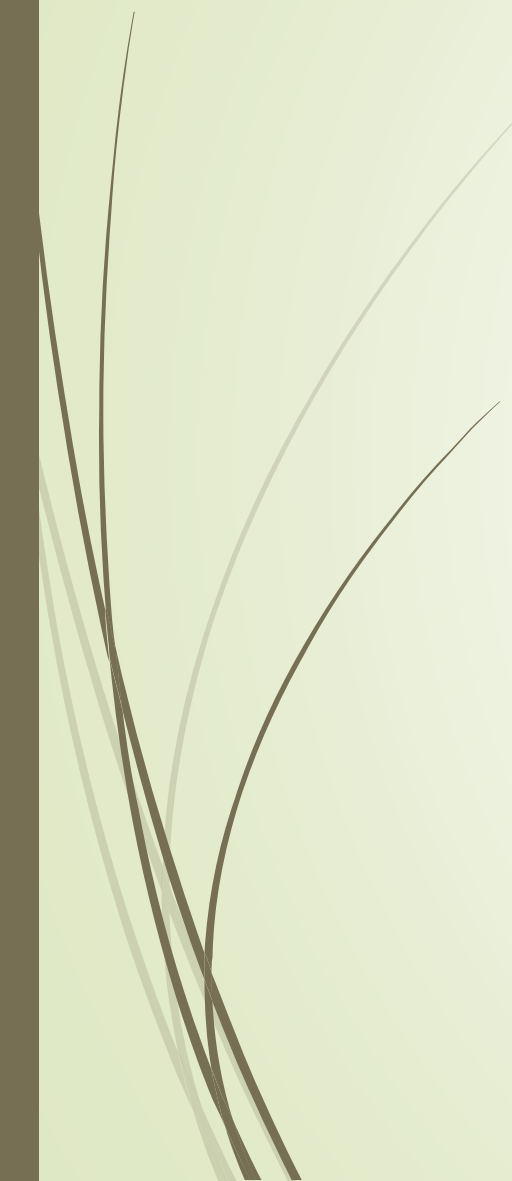
古云：巧婦難為無米之炊


若要把食品做到符合衛生安全，就必從採購
、儲存、環境、設備、人員、製作流程，各
個環節最嚴厲的把關。

資料來源：高雄市衛生局陳國彥稽查員 資料



食材貯存原則

- 1.食物或食材適當的貯存可確保衛生安全、營養價值與降低損耗，貯存時必須防止微生物二次污染與品質化學劣變。
 - 2.必須維持貯存區良好及整潔的狀態，並循環存貨。
 - 3.應以特定溫度或濕度貯存的食物，需嚴格控管其貯存條件。
- 



食材貯存原則



➡ (一) 新鮮

所有農、畜、水產品等食品原料及調味料、食品添加物，應儘量保持鮮度，及應依據使用量訂貨，勿大量囤貨。



➡ (二) 貼上標籤

- ➡ 1. 需貼上標籤之食品已保溫超過 24 小時的食品。
重新調理的食品，需控制溫度與時間的。
即食食品。
- ➡ 2. 標籤內容 食品名稱。
食品製作、食用或丟棄的日期。
生產者或管理者姓名。
其他需注意的事項。

- 
- 
- ➡ 3. 即食食品、對環境與溫度敏感的食品必須貯存於 7°C 以下，貯存時間最多 7 天，超過貯存時間後，必須丟棄，以預防如李斯特菌、沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌等污染。
 - ➡ 4. 重新調理的食品，例如，使用生鮭魚碎肉，能將其煮熟後再製作成鮭魚鬆時，生鮭魚肉上需有供應商提供的標籤，而自行煮熟的碎鮭魚肉也需由操作者貼上標示名稱及有效日期等相關資訊的標籤。

(三) 循環 / 時間管理

- ➡ 1. 不同特性的食材或原料會有不同的貯存期限，一般人認為 -18°C 以下冷凍或未潮解的乾貨就可以放得很久，這是錯誤觀念。
- ➡ 2. 食材或原料即使在低溫或低水活性下，因其本身的組成分仍會緩慢的進行酵素或化學反應而變質，品質劣變，如貯存過久的油脂會產生油耗味、肉品在 -18°C 以下冷凍過久會失去鮮美與組織彈性。因此所以每一種食材或原料均需依其特性訂定貯存期限。

- 
- 
- 3.宜配合使用量採購，避免一次過量採購造成茅室貯存期間過長而影響品質。
 - 4.以**先進先出** (First In First Out, FIFO) 為原則進行管理。

(四) 注意貯藏溫度

- 1.若食材已冷凍或冷藏，須配合原貯存條件進行冷凍或冷藏。
- 2.若食材是常溫未包裝，則必須依等候使用的時間考量是否加以包裝，並視情況以常溫、冷凍或冷藏方式貯存。
- 3.若是包裝食材，則依包裝標示的最佳溫度貯存。
- 4.通常供應商對食材最為了解，因此應與供應商清楚確認每一批食材的貯存條件。
- 5.人員輪班開始時，應確認食品貯存區的溫度。使用檢查清單做為這個過程中從業人員的準則。

(五) 注意貯存濕度

下列食材或原物料須考慮貯存濕度：

1. 常溫下的乾貨 主要是避免吸濕或潮解作用，通常控制於 70% 以下濕度。
2. 未包裝之冷凍冷藏類食材，避免食材表面風乾、冷傷或凍傷，可先以保鮮膜等包覆再進行冷凍或冷藏。


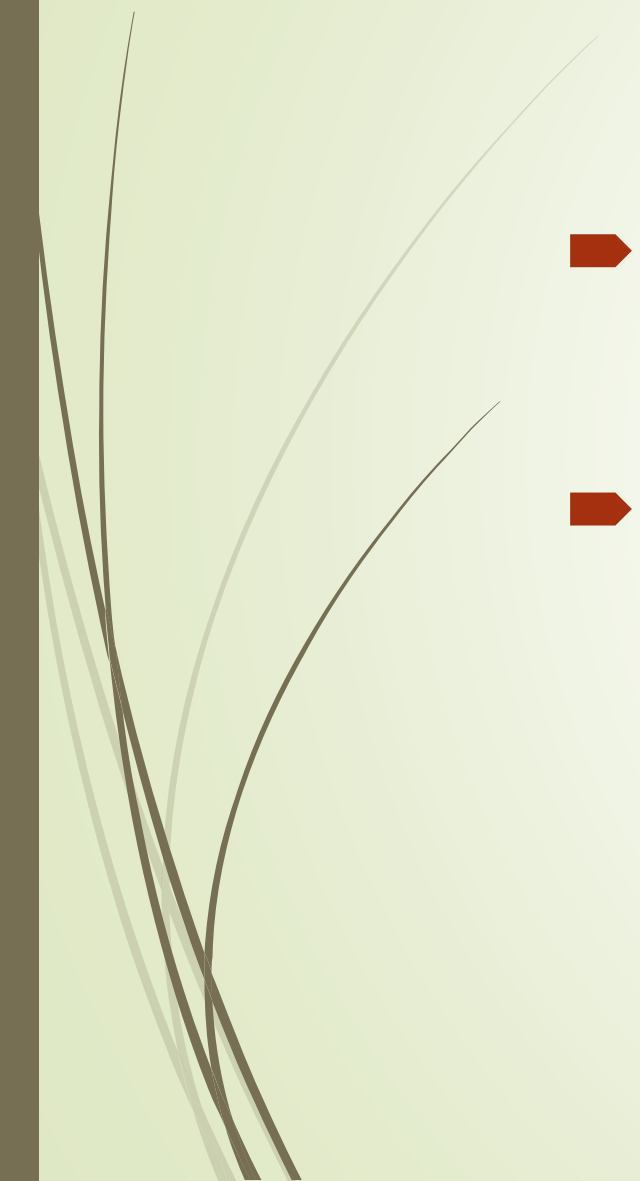
(六) 產品的置放

- 1.將食品貯存在專門存放食品的容器中。
- 2.容器應該耐用、防水，而且能夠密封或覆蓋需熱存或冷凍或冷藏的食品 容器，並依據容器上標示之耐熱溫度使用。
- 3.勿使用空的食品容器來貯存化學品。
- 4.勿將食品放在空的化學容器。
- 5.將食品和用品分別貯存在指定的區域。

食品及用品皆應離牆5公分以上，並且離地面至少5~15公分放置或貯存。

(七) 貯存場所的清潔

- ➡ 1. 保持所有貯存區的清潔及乾燥。
- ➡ 2. 定期清潔地面、牆壁及冷藏庫、冷凍庫、乾貨貯存區及加保溫櫃的架子。
- ➡ 3. 立刻清潔溢出物及滲漏物，以免污染其他食品。
- ➡ 4. 經常清潔手推熱車、小推車、運輸器及盤子等相關器具。
- ➡ 5. 將食品貯存在已經清潔與消毒過的容器中。

- 
- 
- ➡ 6.將髒的抹布暫存在清潔、耐洗容器內避免與食品接觸。
 - ➡ 7.貯存方式必須能夠預防交叉污染食品，若使用鏤空層架，應避免上層的原 料或底部不潔，污染下層原料。

(八) 貯存的空間設備管理

- ➡ 1. 貯存空間過度利用可能會因空氣流通不好 造成溫度偏高、進出貨不便 及食材或原物料交叉污染而影響品質；太鬆散運用則造成成本壓力。
- ➡ 2. 貯存空間需妥善規劃各種用途區域，才能避免上述缺點並確保品質。

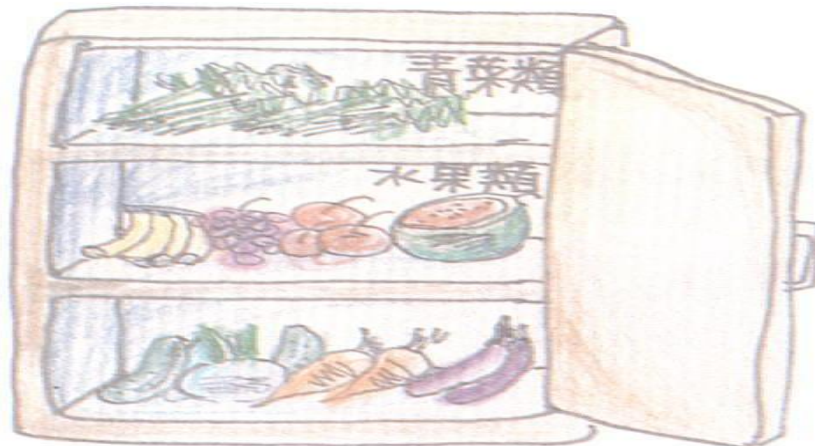
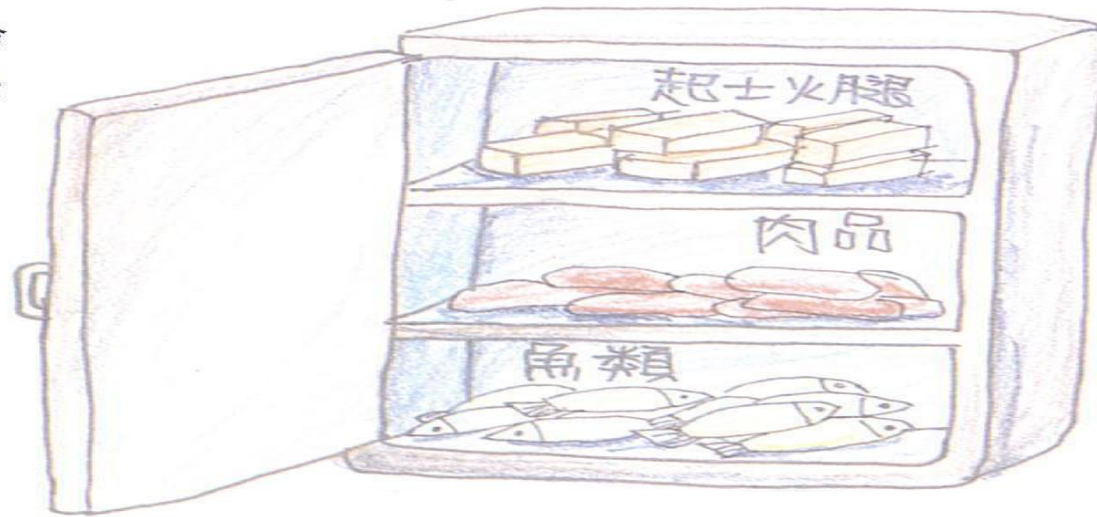
資料來源:餐飲衛生安全面面觀

(第四章、食材安全衛生管理)衛福部食藥署

食物之貯存

8.各庫房內之食品應包裝妥當且分類區隔放置，並以「先進先出」為使用之原則。

* 貯存重點：「冷藏者恆冷藏，冷凍者恆冷凍」。



各庫房食品應
分類區隔放置

冷藏室

4 °C

冷藏溫度

冷藏庫溫度應在7°C以下

冷凍室

-18 °C

冷凍溫度

冷凍庫溫度保持-18°C以下



謝

謝

聆

聽

