



餐具衛生清潔與食品器具 容器包材認識

臺南市政府衛生局

餐飲業者良好衛生規範



柒、餐飲業者良好衛生規範

二十七、餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

二十八、餐飲業者作業場所

二十九、餐飲業者衛生管理





餐飲業者良好衛生規範

二十七條餐飲業者除應符合本規範第貳章食品業者良好衛生規範一般規定外，並應符合下列相關專業規定。

餐飲業者作業場所 二十八條(7項)	餐飲業者衛生管理 二十九條(15項)
場所區隔 洗滌規範 有效殺菌 廚房截油設施與壓力 販賣與調理	持証比例 廚師証相關事宜 設備及器具區分 避免交叉污染防治 人員管制 外燴及伙食包規範



餐飲業者良好衛生規範-動線規劃

二十八、餐飲業者作業場所

(一)凡清潔度要求不同之場所應加以有效區隔。

清潔區

準清潔區

一般作業區

非食品作業區



餐飲業者良好衛生規範-動線規劃



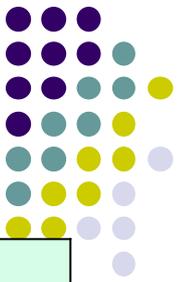
人流-

水流-

氣流-

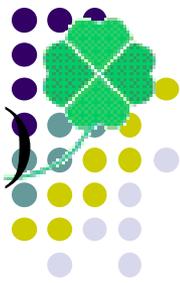
物流-

廚房的劃分



-	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
分類	辦公室、檢驗室、廁所	驗收區、洗菜區、餐具洗滌區	切割區、調理區、烹調區、冷盤區	配膳區、包裝區、上菜區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾
落菌數		高	稍低	最低

二十八、餐飲業者作業場所（1-2項）



- (一) 凡清潔度要求不同之場所應加以**有效區隔**。
- (二) **洗滌場所**應有充足之流動自來水，並具有**洗滌、沖洗及有效殺菌**之三槽式餐具洗滌殺菌設施；

水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，以防水逆流污染；若無充足之流動自來水，必須供應用畢即行丟棄之餐具。



具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具





餐具洗滌方式

1、傳統三槽式洗滌設備之功能及用途

1	2	3
以43~49°C的熱水洗滌+洗潔劑	以25°C流動水流水沖洗，將洗潔劑沖洗乾淨。	殺菌--80°C熱水浸2分鐘
洗滌槽	沖洗槽	殺菌槽

- 第2槽：必須有滿槽的自來水
- 第3槽：200 ppm有效氯水浸泡2分鐘。以110°C以上乾熱30分鐘。

2、洗碗機洗滌：

低溫型〔第三槽水溫60°C+游離餘氯量在200ppm以上的氯水〕

高溫型〔第三槽水溫80°C〕

單槽式、雙槽式、輸送帶式

- 3、超音波洗碗機-以約27000HZ的音波洗滌。



(三)前款之有效殺菌，係指下列任一之殺菌方式：

1	煮沸殺菌法 (生物性)	以溫度攝氏一百度之沸水，煮沸時間 五分鐘 以上 (毛巾、抹布等) 或一分鐘以上 (餐具)。
2	蒸汽殺菌法 (生物性)	以溫度攝氏一百度之蒸汽，加熱時間 十分鐘 以上 (毛巾、抹布等) 或二分鐘以上 (餐具)。
3	熱水殺菌法 (生物性)	以溫度攝氏八十度以上之熱水，加熱時間 二分鐘 以上 (餐具)。
4	氯液殺菌法 (化學性)	氯液之有效餘氯量不得低於 百萬分之二百 ，浸入溶液中時間 二分鐘 以上 (餐具)。
5	乾熱殺菌法 (物理性)	以溫度攝氏 一百一十度 以上之乾熱，加熱時間 三十分鐘 以上 (餐具)
6	其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。	

※界面活性劑屬於**化學性**殺菌消毒方法

餐具清洗的程序



- 去除殘渣：**大略噴洗和擦拭**-可用溫水迅速沖掉碗盤內的殘渣，如此可減少食物附著在餐盤上，也可以節省一些清潔劑。
- 清洗：水溫維持在 **43~49°C** 間，可以利用刷子及清潔液將容器上的髒汙去除。使用清潔劑應考量清潔劑的用量，切勿使用過多，也應慎選清潔劑，千萬別因一時的貪小便宜，而選用到了易污染環境或易殘留有毒物質的清潔用品。千萬不可使用洗衣粉來洗餐具，因它含有螢光劑，對人體有害。

餐具清洗的程序



- 沖洗：以**流動的自來水**將清潔劑沖洗掉，不要**用髒水來浸泡**餐具。用大量的清水沖洗，再用熱水徹底沖淨，因為清潔劑中的脂溶性物質容易殘留於碗盤上。
- **消毒**：將餐具及容器放置於**80°C以上熱水**中，加熱**2分鐘**以上。
- 乾燥（**滴乾**）：將餐具及容器置於餐具放置區，使其利用消毒後的餘溫自然乾燥。可將碗盤倒放，等其自然風乾再收到碗櫃中，切不可用毛巾或抹布擦拭，以免毛巾、抹布上的病媒污染洗淨的餐具。若使用烘碗機，則平時應多注意烘碗機的清洗，並常清洗水盒。

檢查種類	試藥	檢查方法
大腸桿菌屬細菌檢查	1.大腸桿菌屬細菌檢查試紙 2.無菌水 3.恆溫器	以無菌水潤濕大腸桿菌屬細菌檢查試紙，於被檢驗餐具或容器上有規律擦拭後裝回袋內封存。放置於三十八度C左右之恆溫器，經二十四小時即可檢出。

1.有大腸桿菌屬細菌存在時，試紙發生紅點。

2.若大腸桿菌屬細菌及雜菌甚多，則試紙全體變紅或紅點周圍模糊。

檢查種類	試藥	檢查方法
澱粉性殘留物檢查	碘試液	將碘液滴在供檢驗之餐具或容器上面，加以慢慢迴轉使其擴及全面，如有殘留澱粉，會有藍紫色斑點殘留

澱粉反應：澱粉遇碘呈藍紫色

檢查種類	試藥	檢查方法
脂肪性殘留物檢查	蘇丹試液	將蘇丹試液滴在供檢驗之餐具或容器上面，加以慢慢迴轉使其擴及全面。用適量清水將餐具或容器上的試劑微微沖洗，

如有殘留油脂，會有紅色斑點。



餐具衛生清潔度之檢測



澱粉性殘留物陽性反應



脂肪性殘留物陽性反應



二十八、餐飲業者作業場所(4-7項)



- (四) 廚房應設有截油設施，並經常清理維持清潔。
- (五) 油煙應有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染不同場所及環境。
- (六) 廚房應維持適當之空氣壓力及合適之室溫。
- (七) 不設座之餐飲業者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔，以防制污染



截油設施



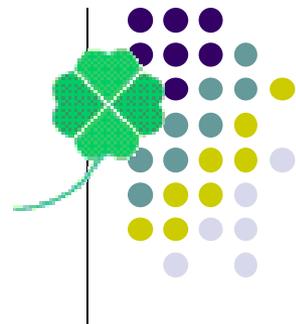


截油設施





看過辣弟嗎



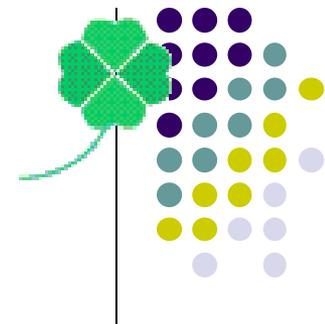
二十九、餐飲業者衛生管理

(一) 凡以 中式餐飲 經營且

- ※ 具供應盤菜性質之觀光旅館之餐廳
- ※ 承攬學校餐飲之餐飲業
- ※ 供應學校餐盒之餐盒業
- ※ 承攬筵席之餐廳
- ※ 外燴飲食業
- ※ 中央廚房式之餐飲業
- ※ 伙食包作業
- ※ 自助餐飲業

其雇用之烹調從業人員，自本規範公佈後一年起應具有**中餐烹調技術士證**，其持證比例如下：

中餐烹調技術士證，其持證比例



中式餐飲業別	持證比例
觀光旅館之餐廳	百分之八十
承攬學校餐飲之餐飲業	百分之七十
供應學校餐盒之餐盒業	百分之七十
承攬筵席之餐廳	百分之七十
外燴飲食業	百分之七十
中央廚房式之餐飲業	百分之六十
伙食包作業	百分之六十
自助餐飲業	百分之五十

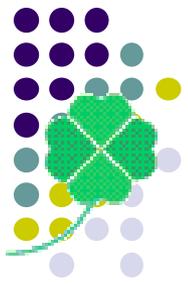




餐飲業者良好衛生規範

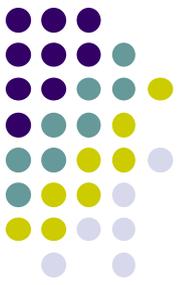
- (二) 前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。
- (三) 餐飲相關公（工）會辦理廚師證書發證事宜，應接受當地衛生主管機關之督導，如有違反事宜，當地衛生主管機關得終止認可。
- (四) 廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。

餐飲業者良好衛生規範



- (五) 製備過程中所使用之設備與器具，其操作與維護應避免食品遭受污染，必要時，應以顏色區分。
- (六) 使用之竹製、木製筷子或其他免洗餐具，限用畢即行丟棄。共桌分食之場所應提供分食專用之匙、筷、叉。
- (七) 製備流程規劃應避免交叉污染。
- (八) 製備之菜餚，應於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。

設備與器具必要時，應以顏色區分

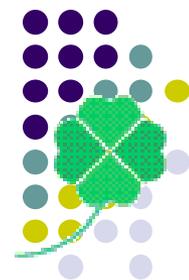




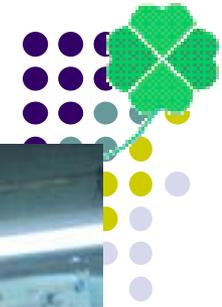


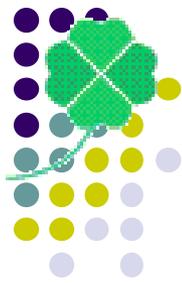
未設置防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施

餐飲業者良好衛生規範



- (九) 餐飲業外購即食菜餚，應確保其衛生安全
- (十) 廚房內所有之機械與器具應保持清潔。
- (十一) 供應生冷食品者應於**專屬作業區**調理、加工及操作。
- (十二) 生鮮原料蓄養場所應與調理場所**有效區隔**。
- (十三) 製備時段內廚房之進貨作業及人員進出，應有適當之管制。





(十四)外燴業者另應符合下列規定：

- & 烹調場所及供應之食物應避免直接日曬、雨淋、接觸污染源，並應有遮掩設施。
- & 應有適當冷藏設備或措施。
- & 烹調食物時，應符合新鮮、清潔、迅速、加熱與冷藏之原則。
- & 烹調食物時，應避免交叉污染。
- & 餐具應確實保持乾淨。
- & 辦理逾二百人以上餐飲時，應於辦理前三日透過其所屬公（工）會向衛生局（所）報備，內容應包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

(十五) 伙食包作業者另應符合下列規定：

★ 包作伙食前應透過其所屬公
（工）會向衛生局（所）報備，

★ 內容應包括：

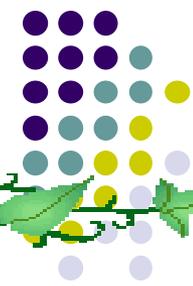
委包者 / 承包者

☺ 承包作場所 / 供應人數



讀書的最高境界





餐飲衛生放大鏡





熟食

未防止紙箱病媒污染

生魚

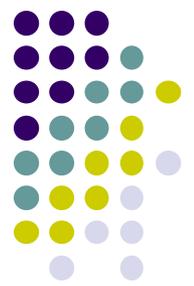
製備流程有造成交叉污染之虞



烤鴨滴油處上方有不潔之電風扇







盛裝容器

