學校餐廳衛生管理檢查與常見違規事項探討

營養師：褚玉芬

法規依據

- 食品衛生管理法
- 食品良好衛生規範法規
- 政府食品衛生相關法規及學校規範

學校餐廳衛生管理檢查項目

一、工作人員個人衛生

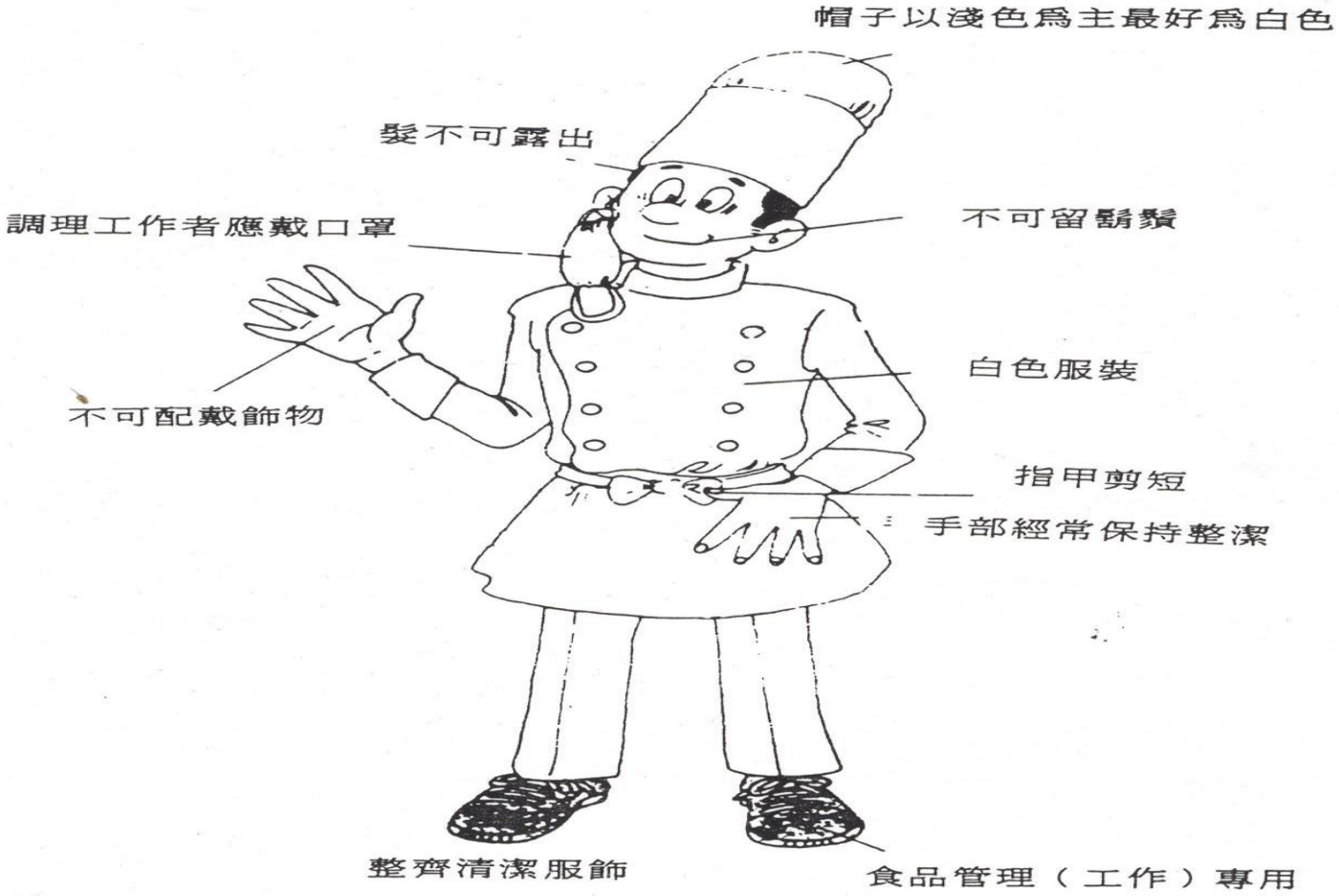
二、調理用膳等場所衛生

三、原物料倉庫衛生

四、其他

一、食品從業人員衛生管理

1. 工作時必須穿戴整潔淺色衣帽，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。


帽子以淺色爲主最好爲白色
髮不可露出
調理工作者應戴口罩
不可留鬍鬚
白色服裝
不可配戴飾物
指甲剪短
手部經常保持整潔
整齊清潔服飾
食品管理（工作）專用

2. 每學期接受健康檢查一次。**新進員工應先體檢合格使得僱用**，原有員工應在**開學一週內**按時持續辦理健康檢查。

健檢項目：

(1)胸部X光：結核病

(2)傳染病：A型肝炎、傷寒、手部皮膚病、出疹、膿瘡

(3)傳染性性病：血清檢查(梅毒)

(4)精神疾病

(5)糞便檢查：寄生蟲、腸胃傳染病

發病期停止與食物接觸之工作

立即就醫治療直到痊癒可從事食品相關作業為止。

員工的職責：工作人員應主動告知雇主或管理人員。
雇主的職責：適當做職務內容調動。

3. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得續留指甲、塗指甲油及配戴飾物。

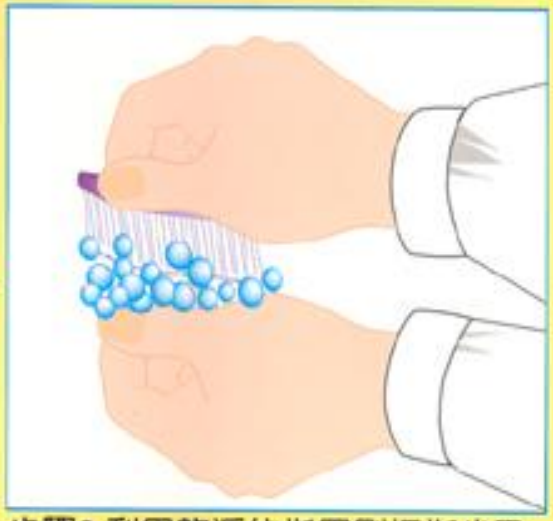
手部清潔重點

1. 常洗手、正確洗手
2. 定期修剪指甲
3. 手部有傷口、發炎、膿腫
   →不得從事食品製造工作
   →金黃色葡萄球菌
4. 使用95%酒精或洗手乳清潔手部衛生

食品從業人員正確洗手步驟

步驟1.用清水將雙手完全弄溼

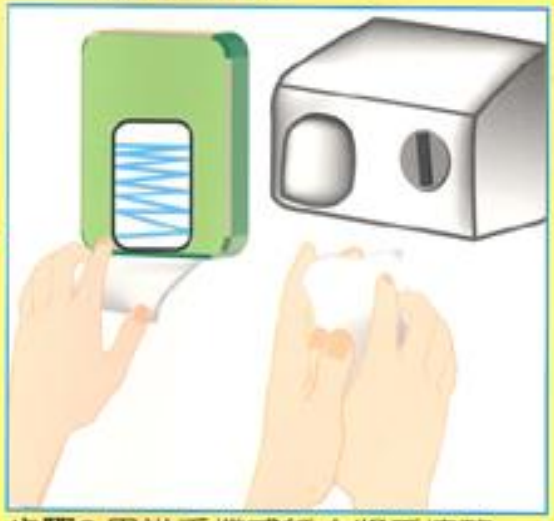
步驟2.均勻的抹上肥皂



步驟3.利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨

步驟4.手心手背互相搓洗至少20秒

步驟5.用清水將雙手徹底沖洗乾淨



步驟6.用烘手機或紙巾將手擦乾

行政院衛生署 印製

洗手時機

- 工作前或進入烹調區前
- 處理生食後或處理熟食前
- 如廁後
- 用食、抽煙、擤鼻涕或咳嗽後
- 使用化學藥劑後
- 處理垃圾後

4. 供膳時應戴口罩即丟棄式衛生手套(用一次即丟)

***正確戴口罩

5. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能汙染食品之行為。

***不要在直接在攤位上吃東西，可至一般用餐區吃飯。

二、調理用膳等場所衛生

1. 環境清潔

(1)牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗。

(2)排水溝及溝蓋、地面清潔且不積水。

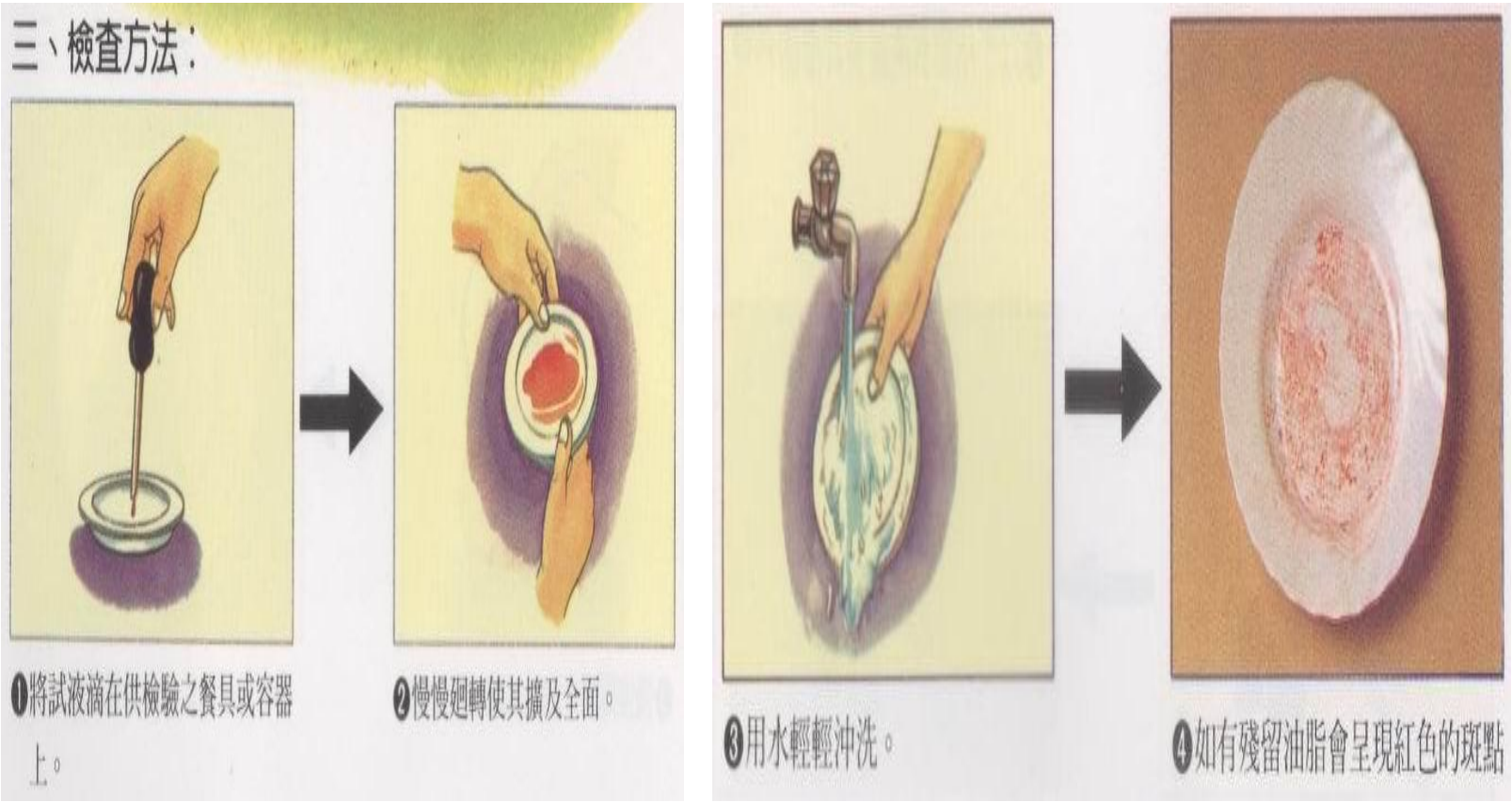
地板溼滑：危險、容易孳生病菌

2. 調理用器具(鍋 煎台 飯鍋 果汁機等等)、容器、**餐具**清潔衛生。

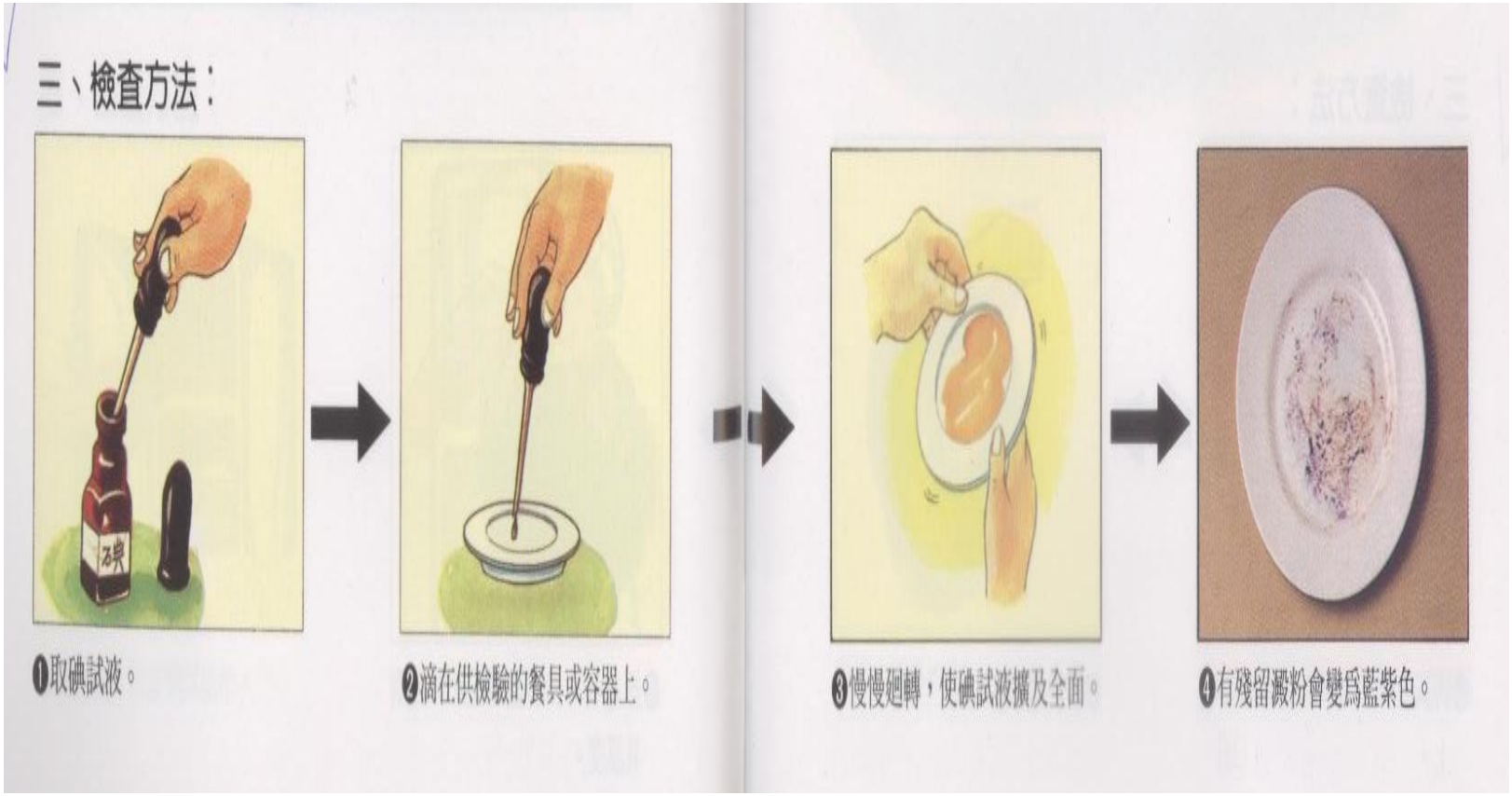
***使用完畢的烹調器具、煎台要隨時清洗乾淨，避免病媒孳生，也易於器具的清潔。

3. 灶面、抽油煙機保持完整清潔並不得汙染其他場所。

餐具衛生檢查(脂肪殘留)


三、檢查方法：
❶將試液滴在供檢驗之餐具或容器上。
❷慢慢廻轉使其擴及全面。
❸用水輕輕沖洗。
❹如有殘留油脂會呈現紅色的斑點

餐具衛生檢查(澱粉殘留)



4. 正確使用三槽式洗滌法

預洗：噴洗及擦拭(刮除餐具上殘留食品、並用水沖去餐具上之黏著物)

第一槽清洗：清潔劑溶於溫水刷洗

第二槽沖洗：以流動的水沖洗

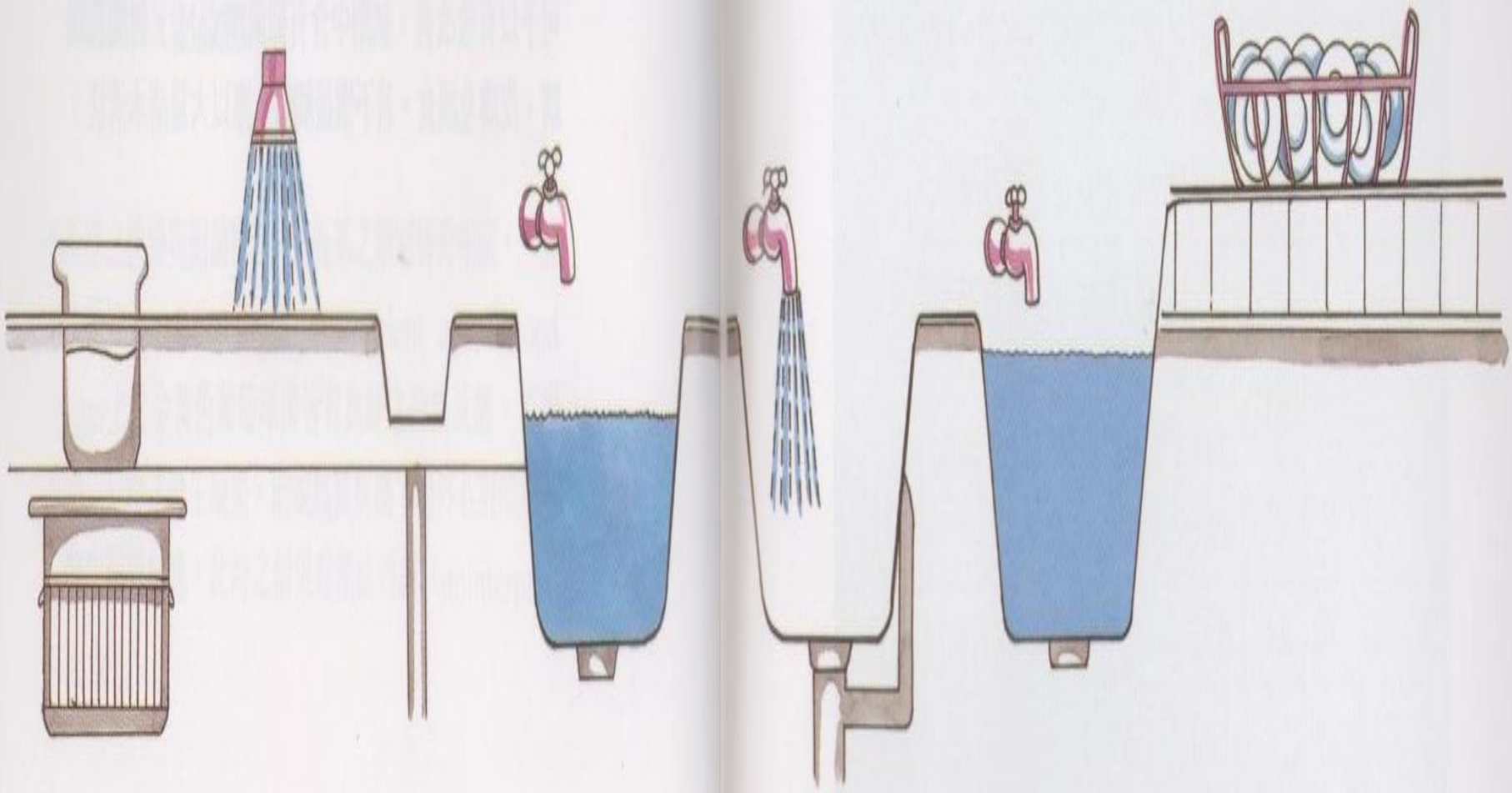
第三槽消毒：有效殺菌，200ppm氯液或熱水

烘乾或晾乾

洗淨洗滌槽

***不可以用抹布擦拭餐盤，並以食品用洗滌劑清洗(不得使用洗衣粉清洗)。

刮除髒物 預洗 清洗 沖洗 消毒 滴乾



5. 刀具、砧板管理

1.刀具砧板儲存應側放或懸掛。
2.明顯標示出生、熟食，並正確使用以防止交叉汙染。

想一想：

圖片中有哪些可以改進的部分??

刀具、砧板管理要點

1. 應備至少兩套以上的刀具及砧板，明確標示且處理生、熟食。
2. 切割不再加熱即可食用之食品及水果必須使用塑膠砧板。
3. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全。

   ***髒了就換
4. 不用時應側放或懸掛以保持乾燥。

5. 刀具、砧板應每日洗淨、殺菌。

6. 禁用有缺口及裂縫之炊、餐具。

避免顧客受傷也避免病菌殘留或清洗不乾淨

7. 餐具洗滌應以食品用洗潔劑清洗、有效殺菌，並置於餐具存放櫃。

8. 餐具洗滌區應與食物有效區隔，以避免交叉污染。

9. 食品應在工作檯上調理，容器、食材不得放在地上。

10. 冷凍、冷藏庫管理

1. 定期除霜及清理。
2. 裝置容量不可超過70%。
3. 冷藏7℃ 以下，冷凍-18℃ 以下，每日確實記錄溫度。
4. 生熟食覆蓋完整、分開貯存以避免相互污染。
5. 所有東西不能堆積一處, 應讓食品四面均可接觸冷空氣。
6. 熟食與生食置同一冰箱時, 注意熟食應置於生食上面，避免交互污染（低污染性的往上放）。

食物汙染度：熟食→蔬果→肉→海鮮、蛋
汙染度低→→→→汙染度高

11. 食材採購管理

1.選購具有合格標章之食材。

2.包裝完整、標示清楚。

3.注意保存期限（注意使用量與進貨量）。

1. 品名
2. 內容物(重量、容量或數量)
3. 原料名稱
4. 食品添加物名稱
5. 製造廠商名稱及地址, 或進口廠商名稱及地址,或代理廠商名稱及地址
6. 製造日期
7. 保存期限（如:06/10/2014）
8. 保存方法及條件
9. 需加熱調理供食者其調理方法

No. 0123456789
流水編號
1234
檢核碼
防檢局
屠宰衛生
合格
8888
屠宰場編號
0930701
屠宰日期

優良肉品

食品GMP
第000000000號

屠宰衛生猪肉

12. 食品加熱保溫

- 熟食不得置於室溫下兩小時，熱存食品中心溫度在60 ℃以上。
- 不得供應未加熱處理之水產品及生食。
- 不得供應不需加熱之成品及半成品。

如：涼麵、泡菜、壽司、皮蛋豆腐、海帶乾絲。

***小吃部亦同。

13. 調理場所要有足夠的光源，至少200米燭光上。

光源不足：無法發現菜中的異物或者變色、傷視力。

14. 良好的通風及排氣。

15. 食物調理檯面應以不銹鋼材質鋪設。

16. 廚餘桶、垃圾桶加蓋。

三、原物料倉庫衛生

庫房分類

- 新鮮材料庫房(冷藏、冷凍庫)
- 乾貨庫房
- 非食品庫房(清潔品、包裝材料)

1. 清潔品與包材分開儲存以免汙染包才導致食品中毒。
2. 外帶盒、碗要妥善儲存避免病媒蟑螂等侵入。
3. 不必要的紙箱馬上丟棄。

庫房管理

1. 標示品名、進貨日期，舊貨往前堆放或往上堆放，以利先行利用。(先進先出原則)
2. 地面不可積水、髒亂。
3. 標示清楚並分類放置（例如：調味品區/飲料區/素料區/罐頭區）
4. 棧板之設置(離牆離地5公分以上)，層架以不銹鋼為主。
5. 維持一定的溫（5-22℃）溼度（40-60%）
6. 採光良好，保持清潔及通風。
7. 防病媒侵入措施。

三、其他

1. 水質應符合飲用水水質標準，定期更換濾心，並出示文件證明。
2. 出入口、門窗或其他孔道應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入的設備。

***空氣簾要打開。

3. 四周環境衛生。(乾淨整齊帶給顧客好印象)
4. 定期繳交衛生自主管理表。

5. 食物留樣

1. 每道食物重量200公克以上。

2. 高水活性、低酸性食品(豆製品、蛋、肉、魚等等)。

3. 以塑膠袋妥善包裝。(預防汁液外漏)

7. 油脂截留槽清洗

(1). 清洗範圍：四周牆壁、水溝、地面及油脂截留槽。

(2). 清洗頻率：依廚房烹調量而定，但是有異味或者烹煮量大時2天須清洗一次。

8. 廚師證及教育訓練

廚師執照非廚師證。

第廿九條：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、自助餐飲業等，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：

1. 觀光旅館之餐廳:百分之八十。
2. 承攬學校餐飲之餐飲業:百分之七十
3. 供應學校餐盒之餐盒業:百分之七十
4. 承攬筵席之餐廳:百分之七十。
5. 外膾飲食業：百分之七十。

如何換證

- 持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。
- 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。共計四年需32小時

Republic of China
Certificate of Technician
Certificate No. 076-221477

This is to certify that

ID No.
born on April 5, 1979
has passed the required qualification examination of
Chinese Cuisine Cookery
class C thus has been duly certified,
effective date: August 26, 2002

Chairman, Council of Labor Affairs,
Executive Yuan

Director General, Employment and
Vocational Training Administration
Council of Labor Affairs, Executive Yuan

Issued Date: October 25, 2002

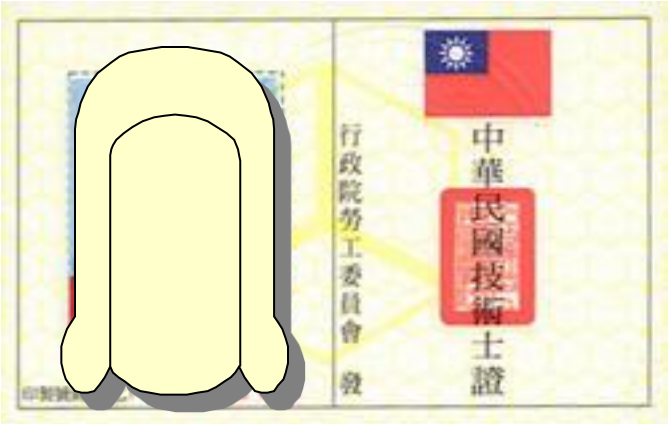
中華民國技術士證書

民國六
國民身分證統一編號
中餐烹調
職類丙
級合格
自九十一年八月二十六日起生效
此證

行政院勞工委員會主任委員
陳菊

行政院勞工委員會職業訓練局
局長
郭芳煜

中華民國九十
五日



中華民國技術士證

行政院勞工委員會 發