

Three bright green apples are arranged on a white background. One apple is in the foreground, slightly to the right, and is the largest. Two other apples are behind it, one to the left and one to the right. The apples are smooth and have a natural sheen. The text '食材選購驗收儲存' is overlaid on the bottom half of the image in a purple, stylized font.

食材選購驗收儲存

廚房管理、驗收、安檢、衛生流程

- 食材選購及儲存事項
- 食材管理
- 食材驗收流程
- 生產流程
- 食品安檢
- 廚房環境衛生管理



食材採購及儲存



水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類

水果類

舉例：橘子、柳丁、芭樂、木瓜、芒果、楊桃、蘋果、葡萄、梨、香蕉、柑桔、檸檬、蕃茄。柚子、文旦等。

選購辨別法：果皮完整、顏色鮮艷、沒有斑痕、成熱適度、果體堅實、無斑點、水份充盈、無腐爛、蟲咬或破傷現象。



水果類

保藏方法: 除去塵土及外皮污物，保持乾淨，用紙袋或多孔的塑膠袋套好，放在冰箱下層或陰涼處，趁新鮮食用，**儲存愈久，營養損失愈多。**

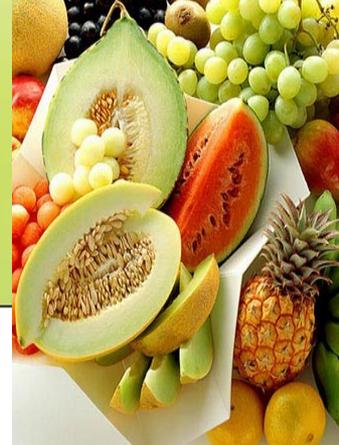
注意事項: 吃前清洗最重要，即使是橘子或香蕉也應清洗後再剝皮。**以生吃為原則**，如欲烹調，時間要短。

·去果皮或切開後，應立即食用。水果打汁，維生素C容易氧化破壞·應儘快飲用。

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



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。



水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



蔬菜類

保藏方法: 如同水果類，除去敗葉塵土及污物，用紙袋或多孔的塑膠袋套好，放在冰箱下層或陰涼處，趁新鮮食用，儲存愈久，營養損失愈多。

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

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



蔬菜類

· 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。



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

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



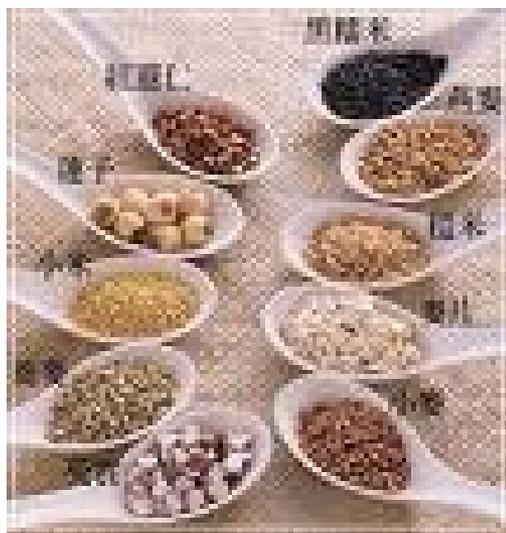
穀類

保藏方法：放在密閉、乾燥容器內，置於陰涼處

。

勿存放太久或置於潮濕之處，以免蟲害及發霉
馬鈴薯等塊莖類如同水果蔬菜，清潔後用紙袋
或多孔膠袋套好放在陰涼處。

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



穀類

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。
- 購自有信心商店或販賣店。
- 購買回來後，若發現品質不良時，不可食用。



油脂類

(1) 植物油:

沙拉油、花生油、玉米油、米糠油、紅花子油、椰子油、黃豆油、人造奶油和香酥油等。

(2) 動物油:

豬油、奶油、魚油、家禽類之油脂等。



油脂類

選購辨別法：油質澄清，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



油脂類



簡單試驗：聞起來無油臭及酸敗味。

- 放入鍋中加熱不起泡者。
- 麻油香味濃保存方法：放置於陰涼處，勿放在火爐邊，不用時罐蓋蓋好，於有效期限內使用完。

注意事項：油勿燒的太熱(冒煙)。

- 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

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



當油炸油品質達到下列四項指標之一時，即可認定不符

- 1、發煙點溫度低於 170°C 時（亦即油炸油於低溫時即已冒煙）。
- 2、油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者。
- 3、酸價超過 2.0 （ mgKOH/g ）。
- 4、油炸油內之極性物質含量達 25% 以上者。



發煙點

油脂種類	發煙點	油脂種類	發煙點
蓬萊米油	約250°C	橄欖油	約190°C
大豆沙拉油	約245°C	花生油	約162°C
紅花仔油	約229°C	烤酥油	約232°C
葵花油	約210°C	精製豬油	約220°C
玉米油	約207°C		

油脂類

- 食用油品在油炸食物時，溫度太高，油脂就會氧化劣變，產生大量的自由基與聚合物質，部分研究認為恐會影響健康。
- 反覆油炸（回鍋油），油脂反覆的氧化劣變，對健康危害機會越大，提醒大家在用油加熱不管是油炸或煎炒時，如有薄煙剛起時，即應降低加熱溫度，較能確保油煙不直接影響健康。

水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類



魚類

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。

除去鱗鰓內臟、沖洗清潔、瀝乾水份，以清潔塑膠袋套好，放入冰箱凍結層內凍藏，但不要儲放太久。



簡單方法來判斷魚的新鮮度

● 訣竅1 眼睛看

表皮和魚鱗：表皮和魚鱗要完整，整齊貼身沒有脫落，並且魚體上的黏膜保存愈完整愈新鮮。

魚眼睛：眼珠透明、光亮、飽滿是新鮮魚。

- 如果眼睛出現綠色，可能是養殖池裡加了過多的孔雀綠。孔雀綠是染料，也是殺菌劑，是用來治療寄生蟲和細菌感染。吃下孔雀綠的水產，會造成肝臟的負擔，有致癌的風險，已經被許多國家禁用。

- 魚鰓：魚鰓色澤鮮紅或偏紫紅色是正常的。

● 訣竅2 鼻子聞

- 有土味的魚，是在魚塭養大的，此外，淡水魚的土味也會比較重。可是如果還伴隨著藥水味，那可能是抗生素的味道。



簡單方法來判斷魚的新鮮度

● 訣竅3 手指壓

- 用手指按一下魚身，肉質堅挺富有彈性的魚體比較新鮮。

● 訣竅4 勤快問

- 賣魚的通常都知道魚從哪裡來、怎麼來的，誠實的銷售者應該對自己賣的產品有信心，不怕消費者提問。消費者多問一些問題，一方面累積知識，一方面還可以跟老闆、店員建立交情。

● 訣竅5 安全保鮮趁早吃

- 新鮮的魚除去魚鰓及內臟、刮去魚鱗後，用清水沖洗乾淨，裝入保鮮袋後，再放入冰箱中冷藏。如果買的是冷凍魚，通常都已經處理好了，不必再經過這些手續，只要放入冰箱，兩天之內下鍋，才能保障鮮度和品質。如果買的是溫體魚，極有可能是已經被解凍過的，最好不要再冷凍保存，趁早吃掉是最好的。

如何辨識CAS?

1. 原料以國產品為主
2. 衛生安全符合要求
3. 品質規格符合標準
4. 包裝標示符合規定



豆製品



無酸臭或粘液

有豆香味



水果類
蔬菜類
穀類
油脂類
魚類
肉類
豆類
奶類

奶類

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

冷藏放置4。--7。C最宜。





購買肉品及儲存注意事項



肉品購買來源

傳統市場



帶皮之豬肉屠體上蓋有紅色的「屠宰衛生合格」標章

防檢局
屠宰衛生合格

8888 A 900101

屠宰場編號	類別 A-Z	年碼 89-99 (另碼) (另碼)	月碼 01-12 (另碼) (另碼)	日碼 00-31 (另碼) (另碼)
-------	-----------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

雞主要為電宰廠屠宰，其紙箱外面方需貼有「屠宰衛生合格」標章



6712345678 1234

防檢局
屠宰衛生合格

8888
0980212



超市、量販店

包裝上貼有「CAS台灣優良農產品」標章



1.有此戳章之肉品，是經過行政院農業委員會動植物防疫檢疫局所派駐屠宰場之屠宰衛生檢查獸醫師，執行屠前屠後衛生檢查合格之畜禽產品。

2.如有發現違法屠宰行為，並打檢舉專線：
電話：0800-039-131

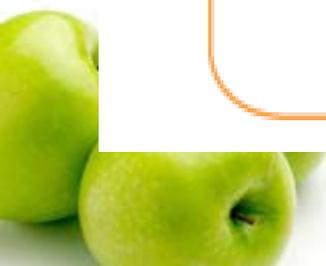
- 1.屠宰前均經政府派遣獸醫師執行衛生檢查，判定健康者，才准屠宰。
- 2.肉品由屠體分切到消費者手中，一直保持在低溫狀態。
- 3.是通過嚴格的工廠評核及產品檢驗合格者，才准予使用CAS標章。

| 如何判斷肉品之鮮度？ |

除了認明合格標章外，對於肉品鮮度亦要注意，通常可由肉品顏色、彈性及氣味來判斷。各項肉品正常顏色詳如下表。

各種類肉品正常顏色表

肉品別	正常顏色	說明
豬肉	鮮紅色	1.新鮮肉品表面有光澤，以手指觸摸應具有彈性。
牛肉、羊肉、鴨肉	深紅色	2.不新鮮肉品為肉品表面呈現乾燥脫水，有皺褶且顏色比正常色較深。
雞肉	淡紅色	3.正常肉品之氣味應很淡，不應有阿摩尼亞或腐臭等異味。



| 包裝完整及貯存溫度很重要 |

在超市或量販店購買之生鮮或加工肉品，除注意上述之肉品鮮度外，亦須注重其包裝及貯存溫度，說明如下：

肉品包裝與貯存溫度

肉品別	應 注 意	事 項
冷藏肉品	<ol style="list-style-type: none">1.選擇包裝完整、外觀良好的肉品。應注意肉品觸感柔軟、肉色正常，有少許濕度且一定用保鮮膜封好。2.如果包裝袋內游離的水呈混濁狀或有黏液狀，即表示產品已腐敗。	<ol style="list-style-type: none">1.有低溫處理及展售設備（冷藏0-5℃，冷凍-18℃以下）。2.選擇具有標示清楚之肉品，如品名、內容物名稱及重量、有效日期等。
冷凍肉品	<p>肉品應堅硬，包裝牢固密封，無乾燥現象。</p>	<ol style="list-style-type: none">3.購買冷凍(藏)肉時，最好的方式是使用保冷袋，保冷效果佳，但仍不要超過2小時。
加工肉品	<ol style="list-style-type: none">1.應包裝良好、無破損、選購有效日期內之產品。2.有品牌、標示清楚，包括製造日期、有效日期、保存條件及原料內容，最好選擇有CAS驗證之產品。	<ol style="list-style-type: none">4.注重賣場的場地、環境應清潔衛生，最好在有空調的環境下販售，以及其信譽、貨物的流通率高者。



肉品包裝與貯存溫度

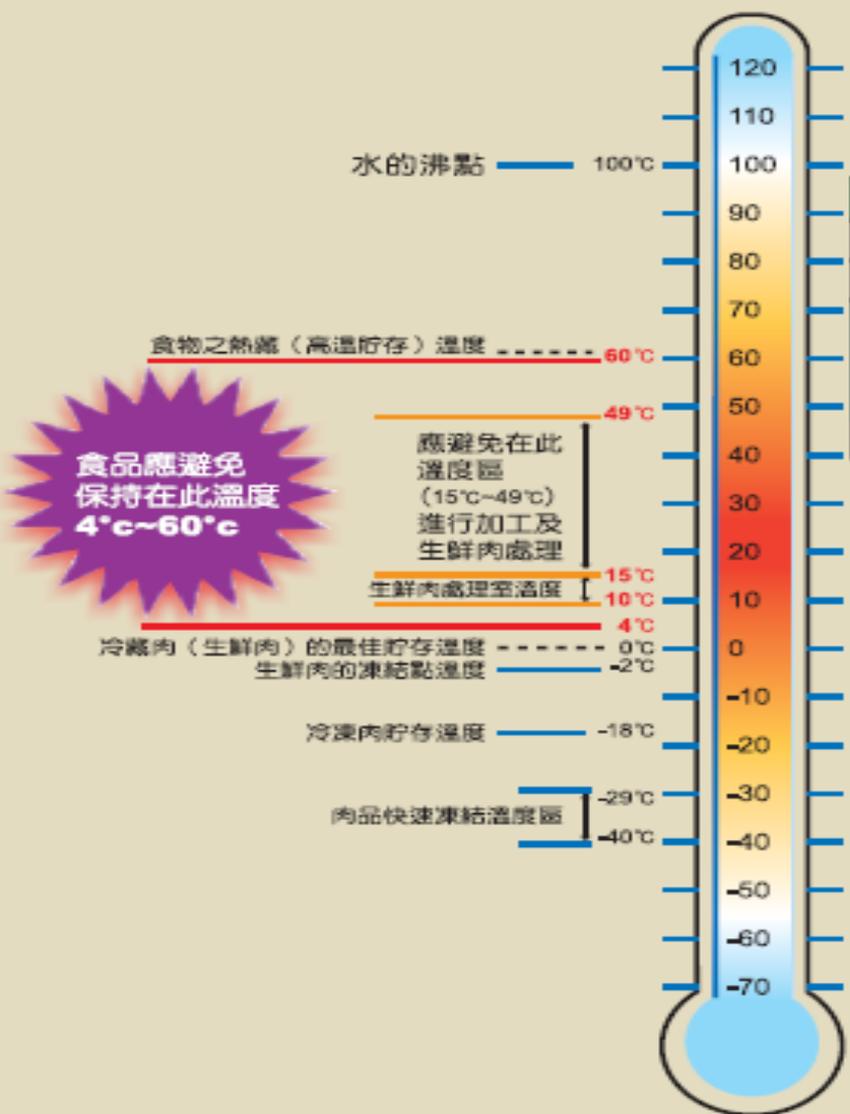
項目	肉品處理須知
迅速	1. 購買肉品後，最好20至30分鐘內到達家裡。若購買冷藏(凍)肉時，最好用專用保冷袋，並且在2小時內回家冷藏(凍)之。 2. 若未能立即烹煮，應先放進冰箱保存。
清潔	1. 去除汙穢、過多的肥肉及筋骨部分，再清洗並滴乾水分。 2. 按照每次可能會食用的份量，分裝於清潔之塑膠袋(或保鮮盒)內，儘可能排除袋內空氣，再移入冷藏室或冷凍室內貯存。 3. 肉類與其它食物應分開包裝以避免交叉污染。



肉品於不同溫度之微生物活動情形

肉品狀況	溫度	肉品中微生物活動情形
肉品急速凍結溫度	-40	細菌休眠或死亡
冷凍肉品保存的溫度	-18	細菌休眠或死亡
肉品凍結溫度	-1.7	細菌停止增殖
屠體、肉品冷藏溫度	-1.7~5	一些嗜低溫細菌緩慢增殖
屠體分切及肉品加工室應有的溫度	10~5	有些食物中毒菌開始增殖
肉品危險區： 肉品迅速腐敗，產生異味及或惡臭	20~50	細菌增殖快， 且可能有些細菌產生毒素
肉品半熟	60	某些細菌可生長，大部份細菌仍殘存
肉品加熱煮熟的中心溫度	77	一般細菌被殺滅

肉品貯存與各種肉品加熱的正確溫度



★ 各項肉品之加熱中心溫度建議表

肉品類別		建議加熱之最低中心溫度
豬肉		71°C
禽肉		74°C
牛	三分熟	63°C
	五分熟	71°C
排	全熟	77°C
重組肉或漢堡肉		77°C

低溫

- 1.購買之生鮮肉品，應立即置放於冰箱內的最低溫度區，豬肉冷藏溫度應低於7℃，豬肉冷凍溫度應低於-18℃。
- 2.冷藏室（或冷凍室）的存放量應低於80%，以利空氣循環順暢，達到最佳的保存效果。

標示 & 期限

- 1.各種形狀的肉，如塊狀、條狀、片狀及碎肉等應分開包裝，並在外包裝上註明放入冷凍室的日期。
- 2.以「先買先食用」為原則，原則上冷凍保存不要超過3個月。若完整包裝上已有標示保存期限，則在期限內打開包裝使用。

定期 檢查

應定期檢查貯存食物之標示及儲存狀態，凡是超過保存期限、外觀(顏色、氣味、質地等)異常、長霉生蟲者，應立即丟棄不可食用。

其他

- 1.冷凍肉品避免重複地解凍及冷凍，否則容易造成肉品口感品質低劣，也縮短其保存期限。
- 2.加工肉品：買回家後應依照產品上標示的保存方式貯存。如果一次吃不完，應用塑膠袋包好存放於冷藏室，以免產品變質，並在1星期內吃完，若存放於冷凍庫，也要在1個月內食用。
- 3.罐頭肉：可分為常溫保存及低溫保存二大類。
 - (1)常溫保存者如肉醬罐頭，開罐後應將剩餘部份倒於碗內，覆蓋上保鮮膜後，存放於冰箱的冷藏室。而肉鬆或肉絨等罐頭，開罐後的保存時間約10天，若未能一次食用完，應將之蓋緊，以免因潮溼而發霉。
 - (2)低溫保存者如火腿等產品，必須冷藏保存，若打開後未能食用完的部分要用塑膠袋包好，置於冷藏室。
- 4.煮好的肉，存放於冷藏室中可維持3-5天，冷凍室則可保持2~3星期，存放時可與滷汁一起冷凍，避免肉品變得乾硬。

肉品保存小撇步

- 建議消費者在購買量多時，應將肉品分切或包裝成每餐食用的量。
- 包裝之前，應做好前處理，包括切除過多的肥肉及筋骨等。
- 當天或隔天要烹調的份量可放在冷藏室，其餘包裝後放在冰箱上層冷凍室。



肉品保存期限

冷藏生鮮肉

豬肉
雞肉
牛肉

開封前

溫度

7°C以下

期間

2天
2天
3天

開封後

溫度

7°C以下

期間

儘早
食用

冷凍肉品

生鮮肉品
加工製品

-18°C以下

6~12個月
3~6個月

火腿香腸類

里肌火腿、蓬萊火腿

成型火腿

西式香腸
切片火腿
(真空包裝)

培根

3-5°C以下

30日以內
25日以內
20日以內
90日以內

7°C以下

7天以內
5天以內
5天以內

| 如何正確地解凍肉品 |

低溫解凍

使用的前晚或當天早上，將需解凍的肉品，移到冷藏室中慢慢地解凍。

流水解凍

不宜將肉品拆包後直接丟入水中。應先經妥善包裝密封後，再以流動冷水解凍，避免水滲入袋中。

微波解凍

肉品表面先噴水覆蓋乾淨的濕毛巾後再放入微波爐，可使解凍速率加快。

應注意事項

- 1.儘量避免在室溫下解凍。
- 2.以流水解凍、室溫解凍及微波解凍之肉品，因為會造成細菌增殖，最好一次使用完畢。
- 3.不宜重複解凍與冷凍：因反覆地解凍和冷凍，形成的冰晶會破壞肉類的肌纖維，造成汁液外流，降低肉類之保水性，導致肉類產品品質低劣。且在解凍的過程中若有任何不當之處理，極可能造成產品之污染，或是微生物之滋生。



二、食材管理

- 確保用餐品質及安全

(1) 要求廠商選購信譽良好的產品。

(2) 食材需有CAS、GMP優良冷凍食品或符合國家檢驗標準之產品

(3) 豆製品、麵製品及乾貨等食材，若無CAS、GMP標誌，則要求
廠商先行送至衛生局化驗，檢驗合格方可使用。

- 檢查內、外包裝

檢查內、外包裝是否標示清楚、符合規定，產品有效日期是否在三分之一以內。

- 官能品評

檢查產品是否有異味或冰晶之現象。



三、食材驗收流程



※備註：

1. 依市府訂定之原物料驗收紀錄表，逐項進行驗貨，貨品無法符合採購標準當日予以退貨。
2. 檢體：每日餐點成品樣本分別採樣裝置於密封口袋，並冷藏48小時。



冷凍、冷藏食品（含肉品、蔬菜類、調理食品及水產品）

1. 產品採購須選擇包裝袋上印有**CAS標章及產品編號或GMP或HACCP之證明**，標示內容應符合食品衛生管理法規定。畜禽品應符合中央畜產會公告檢驗合格率達**100%**之廠商。
2. 進貨包裝應密封完整，不得有破損、拆封及改包裝，產品無解凍或乾燥脫水現象，外觀良好，色澤正常，不得附有雜物，無變質及異味。**包裝須明顯標示產品名稱、製造日期、有效期限或保存條件。若發現竄改日期，則取消廠商供貨資格並終止合約，並移送司法機關偵辦。**
3. **供應商不可自行將冷藏品凍結混充冷凍品**，必須依原廠出廠標示儲存及供貨。



續前

4. 供應商販賣場所須衛生條件良好，**產品置冷藏($< 7^{\circ}\text{C}$)、冷凍庫($< -18^{\circ}\text{C}$)儲存販售**，運送過程必須用冷藏或冷凍控溫車，運輸車並須維持清潔無異味。
5. 產品儲存或運輸過程中，不得有解凍或反覆解凍之情形，**解凍後滲出液不得超過總重之百分之五**，若驗收後發現食品品質不良，廠商須無條件立即退回更換。
6. 水產品**須堅硬結實無冰晶現象**。
7. **冷凍品距有效期限不得少於三個月，進貨當日冷藏品距有效期限不得少於三天(有效期限5~7天)**。



生鮮肉品（豬、雞、鴨）

1. 須為中華民國國內生產之產品。
2. 肉色正常，無異味，無黏液。
3. 生鮮肉品（豬、雞、鴨）必須提供合格屠宰證明，豬肉商如具有台灣生鮮豬肉 TFP(Taiwan Fresh Pork)標章附證明為更佳。
4. 供應商分切及儲存場所的衛生條件良好，運輸過程產品應覆蓋，運輸車須維持清潔無異味。



補充說明

1. 廠商須不定時查訪上游供應商。
2. 每學期機關保有隨機抽肉品檢驗○次之權力，檢驗費用由廠商支付
，肉品中不得檢出 β -受體素及一般常檢出的動物用藥，一旦檢驗不合格立即終止合約。
3. 廠商須接受機關不定期檢驗及查訪。



蔬菜及水果類

1. 須提供轄區果菜公司農藥殘留檢驗合格證明及產銷履歷農產品標章（TAP）者或來源證明。
2. 廠商供應之薑、蒜請切絲或攪碎。
3. 蔬菜泥土須去除乾淨，供應當令盛產之產品為主，品質皆經過挑選之優級品，新鮮、衛生。不得有敗壞、蔬菜太老、大小差異太大等狀況，若影響機關供應數量及不符品質要時，廠商須立即無條件退回更換；蔬菜供應種類一週內不得重複。



續前

4. 供應機關之水果應採當令，品質須新鮮、衛生。不得有水傷、敗壞、不熟或過熟、腐爛、發黴及水果大小差異太大等狀況。水果差異達單體二分之一，且影響機關供應數量及不符品質要求時，廠商須立即無條件退回更換；水果供應種類一週內不得重複。

5. 供應機關之水果，須以個人份量妥善分明處理；水果重量以供應1份為原則



豆類製品、麵類製品及素食加工品

1. 供應商應提供各項產品來源證明。產品外觀應完整正常、無異味、無油耗、無黏液及無漂白。
2. 產品不應有防腐劑、非法色素、雙氧水，使用之食品添加物應符合食品衛生管理法之規定。
3. 包裝應完整不得有破損、污染。
4. 生鮮豆製品進貨當日距有效期限不得少於3天或產品應於有效期限1/3以內，如超過須無條件立即退回更換。



蛋類（生鮮蛋品、皮蛋、鹹蛋及殺菌液蛋）

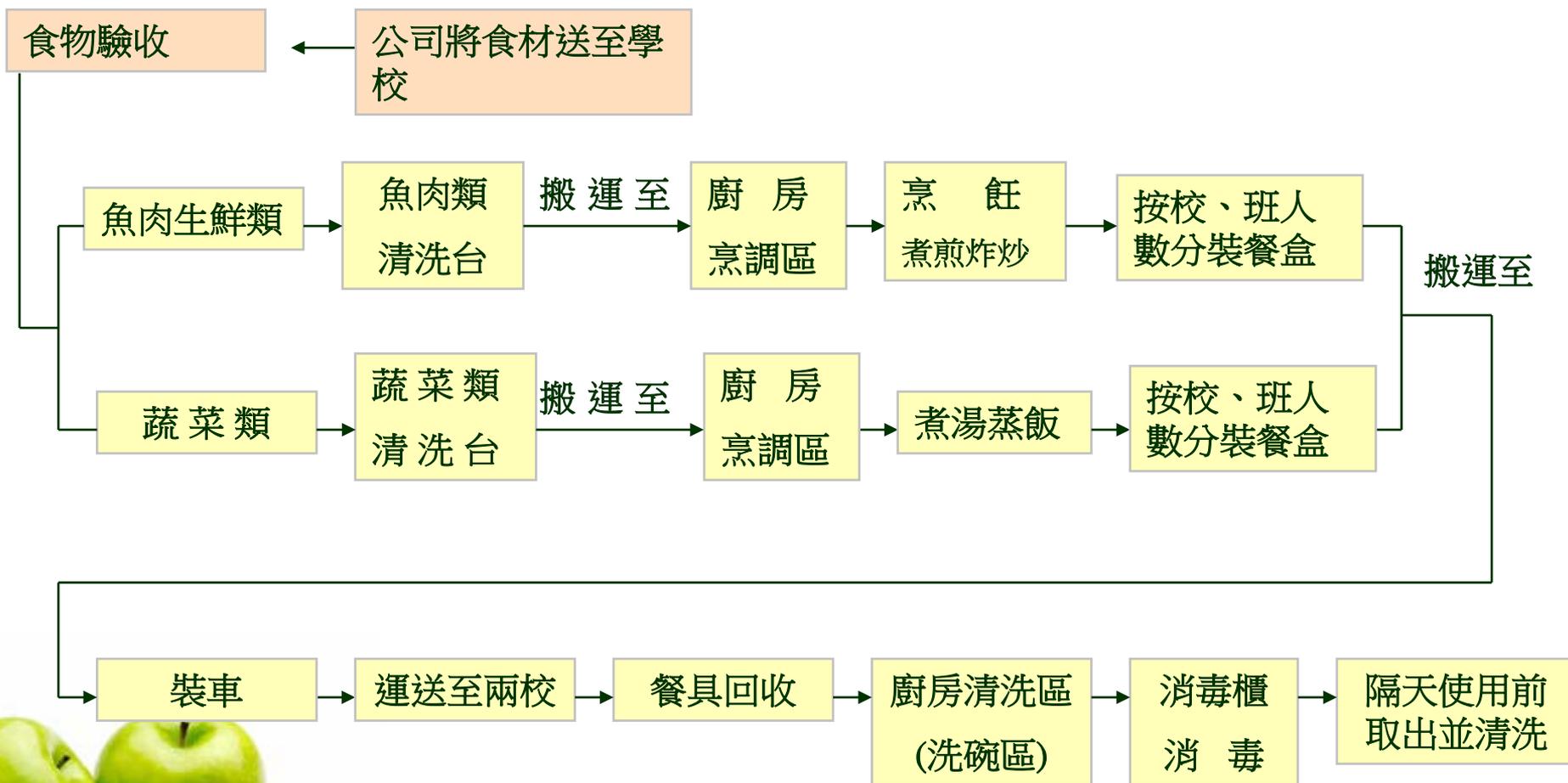
1. 如生鮮蛋品為**CAS**產品，必須選擇包裝上印有**CAS**標章者(台灣優良農產品)，不得有仿冒品，進貨當日全蛋距有效期限不得少於**7**天，進貨當日液蛋距有效期限不得少於**3**天。
2. 如生鮮蛋品為洗選蛋時，應標示品名及製造日期，且進貨當日距製造日期不得多於**3**日。
3. 蛋籃及運輸車必須維持清潔無異味。
4. 蛋殼應粗糙無破損且外表清潔，蛋殼厚、比重大，色澤正常無異味。



調味品及雜貨類（如沙拉油、糖、醬油等）

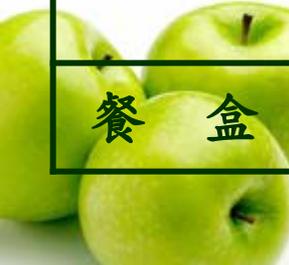
1. 須採用檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之產品。
 2. 供應機關之雜貨類，不得發黴、發潮、異味等現象。
 3. 供應機關調味品及雜貨類標示距離有效日期必須達1/3以上，如超過須無條件立即退回更換。
 4. 使用油炸調理時須使用有**GMP**證明之油炸專用植物油。
 5. 完整包裝標示應符合食品衛生管理法食品標示及廣告管理之規定。
- 

四、生產流程



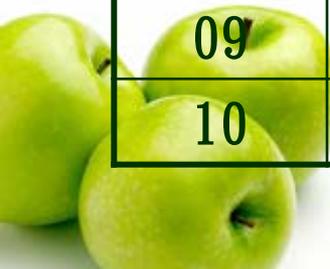
五、食品安檢

類 別	檢 驗 項 目	備 註
蔬 菜 類	農藥殘留（合作廠商檢驗）	
	農藥殘留（逸慧實業有限公司）	備有檢驗儀器
豆 製 品	己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸	廠商自主管理〈衛生局檢驗〉
	過氧化氫	學校抽驗
乾 貨 類	己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸	廠商自主管理〈衛生局檢驗〉
	過氧化氫	學校抽驗
麵 類	己二稀酸、苯甲酸、去水醋酸	廠商自主管理〈衛生局檢驗〉
	過氧化氫	學校抽驗
餐 盒	生菌數、大腸桿菌或大腸桿菌群	食研所檢驗



六、廚房環境衛生管理

編號	環境衛生維持項目	頻率
01	泡鞋池清潔	每天
02	冰箱清潔	每週一次
03	乾料庫房清潔	每天
04	驗收區、蔬果前處理區、魚肉前處理區清潔	每天
05	烹調區、熟食區、洗滌區、自動洗碗區清潔	每天
06	截油槽清潔	每天
07	洗手間清潔	每天
08	車輛清潔	每天
09	垃圾及廚餘回收	每天
10	廚房環境內、外大掃除	每週一次



實際執行狀況～驗貨



實際執行狀況～清洗



實際執行狀況～切割



實際執行狀況～烹調



實際執行狀況～分裝運送



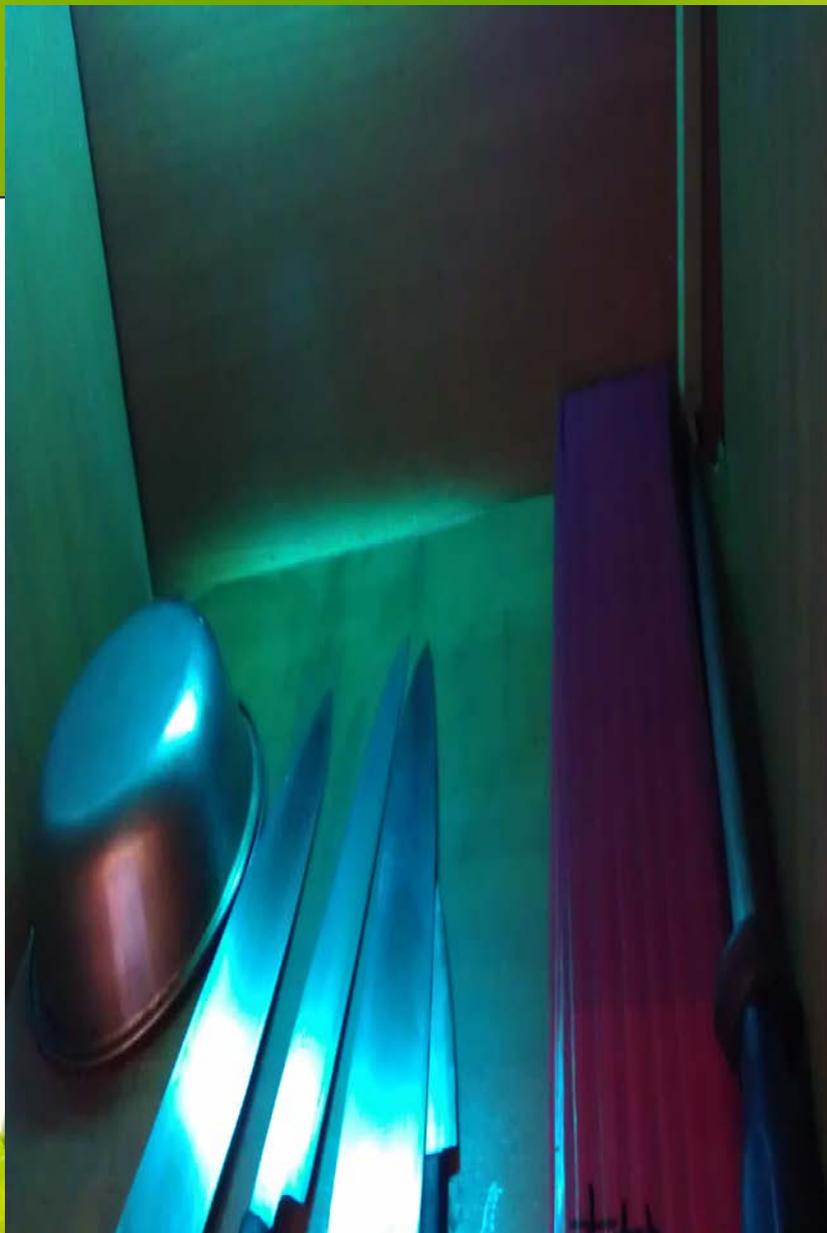
實際執行狀況～班級用餐



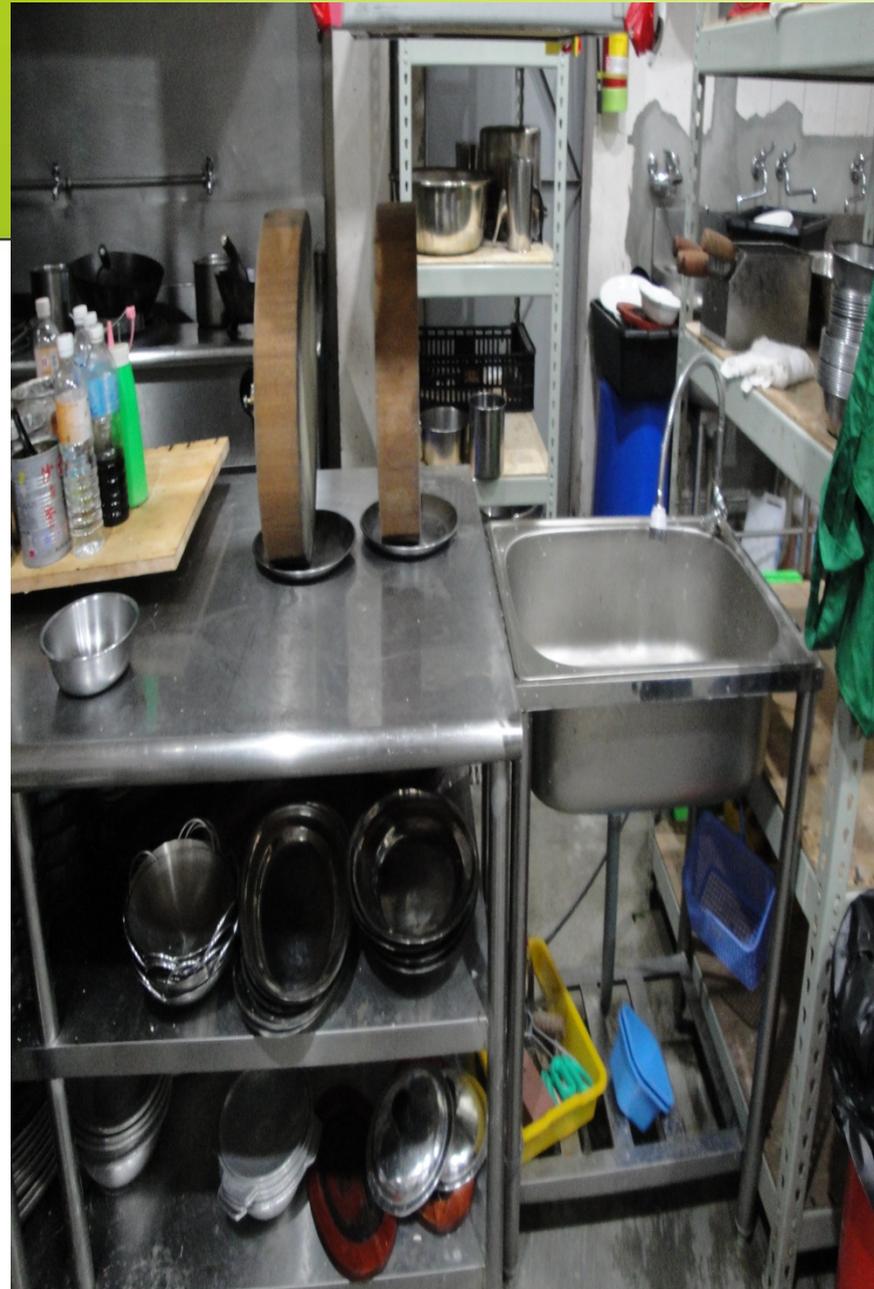


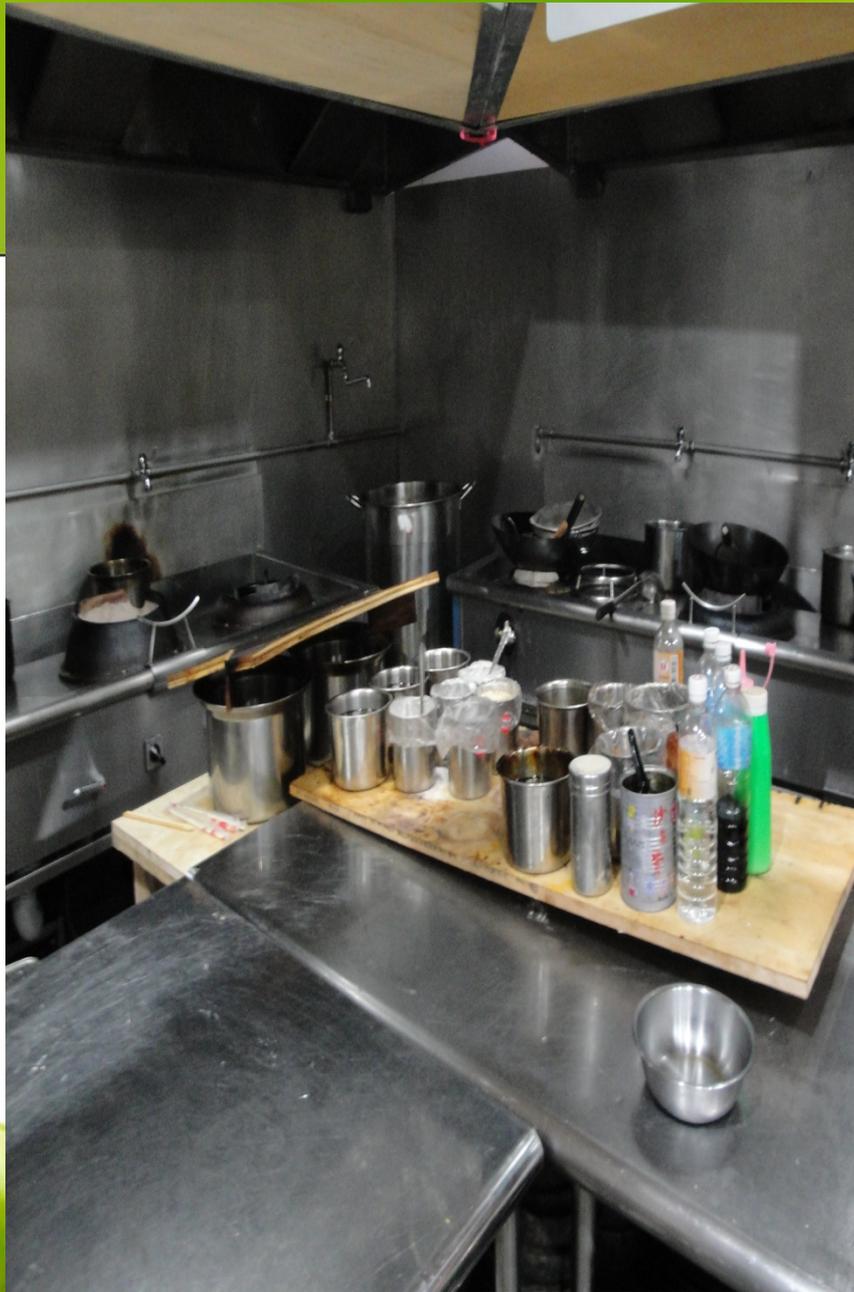














地面：未保持清潔，囤積納垢





地面：有侵蝕情形





未保持清潔，
有積塵、納垢
等情形





排水系統設置不良

工作台面或調理台面未保持達二百米燭光以上

未設燈泡







報紙污染

配管外表之塵埃未定期清掃，易污染食品。





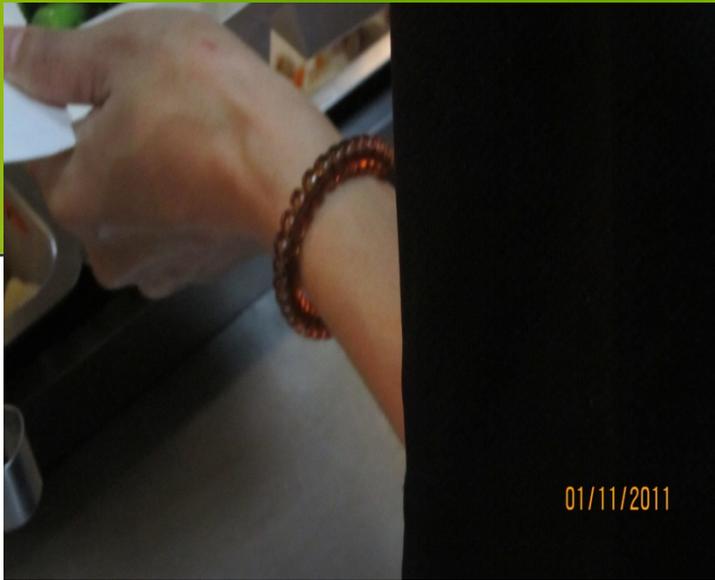
配管不潔













謝謝聆聽

