~藥求安全~ 食在安心~

廚房消毒方法簡介

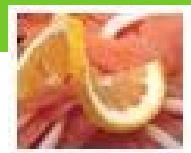
臺南市政府衛生局食品藥物管理科

講座: 張 芝 惠技士

臺南市政府衛生局
Department of Health, Tainan City Government

~多 蔬 * 低 卡 * 減 碳 好 健 康 ~

前言~1



近年國外旅客來台觀光人數大增，餐飲業蓬勃發展，為確實提升我國餐飲業衛生自主管理能力及水準，食管署的前身食品藥物管理局自99年起，陸續輔導國際觀光旅館的中式餐廳廚房實施食品安全管制系統(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)，到101年止已有半數國際觀光旅館的餐廳廚房(至少1廳)開始實施，成為我國餐飲業的楷模。

前言~2

一. 行政院消費者保護處在102年7月1日公布「國際觀光旅館公共安全、衛生安全及訂席服務定型化契約查核結果」新聞稿，指出13家國際觀光旅館餐廳的食品衛生安全不符合食品良好衛生規範(GHP)的規定，主要項目包括乾貨食材區或廚房放置逾期食材等缺失。

二. 衛生局依違反99年1月27日修正公布之食品衛生管理法第11條第1項第8款規定，食品或食品添加物逾有效日期，或違反食品良好衛生規範(GHP)，依情節輕重分別裁處。（現行法為第15條第1項第8款，依第44條罰6萬-1500萬）

廚房衛生管理

(一)廚房消毒：環境打掃乾淨後，以每10公升水加入100cc一般家用漂白水(含氯量約5%)，充分洗刷消毒室內(牆面、地板等)。

(二)廚房用具及餐具消毒：用具及餐具應洗滌乾淨，經有效殺菌(以煮沸消毒或以每10公升水加入40cc漂白水，浸泡30分鐘後洗淨)，並將餐具置於存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。

(三)凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

(四)無良好水源及廁所無法經常性保持清潔之廚房應暫停供應餐食，以避免交叉汙染造成食品中毒發生。

柒、餐飲業者良好衛生規範

二十八、餐飲業者作業場所

(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：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：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）。

柒、餐飲業者良好衛生規範

3.熱水殺菌法：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：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：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。

消毒方法、配製及注意事項			
施用場所	消毒水及其濃度	施用方法	注意事項
廚房用具及餐具之消毒	百萬分之二百漂白水（200ppm）	用含氯200ppm之水，將餐具浸泡三十分鐘。 **每10公升水中加入40cc之一般家用漂白水（含氯量約5% ）。**	施用前要先將餐具洗淨。 ＊購買漂白水時請看清楚成分標示，避免購買雙氧水。
環境消毒（室內消毒）	百萬分之五百漂白水（500ppm）	在環境打掃乾淨後，以含500ppm消毒。 **每10公升水中加入100cc之一般家用漂白水（含氯量約5% ）。**	
環境消毒（庭院、水溝或其他潮濕處）	百萬分之一千漂白水（1000ppm）	以含1000ppm的水加以噴灑環境。 **每10公升水中加入200cc漂白水之一般家用漂白水（含氯量約5% ）。**	噴灑時注意保護眼睛及皮膚。

施用場所	消毒水及其濃度	施用方法	注意事項
手部消毒	75%酒精	以 75%之藥用酒精擦拭（如濃度為95%的酒精，則將100c.c.之酒精加入30c.c.的水）	
手部消毒	1% 四級銨		
熱水或蒸氣消毒法	溫度100℃之沸水，煮沸5分鐘以上（毛巾、抹布等）或1分鐘以上（餐具）。 溫度100℃之蒸氣，加熱10分鐘以上（毛巾、抹布等）或2分鐘以上（餐具）。 溫度80℃以上熱水，加熱2分鐘以上（餐具）。 溫度110℃以上之乾熱，加熱30分鐘以上（餐具）。		

200 ppm 有效氯水的用途

- 餐具、用具、砧板、刀具、抹布、工作檯面之消毒
- 使用漂白水之後，均應以清水清洗
- 餐具、抹布應浸泡二分鐘以上
- 氯水、漂白水、次氯酸鈉溶液等名詞均適用
- 須定時以餘氯檢測試紙，測定消毒液是否達 200 ppm。

75％酒精的用途

一. 檢驗室中器具、桌面消毒使用。

二. 人員手部消毒使用。

三. 食品器械、檯面、用具、容器消毒使用。

正確使用漂白水消毒方法基本步驟：

穿	穿上圍裙、戴上口罩及手套，保護雙手。
稀	在環境打掃乾淨後，以含500ppm消毒。 **每10公升水中加入100cc之一般家用漂白水（含氯量約5％）。**
擦	以擦拭方式擦地板、洗手台、水龍頭、馬桶、門把、桌椅等幼童常接觸區域。
停	擦拭後，靜置五至十分鐘，等待漂白水確實發揮殺菌功效。
沖	用清水沖洗或擦拭方才清潔殺菌的區域。
棄	1.將用過的漂白水再用大量的水稀釋一遍（不要少於一百倍）才倒入廚房汙水道或戶外水溝，比較不會汙染水源。 2.將漂白水密封存起來，時間久了漂白水會自動氧化再倒掉。

使用漂白水消毒注意事項：

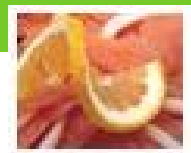
一. 漂白水的使用除加水稀釋外，絕不可以滲雜肥皂、藥劑、香料等，否則可能會產生強烈氧化作用，散發出毒性物質。

二. 漂白水如果不小心碰觸到眼睛，要用大量清水連續沖洗十五分鐘，如果碰到皮膚，要立刻用清水沖到覺得乾淨為止。

三. 使用完後的漂白水，最好不要直接倒入馬桶，如此會使化糞池失去汙水處理功能，致污水排出後汙染水源。

四. 裝漂白水的瓶子應標示清楚，切勿用汽水保特瓶或任何飲料瓶子裝漂白水，避免小孩不小心誤喝。

建築與設施-洗手設施



一. 操作標準: 以掛圖顯示

五個步驟:濕、搓、沖、捧、擦

GHP

食品良好衛生規範

手部有創傷、膿腫，不得接觸食品

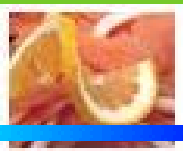
一. 創傷、膿腫部位，可能有金黃色葡萄球菌，它是食品中毒菌之一，一旦污染了食品，會在食品中生育繁殖，並產生耐熱的腸內毒素，易造成食物中毒。

把雙手洗乾淨的方法

根據實驗顯示:

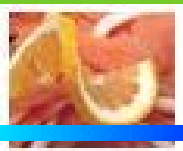
- 未洗手時，約含有 $10^4 \sim 10^5$ 的菌落數。
- 以清水洗手，約有 10^3 的菌落數會殘留在手上。
- 用洗手乳沖水洗手，幾乎可以殺滅手上 99% 的細菌。

工作習慣衛生管理



- 目的：**防止從業人員因工作習性上的疏忽導致食物、用具遭受污染**
- 養成良好個人衛生習慣
- 不可以用指尖搔頭、挖鼻孔、擦拭嘴巴
- 經常理髮、洗頭、剪指甲
- 經常洗臉、洗澡確保身體清潔
- 接觸食品或食品器具、器皿前要洗手
- 如廁後要洗手
- 不可在他人面前咳嗽、打噴嚏

工作習慣衛生管理



- 不可在工作場所中吸煙、飲食、嚼檳榔
- 保持乾淨廚具
- 用手直接接觸食品前應確實洗手
- 器皿、器具掉落在前應洗手地上應洗淨後再使用
- 其他：不要使用破裂器皿、注意成品避免污染

六、食品業者衛生管理

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1.病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。

2.食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

六、食品業者衛生管理

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

3.清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。

4.有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。

5.清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

進入工作場所前設有洗手消毒設備， 並有完整的洗手措施

1.1.洗手專用槽

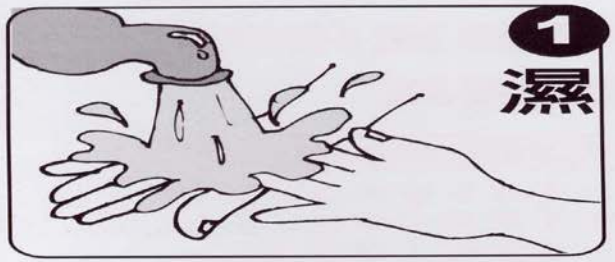
1.2.清潔液及75%酒精

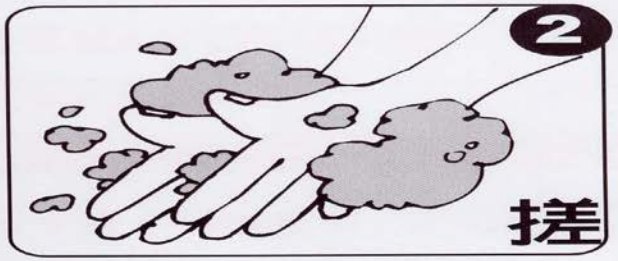
1.3.抽取式擦手紙巾或烘手器

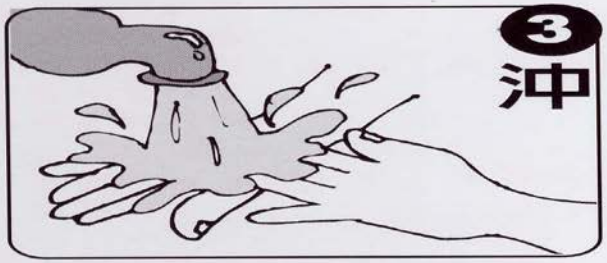
1.4.標準洗手掛圖

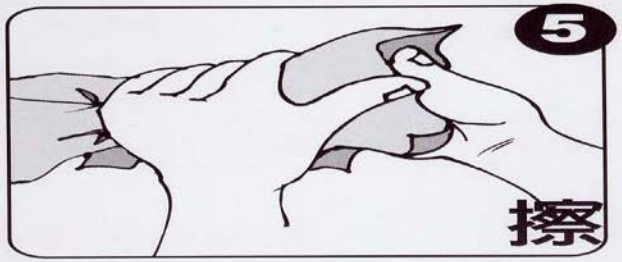
正確洗手五步驟

1.濕—打開水龍頭把手淋濕
2.搓—擦上肥皂搓揉起泡約20秒
3.沖—將雙手沖洗乾淨
4.捧—捧水將水龍頭沖洗乾淨再關閉水龍頭
5.擦—用乾淨毛巾或紙巾將手擦乾









正確洗手的重要性

正確洗手方法包含下列五個步驟：

1、濕 ：在水龍頭下把手淋濕，包含手腕、手掌和手指均要充分淋濕。

2、搓：雙手擦上肥皂，搓洗雙手之手心、手背、手指、指尖、指甲及手腕最少要洗20秒。

3、沖：用清水將雙手徹底沖洗乾淨。

4、捧：因為洗手前開水龍頭時，手實際上已污染了水龍頭，故捧水將水龍頭沖洗乾淨，或用擦手紙 包著水龍頭關閉水龍頭。

5、擦：以擦手紙將雙手擦乾。

洗手的注意事項~1

一. 最好使用溫水：攝氏38-42度的溫水比冷水較有清潔效果。

二. 去除手部首飾：如手上戴了戒指，會使局部形成一個藏污納垢的特區，難以完全洗淨。

三. 要使用肥皂：效果比單獨用水洗要好得多。

四. 時間30秒：全部的洗手時間至少約需30秒，才能達到有效的清潔。

洗手的注意事項~2

5.沖洗乾淨：在整個沖洗過程中，雙手須保持比較向下的姿勢，以避免水逆流回未洗的手肘部位。

6.使用擦手紙：最好不要使用毛巾，因毛巾容易潛藏細菌，易將洗淨的雙手沾上細菌。擦手紙使用完暫勿丟棄，可用來關閉水龍頭或開門，避免剛洗淨的手又碰觸公共物品表面而沾染細菌或病毒。

7.指甲須減短：洗手不能忽視容易沾染致病菌的指甲、指尖、指甲縫及指關節等，指甲縫並須隨時保持清潔。

洗手設備

未設置
擦手紙巾

防止已清洗之手部再度遭受污染

設備與器具之清洗衛生

一. 爐具清洗

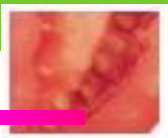
二. 盛裝器具清洗消毒

三. 刀具砧板清洗消毒

四. 其他設備及器具之清洗消毒(如：烤箱、切菜機、迴轉鍋、蒸飯鍋、工作台面…等)

用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前/後未確實清洗乾淨

備、用具維護管理要點



一. 設備、用具維護管理要點

二. 作業前：以 **70-75 % 酒精**噴灑。

三. 作業中一小時再噴灑一次酒精。

四. 作業後：將可拆卸的零件拆下清洗，需特別注意細縫死角，有無食物殘渣未洗淨。

五. 清洗程序：零件拆卸，水洗 → 洗潔劑 → 沖洗(以溫水洗淨更佳) →自然晾乾

六. 機台下方須特別注意清潔

設備、用具維護管理

一. 烹調器具於爐台上放置不銹鋼淺盤，專門放置濾油杓、鍋鏟、水瓢等用具。

二. 作業後烹調用具及不銹鋼淺盤都需經過清洗。

餐具食物容器簡易檢查

一. 澱粉性殘留物檢查法

二. ABS殘留物檢查法

三. 脂肪性殘留物檢查法

四. 大腸桿菌屬細菌檢查

設備與器具之清洗衛生-清潔度檢測

澱粉殘留檢測

一. 澱粉性殘留物檢查法

二. 目的：檢查餐具或食物容器是否清洗乾淨，是否有澱粉質殘留

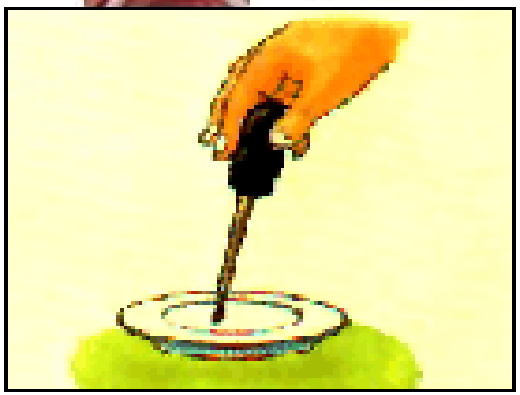
三. 試藥：

四. 碘試液

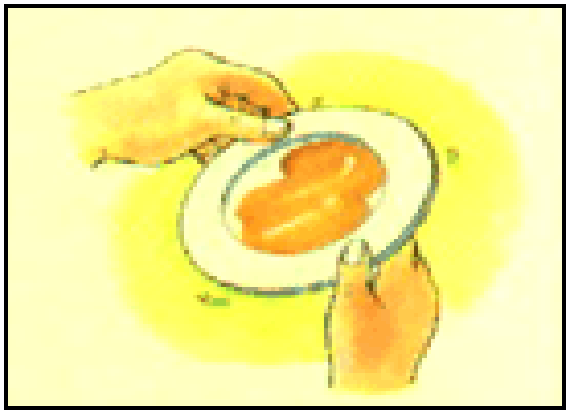
碘化鉀20g溶於100mL水中，再加入碘12.7g；待溶解後，取1mL加水稀釋至1000mL即為碘試液

一． 檢查方法：

1.取澱試液



2.滴在供檢驗的餐具或容器上



3.慢慢迴轉，使碘試液及全面

4.有殘留澱粉會變成藍紫

設備與器具之清洗衛生-清潔度檢測

脂肪殘留檢測

一. 脂肪性殘留物檢查法

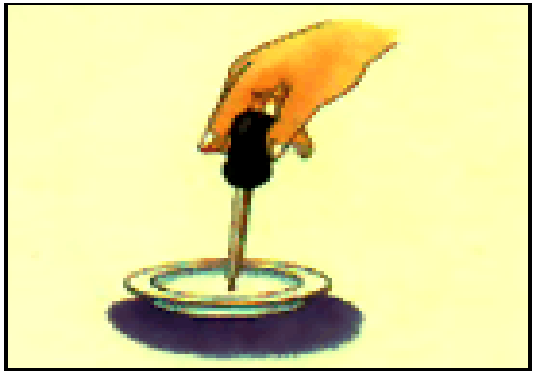
二. 目的：檢查餐具或食物容器上有無殘留油脂，判定是否清洗乾淨

三. 試藥：

- 蘇丹四號(sudan IV)或蘇丹三號(sudan III)
  - 酒精
  - 蘇丹試液

  取蘇丹四號或蘇丹三號0.1g溶於酒精100mL即成

一． 檢查方法：



1. 將試液滴在供檢驗之餐具或容器上

2. 慢慢迴轉使其擴及全面

3. 用水輕輕沖洗

4. 如有殘留油脂會呈現紅色的斑點(註)

註：以有斑點為測定依據，塑膠容器若為粉紅色至紅色背景，測試後以水無法去除時，可以藥用酒精回復原狀

如何處理砧板~1

一. 砧板生食、熟食應分開使用，避免交叉感染，造成食物中毒。每次使用後立即清洗，並晾乾。至少每隔二至三天以食品級消毒劑噴灑殺菌後刷洗，是最方便有效的方法。

二. 每年要更新砧板，不宜久用而不更換。最好準備二至三塊不同材質與用途的砧板，一是切剁用的木質砧板，二是蔬果的塑膠砧板，三是切熟食的強化陶瓷砧板。

如何處理砧板~2

一. 木質砧板：重量重，表面粗糙，使用時較不容易滑動，但留下的刀痕，容易藏污納垢，清理較費力，一般清理時順著木紋的方向由上而下刷洗整個表面，然後用熱水 沖洗乾淨，自然風乾即可。消毒時以食品級噴灑殺菌後置放約三分鐘後再刷洗，自然風乾即可。

二. 塑膠砧板：重量輕，但質地較硬，清洗時要稍用力。塑膠砧板不適合切熱食，以免釋出有毒成分。消毒時以食品級噴灑殺菌後置放約三分鐘後再刷洗，自然風乾即可。

三. 陶瓷砧板：表面光滑，不易殘留食物，一般使用後以清水沖洗就能清理乾淨。消毒時以食品級噴灑殺菌後置放約三分鐘後再沖洗，自然風乾即可。

砧板、刀具、抹布管理

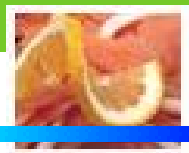
一. 砧板、刀具、抹布等若使用不當或衛生不好，很容易引起食品間交叉污染，甚至引發食品中毒。

二. 砧板、刀具、抹布管理上應注意的事項

分類並標示用途 。

儲存於專門儲存場所。避免清洗後再受污染。

砧板、刀具管理



一. 生食與熟食的砧板、刀具不得相混交叉使用。

二. 熟食專用砧板、刀具使用前，須以 75% 酒精噴灑消毒。

三. 使用後的砧板、刀具清洗乾淨，儲放於砧板架及刀具架上晾乾。

四. 砧板架及刀具架應定時清洗維護清潔。

抹布管理

* 在每一工作廠區內提供大量乾淨抹布供使用。
* 處理完一道菜，至少需更換一次乾淨抹布。
* 使用過的抹布， 需置於抹布放置桶中。
* 使用過的的抹布於工作完後統一送至洗衣廠清洗。

抹布顏色管理規則範例

一. 生食：黃色

二. 蔬菜：綠色

三. 一般：白色

NE FREEZE

抹布清洗、消毒程序

一. 使用完後的清洗流程：

水洗 → 洗潔劑 → 沖洗 → 晾乾

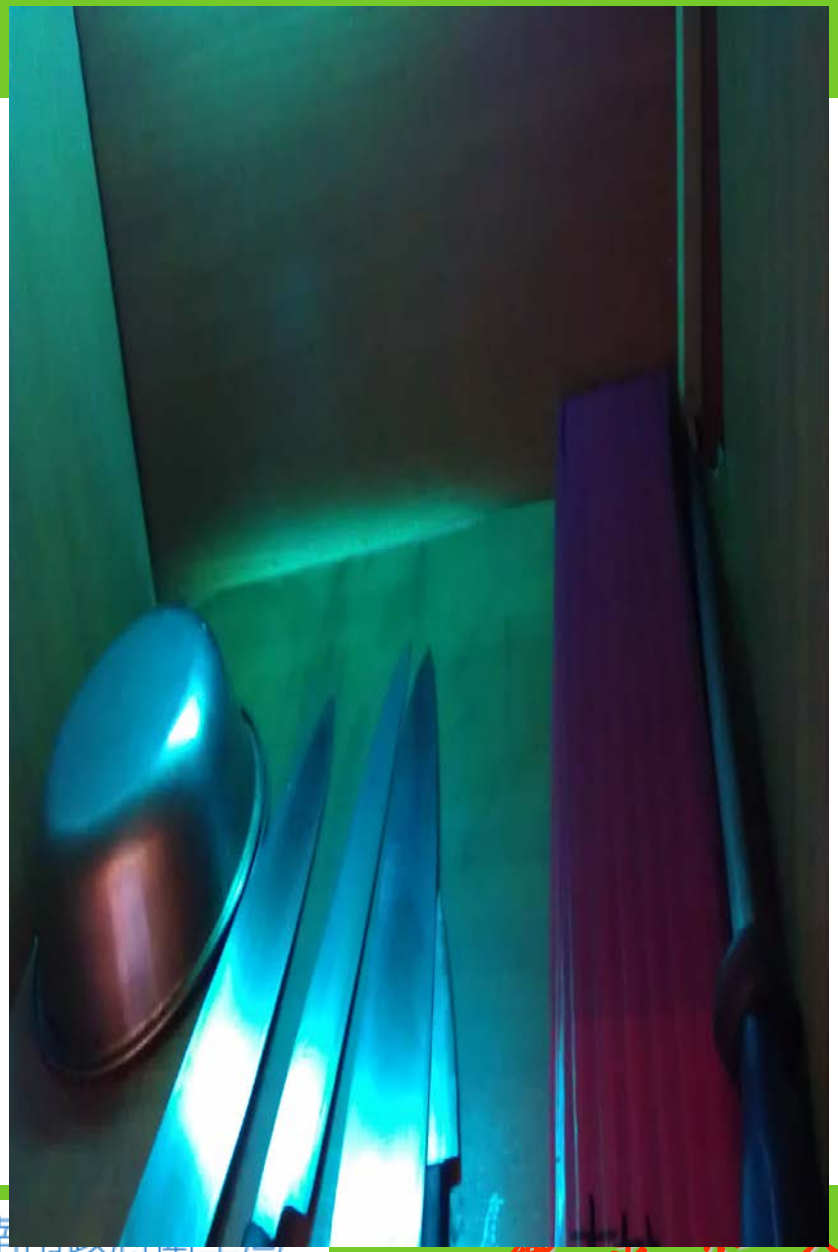
一. 隔熱用抹布，使用前須經過消毒。

二. 程序：

抹布浸泡於 **200 ppm** 的有效氯之消毒水中五分鐘，擰乾後才能使用。

A13

生魚片砧板使用中
每15分鐘消毒一



臭氧水

菜瓜布、金剛刷(竹刷、鬃刷)使用應注意事項

* 清洗食品容器之菜瓜布及金剛刷，不得拿來刷洗裝盛廢棄物之容器或其他非食品裝盛容器。
* 應注意菜瓜布、金剛刷(竹刷、鬃刷)剝落的碎屑殘留於食品容器中。
* 菜瓜布、金剛刷損耗過於嚴重應更換新品。
* 竹刷、鬃刷應注意有無發黴現象。

餐具衛生管理--餐具洗滌步驟

（1）預洗--刮除餐具上殘留食物（第一槽）

（2）清洗--用洗碗精洗滌餐具（第二槽）

（3）沖洗--用流水式的清水沖淨（第三槽）

（4）烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）

（5）用清潔劑及水徹底洗淨各洗滌槽。

（6）使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。

人工清洗之洗滌步驟

一. 預洗

二. 第一槽(洗滌槽)

三. 第二槽(沖洗槽)

四. 第三槽(殺菌槽)

五. 滴乾

臭氧水
臭氧
自來水

餐具清洗的程序

一. 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。

二. 清洗：水溫維持在 43～49℃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

一. 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。

二. 消毒：將餐具及容器放置於 80℃以上熱水中，加熱 2 分鐘以上。

三. 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，並清洗水盒。

餐具三槽式洗滌流程

刮除髒物 → 預洗 → 清洗 → 沖洗 → 消毒 → 滴乾

❶大略噴洗：

用蓮蓬式噴嘴，以溫水迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，保持食物顆粒漂浮，並使其鬆軟，以減低其附著於餐具上的可能性，也可以節省一些清潔劑。

❷清洗：

第一隔槽的水維持在43°C～49°C間，這是個較費力的工作，可以利用刷子，這時使用的清洗液還沒達到衛生處理的目的。

❸沖洗：

將餐具浸於第二隔槽內的乾淨溫水中，把清潔劑沖洗掉，應以流動自來水沖洗，不要用髒水來沖洗餐具。

❹消毒：

此時可利用餐具籃將餐具浸於100°C以上的第三隔槽熱水中至少2分鐘，熱水無法獲得時，可利用有效濃度的化學衛生藥劑溶於水中(氯的最低含量為200 ppm)。

❺滴乾：

使水徐徐流出並風乾，不要使用毛巾擦拭，祇要將餐具、茶杯等置於其上，並移置於一乾燥、乾淨的地方，靜置即可。

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℃的 熱水洗滌＋洗潔劑	以25℃流動水 流水沖洗，將洗潔劑 沖洗乾淨。	殺菌--80℃熱水 浸2分鐘
洗滌槽	沖洗槽	殺菌槽

- 第 3 槽： 200 ppm 有效氯水浸泡 2 分鐘。 以 110℃ 以上乾熱 30 分鐘。

2、洗碗機洗滌：

低溫型〔第三槽水溫60℃＋游離餘氯量在200ppm以上的氯水〕

高溫型〔第三槽水溫80℃〕

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。

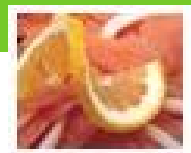
具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具

高溫殺菌中
勿自行取用
以免燙傷
砧板、
刀具消毒
高溫殺菌中
勿自行取用
以免燙傷
01/11/2011

08/11/2011

庫房管理
物料請堅守先進先出原則
星期 一 二 三 四 五 六 日
代表顏色
食品衛生管理員：王文旭
08/11/2011

機 器 洗 滌



A. 傳統式洗碗機，於洗法上大致與人工洗滌雷同，不同點在於以機器方式取代洗滌、沖洗、 殺菌及滴乾，但仍需用人力預洗、排列 。

B. 超音波洗碗機，是利用超音波的能量洗去物體表面污物的裝置，即將高頻率音波，傳於水中，依周波數，水中形成很多數目的小氣泡，當氣泡達到一定之大小即激烈的崩潰，稱為空洞現象，利用此現象的洗滌法稱之超音波洗滌，一般刷子清洗不到的物體表面細孔，凹陷或彎曲處，皆可利用超音波洗淨，其最大的優點是無清洗死角，具有部分殺菌效果，水溫不需太高，更可節省消毒劑之用量，且迅速洗淨節省時間。

餐具衛生管理--餐具消毒

（1）清洗後應放進依所分配之毒櫃位置進行消毒。

（2）以高溫蒸汽消毒滅菌（乾熱消毒法）在乾熱式的消毒室內溫度100度C以上，時間30分鐘。

餐具衛生管理--餐具管理

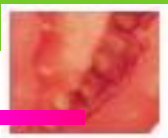
（1）廚房餐具應洗滌乾淨後入消毒室高溫消毒並集中於廚房保管。

（2）不需消毒餐具（如置餐盒）存放架上，存放架上應有足夠空間容納餐具，並存放於清潔區內。

（3）有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

（4）全校師生自備餐具，餐完畢後，個人使用之餐具（含自備之餐盒）以衛生紙擦拭乾淨帶回家清洗，以維護校園整潔。

餐具放置區



一. 放置經清洗乾淨、消毒過餐具的地方，本身須加裝防止病媒侵入灰塵污染的設施，管理的原則如下：

二. 採用不銹鋼製，易清洗、易保持乾燥。

三. 餐具放置區須定期清理、消毒。

四. 保持乾燥、避免餐具再次被污染。

五. 裝盛食品的容器均不得放置地面。

~果果安全~ 食在安心~

Department of Health, Tainan City Government

餐具衛生管理--稽核檢查

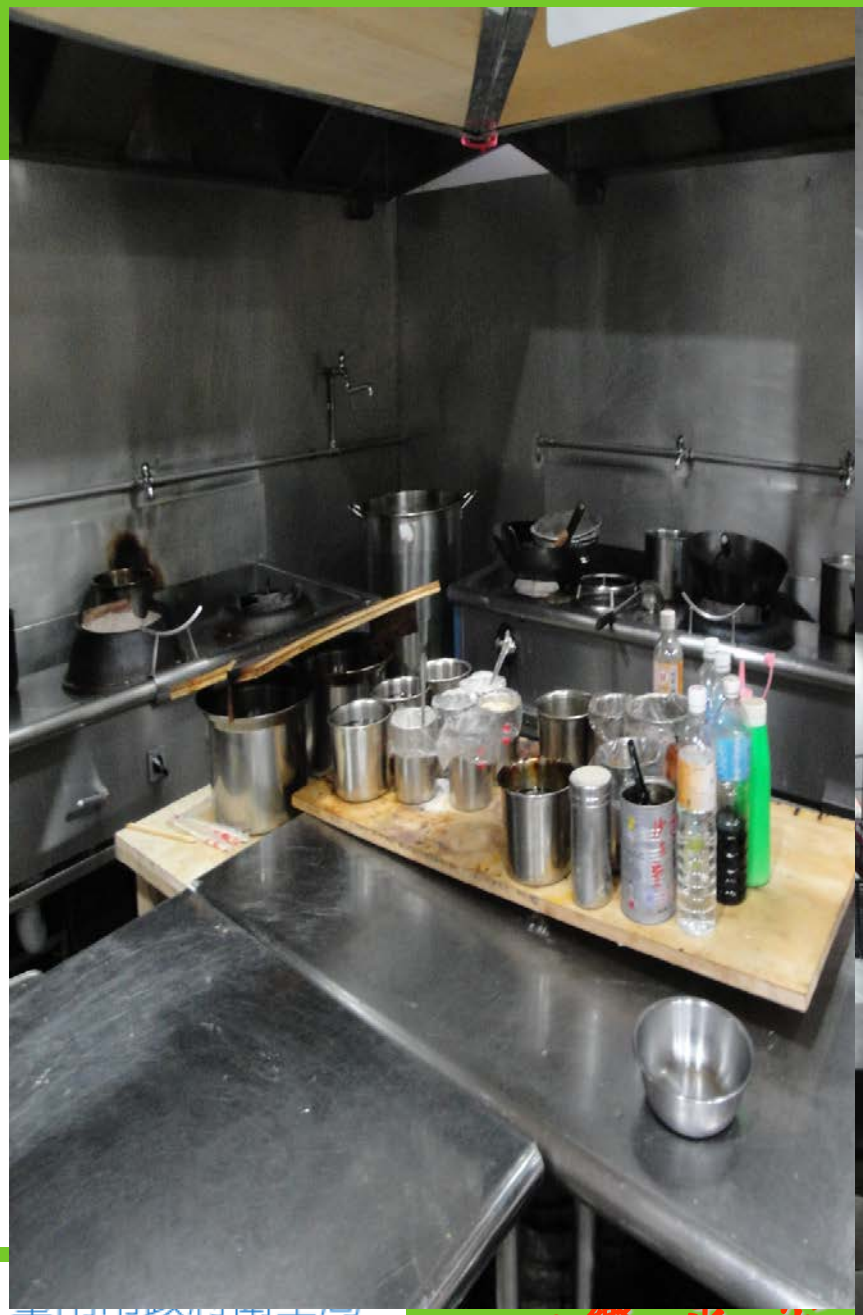
（1）每日由衛管人員不定期抽驗。

（2）隨時改善、維修廚房設備及餐具。

（3）有缺損、裂縫等餐具，應立即停止使用，以維食品安全。

Department of Health, Tainan City Government

~樂 水 安



液化石油氣

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

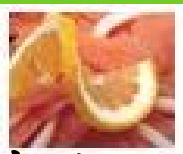
爐灶上方有2個燈泡無燈罩

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

供應餐飲之營業場所及設施應符合



一、餐具洗滌場所須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。

二. 有關前款之有效殺菌係指採用下列方式之一而言：

- 煮沸殺菌法
- 蒸氣殺菌法
- 熱水殺菌法
- 氯液殺菌法
- 乾熱殺菌法
- 超酸性水法(衛生署函復不 反對使用)

三. 使用之餐具及擦拭用品應保持清潔，並經有效殺菌後妥予存放。食品或與食品接觸之餐具及擦拭用品，不得以非食品用洗潔劑或不符合飲用水水質標準之水洗滌。

食品用洗潔劑衛生標準

一. 食品用洗潔劑定義

二. 有害物質限量標準

三. 使用之香料及著色劑應以准用之食品添加物為限

四. 標示規定(主要成分化學名稱、適用對象、標準使用方法、使用注意事項)

衛生署公告的食品用洗潔劑限量標準

重金屬項目	限量標準	備註
砷	0.05ppm以下	以產品標示使用濃度稀釋的溶液為基準
重金屬	1ppm以下	以產品標示使用濃度稀釋的溶液為基準
甲醇	1 mg/ mL以下	
壬基苯酚類界面活性劑	0.1%以下	重量比
螢光增白劑	不得檢出	

資料來源：衛生署食品衛生處

製表：記者胡清暉

Department of Health, Taipei City Government

從業人員~1

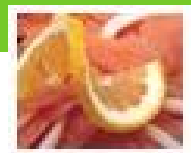
1)健康檢查:

一. 新進人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。

二. 僱用後員工每年應主動辦理健康檢查一次

三. 合格後繼續僱用，健康檢查紀錄表保留一年 。

從業人員~2



2)每日健康檢查: GHP六貳(二)2

一. 工作人員在 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作

從業人員~3

3)

一. 男女更衣室設置足夠置物櫃及鏡子並保持內部整潔。

二. 廁所保持清潔，每日派人員清洗，並貼有『如廁後應洗手』標語。

三. 個人衣物及食物儲放於更衣室，不得帶入食品作業場所。

用後請沖水
廁所應保
持整潔

異常狀況發生之處理方式

1.手部外傷:

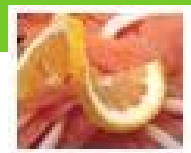
*必須先處理並已繃帶包好

*防止掉入食品內

*如有必要應將手部受傷工作人員調離與食品接觸之工作。

2.咳嗽

3.感冒



一. GHP貳六(二)4.5.6

二. 工作時應穿戴整清之工作衣帽（鞋）， 以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。

三. 手部應經常保持清潔，應於進入工作場所前、如廁後或手部受汙染時，依標示所示正確步驟洗手及消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有可能汙染食品之行為後，應立即洗淨後再工作。

四. 食品作業人員穿戴乾淨工作服、口罩、帽子、圍裙、手套，頭髮不可露出帽子外，並不得化妝，蓄留指甲，塗指甲油及配戴飾物、手錶等，亦不可抽煙、嚼檳榔

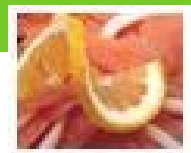
從業人員:衣服、髮帽、口罩

人員衣著	清洗區	烹調區	配膳區
衣服	v	v	v
髮帽	v	v	v
鞋子	v	v	v
口罩		v	v

從業人員:手套

一. 作業人員若以雙手直接調理不經加熱即食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部徹底洗淨或消毒。

從業人員:手套



人員衣著	清洗區	烹調區	配膳區
棉布手套	ν		ν
塑膠防水手套	ν		
PVC無粉手套		ν	
PE手扒雞手套			ν

*配膳人員使用無菌拋棄式手套，在作業中有破損及更換工作時即應重新更換

廢棄物處理

一. 分類處理

固態廢棄物：可燃、不可燃、農產品廢棄物與廚餘

液態廢棄物：油水分離

一. 頻率

二. 不可堆放於作業現場；加蓋或密封並每日清除

預防食物中毒

一． 遵守食品處理之原則:

1.新鮮
2.清潔
3.避免交叉汙染
4.加熱及冷藏
5.養成個人衛生習慣
6.避免疏忽

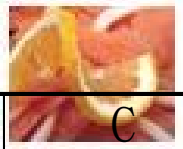
~藥求安全~ 食在安心~

實例參考討論

臺南市政府衛生局
Department of Health, Tainan City Government

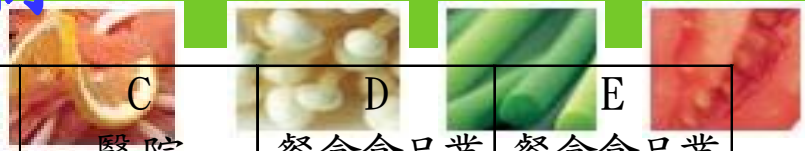
~多 蔬 * 低 卡 * 減 碳 好 健 康 ~

硬體設備



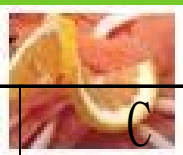
	醫院	A 醫院	B 醫院	C 醫院	D 餐盒食品業	E 餐盒食品業
廚房之坪數	400-500	105	124	69	受訪者不清楚	500+
廚房照明度達GHP 要求	不良	良好	良好	良好	良好	良好
廚房作業區依清潔度區分	缺乏	明顯區分	明顯區分	明顯區分	明顯區分	明顯區分
人員動線	無	依出入口標示行走	依出入口標示行走	依出入口標示行走	依出入口標示行走	依出入口標示行走
物流動線:由準清潔區至清潔區	無	明顯區分設投遞口	明顯區分未設投遞口	明顯區分設投遞口	明顯區分設投遞口	明顯區分設投遞口
紫外線殺菌燈	無	有	有	有	有	有
紫外線消毒櫃	無	有	有	無	無	無
氯水泡鞋消毒池	無	有	有	有	有	有

品質控制



	醫院	A 醫院	B 醫院	C 醫院	D 餐盒食品業	E 餐盒食品業
食材離地措施	有	有	有	有	有	有
庫存系統	未確實執行安全庫存量	安全庫存量	零庫存（物流中心配送）	安全庫存量	零庫存（當日進，當日出）	安全庫存量
解凍方式	冷藏庫	冷藏庫	冷藏庫（解凍專區）	室溫解凍+流水解凍	使用冷藏肉品，無須解凍	生鮮處理室
測量烹調食物之中心溫度	無	有	有	有	有	有
待膳時間管控	供應病患伙食				嚴格控制並納入流程	有
區分送貨及出餐時間或入口	無	有	有（出入口不同）	有（時間區隔）	有	有
剩菜處理	視狀況而定	視狀況而定	丟棄	視狀況而定	當餐用完	當餐用完
廚餘處理方式	餿水養豬（每2天收）	殘菜處理機	菜渣與油水分離，菜渣丟棄	菜渣與油水分離，菜渣丟棄	餿水養豬（每天收）	餿水養豬（每天收）

衛生管理



	醫院	A 醫院	B 醫院	C 醫院	D 餐盒食品業	E 餐盒食品業
人員健康檢查	1次/年	1次/年	1次/年	1次/年	1次/年	1次/年
每日人員手部清潔檢查	無	有	有	有	無(員工自律嚴格)	有
盛裝食品容器清潔/消毒作業	烘乾櫃	烘乾櫃	烘乾櫃	容器浸泡200 ppm餘氯	清洗完自然風乾	烘乾/自然風乾
廚房環境消毒	1次/月	1次/3月	1次/3月	1次/3月	1次/月	1次/月
清潔用品控管	清潔用品儲存間/上鎖	有(於走廊設清潔櫃)	清潔用品儲存區	清潔用品櫃/上鎖	責任制	專區上鎖
成品留樣48小時	有	有	有	無	有(每月自行委外檢驗)	有

交互污染防治法

	醫院	A 醫院	B 醫院	C 醫院	D 餐盒食品業	E 餐盒食品業
區分作業區圍裙	無	顏色區分	顏色區分	顏色區分	責任制	顏色區分
區分作業區抹布	無	顏色區分	顏色區分	顏色區分	責任制	分區
區分生熟食砧板.菜刀	把柄顏色區分	分開放置	分開放置	分開放置	責任制	顏色區分
區分生熟食盛裝容器	無	有	有	有	有	有

教育訓練

	醫院	A 醫院	B 醫院	C 醫院	D 餐盒食品業	E 餐盒食品業
參與每年8小時衛生講習	無	有	無	無	全體員工	全體員工
員工在職訓練	不定期	1次/月	1次/月	1次/2月	1次/6月	1次/月

廚房環境衛生管理

（一） 劃分清潔區域及負責人

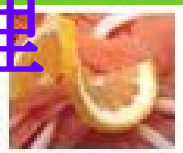
（二） 環境消毒作業：

除蟲害(3次/月)，噴灑蟑螂藥（1次/月）

（三） 環境清潔稽核表

（四） 裝設捕蠅燈

供膳作業衛生管理



餐車

配膳人員手部

配膳台

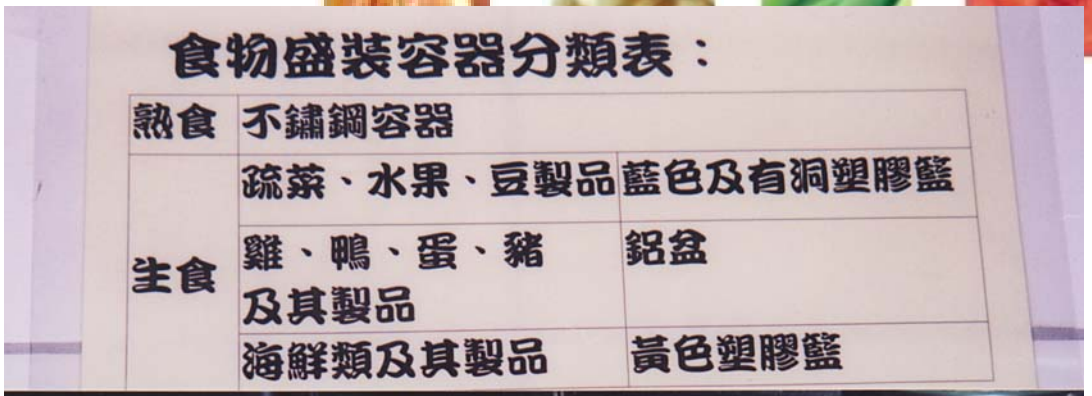
盛裝食物之容器

供餐及出餐前

以75% 酒精溶液

進行消毒

盛裝食物之容器



食物盛裝容器分類表：

熟食	不鏽鋼容器	
生食	蔬菜、水果、豆製品	藍色及有洞塑膠籃
	雞、鴨、蛋、豬及其製品	鋁盆
	海鮮類及其製品	黃色塑膠籃

(一) 區分盛裝

生熟食容器

不同容器 ⟶

清潔及消毒等化學物質及用具之管理

清潔劑

清潔、清洗和消毒用具

↓

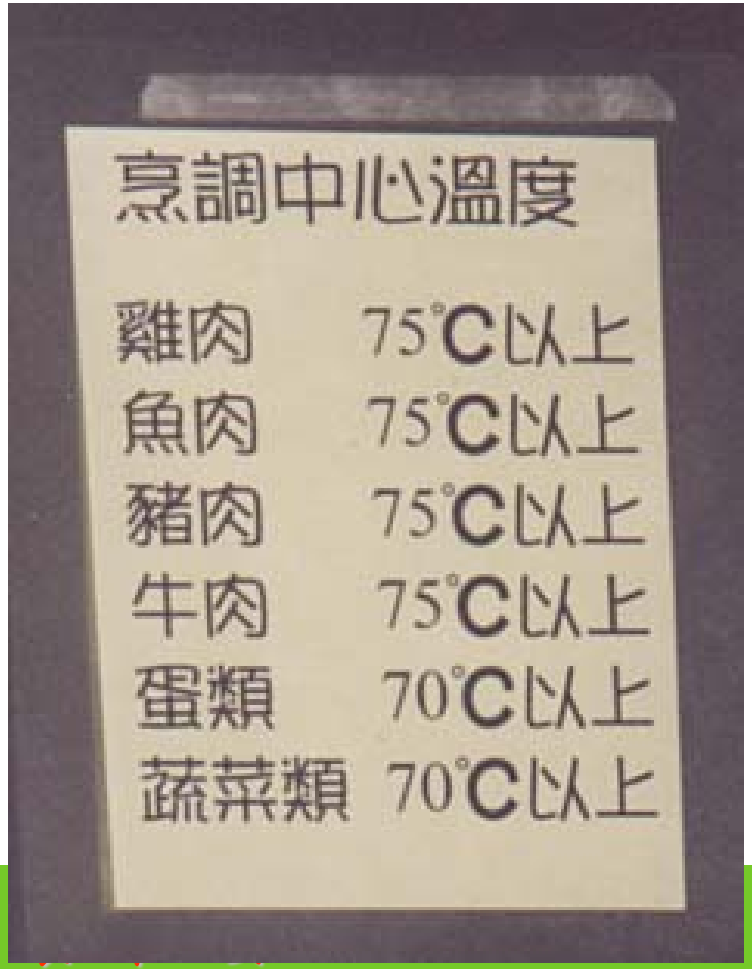
存放於固定場所

專人負責/管制

溫度管制

需加強：

- 測量加熱食品之中心溫度
- 中心溫度記錄表



~藥求安全~ 食在安心~

問與答Q&A

臺南市政府衛生局
Department of Health, Tainan City Government

~多 蔬 * 低 卡 * 減 碳 好 健 康 ~

少量之清潔消毒劑可否放在水槽下？

一. 在清洗時段，一公升以內之清潔消毒劑可放在使用處附近，但前題是必需正確標示以免誤用，而大桶裝之原液則需由專人專櫃管理。

06/11/2011

08/11/2011

08/11/2011

08/11/2011

清潔及消毒等化學物質之管理

一. 此類物質應明確標示，且符合相關主管機關之規定。應妥善管理，儲存於固定位置， 並與食品隔離。 應標明毒性，解毒方法，建立使用方法。領用時應有領用登記， 領用人及領用量記錄。

清洗、清掃用具之使用及管理

- 清洗、清掃用具應置於一固定儲存的場所統一管理。
- 清洗、清掃用具及工具應分區使用。
- 水管使用完畢應隨手捲起。

餐具使用氯水消毒後是否要再次沖洗？

一. 消毒後若立即使用則應使用清水再次沖洗，以免殘留，若非立即使用則要充分風乾再使用。建議第三槽使用熱水消毒較無氯水殘留之問題。

二. 另，可參照GHP之有效殺菌方法，較常用之方法為熱水殺菌法，第三槽(清毒槽)應使用80℃以上熱水，2分鐘，在追蹤管理時應加強要求。

餐飲服務業之內場洗手設施之設置點要求為何？

一. 廚房入口處、配菜檯應設洗手檯，生魚片等即食處理區應設專用之洗手消毒設施。

二. 另，洗手消毒室應與加工調理場及包裝場所相鄰，只要能達到有效區隔不必獨立隔開，室內應有泡鞋池並設置數量足夠之洗手及乾手設備。更衣室與洗手消毒室相鄰但可不須緊鄰。

為避免交叉污染，探針式溫度計使用前後如何清洗消毒？

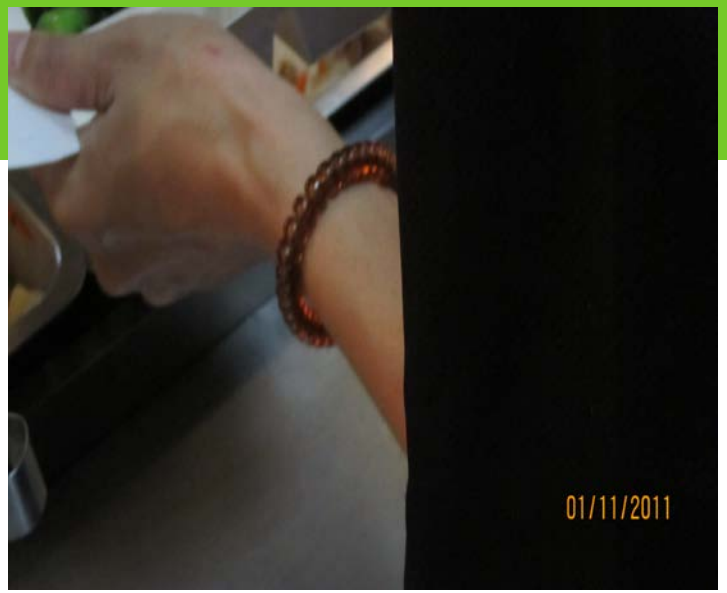
一. 可使用不銹鋼鋼瓶妥善放置探針式溫度計，在使用前後可使用酒精棉擦拭以避免交叉污染。

8CM 口杯

現場作業人員上廁所時工作衣帽(鞋)之要求為何？

一. 應換工作衣帽鞋或工作鞋經消毒，上完廁所進入處理區前應在入口處依標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。

二. 另，依GHP規定作業人員工作中不得有飲食及其他可能污染食品之行為。另飲水機可置於休息室或走廊方便飲用之地方。


01/11/2011

01/11/2011

08/11/2011

27/10/2011

結論

一. 為確保民眾的飲食安全，每年縣市衛生局，對國際觀光旅館及一般餐飲業者的供膳場所進行衛生稽查。

二. 自食品衛生管理法修正後，已強化各食品業者應負的自主管理責任，提醒餐飲業者應主動落實自主管理，確保自身商譽及消費者的飲食衛生安全。

下課了！

謝謝您的耐心收看!