

# 學校餐廳衛生管理檢查

講師：黃玉芬營養師

日期：100/6/16

# 學校餐廳衛生管理

---

1. 工作人員個人衛生
2. 調理用膳場所衛生
3. 原物料庫房衛生管理

---

# 工作人員個人衛生

# 工作人員個人衛生

---

## 1. 健康檢查

項目包括：手部皮膚病、出疹、膿瘡、結核病、傷寒、A型肝炎。

\*上列疾病及外傷、B型肝炎、腸道傳染病處於發病期，應立即停止與食品接觸之有關工作。

# 工作人員個人衛生

---

2.衣著：整齊白色工作衣帽及口罩。

(1)工作帽要遮蓋頭部前緣頭髮

(2)避免穿短褲、拖鞋、涼鞋

(3)正確使用口罩

# 工作人員個人衛生

---

## 3. 手部衛生

(1) 要常洗手

(2) 注意手部傷口問題(金黃色葡萄球菌)

(3) 指甲(指甲過長、塗抹指甲油、配戴飾品)

(4) 手指不可接觸餐具邊緣、內面或食物。

# 工作人員個人衛生 – 洗手

---

1. 洗手示範圖

2. 廁後徹底清洗

3. 洗手設備：洗手乳、烘手機或者擦手紙

4. 備有75%酒精

# 工作人員個人衛生

---

## 4. 其他污染食品之行為

吸煙、嚼檳榔、飲食、嚼口香糖

---

# 調理用膳場所衛生

# 調理用膳場所衛生 – 病媒防治

- 病媒：老鼠、蟑螂、蚊、蠅、蚤、蟲、蜘蛛、**寵物**等。
- 防止病媒侵入設施：紗窗(門)、空氣簾、**垃圾桶**加蓋。

**\*\*隨時保持設施的清潔**

# 垃圾桶加蓋



# 調理用膳場所衛生 - 廚房有效區隔

---

- 污染區：驗收(避免工作時間內進貨)、洗滌區
- 準清潔區：製備、烹調
- 清潔區：包裝、配膳
- 一般作業區：辦公室、洗手間

# 調理用膳場所衛生 – 廚房建築環境

---

## 1.地面：保持乾又乾淨的地面

### 地板潮濕的缺點

- (1)相對濕度高、細菌易滋生
- (2)危險
- (3)污染機率大

# 調理用膳場所衛生 – 廚房建築環境

## 2. 牆壁、天花板：保持清潔



# 排水系統

敬業餐廳



# 調理用膳場所衛生 – 廚房建築環境

---

## 4. 採光

工作檯、調理檯至少200米燭光。

5. 良好的通風及排氣。

# 調理用膳場所衛生 – 食物採購及儲存

---

1. 選購具有合格標章之食材(CAS、GMP等等)。
2. 乾貨、進口食品、罐頭應有衛生署合格字號以及完整中文標示。
3. 貨品入庫前需標示入庫日，並且在期限內使用完畢。
4. 先進先出。
5. 食品原料要妥善管理避免污染及腐敗現像。

# 調理用膳場所衛生 – 庫房管理

---

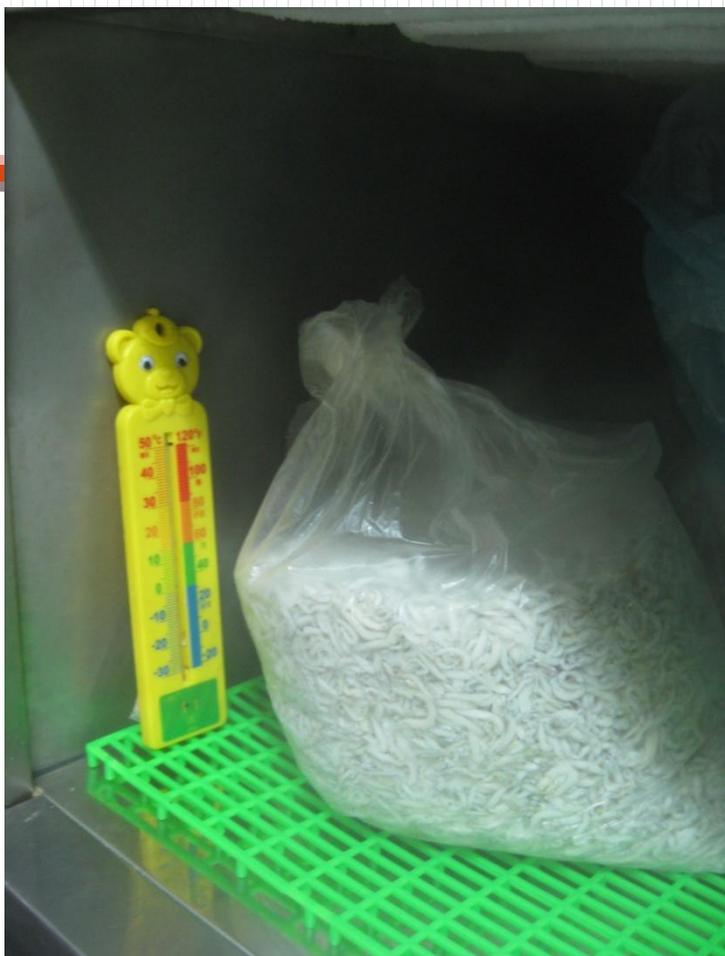
- 庫房種類

乾貨庫房、冷藏庫房、冷凍庫房、非食材庫房

# 調理用膳場所衛生 – 庫房管理

## 管理要點：

1. 庫房有適宜溫濕度( 乾貨庫房濕度50 ~ 60 % ，溫度25度C以下)
2. 物品擺放不雜亂、不堆疊
3. 清潔、無異味、不積水
4. 先進先出
5. 有防止病媒侵入設備
6. 庫房應設棧板並且離牆離地5公分以上
7. 食材、非食材、清潔用品須歸於不同庫房儲存



冷藏庫溫度：0-7度C以下



冷凍庫溫度：-18度C以下







怎麼改進會更好.....



# 調理用膳場所衛生 – 庫房管理

---

- 清潔、消毒劑

- ◎ 專人保管

- ◎ 專用場所管理

# 調理用膳場所衛生 – 工具及廚具

---

1. 選用不鏽鋼材質(如：工作檯、調理檯、與食材接觸的器具)。
2. 備有2套以上的刀及占板(生、熟食用分開並作區隔)。

\*\*處理熟食要用消毒過之刀、占板

\*\*刀及占板確實消毒

\*\*物歸原位

# 調理用膳場所衛生 – 抹布管理

---

## 1. 分門別類管理

依作業區、生熟食選用不同抹布

## 2. 確實清洗消毒

# 調理用膳場所衛生 – 膳食製備供應

---

1. 食品、食材、器具不可放置於地上避免污染。

\*\*即使是待洗的也不可以直接放在地上。

2. 不得供應未經加熱處理的食物。

\*\*熟食上裝飾用的生鮮食品需有效殺菌後才使用。

例如：川燙、殺菁…

怎麼改進會更好.....

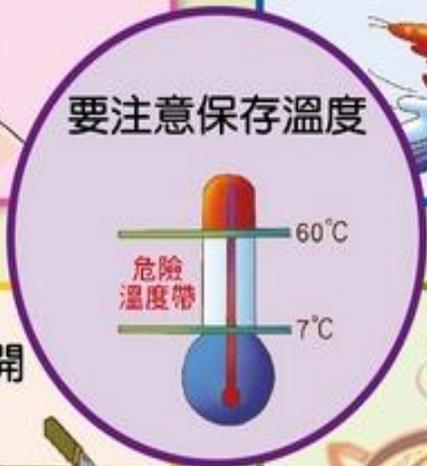


# 調理用膳場所衛生 – 溫度管理

---

- 冷藏： 0 - 7 度C以下
- 冷凍： -18度C以下
- 危險溫度帶： 60 - 7度C
- 熟食中心溫度60度C以上(因為細菌最易生長的溫度為16~49度C，且不得置於室溫下超過2小時)

# 預防食品中毒「五要」原則



- 1 **要洗手**  
調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
- 2 **要新鮮**  
食材要新鮮，用水要衛生。
- 3 **要生熟食分開**  
生熟食器具應分開，避免交互污染。
- 4 **要澈底加熱**  
食品中心溫度應超過70°C。
- 5 **要低溫保存**  
保存低於7°C，室溫下不宜久置。

# 調理用膳場所衛生 – 餐具洗滌殺菌

- 三槽式餐具洗滌
  1. 洗滌槽(43-49度C熱水)
  2. 沖洗槽(以流水沖洗)
  3. 殺菌槽
- 使用食品用洗滌劑
- 有效殺菌
  - ◎煮沸殺菌法：100°C. 5分鐘（毛巾、抹布）1分鐘（餐具）
  - ◎蒸汽殺菌法：100°C. 10分鐘（毛巾、抹布） 2分鐘（餐具）
  - ◎熱水殺菌法：80°C. 2分鐘（餐具）
  - ◎氯液殺菌法：200ppm. 2分鐘（餐具）
  - ◎乾熱殺菌法：110°C. 30分鐘（餐具）



# 飲水衛生

---

- 凡與食品或食品容器具接觸之用水水質，要符合飲用水水質標準。

**\*\*留存相關資料備查。**

# 廁所

---

- 1. 應於明顯處標示如廁後洗手之標示。
- 2. 洗手後確實用烘手機烘乾或者使用擦手紙擦拭。

# 油脂截流槽



- 表面浮油2-3日清理一次。
- 四週環境及鐵蓋應保持清潔。

但有以下狀況發生時應加強清理：

1. 異味發生
2. 烹調量大時

# 餐廳四週環境

---

- 1.病媒防治（大門、紗門、水溝紗網是否有效運作）
- 2.四週積水水漬及環境整潔（不只是為了衛生，更為了帶給顧客良好的感受）

# The End

