

# 餐飲衛生良好作業規範 (Food Good Hygienic Practice, GHP)



輔仁大學  
文長安

# 壹、食品衛生相關法令及規定

- 食品衛生管理法及施行細則
- 食品良好衛生規範
  - 貳、食品業者良好衛生規範一般規定
  - 柒、餐飲業者良好衛生規範
- 健康食品管理法
- 公共飲食場所衛生管理辦法
- 學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法
- 其它

# 食品衛生管理法

- 最新修正公布日期：九十七年六月十一日
- 全文計七章四十條
- 第一章 總則
- 第二章 食品衛生管理
- 第三章 食品標示及廣告管理
- 第四章 食品業衛生管理
- 第五章 查驗及取締
- 第六章 罰則
- 第七章 附則

# 食品衛生管理法：

## 第十一條：

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、贈與或公開陳列：

- 一、變質或腐敗者。
- 二、未成熟而有害人體健康者。
- 三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物者。
- 四、染有病原菌者。

# 食品衛生管理法：

## 第三十三條：

有下列行為之一者，處新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰；一年內再次違反者，並得廢止其營業或工廠登記證照：

- 一、違反第十條規定經限期令其改善而不改善者。
- 二、.....
- 三、.....
- 四、違反中央主管機關依第二十條第一項、第二十一條所為之規定，經限期令其改善，屆期不改善者。
- 五、.....
- 六、.....

# 食品衛生管理法：

有第三十一條至前條行為，致危害人體健康者，處三年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣十八萬元以上九十萬元以下罰金。

法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯前項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以前項之罰金。  
因過失犯第一項之罪者，處六個月以下有期徒刑、拘役或科新臺幣十萬元以下罰金。

# 食品衛生管理法：

## 第二十條（第一項）：

食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合中央主管機關所定食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合中央主管機關所訂食品安全系統之規定。

# 學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

共20條

第3條 學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食衛生（以下簡稱餐飲衛生）管理項目如下：

- 一 餐飲衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。
- 二 餐飲衛生安全之維護事項。
- 三 餐飲場所之衛生管理事項。
- 四 餐飲從業人員及督導人員之訓練進修及研習事項。
- 五 其他有關餐飲衛生管理事項。



# 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

## 第 6 條

各級主管機關應督導學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存一年。前項檢查項目，由主管機關定之。

## 第 7 條

學校餐飲衛生管理，應符合食品衛生管理法第二十條第一項所定食品良好衛生規範。

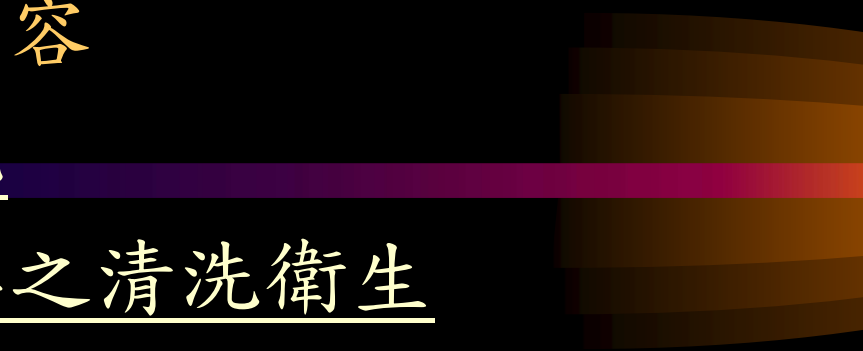
## 貳、食品良好衛生規範對食品業之規範

- 硬體（場所）：  
環境、廠房設施、機器(具)設備及其衛生維持管理
- 軟體（原物料及食品）：  
食品容器、包材, 製造工程, 製品規格、  
倉儲、保存及流通條件
- 人員(健康檢查、個人衛生、教育訓練)

# 食品良好衛生規範

中華民國八十九年九月七日

- 壹 總則
- 貳 食品業者良好衛生規範一般規定
- 參 食品製造業者良好衛生規範
- 肆 食品工廠良好衛生規範
- 伍 食品物流業者良好衛生規範
- 陸 食品販賣業者良好衛生規範
- 柒 餐飲業者良好衛生規範

- 衛生管理內容
  - 建築與設施
  - 設備與器具之清洗衛生
  - 從業人員衛生管理
  - 清潔及消毒等化學物質與用具管理
  - 廢棄物處理（含蟲鼠害管制）
  - 衛生管理專責人員
- 

## • 貳 食品良好衛生規範-一般規定

### 五、食品業者建築與設施

#### (一)食品作業場所外四周環境應符合下列規定：

- 1 地面應隨時清掃、保持清潔，不得有塵土飛揚。
- 2 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
- 3 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。

\*寵物？

- (二)食品作業場所建築與設施應符合下列規定：
  1. 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水。
  2. 樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形發生，食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。
  3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
  4. 排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
  5. 照明設施：光線應達到在一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持在二百米燭光以上。使用之光源應不致於改變食品之顏色。照明設備應保持清潔，以避免污染食品。

- (二)食品作業場所建築與設施應符合下列規定：
  6. 通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
  7. 配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
  8. 場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
  9. 病媒防治：不得發現有病媒，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
  10. 蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄，以備查考。

# 不同清潔度之區分

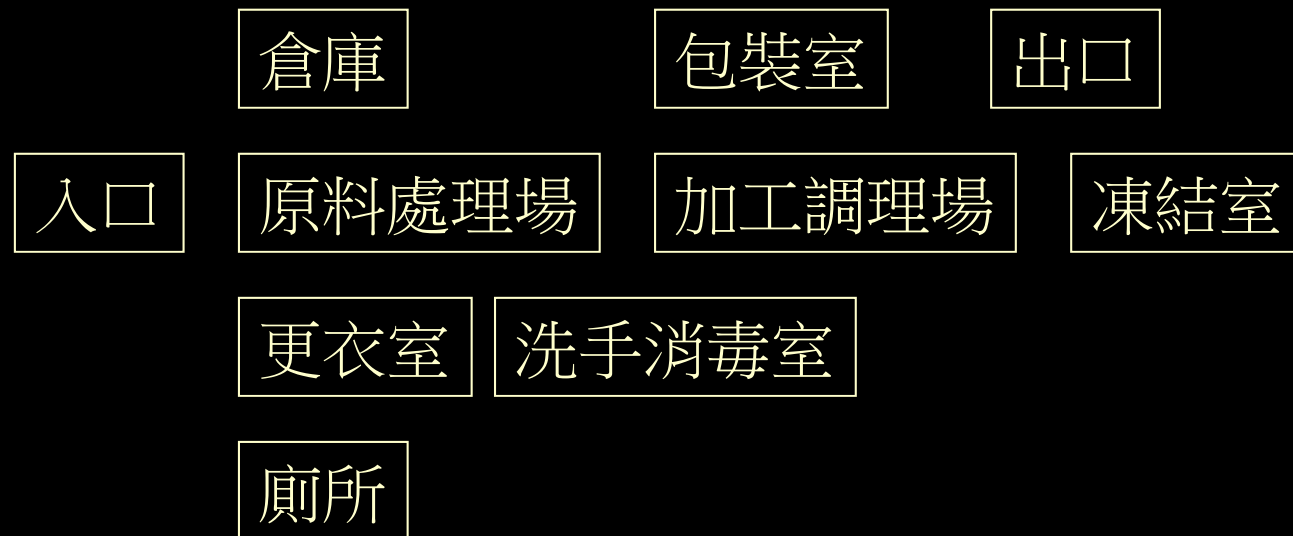
污染區	驗收、洗滌
準清潔區	製備、烹調
清潔區	包裝、配膳
一般作業區	辦公室、洗手間



(三)凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

- 1.應與食品作業場所**有效隔離**。且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
- 2.應有**專人負責管理**，並經常保持清潔。

- 隔離：場所與場所間以有形方式予以隔開
- 區隔：廣義的隔離。有形、無形，只要不交叉污染即可(場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法)



#### (四)廁所應符合下列規定：

1. 廁所之設置地點應防止污染水源。
2. 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者不在此限。
3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

## (五)用水應符合下列規定：

1. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
2. 應有足夠之水量及供水設施。
3. 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源保持至少**十五公尺以上**之距離。
4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源**三公**公尺以上。
5. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

(六) 洗手設施應符合下列規定：

1. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。
2. 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(七) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所有效隔離，工作人員並應擁有個人存放衣物之箱櫃。

- 更衣室需設置鏡子。

## 六、食品業者衛生管理

(一)設備與用具之清洗衛生應符合下列規定：

- 1.食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- 2.用於製造、加工、調配、包裝等之設備與用具，使用前應確認清潔，使用後應清洗乾淨，已清洗與消毒過之設備和用具，應避免再受污染。
- 3.設備與用具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

(二)從業人員應符合下列規定：

- 1.新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
- 2.從業人員在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。
- 3.新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。

(二)從業人員應符合下列規定：

4. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
5. 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或(及)消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
6. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。



(二)從業人員應符合下列規定：


- 7.作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- 8.作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- 9.非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各有關人員之衛生要求。
- 10.從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。





- 從業人員衛生管理(GHP)


說明衛生管理人員資格、責任、代理人

員工職前健康檢查、在職教育訓練，以及  
衛生作業流程和各相關衛生設施之設立

- 
- 被顧員工職責  
維持良好健康（衛生）狀況  
受傷、生病將告知管理者  
保持良好個人衛生習慣（梅毒檢查）  
無不良嗜好（抽煙、嚼檳榔、嚼口香糖）

- 
- 健康管理
  - 目的：提高從業人員對健康的重視並明瞭自己的身體狀況，以確保產品安全。

- 
- 健康檢查項目：
  - 1. 新進人員健康檢查：
    - a. 判定是否合適從事此行業。
    - b. 依據身體狀況給予適當的工作分配。
    - c. 作為日後健康管理的基本資料。
  - 2. 每年定期健康檢查一次：提早發現問題，解決問題。
  - 不得有法定之傳染疾病：梅毒螺旋菌、A型肝炎病毒、結核桿菌、傷寒

- 
- 衛生習慣
- 清潔的服裝
- 確保儀容整潔
- 手部衛生
- 工作習慣衛生管理

# 工作時應穿戴清潔的工作衣帽

- 合乎衛生、舒適、方便、美觀為主。
- 顏色以淺色如白色、淺藍、淺綠、粉紅為主。
- 布料以不易沾黏毛絮、不起毛、易洗、快乾、免燙、不褪色為原則。
- 工作帽以能覆蓋頭髮為原則。

- 人員不可蓄留指甲、塗抹指甲油、化妝品及穿戴手錶、手鐲、戒指等飾物。飾物中易藏有細菌且不易清洗完全。指甲油易剝落、飾物會脫落，若掉入食品中即為異物。
- 工作時應服裝整齊
- 戴帽子的頭髮不可露出
- 不可蓄留鬍子
- 不可化妝、塗抹口紅



# 手指甲的長度與細菌數

指甲長	細菌數	比率
0.02 g (約 0.5mm)	4,200 個	1 倍
0.03 g (約 1.5mm)	53,000個	13倍
0.05 g (約 2mm)	630,000個	150 倍
0.08 g (約 3.0mm)	3,400,000個	810倍

# 手部有**創傷、膿腫**，不得接觸 食品

- 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。

# 洗手的目的

- 去除附在表面的污物，尤其微生物。  
手部附著的細菌有兩種：
  - 永久性細菌：皮紋及皮脂腺內，通常無害
  - 暫時性細菌：皮膚表面，由接觸而附著

# 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。

# 廚工手部菌數量 (CFU/ml)

	部位	A	B
手掌	未洗手	$9.7 \times 10^4$	$6.6 \times 10^4$
	清水洗手	$3.0 \times 10^3$	$2.7 \times 10^3$
	沙拉脫洗手	$1.5 \times 10^2$	$5.5 \times 10^2$
手指	未洗手	$6.7 \times 10^3$	$1.4 \times 10^5$
	清水洗手	$2.0 \times 10^3$	$1.5 \times 10^3$
	沙拉脫洗手	$2.0 \times 10^2$	$4.5 \times 10^2$
手部	未洗手	$3.6 \times 10^4$	$1.3 \times 10^5$
	清水洗手	$2.3 \times 10^3$	$2.2 \times 10^3$
	沙拉脫洗手	$3.8 \times 10^2$	$3.0 \times 10^2$

# 幼稚園廚房抹布、紙巾菌數量 (CFU/ml)

	A 學校	B 學校	C 學校
餐巾紙	<100	<100	-----
抹布水	----	$4.4 \times 10^6$	$8.0 \times 10^6$




- 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



- 
- . 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

### (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。
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。

## 清潔及消毒等化學物質之管理

- 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。

## 200 ppm 有效氯水的配製

有效氯	4%	5%	6%	7%	10%	12%
1(公升)	5(cc)	4	3.3	2.6	2	1.7
5(公升)	25(cc)	20	16.7	12.5	10	8.3
10(公升)	50(cc)	40	33.3	25	20	16.7
20(公升)	100(cc)	80	66.7	50	40	33.3

## 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% 酒精配製

配起來的

總量(mL)	100	200	500	1000	2000
--------	-----	-----	-----	------	------

95%酒

精量(mL)	78.95	157.9	394.7	789.5	1579
--------	-------	-------	-------	-------	------

加入蒸餾

水量(mL)	21.05	42.1	105.3	210.5	421
--------	-------	------	-------	-------	-----



## 75% 酒精的用途

- 檢驗室中器具、桌面消毒使用。
- 人員手部消毒使用。
- 食品器械、檯面、用具、容器消毒使用。



#### (四)廢棄物處理應符合下列規定：

1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。

#### (四)廢棄物處理應符合下列規定：

3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。
4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

# 廢棄物處理

- 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

- 頻率

- 不可堆放於作業現場；加蓋或密封並每日清除

## 蟲鼠害管制

- 預防：建築結構及維護、原料操作及儲存、偵防與阻止。
- 追蹤活動：蟲鼠多夜間活動，不易發現，由糞便、排泄物、咬痕、油污、腳印、洞穴、氣味等判知。
- 控制—藥劑(避免使用毒餌，以防誤食)。

## 昆蟲防治方法

- 1、不讓昆蟲進入，避免縫隙、死角→無棲息之處。門窗、風口及其他開口—紗網、強風等，防止進入。
- 2、建築與設備之衛生管理：勿堆積成大堆—空間妥為利用。  
麻布袋、紙袋少用否則處理後，放入有蓋密閉容器內，不同種食品勿混雜在一起，區分可食與非可食存放區 乾物貯存室內，一旦發現蟲害須立刻處理。

## 衛生管理專責人員



- (五)食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之結果填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

## 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

- (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。

# 用具洗滌程序



- **大略噴洗和擦拭**：用溫水，迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，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。



## 用具洗滌程序

- **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。
- **消毒**：將餐具及容器放置於  $80^{\circ}\text{C}$  以上熱水中，加熱 2 分鐘以上。
- **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，不要使用毛巾或抹布擦拭。

## 三槽式洗滌設備之功能及用途

第一槽 (洗滌槽) : 43~49°C 熱水 + 洗潔劑。

第二槽 (沖洗槽) : 25°C 流動水沖洗，將洗潔劑  
沖洗乾淨。

第三槽 : ① 80°C 以上熱水 浸泡 2 分鐘。(消毒槽)  
② 以 200 ppm 有效氯水 浸泡 2 分鐘。  
③ 以 110°C 以上乾熱 30 分鐘。

# 有效殺菌法



煮沸殺菌法：

以**100°C 沸水**，**加熱5分鐘**以上（毛巾、抹布），**加熱1分鐘**以上（器具）。

• 熱水殺菌法：

**80°C 以上熱水**加熱**2分鐘**以上（器具）。

# 有效殺菌法

- 氣液殺菌法：  
以百萬分之二百有效氯水（200 ppm）  
浸泡二分鐘以上。
- 乾熱殺菌法：  
以110°C以上乾熱30分鐘以上（器具）。
- 蒸汽殺菌法：  
以100°C蒸汽，加熱10分鐘以上（毛巾、抹布），  
加熱2分鐘以上（器具）。

## 二十八、餐飲業者作業場所

- (四) 廚房應設有截油設施，並經常清理維持
- (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。

## 二十九、餐飲業者衛生管理

### (一)技術士持證比例

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. 外燴飲食業：百分之七十。
6. 中央廚房式之餐飲業：百分之六十。
7. 伙食包作業：百分之六十。
8. 自助餐飲業：百分之五十。

## 二十九、餐飲業者衛生管理

- (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。

## 二十九、餐飲業者衛生管理

- (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。



## 容器分類管理-色籃管理規則範例

- 生鮮肉品、海鮮：以黃色塑膠籃裝盛。
- 生鮮蔬菜：以綠色塑膠籃裝盛。
- 熟食：以不銹鋼容器、及免洗用具裝盛。熟食不得使用其他容器裝盛。
- 墊底籃：使用矮的塑膠籃裝盛。
- 便當盒的材質應符合相關衛生單位規定，且不得回收使用。



- 砧板、刀具、抹布管理:

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。

- 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

生食與熟食的砧板、刀具不得相混交叉使用。  
熟食專用砧板、刀具使用前，須以 **75% 酒精**  
噴灑消毒。

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。

砧板架及刀具架應定時清洗維護清潔。

# 砧板、刀具顏色管理規則範例

種類	砧板	刀具
生肉	紅色	紅色
海鮮	藍色	藍色
蔬菜、水果	綠色	綠色
生魚片	黃色	黃色
熟食類、麵包 、起司類	白色	白色
(生食!      熟食!)		

## • 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。

## • 抹布使用應注意事項

- \* 隔熱用抹布不能拿來擦拭用具或物品。
- \* 烹調加熱不可拿抹布擦乾鍋內水分。
- \* 不得使用抹布擦拭盤緣或容器的邊緣。

# 抹布顏色管理規則範例



- 生食：黃色
- 蔬菜：綠色
- 一般：白色

## • 抹布清洗、消毒程序

使用完後的清洗流程：

水洗 → 洗潔劑 → 沖洗 → 晾乾

- 隔熱用抹布，使用前須經過消毒。
- 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。

## 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。



## ■ 餐具放置區

- 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：
- 採用不銹鋼製，易清洗、易保持乾燥。
- 餐具放置區須定期清理、消毒。
- 保持乾燥、避免餐具再次被污染。
- 裝盛食品的容器均不得放置地面。

# 設備、用具維護管理



絞肉機

整麵機

桿麵棍

工作台

輸送帶

盛飯車

自動洗碗機.....

切肉機

攪拌缸及零件

製冰機

烹調器具

攪拌機

烹調使用的器具

## 設備、用具維護管理要點

- 作業前：以 **70-75% 酒精** 噴灑。
- 作業中一小時再噴灑一次酒精。
- 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。
- 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
- 機台下方須特別注意清潔

## 設備、用具維護管理



- 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。
- 作業後烹調用具及不銹鋼淺盤都需經過清洗。

The End

