

衛生操作



范思美

102.09.27

1

噁心排骨遭踢爆 北縣府推薦面無光



2



比馬桶髒787倍！ 攤販碰食物再摸錢



4

5成超大杯飲料 大腸桿菌超標



5

食品良好衛生規範

中華民國89年9月7日

衛署食字第0890014164號函公告

法源依據：

食品衛生管理法第20條第1項

6

食品良好衛生規範

第二十條

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。

經中央主管機關公告指定之食品業別應符合**食品安全管制系統**之規定。

7

罰則

違反第20條第1項所為之規定，經**限期令其改善**，屆期不改善者。

依**33條**處新臺幣**6萬元以上30萬元**以下罰鍰。

8

食品良好衛生規範

- 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 食品販售業者良好衛生規範
- 柒 餐飲業者良好衛生規範

9

名詞1

- **原材料**：係指原料及包裝材料。
- **原料**：係指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。
 - ✓ **主原料**：係指構成成品之主要材料。
 - ✓ **副原料**：係指主原料和食品添加物以外之構成成品的次要材料。

10

名詞2

- **應**：係指所陳述者為必要條件。

11

名詞3

- **清潔**：係指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗或處理作業。
- **消毒**：係指以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但不影響食品品質或其安全之適當處理作業。

12

名詞4

- **衛生管理專責人員**：係指依本法第22條公告指定之食品工廠依規定應設置之衛生管理人員及其他食品業者依本規範規定應設置負責衛生管理之人員。

13

名詞5

- **隔離**：係指場所與場所之間以有形之方式予以隔開者。
- **區隔**：係指較廣義的隔離，包括有形及無形之區隔手段。食品作業場所之區隔得以下列一種或多種方式予以達成，如場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。

14

廚房建築與設施

- 地面、牆壁、天花板
- 排水系統
- 照明
 - 一般場所100米燭光
 - 工作台200米燭光
- 有效區隔
- 病媒防治
- 蓄水池
- 廁所



15

地面應保持清潔，無溼黏、排水系統保持通暢，無異味及雜物等。



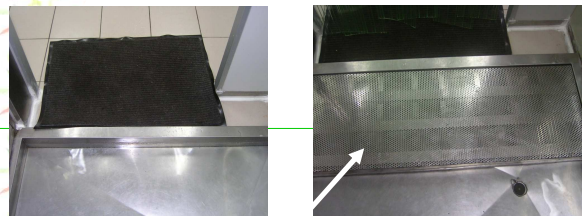
16

牆壁、天花板保持清潔，無長霉、成片剝落、積塵、納垢等情形。



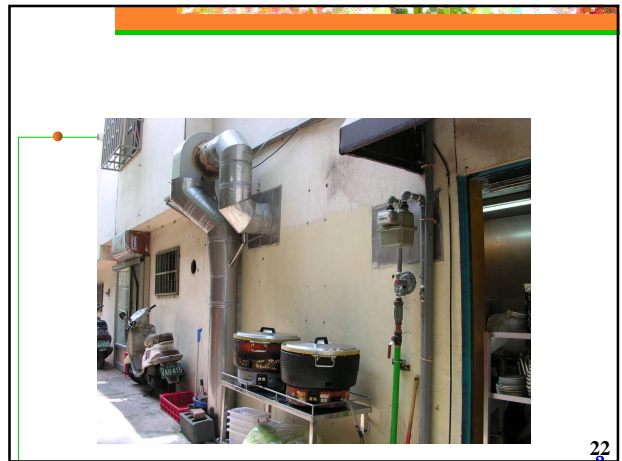
17

洗手消毒室泡鞋池



沒有瀝乾設施

加裝瀝乾設施



· 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。



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。

洗滌、切割區域應有明顯的劃分

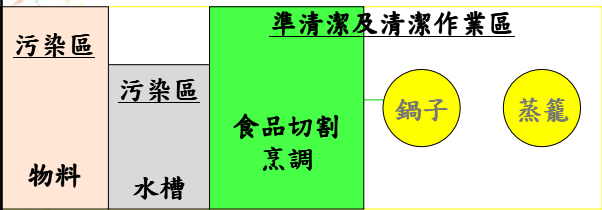
- 進貨驗收區
- 魚貝類處理區
- 肉處理區
- 蔬果類處理區
- 乾貨處理區
- ...



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

衛生操作之場地規劃與有效區隔



作業空間與時間需做良好的區隔

病媒防治

病媒

➢ 老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨及蜘蛛等。

➢ 防止病媒侵入設施

紗窗（門）、空氣簾或適當孔之柵欄。



防止病媒侵入設施





蓄水池 (塔、槽)

每年至少清理一次並做成紀錄。



32

員工宿舍、餐廳、休息室

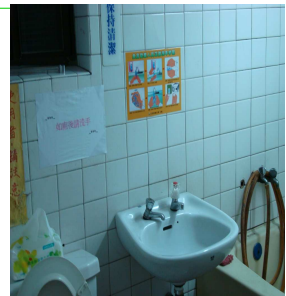
- 應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
- 應有專人負責管理，並經常保持清潔。



33

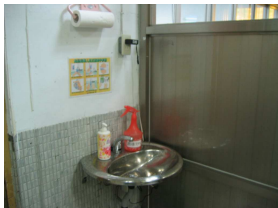
廁所

- 防止污染水源
- 不得正面向食品作業場所



34

廁所保持清潔，於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣，備有洗手及乾手設備，不能放置食品原料及食品容器。



35



用水(冰)衛生

- 飲用水標準
 - ✦ 總菌落數100CFU/ml.大腸桿菌群6MPN/ml.
 - ✦ 鉛.砷-0.05ppm .汞0.002ppm. pH值6.5-8.0
- 地下水源與污染源至少距離15公尺
- 水塔與污染源至少距離3公尺以



37

冰塊衛生



38

清洗食品設備、器具之水符合飲用水水質標準。

如裝有過濾器應定期清洗或更換濾心且有紀錄可查詢。



39

洗手設施

- 備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手巾等設備，必要時應置適當的消毒設施。
- 於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

40

洗手



設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃



私人物品清潔一收具置。

42

食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔



43



44

已清洗與消毒過之設備、容器、器具、抹布等應保持乾淨並經有效消毒，避免再受污染。



45

設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨



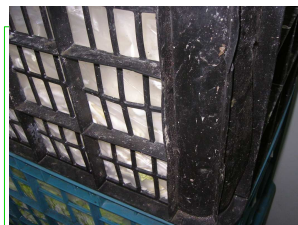
46

料理檯面及水槽保持清潔，無藏污納垢
未發現病媒出沒痕跡



47

蔬菜籃框不潔



改善後



48

用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分



49

廢棄物處理

- 不得堆積於作業場所
- 防止病媒孳生
- 應設專用貯存設施



50

垃圾桶有加蓋，無不良氣味；倉儲物品放置整齊。



51

清潔、消毒劑及添加物

- 專人保管
- 專用場所管理
- 專冊



52

清潔用品不可與食品同置

清洗、清潔和消毒用機具，應有專用場所妥善保管。



53

食品應有來源資料可查，並分類保存加蓋，未直接放置地上、水槽等不潔之處，同時依先進先出原則使用，且在保存期限內。



54

若為包裝食品，則標示完整，若屬免貼標示者，需有資料可查詢。



55

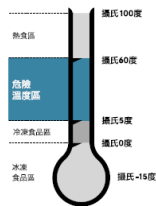
進貨日期



56

溫度管理

- 冷藏：0~7°C 以下
- 冷凍：-18°C 以下
- 熱藏：60°C 以上
- 細菌易滋生的溫度：16~49°C



57

原料及配料冷藏溫度維持在7°C 以下凍結點以上；冰品溫度維持在凍結點以下。



58

冷藏（凍）冰箱定期除霜並保持清潔，設置溫度指示器並定期紀錄溫度並不得超越最大裝載線。



59

依據製造業者原來設定之產品保存溫度貯存食品



60



冷凍冷藏庫



解凍方法

- 冷藏解凍(攝氏 4 度) **10**小時
- 流動的自來水解凍(攝氏 18 度) 約**2**小時
- 微波爐解凍約**30**分鐘是最快的解凍食物方法。

63



油脂截留器

- 主要設置在餐館、飯店、醫院、學校、自助餐店、集合住宅....等產生大量油脂及廚餘等的污水排放系統。
- 可以防止廚房排水中的有害物質——油質、殘渣、剩飯等堵塞下水道管路，而且可以防止江、河、湖泊的水質遭到污染。

65

油脂截留器之清潔程序

1. 可動式濾網應每日清潔一次。
2. 表面浮油脂一週清理一次
3. 將可動式整流皮抽出確實清理截留器內殘渣**1~4**週一次。
4. 出口之掃除口內部清潔應**2~3**個月一次。

66

料理場所排放之廚餘殘渣和油脂未經截留所造成之環境衛生及公共排水淤塞等實景



67

餐具洗滌殺菌

- 洗滌：43°C-49°C(清潔劑)
- 沖洗：自來水
- 有效殺菌：
煮沸、蒸汽、熱水、氣液、乾熱
殺菌法



68

洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉。



69

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)
- 氣液殺菌法：200ppm. 2分鐘(餐具)
- 乾熱殺菌法：110°C. 30分鐘(餐具)

70

人員衛生

- 健康檢查
- 衛生習慣與管理
- 衛生講習
- 洗手時機、地方與手肘



71

從業人員

- 健康檢查
A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿創、外傷、結核或傷寒
- 參加衛生講習
- 穿戴整潔工作衣帽
- 手部保持清潔
- 工作時不得吸菸、嚼檳榔、吃口香糖..



72

手部保持清潔，如廁後或手部受污染時有正確洗手或消毒；指甲應修剪、不可塗抹指甲油或配戴飾物



工作中無吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。



從業人員健康檢查

- 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。
- 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。

75

A型肝炎抗體IgM之解釋意義

- A型肝炎IgM抗體陽性：為急性A型肝炎染患者。（需暫時停止直接接觸食物的工作）
- A型肝炎IgM抗體陰性：非急性肝炎染患者。

76

A型肝炎抗體IgG之解釋意義

- A型肝炎IgG抗體陽性：曾經感染A型肝炎或曾經打過A型肝炎疫苗，具免疫保護力。（保留此項檢驗紀錄，日後可免除A型肝炎之檢驗）
- A型肝炎IgG及IgM抗體皆為陰性：未曾感染A型肝炎，建議施打2劑疫苗，可提供20年以上之保護力（保留疫苗施打紀錄，日後可免除A型肝炎之檢驗）。

77

施打A型疫苗之成本效益

- A型肝炎疫苗的安全性很高，完成2劑之接種可提供20年以上的保護力。
- 依據衛生署之規定，如保留A型肝炎免疫力證明（A型肝炎抗體IgG陽性或二劑疫苗注射證明），以後可免除A型肝炎之檢驗。

78

從業人員教育訓練

- 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。

79

中餐烹調技術士證

- 觀光旅館之餐廳-80%
- 承攬學校餐飲之餐飲業-70%
- 供應學校餐盒之餐盒業-70%
- 承攬筵席之餐廳-70%
- 外燴飲食業-60%
- 中央廚房式之餐飲業-60%
- 伙食包作業-60%
- 自助餐飲業-50%



80

廚師證書

- 持有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。
- 有效期限四年，每次展延四
- 每年衛生講習8小時



81

外燴注意事項

- 烹調場所及供應之食物應避免日曬雨淋並有遮蔽設施。
- 適當冷藏設備或措施。
- 符合清潔、迅速、加熱與冷藏原則。
- 避免交叉汙染。
- 逾200人以上餐飲，應於辦理前三日透過公會向衛生局報備，內容包括委辦者、承辦者、辦理地點、參加人數及菜單。

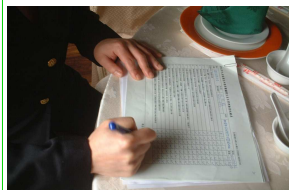
82

將書面文件以資料夾管理

- ✓ 體檢表：體檢項目(A型肝炎, 結核病..等)符合規定
- ✓ 過濾設備更換紀錄
- ✓ 原料食品進貨紀錄：填寫正確及落實
- ✓ 衛生自主管理檢查表

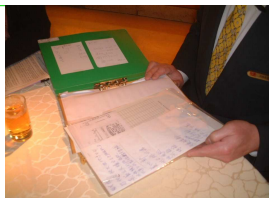
83

衛生管理人員
依衛生自主檢查表查
核，每週至少兩次



84

建議：
將書面文件以
資料夾管理



謝謝聆聽

