

# 餐飲安全與衛生管理

張筱珮

100.3.2

- 食物安全中心 - 食物安全5要點

<http://www.youtube.com/watch?v=8TqFeLYVYrM>

- 生菜看似青脆 .看不見的髒

<http://www.youtube.com/watch?v=xnj9RjkYxKo&feature=related>



# 乾庫房

- (1) · 定期清理。
- (2) · 貨品應分類、標示並存放整齊。
- (3) · 食品、原料不得直接放置地面，應使用棧板或金屬製放物架墊高。



# 冷藏庫房

- (1) · 溫度控管。
- (2) · 定期清洗確保清潔。
- (3) · 蔬果、水產、畜產原料或製品應分開儲存。
- (4) · 熟食成品應用容器盛裝密封或經包裝後冷藏（凍）。
- (5) · 應鋪設棧板並不得有積水。



## 器具清潔

- (1) · 生、熟食砧板應分開使用。
- (2) · 使用後應清洗、消毒。
- (3) · 放置固定場所。



## 餐具衛生

- (1) · 洗滌場所應有充足之流動自來水。
- (2) · 具有洗滌、沖洗及有效殺菌之三槽式餐具洗滌殺菌設施
- (3) · 餐具櫥應採用不銹鋼材質，並有防止病媒侵入、灰塵污染設施。



# 廢棄物清除管理

- (1) · 廚房內垃圾筒應加蓋。
- (2) · 垃圾應分類集存，並予清除。
- (3) · 廚餘桶應加蓋，並每日清除廚餘。
- (4) · 廢棄物清理後，桶及周圍環境應予沖洗保持乾淨。



# 從業人員衛生

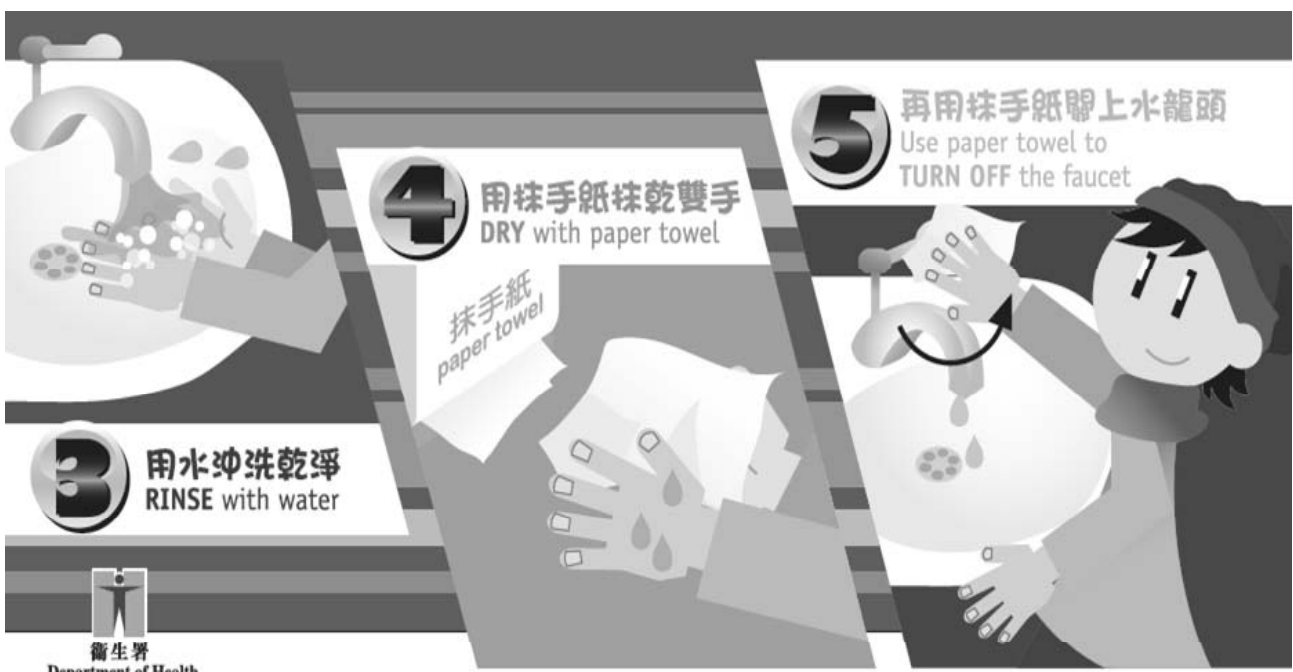
- (1) · 餐廳廚師至少應持有中餐烹調技術士內級證照。
- (2) · 工作時應穿戴整潔之工作衣帽、口罩。
- (3) · 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行爲。
- (4) · 保持雙手乾淨、不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
- (5) · 每年辦理一次員工健康檢查。
- (6) · 定期及不定期舉辦餐飲衛生安全講習。



# 正確洗手五步曲



# 正確洗手五步曲



## ☀ 食物中毒預防原則

☐ 清潔

☐ 迅速處理、烹調

☐ 加熱與冷藏

> 65~70 °C, 細菌殺滅

< 7 °C, 抑制細菌生長

< -18 °C, 無法繁殖

11

## ☀ 抑制病原的生存繁殖

- 熟食仍是殺滅細菌最好的方法
- 生食應注意食品的新鮮及徹底洗滌。魚貝類極易受到腸炎弧菌的污染不宜生食。如要生食徹底清洗。
- 生鮮魚肉以清水沖洗不僅可去洗除表面的灰塵也可稀釋、沖淡細菌的數量。
- 分裝成包 → 避免反覆退冰用量  
使細菌繁殖更多且結霜顆粒會越來越大，破壞肉的組織影響口感。
- 注意食物的保存期限，過期的食物即不宜食用。

12

## 食品中殘留農藥

- 去皮、剝去外葉
- 徹底水洗（軟毛刷洗）
- 加水蒸煮  
受熱分解、泡水滲出、水蒸氣蒸發
- 殺菁
- 避免購買採收期太長的蔬果與非時節、無蟲害蔬果

13

## 食物衛生十大守則

- 確保飲食衛生，選吃已處理的食物
- 徹底煮熟食物
- 煮熟食物後要盡快進食
- 小心貯存熱食
- 徹底重新加熱經過貯存的熟食
- 生和熟的食物要分開處理
- 經常洗手
- 保持廚房整潔、飲用水安全
- 防止蟲鼠及其他動物接觸食物

14

# 衛生管理

- 膳食管理委員會

## 如何提升校內用餐品質

- 為加強餐廳衛生，督導餐廳經營，維護全校師生用膳品質，確保飲食安全，特成立膳食管理委員會



# 膳食管理委員會-執掌

## – 1.行政事務組：

- (1)辦理招標、遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。
- (2)審查投標商承包資格、營運規劃。
- (3)監督合約之執行及對違約承包商懲處罰款事宜。
- (4)餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與宣導。
- (5)餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。
- (6)餐廳廚房之設計、招標、修繕等工作事項。
- (7)場地收費及經費規劃。
- (8)其它相關事宜。

# 膳食管理委員會-執掌

## – 2.衛生品管組：

- (1)協助(調)有關機關或單位對餐廳、飲食店之檢查。
- (2)餐廳、廚房環境、用水及炊具、餐具等衛生之檢查。
- (3)食品衛生之檢驗及工作人員衛生之督導。
- (4)膳食工作人員之健康檢查。
- (5)餐廳衛生安全教育之訓練與宣導。
- (6)廠商滿意度之評鑑工作。
- (7)學生飲食衛生、營養及禮儀等教育。
- (8)其他相關事宜。

## 餐廳供餐業務

- 餐廳採外包方式者，承包廠商應聘僱餐飲相關科系畢業或受過衛生、食品、營養等專業訓練一二〇小時並持有證明者，負責餐廳衛生之監督、管理、教育及指導工作
- 餐廳所有從業人員應定期接受學校衛生主管機關或其認可之機構所辦理之衛生講習。
- 供應份數未達五百人份者，應僱用廚房從業人員五人以上
- 餐廳每餐供應之菜式，應保留高水活性、低酸性食品樣本一份，標明日期、餐次，置於攝氏七度以下，保存兩天備驗

## 人員衛生管理

- 健康檢查，其項目如下：
  - (1) 結核病：胸部X光檢查。
  - (2) 傳染病：A型肝炎、傷寒、眼疾、皮膚病。
  - (3) 性病：血清檢查。

從業人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，不得從事接觸食物及餐具之工作。

# 人員衛生管理

- 從業人員應重視手部清潔，尤其處理熟食前，應先徹底洗淨、消毒。
- 餐廳所有從業人員於工作時，必須穿戴整潔、淺色之工作衣帽，並不得配戴手錶及任何飾物，亦不得蓄留指甲、塗抹指甲油、化妝品及藥物等，以避免污染食品。
- 從業人員工作中不得有抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
- 從業人員在調理食品或供應熟食食品時，應戴口罩

# 食物製備

- 禁止在室溫下解凍。
- 所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。（生食：深色，熟食：淺色）。
- 刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- 備有足夠且經殺菌消毒完全的抹布，不可用同一條抹布擦拭兩種或兩種以上之用具或物品。

# 食物製備

- 未經有效加熱或未經有效殺菌處理的食物，禁止供應，且不可做為盤飾。
- 熟食食品不得置於室溫下二小時以上，應馬上加蓋熱存（食品中心溫度在攝氏六十度以上）或迅速冷藏（溫度在攝氏七度以下）。
- 非當天製作之菜餚、剩菜或沾料，應丟棄，禁止再供應使用。
- 開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。

# 餐具及環境衛生

- 餐具之數量，應多於每餐最大供應量。餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌後，置於餐具存放櫃。
- 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。
- 使用全自動高溫洗碗機洗濯餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑。
- 洗滌炊、餐具時，應使用清楚標示符合衛生標準之食品用洗潔劑。

# 餐具及環境衛生

- 凡使用免洗餐盒（盤）者，應選購盒底（盤背面）有顯著標示製造廠商、地址之產品。
- 學校應每週就每個餐廳抽測餐具之澱粉性、脂肪性、洗潔劑殘留物，並記錄之，不合格者應要求改善及追蹤管理。
- 餐廳用水應依飲用水管理條例等相關規定辦理。
- 餐廳、廚房內禁止住宿。
- 廚房應裝置截油槽，以確保環境衛生。



# 校園食品留樣注意事項

- 「每日」、「每一餐別（含副餐及點心）」均應確實留樣及冷藏
- 冷藏溫度應維持於攝氏7°C以下、凍結點以上。
- 留樣食品至少應保存48小時（於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱），以利衛生局進行必要之調查作業。
- 自立廚房學校需加強部分
  - 加強食材驗收、製程及人員操作衛生、加強控管食品貯存及溫度管理，以避免發生食品中毒事件。

# 校園食品留樣注意事項

- 餐點檢體留樣：
  - 於中午12點前冷藏於冰箱中
  - 冷藏食品之中心溫度應保持攝氏七度以下，攝氏零度凍結點以
  - 於明顯處設置溫度指示計，並予適當紀錄。
- 為避免再次盛裝於另一容器有二次污染之虞，如以餐盒包裝形式供膳之檢體，可直接由校方隨機抽樣後冷藏於冰箱中。

# 食品危險的順序

1. 微生物和寄生蟲感染
2. 天然存在的有毒物質
3. 天然存在的有害物質
4. 無心的污染
5. 特意添加
6. 輻射處理



## 食面埋伏



# 安全食品的基本條件

1. 非腐敗、變質或未成熟者
2. 不含有毒有害的物質
3. 不染有病源微生物
4. 不含有不潔物或異物

為了確保食品的衛生安全，從原材料的生產一直到消費的每一個階段均應實施嚴密的監控與管理：

- 食品原材料(植物、動物)的生產環境與選擇 - 鎘米、戴奧辛鴨蛋+羊肉
- 食品的製造加工
- 食品的保存與通路
- 食品的調理與攝食

\*最重要的是從業與工作人員的衛生知識與責任觀念



食物衛生清潔  
吃的安心又健康！！



33

**Thanks for your attention !!!**



34