

屏東縣立各級學校午餐廚房衛生管理注意事項

101年6月28日屏府教體字第1010171050號函頒布

106年9月29日屏府教前字第10671869103號函修訂

一、廚房建築與設施安全衛生

(一) 廚房及用餐地點環境應符合下列規定:(附件一)

1. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
2. 排水系統應每日清理，保持暢通，不得有異味。
3. 廚房及用餐地點不可飼養寵物，以避免污染食物。

(二) 廚房建築與設施應符合下列規定:

1. 牆壁、支柱與地面：保持清潔，不得有納垢侵蝕等情形。地面應有良好的排水系統，無積水之虞。
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；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：排水系統應經常清理保持暢通，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. 光線：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；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。
6. 通風：應通風良好，視需要裝設風扇、抽風機等有效換氣設備。通風口應保持清潔且有防止病媒侵入之設施。
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：廚房作業區域應有效區隔，如：清潔區、準清潔區、一般作業區及非食品處理區等，作業期間應管制人流、物流動線，避免交叉污染。

(1) 清潔區：配膳區。

(2) 準清潔區：烹調製備區、乾料庫房。

(3) 一般作業區：驗收區、洗滌區、庫房區。

(4) 非食品處理區：更衣室、辦公室。

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. 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。

(三) 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. 廁所不得正面開向廚房，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。設有清洗設備，並備有洗手清潔劑、烘乾器或擦手紙巾等之洗手、乾手設施及垃圾桶。
 4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
- (四) 蓄用水應符合下列規定：
1. 水塔每年定期清洗消毒，如使用山泉水、地下水則每學期委外檢查水質一次，檢查項目包含：大腸桿菌群、大腸桿菌、砷、硝酸鹽氮。
 2. 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至少保持十五公尺之距離。
 3. 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尺以上。
 4. 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。
- (五) 洗手設施：應設置洗手專用槽，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。洗手水龍頭設計以腳踏式或手肘開關方式防止已清洗之手部再度遭受汙染，並於明顯之位置懸掛張貼簡易易懂的洗手方法標示。
- (六) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放物品之箱櫃。

二、設備與器具之清洗衛生

- (一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二) 設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
- (三) 所有器具、容器不得與地面直接接觸，刀具、砧板使用後應刷洗乾淨，並有效消毒殺菌。有效消毒殺菌方法係指下列任一種殺菌方式：
 1. 煮沸殺菌法：以攝氏一百度之沸水，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）。
 3. 熱水殺菌法：以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：以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
 5. 乾熱殺菌法：以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. 其它經中央衛生機關認可之有效殺菌方法。

三、從業人員應符合下列規定：

- (一) 新進供膳人員應先經公立醫院或地區醫院以上之醫療機構檢查，並檢附一年內餐飲從業人員健康檢查合格證明後，始得聘僱。僱用後每學年辦理健康檢查一次始得續聘。
- (二) 供膳人員在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，不得作業。
- (三) 新進供膳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，在職供膳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(每年至少八小時)，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
- (四) 供膳人員進入作業區前應穿戴整潔之工作衣帽、雨鞋、配戴口罩並徹底清潔消毒手部，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (五) 供膳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及消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (六) 供膳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。
- (七) 供膳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，或將手部徹底洗淨及消毒。
- (八) 手部若受傷，應消毒包紮後戴上不透水乳膠手套，不得進行與食品直接接觸之工作。
- (九) 供膳人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- (十) 非廚房工作人員一律禁止進入，以免汙染，若有進入廚房作業區之必要時，應由學校午餐秘書或行政人員引導進入，並戴口罩、網帽及腳套。

四、清潔及消毒等化學物質及用具

- (一) 食品器具容器清潔劑之使用應由合格廠商提供食品級產品(供應商之工廠登記證、營利事業登記證及原物料檢驗合格文件)。
- (二) 經清洗消毒後之容器每週定期抽驗(項目包括：澱粉殘留、脂肪殘留)，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。(附件二)
- (三) 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。
- (四) 廚房作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。

- (五) 廚房作業場所環境之清潔應以 200 ppm 氯液消毒 (40 mL 漂白水加 10 L 清水)。

五、廢棄物處理應符合下列規定：(附件三)

- (一) 廢棄物不得堆放於廚房內，以防積存異物孳生病媒。
- (二) 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。
- (三) 廚餘桶一律加蓋，每日清除並維持外觀清潔。
- (四) 廚房應設置油脂截流設施，並每日清理維持清潔。(附件四)

六、製備過程衛生安全

- (一) 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。
- (二) 原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- (三) 原物料拆箱作業應於驗收區完成，不得進入準清潔區及清潔區拆箱。
- (四) 冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行，冷凍食品解凍方式如下：
 - 1. 低溫解凍：冷凍食品連同包裝一起由凍藏室移至冷藏室，經過數小時即可。
 - 2. 自然解凍：置於廚房等蔭涼處，讓其自然解凍。
 - 3. 流水解凍：將冷凍食品連包裝一起放入塑膠袋，將袋內空氣排除後，用橡皮筋將袋口紮緊，再以流水(如自來水)解凍。注意切勿將食品直接浸漬水中，以免流失風味及營養價值。
- (五) 原材料使用應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。(附件五)
- (六) 避免一次烹煮太多食物，以不超過鍋內容量八分滿為原則。
- (七) 原物料及烹煮後之盛裝容器不可直接置於地面上。
- (八) 食物分裝完畢後應迅速加蓋。
- (九) 熟食不可直接以手觸摸、分食；品嚐應另備器具盛裝，且此器具不能直接挖取鍋內食物。每日應留存一份當餐檢體，以不銹鋼密合容器分別分裝，其採樣數量(①盒餐一份 ②桶餐每樣至少二百公克以上)並加註日期、餐別，冷藏置於攝氏零至七度冰箱內，待四十八小時後處理丟棄，以備查驗。(附件六)
- (十) 應指派專責人員針對衛生管理情形填寫衛生自行檢查記錄表(附件七)。

七、庫房物料衛生管理

- (一) 食品儲存要有特定空間，分類標示定位儲存，食物倉庫不得兼作宿舍或堆放其它雜物，以避免交叉污染。
- (二) 原物料不得直接放置地面，應分類貯放於棧板、物架上，並保持整潔及良好通風。
- (三) 物資提領應遵行先進先出之原則在保存期限內使用，並確實記錄。
- (四) 倉儲過程中應建立溫溼度管制方法與基準，並確實記錄。
- (五) 冷凍庫溫度應控制在攝氏負十八度以下，冷藏庫溫度在攝氏零至七度；乾料庫房食材與米食存放應在陰涼通風避免陽光直射地方。(附件八)
- (六) 冷凍、冷藏庫，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。(附件九)
- (七) 冷凍、冷藏庫每週應定期清洗整理一次，生熟食分區儲存，且儲存前須覆蓋完全。

八、食材驗收標準(附件十)

(一) 肉類驗收標準

- 1. 檢視肉品規格、數量是否符合。
- 2. 進貨內外包裝完整，須有下列標示：須有國家認證，如：TQF、GMP 或 CAS 標誌、屠宰衛生合格證明、廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期…等。
- 3. 無瘀傷、過多血水、異常結晶等現象，氣味、色澤正常，不得污染毛屑及外物。
- 4. 海鮮類必須有保冰措施(碎冰、保麗龍箱子)，肉質結實有彈性、無異味、無黏液。

(二) 冷凍(藏)原料肉品及調理加工食品驗收標準

- 1. 檢視冷凍(藏)原料肉品及調理加工食品規格、數量是否符合。
- 2. 進貨內外包裝完整，須有國家認證標示，如：TQF、GMP 或 CAS 或 HACCP 等，及廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期…等。
- 3. 冷凍食品應堅硬、不得有冰晶、結霜、脫水或解凍現象。
- 4. 同一天進貨產品應同一有效期限，附原廠出貨證明。

(三) 蔬菜驗收標準

- 1. 檢視蔬菜規格、數量是否符合。
- 2. 外觀完整，無枯萎、腐爛(無滑膩感)、異味、蟲咬之現象。
- 3. 不得夾雜異物，驗收重量須扣除包裝的籃子、紙箱等容器重量。
- 4. 一星期至少 1 次檢附農藥殘餘檢驗合格證明。

(四) 水果驗收標準

- 1. 檢視水果規格、數量是否符合。

2. 外皮應完整且成熟，無蟲咬、變色、脫水、發霉。
3. 一學期至少一次檢附農藥殘餘檢驗合格證明。

(五) 調味品(料)、乾貨驗收標準

1. 檢視調味品(料)、乾貨規格、數量是否符合。
2. 食用油、醬油、醋、蕃茄醬等調味品(料)，須有 TQF、GMP 或 CAS 或㊟字標誌等國家認證，如無上述證明，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠不得使用標示不完全或包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
3. 乾貨進貨時須包裝標示完整，必要時廠商應提供證明。
4. 乾貨不得有夾雜異物、潮解長霉及結塊之現象。
5. 包裝袋(或罐頭)污損、凹罐、膨罐、不完整…等，應予退貨。
6. 同一天進貨產品應同一有效期限，且進貨日期距有效期限不得少於三分之一期限。

(六) 蛋品驗收標準

1. 檢視蛋規格、數量是否符合。
2. 外殼無破損且外表清潔。
3. 色澤正常，無異味，經抽驗搖晃無聲音。
4. 雞蛋盛裝容器應依中央主管機關規定辦理。

(七) 豆製品驗收標準

1. 檢視豆製品規格、數量是否符合。禁止使用含基因改造生鮮食材，如：黃豆、玉米等，及初級加工品，如：豆漿、豆腐、豆花、豆干、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。
2. 驗收時，表面無黏稠、腐敗，色澤正常；亦不得有異味及夾雜異物。
3. 包裝完整，須有下列標示：廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期…等，送達溫度(車溫、品溫)須符合規定。
4. 產品進貨溫度，冷藏應在攝氏七度以下。
5. 經過氧化氫檢測合格者。(附件十一)

(八) 乳飲品驗收標準

1. 檢視乳飲品規格、數量是否符合。
2. 包裝完整，須有國家認證，如：TQF、GMP 或 CAS 或 HACCP 等，及廠商名稱、廠址及電話、產品名稱及規格、有效日期…等。
3. 需要冷藏之產品，送達車輛溫度維持攝氏七度以下。
4. 同一天進貨產品應同一有效期限，附原廠出貨證明。
5. 鮮乳應有鮮乳標章。

九、食材及餐桶運送衛生安全(附件十二)

- (一) 運輸車輛應於裝載食品前，檢查裝備，並保持清潔衛生。
- (二) 產品堆疊時，應保持穩固，並維持空氣流通。
- (三) 裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應確保食品維持有效保溫狀態。
- (四) 運輸過程中，食品應避免日光直射、雨淋、劇烈之溫度或濕度之變動、撞擊及車內積水等。
- (五) 有污染原料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起運輸。
- (六) 運送餐點的推車要清洗且重疊餐桶時要加蓋，送至定點處或教室時不可將餐桶直接置於地上，應放置班級配膳台車上或應有離地設施。
- (七) 教導班級學生用餐前洗淨雙手，打菜人員應著髮帽及口罩並穿著圍裙。
- (八) 餐點運送車輛每日使用前應確認清潔，使用後應清洗潔淨。
- (九) 餐桶堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。

附錄：

- 附件一、屏東縣○○國民○學團膳廠商、供應學校及食材供應商抽查記錄表
- 附件二、學校午餐廚房容器具清潔衛生檢查表
- 附件三、屏東縣○○鄉鎮市各社區、學校、機關團體廚餘、廢食用油回收再利用月報表
- 附件四、屏東縣○○國民○學油脂截流槽清洗記錄表
- 附件五、屏東縣○○國民○學午餐廚房倉庫進出貨明細表
- 附件六、屏東縣○○國民○學學校午餐留樣記錄表
- 附件七、屏東縣供應營養午餐廚房設施衛生自行檢查記錄表
- 附件八、屏東縣○○國民○學學校庫房溫度、溼度記錄表
- 附件九、屏東縣○○國民○學學校冷藏、冷凍庫溫度記錄表
- 附件十、屏東縣學校午餐食材抽驗流程
- 附件十一、屏東縣○○國民中小學「過氧化氫檢驗記錄表」
- 附件十二、屏東縣○○國民○學午餐學校外訂桶餐（受供應學校）衛生自主管理驗收表