

# 學校午餐標準作業流程

宜蘭市黎明國民小學

林若珊營養師

112年8月16日



# 宜蘭縣學校午餐標準作業流程

滿意度調查及分析

廚房設施設備衛生管理

廚餘廢油回收

學生用餐管理 / 疑似食品中毒危機處理

校園食材登錄平臺 2.0 / 智餐平臺

配供膳作業

烹調作業

原物料前處理

食材選購驗收與儲存

廚房人員衛生管理

監廚及查核作業

菜單開立與審查

採購招標作業

午餐需求評估與調查

成立學校午餐供應會

# 成立學校午餐供應會

- 依據：教育部「學校衛生法」第23-2條
- 高級中等以下學校辦理午餐應成立學校午餐供應會或相當性質之組織，其組成、評選、供應及迴避原則，由各該主管機關定之，其成員組成，現任家長應占四分之一以上。



# 成立學校午餐供應會

- 依據：高級中等以下學校午餐供應會組織及運作要點
- 本會任務：
  - (一) 學校午餐供應計畫之審議。
  - (二) 學校午餐收費之審議。
  - (三) 膳食供應品質之管理。
  - (四) 膳食供應廠商之評選、採購方式及程序之訂定。
  - (五) 膳食採購契約內容之審議。
  - (六) 廠商違反採購契約應予處罰之審議。
  - (七) 餐飲衛生自主管理機制之建立。
  - (八) 其他學校午餐供應之相關事項。



# 成立學校午餐供應會

- 學校午餐供應會置委員七人至十九人，現任家長應占四分之一以上，由校長就下列人員派(聘)兼之；其中一人為召集人，由校長或校長指定當然委員擔任，一人為副召集人，由校長指定當然委員擔任：

(一)當然委員：學務(訓導)主任、總務主任及主(會)計主任

。

(二)一般委員：家長代表、教師代表、學生代表、營養師或學校其他相關人員。

前項第二款教師代表，由教師推派；家長代表，由家長會推派；學生代表，由學生會及其他相關自治組織推派。

學校午餐供應會委員任期一年，連選得連任。

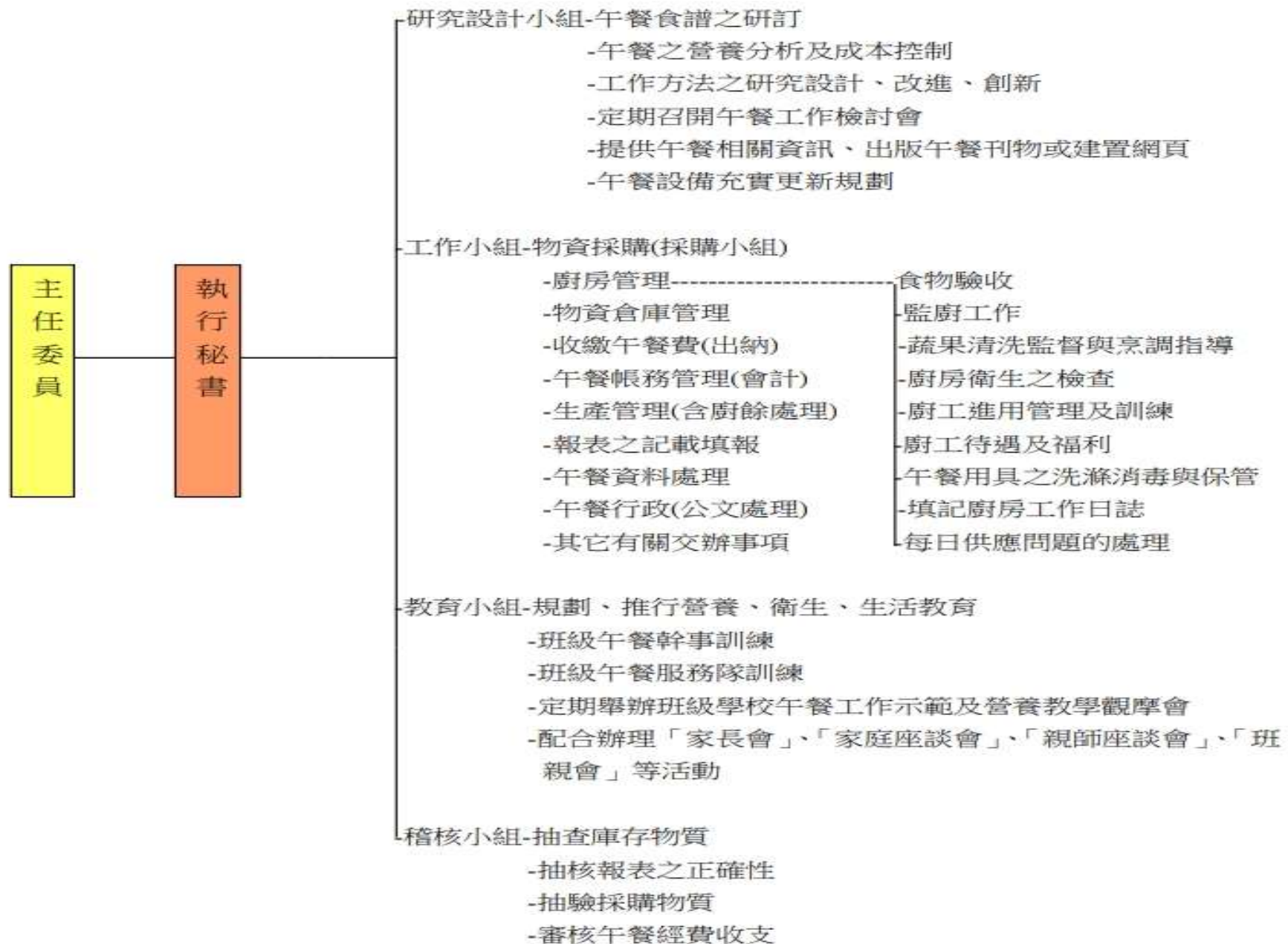


# 成立學校午餐供應會

- 本會得置執行秘書一人，由召集人就學校午餐承辦單位人員派兼之，負責本會會務工作；並得設工作小組，由學校相關單位人員組成，受執行秘書指揮、監督，辦理學生午餐供應之事務。
- 本會每學期至少召開會議二次，必要時得召開臨時會議，均由召集人召集，並擔任主席。召集人因故未能出席時，由副召集人代理主席。



# 學校午餐供應會組織架構及分工



# 午餐需求評估與調查

- 學校於每學期初調查學生參加午餐情形，提送學校午餐供應會討論；以全校教職員工暨學生全部參加為原則，如有特殊情形者，學校得酌情處理。
- 學校供應膳食，應提供蔬食餐之選擇。
- 學校午餐供應會於每學年結束時，召開會議討論下學年度學校午餐供應型式(如午餐收費標準、學生繳費方式、午餐供應內容及供應方式、午餐招標方式等)，以作為午餐招標作業依據。





# 採購招標作業-公辦民營

- 一、委辦午餐學校於每年5-6月決定下學年度學校午餐辦理方式、午餐收費標準及採購招標方式，並參考「宜蘭縣國民中小學學校午餐委外辦理採購招標文件（參考範本）」擬定下學年度午餐採購契約。
- 二、依政府採購法規定辦理公開招標，並於每年7月底前完成下學年度午餐採購招標作業。
- 三、於每年8月底前，與團膳業者完成簽訂書面契約，並函報宜蘭縣政府備查。



# 採購招標作業-公辦公營

- 一、自辦午餐學校於每年5-6月決定下學年度學校午餐辦理方式、午餐收費標準及採購招標方式，由學校擬定食材規格及午餐食材契約。
- 二、依政府採購法規定辦理公開招標，並於每年7月底前完成下學年度午餐食材採購招標作業。
- 三、於每年8月底前，與食材供應商完成簽訂書面契約，並函報宜蘭縣政府備查。



# 菜單開立與審查

- 依據：教育部「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28)

## 1. 學校午餐每日食物內容目標值

食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 3 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週	
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	1 份/餐	1 份/餐
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐



# 菜單開立與審查

## 2. 學校午餐每日食物內容階段值

食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2.5 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月	
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	每週供應 2 份(1 份/餐)	每週供應 2 份(1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2.5 份/餐	2.5 份/餐



# 菜單開立與審查

## 1. 學校午餐每日食物內容目標值

食物種類	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐	4~5.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)		
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週		
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 3 份	每週供應 3 份
豆魚蛋肉類	2.5 份/餐	3 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週		
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。		
蔬菜類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		
水果類	1 份/餐	1 份/餐	1 份/餐
油脂與堅果種子類	2.5 份/餐	3 份/餐	2.5 份/餐



# 菜單開立與審查

## 2. 學校午餐每日食物內容階段值

食物種類	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	6~7.5 份/餐	6.5~8 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)		
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週		
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2.5 份/餐	3 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月		
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。		
蔬菜類	2 份/餐	2.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		
水果類	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	3 份/餐	3 份/餐	2.5 份/餐



# 菜單開立與審查

## 2. 學校午餐每日食物內容階段值

食物種類	國中	高中(男)	高中(女)
全穀雜糧類	6~7.5 份/餐	6.5~8 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)		
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週		
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2.5 份/餐	3 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)		
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月		
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。		
蔬菜類	2 份/餐	2.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		
水果類	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果種子類	3 份/餐	3 份/餐	2.5 份/餐



# 菜單開立與審查

- 一、公辦民營（委辦）午餐學校：食譜之規劃、設計及營養分析，由廠商營養師擬具後，提供本縣校園營養師審查，俟審查通過後，於每月15日前提供各校次月菜單，經學校午餐供應會審核通過後實施；非經校方同意，不得任意更改菜單。
- 二、公辦公營（自辦）午餐學校：食譜之規劃、設計及營養分析，可參考團膳廠商設計並經校園營養師審核通過之菜單，經學校午餐供應會審核通過後實施；非特殊情況(如颱風、停水、停電)，勿隨意更改菜單。





# 監廚及查核作業

## 一、自設廚房（公辦公營或公辦民營）學校

### (一)成立監廚小組

學校依規定成立學校午餐供應會，由該會成員及家長志工團隊組成監廚小組，每日輪流監督學校午餐供膳作業流程。

### (二)作業說明

- 1、自每日午餐食材進貨至餐具清潔完畢之前皆可進行監廚，監廚內容除食材驗收外，依食品良好衛生規範準則針對調理場所衛生、工作人員衛生、廚餘及餐具管理進行查核。
- 2、由監廚小組成員輪流辦理每日午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。
- 3、每週至少派員進行衛生自主管理檢查一次，並填具「學校午餐廚房衛生管理檢查表」（自設廚房學校）。



# 監廚及查核作業

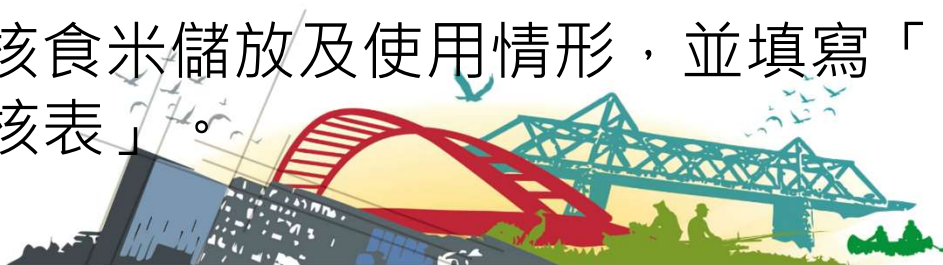
## 二、團膳央廚及他校供應學校

### (一)成立監廚小組

學校依規定成立學校午餐供應會，由該會成員及家長志工團隊組成監廚小組，不定期查核團膳工廠或他校廚房。

### (二)作業說明

- 1、團膳央廚-校群內每週2所學校到團膳工廠查核，他校供應學校每2週1次到他校廚房查核，並填具「學校午餐廚房衛生管理檢查表」(央廚及他校供應)。
- 2、自每日午餐食材進貨至餐具清潔完畢之前皆可進行查核工作，查核內容除食材驗收外，依食品良好衛生規範準則針對調理場所衛生、工作人員衛生、廚餘及餐具管理進行查核。
- 3、團膳央廚供應之學校另查核食米儲放及使用情形，並填寫「團膳優惠食米使用情形查核表」。



# 廚房人員衛生管理

一、公辦民營廠商應聘僱營養師或相關科系人員擔任餐飲衛生督導人員。

二、廚房人員管理

(一)學校廚房餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，經公立醫院或衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱，檢查項目包含：A型肝炎(Anti-HAV IgM抗體、Anti-HAV IgG抗體)、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病(胸部 X 光檢查)、傷寒及其他不適合餐飲工作之疾病，均不得從該項工作。合格者始得從事廚房工作。

(二)在職員工應每年一次定期健康檢查，如檢查結果有上述疾病者，將不得從事廚房工作。

(三)烹調從業人員(持刀、持鏟)，委外辦理需 70%具有中餐烹調技術士證，並更換廚師證。

(四)所有人員應接受適當之教育與訓練，使能符合生產、衛生及品質管理之要求與執行能力。每年應參加衛生(營養)講習至少八小時。

(五)非作業人員之出入應適當管理，若要進入食品作業場所時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。



# 廚房人員衛生管理

## 三、服裝儀容規範

- (一)穿著整齊清潔之制服、圍裙、工作鞋、著髮(網)帽  
(以不漏髮為原則)，不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。
- (二)手指不可蓄留指甲、不得帶飾品、手錶及塗指甲油，  
並保持乾淨。
- (三)工作衣帽之更換，應於工作場所的更衣室(或定點)  
換著，不得直接穿著工作服、雨鞋等至工作現場，  
避免汙染。
- (四)工作衣帽、雨鞋於工作場所穿著，不可穿著外出。



# 廚房人員衛生管理

## 四、供膳作業中之衛生管理

- (一)作業時應帶口罩，並避免聊天、唱歌等污染食品的行為。
- (二)進入食品作業場所前(工作前)、如廁後或手部受污染(吐痰、擤鼻涕等)時，應依標示所示步驟用清潔劑正確的洗手或(及)消毒。
- (三)每進行下一個不同動作前，應將手部徹底清潔。
- (四)以雙手直接處理水果或熟食時，應將手部徹底洗淨及消毒或穿戴消毒清潔之不透水手套。
- (五)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。
- (六)若工作人員作業期間需飲用水，可於前處理區及烹調作業區設置工作人員飲用水放置區，統一管理。
- (七)若不慎切傷手指，應立即包紮，如要繼續工作，應戴上防水、長度為肘上之橡膠手套，以防水流入，方可繼續工作。
- (八)在不同區域工作時，應更換不同的作業圍裙及手套。
- (九)廚房從業人員應填寫「廚工每日餐飲衛生自主檢查表」



# 食材選購驗收與儲存

## 一、食材選購

(一)學校於午餐委外採購契約或食材契約明訂各類食材規格標準。團膳廠商或食材供應商（以下簡稱廠商）依據契約之食材規範，建立合格「原物料供應商名冊」，於每學期開學二週內提交學校審核後，始得採購供應；學期中如有更換原物料供應商名冊，應主動通知學校。

(二)依學校審核通過之午餐菜單及食材供貨明細，由廠商依原物料類別分別向合格業者訂貨、送貨。

(三)廠商應向衛生檢驗合格之業者採購新鮮、營養、衛生之食材，如經學校發現食材品質不佳或短缺、中毒等情事，概由廠商負全責。

(四)廠商於學校規定時間內將食材送至學校廚房以憑驗收。

## (五)農糧署食米申購

1、申購期限：每月20日至次月5日止，至農糧署學午糧網購系統申購。

2、出倉單列印：每月 19 日前自行列印「糧食出倉單」（第五聯）及糧食銷售收據。

## (六)禁止使用含基因改造生鮮食材及初級加工品

1、基因改造生鮮食材：農產品型態原料，如基因改造黃豆、玉米等。

2、初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。



# 食材選購驗收與儲存

## 二、食材驗收

- (一) 審慎辦理午餐食材驗收，並留存完整驗收紀錄。相關紀錄、文件及電子檔案或資料庫應保存5年。
- (二) 驗收過程須在良好光線下進行，食材驗收需核對品名、標示及包裝是否完整、有效期限、數量、重量（磅秤需定期校正）、品質、新鮮度、溫度以及異物混雜的情況，依序檢查，紀錄於「每日食材驗收檢核表」。
- (三) 食材的溫度應保持在原貯存狀態，例如：冷凍食品應在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，冷藏溫度應在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下。
- (四) 驗收合格的食材，依其特性，立即進行前處理或加以分類入庫貯存。
- (五) 廠商應隨貨提供出貨單、品質證明及定期檢附檢驗合格證明文件。
- (六) 生鮮食材檢驗：若驗收人員認為食材有衛生安全疑慮時，雙方得將食物送衛生局或衛生局核可之檢驗單位檢查，費用分攤方式依各校合約規範。



# 食材選購驗收與儲存

## (七)各類食材驗收注意事項

- 1、農糧署供應之食米，其包裝袋上應有縫繫標籤及加蓋檢驗合格章戳及碾米日期。有機米除了上述，包裝袋上還需要有有機標章。
- 2、容易變質的食材（如：雞蛋、奶類、魚類），驗收時要特別注意進貨溫度、氣味以及包裝的完整性，以避免發生食品安全的問題。
- 3、冷凍肉品不應有過多的結霜或包冰現象。
- 4、豆製品、麵食進貨時，可進行過氧化氫或皂黃殘留檢測。
- 5、有機蔬菜：
  - (1)自產地至指定送達地點應維持原包裝有機完整性，送達學校時應黏貼當批蔬菜之有機或有機轉型期標章，且注意供應之有機蔬菜是否符合縣府分配之品項。
  - (2)農民供應之有機蔬菜如達不良品認定標準，則全數退貨；如因品質不佳致廢棄率超過10%，則依可食部分重量支付價金。
  - (3)不良品認定標準：腐爛、敗壞、枯黃、蔬菜太老、大小差異太大、抽苔(開花)、蟲蛀面積超過40%。
- 6、注意調味品之製造日期、保存期限及包裝是否完整。
- 7、罐頭之標示應完整有製造商及進口商資料，且外觀完整無凹罐或鏽罐。





# 食材選購驗收與儲存

(八)驗收發現食材品質不佳、有異味、腐敗或未依合約的規格進貨時，以退換貨處理，可參見「食材驗收參考規格」。

(九)其他注意事項

- 1、與供應商排定驗收時間，貨到隨即驗收，避免食材放置時間過長影響品質與新鮮度。切勿讓廠商離開後才辦理驗收。
- 2、入庫前應在廚房作業區外將紙箱拆除。
- 3、對於驗收發生的異常，廠商無法提供滿意的處理，已造成學校在管理上的困難者，可開立「學校午餐異常速報單」予廠商，依情節輕重予以記點及罰款。
- 4、遇有異常情形發生，應拍照存證，以供後續客訴處理之參照依據。



# 食材選購驗收與儲存

## (十) 食材衛生安全須知

### 1、 食材的衛生安全證明

- (1) 學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。
- (2) 採購之食材，如：豬肉有瘦肉精、雞肉有抗生素及磺胺劑、蔬果有農藥殘留以及中藥有農藥及重金屬等污染之虞時，應該要先確認其安全性或殘留量是否符合相關法令之規定後才可以使用。
- (3) 可要求供應商檢附食材檢驗報告或抽樣送往衛生福利部公告之食品認證實驗室、經濟部標準檢驗局或其他公營檢驗單位進行檢驗，送驗食材應與供應之食材原料一致且批號相同。



# 食材選購驗收與儲存

## 2、食材原料的衛生確認及追溯

(1) 食材安全若能追溯生產來源，就可以確保食材來源的安全性。

(2) 追溯資料包含：確認食材的衛生標準需符合國內現行衛生法規、原材料來源廠商與數量等相關資料應確實，並具追溯性，包括進貨廠商相關資料、批號、製造日期、生產數量、驗收報告、進貨日期、進貨數量及銷售對象等。如 CAS 及 TAP 等認證產品，都可透過相關網站進行廠商名錄及產品查詢。

## 三、食材儲存

(一) 視驗收合格之原物料性質分別設置或予以適當區隔貯存：如乾貨庫房、冷凍庫、冷藏庫、清潔劑等，並有足夠之空間，以供物品之搬運。原材料之暫存，應避免製程中之半成品或成品產生污染。



# 食材選購驗收與儲存

## (二)入庫管理通則

- 1、確認包裝與品質：再次確認使用期限及其他標示說明。
- 2、標示入庫日期。
- 3、紙箱、紙袋，不可入庫。
- 4、經拆箱之原物料，應將原有標示資訊標示於外包裝上，如：品名、製造商、產地、有效日期、拆袋日期等。
- 5、分類置放：存放架定位標示品名，驗收合格之各原物料入庫時應依品名整齊排列於不鏽鋼存放架或棧板上，不得直接放置於地面（最低層存放架需離地、離牆5公分以上）。
- 6、先進先出（FIFO）：存放時應將原有存貨移出至可先取用之位置，以利先進先出作業。
- 7、應由專人負責管理庫房，庫房的門必須經常上鎖，避免物品遺失。非廚房工作人員，一律禁止進入以免污染。



# 食材選購驗收與儲存

## (三)乾貨庫房之管理

- 1、庫房內應維持陰涼乾爽，避免日光直射。
- 2、庫房內應保持清潔、無積水或冷凝水、無長霉等並有病媒防治措施及設置。天花板、門窗需緊閉。
- 3、避免潮濕，應建立溫溼度管制方法及基準，並確實作成紀錄(「乾貨庫房溫溼度紀錄表」)。溫度宜控制於20-25℃，溼度控制於50-60%，必要時使用除濕機以達溼度控管。
- 4、若裝設抽排風機，風扇外須加裝紗窗防昆蟲侵入。
- 5、每週乾貨進貨量及庫存量應確實紀錄，並每月統計於「學校午餐調味料使用量登記表」。
- 6、食米之管理
  - (1)每月申購之食米可請廠商分批進貨，每日依用餐人數領米後，需填寫「午餐食米用量登記表」，紀錄每日食米進儲、使用及庫存量。
  - (2)應存放於通風、乾燥、低溫的地方，且儲存時間不超過2個月。
  - (3)開封使用之食米應密封或紮緊封口，以防止病媒侵入。



# 食材選購驗收與儲存

## (四)冷藏、冷凍庫/櫃之管理

- 1、冷藏食品貯存溫度 $7^{\circ}\text{C}$ 以下，冷凍庫/櫃溫度於 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下，每日定時檢查並確實紀錄於「冷凍、冷藏庫溫度紀錄表」。除冷藏、冷凍庫/櫃原有之溫度紀錄器外，可另外放置溫度計於冷藏、冷凍庫/櫃中，以重複確認溫度是否達標準。
- 2、冷藏、冷凍庫/櫃的儲存容量不宜超過70%，以利冷空氣循環。
- 3、冷凍庫應定時除霜。
- 4、魚、肉、蔬菜分開存放，生、熟食亦分開存放，且應有完整覆蓋。
- 5、未使用完之原料應以原包裝密封後，存放於冷凍庫/櫃，且應標示入庫日期及保存期限。
- 6、冷藏庫/櫃開封罐頭未使用完，應更換其他容器加蓋適當保存，且應標示入庫日期及保存期限。



# 食材選購驗收與儲存

## (五)清潔用具之管理

### 1、採購標示清楚的清潔用品：

(1)使用食品級之清潔劑，需有明確的成分及使用方法。

(2)消毒劑需有正確使用方法、毒性及緊急處理辦法。

2、所有清掃、清洗和消毒用具及器材應專區存放，不得汙染食品或食品接觸面。



# 原物料前處理

## 一、處理原則

- (一)依菜單需求領用各項食材，依食品特性分置各處理區。
- (二)為避免交叉污染，應採分區或分時分段處理不同類食物；其洗滌順序為乾貨→加工類食品→蔬果類→家畜類→家禽類→內臟類→蛋→海產類。
- (三)每清洗一種食材，應將水槽漏水並徹底清潔乾淨後，更換新水再洗滌下一種食材。洗滌槽內的水不可高於水龍頭或水管高度，避免水倒流而污染。
- (四)水槽應有洩水孔且通暢無阻塞，避免血水等溢流地面，造成交叉污染。
- (五)洗滌、切割妥當之食物，應分類置於盛物盤或容器內備用，並加以覆蓋。
- (六)所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以利區分。
- (七)食品在製造作業過程中，所使用之設備、器具及容器不得與地面直接接觸，需離地、離牆10公分，必須使用推車運送或置放棚架、墊底籃上。





# 原物料前處理

## 二、食材前處理相關注意事項

### (一)蔬菜類清洗切割

- 1、應分三槽式清洗(或單槽多次清洗)，以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可。
- 2、應依水槽大小、當日蔬菜量與清潔度，分多批清洗，每次更換水前，都應將水槽清洗乾淨，並確認無其他異物。
- 3、蔬菜根蒂處因易有泥沙卡積，應特別注意清洗。
- 4、為避免營養素流失，應先洗再切。
- 5、使用切菜機者，盛裝容器應墊高不可直接置於地面，至少離地10公分。
- 6、清洗後之蔬菜以乾淨的有洞容器盛裝，以利水分瀝乾。
- 7、容易褐變的蔬菜（如牛蒡、蓮藕、馬鈴薯、地瓜等）應去皮後立刻泡水，嚴禁使用次氯酸鈉浸泡。
- 8、遇颱風、豪雨季節或產季尾端、有機蔬菜等，易有蝸牛或菜蟲，應加長以流動水浸泡的時間。



# 原物料前處理

## (二)肉品類清洗切割

- 1、冷凍肉品解凍，應以冷藏冰箱解凍為優先，於解凍食材上標示使用日期、並妥善覆蓋；若以流水解凍則應以完整塑膠袋包裝，以清潔的流水解凍。解凍過程必須掌控時間，應在2小時內完成，增加水流速度可以縮短解凍時間。不可反覆的解凍再冷凍，避免造成細菌繁殖、肉質劣化的現象。
- 2、清洗時應依量分批清洗，勿長時間浸泡水中，以避免肉品變質。清洗時，應將動物毛髮、內臟，徹底清洗乾淨，無殘存夾雜物。

## (三)海產類清洗切割

- 1、嚴禁以鹽水洗滌海產類，避免腸炎弧菌滋生。
- 2、清洗時，不可殘留或夾雜其他異物。



# 原物料前處理

## (四)蛋品類清洗

- 1、需使用洗選蛋，將蛋敲打於乾淨硬器上，撥開蛋殼，將蛋放入一容器內逐一檢視蛋有無腐壞。
- 2、避免未檢視新鮮度前，將所有蛋混入同一容器內。

## (五)食材醃製

- 1、食材應確實清洗乾淨後，方可進行醃製作業。
- 2、醃製時間不宜過久，室溫中以半小時為宜，不得超過4小時，並儘速使用完畢，避免存放冷藏中超過3天以上。



# 原物料前處理

## 三、防止外來異物混入原物料之措施

- (一) 綁蔬菜之塑膠繩、橡皮筋或吉園圃標籤紙（例如：鮑魚菇袋的塑膠繩、捆芹菜的橡皮筋等），拆下後應以固定容器盛裝或立即丟入垃圾桶中。
- (二) 拆開水果箱時，應注意封箱針，避免割傷工作人員或混入原物料中。
- (三) 拆開塑膠袋包裝時，應注意包裝袋之完整性並立即丟棄，避免塑膠混入，若需割開塑膠袋包裝，也只能切割一刀，避免重複切割而混入塑膠片段。
- (四) 米袋、太白粉、地瓜粉等拆袋時，應將棉線完全解開丟除，並避免塑膠內膜因不當拉扯，產生碎片夾雜於粉中，或標籤紙片混入。
- (五) 每次清潔水槽時，應確認水槽蓋組（水槽蓋+橡膠塞組）之完整性，避免橡膠塞脫落或斷裂混入。



# 原物料前處理

## 四、作業完成注意事項

- (一)將清洗切割完成的食材，瀝乾水分後，分類依不同種容器盛裝，送往烹調區。
- (二)當完成上述作業後，處理善後工作（含工作檯、水槽、地面清潔）並關燈及各項設備電源。



# 烹調作業

## 一、烹調作業前

### (一)確認烹調區環境清潔及照明光度足夠

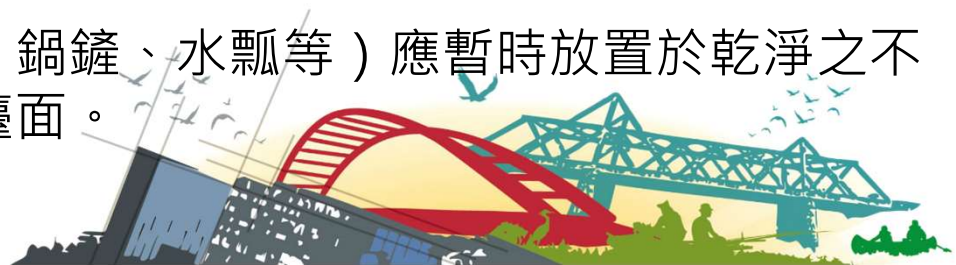
- 1、烹調區域之地板應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 2、工作檯面或調理檯面照明應在200燭光以上，並有燈罩保護以避免污染，迴轉鍋上方需使用防爆燈。
- 3、天花板及蒸汽管路無剝落情形。

### (二)確認水源符合安全衛生

- 1、符合飲用水標準，無異常顏色或味道，不可使用地下水。
- 2、避免供應生冷涼拌等食品，如仍需供應，使用之冰塊應符合生飲水標準。

### (三)確認烹調器具清潔衛生並妥善管理

- 1、每日烹煮前應將烹調過程中使用的容器及操作器具清洗消毒過。
- 2、使用之烹調器具（例如瀘油杓、鍋鏟、水瓢等）應暫時放置於乾淨之不鏽鋼容器取用，避免直接接觸檯面。
- 3、禁止使用鋁製器皿盛裝熟食。



# 烹調作業

## 二、烹調作業中

- (一) 避免原物料、半成品或成品遭受污染。
- (二) 烹調過程之原料、半成品及成品應使用不同標示等方法區別，並放置在特定位置，避免交叉污染或混亂誤用。
- (三) 生食與熟食的盛裝容器、操作器皿及放置區應確實區分。
- (四) 易腐敗的原物料或半成品如果無法在短時間內製備完成，應在適當的低溫設備下暫存，或分批自冷藏庫取出處理。
- (五) 食品應使用清潔之籃框或盆子盛裝，盛裝食材之容器應放置在乾淨的工作檯面、推車或墊底籃上，至少離地10公分。
- (六) 熟食必須加蓋，接觸熟食及其容器前，雙手及圍裙應確認清潔(如確實洗手並戴手套)，以避免交叉污染。



# 烹調作業

## 二、烹調作業中

(七) 採取有效措施以防金屬或其他外來雜物混入食品中

1. 勿使用鋼刷。
2. 作業前及作業中隨時檢視廚具與盛裝器具之完整性。
3. 小包裝調味品拆封時，應以刀子割開塑膠袋並避免塑膠碎片掉落，拆裝後之塑膠袋立即丟入垃圾桶內。
4. 醬油、米酒、香油及醋等調味品之瓶蓋應妥善收置，避免掉落食材中。
5. 抽油煙機需定期清洗且風口需裝置油網，以防油塊或異物掉入烹調食物中。





# 烹調作業

## 二、烹調作業中

### (八) 管控烹調時間、溫度及品質

- 1.廚師在製備食物過程中，應從原料至成品每個過程皆以目視、嗅覺、觸覺和味覺確認食品之品質及味道。
- 2.廚師應嚐試食物味道，試味道時應取出少量用小容器盛裝後再品嚐，勿直接用烹調器具或手取拿試吃。
- 3.大量長時間油炸食物時應監控油炸油之品質，必要時立即更換新油。油炸用油不得重複使用，並應定期回收。

### (九) 其他注意事項

- 1.烹調作業中應避免使用抹布，如仍要使用抹布，抹布應保持清潔並有效消毒。
- 2.清潔劑不得進入烹調區，以免誤用。



# 烹調作業

## 三、烹調作業結束

- (一) 將使用器具、籃框、推車等用具移至清潔區清洗。
- (二) 清潔爐灶、迴轉鍋、油煙罩等設備。
- (三) 刷洗地板、牆面及水溝等，並以200ppm次氯酸鈉消毒。
- (四) 調味料使用完畢，應清潔瓶口、瓶身，蓋緊蓋子或做適當覆蓋。
- (五) 當餐未使用完之食品或調味料，應妥善包裝存放，並標示品名、分裝日期及原包裝有效期限，如有異狀應立即處理，以確保食品之品質及衛生。



# 配膳作業

一、自設廚房（公辦公營、公辦民營）及外訂盒餐團膳之配膳作業

## （一）配膳作業環境

- 1.配膳區應為獨立或有區隔的作業場所。
- 2.配膳區之地板應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。餐車、檯面等使用前需保持乾燥。與配膳作業無關之物品不得置放於配膳區。
- 3.配膳區應備妥充足之拋棄式衛生手套、紙巾或專用抹布、75%酒精等。

## （二）配膳作業前

- 1.統計當日供餐班級訂餐數。
- 2.餐桶、配膳用具應確實高溫消毒，於配膳作業開始前30分鐘，依當日供餐數取出適量餐桶，放置於乾淨之工作檯面或推車上。
- 3.保溫桶（含外裝塑膠籃）應保持清潔及乾燥，並且檢查注意是否有破損或蛾蚋等異物。
- 4.煮好之菜餚應加蓋放置於預備區等待配膳。



# 配膳作業

## (三) 配膳作業中

- 1.建議食物烹煮製備完成（加蓋熱存食品中心溫度在60°C以上）至學生食用時間不要得超過4小時。
- 2.規定配膳人員：
  - (1) 人員應戴口罩並將頭髮完整包覆於髮帽內。
  - (2) 配膳人員要戴上乾淨棉手套，外層加上拋棄式衛生手套，戴手套後不得接觸食物以外物品。拋棄式手套如有破損、污染、超過30分鐘或配膳不同菜餚時就應更換。
  - (3) 人員在作業中應隨時注意個人衛生，不得有用手抓癢、摸臉、摸口罩或摸頭髮等不良行為，如有污染即需更換手套。人員勿擅自離開負責區域，隨意走動，以避免交叉污染。
- 3.配膳時應避免餐具污染，如有不小心掉落地上，則不能使用。
- 4.配膳時應使用專用容器，依各班用餐人數平均分配菜量。



# 配供膳作業

- 5.菜餚配膳於餐桶後應立即加蓋，並檢查餐桶或蓋子是否有菜渣或湯汁滴落，可用紙巾或專用抹布噴酒精後做擦拭清潔。
- 6.成品不得直接置放地面，應離牆、離地10公分以上。
- 7.配膳區應備有大量專用抹布或紙巾，處理完一道菜可以乾淨抹布或紙巾噴酒精後清理配膳檯面。使用過的抹布置於抹布回收桶中，於工作完後統一清洗消毒，紙巾則使用後直接丟棄即可。
- 8.留樣檢品：
  - (1) 午餐樣本至少保留一份(包含葷、素食)，標示日期並冷藏保存48小時，每道菜檢體存量需200g以上。(「學校午餐留樣紀錄表」)
  - (2) 應指派專人負責，人員夾菜前，手部需再次用酒精消毒，並用專用的容器盛裝。
- (四) 配膳作業結束
  - 1.成品離開配膳室後不得直接置放地面，應離牆、離地10公分以上，且應有防塵、防蟲等貯放空間。
  - 2.配膳完畢後應清洗地板、牆面及配膳檯，並以200ppm次氯酸鈉消毒。



# 配供膳作業

## 二、他校供應及外訂盒餐團膳之午餐運送作業

### (一) 運送車輛管理

- 1.不得同時運送生鮮或其他物料。
- 2.運送車輛應具密閉性功能，並保持乾淨清潔。運送人員須穿著清潔之工作衣帽。
- 3.運送車輛進出校園應遵守學校規定，車輛行照及駕駛人駕照應於開學前送交學校備查。

### (二) 運送時間管理

- 1.應儘量控制在30分鐘車程內，以確保餐點之衛生安全。
- 2.確實記錄「運送時間及衛生紀錄表」。



# 配供膳作業

## (三) 注意事項

1. 運送車輛應於裝載前檢查其裝備，保持清潔衛生並適時消毒。
2. 裝載時，餐食堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。
3. 餐食不得與有造成污染之虞的物品或包裝材料一起運送。
4. 裝載低溫食品前，所有運送車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。
5. 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入餐食中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
6. 運送過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。



# 配供膳作業

## (四) 運送車輛清潔維護

1. 運送車輛應每日定期清洗及消毒。

2. 車輛清潔步驟：

(1) 以清潔劑刷洗內部地面、門板污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，以刮刀刮乾水分。

(2) 用200ppm次氯酸鈉進行消毒，車內四周應全面噴灑。

(3) 完成後確實填寫「車輛消毒紀錄表」。





# 配膳作業

三、自設廚房（公辦公營、公辦民營）及外訂盒餐團膳之供膳作業

（一）供膳作業說明

- 1.依餐食供應所律定時間及出餐順序進行配膳作業，由送餐人員將餐食依班級順序放置推車上，依序進行所有出餐作業。
- 2.送餐人員依據責任學校、樓層、年級或班級，將餐食推送至各班級指定位置，並再度檢視餐食是否正確無遺漏。



# 配供膳作業

## (二) 注意事項

1. 餐食應於每日上午11：30前完成，送至學校用餐或存放之地點，若遇冷藏即食品（例如：鮮奶、豆漿）時，送餐人員於12：00前（依合約調整時間），始可送至指定點，或使用保冷袋。
2. 餐點運送過程，應採取有效措施以防止其他外來雜物混入食品中，並加適當保溫、遮蓋等衛生安全措施。
3. 餐食不得直接置放地面、太陽直接照射等處，應離牆、離地至少10公分以上放置。
4. 餐食需密蓋，堆疊時應保持穩固。
5. 送餐人員應戴口罩、手套，並將頭髮完整包覆於髮帽內，更換防滑鞋。
6. 學生使用之打菜器皿需以塑膠袋或密閉容器盛裝，避免污染。
7. 勿於下課時間運送餐食，避免學生於走廊奔跑，造成撞傷。
8. 送餐經過教室時，速度應放慢，並注意前方有無學生，送餐人員應位於送餐車前方拉車，以防學生突然衝出。送餐過程勿干擾班級上課。
9. 送餐後推車應推回廚房或置放樓層角落，避免學生不慎絆倒及撞傷。



# 配供膳作業

## (三) 異常情況之預防及補救措施

1. 送餐人員出餐前應確實執行餐食班級數核對。餐食送至班級指定地點後，再次核對餐食是否正確。
2. 送餐時應注意地面高低差，避免餐食傾倒。
3. 如發現有餐食不符或傾倒時，應立即通知廚房補餐。

## (四) 指導學生抬餐服務注意事項

1. 學校指定人員擔任學生抬餐指導人員。
2. 指導學生依序排隊抬餐，協助搬運餐食之服務學生，過程中應避免嬉戲、玩鬧。
3. 每個餐桶務必請二位學生一起抬，搬運時應配戴防護之厚棉防滑手套，以免學生發生燙傷事件。
4. 指導學生勿隨意掀開餐蓋。



# 配供膳作業

(五) 環境清潔與維護：應維持校園送餐路線之清潔，如有污染(傾倒或水漬)，應立即擦拭整理。

(六) 放膳檯清潔：由班級自行負責。

1.每日：抬餐完後，打掃學生每日以抹布清潔乾淨。

2.每週：每週五再以200ppm次氯酸鈉消毒。

(七) 送餐電梯維護：

1.維持送餐電梯之清潔。

2.學校應定期保養送餐電梯，送餐人員需攜帶手機，預防電梯故障受困使用。



# 校園食材登錄平臺2.0/智餐平臺

## 一、自設廚房(公辦民營)、外訂餐盒(或桶餐)學校午餐

- (一) 自設廚房(公辦民營)、外訂餐盒(或桶餐)每日菜色資料維護由午餐團膳廠商負責輸入，菜色照片更新由學校午餐承辦單位負責輸入。
- (二) 學校午餐秘書若變更，需完成交接食材登錄平臺密碼，並更新學校承辦人欄位。
- (三) 定時放置每日學校午餐菜色照片於食材登錄平臺上。
- (四) 學校校外教學、寒暑假期間需選擇無供餐區間。
- (五) 每月月菜單公布後，若有臨時變動則當天進行至食材登錄平臺進行線上修改菜單資料。
- (六) 每日供餐結束後，由學校午餐承辦人員確認食材登錄資訊是否與當日實際供應菜色相符。



# 校園食材登錄平臺2.0/智餐平臺

## 二、自設廚房(公辦公營)學校午餐

- (一) 自設廚房(公辦公營)每日菜色資料維護及菜色照片更新由學校午餐承辦處室負責登錄輸入及更新資訊。
- (二) 學校午餐秘書若變更，需完成交接食材登錄平臺密碼，並更新學校承辦人欄位資訊。
- (三) 定時放置每日學校午餐菜色照片於食材登錄平臺上。
- (四) 學校校外教學、寒暑假期間需選擇無供餐區間以免漏填。
- (五) 每月月菜單公布後，若有臨時變動則當天進行至食材登錄平臺進行線上修改菜單資料。



# 學生用餐管理

## 一、學生用餐指導

- (一) 每學年至少一次利用學生彈性課或綜合領域課程時間等進行用餐禮儀、打菜份量指導以及飲食、營養教育或食農教育。
- (二) 由各班導師指導午餐服務小天使正確工作程序。



# 學生用餐管理

## 二、作業說明

- (一) 於學生用餐前檢視各班餐食是否準時供應。
- (二) 學生用餐時間巡查班級用餐情形，及檢視各班打菜衛生情形並給予適當指導。
- (三) 午餐異常狀況得依「午餐異常事件處理流程」進行處理。
  1. 如於餐食中發現異物或異狀時，請班級老師立即通知學校營養師或午餐秘書拍照留樣並告知廠商，得視情況更換乾淨之餐食，另外由發現者填寫「學校午餐問題反應單」並依據午餐契約書罰則進行記點與罰款。
  2. 如有飯量或菜量不足之情況，班級老師可派遣學生至廚房補充不足之餐點份量，如有常態性份量不足可通知學校營養師或午餐秘書將班級之餐食視情況調整份量供應。
- (四) 檢視各班廚餘量，以做為供應量增減及菜單設計之參考。
- (五) 於學生用餐完畢後督導廚餘回收及餐車膳後清潔，並由廚工至各班進行餐具、廚餘回收作業。





# 學生用餐管理-疑似食品中毒危機處理

- 一、學校午餐如發生疑似食品中毒事件，依「宜蘭縣國民中小學校園食物中毒事件處理原則」及「宜蘭縣國民中小學校園食物中毒事件處理流程」進行處理。
- 二、通知廠商會同處理。
- 三、由校園食物中毒緊急應變小組任務編組表之行政組填寫「學校疑似食物中毒速報單」，由醫護組登錄師生名冊及就醫紀錄表並通報教育處及衛生局。
- 四、支援組協助衛生局進行採集檢體及留驗盒餐協助食物中毒問卷調查。
- 五、於學校午餐工作委員會中檢討並追究相關責任。



# 廚餘廢油回收

## 一、自設廚房

- (一) 廚餘初步瀝乾後應有固定加蓋容器盛裝，以避免動物翻食或孳生蚊蟲。
- (二) 廚餘桶每日作業後應清洗並晾乾，周遭應保持清潔，不可有不良氣味。
- (三) 供膳結束後將攔渣槽之殘渣清除乾淨。
- (四) 學校由廚房委外廠商負責每日將廚餘交由合格簽約廠商收取進行後續處理（如：養豬戶）並要求廠商確實每日進行簽收作業。
- (五) 供膳結束後將廢油集中由午餐合約廠商交由合格簽約廠商收取。



# 廚餘廢油回收

## 二、外訂餐盒(團膳)

供膳結束後，廠商負責每日將廚餘送至固定地點後續處理(如：養豬場)，並於當日清運不可留置隔夜。

## 三、自辦廚房

(一) 學校應有固定廠商回收廚餘，並將廚餘送至固定地點後續處理(如：養豬場)。

(二) 供膳結束後將廢油統一集中後，交由合格簽約廠商收取。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 一、作業場所

### (一) 清洗作業場所

1. 汙染區：指餐具未經洗滌前之貯存場所及廚餘之暫時存放場所。
2. 洗滌區：指餐具洗滌之場所。
3. 清潔區：指餐具經洗滌、乾燥後之貯存場所。

(二) 汙染區應和清潔區之動線做有效區隔，且應有防止病媒入侵設施。

## 二、人員衛生

- (一) 進入清潔區前，應徹底洗淨雙手，以防止傳播病原菌。
- (二) 不慎手指外傷時，應立即包紮，如需繼續工作，應穿戴乳膠手套。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 三、清洗作業

(一) 高溫自動洗滌設施及人工三槽式餐具洗滌設施應具有洗滌、沖洗、有效殺菌之功能，相關作業要求如下：

- 1.洗滌槽：具有 $45^{\circ}\text{C}$ 以上含洗滌劑之熱水。
- 2.沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗滌劑沖洗乾淨。
- 3.有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
  - (1) 水溫應在 $80^{\circ}\text{C}$ 以上（人工洗滌應浸2分鐘以上）。
  - (2)  $110^{\circ}\text{C}$ 以上之乾熱（人工洗滌加熱時間30分鐘以上）。
  - (3)  $100^{\circ}\text{C}$ 以上之蒸氣（人工洗滌加熱時間2分鐘以上）。
- 4.水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 5. 餐具三槽式洗滌流程

- ( 1 ) 刮除髒物及欲洗：用蓮蓬式噴嘴，以溫水迅速的噴水於餐具上，以防食物在餐具上變硬，保持食物顆粒漂浮，並使其鬆軟，以減低其附著於餐具上之可能性，也可以節省一些清潔劑。
- ( 2 ) 清洗：第一槽水溫維持在 $43^{\circ}\text{C} \sim 49^{\circ}\text{C}$ 間，可以利用刷子，此階段清洗液未達到衛生處理的目的。
- ( 3 ) 沖洗：將餐具浸於第二槽內的乾淨溫水中，把清潔劑沖洗掉，應以流動自來水沖洗餐具。
- ( 4 ) 消毒：將餐具浸於 $100^{\circ}\text{C}$ 以上的第三槽熱水中，至少 2 分鐘。
- ( 5 ) 滴乾：使水徐徐流出並風乾，不要使用毛巾擦拭，只要將餐具等置於籃內，並移置於一乾燥、乾淨的地方，靜置即可。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

(二) 清洗餐具，應採用合格之食品用清潔劑，不可使用有害健康或成分不明之清潔劑。

(三) 經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置，乾燥處理得以下列方式之一為之：

1. 乾熱法：以 $110^{\circ}\text{C}$ 以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上（木質及低耐熱材質塑膠不適用）。
2. 除濕機法：於密閉室內開啟除濕機，以達乾燥效果。
3. 自然晾乾法：應於具通風良好且有防止病媒及塵埃入侵設施之場所，以適當容器或櫥櫃盛放。

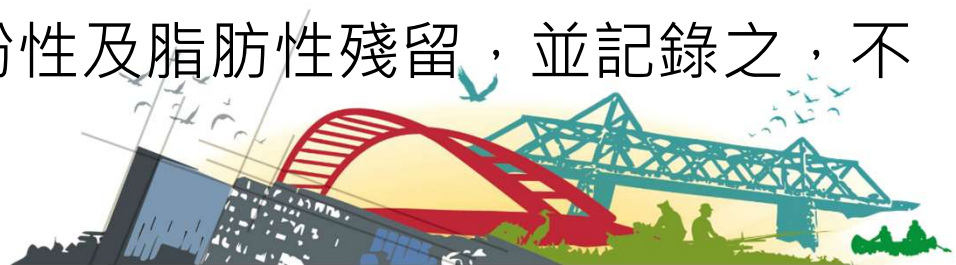
(四) 經洗淨乾燥之餐具置於暫存區不得超過30分鐘，應立即送至清潔區放置。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 四、作業說明

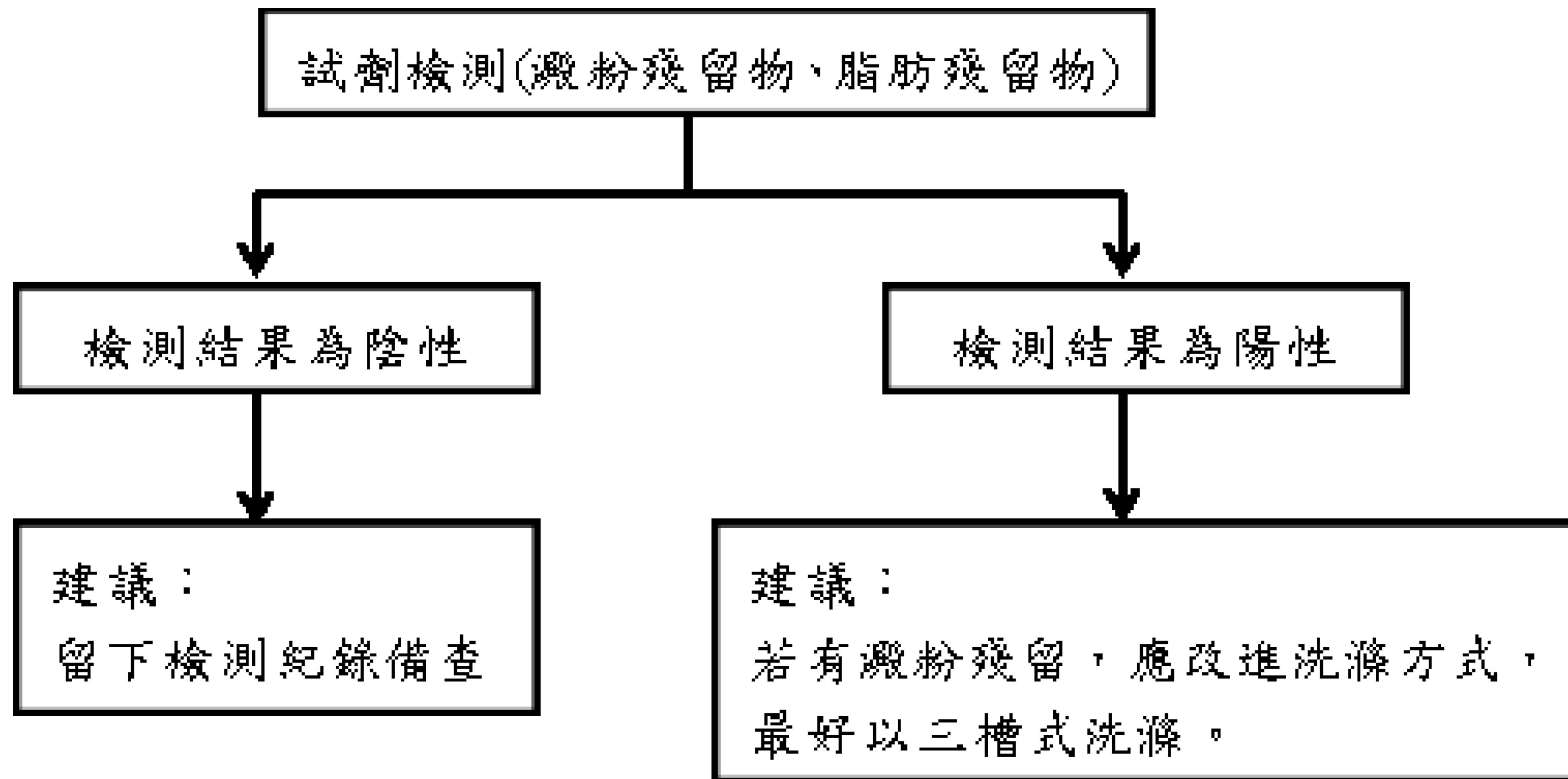
- (一) 餐具應儘量選用不鏽鋼製品，若有缺口或裂縫之炊、餐具應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- (二) 全校師生用完餐後，於**13**時前回收廚餘及餐具後，進行清潔工作。
- (三) 餐具回收後，分別將桶內剩餘飯菜、垃圾等物分類清除，依餐具種類，歸類整理及浸泡。並將餐車清洗乾淨歸位。
- (四) 依清洗作業流程清洗炊餐具，並以感官檢視是否有異物或清潔劑殘留。如未洗淨則重新清洗。
- (五) 餐具應洗滌乾淨並經有效殺菌，置於餐具存放櫃（器）。
- (六) 每週應抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。





# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 1. 餐具清洗後脂肪與澱粉殘留簡易檢驗



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 2.澱粉殘留簡易檢驗

(1) 目的：檢查餐具或容器是否清洗乾淨，是否有澱粉質殘留。

(2) 試藥：碘試液

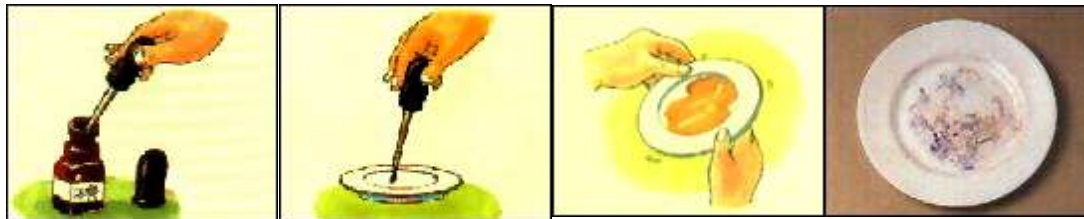
(3) 檢查方法：

A.取碘試液。

B.滴在清洗過之餐具或食物容器。

C.慢慢迴轉，使其擴及全面。

D.觀察顏色變化，若有澱粉殘留會變成藍紫色。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

## 3.脂肪殘留簡易檢驗

(1) 目的：檢查餐具或容器上有無殘留油脂，判定是否清洗乾淨。

(2) 試藥：蘇丹試液

(3) 檢查方法：

A.將試液滴在供檢驗之餐具或容器上。

B.慢慢迴轉使其擴及全面。

C.用水輕輕沖洗。

D.如有殘留油脂會呈現紅色的斑點。

4.建議：若有澱粉或油脂殘留，應改進洗滌方法，以三槽式洗滌。

5.注意事項：

(1) 請放置於幼兒無法取得處，如誤觸請以清水沖洗。

(2) 本試劑為化學藥品，請小心使用，不得食用及做為其他用途。

(3) 點滴過試劑的餐具或食物容器，請勿再食用。



# 廚房設施設備衛生管理-餐具清潔及檢測

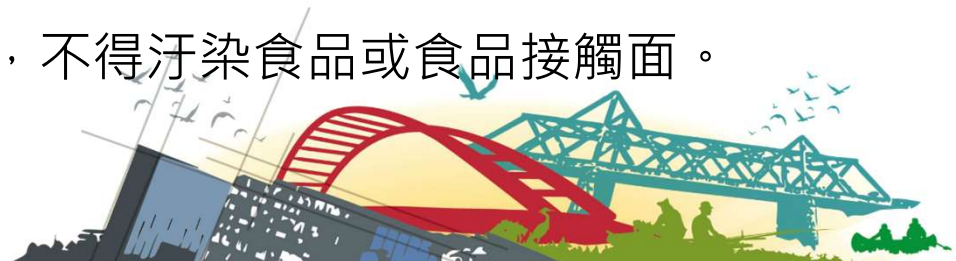
- (七) 餐具清洗作業完成後，應將工作區水槽、水溝、地面清洗乾淨，用刮刀將地面的水漬刮乾。
- (八) 排水管、排水溝，應排入油脂截留槽，且要定期清潔、不可有油脂及臭味滋生，以防止病媒傳染。

## 五、設施維護

- (一) 洗滌設施用畢後，應立即將殘渣取出，並以加壓水洗淨內部、輸送帶及防水簾。
- (二) 洗滌設施應保持通風、乾燥狀態，使用前應再以加壓水沖洗內部。

## 六、其他

- (一) 清潔區人員進出應予有效管制，凡進入清潔區之人員應符合食品良好衛生規範從業人員操作衛生規定。
- (二) 清潔之餐具從清潔區至用餐場所之過程，皆應有良好之防止病媒入侵設施。
- (三) 清潔及消毒用品應專區存放，不得汙染食品或食品接觸面。



# 廚房設施設備衛生管理

- 一、廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，每日負責消毒打掃清潔與疏通。
- 二、樓板或天花板應保持清潔，不得有長霉、成片剝落、積塵、納垢及結露等情形。
- 三、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 四、調理器械、灶面、排油煙機、冷凍、冷藏庫應保持清潔。
- 五、飲食器具及廚房內各項烹調設施、環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- 六、於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內過夜，廢棄物垃圾桶也應清洗乾淨。
- 七、食品在製造作業過程中，所使用之設備、器具及容器不得與地面直接接觸，需離地、離牆10公分。



# 廚房設施設備衛生管理

八、毛巾、抹布，須每日使用有效消毒法消毒。

(一) 煮沸殺菌法：以溫度攝氏 $100^{\circ}\text{C}$ 之沸水，煮沸時間5分鐘以上（毛巾、抹布等）或1分鐘以上（餐具）。

(二) 蒸汽殺菌法：以溫度攝氏 $100^{\circ}\text{C}$ 之蒸汽，加熱時間10分鐘以上（毛巾、抹布等）或2分鐘以上（餐具）。

(三) 熱水殺菌法：以溫度攝氏 $80^{\circ}\text{C}$ 以上之熱水，加熱時間2分鐘以上（餐具）。

(四) 氯液殺菌法：氯液之有效餘氯量不得低於百萬分之二百，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。

(五) 乾熱殺菌法：以溫度攝氏 $110^{\circ}\text{C}$ 以上之乾熱，加熱時間30分鐘以上（餐具）。

(六) 其他經中央衛生主管機關認可之有效殺菌方法。



# 廚房設施設備衛生管理

- 九、生、熟食之刀具及砧板，應分開使用，並以顏色分別標示，每星期至少一次用消毒劑消毒。
- 十、設置有效截油設施並每日清洗。
- 十一、每週至少大掃除廚房一次，包括庫房、油煙罩、爐灶、冷凍(藏)庫、調理台、照明燈、抽風機、洗碗機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。



# 廚房設施設備衛生管理

## 十二、鍋爐/爐灶設備

- (一) 鍋爐/爐灶周圍保持淨空。
- (二) 設備的地角螺栓必須固定有效，防止挪位、傾倒。
- (三) 每日檢查瓦斯管線、開關、及接頭。
- (四) 經常清除爐灶、煙囪油污並檢查是否龜裂。
- (五) 每日下班時要檢查及關閉火源開關及瓦斯、電器開關。
- (六) 注意軟水器(水量是否正常、有無加粗鹽)及藥液注入，充分發揮功能下開動鍋爐。
- (七) 監視壓力、水位、燃燒狀態等運轉狀態，並確認安全閥、壓力表及其他安全裝置無異狀。
- (八) 鍋爐使用確實執行每日作業前檢點，每年至少由專業人員檢查乙次，相關紀錄並保存5年。





# 廚房設施設備衛生管理

## 十二、鍋爐/爐灶設備

- (一) 鍋爐/爐灶周圍保持淨空。
- (二) 設備的地角螺栓必須固定有效，防止挪位、傾倒。
- (三) 每日檢查瓦斯管線、開關、及接頭。
- (四) 經常清除爐灶、煙囪油污並檢查是否龜裂。
- (五) 每日下班時要檢查及關閉火源開關及瓦斯、電器開關。
- (六) 注意軟水器(水量是否正常、有無加粗鹽)及藥液注入，充分發揮功能下開動鍋爐。
- (七) 監視壓力、水位、燃燒狀態等運轉狀態，並確認安全閥、壓力表及其他安全裝置無異狀。
- (八) 鍋爐使用確實執行每日作業前檢點，每年至少由專業人員檢查乙次，相關紀錄並保存5年。



# 滿意度調查及分析

一、頻率：每學期至少調查2次

二、流程：

(一) 導師協助調查，以人數為單位，填寫問卷。

(二) 導師回收問卷，給予學校營養師/午餐秘書。

(三) 學校營養師/午餐秘書統計回收問卷並將結果做成相關檢討報告。

(四) 報告陳核相關主管，於午餐供應委員會會議呈報。

三、調查方式：班級1張；教職員工每人1張。



# 意見交流

