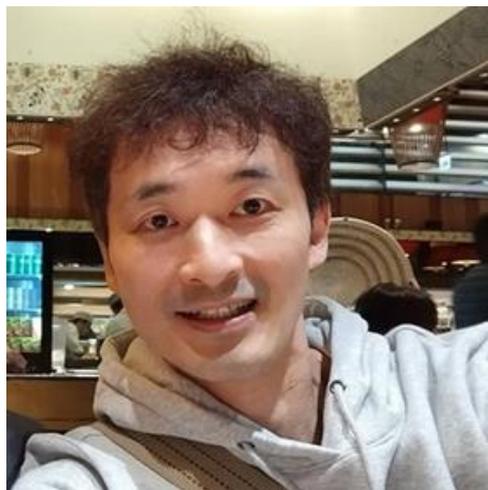


講師簡介



郁凱衡

任職於-食品工業發展研究所

專長領域

- ✓肉類及水產食品加工
- ✓食品工廠廠房與飯店廚房設計
- ✓食品衛生安全
- ✓HACCP、ISO22000國際認證輔導

經歷

- ✓勞動部西餐監評委員
- ✓國教署、縣市教育處校園午餐訪視委員
- ✓ISO22000國際認證主任稽核員



訪場技巧與廚房管理



財團法人食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

郁凱衡 技師

內容大綱



01 前言

02 硬體設施

03 員工管理

04 作業流程管理

05 清潔消毒用品
廢棄物、病媒

01 前言

法源依據及使用表單



法規

食品良好衛生規範準則(GHP)



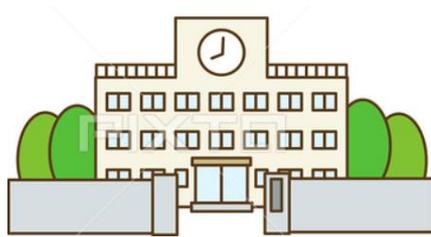
食品工廠



飯店、餐館



醫院中央廚房



學校中央廚房

法規

學校衛生法

表單

學校午餐及校園
食品輔導訪視表
(國教署)

表單

午餐輔導考核表
(各縣市縣政府教育/局/處)

01 前言

食品良好衛生規範準則 (Good Hygienic Practice ; GHP)

中華民國103年11月7日部授食字
第1031301901號令發布



為食品業者製造、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、設施及品保制度之管理規定，以確保食品之衛生、安全及品質



食品業者衛生管理之最基本要求。食品業者應落實於日常之衛生自主管理，有關硬體之廠房設施、加工、製造、貯存、運送等以及有關軟體之品保制度書面資料等，均須符合GHP之規定

受訪單位查核所需相關文件資料

編號	所需資料及紀錄表單	團膳	食材供應商		
			批發物流 (食材/食品)	截切	製造加工
1	從業人員接受食品安全衛生教育相關證明	√	—	√	√
2	從業人員每年健康檢查項目及紀錄 (如供應食材為完整包裝則無需提供)	√	√	√	√
3	烹調人員持有烹調技術證照相關證明	√	—	—	—
4	衛生管理人員核備資料	√	√	√	√
5	完整進貨、驗收紀錄	√	√	√	√
6	食材、調味料等撥發管理紀錄	√	—	—	√
7	原物料供應商名單名冊	√	√	√	√
8	料庫房管理紀錄(如溫、溼度等)	√	√	√	√
9	冷凍冷藏冰箱管理紀錄(如溫度等)	√	√	√	√
10	每日衛自主管理檢查紀錄表	√	—	—	—
11	器具及設備定期清潔消毒紀錄 (如有相關設備則都需要)	√	√	√	√
12	飲用水符合飲用水標準之相關紀錄	√	√	√	√
13	環境衛生用藥與用具、化學藥劑等管理紀錄	√	√	√	√
14	廢棄物再利用、回收管理紀錄	√	√	√	√

受訪單位查核所需相關文件資料

編號	所需資料及紀錄表單	團膳	食材供應商		
			批發物流 (食材/食品)	截切	製造加工
15	盒餐或桶餐貯放或運送紀錄 (如時間、數量、地點及人員等)	V	—	—	—
16	餐食留樣專用冰箱溫度管理紀錄表	V	—	—	—
17	定期定性檢測細菌紀錄	V	—	—	—
18	標示各類食物份數之菜單	V	—	—	—
19	使用之食材各類品質支持文件 (檢驗報告或品保驗證等)	V	V	V	V
20	定期病媒防治相關紀錄 (如消毒、設施維護等)	V	V	V	V

01 前言

午餐廚房管理重點



硬體
設施

設備
器具



食材
成品

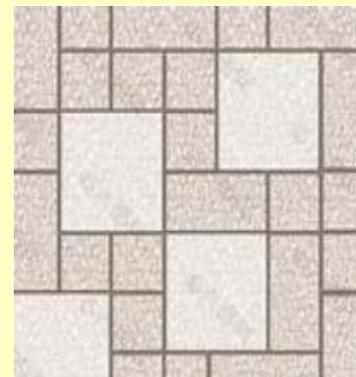
從業
人員

環境
病媒

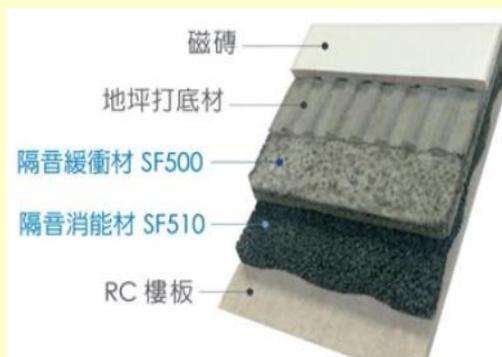


02硬體設施-GHP附表一、二

(一) **牆壁**、**支柱**及**地面**應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。



(二) **樓板**或**天花板**應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。



00國中：廚區牆壁長黴



00國中：清洗區牆壁脫漆。



00國小：乾料庫部分牆壁長黴



00國小：廚區部份天花板脫漆及長黴。



00國小：更衣室外走道之天花板長黴。



00國小：廚區部份牆壁脫漆、長黴。



黴菌的生長環境有三個條件：**溫暖**、**潮濕**、**營養**

直接或間接
破壞
你的健康

造成過敏
氣喘發作的
元兇

造成
食品變質
危害你的
健康

危害環境
居住品質
變差



00國小：乾料庫牆壁與電箱間管路未密封。



- ✓ 灰塵堆積
- ✓ 病媒居住
- ✓ 清理不易

00國中：各區域地磚及牆面部分破損。



00國小：烹調區地面積水。



地面斜度
以能排水至水溝
為原則

食品工廠、餐飲業使用地板材質比較表

功能		接著性	耐酸鹼性	耐熱性	耐消毒液	耐UV	耐磨性	耐撞擊	厚塗性	平坦性	修補性	清洗性	防霉性	耐壓性	耐高溫差	止滑係數
		材料														
環氧樹脂(Epoxy)		5	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5
聚胺酯樹脂(硬質) (Polyurethane)		4	5	4	4	4	4	4	3	4	5	5	4	2	3	4
聚胺酯樹脂(軟質) (Polyurethane)		4	4	3	4	4	3	4	5	5	4	3	3	2	3	3
聚酯樹脂 (Polyester)		4	5	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	5	3	4
聚甲基丙烯酸甲酯樹脂 (PMMA)		5	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
磁磚	本體	4	5	5	5	5	5	3		5	3	5	5	3	5	3
	接縫		1		2					1		1				
磨石子		4	1	4	2	5	3	4		5	2	4	2	3	4	1
金剛砂		3	3	5	1	4	4	5		5	1	3	1	4	4	3

數字表示： 5，優異(Excellent)；4，良好(Good)；3，普通(Middle)；2，勉強(Poor)；1，不可(Fair)

食品工廠、餐飲業使用地坪材料及施工比較表

	金鋼砂	環氧樹脂(EPOXY)	德固 UCRETE 工業地板
1.成份	水泥硬化前加硬質骨材	EPOXY 樹脂配合硬化劑及石英砂、粉	聚氨酯樹脂的堅韌與耐腐蝕性及混凝土的耐久性
2.施工性	容易	分層施工	單一層施工
3.施工後易產生問題	1.回填、修補後不美觀 2.龜裂無法避免	混凝土龜裂，EPOXY 樹脂亦裂	15 分鐘硬化 需專業施工廠商
4.耐磨性	佳	佳	極佳
5.耐衝擊性	脆硬材質，衝擊時易破損	脆硬材質，易破碎每層易分離	韌硬材質，可抵衝擊力量
6.防水、油滲入性	差	無龜裂時佳	極佳，滲透率 0
7.耐長期動負荷	差	佳	極佳
8.抗酸鹼、清潔劑	差	耐鹼佳，耐酸差	耐酸鹼極佳
9.耐高低溫	佳	耐溫-20—58°C，不耐高溫	耐溫-40—120°C，耐高低溫
10.止滑性	遇油、水止滑性差	極佳	極佳
11.衛生安全	不適用於 CAS、GMP	適用於 CAS、GMP	美國及歐洲各國認證 適用於 CAS、GMP、HACCP
12.維修性	無法局部修補，外觀不佳	可局部修補，外觀佳	可局部修補，時間短，外觀佳
13.施工期	長，完工後需 21 天才能使用	長，地坪完全乾燥才能施工 完工後 48 小時才能使用	短，地坪目視乾燥即可施工 完工後 24 小時可使用
14.使用年限	1—2 年，水、油、清潔劑 侵蝕半年後即起砂破損	1—3 年	10—15 年以上

資料來源：德固工業股份有限公司



00國中：烹調區天花板生鏽。



00國小：清洗區上方天花板滴水



00國中：烹調區部分天花板結露，抽氣不良。



00國中：烹調區之排風不佳，冷凝水滴落。

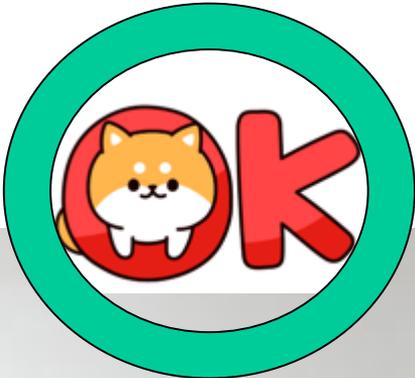


00國中：廚區天花板冷凝水大量滴落



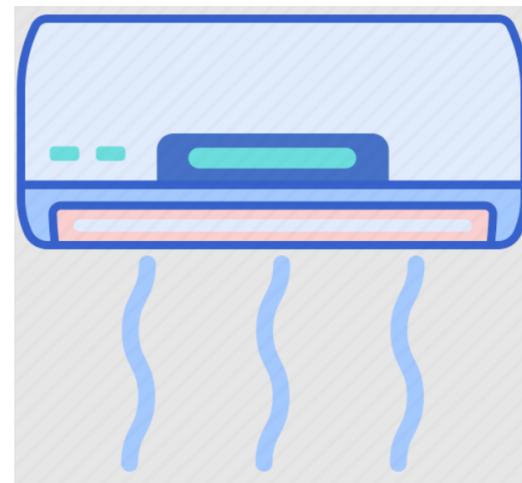
00國中：廚區天花板長黴





02硬體設施-GHP附表一、二

(三) 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。



00國小：前處理區與廚區間的塑膠簾未完全區隔。



00國小：進入廚房之防蟲塑膠簾未能有效防止病媒入侵。

重疊率

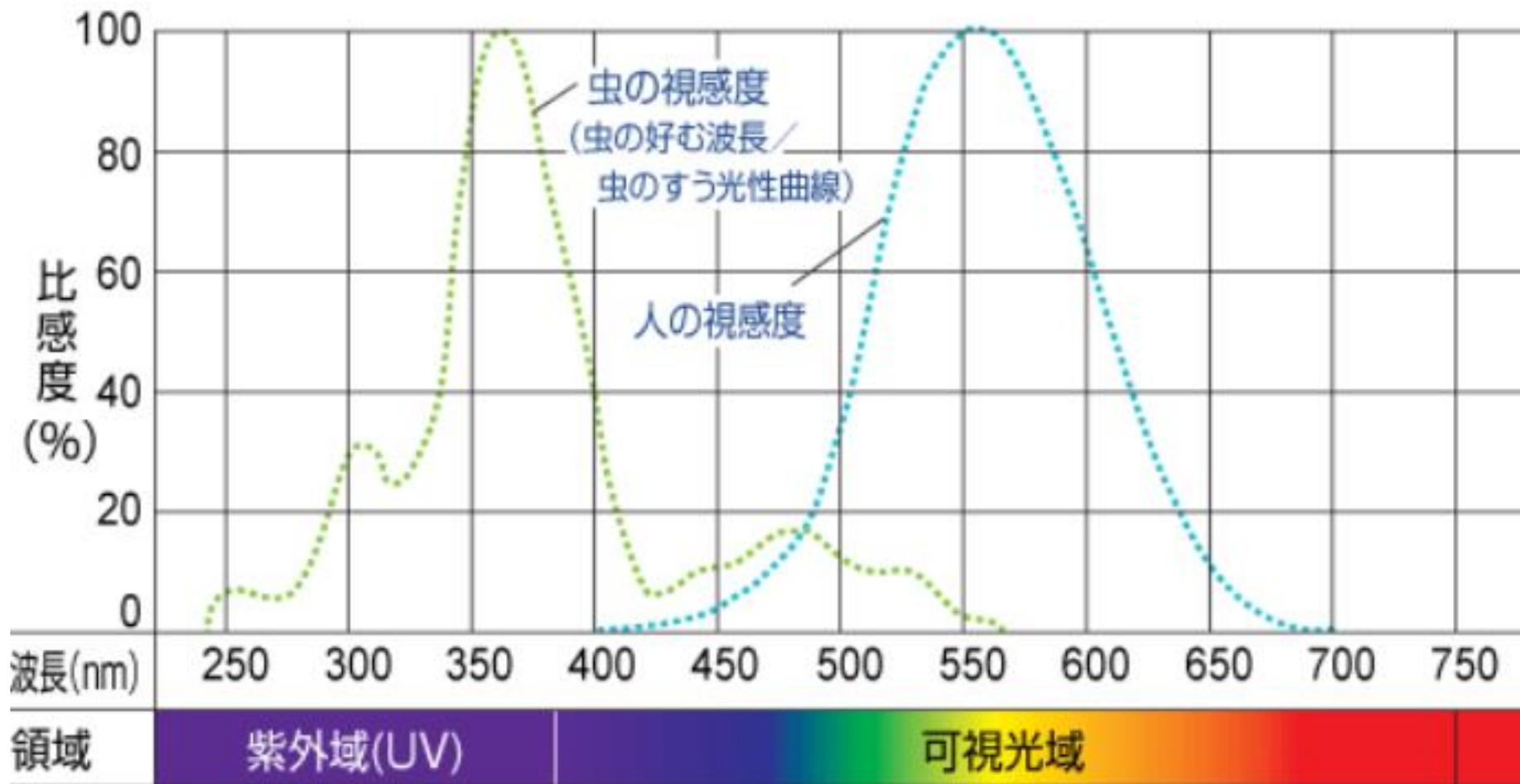
$\frac{1}{3}$ ~ $\frac{1}{2}$

塑膠簾最底部
離地1~2公分

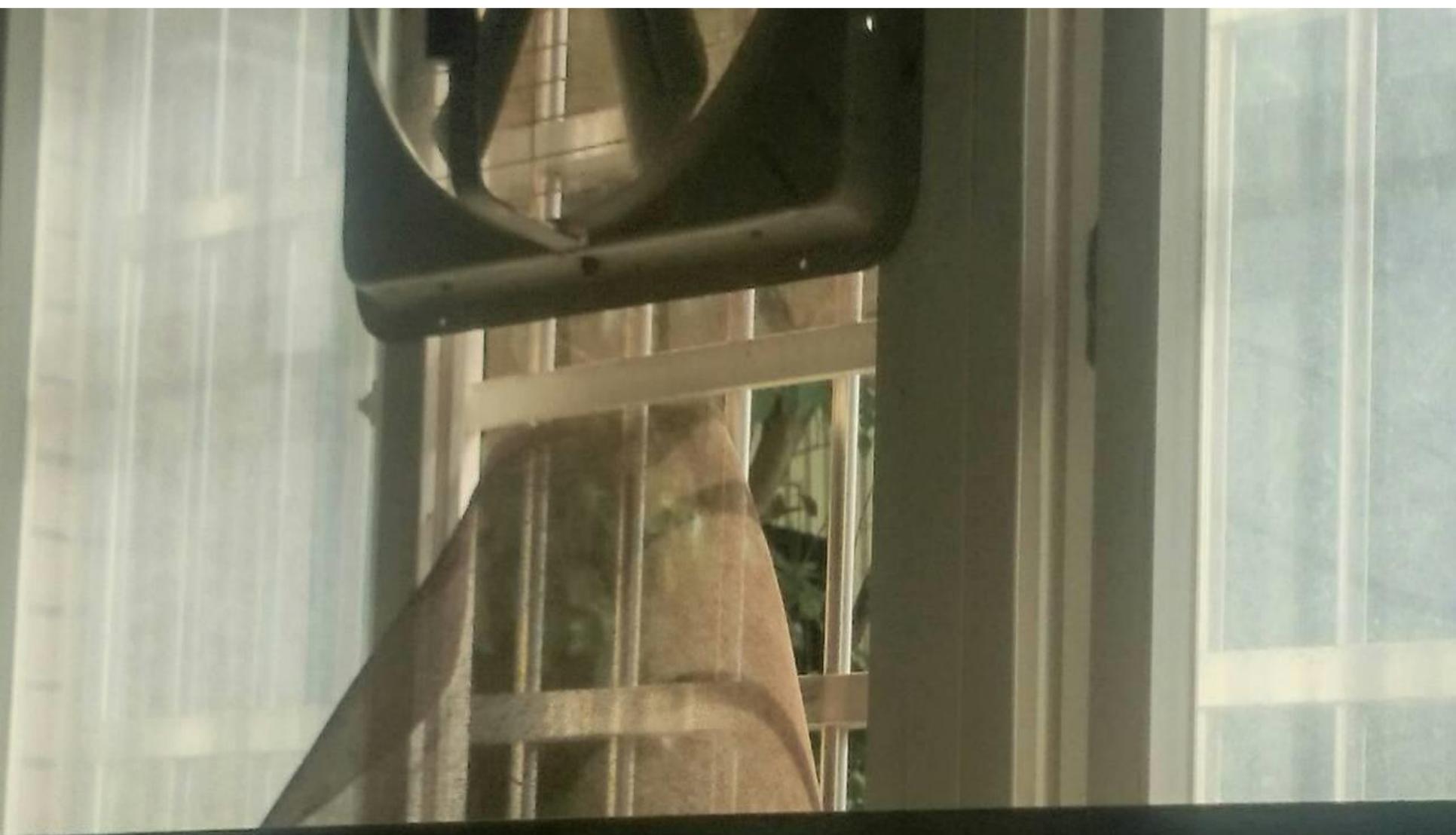
00國小：塑膠簾無法有效隔離烹調區與清洗區。



昆蟲可視光之波長範圍



00國小：廚區紗網破損。



00國小：廚區排煙管與窗戶玻璃間之孔隙需修補。



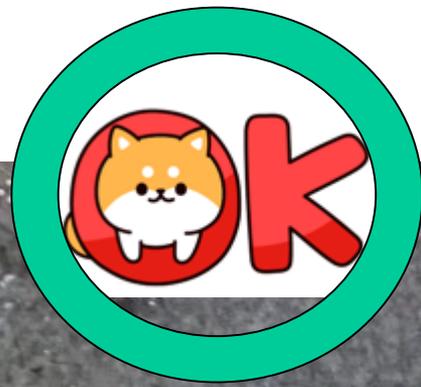
00國小：廚區空氣門生鏽。

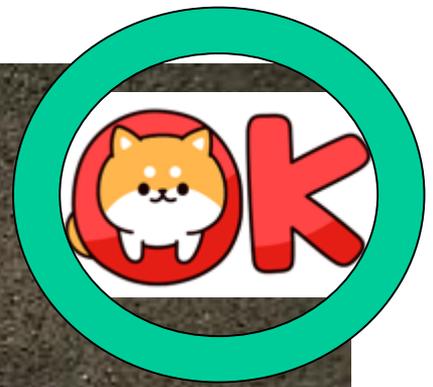


02硬體設施-GHP附表一、二

(四) **排水系統**應完整暢通，避免有異味，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。







00國小：截油槽未定時清理。



00國小：未設置截油槽，但水溝末端需先預設截菜網。



02硬體設施-GHP附表一、二

(五) **照明**光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。



00國小：烹調區日光燈建議加裝燈罩



00國小(公辦公營)：日光燈建議加設燈罩



00高中：日光燈建議加設燈罩。



00國小：廚區日光燈建議加設燈罩。



00國小：廚房日光燈建議加裝燈罩。

加燈罩的理由

- ✓防止灰塵、油垢堆積
- ✓防止病媒居住
- ✓清理較容易

00國中：蒸汽鍋之光度不足200米燭光。



00國小：烹調區蒸汽鍋之光度不足，未達200米燭光。



工作台面
調理台面

00國中：烹調區炒鍋上方防爆燈生鏽脫屑。





02硬體設施-GHP附表一、七

作業場所**洗手設施**應符合下列規定：

- (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
- (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
- (三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。
- (四) 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。



食品從業人員 正確洗手步驟

1. 濕



用清水將雙手
完全弄濕

2. 洗



均勻的抹上清潔劑

3. 刷



利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨

4. 搓



手心手背互相搓洗
至少20秒

5. 沖



用清水將雙手
澈底沖洗乾淨

6. 乾



用烘手機或紙巾
將手擦乾



衛生福利部
Ministry of Health and Welfare



FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration



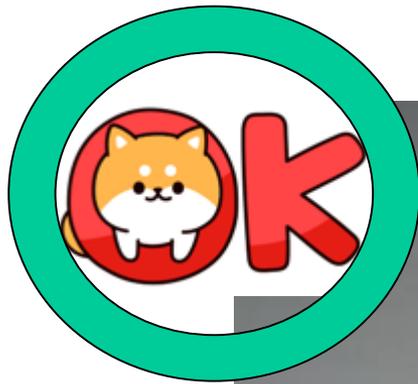
00國小：未設置員工專用洗手槽。

生食刀具

熟食刀具



1. 專用洗手槽
2. 感應、腳踏、長柄式水龍頭
3. 洗手掛圖
4. 洗手乳
5. 擦手紙或乾手器
6. 消毒用75%酒精
7. 腳踏式垃圾桶



食品從業人員 正確洗手步驟

- 1. 濕**


用適量水雙手完全弄濕
- 2. 洗**


均勻的抹上清潔劑
- 3. 刷**


利用乾淨的指甲刷拭指掌及指甲前緣
- 4. 搓**

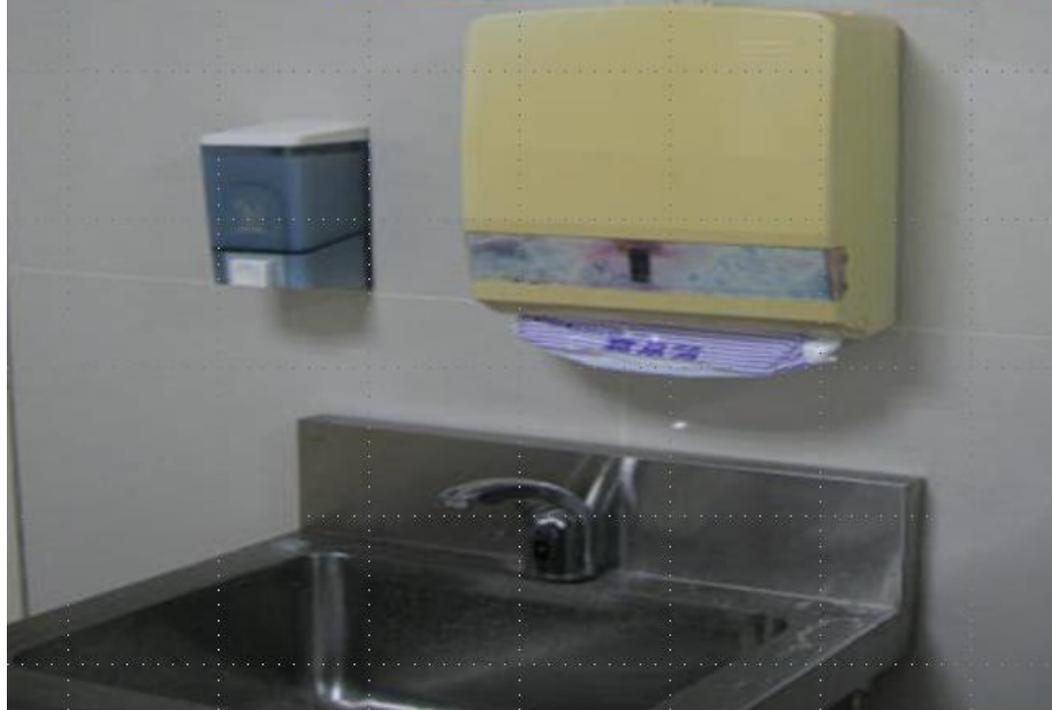

手心手背互相搓洗至少20秒
- 5. 沖**


用流水將雙手及腕沖洗乾淨
- 6. 乾**


用紙手帕或紙巾將手擦乾

衛生局
Ministry of Health and Welfare

FDA 食品藥物管理署



03 員工管理-GHP附表二、一

食品從業人員應符合下列規定：

- (一) 新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主**每年**應主動辦理健康檢查至少**一次**。
- (二) 新進食品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**接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。
- (三) 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染**A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒**或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

03員工管理-GHP附表二、一

食品從業人員應符合下列規定：

- (四) 食品從業人員於食品作業場所內工作時，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。工作中與食品直接接觸之從業人員，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。
- (五) 食品從業人員**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，依正確步驟洗手或（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) 食品從業人員工作時，不得有**吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食**或其他可能污染食品之行為。
- (七) 食品從業人員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。

00國小：部份員工未著制服；髮帽及口罩穿戴未達標準。



- 1.髮帽：戴至耳朵下方，完整包覆頭髮
- 2.口罩：完全覆蓋口鼻



00國中：配膳區員工手套直接接觸清潔餐盒，需訂定手套使用之管理方式。

手部交叉污染



00國小：配膳人員穿著整齊，但需注意手套之清潔度



手部交叉污染



00國小：配膳人員手部同時碰觸餐盒內部及外部

手部交叉污染



00國小：員工飲水需有專用空間放置。



04作業流程管理-GHP附表二、二

- (一) 食品**接觸面**應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二) 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之**設備**、**器具**，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污染。



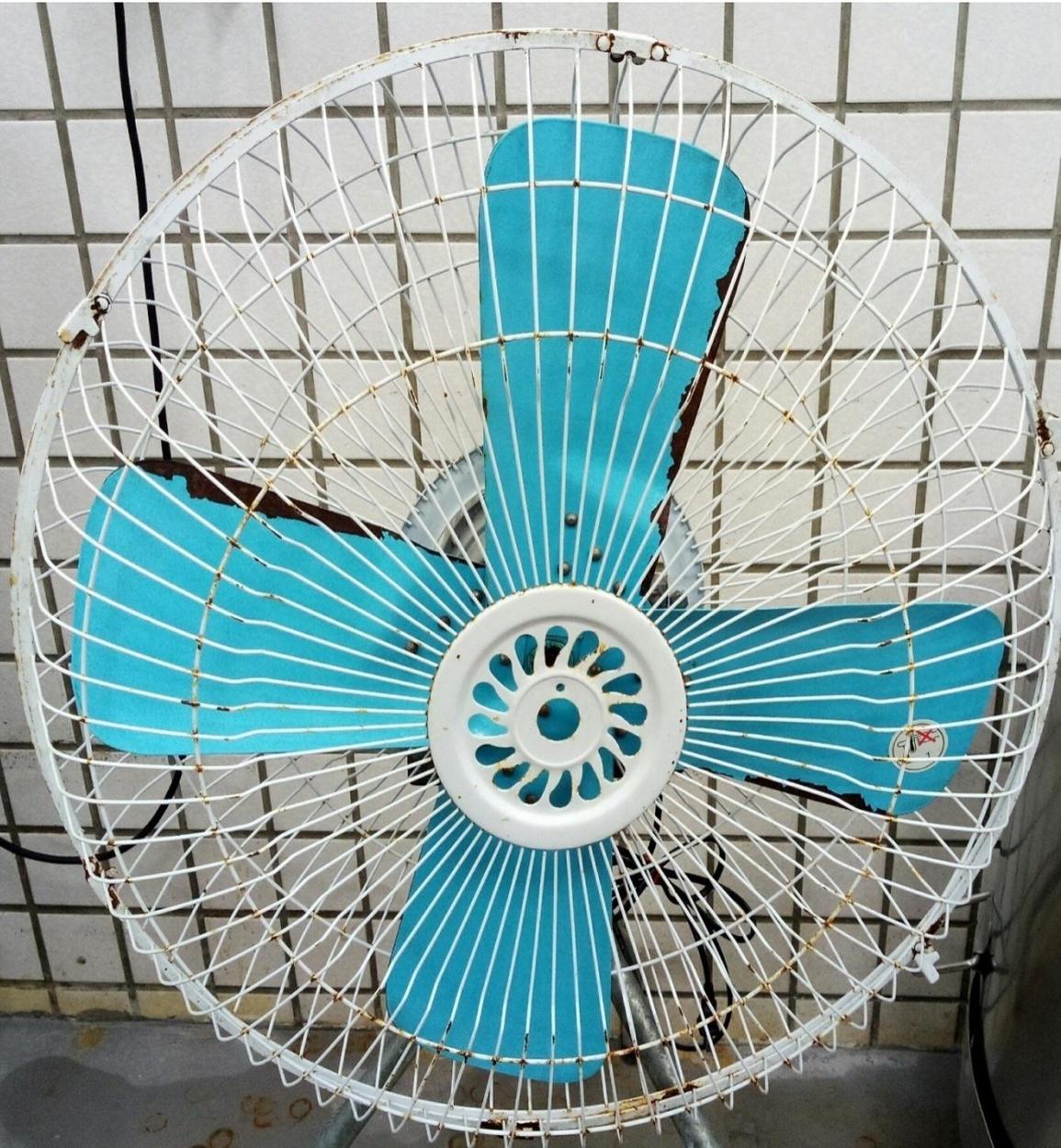
00國中：清洗區電扇不潔。



00國小：電扇不潔。



00國小：電風扇部份扇葉生鏽。



00國小：廚區部份電風扇不潔。



00國小：配膳區抽風機扇葉不潔。



00國小：烹調區抽風機紗網不潔。



00國小：廚區對外之空氣簾不潔。



00國小：廚區的空氣簾濾網髒污。



00國小：烹調區排煙罩上方積塵。



00國中：排煙罩上方及爐灶下方不潔，需清理。



00國小：建議更換老舊鋁製洗盆。



00國中：層架車上方生鏽。





04作業流程管理-GHP第二十三條

餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、**煮沸殺菌**：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，**餐具**等，**一分鐘以上**。
- 二、**蒸汽殺菌**：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，**餐具**等，**二分鐘以上**。
- 三、**熱水殺菌**：**餐具**等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間**二分鐘以上**。
- 四、**氯液殺菌**：**餐具**等，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**。
- 五、**乾熱殺菌**：**餐具**等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間**三十分鐘以上**。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

00國中：高溫殺菌櫃溫度設定未達110℃。

電壓表



計時器



溫度控制



電流表



起 動

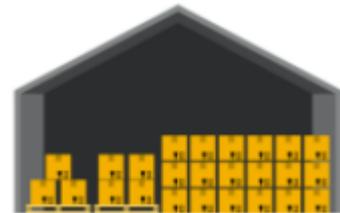




04作業流程管理-GHP 第六條

食品業者**倉儲管制**，應符合下列規定：

- 一、原材料、半成品及成品倉庫，**應分別設置或予以適當區隔**，並有足夠之空間，以供搬運。
- 二、倉庫內物品應分類貯放於**棧板、貨架上**或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。
- 三、倉儲作業應遵行**先進先出**之原則，並確實記錄。
- 四、倉儲過程中需管制**溫度或濕度**者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。
- 五、倉儲過程中，應**定期檢查**，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。



00國小：乾料庫地面未保持乾燥。



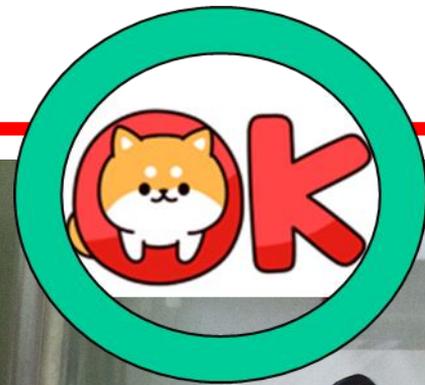
00國中：乾料庫分裝之原料缺品名及日期。



00國小：乾料室原料未標示入庫日期；粉料桶未標示品名及入桶日期。

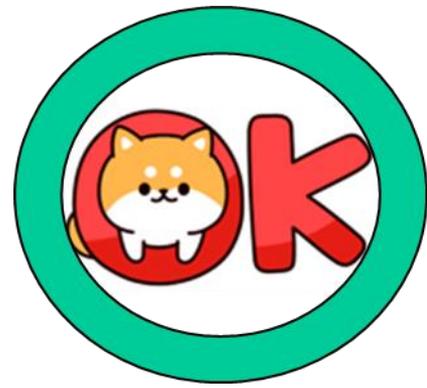


00國中：各項物品以整理箱貯存。



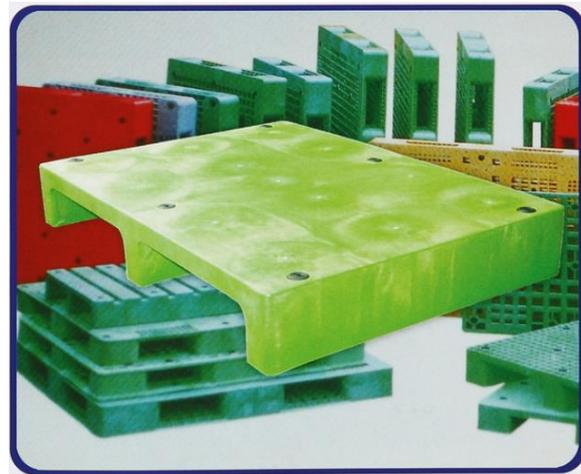
乾料庫房管理方式:

- 1.原料需分類分區存放
- 2.入庫時標示日期(以簽字筆寫10/16，表示10月16日)
- 3.定期盤點並整理
- 4.懸掛溫溼度計，溼度若未達標準值，需添購除溼機



04作業流程管理-GHP附表三

- 七、食品製程之**規劃**，應符合衛生安全原則。
- 八、食品在製程中所使用之**設備**、**器具**及**容器**，其操作、使用與維護，應符合衛生安全原則。
- 九、食品在製程中，**不得與地面直接接觸**。
- 十、食品在製程中，**應採取有效措施**，防止金屬或其他雜物混入食品中。



00國小：餐具架需將手套及水管管制。



00國中：抹布需有專用架子披掛瀝乾



00國中：員工圍裙與手套置於原料上方。



00國中：炒菜用之湯杓及漏杓直接放在灶台上。



00國中：調味料盒未標示品名及入盒日期。



00國小：調味料部份未標示調味料進貨日期；剪刀生鏽。



00國小：烹調區調味料盒未能完全密閉，且沙拉油桶使用後未能覆蓋防塵。



00國中：廚區的沙拉油桶未離地墊高放置。



墊高方式

- ✓ 棧板
- ✓ 層架
- ✓ 推車
- ✓ 墊底籃框

00國小：冷藏庫部分食材籃框未離地。



00高中：乾料庫沙拉油桶未離地存放。



00國小：砧板長徽。



00國中：木柄鍋鏟及刨絲用具易潮溼長黴及脫屑



00國中：砂糖袋當垃圾袋使用。

建議改善：米袋、砂糖袋及麵粉袋皆需回收，不要當垃圾袋使用



00國中：油桶未離地、使用前未擦拭。

建議改善：墊高離地、擦拭表面並使用篩網瀝油防止金屬異物



00國中：烹調區之冷凍冰箱放置私人物品。



00國中：冷藏冰箱需將外紙箱拆除。



瓦楞紙箱

- ✓ 灰塵堆積
- ✓ 潮溼長黴
- ✓ 病媒居住



	AB楞	7mm
	A楞	5mm
	B楞	3mm
	E楞	2mm

烹調區廚師備有試味道之專用餐具。



00國小：班級使用之餐具未有防護措施。



00國小：盛裝水果籃未離地墊高放置。



00國中(外訂盒餐)：盒餐送至走廊，有離地墊高放置。

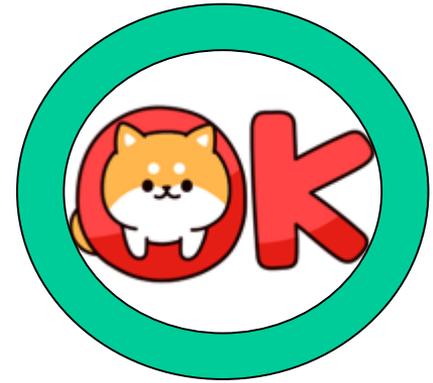


00國中：留樣品未標示日期。



00國小：原料及成品皆有留樣，並放置在檢體專用籃框。

原料留樣



成品留樣



00國小(公辦公營)：置餐及學生取餐情形。

(1) 走廊置餐



(2) 班級排餐



(3) 學生打餐



(4) 學生打餐



00國小(公辦公營)：置餐及學生取餐情形(續)。

(5) 學生取餐



(6) 學生用餐



(7) 再次取用



(8) 午餐菜色



05 清潔消毒/廢棄物/病媒-GHP附表一、二

附表二、三(二)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，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

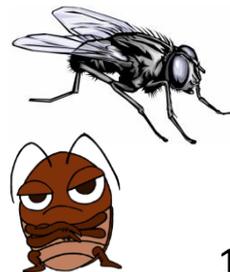


75% 酒精



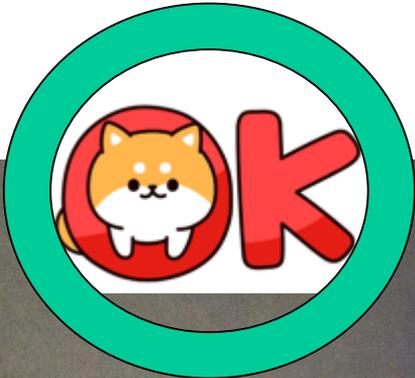
附表二、四(二)廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。

附表一、二(九)場區，應實施有效之病媒防治措施，避免發現有病媒或其出沒之痕跡

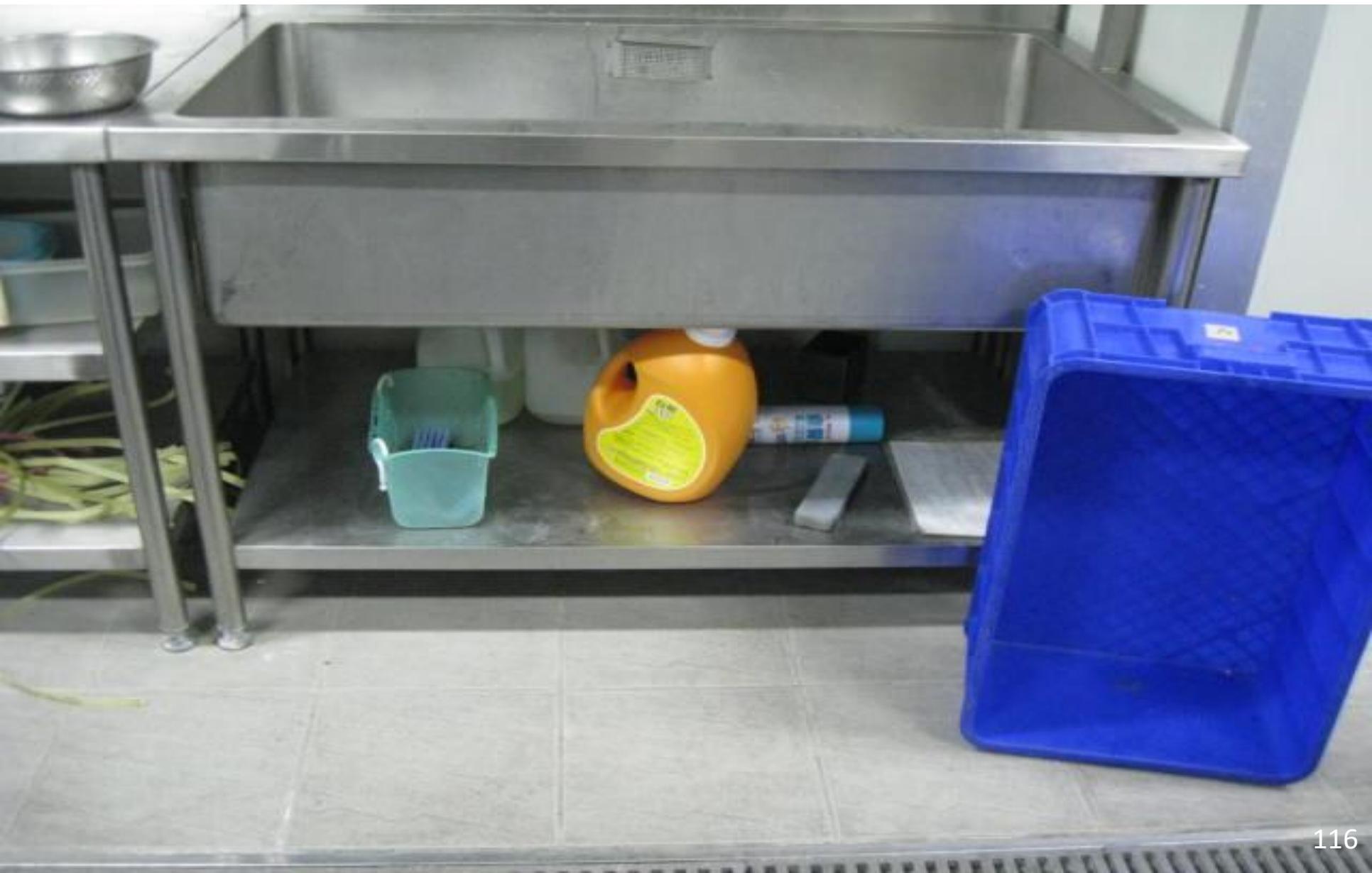


00國小：各區掃具需定位存放；水管不可以落地。





00國中：白博士清潔劑放置作業區。

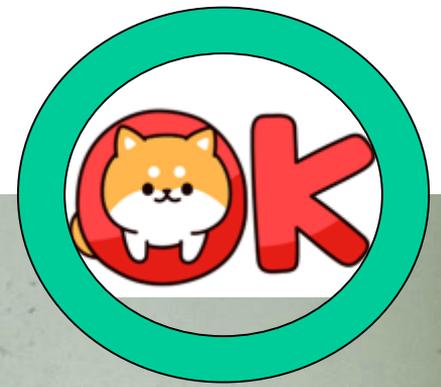


00國小：粘蠅紙不可以放在置物籃框上。



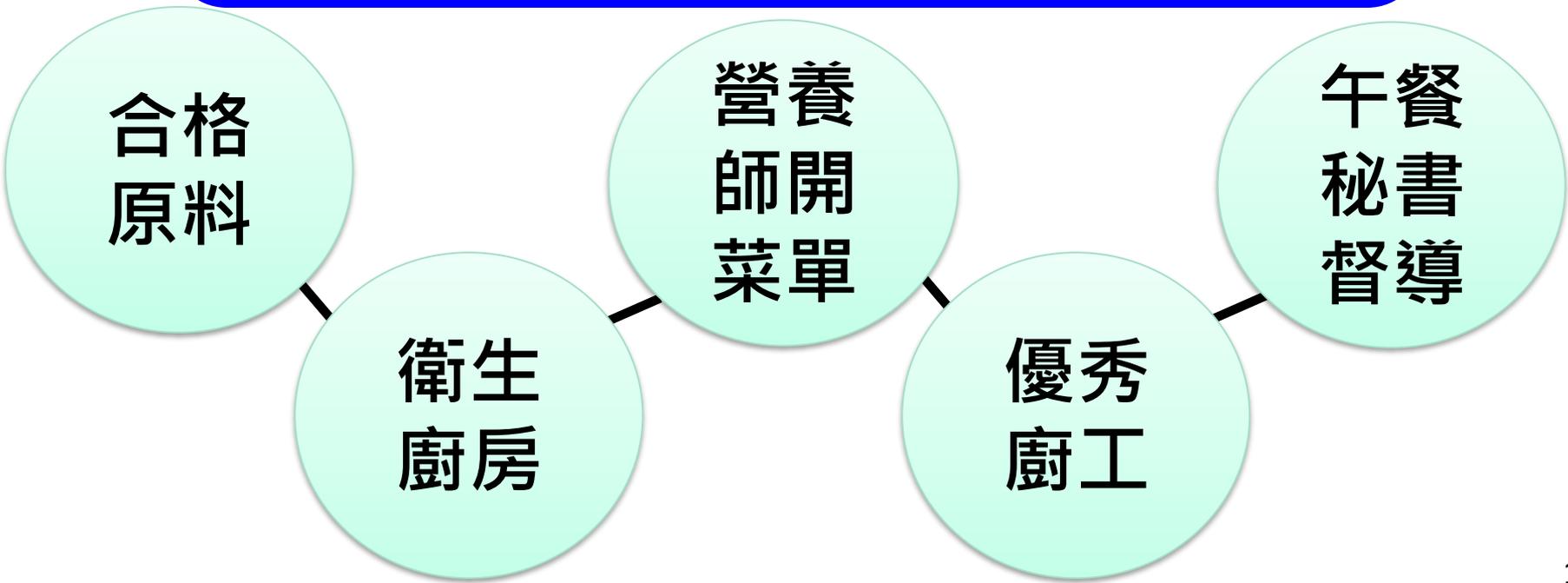
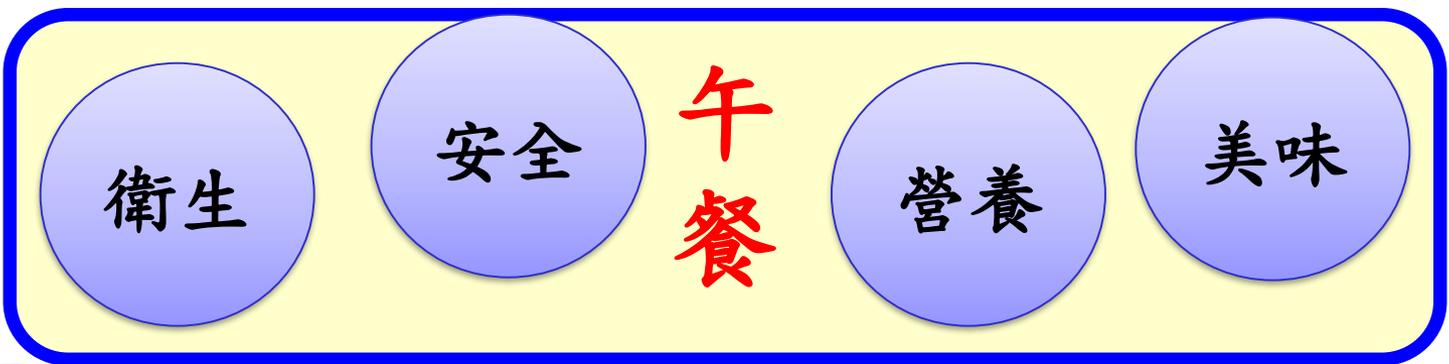
00國小：蒼蠅拍不可以掛在食材清洗區。





5 S管理—整理、整頓、清掃、清潔、素養





謝謝各位，敬請指教

郁凱衡:行動 0975-310632 E-mail: kky@firdi.org.tw

