

桃園市楊梅區瑞塘國小廚房衛生管理辦法

壹、從業人員衛生管理

1. 廚房從業人員應每年定期接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。
2. 廚房烹調人員需具中餐烹調技術士證達百分之七十，持證者應於證書有效期限內接受衛生講習每年至少八小時。
3. 患有感冒、皮膚病、外傷、發炎、腸道感染等可能傳染之疾病或遭受刀傷、膿瘡時應停止工作，待痊癒後再上班。
4. 廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊之工作衣、帽、口罩。
5. 工作前手部應用清潔劑洗淨，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物。
6. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

貳、食物選購與貯存

1. 選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品
2. 每日驗收食材，檢視品質及數量。驗收不合格時，應適當處理，免遭誤用。
3. 原料、材料、物料之使用依先進先用之原則並分開存放。
4. 蔬果、肉品、魚貝等分開處理，避免交互污染。
5. 每週 1 次檢視調味料之保存期限、物料品質及包裝完整性。
6. 開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。
7. 食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，以防止污染食品。
8. 存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度，冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下，熱藏 65°C 以上。
9. 乾料庫房溫度保持在攝氏 20-25°C，相對濕度 50%-60%

參、調理加工衛生

1. 切、剝生食與熟食之刀、砧板應分開使用，刀具及砧板使用後，應立即清洗。

2. 自冷凍、冷藏庫中取出之食材應於 4 小時內烹調完成。
3. 試吃時不可直接以口就杓，應使用試吃專用器具。
4. 豬肉、雞肉、生鮮海產類、蛋類應以全熟供應。
5. 凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。

肆、廚房衛生管理

1. 每餐供應之食物應保留檢體樣本葷食、素食各一份，標明日期，冷藏於攝氏七度以下，保存四十八小時，以備查驗。
2. 每週應抽檢廚房餐具之澱粉性及脂肪性殘留並紀錄之。
3. 餐具依三槽式洗滌流程並使用食品用洗潔劑洗滌。
4. 抹布時常清洗、消毒。
5. 工作台上物品應排放整齊、清潔。
6. 各班餐車、班級廚餘桶應每日清洗乾淨
7. 廚房之垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。
8. 儲油槽應每日清洗、消毒。
9. 每年清洗水塔 1 次以確保水質品質。
10. 營養師、廚師應每日落實自主管理並予以記錄。

伍、廚房設施與環境

1. 廚房內部隨時保持清潔，物品排放整齊。
2. 牆壁、地面應時常保持清潔，不得納垢、積水情形。
3. 設置空氣門、空氣簾、紗窗等以防止病媒進入。
4. 排水系統應暢通，並有攔截固體廢棄物之設施。
5. 應有足夠的水量及供水設施。
6. 洗手設備應有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施，並於明顯位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。
7. 更衣室應與食品作業廠所隔離，工作人員應有個人存放衣物之箱櫃。
8. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得推置廢棄物及容器，以防病媒孳生。