



# 餐飲衛生自主管理

主講：林秀勤衛管師

# 預告

- 執行餐飲衛生自主管理分享
- 時間：本學期末



# 自主管理

- 好熟悉的字眼
- 到底在說什麼
- 自己管自己
- 管甚麼
- 誰也不管、甚麼都不做



# 管理甚麼

- 管理基準在哪裡？
  - 法規
  - 合約：不能低於法規
  - 自訂：不能低於法規、合約
  - 參酌客觀條件
- 人
- 事
- 時
- 地
- 物



# 管理內容標準怎麼訂

- 法規標準
- 合約標準
- 自訂標準
- 客觀條件：例如場地  
設施現況、  
如何達到目的

校方彙整提供



表單彙整

[表單\1080820-餐廳衛生管理-自評表  
\(1\). doc](#)

[表單\1080820-每日衛生檢查內容. doc](#)

[表單\1080820-餐廳不同種類食材驗收項  
目一覽表. doc](#)

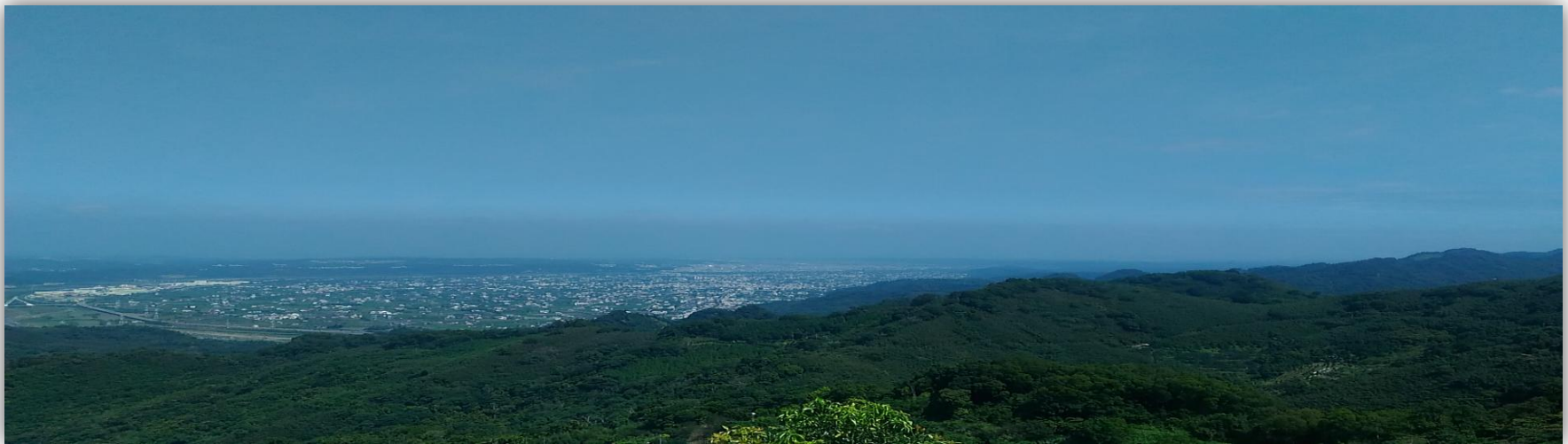
[表單\1080820-餐廳食材--驗收章. doc](#)表  
[單\1080820-冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表  
\(1\). doc](#)

[表單\1080820-餐廳環境用藥 食品添加  
物領用紀錄表. doc](#)

[表單\1080820-留餐封條. doc](#)

# 步驟

- 盤點現況：硬體 軟體 資源
- 內部溝通，找出管理衛生人員
- 依據標準製成表單(校方已提供)
- 核實執行紀錄—非常重要
- 缺失矯正





# 白話文篇

在學校營業遵守學校的規定

檢視營業區域場地及需求

工作人力有哪些-工作分配

記錄表單-學校已提供

依照標準作業操作與供餐

管理衛生人員



錯了就要改





# 國立聯合大學餐廳每日衛生檢查項目 2019年8月20日制定

「學生餐廳衛生管理-自評表」之【工作人員衛生、環境衛生、器具清潔檢查項目】

## 壹、工作人員衛生檢查

1. 無感冒嘔吐、腹瀉症狀手部皮膚無傷口、皮疹、發炎等情形
2. 指甲已修剪未配戴飾物著整潔淺色工作衣帽，不可穿著短褲及拖鞋。
3. 工作前如廁後確實洗手 工作中未吸煙、嚼檳榔

## 貳、工作環境衛生檢查

1. 工作場所無飼養牲畜 保持四周環境整潔
2. 紗窗、紗門及天花板無破損
3. 足夠洗手設施（流動水、洗手乳、乾手設備）
4. 食材、食器離地離牆 10 公分以上
5. 排水溝清潔 維持地面乾燥
6. 生食、熟食應分區作業並標示
7. 每日結束營業前應檢查環境，維持清潔乾燥，並緊閉門窗

## 參、器具清潔維護

1. 每日工作前先擦式檯面 保持檯面清潔乾燥
2. 生、熟食之刀具砧板分開使用並清楚標示
3. 餐具(碗筷盤等)應適當覆蓋收納，不得裸露
4. 環保餐具經高溫殺菌(參考 GHP 三槽式洗滌)並維持乾燥
5. 盛裝食材之容器不得重疊堆放
6. 抹布應隨時洗淨，每日工作結束時應消毒。

[表單](#)  
[\10](#)  
[808](#)  
[20-](#)  
[每日衛生檢查內容.doc](#)

## 國立聯合大學餐廳不同種類食材驗收項目一覽表 2019年8月20日制定

2022年1月24日修正

+

食材種類	驗收項目
肉品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 溫體肉無瘀血，肉質生鮮，肉表無污染異物及毛屑，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，肉質表面無出水現象。</li> <li>2. 冷藏肉品表面溫度10℃以下。</li> <li>3. 冷凍肉品表面溫度-12℃以下。</li> <li>4. 包裝應清潔完整且標示品名，保存期限需經有效日期期間1/3以上。</li> <li>5. 提供動物用藥相關合格證明。</li> </ol>
水產製品類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 品質生鮮，表面無污染異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，產品氣味正常。</li> <li>2. 包裝完整、產品標示清楚。</li> <li>3. 水產品以採購冷凍品為主，表面溫度-12℃以下。</li> <li>4. 供貨需經有效日期期間1/3以上。</li> <li>5. 養殖水產品需檢附動物用藥合格證明。</li> </ol>
調理加工製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包裝完整、標示清楚且風味正常。</li> <li>2. 冷凍食品表面溫度須達-12℃以下。</li> <li>3. 冷藏食品表面溫度須在10℃以下。</li> <li>4. 檢附產品自主檢驗合格報告。</li> <li>5. 原料有農藥、動物用藥、重金屬或其他毒素等污染或殘留之虞，需檢附相關檢驗合格報告。</li> <li>6. 供貨需經有效日期期間1/3以上。</li> </ol>
蛋品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鮮蛋表殼潔淨光滑，蛋殼厚，無破損，無污染雜物。</li> <li>2. 蛋液黏稠不易散離，未有水樣化現象。</li> <li>3. 蛋黃有彈性不易破裂。</li> <li>4. 蛋籃應清潔不得積垢。</li> </ol>
豆製品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豆類製品組織細嫩，氣味佳，無酸臭味及黏液。</li> <li>2. 無污染雜物。</li> <li>3. 豆類製品應為非基因改造。</li> </ol>
蔬菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蔬菜斷口部分水分充盈，無大量泥土附著。</li> <li>2. 蔬菜葉面光潤，無爛葉，無枯萎，根莖類表面無異物。</li> <li>3. 檢附殘留農藥檢驗合格證明。</li> <li>4. 冷藏葉切蔬菜需經有效日期期間1/3以上，表面溫度為10℃以下。</li> </ol>
乾料食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 包裝完整、標示清楚，風味及色澤正常。</li> <li>2. 食品不得有潮濕現象。</li> <li>3. 供貨需經有效日期期間1/3以上。</li> </ol>
備註	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牛肉、豬肉應加註原料產地國。</li> <li>2. 生鮮禽品包裝外箱應符合農委會公告使用一次性包材。</li> <li>3. 不得使廉基因改造食品：例如玉米及其製品、黃豆及其製品。</li> <li>4. 應符合採購合約內容。</li> </ol>



# 國立聯合大學「冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表」 2019年8月20日製

攤商名稱：\_\_\_\_\_ 年\_\_\_\_月

冷藏庫 0~7°C 編號：\_\_\_\_\_  冷凍庫 -18°C 以下 編號：\_\_\_\_\_

※餐廳業者於每個營業日固定時間填寫冷凍冷藏庫之溫度。

日期	上午 ( 點 )	下午 ( 點 )	攤商負責人簽名	備註
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

本食物調製時間: 年 月 日 時

食物內容:

↵

↵

負責人簽章:

附註:本單應貼妥於飯盒縫口

本食物調製時間: 年 月 日 時

食物內容:

↵

↵

負責人簽章:

附註:本單應貼妥於飯盒縫口

本食物調製時間: 年 月 日 時

食物內容:

↵

↵

負責人簽章:

附註:本單應貼妥於飯盒縫口

+

本食物調製時間: 年 月 日 時

食物內容:

↵

↵

負責人簽章:

附註:本單應貼妥於飯盒縫口

國立聯合大學「餐廳衛生管理-紀錄表」 2020年6月10日制定

餐廳名稱： 餐廳負責人： 檢查日期：111年1月

檢查評分標準為0-5分表示，如完全符合為5分，部分則依情況給1-4分，完全不符合為0分

檢查日期/週數					
	1. 員工應穿戴整齊清潔的淡色工作衣帽，頭髮需有效覆蓋，適時戴口罩。				
	2. 工作中人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物、手錶，亦不得塗抹護手霜及藥物等。				
	3. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。				
	4. 從業人員手上有傷口時應經過適當的包紮和處理後始能工作，若有傳染病或傷口，不得從事與食品有關之工作。				
	5. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，並保持清潔。				
工 作 人 員	6. 作業場所垃圾桶、廚餘桶應加蓋、防漏、易清洗；垃圾及廚餘應適當分類存放，且應每日適時清理。				
作 業 場 所	7. 作業場所之地面應保持清潔，避免積水或濕滑。牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免灰塵、油污、蜘蛛結網。				
及 製	8. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功能經常清理維持清潔。				
	9. 使用之用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區				



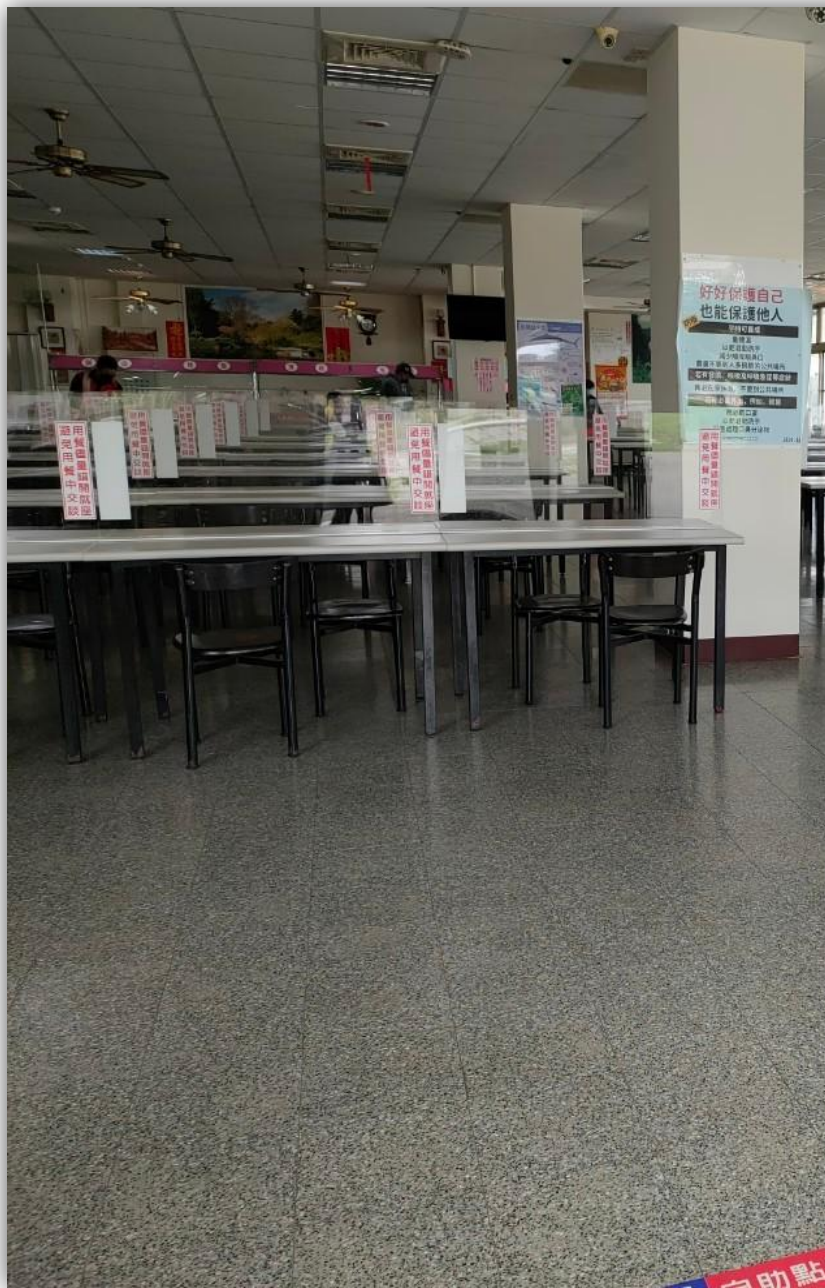
國立聯合大學「餐廳食材驗收章」

驗收項目	驗收標準符合性	不符合之
		後續處理
品名	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
規格/數(重)量	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
運送車 <u>清潔及溫控</u>	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
外觀	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
無異味	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
無包裝破損	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
產品標示	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
無過期	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
冷藏產品溫度_____	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
冷凍產品溫度_____	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
驗收者簽名：_____		

# 看圖說故事



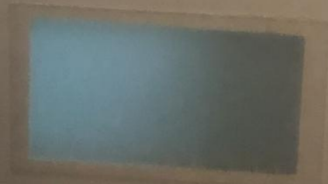




維持清潔與功能補充消毒液



更衣室





# 廚房

非廚房人員請勿進

Staff ONLY

### 國立聯合大學餐廳每日衛生檢查項目

- |                                |
|--------------------------------|
| <b>餐、工作人員衛生檢查</b>              |
| 1. 無感冒咳嗽、腹瀉症狀 手部皮膚無傷口、皮膚、腳趾等破損 |
| 2. 指甲已修剪 衣服乾淨無 穿著潔白色工作衣服       |
| 3. 工作前如廁後確實洗手 工作中去廁所、噴嚏時       |
| <b>餐、工作環境衛生檢查</b>              |
| 1. 工作場所無刺鼻氣味 保持通風環境舒適          |
| 2. 掃帚、掃鬥及天花板無蛛網                |
| 3. 足夠洗手設施(流動水、洗手乳、乾手機等)        |
| 4. 食材、食品離地離牆 15 公分以上           |
| 5. 排水溝清潔 保持地面乾燥                |
| 6. 生食、熟食應分開作業並標示               |
| 7. 每日結束營業前應檢查環境、清除清潔設備、並關閉門窗   |
| <b>餐、器具清潔維護</b>                |
| 1. 每日工作前及開式結束 保持器具清潔乾燥         |
| 2. 生、熟食之刀其砧板分開使用並清潔標示          |
| 3. 餐具(碗盤盤等)應適當清洗乾的、不得積塵        |
| 4. 確保餐具經高溫殺菌(參考COP三標式洗滌)並保持乾燥  |
| 5. 盛裝食材之容器不得重疊堆積               |
| 6. 器具應隨時洗淨、每日工作結束時應消毒。         |

## 餐飲業者 防疫大作戰

從業人員戴一般口罩!

從業人員為避免接觸且會影響衛生安全之人員。為防口罩污染食品，戴一般口罩時，例如布口罩、紙質口罩、活性碳口罩等。

請把用口罩留給有需要的人!

要依正確步驟勤洗手!

正確步驟：濕、洗、刷、搓、沖、乾 應減少觸摸眼鼻口!

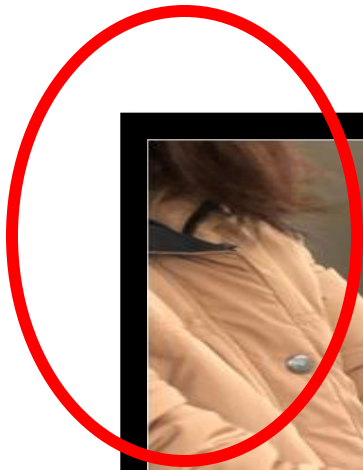
如有發燒症狀就休息!

若有發燒、咳嗽及呼吸急促等症狀，應就醫並落實健康管理，在家休息!

2020.02.19

衛生局 衛生局 衛生局 衛生局















熟食區





善用層架

不同清潔度分區作業

適合放熟食嗎？

適合放熟食嗎？





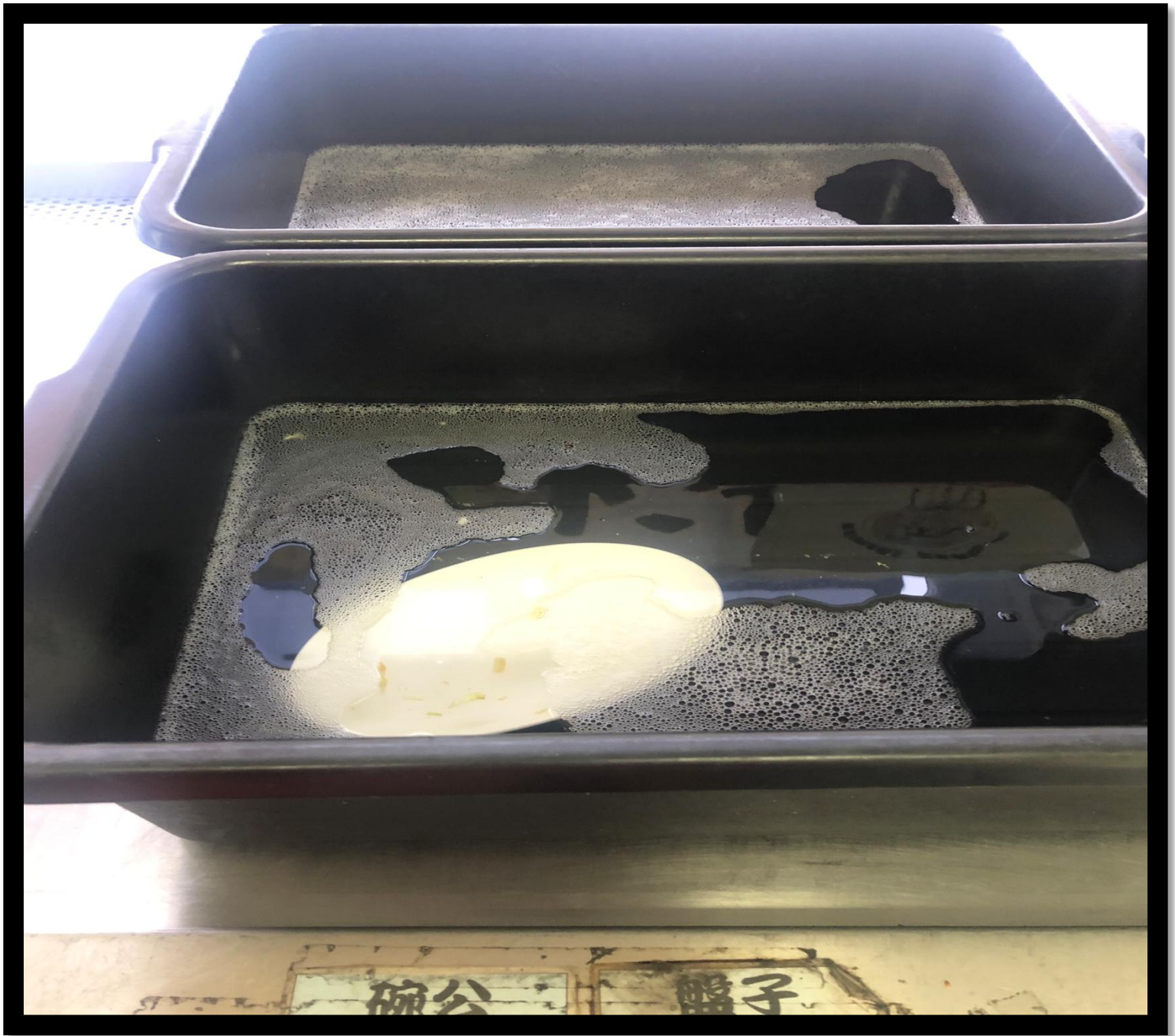
少 了 甚 麼 ？















請將餐盤上廚餘清理  
乾淨，餐具分類置放  
謝謝！  
您的一個小動作能讓  
辛苦的工作人員做得  
更有效率！  
感謝您的配合  
歡迎您再次光臨！

蓮莊  
餐盤  
湯匙  
碗筷  
放置處



餐盤

湯碗

湯匙

一般垃圾

資源回收











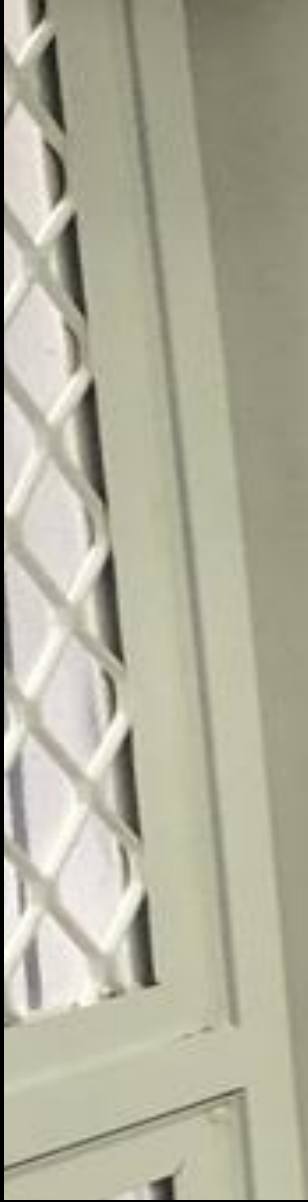


Table with multiple columns and rows of text, circled in orange. The text is too small to read accurately but appears to be a list or schedule.







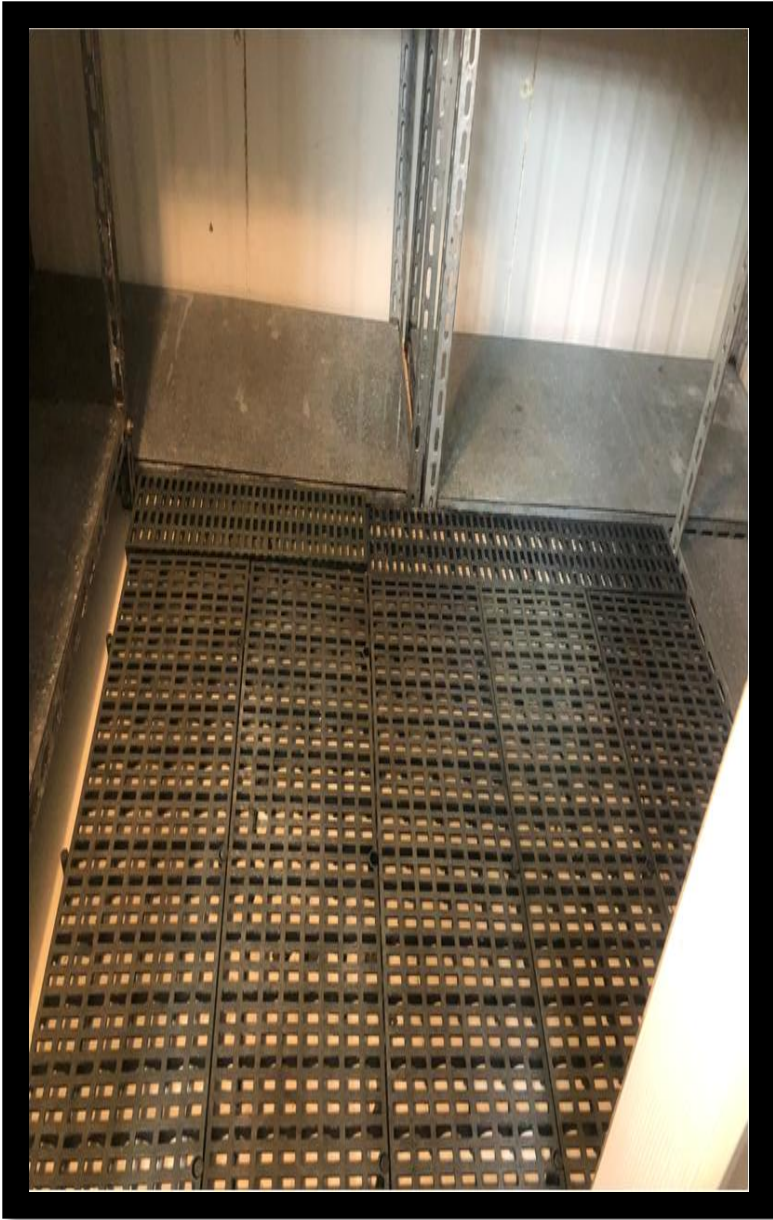






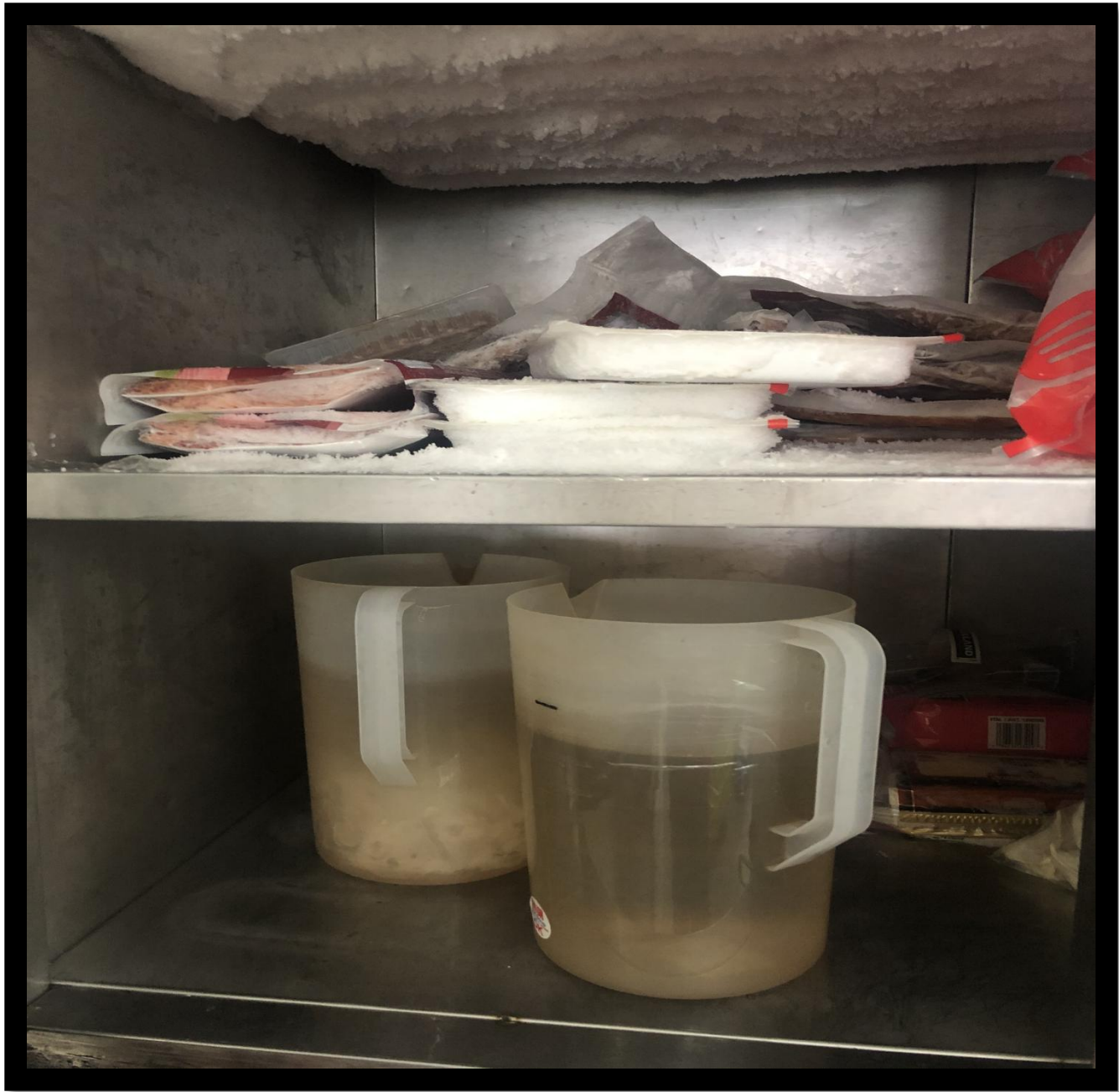




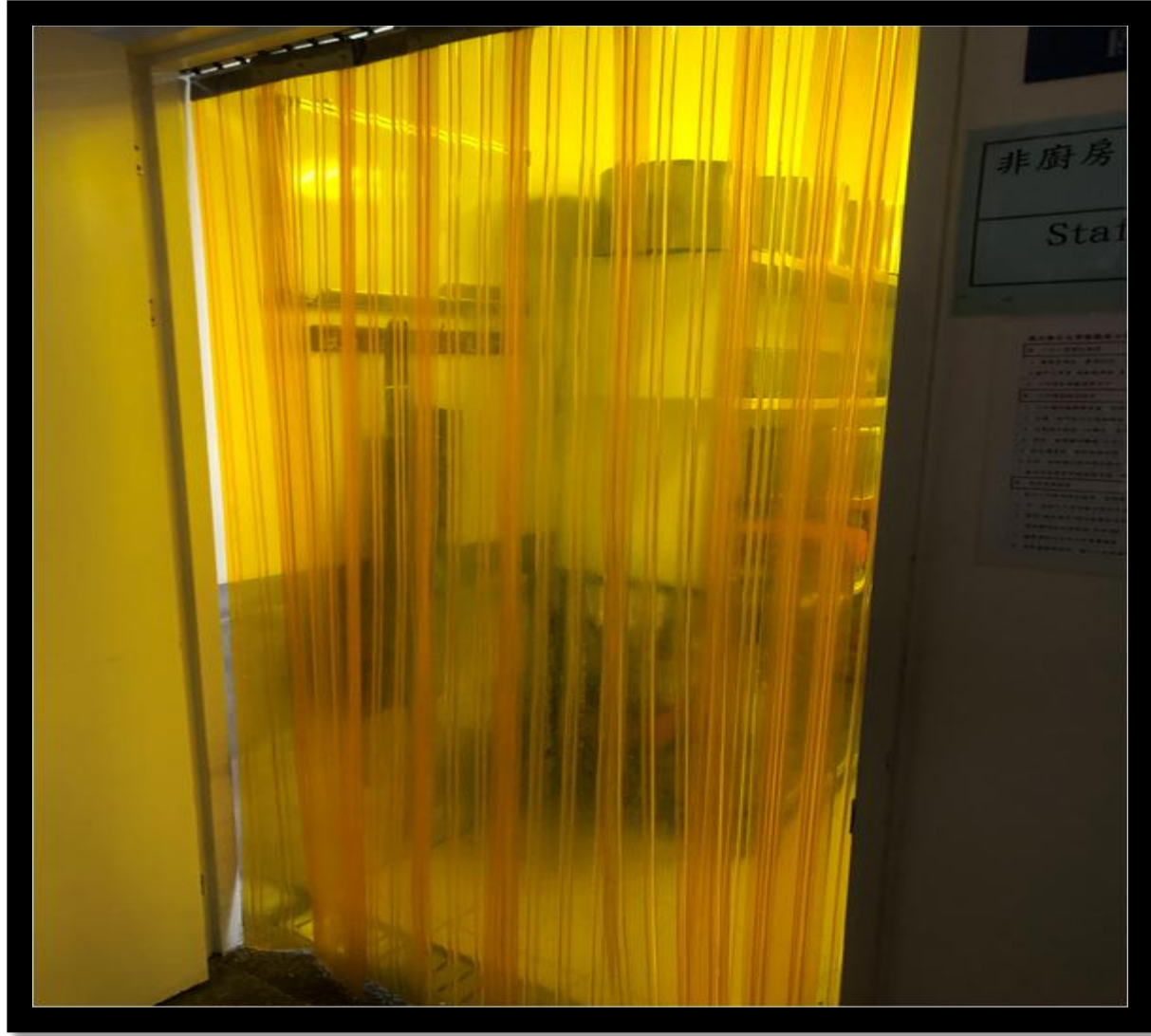






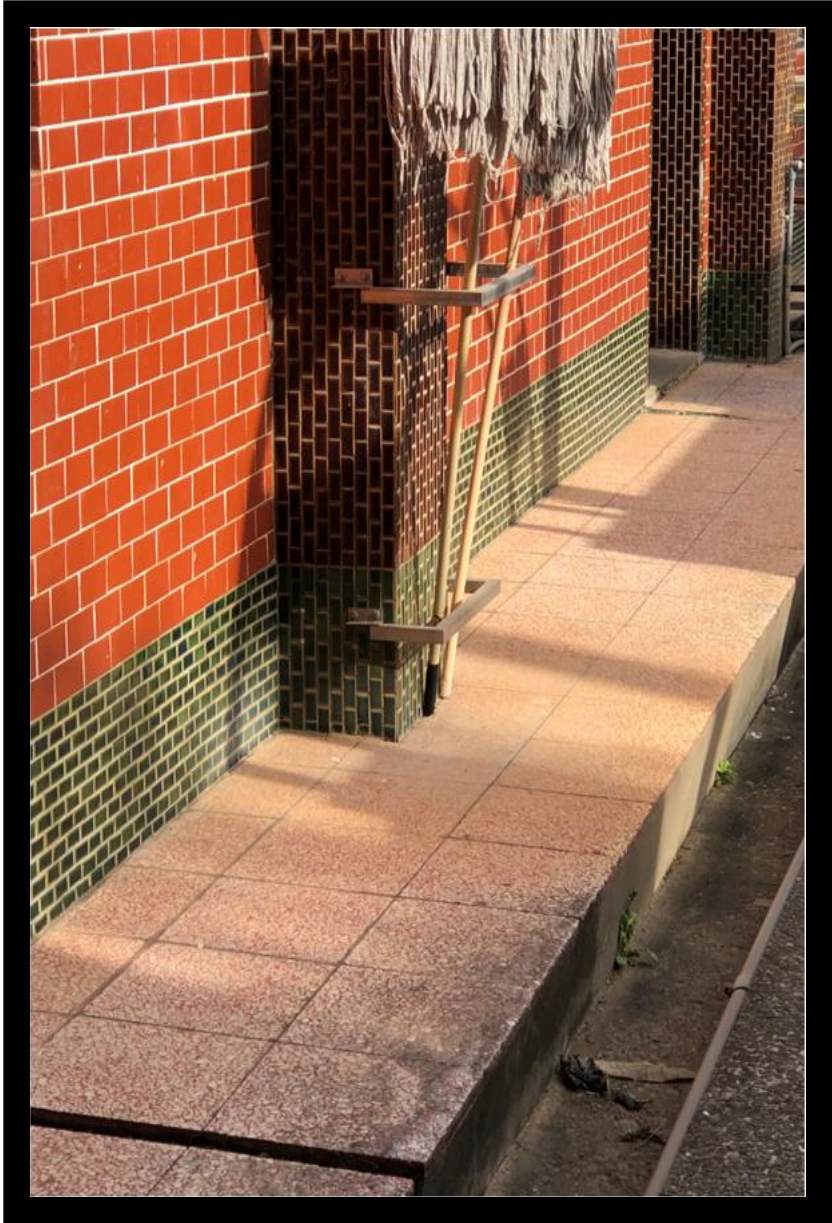




























大掃除做些甚麼事？

# 合約書

立合約書人：董莊

(以下簡稱甲方)

市富大企業有限公司

(以下簡稱乙方)

茲經雙方同意甲方之廢油，委由乙方負責收購，下列之各項條款，供雙方遵守。

1. 乙方得以每桶 公升新台幣 元整向甲方收購廢食用油。
2. 乙方應在甲方之餐廳換油後或由甲方之餐廳以電話通知，前往清除廢食用油。
3. 乙方不得因油價波動或交通因素而減少收油次數。
4. 乙方如因故不至甲方工廠收油以致造成甲方之不便，甲方得以中止合約關係。
5. 本合約有效期限內，甲方不得再與其他公司簽立性質相同之合約。
6. 乙方保證自甲方所回收之廢食用油皆作為洗滌肥皂及化工原料是合法安全的。
7. 在約定期間內，乙方須符合當地衛生環保之相關法規以及行政院環保署公告之事業廢棄物清除處理方法及設施標準之規定，如有違反衛生環保法規之衍生相關法律責任時，由乙方自行承擔。
8. 本合約書一式二份由雙方各持一份為憑。
9. 本合約書有效期間民國 107 年 ( 1 ) 月 1 日起至民國 ( 109 ) 年 ( 1 ) 月 1 日止計 2 年，本合約到期前一個月再由雙方另行議訂。
10. 約定期滿甲方欲繼續安排廠商清運廢食用油時，乙方在無重大違規事件下，得享優先簽約之權利。
11. 甲乙双方如有一方因未履行本合約之各項條款以致於雙方涉及訴訟時，應以台南地方法院為第一審管轄法院，敗訴方並應賠償勝訴方所有一切訴訟費用及律師費用。

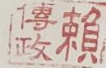
立約書人 甲方：

統編：

負責人：

地址：

電話：



乙方：市富大企業有限公司

統編：54075246

負責人：黃志明

地址：台南市新市區光華街 5-107 號

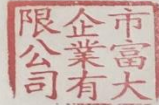
電話：06-5895851 傳真：06-5895853

代表人：黃永順

電話：0913305178

業務司機：張文祥

電話：0926220063



中 華 民 國 107 年 11 月 1 日



貼在【餐廳衛生管理—自評表】後面

收單

No 002400

客戶名稱：

聯大

110年 12月 1日

地址：

臺南市 永康區 中華路一段 25號

市/縣

區/鎮/鄉

南港村

路/街 段 巷 弄

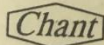
2號樓

電話：

新客户

品名	數量	單價	金額
廢油	25	270	68
客戶簽收	<input type="checkbox"/> 未付 <input type="checkbox"/> 補付上次		

市富大企業有限公司 統一編號：54075246  
 市富大企業有限公司彰化分公司 統一編號：24925848  
 市富大企業有限公司桃園分公司 統一編號：83103586  
 地址：台南市永康區中華一路112號  
 電話：0982-182979(雲林以南) · 0913-305178(彰化以北)



承德油脂股份有限公司

承德

CHANT OIL CO., LTD.

I agree the terms and conditions of ISCC self-declaration stated in the back page.

第一聯：市富大留存 第二聯：客戶留存 第三聯：承德公司留存



非基因改造食品標示  
(黃豆、玉米製品)

豬肉製品豬肉原料  
產地國標示

牛肉製品牛肉原料  
產地國標示



苗栗縣



蓮莊餐飲

蓮莊餐飲



食品業者登錄字號

K-200129882-00000-9





苦瓜 100g / 25 卡	秀珍菇 100g / 25 卡	咖哩胡蘿蔔 1 條 7g / 30 卡	咖哩馬鈴薯 1 個 150g / 145 卡	青椒 1 個 74g / 15 卡	長豆 100g / 25 卡	桂竹筍 100g / 40 卡	豆輪 50g / 146 卡	山東白菜 100g / 40 卡	豬頭皮 100g / 140 卡	100g / 40 卡	培根炒大蒜 100g / 181 卡	芋仔丸 100g / 40 卡	玉米 140g / 70 卡	冬粉 1 碗 / 55 卡	海帶根 100g / 16 卡	豆皮 15g / 55 卡	絲瓜 100g / 40 卡	白花 125g / 30 卡	青花 125g / 30 卡	炒豆干 70g / 75 卡	杏鮑菇 100g / 25 卡	筍干 100g / 40 卡	1 個 64g / 95 卡	洋蔥炒蛋 1 個 210g / 60 卡	1 個 140g / 40 卡	番茄炒蛋 1 個 135g / 25 卡	1 個 64g / 95 卡	南瓜 100g / 40 卡	大黃瓜 100g / 25 卡	四季豆 100g / 28 卡	A 菜 100g / 40 卡	菠菜 180g / 40 卡	白杏菜 100g / 40 卡	大白菜 145g / 30 卡	高麗菜 100g / 40 卡	熟卷	白口魚(怕頭仔) 35g / 55 卡	魷仔魚 1 條 100g / 43 卡	秋刀魚 1 條 100g / 314 卡	肉魚 35g / 75 卡	吳郭魚 100g / 107 卡	鱈魚 100g / 88 卡	鯖魚 100g / 118 卡	梅干扣肉 100g / 395 卡	三層白斬肉 100g / 395 卡	糖醋排骨 100g / 190 卡	宮保雞丁 100g / 90 卡	豬腳 559 卡	排骨 100g / 155 卡	焢肉 100g / 395 卡	雞腿 181 卡
----------------	-----------------	---------------------	------------------------	-------------------	----------------	-----------------	----------------	------------------	------------------	-------------	--------------------	-----------------	----------------	---------------	-----------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------	-----------------	----------------	----------------	----------------------	-----------------	----------------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------	----	---------------------	---------------------	----------------------	---------------	------------------	----------------	-----------------	-------------------	--------------------	-------------------	------------------	----------	-----------------	-----------------	----------



雞 5 元	雞 30 元	雞 30 元	鴨 30 元	白切 30 元
-------	--------	--------	--------	---------

**質 品**

秋 20 元	鯖 30 元	焢 35 元	滷 30 元	宮保 G 丁 30 元	糖醋排骨 30 元
--------	--------	--------	--------	-------------	-----------



# 操作模式分享

- ◆ 工作人員衛生檢查：八甲荷香園自助餐
- ◆ 工作環境衛生檢查：二坪茗祥餐廳
- ◆ 生熟食分區：八甲圓廳早餐
- ◆ 器具清潔維護：八甲蓮莊餐飲
- ◆ 抹布清潔消毒：八甲荷香園早餐
- ◆ 食材驗收：二坪彭爸
- ◆ 冰箱清潔與溫度檢查：全家便利商店
- ◆ 截油槽清潔維護：二坪
- ◆ 廚餘與廢油回收：八甲蓮莊餐飲
- ◆ 油脂檢測：二坪
- ◆ 留餐：八甲圓廳早餐

# 預告

- 執行餐飲衛生自主管理分享
- 時間：本學期末







感謝聆聽