

餐飲衛生管理增能-進階 分區作業與器具清潔維護

廠商：八甲校區蓮莊餐廳

講師：林秀勤

分區作業

本餐廳作業區

- 更衣室
- 用餐區
- 汙染區
 - 食材驗收區、食材清洗、器具清洗：冷凍冷藏冰箱
 - 食材暫存架
- 儲存區
 - 乾料
 - 調味料
- 準清潔區
 - 食材切割
 - 烹調區
- 清潔區(熟食區)
- 配膳區
- 用餐區

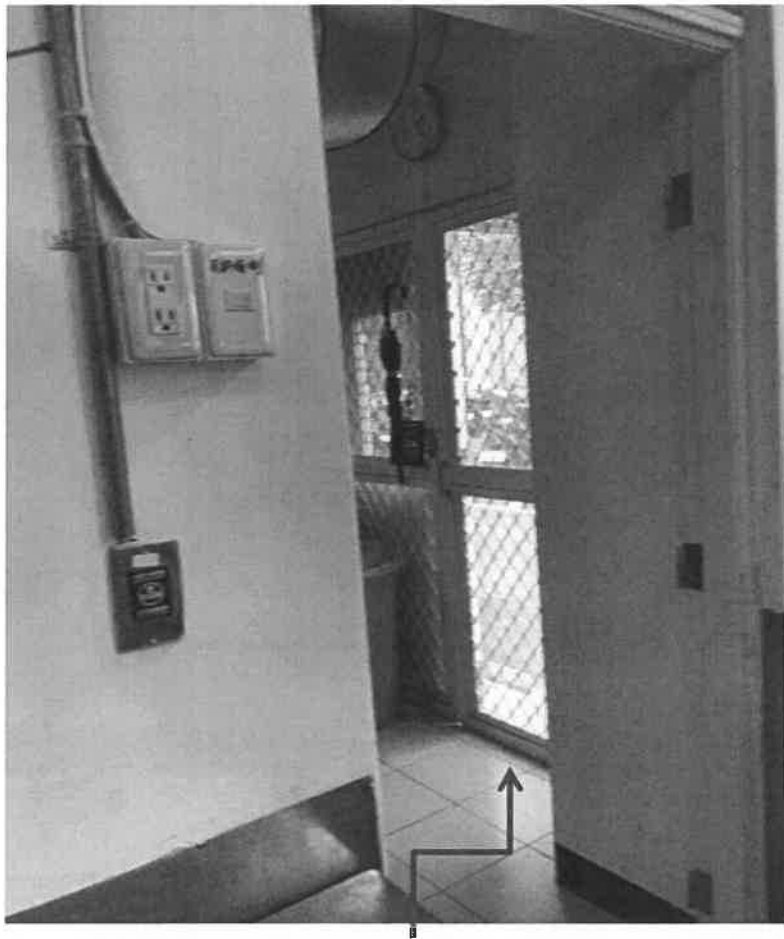


用餐人員洗手設施



八甲圓廳

蓮莊餐飲自助餐



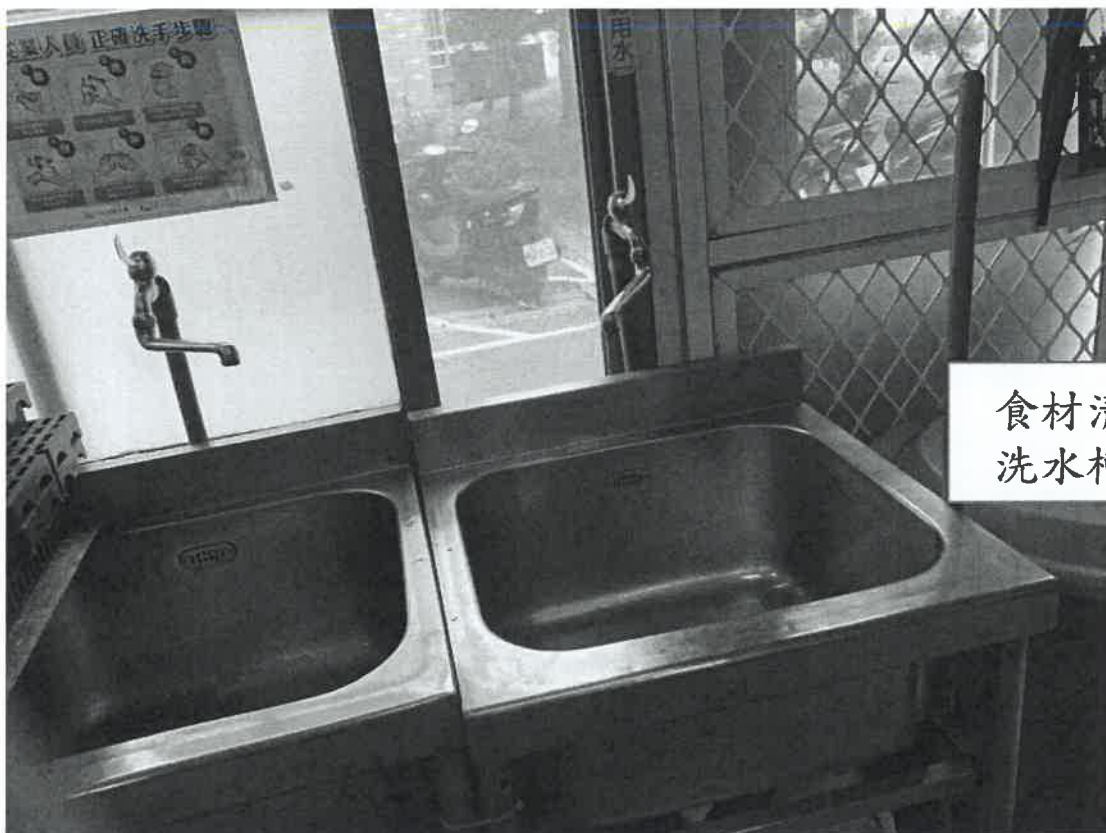
工作人員動線



送貨車停留區域

張貼食材
驗收標準

驗收區



食材清
洗水槽

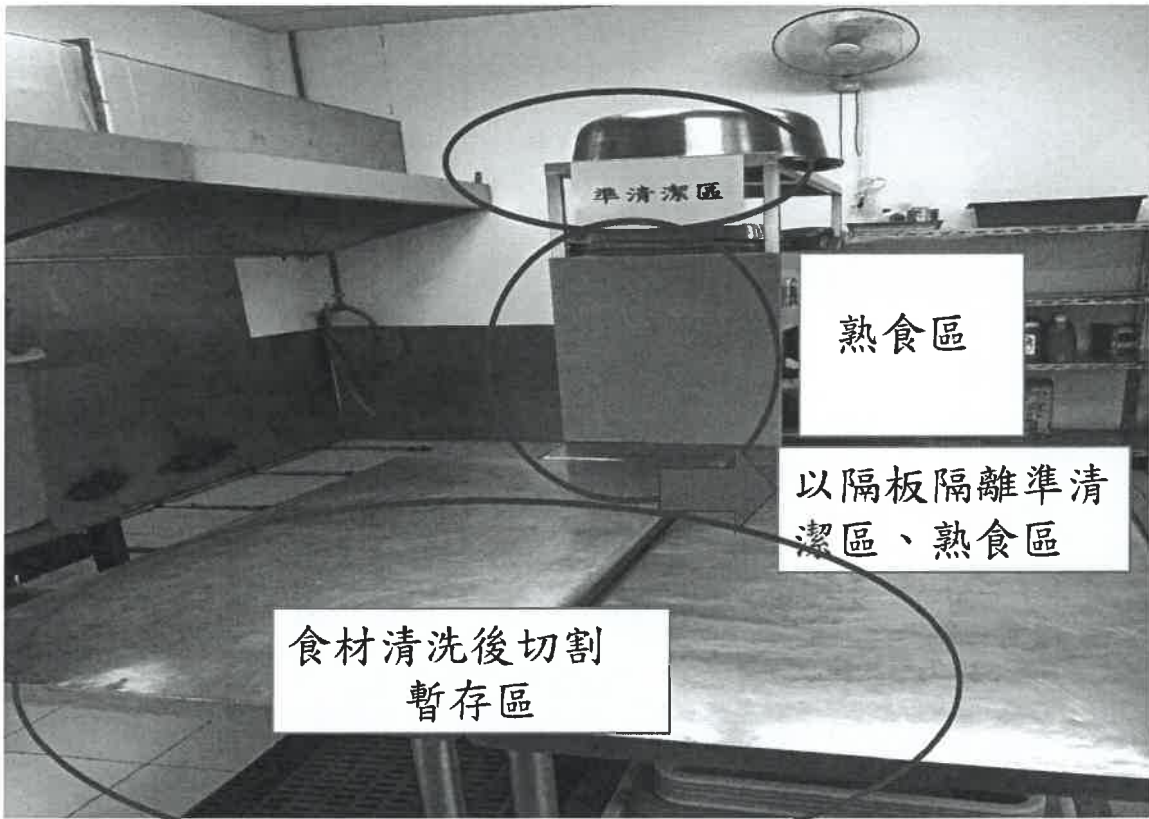
乾料 油品 調
味料置放區



冷藏冷凍冰櫃

食材驗收標示入庫日期





準清潔區

熟食區

以隔板隔離準清潔區、熟食區

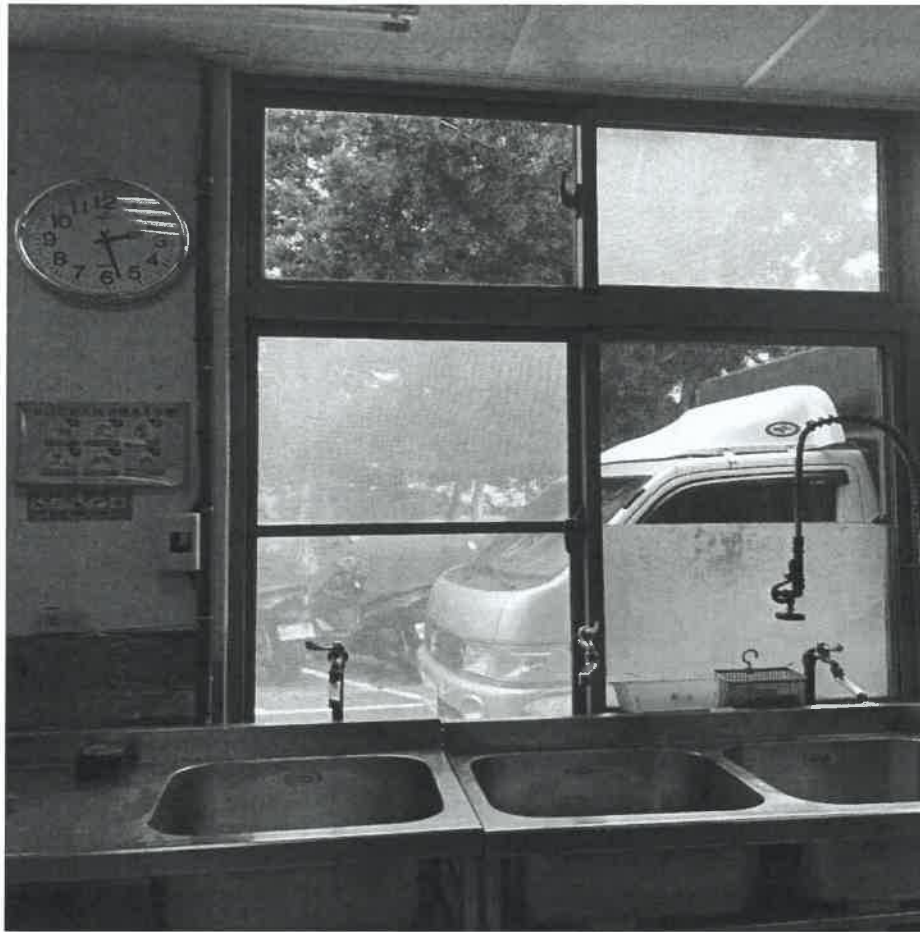
食材清洗後切割
暫存區



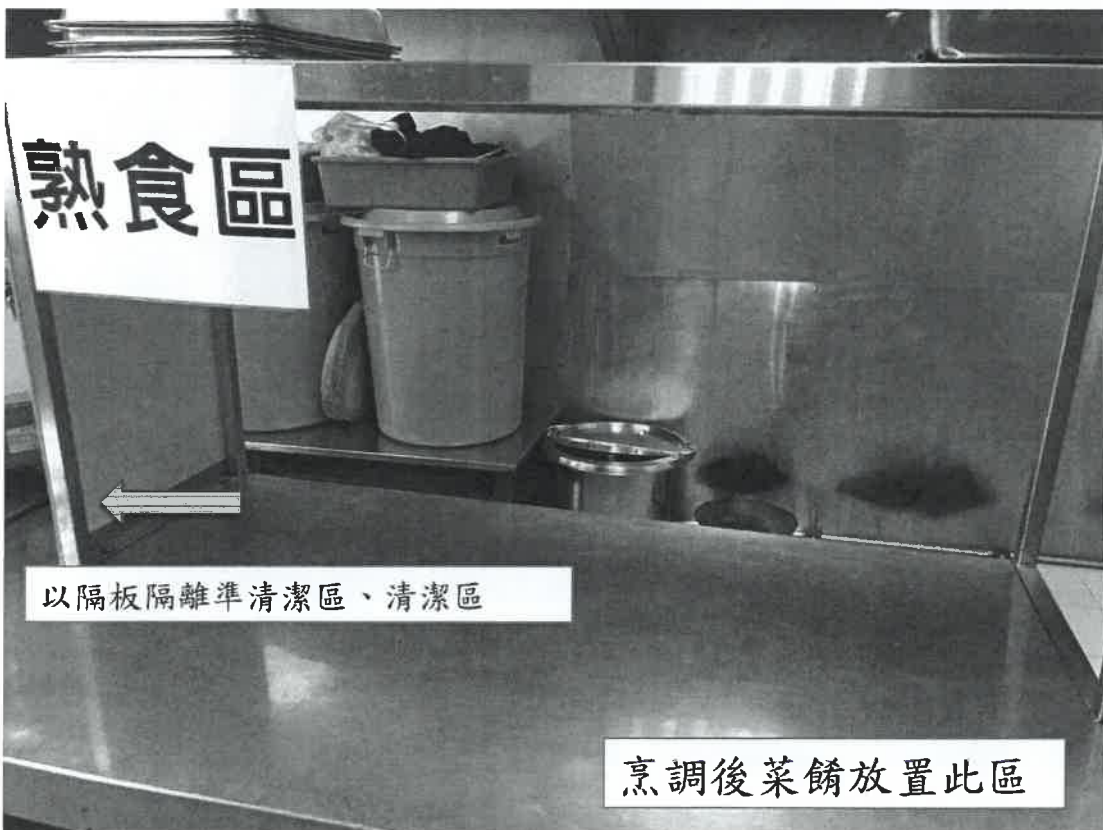
金屬牆面安全易清潔

烹調區亦為準清潔區

準清潔區-已清潔截切割、待烹調之食材放置此區



餐具器具清
洗水槽



以隔板隔離準清潔區、清潔區

烹調後菜餚放置此區





此區若做為清潔區，
宜移離上方物品



專用淡色
布巾(方巾)
擦拭刀具
砧板

不同顏色
劃分熟食
刀具砧板
或一般刀
具砧板



器具自然乾能透氣，
應透氣，不宜密疊
套疊

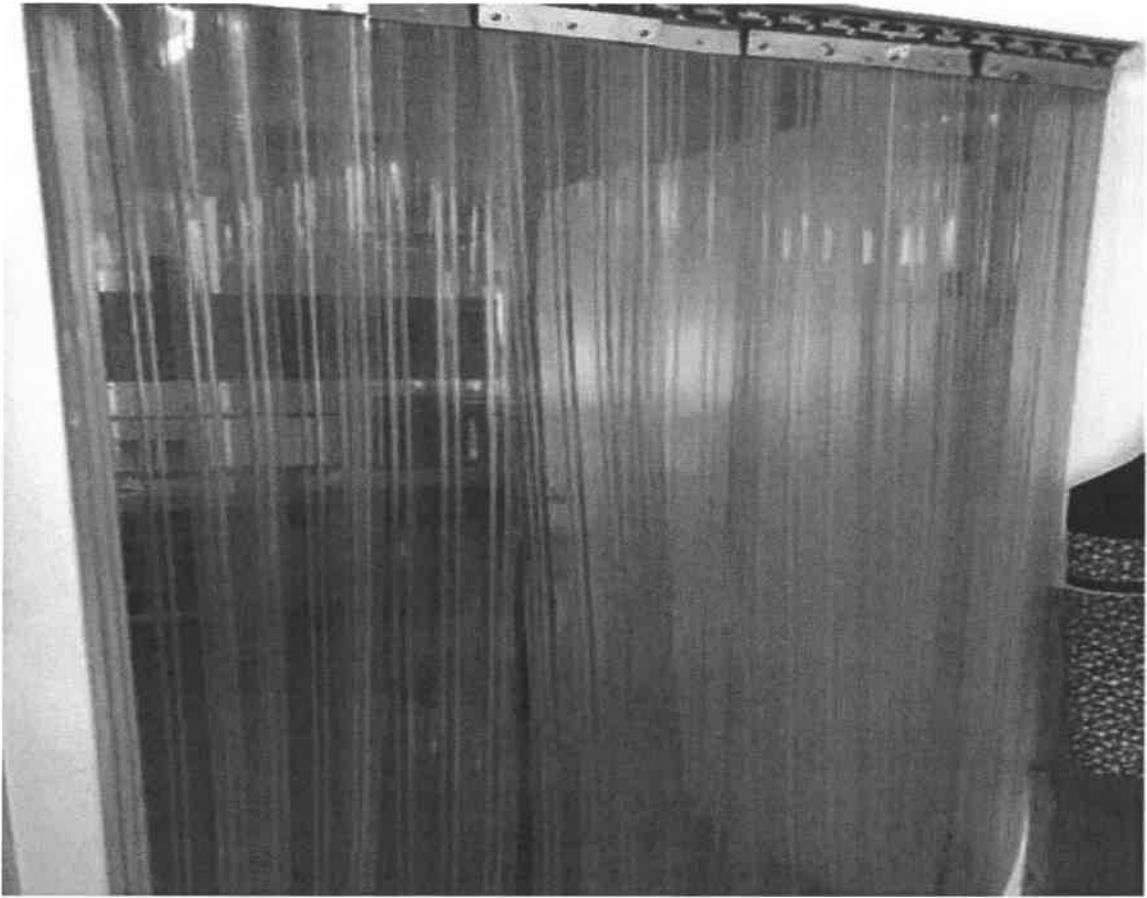




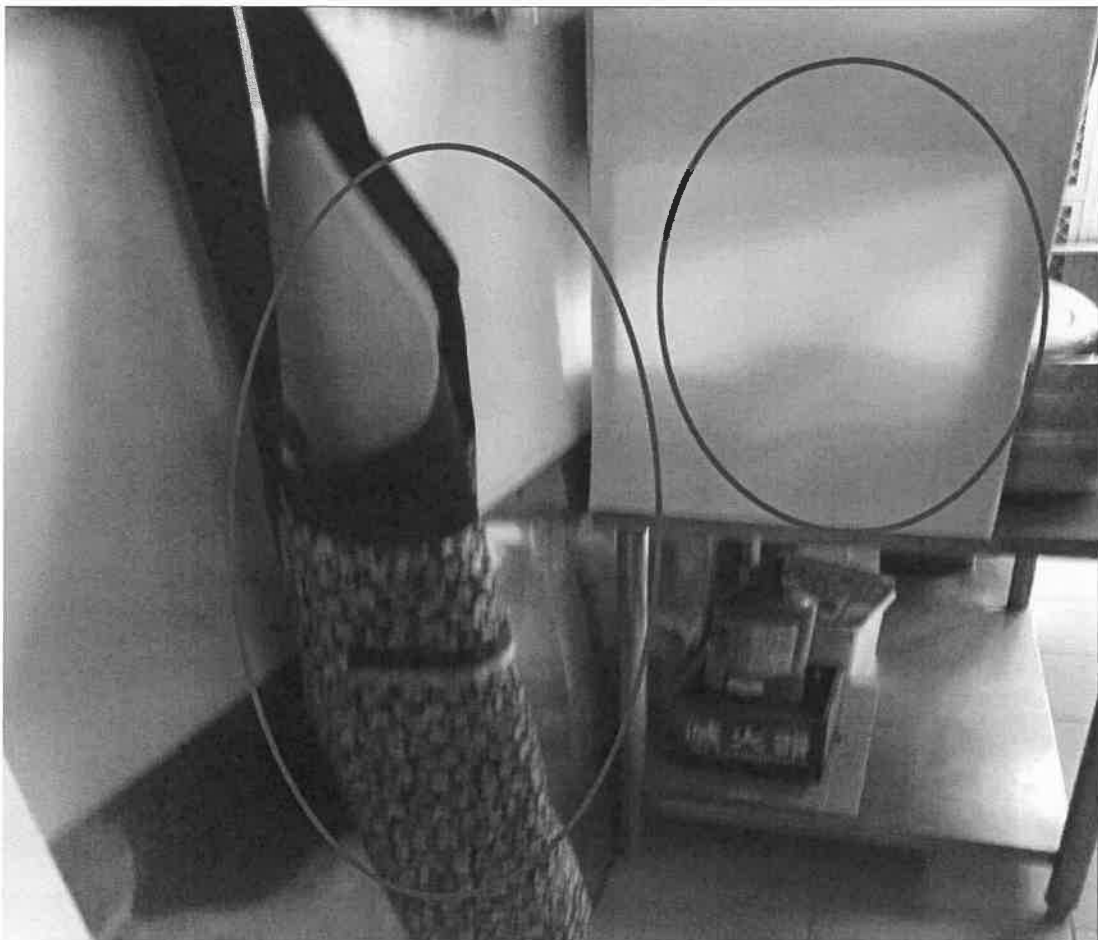
高溫
烘乾
或乾
熱消
毒



少了甚
麼？

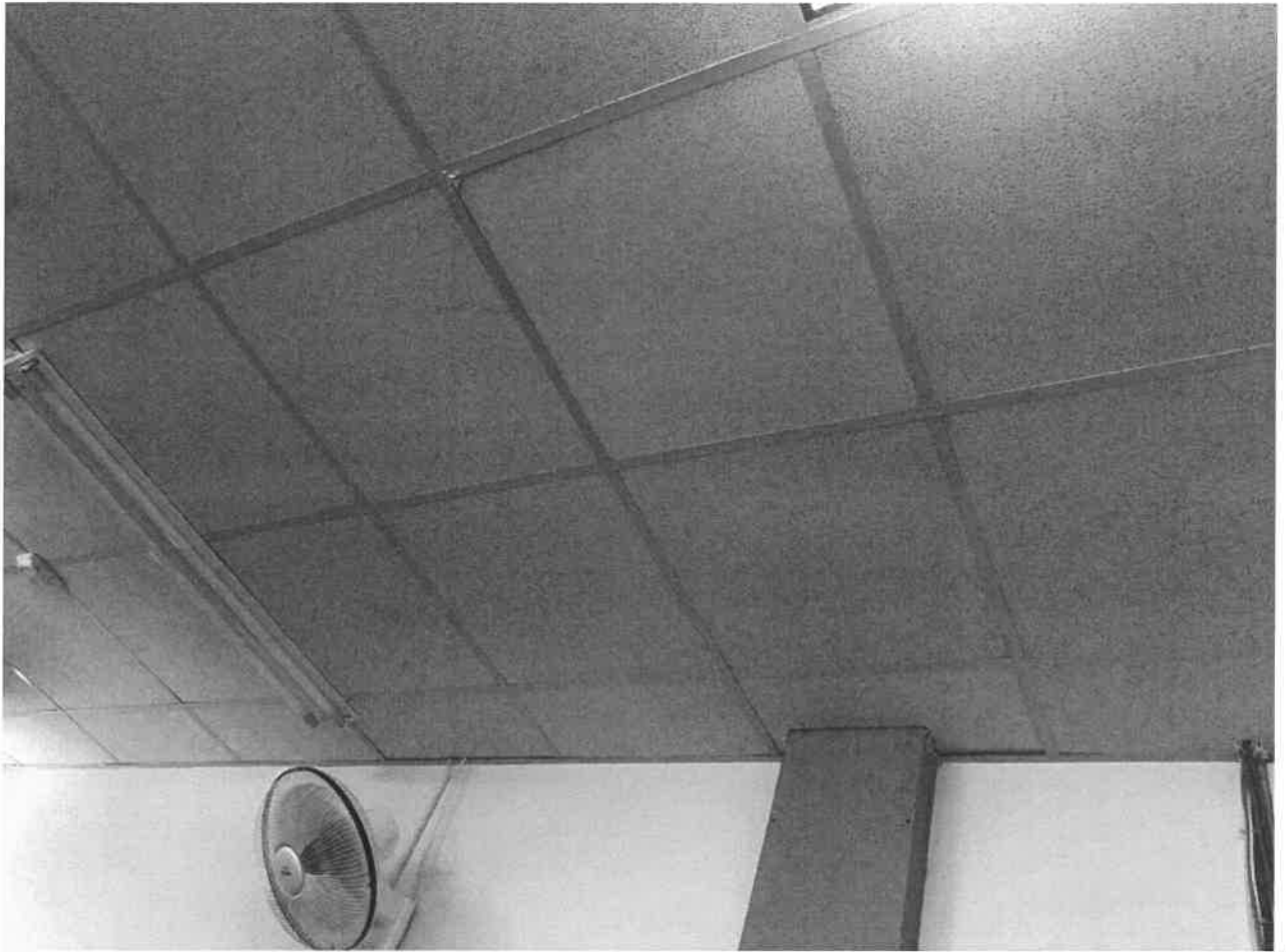


黃色塑膠簾隔離作業區

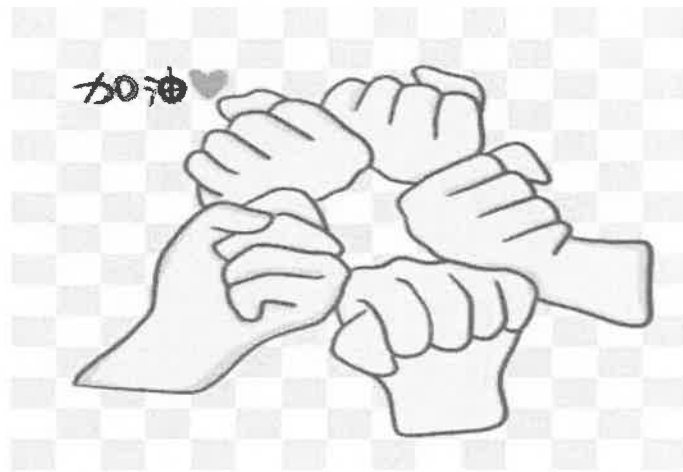


這張照片說些甚麼





攜手前進

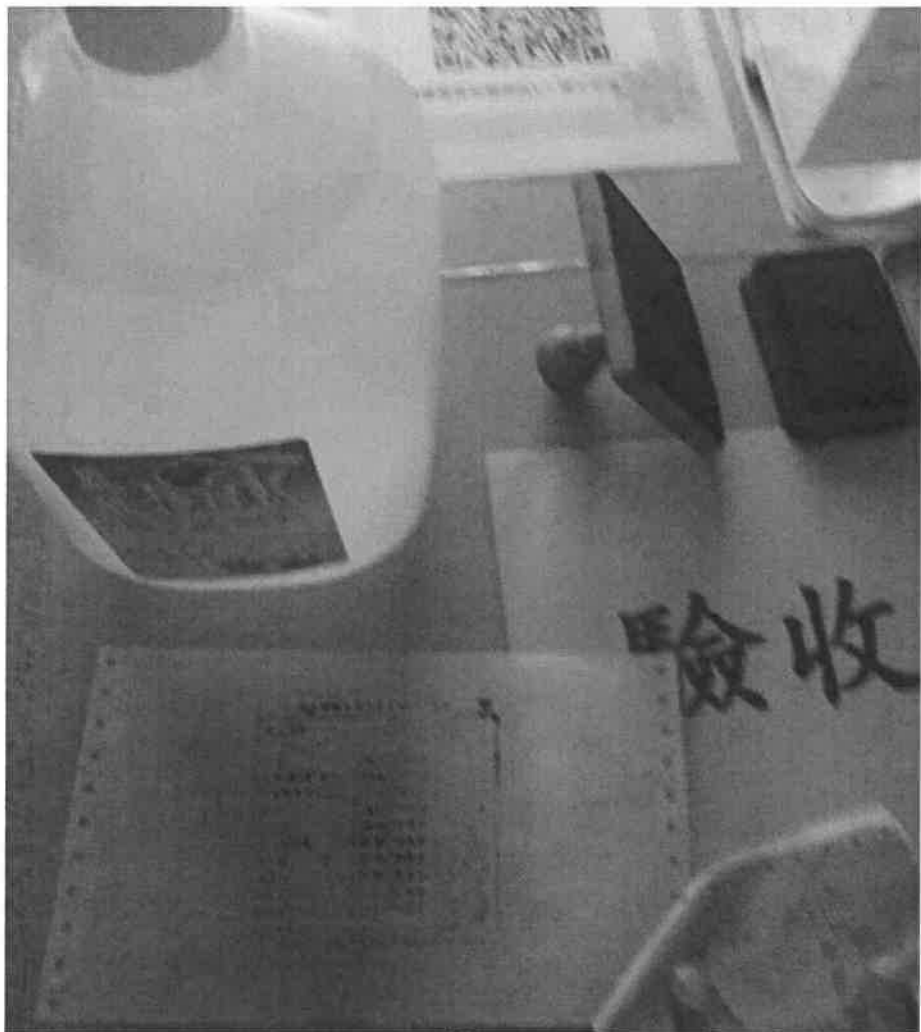


餐飲衛生管理增能-進階
大掃除 食材驗收 清潔劑 食品添
加物領用紀錄 廚餘廢油管理

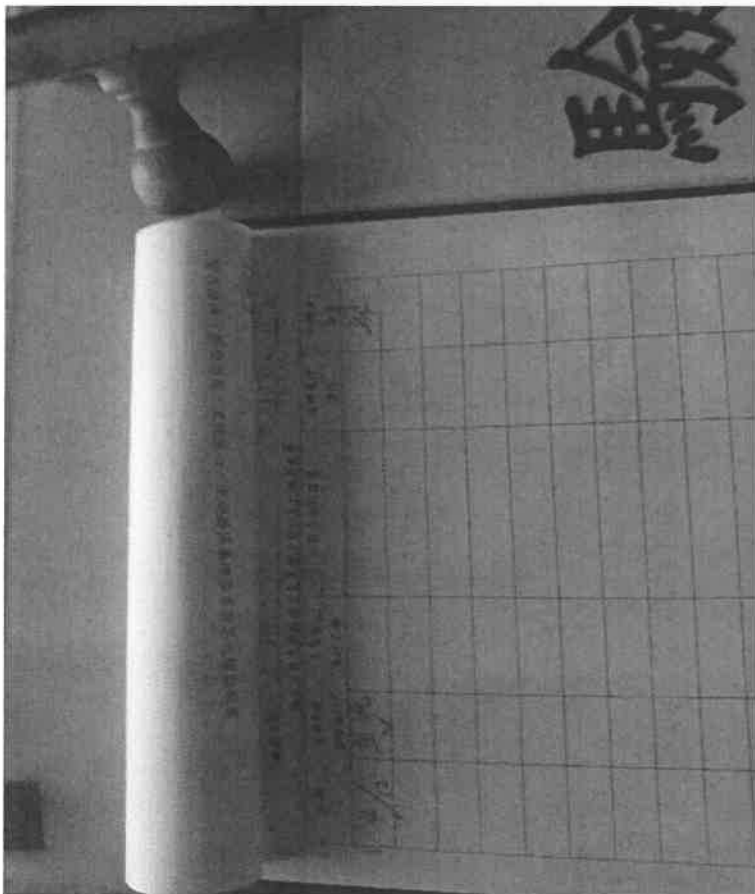
廠商：八甲校區荷香園

講師：林秀勤











正面

國立聯合大學「學生餐廳攤位衛生管理自評表」

攤商名稱：_____年_____月

完成檢查請(v)，廢油及廚餘回收量註明△，留餐內容寫於背面

檢查項目 日期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	攤商檢查人員 簽名
	人員衛生檢查	環境衛生檢查	器具清潔維護	冷藏冰箱(℃)以下	冷凍冰箱(-18℃以下)	戴油槽清洗	廢油傾倒量(四收量(註明))	廚餘傾倒量(四收量(註明))	濾心清洗(更換(註明))	水塔清洗	消毒(註明)	病媒防治(大(詳背面))	留餐紀錄(詳背面)	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														
31														
營養師/衛管師							衛保組負責餐飲衛生稽核業務 護理師							

國立聯合大學餐廳「餐廳環境用藥、食品添加物」領用紀錄表
 攤商名稱：_____年。

上次餘量、購入量、領用量、結餘量等請註名單位，例如：罐、cc等；

☒ 品名/規格 例如：漂白水/500cc/罐

日期	品名/規格	上次餘量	購入量	領用量	結餘量	領用人簽名	管理者簽名
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							
月 日							

餐飲衛生管理增能-進階進階
-工作人員衛生檢查、濾心更換冰箱溫度
管理

廠商：二坪校區巧麟早餐

講師：張慈軒







國立聯合大學「冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表」 2014 年 8 月 22 日

廠商名稱: _____ 年 _____ 月

冷凍庫 0-7℃ 編號: _____ 冷凍庫 -18℃以下 編號: _____

*餐店業者於每週首當日固定時間檢查冷凍冷藏庫之溫度。

日期	上午 (點)	下午 (點)	廠商負責人簽名	備註
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

衛生局/衛生所 _____ 衛生局負責餐飲衛生 衛生局稽查員 _____

餐店業者每月 10 日前繳交上個月「冷凍冷藏冰箱溫度紀錄表」至健康中心。

國立聯合大學餐廳每日衛生檢查項目

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
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 5 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。

正面

國立聯合大學「學生餐廳攤位衛生管理自評表」

攤商名稱：_____年_____月

完成檢查請(√)，廢油及廚餘回收量註明 Δ，留餐內容寫於背面

檢查項目 日期	1 人員衛生檢查	2 環境衛生檢查	3 器具清潔維護	4 冷藏冰箱 1°C 以下	5 冷凍冰箱 -18°C 以下	6 截油槽清洗	7 廢油傾倒量(註明)	8 廚餘傾倒量(註明)	9 濾心清洗/更換 (註明)	10 水塔清洗	11 病媒防治(註明)	12 留餐紀錄 (詳背面)	13 校園食材登錄	攤商檢查人員 簽名
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														
31														
營養師/衛管師							衛保組負責餐飲衛生稽核業務 護理師							

濾心清洗更換記錄表

工作項目	日期	備註
濾心清洗		
濾心更換		
濾心清洗		
濾心更換		

