

# 餐廳廚房 衛生安全管理 檢查說明

張慈軒 營養師  
103.10.24(五)



# 起源：

教育部

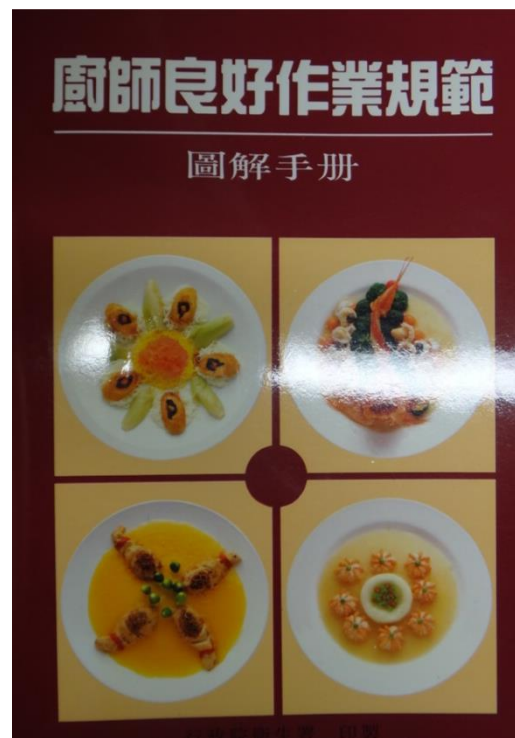
○ 衛福部食品藥物管理局

董氏基金會

5S

GHP

HACCP












從業人員手上有傷口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

## 食物中毒細菌元凶

	最常汙染的食物	特性	近30年累計案件數
1 腸炎弧菌	 <p>生鮮海產 魚貝</p>	怕冷又怕熱	1544
2 金黃色葡萄球菌	 <p>透過皮膚 表面汙染 食物</p>	怕熱，一旦分泌毒素後，毒素不怕熱	510
3 仙人掌桿菌	 <p>米飯或 澱粉類 製品</p>	怕熱，一旦長出孢子後，孢子不怕熱	356
4 沙門氏菌	 <p>鮮蛋、 乳品</p>	怕熱	247
5 病原性大腸桿菌	 <p>透過腸道 糞便汙染 食物</p>	怕熱	110

腸炎弧菌













# 每月交衛保組的報表

- 1.衛生管理自評表
- 2.冷凍冷藏溫度記錄表
- 3.廚餘記錄表
- 3.廢油記錄表

## 現場報表隨時抽查

- 1.濾水器濾心更換記錄
- 2.撿油槽清洗記錄表

# 祝福

## 大家平安&賺大錢

Q&A

謝謝!謝謝!大家的聆聽

THANK YOU !!

