

問題



- 請問餐飲人員健康檢查包括哪些?多久做一次?
- 請問餐飲人員可以化妝和戴手飾嗎?為什麼?
- 請問餐飲人員的洗手和一般民眾的洗手有何差別?
- 請問餐飲人員的手部受傷時需如何處理?
- 請寫出五項餐飲人員常犯的錯誤?
- 請問生食和熟食人員的服裝差異為何?

問題



- 請問餐具清洗的步驟為何？
- 請問廚房依清潔度而分可分成哪四大部分？
其人／物／氣流動線為何？
- 請問冰箱的儲存的生熟食位置各為何？
- 請問蔬菜、水果、肉類、海鮮的清洗順序為何
- 一般作業廚房的空間規劃可分為哪三種類型？

餐廚人員健康檢查

- 胸部X光
- 梅毒
- 傷寒
- A型肝炎
- AIDS

結核病



結核病

- 結核病病原：結核桿菌
- 經由空氣傳染：結核病之傳染媒介為空氣中的飛沫感染

振興醫院肺結核院內感染事件

A型肝炎

- 急性病毒性A型肝炎之潛伏期平均約30天，症狀包括發燒、全身倦怠不適、食慾不振、嘔吐及腹部不舒服，數天後會發生黃疸，甚至有可能因導致猛暴性肝炎而致命。
- 傳染途徑：藉由食物、飲水而傳播。
- A型肝炎病毒在零下20度也能生存，故應特別留意冰品衛生，以避免感染。

傷寒瑪莉



- 傷寒瑪莉本名瑪莉·馬龍，愛爾蘭人，1883年獨自移民至美國，是美國第一位被發現的傷寒健康帶原者，她身為廚師的時間內總計造成47人感染、3人死亡



傷寒

- 傳染方式可經由因食物、飲水被患者、帶菌者糞便及尿所污染而傳染。



梅毒

性病與愛滋病

- 致病因子：梅毒螺旋菌。
- 分泌物、體液及其他分泌物（如唾液、精液、血液、陰道分泌物），最具傳染性。
- 輸血：尤其使用新鮮之早期梅毒病人血液。
- 婦女懷孕感染梅毒可導致胎兒先天性梅毒。
- 醫護人員在檢查及治療病人時，接觸到病人具感染性病灶、分泌物、血液或遭污染之器具（可能性）。
- 潛伏期：10至90天，通常約為3週



●何謂空窗期？期間會傳染嗎？

●愛滋病毒感染後，需要經過一段時間血液才會產生愛滋病毒抗體，因此在感染後的早期，可能因抗體尚未產生，而檢驗呈陰性反應，此即為空窗期。一般而言，空窗期約是愛滋病毒感染後6-12週內。但隨著檢驗方式的進步，空窗期已可以縮短到1-2星期。在此期間，患者體內的愛滋病毒病毒量最高，傳染力強。空窗期許多患者沒有症狀，或是症狀不特殊，易被疏忽或診斷成一般的感冒，因此患者可能繼續從事高危險性行為、傳染其他的人。目前愛滋病毒的流行並未稍歇，這可能是原因之一。

食品從業人員 正確洗手步驟



用清水將雙手
完全弄濕



均勻的抹上清潔劑



利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨



手心手背互相搓洗
至少20秒



用清水將雙手
澈底沖洗乾淨



用烘手機或紙巾
將手擦乾



行政院衛生署



行政院衛生署
食品藥物管理局
Food and Drug Administration



良好作業規範簡報

廚房內生食標準服裝儀容



戴髮帽，將頭髮、耳朵完全包覆在帽內

穿白色圍裙，
長度超過雨鞋上
緣但不碰地

穿白色雨鞋，穿雨
鞋需穿襪子

廚房內熟食標準服裝儀容



戴髮帽，將頭髮、耳朵完全包覆在帽內

戴口罩，需將口鼻完全包覆

穿紅色圍裙

戴PVC防水塑膠手套

穿白色雨鞋，穿雨鞋需穿襪子

生食感冒時的標準穿著



生食標準穿著，
再加上戴口罩，
需將口鼻完全包
覆

生食感冒及右手受傷標準穿著



生食標準穿著，
再加上戴口罩，
需將口鼻完全包
覆

戴PVC防水塑膠
手套

錯誤的服裝儀容

未戴帽子



穿布鞋



錯誤的服裝儀容

留鬍子



穿長裙



錯誤的服裝儀容

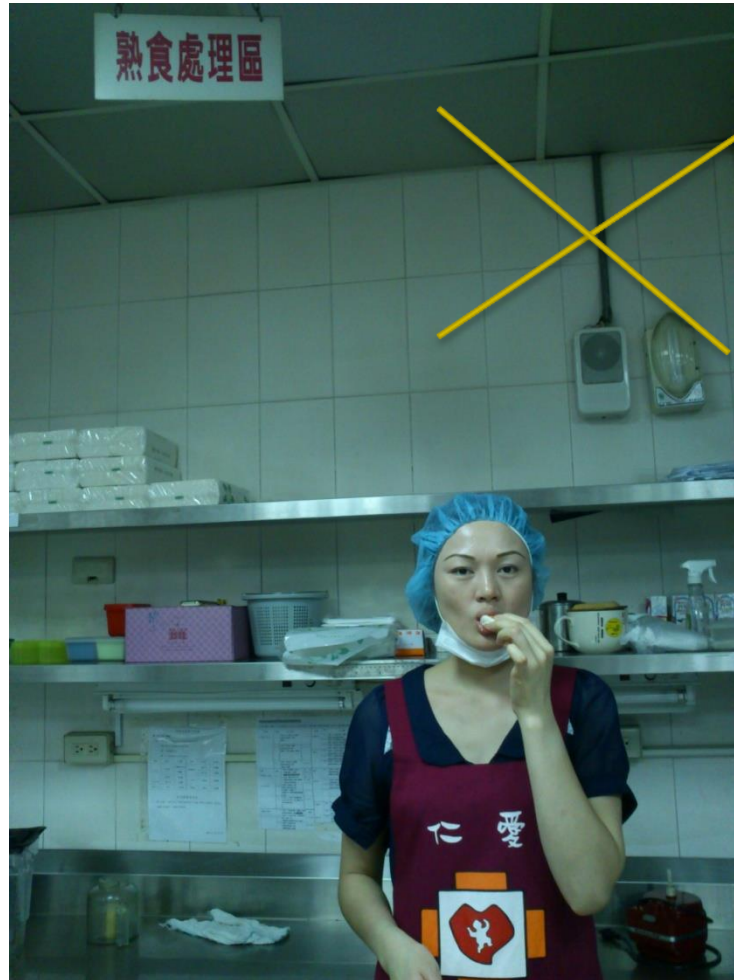
處理熟食未更換衣物
耳朵、鼻子未包覆



指甲未修剪



三、吃東西要到休息室



四、喝水的位置-茶杯置放區



五、使用刀具要專心



六、砧板依照消毒櫃上圖示使用



七、手部受傷要戴手套
八、感冒要戴口罩



九、上廁所需把工作服、帽、鞋更換



餐具清洗五步驟

● 第一步驟

- 去除殘雜(倒至廚餘桶)
- 鍋具置推車上



餐具清洗五步驟

- 第二步驟
- 以清水沖洗殘留物
(第一水槽)



餐具清洗五步驟

- 第三步驟
- 先將第二槽內的網杯蓋蓋上
- 開熱水盛裝至 $1/4 \sim 1/5$ 槽滿的水
- 請教保員/廚房工作人員加洗碗精
- 在槽內以泡好的洗碗精水搭配菜瓜布或鐵刷刷洗餐具
- 刷好後放入第三槽內。



餐具清洗五步驟

- 第四步驟

--以清水沖洗乾淨
(第三水槽)

Q：什麼叫做鍋具乾淨？

A：沒有泡沫、沒有異物沒有油膩感。



未清洗乾淨的餐具



餐具清洗五步驟

○第五步驟

--放置於平台，等待教保員/廚房工作人員檢查過後，放回該放置的地方。



餐具清洗五步驟

- 餐具清洗的五步驟
 - 去除殘雜(倒至廚餘桶)
鍋具置推車上
 - 以清水沖洗殘留物(第一水槽)
 - 以洗碗精刷洗鍋具
(第二水槽)
 - 以清水沖洗乾淨
(第三水槽)
 - 放置於平台，等待教保員/廚房工作人員檢查過後，放回該放置的地方。



環保餐具回收使用的安全管理

對每一個環保餐具都需確實做到：

- 於 85 度熱烘 1小時以上

抹布殺菌

- 漂白水
- 加熱煮沸

廚房管理原則

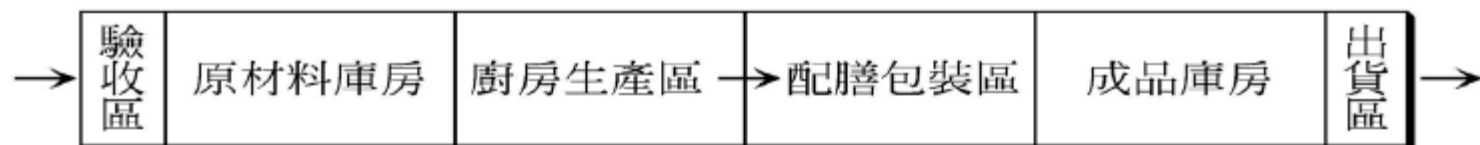


- 空間與設施足夠
- 作業區清潔度區隔明確
- 人／物／氣流動線正確良好
- 保持清潔、預防再污染與病媒侵
- 入之設計與措施完善

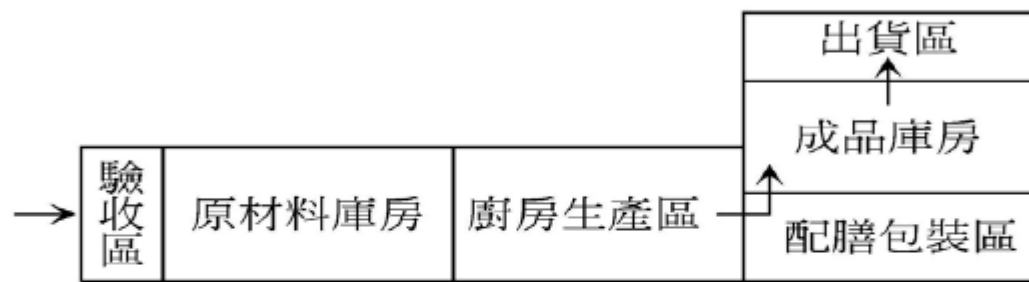


表 7-1 廚房內各區域及主要工作的劃分

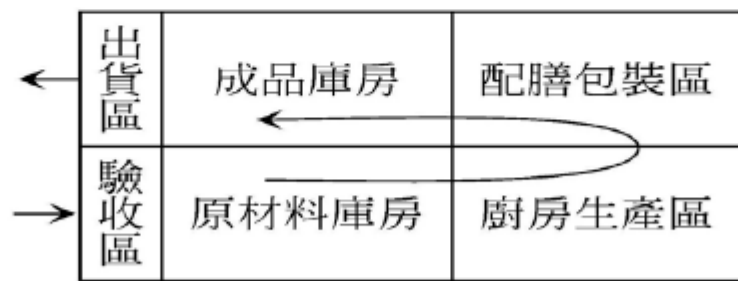
	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
分類	辦公室、檢驗室、廁所、更衣室	驗收區、洗菜區、餐具洗滌區	切割區、調理區、烹調區、冷盤區、餐具、器皿貯存	配膳區、包裝區、上菜區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾



(a) 直線型



(b) L 型



(c) U 型

Wagner

圖 4-1 中央廚房食品作業場所之平面配置

生鮮食品儲存流程1-2



熟食之儲存：應加蓋及標示使用期限、**熟食在上生食在下。**

找一找那裡錯了呢？



找一找那裡錯了呢？



找一找那裡錯了呢？





家用冰箱使用方法

- 1、魚及肉類應放置最低溫區。
2. 較不易壞的食物放置次低溫或冰箱門後的溫暖區。
3. 冰箱內**不可塞太滿**，因使冷空氣循環未能進行。
4. 未開封完全殺菌的食品(如罐頭類) 或未成熟的水果，不需存放冰箱。



家用冰箱使用方法

-
- 5. 開罐後的**罐頭食品**，一定要倒入不是鐵製的容器內，才放入冰箱。
- 6. 不要經常打開冰箱，打開時間不可太長，以免箱內溫度迅速上升。
- 7. 剩菜仍有熱溫不可馬上放入冰箱內。

團膳冰箱使用方法

食物分類存放



食物入庫標示日期



冰箱溫度幾度好呢？

冷凍庫最好溫度負18度以下。

冷藏庫攝氏7度以下，零度以上。平均溫度為5度最佳。



冰箱清潔與保養

- 冰箱應定期清洗、平均每週整理一次。
- 冰箱內、外，可用**溫水或中性清潔劑**擦拭。
- **不可**使用粗糙刷子清洗。
- 冰箱內若有異味可以用白醋水清除。
- 門框橡皮部分可用溫水擦拭。
- 無自動除霜的冰箱，需定期除霜。



冰箱是不是儲藏室呢？

- 冰箱是用來保存食物的，但幾乎每個人都常發現雖然食物放入冰箱內，其品質仍會產生變化，甚至還會發黴腐壞，此乃不當使用冰箱所致。



冰箱內的食物可以放多久呢？



種類	保存期限		
	-18°C(年)	-12~ -7°C(月)	5°C(日)
熟的飯菜	1	1	2
調理食品	1	1	2
半調理食品	½	1	6
蔬菜	1	1	4
水果	1	2	3
果汁	1	2	6
豬肉	½	1	6
其他肉類	1	2	6
家禽	1、-18°C：為新式雙門冰箱，½冷凍庫和冷藏庫分開，冷凍力最強。	2、-12°C~ -7°C：為舊式冰箱，冷凍力較差。	3
魚類海產	5°C：為冰箱的冷藏庫，溫度較高，食物保存期限最短。		2

資料來源：行政院衛生署(2005, 8月22日)、食品資訊網。