

# 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

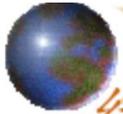


- 請問餐具清洗的步驟為何？
- 請問廚房依清潔度而分可分成哪四大部分？  
其人／物／氣流動線為何？
- 請問冰箱的儲存的生熟食位置各為何？
- 請問蔬菜、水果、肉類、海鮮的清洗順序為何
- 一般作業廚房的空間規劃可分為哪三種類型？

# 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

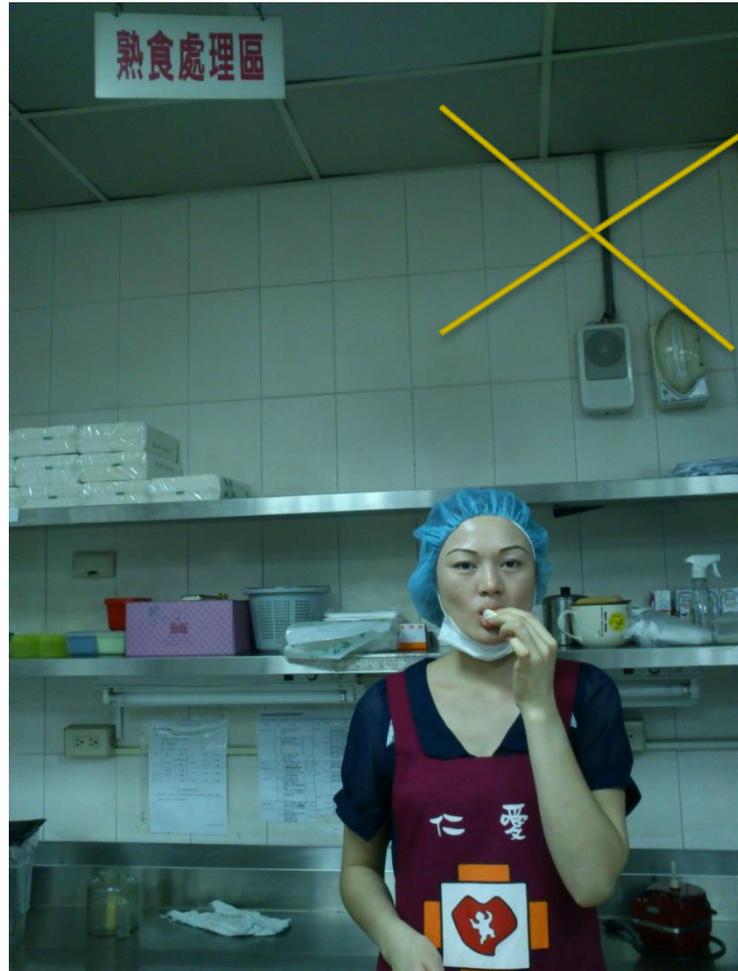
處理熟食未更換衣物  
耳朵、鼻子未包覆



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

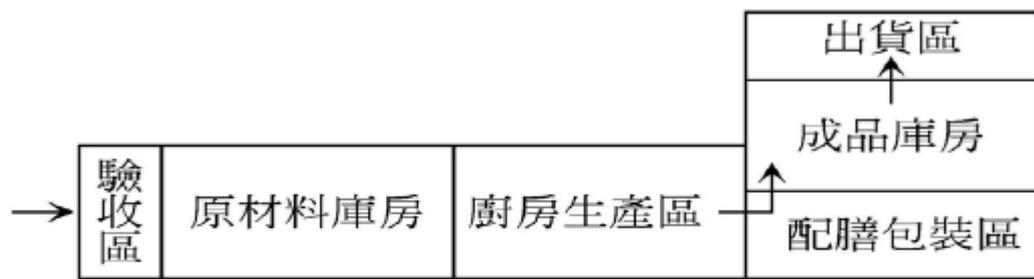


表 7-1 廚房內各區域及主要工作的劃分

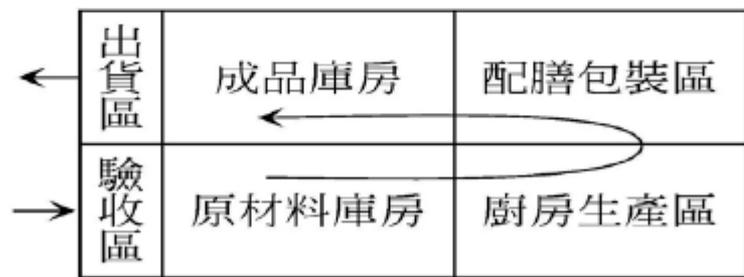
	一般工作區	污染區	準清潔區	清潔區
分類	辦公室、檢驗室、廁所、更衣室	驗收區、洗菜區、餐具洗滌區	切割區、調理區、烹調區、冷盤區、餐具、器皿貯存	配膳區、包裝區、上菜區
水溝流向	獨立系統	←		
空氣流向	獨立系統	←		
氣壓	獨立系統	充足空氣	空氣補足系統	正壓
地板要求	乾	可潮濕	乾	乾



(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。