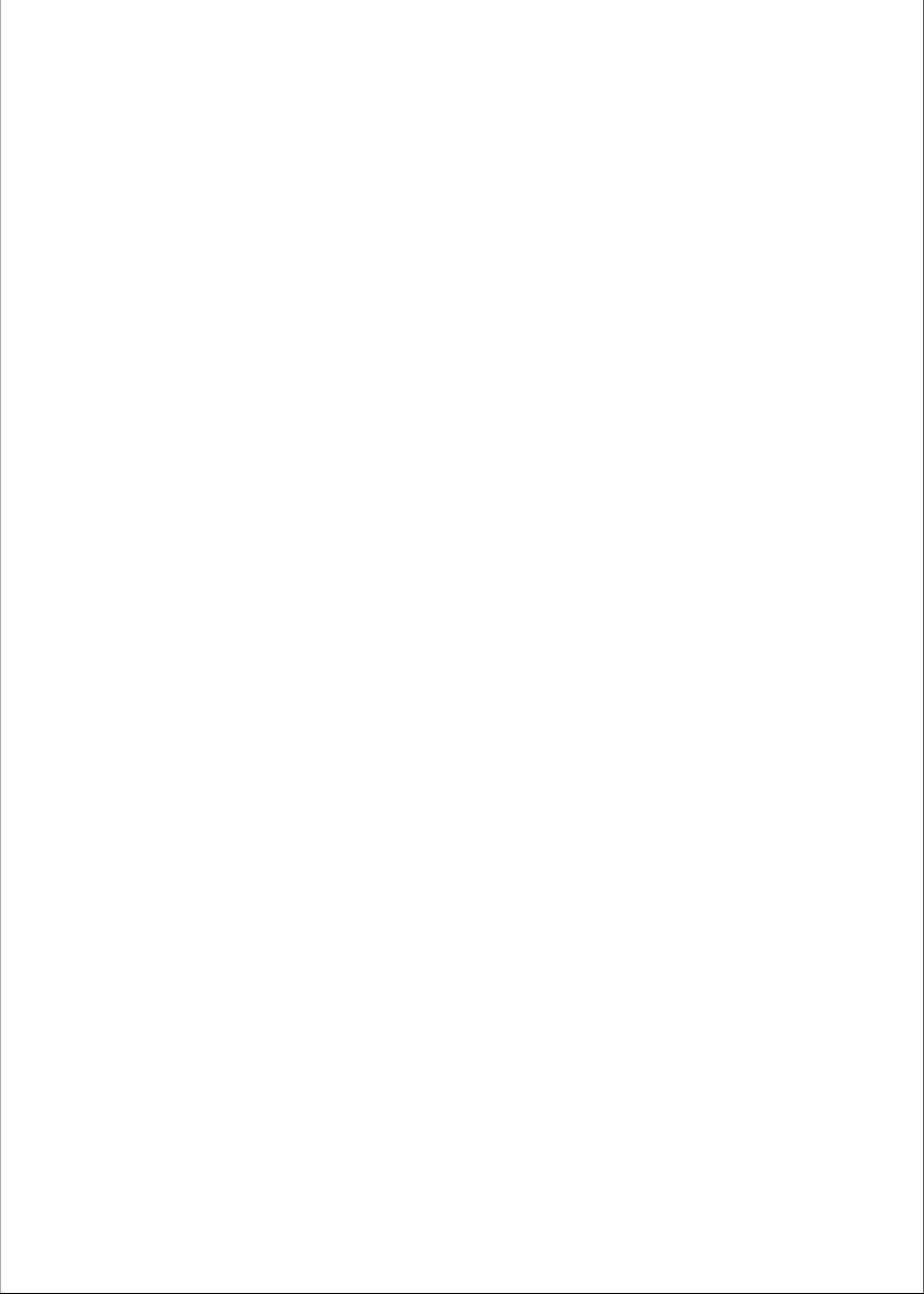
○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | |  |
| G-2-1 | |  |
|  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 衛生管理標準作業程序書 | 版次： | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 | 1/4 |  |
|  |  |  |

1. 目的：為建立本單位中央廚房適當之工作環境及使相關之設備、人員符合製程操作要求之條件，參 考衛生福利部食品藥物管理署(TFDA)食品良好衛生規範之規定訂定本作業程序，以為本單位 中央廚房施行衛生管理之依據。
2. 範圍：舉凡本單位中央廚房之建築與設施、設備與用具之清洗衛生、從業人員衛生管理、清潔及消毒等化學物質與用具管理、廢棄物處理(含蟲鼠害管制)、衛生管理專責人員等。
3. 權責：
   * + 1. 衛生管理人員、廚師、單位營養師。
       2. 衛生管理人員負責衛生管理工作之執行，包括掌管本單位中央廚房內外環境及設施衛生、人員 衛生、製造及清洗等作業衛生及員工衛生訓練等事項。
       3. 小組召集人：總協調、行政支援。
       4. 單位營養師：行政支援。
   1. 定義：
      * 1. 病媒：直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲。
        2. 應：所陳述之事務為必要條件。
        3. 內包材：與食品直接接觸之食品容器及直接包裹及覆蓋食品之包材。
        4. 清潔：去除塵土殘屑污物或其他可能污染食品之不良物質之清洗。
        5. 消毒：以符合食品衛生之有效殺滅有害微生物方法，但又影響食品品質或安全之適當處理作業。
        6. 區隔：有形及無形之隔離，例如場所區隔、時間區隔。
        7. 作業場所：包括食品之原材料處理、調配、配膳、包裝及儲存、烹煮、洗滌場所。

5.作業內容：衛生管理人員每日進行衛生檢查並填寫「衛生管理日誌」(G-4-1-01)。發現不合格

立即改善並於表單上註明「己改善」，一月內若發現二次不合格視為異常則填寫「

異常處理紀錄表」(G-4-1-02)。

1. 建築與設施
   1. 建築與設施
      1. 牆壁、支柱與地面：每日打掃清潔，不得有髒污、侵蝕或積水。地板全面鋪設平滑、 不透水、易清洗、無裂縫之建築材料。牆壁不得發霉有剝落物，並每週清掃或清潔。 各項設施隨時保持清潔及良好維修。各作業場所地面及排水設施不得有破損或積水。
      2. 天花板：每日檢查，不得有長霉、剝落、積塵、納垢等情形，食品曝露（含生產線） 之正上方天花板不得有結露現象。
      3. 出入口設置自動門，門窗、通風口及其他孔道設有紗窗/濾網/空氣門(簾)，以防止病媒 侵入，並保持清潔。
      4. 排水系統：每日清潔，保持通暢。設置截流網以防止病媒侵入及攔截固體廢棄物，並 且每日清理殘渣，破損時則重新加裝。
      5. 照明設施：光線達到一百米燭光以上，工作檯面或調理檯面保持二百米燭光以上，使 用日光燈管，照明設備皆採用有罩式燈具；燈具、配管等外表保持清潔。

○○○中央廚房

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | |  |
| G-2-1 | |  |
|  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 衛生管理標準作業程序書 | 版次： | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 | 2/4 |  |
|  |  |  |

* 1. 通風：配膳室/乾物料室使用冷氣空調，其他作業場所有紗窗，保持通風良好，通風口 保持清潔。
  2. 配管：配管均埋設於天花板內。
  3. 場所區隔：依清潔度要求(1)清潔作業區：配膳區。(2)準清潔作業區：烹調區。(3)一般 作業區：原料驗收區、前處理區、乾料庫房、洗滌區。(4)非食品作業區:更衣室、辦公 室、餐廳、截油槽、機房。
  4. 病媒防治：每半年與合格的消毒公司配合，實施全區病媒防治工作，每週自行使用漂 白水進行作業場所消毒，並填寫「廚房消毒及病媒防治紀錄表」(G-4-1-03)。
  5. 作業場所每日打掃清洗，保持清潔、乾燥。
  6. 炒菜鍋收工後，需保持清潔。
  7. 冷凍櫃每月、冷藏櫃每週清洗一次。
  8. 內包材儲放固定場所，開工前拆箱備用，包材需有合格證明。

1. 廁所:
   * + 1. 廁所進行清潔作業，並填寫「廁所清潔紀錄表」(G-4-1-04)。
       2. 需標示『如廁後應洗手』的標語。
       3. 於洗手台附近張貼正確洗手掛圖。
   1. 用水
      1. 自來水用水符合清潔用水標準，蓄水塔每半年委外清洗並記錄之(G-4-1-05)。
      2. 飲用水符合飲用水標準，每月自行抽樣檢測餘氯，每年檢驗自來水總生菌數、大腸桿 菌群、大腸桿菌等(G-4-1-06)。
      3. 蓄水塔加蓋以保持清潔。
   2. 洗手設施
      1. 於作業場所入口設置洗手設備，且備有流動自來水、洗手乳、擦手紙等設施。於配膳室 及烹調區設置 75%酒精之手部消毒噴瓶。
      2. 本廚房為防止已清洗之手部再度遭受污染，配膳區及烹調區出入門設計採用自動門，於明顯之位置張貼洗手掛圖。配膳區進入前經洗手、消毒及泡鞋池後，再分別進入各作業區。

5.1.4.3設置泡鞋池，有效氯濃度維持 200 ppm 以上並作成紀錄「泡鞋池餘氯檢驗紀錄

表」 (G-4-1-07)。

* 1. 更衣室
     1. 男女更衣室需與作業場所區隔，且設置足夠之置物櫃，並放置全身鏡。

1. 設備與用具之清洗衛生

5.2.1. 切菜機、切菜台、推車、爐灶、迴轉鍋、烹調區工作檯等每次使用或每餐後先沖水，使用清

潔劑刷洗，清水沖洗後再風乾。

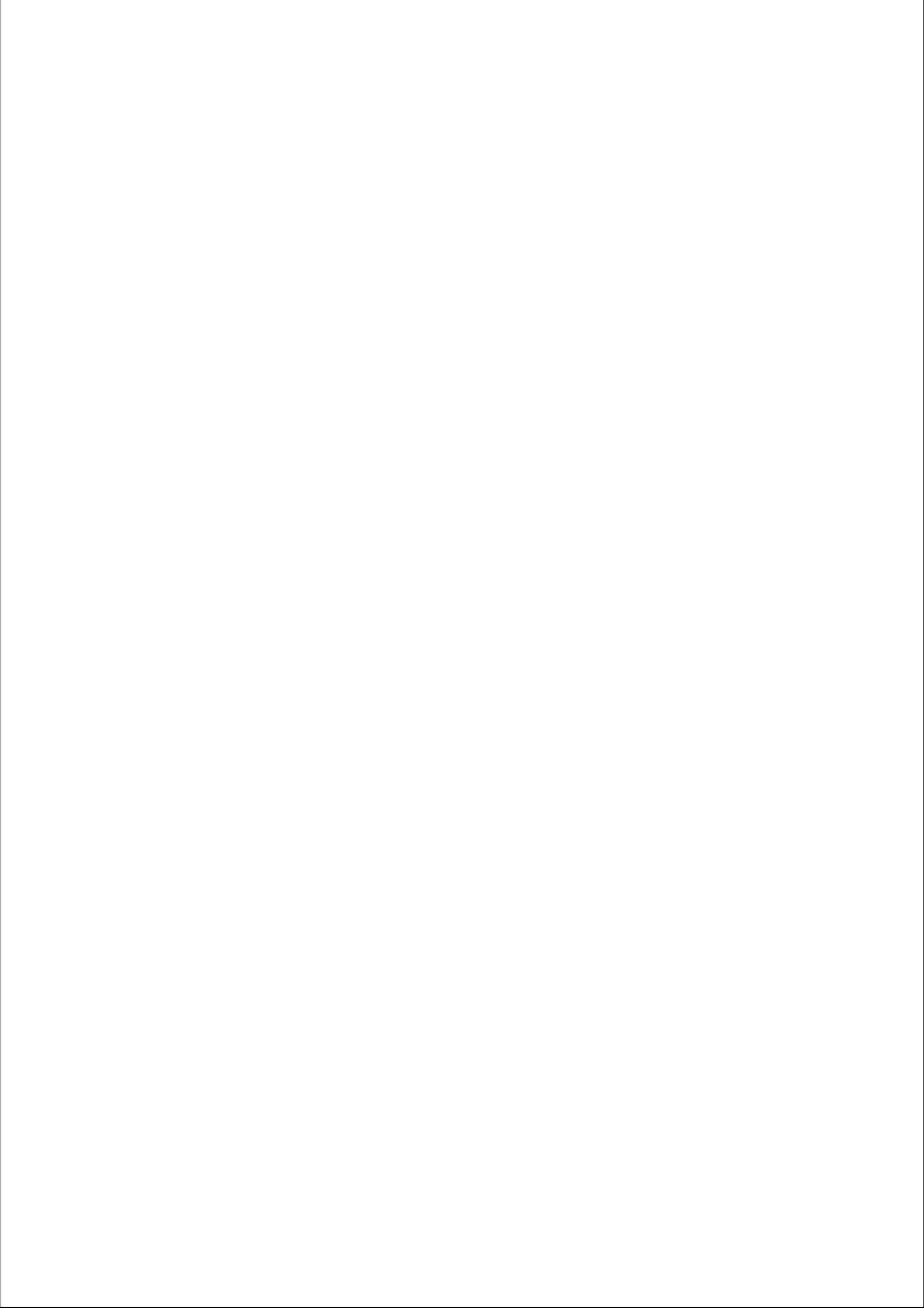
5.2.2.抽油煙灶每日以清潔劑清洗後，沖水洗淨；每月噴洗油劑清洗；每半年則拆下擋

板，浸泡洗油劑清潔之。

5.2.3.調味料車、烹調區置物架等每日作業後，沖水，清潔劑刷洗，再以清水沖乾淨。

5.2.4. 不鏽鋼器具、夾子、湯勺等：於每餐使用後，以水洗，清潔劑清洗，清水沖洗後置入消毒。

○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | |  |
| G-2-1 | |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 衛生管理標準作業程序書 | 版次： | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 | 3/4 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

櫃 30 分鐘以上。

* 1. 不銹鋼盆/桶、盛裝籃框與墊底籃框使用後皆先沖水，再以清潔劑清洗，清水沖洗後瀝乾。
  2. 回收之抹布與砧板每次使用後，以清潔劑刷洗，再沖水後晾乾，每週則以 200 ppm 漂白水 浸泡 5 分鐘，漂水後晾乾。
  3. 泡鞋池每日下班前需將氯液排放乾淨，並且加以清洗。
  4. 清洗消毒作業時，需防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。
  5. 盛裝熟食之設備與器具，於清洗消毒後，每 1 個月進行澱粉殘留檢測及脂肪殘留檢測

(G-4-1-08)。

1. 從業人員衛生管理
   1. 新進人員須經衛生醫療機構體檢合格後方可開始上班工作。
   2. 全部從業人員每年進行一次健康檢查「員工健康檢查紀錄表」(G-4-1-09)。檢查項目除一般 檢查外，需包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、性病、眼疾、傷寒 等傳染性疾病。受到以上疾病傳染或帶菌期間或其他可能造成食品污染之疾病者，不得從 事與食品接觸之工作。每日工作前，衛生管理專責人員需確認現場作業人員健康狀況。如 有異常或傷口，則調派與食品無直接接觸之工作。從業人員若經觀察或醫療檢查顯示罹患 法定傳染病，不得從事與食品接觸之工作，需立即調離生產線。
   3. 新進人員需先接受適當之教育訓練始得開始工作。在職從業人員每年實施食品衛生安全相 關議題之教育訓練，並做成紀錄「教育訓練紀錄表」(G-4-9-02)。
   4. 員工於每日上班前需檢查服裝儀容及當日健康狀況「衛生管理日誌」(G-4-1-01)
   5. 作業人員需戴網帽、口罩與手套，以防止不潔物掉落。凡與食品直接接觸之工作人員，不 得蓄留指甲，塗抹指甲油及佩戴飾物。並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品、 食品接觸面。
   6. 手部需保持清潔，工作前、如廁後或手部污染時，需依正確洗手方法洗淨。工作中吐痰、 擤鼻涕、入廁或有其他可能污染手部之行為後需立即洗淨後再工作。
   7. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔或口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
   8. 手直接接觸不經加熱即可食用之食品時，需戴衛生手套。
   9. 個人衣物需置於更衣室，不得帶入作業場所，工作服應每日換洗，並僅限工作場所穿著。 作業人員每天下班前應刷洗雨鞋及清洗圍裙，並加以晾乾放置規定位置。

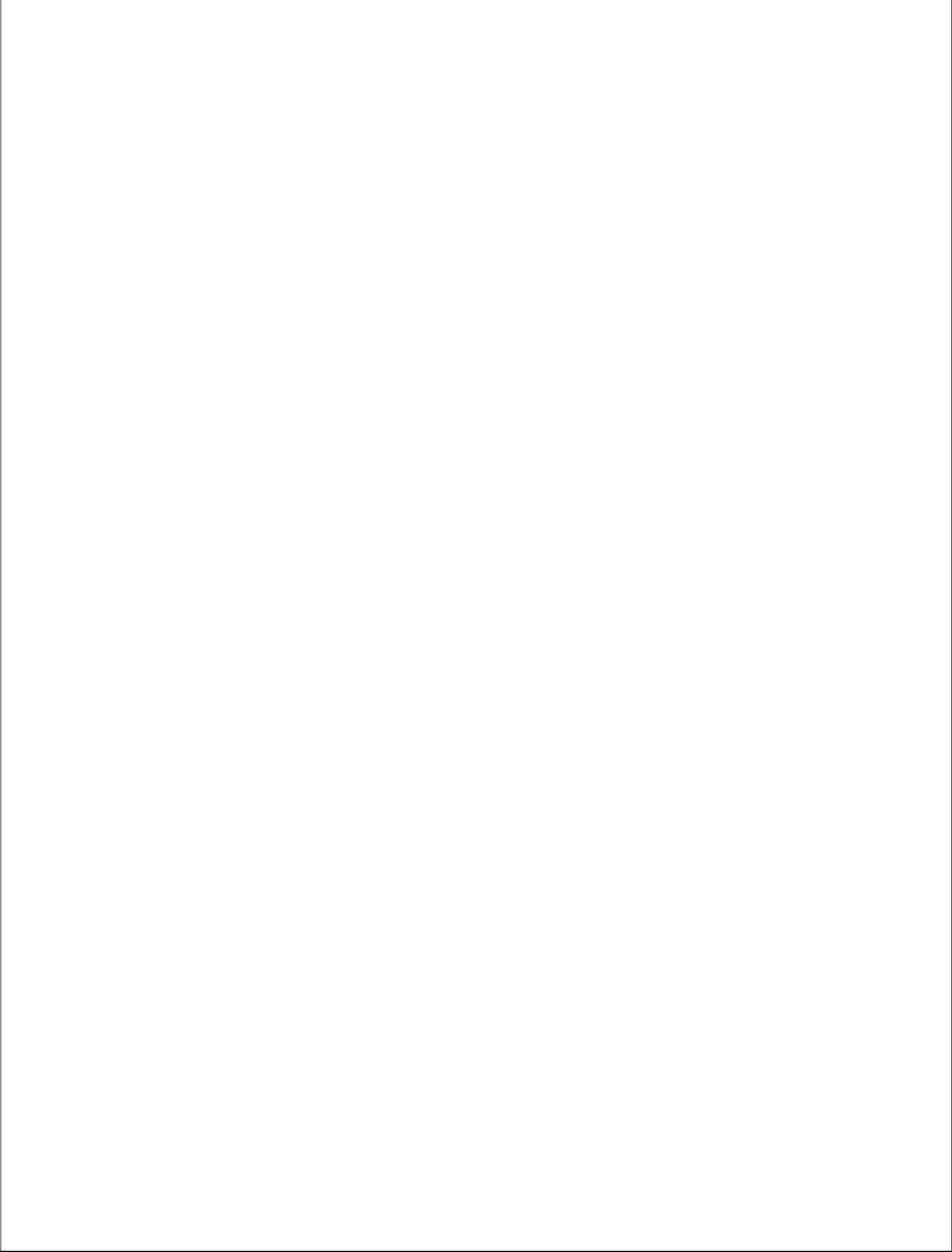
5.3.10. 非作業人員之出入需適當管理。若進入製造作業場所時，需符合衛生要求。

5.3.11. 從業期間，廚師、衛管、營養師需接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生

講習。

1. 清潔及消毒等化學物質與用具管理
   1. 清潔劑、消毒液及需標示藥品名稱、使用方法及注意事項，分類置於儲物間並上鎖，由廚 工組長管理，每天由領用者記錄領用情形「清潔消毒用品領用紀錄表」(G-4-1-10)。
   2. 清掃清洗和消毒用具需有專用場所保管。
   3. 處理區、烹調區及配膳區於作業中除器具及人員手部消毒用 75%酒精外，不得放置大量清 潔劑及各類化學物品。

○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-1 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 衛生管理標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 4/4 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

* + 1. 遭受各類化學藥品污染之食品及食品接觸面需廢棄或重新清洗。
  1. 廢棄物處理(含蟲鼠害管制)
     1. 包裝原料用之紙箱及塑膠袋定時整理並送至垃圾暫存區放置，由專人清運。
     2. 原料處理區需設置垃圾桶，並餘桶蓋貼有「掀蓋後應洗手」標語。每日由專人清運垃圾；廚餘 每天委由外包廠商回收進行處理。
     3. 每半年委外進行病媒防治(G-4-1-03)，必要時得提前施行。
  2. 衛生管理專責人員
     1. 設置衛生管理專責人員 1 名，工作內容如下：
        1. 負責當日執行各項工作之衛生狀況，若有異常須填寫紀錄表(G-4-1-02)。
        2. 協助單位營養師安排內、外部教育訓練。
        3. 所有 HACCP 文件、紀錄表單之整理及存檔。
        4. 協助單位營養師開立菜單及營養教育之工作。
     2. 如遇衛生管理專責人員請假時，由○○○主廚代理（此代理人應有食品安全管制系統 60A 以上 之教育訓練），以維持衛生之正常運作。
     3. 衛管人員需駐場管理，若中途異動者應在一個月內向當地衛生局報備，且新到任衛管人員需儘 快取得 HACCP 相關課程訓練之合格證明。

1. 參考文件：

食品良好衛生規範 GHP(行政院衛生署 2000)

1. 附件：

G-4-1-01: 衛生管理日誌

G-4-1-02: 異常處理紀錄表

G-4-1-03: 消毒與病媒防治紀錄表

G-4-1-04: 廁所清潔紀錄表

G-4-1-05: 蓄水塔清潔紀錄表

G-4-1-06: 自來水質檢驗紀錄表

G-4-1-07: 泡鞋池餘氯檢驗紀錄表

G-4-1-08: 餐具清潔度檢查紀錄表

G-4-1-09: 員工健康檢查紀錄表

G-4-1-10: 清潔消毒用品領用紀錄表

G-4-9-02: 教育訓練紀錄表