餐飲服務業 GHP 各項標準作業程序書

○○○中央廚房

(○○○有限公司承包)

文件名稱：製程及品質管制標準作業程序書

文件編號：G-2-2

制定單位：HACCP 管制小組

版本：1.0

制定日期：○○年○○月○○日

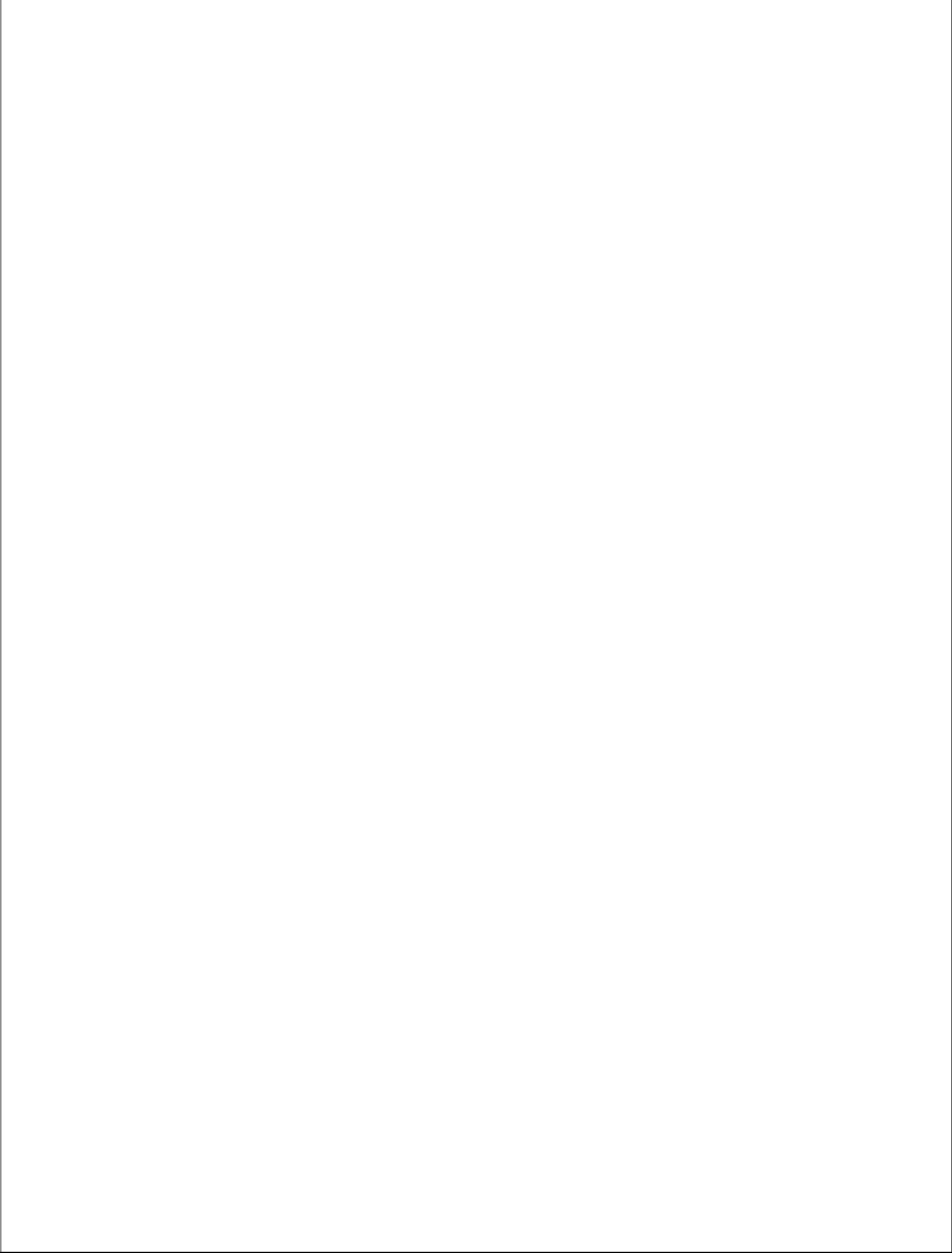
修訂紀錄

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | 修改日期 | 修訂申請單編號 | 修訂內容摘要 | 頁次 | 版本 |  |
| 版次 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 制定： | 審查： | 核准： |

15

○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-2 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 製程及品質管制標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 1/5 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. 目的：為建立本單位中央廚房製程及品質管制作業標準，參考食品良好衛生規範之規定訂定本作業程

序， 以為本單位廚房施行衛生管理之依據。

2.範圍：有關採購驗收(含供應商評鑑)、廠商合約審查、食品添加物管理、食品製造流程規劃(前處理、製備、供膳)、防止交叉污染、預防化學及物理危害、成品之確認等相關事宜。

1. 權責：
   1. 採購人員負責有關採購等相關事宜。
   2. ○○○有限公司負責有關供應商合約審查等關事宜。
   3. 單位營養師或衛生管理專責人員負責有關驗收、前處理、製備、供膳、製程規劃、防止交叉污染預

防化學及物理危害、成品之確認等相關事宜。

1. 定義：
   1. 成品：經過完整的製造過程並包裝完成之產品。
   2. 外包裝：未與食品直接接觸之包裝材料。
   3. 原材料：原料及包裝材料。

5.作業內容：每年或不定期由○○○公司進行供貨廠商評核、登錄供應廠商名冊、簽訂供貨合約。○○○依據核定後菜單訂貨，每日由衛管人員負責驗收，工作人員依規定進行前處理、清洗、貯存、製備、供應等程序。

1. 供應商評鑑
   1. 供應商評鑑：
      1. 由○○○有限公司召集採購人員依「供應商評核表」(G-4-2-01B)進行評核，並決議是否可成 為合格供應商。
      2. 合格時由採購、食材部及營養師將供應商評核表呈主管核准後並登錄於「食材供應商名冊」

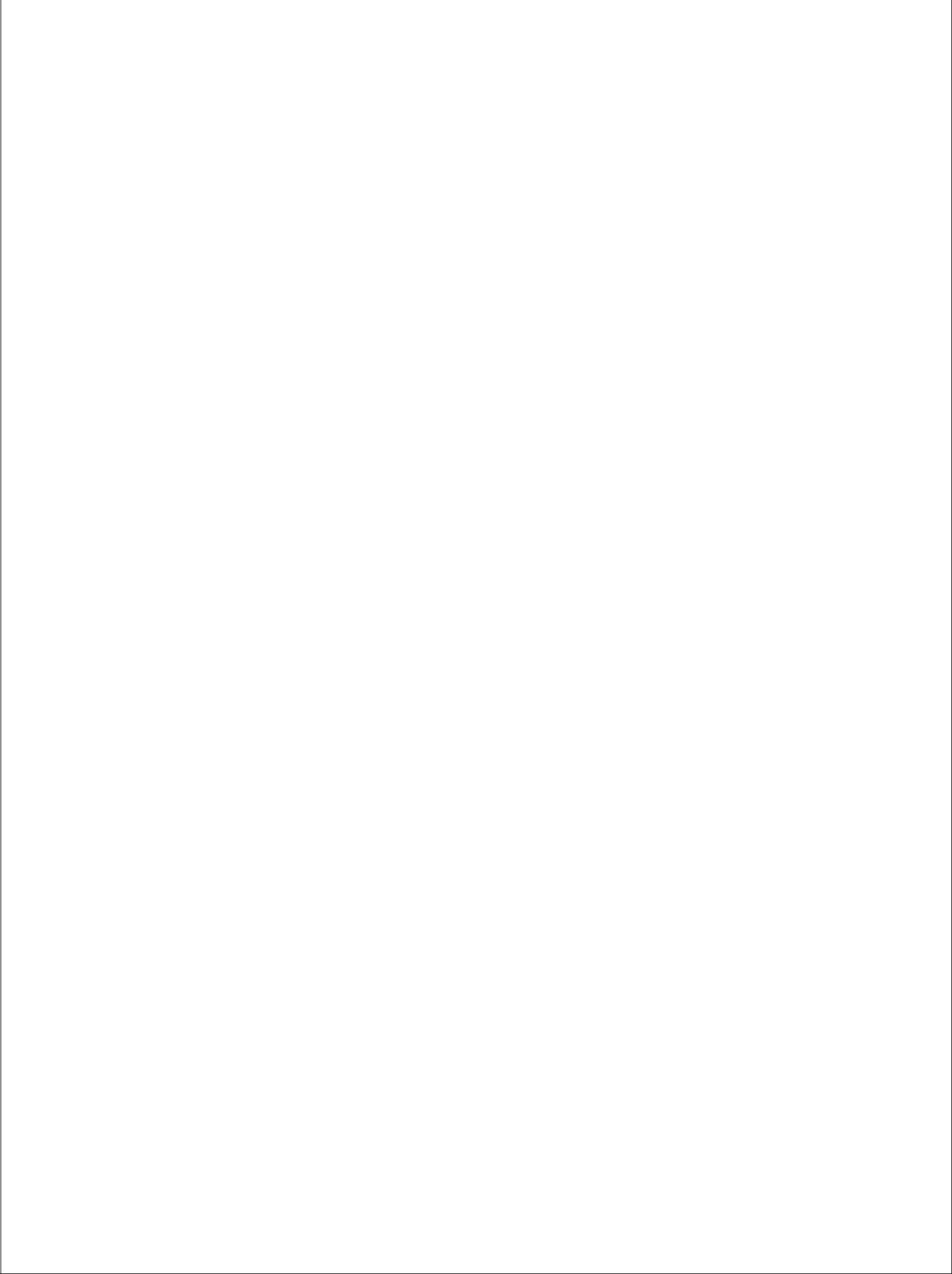
(G-4-2-01A)。

* + 1. 評核不合格之業者則取消其採購資格。

1. 廠商合約審查
   1. 原料需購自合法且信譽佳之供應商，建立廠商資料，包括名稱、地址、電話負責人等，並與廠商 簽訂採購合約(G-4-2-01C)。
   2. 合約內容需明訂原物料之品質要求，需符合本廚房採購驗收規格，並訂定罰則規定。
   3. 其他小型未能簽訂採購合約之供應商仍需依原物料之驗收標準進行驗收，不合格者予以退貨。
2. 採購驗收
   1. 冷凍食品、豬肉和雞肉、米及調味料均以 CAS 或 GMP 產品為優先。
   2. 其他原料均需向合格廠商購買以符合相關之食品衛生標準。並要求原料供應商提供原料合法文 件，包括產品規格或衛生檢驗報告或送貨單或收據等。
   3. 每批原料及包裝材料需原物料於進貨時，由驗收人員負責點驗收。檢查品名、數量、規格是否符 合採購標準，並依「食材驗收標準」(G-3-1)進行驗收(見附錄一)。生鮮食品驗收時需量測溫

16

○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-2 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 製程及品質管制標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 2/5 |  |
|  |  |  |  |

度， 冷藏食品中心溫度≦7˚C 或表面溫度≦10˚C；外觀與包裝均需完整。經檢查合格後方可使用，乾料並需標示進貨日期。驗收不合格者，需標示「不合格」，並迅速通知廠商取回，以免遭誤用。每日填寫「食材驗收紀錄表」(G-4-2-02)記錄驗收及退貨情形(G-4-2-03)。

* + 1. 乾物料：外包裝完整無損毀，且乾淨，沒有碰撞痕跡。
    2. 冷藏品：外包裝完整無損毀，產品符合驗收標準，否則拒收。
    3. 冷凍品：外包裝完整乾淨，且在冷凍狀態。
  1. 原材料(食材)之暫存需避免污染製造過程中之半成品或成品，須建立避免交叉汙染之管制。冷凍 原料解凍需採用流水解凍方式。
  2. 驗收後視需要將物料拆箱，儘快進行後續前處裡與烹調作業。

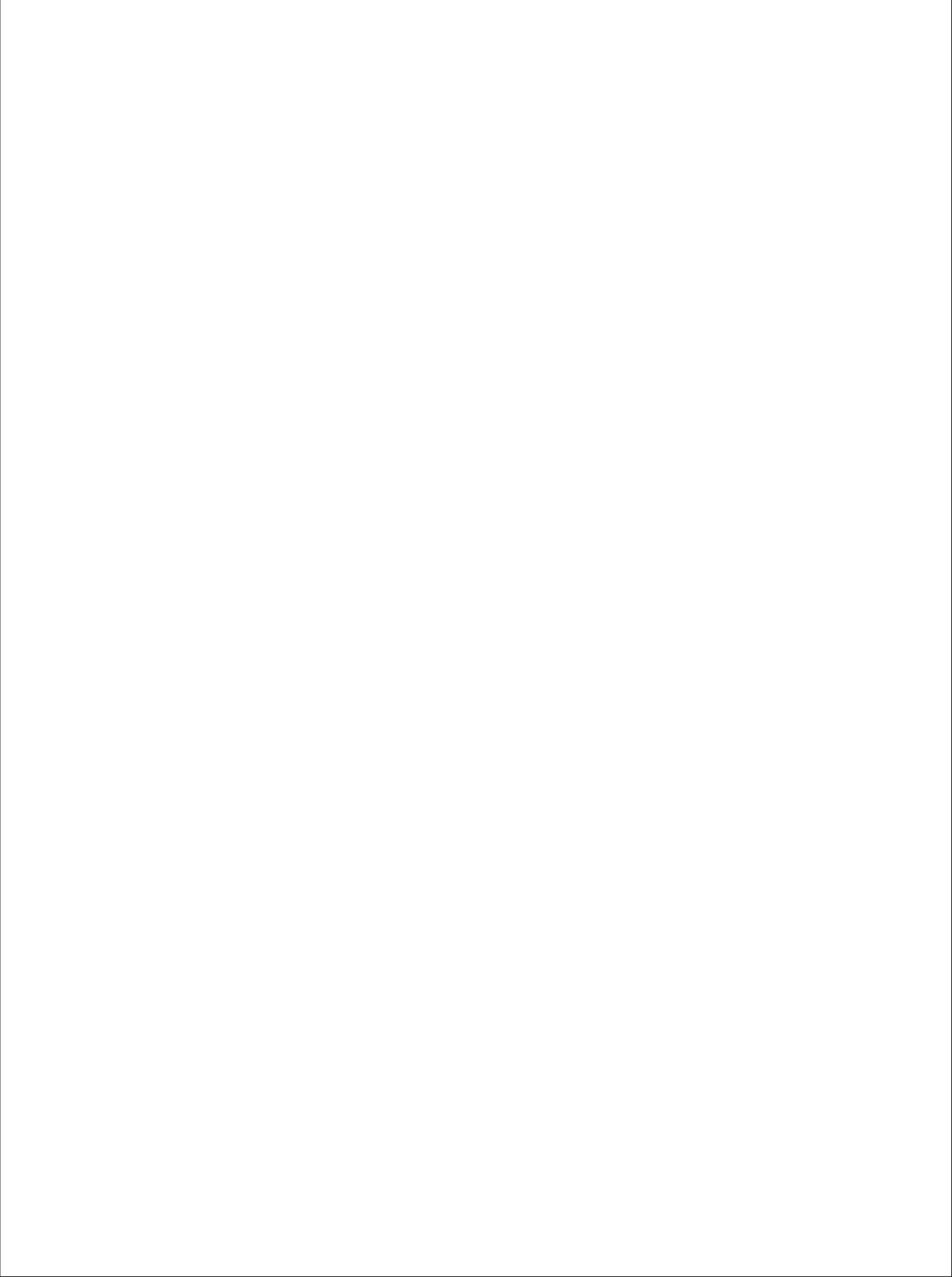
1. 食品添加物管理

本廚房不使用食品添加物。

1. 食品製造流程規劃
   1. 製程動線： 人流動線：(高清潔度區→低清潔度區)，清潔區→準清潔區→污染區。 物流動線：污染區→準清潔區→清潔區。(低清潔度區→高清潔度區)
   2. 廚師及作業人員應事先預備好將烹調之材料，一旦開始烹調，即不得隨意來回於清潔區、準清潔 區、一般作業區各區，必要時，須依標準程序洗手、泡鞋，更換不同之作業圍裙，以免造成交叉 污染。
   3. 不得回收之包裝材質使用過者不得再使用；回收使用之容器需以適當方式清潔，必要時需經有效 殺菌處理。
   4. 生產中所使用之刀具、砧板、鏟子、不鏽鋼盆等容器器具，其操作使用與維護需避免食品遭受污 染。
   5. 蔬菜清洗後以綠色塑膠籃盛裝，立即送至烹調區使用。
   6. 肉類以冷藏或流水解凍方式解凍，亦由前處理區送至冷藏櫃暫存，再送至烹調區使用。
   7. 熟食以不鏽鋼盆盛裝，儘速進入配膳室，由配膳室人員進行配膳。
   8. 前處理
      1. 原材料驗收後先換裝各類食材專用籃框，蔬菜類用藍色籃框、水果類用黃色籃框、肉類用大 黃色籃框、墊底籃框則為墨綠色等，立即送至前處理區作業。
      2. 原材料於前處理過程，皆置放於砧板或台車上，不可與地面直接接觸，以免污染。
      3. 蔬菜、肉類各有其專用清洗槽分開處理，充分清洗，清洗完使用固定顏色之籃框盛裝。
      4. 清洗結束後立即清理現場固體廢棄物。
      5. 採流水解凍前，水槽需清洗乾淨再進行解凍，以 2 小時為限。流水解凍控制在烹調當天進行， 並於烹調前完成。
      6. 生鮮肉類及海鮮處理完後，盛裝容器須立即清洗。
      7. 需醃漬或泡水的原物料，若於烹調前一天處理，需完整覆蓋。

17

○○○中央廚房



|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-2 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 製程及品質管制標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 3/5 |  |
|  |  |  |  |

1. 製備:
   1. 食品於製造過程中不可與地面直接接觸。
   2. 廚師試味時以小碗或紙湯杯進行品嚐。
   3. 食物需烹調到達所設定之中心溫度方可起鍋，並記錄於「食品中心溫度紀錄表」（G-4-2-05）。 測量中心溫度所使用溫度計須於使用前以 75%酒精加以消毒，並置於冰水杯中，使用後以擦 拭紙加以擦拭。由廚師負責偵測每道菜餚之第一鍋成品的中心溫度，衛生管理人員則每週執 行監測並確認。
   4. 本廚房使用油炸用油頻率不高，若油炸用油的酸價大於 2，則更換並記錄之(G-4-2-06)。
   5. 切割或接觸熟食需戴手套，不得以手直接接觸。
   6. 食品在製造作業過程中不得直接置於地面。需置於推車或棧板上。

5.5.9.7 配膳人員所使用之手套為拋棄式手套且置於盒中定點存放，在作業中有破損及更換工作時

即應重新更換。烹調好的菜餚，置入不鏽鋼盆送入配膳室進行配膳。

* 1. 配膳
     1. 衛生管理專責人員：每日作業期間依據「衛生管理日誌」中所列各項目，負責檢查糾正與填 報「衛生管理日誌」(G-4-1-01)及「異常處理紀錄表」(G-4-1-02)。負責烹調前、中、後之看 餐，看餐重點：配膳之正確性(包括普通伙、素食)，作業人員衛生習慣、菜餚口味、檢查菜餚 有無異物、異味等，若有違反食品衛生安全，馬上處理與糾正。
     2. 單位營養師抽查配膳之正確性、作業人員衛生、菜餚口味與衛生安全等；若有違反食品衛生 安全，馬上糾正或依合約處理。
     3. 作業人員：遵守「衛生管理標準作業程序－5.3 從業人員衛生管理」所列項目，進行配膳；若 有違反食品衛生安全，馬上糾正。
     4. 各類伙食配膳順序素食與普通伙獨立烹調，不致有交叉汙染情況。

1. 防止交叉污染
   1. 廠房依清潔程度共分為清潔作業區、準清潔作業區、一般作業區及非食品作業區，並於作業時間 內做好人員及原料的動向管制，以避免交叉污染。
   2. 作業人員進入作業區前，須更換工作衣帽、雨鞋並徹底清潔手部。進入配膳區需配戴口罩，並再 以 75%酒精噴灑手部。
   3. 未經拆箱處理之原物料及包材不得進入準清潔區、清潔區。
   4. 或配膳區使用完之抹布需立即丟入個別區域之抹布收集桶。
   5. 熟食與生食之處理器具與盛裝容器應明顯標示或區隔，並加以分開存放。
2. 生食盛裝容器採用塑膠籃材質，熟食盛裝採用不銹鋼盆。
3. 醃製食材採不鏽鋼容器。
4. 砧板及刀具－生鮮肉類(紅砧板，刀柄紅膠帶)、蔬菜類(綠砧板，刀柄綠膠帶)、水果類(黃砧板， 刀柄黃膠帶)、熟食類(白砧板，刀柄白膠帶) 、素食類(藍砧板，刀柄籃膠帶)

18

○○○中央廚房

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-2 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 製程及品質管制標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 4/5 |  |
|  |  |  |  |

* + 1. 流水解凍有專用水槽，使用前後需將水槽清洗乾淨。
    2. 容器具清洗後，應存放於容器具架上，避免再遭受污染。
    3. 各區所適用之圍裙：前處理區使用藍色防水圍裙，配膳區/烹調區使用白色圍裙。
  1. 化學性及物理性危害侵入之預防
     1. 破損之器具須立即更換，以避免碎物摻入食物中。
     2. 原物料以水洗或人工篩檢防止其他外來夾雜物混入食品中。
     3. 人員工作時必須戴髮帽並完整包覆，以防止頭髮掉入食物中。
     4. 原料、調味料與成品均適當覆蓋或包裝，以防止異物或滴落物侵入。
     5. 全區使用自來水，以確保與食品及食品接觸面之用水安全衛生。
     6. 每週實施餐具澱粉、脂肪殘留檢測，記錄於「餐具檢測紀錄表」(G-4-2-07)。
  2. 成品之確認
     1. 食物加熱過程中，溫度控制屬重要管制點者，依管制標準記錄於「食品中心溫度紀錄表」(G-4-2-05)。
     2. 採探針式(或筆型)溫度計使用前後需以 75%酒精消毒。
     3. 風味之確認以紙湯杯或小碗進行品嚐。
     4. 廚師：依菜單飲食內容，進行烹調不同菜餚，並於每道菜烹調完畢後，進行試吃，先行確認口味 正常無異味後，待供膳營養師及衛生管理專責人員，進行試吃，口味正常始可出餐。
     5. 單位營養師或衛生管理專責人員除督導試餐外；需隨機抽查餐食，檢查配膳內容與桶餐標示是否 吻合，發現錯誤立即糾正更換，始可出餐，並記錄於督餐紀錄表(G-4-2-08)。
     6. 作業人員：依菜單與桶餐標示之飲食種類，進行配膳。配膳過程需注意不同菜餚種類的正確配膳。
     7. 每道菜需留樣二份，標示日期、品名，保存於 0-7˚C 專用冰箱，48 小時，並記錄之(G-4-2-09)。
     8. 每半年配合當地衛生主管機關到本單位抽樣檢驗大腸桿菌與大腸桿菌群，並將檢驗結果存檔

(G-4-2-10)。

1. 參考文件：

食品良好衛生規範 (GHP) (行政院衛生署 2000)

7. 附件：

G-4-2-01A: 食材供應商名

G-4-2-01B: 供應商評核表

G-4-2-01C: 採購合約

G-4-2-02: 食材驗收紀錄表

G-4-2-03: 退貨紀錄表

G-4-2-04: 食品添加物使用及貯存紀錄表

G-4-2-05: 食品中心溫度紀錄表

G-4-2-06: 油炸用油更換紀錄表

G-4-2-07: 餐具檢測紀錄表

G-4-2-08: 督餐紀錄表

19

○○○中央廚房

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 制定日期 | ○○.○○.○○ | 文件名稱 | 文件編號: | | |  |
|  | G-2-2 | |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 制定單位 | HACCP | 製程及品質管制標準作業程序書 | 版次： |  | 頁次： |  |
| 管制小組 | 1.0 |  | 5/5 |  |
|  |  |  |  |

G-4-2-09: 成品留樣紀錄表

G-4-2-10: 成品檢驗紀錄表