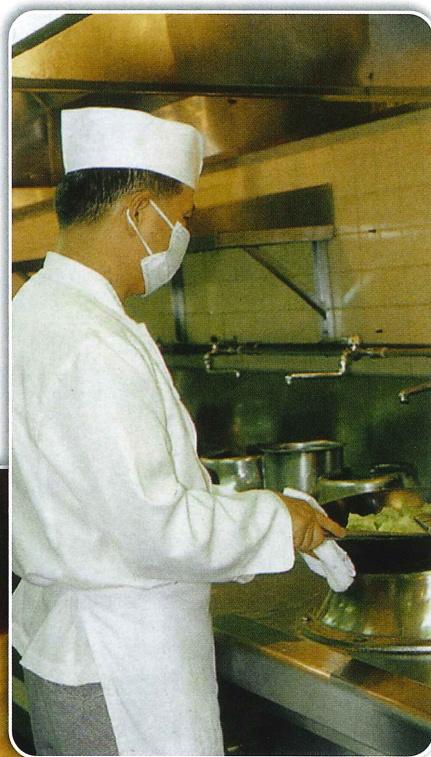
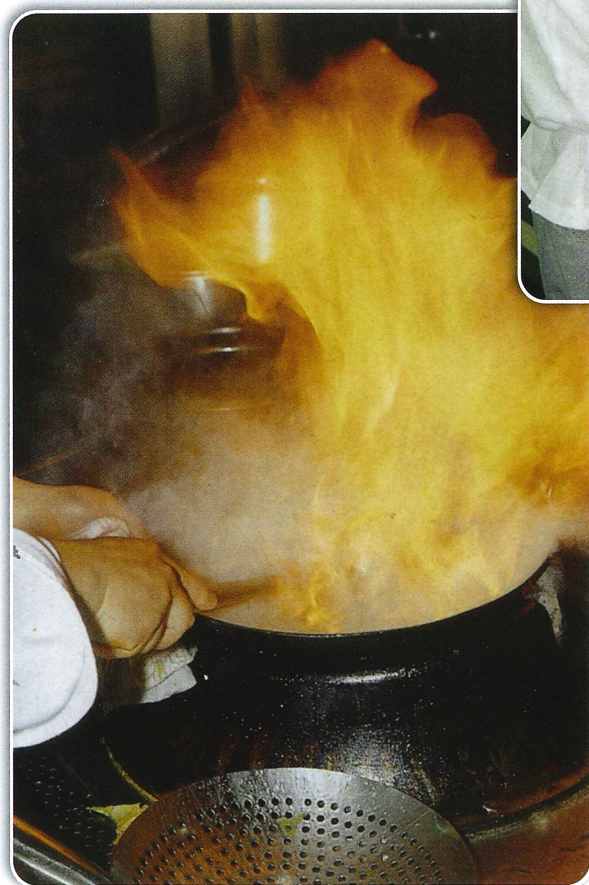


8. 炒菜過程中，應避免過度翻鍋。

* 翻鍋過度可能造成廚房失火及廚房油膩不潔之現象。



5-9 正確的炒菜過程



5-10 過度翻鍋易導廚房失火

9. 豬肉及雞肉應以全熟供應，避免外熟內生現象。

原因：① 煮熟豬、雞肉，是為防止寄生蟲及其他病原菌污染。

② 服務人員不可以有徵詢顧客「請問您的豬排、雞排要幾分熟」等語句。

③ 豬肉類一些家畜肉務必全熟，不可以半熟供應。

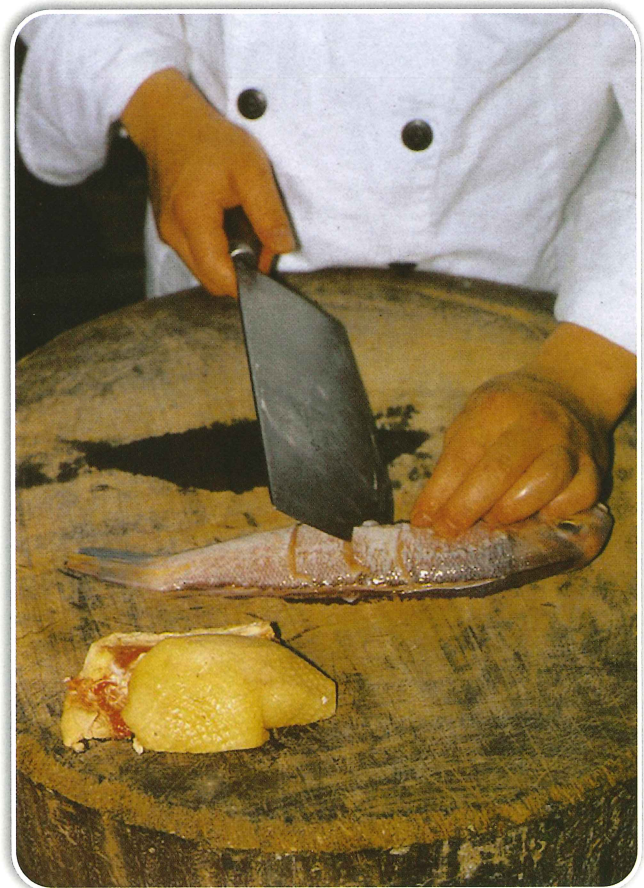
④ 牛排之烹調，中心溫度至少要達到80°C以上，以避免中毒。

⑤ 生鮮海產務必煮熟後再行食用，以避免食物中毒。

10. 生熟食應分開處理，且使用過後的刀及砧板必需立即洗淨、消毒。

砧板：① 至少需要二塊供生、熟食用。

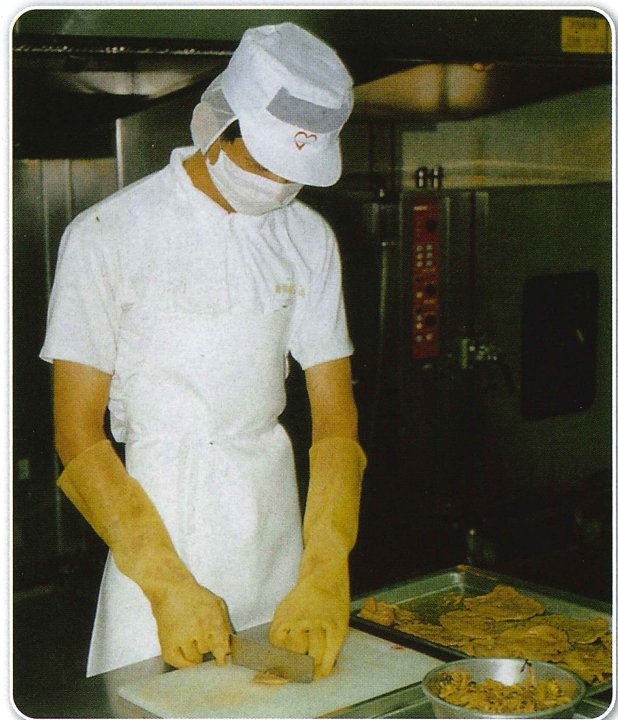
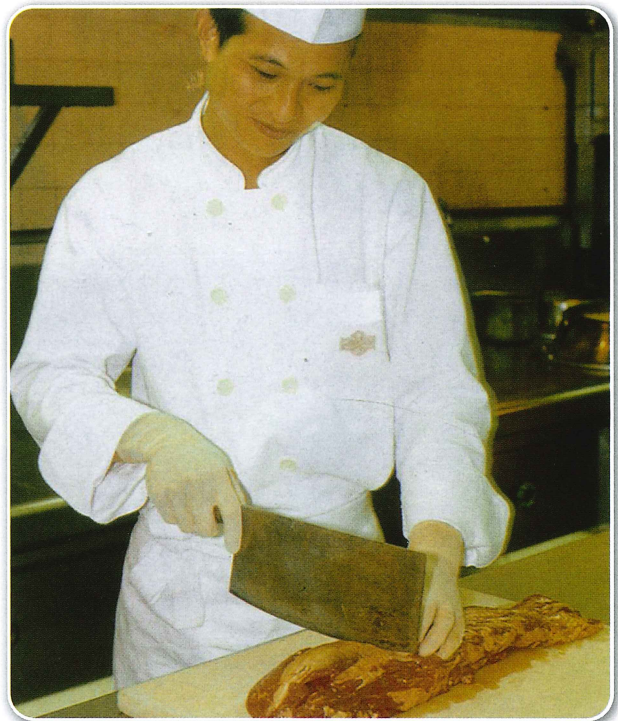
② 另再備妥三塊，以利蔬果、魚貝、肉等分開使用。



5-11 生、熟食混合處理極易汙染食物

11. 凡置於熟食上、下，
做為裝飾用的生鮮食
品，應先經有效洗滌
及滅菌措施後，做為
擺飾用。

方法：①川燙
②殺菁
③醋酸液清洗
④百萬分之五十
~一百之氯液
清洗



5-12 生、熟食應分不同的刀與砧板來處理

12. 烹飪妥之食物應儘速供食用。如需冷藏者，應將食物分置數個不同的小容器內，並儘速移至冷藏室內貯存。如此，食物內外溫度才會一致，不會造成外冷內熱的假象，細菌才不致有滋生的機會。



5-13 食物冷藏前
應分置數個不同容器中



5-14 食物未分置數個容器是錯誤示範

13. 冷藏溫度在7°C以下，冷凍溫度應在-18°C以下，熱藏溫度應在60°C以上，且食物應加蓋或包裝，以便分類貯存。

理由：細菌最易滋生的溫度為16~49°C。



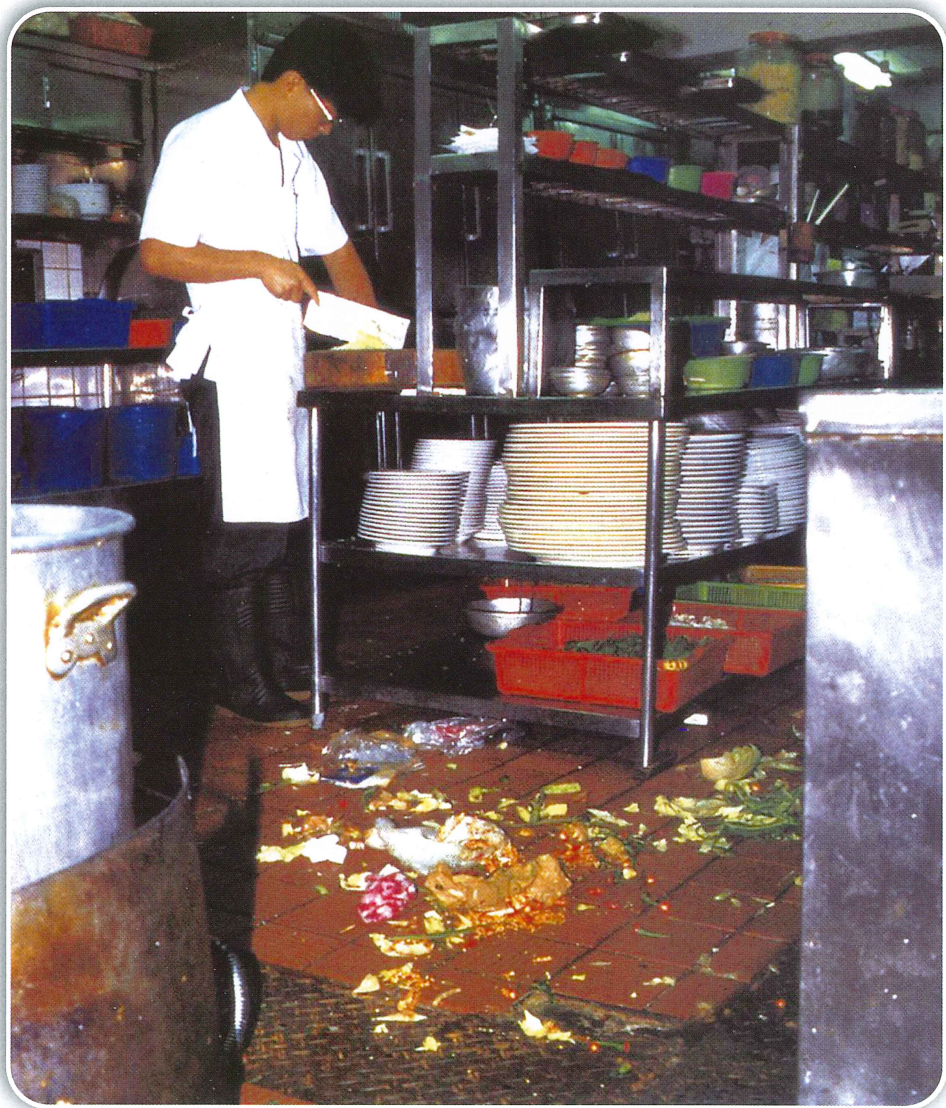
5-15 食物貯藏前應加蓋或包裝

14. 廚房地板除污染區外，應隨時保持乾燥、清潔。



5-16 廚房地板應保持乾燥、清潔

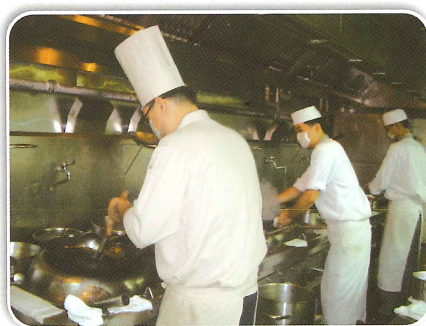
- * 地板溼、滑的缺點：
- ① 人員易滑倒、受傷。
 - ② 工作效率低。
 - ③ 人員增多，污染機會增多。
 - ④ 人事成本增加。
 - ⑤ 原細菌易滋生。



5-17 汙穢、髒亂的廚房地板



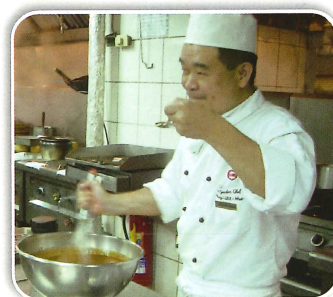
5-18 作業應戴手套



5-19 廚師應戴口罩



5-20 爐灶標準配備放置



5-21 試吃專用湯匙



5-22 作業後的清潔

第 6 章

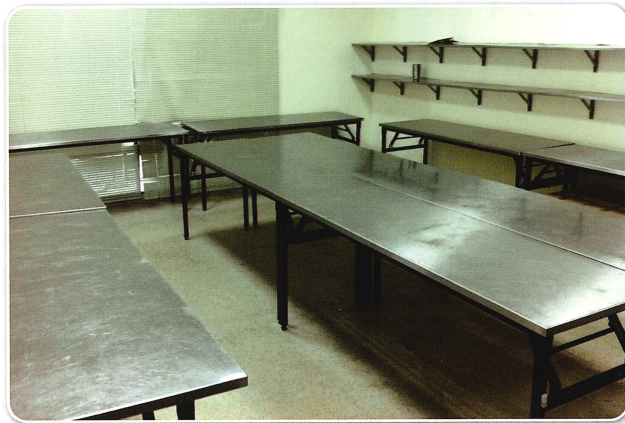
配膳、包裝

1. 配膳及包裝區屬清潔作業區，其從業人員進出應嚴格管制。

重點：①應設置洗手檯供員工隨時洗手。

②應保持正壓，以維持空氣的清潔度。

③進出門應採單向管制。



6-1 配膳區

2. 自助餐之配膳檯應有防塵，防飛沫之設施。

原因：避免從業人員及消費者之飛沫污染食物。



6-2 自助餐配膳檯的防塵、防飛沫設備

3. 販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
4. 食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在攝氏六十度以上。
5. 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
6. 應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。
7. 販賣貯存作業應遵守先進先出之原則。
8. 販賣貯存作業中須溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行。
9. 販賣貯存作業中應定期檢查產品之標示或貯存狀態，如有異狀應立即處理，以確保食品或食品添加物之品質及衛生。
10. 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
11. 販賣場所之光線應達到二〇〇米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。
12. 販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者好應遵守下列相關專業規定：
 - ① 販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
 - ② 冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
 - ③ 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。
 - ④ 冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。
 - ⑤ 冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
 - ⑥ 冷凍(藏)食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。

手冊名稱：餐飲從業人員衛生操作指引手冊

計畫名稱：100年度餐飲從業人員衛生教育及衛生習慣養成計畫

計畫編號：100TFDA-FS-602

主辦單位：行政院衛生署食品藥物管理局

承辦單位：全國廚師職業工會聯合總會

彙整人員：謝秀櫻、許耀楠、張承晉、莊立勳

印製年月：100年11月



主辦單位： **FDA** 食品藥物管理局
Food and Drug Administration

承辦單位： 全國廚師職業工會聯合總會