

# 《從驗收到上桌：午餐秘書的關鍵任務》

- 📍講師：何心怡（兒童食育協會講師/衛生管理員）
- 📍主辦單位：彰化縣政府
- 📍時間：114年8月5日（週一） 09:00–10:30

# 講師介紹



- 📍 醫事技術師高考執照
- 📍 中餐丙級證照
- 📍 兒童食育協會講師
- 📍 成功高中衛生管理人員
- 📍 HACCP A&B班





**食育講師**

**這都是我**



**衛生管理員**



**醫事技術師**



# 《從驗收到上桌：午餐秘書的關鍵任務》

01



## 任務起點

食材驗收  
SOP與修正GHP

02



## 餐點怎麼來

從驗收到送餐  
流程圖

03



## 協作與管理

如何與廚房人員  
良性互動

04



## 我的經驗談

這些年  
我遇過的事

05



## 互動Q&A

現場互動  
互動Q&A

# 《從驗收到上桌：午餐秘書的關鍵任務》

01



## 任務起點

食材驗收  
SOP與修正GHP

02



## 餐點怎麼來

從驗收到送餐  
流程圖

03



## 協作與管理

如何與廚房人員  
良性互動

04



## 我的經驗談

這些年  
我遇過的事

05



## 互動Q&A

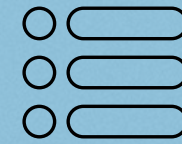
現場互動  
互動Q&A



# 章節一：任務起點 | 食材驗收SOP與GHP新規



**【1】為什麼驗收是源頭？**



**【2】食材驗收SOP流程**



**【3】新版GHP驗收重點摘要**



**【4】現場常見錯誤**



# 【1】為什麼驗收是源頭？

因為它是整個午餐供餐  
安全流程的第一道關卡

## 把關品質

攔住不合格食材

## 阻斷風險

防止問題食材進入流程

## 法規對照

確認標章與標示合規

## 保留資料

建立完整紀錄可追溯



## 【2】 食材驗收SOP流程



### 驗收前準備

- 人員訓練
- 即到即驗
- 驗收環境
- 驗收工具
- 單據

### 檢查項目

- 包裝完整
- 品名標示
- 產地標示
- 效期
- 溫度

### 感官檢查

- 眼睛看
- 鼻子聞
- 用手摸
- 試劑測試  
(皂黃/漂白水/瘦肉精)

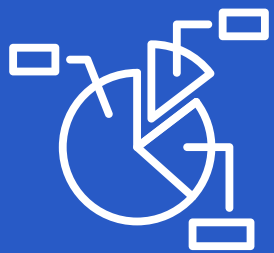
### 三章一Q

- CAS
- TAP(產銷履歷)
- 有機標章
- QR code(生產追溯)



# 驗收前準備

01



## 人員訓練

- 完成GHP訓練
- 熟悉流程
- 處理異常

02



## 即到即驗

- 下貨即驗
- 不暫存
- 不拖延

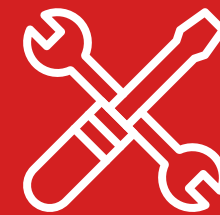
03



## 驗收環境

- 空間清潔
- 照明足夠
- 避免交叉污染

04



## 驗收工具

- 溫度計
- 磅秤
- 筆.剪刀.小刀
- 相機
- 檢測試劑

05



## 單據

- 出貨單
- 驗收規範
- 驗收紀錄表單

檢驗試劑如-皂黃/過氧化氫/瘦肉精



# 檢查項目

01



## 包裝完整

- 無破損
- 無汙染
- 無滲漏

02



## 品名標示

- 名稱正確
- 內外一致
- 清晰可辨

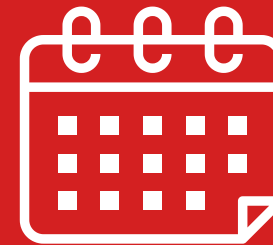
03



## 產地標示

- 來源明確
- 符合單據
- 標示完整

04



## 效期標示

- 在效期內
- 無塗改痕跡
- 符合合約效期

05



## 溫度

- 冷藏7°C以下  
(表面10°C以下)
- 冷凍-18°C以下  
(表面-12°C以下)

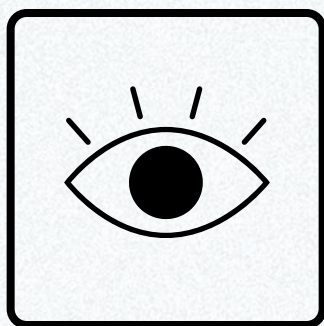


# 感官檢查

01

## 眼睛看

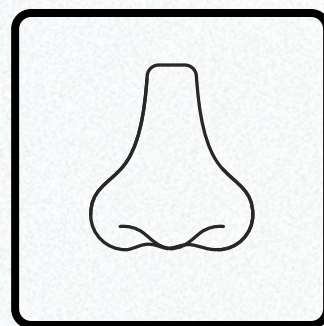
- 觀察色澤
- 外觀異常
- 是否有異物



02

## 鼻子聞

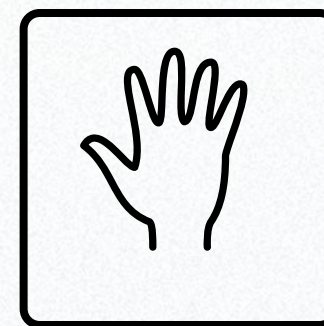
- 異味
- 腐敗味



03

## 手觸摸

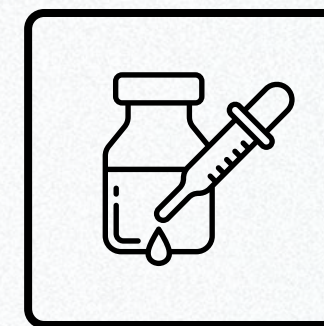
- 是否有彈性
- 是否有黏滑



04

## 試劑測試

- 皂黃-豆干類
- 過氧化氫-豆腐、麵條
- 瘦肉精-豬肉





## 彰化縣 國民 學 午餐廚房工作日志

廚房  
工作  
日志

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |          |                                                                                                     |   |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 日期       | 民國    年    月    日 星期    天氣                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |  |          |                                                                                                     |   |
| 今日<br>食譜 | 主食                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  | 供應<br>人數 | 學生                                                                                                  |   |
|          | 菜                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 |  |          | 教職員                                                                                                 |   |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 |  |          | 廚工                                                                                                  |   |
|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 |  |          |                                                                                                     |   |
|          | 湯                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |  |          |                                                                                                     |   |
|          | 水果                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |          |                                                                                                     |   |
|          | 其他                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |  |          | 合計                                                                                                  | 人 |
| 監廚<br>記事 | 菜品驗收： <input type="checkbox"/> 相符 <input type="checkbox"/> 短少 <input type="checkbox"/> 質劣<br>食物烹調： <input type="checkbox"/> 適當 <input type="checkbox"/> 浪費<br>廚房衛生： <input type="checkbox"/> 清潔 <input type="checkbox"/> 骯髒 <input type="checkbox"/> 凌亂<br>供應時間： <input type="checkbox"/> 準時 <input type="checkbox"/> 提早 <input type="checkbox"/> 延後<br>輔導事項：1.<br>2.<br>3.<br>其他： |   |  |          | 監廚人員職責<br>1. 點驗菜品。<br>2. 菜蔬之清洗監督與烹調輔導。<br>3. 廚房衛生之檢查。<br>4. 廚工管理。<br>5. 餐用具之洗滌、消毒與保管。<br>6. 輔助廚房工作。 |   |
| 備註       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |  |          |                                                                                                     |   |

監廚人員：

午餐執行秘書：

校長：



# 食材驗收紀錄表

月 日

(每日檢核)

|  | 供應商 | 有效日期<br>(或製造日期及有效期限) | 驗收數量<br>(重量)是否符合規定 |   | 外觀(含包裝)<br>是否良好 |   | 飽滿度是否良好<br>(有彈性、緊密度良好) |   | 是否有異味 |   | 冷凍或冷藏產品溫度是否適當<br>(含如為冷凍產品事先解凍，其溫度是否適當) |   | 備註欄<br>(如菜單數量、編號、異常狀況) |
|--|-----|----------------------|--------------------|---|-----------------|---|------------------------|---|-------|---|----------------------------------------|---|------------------------|
|  |     |                      | 是                  | 否 | 是               | 否 | 是                      | 否 | 是     | 否 | 是                                      | 否 |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |
|  |     |                      |                    |   |                 |   |                        |   |       |   |                                        |   |                        |

學校午餐食材驗收紀錄表

日 (每日檢核)

| 有效日期<br>(或製造日期及有效期間) | 驗收數量<br>(重量)是否符合規定 | 外觀(含包裝)<br>是否良好 | 飽滿度是否良好<br>(有彈性、緊密度良好) | 是否有異味 | 冷凍或冷藏產品溫度是否適當<br>(含如為冷凍產品事先解凍，其溫度是否適當) | 備註欄<br>(如菜單數量、CAS 產品編號、異常狀況等) |
|----------------------|--------------------|-----------------|------------------------|-------|----------------------------------------|-------------------------------|
|                      |                    |                 |                        |       |                                        |                               |
|                      |                    |                 |                        |       |                                        |                               |
|                      |                    |                 |                        |       |                                        |                               |
|                      |                    |                 |                        |       |                                        |                               |
|                      |                    |                 |                        |       |                                        |                               |

附件 1 學校午餐食材驗收紀錄表

進貨日期： 年 月 日

(每日檢核)

[illegible]

填表人：

主任：

校長：

備註：1.本表由負責驗收人員於驗收時填寫，並應作適當處理。  
2.本表係建議格式，學校得因應現場狀況進行合理調整。  
3.廠牌為產品包裝上有清楚記載之生產廠名稱，如無則填寫：供應廠商係指與學校簽約供應食材之廠商。  
4.冷凍食品之中心溫度應保持在攝氏負18度以下；冷藏食品之中心溫度應保持在攝氏7度以下凍結點以上。「學校餐廳廚房食品消費合作社衛生管理辦法」第12條規定，禁止在空溫下解凍。  
5. CAS 產品編號為產品包裝上 CAS 標章下方之 6 碼阿拉伯數字編號



# 三章一Q

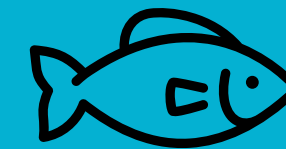
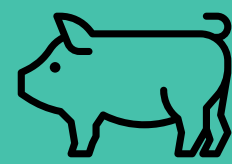
CAS



有機  
標章

# 三章一Q

產銷  
履歷



生產  
追溯



## 農產品標章與相關溯源制度解析

| 比較重點 |                                                                                             | 幫消費者把關了甚麼？ |      |      |      |      |       | 讓消費查到甚麼？ |       |        |        |        | 標示違規會怎樣？ |      |      |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|------|------|------|-------|----------|-------|--------|--------|--------|----------|------|------|------|
|      |                                                                                             | 產製過程       |      |      |      | 產品品質 |       | 產製者      | 產製者簡介 | 產製場所位置 | 產製日期批次 | 產製作業紀錄 | 移送檢調     | 行政裁罰 | 影響資格 |      |
| 制度別  |                                                                                             | 安全用藥       | 不用農藥 | 風險管理 | 環境親和 | 藥殘合格 | 未檢出藥殘 |          |       |        |        |        |          |      |      | 安全無虞 |
| 標章制度 |  有機農產品     |            | ●    |      | ●    | ●    | ●     | ●        | ●     |        | ○      |        |          | ○    | ●    | ●    |
|      |  CAS優良農產品 | ●          |      | ●    |      | ●    |       | ●        | ●     |        | ●      | ●      |          | ○    | ●    | ●    |
|      |  產銷履歷農產品 | ●          |      | ●    | ○    | ●    |       | ●        | ●     | ○      | ●      | ●      | ●        | ○    | ●    | ●    |
| 溯源制度 | 農產品生產追溯                                                                                     |            |      |      |      |      |       |          | ●     | ●      | ○      |        |          |      |      | ●    |
|      | 國產牛肉生產追溯                                                                                    |            |      |      |      |      |       |          | ●     |        | ○      |        |          |      |      | ●    |
|      | 散裝雞蛋溯源標示                                                                                    |            |      |      |      |      |       |          | ●     |        | ○      |        |          |      |      | ●    |



# 如何辨識三章一Q？

## 三大標章

### 1 產銷履歷農產品



TAP標章

追溯號碼

### 2 有機農產品

1. 有機農產品必貼標章。
2. 轉型期不貼標章，但可貼驗證機構標章。



品名: 有機黑木耳  
農產品經營者: 新茂生技農場  
電話: 04-23\*\*\*\*73  
地址: 台中市霧峰區丁台里丁台路\*\*\*\*巷\*\*\*之1號1樓  
原產地: 台灣台中  
驗證機構: 環球國際驗證(股)公司

驗證證書字號: 1-007-115074

一定要標示為「有機」或「有機轉型期」文字

驗證證書字號

### 3 台灣優良農產品



驗證產品編碼6碼

## 溯源標籤

### 臺灣農、水產品生產追溯



農產生產追溯  
第3-4碼01-04  
才是符合獎勵



| 項目 | 說明     |
|----|--------|
| 01 | 產地     |
| 02 | 品種     |
| 03 | 養殖     |
| 04 | 加工處理   |
| 05 | 產品名稱   |
| 06 | 產品規格   |
| 07 | 產品包裝   |
| 08 | 其他說明事項 |

### 雞蛋溯源標籤



畜牧場溯源碼10碼



編碼說明  
第一行6碼(第1碼為英文)  
第二行7碼(第7碼為英文)

### 禽肉屠宰衛生檢查合格標誌



禽肉溯源碼10碼

### 國產生鮮豬肉追溯



豬肉拍賣編號8碼



# 三大標章

1

## 產銷履歷農產品

產銷履歷驗證農產品



胡瓜-溫室小黃瓜  
300公克/盒  
電話:05-588\*\*\*\*  
地址:雲林縣西螺鎮  
興農西路\*\*\*號

追溯號碼:21021801057-32620

驗證機構:中華驗證

農產品經營者:雲林縣西螺鎮蔬菜  
產銷班第117班

<https://taft.moa.gov.tw>

TAP標章

追溯號碼

2

## 有機農產品

- 1.有機農產品必貼標章。
- 2.轉型期不貼標章,但可貼驗證機構標章。



品名:有機黑木耳  
農產品經營者:新茂生技農場  
電話:04-23\*\*\*\*73  
地址:台中市霧峰區丁台里丁  
台路\*\*\*\*巷\*\*\*之1號1樓  
原產地:台灣台中  
驗證機構:環球國際驗證(股)公司  
驗證證書字號:1-007-115074

一定要標示為  
「有機」或  
「有機轉型期」  
文字

驗證證書字號



# 三大標章

3

## 台灣優良農產品



驗證產品編碼6碼



# 溯源標籤

## 臺灣農、水產品生產追溯

農產

溯源農產品

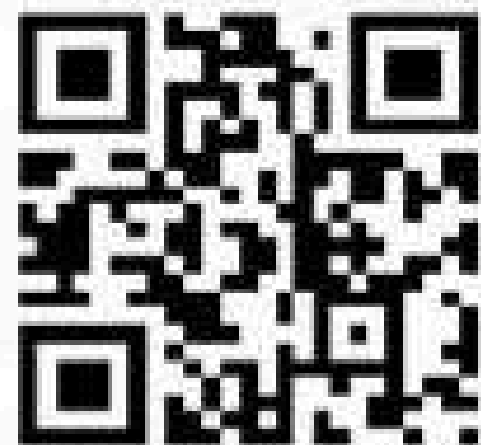


0101000001

農產生產追溯  
第3-4碼01-04  
才是符合獎勵

水產

臺灣水產品生產追溯



0111000001

| 代碼 | 代碼意義   |
|----|--------|
| 01 | 漁民     |
| 02 | 漁業合作社  |
| 03 | 漁場     |
| 04 | 漁業團體   |
| 05 | 漁業產銷區  |
| 06 | 漁業企業機構 |
| 07 | 經銷經營業者 |
| 08 | 其他經銷業者 |

## 雞蛋溯源標籤

## 洗選雞蛋 噴印溯源



雞蛋溯源標籤  
養雞協會養雞場

5060000117

保鮮日期:

<http://tafte-poultry.org.tw>

17000049

畜牧場溯源碼10碼



編碼說明

第一行6碼(第1碼為英文)  
第二行7碼(第7碼為英文)



# 溯源標籤

## 國產生鮮豬肉追溯



## 禽肉屠宰衛生檢查 合格標誌





### 【3】 新版GHP驗收重點摘要 (民國 114 年 06 月 04 日修正)



#### 人員教育與衛生

- 新進人員 3 小時訓練
- 在職每年 3 小時
- 作業中須戴口罩



#### 儲運與溫控管理

- 冷凍  $\leq -12^{\circ}\text{C}$
- 冷藏  $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- 每日抽測車廂環境溫度並記錄



#### 分裝與標示追溯

- 拆箱:註明  
「名稱+ 日期/可追溯編碼」



#### 紀錄保存與制度化

- 每項紀錄至少保存 5 年
- 紙本或電子皆可



## 品保制度

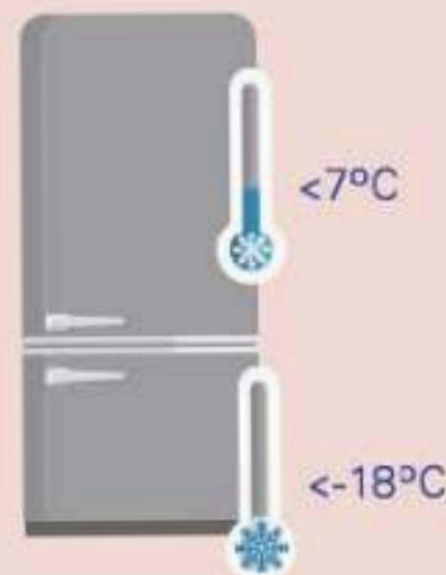
### 【進貨驗收】



- \* 保存原料來源文件，出現問題時可追溯其來源。
- \* 進貨時要確實驗收，不合格應明確標示。

### 【倉儲及運輸】

- \* 倉庫整潔良好通風，物品不直接放地面。
- \* 冷凍攝氏負十八度，冷藏攝氏七度以下，定期溫度紀錄及除霜。
- \* 遵行先進先出原則，並且防止交叉污染。



### 【製程管理】

- \* 製備避免交叉污染，生熟食器具要分開。
- \* 製備菜餚徹底加熱，貯存及供應維持適當溫度。
- \* 儲放食品與餐具時應有防塵、防蟲措施。
- \* 油炸用食用油之總極性化合物當含量超過25%時，應全部換新。

### 【化學物質】

- \* 化學物質或藥劑應明確標示且專區存放，專人保管記錄用量。



### 【廢棄物】

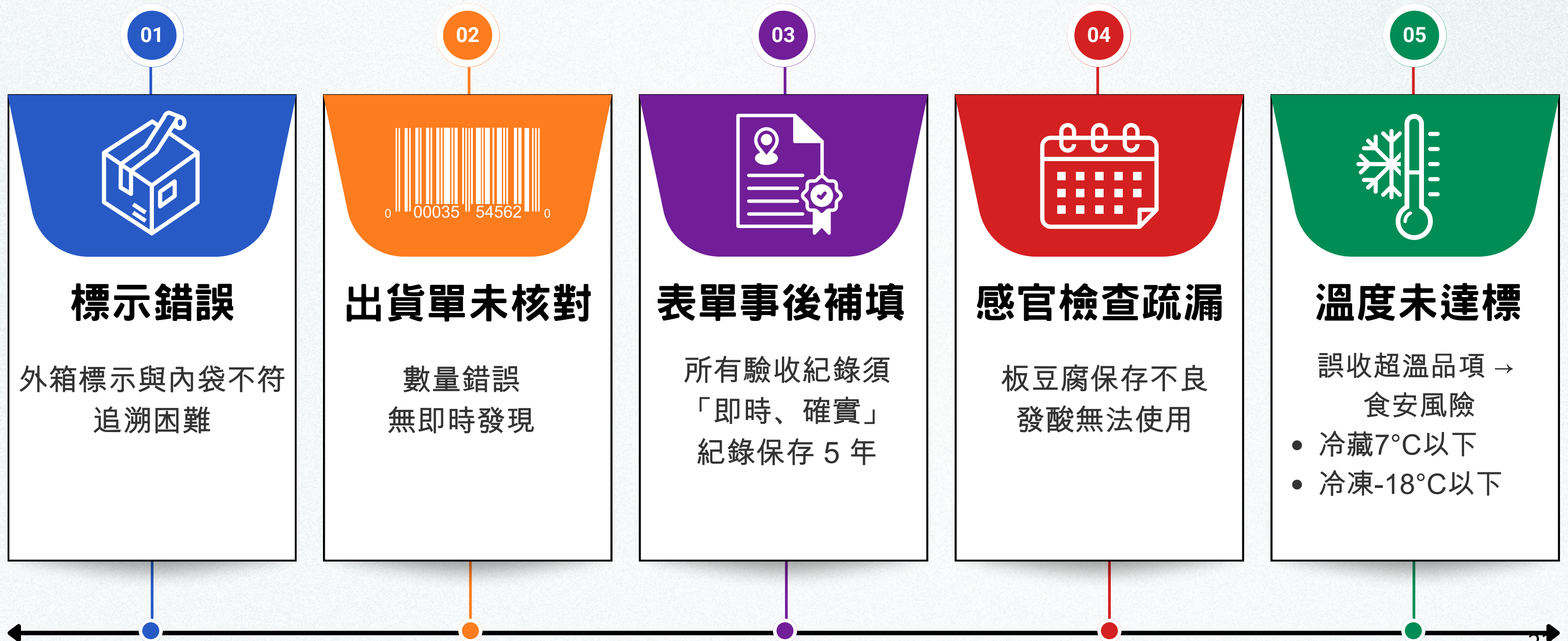
- \* 作業場所及其四周，不得任意堆置廢棄物。
- \* 盛裝廢棄物之容器，使用後應清洗消毒。





## 【4】現場常見錯誤

### 【錯在哪裡？驗收現場常見NG行為一次看】

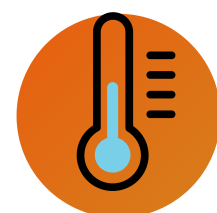




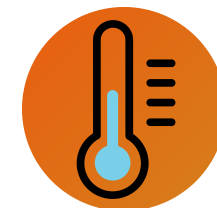


當場測溫

超標立即隔離並不可入庫



冷藏 $\leq 7^{\circ}\text{C}$



冷凍 $\leq -18^{\circ}\text{C}$



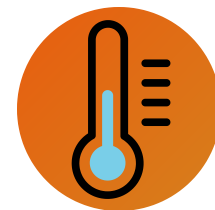




## 外箱標示與內袋不符



逐批檢查



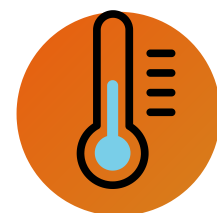
確認內容物



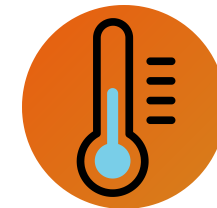




## 應核對出貨單與訂單



如不足應立即補貨



驗收後,資料保存5年

200人份的青菜?





## 💡 小小錯誤，大大風險！

- 📌 驗收不是形式，是把關的第一關
- 📌 與廚房人員協力，做好把關





# 《從驗收到上桌：午餐秘書的關鍵任務》

01



## 任務起點

食材驗收  
SOP與修正GHP

02



## 餐點怎麼來

從驗收到送餐

03



## 協作與管理

如何與廚房人員  
良性互動

04



## 我的經驗談

這些年  
我遇過的事

05



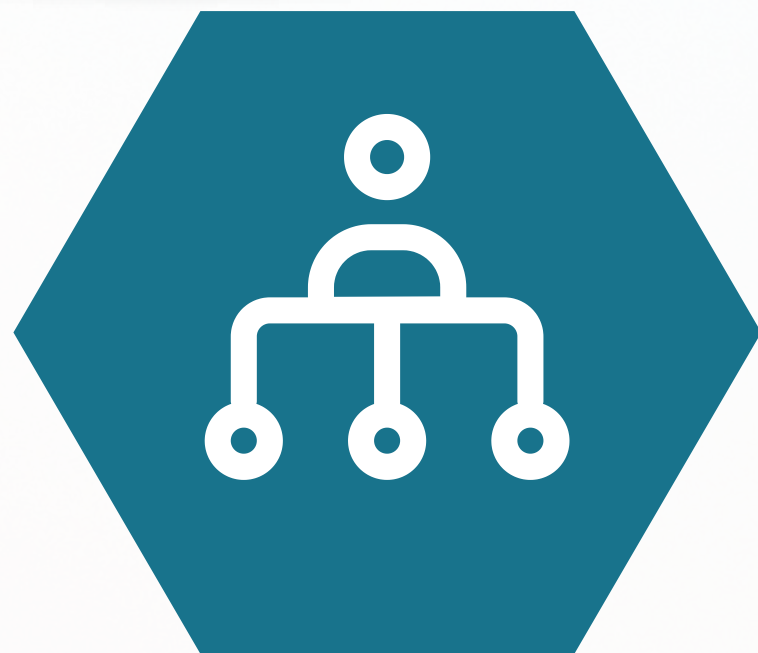
## 互動Q&A

現場互動  
互動Q&A



## 章節二：餐點怎麼來 | 從驗收到送餐

### 1 食材驗收與進貨把關



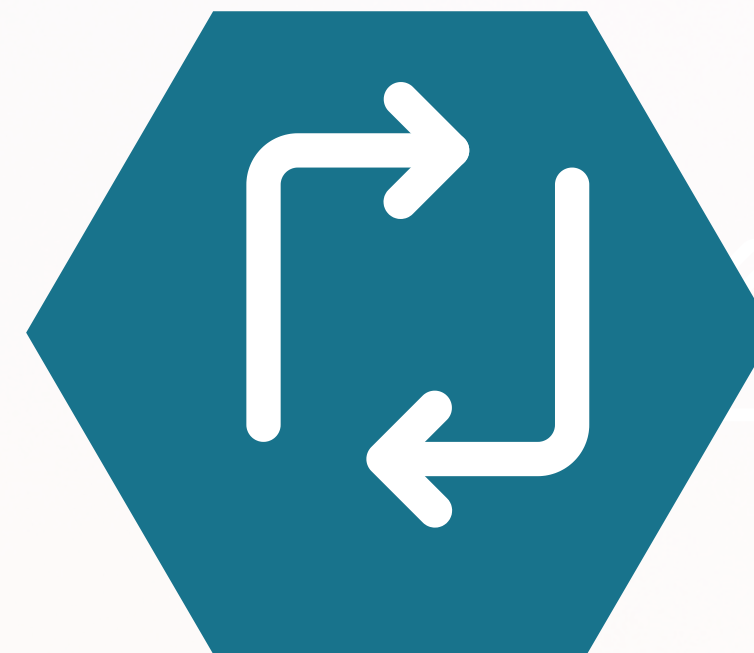
### 2 前處理與烹調管理



### 3 午餐留樣



### 4 食安異常處理機制

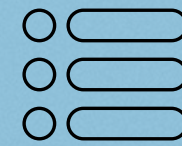




# 【1】 食材驗收與進貨把關-驗收前的準備工作



人員訓練（GHP訓練認證、操作技能）



驗收環境（清潔明亮、分區設置、工具齊備）



文件準備（三章一Q查核表、驗收記錄表）



驗收重點



# 【1】 食材驗收與進貨把關-驗收流程





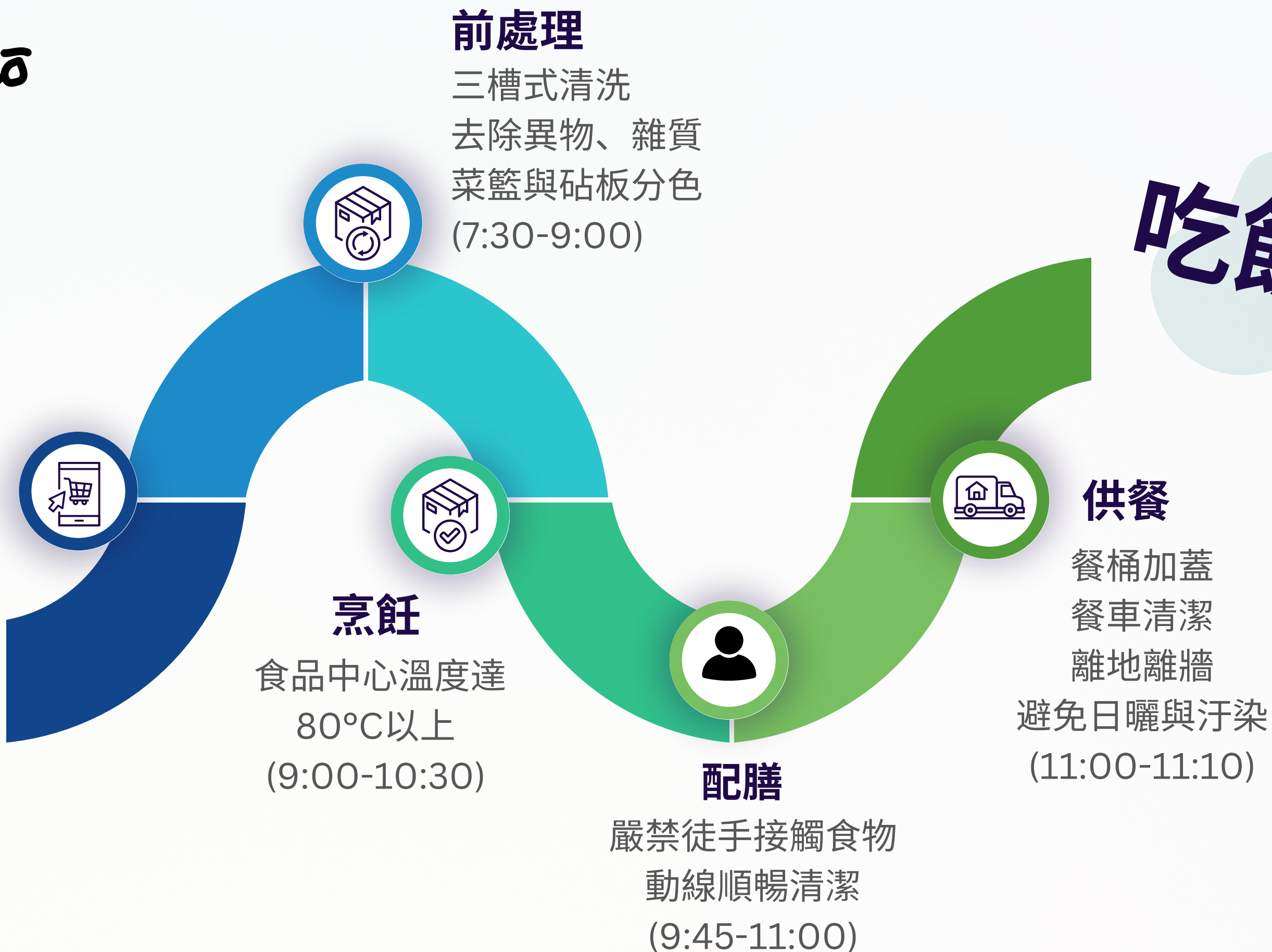
## 【2】前處理與烹調管理



### 驗收

- 品項
- 數量
- 品質
- 溫度
- 標示

異常立即退貨或記錄處理  
(7:00-7:30)



吃飯囉



## 【2】前處理與烹調管理





## 【2】 前處理與烹調管理-人(人員管理)

### 廚房人員 GHP訓練



新進培訓-需3小時

在職教育-需3小時

證照管理 - 紀錄保存

實務操作 - 現場演練

法規更新 - 條文解說

### 個人衛生



服裝規範 - 整潔統一

帽類配戴 - 頭髮包覆

口罩要求 - 鼻口遮蔽

手部管理 - 清潔消毒

飾品限制 - 禁止配戴

### 分工專責



前處理區 - 清洗分切

烹調區 - 熱食製備

配膳區 - 盛裝供餐

清潔組 - 環境維護

監督機制 - 品管檢核



### 口罩

- 佩戴乾淨的拋棄型口罩，避免飛沫傳播病菌。

### 帽子或髮罩

- 戴上乾淨的帽子或髮罩，可避免頭髮或頭皮髒污掉入食品。
- 大小以可完全覆蓋頭髮為原則。

### 衣物

- 穿戴乾淨的衣物。
- 上班時再換上工作服。
- 貯存在工作場所的髒衣服(包括髒圍裙、髒廚師外套及髒衣服)應遠離食品及操作區。

### 飾品

- 操作時勿佩戴飾品，如耳環、項鍊、手錶、手環、戒指等。

### 圍裙

- 圍裙需每日清洗。
- 離開操作區時(如上廁所或倒垃圾)應脫下圍裙。
- 脫下之圍裙應掛在特定乾淨的暫放區。

### 鞋子

- 換穿工作鞋。
- 操作時勿穿高跟鞋、涼鞋。
- 工作鞋需保持清潔。
- 工作鞋應可防水、防滑。







有戴指套，但未戴外層手套



戴上指套後再戴外層手套

