

學校午餐訪視之經驗分享

弘光科技大學營養系

王瑞蓮 副教授

114.08.05



訪視內容(1)

- 1.簡報
- 2.訪查午餐廚房等設施及運作過程
- 3.查閱資料與訪談
- 4.綜合座談



訪視內容(2)

- 1.午餐製備衛生自主管理
- 2.午餐供應機制
- 3.供餐狀況、滿意度與追蹤改善

*學校午餐輔導訪視所需資料清單

*學校午餐輔導訪視紀錄表

*各項目相關資料表格，分類以資料夾彙整查閱



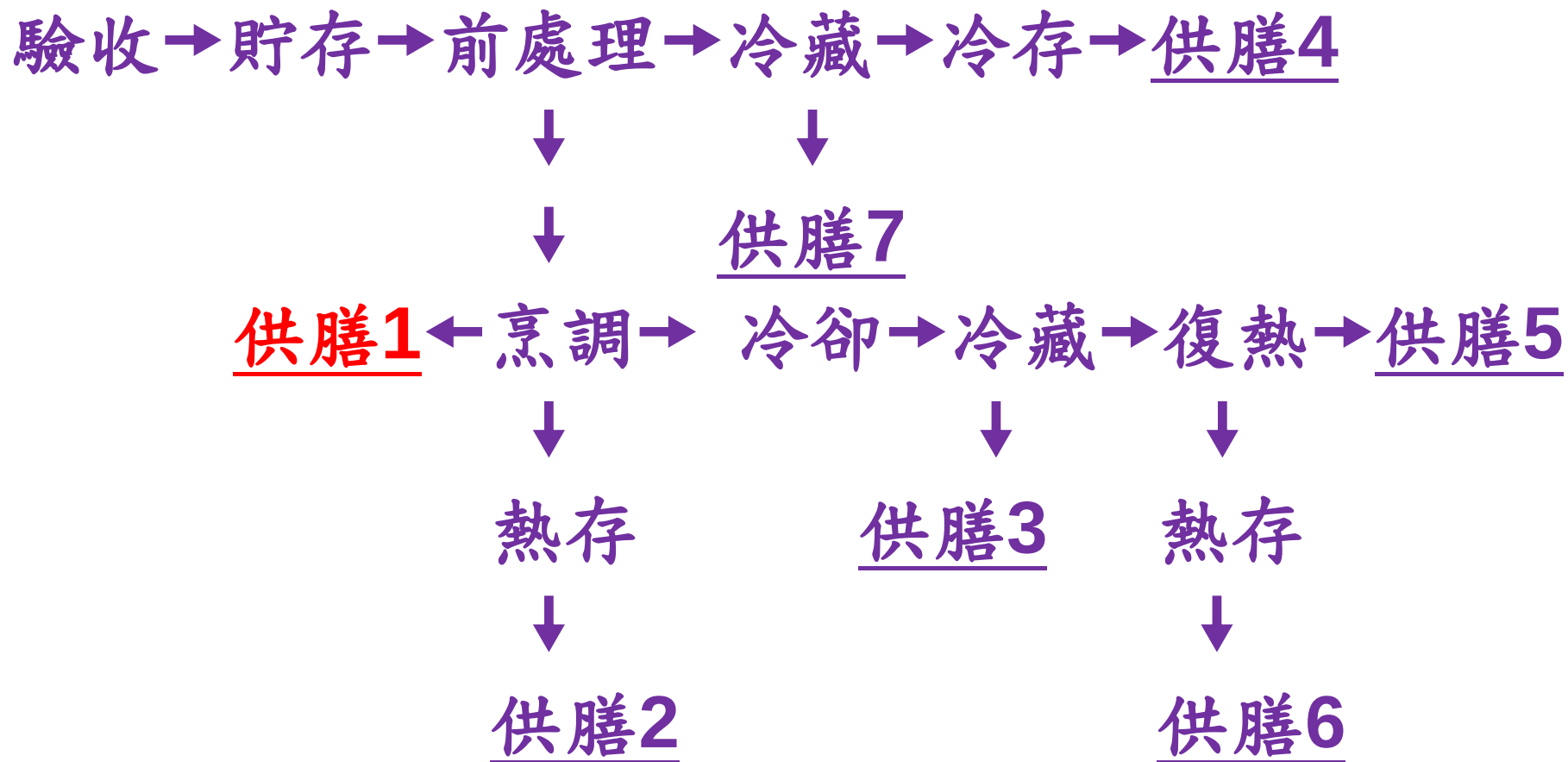
團體膳食製備

團體膳食 (Quantity food)

- 一群膳食工作者從事於製備大量食物，並以此食物及附帶勞務提供於顧客
- 團體指學校、軍營、工廠、農場、公司、醫院、機關、社團、餐廳等
- 菜單設計、採購、驗收、貯存、撥發、前處理、製備、配膳、配送、善後等過程
- 提供衛生安全、營養、美味、合理價格的餐食



菜餚製備流程圖---餐飲服務業七大供膳型式



二樓



一樓



龍牌鍋



姓

建 秘

七、八、九

望野真

單向管封門

雲龍門

二樓



物流加速

 人类动物

 字起洛

- 作業區依照清潔度要求不同，區分為：
 - 清潔作業區：配膳區。
 - 準清潔作業區：烹調區、煮飯區。
 - 緩衝區：冷藏庫、冷凍庫、乾物料室、出貨區、包材室。
 - 一般作業區：前處理區(驗收區)。
 - 除以上區域以外之區域：非作業區。



作業場所作業動線規劃

- 時間、空間區隔
- 廠區內區隔，防止動線的交叉污染
- 人員作業行進方向由清潔度高處往清潔度低處行進
(人流: 乾淨→髒)

清潔作業區→準清潔作業區→(緩衝區→)一般作業區→非作業區。

- 食物行進方向由清潔度低處往清潔度高處行進：
(物流: 髒→乾淨)

非作業區→一般作業區→(緩衝區→)準清潔作業區→清潔作業區。



人流動線：

清潔區 → 準清潔區 → 一般作業區

物流動線：

一般作業區 → 準清潔區 → 清潔區

水流動線：

清潔區 → 準清潔區 → 一般作業區

氣流動線：

清潔區 → 準清潔區 → 一般作業區

廚房入口建議增設泡鞋池



衛生管理(從業人員)

- 1.工作時穿戴整潔工作衣帽(鞋)，必要時應戴口罩。
- 2.手部應經常保持清潔。
- 3.若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- 4.從業期間應接受衛生講習及健康檢查。
- 5.應有衛生管理專責人員，專責每日衛生檢查工作。



廚房動線凌亂有交叉汙染之虞



廚房動線以時間區隔



衛生管理(設備與器具)

*刀具、砧板、器具：**生熟食分開使用**，避免交叉污染

*食物**密封、加蓋**

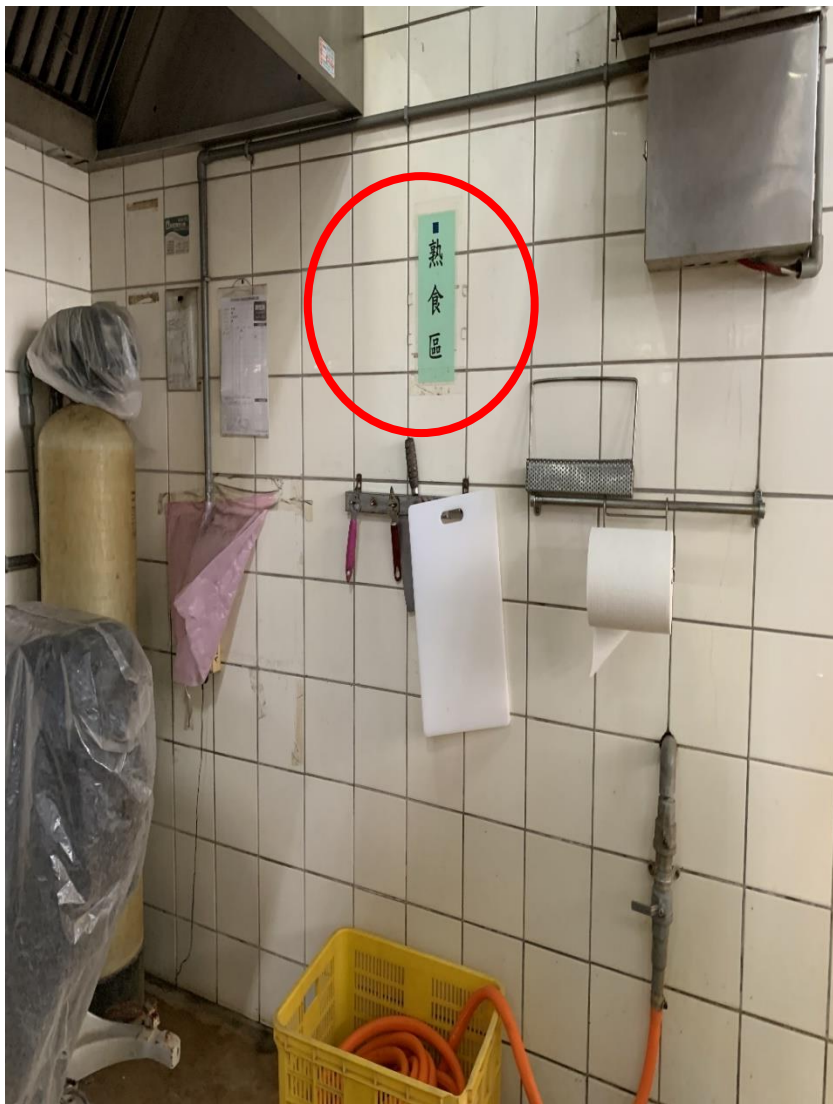
*易清洗、不納垢、無毒材質製品(**不鏽鋼製品**)

*專區使用

***離牆離地**所有食品盛裝容器**置於地上至少5公分以上**，如需要時使用墊底籃（藍色洞籃），使食品盛裝物不與地面接觸。



廚房用具未依使用用途分類使用



菜籃未離地墊高放置



器具離地墊高放置



鍋具未離地墊高放置



器具採用不鏽鋼製品



廚房器具須每日清洗



衛生管理(建築與設施)

*地面應隨時清掃，保持清潔

*排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味

*牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。

*樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形



地面、排水系統相當清潔



地上磁磚部分破裂脫落



廚房地面磁磚部分積水



衛生管理(建築與設施)

- *出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
- *排水溝為不鏽鋼並裝設濾網，每日器具清洗作業完畢後，打開溝蓋加以沖洗。再清除截油槽之濾渣，並將濾網、槽壁刷洗乾淨。
- *裝設紫外線殺菌燈。
- *保持通風、排氣良好。



紗網不全，蚊蟲易進入



衛生管理(建築與設施)

作業場所照明度

* 工作檯面或調理檯面保持 200LUX以上，燈管、燈罩保持清潔



衛生管理(建築與設施)

洗手消毒設備

- *洗手處所應有標示洗手圖示或掛圖
- *作業人員要遵守洗手掛圖之步驟，從手指、手掌到手肘確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。
- *洗手處所應備有效清潔劑或肥皂





衛生管理(食材貯存與管理)

冷凍、冷藏管理

*冷藏食品溫度: 攝氏 0°C - 7°C

*冷凍食品溫度: 攝氏 -18°C 以下

並可由凍庫外部檢視溫度及保持清潔

*冷凍(藏)庫應設層架管理

食品物料、半成品等分類、分區置放

不放地面、先進先出，標示入庫時間

*冰箱盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，
以保持冷凍、冷藏之效果





溫度應於: $0 \sim 7^{\circ}\text{C}$



溫度應於: -18°C 以下



衛生管理（食材貯存與管理）

*乾貨類食品物料存放場所須通風良好、乾燥、清潔，並設層架分類、離牆、離地管理，以先進先出為原則，不可有過期食材，入庫須標示日期。

*乾料庫溫度需維持在20~25°C；濕度維持在40~60%，每日檢查並記錄之。



溫溼度紀錄

聚陽食品工廠 乾料庫溫度紀錄表 (0001.1)~2~(12)

標準溫度: 溫度 25℃以下, 濕度 50-70% 標準: 每天

日期	時間	溫度	濕度	記錄者
4/7	10:00	24.5	55	張明
4/8	10:00	24.5	55	張明
4/9	10:00	24.5	55	張明
4/10	10:00	24.5	55	張明
4/11	10:00	24.5	55	張明
4/12	10:00	24.5	55	張明
4/13	10:00	24.5	55	張明
4/14	10:00	24.5	55	張明
4/15	10:00	24.5	55	張明
4/16	10:00	24.5	55	張明
4/17	10:00	24.5	55	張明
4/18	10:00	24.5	55	張明
4/19	10:00	24.5	55	張明
4/20	10:00	24.5	55	張明
4/21	10:00	24.5	55	張明
4/22	10:00	24.5	55	張明
4/23	10:00	24.5	55	張明
4/24	10:00	24.5	55	張明
4/25	10:00	24.5	55	張明
4/26	10:00	24.5	55	張明
4/27	10:00	24.5	55	張明
4/28	10:00	24.5	55	張明
4/29	10:00	24.5	55	張明

素料區 ↑

聚陽食品工廠 烹調中心溫度紀錄表(午餐)

日期: 111年4月29日

食物項目	烹調廚師	測量時間	烹調方式	中心溫度	備註
紫菜飯	張明	1:00:00	蒸	91℃	
油香雞腳	張明	1:00:00	煮	94℃	
日式蒸蛋	張明	1:00:00	蒸	90℃	
蒜香三絲	張明	1:00:00	煮	90℃	
小白菜	張明	1:00:00	煮	90℃	
神州味噌湯	張明	1:00:00	煮	91℃	

烹調溫度標準: 滾水溫度以上; 肉類溫度以上

溫溼度紀錄

苗栗縣 新開國小 學校廚房乾料庫溫溼度及清理紀錄表									
日期： 溫溼度每人紀錄 清理每項紀錄									
日期	品名	溫度	記錄人(每天)	清理人(每週)	清理日期	清理時間	清理地點	清理方式	清理結果
11/1									
2									
3	20.7	54	沈香梅	沈香梅					
4	21.2	55	沈香梅	沈香梅					
5	20	55	沈香梅	沈香梅					
6	19	54	沈香梅	沈香梅					
7	22.4	55	沈香梅	沈香梅					
8									
9									
10	24	64	沈香梅	沈香梅					
11	25	68	沈香梅	沈香梅					
12	26	68	沈香梅	沈香梅					
13	23	65	沈香梅	沈香梅					
14	23.7	53	沈香梅	沈香梅					
15									
16									
17	18	50	沈香梅	沈香梅					
18	17	44	沈香梅	沈香梅					
19	18	47	沈香梅	沈香梅					
20	19.8	64	沈香梅	沈香梅					
21	17	57	沈香梅	沈香梅					
22									
23									
24	28	54	沈香梅	沈香梅					
25	22.7	56	沈香梅	沈香梅					
26	22.7	56	沈香梅	沈香梅					
27	21.1	57	沈香梅	沈香梅					
28	22.1	55	沈香梅	沈香梅					
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
51									
52									
53									
54									
55									
56									
57									
58									
59									
60									
61									
62									
63									
64									
65									
66									
67									
68									
69									
70									
71									
72									
73									
74									
75									
76									
77									
78									
79									
80									
81									
82									
83									
84									
85									
86									
87									
88									
89									
90									
91									
92									
93									
94									
95									
96									
97									
98									
99									
100									



乾料庫食品未專區置放且放入非食品物品



乾庫分區置放，食物入庫時間標示清楚



已拆封醃漬物品未存放冷藏庫



產品未有標示



冷藏庫食材未加墊或墊底籃



午餐留樣(專區置放)



午餐留樣紀錄

臺中市新社區協成國小 113-2 學期一 午餐留樣紀錄
114 年 4 月

日期	取樣時間	處理者	丟棄時間 (48 小時後)	處理者 簽名	日期	取樣時間	處理者	丟棄時間 (48 小時後)
1	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	17	11:55	李淑娟	12:40
2	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	18	11:55	李淑娟	12:40
3	11:55	李淑娟	12:40		19	11:55	李淑娟	12:40
4	11:55	李淑娟	12:40		20	11:55	李淑娟	12:40
5	11:55	李淑娟	12:40		21	11:55	李淑娟	12:40
6	11:55	李淑娟	12:40		22	11:55	李淑娟	12:40
7	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	23	11:55	李淑娟	12:40
8	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	24	11:55	李淑娟	12:40
9	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	25	11:55	李淑娟	12:40
10	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	26	11:55	李淑娟	12:40
11	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	27	11:55	李淑娟	12:40
12	11:55	李淑娟	12:40		28	11:55	李淑娟	12:40
13	11:55	李淑娟	12:40		29	11:55	李淑娟	12:40
14	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	30	11:55	李淑娟	12:40
15	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟	31		李淑娟	12:40
16	11:55	李淑娟	12:40	李淑娟				

備註: 1、每樣菜及湯需留 200 公克重量。
2、留樣丟棄時間需滿 48 小時, 才可丟棄。

午餐祕書:



衛生自主檢查

學校午餐每週衛生自主管理檢查表
合格：√ 待改善：△ 不合格：×

項 目		日 期				
		一	二	三	四	五
建築與設施	1.作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。	3/10	3/11	3/12	3/13	3/14
	2.排水系統暢通且無臭氣，排水口及出口柵欄可正常運作。	√	√	√	√	√
	3.牆壁、支柱保持清潔，無霉斑、剝落等現象。	√	√	√	√	√
	4.天花板清潔無長霉、成片剝落等情形。	√	√	√	√	√
	5.作業區域不堆積與生產無關之物品。	√	√	√	√	√
	6.作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。	√	√	√	√	√
	7.照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。	√	√	√	√	√
	8.廁所清潔，無不良氣味，並定時清洗。	√	√	√	√	√
	9.消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。	√	√	√	√	√
設備器具之清洗衛生	10.食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。	√	√	√	√	√
	11.各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。	√	√	√	√	√
	12.用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。	√	√	√	√	√
	13.調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。	√	√	√	√	√
	14.刀具砧板清洗後，應依生、熟食區隔放入刀具存放箱。	√	√	√	√	√
從業人員衛生	15.餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。	√	√	√	√	√
	16.作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。	√	√	√	√	√
	17.作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽、口罩，經洗手消毒後，進入作業區。	√	√	√	√	√
	18.作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。	√	√	√	√	√
	19.作業區內不放置清潔劑及化學物質。	√	√	√	√	√
21.乾料、原料冷藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆5公分。	√	√	√	√	√	

導人員簽名：[簽名] 檢查人員簽名：李淑娟



衛生管理(清潔用品)

清潔用品分區置放



衛生管理(清潔用品)

清潔用品需分區置放



衛生管理(建築與設施)

*截油設施應保持清潔並定期清洗

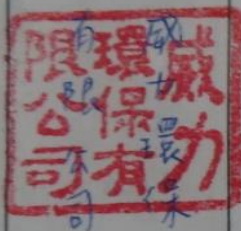
*定期消毒作業且確實執行



截油設保持清潔並定期清洗(發酵/氣味)



定期清潔

111. 1. 27		全廠		✓	消毒方法	1樓作業區 藍子暫放區 鼠餌 × 12 鼠板 × 2		賴 怡 輝	廿 魚 淨 治 淨 治 1/27
111. 1. 28		全廠 + 車 輛	顧及得、陶及寧 全保淨 高手除蟻餌劑	✓	消毒方法	乳劑噴灑 油劑煙霧處理 毒餌誘殺 殘效處理		賴 怡 輝	廿 魚 淨 治 淨 治 1/28
111. 2. 9		全廠	鼠 鼠 餌 板	✓	消毒方法	1樓作業區 外圍排水溝 藍子放置區 2樓作業區		賴 怡 輝	廿 魚 淨 治 淨 治 2/9

查核者：

午餐供應機制

- *校群溫感器及運輸行動裝置之使用及確實上傳資料
- *群長建立即時通訊聯繫網絡，以提供聯盟學校諮詢服務
- *群長學校營養師或午餐專案經理人協助聯盟學校事項
- *對於食品中毒事件定有緊急救護措施或處理流程



攝食狀況、滿意度與追蹤改善

*學校午餐供應菜色、午餐相關收入、學年度午餐食材平均支出

*討論校群菜單機制，並定期公布菜單

*定期了解學生攝食狀況及滿意度，並了解原因及提出後續追蹤改善紀錄



飲食衛生原則

- 🐛 **清潔**: 清潔的場所、雙手、器具與設備
- 🐛 **熟食生食分開處理**: 避免交互污染
- 🐛 **烹煮**: 每種食物都須煮到適當的溫度
- 🐛 **適當保存於安全溫度帶(冷藏或熱存)**
- 🐛 **安全管控的動線(人員、食物)**



結語

- 從業員工衛生(個人、教育、**專人管理**)
- 作業場所動線規劃(人流、物流)
- **作業專人管理、記錄**
- 作業管理
 - 離地、專區專用、避免交叉污染、確實清潔
- 設備管理
 - 清潔、定期維修
- 原料貯存管理
 - 先進先出、專區、標示清楚、溫溼度管理



最後

祝福大家

事事順心

日日好日

