

作業程序 5 廚房人員衛生管理

壹、作業內容：

依據「食品安全衛生管理法」及「食品良好衛生規範準則」規範食品從業人員及作業期間各項衛生管理規定。

一、中央廚房（勞務委外）、自辦廚房及熱食部

(一) 廚房人員管理

1. 學校廚房餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，經公立醫院或衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱，檢查項目包含：A 型肝炎(Anti-HAV IgM 抗體、Anti-HAV IgG 抗體)、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病(胸部 X 光檢查)、傷寒及其他不適合餐飲工作之疾病，均不得從該項工作。合格者始得從事廚房工作。
2. 在職員工應每年一次定期健康檢查，如檢查結果有上述疾病者，將不得從事廚房工作。
3. 烹調從業人員（持刀、持鏟），委外辦理需 70% 具有中餐烹調技術士證。
4. 所有人員應接受適當之教育與訓練，使能符合生產、衛生及品質管理之要求與執行能力。每年應參加衛生（營養）講習至少八小時。
5. 營養師(或衛管人員) 定期舉辦有關食品安全、衛生與品質管理教育訓練，並做成紀錄，「廚房從業人員教育訓練紀錄表」可供查核。
6. 非作業人員之出入應適當管理。若要進入食品作業場所時，應符合前列各項有關人員之衛生要求。



廠商臨時調度工作人員，而未先繳交體檢報告，該如何處理及預防？

(二) 服裝儀容規範

1. 穿著整齊清潔之制服、圍裙、工作鞋、著工作帽（以不漏髮為原則），不可赤足或穿拖鞋、涼鞋。
2. 手指不可蓄留指甲、不得帶飾品、手錶及塗指甲油，並保持乾淨。

3. 工作衣帽之更換，應於工作場所的更衣室(或定點)換著，不得直接穿著工作服、雨鞋等至工作現場，避免汙染。
4. 工作衣帽、雨鞋於工作場所穿著，不可穿著外出。

(三) 供膳作業中之衛生管理

1. 作業時應帶口罩，並避免聊天、唱歌等污染食品的行為。
2. 作業中不得聽隨身聽，以防注意力不集中，造成職業傷害與食品污染。
3. 進入食品作業場所前(工作前)、如廁後或手部受污染(吐痰、擤鼻涕等)時，應依標示所示步驟用清潔劑正確的洗手或(及)消毒。
4. 每進行下一個不同動作前，應將手部徹底清潔。
5. 以雙手直接處理水果或熟食時，應將手部徹底洗淨及消毒或穿戴消毒清潔之不透水手套。
6. 不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
7. 可於前處理區及烹調作業區設置工作人員飲用水放置區，統一管理。
8. 若不慎切傷手指，應立即包紮，如要繼續工作，應戴上防水、長度為肘上之橡膠手套，以防水流入，方可繼續工作。
9. 在不同區域工作時，應更換不同的作業圍裙及手套。



配膳工作進行中，
如果需要用推車運
輸烹煮好的菜餚，
工作人員手部清潔
該如何注意？

貳、 相關文件：無。

參、 使用表單：

B-5-1 廚房從業人員健康檢查報告紀錄表(P.132)

B-5-2 廚房從業人員教育訓練紀錄表(P.133)