

作業程序 10 配供膳作業

壹、作業內容：

一、中央廚房（勞務委外）及自辦廚房配膳作業

（一）作業環境

1. 配膳包裝區應為獨立或有區隔的作業場所。（區隔：係指較廣義的隔離，包括有形及無形之區隔手段。食品作業場所之區隔得以下列一種或多種方式予以達成，如場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。）
2. 地板應保持清潔、乾燥，水要刮乾。餐車、檯面等使用前需保持乾燥。
3. 與配膳作業無關之物品不得置放於配膳室。
4. 配膳室應備妥充足之拋棄式衛生手套、紙巾或專用抹布、75%酒精等。

（二）作業前

1. 統計當日供餐班級訂餐數。
2. 餐桶、配膳用具應確實高溫消毒，於配膳作業開始前 30 分鐘，依當日供餐數取出適量餐桶，放置於乾淨之工作檯面或推車上，餐桶應開口朝下倒置，如正放則需加蓋。
3. 保溫桶（含外裝塑膠籃）應保持清潔及乾燥，並且檢查注意是否有破損或蛾蚋等異物。
4. 煮好之菜餚應加蓋放置於預備區等待配膳。

（三）配膳作業中

1. 配膳作業建議於上午 10 時後開始作業，避免過早或延遲，可依當日供餐量適度調整開始烹調作業時間，但仍建議食物烹煮製備完成（保溫 60 度 C 以上條件下）至學生食用時間不要得超過 4 小時。
2. 配膳人員依規定著裝完成後，準時上線。
 - (1) 人員應戴口罩並將頭髮完整包覆於髮帽內，並穿著配膳專用圍裙。

- (2) 配膳人員要戴上熟食手套配膳，乾淨棉手套外層加上 2 層以上的拋棄式衛生手套，並以酒精消毒手部後再進行工作，戴手套後不得接觸食物以外物品。拋棄式手套如有破損、污染、超過 30 分鐘或配膳不同菜餚時就應更換。
 - (3) 在旁配合配膳作業的人員，手套也應先噴酒精消毒後再進行工作。
 - (4) 人員在作業中應隨時注意個人衛生，不得有用手抓癢、摸臉、摸口罩或摸頭髮等不良行為，如有污染即需更換手套。
 - (5) 人員勿擅自離開負責區域，隨意走動，以避免交叉污染。
3. 配膳時應避免餐具污染，如有不小心掉落地上，則不能使用。
 4. 配膳時應使用專用容器，依各班用餐人數平均分配菜量。
 5. 菜餚配膳於餐桶後應立即加蓋，並檢查餐桶或蓋子是否有菜渣或湯汁滴落，可用紙巾或專用抹布噴酒精後做擦拭清潔。
 6. 成品不得直接置放地面，應離牆、離地 5 公分以上。
 7. 抹布管理：配膳室應備有大量專用抹布或紙巾，處理完一道菜可以乾淨抹布或紙巾噴酒精後清理配膳檯面。使用過的抹布置於抹布回收桶中，於工作完後統一清洗消毒，紙巾則使用後直接丟棄即可。
 8. 留樣檢品：
 - (1) 每日製作完成之菜餚，分類各留存 500 公克。
 - (2) 應指派專人負責，人員夾菜前，手部需再次用酒精消毒，並用專用的容器盛裝。
 - (3) 留樣檢品完成後需妥善密封並標示日期，置於冷藏冰箱(7℃ 以下)保存至滿 48 小時之當日下午始可丟棄，以備查驗。



(四) 作業結束

1. 成品離開配膳室後不得直接置放地面，應離牆、離地 5 公分以上，且應有防塵、防蟲等貯放空間。
2. 配膳完畢後應清洗地板、牆面及配膳檯，並以 200ppm 次氯酸鈉消毒。

(五) 自動送檢

校方應將成品一學期至少 1 次，採不預警方式主動送檢。

二、熱食部供膳作業

(一) 作業環境

1. 供膳區應為獨立或有區隔的作業場所。
2. 地板應保持清潔、乾燥，水要刮乾。餐車、檯面等使用前需保持乾燥。
3. 與供膳作業無關之物品不得置放於供膳區。
4. 供膳區應備妥充足之拋棄式衛生手套、紙巾或專用抹布、75%酒精等。

(二) 作業前

1. 餐桶、供膳用具應確實高溫消毒，於供膳作業開始前 30 分鐘，放置於乾淨之工作檯面或推車上，餐桶應開口朝下倒置，如正放則需加蓋。
2. 容器應保持清潔及乾燥，並且檢查注意是否有破損或蛾蚋等異物。
3. 煮好之菜餚應加蓋放置於預備區等待供膳。

(三) 作業中

1. 供膳人員依規定著裝完成後，準時上線。
 - (1) 人員應戴口罩並將頭髮完整包覆於髮帽內，並穿著配膳專用圍裙。
 - (2) 供膳人員要戴上熟食手套配膳，乾淨棉手套外層加上 2 層以上的拋棄式衛生手套，並以酒精消毒手部後再進行工作，戴手套後不得接觸食物以外物品。拋棄式手套如有破損、污染、超過 30 分鐘或供膳不同菜餚時就應更換。
 - (3) 在旁配合供膳作業的人員，手套也應先噴酒精消毒後再進行工作。
 - (4) 人員在作業中應隨時注意個人衛生，不得有用手抓癢、摸臉、摸口罩或摸頭髮等不良行為，如有污染即需更換手套。
 - (5) 人員勿擅自離開負責區域，隨意走動，以避免交叉污染。

2. 供膳時應避免餐具污染，如有不小心掉落地上，則不能使用。
3. 供膳時應使用專用容器。
4. 成品不得直接置放地面，應離牆、離地 5 公分以上。
5. 抹布管理：應備有大量專用抹布或紙巾，可以乾淨抹布或紙巾噴酒精後清理配膳檯面。使用過的抹布置於抹布回收桶中，於工作完後統一清洗消毒，紙巾則使用後直接丟棄即可。
6. 留樣檢品：
 - (1) 每日製作完成之菜餚，分類各留存 500 公克。
 - (2) 應指派專人負責，人員夾菜前，手部需再次用酒精消毒，並用專用的容器盛裝。
 - (3) 留樣檢品完成後需妥善密封並標示日期，置於冷藏冰箱(7℃ 以下)保存至滿 48 小時之當日下班始可丟棄，以備查驗。

(四) 作業結束

供膳完畢後應清洗地板、牆面及配膳檯，並以 200ppm 次氯酸鈉消毒。

(五) 自動送檢

校方應將成品一學期至少 1 次，採不預警方式主動送檢。

貳、 相關文件：無。

參、 使用表單：

B-10-1 學校午餐留樣紀錄表(P.150)



10-1 配（供）膳人員手套：白色手套外層加上拋棄式塑膠手套