

作業程序 14.1 餐具及設備清潔-餐具清潔

壹、作業內容：

一、中央廚房(勞務委外)、自辦廚房及熱食部

(一) 作業場所

1. 清洗作業場所可區分為：

- (1) 污染區：指餐具未經洗滌前之貯存場所及廚餘之暫時存放場所。
- (2) 洗滌區：指餐具洗滌之場所。
- (3) 清潔區：指餐具經洗滌、乾燥後之貯存場所。

2. 污染區應和清潔區之動線做有效區隔，且應有防止病媒入侵設施。

3. 洗滌區應設洗手設備，清潔區從業人員雙手務必保持乾淨，有外傷時應包紮、戴橡膠手套。

(二) 作業說明

1. 使用之炊餐具不得有破舊、龜裂、缺口等影響衛生情事。

2. 全校師生用完餐後，於 13 時前(熱食部當日停止供膳時間前)

回收廚餘及餐具後，進行清潔工作。

3. 餐具回收後，分別將桶內剩餘飯菜、垃圾等物分類清除，依餐具種類，歸類整理及浸泡。並將餐車清洗乾淨歸位。

4. 依清洗作業流程清洗炊餐具。

5. 將洗好的餐盤取出，並以感官檢視是否有異物或清潔劑殘留。如未洗淨則重新清洗。

6. 清洗炊餐具，均應使用有效殺菌法消毒烘乾。有效殺菌法，則依「食品良好衛生規範準則」專業規定辦理。

7. 經消毒過的炊餐具，必須置於指定處妥善收置。

8. 每週應抽檢餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

9. 餐具清洗作業完成後，應將工作區水槽、水溝、地面清洗乾淨，用刮刀將



地面的水漬刮乾。

10. 洗碗區排水管、排水溝，應排入油脂截留槽，且要定期清潔、不可有油脂及臭味滋生，以防止病媒傳染。

(三) 清洗作業

1. 清洗炊餐具，應採用合格之食品用清潔劑，不可使用有害健康或成分不明之清潔劑。
2. 高溫自動洗滌設施及人工三槽式餐具洗滌設施應具有洗滌、沖洗、有效殺菌之功能，相關作業要求如下：
 - (1) 洗滌槽：具有 45°C 以上含洗滌劑之熱水。
 - (2) 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗滌劑沖洗乾淨。
 - (3) 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
 - i. 水溫應在 80°C 以上（人工洗滌應浸 2 分鐘以上）。
 - ii. 110°C 以上之乾熱（人工洗滌加熱時間 30 分鐘以上）。
 - iii. 100°C 以上之蒸氣（人工洗滌加熱時間 2 分鐘以上）。
3. 經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置。乾燥處理得以下列方式之一為之：
 - (1) 乾熱法：以 110°C 以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上（木質及低耐熱材質塑膠不適用）。
 - (2) 除濕機法：於密閉室內開啟除濕機，以達乾燥效果。
 - (3) 自然晾乾法：應於具通風良好且有防止病媒及塵埃入侵設施之場所以適當容器或櫥櫃盛放。
4. 經洗淨乾燥之餐具置於暫存區不得超過 30 分鐘，應立即送至清潔區放置。
5. 廚房如設置有洗碗機者，建議餐具能使用洗碗機清洗。



貳、相關文件

A-14.1-1 餐具三槽式洗滌流程(P.108)

A-14.1-2 餐具清洗後脂肪與澱粉殘留簡易檢驗(P.109)

參、使用表單

B-14.1-1 餐具清潔度檢查紀錄表(P.158)



14.1-1 餐具洗滌



14.1-2 餐具烘乾消毒櫃