

作業程序 14.2 餐具及設備清潔-廚房設備衛生管理

壹、作業內容說明：

一、中央廚房(勞務委外)、自辦廚房及熱食部

- (一) 廚房內外排水系統、走廊、台階及進貨通道，每日負責消毒打掃清潔與疏通。
- (二) 於每日工作結束前，將用具、設備、爐灶、爐台、水溝及環境內外清洗乾淨，不可留有廢棄物在廚房內過夜，廢棄物垃圾桶也應清洗乾淨。
- (三) 飲食器具及廚房內各項烹調設施、環境等，每日至少刷洗一次，保持清潔。
- (四) 使用油煙罩時，不可把擋油板拆除，且擋油板須每天清洗。
- (五) 冷凍冷藏庫每日至少擦拭一次，每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗內外牆壁、食物層架、橡膠地墊等。
- (六) 乾庫房每日至少清潔一次，每星期至少一次用清潔劑、消毒劑清洗牆壁、食物層架及地面等。
- (七) 毛巾、抹布，須每日使用有效消毒法消毒。
- (八) 生、熟食之刀具及砧板，應分開使用，並以顏色分別標示，每星期至少一次用消毒劑消毒。
- (九) 每日或每週定期清洗截油槽，並每學期一次清洗污水槽。
- (十) 每週至少大掃除廚房一次，包括庫房、油煙罩、爐灶、冷凍(藏)庫、調理台、照明燈、抽風機、洗碗機、地面、牆面、門窗玻璃、桌椅等所有環境及設備，並進行廚房內外之消毒，留書面紀錄備查。

貳、相關文件：

A-14.2-1 廚房設備衛生執行參考計畫(P.111)

A-14.2-2 有效殺菌法(P.114)

A-14.2-3 有效殺菌之氣液殺菌法 (P.115)

參、使用表單：

B-14.2-1 設備清潔紀錄表(P.159)



14.2-1 截油槽清洗



14.2-2 推車清潔



- ◎截油槽清潔：
- (1) 將菜渣清除。
 - (2) 以清潔劑刷洗內部、門板及溝渠污漬，再以清水沖洗乾淨。
 - (3) 污水用馬達抽除。
 - (4) 蓋板復位密蓋。
 - (5) 附近地面清潔。
 - (6) 注意安全，避免跌落。

◎烘乾消毒櫃清潔：

- (1) 將櫃內物品搬移它櫃。
- (2) 以清潔劑刷洗內部層架、門板及底層污漬，再以清水沖洗或擦拭乾淨，底層以刮刀刮乾水分。
- (3) 將原物品歸位。
- (4) 清潔時，上層電源部分請勿沾濕，以避免電路故障。