

A-14.2-1 廚房設備衛生執行參考計畫

※每日的清掃作業項目

實施項目/日		注 意 事 項
1	地板	保持乾燥、無菜渣及油漬
2	水槽	內外部刷洗清潔，無菜渣及油漬
3	工作檯	上下檯面刷洗清潔，並排列整齊
4	炊飯機	內外部保持清潔、無飯粒及水垢
5	蒸汽迴轉鍋	內外部刷洗清潔，清潔後倒乾水份直立擺放
6	中式爐灶	黑鍋內部刷洗清潔，清潔後加熱乾燥無積水 灶台及牆壁保持清潔、無油漬
7	油煙罩	每日工作完畢以清潔劑清洗
8	烤箱	內外部保持清潔、無油漬
9	輸送帶	保持乾燥、無菜渣及油漬
10	切菜機	保持清潔、無菜渣，清潔時應關閉電源 輸送帶每週以 200ppm 次氯酸鈉清洗消毒
11	洗米機	保持清潔、無殘米，清潔時應關閉電源
12	器具	每日充分清洗後以沸水消毒再烘乾或晾乾
13	餐具	經預洗、清洗、沖洗、消毒後烘乾
14	洗碗機	每日工作完畢排乾水份、清洗截渣盤
15	推車、烏龜車	保持清潔，無菜渣及油漬，無積水及水垢

16	刀具及砧板	每日工作前後充分清洗並消毒，側立放置晾乾
17	抹布	以 100°C 之沸水煮沸 5 分鐘或 200ppm 次氯酸鈉消毒
18	餐桌椅	每日用餐前後整理清潔，無菜渣及油漬
19	塑膠簾	保持清潔、無菜渣及油漬
20	截油槽	每日檢查並清除菜渣浮油
21	水溝	保持清潔、無菜渣及油漬，水溝蓋要密合
22	垃圾桶	垃圾桶洗乾淨倒扣、周圍環境予以沖洗乾淨
23	廁所	每日下班前以清潔劑清洗
24	牆壁	保持清潔、無菜渣及油漬，無破損

※每週的清掃作業項目

實施項目／週		注意事項
1	乾料庫	貨架清潔及貨品整潔
2	冷凍(藏)庫	除霜、棚架及棧板清洗 散熱鰭片每三個月以軟毛刷清潔灰塵
3	消毒櫃	層架及底盤刷洗
4	鍋爐室	環境及地面清潔
5	更衣室	環境及地面清潔
6	辦公室	環境及地面清潔
7	廚區大掃除	廚區每週一次大掃除

※每月或每學期的清掃作業項目

實施項目／月		注 意 事 項
1	照明燈具	清潔並檢查是否完整
2	天花板	防止吸附灰塵
3	風管、濾網	防止積油垢
4	工作場所消毒	請消毒公司針對蟑螂蚊蟲消毒及病媒防治
5	水質檢查	檢測水中含氯量
6	水塔清洗	清洗水塔內部污垢