

## 作業程序 8 原物料前處理

壹、作業內容：

一、自設廚房（勞務委外）、自辦廚房及熱食部

- (一) 依菜單需求領用各項食材，依食品特性分置各處理區。
- (二) 依食品種類檢查、清洗，並依據菜單所需的形狀切割。
- (三) 為避免交叉污染，應採分區、分時或分段處理不同類食物。
  1. 前處理區可分區為蔬菜區、水果區、肉品處理區、魚貝類處理區等處理不同類食物。
  2. 前處理區小或水槽數量不足以分區處理時，可依食材種類分時分段處理。其洗滌順序為乾貨→加工類食品→蔬果類→牛、羊、豬→雞、鴨→內臟→蛋→魚貝類。
- (四) 每清洗一種食材，應將水槽漏水並徹底清潔乾淨後，更換新水再洗滌下一種食材。
- (五) 洗滌槽內的水不可高於水龍頭或水管高度，避免水倒流而污染。
- (六) 水槽應有洩水孔且通暢無阻塞，避免血水等溢流地面，造成交叉污染。
- (七) 洗滌、切割妥當之食物，應分類置於盛物盤或容器內備用，並加以覆蓋。
- (八) 刀具、砧板分色管理使用：白色－熟食、綠色－蔬菜類、藍色－魚貝類、紅色－肉類、黃色－水果類。
- (九) 盛裝食品的容器禁止直接放置地面上，需離地 5 公分以上，必須使用推車運送或置放棚架、墊底籃上。
- (十) 蔬菜清洗切割注意事項
  1. 應分三槽式清洗(或單槽多次清洗)，以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。
  2. 應依水槽大小、當日蔬菜量與清潔度，分多批清洗，每次更換水前，都應將水槽清洗乾淨，並確認無其他異物。



前處理空間  
不夠時，如  
何避免食材  
受污染？

3. 蔬菜根蒂處因易有泥沙卡積，應特別注意清洗。
4. 為避免營養素流失，儘量先洗再切。
5. 使用切菜機者，盛裝容器應墊高不可直接置於地面，至少離地 5 公分以上。
6. 清洗後之蔬菜以乾淨的有洞容器盛裝，以利水分瀝乾。
7. 容易褐變的蔬菜（例如：牛蒡、蓮藕、馬鈴薯）應去皮後立刻泡水，嚴禁使用次氯酸鈉浸泡。
8. 遇颱風、豪雨季節或產季尾端（例如：綠花椰菜），易有蝸牛或菜蟲，應加長以流動水浸泡的時間。

#### (十一) 肉品清洗切割注意事項

1. 冷凍肉品解凍，應以冷藏冰箱解凍為優先，於解凍食材上標示使用日期、並妥善覆蓋；若以流水解凍則應以完整塑膠袋包裝，以清潔的流水解凍。不可反覆的解凍再冷凍，避免造成細菌繁殖、肉質劣化的現象。
2. 清洗時應依量分批清洗，勿長時間浸泡水中，以避免肉品變質。清洗時，應將動物毛髮、內臟，徹底清洗乾淨，無殘存夾雜物。

#### (十二) 海產類清洗切割注意事項

1. 嚴禁以鹽水洗滌海產類，避免腸炎弧菌滋生。
2. 清洗時，應將鱗、鰓、腸泥等確實清洗乾淨，無殘留或夾雜其他異物。

#### (十三) 蛋品清洗注意事項

1. 冷藏殺菌蛋液：前處理至烹調間，應冷藏備用。
2. 洗選蛋之處理程序：清洗蛋殼上之夾雜物，將蛋敲打於乾淨硬器上，撥開蛋殼，將蛋放入一容器內逐一檢視蛋有無腐壞。避免未檢視新鮮度前，將所有蛋混入同一容器內。

#### (十四) 食材醃製注意事項

1. 食材應確實清洗乾淨後，方可進行醃製作業。
2. 醃製時間不宜過久，室溫中以半小時為宜，不得超過 4 小時，並儘速使用完畢，避免存放冷藏中超過 3 天以上。

#### (十五) 有效措施以防外來異物混入原物料

1. 綁蔬菜之塑膠繩、橡皮筋或吉園圃標籤紙（例如：鮑魚



前處理時  
減少異物  
出現的措  
施？

菇袋的塑膠繩、捆芹菜的橡皮筋等)，拆下後應以固定容器盛裝或立即丟入垃圾桶中。

2. 拆開水果箱時，應注意封箱針，避免割傷工作人員或混入原物料中。
3. 清洗文蛤時應少量分批仔細清洗及挑選，避免石頭等顏色、大小相近的異物混入。
4. 每次清潔水槽時，應確認水槽蓋組（水槽蓋+橡膠塞組）之完整性，避免橡膠塞脫落或斷裂混入。
5. 拆開塑膠袋包裝時，應注意包裝袋之完整性並立即丟棄，避免塑膠混入。
6. 太白粉、地瓜粉等粉類拆袋時，應將棉線完全解開丟除，並避免塑膠內膜因不當拉扯，產生碎片夾雜於粉中。
7. 食米拆封米袋洗米時，須注意棉繩及「農糧署學童午餐公糧檢驗合格標籤」之紙片是否混入。

#### (十六) 作業完成注意事項

1. 將清洗切割完成的食材，瀝乾水分後，分類依不同種容器盛裝，送往烹調場所。
2. 當完成上述作業後，處理善後工作(含工作檯、水槽、地面清潔)並關燈及各項設備電源。

貳、 相關文件：無。

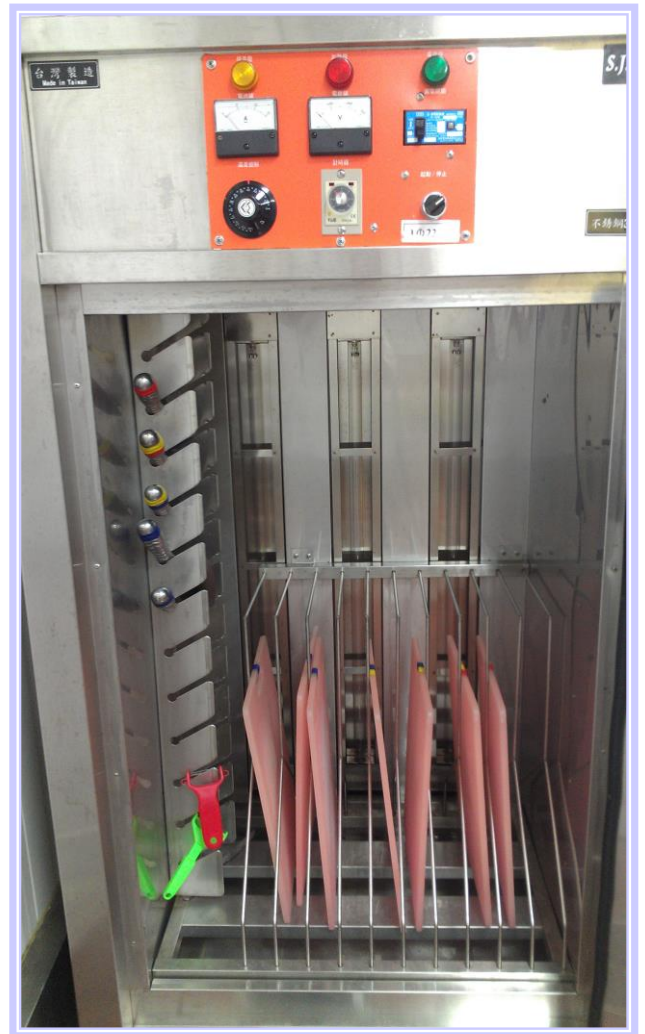
參、 使用表單：無



8-1 以三槽式清洗蔬菜



8-2 解凍食材上標示使用日期、  
並妥善覆蓋



8-3 刀具、砧板分色管理