

膳食衛生管理辦法

民國 91 年元月 8 日院長核准實施

民國 92 年 6 月 25 日機構更名確定，本辦法相關字彙配合修正

民國 94 年 1 月 1 日主任修訂公佈實施

民國 100 年 1 月 1 日主任修訂公佈實施

民國 103 年 5 月 1 日主任修訂公佈實施

壹、目的及目標

- 一、膳食設計營養均衡符合營養師之建議，確保服務對象及工作人員均衡飲食及維持身體健康。
- 二、環境及器具保持乾淨清潔衛生，如開水機、水塔等相關設施以清潔衛生為原則，定期清洗。
- 三、依照不同食材的特性進行正確保管及監控效期。
- 四、經由營養師、家長代表及專業人士組成之膳食委員會負責督導管理。

貳、烹調原則

- 一、烹飪的食物一律以新鮮、衛生為烹調原則。
- 二、菜單需經營養師審核及膳食委員會審議通過，至少 15 天循環一次（包括早餐、午餐及晚餐），午餐、晚餐原則是三菜一湯。
- 三、依照菜單將食物從冰箱取出並調配好，包括食物的種類、食物的量，如需烹飪肉類、魚類，前一晚要先拿至冷藏設備退冰，以免來不及烹飪。

參、食物管理及安全

- 一、湯圓、麻糬、年糕等食物，要注意在安全無慮下才能讓服務對象食用
- 二、蔬菜與魚肉類、乾貨應分開儲放。
- 三、食物儲存空間要注意食物保存期限及隨時排放整齊，避免置放非食品。
- 四、食物過期一律丟棄不得食用。
- 五、食物調製完成後，應加蓋蓋子，

肆、食物檢體保存

- 一、菜餚煮好後，立即留取食物檢體。
- 二、每道食物檢體重量需達 200 公克以上。
- 三、每道食物檢體分開盛裝於檢體罐內後密封，並清楚標示日期、餐次及菜餚名稱罐蓋或瓶身。
- 四、食物檢體需置於攝氏 7 度以下予以冷藏，保存 48 小時以備查驗，超過 48 小時後始丟棄。

伍、廚房衛生與管理

- 一、垃圾每天要分類，垃圾桶要加蓋子，每天下班前要將垃圾倒乾淨才可下班。
- 二、冷凍（藏）設備、爐台、烤箱、抽油煙機要隨時保持乾淨。
- 三、廚房地板要隨時保持乾淨。
- 四、每餐餐後廚房、餐廳要清理乾淨。
- 五、抹布、菜瓜布、鐵刷隨時保持乾淨，定時更新。
- 六、每天檢視廚房冷凍（藏）設備的溫度（冷凍-18℃以下，冷藏-7℃以下）。

七、下班前巡視瓦斯是否有關閉。

陸、餐具衛生

- 一、洗碗分為 4 道流程：1.將碗內餘渣倒掉 2.將碗內油污清除乾淨 3.用清潔劑清洗 4.用清水沖洗。
- 二、餐具需隨時保持完整且清潔，並定點存放。
- 三、餐具於每餐清洗後用高溫消毒櫃消毒（100°C 以上，20 分鐘以上）。
- 四、服務對象使用固定餐具，尤其有傳染管理需求之對象的餐具不可讓其他對象使用，並放固定的位置。

柒、水質衛生

- 一、飲用水每 3 個月檢測水質之大腸桿菌群，並留有檢驗合格報告。
- 二、水塔每個月檢查一次，每半年清洗一次。
- 三、開飲機每兩週清洗一次，濾水器依使用說明或至少三個月更換濾心。

捌、廚工衛生

- 一、廚房工作人員每一年至少作一次健康檢查，檢查項目應包含血液（常規檢查）、尿液（常規檢查）及胸部 X 光檢驗、A 肝、傷寒、糞便檢查（含阿米巴痢疾及桿菌性痢疾）。
- 二、廚房工作人員進入廚房時應洗淨手，更換廚房工作服，穿戴工作帽及口罩，若中途離開廚房，再進廚房時，仍應先洗手與消毒。
- 三、注意個人服裝儀容的清潔及個人衛生，經常洗淨臉、頭、身體和修剪指甲，以確保身體的清潔。
- 四、非工作人員不得進入廚房。

玖、附則

本辦法經主任核准後公佈實施，修訂時亦同。