

餐飲業者環境清潔消毒執行重點

一、餐具與設備消毒

1. 餐具清潔與消毒原則：

- A. 先清洗 (去除食物殘渣)，再消毒 (如煮沸消毒、化學消毒)。
- B. 存放餐具應乾燥通風，避免細菌滋生。

2. 烹調設備與工作檯面原則：

- A. 使用後立即清潔，並定期以食品用消毒劑或稀釋漂白水擦拭消毒。
- B. 砧板、刀具應生熟食分開，使用後徹底清潔。

3. 廚房及整體環境消毒重點：

- A. 廚房及整體環境打掃乾淨後，以每 10 公升水加入 200c.c.(1000ppm)含氯漂白水，以洗刷擦拭方式充分消毒環境(含作業區平台、烹煮區、配膳檯、排油煙機、廚房牆面、地板及外場餐桌椅、地面、廁所及門把等可能造成接觸感染場域等)。

- B. 抹布、毛巾、餐具(含砧板、刀具)依下列方法之一殺菌：

- ✓ 餐具(含砧板、刀具)：煮沸、蒸氣、熱水、稀釋氯液、乾熱
- ✓ 抹布、毛巾：煮沸、蒸氣

煮沸：100°C以上沸水，抹布毛巾煮 5 分/餐具 1 分以上。

蒸汽：100°C以上蒸汽，抹布巾加熱 10 分/餐具 2 分以上。

熱水：80°C以上熱水，浸泡餐具 2 分以上。

氯液：200ppm 氯液，浸泡餐具 2 分以上。

乾熱：110°C以上乾熱，加熱餐具 30 分以上。

- C. 凡有缺口或裂縫、洗不掉之污漬、茶垢等之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

二、消毒藥劑使用

- 1. **選擇合格消毒劑**：使用環境部核可的消毒劑，如稀釋漂白水 (1000ppm) 進行環境消毒或使用食品用消毒劑。

- 2. **正確配比與操作**：避免過量或使用不當，確保消毒效果且不殘留有害物質。

3. 消毒頻率：

- A. 高接觸表面 (如廁所、門把、桌椅、收銀機、飲料機台按鍵) 至少每日消毒一次。
- B. 洗手間設備應加強清潔與消毒，尤其是水龍頭、馬桶沖水鈕等處。

三、一般環境清潔

1. **每日清潔**：餐廳內外、廚房、用餐區、洗手間等區域，每天定期打掃並保持乾燥。
2. **避免積水**：定期檢查排水管、地板、冷氣滴水盤等，避免積水成為病媒蚊孳生地。
3. **垃圾管理**：
 - A. 垃圾桶應有蓋並每日清理，避免孳生病媒蚊或蟑螂、老鼠。
 - B. 廚餘妥善分類，並盡快處理，避免異味與害蟲孳生。

四、廚房防鼠防蟑

1. **門窗防護**：
 - A. 廚房門窗應加裝紗窗、門簾，防止蚊蟲入侵。
 - B. 食材存放區應封閉儲存，避免老鼠、蟑螂進入。
2. **定期滅鼠滅蟑**：
 - A. 使用安全的防治方法，如黏鼠板、誘捕器，避免化學藥劑污染食品。
 - B. 牆壁縫隙、排水孔應封堵，以防鼠蟲藏匿。

(註：作業區內之黏鼠板、誘捕器為病媒防治之驗効，非防治之方法，一旦在作業區內發現病媒，應從新檢視病媒入侵途徑及防治方法。)

五、員工個人衛生

1. **勤洗手**：員工處理食物前後應洗手，並使用酒精消毒 (75%)。
2. **健康管理**：員工如有發燒、腹瀉等症狀，應暫停工作，避免污染食品。
3. **工作服清潔**：廚師、服務人員應穿戴整潔制服，每日更換並保持乾淨。

餐飲業者落實環境清潔與消毒，不僅能確保食品安全，還能有效預防傳染病，提供顧客與員工健康的用餐環境！

GHP 第 22 條

餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染；無充足之流動自來水者，應提供用畢即行丟棄之餐具。
- 二、廚房之截油設施，應經常清理乾淨。
- 三、油煙應有適當之處理措施，避免油煙污染。
- 四、廚房應有維持適當空氣壓力及室溫之措施。
- 五、餐飲業未設座者，其販賣櫃台應與調理、加工及操作場所有效區隔。

GHP 第 23 條

餐飲業應使用下列方法之一，施行殺菌：

- 一、煮沸殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之沸水煮沸五分鐘以上，餐具等，一分鐘以上。
- 二、蒸汽殺菌：毛巾、抹布等，以攝氏一百度之蒸汽，加熱時間十分鐘以上，餐具等，二分鐘以上。
- 三、熱水殺菌：餐具等，以攝氏八十度以上之熱水，加熱時間二分鐘以上。
- 四、氯液殺菌：餐具等，以氯液總有效氯百萬分之二百以下，浸入溶液中時間二分鐘以上。
- 五、乾熱殺菌：餐具等，以溫度攝氏一百一十度以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上。
- 六、其他經中央衛生福利主管機關認可之有效殺菌方法。

高雄市政府衛生局關心您