

南投縣忠孝國民小學午餐安全注意事項及廚房使用規則

壹、依據

92年1月13日府教體字第0920012955-0號函

97年3月31日府教體字第09700644920號函

貳：目的

- 一、維護飲食衛生及工作人員安全
- 二、建立餐廳廚房正確使用觀念，防治意外事故發生

參、學校午餐食材供應注意事項：

- 一、選購衛生優良產品之食材。
- 二、冷凍冷藏食品確實分類儲存及符合先進先出之原則。
- 三、生熟食品嚴禁交叉污染及與地面接觸。
- 四、食材禁止使用不需加熱即可食用之外購食品。但天災、停電或其他不可抗力等情況時可外購午餐。
- 五、食材禁止超量和提前生產，並避免隔餐食用，若隔餐食用者應再予加熱。
- 六、高水活性、低酸性之食品，其溫度、酸度及時間確實控管。
- 七、每日供應之午餐食物應密封保存一份，保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以供必要時作為檢驗之用，並應防範遭受污染。

肆、廚房及物資倉庫管理：

一、廚房衛生：

1. 非廚房工作人員，一律禁止進入廚房，以免污染，工作人員不可佩帶任何飾物操作。
2. 廚房每日排監廚人員，負責廚房內部作業及整潔衛生之管理檢查，並填寫監廚紀錄。
3. 廚房物品整齊排放，餐具洗滌消毒作業完整，並保持廚房地板乾燥，減少細菌滋生機會。
4. 廚房設備與器具、從業人員符合食品衛生管理法及學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法之規定。

二、物資倉庫管理：

1. 食物存放處力求清潔、乾燥、通風，要防曬、防潮、防竊。
2. 倉庫管理專人負責，進出物資必須登記，稽核人員每月至少盤點庫存一次。
3. 午餐物資倉庫，物資食品分類排列，不隨意堆放雜物，或兼做宿舍、休息室。

伍、學校午餐環保教育：

- 一、午餐用水符合飲用水水質標準。

二、 廚房排煙設置有效防制措施，避免油煙或異味逸散，影響環境。

三、 廚房產生之廢(污)水，經適當之水污染防治措施後排放地面水體。

四、 午餐廚餘做妥善處理，供資源回收再利用，以維護週遭環境衛生，避免衍生公害。

陸、本注意事項未盡事宜，依相關規定辦理。