

大專院校自助餐廳衛生管理研究 —以經國管理暨健康學院為例

胡淑慧^{*1}、王惠珠²、蔡政融³
經國管理暨健康學院食品科技系^{1,3}、中國文化大學生活應用科學系²

摘 要

本文以探究廚房工作人員正確衛生行為內容為主，說明本校廚房餐飲衛生督導工作狀況，並將餐廳衛生督導結果作一成果呈現，主要目的是要瞭解學校餐廳之調理用膳場所衛生、工作人員個人衛生、各式庫房衛生、其他、餐盒留驗等現況與問題。本研究使用『餐飲衛生檢查表』，以現場參與觀察、紀錄廚房從業人員現場操作處理食材過程，從廚房從業人員的角度，瞭解其廚房現場操作方式的困難點，給予人性化的改善建議，以求真正達到衛生管理的落實，以作為實際執行與改進之參考。

關鍵詞：自助餐廳、工作人員、衛生行為

The Investigation of Sanitation Control in University and College Cafeteria Restaurants —Example of Ching Kuo Institute of Management and Health

Shu-Hui Hu*¹ Hwei- Ju Wang² Cheng-Jung Tsai³
Ching Kuo Institute of Management & Health^{1,3} Chinese Culture University²

Abstract

The main purpose of this research is to investigate the proper food safety practices of restaurant employees under emperor's supervision. The observations were published in which including the sanitation status and problems of food preparation, food serving, employees, storage rooms, Lunch-Box exiting in university cafeteria restaurants. Food safety checklist was applied and processes of food service employees' on the spot preparation were observed and recorded as well. Understanding difficult circumstances in the kitchen from the foodservice employees' point of view, humane suggestions and reasonable improvement were offered on the basis of these results. Furthermore, practicable executive work would be implemented in order to achieve high quality of hygiene management for university cafeteria restaurants.

Keywords : Cafeteria, Foodservice employees, Hygiene practice

壹、前言

學校是學生生活的主要場所，學生在校時間從上午8點左右開始一天的學習，至少會面臨午餐外食的可能，甚至早餐亦以外食解決；為了給予學生們良好的飲食照顧，各個學校莫不努力自營餐廳或招募良好廠商以衛生、健康與營養飲食供應予學生。因此，學校餐廳的衛生情況以及標準的衛生檢查程序，對於餐廳供餐的品質，有重要的影響。本研究即探討目前國內相關法規對於大專院校餐廳衛生的相當規範，並以一個大專院校的餐廳為例，討論如何建立標準化的餐廳衛生檢查程序，以利未來提升相關學校餐廳衛生檢查以及法律規範之建置。

本研究以下將先敘述當前法規對學校餐廳的相關規範，進一步檢視相關的研究文獻，接著以國內一所大專院校為例，說明相關衛生檢查的執行現況，其出現的常見缺失情況為何，最後，將就可能改進的措施，建立標準化的處理程序，以利相關單位以及各校未來改進之參考。

貳、校園餐廳與食品中毒的相關性

不論學校餐廳經營屬於何種形式，在飲食的供應上首重衛生。依「大專院校餐廳衛生改善方案」的建議，教育部與行政院衛生署曾共同發函，自民國73年起要求各公立大專院校每年6月25日及12月25日前應填具「大專院校餐廳衛生改善工作報告表」報請教育部備查。而省（市）政府衛生處（局）每半年應將配合學校檢查餐廳之成果，報請行政院衛生署備查。可見教育單位對學生飲食及學校餐廳衛生之重視。

不過，據行政院衛生署對台灣地區於民國70年至91年間發生之食品中毒事件統計⁽¹⁰⁾共2,552件，平均每年122件。依據民國70年至91年間發生之食品中毒案件攝食場所分類表知：民國89至91年間最常發生食物中毒案件的攝食場所前二位，依次是營業場所、學校；由民國80至91年台灣地區食品中毒案件食品被污染或處置錯誤之場所分類表中得知：這些場所依序為供膳之營業場所、外燴、食品工廠與學校。由此可見，作為與學生學習與生活最密切的學校，在食品中毒案件以及食品遭受污染與錯置的頻率相當高，更突顯團體膳食供膳時，食品衛生安全的重要性。因此，如何積極加強以及改善學校餐廳衛生管理與教育是極重要的事。

此外，就中毒案件的病因而言，由民國70年至91年間發生之分類可知：細菌性食物中毒案件共計1,390件，共佔病因物質判明案件總數1,500件的92.7%。因此，引發食物中毒之病因顯以細菌性最多，此種病因主要是由於食物冷藏及加熱處理不當、食物調製後放置在室溫過久、生熟食交互污染、工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染、調理食物的器具或設備未清洗乾淨等因素所造成。因此，欲改善學校餐廳的衛生環境以及供餐的品質，如何透過標準化程序改善上述工作人員處理不當所造成的失誤，即為本研究關注的重點。

以往研究並未著重現場參與觀察、紀錄廚房從業人員正確衛生行為、現場操作過程之研究，因此本研究以探究廚房工作人員正確衛生行為內容為主，分析廚房從業人員正確衛生行為，給予改善建議，以下，將先就相關的國內外研究文獻作初步的回顧與檢視，接著，說明本校廚房餐飲衛生督導工作狀況，並將餐廳衛生督導結果作一成果呈現，將依照相關的研究經驗，分析學校餐廳衛生檢查結果。

參、文獻檢閱

餐廳廚房人員衛生行為如何監督呢？李學愚等人⁽⁴⁾（1999）使用檢測量表，針對中式餐廳廚房工作人員建構衛生行為正確性量表；由研究者依其欲實施之員工衛生教育訓練介入計畫之內容及目標而設計，進行此實驗計畫以瞭解廚房工作人員經過衛生訓練介入前後，其衛生行為之正確性是否增強；建構了 68 題題目之量表，包含一般衛生觀念、手部衛生行為、熟食處理行為三部分。此量表可作為能提供中式筵席 20 桌以上之中式餐廳廚房人員參考。

黃韶顏⁽⁶⁾（1995）進行台灣地區餐飲從業人員的衛生知識、態度及行為相關的觀察及研究。其研究中列出影響衛生態度的因素包括衛生教育訓練、教育程度、職務等，影響衛生行為的因素則包括工作中的衛生自我檢查、健康檢查、衛生教育訓練、性別、教育程度、有無技術士執照等，其結果指出餐飲從業人員的衛生態度越好，則表現出來的衛生相關行為越正確。

蘇家嫻⁽⁷⁾（2000）則以淡江大學學生共同參與學校餐飲衛生管理模式說明其組織運作情形，其校內的餐飲衛生督檢包含廚房工作人員個人衛生（6 題）、環境衛生（14 題）、食品衛生（4 題）、用具衛生（7 題）等四部分，另有一特殊優劣情形記錄欄；執行方式以每日不定時檢查為之。

餐廳廚房工作人員的衛生行為對飲食安全最具影響性。文長安⁽³⁾（1998）指出中國烹飪雖然可口，但廚房衛生卻為人所詬病，因此提升餐飲從業人員衛生水準是目前餐飲衛生最重要的課題。文中所提及之缺失包括從業人員未依規定進行健康檢查，從業人員工作中個人服裝儀容及手部操作之衛生行為不良，食物前處理、調理加工衛生、用膳衛生、餐具洗滌、食物選購與貯存等操作行為不當。文長安認為可於中餐烹調技術士檢定中加重衛生操作分數比例，使從業人員更重視衛生，並加強從業人員餐飲衛生教育，加強輔導、稽查業者、鼓勵業者進行衛生自主管理等方向進行改善。

林佳蓉等⁽⁵⁾（2003）使用兩種方式進行台南地區托兒所餐飲衛生評估研究，其一為利用餐飲衛生現場評核表，評核表分為廚房環境衛生、廚房設備衛生、廚工衛生、供膳人員衛生、製程衛生、供膳衛生、及衛生制度等七項；其二為對砧板、飲用水、餐桌等取樣檢測是否受大腸桿菌群污染。

肆、本校餐廳衛生管理執行現狀

一、成立膳食衛生協調委員會

本校於民國 58 年成立時，即設有學生餐廳，由學校自營；至 83 學年度始設有『學生伙食輔導委員會組織辦法』之文件記載，是為「膳食衛生協調委員會組織辦法」的前身，乃依教育部臺（72）體字 51578 號函頒「大專院校餐廳衛生改善方案」中第三項第一條「學校應組成膳食協調委員會或其他相近之委員會，由訓導、總務、會計、營養衛生人員、教師代表、學生代表等人員組成。校長兼召集人，並由委員中指定人員負責餐廳衛生督導工作。委員會每一學期開會乙次，必要時得召開臨時會議，檢討與規劃學校餐廳衛生管理工作。」。本校所訂之辦法以達成營養衛生為供膳目標，組織中以校長為主任委員，下設協調組、管理組、預算組、衛生組、營養組、學生伙食委員會等，該年度學校採自營餐廳形式，教職員生固定搭伙，採行購買月票餐卷方式，每日早、中、晚

餐用餐人數固定，食物材料費、廚工薪水、燃料費、設備維護費等等均需由繳交之餐費中支付，管理組負責供膳人員聘任考核管理、供膳設備購置維護修繕、採購工作的規劃執行、委辦工作的招商事宜等由總務主任任管理組委員，預算組負責伙食費的預算結算、加退伙管理、經費收支與帳目審核由會計主任任預算委員，衛生組負責執行供膳人員健檢、衛生訓練、供膳作業衛生考核，由衛生保健組組長擔任之，營養組負責開列供膳菜單、分析膳食營養等，由食品衛生科主任擔任之，另有學生伙食委員負責學生伙食委員會之組成與會議召開、供膳措施意見反應、用膳規範擬定與輔導、食材採購品質與數量的抽驗等，則由生活輔導組組長指導之。

民國 88 年 2 月 12 日本校於行政會議通過「學校膳食衛生協調委員會組織辦法」及「學校膳食衛生督導實施細則」。組織辦法中明列目的、組織成員、職掌、會議召開、衛生督導檢查等事宜；於職掌中特別說明本會的權責：負責餐飲衛生之督導與檢查、督導改善與維護餐廳及廚房之設施，使合乎衛生清潔之標準、廚房衛生督導工作人員之訓練、督導美食街餐廳招商並協助簽訂合約事宜、加強學生飲食衛生與教育宣傳、定期收集學生反應之改進意見；而衛生督導檢查部分：衛生保健組召集成立膳食衛生督導小組、統一印製檢查表，每週至少一次不定期進行餐飲衛生檢查、檢查員檢查後知會餐廳衛生負責人（簽名），並填寫『餐飲追蹤輔導改善表』，以要求參照改進、對於經常發現又仍拒不改善缺點之情形者，得簽請主任委員召開膳食衛生協調委員會，依合約規定研處。

本校依「大專院校餐廳衛生改善方案」，制定「德育醫護管理專科學校膳食衛生協調委員會組織章程」及「德育醫護管理專科學校膳食衛生督導實施細則」，依辦法中所列餐飲衛生督導分工分為三部分，如表一所示：

表一 本校餐飲衛生督導分工

	組別	分工內容
餐 飲 衛 生 督 導 分 工	餐飲衛生督導	1. 擔任餐廳衛生行政督導人員 2. 負責餐廳衛生行政督導工作
	衛保組	1. 每週至少一次不定期進行餐飲衛生檢查 2. 檢查後，填寫「餐飲追蹤輔導改善表」，以供庶務組督導改善之參考 3. 對於經常發現又拒不改善缺點之情形者，得簽請主任委員召開膳食衛生協調委員會，依合約規定研處
	事務組	1. 依「餐飲追蹤輔導改善表」要求及督導餐廳負責人改善缺失

本校膳食衛生協調委員會於每學期期末開會一次；餐飲衛生工作，每學期至少進行一次餐飲衛生講習，對象為本校學生與餐廳廚工；餐飲督導工作，依「學校膳食衛生協調委員會組織辦法實施細則」由餐飲衛生督導、衛生保健組校護兩人每星期不定期依查核表檢查餐廳衛生各一次（兩次檢查時間需錯開，由兩人協調之）。

二、學校餐廳現況

(一)學校餐廳經營沿革：自民國58年建校至86年7月底，學校採自營餐廳方式經營，本著照顧學生身體健康，以自營餐廳供應全校師生全日伙食，直至民國86年，學校因改建大樓，取消自營餐廳形式，改於經國樓由廠商外包形式經營，自民國86年9月~91年6月底，歷經86、87、88、89、90五個學年度，由陳老闆外包經營，以自助餐形式供應，至91學年度經過改裝轉由黃老闆以咖啡廳、涮涮鍋、簡餐、quickly飲料站方式經營，同一學年度學校並於學生宿舍對面另闢一由詹老闆承包以早餐、自助餐、麵食供應的秋瑾樓餐廳，如表二。

表二 學校外包餐廳、座落地點、經營形式表

學年度	座落大樓地點	餐廳形式	老闆	場地大小 (含廚房、餐廳)	廚房大小
八十六 ~九十	經國樓地下室	自助餐、麵食、 飯類	陳老闆	294 平方公尺	約佔場地大小 1/4.5
九十一	經國樓地下室	咖啡廳、涮涮 鍋、簡餐(飯類、 麵食)、quickly 飲料站	黃老闆	294 平方公尺	約佔場地大小 1/5
	秋瑾樓 自助餐廳	早餐、自助餐、 麵食	詹老闆	一樓 153 平方公尺、 二樓 204 平方公尺	約佔場地大小 1/4.5

(二) 餐廳基本資料

1. 秋瑾樓自助餐廳

早餐區(似美而美三明治經營形式):一人。

自助餐:大廚二名(其中一名為老闆兼任),兩人均擁有中餐烹調丙級技術士證照、廚工二人、外場二人。

麵食區:一人。

此為穩定經營後之工作人員數。

2. 經國樓地下室餐廳

咖啡廳:(咖啡、簡易三明治、漢堡等)一名專職員工。

涮涮鍋(冬天經營):大廚一人、副廚一人、廚工二人、外場二人。

飯麵類(夏天經營):簡餐、各式炒飯燴飯、麵食類、水餃等,工作人員同涮涮鍋。

飲料區(以quickly奶茶、各式茶品方式經營):二人(一名專職員工、一名工讀生)

此為穩定經營後之工作人員數。

(三)合約簽訂:經總務處事務組公開招商手續完成後,於合約簽訂內容特別明列本校對餐廳衛生之要求,如1.工作人員需至指定醫院進行健康檢查(列明項目)—造冊存總務處事務組、衛生保健組備查,2.廚師需具備中餐烹調技術士丙級以上證照(資料影本存查),3.食物品質管理(合約中列有罰則)—食品用品等級規定、食材貯存要求、砧板刀具分類、冷凍冷藏庫的清潔與檢查表,4.清潔衛生管理—廚房內部清潔、餐廳清潔、

餐具種類與清洗消毒等，5. 人員管理—工作服裝儀容、接受餐飲衛生在職訓練、人員傷病時的工作管理等等，協請廠商配合辦理。

(四) 餐飲衛生督導人員之遴選

本校依據教育部台(八九)體字第 89002114 號、衛署食字第 89001291 號函辦理，主旨為『大專院校餐廳衛生管理方案』，函中貳、實施要領第一條學校行政管理第一款：學校應組成餐廳衛生管理委員會或其他相關之委員會，由學務長、總務長、會計主任、營養師或實際負責餐廳衛生督導人員、教職員代表、學生代表等組成之，負責餐廳衛生督導工作……。每學期至少召開委員會乙次，確實檢討餐廳衛生管理缺失，提出改善方案，做成記錄備查。第二款：學校餐廳衛生督導人員，應以大專院校餐飲、食品、營養、生活應用等相關科系、所畢業者優先，或由曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可之機構所舉辦之衛生講習課程達 60 小時以上持有證明者擔任。自 89 學年度起餐飲衛生督導人員是依教育部、行政院衛生署於民國 89 年 1 月 15 日共同發函台(89)體字第 89002114 號、衛署食字第 89001291 號函辦理，公文中檢送「大專院校餐廳衛生管理方案」，由本校衛生保健組簽請食品衛生科指派人員擔任餐廳衛生行政督導工作而產生，爾後每學年依『大專院校餐廳衛生管理方案』之實施要領第一條學校行政管理第二款遴選符合資格之人員擔任此餐飲衛生督導職務。因本校設有食品衛生科、餐飲管理科，教師中有符合該條例之師資，由兩系科各推舉一符合資格之人選，由校長圈選出一位教師擔任之。

伍、研究方法

一、設計餐飲衛生檢查表

綜觀前人研究及筆者十年團體膳食實驗教學經驗，本研究以為與學校餐廳衛生相關內容主要是廚房從業人員於工作廠區如何妥善操作各項工作。故本研究所使用之 91 學年度學校餐廳衛生檢查查核表—『餐飲衛生檢查表』，是依據教育部台(91)體字第 91142471 號函檢送之「學校餐廳衛生管理檢查表」，及由餐飲衛生督導參考相關文獻⁽¹⁾、⁽²⁾，縣(市)餐飲業食品衛生自行檢查紀錄卡、餐盒業衛生管理自行檢查紀錄卡、供應團體膳食衛生管理自行檢查表，以適用於目前本校招募之廠商餐廳經營形式增減與調整表格檢查項目。依不同餐廳形式將查核表分為兩種，各有五部分：

1. 調理用膳場所衛生—17 與 20 題
2. 工作人員個人衛生—6 題
3. 各式庫房衛生—5 題
4. 其他—12 與 14 題
5. 餐盒留驗—1 題

由表二知 91 學年度學校餐廳有二處，一是以咖啡廳、涮涮鍋、簡餐、quickly 飲料站方式經營，另一則以早餐、自助餐、麵食供應的秋瑾樓自助餐廳，其餐飲衛生檢查表稍有不同，前者於一、調理用膳場所衛生題項增加 3 題，為 20 題，及四、其他題項增加 2 題，為 14 題；即秋瑾樓自助餐廳適用 41 題之查核表，經國樓之咖啡廳、涮涮鍋、簡餐之餐廳適用 46 題之查核表。

完成修訂之查核表格均先行交付承包負責人參考，請其閱讀後再行溝通、修改，以

作為正式查核表，如表三、表四。

表三 餐飲衛生檢查表

餐 飲 衛 生 檢 查 表	
檢 查 項 目	
調 理 用 膳 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗、拉門應保持清潔。
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象，水溝應每日刷洗之。
	3. 調理場所調理檯面照度應 200lux，且燈具有燈罩保護，並具良好通風及排氣。
	4. 應有三槽式餐具、器具洗滌殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭。
	5. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。
	6. 應有足夠而清潔之冷凍、冷藏設備，溫度須保持冷藏 0-7℃、冷凍-18℃ 以下。
	7. 冷凍、冷藏庫應定期除霜，貯存容量在 60% 以下。
	8. 冷凍、冷藏庫的食品，生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝，避免相互污染。
	9. 食物調理檯面，應以不鏽鋼鋪設。
	10. 食物應在工作檯上調理，食物及盛裝容器不得直接放置地面。
	11. 砧板、刀具，生、熟食各具備一套分開使用並不得有裂縫，用畢清洗後需消毒之。
	12. 切割不再加熱、即可食用之食品及水果，應使用熟食刀具、砧板。
	13. 加熱保溫食品的中心溫度，不得低於攝氏 65 度，食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。
	14. 洗滌餐具、器具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉。
	15. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。
	16. 廚房出入口應有防止病媒侵入之設備，如空氣簾、紗門、紗窗、拉門．．．等，且工作進行中需隨時開啟。
	17. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。
	18. 抹布應洗淨殺菌並切實執行。
	19. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶盛裝，並當日清理。
	20. 咖啡區簡餐之鬆餅機、烤麵包機應每日清潔乾淨後，以 75% 酒精消毒之。
工 作 人 員 個 人 衛 生	1. 工作時必須穿戴白色整潔工作衣、帽、長褲、包頭鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
	2. 工作中不得有裸背、赤腳、吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。
	3. 工作時應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲油及佩戴手錶、項鍊、戒指、耳環等，且不得有膿瘡或皮膚病。
	4. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。
	5. 處理熟食之工作人員應戴手套，並使用專用夾。
	6. 內、外場人員進出廚房應遵守作業區清潔度衛生原則。

各式庫房衛生	1. 倉庫應設置棧板或置物架，離地 30 公分、離牆壁 5 公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫濕度控制。
	2. 乾料庫房應每日清掃，冷藏庫應一星期至少清理一次。
	3. 原物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。
	4. 冷藏冷凍庫內之貯存物料應去除外包裝袋，以乾淨容器或包裝袋重新裝之。
	5. 食品、原料不可以報紙或有色塑膠袋覆蓋。
其他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應使用自來水，並符合飲用水水質標準。
	2. 一般通道出入口，應設有紗門、紗窗、空氣簾或其他防止病媒進入之設備。
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式保持清潔，並有洗手設備。
	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通。
	5. 廚房、餐廳、庫房、排水通道均應有防止病媒侵入之設備。
	6. 洗手、消毒設備應保持清潔，並持續使用。
	7. 筷子、餐盒、紙杯不長霉不破損，應清潔且貯存完善。
	8. 採購之食材若為包裝食品，應有完整標示，且於保存期限內使用完畢。
	9. 與食品接觸的容器應採不銹鋼或瓷器製。
	10. 餐盒包裝材質應以低污水性（紙餐盒）為原則，印有「不可隔餐食用」或其他警語。
	11. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。
	12. 咖啡廳、涮涮鍋的簡餐食材，如鬆餅糊、麵包、生菜、蛤蜊、花枝、紅蘿蔔……等，非用餐尖峰時段應隨時貯存於冷藏庫。
	13. 生飲機、製冰機之濾水器旁應有濾心更換紀錄表，並需留存一年備驗。並得接受衛生保健組之水質檢驗。
	14. 咖啡廳調理食物人員視同廚房內場工作人員，應依工作人員相關規定辦理。（不得由工讀生為之）
留驗	1. 每日簡餐菜餚取樣 30 公克、分別盛裝置衛生保健組冷藏二天留驗。

表四 91 學年度學校餐廳『餐飲衛生檢查表』題目分類表

分類	檢查主題	秋瑾樓自助餐廳題數	經國樓地下室餐廳題數
第一部份	調理用膳場所衛生	1~17	1~20
第二部份	工作人員個人衛生	1~6	1~6
第三部份	各式庫房衛生	1~5	1~5
第四部份	其他	1~12	1~14
第五部份	餐盒留驗	1	1
	合計	41 題	46 題

二、餐飲衛生檢查執行方式

由餐飲衛生督導與校護每週依『餐飲衛生檢查表』各進行一次不定期的參與觀察紀錄，每次時間約40~50分鐘，檢查初期時間可能超過1小時，因檢查時一方面與廚工人員詢問其為何如此操作、彼此交換意見，同時將理想、正確、符合衛生原則的操作方式與廚工商量改進，一方面將當場狀況詳實記錄於檢查表中；餐飲衛生督導、校護兩人在檢查過程中，若遇有廠商不合乎衛生處理原則，則會共同商討以達結果一致性。檢查時是將表格中第一~五部分進行實地觀察紀錄，在「餐飲衛生檢查表」項目中記錄觀察結果，以○、△、×代表良好、尚可、不好之缺失嚴重程度，並於該題項後方之備註欄註記實際觀察情形，若檢查結果為△或×即代表一次缺失；另有第六部分「其他註記」一欄，是用於書寫上列題項未列入之缺失情況。

三、分析方法

進行題項缺失次數、百分比計算，描述學校餐廳餐飲衛生檢查結果，了解學校餐廳餐飲衛生的現況與問題，並說明如何改正成正確的衛生行為。

柒、研究結果討論

一、秋瑾樓自助餐廳

第一部份調理用膳場所衛生：缺失次數最多前五項，分別為表五所列。

表五 秋瑾樓自助餐廳『調理用膳場所衛生』缺失前五項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	6. 應有足夠而清潔之冷凍，冷藏設備，溫度須保持冷藏0-7°C、冷凍-18°C以下。	溫度 22 不清潔 3	溫度 48.9% 不清潔 6.7%
2	9. 食物應在工作檯上調理，食物及盛裝容器不得直接放置地面。	17	37.8%
3	14. 廚房出入口應有防止病媒侵入之設備，如空氣簾、紗門、紗窗...等，且工作進行中需隨時開啟。	13	28.9%
4	7. 冷凍、冷藏庫應定期除霜，貯存容量在60%以下，生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝，避免相互污染。	未加蓋 9 容量太多 3	未加蓋 13.4% 容量太多 6.7%
4	13. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	12	26.7%

缺失最多者為第6題冷凍、冷藏設備溫度未保持於-18°C以下、0~7°C之間。缺失次數百分比以溫度未達標準佔48.9%、冷凍、冷藏庫不清潔有血水佔6.7%。

檢查時常見三門冷藏庫溫度8~11°C之間，可能是因開關頻繁，造成冷氣外洩，待20分鐘不開關門，溫度即可回復0~7°C之間；工作檯式冷凍庫有溫度設定裝置，但設定溫度僅-10°C，未達-18°C以下，且無溫度顯示器，無法正確得知其內部真正溫度，對於冷凍食品之品質自是無法掌握；六門冷凍庫則冷凍溫度不足，僅達-13°C，下午離峰

時間察看溫度時顯示最低溫為-14°C，與老闆討論可能是設備溫度設定問題，需請設備廠商重新設定溫度-18°C才安全，直至92年5月16日檢查時始完成適當溫度設定。通常廠商都不願意將冷凍溫度設定較低溫，因其所耗費之電力較多、壓縮機壽命會縮短，認為只要幾天內將食材使用完畢，品質應該不會破壞，至少肉眼看不出來，這樣食品冷凍的觀念是不正確的，需將溫度設定為-18°C才安全。

缺失次多者為第9題(37.8%)食物應在工作檯上調理，食物及盛裝容器不得直接放置地面。

常見盛裝容器隨意放置地面，觀察現場、追究原因，發現置物架不足是最大原因，當物品無架子放置時，當然就隨地放置。例如常發生的情形為將空飯鍋置地面、裝炒杓等烹調器具的桶子放置地面未架高(多次發生)、整桶雞腿解凍置於地面、早餐區的湯鍋置地面等。地面是最髒污之處，食材桶子放置地面可能遭洗刷髒污水濺入桶內、也易遭受位於上方所進行動作的污染。

位居缺失第三位的是第14題(28.9%)廚房出入口應有防止病媒侵入之設備，如空氣簾、紗門、紗窗...等，且工作進行中需隨時開啟。

廚房與外場的區隔折疊拉門，未由天花板延伸至地面，僅訂作一般門高度(約200公分)之折疊拉門，200公分以上之高度至天花板無防止異物侵入之設施，這是硬體上的失誤；檢查中缺失13次是因工作中未將拉門開啟，有使病媒侵入之虞。

位居缺失第四位的是第7題與第13題，第7題冷凍、冷藏庫應定期除霜，貯存容量在60%以下，生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝，避免相互污染。

食材未加蓋的缺失次數為9次，是冷凍庫內存放肉排、魚排的器皿、包裝袋未密封，又或者切割完成之半成品、醃拌之雞肉、調理好之涼拌小黃瓜等冷藏時未密封。正確作法為避免肉排、魚排受其他食材汁液滴落污染，應密封為宜；老闆平日以自備之無色塑膠袋分裝食材，是很好的處理方式。

容量太多的缺失3次是因食材盛裝太擁擠；空間擁擠會造成冷氣無法循環良好，冷氣無法透至食材中心，致食材雖存於冷凍或冷藏庫，其中心溫度卻非冷凍或冷藏溫度，食材品質堪慮。正確作法為貯存容量在60%以下，且食材採小包裝，食材間的間隔要留有冷氣循環空間。

第13題灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所，此題缺失次數為12次，檢查時會發現抽油煙機累積油垢、且流下油漬，灶面有濺出炒鍋的菜餚殘渣，炒杓直接跨放於灶面上，未清洗即又放入炒鍋翻炒菜餚，致影響衛生。

第二部份工作人員個人衛生：缺失次數最多前三項，分別為表六所列。

表六 秋瑾樓自助餐廳『工作人員個人衛生』缺失前三項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	1. 工作時必須穿戴白色整潔工作衣、帽、包頭鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	24	53.3%
2	3. 工作時應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲油及佩戴手錶、項鍊、戒指、耳環等，且不得有膿瘡或皮膚病。	10	22.2%
2	6. 內、外場人員進出廚房應遵守作業區清潔度衛生原則。	10	22.2%

缺失最多者為第一題工作時必須穿戴白色整潔工作衣、帽、包頭鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。缺失為 24 次，達本學年檢查次數 53.3% 不合格率。檢查時發現工作人員（大廚、幫廚—洗菜、切菜）們以未穿戴白色工作衣、帽、裙為最多違規，甚至有穿短褲、涼鞋之現象，有一次則在白色圍裙外再罩上紅色垃圾袋，詢問之下得知：廚工阿姨為避免白色圍裙因工作打濕、致髒污，才如此作。正確作法：廚房工作者應以保護自己工作安全，防止受熱油、熱水燙傷，刀具、重物砸傷身體及維護消費者飲食衛生的觀點，做好此項個人衛生防護；同時應天天更換工作服、圍裙，垃圾袋不可接觸食物，自不能圍於圍裙外。

缺失次多者為第 3 題與第 6 題。第 3 題工作時應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲油及佩戴手錶、項鍊、戒指、耳環等，且不得有膿瘡或皮膚病。缺失次數為 10 次，均是工作人員配戴手鐲、佛珠、項鍊所致。餐飲工作人員於工作時應保持無污染源的狀態，尤其身體上的配飾未清洗消毒完全，應卸除之；況且手部是處理食材最主要的媒介，手部衛生更應特別重視之。正確作法：工作前卸除身上所有污染源之物品、洗淨雙手；工作中改變處理食材時，應洗手，處理熟食時要正確洗手、消毒手部。

第 6 題內、外場人員進出廚房應遵守作業區清潔度衛生原則。缺失次數同為 10 次，內、外場工作區域有清潔度劃分；正確作法是內場製備好的成品透過內場人員送至送餐窗口，再由外場人員自送餐窗口送至保溫餐台，而非外場人員走入內場工作區端出成品至保溫餐台。工作廠區的整體作業流程，需依食品流向與場所清潔度劃分，依清潔程度劃分區域為污染區、準備區、完全清潔作業區，以原料由低清潔度漸次移向高清潔度，從業人員、調理用器械清潔度的要求亦為如此；外場人員不屬於工作廠區，不能進入廚房作業區，若要進入，則需依進入廠區之規定進行著裝、洗手消毒等動作，此點應特別注意。

第三部份各式庫房衛生：缺失次數最多前三項，分別為表七所列。

表七 秋瑾樓自助餐廳『各式庫房衛生』缺失前三項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	4. 冷藏冷凍庫內之貯存物料應去除外包裝袋，以乾淨容器或包裝袋重新裝之。	4	8.9%
1	5. 食品、原料不可以報紙或有色塑膠袋覆蓋。	4	8.9%
3	2. 乾料庫房應每日清掃，冷藏庫應一星期至少清理一次。	2	4.4%

缺失最多者為第4題及第5題。第4題冷藏冷凍庫內之貯存物料應去除外包裝袋，以乾淨容器或包裝袋重新裝之。缺失次數4次。檢查時發現：冷凍肉塊、排等外包裝紙箱（或袋）直接入冷凍庫，因卸貨時貨品可能直接摔在地面、或放於不乾淨的推車上，直接入庫會將污染物帶入，致污染庫內原有貨品、貨架。正確作法：應將食材以乾淨容器或包裝袋依每次使用量分裝，除了可防止交互污染外，更可減少食材反覆解凍致品質變差之虞（每次只取分裝使用量使用）。

另一同為缺失次數4次的第5題食品、原料不可以報紙或有色塑膠袋覆蓋。檢查時發現常以紅色塑膠袋或花色袋包裝食材。食品、原料應以食品級包裝塑膠袋為之，有色塑膠袋多為非食品級，不宜使用之。

缺失第三多者為第2題乾料庫房應每日清掃，冷藏庫應一星期至少清理一次，檢查時只發現二次冷藏庫有些微血水未清洗乾淨。

第四部份『其他』：缺失次數最多前二項，分別為表八所列。

表八 秋瑾樓自助餐廳『其他』缺失前二項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	6. 洗手、消毒設備應保持清潔，並持續使用。	29	64.4%
2	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通。	5	11.1%

缺失最多者為第6題洗手、消毒設備應保持清潔，並持續使用。本學年缺失次數共計29次，因第一次檢查時缺乏洗手、消毒設備，告知廠商後，第二次檢查時已有洗手設備，但仍缺乏消毒設備。

缺失次多者為第4題四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通。爐灶下方、垃圾桶、瓦斯桶旁之水溝不易清理、較油膩，應加強維護，避免病媒循食物氣味而來。

第五部份『餐盒留驗』：每日餐盒菜餚均取樣30公克、分別盛裝留置衛生保健組冷藏兩天留驗該項，均無缺失。

二、經國樓地下室餐廳

第一部份調理用膳場所衛生：缺失次數最多之前七項，分別為表九所列。

表九 經國樓地下室餐廳『調理用膳場所衛生』缺失前七項

名次	題 目	缺失次數	缺失百分比
1	6. 應有足夠而清潔之冷凍，冷藏設備，溫度須保持冷藏 0-7℃、冷凍-18℃以下。	29	72.5%
2	11. 砧板、刀具，生、熟食各具備一套分開使用並不得有裂縫，用畢清洗後需消毒之。	26	65%
3	8. 冷凍、冷藏庫的食品，生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝，避免相互污染。	23	57.5%
4	10. 食物應在工作檯上調理，食物及盛裝容器不得直接放置地面。	22	55%
5	15. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	18	45%
6	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象，水溝應每日刷洗之。	17	42.5%
7	7. 冷凍、冷藏庫應定期除霜，貯存容量在 60%以下。	16	40%

缺失最多者為第 6 題應有足夠而清潔之冷凍，冷藏設備，溫度須保持冷藏 0~7℃之間、冷凍-18℃以下。缺失次數為 40 次（上學期缺失 16 次、下學期缺失 24 次）。

經國樓地下室餐廳共有 7 部冷凍、冷藏庫，其中兩部位於咖啡廳區，兩部位於飲料區，另外三部則位於涮涮鍋廚房區。咖啡廳區有一小型箱型冷凍櫃（二扇透明玻璃拉門）存放冷凍披薩、法國麵包—結霜厚，一工作檯式冷藏庫存放簡易三明治、漢堡食材。飲料區有一箱型冷藏櫃（雙玻璃拉門）與一手取型雙玻璃門冷藏庫存放粉圓、奶茶、各式新鮮水果、茶品等。涮涮鍋廚房區於廚房送餐窗口處有一工作檯式冷藏庫存放涮涮鍋或飯麵類之生鮮食材或半成品，廚房洗滌區有一上二門冷凍下二門冷藏之手取型冷凍冷藏庫存放未處理之生鮮食材或半成品，其旁有一箱型冷凍櫃存放冷凍調理食品或肉品，送餐窗口外有一手取型雙玻璃門冷藏庫。

其中最常發生問題的是廚房洗滌區內的冷凍冷藏庫及其旁之箱型冷凍櫃冷凍溫度未達-18℃以下。位於涮涮鍋廚房洗滌區水槽後方之手取型四門冷凍冷藏庫及箱型冷凍櫃之冷凍溫度未保持於-18℃以下、送餐窗口旁之玻璃門冷藏庫未保持 0~7℃之間，致食物保存溫度不足。檢查時以為冷凍庫溫度不足是因為檢查前工作人員剛開啟過，致冷氣洩出之故，經詢問廚房阿姨，始知其最低溫度只能達-14℃，與餐廳負責人溝通，請其更改設定溫度，或找設備廠商重新設定溫度，但多次未果。經詢問相關設備廠商得知，此種設備是利用上層冷凍庫之溫度通至冷藏庫，若冷凍庫設定溫度低（低於-16℃以下）會使冷藏庫的貯存青菜凍傷。現實狀況：手取型四門冷凍、冷藏庫設計上層為冷凍，下層為冷藏，利用上層冷氣循環通至下層作為冷藏之用，但若將冷凍溫度設定為-18℃，則循環至下層的冷氣必低於 0℃，冷藏蔬菜必會造成蔬菜凍傷現象；因此使用者大多將冷凍溫度設定-12~-14℃之間。正確作法之建議：使用者若貯存量大，可購買冷凍冷藏庫分離設計形式者，即冷凍櫃一部、冷藏櫃一部，溫度設定互不干擾，貯存食材不會有冷凍溫度不足或食材凍傷之虞。

咖啡廳區位於吧台入口有一存放冷凍披薩、法國麵包之小型箱型冷凍櫃（二扇透明

玻璃拉門)，無顯示溫度之刻度，僅有1~8之刻度，無法得知其真正冷凍溫度。正確作法之建議：於其中放置一低溫溫度計，即可測知貯存溫度。

同時，另一缺失狀況為冷凍、冷藏櫃內不清潔，缺失次數7次，底層出現血水、食物汁液，檢查時發現有一包油麵（以塑膠袋包裝）浸於底層血水汁液中。正確作法之建議：冷藏庫隨時應保持清潔，並定期一星期清洗一次。

缺失次數次多者為第11題砧板、刀具，生、熟食各具備一套分開使用並不得有裂縫，用畢清洗後需消毒之。缺失次數26次。檢查時發現砧板、刀具無生熟食各一套，亦無使用標示，且無固定放置位置；木頭砧板有8公分厚、頗重，一直放置於工作檯上，未曾收存於固定位置，檢查時見廚師切割完生食、續又切割涮涮鍋食材，未有清洗砧板、刀具之動作，且以擦拭工作檯之抹布擦拭砧板、刀具。告知廚師後，他笑一笑，有些不好意思狀且未置可否。由於木頭砧板很重（執行檢查時，餐飲衛生督導試圖以雙手搬動砧板，仍須用盡全身力氣始能搬動），對於使用前、後、切割完同一類食材是否有進行清洗動作，令人存疑，更遑論消毒之事；況且放置砧板之工作檯距離水槽約有10步之遙。砧板未能於使用完後適當收存，仍放置於工作檯，除佔用工作空間外，所有的操作動作及容器均可能疊放於砧板上，砧板又未清洗，致交互污染是意料中之事。正確作法之建議：砧板、刀具生、熟食各備一套，分別在其上標示生、熟食顏色，並需有固定存放架；存放砧板、刀具之位置亦應標示生、熟食顏色，避免誤拿、混用；砧板並不得有裂縫，用畢清洗後需消毒之。

缺失第三多者為第8題冷凍、冷藏庫的食品，生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝，避免相互污染。缺失次數23次。餐廳承包廠商共有箱型冷凍庫三座、工作檯式冷藏庫兩座、雙門玻璃門冷藏庫兩座、四門冷凍冷藏庫一座。此項缺失常見於第5部工作檯式冷藏庫所貯存之涮涮鍋食材未包裝即入冷藏庫，或一碗肉片、一碗豬腸、一碗熟雞柳、一碗酸菜生熟食碗碗相疊，或涮涮鍋食材一鍋鍋先分裝好且未加蓋，但碗碗交疊，或肉塊未包裝，鳳梨、玉米、水蜜桃罐頭開罐後有剩餘，直接入冷藏庫冷藏，未另外使用容器盛裝密封，或者燉牛腩以塑膠籃框盛裝（未加蓋）放置冷凍庫，且食材表層均已結霜。食材存放未加蓋除了使冷藏庫、冷凍庫充斥食材混合味道，亦可能因容器傾倒污染他項食材或污染貯存空間。

一般貯存食材原則，依「生食、熟食必須分開貯存並加蓋或密封包裝」此原則放置，若不慎汁液流出，污染下層未烹調食材，因為有完善包裝，不致有污染之虞，但要立即清除流出之汁液。正確作法之建議：人員應謹守衛生作業原則，每一次將初熟食材處理好，應即包裝冷藏，包裝食材可防止容器傾倒汁液、食材落下，避免沾染他項食材；將冷凍冷藏庫分生食區、熟食區存放食材，或將食材經過完善包裝後，熟食食材置於最上層，生食食材置於下層，以防被溶液傾倒污染。此包裝冷藏及分區存放兩項措施，可避免食材交互污染之危險。

缺失第四多者為第10題食物應在工作檯上調理，食物及盛裝容器不得直接放置地面。缺失次數22次。地面通常是最骯髒的，因此食材、食器均不可置於地面。檢查中發現工作人員將濾網置於水溝蓋上，用餐完畢的碗盤倒入濾網，以濾網過濾殘渣、汁液後，即順手將殘渣、紙屑倒入垃圾桶，碗盤放入垃圾桶旁地面之收集籃；或將沙拉油桶

(18公升裝)、太白粉桶(3公升裝)置於地面作為擋門之用；或者將煮好的整鍋白蘿蔔、滷雞腿、整盤涼拌小黃瓜置於地面，或將好幾袋蔬菜、魚、整箱水果等置於地面，或是飲料區在地面進行茶桶泡茶動作，整條牛腩置於地面解凍，奶茶桶、湯桶、冰桶、湯鍋置於地面，實不宜；此現象亦顯示出臨時置物架之不足，工作人員才會將所使用湯桶等器具隨意放置。而盛裝熱水爐的水桶放置地面盛接熱水，此動作正位於工作人員行走的動線上，有碰撞傾倒之虞。正確作法之建議，建議一：增加置物架—當放置物品的空間不足時，最大可能是食品容器互相交疊，或隨手放置地面。建議二：工作人員操作時宜拿取適量食材，待處理完一批，放置冷藏庫或置物架上，再拿取下一批進行工作，即可解決此問題。建議三：製作矮置物架—進行奶茶、加熱飲料之配置，大茶桶置於矮置物架上，約30公分高，即可解決放置於地面之問題。建議四：熱水桶位於工作人員行走動線上，應調整設備動線，以維安全。

一般而言，在廚房操作過程若經常發生食材或鍋具隨意放置地面或容器互相疊放，最大的原因通常是工作檯或置物架空間不夠所造成。

缺失第五多者為第15題灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。缺失次數18次。檢查時發現，廚房僅兩座中式爐灶上方有抽油煙機，油炸鍋、煎爐上方均無抽油煙機設備；檢查有時發現抽油煙機機體、牆壁很油膩，若油垢多加上大火烹調時，火苗往上竄燒，即可能引起火災。煎爐的煎板及其蓄油溝槽均很黑且蓄油槽有積油，油炸鍋油一段時間色澤變深即不堪使用，未見更換，經提醒廚師均能改正換新油，並記錄換油日期，作為下一次更換時間的參考。中式爐灶炒製過程灶面髒亂，每烹調一道菜餚灶面就累積一些髒污，而炒杓又放於髒污的灶面上，洗鍋時未刷洗灶面，致整個中午烹調後灶面已髒污不堪，爐灶下方有一底層作為承接髒污物之用，亦是髒污不堪，顯見多日未見清洗。正確作法之建議：1. 灶面清潔—每烹調完一道菜餚即沖洗灶面，並在灶面上置一平盤以放置炒杓之用；2. 抽油煙機清潔—台灣省政府衛生處所編印的「餐飲業衛生管理講義」⁽¹⁾中提及抽油煙機應每日清掃。

缺失第六多者為第2題維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象，水溝應每日刷洗之。缺失次數17次。檢查時本題常見情形是水溝及水溝蓋很黑、地面油膩濕滑，地板、水溝沖水了事，未以清潔劑刷洗，而放置水溝蓋的凹槽常被疏忽刷洗；水溝若有食材味道，易招來病媒，另外地面的清潔問題，工作人員清洗完食材物品直接將水份抖落地面，又將濾網直接放置水溝蓋上過濾殘渣、汁液，經常發生汁液流於地面，致地面油膩，易致工作人員滑倒；炒爐下方地面常見積水、有潮濕現象，除了工作人員未能配合保持廚房地面乾燥之外，亦有可能是建築物地面不平，致使該處地面經常積水，長期而言，應尋求根本解決辦法，於長假期歇業時，給予地面重整。正確作法之建議：廚房地面、水溝於每日工作結束後，務必以清潔劑刷洗之，若能再以200ppm氯液消毒則更完善。平日隨時以地板刮刀刮乾地面，保持地面乾燥；忌諱將所有處理過的食材垃圾丟棄地面，待一段工作時間結束後才打掃，因食材、汁液有氣味，經人員踩踏後會使氣味更明顯(尤其是炎熱的夏天)，會招來病媒，此現象很常見於一般業者。清洗完食材、器具，水分抖落應於水槽上方為之，避免將水滴甩於地面；廚房地面、水溝屬最髒污處，應每日刷洗，防止食材殘餘味道引來病媒。

缺失第七多者為第7題冷凍、冷藏庫應定期除霜，貯存容量在60%以下。缺失次數16次。檢查中發現進貨量多時，冷凍庫會全部放滿，但此情形會阻礙冷氣循環。正確作法之建議：食品與食品中間應有適當空隙，勿將食品疊放一起致使位於最中央之食材未得到應有的貯存溫度，四門冷凍冷藏庫、小型箱型冷凍庫結霜問題嚴重。

第二部份工作人員個人衛生：缺失次數最多前三項，分別為表十所列。

表十 經國樓地下室餐廳『工作人員個人衛生』缺失前三項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	1. 工作時必須穿戴白色整潔工作衣、帽、包頭鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	24	60%
2	3. 工作時應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲油及佩戴手錶、項鍊、戒指、耳環等，且不得有膿瘡或皮膚病。	10	25%
2	6. 內、外場人員進出廚房應遵守作業區清潔度衛生原則。	10	25%

缺失最多者為第1題工作時必須穿戴白色整潔工作衣、帽、包頭鞋，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。缺失次數17次。在檢查過程中看到工作人員未著工作服、帽，詢問原因時回答夏天天氣太熱，穿著很熱，冬天時忘了穿，或看到餐飲衛生督導或校護檢查人員來時才趕緊穿上；第一、二次檢查時，工作人員未著工作服、帽，僅著藍黑色塑膠圍裙，經告知改為布質、白色。正確作法之建議：工作服、帽、圍裙使用白色的理由是顯見髒污，可加強換洗，穿戴的理由是遇熱油、熱水濺身，可保護身體；在發生意外時，水份、油份並不會馬上被圍裙吸收，可快速脫去，避免身體燙傷；廚房工作著包頭鞋的目的，可防止刀具、物品等掉落砸傷腳部、熱水熱油燙傷。工作服必須到工作場所時才更換，而非從家裡穿著至上班場所，一路上灰塵可能沾附於工作服，穿著此不乾淨的工作服工作，是不恰當的。此題項的真正目的是為了保護廚房工作者，若由此觀點看來，工作者穿著工作服一事是較有說服力的。

缺失次多者為第3題工作時應保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，塗指甲油及佩戴手錶、項鍊、戒指、耳環等，且不得有膿瘡或皮膚病。缺失次數10次。平均每四次檢查中有一次見到廚師、廚工阿姨有戴戒指或手錶、手鐲、佛珠的情形，顯見工作人員不甚在意此衛生要求，且有處理熟食之情形（如切割熟香腸、剝排骨），但未見消毒設備。正確作法之建議：手是處理食物的重要角色，工作中要經常洗手保持乾淨，餐食製作過程有熟食必須再切割的情形，應執行手部消毒動作，以75%酒精液為之。

缺失同為第二多者為第6題內、外場人員進出廚房應遵守作業區清潔度衛生原則。缺失次數10次。檢查時，常見咖啡區人員走進廚房炸肉排、煎蛋製作簡餐餐點，飲料區人員穿過廚房烹調區，至湯爐處泡製奶茶、煮粉圓，內外場工作人員在不同清潔程度作業區交互進出。由於廠商設置廠區動線時，工作動線屬於一字形，即廚房區位於左邊、飲料區居中、咖啡區在右邊，咖啡區供應的簡餐，吧台上並無加熱設備，必須至廚房作煎、炸食材之動作，再將成品帶回咖啡區工作台作成三明治、漢堡，因此會有跨越不同

清潔度作業區的狀況。在設計廚房區域動線時，應先考慮不同清潔度作業區的安排。正確作法之建議：廚房工作區域應劃分清潔作業區、準清潔作業區、污染作業區，不同清潔度作業區之工作人員不得交互進出，人員只能由清潔度高之區域往清潔度低之區域移動，不得逆向；所以通常廚房會有一送餐窗口，即是防止人員進出、避免將不潔物帶入清潔工作區之意。

第三部份各式庫房衛生：缺失次數最多前三項，分別為表十一所列。

表十一 經國樓地下室餐廳『各式庫房衛生』缺失前三項

名次	題目	缺失次數	缺失百分比
1	4. 冷藏冷凍庫內之貯存物料應去除外包裝袋，以乾淨容器或包裝袋重新裝之。	8	20%
2	2. 乾料庫房應每日清掃，冷藏庫應一星期至少清理一次。	7	17.5%
3	1. 倉庫應設置棧板或置物架，離地 30 公分、離牆壁 5 公分以上並保持清潔，良好通風及良好溫濕度控制。	4	10%
3	5. 食品、原料不可以報紙或有色塑膠袋覆蓋。	4	10%

缺失最多者為第 4 題冷藏冷凍庫內之貯存物料應去除外包裝袋，以乾淨容器或包裝袋重新裝之。檢查中發現雞胸、雞腳、里肌肉條未裝袋，直接散放於冷凍櫃，或冷凍披薩外包裝箱未去除直接入冷凍庫。正確作法之建議：外包裝箱要去除，原因是廠商卸貨時大多將貨品卸到地面或推車上，地面很髒、推車也不一定是完全乾淨，若未去除外包裝，其髒污的外包裝會污染櫃內置物架或其他食品之包裝，且冷凍、冷藏庫非天天清洗，造成污染其他食品的機率頗大；另一層面，去除外包裝後通常會有一大塑膠袋包裝整箱食材，宜分裝成每日用量，可避免反覆解凍、結凍、解凍之過程，影響食品貯存品質。

缺失次多者為第 2 題乾料庫房應每日清掃，冷藏庫應一星期至少清理一次。檢查中見到的是冷藏庫底層有血水、冷凍庫有冰凍血塊，此種缺失應立即清理，因其具有污染其他食材之危險。乾料庫房從大型粉料桶挖取粉料後，粉塵（屑）掉落地面、蓋子上，易招病媒。正確作法之建議：對於具立即污染其他食材，或不立即清掃有招致病媒之虞的情形，應馬上處理；其餘情形則可每週清掃一次。

缺失第三多者為第 1 題及第 5 題。第 1 題倉庫應設置棧板或置物架，離地 30 公分（依食品業者製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準為離地 5 公分，本校自訂 30 公分）、離牆壁 5 公分以上並保持清潔，良好通風及良好溫濕度控制；該倉庫位於樓梯下方之空間，以三合板釘成，僅有置物籃當成棧板、無燈光照明、無置物架等，通風不良有味道，物品混亂未分區放置，直至第二學期始有棧板、置物架設置，但仍有異味，雖有棧板但仍會發生將部分貨品置於地面，現場觀察發現是棧板不足才將貨品置於地面。正確作法之建議：設置抽風扇維持庫房通風良好，養成進貨後立即將貨品上架的習慣。

第 5 題食品、原料不可以報紙或有色塑膠袋覆蓋。檢查中發現以報紙、印刷之廣告紙、藍色塑膠袋覆蓋、包裝蔬菜。正確作法之建議：選擇食品級包裝袋；至少使用無顏

色、無油墨之紙張，無色、無味之塑膠袋。

第四部份『其他』：缺失次數最多前二項，分別為表十二所列。

表十二 經國樓地下室餐廳『其他』缺失前二項

名次	題 目	缺失次數	缺失百分比
1	6. 洗手、消毒設備應保持清潔，並持續使用。	28	70%
2	12. 咖啡廳、涮涮鍋的簡餐食材，如鬆餅糊、麵包、生菜、蛤蜊、花枝、紅蘿蔔．．．等，非用餐尖峰時段應隨時貯存於冷藏庫。	7	17.5%

缺失最多者為第6題洗手、消毒設備應保持清潔，並持續使用。業者多無消毒概念，即使有洗手皂也很少使用，僅用清水洗手。前三週無洗手皂、消毒設備，從92年11月13日開始營業，經再次提醒應有洗手消毒設備，始於至11月26日見到洗手設備、消毒設備則未見。僅咖啡廳區有作消毒動作，因其供應早餐三明治、漢堡等產品，手部處理熟食時每三十分鐘應消毒手部一次；涮涮鍋區則均無消毒動作。

缺失次多者（17.5%）為第12題咖啡廳、涮涮鍋的簡餐食材，如鬆餅生麵糊、麵包、生菜、蛤蜊、花枝、紅蘿蔔．．．等，非用餐尖峰時段應隨時貯存於冷藏庫。涮涮鍋川燙過的食材，盛裝容器內雖裝有冰塊，仍應加蓋；若冰塊漸漸融化應加新冰塊以維持冷藏溫度，離峰時間應加蓋放入冷藏庫冷藏。檢查中見到離峰時間簡餐食材未冷藏未加蓋，咖啡廳區三明治食材亦是如此。涮涮鍋食材於上午8：40開始處理清洗、切割、川燙，至11點開始營業時間仍長，會發現川燙完的食材（容器內置冰塊）一直放置工作台上未加蓋，若時間仍長，應置冷藏庫。正確作法之建議：離峰時間應將所預先準備而未販賣出之食材完整包裝，入冷藏庫冷藏。

第五部份『餐盒留驗』：無缺失。

捌、建議

廚房工作人員的正確衛生行為攸關飲食安全，而所有的不良衛生行為，也許不會致病，但卻代表著該店家衛生管理不佳，有可能造成食物交互污染、食物中毒等情形。

從本研究直接參與觀察、督導餐廳衛生檢查發現：所有的廚房作業，端看廚房工作人員「願不願意」配合執行正確衛生行為是重要關鍵點。

上述檢查疏失項目完全取決於廚房工作人員能否配合執行，只要工作人員願意按項目所述內容執行，就可以符合正確衛生行為操作標準；一旦發生缺失，能聽從餐飲衛生督導之建議，遵循衛生操作原則，亦應可減少缺失次數，但大多數之缺失卻是重複地、一再地發生，可以猜想也許是廚房工作人員的職場工作認知不足、無正確衛生行為觀念、心態上覺得無所謂、不知其嚴重性等等所致。亦給餐廳老闆（經營者）一建議：管理者本身應先瞭解飲食安全對消費者的重要性；本身具備正確衛生行為觀念，平日做好自主衛生管理，同時宣達政策要求員工配合執行，讓員工平日就習慣地依正確方式進行

工作，有了政策性的要求，員工可能會比較願意被動性的遵從；同時，招募願意配合執行廚房正確衛生行為之員工，對消費者的飲食衛生安全才有保障。

參考文獻

- 1、餐飲業衛生管理講義（1999），台灣省政府處編印。
- 2、學校餐廳管理作業手冊（1987），教育部編印，p69-104。
- 3、文長安（1998），〈我國餐飲業衛生管理現況介紹〉，《研考雙月刊》，22：5，頁 62-71。
- 4、李學愚、謝峻旭、文長安（1999），〈中式餐廳廚房工作人員衛生行為正確性量表之建構〉，《中華民國營養學會雜誌》，24：3，頁 288~297。
- 5、林佳蓉、陳師瑩（2003），〈台南地區托兒園所餐飲衛生現況評估〉，《中華民國營養學會雜誌》，28：1，頁 41~51。
- 6、黃韶顏（1995），〈台灣地區餐飲從業人員衛生知識、態度、行為之研究〉，《輔仁民生學誌》，1：1，頁 53~71。
- 7、蘇家嫻（2000），〈學生參與形式的學校餐飲衛生管理模式—淡江大學之經驗〉，《學校衛生》，36期，頁 71-79。
- 8、D. McSwane, N.R. Rue, and R. Linton（2003），*Essentials of Food Safety & Sanitation*, 3rd edition

（網站）

- 9、<http://www.edu.tw/physical/rules-1.htm>
學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法
- 10、<http://food.doh.gov.tw/life/default-poisoning.htm>。
行政院衛生署（2004）食品資訊網。