

廚房動線規劃 防止交叉污染

中華大學 餐旅管理學系
陳淑莉 博士



法規要求 GHP

第4條

交叉污染防治

附表一

第22條



GHP第四條

- 食品業者之場區及環境，應符合附表一場區及環境良好衛生管理基準之規定。

GHP附表一

一、場區應符合下列規定：

(一) 地面應隨時清掃，保持清潔，避免塵土飛揚。

(二) 排水系統應經常清理，保持暢通，避免有異味。

(三) 禽畜、寵物等應予管制，並有適當之措施。

GHP附表一

- 二、**建築及設施**，應符合下列規定：
- (一) **牆壁、支柱及地面**應保持清潔，避免有納垢、侵蝕或積水等情形。
 - (二) **樓板或天花板**應保持清潔，避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
 - (三) **出入口、門窗、通風口及其他孔道**應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。

GHP附表一

二、建築及設施，應符合下列規定：

(四) **排水系統**應完整暢通，避免有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。

(五) **照明**光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上；使用之**光源**，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。

GHP附表一

- 二、建築及設施，應符合下列規定：
- (六) 通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
 - (七) 配管外表應保持清潔。
 - (八) 場所清潔度要求不同者，應加以有效區隔及管理，並有足夠空間，以供搬運。

GHP附表一

二、建築及設施，應符合下列規定：

(九) 第三款、第四款以外之場區，
應實施有效之**病媒防治措施**，
避免發現有病媒或其出沒之痕
跡。

(十) **蓄水池（塔、槽）**應保持清潔，
每年至少清理一次並作成**紀錄**。

GHP附表一

三、冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，應符合下列規定：

(一) 冷凍食品之品溫應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品之品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上；避免劇烈之溫度變動。

(二) 冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。

(三) 冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並設置自動記錄器或定時記錄。

GHP附表一

四、設有員工宿舍、餐廳、休息室、
檢驗場所或研究室者，應符合

下列規定：

- (一) 與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光，並設置防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
- (二) 應經常保持清潔，並指派專人負責。

GHP附表一

五、**廁所**應符合下列規定：

- (一) 設置地點應防止污染水源。
- (二) 不得正面開向食品作業場所。
但有緩衝設施及有效控制空氣流向防止污染者，不在此限。
- (三) 應保持整潔，避免有異味。
- (四) 應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

GHP附表一

六、供水設施應符合下列規定：

- (一) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準。
- (二) 應有足夠之水量及供水設施。
- (三) 使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。
- (四) 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- (五) 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

GHP附表一

- 七、作業場所**洗手設施**應符合下列規定：
- (一) 於明顯之位置懸掛簡明易懂之洗手方法。
 - (二) 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠。
 - (三) 應備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。
 - (四) 洗手消毒設施之設計，應能於使用時**防止**已清洗之手部**再度遭受污染**。

GHP附表一

八、設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之衣櫃。

GHP第22條 餐飲業

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。

GHP第22條

餐飲業

餐飲業作業場所應符合下列規定：

- 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。

廚房動線

規劃要點



分區管理

1.一般作業區

2.準清潔區

3.清潔區

4.辦公區域



設計

1.人流

2.物流

3.氣流

4.水流



開發

1.硬體阻隔

2.軟體教育

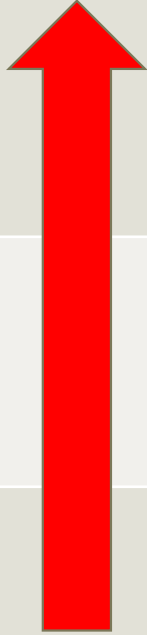
3.防呆設計

4.避免疏忽

午餐廚房 分區管理

區域名稱	清潔程度	場域名稱		
一般作業區(汙染區)	低(生食材)	食材清洗區/處理區	廚餘處理區 餐具清洗區	更衣室
準清潔區	中(生熟食材)	食材分切區/ 烹調區	食材烹調區	洗米煮飯區
清潔區	高(熟食材)	配膳區	包裝區	出餐區
辦公區域	不管制	辦公室	檢驗所	廁所

廚房動線設計

區域名稱	人流	物流	水流	氣流
一般作業區(汙染區)				
準清潔區				
清潔區				
辦公區域	獨立系統			

廚房動線開發

1.硬體阻隔

a.牆面

b.單向門

c.上鎖

d.傳遞口

e.監視器

f.寬度

廚房動線開發

2.軟體教育

a.教育訓練

b.獎勵

c.處罰

廚房動線開發

3.防呆設計

a.單向門

b.標示提醒

c.顏色管理

廚房動線開發

4.避免疏忽

a.提醒標語

b.時間設定提醒

c.衛管查檢

The background of the slide is a collage. The central part is a semi-transparent olive-green rectangle containing the text. Behind this rectangle is a photograph of a group of people sitting around a table in a meeting, with one man gesturing with his hands. To the right of the rectangle is a photograph of a modern building with a glass facade and a grid-like structure. The bottom of the slide shows a photograph of a residential area with trees and houses.

感謝您的聆聽與參與