

幸安國小 幸福廚房 監廚簡報



中原食品工業開發股份有限公司

主講人：吳宜庭 營養師





大綱

- 進廚房前流程(廚房動線/服裝)
- 各區作業與製程流程
- 品管-蔬果檢驗報告與蔬果截切廠
- 倉儲管理
- 食餘/廢油處理

進廚房前流程

- 服裝更換
- ↓
- 手部清潔
- ↓
- 進浴塵室
- ↓
- 監廚動線



更衣室



穿戴防塵衣、鞋套、口罩及髮帽



手肘推開門



進浴塵室(轉動身體)



乾淨鞋套不入
泡鞋池(員工穿
雨鞋則須要)



手部清潔

泡鞋池

50公升水 + 200c.c漂白水 → 200ppm消毒水

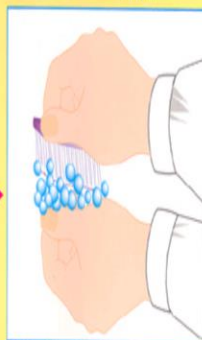
食品從業人員正確洗手步驟



步驟1. 用清水將雙手完全弄溼



步驟2. 均勻的抹上肥皂



步驟3. 利用乾淨的指甲刷把指尖及指甲刷乾淨



步驟4. 手心手背互相搓洗至少20秒



步驟5. 用清水將雙手徹底沖洗乾淨



步驟6. 用烘手機或紙巾將手擦乾

行政院衛生署 印製



* 請監廚人員小心跨越過泡鞋池進入浴塵室！

監廚動線

1.配膳區

2.烹調區

3.前處理區

2

3

1

餐具消毒櫃



製程流程



驗收



採用CAS等認證優良食材



檢查產品數量、規格



H₂O₂檢驗

前處理-蔬菜



三槽流水清洗



換籃



CAS截切蔬菜



CAS截切水果



CAS截切水果生產線



水果盒

每日蔬果檢驗報告

蔬果農藥殘毒快速檢驗報告單

檢驗單位：中原食品工業開發股份有限公司

檢附對象：□國軍副食 ■營養午餐□其他

檢驗批號	檢體來源	檢驗名稱	抑制率%		結果判定	販售對象	備註 (合後處理方式)
			無溴水	加溴水			
AEJ 2018.09.05	六腳	洋葱	4	3	可出貨	學校	
GRA 2018.09.02	新巒鄉	冬瓜	5	6	可出貨	學校	
AN 2018.09.05	果菜公司	地瓜	4	4	可出貨	學校	
AN 2018.09.01	果菜公司	南瓜	3	3	可出貨	學校	
AAQ 2018.09.05	新社	青江菜	7	8	可出貨	學校	
ACD 2018.09.04	張素珍	黃甜椒	7	8	可出貨	學校	
ACD 2018.09.05	張素珍	玉米筍	4	8	可出貨	學校	
GRA 2018.09.01	新巒鄉	綠瓜	6	6	可出貨	學校	
AR 2018.09.05	許瑞仁	豌豆	4	4	可出貨	學校	
AR 2018.09.05	許瑞仁	茄子	5	6	可出貨	學校	
ACQ 2018.09.05	黃友民	青蔥	7	9	可出貨	學校	
AAQ 2018.09.05	新社	蒜白菜	7	8	可出貨	學校	
ACN 2018.09.04	侯朝裕	馬鈴薯	6	6	可出貨	學校	
GRA 2018.08.30	新巒鄉	波蕪	1	1	可出貨	學校	
AIX 2018.09.04	北斗	紅蘿蔔	3	3	可出貨	學校	
AN 2018.09.02	果菜公司	白蘿蔔	5	5	可出貨	學校	
ACD 2018.09.05	張素珍	紅甜椒	4	7	可出貨	學校	
GRA 2018.09.05	新巒鄉	小黃瓜	3	3	可出貨	學校	
AAQ 2018.09.05	新社	空心菜	5	6	可出貨	學校	
AET 2018.08.30	龍岩	高麗菜	4	7	可出貨	學校	
AN 2018.09.05	二崙	油菜	8	8	可出貨	學校	
AET 2018.08.30	呂新源	青椒	5	7	可出貨	學校	
AN 2018.09.04	果菜公司	匏瓜	6	6	可出貨	學校	
GRA 2018.09.05	新巒鄉	竹筍	5	4	可出貨	學校	
AAE 2018.09.05	八德	空心菜	6	8	可出貨	學校	吉園圃 大忠
AR 2018.09.05	許瑞仁	黃秋葵	4	4	可出貨	學校	
AAE 2018.09.05	張育仁	大蔥妹	9	8	可出貨	學校	

備註：

1. 本產品採用化學殘留生化快檢技術檢驗，項目僅有有機磷及草甘膦甲鹽類兩種殺蟲劑。
2. 抑制率 35% 以下者判定可出貨。
3. 抑制率 35% 以上者，停止交易或廢棄，必要時由供運單位切捨後，將產品送衛生局或農糧檢驗單位以化學法檢驗，並在食品衛生管理池或農糧管理池處理。
4. 試驗結果僅對試樣有效。 檢定員簽章：蘇育玄 107年09月05日



蔬果農藥殘毒快速檢驗報告單

檢驗單位：中原食品工業開發股份有限公司

檢附對象：□國軍副食 ■營養午餐□其他

檢驗批號	檢體來源	檢驗名稱	抑制率%		結果判定	販售對象	備註 (合後處理方式)
			無溴水	加溴水			
	新巒鄉	莖菜	4	7	可出貨	學校	
	新巒鄉	哈密瓜	0	4	可出貨	學校	
	重慶	蘋果	6	7	可出貨	學校	
	新巒鄉	水梨	0	5	可出貨	學校	
	新巒鄉	小番茄	7	8	可出貨	學校	
	中寮鄉農會	柳丁	0	5	可出貨	學校	
	新巒鄉	香蕉	3	4	可出貨	學校	
	重慶	奇異果	6	8	可出貨	學校	
	新巒鄉	木瓜	6	6	可出貨	學校	
	新巒鄉	洋香瓜	5	9	可出貨	學校	
	新巒鄉	火龍果	1	5	可出貨	學校	
	古坑農會	鳳梨	2	3	可出貨	學校	
	新巒鄉	西瓜	4	5	可出貨	學校	
	新巒鄉	荔枝	5	3	可出貨	學校	
	新巒鄉	李子	4	7	可出貨	學校	
	新巒鄉	芒果	4	6	可出貨	學校	
	新巒鄉	柿子	11	7	可出貨	學校	
	新巒鄉	柚子	4	5	可出貨	學校	

備註：

1. 本產品採用化學殘留生化快檢技術檢驗，項目僅有機磷及草甘膦甲鹽類兩種殺蟲劑。
2. 抑制率 35% 以下者判定可出貨。
3. 抑制率 35% 以上者，停止交易或廢棄，必要時由供運單位切捨後，將產品送衛生局或農糧檢驗單位以化學法檢驗，並在食品衛生管理池或農糧管理池處理。
4. 試驗結果僅對試樣有效。



檢定員簽章：蘇育玄

107年09月05日 報告編號：SCHA2018005

流程：倒米→加水→轉動機器(約10分鐘)→米管接米



洗米機清洗



分裝送入蒸飯箱

烹調區



試吃品評



測量中心溫度

配膳室



配膳



依照各班人數進行打菜



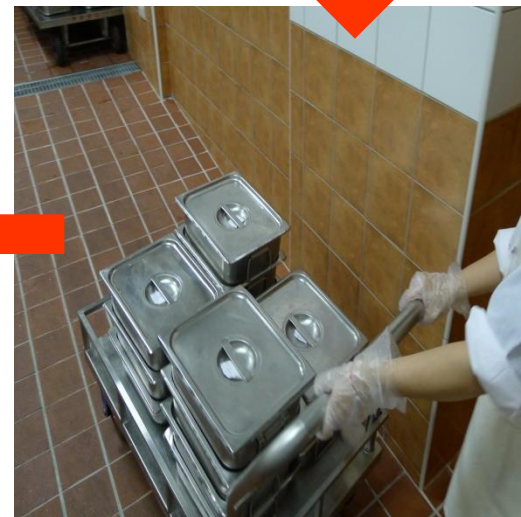
班級標示



保溫餐車上之班級標示



分送進入保溫餐車



送餐



清洗



三槽流水式清洗



清洗好之餐具及菜盆送進餐具消毒櫃消毒



包餐具



自餐具消毒櫃取出餐具



餐具包裝

倉儲管理



溫溼度管理



先進先出



除濕機



離牆離地

冷藏庫



檢驗過氧化氫



檢驗油脂老化



廚餘處理

- 源頭食材減廢處理
- 廚餘回收
- 不污染、不發臭



沙拉油不重覆使用



合格養豬戶回收廚餘



廚餘桶加蓋

- 我們用--愛心、用心、細心
- 讓您--放心、安心、開心

謝謝觀賞

敬請指教

