

## 餐具清洗良好作業指引

### 壹、總則

- 一、為協助推動免洗餐具限制使用政策，提供業者於餐具清洗及相關機關輔導之依據，特制定本指引。
- 二、本指引適用於自行清洗餐具之大型餐飲場所或提供餐飲業者清洗餐具服務之業者。
- 三、本指引用詞定義如下：

- (一) 餐具：係指符合食品衛生標準供消費者用餐之碗、盤、托盤、碟、筷子、刀、叉及湯匙等。
- (二) 清潔：係指去除塵土、殘屑、廚餘、污物、或其他可能污染餐具之不良物質之清洗或處理作業。
- (三) 有效殺菌：係指有效殺滅有害微生物之方法，但不影響餐具品質或食品安全之適當處理作業。
- (四) 病媒：係指會直接或間接污染餐具或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蝨、及蜘蛛等。
- (五) 防止病媒入侵設施：以適當且有形的隔離方式，防範病媒入侵之裝置，如空氣簾、陰井、正壓、暗道、適當孔徑之柵欄、紗網等。
- (六) 隔離：係指場所與場所間以有形之方式予以隔間者。

### 貳、衛生管理一般規定

#### 四、清洗作業場所

- (一) 污染區：係指餐具未經洗滌前之貯存場所及廚餘之暫時存放場所。
- (二) 洗滌區：係指餐具之洗滌之場所。

(三) 清潔區：係指餐具經洗滌、乾燥後之貯存場所。

#### 五、人員衛生

(一) 從業人員除應符合食品良好衛生規範中有關人員衛生之規定外，進入清潔區前，應徹底洗淨雙手，以防止傳播病原菌，工作時，不可有二次污染的行為發生。

(二) 不慎手指外傷時，應立即包紮，如需繼續工作，應穿戴乳膠手套，方可繼續工作。

#### 六、用水

應符合食品良好衛生規範有關用水之規定外，如使用地下水者，應具水源水質證明備查。

#### 七、自有設施設備

(一) 提供餐飲業者清洗餐具服務之業者除應具有符合食品良好衛生規範之建築與設施外，並應備有至少一套輸送帶式或類似型式具洗滌、沖洗、有效殺菌功能之高溫自動洗滌設施。大型餐飲場所若未購置自動洗滌設施而以人工洗滌時，其清洗設施亦應具有洗滌、沖洗、有效殺菌三項功能。

(二) 足夠之餐具貯存架。

(三) 足夠之密閉容器以運送餐具。

(四) 足夠貯放餐具之箱型可密閉之運送車。

(五) 清潔區與其他區域應有效隔離，區內具有正壓系統以防由外部環境污染。

(六) 清洗作業場所應有防止病媒入侵設施。

(七) 提供餐飲業者清洗餐具服務之業者應以密閉容器收取餐具，再置於密閉車運送，運至處理場所後應集中貯存於污染區，運輸車輛之廂體及密閉容器應立即以加壓水洗淨並維持乾燥狀態，必要時應予消毒。

### 參、清洗操作衛生一般規定

#### 八、廚餘蒐集處理

- (一) 廚餘應以有效並符合廢棄物清理有關規定之方法處理，並不可污染工作場所。
- (二) 無污水處理系統者，不得以粉碎式廚餘處理機處理廚餘排放至下水道。
- (三) 提供餐飲業者清洗餐具服務之業者應具備污水處理系統。

#### 九、清洗作業

高溫自動洗滌設施及人工三槽式餐具洗滌設施應具有洗滌、沖洗、有效殺菌之功能且高溫自動洗滌設施水壓應在二十三磅/平方英吋 (23lbs/psi) 以上，相關作業要求如下：

- (一) 洗滌槽：具有 45°C 以上含洗潔劑之熱水。
- (二) 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
- (三) 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
  - (a) 水溫應在 80°C 以上 (人工洗滌應浸二分鐘以上)。
  - (b) 110°C 以上之乾熱 (人工洗滌加熱時間三十分鐘以上)。
  - (c) 餘氯量 200 ppm (百萬分之二百) 氯液 (人工洗滌浸泡時間二分鐘以上)。
  - (d) 100°C 以上之蒸氣 (人工洗滌加熱時間二分鐘以上)。

(四) 水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。

十、高溫自動洗滌設施應設有溫度計、壓力計及洗潔劑偵測器，溫度計及壓力計每三月應作校正並保存紀錄一年備查。

十一、洗滌設施所使用之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑應符合食品衛生之要求。

十二、洗滌、沖洗、有效殺菌三種功能外之其他附加於自動洗滌機之設施，應具有功能加成之效果（例如：超音波）。

### 十三、乾燥處理

經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置，乾燥處理得以下列方式之一為之：

（一）乾熱法：以  $110^{\circ}\text{C}$  以上之乾熱，加熱時間三十分鐘以上（木質及低耐熱材質塑膠不適用）。

（二）乾燥劑處理法：應使用食用性安全之乾燥劑，其安全性之資料應提供行政院衛生署備查。

（三）除濕機法：於密閉室內開啟除濕機，以達乾燥效果。

（四）自然晾乾法：應於具通風良好且有防止病媒及塵埃入侵設施之場所以適當容器或櫥櫃盛放。

（五）其他經行政院衛生署認可之乾燥法。

經洗淨乾燥之餐具置於暫存區不得超過三十分鐘，應立即送至清潔區放置。

### 十四、設施維護

（一）洗滌設施用畢後，應立即將殘渣取出，並以加壓水洗淨內部、輸送帶及防水簾。

（二）洗滌設施及防水簾停止使用時，應保持通風、乾燥狀態，使用前應再以加壓水沖洗內部。

（三）提供餐飲業者清洗餐具服務之業者之自動洗滌機，應置有維護人員或合約維護人員隨時進行故障排除。

### 肆、其他

十五、清潔區人員進出應予有效管制，凡進入清潔區之人員應符合食品良好衛生規範從業人員操作衛生規定。

十六、清潔之餐具從清潔區至用餐場所之過程，皆應有良好之防止病

媒入侵設施。

十七、清潔之餐具如若七十二小時內未送至用餐場所，應予重新洗滌

。

十八、筷子、刀、叉及湯匙等較尖銳之餐具，於洗滌時，應先置於適當之多孔圓柱筒內，且與口部接觸之一端應朝上，置於自動洗滌機內至少洗滌二次以上。

十九、提供餐飲業者清洗餐具服務之業者應備有簡易餐具檢驗試劑，每日檢驗洗靜後之餐具脂肪、澱粉、蛋白質及洗滌劑殘留情形，必要時應進行病原性微生物之檢測，並將紀錄保存一年備查。