

循環餐具清洗指引

核心原則：去除殘渣 → 洗滌 → 沖洗 → 有效消毒／殺菌 → 完全乾燥 → 防止二次污染

適用範圍

- 循環餐具清洗中心。
- 作業區應依實際條件區分污染區、洗滌區與清潔區，避免髒污餐具與已清潔餐具交叉。

一、標準清洗流程

步驟	作業要求
1. 回收與分類	倒除廚餘，剔除異物；依材質、尺寸、污染程度及是否破損分類。
2. 預洗與浸泡	以符合飲用水水質標準的用水沖除殘渣。油污或乾固污垢可依清潔劑標示短時間浸泡。
3. 主洗	使用食品用洗潔劑及適當刷具，完整洗淨餐具內外、盒蓋、溝槽、轉角與接縫。
4. 清水沖洗	以流動清水徹底沖除泡沫、油污與清潔劑，不得有滑膩感或清潔劑氣味。
5. 有效消毒／殺菌	使用高溫自動洗滌設備，或採主管機關認可且適合食品器具的方式；依設備及藥劑標示控制溫度、濃度與接觸時間。
6. 乾燥	以瀝乾、熱風或設備乾燥，不建議使用重複擦拭的布巾，以降低二次污染。
7. 目視檢查	確認無食物殘渣、油膜、異味、污漬、裂痕、變形或材質劣化。未合格者重新清洗或淘汰。
8. 清潔保存與配送	完全乾燥後置入清潔、有蓋或可密閉容器；存放及運送時與髒污餐具分開。

二、消毒與設備管理重點

- 高溫自動洗滌設備應具備洗滌、沖洗及有效殺菌功能，並依原廠操作手冊設定與保養。
- 人工洗滌時，也應具備洗滌、沖洗及有效消毒／殺菌三項功能，不可只以清水沖洗。
- 使用化學消毒劑時，僅使用適用於食品器具者，並依標示濃度、接觸時間及是否需再沖洗操作。
- 每日開機前確認水溫、噴臂、濾網、清潔劑／催乾劑供應及排水狀況；異常時停止使用並排除。
- 清洗與消毒作業應防止清潔劑或消毒劑污染已洗淨餐具、食品接觸面或包裝材料。

三、作業場所與動線

- 污染區：接收未洗餐具、倒除廚餘及暫存髒污餐具。
- 洗滌區：進行預洗、主洗、沖洗、消毒與乾燥。
- 清潔區：檢查、包裝及存放已洗淨餐具；人員進入前應洗手，並避免將污染區器具帶入。
- 髒污餐具與潔淨餐具應使用不同容器、推車或明確標示，運送路線盡量不交叉。

四、人員衛生

- 工作前、如廁後、接觸髒污餐具後及進入清潔區前，應以正確方式洗手。
- 穿著乾淨工作服、圍裙及包覆頭髮的帽具；必要時配戴口罩與防水手套。
- 手部傷口應完整包覆並戴手套；有腹瀉、嘔吐、發燒或可能傳染之症狀者，不得從事餐具清洗與清潔區作業。
- 手套不能取代洗手；手套破損、變髒或由污染區轉入清潔區時應更換。