



嘉南藥理大學

Chia Nan University
of Pharmacy & Science



大專校院餐廳美食街管理

嘉南藥理大學 健康促進中心 江慧玲營養師

111/08/25

學校餐飲衛生管理績效

- 評核日期：111年5月2日至5月9日，共5天，有10位委員到校評核。
- 評核結果：輔導全校餐飲業者參加111年度台南市政府衛生局「餐飲衛生優良店」評核，全校**21家餐廳**接受評核，全數獲得**優等級**。



學校參與台南市政府衛生局優良店評核歷程

嘉南藥理大學 105 學年度起 參加「台南市政府衛生局餐飲衛生優良店評核」結果



| | 年度 | 參加餐廳數 | 評核日期 | 結果 | | |
|---|-----|-----------------------|-----------|----|----|-----|
| | | | | 優級 | 良級 | 未通過 |
| 1 | 105 | 19 | 9/20-9/22 | 11 | 6 | 2 |
| 2 | 106 | 5 | 9/27 | 5 | 0 | 0 |
| 3 | 107 | 15 | 9/18 | 13 | 2 | 0 |
| 4 | 108 | 3 | 9/19 | 3 | 0 | 0 |
| 5 | 109 | 4 | 9/18 | 4 | 0 | 0 |
| 6 | 110 | 因新冠疫情嚴峻，台南市政府衛生局暫停辦理。 | | | | |
| 7 | 111 | 21 | 5/2-5/9 | 21 | 0 | 0 |

校園餐飲業位置圖



英傑五舍



錦篆宿舍G棟



錦篆宿舍D棟



資訊暨教學大樓



學生活動中心



實習餐廳

全校餐飲業者分佈區域

學生活動中心

- 自助餐1家
- 早午餐2家
- 麵食2家
- 麵包、咖啡店2家
- 中式簡餐6家
- 豆花、冷飲2家
- 全家超商嘉科大店

資訊暨教學大樓

- 全家超商資訊店

錦篆宿舍D棟

- 充電瓶超市

錦篆宿舍G棟

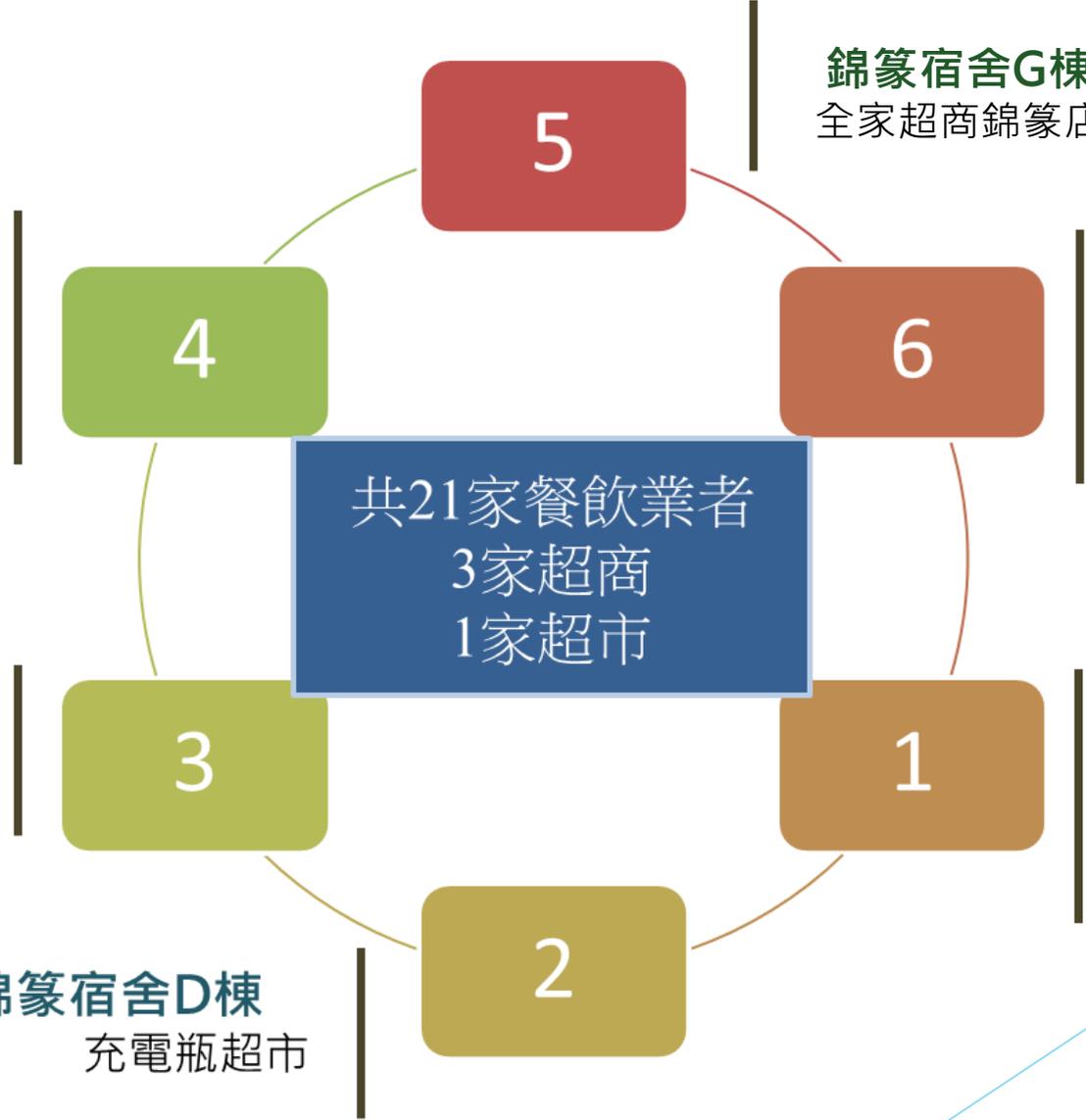
- 全家超商錦篆店

實習餐廳

- 自助餐1家
- 滷味、飯類1家
- 麵食1家
- 冷飲1家

英傑五舍

- 中式簡餐1家
- 早午餐1家



衛生局餐飲衛生優良店評核

--- 「食在安全」已成為人類飲食健康的基本權益

學校

借力使力

凝聚餐廳向心力

評核委員現場指導，從「人員、場所、食材、製備」等面向，引導餐飲從業人員，養成良好作業習慣。

創造雙贏局面

餐飲業

借由專業認證評核，讓餐飲業了解自己的實力。

提升餐廳凝聚力-彼此溝通，互相學習。

提升餐廳有效實踐餐飲衛生**自主管理**，落實食品良好衛生規範，確保餐飲衛生安全。

藉由**政府優良標章認證**，體會「餐飲衛生有價」的意義，並增進餐廳自信心，維持「**優級**」認證。

如何協助餐飲業者通過「衛生優良店評核」

教育

- 辦理餐廳衛生講習(111/03/04)
- 聘台南市政府衛生局講師，針對「食品良好衛生規範準則」本校餐廳常見缺失說明。

現場輔導

- 學校營養師現場輔導(111/04/19-111/04/26)
- 針對21家餐廳業者，現場輔導，並開出缺失改善單，依據改善單之照片說明事項改善。

環境清消

- 飲食環境進行大清消(111/04/29)
- 針對三大美食街廣場，進行環境清消。

接受評核

- 21家餐飲業者接受評核(111年5月2日至5月9日；共5天)
- 自助餐2家；早午餐3家；滷味及麵食4家；麵包及冷飲店2家；中式簡餐7家；豆花及冷飲店3家。

辦理餐廳衛生講習(111/03/04)

- ▶ 邀請資深有實務稽核，且具輔導經驗的衛生局老師，親自講授課程並現場指導，以提升提升餐飲業衛生安全管理能力。



嘉南藥理大學 學務處 通知

承辦人：江慧玲
聯絡電話：06-2664911 轉分機 1214
電子信箱：box138@mail.cnu.edu.tw

受文者：詳如正本所列

發文日期：中華民國111年2月22日
發文字號：嘉學健促餐字第11002003號

主旨：本處舉辦110學年度餐廳衛生講習，相關事項如說明，請確實通知所轄餐廳業者(含超商)參加，請查照。

說明：

- 一、講習時間:111年3月4日(五)14:10請準時出席。
- 二、講習地點:一般教室(Cs503)。
- 三、講習對象:校內各餐飲業者。
- 四、課程內容:

| 時間 | 課程 | 講師 | 單位 |
|-------------|------------------------|--------|----------|
| 14:20~16:20 | 食品良好衛生規範準則(GHP)及常見缺失說明 | 葉昭華 老師 | 臺南市政府衛生局 |

五、注意事項:

- (一) 當天除指定留守人員之外，其餘正職餐飲從業人員請都到場參加講習，請勿缺席。(留守人員名單請於3月1日(二)前交至健康促進中心)
- (二) 上課請勿遲到、勿打瞌睡且勿互相交談，並於上課前將手機設定震動。

正本：加東有限公司、全家便利商店有限公司

副本：學生事務處



嘉南藥理大學 學生事務處



學校營養師現場輔導(111/04/19-111/04/26)

嘉南藥理大學 110 學年度第二學期餐廳衛生檢查缺失事項

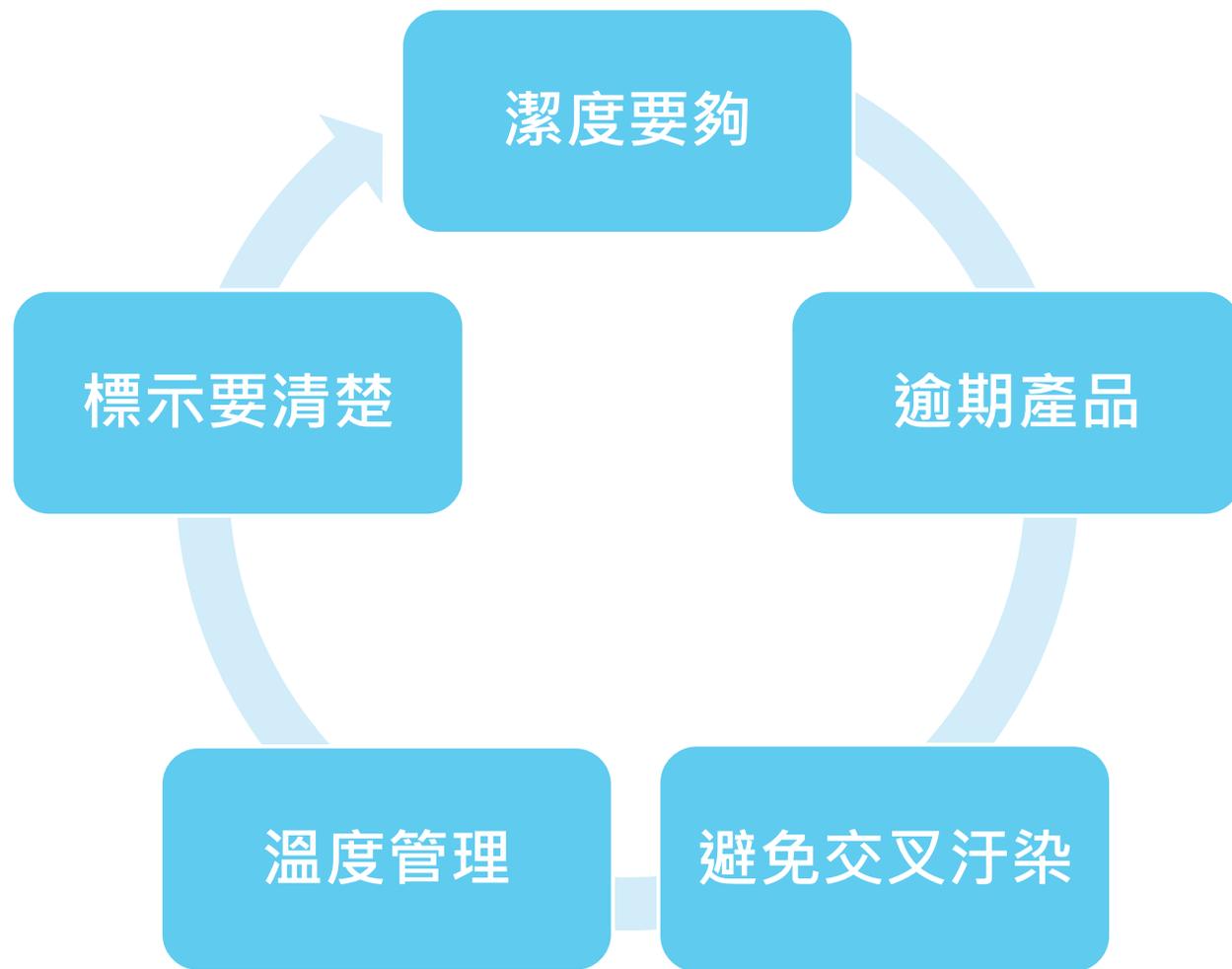
| | | | |
|--|---|------|-----------|
| 餐廳名稱 | 活力麵館 | 檢查單位 | 學務處健康促進中心 |
| 檢查時間 | 111 年 4 月 21 日 | | |
| 餐廳缺失: | | | |
|  |  | | |
| 分裝食品應標示品名、分裝日期及保存期限 | 食品容器外應標示品名、調製日期 | | |
|  |  | | |
| 食品容器外應標示品名、調製或製造日期 | 食品容器外應標示品名、調製或製造日期 B-18 | | |
| 前開稽查項目經衛生檢查不符規定，請於 111 年 4 月 26 日前確實改善完竣。 | | | |
| 業管單位：  | 受檢業者負責人：  | | |
| 督導單位 | | | |
| 健促中心餐飲衛生督導人員 | 健促中心主任 | | |
|  |  | | |

111 年 嘉藥餐廳預檢時間

| 日期 | 04/19(二) | 04/20(三) | 04/21(四) | 04/25(一) | 04/26(二) |
|-------------|----------|---------------|----------|----------|----------|
| 14:00-14:30 | 喬照簡餐 | Morning House | 蔡媽媽美食 | 吶鬆餅 | 鮮豆屋 |
| 14:30-15:00 | 吉饗食堂 | 85°C | 四海遊龍 | E 食坊 | 滢家小吃 |
| 15:00-15:30 | 荷堤屋 | 名庫快餐 | 伊晟料理坊 | 集鮮早餐 | 鍋燒小吃 |
| 15:30-16:00 | 逸人文茶坊 | 台南 正府城小吃 | 卡薩小廚 | 集鮮自助餐 | 桃樂絲茶飲 |
| 16:00-16:30 | | | 活力麵館 | | |
| | | | | | |



作業場所評核重點



★發現逾期食材原料即不得參加評核

★生熟食交叉汙染

| | | | | | |
|-------------------|---|---|-------|--|--|
| 管理 | 4 | 餐具清潔 (有無污點、水漬、發霉、清潔劑殘留)。 | 3 | | |
| | 5 | 食品標示符合食品安全管理法相關規定。(如現場調製飲料標示等) | 2 | | |
| 食材管理 | 1 | 食材來源紀錄 (如: 收據) | 3 | | |
| | 2 | 食材檢驗紀錄 | 2 | | |
| | 3 | 原料、半成品及包裝用品應分門別類妥善儲存且清楚標示及遵守好先進先出, 並有確實紀錄。 | 2 | | |
| | 4 | 倉儲過程中, 應定期檢查, 並確實記錄; 有異狀時, 應立即處理, 確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。 | 3 | | |
| | 5 | 食品未逾有效日期。 (發現逾期食材原料即不得參加評核) | 4 | | |
| 清水潔源 | 1 | 蓄水池 (塔、槽) 清理紀錄。 | 3 | | |
| | 2 | 用水及冰塊, 應符合飲用水水質標準。 | 3 | | |
| 合計 | | | 100 | | |
| 評分人員簽名: | | | 業者簽章: | | |
| 評核建議事項 (不列入缺失扣分): | | | | | |

作業場所評核重點-潔度要夠

--不是有清潔就好，潔度要做出來，尤其細節處。

▶ 天、地、壁

- ▶ 破損的地面及牆面，應更換及修補。
- ▶ 避免長黴、剝落、積塵、納垢或結露等現象。
- ▶ 避免發現有病媒或其出沒之痕跡

▶ 排水系統

- ▶ 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。

▶ 門窗、通風口、其他孔道及配管外表

- ▶ 紗門、紗窗、電線、冷氣出風口、配電盤、空氣門
- ▶ 檢查是否有積塵、納垢，破損、是否正常運做，且應保持清潔。

▶ 製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具

- ▶ 所有食品容器、器械、器具、冷藏(凍)庫、製冰機、不鏽鋼工作臺及層架等。
- ▶ 檢查是否有破損、發霉、積垢且保持清潔。

▶ 截油設施

- ▶ 是否具功能性
- ▶ 清潔度

作業場所評核重點-標示要清楚

▶ 分裝及散裝**進貨**原物料

- ▶ 不能只有**透明塑膠袋**，未有任何標示**進貨**。
- ▶ 應標示有**品名**、**產地**；另嘉藥額外標示**(有效日期及製造商)**。

▶ 自製半成品

- ▶ 容器外，應標示有**品名**及**製造日期**。

▶ 分裝調味料

- ▶ 容器外，應標示有**品名**、**分裝日期**及**有效日期**。

▶ 冷藏(凍)庫食材標示

- ▶ 生鮮食材(生鮮肉品及蔬果)，容器外應標示有**品名**、**進貨日期**；**此類以外應加標保存期限**。
- ▶ 自製半成品：應標示有**品名**及**製造日期**。

▶ 乾物料庫房

- ▶ 原物料應**加**標示**進貨日期**。

| 品名 | 進貨日期 |
|------------------|-------|
| 包裝有效日 (自製品免填) | 年 月 日 |
| 分裝日期 (自製品製造日) | 年 月 日 |
| 製造商 (自製品免填) | |

| 食材進貨/效期登錄 | |
|-----------|-------|
| 產品品名： | _____ |
| 供應廠商： | _____ |
| 進貨日期： | _____ |
| 有效日期： | _____ |
| 登錄人員： | _____ |

作業場所評核重點-溫度管理

▶ ★冷藏(凍)庫溫度管理

- ▶ 應設置溫度計，並確認溫度計準確性：**校方是否定期校正餐廳溫度計之準確性。**
- ▶ 檢查冷藏(凍)庫溫度記錄表：
 - ▶ 檢查溫度**紀錄時間**(上工及離場前)，及溫度變化。
 - ▶ 記錄人應**簽全名**，且**不能蓋章**。
- ▶ 檢查**現場**冷藏(凍)溫度是否符合標準：
 - ▶ 冷凍食品之品溫應保持在 -18°C 以下；冷藏食品之品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上。

▶ ★乾物料庫房

- ▶ 設置溫、濕度計：檢查進貨原物料是否依食品標示溫度存放。
 - ▶ 如：**沙拉醬**及**洗選蛋**。
- ▶ **避免陽光直射**。

▶ 冷、熱食保存溫度

- ▶ **檢查菜餚覆蓋情形**
- ▶ 保持「熱食恆熱、冷食恆冷」原則：**檢查熱食的安全熱藏溫度應控制於 60°C 以上；冷食則應維持在溫度 7°C 以下。**



★代表評核委員會檢查原物料食材有無逾期

作業場所評核重點-避免交叉污染

- ▶ 食材在操作過程中，**病原菌**或**有害微生物**在**食材**與**器具**間移轉的過程稱為**交叉污染**。
- ▶ 交叉污染除了經由食品與器具直接或間接的接觸外，操作人員若**雙手未洗淨**便操作食材與調理器具，亦容易發生**交叉污染**。
- ▶ **防止交叉污染最基本的原則**，便是確保**生食**不會接觸到**即食**或**熟食食品**。
- ▶ 貯存方式必須能夠預防交叉污染食品，若使用鏤空層架，應避免上層的原料或底部不潔，污染下層原料。

作業場所評核重點-避免交叉污染

▶ 冷藏(凍)庫

- ▶ 裝箱加蓋、即食品(熟食、生食)放上層、生鮮品放下層。
 - ▶ •已處理而未能於當餐烹調之食材，須加以覆蓋後置於冷凍庫或冷藏庫中貯存。
- ▶ 冷藏庫禁止使用紙箱，冷凍庫可以使用紙箱。(嘉藥禁止將進貨整理箱，直接進入冷藏(凍)庫)。

▶ 作業區

▶ 規劃生、熟食作業區，並做好標示

- ▶ •可設置**移動式不鏽鋼隔板**，加以區隔。
- ▶ •本校新進餐廳進駐時，應先做好**菜單**及**作業配置圖**規劃，並經審核通過後，才能定位。

▶ 如何避免器具造成的交叉污染

- ▶ •處理每一類食材所使用之刀具、砧板，以及容器等均應分開，並以明顯標示區分。
- ▶ •通常**生鮮品**盛裝容器**採用塑膠籃材質**，**熟食盛裝則採用不銹鋼盆**。

▶ 抹布管理：熟食區抹布一律採用白色。

▶ 冰鏟、冰夾及挖勺取用後，必須取出置於乾淨容器中，不可放在冰塊及原物料內。

▶ 免洗餐具應做好覆蓋，防止汙染。

▶ 水槽做好有效區隔

▶ 可設置不鏽鋼隔板



作業配置圖 - 本校範例

廠商預計配製圖

營養師調整後作業配置圖

果汁.氣泡飲

隨季節提供新鮮水果

- 每日綜合果汁(搭配4鮮果)40
- 木瓜/西瓜牛奶60
- 西瓜汁40/氣泡飲40
- 芒果汁40/氣泡40
- 鳳梨汁40/氣泡40
- 葡萄汁50/氣泡40
- 新鮮水果系列
- 每日採購小農直銷
- 水果拼盤(5種水果)小40
- 水果盒子(當季鮮果)小30大50

冷熱甜品.豆花

精心熬煮·手作湯圓

- 綠豆蒜30
- 紅豆薏仁35
- 紅豆湯圓35
- 綜合燒仙草35
- 芋頭西米40
- 清豆花20
- 綜合豆花(加4配料)40

茶品

- 綜合水果茶40
- 西柚梅子綠30
- 極品冷泡綠茶30
- 純粹檸檬紅茶30
- 熱金桔蜜柚茶30
- 熱桂圓紅棗茶30

鮮奶茶40

- 珍珠鮮奶茶45
- 椰果鮮奶茶45
- 杏仁鮮奶茶45
- 仙草凍鮮奶茶45
- 咖啡凍鮮奶茶45
- 紅豆鮮奶茶45
- 布丁鮮奶茶45
- 紅豆Q鮮奶茶45
- 紅豆杏仁鮮奶茶45

冬瓜茶25

- 冬瓜青茶35
- 冬瓜奶茶35
- 冬瓜杏仁凍35
- 冬瓜檸檬35

咖啡系列

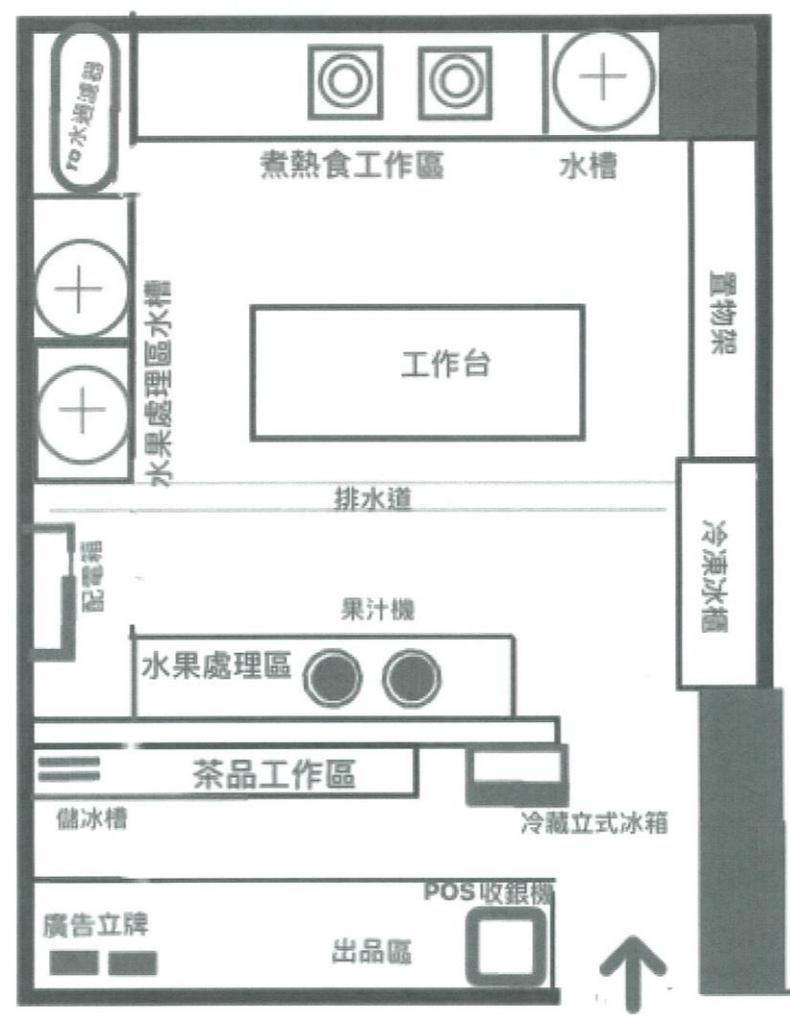
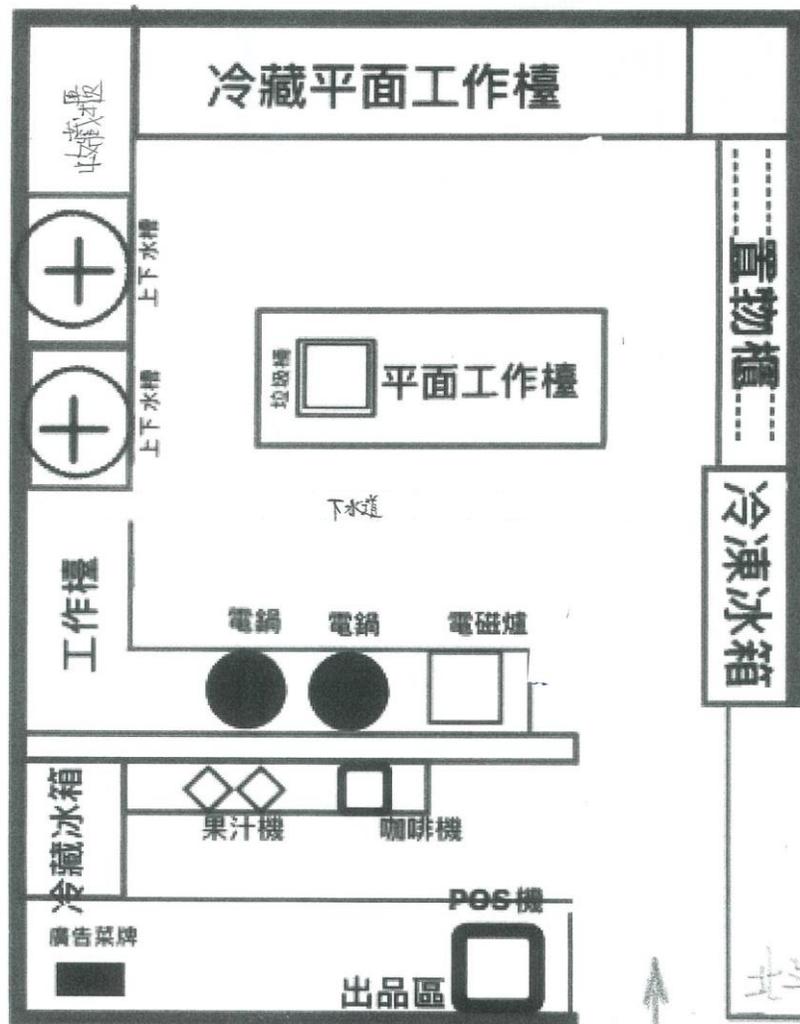
- 美式咖啡30
- 拿鐵咖啡40
- 卡布奇諾40
- 焦糖瑪奇朵50

水餃

- 高麗菜肉10顆60
- 韭菜豬肉10顆60
- 玉米蔬菜肉10顆60
- 川香麻辣豬肉10顆60

鍋燒系列

- 口意麵 口冬粉 口雞絲
- 北斗原味鍋燒70元
- 古早沙茶鍋燒80元
- 韓式泡菜鍋燒80元
- 川香椒麻鍋燒80元
- 牛奶起士鍋燒80元



洗手設施應具備條件



獨立設置洗手專區(自助餐)

1. 張貼正確洗手6步驟
2. 洗手乳
3. 洗手設備
4. 擦手紙巾
5. 75%消毒用酒精



廁所設備

1. 張貼正確洗手5步驟
2. 洗手乳
3. 洗手設備
4. 擦手紙巾或電動烘手器
5. 「如廁後應洗手」標示

評核重點：豬、牛肉原產地標示

嘉南藥理大學 學務處 通知

承辦人：江慧玲
聯絡電話：06-2664911 轉分機 1214
電子信箱：box138@mail.cnu.edu.tw

受文者：詳如正本所列

發文日期：中華民國111年02月21日
發文字號：嘉學健促餐字第11002002號

主旨：為確保校內餐廳使用國產豬、牛肉及其可食部位原料，故進行原產地標示調查，請確實通知所轄餐廳業者，應檢附說明資料備查，請查照。

說明：

- 一、依據臺教綜(五)字第1112100093號函辦理。
- 二、校內各餐飲業者應配合，如使用國產豬、牛肉及其可食部位原料，應檢附以下資料：
 - (一)檢附菜單，並針對其食材內容含有豬、牛肉及其可食部位原料，應標記其品名。
 - (二)提供食品外包裝照片，應包含：品名、原料、原料產地來源，以確保為國產製品。
 - (三)豬、牛原料若為生鮮屠宰，請檢附合格屠宰標章證明。
- 三、為俾利健康促進中心現場查核原產地標示屬實，請於111年3月9日(星期三)前繳交以下資料：
 - (一)教育部大專校院餐飲衛生輔導表(豬肉及其可食部位原料之原產地標示)。
 - (二)豬、牛肉及其可食部位原料之原產地標示調查表，如附件，並檢附說明二之相關文件。
- 四、請統包商務必轉達上揭說明事項，並請各餐廳於確認後簽收，確實遵守及配合辦理。

正本：加東有限公司、全家便利商店有限公司

副本：學生事務處

嘉南藥理大學 學生事務處



- (1) 立大培根片
- (2) 富統明老火腿
- (3) 叉燒豬排
- (4) 淨保肉(猪肉淨保)
- (5) 梅花鄉冷凍蘿蔔糕
- (6) 脆皮 抓餅

餐飲業檢附菜單並標註含有豬、牛肉及其可食部位原料之品名

11/04/20

餐飲業名稱: 集鮮早餐

負責人簽名: 龐淑芬

聯絡電話: 06-2667641

含豬、牛肉及其可食部位原料: 除生鮮豬、牛肉外, 有米血、肉鬆、漢堡肉、火腿、培根、魚丸、貢丸、魚漿製品、肉包、豬血、豬油(脂)、香腸、熱狗、豬腸衣、水餃、煎餃、蘿蔔糕... 等, 請詳細檢視外包裝袋之原料標示成分。

| 序 | 豬、牛原料 | 採用國產豬牛原料 | 品名 | 菜單名稱 | 進貨樣態 | 供應商 | 製造商 | 檢附證明 |
|---|---|---|------------|------|--|---------|-------------|--|
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> 豬肉 <input type="checkbox"/> 牛肉 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 脆皮抓餅 | 蔥抓餅 | <input checked="" type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 分裝或散裝食品 | 禾盛企業社 | 禾盛企業社 | <input checked="" type="checkbox"/> 菜單(含有豬牛原料請標記在菜單上) <input checked="" type="checkbox"/> 檢附外包裝照片(有品名、原料及豬、牛原料產地等資訊) <input type="checkbox"/> 屠宰或來源證明。 |
| 2 | <input checked="" type="checkbox"/> 豬肉 <input type="checkbox"/> 牛肉 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 梅花鄉冷凍蘿蔔糕 | 蘿蔔糕 | <input checked="" type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 分裝或散裝食品 | 聯泓冷凍食品行 | 梅花鄉食品股份有限公司 | <input checked="" type="checkbox"/> 菜單(含有豬牛原料請標記在菜單上) <input checked="" type="checkbox"/> 檢附外包裝照片(有品名、原料及豬、牛原料產地等資訊) <input type="checkbox"/> 屠宰或來源證明。 |
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/> 豬肉 <input type="checkbox"/> 牛肉 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 立大培根 | 培根 | <input checked="" type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 分裝或散裝食品 | 聯泓冷凍食品行 | 國際農畜股份有限公司 | <input checked="" type="checkbox"/> 菜單(含有豬牛原料請標記在菜單上) <input checked="" type="checkbox"/> 檢附外包裝照片(有品名、原料及豬、牛原料產地等資訊) <input type="checkbox"/> 屠宰或來源證明。 |
| 4 | <input checked="" type="checkbox"/> 豬肉 <input type="checkbox"/> 牛肉 | <input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 | 富統三明治火腿(A) | 火腿 | <input checked="" type="checkbox"/> 完整包裝食品 <input type="checkbox"/> 分裝或散裝食品 | 聯泓冷凍食品行 | 富統食品股份有限公司 | <input checked="" type="checkbox"/> 菜單(含有豬牛原料請標記在菜單上) <input checked="" type="checkbox"/> 檢附外包裝照片(有品名、原料及豬、牛原料產地等資訊) <input type="checkbox"/> 屠宰或來源證明。 |

餐廳名稱: 集鮮早餐

類別: 冷凍調理食品
品名: 脆皮抓餅 (純手工製作, 無添加任何防腐劑)
成份: 麵粉、水、鹽、糖、蔥、豬油(台灣)、大豆沙拉油、棕欖油
食品添加物: L-麩酸鈉、膨脹劑、碳酸鈣、DL-酒石酸、磷酸二氫鈉(無水)、檸檬酸、木聚糖酶
淨重: 1300公克±1.5%
淨重方法: 冷凍-18°C以下
保存方法: 冷凍-18°C以下
保存期限: 半年
豬油原產地: 台灣



品名: 脆皮抓餅
製造商: 禾盛企業社

嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science

TAIWAN

為保障校園食品安全, 本校餐廳所使用之生鮮及加工肉品, 一律採用國產豬、牛肉, 請師生安心食用

嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science

TAIWAN

本店所使用之生鮮及加工肉品皆為國產豬肉, 敬請安心使用

嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science

TAIWAN

本店所使用之生鮮及加工肉品皆為國產豬、牛肉, 敬請安心食用

品名: 冷凍蘿蔔糕
內容物名稱: 白蘿蔔、在來米、在來米粉、玉米澱粉、大豆沙拉油、紅蔥頭、豬肉、蔥酥(棕欖油、紅蔥頭、糖、鹽、蝦米、芝麻香油(大豆油、芝麻油)、胡椒粉(白胡椒、地瓜纖維、辣椒粉))
食品添加物: L-麩酸鈉(調味劑)
淨重: 1000g
烹調方式:
1. 將鍋加熱至油滾
2. 不必解凍, 直接置於鍋中
3. 煎至金黃後, 再翻面煎至金黃即可 (約2-3分鐘) (約1/2分鐘)
保存期限: 冷凍於-18°C以下, 可保存一年
有效日期: 標示日期
產地: 台灣
製造工廠: 梅花鄉食品股份有限公司
工廠登記: 99-645218-00
地址: 彰化縣伸港鄉全興工業區興工路59號
電話: 04-7981858(代表號)
※ 本產品含有甲殼類、芝麻及其製品, 不適合對其過敏體質者食用

品名: 冷凍蘿蔔糕
製造商: 梅花鄉食品股份有限公司

其它評核委員建議事項：



改用**腳踏式垃圾桶**



冷凍(藏)食品**不得**
使用**橡皮圈**固定



建議**不使用保鮮膜**，以防接觸熱
食及含油脂食物，溶出塑化劑。



食品作業場所應使用**不鏽鋼材質**
工作台，不應使用木頭材質。



1. **禁止**將所有器具及物品**懸掛在牆上**。
2. 餐廳宜使用菜瓜布，**禁止**使用**金剛刷**，以避免金剛刷絲掉入菜餚中，讓消費者食入，影響健康。
3. **清潔用品未使用時**，應**放置在水槽下方**。
4. **美食街**作業區**若只有單槽**，洗鍋具及清洗食材都在同一位置，**易交叉汙染**。





謝謝大家聆聽與指教

