

單元三

營運中央廚房的條件, 牌照法
例要求, 責任及注意事項

預製菜食品包裝應用



營運中央廚房的條件, 選址, 場地佈置及生產設備

營運中央廚房的條件

- 中央廚房設備是連鎖餐飲品牌營運的核心，直接影響整體效率、食品品質和成本控制。打造一個功能強大的後勤樞紐，確保食材處理、加工、配送等環節順暢高效。

- **預算控制：**
- 根據預算選擇性價比高的設備，避免過度投入，同時兼顧設備的品質和耐用性。
- **節能環保：**
- 選擇節能高效的設備，降低能耗，減少碳排放，促進環境保護。
- **安全可靠：**
- 選擇安全性能高的設備，並定期檢查維護，確保設備安全可靠，防止事故發生。
- **易於操作：**
- 選擇易於操作的設備，簡化操作流程，提高工作效率，降低員工培訓成本。

穩定可靠的能量源泉

- 中央廚房需要大量的電力供應，用於設備運轉、照明、冷藏等方面。要考慮電源的穩定性，避免因電力故障導致廚房設備停機，影響生產和食品安全。
- **電力系統規劃**：根據設備功率和用電需求，合理規劃配電系統，選擇適當的電壓等級、電纜截面積和保護裝置，確保供電安全可靠。
- **備用電源系統**：設置備用電源系統，例如發電機，以防止停電時廚房設備停止運行，保障生產安全和食品新鮮度。

環保高效的排污處理

- 中央廚房會產生大量的污水，例如洗菜水、烹飪廢水等，這些污水需要經過有效的處理，才能達到排放標準，避免污染環境。
- 在設計排污處理系統時，要根據污水的種類和排放量，選擇適當的處理方法，例如隔油、沉澱、消毒等。
- ●**污水管道設計**：設計合理的污水管道系統，確保污水能夠順利排放，並有效防止管道堵塞和溢流。
- ●**污水處理設備**：根據污水性質和排放標準，選擇合適的污水處理設備，例如隔油池、沉澱池、消毒設備等。
- ●**排污水質檢測**：定期檢測排放污水的質量，確保符合環保標準。

消防安全防護網

- **中央廚房的消防安全至關重要，應制定完善的消防安全措施，並定期進行消防演練，以防止火災發生。在設計水電配置方案時，要考慮到消防用水和消防設備的安裝需求。**
- **消防水系統：**設置消防水系統，例如消防栓、消防水池，確保充足的消防用水供應。
- **消防設備：**安裝消防設備，例如滅火器、煙霧探測器、自動噴淋系統等，提升消防安全水平。
- **消防安全演練：**定期組織消防安全演練，提升員工的消防安全意識和應變能力。

資源回收再利用

- **中央廚房每天產生大量的廚餘和廢棄物，妥善處理這些廢棄物，可以減少環境污染，並創造資源再利用的價值：**
- **廚餘處理系統:**導入廚餘處理系統，將廚餘轉化為有機肥料，減少垃圾掩埋，創造循環經濟模式。
- **廢油回收再利用:**回收廢油，並進行再生處理，可製成生物柴油等再生能源，減少碳排放。
- **資源分類回收:**建立完善的資源分類回收制度，將可回收物料分類處理，減少垃圾量。

營運中央廚房的選址

環境衛生位置：

- **中央廚房的選址**直接影響著食材的配送效率和新鮮度，進而影響餐廳的營運效率和餐點品質，能確保食材準時、安全地送達各個餐廳，還能有效降低成本，提高整體效益。考慮
 - (1) 環境衛生、
 - (2) 交通便利因素。
 - ● **地勢乾燥**
 - ● **有給排水條件。**
 - ● **距離糞坑、污水池、暘露垃圾場（站）、旱廁等污染源 25 米以上。**
 - ● **在粉塵、有害氣體、放射性物質和其他擴散性污染源的影響範圍之外。**

交通便利因素

- • **合理地理位置**：根據餐廳的地理位置，規劃合理的配送路線，縮短配送時間，提高配送效率。
- • **配送車輛管理**：選擇合適的配送車輛，保證車輛的清潔衛生，定期進行車輛維護保養，確保運輸過程中的安全可靠。
- • **配送人員培訓**：對配送人員進行專業的培訓，提高他們的安全意識和服務意識，確保食材在運輸過程中得到妥善保護。

營運中央廚房的場地 佈置及生產設備

空間規劃

- (一) 面積規劃
- 廚房空間並不是完全以面積大小來決定，一般廚房面積是以“衛生”為第一要件，其次則可依下列因素加以考慮：
 - 1. 供餐方式（如：合菜、自助餐、快餐、西餐）
 - 2. 供餐人數狀態：（熱食、冷食）及供應線。
 - 3. 菜色種類。
 - 4. 調理機械、器具的性能、配置。
 - 5. 調理器具大小
 - 6. 廚房與餐廳距離。
 - 7. 工作人員人數。

- 一般廚房面積計算有多種不同方式：
- 1.機械器具多寡面積計算。廚房總面積/機械器具面積=4.5~5.0
- 2.以從業人員為主之面積計算：扣除機器排列面積外，第一為從業人員所需面積為3.3平方公尺。每增加一人，則增加1.7m²。
- 3.若從供餐人數來考慮所需廚房面積：一般理想廚房面積與供膳場所（餐廳）之比例為1：3左右

人體動作與建築空間

- 建築物空間大小，直接影響人體動作，因此建築物與設備大小，必須考慮下列因素，尤其是作業流程中更應考慮
- 1.人體的各種動作。
- 2.與其他設備部分之大小關係比例。
- 3.視覺觀感。

人體動作與建築空間

- 身高與動作空間人的動作空間受到身高及身體大小的影響，但與其他部位則無明顯關係，一般建築與設備都有其一定之大小。
- 1.工作台高度80~85cm，深度：75cm
- 2.壁架一般高度在140~150cm
- 3.壁櫃一般高度在150~210cm
- 4.吧台工作台深度一般在60~70cm
- 5.保溫餐車高度在140~150cm

廚房形狀與比例大小

- 廚房形狀應在設計前即予決定，這樣才不會受到其他條件影響，理想之廚房形狀，應具備下列條件：
 - 1.長方形，無凹凸。
 - 2.長與寬比為1：1.5或1：2或1：3的範圍內。
 - 3.儘量避開柱子，否則應設法利用附近空間。

廚房地面之設計規劃

- 地面可說是廚房內之基本設施，由於地面需不斷的清掃因此壽命比其他部分為短，在延長地面之使用年限，並符合衛生與與安全的原則下，**施工時應注意所選擇之材料是否具有：**
 - **1.防濕**
 - **2.防滑**
 - **3.易洗**
 - **4.耐酸鹼**
 - **5.耐壓等特性。**
- **廚房地面應保持1.5~2.0%之斜度，即每公尺的斜度在1.5~2.0cm，以維持良好的排水性。**

廚房排水系統之設計規劃

- 中央廚房會產生大量的污水，例如洗菜水、烹飪廢水等，這些污水需要經過有效的處理，才能達到排放標準，避免污染環境。在設計排污處理系統時，要根據污水的種類和排放量，選擇適當的處理方法，例如隔油、沉澱、消毒等。
- **• 污水管道設計**：設計合理的污水管道系統，確保污水能夠順利排放，並有效防止管道堵塞和溢流。
- **• 污水處理設備**：根據污水性質和排放標準，選擇合適的污水處理設備，例如隔油池、沉澱池、消毒設備等。
- **• 排污水質檢測**：定期檢測排放污水的質量，確保符合環保標準。

廚房排煙系統設計規則

- 換氣廚房內適度的換氣，能使室內保持一定之濕度，減少空氣中塵埃、減低細菌、霉菌之生長，降低工作時所引起之二氧化碳濃度、水蒸氣、熱氣及其他不良氣味，使工作人員感覺到舒適。其方法有二：
 - 1.自然換氣
 - 2.機械換氣

廚房排煙系統設計規則

- 設計時應注意之事項：
 - 1.換氣量及換氣設施應依各種場所中換氣目的不同而改變。
 - 2.進氣口之周圍環境應清潔無污染。
 - 3.注意進氣口應加裝濾網，並定時清洗。
 - 4.注意進氣口與排氣口之方向及距離。
 - 5.換氣裝置需有防止害蟲侵入之設施。
 - 6.設置換氣裝置時應注意其安全措施。

冷凍冷藏庫及乾貨庫之規劃

- 冷凍冷藏庫(冷凍冷藏庫為了工作上的方便與冷藏之效果其容積之儲存量達每立方公尺75~85kg)
- 主要是利用低溫來抑制微生物的生長，保存較易腐敗的食物，如肉類、水產及蔬菜、水果等食品的新鮮度。

冷凍冷藏庫及乾貨庫之規劃

- 其具有下列三項優點：
 - 1.食品衛生：防止食物腐敗，變質避免食物中毒之發生。
 - 2.營養：防止營養素之損失與流失。
 - 3.經濟：在正確管理下，可使原料損失減至最小。
- 依管理溫度可分
 - 1.冷藏庫 $0^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$
 - 2.冷凍庫 $0^{\circ}\text{C} \sim -18^{\circ}\text{C}$
 - 3.超低溫冷藏庫 -45°C 以下
 - 4.水溫冷藏庫 $0^{\circ}\text{C} \sim 3^{\circ}\text{C}$
 - 5.急速凍結庫 -18°C 以下

廚房設備選購

- 廚具設備的材質，應輔合食品衛生管理法之規定，在日益重視食品安全的今日，建議以不生鏽、耐酸鹼、抗腐蝕、易清洗、易消毒且耐用之不銹鋼為主。
- 餐廚設備之規格與標準應符合人體力學及用途，並將選購之物品規格化及注意標準化。



廚房洗滌設備之規劃

- (一) 場所
- 1. 餐具洗滌場所必須與食物料理場所分開
- 2. 不可與洗淨器具的出口路徑及食物料理作業動線重疊
- 3. 作業區劃分:
 - A. 汙染區
 - B. 準清潔區
 - C. 清潔區
 - E. 熱風吹乾

廚房洗滌設備之規劃

- (二) 洗滌方式
- 1. 人工洗滌:
 - A. 預洗
 - B. 清洗
 - C. 沖洗
 - D. 消毒
 - E. 滴乾
 - F. 儲存

廚房洗滌設備之規劃

- (二) 洗滌方式
- 2.機械洗滌:
 - A.除去食物殘渣
 - B.餐具分散排放
 - C.熱水清洗並加入清潔劑
 - D. 85°C熱水沖洗並加入清潔劑
 - E 熱風吹乾

廚房洗滌設備之規劃

- (三) 餐廚具之儲存場所
- 1. 一般存放櫥櫃 → 一般常溫
- 2. 乾熱櫃 → 利用瓦斯及電力能源
- 3. 濕熱櫃 → 利用蒸氣能源
- 4. 紫外線櫃 → 利用紫外線燈

各類商業牌照 及申請手續

在香港經營中央廚房需要三種牌照

- 商業牌照
- 廢水管制牌照
- 食物業牌照

商業牌照

- 《商業登記條例》（第310章）規定，任何在香港經營業務的人士，均須在開業後1個月內，為業務申請商業登記。
- 怎樣申請
- 要辦理商業登記，你須：
- 填寫一份訂明的申請表格；
- 繳交商業登記費及徵費。請參閱商業登記費及徵費收費表；以及
- 提供身份證明文件。
- 徵費是代破產欠薪保障基金收取。你可登入勞工處的網站參閱有關詳情。
- 就業務類別須提交的申請表格、身份證明文件詳情
- https://www.ird.gov.hk/chi/tax/bre_abr.htm#a3

商業牌照

- 如何提交商業登記申請
- 親臨啟德稅務中心2/F 的商業登記署。如親身提交申請，請留意「商業登記署櫃位服務最新安排」。
- 郵寄至香港九龍協調道郵政局郵箱29015 號。郵資不足的信件將不獲接收，請支付足額郵資；
- 網上經「香港政府一站通」提供的「稅務易」服務(只適用於獨資業務、合夥業務（有限合夥基金除外）及分行登記)

廢水管制牌照

- 水污染管制條例(第358章)
- EPD117表格
- 不少污染環境的活動及操作均需要申領許可或牌照，為節省申請人的時間，環保署在區域辦事處成立了顧客服務台。此外，環保署亦會接收電子申請書。
- https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/application_for_licences/online_applic/online_pp.html

食物業牌照

- 食物業牌照
- 食物環境衛生署各牌照簽發辦事處地址如下：
港島及離島區牌照簽發辦事處 香港灣仔軒尼詩道225號駱克道市政大廈8樓電話號碼: 2879 5380
- **九龍區牌照簽發辦事處** 九龍深水埗基隆街333號北河街市政大廈4樓電話號碼: 2729 1964
- **新界區牌照簽發辦事處** 新界大埔鄉事會街8號大埔綜合大樓4樓電話號碼: 3183 9206

食物業牌照

- 網上牌照服務
- 申請食物業牌照／其他行業牌照／售賣限制出售食物許可證
- https://www5.licensing.gov.hk/eullp/llpstatus/web/welcome/index.html?lang=zh_HK

行業相關法例，如衛生標準，設備及器材的電力安全規格，消防裝置及設備標準

廢水管制牌照

- 第**358**章《水污染管制條例》
- **8.** 禁止排入香港水域及內陸水域的排放
- (1) 除第12條另有規定外，任何人——
- (a) 將任何廢物或污染物質排放入水質管制區內的香港水域，即屬犯罪；
- (b) 將任何會阻礙(不論是直接的或結合其他已進入該等水域的物質)正常水流的物質排放入水質管制區內的任何內陸水域，而阻礙的方式，是引致或相當可能引致污染情況嚴重惡化的，即屬犯罪。

廢水管制牌照

- 第**358**章《水污染管制條例》
- **9.** 禁止排入公用污水渠和公用排水渠的排放
- **(1)** 除第**12**條另有規定外，任何人將任何物質排放入水質管制區內的公用污水渠或公用排水渠，即屬犯罪，但下述情況則屬例外——
- **(a)** 將住宅污水排放入公用污水渠或公用排水渠，而該公用污水渠或公用排水渠——
- **(i)** 是歸政府名下並由政府保養，作為用以輸送髒水的污水渠或排水渠；
- **(ii)** 是將排放引入歸政府名下並由政府保養，作為用以輸送髒水的污水渠或排水渠的公用污水渠或公用排水渠；或
- **(iii)** 是將污水送往廢水處理設施的，而來自該設施的排放，是領有牌照的；

根據香港法例的規定，任何人士如有意在本港的樓宇內烹製及/或製造食品，以供外售予市民食用，必須在開業前向發牌當局申領食物製造廠牌照

- 第**132**章 《公眾衛生及市政條例》
- 第**132X**章 《食物業規例》
- 食物業牌照申請表格
- •「食物業牌照申請書」
- •「符合政府租契條款聲明書」
- •「符合規定證明書(第一類規定)」
- •「符合規定證明書(第二類規定)」
- •「食物製造廠牌照(將已煮熟腸類、肉類及其他食品加熱)申請書[適用於合資格申請採用快線發牌程序以簽發暫准食物製造廠牌照的處所」
- •https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/guide.html

- 食物業牌照
- •「食物業牌照申請書」
- •表格編號：FEHB 94
- •表格名稱：食物業牌照申請書
- •文件頁數：26 頁
- •https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/forms/licence.html

申請食物業牌照注意事項

- 申請書會分別由發牌當局、消防處及勞工處考慮。申請人在收到發牌當局發出的發牌條件通知書前，不應進行裝修工程；在領得牌照前，亦不得開業，否則會遭檢控。申請人必須先取得消防處簽發的消防證書，才可領取食物製造廠牌照。申領消防證書，須要繳費。

申請食物業牌照注意事項

- 由2006年4月18日，申請食物製造廠牌照的樓宇須沒有違例建築工程，並符合政府租契的條件及法定圖則的規限。
- 食物業處所必須符合政府租契的條件及食物業處所必須符合法定圖則的規限。
- 擬備設計圖則前，申請人須把廠房面積按建議的用途劃分，例如廚房、食物調製室及衛生設施。

申請食物業牌照注意事項

- [食物製造廠牌照申請指南](#)

食物安全風險管理

《食物安全條例》(第612章)第2(1)條所述的“食物”

- 一詞的涵義包含的食物(例如肉類、奶類製品、蔬菜、烘焙食品、罐頭食品、樽裝汽水及樽裝水、麵粉、蛋等)。
- 但不包括——
- (f) 活的動物或活的禽鳥(活水產除外)；
- (g) 動物、禽鳥或水產的草料或飼料；或
- (h) 《藥劑業及毒藥條例》(第138章)第2(1)條所界定的藥物或《中醫藥條例》(第549章)第2(1)條所界定的中藥材或中成藥；

《食物安全條例》(第612章)第2(1)條所述的“食物”

- 只要做好「食物安全五要點」，大多數食源性疾病（食物中毒）是可以預防的。
- 「食物安全五要點」包括：
 - 1.精明選擇：選擇安全的原材料
 - 2.保持清潔：保持雙手及用具清潔
 - 3.生熟分開：分開生熟食物
 - 4.徹底煮熟：徹底煮熟食物
 - 5.安全溫度：把食物存放於安全溫度



1

精明選擇

選擇安全的原材料



2

保持清潔

保持雙手及用具清潔



3

生熟分開

分開生熟食物



4

煮熟食物

徹底煮熟食物



5

安全溫度

把食物存放於安全溫度

食物安全五要點備忘錄

- 在購買食物時：
 - 選擇衛生可靠的店鋪。
 - 檢查食物是否貯存於適當的溫度和環境下。
 - 檢查預先包裝食物的食用限期。
 - 分開擺放於購物袋和購物手推車內的生熟食物。

食物安全五要點備忘錄

- 在購買食物後：
 - 在兩小時內把熟食及易腐壞的食物存放在雪櫃內。
- 使用雪櫃時：
 - 不要把雪櫃裝得太滿。
 - 檢查雪櫃內的溫度並確保冷凍格的溫度保持在攝氏4度或以下；冷藏格的溫度保持在攝氏零下18度或以下。
 - 貯存食物於有蓋的容器內。
 - 經煮熟的食物或即食食物放在上格，生的食物放在下格。

食物安全五要點備忘錄

- 配製食物前：

- ● 用清水及梘液清洗雙手20秒。

- 配製食物期間：

- ● 用不同的刀和砧板，分開處理生熟食物。
- ● 處理生熟食物前後洗淨雙手。
- ● 把冷藏食物放進微波爐、雪櫃冷凍格或放在流動的水喉水下解凍。
- ● 徹底煮熟食物、並用食物溫度計檢查食物中心溫度是否至少達到攝氏75度。
- ● 把湯羹及炆燉類食物煮沸並維持最少一分鐘。
- ● 確保家禽和肉類的肉汁清澈，不應呈紅色，切開時不應見血。
- ● 蛋黃要煮至凝固。
- ● 攪動和翻動正在微波爐裡烹煮的食物。
- ● 經煮熟的食物熱存於攝氏60度以上。

食物安全五要點備忘錄

- 配製食物後：
 - 用熱水及清潔劑清洗用具及工作枱。
- 剩餘的食物：
 - 在兩小時內放進雪櫃。
 - 食用前徹底翻熱，剩餘的食物只能翻熱一次。
 - 攪動和翻動正在微波爐裡烹煮的食物。
 - 經煮熟的食物熱存於攝氏60度以上。

- 食物安全是公共衛生和食物業的重要範疇，對於預防食源性疾病和保障消費者起關鍵作用。“食物安全重點控制”（HACCP）是廣為人知的食物安全管理系統。起源可追溯至1960年代，是美國太空總署為確保太空食品的安全而研發的，現已演進成食物安全管理的七項原則：

- 1.進行危害分析並擬定控制措施；
- 2.確定控制重點；
- 3.訂定認可監控標準；
- 4.制定監察程序；
- 5.制定矯正程序；
- 6.驗證HACCP計劃和制定確認程序；及
- 7.設立存檔系統。

HACCP

<https://tqcsi-taiwan.com.tw/haccp%E8%AA%8D%E8%AD%89/>

職安健要求及措施

機器操作

- • 危險的機器很多，包括碎肉機、打蛋機和切片機等。
- • 機器的危險部分必須安裝有效的護罩。
- • 在清洗機器之前，應該把機器關掉及切斷電源。
- • 要依照所受安全訓練的工作守則操作。
- • 在法例上，當機器在操作狀態時，青年人是禁止清潔機器的危險部份。

凍傷

- 穿著合適工作服及避免長時間逗留凍房，減低凍傷機會。
- 凍房內應設有電燈及凍房門的開關掣。
- 要遵從凍房的使用守則。



體力處理操作

- 餐飲服務業中，很多背部受傷的意外都是由於人力搬運的方法不正確所致。
- 避免背部受傷的最有效方法，是在可行情況下利用機械輔助設備搬運及處理物件。各類型的車仔可以利用作運送。用正確的姿勢工作。



多謝各位！