

從 公 共 衛



一、前言

因人民對公共衛生問題日以重視；有關於公共衛生之各項中尤以飲食衛生佔一重要地位。

由於經濟活動增加，及生活上之忙碌，而增加了在外飲食之機會，於是餐館飲食之日趨於重要，使吾人對其必須要加以管理，以免影響人體之健康。

二、餐館飲食與公共衛生之關係

因有「病從口入」之謂，在餐館之飲食中更須加以注重，以免各種病原體，傳染至人體，故於公共衛生之立場而言，對於餐館飲食實是非常重要衛生管理的公共場所之一。

三、如何管理餐館飲食

因餐館所接觸的範圍廣大，幾乎與各行各業都有所接觸，故應各方面皆調劑妥協才可做好管理工作。

一般可將此項館理分為三個部份來談

甲、食物本身方面

對食物之可說是餐館中之主要，以欲使食物營養，可口、經濟、衛生為其目標，於這些問題下可將食物之管理分為三項功以說明。

(一) 飲食之計劃

即如何去設計一份好的菜單，飲食計劃為其中心工作，應考慮預算，採購、人力分配及技巧，工作時間表的分配，工具的使用都屬於其範圍，若飲食計劃不適當，連帶著影響了食物之品質。

對計劃飲食上應考慮的因素

1 對顧客應有所認識，一般餐館其供應對象都有共同定性，則對飲食之調配可依其供應對象因工作性質、年齡、性別上對營養需要，飲食留價等來供應其所需要之飲食。

2 飲食製備上所需的設備、人力、預算及供應方式都應加以討論，互相配合，發揮最為之效能。

3 外界影響因素應予以考慮：如季節之影響人們之口味，另外市場的情況也應加以注意。

4 食物之配合：除色香味外，對材料的種數作法、質、溫度等有適當的配合，使食物之營養素能得以保全。

(二) 食物的選擇與貯藏

對食物的選擇決定於良好的食物採購，應配合飲食計劃選擇新鮮可貯存較久的食物為主。

對食物之貯藏上應有良好的貯藏設備，才不會影響食物的品質，故在貯藏上地點、貯存用具、溫度、濕度，衛生昆蟲之防治及貯存地點人員進出之控制，都應有所認識及作妥善的安排。

(三) 食物的成品與製備的方法

探討食物中所含的營養為何，才是最重要的，餐館對食物之選擇及烹調法上應有相當的了解，因其負有衆多人營養狀況的責任，餐館中之食品供應製備人員都須常利用試驗，嘗試新的方法，對食物的供應及營養的保存，發覺新的方法，使食品持於最高的品質。

對加強食物製備有四項目標：

- 1 保存營養素
- 2 對食物之安全消毒
- 3 促進消化
- 4 增加食慾

欲達此四大目標則有賴於烹調對食物的供應了，而食品之製備人員應對食物有基本認識如食物之營養價值，性質、顏色、味道等。

乙、環境設備方面

在餐館環境與設備可嚴重的影響食品之衛生，因此對於環境及設備之衛生管理，實為餐館飲食管理中不可缺少的工作。

對於衛生的環境及設備應有下列之考慮因素：

生 之 觀 點

專

稿

談 如 何 管 理 餐 館 飲 食

1 水源的充足與水質的好壞：多設水龍頭，使易於清洗各種食物。

2 垃圾的處理：應利用有效的處理方法，如腐餘，則可利用飼料法或堆肥法將垃圾與以處理之。

3 建築，對空間上之通風，採光、濕度及各種衛生設施，都應考慮之。

4 家具之設計，因其常與食物相接觸，應儘量以不吸收，光滑之家具為主。

5 餐具的洗滌設施：洗滌餐具，其目的是為了清潔及消毒，最重要的一觀念是必須先將餐具消毒再清洗，即將髒的餐具連同吃剩之食物於高溫高壓殺菌釜（ autoclave ）中消毒，殺死其中所帶之病原菌，再予以清洗，動物，因其中可能有病原菌存在。

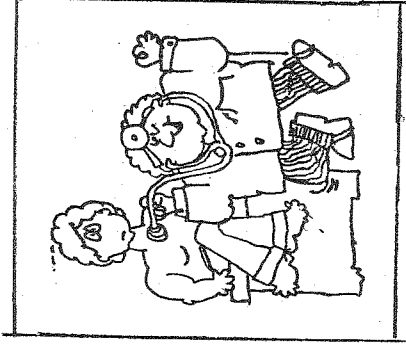
清洗時一般可分為三個步驟：1. 於水中清洗並使用清潔劑，2. 於大量溫水中沖洗；3. 於 下二分鐘之消毒。而後置入餐架上，不要再以抹布擦拭。

6 隨時予以細菌數檢查：於各地方以棉花沾其表面等，做細菌培養，若超過 以上則不合乎規定。

對於以上所述之餐館中之環境設備管理，大部分只對其食物之衛生方面為原則，在另一方面應注意使用上的安全問題，以保障使用人之安全，若因設備上之不周全可能導致至意外事件之發生，造成多方面的損失如影響工作效率，醫藥費、管理費、保險金的支出；機械之耗損等，故對其安全上之意外發生應予預防。

在預防意外防治上有所謂了「E」安全制
1. Engineering: 對一切之機械應有保養，地刑之注意，火及電方面使用小心。

2 Education: 給予使用及接觸的人安全



教育，並有督導人員之任用，隨時予以工作上之指導。

3 Enforcement: 使用人應隨時提高警覺，加強注意，小心使用各種機械。

對其安全檢查原則應注意有

1. 是否有燒傷，火災發生之可能性，檢查鍋爐，火的使用是否正確，對機械操作應熟練。

2. 刀傷發生之可能，對刀器的收置應於固定安全的地方，絞肉、切片和馬達之安全與否，隨時注意。

3. 電的使用，對電應有正確認識，小心使用，檢查其安全度，以防危險之發生。

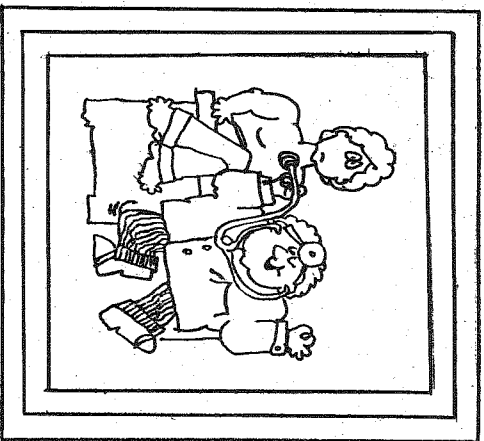
4. 跌倒之發生，特異之地刑應注意，保持地面清潔，不要於路口有障礙物阻擋，架上之東西應放置好。

5. 發生意外應立即按報警 119，及報告督導人，於事件發生應調查原因，避免再發生。

6. 對機械之保養，應有定期檢查，工作人員隨時報告機械之情況，訓練工作人員有正確的操作方法。

丙人事組織及管理方面：

應有二項重要意義：1. 對一羣人之工作有



共同努力的目標，2.分工合作下，使每個人負有責任感，彼此不相同，不干涉，但可提高工作效率。

故此組織管理是一種方法，最終的目的由工作人員發揮擴大工作之目標，而使衆多之顧客能滿意其供應之飲食。

其設計組織之步驟有：

- 1 確定組織的目標：以供應經濟、營養、美味、可口衛生的飲食為目標。
- 2 決定政策：供應何種食品，供應方法之選擇，應配合衛生之條件。
- 3 將工作分類：因地區、用具、食物之情形來分配工作，以發揮最高之工作效率，避免意外事件發生。
- 4 職務說明：對每一職位之職責應說明清楚，以免推脫職責及重覆工作。
- 5 供給：適當的預算、工具使用。工作場地之設備要準備齊全，才能做出有營養美味可口之食品。

6 選擇適當之人選，並授權任用；對其健康、技術之條件應考慮，給予權限能有管理其部門之權力。

7 建立工作人員彼此之關係：好的工作效率是要靠各部門間彼此的合作。

上述是說明於組織上所應用的原則，在人事管理上則加強組織上的工業，尤以餐館之工作，非比一般之工作，因其直接與人體之健康發生關係，故於人員之應用上是非常重要的，在工作人員之管理上應注意。

- 1 工作人員之健康問題：應每年有確實之健康檢查，對新進人員有X光肺部檢查及血液檢查
- 2 要有正確的工作習慣：保持環境清潔衛生及個人衛生習慣之注意。

3 儘量使用對食品有正確觀念的人：以加強食物備製上之食物品質，使顧客有獲得食物營養，達到保持健康之目的。

4 給予在職教育及訓練，正確的灌輸餐館中所應具備的知識，應用於工作上，並隨時給予適當之督導。

四結論

總之：欲做好一個餐館飲食管理，不僅在食品之備製上應予以管理，同時對於行政之管理也是同等重要的；故一餐館之管理應有如一行政企業單位之實行，須由上層到下層之各項問題，相互配合協調，才能達到預期的效果，使得不僅是能得到顧客之滿意，工作人員及餐館主持人員工作順利，得到合理之利潤，故主要是因此而能合乎公共衛生上之要求，達到良好之衛生品質，使人們於在外用餐之際能毫無心理上之威脅，享受最好之飲食供應，得到營養、可口、經濟，衛生之飲食，使其對健康發生最大之效能，於人使用後能發揮其最大之工作能力，為整個家庭、社會，國家謀最大之福利。

專營西藥

調劑 各種針劑 其他醫藥用品
劑 用粉 末片 錠

吉隆藥房

台中市東區力行路188號
☎(042) 325882