

嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法

民國 99 年 6 月 24 日餐飲指導委員會會議通過

民國 105 年 6 月 20 日餐飲指導委員會會議修訂通過

民國 106 年 6 月 6 日餐飲指導委員會會議修正通過

第1條 嘉南藥理大學（以下簡稱本校），為維護學校良好的飲食環境，提升餐廳品質，確保餐飲衛生安全，特訂定「嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法」（以下簡稱本辦法）。

第2條 依據

- 一、教育部訂定『學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法』。
- 二、教育部訂定『大專校院餐飲衛生管理工作指引』。
- 三、衛生福利部訂定『食品良好衛生規範準則』。

第3條 凡提供本校飲食服務之業者為本辦法之實施對象。

第4條 為健全本校餐飲管理組織，有效管理餐廳各項事宜，得設置餐飲指導委員會，設置要點另訂之。有關管理單位及工作執掌說明如下：

一、學務處

- (一) 執行廚房餐廳衛生督導工作，並依違規事項開立違規告發單(衛保組)。
- (二) 督導食品衛生之檢驗及餐廳廚房用水與餐具檢驗等事宜。
- (三) 餐飲從業人員衛生教育訓練、衛生督導及健康檢查管理。
- (四) 廚房餐廳設備設施之建議。
- (五) 餐廳滿意度之評鑑調查。
- (六) 學生飲食衛生、營養及膳食秩序之教育。
- (七) 餐飲從業人員防災教育訓練。

二、總務處

- (一) 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與修繕。
- (二) 審查投標商承包資格及營運規劃。
- (三) 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。
- (四) 餐廳病媒防治工程施作。
- (五) 監督與控管學校授權委託之單位管理校內餐飲供應商事項：
 1. 遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。
 2. 審查餐飲供應承包商利潤及商品價格。
 3. 監督合約之執行及對違約餐飲供應承包商懲處罰款事宜。
 4. 場地收費及經費規劃。
 5. 餐飲從業人員防災編組。

三、環境安全衛生中心

- (一) 建議餐廳空氣污染防治、水污染防治及廢棄物管理之改善事項。
- (二) 校內餐飲環保政策與教育宣導。

第5條 餐飲從業人員衛生管理

- 一、學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，先經衛生醫

療機構檢查合格後，使得聘僱。從業人應每年健康檢查一次，其紀錄須由學校衛生管理人員保管至合約結束，並列冊備查。從業人員包含烹調人員、配膳人員等所有參與供餐之工作人員。

- 二、餐飲從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場人員，不得從事與食品接觸之工作。
- 三、餐飲從業人員每年應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦理之衛生(營養)講習至少八小時，須妥善保留衛生講習證明。
- 四、餐飲從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。
- 五、餐飲從業人員洗手的時機，如進入工作場所開始工作前、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能汙染手部清潔之行為後、處理垃圾、擦地板或休息過後等，手部應確實使用有效清潔劑徹底洗淨後方可再行工作。
- 六、餐飲從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等汙染食品或食品接觸面。
- 七、調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能汙染食品等行為，必要時應戴口罩。
- 八、從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴清潔不透水衛生手套或乳膠手套始能工作，其手套要定期更換並消毒，但仍禁止直接接觸即食食品。即食食品係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。
- 九、直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。
- 十、私人物品應專區存放不得放置於作業場所。

第6條 證照規定

- 一、烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率，供應學校餐飲之餐飲業：75%，於每學期開學前一週將證照影本送至本校衛生保健組備查。
- 二、將證照影本放大為 A4 大小，張貼於攤位明顯處。

第7條 食品及其原料之採購、驗收、處理、貯存

- 一、學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明，並檢附相關文件送至衛生保健組備查，更換食材亦同。
- 二、學校禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- 三、本校全面使用洗選蛋品及台灣優良食品發展協會(TQF)認證之油品以維護食品安全。
- 四、食品需有驗收紀錄並備查。並需在保存期限內使用完畢，不得逾有效日期。
- 五、冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 7°C，凍結點以上，冷凍食品中心

溫度為-18℃。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度並予以紀錄。冷凍/冷藏庫房應保持清潔、定期除霜，以維持冷度。

- 六、冷凍(藏)庫應設層架管理，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，建議應熟食在上、生食在下，且先進先出。
- 七、乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在 28℃ 以下，相對濕度建議在 70% 以下，以有除濕機為佳，應備有溫濕度檢查紀錄表。庫房內應設層架、棧板分類，且墊高之棧板為非污染區域，人員不可踩踏在上面。為避免病媒污染，應離地離牆存放，入庫之食品須標示入庫、製造、或是到期日期，以先進先出為原則，不可有過期食材。
- 八、冷凍食品解凍方式及條件應正確，應在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。
- 九、前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應妥善包覆，或使用清潔容器、塑膠袋盛裝，並適當覆蓋，避免交叉污染。
- 十、與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。可利用棧板、墊底籃、層架、推車等放置，避免直接與地面接觸而造成污染。

第8條 食品烹調與製備的衛生管理

- 一、作業場所應清潔衛生，且儘量保持乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊。拆除後的紙箱或外包裝容器也不應置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒，造成污染。
- 二、食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。
- 三、切割生、熟食刀具及砧板應至少兩套以上，可用顏色或標籤區分(生食:紅色;熟食:黃色)，須分開使用與管理，防止生熟食交叉污染。切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。
- 四、生、熟食食品嚴禁交互污染。
- 五、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。
- 六、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- 七、烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。
- 八、排水系統、截油槽應每日清洗，維持暢通，不得有異味，以避免病媒孳生。
- 九、食材驗收、洗滌、餐具洗滌及廢棄物處理等作業區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔，生、熟食品應妥善區隔，避免交互污染。
- 十、垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。

第9條 配膳及供膳的衛生管理

- 一、配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。
- 二、待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。
- 三、手指不可觸及餐具之內面或食物。
- 四、作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。業者之衛生管理專責人員應隨時督促從業人員之手套衛生。
- 五、包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面。
- 六、加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。

第10條 用餐場所及炊、餐具管理

- 一、供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。
- 二、自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物，熱食餐台要維持食品中心溫度 60°C 以上。
- 三、配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。
- 四、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域，不得檢驗出澱粉性及脂肪性殘留。
- 五、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 六、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。
- 七、本校禁止使用美耐皿材質餐具。

第11條 環境衛生

- 一、牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 二、作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡
- 三、餐廳各出入口，應設置紗門、自動門或空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。
- 四、中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。
- 五、設置有蓋垃圾桶以避免不良氣味溢出及引來病媒並每日清洗保持乾淨。
- 六、餐飲場所四周環境應經常清掃以維持清潔，不得畜養禽畜、寵物，以避免污染食品。
- 七、調理場所應有足夠之照明，工作檯面或調理檯面應保持 200 米燭光以上。
- 八、環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應符合相關主管機關規定，應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理及紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。
- 九、廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各縣市環保局之詳細規定，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器。
- 十、須有有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)，並請業者自主管理及保存消毒記

錄。

第12條 用水、餐食及食材衛生管理

- 一、凡與食品、器具或容器直接接觸，以及食品或用具清洗設備之用水，應符合飲用水水質標準，並須接受督導單位定期抽驗。
- 二、供直接食用之冰塊須符合冰類衛生標準，取用之器具如冰鏟不應直接置放於製冰機內。
- 三、餐飲業者所使用之食材與製作之食品，必須遵守食品安全衛生管理法之規定。由督導單位每學期委託政府機關認可之檢測機構抽驗。
- 四、各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留及油炸油品質檢測，並應符合衛生規定，並接受督導單位定期抽檢。

第13條 衛生檢查及管理

一、餐飲業者自主衛生管理

- (一) 餐飲業者應保存每餐供應之高水活性、低酸性之菜餚樣本各 200 公克，標明日期、餐次，冷藏於攝氏 7°C 以下 48 小時，以備查驗。
- (二) 自行指派工作人員，每日依照「餐飲業者自主管理檢查表」及各項管理紀錄表單，應逐項檢查、確實紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核，並定期繳回至衛生保健組備查。
- (三) 餐飲業者除遵守本辦法及本校相關管理辦法之規定外，並應遵循衛生機關及教育部發布之相關法令規定。
- (四) 餐飲業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，並至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載每日供餐資訊。

二、學校自主衛生管理

- (一) 本校衛生督導人員，得隨時督導餐飲業者營業情形，並得以書面提出改善意見，餐飲業者應於限期內速予改善。
- (二) 本校衛生督導人員（含衛生保健組指派認定合格之學生或工讀生）代表學校執行衛生稽查及安全督導，餐飲業者應虛心接受指正及輔導並簽名改善，若負責人不在場應指定代理人執行職務，並不得以任何理由拒絕簽名及不得對校方執行任務人員為強暴、脅迫或人身攻擊行為。
- (三) 每學期由學校衛生督導單位，針對餐飲業者所使用的水、食材以及製程之食品，進行至少一次抽樣檢驗，抽驗項目由督導單位指定，第一次檢驗費用由校方支付，若檢驗未合格，業者應立即停止使用該項食材或販售該項食品，並接受複檢至合格為止，除複檢費用則由業者自行支付外，督導單位得依本辦法之罰則逕行處罰。
- (四) 督導單位得依本辦法制定各類檢查表，並據以進行各項衛生檢查及抽驗。

第14條 罰則

- 一、違反上述之規定，衛生保健組依缺失改善單要求業者限期改善，第一次違反時，得

給予一次改善機會，不列入告發單，若再違反，衛生保健組將開罰違規告發單，直接通知學校授權委託之管理單位要求業者限期改善及繳納罰款，並會知總務處。第一次罰款壹仟伍佰元，第二次罰款參仟元，第三次罰款伍仟元，第四次以後送本校餐飲指導委員會處理，若委員會認定為情節重大時，得終止合約；若限期未改善者，得連續告發。

二、本校教職員工生發生疑似食物中毒時，餐飲業者應立即暫停營業，並配合地方衛生主管機關調查，若食物中毒案件成立，業者應面對處理衛生主管機關行政罰則相關項目，並負起教職員工生醫療賠償責任。另衛生保健組得視食物中毒之情節，提請委員會審議終止合約。

第15條 附則

一、各餐廳之餐飲衛生管理等有關規定，除本辦法之外，須遵守教育部（局）、衛生福利部（局）、環保署（局）等相關單位，及本校相關法令規定。

二、本辦法為本校各餐廳及福利社承包契約之當然附件。

第16條 本辦法經餐飲指導委員會議通過，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。