

國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法

民國 88 年 06 月 22 日衛生委員會議修正通過

民國 90 年 06 月 18 日衛生委員會議修正通過

民國 95 年 01 月 11 日衛生委員會議修正通過

民國 102 年 06 月 17 日衛生委員會議修正通過

一、依據

- (一)食品衛生管理辦法即施行細則。
- (二)教育部公告學校餐廳檢查辦法。
- (三)教育部公告學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法。

二、目的

為維護本校師生餐飲衛生權益，及提升餐飲工作人員衛生知識與行為，特訂定餐飲衛生輔導辦法（以下簡稱本辦法）

三、辦理單位

- (一)主辦單位:衛生委員會餐飲衛生小組。
- (二)執行單位:健康促進諮商中心及膳食委員會稽查小組。
- (三)協辦單位:總務處。

四、檢查單位

本校第一、二餐廳(含所有攤商)及員生消費合作社。

五、檢查項目

檢查項目暨扣分計點說明，如附件「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」。

六、實施方式

- (一)由健康促進諮商中心配合衛生委員會餐飲衛生小組，及膳食委員會學生督察委員，每週派員不定期檢查一次。
- (二)每日採集「高水活性、低酸性食品」之菜樣，冷藏保存於健康促進諮商中心冰箱四十八小時以備查。
- (三)餐飲工作人員定期健康檢查。
- (四)定期舉辦工作人員餐飲衛生講習。
- (五)檢查人員除將檢查結果告知餐廳負責人，並得將書片資料於三日內送健康促進諮商中心，統整後以書面陳報有關之單位。
- (六)每學期至少三次食品抽樣，送衛生局或校內農水產品檢驗與驗證中心檢驗。

七、獎懲方式

- (一)檢查結果將提報膳食委員會暨衛生委員會，以及公布在健康專欄等本校相關公布欄。
- (二)檢查紀錄將提報相關單位主管參考，以作為續約與否之重要參考依據。
- (三)依據「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」執行檢查紀扣分計點，每學期累計 10 點(含)以下者不罰，11 點至 20 點者罰新台幣 1000 元；21 點至 30 點者罰新台幣 2000 元；31 點至 40 點者罰新台幣 3000 元；41 點至 50 點者罰新台幣 5000 元；51 點以上得令停止販售，若發生嚴重衛生問題而未及時改善者，則依合約內容辦理解約。

八、本辦法經衛生委員會議通過後實施；修正時亦同。

國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表

餐廳名稱：		餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：								
項目 級數	年 月						第一週	第二週	第三週	第四週	第五週	改善 建議		
	管制項目						1分	2分	1分	2分	1分		2分	1分
工作 人員 個人 衛生 (第一級)	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。													
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。													
	3. 每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治療複檢合格後方得再行從業。(新進人員工作前，原有工作人員於每學年開學前兩週必須完成)													
	4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。													
	5. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。													
	6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。													
調理 用膳 等場 所衛 生 (第二級)	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。													
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。(截油槽每日清洗)													
	3. 調理場所應有良好通風及排氣。													
	4. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。													
	5. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。													
	6. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7 ℃下，冷凍零下 18 ℃下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。													
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。													
	8. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。													
	9. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60 ℃食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。													
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。													
	11. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。													
	12. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。													
	13. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。													
	14. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。													
	15. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。													
	16. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設，抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。													
	17. 確實未售隔夜菜、隔夜飯，保持每日供應食品清潔新鮮。													
	18. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。													
	19. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。													
	20. 每週抽測 1 次餐具，無澱粉、脂肪性殘留物檢查，紀錄保存備查。													
	21. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。													
原物 (料) 倉庫 (第三級)	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。													
	2. 倉庫應設有效防止病媒(昆蟲、老鼠、蚊、蒼蠅)侵入設備。													
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。													
	4. 不得住宿及飼養動物。													
	5. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。													
	6. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7 ℃下，保存兩天，以備查驗。													
	7. 慎選餐食食材，肉品應選用經政府輔導驗證，取得(當年度)CAS優良肉品標誌或屠宰衛生合格標誌之生鮮肉品。													
	8. 抽檢產品衛生檢驗不合格者，每一項不合格扣 20 分；產品即刻下架後俟複檢合格後才能重新上架。													
成績	總扣分數													

餐廳負責人意見及簽名：

檢查人員：

- 備註
- 1.本表應由負責食品衛生管理之相關人員負責每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。
 - 2.本表得依實際需要自行增列，以符合實際需要。
 - 3.工作人員個人衛生為重要計分項目，不合格者每項扣2分。
 - 4.其他餘項為一般計分項目，除特別說明外，不合格每項扣1分。
 - 5.其他經督導人員認定違反餐飲衛生安全者，得因情節輕重，酌予扣點。
 - 6.同一項目，逾改善期限未改進，以加倍扣分計算。
 - 7.此計分為累積方式，於每學年初歸零並重新計分（一學年：08/01起至次年07/31止）。
 - 8.每月累計扣分每10分換算為1點（無條件進位至整數點）；扣分達50分以上者，每10分換算為2點。

罰則-每學期累計		
1	10點（含）以下	不罰
2	11點-20點	罰1,000元
3	21點-30點	罰2,000元
4	31點-40點	罰3,000元
5	41點-50點	罰5,000元
6	50點以上	得令停止販售

- 附記
1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：
 - (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，
 - (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），
 - (3)用流動式水沖淨（第二槽），
 - (4)有效殺菌（第三槽），
 - (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），
 - (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。
 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：
 - (1)煮沸殺菌法：溫度 100 °C 時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。
 - (2)蒸氣殺菌法：溫度 100 °C 時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。
 - (3)熱水殺菌法：溫度 80 °C 時間兩分鐘以上（餐具）。
 - (4)氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。
 - (5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。

備考欄

餐廳負責人意見及簽名：