

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
民國 113 年 6 月 19 日衛生委員會議修正通過
民國 113 年 9 月 12 日第 277 次行政會議修正通過

第一條、依據

- (一) 衛生福利部公告食品良好衛生規範準則。
- (二) 教育部公告學校衛生法第 22 條。
- (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。

第二條、目的

為維護本校師生餐飲衛生權益，及提昇餐飲工作人員衛生知識與行為，特訂定國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法（以下簡稱本辦法）。

第三條、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：衛生保健組及膳食委員會稽查小組。
- (三) 協辦單位：總務處。

第四條、檢查對象

- (一) 本校第一、二餐廳(含所屬攤商)。
- (二) 員生消費合作社及圖書與會展館輕食區。

第五條、校內其他餐飲場所

校內其他餐飲場所請依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，自主進行餐飲衛生管理工作。

第六條、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」。

第七條、實施方式

- (一) 由衛生保健組配合衛生委員會餐飲衛生小組，及膳食委員會學生督查委員，每週派員不定期「餐廳衛生管理檢查」及「油炸用食用油監測」一次。
- (二) 每日採集「高水活性、低酸性食品」之菜樣，冷藏保存於衛生保健組冰箱四十八小時以備查。
- (三) 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餐飲從業人員健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。

- (四) 依規定每年定期舉辦工作人員餐飲衛生講習 8 小時。
- (五) 檢查人員除將檢查結果告知餐廳負責人，並得將「學校餐廳督導改進建議表」書面資料於二日內送衛生保健組，統整後以書面陳報有關之單位。
- (六) 每學期委託校內農水產品檢驗與驗證中心針對餐廳販售食品不定期採樣送驗及餐廳餐具進行「澱粉」、「脂性」洗潔劑殘留檢查。

第八條、獎懲方式

- (一) 檢查結果將提報衛生委員會、膳食委員會，以及公布在校園搶先報等本校相關公布欄。
- (二) 檢查記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」執行檢查暨扣罰點數計算，每月累計 10 點（含）以下者限期改善，11 點至 20 點者罰新台幣 1,000 元；21 點至 30 點者罰新台幣 2,000 元；31 點至 40 點者罰新台幣 3,000 元；41 點至 50 點者罰新台幣 5,000 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。

第九條、本辦法經衛生委員會議通過，呈請校長核定後施行，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：								
年		月				第一週	第二週	第三週	第四週	第五週	改善建議			
檢查項目				1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	
作業場所衛生管理	1.作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。													
	2.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。													
	3.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。													
	4.作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。													
	5.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。													
	6.照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。													
餐飲從業人員衛生管理	7.餐飲從業人員應健康檢查，檢查項目：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污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。													
	8.餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。													
	9.餐飲從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。													
	10.餐飲從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。													
洗手設施	11.應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。													
清潔用具(品)與	12.清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。													
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13.食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。													
	13-1校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。													
	14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。													
	15.冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。													
	16.乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。													
17.食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品。														

附 記	<p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽），</p> <p>(3)用流動式水沖淨（第二槽），</p> <p>(4)有效殺菌（第三槽），</p> <p>(5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾），</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(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）。</p> <p>(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）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80°C，時間兩分鐘以上（餐具）。</p> <p>(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）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。</p>