

台灣首府大學餐飲衛生管理辦法

89年10月11日校務會議通過
99年7月14日校務會議修正通過更名

為維護師生良好飲食環境，避免發生食物中毒，對於餐廳衛生管理有明確依據，特訂定本辦法。

第一條 依據教育部八十六年三月十二日台（86）體（一）字 86014522 號函及大專院校餐廳衛生改善方案（修訂案）訂定之。

第二條 從業人員衛生管理

一、從業人員健康管理

（一）餐飲從業人員僱（聘）用前，應接受健康檢查，其項目應包括結核病、A型肝炎、傷寒、性病、癩病、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病、或其他傳染病。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得僱（聘）用。

（二）餐飲從業人員僱（聘）用期間，應由僱（聘）用單位負責，依規定於每學期開學前兩週內接受健康檢查並將結果繳交至甲方衛生保健組存查。檢查合格者，由甲方核發工作證，始能在校工作；如工作人員為配戴工作證工作者，視同未接受健康檢查。從業人員如有出疹、膿瘡、外傷、或罹患結核病、A型肝炎、性病、傳染病皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病等，因而可能造成疾病傳染時，不得從事與食品接觸之工作。

二、個人衛生管理

（一）廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊淺色之工作衣、帽、口罩，工作衣、帽、口罩應由廠商自行訂購。

（二）工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他污染手部之行為後，應立即洗淨再工作。不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，並不得塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸地面。

（三）若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。

（四）工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

三、衛生教育

各餐飲單位之負責人即從業人員應於從業期間，接受衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生講習。

第三條 證照規定

一、烹調人員應持有合格烹調技術士證，自助餐部分至少有二名以上具

有丙級以上烹調技術士證，其餘各單位需至少一名具有丙級以上烹調技術士證，於每學期開學前一週將證照影本送甲方衛生保健組備查。

二、將證照影本放大為 A4 大小並護貝，張貼於攤位明顯處。

三、開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供本組人員稽查。

第四條 食物選購與貯存

一、所有包裝食品及罐頭，應包裝標示完全，應有衛生署查驗登記號碼，並需在保存期間內使用完畢。

二、選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品。

三、存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度（冷藏 7 度 C 以下，冷凍 -18 度 C 以下，熱藏 65 度 C 以上）。

四、食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，應至少離地面三十公分以上，以防止污染食品。

第五條 調理加工衛生

一、切、剝生食與熟食之刀、砧板應分開使用並有顯著之標示，且刀架應有兩組以上。

二、凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。

三、備有乾淨抹布，擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。

四、工作台上物品應排放整齊、清潔。

五、抽油煙機應每日清洗，且儲油槽不可儲油。

六、垃圾桶、儲餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。

七、地面不得濕滑，排水溝加蓋並至少每週清洗消毒一次。

八、試吃時應使用專用之器具。

第六條 營業場所衛生

一、地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，保持清潔。

二、通往餐廳之各出入口，應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。

第七條 廁所設備與衛生

一、廁所應保持清潔，不得有臭味。

二、洗手設備應保持乾淨並提供清潔劑及擦手紙巾。

三、應設置專放打掃工具及雜物之場所，並排放整齊。

第八條 用膳衛生

一、用膳場所之桌面及地板應保持清潔。

二、應提供安全衛生之餐具及衛生紙巾。

三、公用膳人員使用之洗手處應保持乾淨，並提供滴漏式洗手乳。

第九條 環境衛生

- 一、餐廳戶外四周環境要保持整潔，每月清掃一次，並自行發文請麻豆鎮公所治本校噴藥消毒一次，且須拍照存查並通知甲方衛生保健組。
- 二、餐廳戶外之水溝，應經常清理保持通暢，以防病媒孳生。
- 三、中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。

第十條 用水衛生規定

- 一、自來水供應區域內應使用自來水作為水源。
- 二、使用自來水作為水源者，應符合飲用水管理條例所定飲用水水質標準之規定；並應設置淨水或消毒設施，處理後飲用水水質應符合飲用水水質標準之規定。使用前應將水源及處理後之飲用水分別委託政府機關認可之檢測機構檢驗，檢驗合格後使得使用。使用期間，水源至少每半年；處理後之水至少每三個月，應定期檢驗一次，檢驗紀錄應保持二年。
- 三、凡用水與食品、食具及人體直接接觸者，應符合飲用水水質標準。

第十一條 自行衛生管理

一、餐飲單位自行衛生管理

- (一)依照「食物檢體抽取辦法」，各餐飲單位每餐供應之食物應自行保留檢體樣本一份，標明日期、餐次，冷藏於攝氏七度C以下，保存兩天以備檢。
- (二)自行指派工作人員，每日依照「餐飲業食品衛生自行檢查紀錄表」(如附件五)逐項檢查、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。

二、學校自行衛生管理

- (一)每週學生膳食委員會代表與甲方衛生保健組人員，依照「台灣首府大學餐飲衛生檢查表」實施衛生檢查，乙方不得拒絕。
- (二)實施衛生檢查後，負責人(如負責人不在，必需有代理人)需在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十二條 罰款

- 一、違反上述各項之規定之規定，本組將開發違規靠發單，由保證金中扣除，並通知限期改善。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，第四次以後送本校膳食督導委員會處理，若本校認定情節重大時，得終止合約，若期限未改善者，得連續告發。
- 二、本校師生發生食物中毒，乙方需支付中毒人員就醫診療自費部分，並立即改善。