

中華醫事科技大學餐飲衛生管理實施辦法

90年4月16日膳食衛生委員會訂定

93年4月11日膳食衛生委員會修訂

94年5月4日膳食衛生委員會修訂

95年11月29日膳食衛生委員會修訂

96年2月1日膳食衛生委員會修訂

99年5月26日膳食衛生委員會修訂

101年4月11日膳食衛生委員會修訂

114年10月22日膳食衛生委員會修訂

第一條 為維護中華醫事科技大學〔以下簡稱本校〕教職員工生飲食安全及良好飲食環境，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。

第二條 依據教育部105年07月06日臺教綜(五)字第1050067194B號『學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法』、教育部113年09月20日臺教綜(五)字第1132101106號函『大專院校餐飲衛生管理工作指引』以及衛生福利部114年06月04日衛授食字第1141300945號『食品良好衛生規範準則』而訂定之。

第三條 餐飲業暨綜合商品零售業從業人員衛生管理

(一) 從業人員衛生管理

1. 餐飲從業人員含工讀生僱(聘)用前，應接受健康檢查，其項目應包括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。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；檢查項目異動時，依據行政院衛生署食品良好衛生規範辦法辦理或視本校需求增加。(附件一)
2. 餐飲從業人員含工讀生僱(聘)用期間，應由僱(聘)用單位負責，於每學年開學前2週內，將健康檢查報告於開學前送交衛生保健組(以下簡稱本組)備查。若學期中餐飲從業人員(工讀生)有異動須隨時報備，並於工作後一周內將合格之健康檢查報告繳至本組存查。從業人員如有出疹、膿瘡、外傷或結核病、A型肝炎、傳染性皮膚病、傷寒、腸道傳染病等疾病在傳染或帶菌期間或有其他可能造成食品污染之疾病，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工作。
3. 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。(附件二)

(二) 個人衛生管理

1. 廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊清潔之工作衣帽(鞋)、口罩，頭髮須有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中；工作服、帽、口罩應由廠商自行訂購。
2. 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。
3. 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)、戴美甲，並不得使用塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。
4. 工作前手部應依正確步驟使用洗手乳洗手或消毒。若接觸其他物、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污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。

5. 若以雙手直接調理不需再經加熱之食品時，應戴消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
6. 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，但仍不可直接接觸即食食品。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。
7. 直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熱食品之配膳人員，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。
8. 私人物品應專區存放不得放置於作業場所。

(三) 衛生教育

1. 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 8 小時，須妥善保留衛生講習證明。
2. 本校每學期辦理「衛生膳食委員會議」，請各餐飲單位之負責人及相關人員將出席本組會議，不得無故缺席。

第四條 證照規定

- (一) 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，建議儘量聘僱具有相關技術士證照之人員，隨時更新業者資訊並列冊備查。
- (二) 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(如為自助餐業及一般餐館餐飲業，且辦有商業或公司登記者)：75%，於每學期開學前一週將證照影本送至本校健康促進中心備查。
- (三) 將證照影本放大為 A4 護貝後，張貼於攤位明顯處。
- (四) 業者提供之餐食僅經簡單復熱或調理，不需專業烹調技術即可完成者，如披薩店、速食店、自助火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店等，尚不須符合一般餐館業技術士證持證比例規定。

第五條 食物選購與貯存

- (一) 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，其食品標示應符合「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。
- (二) 凡含有豬、牛肉或其可食部位原料之包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄，廠商應於產品外包裝標示原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。建議選用 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) 食品來源需有供應商評鑑及供應商食品業者登錄字號備查。並須在保存期限內使用完畢，不得逾有效日期。
- (四) 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品(例如：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)。
- (五) 存放食物應加蓋或包裝，分類貯存於適當溫度(冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下，熱藏 65°C 以上)。

- (六) 食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，應離地離牆，以防止污染食品。
- (七) 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登錄碼、進貨量及存量。
- (八) 開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。
- (九) 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 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；冷凍/冷藏庫房(含風扇)應保持清潔、定期除霜，以維持冷度。
- (十) 冷凍(藏)庫應設層架管理，熟食在上、生食在下放置，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，且應依其清潔度、污染性進行適當區隔，以避免交叉污染，並落實先進先出。冷凍(藏)庫貯放食物建議不超過 70%，避免食材重疊，確保食品安全。冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。
- (十一) 乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在 28°C 以下，相對濕度建議在 70% 以下，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，入庫之食品須標示保存期限，以先進先出為原則，避免食材過期。
- (十二) 冷凍食品解凍方式及條件應正確，如冷藏解凍、微波解凍，應盡快解凍烹煮。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。
- (十三) 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。

第六條 調理加工衛生

- (一) 生食與熟食之刀具、砧板應分開使用或放置並有顯著之標示區分，且刀架應分開使用，刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒，切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。
- (二) 生、熟食食品嚴禁交互污染。
- (三) 凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。
- (四) 葷食類食材加熱食品中心溫度在 85°C 以上，素菜類食材加熱食品中心溫度在 75°C 以上；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 60°C 以上，迅速冷藏食品溫度在 7°C 以下。
- (五) 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。
- (六) 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。
- (七) 配膳區抹布與其他區抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。
- (八) 工作台上物品應排放整齊、清潔。
- (九) 抽油煙機應每日清洗，且其儲油槽不可儲油。
- (十) 垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。
- (十一) 地面不得濕滑，排水溝加蓋並至少每週清洗消毒一次。

(十二) 試吃時應使用專用之器具，不得汙染烹調食品。

第七條 配膳及供餐的衛生管理

- (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。業者之衛生管理人員應隨時督促從業人員之手套衛生。
- (五) 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。
- (六) 供餐桌面、師生用餐處之桌面須保持清潔。
- (七) 即時食品或自助餐之菜餚上方須加裝防污染(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，並注意蒸氣不可回滴，避免污染食物。
- (八) 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。
- (九) 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。餐具洗滌應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示。
- (十) 凡有缺口或裂縫之炊、餐具或美耐皿容器，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

第八條 餐飲及作業場所環境衛生

- (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) 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。
- (三) 空調、冷氣、抽風扇(含出風口處)應定期清理，以防灰塵掉落。
- (四) 設置有蓋之垃圾桶以避免引來病媒並每日清洗保持乾淨。
- (五) 供餐及作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。
- (六) 餐飲場所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) 環境衛生用藥與清潔用具、化學藥劑等應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所；且應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理及紀錄，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。
- (八) 須定期及有效的病媒防治措施並有紀錄，業者自主管理及保存消毒記錄。
- (九) 廢棄物應分類集存，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，暫時存放時須有可加蓋容器。
- (十) 餐廳戶外四周環境要保持整潔，每學期至少清掃及噴藥消毒一次，且需拍

照片存查並通知本組。

(十一) 餐廳戶外之回收區、截油槽，應經常清理保持乾淨，以防病媒孳生。

第九條 廁所設備與衛生

- (一) 廁所應保持清潔，不得有臭味，並有清潔紀錄。
- (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。

第十條 用水衛生規定

- (一) 凡用水與食品、食品器具直接接觸者，應符合「飲用水水質標準」。
- (二) 供直接食用之冰塊須符合「飲用水水質標準」及「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，或貯冰桶內，以避免交叉污染。

第十一條 衛生檢查管理

(一) 餐飲單位自行衛生管理

1. 依照本校「食物檢體收集辦法」，各餐飲單位每餐提供之食物應自行分類抽取檢體樣本一份，標明日期、餐次，將檢體自行存放於冷藏 7°C 以下保存 2 天，本校相關督導人員每週不定期稽查。(附件三)
2. 各櫃位衛管人員或指派工作人員，每日依照「餐飲業食品衛生自行檢查紀錄表」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查。
3. 業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，並至「校園食材登錄平臺」詳實登載每日供餐或販售資訊。

(二) 學校自行衛生管理

1. 每週本校相關督導人員，依照本校『餐廳衛生自主管理檢查表』、『餐廳衛生管理檢查表-綜合商品零售業』實施衛生檢查，並於每月將檢查不合格之餐飲單位之名稱公佈，廠商不得拒絕。
2. 實施衛生檢查後，負責人(如負責人不在，必須有代理人)需在檢查表上簽名，不得拒絕。
3. 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。

第十二條 懲罰辦法

(一) 懲罰：若發現(1)違反本校『餐飲衛生管理實施辦法』之規定。

- (2)衛生環境不佳，未加以改善。
- (3)逾期食品或食品腐敗。
- (4)食品中有異物；菜蟲除外。

其處罰方式，如下：

1. 第一次違規：(1)、(2)以口頭警告，並限期改善。
(3)、(4)罰新台幣 1,500 元整。

餐廳(或廠商)對學生的賠償，則以該產品的實價 10 倍賠償或由學生自選等值的產品賠償。

2. 第二次違規：罰新台幣 3,000 元整。
3. 第三次違規：罰新台幣 5,000 元整。
4. 第四次違規：將提報至本校行政會議討論罰金，若本校認定情節重大時，得終止與承包商合約。

(二) 本校師生若發生食物中毒，廠商需支付中毒人員就醫診療自費部分，並立即改善。第一次 5 人內中毒，罰款 1,500 元；6-10 人內中毒罰款 30,000 元；11 人以上（含 11 人）中毒，由本校膳食衛生委員會裁決。第二次食物中毒罰款增加為 2 倍，第三次罰款增加為 3 倍，以此類推。

第十三條 本辦法經膳食衛生委員會會議通過後，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

附件二

中華醫事科技大學餐飲工作人員(含工讀生)資料

日期： 年 月 日

攤位名稱				
	中餐烹調技術士證照		其他相關證照	2吋照片
姓名	乙級	丙級		

(不敷使用請自行影印)

注意事項:開學前一週繳交工作人員資料表與證照影本送至衛生保健組備查。

中華醫事科技大學食物檢體收集辦法

90年4月16日膳食委員會訂定
93年4月11日膳食委員會第一次修正
94年5月4日膳食委員會第二次修正
96年2月1日膳食委員會第三次修正
114年10月22日膳食委員會第四次修正

- 第一條 為加強中華醫事科技大學（以下簡稱本校）餐飲衛生安全管理，於發生食物中毒時，提升調查之檢驗效率及病因判明率，特訂定本辦法。
- 第二條 檢體之抽取工作，依照大專校院餐飲衛生管理工作指引之附錄二十一『大專校院美食街建議留樣方式』，由廠商分類抽取存放，並冷藏（7℃以下）48小時後，始可丟棄。
- 第三條 所販賣自製或外購之食物必須抽取檢體，並分類放置，註明日期、餐次（早、午、晚餐）。
- 第四條 早、中、晚餐重複販賣之種類，可抽取檢體一次即可。
- 第五條 本校相關督導人員每週至少一次不定時稽查，如發現廠商未抽取檢體時，第一次口頭警告，第二次罰款1,500元，第三次罰款3,000元，第四次送交本校膳食衛生委員會處理。
- 第六條 發生食物中毒時，廠商如未抽取檢體，除依照本辦法罰責外，尚需依本校餐飲單位合約書中，食物中毒相關條款處理。
- 第七條 本辦法經膳食衛生委員會會議通過後，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。