

中華醫事科技大學餐飲衛生管理實施辦法

90年4月16日膳食委員會通過
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
95年11月29日膳食委員會第三次修正
96年2月1日膳食委員會第四次修正
99年5月26日膳食委員會第五次修正
101年4月11日膳食委員會第六次修正

第一條 為維護中華醫事科技大學〔以下簡稱本校〕教職員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 89 年 1 月 15 日台（89）體字 89002114 號及衛署食字第 89001291 號函「大專院校餐廳衛生改善方案」訂定之。

第三條 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，其項目應包括結核病（X光）、A型肝炎（IgM、IgG；如提具IgG（+）或已接受2劑A型肝炎疫苗證明者，得免驗此項）、傷寒、眼疾、手部皮膚病、出疹、膿瘡或其他傳染病等。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備查。如有（工讀生）於每學年開學後3週內，將健康檢查結果繳至衛生保健組存查，檢查報告合格者，才能從事餐飲工作；若餐飲從業人員（工讀生）有異動須隨時報備衛生保健組。

從業人員如有出疹、膿瘡、外傷或罹患結核病、A型肝炎、性病、傳染性皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、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，因而可能造成傳染時，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淺色之工作衣、帽、口罩；工作服、帽、口罩應由廠商自行訂購。

2. 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，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。

3. 若以雙手直接調理不經加熱之食品時，應戴消毒清潔且用後即丟之不透水手套。

4. 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

1. 各餐飲單位之負責人及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」，不得無故缺席。

2. 本校每學期辦理「衛生膳食委員會會議」，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) 烹調人員應持有合格烹調技術士證，丙級以上烹調技術士證，其各單位需至少 1 名具有丙級以上烹調技術證，於每學期開學前一週將證照影本送本校衛生保健組備查。
- (二) 將證照影本放大為 A4 護貝後，張貼於攤位明顯處。

第五條 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，並需在保存期限內使用完畢。
- (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 30 公分以上，以防止污染食品。
- (五) 非當天製作之菜餚、剩菜或沾料應丟棄，禁止再供應使用。
- (六) 開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。

第六條 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，刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- (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、廚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。

第七條 營業衛生場所

- (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。
- (三) 設置有蓋垃圾桶，並在垃圾三分之二滿時立即更換以確保周圍環境之整齊；垃圾桶需每日清洗保持乾淨。

第八條 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。

第九條 用膳衛生

- (一) 用膳場所之桌面及地面應保持清潔。
- (二) 應提供安全衛生之餐具。
- (三) 供用膳人員使用之洗手處應保持乾淨，並提供滴漏式洗手乳。

第十條 環境衛生

- (一) 餐廳戶外四周環境要保持整潔，每月至少清掃及噴藥消毒一次，且需拍照片存查並通知本校衛生保健組。
- (二) 餐廳戶外之水溝，應經常清理保持暢通，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。

第十一條 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訂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期間，使水源至少每半年檢驗一次；處理後之水至少每3個月檢驗一次，檢驗紀錄應交由本校環安組保管2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。

第十二條 自行衛生管理

- (一) 餐飲單位自行衛生管理
 1. 依照本校「食物檢體抽取辦法」，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冷藏於攝氏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. 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」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。
- (二) 學校自行衛生管理
 1. 每週本校相關督導人員，依照本校『餐飲衛生檢查表』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。

第十三條 獎勵辦法

- (一) 獎勵：每學期公佈最優、最劣的餐廳(或廠商)，依衛生狀況、服務口碑、配合度、檢體送存情形評分，於期中膳食委員會時，函請校長頒發優良餐廳證書一張。
- (二) 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。
- (三) 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，由本校膳食督導委員會裁決。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。

第十四條 本案經膳食委員會會議通過後，陳校長公佈後實施，修正時亦同。

中華醫事科技大學健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

近三個月貼照片	姓 名		出 生 年 月 日	年 月 日
	住 址			
	身 分 證 字 號			性 別 <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
	檢 查 日 期	年 月 日		
檢 查 項 目	結 果		蓋關防 檢 查 醫 師	
身 高	公分			
體 重	公斤			
A 型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證明【IgG(+)】者，得免驗此項。	<input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性			
傷 寒				
眼 疾				
手 部 皮 膚 病				
出 疹、膿 瘡				
結 核 病 (X 光)				
總 評				

注意事項:

1. 本證明未蓋關防及照片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每學年至醫院檢查，體檢證明應送交衛生保健組健康中心備查。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目；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或視本校需求增加辦理。

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健康中心備查。

中華醫事科技大學食物檢體收集辦法

90年4月16日膳食委員會通過
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

- 第一條 為了加強管理中華醫事科技大學〔以下簡稱本校〕餐飲衛生安全，預防發生食物中毒時，能有1份預留之食物檢體（以下簡稱檢體），以供為事後之檢驗使用，特訂定本辦法。
- 第二條 檢體之抽取工作，由廠商分類抽取存放，並冷藏（7°C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1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 本辦法經膳食委員會議通過，陳校長公布後實施，修正時亦同。