

長榮大學餐飲衛生管理辦法

89年4月12日學校衛生委員會會議通過
90年5月30日學校衛生委員會會議修訂通過
90年11月9日學校衛生委員會會議修訂通過
91年11月5日學校衛生委員會會議修訂通過
91年10月3日行政會議修訂通過
92年5月29日學校衛生委員會會議修訂通過
93年5月20日學校衛生委員會會議修訂通過
105年5月3日學校衛生委員會會議修訂通過
108年5月20日學校衛生委員會會議修訂通過
109年12月18日學校衛生委員會會議修訂通過
112年10月19日學校衛生暨膳食委員會修訂通過

第一條 為管理餐飲衛生安全及品質，維護全校教職員工生餐飲衛生與健康權益，特訂定長榮大學餐飲衛生管理辦法(以下簡稱本辦法)。

第二條 依據

- 一、教育部訂定「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」。
- 二、教育部訂定「大專校院餐飲衛生管理工作指引」。
- 三、衛生福利部訂定「食品良好衛生規範準則」。

第三條 餐飲從業人員衛生管理

- 一、餐飲從業人員受聘僱前及每年應接受健康檢查，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，不得聘僱。
- 二、餐飲從業人員經健康檢查合格後，始得聘僱。並將健檢證明文件送學生事務處衛生保健組備查。
- 三、工作人員(包含：廚房、配膳區、收銀區)應穿戴整齊、清潔的工作衣(淺色)、帽、口罩，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，以防止頭髮、頭屑、口水及夾雜物落入食品中。
- 四、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。
- 五、若以雙手調理不經加熱即可食用之食品時，應將手部徹底洗淨及消毒且穿戴消毒清潔之拋棄式手套。
- 六、工作時不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
- 七、餐飲從業人員個人用品應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

八、餐飲從業人員每年應接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理之衛生(營養)講習至少八小時。

第四條 證照規定

- 一、烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率，自助餐飲業：60%；一般餐館餐飲業：50%，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 大小，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，不得逾有效日期。
- 二、選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品為原則，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°C 以下，冷凍 -18°C 以下，熱藏 60°C 以上，冷凍、冷藏庫應預留合適空間供冷氣循環。
- 四、食品、原物料、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，應保持離地、離牆。
- 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。
- 七、冷凍食品解凍方式及條件應正確，如冷藏解凍、微波解凍、流水解凍及同時解凍烹煮。避免於室溫下解凍，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。
- 八、原、物料之使用，應妥善分類，並依先進先用原則，避免混雜使用。
- 九、所有食材及原物料應有明確及合法來源，可供追溯，餐飲業者須主動提供進貨相關證明以備查驗。

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，排水系統、截油槽應經常清洗、消毒，維持暢通，不得有異味。

八、試吃時應使用專用之器具。

九、食品器具、容器及餐具應洗滌乾淨，並有效殺菌，置於清潔櫥櫃，妥善存放，不得檢驗出澱粉性及脂肪性殘留。

十、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。

第七條 營業場所衛生

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、通往餐廳之各出入口，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、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潔；垃圾桶需每日清洗保持乾淨。

四、餐飲場所四周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。

五、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。

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，不得有納垢、積水或破損等情形，並提供滴漏式洗手乳及擦手紙巾。

三、應設置專放打掃工具及雜物之置空間，並排放整齊。

第九條 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、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、餐廳內外四周環境要保持整潔，每學期開學前需噴藥、消毒，並於供膳期間，定期進行環境大掃除，以上作業需拍照存查並將記錄留存衛生保健組及環境保護安全衛生室備查。

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。

四、作業場所內不得堆放廢棄物及回收資源。

第十一條 用水衛生規定

一、水源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。

二、每學期開學前應將飲用水委託政府機關認可之檢測機構檢驗，檢驗

合格後始得使用，檢驗紀錄應存留衛生保健組及環境保護安全衛生室保管二年。

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。

第十二條 衛生檢查及管理

一、餐飲單位自行衛生管理

- (一)餐飲業者應保存每餐供應之高水活性、低酸性之菜餚樣本各200公克，標明日期、餐次，冷藏於攝氏7°C以下48小時，以備查驗。
- (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」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。
- (三)清潔、清洗和消毒用機具及病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且指定專人負責保管。
- (四)餐飲業者除遵守本辦法及本校相關管理辦法之規定外，並應遵循衛生機關及教育部發布之相關法令規定。
- (五)餐飲業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，於「校園食材登錄平臺」詳實登載每日供餐資訊。

二、學校自行衛生管理

- (一)本校衛生稽查人員，每週依照「長榮大學餐飲衛生管理檢查表」實施衛生檢查，並公布檢驗不合格之餐飲單位及項目。
- (二)實施衛生檢查後，負責人或其代理人需在檢查表上簽名，不得拒絕。
- (三)每學年至少一次食品抽樣微生物檢驗，其項目由衛保組指定，第一次檢驗費用由校方支付，若檢驗未合格，業者應立即下架停止販售該項食品，或接受複檢至合格為止，複檢費用則由業者支付，檢驗報告由衛生保健組(網頁)、保管事務組(店家)公告至檢驗合格。
- (四)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。

第十三條 罰則

- 一、違反上述第三條至第十二條之規定，衛生保健組將開發違規告發單並公告至複檢通過為止，要求業者限期改善並至總務處出納組繳納罰款。第一次罰款貳仟元，第二次罰款參仟伍佰元，第三次罰款伍仟伍佰元，第四次以後送本校衛生暨膳食委員會處理，若本校認定情節重大時，得終(中)止合約，若限期未改善者，得連續告發。
- 二、本校師生發生疑似食物中毒時，餐飲業者應暫停營業，接受衛生暨膳食委員會及相關單位調查，若食物中毒成立，業者應付負醫療賠償責任，衛生暨膳食委員會視食物中毒之情節，建議終(中)止合約。

第十四條 本案經學校衛生暨膳食委員會議通過後，陳校長公佈後實施，修正時亦同。