

元培醫事科技大學餐廳衛生管理辦法

中華民國 96 年 8 月 24 日學生事務處會議通過
中華民國 96 年 8 月 28 日餐廳衛生管理委員會會議通過
中華民國 102 年 2 月 22 日餐廳衛生管理委員會會議通過
中華民國 103 年 10 月 07 日校務會議通過
中華民國 106 年 10 月 3 日餐廳衛生管理委員會會議通過
中華民國 109 年 1 月 7 日餐廳衛生管理委員會會議通過

第一章 總則

第一條 元培醫事科技大學（以下簡稱本校）為健全本校餐飲管理制度，維護良好飲食環境，特訂定元培醫事科技大學餐廳衛生管理辦法（以下簡稱本辦法）。

第二章 實施方式

第二條 依據教育部頒行之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」辦理。

第三條 本法適用對象為本校外包之餐廳、麵包坊、福利社、飲料店、便利商店等經營單位。

第四條 餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下：

- 一、餐廳：指提供食品供教職員工生進食之固定場所。
- 二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。
- 三、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員（含工讀生）。

第五條 從業人員衛生管理：

- 一、工作人員個人衛生管理包括：
 - （一）從業人員應接受健康檢查，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汙染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整記錄。

- (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，供膳人員需繳交一年內健康檢查報告影本至學生事務處衛生保健組存查。
- (三)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，經治癒複檢合格後檢附診斷證明書影本方得再行從業。
- (四)食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或網帽，必要時應戴口罩，並不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。
- (五)食品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、如廁後或手部受汙染時，依正確洗手步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能汙染手部之行為後，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。
- (六)供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。
- (七)工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。

二、餐飲衛生講習:從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時。

第六條 證照規定:

- 一、烹調人員應持有合格烹調技術士證，並依規定換取廚師證照，其比例應佔 70%。於每學期開學前 2 週將證照影本送本校學生事務處衛生保健組備查。
- 二、將證照影本放大為 A4 大小並護貝，張貼於攤位明顯處。

第七條 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、肉品食材需使用衛生檢驗合格，如 CAS 認證或肉品市場屠宰之食材，並提供進貨相關證明。

三、冷藏食品品溫度應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下，並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。並每天記錄冰箱溫度表，每月將紀錄表影本送至衛生保健組備查。

四、應遵守冰箱存物原則：

(一) 冷凍/冷藏庫房貯放食物建議不超過 70%，以保持冷凍/冷藏之效果。

(二) 開關冰箱的次數不要太頻繁，會造成冷氣外洩，造成冰箱的溫度上升。取用食物時，也最好一次取出。

(三) 利用冷凍庫內食物最少時除霜。

(四) 停電或故障時，除非必要，不要隨意開關冰箱，保存僅有的冷氣。

恢復後，應即檢查食物，如果有變質腐壞的情況應立即丟棄，可食者也應儘快先食。

(五) 熱食應等冷卻後，再送入冰箱冷藏。

(六) 任何食物在放入冰箱前，都應個別包裝好，嚴禁原裝紙箱進入冰箱。

(七) 冰箱應每兩週定期清洗一次，清洗冰箱內、外及門框橡皮部份時可用溫水或中性清潔劑擦拭，如有異味可以稀釋漂白水清洗。

(八) 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。

五、遵守室溫下解凍原則：

(一) 冰箱解凍：前一天將食物由冷凍庫移至冷藏室。

(二) 冷水解凍：將食物置於冷水中(應包裝)，30 分鐘要更換一次冷水。

(三)微波爐解凍：微波食品應按照包裝上指示加熱解凍，解凍後應立即處理。

六、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，離壁5公分以上，以防止污染食品。

七、非當天製作之菜餚、剩菜或沾料應丟棄，禁止再供應使用。

八、開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。

九、食品需有驗收紀錄：需有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。

十、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、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。

十一、食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏60°C以上，且食品均不可有過期或變質腐壞食品。

第八條 學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：

一、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。

二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。

四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。

五、每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

第九條 調理加工衛生：

一、切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果應使用非木

質砧板。

- 二、製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。
- 三、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，同一條抹布不得擦拭二種以上之用具或物品。
- 四、照明光線應達一百米燭光以上，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。
- 五、抽油煙機及儲油槽應每日清洗。
- 六、作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及資源垃圾回收桶，垃圾、資源物及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。
- 七、作業場所排水設施需通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。
- 八、試吃時應使用專用之器具。
- 九、食用冰塊需符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。
- 十、油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0mg KOH/g 時，不得再予使用，應全部更換新油。

第十條 營業場所衛生：

- 一、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。
- 二、通往餐廳之各出入口，應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防制設施，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、作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管

理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

五、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、寵物等，應予管制。

第十一條 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。

第十二條 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。

第十三條 環境衛生：

- 一、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，且需拍照存查，以供本校相關督導人員不定期稽核。
- 二、餐廳內外之水溝，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。

第十四條 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、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，有外掛式濾心者，每月應將濾心更換或清洗，並將紀錄送至學生事務處衛生保健組備查。

第十五條 自行衛生管理：

- 一、餐飲單位自行衛生管理：
 - (一)自行指派專業人員，每日依照「餐飲業食品衛生自行檢查紀錄表」逐項檢查、記錄，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：

- A. 每週本校學生事務處衛生保健組人員，依照「餐飲衛生管理分級評核表」實施衛生檢查，並定期將檢查不合格之餐飲單位之名稱公布，廠商不得拒絕。
- B. 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。
- C. 每學期由學生事務處衛生保健組安排食品衛生檢測，廠商不得拒絕。

(三) 外包餐廳應派專人全天候駐校管理，負責餐廳衛生及環保政策之執行與自我衛生管理檢查。

第十六條 其他規定：

- 一、餐廳經營自助餐每天必須至少有 5 道新菜色變化。
- 二、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放固定所，且應有專人負責保管。
- 三、應定期進行瓦斯使用安全檢查及遵守使用規則，避免發生危險。
- 四、定期由電氣專責人員檢查用電場所之用電安全，妥善保管紀錄。
- 五、廠商販售之成品需明確標示製造日期及有效期限，且不得販售、存放已逾保存期限之商品。
- 六、餐廳內用餐限用環保餐具。
- 七、學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，應至少各保留一份(200g)。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。
- 八、得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午 12 時前至教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。

第三章 罰則及獎勵

第十七條 罰則及獎勵：

- 一、不符學校餐廳衛生管理檢查表(如附件 1)及校內外檢驗或未依本辦法實施時，第一次開立「餐廳衛生管理違規單」並限期改善；第二次開立違規金新台幣壹仟元「餐廳衛生管理違規單」，第三次開立違規金新台幣叁仟元「餐廳衛生管理違規單」，並暫停供應該項餐飲直至檢驗符合規定後，始可恢復供應。若限期未改善者，得連續告發，第四次以後則送本校餐廳衛生管理委員會處理，若有違反師生餐飲衛生安全事項，本校認定情節重大者，得予以終止合約。
- 二、本校師生發生食物中毒，經衛生單位鑑定確屬該廠商之責任，其所需醫療費用及相關賠償費用悉由該廠商全額負責，其法律責任亦由該廠商負責。2-5 人中毒者，罰款新台幣壹萬伍仟元，6-10 人中毒者罰款新台幣參萬元；11 人以上(含 11 人)中毒送交本校餐廳衛生管理委員會裁決。
- 三、衛生單位前來檢查若有不合格時，罰款由該餐飲場所廠商負責繳納，並自行負相關責任。
- 四、其他重大缺失足以嚴重影響本校餐飲場所消費者之健康及安全時，應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。
- 五、以上各項違規金逕向出納組繳交，逾期仍未繳納者，本校得令廠商暫停營業，直至繳清相關款項為止。
- 六、獎勵：每學期依據「餐飲衛生管理分級評核表」評比優良攤商簽請學務長核准公告，並頒發認證標章乙紙。

第四章 附則

第十八條 本案經餐廳衛生管理委員會通過，陳請校長核定後公布實施，修正時亦同。

學校餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時

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：	
用餐人數：早餐___人，午餐___人，晚餐___人，宵夜___人。	
檢 查 項 目	建 議 改 善
工 作 人 員 個 人 衛 生	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。
	3. 每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。
	4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。
	5. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。
	6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。
調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。
	3. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光。
	4. 調理場所應有良好通風及排氣。
	5. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。
	6. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。
	8. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。
	9. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。
	10. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。
	11. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。
	12. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。
	13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。
	14. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。
	15. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。
	16. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。
	17. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。
	18. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。
	19. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。
	20. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。
	21. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。
原	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。

物 料 倉 庫 衛 生	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。	
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。	
	4. 不得住宿及飼養牲畜。	
其 他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。	
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。	
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。	
	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。	
	5. 工作人員之宿舍，休息室應有專人負責，並經常保持整潔。	
	6. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，保存兩天，以備查驗。	
備 註	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。 2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。 3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。 4. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。	
附 記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3) 用流動式水沖淨（第二槽）， (4) 有效殺菌（第三槽）， (5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (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）。 (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）。 (3) 熱水殺菌法：溫度 80°C，時間兩分鐘以上（餐具）。 (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）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。	
備 註 欄		
餐廳負責人意見及簽名：		

檢查人員：

衛保組組長：

學務長：