

五、餐飲食品衛生管理要點

91.1.09 學校衛生委員會修正通過

92.6.11 學校衛生委員會修正通過

97.12.17 學校衛生委員會修正通過

103.1.8 學校衛生委員會修正通過

(一)本管理要點依衛生署食品衛生管理法及學校衛生相關法規訂定。

(二)本校每學期由衛生委員會委員、學生餐飲自治團體代表等組成膳食協調委員會，學務長兼召集人，每學期開會乙次，邀請校內餐飲合約廠商負責人出席會議，必要時得召開臨時會議，檢討與規劃學校餐飲衛生管理工作。

(三)餐飲衛生執行注意事項：(餐廳適用)

1. 餐廳廚房新進從業人員僱用前，應接受健康檢查，其項目應包含胸部 X 光、**A 型肝炎、傷寒、皮膚檢查**等，檢查合格使得僱用。爾後每學期開學前 1 週內完成體檢，並將體檢報告繳交至衛保組備查。若發現患有**上述疾病**及其他傳染性疾病或體檢證明未按時繳交衛保組審查者，衛保組得要求其立即停職。
2. 餐飲員工(一般員工及工讀生)工作時需穿戴整潔的工作衣(白色圍裙)、帽(以不露髮為原則)，調理及打菜時則加戴口罩，不蓄留指甲及塗指甲油，不配戴戒指、手環、手錶。
3. 工作人員手部患有膿腫、瘡傷，不得接觸食物，傷口較小者應包妥處理後戴手套工作。
4. 冰箱溫度應調為冷凍攝氏零下 18 度，冷藏 7 度以下，並減少冰箱開關以維持溫度不升高。冰箱容量不宜太擠且每週應有專人負責大清洗，隨時維持冰箱整潔，洗過的食物應放在架上，不直接放地上，且生、熟食物應冷藏。
5. 食品如有異味、腐敗、異物應即丟棄，不可供應，也不得加重調味後再販售。
6. 食品容器不得使用發泡性容器，如保麗龍和塑膠容器製品；紙製容器限外帶使用，於餐廳內用餐不得提供。
7. 刀、砧板應區分生食、熟食，不得混用，以免互相污染。

8. 抹布應區分使用，不得隨意拿來擦拭地面、餐盤或包食物。每餐後集中清洗後掛起來晾乾。
9. 垃圾桶應每日清洗，工作完畢即加蓋，蓋子應保持清潔。
10. 地面視餐廳情況，盡量維持乾燥。
11. 清洗過的食物或裝食物的用具，一律不得置於地面。且接觸食物的用具應符合安全標準。
12. 調味品、粉、糖、米等開封後應裝於有蓋桶子中或密封，以防蟲鼠污染食品。
13. 每週作 1 次大掃除，清掃庫房、牆壁、紗門窗、抽屜、風扇、油煙機、洗碗機、烤箱、冰箱等死角。
14. 廚房內排水溝由餐廳負責每日清洗，並保持完整清潔，暢通無異味。
15. 每日由校內餐廳自取食品樣本冰存 48 小時備查。
16. 每週依稽核表項目由學生餐飲自治團體稽核 2 次、衛保組稽核 2 次。

(四) 食品衛生執行注意事項：

1. 校內餐飲合約廠商新進從業人員僱用前，應接受健康檢查，其項目應包含胸部 X 光、**A 型肝炎、傷寒、皮膚檢查**等，檢查合格使得僱用。爾後每學期開學前 1 週內完成體檢，並將體檢報告繳交至衛保組備查。若發現患有**上述疾病**及其他傳染性疾病或體檢證明未按時繳交衛保組審查者，衛保組得要求其立即停職。
2. 販賣之食品、飲料等之種類由福利委員會審定。
3. 販賣之食品須為衛生機關檢驗合格之廠商製造，除標示清楚外，不得陳列販賣瑕疵食品。
4. 販賣之包子、饅頭、肉粽等，應為當日製作者，並須置於攝氏 60 度以上之保溫箱內。
5. 販賣飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。
6. 冰類食品必須為原包裝之成品，且置於攝氏零下 18 度以下之冷凍設備下出售。
7. 奶類飲料必須置於攝氏 7 度以下之冷藏設備內出售。
8. 供應之外訂熟食：餐盒、麵包、壽司、涼麵等，應向領有工商營利事業

登記證之合格食品業者及依食品衛生管理法之規定等相關證件者始可販賣，並於每學年開學兩週前繳交相關資料影印本至衛保組，呈報教育部。

9. 每天需多備 1 份外訂熟食：餐盒、壽司、涼麵，冰存 48 小時，隨時備查。

10. 每週依稽核表項目由學生餐飲自治團體稽核 2 次、衛保組稽核 1 次。

(五) 罰則認定：

以上規定，校內餐飲合約廠商適用。若發現上列項目任何一項不合規定，第 1 次予警告，第 2 次罰款壹仟元，由第 3 次起每次違規增罰新台幣壹仟元至改善為止，按情節重大另行處分，罰款交福利委員會處理。

(六) 獎勵辦法：

每週檢查均符合規定，視情況於學務搶鮮報上公布，以鼓勵同學安心前往用膳。

(七) 本要點經學校衛生委員會通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。