

# 致理科技大學餐飲食品衛生管理要點

113.12.5 113 學年度第 4 次行政會議通過

- 一、為維護本校師生健康，依食品安全衛生管理法、學校衛生法及學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法之相關規定訂定本要點。
- 二、本要點適用對象為本校校內餐飲業者及綜合商品零售業者(以下簡稱零售業者)。
- 三、膳食協調委員會：

本校應組成膳食協調委員會，以學務長為召集人，每學期開會 1 次，必要時得召開臨時會議，邀請校內餐飲食品合約廠商負責人出席會議，檢討與規劃學校餐飲食品衛生管理工作，其設置要點另訂之。

- 四、餐飲及食品衛生管理：

在本校經營餐飲業者及零售業者，應遵守下列規定：

## (一)作業場所之衛生管理

- 1.作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。
- 2.作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡，作業場所並不得飼養禽畜或寵物。
- 3.作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗之垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當 4.管理分類存放及適時清理。
- 5.作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施。截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。
- 6.照明光線應達到 100 米燭光以上，工作、調理檯面或販賣場所之燭光應保持 200 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。
- 7.餐飲業者之作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

## (二)從業人員之衛生管理

- 1.從業人員應每年健康檢查至少 1 次，並保有完整紀錄。檢查項目包括 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。

- 2.從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。
- 3.餐飲業者之從業人員應穿戴整齊清潔之工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，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。

### (三)洗手設施

業者應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。

### (四)清潔用具(品)與消毒等化學物質之管理

業者使用之清潔用具(如掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

### (五)食品及其原料之驗收、處理及貯存

- 1.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(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)。
- 2.乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。餐飲業者之倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。
- 3.即食熟食食品、包裝食品或散裝食品須有驗收紀錄，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，餐飲業者之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。

- 4.冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，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；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。
- 5.販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，並應有防止交叉污染之措施，有異狀時，須立即處理，確保食品之品質及衛生。
- 6.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。
- 7.餐飲業者之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、進貨量及存量等。

#### (六)食品製備及供膳之衛生管理

- 1.烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。
- 2.食品之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。
- 3.食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。餐飲業者之切割生、熟食之刀具、砧板應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。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。
- 4.餐飲業者之食用冰塊須符合衛生規定，冰鏟不應放置製冰機內，每年至少抽驗 1 次，並保有相關紀錄。
- 5.餐飲業者之油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0mgKOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。
- 6.餐飲業者之餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後

不得再以抹布擦拭餐具。若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

#### (七)校園食材登錄平臺

餐飲業者及零售業者應依規定定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料等，零售業者應登載食材原料、品名、供應商等，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。

#### (八)其他事項

- 1.依稽核表項目，作業場所應每日自行稽核，本校衛生保健組每週稽核至少 1 次。
- 2.餐飲業者應每日自取食品樣本冰存 48 小時備查。
- 3.有關本校疑似發生食物中毒事件處理流程表，如附件。

### 五、罰則

(一)校內餐飲衛生檢查工作由衛生保健組負責執行，檢查結果由業者當場簽名確認，相關缺失應於 1 週內改善，若未於限期內改善，依其與本校簽訂之委託營運合約書所載內容進行處罰。

(二)校內餐飲業者及零售業者供應之食物，如造成教職員工生食物中毒確診，由本校通報衛生機關依相關法令處罰。

六、本要點經行政會議通過，陳請校長核定後公告實施，修正時亦同。

# 致理科技大學疑似發生食物中毒事件處理流程

