

# 致理科技大學餐飲食品衛生管理要點

104.12.09 104學年度第1學期衛生委員會會議通過

- 一、本管理要點依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，以學務長為召集人，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)
  - (一)餐廳廚房新進從業人員僱用前，應接受健康檢查，其項目包含胸部 X 光、A 型肝炎、傷寒、皮膚檢查等，檢查合格始得僱用。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。若發現患有各該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。
  - (二)餐飲員工（一般員工及工讀生）工作時需穿戴整潔之工作衣（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。
  - (三)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。
  - (四)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，洗過之食物應放在架上，不直接放地上，且生、熟食物應冷藏。
  - (五)食品如有異味、腐敗、異物應即丟棄，不可供應，亦不得加重調味後再販售。
  - (六)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。
  - (七)刀、砧板應區分生食、熟食，不得混用，以免互相污染。
  - (八)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。

- (九)垃圾桶應每日清洗，工作完畢即加蓋，蓋子應保持清潔。
- (十)地面視餐廳情況，盡量維持乾燥。
- (十一)清洗過之食物或裝食物之用具，一律不得置於地面。且接觸食物之用具應符合安全標準。
- (十二)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。
- (十三)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。
- (十四)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。
- (十五)每日由校內餐廳自取食品樣本冰存48小時備查。
- (十六)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：

- (一)校內餐飲合約廠商新進從業人員僱用前，應接受健康檢查，其項目包含胸部 X 光、A 型肝炎、傷寒、皮膚檢查等，檢查合格始得僱用。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。若發現患有各該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。
- (二)販賣之食品、飲料等之種類由福利委員會審定。
- (三)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。
- (四)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。
- (五)販賣飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。
- (六)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。
- (七)奶類飲料必須置於攝氏7度以下之冷藏設備內出售。
- (八)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，陳報教育

部。

(九)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。

(十)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：

本要點之以上規定，於校內餐飲合約廠商適用。若發現任一項目不合規定，第1次予以警告，第2次罰款壹仟元，第3次起每次違規增罰新台幣壹仟元，至改善為止。情節重大者另行簽請處分，罰款交福利委員會處理。

#### 六、獎勵辦法：

每週檢查均符合規定者，視情況於學務搶鮮報上公布，以鼓勵同學安心前往用膳。

七、本要點經衛生委員會會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。