

高苑科技大學餐飲衛生管理辦法

103年6月25日衛生委員會議通過

108年9月17日衛生委員會議通過

第一條 高苑科技大學(以下簡稱本校)為妥善管理本校餐飲場所，督導餐飲場所經營，實施餐飲衛生管理及餐飲場所環境安全衛生管理並預防食物中毒，特依據教育部暨衛生福利部頒行之「學校衛生法」與「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及教育部106年7月修訂之「大專校院餐飲衛生管理工作指引」之規定，訂定本辦法。

第二條 從業人員衛生管理

一、 從業人員健康管理

1. 餐飲從業人員僱聘用前，應接受健康檢查，其項目應包括結核病、A型肝炎、傷寒、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷等傳染性或其他可能造成食品污染之疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。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，不得僱聘用。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前應需提出健康合格證明書。
2. 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受健康檢查並將結果繳交至甲方衛生保健組存查。檢查合格者，始能在校工作。從業人員如有出疹、膿瘡、外傷或罹患結核病、A型肝炎、傳染性皮膚病、傷寒、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應主動告知，且不得從事與食品接觸之工作。

二、 個人衛生管理

1. 廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊淺色之工作衣、帽、口罩，工作衣、帽、口罩應由廠商自行訂購。
2. 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或食品接觸地面。
3. 若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
4. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

三、 衛生教育

各餐飲單位之負責人及從業人員應於從業期間，每學年應接受衛生主管機關或其認可之相關單位所辦理衛生(健康飲食)講習之課程至少8小時，並取得訓練證明。

第三條 證照規定

- 一、 烹調人員應持有合格烹調技術士證，自助餐部分至少有二名以上具有丙級以上烹調技術士證，並應具備合格廚師證，其餘各單位需至少一名具有丙級以上烹調技術士證，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大小並護貝，張貼於攤位明顯處。
- 三、 開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供本組人員稽查。

第四條 食物選購與貯存

- 一、 所有包裝食品及罐頭，應包裝標示完全，應有衛生福利部查驗登記號碼，並需在保存期限內使用完畢。
- 二、 選用CAS優良肉品及經TQF驗證標章產品檢驗合格之食品為原

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 65°C 以上。
- 四、 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，以防止污染食品。
- 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、 大豆製品(豆腐、豆乾、豆皮、豆包、豆漿、干絲、百頁、凍豆腐、醬油、豆瓣醬、味噌)與玉米應採購非基因改造的產品並提供非基因改造證明檢驗報告，或包裝上有非基因改造字樣。

第五條 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，
- 二、 刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- 三、 凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。
- 四、 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。
- 五、 工作台上物品應排放整齊、清潔。
- 六、 抽油煙機應每日清洗，且儲油槽不可儲油。
- 七、 垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。
- 八、 地面不得濕滑，排水溝加蓋並至少每週清洗消毒一次。
- 九、 試吃時應使用專用之器具。

第六條 營業場所衛生

- 一、 地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，保持清潔。
- 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
- 四、 需每日清洗保持乾淨。
- 五、 廢棄物應於每日營業結束後丟棄，不得堆放在餐廳廚房或校園內。

第七條 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備有洗手掛圖、洗手乳、擦手紙巾及消毒設施。
- 三、 應設置專放打掃工具及雜物之場所，並排放整齊。

第八條 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。
- 四、 學校供餐應採用瓷器或不鏽鋼材質的器皿，以不使用美耐皿餐具、鋁製容器及環保相關單位禁用餐具為原則。

第九條 環境衛生

- 一、 餐廳戶外四周環境要保持整潔，每月至少清掃一次及每學期噴藥消毒一次，且噴藥消毒時需拍照，並應檢附消毒證明供衛保組存查。
- 二、 餐廳戶外之水溝，應經常清理保持暢通，以防病媒孳生。

第十條 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、 使用自來水作為水源者，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。使用前應將水源及處理後之飲用水分別委託政府機關認可之檢測機構檢驗，檢驗合格後始得使用。使用期間，水源至少每半年檢驗一次；處理後之水至少每三個月檢驗一次，檢驗及紀錄由本校環安組處理。
- 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。

第十一條 自行衛生管理

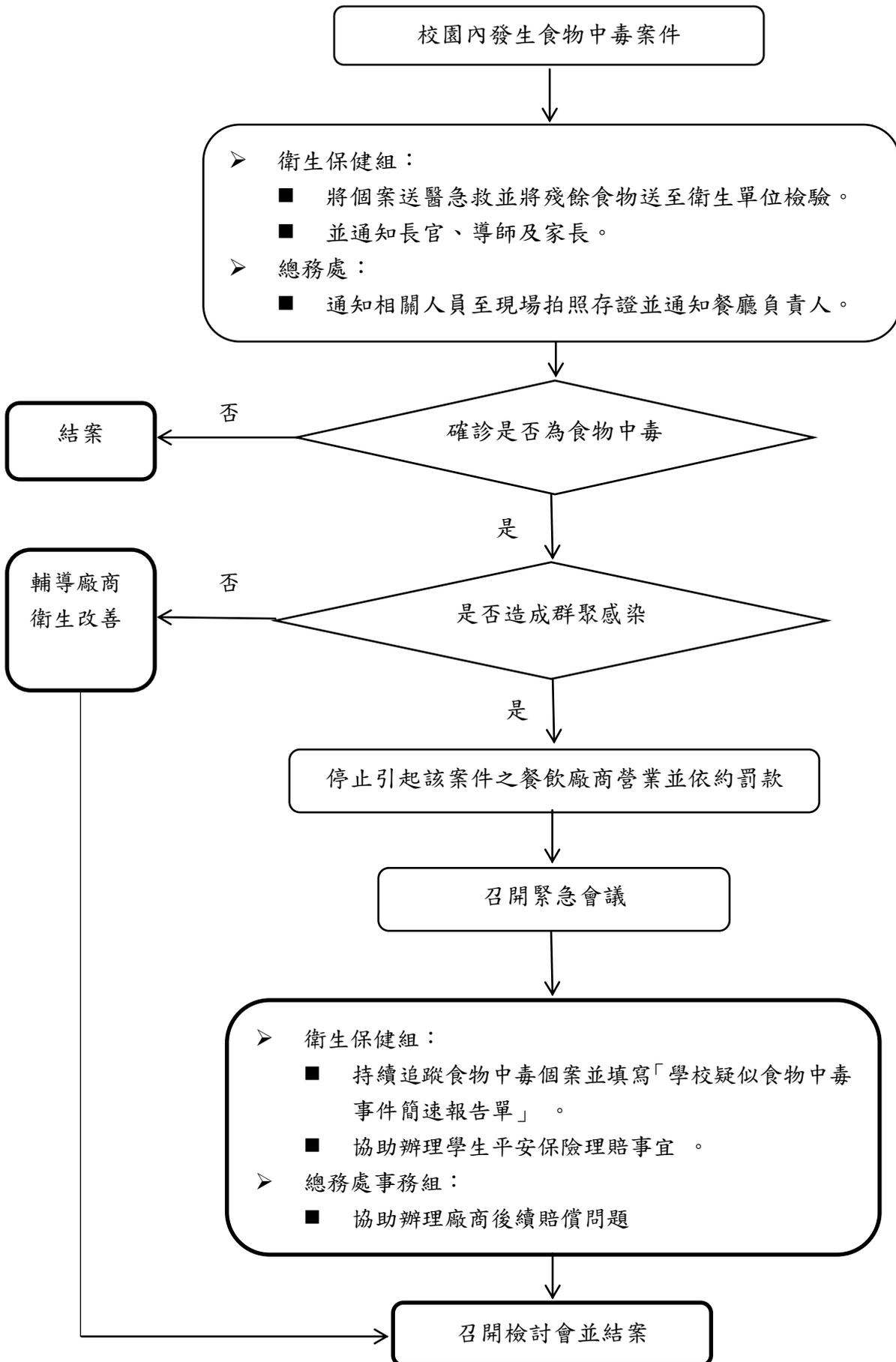
- 一、 餐飲單位自行衛生管理
 1. 依照「食物檢體抽取辦法」，各餐飲單位每餐供應之食物應自行保留檢體樣本一份，標明日期、餐次，冷藏於攝氏 7°C 以下，保存二天以備檢。
 2. 自行指派工作人員，每日依照「高苑科技大學餐飲安全衛生管理檢查表(業者填寫)」逐項檢查、紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核。
- 二、 學校自行衛生管理
 1. 每週本校衛生保健組人員，依照「高苑科技大學餐飲安全衛生管理檢查表(學校填寫)」實施衛生檢查，並於每月將檢查不合格之餐飲單位之名稱公佈，廠商不得拒絕。
 2. 實施衛生檢查後，負責人（如負責人不在，必需有代理人）需在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十二條 罰則

- 一、 甲方設有餐廳衛生督導人員，每週督導考核乙方餐食安全衛生等。若經由甲方或衛生主管機關檢查發現乙方有違規情事發生，衛生保健組將開罰違規告發單，並通知限期改善。第一次違規予以書面及口頭勸戒，並予以一週之改善時間。第二次違規違反罰款新台幣 500 元整，並予以一週之改善時間。第三次違規（含）以上或曾令其限期改善後再犯相同缺失者，罰款新台幣 1,000 元整，並得連續罰款。若乙方所犯違規達 5 次（含）以上未改進及情節重大、屢勸不聽，甲方有權據此向乙方表示終止合約。甲方或衛生主管機關檢查結果將列入招商評比。
- 二、 本校教職員生若發生食物中毒案件，廠商需負刑事責任及支付中毒人員就醫診療自費部分，並依照「高苑科技大學衛生保健組食物中毒處理流程(附件一)」處理並改善。第一次 2 人中毒，罰款壹萬伍仟元；3-10 人中毒罰款參萬元；11 人以上（含 11 人）中毒，由本校衛生委員會裁決。第二次食物中毒罰款增加為二倍，第三次罰款增加為三倍，以此類推。

第十三條 本案經學校衛生委員會議通過後，陳校長公佈後實施，修正時亦同。

高苑科技大學 衛生保健組 食物中毒處理流程



高苑科技大學疑似食品中毒事件簡速報告單

| | |
|-------------|---|
| 進食時間： | ____年____月____日____時____分 |
| 發病時間： | ____年____月____日____時____分至____時____分 |
| 用餐種類： | <input type="checkbox"/> 校內餐廳 <input type="checkbox"/> 校外餐飲 <input type="checkbox"/> 其他（請說明：_____） |
| 疑似中毒人數： | 學生____人 教職員工：____人 |
| 就醫人數： | 學生____人 教職員工：____人 |
| 截至目前尚在醫院人數： | 學生____人 教職員工：____人 |
| 當日餐點內容： | |
| 主要症狀： | <input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應（ <input type="checkbox"/> 臉部潮紅 <input type="checkbox"/> 發癢 <input type="checkbox"/> 發疹等） <input type="checkbox"/> 神經症狀（ <input type="checkbox"/> 視覺障礙 <input type="checkbox"/> 麻痺 <input type="checkbox"/> 暈眩等） <input type="checkbox"/> 其他（請說明：_____） |
| 涉疑食品： | |
| 食品來源或廠商名稱： | |
| 推測原因： | <input type="checkbox"/> 廚工個人衛生習慣不良 <input type="checkbox"/> 廚工健康欠佳 <input type="checkbox"/> 食材來源 <input type="checkbox"/> 送達時間 <input type="checkbox"/> 保存溫度 <input type="checkbox"/> 保存時間 <input type="checkbox"/> 環境衛生不良 <input type="checkbox"/> 購買半成品（名稱：_____） <input type="checkbox"/> 其他（請說明：_____） |
| 處理情形 | 學生或教職員工方面 <input type="checkbox"/> 就醫送診 <input type="checkbox"/> 回家休養 <input type="checkbox"/> 通知家長 衛生單位檢查採樣項目 <input type="checkbox"/> 食品檢體 <input type="checkbox"/> 患者人體檢體 <input type="checkbox"/> 環境檢體 <input type="checkbox"/> 食品工作人員檢體 場所方面 <input type="checkbox"/> 限期改善（____年__月__日前） <input type="checkbox"/> 輔導改進 <input type="checkbox"/> 全面消毒 <input type="checkbox"/> 暫停使用 <input type="checkbox"/> 其他（請說明：_____） |
| 其他 | |