

靜宜大學餐飲衛生管理辦法

民國 108 年 10 月 15 日膳食委員會會議修正通過

- 第一條 為確保本校餐飲衛生安全與品質，加強餐飲從業人員之健康管理，並維護全校師生之健康，特訂定本辦法。
- 第二條 本辦法適用對象為校內之外包餐廳，各餐廳之攤商應接受本校膳食委員定期、不定期之衛生督導及檢查，如有不合格，應立即改善。
- 學生實習餐廳之衛生管理，由各系自行負責。
- 第三條 餐飲從業人員健康及衛生管理：
- 一、餐飲從業人員須進行健康檢查，並於上學期營業前繳交健康檢查報告備查；新進人員則應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。
 - 二、經醫師診斷罹患或感染A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他急性傳染病者，罹患或感染期間，應主動告知餐廳負責人，且不得從事與食品接觸之工作，經治癒複檢合格後，始得再行作業。
 - 三、餐飲從業人員個人衣物應放置於更衣場所或置物櫃中，不得帶入食品作業場所。
 - 四、工作時，應穿戴整潔之淺色工作衣帽及口罩，並保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
 - 五、調理食品時，如需以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或丟棄式手套。
 - 六、工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食等可能污染食品行為。
 - 七、餐飲從業人員於從業期間應接受本校衛生教育或衛生主管機關及其認可之相關機構所辦理之衛生（營養）講習或訓練每學年至少八小時。
- 第四條 餐廳、廚房及庫房衛生與安全管理：
- 一、出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。
 - 二、工作場所明顯處應設置洗手、乾手設備，並備有洗手刷等相關衛生用具及設置「正確洗手方式」圖示。
 - 三、場內及四周環境應保持清潔，不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並實施有效之病媒防治措施，設置有效防止病媒侵入之設施；且不得住宿及飼養牲畜與寵物。
 - 四、維持暢通之排水系統，不得有異味；地面需清潔，不得有積水現象。
 - 五、應有足夠冷凍、冷藏設備，溫度必須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下18℃ 以下；溫度紀錄等各類工作紀錄表應確實記錄。
 - 六、冷凍、冷藏庫及其他物料倉庫應設有棧板及物料架，離地、離牆壁各 5 公分以上；區分各類食品位置，尤其是生熟食分開放置，避免交叉污染；並且定期清洗、消毒。
 - 七、清潔、清洗、消毒用劑及器具應符合相關主管機關之規定方得使用，並應於明確標示、存放於固定場所，且應有專人負責保管。
 - 八、定期進行瓦斯使用安全檢點及遵守使用安全規則，避免發生危害。
 - 九、定期由電氣專責人員檢查工作場所之用電安全，並妥善保管紀錄。

十、油煙機：工作場所抽油煙機每三個月至少清洗或保養一次，不得有油煙汙染或堆積之情形發生，並將各項清潔保養紀錄保存兩年備查。

十一、其他：詳如「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之相關規範。

第五條 炊、餐具衛生管理

- 一、灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並且有適當排煙裝置，不得污染其他場所。
- 二、調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止二次污染。
- 三、爐具、盛裝器具依照清洗程序清洗，並不得有裂縫。
- 四、餐廳應提供足夠數量之餐具供餐，於餐廳內用餐不提供免洗餐具，外攜食物限用紙製材質之免洗餐具。
- 五、餐具應清洗乾淨，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，並存放於清潔區域。
- 六、使用全自動洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之清潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。
- 七、凡有缺口或裂痕之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 八、每週應接受澱粉性及脂肪性殘留之檢查，不合格者應改善及追蹤管理。
- 九、其他：詳如「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之相關規範。

第六條 食材及物料衛生管理

- 一、所有食材及物料應為合法來源，每學年餐飲業者須主動提供進貨相關證明以備查驗。
- 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、蔬果食材需提供來源廠商並檢附農藥殘留檢驗報告，其農藥含量不得超過中央主管機關所訂安全容許量。
- 四、包裝食品應密封、標示完整，以選用CAS及TQF標示為優先，並應在保存期限內使用完畢。
- 五、原物料、半成品之使用，應以先進先出之原則，避免混雜使用，且不得使用已逾保存期限之物料。
- 六、禁止採購未經加熱即可食之菜餚，如荷包蛋、滷蛋等。
- 七、定期接受食材安全性之檢查，不合格者應改善及追蹤管理。
- 八、其他：詳如「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之相關規範。

第七條 食物製備衛生管理

- 一、生熟食刀具與砧板應標示清楚，並區隔使用；切割不再加熱即可食之食品及水果，必須使用專用塑膠砧板。
- 二、刀具、砧板，依照清洗程序清洗消毒，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。
- 三、用水與食品直接接觸者，應符合飲用水水質標準。
- 四、食品應在工作檯上調理，容器或已製備之食物不得直接放置地上。
- 五、清洗過待用之食品必需置於不銹鋼架上，且蔬菜置於上層，肉、魚類需置於下

層，盛裝用具不宜使用有孔洞容器。

六、加熱保溫食物之中心溫度不得低於 60°C。

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、剩餘菜餚、廚餘、廢油，應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶及廢油回收桶並且標示清楚。

九、其他：詳如「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之相關規範。

第八條 廠商販售之成品須明確標示製造日期及有效日期，且不得販售、存放已逾保存期限之商品。

第九條 餐廳每日每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚，每種應留樣200公克，並標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時，以備查驗。

第十條 各餐廳攤商應遵守本辦法及「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之各項規範，若有違規情事，依下列規定辦理：

一、經檢查若發現違反本辦法及「靜宜大學餐廳衛生檢查表」之衛生規範，各攤商每學期相同缺失第二次被發現，由膳食委員會開立「缺失通知單」警告，第三次(含)以上被發現者，每次處以新台幣五百元罰款。如情況嚴重影響飲食安全，得提報膳食委員會審議，勒令包商歇業限期改善，直至改善並複檢合格為止。

二、違反第三條第一款之規定，每人處以新台幣一千元罰款，並得以連續罰款，連續罰款達三次則提報膳食委員會審議，勒令該員停止執業至繳齊資料。

三、所有食品及原料應保持新鮮並於保存期限內供應與使用，若發現食物腐敗或逾期使用者，每次處以新台幣一千元罰款，同樣商品得以連續罰款。

四、供應之飲食中若發現異物，如鐵絲、塑膠、蟑螂等，每次處以新台幣二千元罰款。

五、其他重大缺失足以嚴重影響用餐者之健康及安全時，提報膳食委員會審議，責令暫停營業，未於期限內複檢合格者得終止契約。

六、餐廳發生疑似食物中毒情事，必要時應暫停營業接受衛生單位之調查。若確有疏失造成食物中毒，餐廳應負全責及善盡賠償責任。於疏失改善並複檢合格後，始得繼續營業，本校得視情節嚴重度終止契約。

第十一條 本辦法未規定事宜，依主管機關相關規定辦理。

第十二條 本辦法經膳食委員會會議通過後實施，修正時亦同。

民國 103 年 05 月 27 日膳食委員會會議通過