

亞東學校財團法人亞東科技大學餐飲衛生管理規定

- 100.11.1 本校 100 學年度第 1 次衛生委員會訂定
- 102.2.27 本校 101 學年度第 2 次衛生委員會修正通過
- 105.3.30 本校 104 學年度第 2 次衛生委員會修正通過
- 107.3.27 本校 106 學年度第 2 次衛生委員會修正通過
- 110.7.20 本校 109 學年度第 3 次衛生委員會修正通過

- 一、為維護本校師生良好飲食衛生環境，避免發生食物中毒，對本校餐廳、廚房等場所之衛生安全有效管理，依據教育部台參字第 0 九二 00 五六二三八 A 號令，會銜行政院衛生署食字第 0 九二 0 四 00 七四 0 號之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定，特訂定「亞東學校財團法人亞東科技大學餐飲衛生管理規定」(以下稱本規定)。
- 二、本校餐飲衛生管理工作之推行由學校餐廳管理委員會為業務負責單位，成員由學務長、總務長、會計室主任、事務組組長、營繕組組長、體育衛生保健組組長以及學生代表至少一名組成之，以學務長為召集人，綜理相關業務，營運管理工作由總務處為負責單位，每學年度辦理招商。
- 三、本校餐廳、廚房於營業期間，每週均須接受學生餐廳管理委員會營養師之餐飲衛生安全檢查，其項目如下：
 - (一)檢查項目依「教育部頒學校餐廳衛生管理檢查表」訂定「亞東科技大學餐飲衛生管理檢查表」逐項檢查並記錄。
 - (二)檢查時如發現不符合衛生規定時，檢查督導人員得視情況之輕重予以口頭或書面通知改善，如遇情況嚴重時應立即陳報校長，並禁止出售。
- 四、本校餐飲從業人員衛生管理要點如下：
 - (一)餐飲從業人員健康管理
 - 1.餐飲從業人員雇(聘)用前，須接受健康檢查，其項目包括結核病、A 型肝炎、傷寒、性病、癩病、精神病、傳染性眼疾、傳染性皮膚病、或其他傳染病。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，不得雇(聘)用。
 - 2.餐飲從業人員雇(聘)用期間，應由餐飲廠商負責，於每學年開學前兩個星期內接受健康檢查並將結果繳交至體育衛生保組存查。並且每學年應參加衛生(營養)講習至少八小時，始能在本校工作。
 - 3.餐飲從業人員如有出疹、膿瘡、外傷、或罹患結核病、A 型肝炎、性病、傳染性皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病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，因而可能造成疾病傳染時，不

得從事與食品接觸之工作。

(二)餐飲從業人員個人衛生管理實施要點如下：

- 1.工作時應穿戴整齊淺色之工作衣、帽及口罩，這些裝備應由餐飲廠商自行訂購之。
- 2.工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中如有吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- 3.不得留指甲、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污染食品。
- 4.若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
- 5.工作中不得有吸煙、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

五、本校餐飲從業人員須具備證照規定如下：

- (一)廚師應持有合格之中餐烹飪技術士證，並於每學期開學前一週將證照影本送體育衛生保健組備查。
- (二)將證照影本放大為 A4 大小並護貝，張貼於餐飲場所明顯處。
- (三)開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供體育衛生保健組人員稽查。

六、食物選購與貯存實施要點如下：

- (一)所有包裝食品及罐頭的包裝標示須完全，具有衛生署檢驗登記號碼，並須在保存期間內使用完畢。
- (二)選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品為原則，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品。
- (三)建議選用有生產追溯、產銷履歷、吉園圃標章、CAS 有機農產品及有機農產加工品驗證管理等之農產品。
- (四)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)。
- (五)食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，至少須離地面三十公分以上。

七、調理加工衛生要點管理重點如下：

- (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)凡立即可供食用之食品，應以器具裝貯並覆蓋。
- (三)擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。
- (四)工作檯上物品應排放整齊、清潔。
- (五)每日清洗抽油煙機，儲油槽不可儲油。

(六)垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗。

(七)地面不得濕滑，排水溝須加蓋，至少每週清洗消毒一次。

(八)禁止在室溫下解凍。

八、餐飲場所衛生要點如下：

(一)地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，並保持清潔。

(二)通往餐廳之出入口應設置紗門、自動門、空氣簾等病媒防制設施，並確實使用及保持清潔。

九、用膳衛生要點如下：

(一)用膳場所之桌面及地板應保持清潔。

(二)提供安全衛生之餐具及衛生紙巾。

十、餐廳環境衛生要點如下：

餐廳內外四周環境要保持整潔，餐廳營運時，每日自行清潔內部環境，每學期開學前及學期結束後一周大清掃一次，並配合事務組及營繕組全面消毒。

十一、飲用水衛生規定要點如下：

(一)使用自來水為水源。

(二)使用的自來水須符合飲用水管理條例所訂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委託本校總務處簽約認證合格的廠商檢測，檢驗合格後使得使用。

(三)與食品、食具及人體直接接觸的使用水須符合飲用水水質標準。

十二、自行衛生管理要點如下：

(一)餐飲廠商自行衛生管理

1.依照行政院衛生署「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，採非盒餐供餐者，每餐供應之菜餚應至少各保留一份，每份至少 200 公克。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。

2.自行指派工作人員，每日依照「學生餐廳衛生自主管理檢查紀錄表」逐項檢查、記錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校衛生品管組人員不定期稽核。

3.依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第九條規定，餐廳應每日至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊，並接受本校餐飲衛生管理人員不定期稽核。

(二)本校自行衛生管理

1.本校體育衛生保健組人員每週依照「亞東科技大學餐飲衛生管理檢查表」實施衛生檢查，及每週抽檢餐廳取餐餐盤之澱粉性及脂肪性殘留並記錄

於「學校餐廳餐盤之澱粉性及脂肪性殘留檢測紀表」，餐飲廠商不得拒絕。

2.實施衛生檢查後，負責人或其代理人須在檢查表上簽名，不得拒絕。

十三、罰款

(一)違反上述各項規定者，體育衛生保健組轉送事務組，依契約書內容辦理。

(二)本校師生發生食物中毒，餐飲廠商須支付中毒人員就醫診療自費部分，
並立即改善。

十四、本規定經衛生委員會通過後，陳校長核定後發布實施，修訂時亦同。