

國立臺北商業大學餐飲衛生安全管理要點

99.04.22 訂定

99年10月28日99學年度第一學期行政會議第1次修訂

103年10月15日103學年度第一學期行政會議第2次修訂通過

一、為維護國立臺北商業大學（以下簡稱本校）教職員工生健康飲食環境及避免發生食物中毒事件，特訂定國立臺北商業大學餐飲衛生安全管理要點（以下簡稱本要點）。

二、依據中華民國92年5月2日教育部台參字第0920056238A號令暨行政院衛生署衛署食字第0920400740號發布之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」、中華民國89年9月7日衛署食字第0890014164號公告「食品良好衛生規範」及行政院環境保護署98年11月26日環署毒字第0980106331E號令修正發布「飲用水水質標準」訂定之。

三、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A型肝炎、傳染性皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、性病、精神病、傳染性眼疾、或其他傳染病等。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。
2. 餐飲從業人員依規定須於每學期開學前兩週內接受健康檢查並將結果繳交至衛生保健組存查，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、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等，因而可能造成疾病傳染時，不得從事與食品接觸之工作。

（二）個人衛生及管理：

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，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中
2. 工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中若有污染手部之行為（吐痰、擤鼻涕、入廁等）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。
5. 工作人員服務態度，應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經檢舉後應立即督導改善。

(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，接受衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生講習，每年至少 8 小時。

四、證照規定：

- (一) 烹調人員應持有合格烹調技術士證，其持證比例應占從業人員百分之七十，自助餐部分：校本部至少有二名以上，桃園校區至少有一名以上具有丙級以上烹調技術士證，兩校區其餘各攤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健康保健組備查，前述需持有中餐烹調技術士證之從業人員，應加入當地縣、市之餐飲相關公（工）會，並由當地衛生主管機關認可之公（工）會發給廚師證書。
- (二) 廚師證書有效期限為四年，期滿每次展延四年。申請展延者，應在該證書有效期限內接受各級衛生機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習每年至少八小時。
- (三) 開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供本校健康保健組人員稽查。

五、食物選購與貯存：

- (一) 倉庫應設棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫度、濕度控制所有包裝食品及罐頭，應包裝標示完全，應有衛生署查驗登記號碼，並需在保存期限內使用完畢，每月由營養師抽驗並紀錄之。
- (二) 選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 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，每天需填寫溫度紀錄表，並交由營養師存查。
- (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。

六、調理及營業場所衛生：

(一) 生食、熟食之刀具、砧板應分開使用，並有顯著之標示，以避免生熟食交叉汙染。

(二) 凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。

(三) 抽油煙機及儲油槽應每日清洗。

(四) 廚房出入口、門窗及其他孔道，應裝設紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備，工作台上物品應排放整齊、清潔。

(五) 廚房須設置截油設施，並每日清洗。

(六) 垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，廚餘須定期處理並保持乾淨。

(七) 地面不得濕滑，排水溝須加蓋並至少每週清洗消毒一次。

(八) 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少二百米燭光。

(九) 採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑，每週由營養師作澱粉及油脂殘留抽驗並紀錄，測試試劑由廠商提供之。

(十) 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再汙染。

七、環境衛生：

(一) 餐廳及廚房四周環境要保持整潔，垃圾不可堆放於地面，每月至少清掃及消毒一次，且需拍照存查並通知本校健康保健組。

(二) 餐廳戶外之水溝，應經常清理保持暢通，以防病媒孳生。

(三) 中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。

八、用水衛生：

- (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；使用前應將水源及處理後之飲用水委託政府機關認可之檢測機構檢驗，檢驗合格後使用，使用期間水源至少每學期檢驗一次，檢驗紀錄應交由本校健康保健組人員稽查。
- (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。

九、衛生管理：

(一) 餐飲單位自主衛生管理

- 1. 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「餐飲業食品衛生自行檢查紀錄表」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. 每週本校營養師採用教育部所訂定之「學校餐廳衛生管理檢查表」實施衛生抽查，並於每月將抽查不合格之餐飲單位之名稱公佈，廠商不得拒絕。
- 2. 實施衛生抽查後，餐廳負責人（如負責人不在，必需有代理人）需在檢查表上簽名，不得拒絕。

十、罰則：

- (一) 違反上述各項之規定，校本部由總務處事務組，桃園校區為綜合服務組開立罰款通知單，並通知限期改善，第一次罰款新台幣伍佰元整，第二次罰款新台幣壹仟元整，第三次罰款新台幣伍仟元整，第三次罰款後仍未改善時，本校得強制廠商停業或終止合約，廠商不得有異議。
- (二) 本校教職員工生發生食物中毒，廠商需負刑事責任及支付中毒人員就醫診療自費部分及相關費用，並立即改善。

十一、本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。