

# 台南應用科技大學餐飲衛生管理辦法

民國95年10月5日行政會議通過  
民國99年09月23日教育部  
台技(一)字第0990160764-A號函核定更名  
民國99年10月21日行政會議修正  
民國103年11月27日行政會議修正

- 第一條 依據教育部 92 年 5 月 2 日台參字第 0920056238A 號令發布，行政院衛生署衛署食字第 0920400740 號「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」之規定，特訂定「台南應用科技大學餐飲衛生管理辦法」(以下簡稱本辦法)。
- 第二條 本校為維護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、販賣部等場所之衛生安全有效管理，以達餐飲安全標準。
- 第三條 本校餐廳、廚房及飲食販賣部於營業期間，每週均須接受膳食委員會衛生稽查人員之餐飲衛生安全檢查。
- 一、檢查項目依「台南應用科技大學學校餐廳、餐飲部衛生管理檢查表」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。
- 第四條 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
    - (一) 餐飲從業人員僱用前，應先取得衛生醫療機構身體健康檢查合格證明，體檢項目應包含：A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒等項目，未領有**合格證明**者不得聘用。
    - (二) 餐飲從業人員僱(聘)用期間，應由餐飲廠商負責，於每學年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。
    - (三) 餐飲從業人員如有 A 型肝炎、手部皮膚病、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他造成食品污染之疾病者，其傳染或帶菌期間，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：
    - (一) 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。
    - (二) 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。
    - (三) 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。
    - (四) 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。
    - (五) 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。

### 三、餐飲從業人員衛生教育

餐廳及飲食販賣部之負責人及從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可之相關單位及本校所辦理之衛生講習。

### 第五條 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、優良冷凍食品及 GMP 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、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 60°C 以上)。
- 四、食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，須離地離牆。

### 第六條 調理加工衛生要點如下：

- 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、試吃時應使用專用之器具。

### 第七條 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。

### 第八條 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。

### 第九條 餐廳環境衛生要點如下：

- 一、餐廳內外四周環境要保持整潔，並請總務處環安組協助全面消毒。
- 二、餐廳外之水溝須經常清理保持通暢。

### 第十條 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由環安組委外檢測，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。

### 第十一條 自行衛生管理要點如下：

- 一、本校衛生稽查組人員每週依照「台南應用科技大學學校餐廳、餐飲部衛生管理檢查表」實施衛生檢查，餐飲廠商不得拒絕。

- 二、實施衛生檢查後，負責人(如負責人不在，必須有代理人)須在檢查表上簽名，不得拒絕。
- 三、依照「食物檢體抽取辦法」，衛生稽查員每天至各餐飲廠商抽取供應之食物須保留檢體樣本一份送衛生保健組，標明日期、餐次，冷藏於7°C以下，保存兩天以備檢。

第十二條 罰款、

- 一、違反上述各項規定者，衛生保健組提報事務組，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。

第十三條 本辦法經行政會議通過，校長核定後實施，修訂時亦同。