

臺北城市科技大學餐廳、福利社衛生管理辦法

91.5.30 90 學年度第 2 學期衛生教育委員會議修訂

91.12.12 91 學年度第 1 學期衛生教育委員會議修訂

93.5.27 92 學年度第 2 學期衛生教育委員會議修訂

93.12.16 93 學年度第 1 學期學生事務會議修訂

第 1 條 依據：

教育部台(88)體字第 88046094 號函辦理
教育部台(89)體字第 890899705 號函辦理
學校衛生法第 22 條第 3 項規定辦理

第 2 條 目的：

為維護學生飲食衛生、健康與消費權益，並發揮合作教育、消費教育之功能，特訂定本辦法。

第 3 條 辦法：

(一)餐廳

- 1、餐廳內外環境及設施，應依行政院衛生署訂頒之「食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」之規定辦理。
- 2、本校廚房就餐廳之供餐業務有關食物製備應遵行食品良好衛生規範。
- 3、本校廚房業務之餐具衛生應遵行下列事項：
 - (1)、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌後，置於餐具存放櫃。
 - (2)、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
 - (3)、使用全自動高溫洗碗機洗濯餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑。
 - (4)、洗滌炊、餐具時，應使用具環保標章並清楚標示符合衛生標準之食品用洗潔劑。
- 4、本校廚房之食物製備應遵行下列事項：
 - (1)、清潔區及準清潔區地板應保持乾燥清潔。
 - (2)、禁止在室溫下解凍。
 - (3)、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。
 - (4)、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
 - (5)、備有足夠且經殺菌消毒完全的抹布，不可用同一條抹布擦拭兩種或兩種以上之用具或物品。
 - (6)、未經有效加熱或未經有效殺菌處理的食物，禁止供應，且不可做為盤飾。
 - (7)、熱食食品不得置於室溫下二小時以上，【應馬上加蓋保存，且其食品中心溫度在攝氏六十度以上或迅速冷藏，且其溫度在攝氏七度以下】。
 - (8)、非當天製作之菜餚應丟棄，剩菜及剩餘沾料禁止再供應使用。
 - (9)、開封後之調味品，應加蓋貯存。
- 5、本校廚房出入口應設置防止病媒侵入設施。
- 6、本校廚房回收洗滌作業規範包括左列事項：

- (1)、餐具洗滌及殘餘物回收作業。
 - (2)、應與清潔區及準清潔區有效區隔。
 - (3)、高溫洗碗機或合乎標準之三槽式人工洗碗設備。
 - (4)、足夠容納所有餐具之餐具存放櫃，並存放在較清潔處。
- 7、餐廳從業人員應於每學年開學前兩週接受健康檢查，項目至少如下：
- (1)、結核病：胸部X光檢查。
 - (2)、傳染病：A型肝炎、傷寒……。
 - (3)、性病：血清檢查。
- 8、新進人員應檢具合格健康檢查證明後，始得僱用。
- 9、餐廳每餐供應之菜式，應保留食品樣品一份，標明日期餐次，置於攝氏七度以下，保存兩天備驗。

(二)福利社

1、福利社供售食品應遵守下列事項：

- (1)、福利社供售食品及各項物品均應依規定標示售價、製造日期及有效日期。
- (2)、福利社供售之食品不得有超過有效日期之規定。
- (3)、福利社供售之食品價格應依市價做適度之配合調整。
- (4)、福利社不得販賣合約規定許可外之任何物品(含活體)。
- (5)、餐食是否合CAS或HACCP規定。
- (6)、餐食食品保存是否合格。

2、福利社辦理有關外訂盒餐或團體膳食應遵行之措施包括下列事項：

- (1)、福利社外訂餐盒食品對象，以具良好貯存、隔熱及病媒防制餐盒食品運送車之餐盒食品廠商，並已取得CAS優良食品標誌認證之即食餐食工廠，或取得餐盒食品HACCP食品安全管制系統制度認可之業者，或優良餐盒食品廠商為限。
- (2)、福利社應注意餐盒食品暫存保管之場所衛生，不得置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- (3)、福利社應於每學期開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將外訂餐盒食品之廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送營養師彙整建檔，並由營養師將本校訂購之結果統計送當地衛生主管機關加強稽查，並稽查結果應每兩個月送主管教育行政機關轉知學校參考。
- (4)、福利社應建立留驗制度，將當天所訂餐盒食品各隨機抽存乙份，包覆保鮮膜，標示日期及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏二天，以備查驗，並應防範遭受污架。
- (5)、學校應指示學生如發現所進食之餐盒食品有異味或異樣時，應立即向衛保組人員報告，俾採必要措施。

3、福利社供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，規定相關管理事項、合乎營養衛生食品內容及違規罰則，並要求廠商供應餐盒食品之前投保產品責任險。

(三)建立餐廳及福利社衛生安全檢查管理制度：

- 1、本校餐飲衛生與餐飲設施，應依中央衛生主管機關訂頒之食品衛生標準辦理，以維護學生及教職員工健康。

- 2、學校發現有疑似食品中毒跡象，應將病患送醫檢查治療等必要緊急救護措施，並通知學生家長。並應聯繫及協助衛生行政機關處理，儘速向主管教育行政機關提出處理報告。
- 3、餐廳由承包廠商派人負責，每週至少檢查一次，檢查表保存一年備查。
- 4、餐廳、福利社由本校營養師每週檢查一次，衛生保健組、環安中心、總務處等單位派員，每月檢查一次，並依實際需要採行必要改善措施。

(四) 建立餐廳及福利社衛生安全檢查賞罰制度：

- 1、本校餐飲衛生與餐飲設施應依中央衛生主管機關訂頒之食品衛生標準辦理。若未依該標準執行，應處以一定金額之罰款，嚴重時，得要求勒令停業改善。至改善經複檢合格後，始可繼續營業。
- 2、有關賞罰之規定如下：
例行檢查以本校餐廳(福利社)衛生管理檢查表為基準，包含福利社應遵守事項，其中：
 - (1)、檢查表中(含違反福利社應遵守事項者)有一項不及格者，罰款新台幣壹仟元，二項不及格者罰新台幣貳仟元整，餘類推。若檢查超過七項(含)不合格者，則勒令停業。至複檢合格後，准予復業。
 - (2)、罰款交由衛生教育委員會，專款統籌運用。
 - (3)、檢查若有優良表現者，可提交衛生教育委員會辦理獎勵，頒發獎狀或獎金。

第 4 條 本辦法經衛生教育委員會會議通過後，呈請校長核准實施，修改時亦同。