

# 國立虎尾科技大學 餐飲衛生稽查要點

97年1月17日九十六學年度第一次衛生委員會通過

壹、為提供教職員工生膳食衛生，以維護飲食健康為目的。特依據八十九年一月十五日 教育部台(八九)體字第 89002114 號函行政院衛生署衛署食字第 89001291 號函會銜發布「大專院校餐廳衛生管理方案」相關規定及本校實際需要訂定本要點。

貳、餐飲衛生稽查範圍包含：本校餐廳、飲料店、福利社等。

參、餐飲衛生管理職責如下：

- 一、督導膳食工作人員之健康檢查。
- 二、建立學校餐廳衛生管理檢查記錄。
- 三、執行食品衛生檢驗業務。
- 四、教職員工生飲食衛生與教育宣導。
- 五、辦理廚工餐飲衛生教育講習。

肆、餐飲衛生管理規定如下：

一、餐飲從業人員衛生管理：

(一)餐飲從業人員健康檢查之管理，從業人員應於每學年開學前兩週內接受健康檢查，其項目如下：

1. 結核病：胸部X光檢查。
2. 傳染病：A型肝炎、傷寒、眼疾、皮膚病。
3. 性病：血清檢查。

(二)新進餐飲從業人員應檢具合格健康檢查證明後，始得僱用。

(三)餐飲從業人員從業期間，如罹患傳染性A型肝炎、傷寒、眼疾、開放性肺結核、化膿性瘡傷或其它傳染病及精神病者，應立即停止從業。

(四)餐飲從業人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，不得從事接觸食物及餐具之工作。

(五)餐飲從業人員從業期間，如罹患傳染性A型肝炎、傷寒、眼疾、開放性肺結核、化膿性瘡傷或其它傳染病及精神病者，應立即停止從業。

(六)餐飲從業人員手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者，不得從事接觸食物及餐具之工作。

(七)餐飲從業人員應重視手部清潔，尤其處理熟食前，應先徹底洗淨、消毒。

(八)餐廳所有從業人員於工作時，必須穿戴整潔、淺色之工作衣帽，並不得配戴手錶及任何飾物，亦不得蓄留指甲、塗抹指甲油、化妝品及藥物等，以避免污染食品。

(九)餐飲從業人員工作中不得有抽菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。

(十)餐飲從業人員在調理食品或供應熟食食品時，應戴口罩。

## 二、食品衛生管理：

(一)餐飲業者販賣之食品須為衛生機關檢驗合格之廠商製造，並標示完全者。

(二)餐飲業者販賣之包子、饅頭、米粽等，應為當日製作，並須置於攝氏六十度以上之保溫箱內。

(三)餐飲業者所販賣一般飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。

(四)冰類食品必須為包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備下出售。

(五)奶類飲料必須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。

## 三、食物採購、驗收、貯存

(一)生鮮食材之採購及驗收，應依下列原則處理：

1. 生鮮食材，不得腐敗、變質或含有未經中央主管機關公告之食品添加物、色素及其他有害人體健康之物質或異物。

2. 禁止採購未經加熱即可食用之菜餚（如荷包蛋、滷蛋等）及半成品。

3. 包裝食品應密封、標示完整，以選用 CAS 及 GMP 標誌為優先，並應在保存期限內使用完畢。

4. 冷凍、冷藏食品進貨時，冷凍食品中心溫度應維持在攝氏零下十八度以下，冷藏食品中心溫度應維持在攝氏七度以下。

(二)進貨原物料之貯存

1. 生鮮魚、肉、蛋及冷凍或冷藏製品，應貯存於冷凍、冷藏庫內，冷凍溫度保持在攝氏零下十八度以下，冷藏溫度保持在攝氏七度以下，並且每日確實記錄冷凍、冷藏庫之溫度。

2. 冷凍、冷藏庫內食品應覆蓋完整，貼上進貨日期，以先進先用為原則，並在期限內使用完畢。

## 四、食物製備

(一)禁止在室溫下解凍。

(二)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。（生食：深色，熟食：淺色）。

(三)刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。

(四)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。

(五)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。

(六)熟食食品不得置於室溫下二小時以上，應馬上加蓋熱存（食品中心溫度在攝氏六十度以上）或迅速冷藏（溫度在攝氏七度以下）。

(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)開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。

#### 五、餐具及環境衛生

(一)餐具之數量，應多於每餐最大供應量。餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌後，置於餐具存放櫃。

(二)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。

(三)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。

(四)洗滌炊、餐具時，應使用清楚標示符合衛生標準之食品用洗潔劑。

(五)學校應每週就每個餐廳抽測餐具之澱粉性、脂肪性、洗潔劑殘留物，並記錄之，不合格者應要求改善及追蹤管理。

(六)餐廳用水應依飲用水管理條例等相關規定辦理。

(七)餐廳、廚房內禁止住宿。

(八)廚房應裝置截油槽，以確保環境衛生。

伍、本要點經衛生委員會議通過後，陳請校長核定後公佈實施，修正時亦同。