

膳食衛生管理辦法

制定部門：總務處

中華民國 113 年 10 月 14 日修正

本著作非經著作權人同意，不得轉載、翻印或轉售。

訂定(修正)記錄

87 年 12 月總務處制定

91 年 09 月校長室修正

98 年 04 月校長室修正

113 年 10 月 14 日總務處修正

膳食衛生管理辦法

中華民國 87 年 12 月總務處制定

中華民國 91 年 09 月校長室修正

中華民國 98 年 04 月校長室修正

中華民國 113 年 10 月 14 日總務處修正

第一條 目的

為使長庚大學（以下簡稱本校）餐廳管理有所遵循，確保膳食衛生、安全，以維護教職員工生之健康，特訂定「膳食衛生管理辦法」（以下簡稱本辦法）。

第二條 適用對象

本校教職員工生以及餐廳承包商（含所雇（聘）用從業人員）。

第三條 膳食衛生促進委員會組織之設置

一、組織：

本委員會設置委員若干人，由學務長、總務長、環管福利組組長、生輔組組長、衛生保健組組長、學校護士、餐廳衛生督導人員為當然委員；其他委員由各學院院長及通識中心主任於每年九月開學前指派單位一人、各系系學會推派一名學生組成。其任期為一年，並得連任。委員會設置主任委員一人，由學務長兼任，總幹事一人由主任委員指派擔任。

二、職掌：

（一）主任委員：綜理本委員會之各項事務。

（二）總幹事：

1、協助主任委員推行委員會之各項事務。

2、排訂本會委員輪值擔任稽核專人進行膳食衛生檢查（每週至少乙次），受檢次日將檢查表彙整呈報並作留存紀錄一年。

（三）委員：

1、應依排訂時程擔任稽核專人，以「供應團體膳食衛生檢查表」（表號：GG000401）進行對各承包商餐廳廚房各項設備伙食調理及從業人員之清潔衛生等進行檢查。

2、彙集教職員工生反應事項提列委員會討論，為屬緊急情形轉請管理部門參考辦理。

三、開會：

（一）委員會每學期至少開會一次，必要時得召開臨時會議及邀請有關人員列席，檢討規劃學校餐廳衛生管理工作。

（二）開會之決議以全體委員二分之一以上（含）出席，出席委員三分之二以上（含）同意始通過。

第四條 管理部門及工作職責

一、學務處：

- (一)定期檢核餐廳承包商所雇（聘）用從業人員健康檢查結果（區域級以上之醫療院所所作健康檢查報告）。
- (二)協助相關人員對餐廳廚房各項設備伙食調理及從業人員之清潔衛生等進行檢查。
- (三)食品抽檢、保存、送驗，依法定程序辦理作業，如有檢驗結果應將資訊公告全校師生周知。
- (四)每學期辦理優質餐廳票選活動，優質廠商前三名頒發獎狀乙紙予以表揚，並公告結果。
- (五)教職員工生膳食衛生與教育宣傳。
- (六)辦理餐廳承包商所雇（聘）用從業人員衛生、營養及消防安全教育訓練，每學年至少 8 小時。
- (七)食物中毒事件之調查、處理及通報。
- (八)環境衛生督導檢查及其他異常事件反應處理（餐飲消費申訴案件）。

二、總務處：

- (一)餐廳衛生督導人員，應符合「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」所列條件擔任之。
- (二)擬訂餐廳承攬合約書，甄選包商、簽訂承攬合約書及監督合約之執行。
- (三)餐廳廚房設備財物之管理。
- (四)供餐作業之衛生督導管理。
- (五)承包商反映意見處理。
- (六)執行【膳食衛生促進委員會】會議決議相關事項。

第五條 餐廳服務評核

一、每學年彙整計算提報呈核。

二、評核計算比例：

- (一)「優質餐廳票選活動」：40%。
- (二)「供應團體膳食衛生檢查表」：20%。
- (三)「大專校院餐飲衛生管理檢查表」（表號：050001602）：20%。
- (四)異常違規事件：20%。

三、上項評核內容、方式之作業事項，由委員會另訂定之。

四、續約與解約

- (一)承攬合約依公開招標型態辦理，承包商承攬合約期間，該學年度評核分數未達 60 分者或連續二學年度評核分數在 60～

70 分者，則簽報解約且三年內不得參予本校其他攤位標案。

(二)總務處對攤商續約辦理方式：

1、原承攬期間，評核分數依每學期計算，每次均達 70 分（含）以上者，得簽報辦理續約一次，辦理重新招標事宜為合約到期日二個月前。

2、續約期間，評核分數仍依每學期計算，每次需均達 70 分（含）以上且期間評核曾獲前三名者，得再簽報續約，不受前項續約一次之限制，辦理重新招標事宜為合約到期日二個月前。

(三)重新招標時，原承攬廠商於歷次評核分數均達 70 分（含）以上者，得再參予投標。因招標作業已逾原承包商承攬合約期間，得暫以原條件辦理臨時契約，至新進承包商承攬止，臨時契約以四個月為限。

第六條 附則

(一)餐廳膳食衛生、安全等有關規定，除本辦法外，承攬契約內容為當然附件，另須遵守教育部（局）、衛生福利部(衛生局)、環境部（環保局）等相關單位之法令規定。

(二)本辦法陳請校長核定後公布施行，修正時亦同。

長庚大學供應團體膳食衛生管理委員會檢查表

承攬商：

年 月 日

項次	檢 查 項 目	5 完 全 做 到	4 有 做 到	3 普 通	2 部 分 做 到	1 未 做 到	說 明
1	接觸食材之工作人員應配戴口罩，並遮住口鼻。						5分所有接觸食材人員做到並符合標準 4分所有接觸食材人員做到但部分符合標準 3分有佩帶但未遮住口鼻 2分僅少數接觸食材人員配戴且未遮住口鼻 1分接觸食材人員均未配戴
2	接觸熟食食材者應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套。						5分所有工作人員完全做到 4分評核時能做到 3分未戴手套未觸及熟食食材 2分戴手套但接觸非食材 1分未戴手套且觸及熟食食材
3	工作中不可有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。		/		/		5分不論評核時或非評核時間均能做到 3分評核時能做到 1分未做到
4	手指不可觸及餐具之內緣或飲料食物。		/		/		5分不論評核時或非評核時間均能做到 3分評核時能做到 1分未做到
5	配膳檯應保持整齊、清潔。		/		/		5分保持整齊有異物能立即清潔 3分保持整齊有異物未立即清潔 1分雜亂未清潔
6	冰庫於明顯處設有溫度顯示器，且冷藏溫度應在7℃以下，冷凍溫度應在-18℃以下，熱藏溫度應在60℃以上。						5分全部符合標準 4分溫度差異2℃ 3分溫度差異4℃ 2分溫度差異6℃ 1分溫度差異6℃以上
7	每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚(豆製品、蛋、肉、魚類)，應以夾鏈袋盛裝密封，置於7℃以下，保存48小時以備驗。						5分全部取樣並標示日期 4分取樣75% 販賣種類並標示日期 3分取樣50% 販賣種類有標示日期 2分取樣25% 販賣種類並標示日期 1分未取樣
8	購買回來之生鮮、肉類或食材，應儘速分類密封並冷藏或冷凍，不可堆置。		/		/		5分完全做到 3分未置冷藏冷凍但食材有密封 1分未置冷藏冷凍且食材未密封
9	未立即使用之食材及廚餘或垃圾應妥善分類處理加蓋		/		/		5分有分類處理並加蓋 3分有分類處理未加蓋 1分未分類處理加蓋
10	承包商能立即接受檢查，態度良好且不干擾檢查過程。		/		/		5分態度良好且能主動配合 3分態度可未干涉檢查 1分態度差
總分							
備註：							

衛保組組長：

經辦：

檢查委員：

表號：GG000401

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每周至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：		烹調人員人數：					
餐廳負責人姓名：		烹調人員以外之專任工作人數：					
檢查項目/日期		分數					建議改善
		1	2	3	4	5	
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。						
	2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。						
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。						
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。						
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。						
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。						
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。						
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。						
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。						
洗手設施	10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。						
清潔用具與消毒等化學	11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。						
食品收、處理及其原料之貯存	12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。						
	13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。						

檢查項目/日期		分數					建議改善					
		1	2	3	4	5						
驗收、處理及貯存 食品及其原料之	14. 冷藏食品品溫應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。											
	15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。											
	16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。											
供膳衛生管理 食品製備及	17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。											
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。											
	19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。											
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。											
	21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。											
	22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃ 以上，並有防塵、防蟲等措施。											
	23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。											
校園錄食平臺	24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。											
總分數												
備註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。											
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸氣殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具）。 (4)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。											
意見												

單位主管簽名：

學校餐廳督導人員簽名：

表號：050001602