

僑光科技大學學生餐廳福利社安全衛生管理要點

民國 92 年 4 月 9 日訂定

民國 92 年 4 月 15 日行政會議通過

民國 98 年 1 月 14 日總務處處務會議修訂通過

民國 98 年 8 月 31 日總務處處務會議修訂通過

民國 100 年 1 月 28 日總務處處務會議修訂通過

民國 101 年 10 月 31 日總務處處務會議修訂通過

民國 110 年 3 月 30 日總務處處務會議修訂通過

- 一、實施目的：為健全本校餐飲管理、落實餐飲衛生教育、加強從業人員及餐廳管理，以維護全校師生飲食安全健康。
- 二、本要點適用對象為本校之餐廳、福利社及販賣機之承包商。
- 三、本校餐廳及福利社由校外廠商承攬經營，公開招商承攬。
- 四、本校編組餐廳承攬商評鑑委員會評選優良廠商經營學校餐飲工作並訂定合約。
- 五、本校由教職員生組成餐飲管理委員會針對餐廳及福利社實施定期、不定期督導檢查，並評鑑優缺點列為續約依據。
- 六、工作時必須穿戴整齊淺色工作衣帽，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。
- 七、工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。
- 八、新進從業人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。
- 九、每學年應安排員工健康檢查，若從業人員在 A 型肝炎、皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒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者，不得從事與食品接觸之相關之工作，經治療複檢合格後方得再行從業。
- 十、保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
- 十一、手指不可觸及餐具之邊緣、內面或食物。若以雙手調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套或丟棄式手套。
- 十二、餐廳工作人員工作時應戴口罩。
- 十三、作業人員個人衣物應放置於更衣場所或置物櫃中，不得帶入食品作業場所。
- 十四、餐飲從業人員應接受本校衛生管理委員定期、不定期之衛生督導，及餐具檢查，不得違抗，遇有不合格，應立即改善。
- 十五、餐飲從業人員於從業期間應接受本校衛生教育或衛生主管機關及其認可之相關機構所辦理之衛生講習或訓練。
- 十六、牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗窗門應保持清潔。
- 十七、維持暢通之排水系統，不得有異味；地面需清潔，不得有積水現象。
- 十八、調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光。
- 十九、灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並且有適當排煙裝置，不得污染其他場所。
- 二十、調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止二次污染。
- 二十一、冷凍(藏)庫、倉庫應設有棧板及物料架，離地、離牆壁各 5 公分以上；區分各類食品位置，尤其是生熟食分開放置。並且定期清洗、消毒。
- 二十二、工作場所入口應放置洗手、乾手設備，並備有洗手刷等相關衛生用具及懸掛「正確洗手方式」掛圖。
- 二十三、爐具、盛裝器具依照清洗程序清洗，並不得有裂縫。
- 二十四、洗滌餐具時，應以合格食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉等洗劑洗滌。
- 二十五、應有足夠冷凍、冷藏設備，溫度必須保持冷藏 7℃ 以下，冷凍零下 18℃ 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免交叉污染。
- 二十六、工作、販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應保持清潔，不得發現有病媒或

其出沒之痕跡。並且實施有效之病媒防治措施，設置有效防止病媒侵入之設施。

二十七、物料倉庫、工作場所、販賣場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。

二十八、原物料、半成品之使用，應以先進先出之原則，避免混雜使用。且不得使用、存放已逾保存期限之物品。

二十九、刀具、砧板，依照清洗程序清洗消毒，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。

三十、生熟食刀具、砧板應標示，並區隔使用；切割不再加熱即可食之食品及水果，必須使用塑膠板。

三十一、剩餘菜餚、廚餘、廢油，應使用密蓋垃圾桶或適當廚餘桶及廢油回收桶並且標示清楚。

三十二、食品應在工作檯上調理，容器或已製備之食物不得直接放置地上。

三十三、清洗過待用之食品必需置於不銹鋼架上，且蔬菜置於上層，肉、魚類需置於下層，盛裝用具不宜使用有孔洞容器。

三十四、禁止採購未經加熱即可食之菜餚，如荷包蛋、滷蛋等及半成品。

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

三十六、凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。

三十七、非當天製作之菜餚，剩菜或沾料應丟棄，禁止再供應使用。

三十八、加熱保溫食物之中心溫度不得低於 60℃。

三十九、餐廳每日每餐成品留樣並標示日期、餐別，保存兩天，以備查驗。

四十、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方得使用，並應於明確標示、存放於固定場所，且應有專人負責保管。

四十一、清潔、清洗和消毒用機具應有專門場所妥善保管。

四十二、溫度紀錄表等各類工作紀錄表應確實紀錄。

四十三、廠商販售之成品需明確標示製造日期及有效日期，且不得販賣、存放已逾保存期限之商品。

四十四、應每日進行瓦斯使用前後安全檢點及遵守使用安全規則，避免發生危害。

四十五、定期由電氣專責人員檢查工作場所之用電安全，並妥善保管紀錄。

四十六、包裝、散裝產品及所有直接供應飲食場所其供應食品之原料含牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位者，皆應標示其原料原產地（國）之規定。

四十七、根據大專校院餐飲衛生管理工作指引中衛生管理檢查項目 13-1:校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。

四十八、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)。

四十九、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，應依規定標示原產地(國)。

五十、清潔劑、消毒等化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，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，避免人員誤食及誤用。分裝前後均應明確標示，內容應包括成分及製造日期或分裝日期，其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

五十一、本要點經總務處處務會議通過，校長公布後實施，修正時亦同。