

餐飲衛生安全管理作業規定

一·目的

確保師生飲食安全、衛生。

二·依據

行政院衛生署衛署食字第八九 00 一二九一號函。。

三·作業流程說明

1. 由衛生委員會架構內成立餐飲衛生稽核小組，以督導餐飲衛生管理之工作。
2. 甄選擔任每日食物抽樣之工讀生，給予職前訓練。
- 3 由餐廳提供當日菜樣裝袋裝盒，並記錄抽存日期及食物內容，內容置於冰箱內存放 48 小時。
4. 每日前往餐廳檢查衛生，依餐廳衛生管理檢查表及違規事項紀錄表詳實紀錄。

五、作業流程圖

權責單位或人員

作業流程圖

相關表單或注意事項

場商

工作人員體檢合格
核發工作證

工作人員於報到前須繳
交供膳作業人員健康檢
查紀錄表

衛保組

每日執行膳食衛生
檢查及食物抽存

餐廳衛生管理檢查表
及違規事項紀錄表

衛生委員稽核小組

每週執行膳食
衛生檢查

稽核小組每週不定時前往
餐廳稽核並紀錄

衛生局

每學期 1-2 次膳食
衛生檢查及食品抽檢

苗栗縣衛生局每學期不定
期派員至學校餐廳抽驗

衛生委員稽核小組

依檢查結果要求
業者改善極複檢

六、附件

餐廳衛生管理檢查表及違規事項紀錄表

七、參考資料

大專院校餐廳衛生管理方案

國立聯合大學餐廳衛生管理檢查及違規事項紀錄表

檢查時間： 年 月 日

良好○ 尚需改進△ 不良×

餐廳名稱：						
餐廳負責人姓名：		廚師人數：	廚師以外之專任工作人數：			
用餐人數：早餐 _ 人，午餐 _ 人，晚餐 _ 人，宵夜 _ 人						
檢 查 項 目			合約條款	○	△	×
工作 人員 衛生	1.工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜務落入食品中	15-〈6〉				
	2.工作不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	15-〈6〉				
	3.每年應至少接受健康檢查一次，若有傳染病或有傷口，因而可能造成食品之污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	15-〈3〉				
	4.保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	15-〈5〉				
	5.手指不可觸及餐具之邊緣、內面及飲食物。	15-〈6〉				
	6.供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套〔用一次即丟〕。					
調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1.桌面、地面、牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔、乾燥。	17-〈2.3〉				
	2.維持暢通之排水系統，地面需清潔乾燥，不得有積水現象。	17-〈2〉				
	3.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。	17-〈3〉				
	4.調理場所應有良好通風及排氣。	17-〈3〉				
	5.灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	17-〈3〉				
	6.應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。	17-〈11〉				
	7.洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	17-〈10〉				
	8.調理用器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。	17-〈14〉				
	9.應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下，生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	16-〈6〉				
	10.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C，食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。	16-〈9〉				
	11.食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	16-〈4〉				
	12.應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。	17-〈6〉				
	13.應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食，切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。	17-〈6〉				
	14.刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	17-〈7〉				
	15.有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。	17-〈7〉				
	16.食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。					
	17.抹布應洗淨且消毒殺菌，規劃晾乾處，不宜任意置放，需切實執行。	17-〈8〉				
	18.剩餘之菜餚、廚餘及其垃圾應用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。	17-〈13〉				
	19.食品原料與成品應分別加蓋加封，禁止重疊放置，防止污染及腐敗。	16-〈4〉				
	20.工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。					

原物料倉庫衛生	1.倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。				
	2.倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。				
	3.原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，且標示有效日期，避免混雜使用。	16-〈8〉			
其他	1.凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。				
	2.出入口、門窗及其孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。				
	3.廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。				
其他	4.四周環境、排水系統應經常清理，保持暢通清潔，並應有防止病媒侵入之設備。	17-〈2〉			
	5.高水活性、低酸性食品需密封置於 7 ⁰ C 以下，保存兩天（48 小時），以備查驗。	16-〈13〉			
備註	1.本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫， 2.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。 3.每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。 4.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。				
臨時稽核紀錄	說明：				
備考	★稽核缺失依合約第 15、16、17 條款項處置，若不在前述條款項規範內所紀錄之違規事項(△) 達三次者、(×) 一次或臨時稽核紀錄違規事項，比照合約第 23 條之違約條款處置。				
餐廳負責人意見及簽名：					

學務長：

單位主管：

檢查人員：