

大專校院餐飲衛生管理工作指引

教育部

中華民國 106 年 7 月

大專校院餐飲衛生管理工作指引

目錄

壹、前言	3
貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明	4
一、作業場所衛生管理	4
二、從業人員衛生管理	5
三、洗手設施	6
四、食品及其原料之驗收、處理及貯存	7
五、食品製備及供膳衛生管理	9
六、用餐場所及用餐盛具衛生管理	10
七、校園食材登錄平臺	11
八、餐飲衛生管理檢查項目	11
九、其他管理事項	11
參、大專校院食品中毒處理作業流程	15
一、食品中毒定義	15
二、大專校院發生疑似食品中毒事件處理標準作業流程圖	16
三、疑似食品中毒案件個案訪問表(大專校院)	17
四、預防食品中毒「五要」原則	18
肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章	19
一、人員管理	19
二、品質管理	19
三、清潔衛生管理	20
四、保險	21
五、建議違約記點標準	21
六、得終止解除契約與暫停執行	21

伍、問答集(Q&A)	24
一、作業場所衛生管理	24
二、從業人員衛生管理	24
三、洗手設施	26
四、供水設施	27
五、食品及其原料之驗收、處理及貯存	28
六、食品製備及供膳衛生管理	28
七、用餐場所及用餐盛具衛生管理	29
八、校園食材登錄平臺	29
九、其他管理事項	29

法規及管理規定	32
----------------------	-----------

附錄(參考表單)

附錄一、大專校院餐飲衛生管理檢查表 (業者填寫)	34
附錄二、大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)	36
附錄三、餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表	38
附錄四、餐具清潔度檢查紀錄表	39
附錄五、食材供應商名冊	40
附錄六、食材驗收紀錄表	41
附錄七、食品中心溫度紀錄表	42
附錄八、炸油用油更換紀錄表	43
附錄九、乾物料室溫濕度紀錄表	44
附錄十、冷藏櫃溫度紀錄表	45
附錄十一、冷凍櫃溫度紀錄表	46
附錄十二、環境衛生用藥紀錄表	47
附錄十三、餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表	48
附錄十四、餐飲成品檢驗紀錄表	49
附錄十五、教育訓練表	50

壹、前言

學校是學生學習、成長的地方，為使學生擁有良好的飲食環境，教育部於民國 104 年 12 月 30 日修正「學校衛生法」及 105 年 7 月 6 日修正「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，對於學校用餐環境皆訂定其衛生管理相關辦法，目的是希望學校能提供健康又衛生的餐食，讓學生能在良好的飲食環境下成長。而大專校院所屬之餐廳和經營方式較中小學校多元化、食材選擇亦多樣化，對於供餐方式複雜性，如何兼顧餐點衛生及健康，無疑是一大考驗。鑑於學校餐飲工作人員擔任著全校師生餐飲衛生及健康的重責大任，本指引以衛生福利部 103 年 11 月 7 日修正公布之「食品良好衛生規範準則」為參考依據，集結各界意見，說明其管理工作之重要性及注意事項，了解食品中毒處理作業流程，輔以各式參考衛生紀錄表單，且訂定衛生相關項目契約專章，以提供相關法規等，讓學校餐飲工作人員執行衛生自主管理時有所依循。

本指引於 104 年 3 月 13 日函頒，並歷次配合本部及衛生福利部修正法規，而有 104 年 9 月 25 日、同年 10 月 13 日及 105 年 1 月 4 日之修正；本次指引之修正係因 105 年 7 月 6 日修正發布「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及行政簡化之政策，精簡輔導項目內容，並設計餐飲衛生重點項目，提供各大專校院以為遵循。另為能提升學校餐飲衛生督導人員基本知能，本指引將其他相關法規規定列入 Q&A 內容，以提供學校餐飲衛生督導人員實務執行時參考。盼本工作指引能協助大專校院餐飲管理人員落實食品自主管理三級管第一級管理，學校的食品業者每天依輔導表單項目自行檢查，學校餐飲衛生工作人員每週確認，而順利推動辦理餐飲衛生工作，以提升大專校院餐飲衛生、安全、品質、並改善用餐環境及維護學生健康。

本指引包含下列內容：

- 一、 第壹章前言，說明編撰來由及歷程，期本指引提供大專校院餐飲衛生督導人員進行管理時有所參考。
- 二、 第貳章大專校院餐飲衛生管理工作說明，將餐飲衛生管理分為「作業場所衛生管理」、「從業人員衛生管理」、「洗手設施」、「食品及其原料之驗收、處理及貯存」、「食品製備及供膳衛生管理」、「用餐場所及用餐盛具衛生管理」、「校園食材登錄平臺」及「其他管理事項」等，詳細說明各管理工作之重點概念及所應注意之事項。
- 三、 第參章大專校院食品中毒處理作業流程，內容包含食品中毒之定義、預防及處理流程。
- 四、 第肆章大專校院餐飲參考契約衛生管理專章，分列人員管理、品質管理、清潔衛生管理、保險、建議違約記點標準及得終止解除契約與暫停執行等內容，提供學校與廠商訂定合約時參考之用。
- 五、 第伍章問答集(Q&A)，列入其他相關法規之重要指標，及相關注意事項，以供執行餐飲衛生管理時之參考。
- 六、 列出本部及其他部會餐飲衛生相關法規及管理規定，以供參考。
- 七、 附錄為餐飲衛生管理工作之相關表單，提供學校記錄之用。

貳、大專校院餐飲衛生管理工作說明

本指引以學校執行餐飲工作之順序，並依照餐飲衛生管理之重要性，將大專校院衛生管理工作規劃為「作業場所衛生管理」、「從業人員衛生管理」、「洗手設施」、「食品及其原料之驗收、處理及貯存」、「食品製備及供膳衛生管理」、「用餐場所及用餐盛具衛生管理」、「校園食材登錄平臺」及「其他管理事項」等，分別闡述其注意事項，說明自主管理之重要性及其重點概念。

一、作業場所衛生管理

餐飲場所之建築設施應設立安全、清潔之環境。作業場所的規劃影響著從業人員對於環境整潔之維持，當設施規劃不佳，會影響從業人員的工作動線、食品的儲存、廚房排水和截油的功能、烹調的安全等等，易發生食材交叉污染，且從業人員恐有安全之虞。應依清潔度要求不同之場所加以有效區隔，如下表：

非食品作業區		辦公室、洗手間
一般作業區(或稱污染區)		倉儲、驗收、洗滌
管制作業區	準清潔區	製備、烹調
	清潔區	包裝、配膳

相關設備應準備充足，如廚房內之乾料室須備有溫、溼度計、冷/凍藏庫應備有可由庫房外部檢視溫度之溫度計等。注意事項如下：

(一) 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

各作業場所，包含前處理、製備、配膳、供膳、倉儲區等應適當區隔，可依學校供餐環境之情況評估適合的區隔方式，包含場所區隔、時間區隔、控制空氣流向、採用密閉系統或其他有效方法。且各作業場所應有良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇等應定期清理擦拭，保持清潔。

各場所可多運用層架、推車分別用於放置食品和物料，生、熟食不得混雜存放，且應評估其清潔度、污染性(易污染他物或易受他物污染)進行適當區隔，以避免相關交叉污染。

(二) 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免積水或濕滑。

作業場所之地面、牆壁和支柱避免有納垢、侵蝕或積水之情形。地板濕滑易使工作人員滑倒、受傷而工作效率也會降低及細菌易滋生等。

天花板和樓板應避免長黴、成片剝落、積塵、納垢、結露現象等情形，特別是食品暴露之正上方更應加強管理，以免污染食品。例如，菜餚烹調後以菜盤盛裝置於層架上等待配膳，此時若未加蓋，其蒸氣散逸後可能結露於上層底部，結露過重則滴至菜盤，可能因此造成交叉污染。故若菜盤不加蓋(如欲冷卻之故)，則使用之層架應特別注意其裡、外、上、下的清潔甚至消毒。

(三) 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、寵物等，應予管制。

病媒是指會直接或間接污染食品或媒介病原體之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅等。當廢棄物處理不佳時，易滋生病媒及產生異味，且病媒防治不良為相關餐飲場所常見的缺失之一，應徹底做好病媒防治措施、定期消毒及正確處理廢棄物，以降低食物污染的情形，亦可保持作業場所清潔。相關紀錄表單請參考附錄三。

條文中所指「病媒的蹤跡」，是包含其糞便、腳印、蜘蛛網...等。作業場所及餐廳內；不得住宿及飼養寵物，以避免食物受到污染。

至於寵物的管理，重點在不使其造成污染之虞，管制方法包含門口張貼標示「禁止寵物進入」之類，或有適當管制(如門口處設寵物籠等)。

(四) 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及資源垃圾回收桶，垃圾、資源物及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。

廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各地方政府環保局之詳細規定，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器，如有蓋垃圾桶、廚餘桶，以避免不良氣味溢出及引來病媒。

(五) 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。

作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，防止病媒侵入之設施為適當且有形的隔離方式，包含陰井、適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾等。廠區須有有效及定期的病媒防治措施(留存病媒防治紀錄表)，請校方依據供餐場所、業者衛生管理等情況，與業者討論決定病媒防治方式及頻率，並請業者自主管理並留存病媒防治紀錄表。

排水設施除須通暢外，不得有異味，且應有攔截固體廢棄物之設施(如濾網)，必要時應設有截油設備及防治病媒入侵之設施(如紗窗、紗門、空氣簾等)。截油設施應經常清理維持清潔，其排水系統菜餚殘渣集中處應每日至少清潔一次，衛生管理專責人員應定期檢查並記錄之。

(六) 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。

作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200 LUX 以上，且使用的光源應不致於改變食品之顏色，並有防護措施如燈罩等，以避免灰塵掉落食品中，可由學校或業者定期利用照度計檢測。

二、從業人員衛生管理

從業人員為食材或學校師生的第一線把關者，其素質是確保食品安全的重要因素之一，從業人員應遵守食品安全操作流程以杜絕食品中毒事件發生。以下針對從業人員的健康檢查、衛生講習、服裝儀容、個人衛生等，說明其注意事項。

(七) 從業人員應接受健康檢查，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。

依「食品良好衛生規範準則」(以下簡稱 GHP)，新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。從業人員應每年辦理健康檢查至少一次，其紀錄須由學校衛生管理專責人員保管至合約結束，並列冊備查。從業人員包含(但不限於)烹調人員、配膳人員等所有參與供餐之工作人員。

食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 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，其罹患或感染期間，應主動告知現場人員，不得從事與食品接觸之工作。

(八) 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時。

學校餐飲從業人員每學年並應參加衛生(健康飲食)講習至少八小時。

新進之食品從業人員因對環境及相關作業不熟悉，相對產生事故失誤的機率更高。為使新進人員能依循食品衛生規範進行相關作業，降低風險，業者應依 GHP 附表二第一條第二項之規定，「新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求...。」且每有新進人員時，應儘快安排其接受相關講習。

(九) 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。

從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。

(十) 食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，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。

從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴清潔不透水衛生手套或乳膠手套始能工作，其手套要定期更換並消毒，但仍禁止直接接觸即食食品。即食食品係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。

離開作業場所或如廁前應除去工作服，吊掛於乾淨清潔之處所，進入工作場所再穿工作服及洗手；洗手需依據「食品從業人員正確洗手步驟」執行。而直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。

三、洗手設施

手部的清潔對餐飲從業人員來說是非常重要的。適當的洗手設備、正確的洗手方法及時機，可大幅的降低食品污染的情形及食品中毒的機率。有許多細菌或病毒可藉由正確的洗手降低傳染機率，如金黃色葡萄球菌為常見存在於發炎或化膿傷口之細菌，易經由未包紮完全之傷口而污染食品；諾羅病毒會引起腸胃道的發炎，傳染力非常強，可藉由糞便或嘔吐物傳播，注意個人衛生及勤洗手皆可降低感染機率。建議依據衛生

福利部「食品從業人員正確洗手步驟」注意個人手部清潔。注意事項如下：

(十一) 應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙中等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。

各區的作業場所(如前處理區、烹調區等)應於適當處所設洗手及乾手(或消毒)設備，可能包含(但不限)流動自來水、清潔劑、軟毛刷、乾手器、擦手紙巾、酒精及垃圾桶等，並備有乾淨手套與口罩以供使用，其設施須適當的維護及可用。

洗手處所應有標示洗手醒語或圖示，從業人員要遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗(包括可能碰觸到食物的地方)。醒語或圖示建議使用衛生福利部公布之「食品從業人員正確洗手步驟」，或可向各縣市衛生局索取相關圖示張貼。

衛生管理專責人員應確實督促從業人員洗手的時機，如進入工作場所開始工作前、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後、處理垃圾、擦地板或休息過後。

為防污染食品，廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流方向防止污染者，不在此限。廁所應於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。

因用餐前洗手可降低食品中毒發生之機率，建議校方於學生用餐處宜備有洗手台及相關設備，如洗手乳(液)、乾手紙、酒精等。

四、食品及其原料之驗收、處理及貯存

食品及其原料的採購和驗收是否正確，關係著餐食的安全。選購食品時應了解供應商所在地、產品生產地及品質安全性，驗收應詳細填寫驗收紀錄單，須確認進貨食品的數量、品名、品質、價格、認證標章、驗收人員簽名、及是否符合契約等，才能確保來源及可追溯性。驗收時也應注意冷藏食品溫度為7°C以下，凍結點以上；冷凍食品溫度為-18°C以下。驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，各庫房為了食品儲存之安全，應備有溫度計、溼度計等。貯存時應保持整齊清潔、做好入庫標示、分區分類放置、才能先進先出以降低衛生安全疑慮，以防止受到污染。

乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在28°C以下，相對濕度建議在70%以下，備有除濕機為佳，留存溫濕度檢查紀錄表(附錄九)。庫房內應設層架、棧板分類，且墊高之棧板為非污染區域，人員不可踩踏在上面。為避免病媒污染，應離地離牆存放。入庫之食品須標示入庫、製造、或是保存期限。確認食品有效日期，落實先進先出為原則，不可有過期食材。作業場所應清潔衛生，且儘量保持乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊及有足夠操作的作業空間。拆除後的紙箱或外包裝容器應避免置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒蟲卵而造成污染。

與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。可利用棧板、墊底籃、層架、推車等放置，避免直接與地面接觸而造成污染。

(十二) 食品需有驗收紀錄：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，並有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。

驗收的時間必須及早規劃，需事先與供應商聯絡並確認進貨時間，進貨驗收作業應避免影響現場作業。建議貨到時應隨即驗收，勿拖延。特別是冷凍冷藏原物料及生鮮食材，應避免在常溫放置過久，影響衛生、品質與新鮮度。

應建立原物料供應商名冊(附錄五)及食材來源資料表，若業者規模較小，食材來源多來自傳統市場時，也須填寫來自於何市場及攤販名稱，並由業者隨時更新及列冊管理。要確實填寫驗收紀錄表，如有退貨或不良品時應記錄處理方式，並予以確認。

食品需有驗收紀錄(附錄六)並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合「食品安全衛生管理法」(第 22 條)、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品。若為散裝食品，因目前僅規定須有品名及產地，但為使學校能了解品質，其驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、標章名稱、追溯編號、進貨日期、進貨量、外觀(顏色、氣味等官能評品)、各項衛生標準(溫度食材認證抽驗等)等。各項貨品皆應有相關標示，即使分裝亦同。

(十三) 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等)。

依「學校衛生法」第 23 條規定，「學校供應膳食其食材...禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。」因此，建議採購黃豆、玉米等相關產品時，可請供應商提供相關資料，如原料進口報關單、輸入許可證明或進口國的檢驗報告，如業者能提供源頭報關單及輸入許可即可，或所採購食品本身有標示「非基因改造」亦可。另依衛生福利部公告「包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」、「食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項」及「散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項」，如前述食品含基因改造食品原料者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。如廠商無法提供非基因改造食品證明，則可檢視其包裝是否有標示「基因改造」或「含基因改造」字樣，以避免使用。

(十四) 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下，並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。

驗收完成之食品或半成品應依食品或半成品特性儘速貯藏於符合標示或衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止衛生品質劣變或遭受污染。冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，溫度過高容易腐敗劣變，過低則可能造成冷藏品凍傷變質。冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下，溫度越低，產品越能保鮮，但溫度若過度變動，也會加速表面冰晶的形成。因此，應減少冰箱打開的頻率與時間。冷凍/冷藏庫房外部應能檢視庫房溫度，並定時(每日至少一次)記錄，並建議可配合美食街攤位等實際營業時間記錄，但仍需注意營業間不斷開合可能影響食物安全品質。若有異常應儘快處理，以免危及庫房內之食品。相關紀錄表單請參考附錄十、十一。

(十五) 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地

離牆存放且先進先出。

冷凍(藏)庫應設層架管理，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，且應依其清潔度、污染性進行適當區隔，以避免相關交叉污染，並落實離地管理且先進先出。

(十六) 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。

冷凍/冷藏庫房貯放食物建議不超過70%，以免影響冷凍冷藏之效果，必須足夠人員儲取食材空間，避免食材重疊，確保食品安全。

五、食品製備及供膳衛生管理

因許多大專餐飲作業場所環境較小，導致器具、食材等未能依本規範要求正確擺放，常發生食品或器具交叉污染、食材未離地或適當覆蓋、作業場所物品擺放雜亂等情形。應隨時保持清潔，使用生熟食之器具應明顯區分，並分別存放。正確的烹調方式可以降低食品中毒的機率，如曲狀桿菌為全世界最常造成細菌性腸胃炎的人類致病菌之一，其感染是由於食用未煮熟家禽、肉品和未經適當滅菌之牛奶、蛋品和水等。建議肉品、水產品、蛋品應烹調至全熟，避免生熟食交叉污染並勤洗手，才能提供衛生、良好的餐食。而待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，應有良好儲存及覆蓋，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。如需冷藏者，應將食物分置數個小容器內冷卻，並儘速冷藏，如此食物內外溫度才會一致，避免造成外冷內熱，降低細菌滋生的機會。其他注意事項如下：

(十七) 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果應使用非木質砧板。

應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食，避免與生食混合處理。已盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。刀具及砧板使用後應確實洗淨消毒，並不得有裂縫，不用時應立放或懸掛以保持乾燥，且砧板不得做為置物板或墊放非食品之用途。

作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。業者之衛生管理專責人員應隨時督促從業人員之手套衛生。

(十八) 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。

食用冰塊須符合衛生規定，依「冰類衛生標準」及「飲用水水質標準」等，每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定、各縣市衛生局、具中央認證之檢驗方法或項目之實驗室，建議夏天時可加強抽驗。冰鏟或其他物品及器具均不應直接置放於冰塊上，或放置製冰機或貯冰桶內，以避免交叉污染。冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，校內餐飲場所各製冰機、貯冰槽等，應定期並確實清洗，並且特別注意門縫細節等。

(十九) 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五

以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g 時，不得再予使用，應全部更換新油。

應定期測試油炸油的品質，油品的更換與測試都需要記錄，清楚記錄更換時間、人員等(附錄八)，油品品質測試頻率得由校方自行評估，或與業者討論決定之。油品品質測試方式包含儀器檢驗及試紙檢驗，試紙檢測法較簡易，但易因環境影響而導致測試不準確，建議試紙應參考產品說明書，適當密封、放冰箱保存。根據「餐飲業油炸油稽查管理原則」，當油炸品質達下列四項指標之一時即可認定不符合，此時應予以更新：

1. 發煙點溫度低於 170°C 時。
2. 油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大，有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上者。
3. 酸價超過 2.0 (mg KOH/g)。
4. 油炸油內之總極性化合物質 (total polar compounds) 含量達 25% 以上者。

(二十) 食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。

熟食製備時可以中心溫度計或紅外線溫度計測量，建議肉品、水產品、蛋品等高風險食材應烹調至全熟，熱藏時保存溫度應儘量達 60°C 以上。若為保持溫度而發現自助餐台有水蒸氣過大之問題，建議應先確認是否為自助餐台及餐盤間有密合度不佳的情形，或可加蓋預防。食品調製後應儘速供膳，必要時應加蓋，置於室溫下不宜太久，產品溫度若達危險溫度帶(10~60°C 間)不可超過 4 小時，以防病原菌滋長，造成食品中毒。店內也不可以有過期、變質或腐壞食品。相關紀錄表單請參考附錄七。

六、用餐場所及用餐盛具衛生管理

配膳及供膳屬清潔作業區，在校園內是最易與師生直接接觸的地方，此區應隨時保持清潔，於適當之溫度分類貯存及供應，並應有防塵、防蟲等貯放食品及餐具之衛生設施。校內應有良好的用餐環境，包含乾淨、正確消毒後的餐具及桌面等，故學校餐飲從業人員須隨時保持用餐環境之清潔，並使用正確的方法消毒餐具和抹布。注意事項如下：

(二十一) 餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

手指不可觸及食品接觸面(如餐具之內面)或食物，建議從業人員應配戴衛生手套，或是拿餐具時僅碰觸餐具邊緣，特別注意湯品、湯麵等容器。

不得以有明顯缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用，餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，不宜使用深色材質，以避免造成餐具脂肪殘留簡易檢查之判定干擾。美耐皿材質之餐具若有明顯刮痕、變色時，應予以汰換。相關紀錄表單請參考附錄四。

(二十二) 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。

餐具之洗滌宜具有標準式三槽式洗滌之效果，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。依據「餐具清洗良好作業指引」，標準式三槽式洗滌包含

1. 洗滌槽：具有 45°C 以上含洗潔劑之熱水。

2. 沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨。
3. 有效殺菌槽：得以下列方式之一達成：
 - (1) 水溫應在 80°C 以上（人工洗滌應浸 2 分鐘以上）。
 - (2) 110°C 以上之乾熱（人工洗滌加熱時間 30 分鐘以上，注意餐具材質）。
 - (3) 餘氯量 200ppm 以下氯液（人工洗滌浸泡時間 2 分鐘以上）。
 - (4) 100°C 之沸水（加熱 1 分鐘以上）。
 - (5) 100°C 之蒸氣（人工洗滌加熱時間 2 分鐘以上）。
4. 水溫、水壓未達標準時，不得洗滌。

若校方因設備問題無法備有三槽式洗滌設備時，洗滌方式仍須有洗滌、沖洗、消毒三步驟之效果，若由外包廠商洗滌時，則應確認其清潔度且要有完整覆蓋。洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。

(二十三) 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

從業人員或師生應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物。擺放菜餚的餐應依其特性而有適當的冷藏或熱存控制，熱食餐台要維持食品品溫 60°C、冷食餐台食品品溫於 7°C 以下凍結點以上，以避免菜餚變質敗壞，另須避免陽光直接照射，以預防食品變質。

盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。用於包裝菜餚之紙餐盒應符合衛生福利部公布之「食品器具容器包裝衛生標準」，並保存其廠商合格證明。乾淨餐具之存放不得有污染之慮，建議應設有專區存放，不得直接與地面接觸，或是放置於易受污染、髒污的層架上。

七、校園食材登錄平臺

(二十四) 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商、標章名稱、追溯編號等資訊。

登載當日供餐資訊，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。

八、餐飲衛生管理檢查項目

依「學校衛生法」第 22 條第 5 項規定，各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，本部將委託專業單位就以下項目於每學年至各大專校院進行輔導及查核(詳如表 2-1)。學校每週應至少檢查餐飲場所一次(附錄二)，業者應每日執行餐飲衛生管理檢查(附錄一)，並予記錄

九、其他管理事項

供餐使用之食品器具須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，建議不鏽鋼食品容器如屬 CNS12324 金屬製飯盒或 CNS12325 金屬製多層菜盒，其所使用之不鏽鋼材料應符合 CNS8499「冷軋不鏽鋼鋼板、鋼片及鋼帶」表 1 中種類符號 304 之規定。一般而言，美耐皿耐熱溫度約 110~130°C，但仍需視塑膠產品特性而定；熱食如超過 100°C，則建議減用或全面禁用美耐皿，或選擇其他材質容器盛裝(如玻璃、陶瓷、不鏽鋼等)。清洗塑膠餐器具時，應選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠；

塑膠餐器具清洗完後，應避免使用紫外線消毒殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常的現象時，應盡量淘汰，避免使用。

配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。配膳區應避免食品與半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。配膳及供膳區應隨時保持清潔、地面保持乾燥，維持舒適的作業環境，溫度設定建議保持於攝氏 22~26℃ 之間，避免溫度太高微生物容易滋長。供餐桌面、師生用餐處之桌面需保持清潔。另外，也鼓勵校方可標示餐食的各類食物份數或熱量，以利健康飲食教育宣導。

表 2-1 大專校院餐飲衛生管理檢查項目

輔導項目	編號	內容說明
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、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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。
	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、寵物等，應予管制。
	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 ★ (註 1)	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 ★	從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。
	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。
	10	食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，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。

輔導項目	編號	內容說明
洗手設施	11	應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	食品需有驗收紀錄：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，並有食品來源驗收與紀錄。驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。
	13 ★ (註2)	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等)。
	14	冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。
	15	冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。
	16	冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。
食品製備及供膳衛生管理	17	切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。
	18	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。
	19	油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。
	20	食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏60°C以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。
用餐場所及用餐器具衛生管理	21	餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
	22	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。
	23	製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

輔導項目	編號	內容說明
校登 園錄 食平 材臺	24 ★ (註3)	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

備註：★號為必要法定項目指標

註1：學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第5條

註2：學校衛生法第23條

註3：學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第9條

參、大專校院食品中毒處理作業流程

一、食品中毒定義

(資料來源：衛生福利部食品藥物管理署 100.01.13)

(一) 食品中毒 (Foodborne outbreak)：

2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。

如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有 1 人，也視為一件食品中毒案件。

如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有 1 人，也視為一件食品中毒案件。

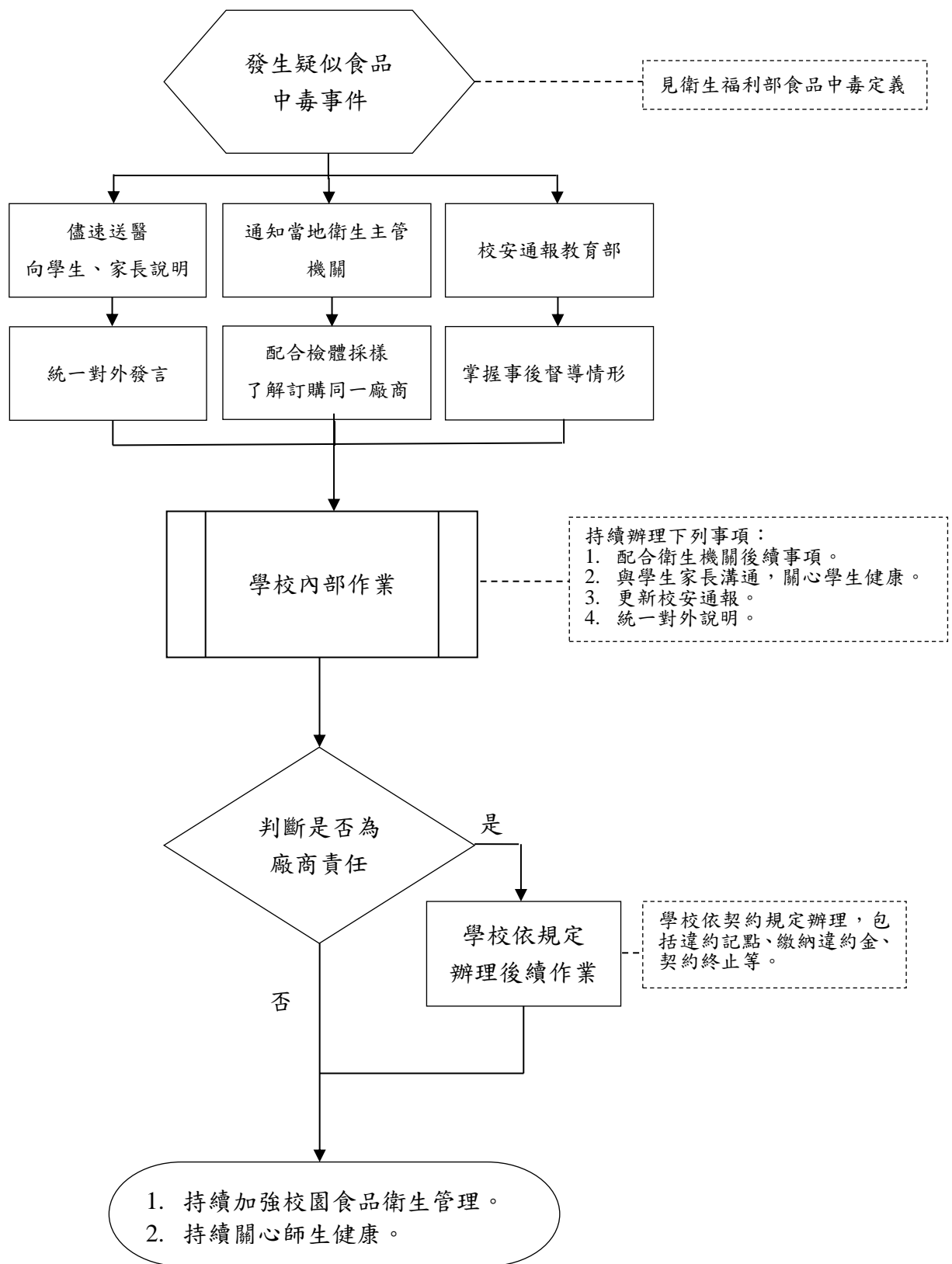
(二) 病因物質 (Etiologic agent)：

係指引起疾病發生之原因。例如發生食品中毒時，經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為病因物質。

(三) 原因 (媒介) 食品 (Vehicle)：

係指引起疾病之原因食品或稱媒介食品。如發生食品中毒時，經檢驗或流行病學調查後，確認係因患者攝食某類食品所引起者，則該類食品稱為原因食品。

二、大專校院發生疑似食品中毒事件處理標準作業流程圖



教育部於 103 年 1 月 16 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為乙級法定通報事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 24 小時於校安通報網通報。

三、疑似食品中毒案件個案訪問表(大專校院)

系所、年級：_____ 填表日期：__年__月__日__時__分

一、個案姓名：_____ 性別：男、女 年齡：_____

二、症狀開始發生時間：__月__日 __時 __分

三、症狀：(可複選)

發燒、咳嗽、流鼻水頭痛、眩暈、

噁心、嘔吐、腹絞痛、腹瀉、

面潮紅、發癢、發疹、複視、眼皮下垂、麻痺、

說話困難、呼吸困難、吞嚥困難、其他 (請列出)_____

四、症狀發生前 12 小時進食情形 (包括用餐時間及所食用食品)

	(__月__日__時__分)	(__月__日__時__分)	(__月__日__時__分)
餐 飲 食 品 名 稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是、否 就醫時間：__月__日__時__分

就診醫院診所名稱：_____

六、是否用藥：是、否

七、是否住院：是、否

四、預防食品中毒「五要」原則

1 要洗手
調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

2 要新鮮
食材要新鮮，用水要衛生。

3 要生熟食分開
生熟食器具應分開，避免交互污染。

4 要澈底加熱
食品中心溫度應超過70°C。

5 要低溫保存
保存低於7°C，室溫下不宜久置。

要注意保存溫度

危險溫度帶

60°C

7°C

要洗手

要新鮮

要生熟食分開

要澈底加熱

>70°C

行政院衛生署
Department of Health, Executive Yuan

FDA 食品藥物管理局
Food and Drug Administration

(資料來源：衛生福利部食品藥物管理署)

肆、大專校院餐飲參考契約衛生管理專章

校方得依各校實際需要自行增列、調整，以符合實際需要。

乙方在履約期間內，如有任何違反本契約之義務，或甲方認為乙方有經營不善或有礙履約之重大情事時，甲方可參考「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理，並得依情節輕重為下列之處置：

- 1.定期改善
- 2.暫停供餐
- 3.罰款
- 4.沒收保證金
- 5.部分解約
- 6.全部解約

一、人員管理：

- (一)乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，檢查項目包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前亦需提出健康合格證明書。
- (二)乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- (三)乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生（健康飲食）講習8小時。
- (四)乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕。
- (五)乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

二、品質管理：

- (一)乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。
- (二)凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。
- (三)得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供

應膳食當日上午12時前至○縣(市)政府(或教育部)指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。建議未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記1至5點。

(四)乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後，產品溫度若在危險溫度帶(10~60°C間)不得超過4小時，以防食品中毒。必要時，應儘速冷卻冷藏。

(五)乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(六)乙方供應之食品，除取得中央機關實施之驗證者外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

- 1.生鮮類(肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
- 2.冷凍、冷藏食品：TQF驗證標章產品檢驗合格證明或符合衛生標準之檢驗合格證明。
- 3.蔬果類：提供依衛生主管機關公告方法之農藥殘留檢驗報告。
- 4.加工食品類：TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
- 5.食用油及醬油等調味料：具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
- 6.食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

(七)乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

三、清潔衛生管理：

(一)甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。

(二)甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。

(三)垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。

(四)使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。

(五)廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。

(六)如因乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發者，其罰款悉由乙方負責。

四、保險：

為應甲方安全之需求，乙方對經營標的物及設備應以乙方為被保險人分別投保商業火災保險及其附加險(如第三人責任意外保險、爆炸保險、天災保險等)、雇主責任險及公共意外責任保險，另為確保食品安全，乙方應投保產品責任險，並將已投保之保單副本逕交甲方收存。保單記載契約規定以外之不保事項者，其風險及可能之賠償由乙方負擔。

產品責任險最低投保金額：

- 1.每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣壹佰萬元整。
- 2.每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣肆佰萬元整。
- 3.保險期間內之累計保險金額：新臺幣壹仟萬元整。

五、建議違約記點標準：

甲方得參考「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以記點方式處理違規事項，經甲方以書面通知廠商改善，並視為罰則之參考。

六、得終止解除契約與暫停執行：

【建議】乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商終止契約或解除契約之部分或全部，或暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且不補償廠商因此所生之損失，廠商亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

項目	罰則	備註
1.廠商所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫停供膳 ○天或罰 鍰	直至檢驗符合規定後，始可恢復履約。
2.廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		至廠商改善完成並經機關認可後方可恢復履約。
3.廠商履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善者。		
4.廠商收到衛生福利主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交學校者，逾期一次罰款新台幣○○○元，累計○次者。		
5.廠商記點累計達○點以上者。		
6.出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者		

項目	罰則	備註
<p><u>7.(1)廠商所供應之食品發生疑似食品中毒現象。</u> <u>(2)食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者。</u> 【衛生福利部對於食品中毒定義如下： i. 2人或2人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為1件食品中毒案件。 ii. 如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有1人，也視為1件食品中毒案件。 iii. 如因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)，即使只有1人，也視為1件食品中毒事件。】</p>		<p><u>(1)暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。</u> <u>(2)終止契約或解除契約之部分或全部。</u></p>
8.其他重大情節經學校確認者。		
9.有政府採購法第50條第2項前段規定之情形者。		
10.廠商或其人員犯政府採購法第87條至92條規定之罪，經判決有罪確定者。		<u>終止或解除契約</u>
11.有政府採購法第59條規定得終止或解除契約之情形者。		<u>終止或解除契約</u>
12.因可歸責於廠商之事由，致延誤履約期限，情節重大者。		
13.偽造或變造契約或履約相關文件，經查明屬實者。		<u>終止或解除契約</u>
14.擅自減省工料情節重大者。		
15.無正當理由而不履行契約者。		
16.查驗或驗收不合格，且未於通知期限內依規定辦理者。		
17.有破產或其他重大情事，致無法繼續履約者。		<u>終止或解除契約</u>
18.廠商未依契約規定履約，自接獲學校書面通知之日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。		
19.廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟學校認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞者。		
20.廠商記點達○點以上者		
【各校在確保供餐品質的原則下，得自行考量依實際需要調整】		

備註、建議簽訂契約評估項目：

- 1.廠商是否已依「食品安全衛生管理法」完成食品業者登錄(「食品安全衛生管理法」第8條第3項、「食品業者登錄辦法」、「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」公告)。
- 2.廠商是否實施食品安全管制系統列為符合性稽查結果名單(「食品安全衛生管理法」第8條第2項、「食品安全管制系統準則」、「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」公告)。
- 3.廠商是否建立追溯追蹤系統(「食品安全衛生管理法」第9條、「食品及其相關產

品追溯追蹤系統管理辦法」、「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」公告)。

4.私立學校非屬政府採購法所稱機關，如以自有財源辦理採購，不適用政府採購法之規定;如其接受機關補助或委託辦理採購，則適用政府採購法第4條及第5條之規定。

伍、問答集(Q&A)

將其他相關法規重要指標及注意事項增加於 Q&A 內容中，提供學校餐飲衛生督導人員實務執行時參考，期能協助大專校院餐飲管理人員落實食品自主管理三級管理之第一級管理，學校的食品業者每日依輔導表單項目自行檢查，學校餐飲衛生督導人員每週確認，以提升大專校院餐飲衛生安全品質，改善用餐環境及維護學生健康。

一、作業場所衛生管理

1-1 Q：美食街空間有限，作業場所要像團膳工廠那樣做到完整的隔間會有困難。

A：實務上並沒有要求要隔離(隔間即屬於隔離)，只要能有效區隔即可。例如，雖在同一工作檯面，先切好食材下去料理，趁空檔清理工作檯面(洗乾淨、擦乾，必要時再消毒)後，繼續配膳、出餐，只要沒有交叉污染之虞即可。

1-2 Q：截油設施並非每家餐廳都需要，應依餐廳大小規範設置。

A：截油設施確實並非每家攤商都要設置，而是依攤商販售產品及相關作業形態而定。但若所排放的廢水有明顯油污及殘渣時，則應設置相關設施(如攔渣網及/或截油槽等)，以防止排放廢水污染溝渠，污染環境，進而也會影響作業場區的衛生與病媒防治成效。

1-3 Q：冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃為何定期除霜，並保持清潔？

A：定期除霜，才能維持冷度。於明顯處設置溫度指示計，須可由庫房外部檢視溫度，並予以適當記錄。並於庫房門口處加裝塑膠簾，避免開啟庫房時冷空氣外洩。

1-4 Q：造成通風口污穢原因？

A：造成通風口污穢可能原因如下：

1. 油煙量大於油煙機排出最大量。
2. 油煙機未定期清洗保養以致功能不佳。
3. 廚房有過多的廢熱及廢氣，而使壓力過高。應確實檢查並改善之。

1-5 Q：學校美食街的場區常常五味雜陳，應如何管理？

A：美食街會造成「五味雜陳」的原因，主要是排水污染及油煙污染等。排水污染的防治請參考本指引相關內容(第貳章第一節第五點)及問答集(Q1-2)；在油煙污染的防治，應符合「空氣污染防治法」及「室內空氣品質管理法」之規範，必要時應設置排油煙設備並妥善管理。

二、從業人員衛生管理

2-1 Q：學校自辦但未經核備之餐廚人員衛生講習時數是否可列為受訓時數？

全國各轄區衛生局是否都接受學校核備衛生講習？

A：自辦效益較有限，經核備之講習更具代表性及專業性，也代表學校對此之重視度。可向當地衛生局申請核備，或委請衛生局支援。有關餐飲衛生講習及

其積分認證是否可由學校辦理疑義案，經衛生福利部 104 年 11 月 4 日部授食字第 1049906716 號函復及本部於 104 年 11 月 9 日臺教綜(五)字第 1040153961 號函知各校，學校如欲自行辦理衛生講習，應先取得衛生主管機關認可之衛生講習機關(構)。另可聯合臨近學校，商請前述講習機關(構)到校辦理講習。已取得衛生主管機關認可之衛生講習機關(構)名單，可至「中華民國廚師證書資訊管理系統」網站查詢(衛生講習>衛生講習辦理單位)。

2-2 Q：要求非廚師之從業人員應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時有困難度，而且有些員工資深且不識字，如果嚴格要求大部分學校都無法符合規定。

A：衛生講習是為了讓從業人員衛生知能與日俱進，可降低因個人的疏失而造成風險事件產生。對於較難以文字理解的業者，也可以用照片、影片等各種方式加以宣導，把原則及規範說明清楚，仍可逐漸影響其習慣。

2-3 Q：衛生講習應針對有廚師證或烹調技術士證者。其它從業人員，如廚工、工讀生...等是否只要於每年進行餐飲相關(如服務禮儀等)的教育訓練即可？可否免接受健康檢查？

A：依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第 5 條規定，學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時。

有關學校員工消費合作社人員是否應接受健康檢查及參加講習等衛生管理疑義案，經行政院衛生署(現衛生福利部)102 年 1 月 11 日署授食字第 1018900881 號函復及本部於 102 年 1 月 16 日臺教綜(五)字第 1020009006 號函知各校，有關食品從業人員檢查之規定，已規範於「食品良好衛生規範準則」，新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查 1 次。有關業者僱用之員工如僅從事單純的產品販售業務，如販賣密封包裝食品，不受食品衛生法規之規範。惟涉及調理食品操作，如蒸包子、以電鍋煮茶葉蛋之人員，則應依「食品良好衛生規範準則」，以確保衛生安全。

因業別、業態不同而有不同的在職訓練項目，每年 8 小時衛生講習應為基本的共同必要，仍請學校協助督導廠商執行。

2-4 Q：請問若是飲料業、輕食業，一定也要戴網帽嗎？棒球帽是否可以？

A：從業人員應有效覆蓋頭髮，能有效防止異物，避免異物污染食物。帽子的型式並未限定，只是網帽效果較佳，也較無爭議。

2-5 Q：學校曾接受餐飲衛生輔導，據聞凡是持刀持鏟的廠商都必須要有廚師的證照，以全部美食街廣場廠商比率換算，廠商做蔥抓餅表示他可以不用鏟子，用筷子烹調，學校是否需要輔導其考證照？

A：依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率。雖學校部分攤商較小型、人員編制少，仍建議依據其規定，儘量聘僱具有相關技術士證照之人員，學校衛生管理專責人員應隨時更新業者資訊並列冊備查。其持證比例如下：

1. 觀光旅館之餐飲業：85%。
2. 承攬機構餐飲之餐飲業：75%。

3. 供應學校餐飲之餐飲業：75%。
4. 承攬筵席餐廳之餐飲業：75%。
5. 外燴飲食餐飲業：75%。
6. 中央廚房式之餐飲業：70%。
7. 自助餐業：60%。
8. 一般餐館餐飲業：50%。
9. 前店後廠小型烘焙業：30%。

然針對大專校院部份，衛生福利部於 106 年 1 月 17 日函覆本部說明如下：「大專校院美食街攤商，如為自助餐業及一般餐館餐飲業，且辦有商業或公司登記者，則烹調人員須符合上述持證比率規定。但考量現行餐館業態多元，業者提供之餐食僅經簡單復熱或調理，不需專業烹調技術即可完成者如披薩店、速食店、自助火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店等，尚不須符合一般餐館業技術士證持證比例規定。(衛授食字第 1059906166 號)」故各校得評估各家攤商之特性，若「不需專業烹調技術即可完成者」，可免受限持證比例之規定，然仍應依本指引第 10 條之規範，「從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時。」

技術士證是考刀工及炒菜，以學校所提蔥抓餅的案例來看不屬於中式菜餚，不需講究刀工及炒法，法規並無要求，應可免予輔導考照。但如自助餐有炒菜、切肉、煎魚等，即在法規範圍內，仍請要求廠商應達本項持證比率規定。

2-6 Q：為何食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食之行為。私人物品應於專區存放，不得放置於作業場所？

A：調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，必要時應戴口罩。作業場所不得放置與食品作業無關之物品，私人物品應有專區放置，避免交叉污染。

2-7 Q：為何非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合衛生要求？

A：非食品從業人員原則上應禁止進入作業區，必需進入作業區時，如督導、評核、稽查等之需求時，應比照食品從業人員之進出原則予以管制，以避免增加污染之機率。

三、洗手設施

3-1 Q：美食街廚房空間小，且營業額低，業者很難設有乾洗手設備或長期使用紙巾。

A：有效洗手可以有效防治食品中毒，但洗乾淨的手若濕漉漉再接觸其他物品，將造成的污染，所以乾手設備有其必要。設備大小規格可依場地自行設計或用紙巾達到有效洗手目的。

3-2 Q：正確洗手步驟方法為何？。

A：食品從業人員正確洗手步驟請依衛生福利部食品藥物管理署公布資訊辦理。



四、供水設施

4-1 Q：都是用自來水，還要區分飲用水與非飲用水嗎？

A：一般而言，此處指的飲用水是一般的自來水，而非飲用水則是地下水等。若都使用自來水，則出水口並無區分之必要；若同一水槽設有自來水，也有可直接飲用的水(俗稱生飲水，如 RO 逆滲透水)，則應「明顯區分」，以免生飲到自來水。

4-2 Q：與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，如何符合飲用水水質標準？

A：凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合行政院環境保護署公布之飲用水水質標準。建議每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定為校方、衛生局或檢驗公司。

4-3 Q：為何用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離。

A：若有使用地下水，其水源與污染源應有適當之距離，避免污染造成危害。地下水亦應以清潔地板等非食品用途為宜，且應與食品用水有適當之區隔。

4-4 Q：為何蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上？

A：蓄水池等除設置地點應有適當之選擇之外，應定期清潔，並保留相關紀錄。蓄水池等應加蓋，最好能上鎖，以防遭受有意或無意之污染，可避免不必要之風險。

4-5 Q：飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口如何明顯標示區分？

A：應設有貯水、供水設備，水質不受污染及有適當的保護措施(如逆止閥)，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。貯水時應維護水質，其容器要保持清潔並加蓋。得由各校自行決定由學校或業者清理相關設備。

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

5-1 Q：大專校院多採美食街供餐方式，由各攤商自行採購食材，非統一由學校或統包商集中採購，提供驗收紀錄恐會有困難

A：驗收程序為法規規定之必要，且對攤商也是一個保障。驗收程序為各攤商之驗收，應由攤商執行。

5-2 Q：檢查表中並未具體說明要進行冷凍冷藏庫溫度紀錄，但說明文中卻說要早晚記錄。若一天只記錄一次，是否也可以？

A：說明文是配合「食品良好衛生規範準則」之規範，只是法規只要求記錄，並未明定次數。但依多數輔導經驗，早晚兩次較能確保保存食品之安全。不過，業者若有困難或有合理的理由，每天至少 1 次也可以接受。

5-3 Q：業者多於早上上班時就先確認冰箱溫度並記錄，所以溫度大多是恆定的，若這樣列入不合格似乎不宜。

A：冰箱運作會有正常升溫，到某溫度點後壓縮機才再運轉，至設定溫度達到時將停止運轉，每個循環為數分鐘。因此，一般冰箱溫度確實不可能恆定，但應在合理範圍。

5-4 Q：不一定每個冷凍/冷藏庫房外有溫度計的設置。

A：由外部可檢視較為準確且方便，若設備本身無此設置，則應考慮加裝，以利管理。

5-5 Q：冷凍/冷藏庫外部溫度計亦會有損壞的情形。

A：任何設備損壞皆應及早維修，檢驗與量測設備更應如此。

5-6 Q：食品解凍應如何妥適方法處理，解凍後處理應避免與其他食品交叉污染？

A：冷凍食品解凍方式及條件應適當，在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，病原菌較易滋生，且易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。且冷凍食品不以原包裝袋直接加熱解凍，以避免影響食品品質及安全。

六、食品製備及供膳衛生管理

6-1 Q：生熟食砧板分格放置於架子上，這樣屬於不合格，似乎有點嚴格。

A：刀具明顯碰觸，若不能確實區隔，那即使定義不同顏色也無意義。只要能達到「有效區隔」，避免交叉污染之可能，並不拘泥於用何設備。

6-2 Q：總極性化合物檢測儀器並非每校或每個商家都有，應搭配較易取得使用之試紙做監測。

A：總極性化合物為「食品良好衛生規範準則」所規定，輔導人員應依此才能判定廠商是否有不合格之處。至於廠商自我判定換油之機制，則不在此限。相關管理細節，可以前述工作指引為參考。

6-3 Q：學校定期抽驗業者製作之食品是否符合相關衛生標準，要驗哪些項目並記錄備查？

A：校方應定期抽驗廠商製作之食品是否符合相關衛生標準，並記錄備查，可送至各縣市衛生局或認證檢驗實驗室。因衛生標準較多，不同食品有其適合之檢驗項目，可由校方自行評估其風險性，如冰品、果汁可檢驗微生物，麵條、豆乾檢驗是否添加過氧化氫殺菌劑，饅頭添加苯甲酸、己二烯酸、去水醋酸防腐劑等。

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理

7-1 Q：美食街廚房小，通常會把清潔劑及漂白水放在水槽下方便於取用，列為不合格似乎太嚴格。

A：清潔及消毒劑等化學物品應專人負責保管，避免被有意或無意的誤用或污染，造成化學性危害。因此，相關化學物品「不得放於食品處理區或食品貯存區，但作業必需者，僅得存放當天(或當場)所需之用量為原則，並需適當管理，免遭誤用。」

7-2 Q：清潔劑、漂白劑等用品叫貨量小，需要再有管理記錄嗎？要填的表格已經很多，該項是否需要請審酌。

A：相關問題與進貨量無關，記錄則是落實管理的手法。可以適度簡化程序，例如，紀錄表單僅設每日或每週進貨量、庫存量、使用量，只要可以評估使用是否有異常即可。相關紀錄表單請參考附錄十二。

7-3 Q：設備、器具如何有效殺菌方法。

A：依據「食品良好衛生規範準則」，有效殺菌方法如下：

1. 煮沸殺菌法：以溫度 100°C 之沸水，煮沸時間 5 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 1 分鐘以上(餐具)。
2. 蒸汽殺菌法：以溫度 100°C 之蒸汽，加熱時間 10 分鐘以上(毛巾、抹布等)或 2 分鐘以上(餐具)。
3. 熱水殺菌法：以溫度 80°C 以上之熱水，加熱時間 2 分鐘以上(餐具)。
4. 氯液殺菌法：餐具等，以氯液總有效餘氯量 200 ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上。
5. 乾熱殺菌法：以溫度 110°C 以上之乾熱，加熱時間 30 分鐘以上(餐具)。

八、校園食材登錄平臺

8-1 Q：輔導訪視有請各校加強注意的食材登錄與食材驗收的部分，希望可以在食材登錄系統結合供應商基本資料及進出貨的管理，讓廠商做進出貨的管理，以增加學校衛管人員之管理與廠商的方便度。

A：食材登錄平臺已針對各校開發管理功能，可供大家運用，目前已可以用一些表單 excel 匯入匯出，亦可當作驗收的紀錄。

九、其他管理事項

自評：

9-1 Q：輔導評鑑對象應該是學校，非廠商，應是學校衛管人員進行餐飲衛生自評，為何業者需要每天填「檢查表」？

A：評鑑對象確實為學校，但仍需於廠商群「抽樣」來訪視，且此「自評」之更大的目的，乃促使各廠商能先自我檢視不足之處，自行提升管理水準，落實自我管理之目的。

專業管理人員：

9-2 Q：營養師編制依法僅規定高中以下，希望大專校院亦有法律規定營養師的編制，對於校方管理而言，學校較為偏遠，招商不易，所以學校對廠商無法有罰則，對廠商約束力不足。

A：依「學校衛生法」授權訂定之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第4條第1項規定，學校辦理餐飲衛生業務應指定專人擔任督導人員。其第2項第1款規定，督導人員應具資格之一為領有營養師執業執照者，爰學校可據以設置營養師，本部已函文鼓勵學校設置營養師，建議學校設置營養師員額。

9-3 Q：學校沒有營養師，為了學校衛生輔導，學校邀請校內餐旅系協助。經過校內同意後邀請有食品技師證書的老師擔任學校餐飲衛生管理督導人員，且學校另外提供減授課鐘點的誘因，可提供各校參考。

A：依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第4條規定，學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。並規範學校餐飲衛生督導人員之資格，如應領有營養師執業執照者。大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少2學分者。大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

如學校受限於少子女化，經費及人力緊縮，建議學校參考其他學校的方式，結合相關系所或現有專業資源予以協助，惟仍應依辦法規定以專人擔任，以提供學校教職員工生餐飲安全環境。

留樣：

9-4 Q：請問便利商店需不需要留樣，留樣的品項應為哪些？另曾聞美食街可以不留樣，尚不知是否還有留樣規定？200公克的留樣量在實際執行層面業者叫苦連天，因為也是食材的成本。

A：本部業於103年9月5日臺教綜(五)字第1030126222號函轉衛生福利部103年8月21日部授食字第1039904897號函轉知各校，該部公告有「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，其中農、畜禽、水產品及加工食品類別，檢測食因性病病原微生物檢體需要量為200-450克。留樣之目的，是為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導，有關學校便利商店、美食街、自助餐或簡餐形式，仍以保留足量之高風險檢體為宜。

9-5 Q：請問何者為高風險產品？定義為何？

A：高風險食品即潛在危害性食品PHF (Potentially Hazardous Food)，根據美國

FDA(Food and Drug Administration食品藥物管理署)的解釋，PHF是指在沒有溫度控制下(如冷藏、冷凍或加熱保溫)，可以支持食品病原微生物生長的食品。PHF原則如下：

- 1.高水活性：水活性0.85以上，相當於非乾燥品。
- 2.低酸性：pH值4.6以上，不酸的產品。
- 3.非罐頭食品。
- 4.含高蛋白質、高營養成分者。

上述4項皆具備者，方為PHF，即為高風險食品，如鮮奶油等乳品、豆腐等黃豆製品、荷包蛋等蛋品、煎肉魚等水產品、肉排等肉品等，以及其他含有PHF原料之產品，如三明治、沙拉、涼拌菜等等。

其他：

9-6 Q：何謂食品三級管理？

A：第一級管理是業者自主品管，第二級管理是第三方驗證，第三級管理是政府稽查違規即查處。爰食品安全及餐飲衛生之基礎在於落實業者自主管理，仍請學校督導廠商落實餐飲衛生自主管理機制。

9-7 Q：在學校衛生檢查上會發現違規食品標示不清，會通報衛生局，但因產地可能於外縣市，故會轉請其他縣市處理，是否有單一通報窗口，以利及時協處掌握違規食品處理情形。

A：衛生福利部食品藥物管理署已建置「全國食安專線 1919 一通就夠」，學校如發現業者有不法行為，可透過專線檢舉，將由食藥署及在地衛生局進行澈查，以保障民眾飲食安全。

法規及管理規定

一、教育部主管：

1. 學校衛生法 104.12.30
2. 學校衛生法施行細則 92.09.02
3. 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法 105.07.06
4. 大專校院餐飲參考契約衛生管理專章 105.01.04

二、衛生福利部主管：

1. 食品安全衛生管理法 104.12.16
2. 食品安全管制系統準則 104.06.05
3. 食品良好衛生規範準則 103.11.07
4. 食品業者登錄辦法 104.06.23
5. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法 105.06.08
6. 食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法 103.02.24
7. 食品業者投保產品責任保險 106.06.08
8. 一般食品衛生標準 102.08.20
9. 包裝飲用水及盛裝飲用水衛生標準 102.08.20
10. 生食用食品類衛生標準 102.08.20
11. 生熟食混合即食食品類衛生標準 102.08.20
12. 冰類衛生標準 102.08.20
13. 食品用洗潔劑衛生標準 106.06.12
14. 食品器具容器包裝衛生標準 102.08.20
15. 飲料類衛生標準 102.08.20
16. 即食鮮食食品標示作業指引 102.07.16
17. 包裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
18. 食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
19. 直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定 104.08.11
20. 散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項 104.05.29
21. 散裝食品標示相關規定 104.05.29
22. 食品安全衛生管理法施行細則 103.08.13

23. 餐館業事業廢棄物再利用管理辦法 105.12.26
24. 餐飲業油炸油稽查管理原則 98.07.17
25. 餐飲從業人員衛生操作指引手冊 100.12
26. 觀光夜市、美食街等小型餐飲店餐飲從業人員衛生安全操作指引手冊 101.11
27. 餐具清洗良好作業指引 101.09.07

三、行政院環境保護署主管：

1. 飲用水水質標準 106.01.10
2. 空氣污染防制法 101.12.19
3. 室內空氣品質管理法 100.11.23

四、其他部會主管：

1. 政府採購法 105.01.06
2. 農產品生產及驗證管理法(及其施行細則)96.01.29
3. 糧食管理法 103.06.18

附錄

附錄一

大專校院餐飲衛生管理檢查表（業者填寫）

頻率：每日一次

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		結果*	改善方法
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		
	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、寵物等，應予管制。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及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. 從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。		
	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。		
	10. 食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，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	11. 應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：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，並有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。		
	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等)。		
	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。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。		
	15. 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。		
	16. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。		

檢查項目		結果*	改善方法
及供膳衛生管理 食品製備	17. 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熱食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。		
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。		
	19. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。		
	20. 食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。		
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	21. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。		
	22. 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。		
	23. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。		
校園食 材登 平 臺 錄	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。		
備註	* 「結果」請以「V」表良好、「Δ」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槽及殺菌槽。 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°C，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°C，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°C，時間 2 分鐘以上 (餐具)。 (4) 氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 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°C，時間 30 分鐘以上 (餐具)。		
備註			

檢查人簽名：

附錄二

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

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		結果*	改善方法
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、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。		
	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，應予管制。		
	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. 從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習 8 小時。		
	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。		
	10. 食品從業人員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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部污染之行為後，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，傷口直接接觸食品。		
洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施；必要時，應設置適當之消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12. 食品需有驗收紀錄：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，並有食品來源驗收與紀錄，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。		
	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等)。		
	14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 以下。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。		

檢查項目		結果*	改善方法
	15. 冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。		
	16. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。		
食品製備及供膳衛生管理	17. 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果，應使用非木質砧板。		
	18. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。		
	19. 油炸用食用油之總極性化合物 (total polar compounds) 含量達百分之二十五以上時或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。		
	20. 食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。		
用餐場所及用餐廳衛生管理	21. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。		
	22. 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。		
	23. 製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。		
登校園食材	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。		
備註	<p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
附記	<p>3. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物，</p> <p>(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），</p> <p>(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），</p> <p>(6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽。</p> <p>4. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1)煮沸殺菌法：溫度 100°C，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2)蒸氣殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3)熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5)乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p>		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：

業者簽名：

附錄三

餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

頻率：半年(可依學校情況自行訂定)

日期 (年月日)	處理地區	防治項目或措施	負責人員或公司	確認人員 (業者)	備註

校方：

附錄四

餐具清潔度檢查紀錄表

頻率：每週(可依學校情況自行訂定)

日期：

器具項目	脂肪性 殘留檢查	澱粉性 殘留檢查	檢測人	備註

判別標準：

澱粉性殘留物檢查：餐具表面滴上碘液若呈現藍色則表示餐具表面有澱粉，未洗乾淨。

脂肪性殘留物檢查：餐具表面若發現紅色痕跡，表示此餐具有油脂殘留。

* 結果請以「V」表陰性反應、「X」表陽性反應。

有陽性反應時，應請業者檢討原因，並加強清洗管理。

業者簽名：

校方簽名：

附錄五

食材供應商名冊

頻率：有異動更新時

項目	供應商	負責人 連絡人	電話 手機	地址	登錄字號 統一編號	相關驗證

確認人：

建檔人：

附錄六

食材驗收紀錄表

廠商名稱 (購置來源)	品名	<u>標章名稱</u> <u>、追溯編號</u>	數量	檢查結果				驗收人員
				溫度 ¹	包裝 ²	外觀 ³	無異物	

- 溫度控制：冷藏食品溫度應在中心溫度 7°C 或表面溫度 10°C 以下。
冷凍食品溫度應在中心溫度-18°C 或表面溫度-10°C 以下。
 - 包裝標準：確保食品包裝完好，包裝食品應有完整食品標示而散裝食品則應標示品名及食材來源。
 - 外觀標準：以感官判斷食材新鮮之情況。
- ※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」

附錄七

食品中心溫度紀錄表

頻率：每餐(可依學校情況自行訂定)

※烹調成品中心溫度：葷食 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ 、素菜 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ 、半葷素 $\geq 85^{\circ}\text{C}$

※熱藏產品溫度： $\geq 60^{\circ}\text{C}$

日期：

時間	菜餚名稱	中心溫度($^{\circ}\text{C}$)	量測人員	備註

業者：

校方：

量測中心溫度：

- 1.測量用中心溫度計前後須以 70-75%酒精消毒並置於乾淨容器中。
- 2.在量測中心溫度計時，應將溫度計探頭插置食品最厚的部分進行量測，因為最厚部分為最難被加熱之處，插入停留至少 15 秒或等數值穩定後才讀取溫度並記錄。

附錄八

炸油用油更換紀錄表

頻率：可依學校情況自行訂定

日期 (年月日)	更換時間	更換量	更換人員	備註

業者：

校方：

附錄九

乾物料室溫濕度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

※乾物料室溫度控制在 28℃ 以下，相對濕度 70% 以下

____年____月

日期	上午	溫度	濕度	記錄人員	下午	溫度	濕度	記錄人員	備註
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

業者：

校方：

附錄十

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次) _____年____月

※冷藏櫃溫度標準值：7°C 以下，凍結點以上 冷藏櫃編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：

校方：

附錄十一

冷凍櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次) _____年____月

※冷凍櫃溫度標準值：-18°C 以下

冷凍櫃編號：

日期	上午	溫度	記錄人員	下午	溫度	記錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：

校方：

附錄十三

餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

日期(年月日)/時間	
異常狀況	受理人：
異常原因追蹤	處理人：
改善措施	處理人：
防止再發對策	簽名：

業者：

校方：

附錄十四

餐飲成品檢驗紀錄表

頻率：每 4 個月(可依學校情況自行訂定)

取樣日期時間	品名	總生菌數	大腸桿菌群	大腸桿菌	記錄人員

業者：

校方：

附錄十五

教育訓練表

主講：		日期： 年 月 日	
地點：		時間：	
參加人員	1.	2.	3.
	4.	5.	6.
	7.	8.	9.
	10.	11.	12.
	13.	14.	15.
主 題 內容摘要			
成 效			
廚房會議			

業者：

校方：