

## 嶺東科技大學餐飲衛生管理實施要點

90年9月13日簽案修訂通過

92年9月16日簽案修訂通過

93年10月餐廳膳食管理委員會會議修訂

94年9月21日94學年度第1次校務會議通過

101年6月21日簽案修訂通過

108年2月25日107學年度第2學期第1次行政會議修訂通過

- 一、嶺東科技大學（以下簡稱本校）為營造優質校園，落實餐飲衛生管理，及依據「食品安全衛生管理法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，為健全餐飲衛生安全管理，維護全校教職員工生之健康，特訂定「嶺東科技大學餐飲衛生管理實施要點」（以下簡稱本要點）。
- 二、餐飲衛生管理實施對象為校內餐飲合約廠商。
- 三、本校餐飲衛生輔導管理一般性工作如下：
  - （一）本校應組成餐廳膳食管理委員會，維護本校教職員工生之安全衛生飲食並提供安全衛生之進食場所。
  - （二）餐廳膳食管理委員會中之餐飲衛生督導小組於其營業期間每週至少檢查乙次。
  - （三）每學期至少召開會議乙次，藉以提供管理及改革意見，必要時得召開臨時會議。
  - （四）實施日期：由開學日起至學期終了（即其營業期間）。
  - （五）餐飲從業人員應接受本校餐廳膳食管理委員會委員定期、不定期之衛生督導，不得有干擾或干涉行為，如有不符衛生情事發生，應配合改善。檢查時如發現不符衛生規定時，檢查督導人員視情況之輕重予以口頭或書面通知改善，檢查發現之缺失部分由總務處依合約處理；如遇情況嚴重時，應立即呈報校長，並禁止出售。
- 四、本校餐飲衛生輔導管理特殊性工作如下：
  - （一）餐飲從業人員於雇（聘）用前，應依「食品安全衛生管理法」接受餐飲從業人員健康檢查，其項目應包括X光檢查、A型肝炎檢查、手部皮膚病、傷寒等傳染性疾病檢查，未領有醫療單位核發之健康合格證明者不得雇用。
  - （二）餐飲從業人員於雇（聘）用期間，應由包商負責依規定主動督導員工，每年至少辦理餐飲從業人員健康檢查乙次，並於開學前完成體檢工作，未依規定接受健康檢查者，應予以追蹤輔導，必要時予以解雇。從業人員如患有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，因而可能造成疾病傳染時，不得從事與食品接觸之工作。

- (三) 餐飲從業人員之衛生應合乎下列規定：
  - 1. 工作中應穿戴清潔的工作衣帽，不得有吸煙、嚼檳榔等可能污染食品之行為。
  - 2. 不得以手指直接接觸食物及餐具內部。
  - 3. 手部應保持清潔，工作前後及如廁後應徹底清洗。
- (四) 餐廳廚房之設備應符合下列規定：
  - 1. 出入口應設有紗門及紗窗或其他防止病媒侵入之設備。
  - 2. 良好的通風、排氣及採光設備。
  - 3. 應避免積水，常保地面乾燥及清潔。
  - 4. 備有良好的洗滌及消毒設備。
  - 5. 備有良好的冷藏、冷凍及儲藏之設備。
  - 6. 餐廳內及周圍不得飼養牲畜。
- (五) 餐飲業之原料倉庫衛生應符合：
  - 1. 應設置棧板並保持清潔及良好通風設備。
  - 2. 應設有防止病媒侵入之設備。
- (六) 餐飲業採購之食材及販賣之食品應符合衛生安全並需為合法來源，每學年須主動提供相關證明以備查驗，並依教育部規定於校園食材登錄平臺詳實登錄，且嚴格管制過期食品之陳列販售。
- (七) 其他：
  - 1. 四周環境應保持整潔，排水系統應時常清理。
  - 2. 工作人員之休息室及更衣室應有專人負責，並保持整潔。
  - 3. 餐飲從業人員於從業期間應接受本校或衛生主管機關認可之機構所辦理之衛生（營養）講習或訓練，每學年至少八小時。
  - 4. 餐飲業執行之相關細節均應符合食品衛生管理相關法規之規定。
  - 5. 如發生食品中毒之情事，應速通知各權責單位及衛生保健組，並暫停營業接受調查，若確定缺失，應立即改善且接受複檢，於複檢合格並盡醫療賠償之責後，始得繼續營業。權責單位得視情況終止契約並依法究辦。

五、 本校餐飲衛生輔導管理計畫性工作如下：

- (一) 配合教育部及當地衛生主管機關不定期輔導及檢查，加強維護本校全體教職員工生餐飲之安全衛生。
- (二) 加強本校餐飲衛生檢查管理，提供安全衛生之進食場所。

六、 本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修訂時亦同。