

私立五育高級中學餐飲衛生管理要點

94年02月18日行政會報訂定
95年08月25日行政會報修訂
99年01月12日行政會報修訂
103年08月12日行政會報修訂
103年08月19日公佈

壹、依據：依教育廳八一教(四)字第○一四一七○號函「台灣省各級學校公共安全查核手冊」辦理。

貳、目的：為確保本校餐廳餐飲衛生安全管理及預防食物中毒事件發生。

參、實施辦法：

- 一、加強督導廚房及餐廳之整潔衛生維護，廚房及餐廳應每日餐後打掃乾淨，以避免蟲蟻滋生及環境衛生問題。食物力求新鮮，徹底清洗，用合格之油、鹽、醬、醋等。每餐餐點應備份存查，以防中毒事件發生。
- 二、加強學生福利社之管理，本學年開始福利社委外經營並要求場商隨時維護整潔環境，並杜絕販賣過期商品或不合衛生健康商品。
- 三、供應餐廳每日餐點及學生福利社販買商品之廠商，皆應為合格廠商，並將相關商品合格證明影印一份交由餐廳及學生福利社備查。
- 四、餐廳及學生福利社應建立衛生自主管理機制，餐廳每週應按照「學校餐廳廚房衛生自主管理檢核表」(如附件一)自我檢核一次，學生福利社每週應依「學生販售食品自主管理檢核表」(如附件二)自行檢查一次。
- 五、由總務主任、庶務組長、學務主任、體衛組長組成衛生督導小組，擔任檢查工作，每月一人負責督導，並依照「學校餐廳廚房衛生管理督導表」(如附件三)及「學校食品販售管理督導表」(如附件四)進行檢查。
- 六、檢查項目及標準：
 - (一)依照督導表內容照表實施，若有不合格紀錄之項目，請有關單位限期改善，並於檢查表登記說明備查。

- (二)若未能於期限內改善之，由業管單位依契約處理。
- (三)學校應負責相關硬體設備，會請總務處支援辦理與改善。
- (四)檢查督導表於每月彙整成冊，由體衛組簽報校長審核。
- (五)督導檢查表應至少留存一年備查。
- (六)必要時，得會請各有關單位組成餐飲管理會議，討論重要改進事宜。

肆、餐廳廚房管理實行細則：

一、調理場所：

- (一)地面保持清潔，無濕黏、無積水也不得塵土飛揚。
- (二)牆壁保持清潔，不得有發霉、積垢、侵蝕情形。
- (三)樓板、樑柱及天花板須保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方或樓板、天花板不得有結露現象。
- (四)出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，無不良氣味，具良好通風及排氣，並設置紗門、紗窗或其他防止病媒侵入設施。
- (五)排水系統應完整暢通，不得有異味。排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並設置防止病媒侵入之設施。
- (六)配管外表應保持清潔。
- (七)調理場應有足夠的光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光；燈具完整並保持清潔。
- (八)灶面、抽油煙機保持完整清潔，油煙有適當之處理措施，避免造成油污及油煙污染其他場所。
- (九)調理台面和水槽保持清潔，無藏污納垢。
- (十)電風扇、空氣門、塵浴室和空調設備保持清潔，有濾網者定期清洗或更換。
- (十一)具截油設施，經常清理並維持清潔。
- (十二)不得發現有病媒或其出沒痕跡。(老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等)

二、品質管理：

- (一)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。裝有過濾器者，定期清洗或更換濾心並具記錄可供查詢。
- (二)使用之食材符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源並具完整進貨記錄。
- (三)食品在製備過程中，不得與地面接觸。容器亦不得直接放置地面。
- (四)與食品直接接觸的餐具、鍋具、容器內面保持平滑、不得有凹陷、缺口或裂縫，使用前確認其清潔，使用後清洗乾淨、有效消毒並且置於餐具存放櫃，避免再受污染。
- (五)製備流程和動線規劃應避免交叉污染。
- (六)用具、刀具、砧板、容器依生、熟食完全區隔，刀及砧板明確標示生、熟食用以利區分。
- (七)使用已洗淨消毒之刀、砧板處理熟食
- (八)刀及砧板使用後確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。
- (九)抹布保持乾淨並經有效消毒。
- (十)製備之菜餚，應於適當之溫度貯存：加熱保溫食品之溫度不得低於60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過2小時。並於具防塵、防蟲等衛生設施分類貯存及供應。
- (十一)禁止在室溫下解凍；冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。
- (十二)剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- (十三)製備過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。

- (十四)洗滌餐具時，應以食品級洗滌劑，不得使用洗衣粉。
- (十五)清潔、消毒用清潔劑和機具應有專用場所妥善保管。
- (十六)剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物使用密蓋垃圾桶或廚餘桶做適當處理，並且不得堆放於食品作業場所內。
- (十七)倉庫設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設施。
- (十八)原、材、物料之使用，依先進先用之原則，避免混雜使用。
- (十九)有足夠且清潔之冷藏、冷凍設備。冷藏食品溫度須保持冷藏7°C以下，凍結點以上，冷凍食品為零下18°C以下，並予適當紀錄。冷凍冷藏庫依生、熟食完全區隔，避免相互污染。
- (二十)冷凍(藏)食材於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
- (二十一)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (二十二)不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。

三、從業人員衛生：

- (一)餐飲從業人員每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查一次（供膳人員體檢）。如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作。（含臨時人員等）
- (二)餐飲從業人員每年完成衛生講習訓練8小時。
- (三)工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽和止滑工作鞋，不得蓄留指甲、塗指甲油或配戴飾物。
- (四)手部應保持清潔。於進入食品作業場所前、如廁後或於工作中吐痰、擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後應立即正確洗手或消毒。
- (五)工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

(六)供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套(用一次即丟)。

(七)不得穿著工作衣帽或工作鞋如廁。

(六)私人物品設專櫃(區)統一收置。

四、其他：

(一)洗手台備有清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。並於明顯處張貼正確洗手步驟的圖示。

(二)工作場所及餐廳內，不得住宿或飼養牲畜。

(三)四周環境應保持整潔，排水系統保持暢通，並有防止病媒侵入之設備。

(四)運送車輛具密閉性功能，保持清潔並適時消毒；運送人員穿著清潔之工作衣帽。

(五)每日製作完成之菜餚，分類各留存 100 公克，妥善密封並標示清楚日期，置於冷藏冰箱(7°C 以下)48 小時以備查驗。

(六)每週抽檢餐具之澱粉性、脂肪性殘留，並做成紀錄，不合格者改善及追蹤管理。

(七)應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。

(八)學校應建立衛生自主管理機制，每週需自行檢查至少一次，並有紀錄，且至少保存一年。

伍、販售食品管理實行細則：

一、食品規範：

(一)校園供售之食品以正餐、飲品、點心、水果為限。

(二)各項食品應符合現行食品法令相關規定，飲品及點心須具中國農業標準(CAS)或良好作業規範(GMP)標誌認證，但新鮮、當日供應之麵包、饅頭、水果不在此限。

(三)各項食品皆不得含代脂或代糖(人工甘味劑)。

(四)不得有變質或腐敗之食品。

- (五)不得逾有效日期之商品。
- (六)外購盒餐食品或外購團體膳食，應由取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者之廠商提供。
- (七)各項食品（含外購盒餐）應具有完整中文標示及營養標示（散裝食品應張貼於明顯處）。
- (八)盒餐應保留樣本至少 1 份，並標示日期、餐別，置於攝氏 7 度以下，冷藏保存 48 小時。
- (九)食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- (十)飲品類僅得提供純果(蔬菜)汁、鮮乳、保久乳、優酪乳、豆漿、包裝飲用水、礦泉水。
- (十一)每零售單位之脂肪熱量不超過總熱量之 30%，但鮮乳、保久乳、蛋及豆漿則不受限制。
- (十二)每零售單位之糖類含量不超過總熱量之 10%(含糖量於簽約時由廠商提供)，但優酪乳、豆漿之添加糖類量得佔總熱量 30% 以下。
- (十三)每零售單位之鈉含量不超過 400 毫克(mg)。
- (十四)點心及飲品每份供應量之熱量應在 250 大卡以下。

二、文件：

- (一)各項食品(泛指所有校園內販售之包裝及散裝食品)應訂定食品販售合約，合約附件應齊全。
- (二)應張貼每日飲食指南、每日飲食建議量等營養資訊。
- (三)辦理營養教育或健康餐飲宣導。

三、販賣場所衛生安全規範：

- (一)地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
- (二)牆壁、支柱與地面應保持清潔，無納垢、侵蝕或積水等情形。
- (三)樓板或天花板應保持清潔，無長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形。

- (四)出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並設置防止病媒侵入設施。
- (五)通風應良好，無不良氣味。
- (六)配管外表應保持清潔。
- (七)不得有病媒或其出沒之痕跡。
- (八)加熱保溫食品之溫度不得低於攝氏 60 度。
- (九)冷凍食品溫度應保持在攝氏負十八度以下；冷藏食品溫度應保持在攝氏七度以下凍結點以上。
- (十)不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件。
- (十一)販賣、貯存食品之設施及場所應保持清潔，並設置有效防止病媒侵入之設施。
- (十二)食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。
- (十三)倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持良好通風。
- (十四)應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作。
- (十五)有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。
- (十六)販賣場所之光線應達到 200 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。
- (十七)冷凍食品應有完整密封之基本包裝。冷凍冷藏食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時不得出售。
- (十八)冷凍食品應與冷藏食品分開貯存及販賣。
- (十九)冷凍(藏)食品陳售於冷凍(藏)櫃內時，均不得超越最大裝載線，以維持櫃內冷氣之良好循環及保護食品品質。
- (二十)冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並予適當記錄。且不得有劇烈的溫度變動，以保持冷凍或冷藏食品之

品質及衛生安全。

(二十一)未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備，且備有清潔之夾子及盛物籃(盤)

供

顧客選購使用。

四、其他：餐飲從業人員依規定每年完成體檢並接受衛生講習至少 8 小時。

陸、本要點經行政會報通過，並陳 校長核定後公佈實施，修正時亦同。