

# 南開科技大學餐飲衛生管理辦法

103 年3 月19 日膳食管理委員會會議通過

107 年12月10 日膳食管理委員會會議通過

## 第一章 總則

第一條 南開科技大學（以下簡稱本校）依教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」辦理。為健全餐飲衛生管理、落實餐飲衛生教育、加強從業人員之健康管理，以維護全校師生健康，特訂定南開科技大學餐飲衛生管理辦法（以下簡稱本辦法）。

第二條 本辦法適用對象為本校自營及外包之餐廳、麵包坊、福利社、飲料店及販賣機等經營單位。

## 第二章 人員衛生管理

第三條 新進從業人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得聘雇。

第四條 每學年應至少接受健康檢查一次，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工作，經治療複檢合格後方得再行從業。

第五條 工作時必須穿戴整齊淺色工作衣帽，以防止頭髮、頭皮屑及夾雜物落入食品中。

第六條 餐廳工作人員工作時應戴口罩。

第七條 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。

第八條 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。

第九條 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。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。

第十條 餐飲從業人員應接受本校膳食衛生檢查人員定期、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。

第十一條 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（營養）講習或訓練每學年至少八小時。

## 第三章 調理、販賣場所、倉庫衛生管理

第十二條 工作場所入口應放置洗手設備及懸掛“正確洗手方式”掛圖。

第十三條 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗窗門應保持清潔。

第十四條 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。

第十五條 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。

第十六條 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。

第十七條 冷凍（藏）庫、倉庫應設有棧板，離地、離牆壁各5公分以上，並保持清潔。

第十八條 應有足夠之冷藏、冷凍設備，生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。

第十九條 原物料、半成品之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。且不得使用、存放已逾保存期限之物品。

第二十條 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。

第二十一條 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。

第二十二條 洗滌餐具時，應以合格食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉等洗劑洗滌。

#### **第四章 食材及半加工食品之衛生管理**

第二十三條 食材需為合法來源，每學年餐飲業者須主動提供進貨相關證明以備查驗。

第二十四條 肉品食材需使用衛生檢驗合格認證或肉品市場屠宰之食材，並提供進貨相關證明。

第二十五條 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。

#### **第五章 食物製備衛生管理**

第二十六條 包裝食品應密封、標示完整，以選用取得政府機關優良食品

標誌驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者為優先，並應在保存期限內使用完畢。

第二十七條 生熟食刀具、砧板應標示，並區隔使用；切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。

第二十八條 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。

第二十九條 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。

第三十條 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面。

第三十一條 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。

第三十二條 加熱保溫食物之溫度不得低於60°C。

第三十三條 非當天製作之菜餚，剩菜或沾料應丟棄，禁止再供應使用。

第三十四條 剩餘菜餚、廚餘，應使用密蓋垃圾桶或適當廚餘桶。

#### **第六章 炊、餐具衛生管理**

第三十五條 餐廳應提供足夠數量之餐具供餐，於餐廳內用餐不得主動提供免洗餐具，外攜食物限用紙製材質之免洗餐具。

第三十六條 餐具應清洗乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放於清潔區域。

第三十七條 凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得盛放食品或供人使用。

#### **第七章 其他規定**

第三十八條 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。

第三十九條 清潔、清洗和消毒用機具應有專門場所妥善保管。

第四十條 應定期進行瓦斯使用安全檢點及遵守使用安全規則，避免發生危害。

第四十一條 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。

第四十二條 溫度紀錄表等各類工作紀錄表應確實紀錄。

第四十三條 餐廳每日成品留樣並標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存48小時，以備查驗。

第四十四條 餐廳及福利社發生食物中毒情事，應速通知各權責單位以及身心健康中心，並暫停營業接受相關單位調查，若確定其有缺失，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。

### **第八章 罰則及獎勵**

第四十五條 依據本校與餐廳廠商簽定之合約內涵辦理罰則及獎勵，其中罰金收入交由學校作為改善餐廳相關設備之用。

### **第九章 實施及修訂**

第四十六條 本辦法經膳食管理委員會會議通過後，陳請校長核定後實施，修正時亦同。