

# 國立彰化高級中學餐飲衛生管理辦法

壹、依據行政院衛生署 92 年 5 月 2 日衛署字第 0920400740 號發布「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」訂定之。

貳、實施目的：為維護教職員生飲食安全及強化餐飲督導機制，特訂定本辦法。

參、實施項目：

- 一、宿舍餐廳之管理。
- 二、員生消費合作社食品販賣、午餐團膳之管理。
- 三、飲用水清潔衛生管理。

肆、實施要項：

一、宿舍餐廳之管理

(一) 設備之要求：

1. 地面、牆壁、支柱、樓板、須經常清洗保持乾靜。
2. 門窗、出入口及其他孔道，應裝設紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。
3. 良好的通風、採光、排水及排氣設施。
4. 備有良好的冷凍、冷藏、保溫、貯藏設備。
5. 備有良好的洗手設備，供進食者使用。
6. 用膳桌面、餐廳地面、門窗紗網、玻璃、燈架、風扇等應保持清潔，週邊應定期消毒
7. 每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

(二) 食品選購：

1. 生鮮食品：應選購外觀完整、色澤光亮、表面平滑之新鮮果蔬、結實富有彈性之肉類、無酸臭變質、發霉、腐敗等現象，且標示清楚之食品。
2. 加工食品：應選購包裝完整、封口密閉、標示清楚符合規定，同時無膨脹、內陷變色、異味、沉澱、變質生鏽等現象之食物。

(三) 調理器械(皿)及餐具之清潔衛生：

1. 常用器械(皿)如刀、鍋、杓子、鍋鏟等，在使用後應清潔乾淨再以熱水沖洗之。
2. 砧板應選用易清洗、消毒及乾燥、且衛生條件佳之成品，並應分類及標示清楚，將生鮮食品與成品分開處理。
3. 餐具：

- (1) 以不銹鋼製品為宜，採分食方式(公筷母匙或採自助餐模式)。破損壞者應即更換，禁用塑膠及保麗龍製品。
- (2) 餐具使用後應徹底清洗並消毒之。

(四) 廚餘、垃圾處理：

廚餘、垃圾等廢棄物，應隨時放進有蓋之容器內，盛滿即應隨時清理乾淨。

(五) 工作人員衛生管理：

1. 廚房工作人員每年應接受至少八小時以上之餐飲衛生講習。餐廳、廚房工作人員於雇用前應接受健康檢查，未領有公立衛生醫療單位所核發之健康檢查合格證明者，不得雇用。
2. 餐廳工作人員應注意個人衛生，經常修剪指甲、整肅儀容，工作時不得赤膊、赤腳或穿背心、短褲(裙)、拖鞋等。工作人員除更衣室及儲物櫃外，禁止放置私人物品。
3. 工作人員在雇用期間均應依規定，在每學年開學前一個月內接受健康檢查，其項目包括胸部 X 光、血清、皮膚病、糞便之檢查。
4. 原雇用人員未依規定檢查者，應予以追蹤輔導，於必要時應予解雇。檢查不及格者，應立即停止工作，經治療痊癒後，復檢合格方得再行工作。
5. 工作人員工作中應穿戴工作服、工作帽及口罩，並隨時保持手部清潔及良好個人衛生習慣。

(六) 膳食管理委員會可派員實施定期或不定期之飯菜質量和衛生考核(如附學生餐廳衛生管理檢查表)，並聽取學生用餐之意見，廚房工作人員應隨時接受膳食管理委員會之督導糾正，並應確實改進。

二、 員生消費合作社食品販賣、午餐團膳之管理。

(一) 員生社販賣之食品、飲料，必須經由衛生機關檢驗合格之廠商所製造，並標示完全者(包括品名、內容成份、重量、容量或數量、食品添加物及其含量、製造廠名、地址、製造日期及保期限等)。飲品及點心需取得中國農業標準(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，不在此限。

(二) 業者應領有工商登記或營利事業登記證。

(三) 冷、熱食品、飲料之管理：。

1. 冰類食品必須係原廠完密包裝之成品，須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備內出售。
2. 須冷藏奶類食品飲料，須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。
3. 保溫、冷藏之設備需加裝溫度計，以備查驗。

(四) 一般飲料須為瓶裝、罐裝、盒裝或鋁箔裝。

(五) 員生社使用的電力設備應定期檢查，不能超過負荷量，並於適當地點放置滅火器材。

(六) 所販賣之餐盒，除定期送請衛生單位檢驗外，並由衛生組每日抽留一份，保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏於健康中心冰箱保存四十八小時，以供檢驗。

- (七)學校每週應至少檢查餐飲場所一次。其檢查項目如教育部「高中食品販售管理查核輔導表」內之項目。其檢查紀錄應保存一年。
- (八)學校午餐團體膳食之供應廠商應聘僱合格，擔任餐飲衛生督導工作。
- (九)午餐團體膳食注意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)於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。
- (十一)將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。
- (十二)指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。
- (十三)學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應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；學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。
- (十四)學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

#### 四、飲用水清潔衛生注意事項：

- (一)飲用水之水源，應接用自來水，並經淨水及消毒設備處理。
- (二)校內水塔、水池應備有防污措施，每學年應利用寒暑假清洗乙次。
- (三)自來水與井水或其他水源之給水管線，應予分裝不得混用。
- (四)飲水機必須接用自來水，應定期管理與維護。
- (五)倘發現飲用水顏色、臭味、雜質等現象時，應立即暫停飲服並與衛生單位聯繫派員查驗。
- (六)訂定飲水定期維護合約，定期依規定比例檢測，以確保水質衛生與安全。

#### 伍、監督：

- 一、成立「學校餐飲衛生抽檢小組」負責餐廳、廚房之督導工作，實施定期、不定期督導。
- 二、成立「員生消費合作社抽檢小組」實施定期、不定期之抽檢驗工作。
- 三、學校餐飲衛生暨員生消費合作社販售食品抽檢小組成員包括校長、學務主任、總務主任、生輔組長、衛生組長、護理師、員生消費合作社監事代表、導師代表、家政老師代表、教師會理事長、家長會代表。

陸、處理：

倘有因購食，發生集體性發病跡象時，除應迅速將病患送醫治療外，並即刻連絡衛生主管單位進行疫情調查，並查明相關責任之議處。

柒、本辦法未列註者，悉依衛生機關有關夏令衛生、食品衛生、環境衛生之規定辦理。

捌、本辦法經行政會議通過，呈報校長核准後實施。