正修學校財團法人正修科技大學
餐飲衛生管理辦法

97.4.14 衛生委員會議通過
101.05.31 衛生委員會議修訂通過
112.06.27 衛生與膳食委員會議修訂通過
115.07.01 衛生與膳食委員會議修訂通過

第一條　為維護本校師生餐飲衛生安全及提升餐飲工作人員衛生知識與行為，特訂定本辦法。

第二條　依據：
一、教育部訂定《學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法》。
二、教育部訂定「大專校院餐飲衛生管理工作指引」。
三、衛生福利部訂定《食品安全衛生管理法》。
四、衛生福利部訂定《食品良好衛生規範準則》。

第三條　辦理單位：
一、執行單位：學務處生活輔導暨保健組。
二、協辦單位：總務處。

第四條　實施對象：
一、外部簽約廠商（學生餐廳、超商、自動販賣機等）。
二、校內單位長期經營販售餐飲場所或餐車。
三、短期活動設置臨時性餐飲販售攤位（含餐車、外燴、餐飲系實習等）。
前項第一款及第二款對象，以下簡稱「餐飲供應單位」。

第五條　檢查項目依教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引訂定之。

第六條　實施方式：
一、餐飲供應單位：
(一)由本校指派餐飲衛生督導員，每週依「餐飲衛生管理檢查表」至供應場所實施餐飲衛生檢查，並將檢查結果陳報衛生與膳食委員會及公告於學務處生活輔導暨保健組網站；另由學務處生活輔導暨保健組及總務處不定期辦理現場查核，以督導各供應場所落實餐飲衛生管理。
(二)每日由餐飲供應單位採集「高水活性、低酸性食品」之食品檢體，冷藏保存於食品留樣專用冰箱以備查

驗；並於 48 小時後主動清除。

(三)餐飲供應單位依教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引內各項檢查表單，於次月 5 日前將各項表單繳交至學務處生活輔導暨保健組(健康中心)。

(四)每學年度至少一次食品抽樣微生物及農藥殘留檢驗，其項目由學務處生活輔導暨保健組指定，若檢驗未合格，業者應立即下架停止販售該項食品並接受複檢至合格為止，費用均由餐飲供應單位自行支付。

(五)每學期定期召開膳食衛生管理會議，必要時得召開臨時會議，檢討缺失改善情形及討論相關事項。

二、短期活動設置臨時性餐飲販售攤位（含餐車、外燴、餐飲系實習等）:

(一)主辦單位需於活動前提出餐飲衛生審核申請,活動短期進駐餐車(含外燴)申請表如附錄一,餐飲系實習販售餐點申請表如附錄二。

(二)餐飲販售攤位需符合《食品安全衛生管理法》及投保產品責任保險，並應負相關法律責任。

(三)由主辦單位自行進行餐飲衛生管理自主檢核事項及採集食品檢體各一份（餐車：整份成品；外燴：每道菜 200g),並標示供應單位名稱(如廠商/店家名稱、班級/組別)、留樣日期及菜品名稱等資訊，送至食品留樣專用冰箱存放，以備查驗。

第七條　違規處理：

一、餐飲供應單位：本校師生發生疑似食物中毒時或嚴重衛生問題而不改善，應立即暫停營業，接受相關單位調查，若食物中毒成立，餐飲供應單位應付負醫療賠償責任，本校得視食物中毒之情節，終(中)止合約。

二、短期活動設置臨時性餐飲販售攤位：若發生疑似食品中毒事件、嚴重衛生問題導致本校名譽受損，應由主辦單位自行負責相關賠償事宜，相關人員得依《正修科技大學職工獎懲要點》議處。

第八條　本辦法經衛生與膳食委員會會議通過後實施，修正時亦同。

附錄一

正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)餐飲衛生審核申請表

申請日期	年　　月　　日	申請單位	
申　請　人		分機/連絡電	
活動名稱		活動地點	
活動日期	月　　日　　時　　至　　月　　日　　時		

短期進駐餐車或外燴之廠商資料

廠商名稱	廠商負責人	販售或外燴品項(請詳列所有餐點)

※此欄位請自行刪減。

申請單位 注意事項	一、　活動攤位及餐車、外燴食品，需符合《食品安全衛生管理法》及本校餐飲衛生管理辦法規範，並投保產品責任險。 二、高風險食品需依規定留樣（餐車：整份成品；外燴：每道菜200g），並妥善標示廠商、品名、日期等，由主辦單位送至**活動中心一樓學生餐廳洗滌區留樣冰箱（冰品請送至二樓生活輔導暨保健組/健康中心）**保存。 三、活動期間**須繳交餐飲衛生自主檢核表及留樣紀錄表**至活動中心二樓生保組/健康中心。 四、責任歸屬：主辦單位及廠商須自行負責所有餐飲衛生管理及食品安全事項，若未依規辦理或即使依規辦理仍發生食品安全問題，均由主辦單位及廠商承擔後續責任。

申請單位核章		審核單位核章 學務處生活輔導暨保健組	
承辦人	單位主管	承辦人	單位主管

正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)

「餐飲衛生自主管理」檢核表

活動名稱：_____

活動日期：_____年____月____日____時至____年____月____日____時

活動地點：_____

填 寫 人：_____ 分機或連絡電話：_____

➢請在符合方格內打勾。

➢檢核表請於活動前完成，並於活動期間逕送活動中心二樓生保組(健康中心)備查。

檢核重點		符合	不符合	不適用	不符合之改善處理方法
1	攤位周圍環境整潔；工作臺面、設備與器具等應保持清潔。				
2	從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、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工作。				
3	從業人員應穿戴整齊清潔的工作服裝，手部應經常保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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。				
4	從業人員於食品製備、調理、包裝等作業期間,務必戴口罩與帽子。				
5	以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。而其他非以上述供餐樣態的食品，應依規定標示原產地(國)。				
6	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(如黃豆、玉米、醬油等相關製品)。				
7	食材或販售之食品不可直接放置於地面；**食飲品皆不得於隔日繼續販售**。				
8	販售之食品應其性質妥適保存，並有防塵、防蟲等措施。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，熱藏食品中心溫度應保持在60 ℃以上。–				
9	切割生熟食的刀具、砧板應分開使用，避免交叉污染。				
10	食用冰塊須符合微生物衛生標準規定，冰鏟應放置乾淨密閉容器內。				
11	油炸用食用油使用期間，若發現油品色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多、有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者應立即更換，以確保油品品質。				
12	穿戴消毒、清潔不透氣手套料理即食或熟食食品，同時不得觸摸食品以外的物品(例如錢幣等)。				

正修科技大學大型活動短期進駐餐車(含外燴)

「餐飲成品」留樣紀錄表

留樣日期：_____年____月____日

廠商名稱	留樣品項	主辦單位	
		時間	簽名

高風險食品定義：

食品水活性和酸鹼值是判斷食品致病菌生長速度快慢的重要依據，根據美國食品藥物管理署對於高風險食品定義，係指為在無冷藏、冷凍或加熱保溫控制下，可使食品病原微生物生長的潛在危害性食品(Potentially Hazardous Food, PHF)，即水活性 0.85 以上、pH 值 4.6 以上之低酸性食品、非罐頭食品、含高蛋白質及高營養成分的食品皆屬高風險食品，例如乳品(鮮奶油等)、黃豆製品(豆腐等)、蛋品(荷包蛋等)、水產品(煎肉魚等)、肉品(肉排等)，以及其他含有 PHF 原料之產品，如冰品、冷飲、生食、三明治、沙拉等。

附錄二

正修科技大學餐飲系實習販售餐點之餐飲衛生審核申請表

申請日期	年　月　日	申請班級	
申請人（學生）		學生連絡電話	
指導老師		指導老師連絡電話	
販售日期	月　日　時　至　月　日　時		
販售地點	□學生餐廳前　□文苑廳　□其他：_____		

販售品項填寫

販售品項(請詳列所有餐點)	是否為現點現做
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否
	□是□否

申請單位注意事項	一、活動攤位及餐車、外燴食品，需符合《食品安全衛生管理法》及本校餐飲衛生管理辦法規範，並投保產品責任險。 二、需依規定留樣（整份成品），並妥善標示班級、品名、日期等，自行送至**活動中心一樓學生餐廳洗滌區留樣冰箱（冰品請送至二樓生活輔導暨保健組/健康中心）**保存。 三、活動期間**須繳交餐飲衛生自主檢核表及留樣紀錄表**至活動中心二樓生保組/健康中心。 四、責任歸屬：須自行負責所有餐飲衛生管理及食品安全事項，若未依規辦理或即使依規辦理仍發生食品安全問題，均由主辦單位承擔後續責任。

申請單位		審核單位 學務處生活輔導暨保健組	
指導老師	系主任	承辦人	單位主管

正修科技大學餐飲系實習販售餐點之「餐飲衛生自主管理」檢核表

販售日期：_____年____月____日____時至____年____月____日____時

班級/組別:_____

填 寫 人：_____

➢請在符合方格內打勾。

➢檢核表請於活動前完成，並於活動期間逕送活動中心二樓生保組(健康中心)備查。

檢核重點		符合	不符合	不適用	不符合之改善處理方法
1	攤位周圍環境整潔；工作臺面、設備與器具等應保持清潔。				
2	從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、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工作。				
3	從業人員應穿戴整齊清潔的工作服裝，手部應經常保持清潔，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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。				
4	從業人員於食品製備、調理、包裝等作業期間,務必戴口罩與帽子。				
5	以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。而其他非以上述供餐樣態的食品，應依規定標示原產地(國)。				
6	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(如黃豆、玉米、醬油等相關製品)。				
7	食材或販售之食品不可直接放置於地面；**食飲品皆不得於隔日繼續販售**。				
8	販售之食品應其性質妥適保存，並有防塵、防蟲等措施。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，熱藏食品中心溫度應保持在60 ℃以上。				
9	切割生熟食的刀具、砧板應分開使用，避免交叉污染。				
10	食用冰塊須符合微生物衛生標準規定，冰鏟應放置乾淨密閉容器內。				
11	油炸用食用油使用期間，若發現油品色深且又黏漬，具油耗味，泡沫多、有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上者應立即更換，以確保油品品質。				
12	穿戴消毒、清潔不透氣手套料理即食或熟食食品，同時不得觸摸食品以外的物品(例如錢幣等)。				

正修科技大學餐飲系實習販售餐點之「留樣紀錄表」

班級/組別:_____

留樣日期：_____年____月____日

留樣品項	留樣簽名	
	時間	簽名