

國立臺灣海洋大學

臨時性食品攤商、學生自治團體及學生社團校園食品製作販賣活動申請表

申請日期： 年 月 日

活動名稱					
辦理單位	單位： 姓名： 分機/聯絡電話：		活動 地點		
活動時間	自 年 月 日 時起 年 月 日 時止				
攤商 負責人	店名：（若為多攤商請填「多攤商名單」） 姓名： 聯絡電話：				
販售食品 （附菜單）					
備註					
辦理單位		學務處 衛保組		學務處 衛保組 組長	

說明：

- 一、依食品良好衛生規範、食品安全衛生管理法及本校餐飲衛生管理辦法辦理。
- 二、為避免食安事件，請辦理單位與食品攤商合約納入廠商應投保「食品業者產品責任保險」或「公共意外責任險（投保內容需符合衛福部所定食品業者投保產品責任保險規定）」。
- 三、「臨時性食品攤位廠商」製作食品販售，請辦理單位於活動前7日填具此表及提供食品攤商「餐飲人員體檢報告(1年內)」送交本校學務處衛保組，活動期間每日需留樣(如說明五)。
- 四、「學生社團」辦理校園食品製作販售活動，依本校學務處課指組學生社團舉辦活動申請流程辦理，請於活動前7日提供該活動食品製作者「餐飲人員體檢報告(1年內)」，且工作人員需詳閱「食在安心」飲食衛教單(如附件2)並簽名後送交本校學務處衛保組，活動期間每日需留樣(如說明五)。
- 五、活動日食品留樣每份至少200克，得使用夾鏈袋或餐盒等盛裝並張貼留樣標籤紙(留樣步驟及標籤紙如附件3、4)，由本校辦理單位自行保存於7℃以下冷藏48小時後自行銷毀，保存期間不得開啟。活動日依本校「食品攤販衛生規範表」（如附件5）進行衛生查核。



「食在安心」飲食衛教單

預防食品中毒注意事項

1. 食品備製人員活動前須完成「餐飲人員體檢」(1年內報告有效)。
2. 有腸胃道症狀者應暫停處理食品工作，待症狀解除48小時後得復工。
3. 食品應包裝及標示完全，且在保存期限內販售，確保品質衛生。
4. 存放食品應加蓋或包裝，分生、熟食並存於適當溫度(冷藏 $<7^{\circ}\text{C}$ ；冷凍 $<-18^{\circ}\text{C}$ ；熱藏 $>60^{\circ}\text{C}$ 。)
5. 不直接接觸或拿取未包裝食品。
6. 自行烹調供應之餐點應保留食品樣本每樣至少200g，使用夾鏈袋或餐盒盛裝，包裝外粘貼留樣標籤紙並置於 7°C 以下冷藏保存48小時後自行銷毀(保存期間不得開啟)。

引發食品中毒原因

1. 冷藏及加熱不足。
2. 食品調製後在室溫下放置過久。
3. 生、熟食交叉污染。
4. 烹調者衛生習慣不良。
5. 調理食品器具或設備未清洗乾淨及水源污染。

食物保存溫度

1. 冷藏 $<7^{\circ}\text{C}$ ；熱藏 $>60^{\circ}\text{C}$ 能抑制細菌生長。
2. 食品調製後室溫保存應 <2 小時；夏天(室溫超過 32°C)保存 <1 小時。

預防食品中毒 五要原則

1. **要洗手**
製備前後、如廁後需肥皂徹底洗手，傷口要包紮。
2. **要新鮮**
食材要新鮮，用水要衛生。
3. **要生熟食分開**
生、熟食器具應分開，避免交叉污染。
4. **要澈底加熱**
食品中心溫度應 $>70^{\circ}\text{C}$ 。
5. **要注意保存溫度**
保存 $<7^{\circ}\text{C}$ ，烹煮或易腐敗食品 $<5^{\circ}\text{C}$ ，室溫 <1 小時。



食品中毒處理

1. 發生食品中毒者，迅速就醫。
2. 保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物(密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍)。
3. 事件發生後應立即通報衛保組及衛生局。

服裝儀容

- ✓ 帽子(完全覆蓋頭髮)
- ✓ 口罩(遮住口)
- ✓ 服裝(乾淨)
- ✓ 包鞋(防水、止滑)
- ✓ 食物製備時勿佩戴飾品(如耳環、項鍊)、不蓄留指甲、塗抹指甲油



國立臺灣

海洋大學

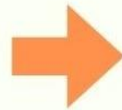
食品留樣步驟



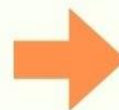
1



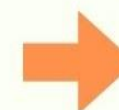
2



3



4



5

食品以夾鏈袋(6號以上)盛裝



食品秤重>200 公克



標籤紙須註明：店名、餐別、食品名稱、採樣日、時間、採樣者

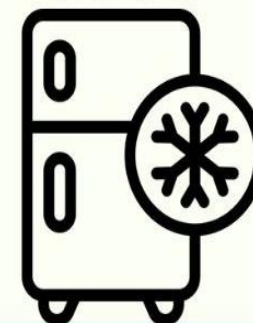
店名：
餐別：早 午 晚 餐
食品名稱：

採樣日： 年 月 日
時間：上下午 時 分
採樣者：

夾鏈袋貼上留樣標籤紙



留樣冷藏7°C以下保存48小時(保存期間不得開啟)，無食安事件，自行銷毀



★我已詳閱『食再安心』衛教單並能遵守，確保食品安全。(請所有工作人員閱讀後於右側簽名)

留樣標籤紙

店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：
店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：
店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：
店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：	店名： 餐別：早 午 晚 餐 食品名稱： 採樣日： 年 月 日 時間：上下午 時 分 採樣者：

國立臺灣海洋大學學生社團食品攤販衛生規範

一、食品攤販需符合下表衛生要求方能於本校販賣食品，若屬不合格者立即處以停止營業。二、本表係依據行政院衛生署公告之食品良好衛生規範及國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法制定。三、設攤當日由衛保組偕同駐警隊聯合稽查。

檢查項目	合格	尚可	不合格
一、從業人員			
1. 所有從業人員不得有皮膚病、出疹及膿瘡，手部不得有外傷。(4-2)			
2. 所有從業人員工作時穿戴整潔之帽子，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，並應配戴口罩。(4-3)			
3. 工作時不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。(4-4)			
4. 應經常保持雙手清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。(4-5)			
5. 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。(4-6)			
二、餐飲場所建築與設施			
1. 餐飲場所四週環境應維持清潔。(5-1)			
2. 不得畜養禽畜、寵物，以避免污染食品。(5-2)			
3. 凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理，避免污染熟食，生熟食不得混放。(5-9)			
4. 調理檯面應維持乾淨，不得直接於地面上烹煮及調理食品。(5-10)			
三、食品器具、容器及餐具管理			
1. 食品器具、容器及餐具應徹底洗淨。(6-1)			
2. 凡有缺口或裂縫之食品器具、容器及餐具應予丟棄，不得存放食品或供人使用。(6-2)			
四、食品之製備			
1. 烹調完成食品、未烹調食材（包含任何魚、肉、蛋、蔬果、調味料、油品或其他食材）、盛裝食品之容器（包含鍋、碗、盤或其他盛裝食品之容器）不得直接放置地面，應放置於棧板、貨架上，至少離牆、離地各5公分以上。(7-1) (8-1)			
2. 應具備二套以上刀具、砧板，以分別處理生、熟食物品，並應明顯標示顏色，以利區分。(7-2)			
3. 生、熟食品應妥善區隔，避免交互污染。(7-3)			
4. 禁止在室溫下解凍。(7-4)			
5. 需冷藏及冷凍食材於烹調現場可暫時置放於冰桶內，但以不超過2小時為限，使用完畢前再至冷凍冷藏庫補充，冰桶內需放置足夠之冰塊。(7-5)			
6. 食品之冷藏、凍藏應妥善分類，任何食材皆須隨時加蓋或包裝貯存。(7-6)			
7. 食材洗滌、餐具洗滌及廢棄物處理等作業區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。(7-7)			
8. 水龍頭高度應高於洗滌槽最高水位，以避免水倒流而污染水源。(7-8)			
9. 垃圾桶應加蓋並保持清潔，廢棄物應經常清理，不得堆置於作業場所。(7-9)			
10. 不得供應生魚片等未加熱處理之水產品。(7-10)			
11. 食品經烹調完成，需於2小時內販售完，否則應立即丟棄。(7-11)			
12. 販賣飲品、不經加熱即食之生、熟食（例如：截切水果、生菜、壽司、手捲或其他食品），其用水（包含清洗）及冰塊應符合飲用水衛生標準。並另有專用之冰箱（或冰桶，且不得與其他食材共用），凡無法提出冰塊衛生證明者，或無專用冰箱之設備，或有其他違反衛生要求之情形，立即停止販賣。(7-5) (GHP 貳-五)			
13. 油炸油需每日更新，販賣當日需更換新油後始可開始販賣，衛保組得隨時以酸價試紙或檢測儀檢測，凡檢測不合格者，立即停止販賣。			
五、原、物料之管理			
1. 採購之包裝食品，應有完整標示，不得逾有效日期。(8-3)			
2. 採購之生鮮肉品應有屠宰衛生檢查合格證明，並以選用CAS優良肉品、優良冷凍食品等認證標章之產品為優先原則，豬、牛肉製品請標示肉品來源產地。(8-4)			
六、其他有礙衛生之事項：			
七、現場處置：			
現場人員：			

檢查員：

駐警隊員：

單位主管：