

國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法

93年5月13日行政會議通過
93年5月28日發布
95年5月4日行政會議修正通過
97年4月10日行政會議修正通過第11條條文
97年4月23日海學衛字第0970004184號令發布
98年11月12日行政會議修正通過
98年12月2日海學衛字第0980014563號令發布
中華民國101年11月8日行政會議修正通過
中華民國102年1月15日海學衛字第1020000455 號令發布
中華民國104年5月7日行政會議通過修正第13條條文
中華民國104年5月26日海學衛字第1040009248 號令發布
中華民國108年10月17日108學年度第1學期第3次行政會議修正通過
中華民國108年10月29日海學衛字第1080021490號令發布
中華民國110年4月15日109學年度第2學期第2次行政會議修正通過
中華民國110年4月28日海學衛字第1100007900號令發布
中華民國114年12月11日114學年度第1學期第4次行政會議修正通過
中華民國114年12月24日海學衛字第1140032288號令發布

第一章 總則

- 第一條 為管理餐飲衛生安全及品質，維護全校教職員工生健康，特訂定本辦法。
- 第二條 本辦法適用對象為承攬本校餐廳、便利商店及其他供應飲食物品之經營業者。
- 第三條 本辦法所稱督導單位係指本校行政組織中有關事務、環安、衛生及其他相關之權責單位或依任務組成之相關委員會及其任務編組。

第二章 衛生管理

- 第四條 從業人員應符合下列規定：

- 一、新進從業人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。僱用後應於每年九月開學前二週內主動辦理健康檢查乙次，並將健檢證明文件送學務處衛生保健組備查。
- 二、從業人員在 A 型肝炎、皮膚病、出疹、膿瘍、外傷、傷寒(糞便檢驗)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。
- 三、工作時應穿戴整潔之白色或淺色工作衣帽，以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，並應配戴口罩，且口罩如破損或髒污應立即更換。
- 四、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。
- 五、應經常保持雙手清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
- 六、以雙手調理不經加熱即可食用之食品時，應將手部徹底洗淨及消毒或穿戴消毒清潔之不透水手套，配戴手套應適時更換，禁止手部同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品。
- 七、從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- 八、從業人員每年應參加本校舉辦之衛生講習至少八小時。

- 第五條 餐飲場所建築與設施應符合下列規定：

- 一、餐飲場所四週環境應經常清掃，維持清潔。
- 二、不得畜養禽畜、寵物，以避免污染食品。
- 三、牆壁、支柱與地面應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
- 四、樓板、天花板應保持清潔，不得有長黴、剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。

五、排水系統應經常清理，維持暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物及截油之設施。

六、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施，不得發現有病媒或其出沒之痕跡。

七、調理場所應有足夠之照明，工作檯面或調理檯面應保持200勒克斯(Lux)以上。

食品上方之照明設備應設置防護裝置，以防止玻璃碎片或其他雜物掉落造成食品汙染。

八、作業場所應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。

九、凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。

十、調理檯面應以不鏽鋼鋪設。

十一、排油煙機應具備排除油煙及熱氣功能，並應每日清洗，不得有藏污納垢等情形。

十二、應依設備或器具所標示之注意事項及廠商提供之正確方式使用。

第六條 食品器具、容器及餐具管理應符合下列規定：

一、食品器具、容器及餐具應徹底洗淨，並經有效殺菌，置於清潔櫥櫃，妥善存放，避免二次污染。

二、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。

三、採用人工洗滌器具、容器或餐具時，應具備合乎標準之三槽式洗滌殺菌設備，並使用符合食品衛生法規規定之食品用洗潔劑。餐具洗滌，應採用符合「飲用
水水質標準」之洗滌用水清洗。提供餐具，應維持乾燥清潔。

第七條 食品之製備應符合下列規定：

一、食品或盛裝食品之容器不得直接放置地面。

二、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。

三、生、熟食品應妥善區隔，避免交互污染。

四、禁止在室溫下解凍。

五、冷藏溫度應維持在7°C以下；冷凍溫度應維持在-18°C以下；熱藏溫度應維持在60°C以上。冷凍冷藏庫應預留足夠空間供冷氣循環。

六、食品之冷藏、凍藏應妥善分類、加蓋或包裝貯存。

七、食材驗收、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。

八、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。

九、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。

十、不得供應生魚片等未加熱處理之水產品。

十一、自助餐供餐時間以2小時為原則，非供餐時間內，供餐檯不得陳列任何飲食物品。剩餘之菜餚應即丟棄，不得隔餐供應。

十二、不得使用含基因改造之生鮮食材及初級加工品。

十三、油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果總極性化合物含量達25%以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用。

十四、冷藏(凍)庫、製冰機、貯冰槽等，應定期確實清洗；冰鏟、冰杓應專區存放

或放置於密閉容器內。溫度計應定期校正。

第八條 原、物料之管理應符合下列規定：

- 一、原、物料應分類貯放於棧板、貨架上，不得直接放置地面。棧板及物料架，應保持離地、離牆壁各5公分以上，有乾料、包材之存放場所，應管控溫溼度，溫度28°C以下，相對濕度70%以下，並備有相關紀錄。
- 二、原、物料之使用，應妥善分類，並依先進先用原則，避免混雜使用。
- 三、採購之包裝食品，應有完整標示，不得逾有效日期。
- 四、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。
- 五、原、物料應有驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫、外觀、異物等資料，並應有明確可供追溯之合法來源及妥善保存進貨單據。
- 六、食品添加物應存放於固定場所，應指定專人負責保管及記錄其用量、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。
- 七、販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應標示原產地(國)。

第九條 清潔及消毒等化學物質及用具應符合下列規定：

- 一、病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定，並應明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
- 二、清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

第十條 廁所應符合下列規定：

- 一、廁所應保持清潔，不得正面開向作業場所，不得有不良氣味。
- 二、洗手檯應保持清潔，不得有納垢、積水或破損等情形。
- 三、備有流動自來水、清潔劑、烘手器或擦手紙巾。
- 四、應於明顯處標示「如廁後應洗手」之字樣。

第十一條 廢棄物處理應符合下列規定：

- 一、廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物。
- 二、廚餘桶應加蓋，放置場所不得有不良氣味，並防止病媒孳生。廚餘處理後，應立即清洗。

第十二條 餐飲業者應每日執行餐飲衛生管理檢查並予記錄，且應保留每餐供應之菜餚或餐盒樣本乙份。保留之食品應標示日期、餐別，置於7°C以下，冷藏保存48小時，以備查驗。

第十三條 餐飲業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，供餐日應於校園食材登錄平臺，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等供餐資訊，不得虛偽造假作不實登載，並應於明顯處懸掛衛生負責人名牌。

第三章 衛生檢查及抽驗

第十四條 督導單位應定期或不定期抽查餐飲場所之作業衛生及紀錄；必要時，得抽樣檢驗餐飲業者供應之食品或餐具。

前項抽查及檢驗結果應每月公告。

第一項之檢驗得委託政府機構、學術團體或其他檢驗機構檢驗，其費用由學校支

應。

餐飲業者應每年至少抽驗一次食用冰塊，並應保有相關紀錄及將抽驗結果提供督導單位備查。

檢驗標準依政府公布之各類衛生標準辦理。

第四章 罰則

第十五條 未符合第四條至第十一條所列各款、第十二條、第十三條或其他有礙衛生之事項，經輔導限期改善而未改善者，處新臺幣伍佰元以上陸仟元以下罰款，並得按日連續處罰；若師生申訴餐飲衛生問題，經稽查問題屬實，且違反事項恐有致食品遭受污染之虞者，得立即開立「違規通知書」處罰之。

第十六條 經督導單位依第十四條規定抽驗結果未符合規定者，處新臺幣伍佰元以上陸仟元以下罰款，並得按次連續處罰。

第十七條 拒絕、妨礙或規避本辦法所規定之抽查或抽驗者，處新臺幣陸仟元罰款。

第五章 附則

第十八條 各餐飲場所發生疑似食品中毒時，應立即通知學務處衛生保健組，並得暫停營業，接受相關單位調查。

前項食品中毒，餐飲業者應負醫療賠償責任。

督導單位得視食品中毒之情況建議終止契約。

第十九條 餐飲業者應符合本辦法及本校相關管理辦法之規定外，並應符合衛福部、教育部發布之相關法令規定。

第二十條 督導單位得依本辦法內容製定各類檢查表，並據以執行本辦法所定各項衛生檢查及抽驗。

第二十一條 本辦法為本校各餐飲場所招標文件及承包契約之當然附件，為承包契約之一部分。

第二十二條 本辦法經行政會議通過後發布實施。