

國立高雄應用科技大學供膳場所衛生管理督導要點

103 年 6 月 20 日衛生委員會 通過

106 年 1 月 11 日衛生委員會 第一次修訂通過

106 年 6 月 21 日衛生委員會 第二次修訂通過

壹、目的:

減少供膳場所再次發生相同的膳食衛生安全事件，以降低食物中毒事件的發生，確保學校師生的膳食衛生安全，並督促校園供膳場所建立自主衛生管理系統。

貳、管理辦法:

學校衛生保健組之營養師負責督導校園膳食餐飲衛生，每週至少一次會至現場稽核校園供膳場所之人員、作業流程及環境的衛生，當發現供膳場所有不符合膳食衛生的情形，營養師將會以口頭或書面告知立即改善或限期改善，屆時若無改善情形，或於再次稽核時有相同違反膳食衛生的事件發生，將依本要點處以罰鍰。另如有違反食品衛生管理法之情事，將由主管機關依該法之罰則處理。

參、管理作業規範及罰則:

(一) 工作人員個人衛生		
膳食衛生良好作業規範	限期改善時間	罰鍰金額
1. 餐飲從業人員健康檢查: (1)新進人員於執業前兩週繳交體檢表。 (2)雇用後，每年至少一次健康檢查。 (3)健康檢查項目應包含:一般理學檢查(身高、體重、腰圍、視力、辨色力、聽力、血壓)、A型肝炎、傷寒、手部皮膚病(出疹、膿瘡)、胸部X光(結核病)。	一個月內	500 元/人
2. 餐飲從業人員的服儀要整齊乾淨: (1)工作中要穿著個人的網帽(或廚師帽)、口罩、工作服(或圍裙)、工作鞋。 (2)工作服(或圍裙)每週要定期清洗，維持清潔，不得有汙染食品的情形。	一週內	300 元/人
3. 餐飲從業人員手部要保持清潔: (1)不得蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物。 (2)開始作業前及手部受污染後要徹底洗淨才可開始作業。	立即改善	300 元/人
4. 從業人員手指不可直接觸及餐具之邊緣、內面或食物。處理未經加熱即可食用之食物，要戴清潔的拋棄式衛生手套或手部徹底以酒精消毒。	一週內	300 元/人
5. 餐廳、廚房等供膳場所不得有吸煙、嚼檳榔、隨地吐痰挖鼻孔、搔頭、飲食等可能污染食品行為。	立即改善	500 元/人
6. 工作人員個人衣物及私人物品不得置於作業場所。	立即改善	300 元/人

(二) 調理供膳場所衛生		
膳食衛生良好作業規範	限期改善時間	罰鍰金額
1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗要保持清潔。	一週內	500 元/店家
2. 維持暢通之排水系統，地面保持清潔，不得有積水現象。	一週內	500 元/店家
3. 調理場所要有足夠之光度、良好通風及排氣。	一週內	500 元/店家
4. 灶面、抽油煙機要保持清潔，不得污染其他場所。	一週內	500 元/店家
5. 調理用之器具、容器及餐具要保持清潔，並妥為存放，防止再受污染。	一週內	500 元/店家
6. 食品要在工作檯上調理，且容器不得直接放置地面。	立即改善	300 元/店家
7. 至少要有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食物及水果，必須使用塑膠砧板。	一週內	500 元/店家
8. 刀及砧板使用後要確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛保持乾燥。	立即改善	300 元/店家
9. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。	立即改善	300 元/店家
10. 抹布分區使用並保持乾淨，每日至少殺菌一次，並確實執行。	立即改善	300 元/店家
11. 進貨的食材、原物料不可直接放置於地面，要盡快整理入庫或前處理。須冷藏或冷凍的食材要優先處理。	立即改善	300 元/店家
12. 食材要以冷藏庫或流水解凍，解凍過程中要密封避免污染及營養素流失。	立即改善	300 元/店家
13. 蔬菜、水產品、肉品要分開洗滌。	立即改善	300 元/店家
14. 開封後的調味料要存於有蓋的容器中。	立即改善	300 元/店家
15. 可覆熱並於下一餐供應之菜餚，於供膳時間結束後，要立即密封或加蓋並於 7°C 以下冷藏。	立即改善	500 元/店家
16. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後於室溫下不得超過 4 小時。	立即改善	500 元/店家
17. 剩餘之菜餚、廚餘及其他與食物相關之廢棄物，要使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。	立即改善	300 元/店家
18. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。	立即改善	500 元/店家
19. 餐廳內供應膳食應採用不鏽鋼餐具(SUS304)供餐，並全面禁止使用美耐皿餐具、免洗筷、塑膠湯匙及保麗龍碗。	一週內	500 元/店家
(三) 庫房衛生		
膳食衛生良好作業規範	限期改善時間	罰鍰金額
1. 倉庫要設置棧板，離地、離牆壁各 5 公分以上，並保持清潔，維持良好通風及良好溫、濕度控制。 (1)乾料庫房溫度控制於 28°C 以下，相對溼度控制於 70% 以下。	一週內	500 元/店家

(2)冷藏庫控制於 7°C 以下。 (3)冷凍庫控制於-18°C 以下。		
2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備，並定期請專業消毒公司消毒，並存留紀錄備查。	一週內	500 元/店家
3. 所有食品原物料(含分裝)應分別妥善保存，防止污染及腐敗，請於外包裝標上品名、開封日期、製造日期與有效期限。	立即改善	500 元/店家
4. 原物料之使用，依有效日期先進先出為原則，避免混雜使用，並於有效期限內使用完畢，不可使用過期食品。	立即改善	500 元/店家
5. 要有足夠且清潔之乾料庫房、冷藏及冷凍設備，且每日確實紀錄上午、下午的溫度及濕度，並定期整理保持清潔，且確實記錄清潔日期。	一週內	500 元/店家
6.生食、熟食要分開儲存，避交叉污染。	立即改善	500 元/店家
6. 開封後的食材要儲存於冷凍或冷藏庫食，需有完整包裝或密封加蓋。	一週內	500 元/店家
7. 學校供膳禁止使用基因改造生鮮食材及其初級加工品，若外包裝未標示非基因改造字樣，請提供非基因改造證明以供備查。	一週內	500 元/店家
(四) 其他		
膳食衛生良好作業規範	限期改善時間	罰鍰金額
1. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。	一週內	500 元/店家
2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。	一週內	500 元/店家
3. 洗滌餐具時要以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	立即改善	500 元/店家
4. 正確使用三槽式餐具洗滌設備，洗滌後餐具或器具要經有效消毒，殺菌後不得再以抹布擦拭餐具及器具。	一週內	500 元/店家
5. 清潔劑、消毒劑等化學物質，要存放於專用櫃並由專人負責管理。	一週內	500 元/店家
6. 每次供餐留樣的菜餚要置於 7°C 以下 48 小時，要標示日期及餐別，並送至衛保組的冰箱。	立即改善	500 元/店家
7. 未供餐時段，紙袋、餐盒、紙杯、吸管等免洗餐具要以乾淨塑膠袋或外包裝封口；餐盤、湯碗、匙筷等餐具要放置於乾淨的密閉式整理箱，以避免塵土、蚊蟲汙染。	一週內	500 元/店家
8. 每日應將供應商名冊、菜單、食材及調味料進貨資料確實登載至校園食材登錄平臺。	一週內	500 元/店家
9. 廠商所販售之固定菜單產品，在看板上除了應有品名及價格外，尚須包含熱量標示。	二週內	500 元/店家

10. 督導單位應在每學期開始營業或新廠商進駐 2 週內，會同廠商進行產品及冰塊之抽驗，並送至高雄市政府衛生局或是其他相關合格檢驗單位進行微生物檢測，檢測項目包含大腸桿菌群、大腸桿菌及總生菌數。	一週內	500 元/店家
---	-----	----------

肆、本要點經本校衛生委員會通過，並簽陳校長核定後實施，修正時亦同。