

# 東南科技大學餐廳超市膳食衛生督導管理要點

92 學年度第二學期第 3 次行政會議通過 (92.04.14)

97 學年度第 2 次學務會議通過 (97.06.11)

97 學年度第 1 學期第 2 次行政會議通過 (97.09.16)

99 學年度第 1 學期第 06 次行政會議通過 (99.11.16)

105 學年度第 1 學期第 9 次行政會議通過 (105.12.27)

一、依據：東南科技大學學校衛生委員會組織要點第六點之規定，由學務處衛生保健組召集成立餐廳、超市膳食衛生督導小組，訂定「東南科技大學餐廳、超市膳食衛生督導管理要點」(以下簡稱本要點)。

二、目的：為加強本校餐廳、超市員工重視膳食衛生、保持良好之用餐環境及消費服務，提供衛生、營養、健康之餐食，以確保全校教職員工生之飲食安全。

三、督導內容：

- (一) 學校餐廳及廚房設施改善規劃之督導。
- (二) 學校餐廳處理食物流程衛生管理之督導。
- (三) 學校餐廳、超市內外環境及設施衛生管理之督導。
- (四) 學校餐廳、超市員工衛生教育訓練之督導。
- (五) 學校承包餐廳、超市廠商合約擬定之督導。
- (六) 另加餐飲意見反應改進之督導。
- (七) 其他餐廳、超市衛生管理事項之督導。

四、實施要領：

- (一) 學校衛生委員會全體委員均有指導餐飲改善之權責，於委員會開會時提出報告。
- (二) 餐廳、超市膳食衛生督導小組得檢查各餐廳(超市)，每週定期檢查一次，並經常不定期抽查，如有任何缺點，應以書面及口頭告知其於限期內改善，並將檢查結果於三天內送衛保組備查。
- (三) 依前兩款作業揭示之餐飲改進報告內容，膳食衛生督導小組即應執行餐飲改進規劃之督導作業。

五、權責區分：

(一)事務組

- 1.負責餐廳、超市承包訂約，要求包商遵守本辦法，並訂定違約相關罰責，以約束之；如需調漲餐飲售價，依物價指數，經總務處通過後，方可公佈執行，否則以違約論處。
- 2.事務組於訂約時，將本辦法及違約罰責等相關規定列入附件提示，促使包商配合並遵行之。

(二)衛保組

協助督導檢查各餐廳、超市膳食及環境衛生，並審查餐廳員工之體檢報告。

(三) 進修組整理進修部同學意見之反應做為改進之參考。

(四) 餐廳、超市膳食衛生督導小組

1. 「餐廳、超市膳食衛生督導小組」之教師及學生代表編組執行餐廳及超市之衛生檢查工作。
2. 每月不定時至少檢查一次，期中及期末考期間，暫停檢查。
3. 應詳填檢查表，並當場請餐廳負責人簽名，以昭徵信，得以及早改善缺失。
4. 每月彙整檢查表一次，呈學務長及總務長核示。
5. 凡檢查發現嚴重缺失或追蹤發現未改進之情事，得另行簽請總務處按相關規定處理之。
6. 檢查人員應做好本身服裝儀容之整潔，並佩帶證件，應以有禮、和善態度，公正地執行工作。
7. 執行檢查工作時，應依據檢查表逐項認真嚴格檢查。依照學生代表整學期出勤率及工作態客觀評量，由衛生保健組彙整後，將表現優良同學依校規簽核提請獎勵。

(五) 餐飲、超市業者之工作人員（包商）須遵守下列六至十四點之責。

六、專業合格證書：

餐廳、超市業者（包商），應將廚師丙級以上證書懸掛於明顯處，供全校教職員工生參考。

七、環境衛生：

- (一) 紗窗、門經常保持整潔，並隨時關妥防止蠅、蚊、蟲、鼠等進入。
- (二) 餐廳廚房、超市內外及水溝等，應指定專責之人每日清潔之。
- (三) 餐桌、陳列餐飲的檯面及料理餐飲的工作區域等，餐後隨時保持清潔。
- (四) 地板經常保持乾燥。
- (五) 垃圾桶及廚餘桶應每日清理並隨時加蓋。
- (六) 不銹鋼架、櫃、灶、工作台、調理器、餐具等使用後隨即清洗，高溫消毒，並用合格之清潔劑。
- (七) 每學期統一執行大掃除及消毒工作，至少一次。

八、食材衛生：

- (一) 採購食材應以新鮮、品質良好為準則，同一產品以有安全標章者為優先採購標準。
- (二) 食物（餐飲）以現場料理為原則，如需佐以製成品，除確認其內含物料無食用安全顧慮外，需加熱處理。
- (三) 食品如有異味、腐敗、變酸之虞者及到達保存期限或外包裝變形、破損者，應立即停止販售並下架。
- (四) 生、熱食物分別冷藏，不得於室溫下放置隔夜(冰箱冷凍溫度應調為零下 18

度 C，冷藏為 7 度 C 以下)。

(五) 刀、砧板應區分水果、熟食、生食專用，以免污染。

(六) 每日留驗食物，以備查。

#### 九、校園食材登錄

各廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午 12 時前至教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前項資料應備妥相關文件以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。

#### 十、餐廳、超市受雇員工之個人管理：

##### (一) 衛生管理：

- 1、餐廳員工須為合法勞工，工作時需穿著整齊一致的制服、不得續長指甲、不塗指甲油、手上傷口應包紮並穿戴合適之橡膠指套以隔絕污染食材、不戴戒指手錶等；打菜人員需戴帽子、口罩及手套。
- 2、員工應養成良好之工作習慣，並注重個人衛生，包括工作時不抽煙、不嚼檳榔、不吃零食、不挖鼻耳、不抓頭髮等，以隨時保持雙手清潔。
- 3、廚房員工若雙手有傷口，必須戴手套，方可接觸食物。

##### (二) 健康管理：

餐廳員工應於每學期開學前及中途新進之人員，應於上工前，至公立或指定之醫療院所體檢，合格者方得進入本校餐廳作業，檢查項目含 X 光、肝炎、肝功能、嚴重皮膚病及其他法定傳染病等。員工若於學期中，感染上述各項病症或有此之疑慮時，應立即停止其各項工作。

##### (三) 教育訓練：

包商及餐廳、超市員工應依規定，參與衛生教育單位認可之相關機構所辦之衛生研習訓練 8 小時及學校舉辦之餐飲衛生講習或活動，以溝通觀念，確定檢查方式及工作重點，未按規定參加或遲到、早退之人員登記缺失乙次，並報請學校相關單位，依規定處理。所參加之衛生教育單位訓練須妥善保留衛生講習證明，包含衛生講習時數卡或相關證明皆可，其證明須包含人名、課程名稱、參與講習日期、時間等。

##### (四) 職場行為：

餐廳員工如有賭博、酗酒、滋事或其他危害行為者，應立即停止雇用。

#### 十一、安全維護：

- (一) 包商應注意餐廳之安全；瓦斯、電及易燃物品均應指派專人使用與管理，若發生意外應負全部賠償責任並負法律責任。
- (二) 餐廳應備有緊急照明及消防設備，並定期更換檢修之。安全門區域不得堆放雜物，並隨時保其暢通。
- (三) 若因餐廳、超市供應之餐飲食品，導致本校師生中毒，其有關醫療費用概由

包商負責，本校並得立即終止承攬關係且依法處理。

十二、違約之處理方式：

督導小組如發現不符合標準，除勸導並輔導改善外，如經三次勸導仍未明顯改善者，即陳請議處，如涉有刑責者，應會同相關單位依法處理。

十三、餐廳、超市膳食衛生督導會議：

(一) 每學期召開餐廳、超市膳食衛生督導會議一次，以檢討膳食衛生管理工作得失，確定改進方針。

(二) 以上會議，本組組員應準時出席，並得邀請相關人員蒞臨指導。

(三) 以上會議，可視實際需要，邀請各業者列席。

十四、獎懲：

(一) 每學期餐廳衛生檢查第一、二名者，各頒獎狀乙紙，並於校內刊物刊登，公開表揚之。

(二) 餐廳、超市未按規定履行合約或營業項目超出規定者，得依有關罰責懲處，其內容應由總務處事務組列於合約書附件。

(三) 若審查結果連續未達標準，其餐廳、超市業者應施以適當之懲處，本校並得中止與其之契約關係。

十五、本管理要點經學校衛生委員會、學務會議審議，行政會議通過，陳請校長核定後實施，修訂時亦同。