

耕莘健康管理專科學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理

辦法

中華民國92年11月6日膳食委員會會議通過

中華民國93年11月18日膳食委員會會議修正通過

中華民國96年1月17日校務會議通過更改校名

中華民國102年7月8日膳食委員會會議修正通過

- 第一條 依據教育部台(89)體字第89002114號函會銜行政院衛生署衛署食字第89001291號函之「大專院校餐廳衛生管理方案」暨教育部台參字第092005623A號函之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」訂定本辦法。
- 第二條 學校指定專職督導人員及組織學生伙食委員會餐飲衛生督導小組負責定期檢查餐廚衛生。
- 第三條 本管理規範餐廳、廚房及餐飲從業人員之定義如下：
一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。
二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。
三、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。
- 第四條 餐廳、廚房以及福利社衛生管理之權責區分，依下列方式辦理。
一、膳食委員會全體委員均有指導餐飲衛生改善之權責。
二、學校營養師協助學務處身心健康促進組共同負責餐飲衛生檢查，並應予記錄及資料整理等事宜。
三、總務處負責與業者訂定書面契約並載明罰則。
- 第五條 本校簽約廠商之餐飲從業人員，應遵循下列健康管理之原則：
一、應遵照政府主管單位之規定，每學年應接受區域級醫療機構之健康檢查一次，其項目至少包括(1)結核病：胸部X光檢查。(2)傳染病：A型肝炎、傷寒、眼疾、皮膚病。(3)性病：血清檢查。
二、新進人員務必於開學前二週內體檢，合格者可聘雇從事餐飲工作。
三、凡期限內，未繳交公立醫療機構或勞委會指定醫院核發之健康檢查證明者應予勒令解雇。
四、餐飲從業人員工作期間，患有上述疾病或精神疾病者，應立即停止從業。
- 第六條 本校簽約廠商之餐飲從業人員，工作時須穿戴整潔之工作衣、帽、鞋、襪、口罩等，不得有吸煙、吐痰、嚼檳榔等行為，工作前後應確實洗手，不得留長指甲，佩帶飾物，並經常整肅儀容，以重觀瞻。

- 第七條 本校簽約廠商之餐飲從業人員每學年應依規定參加衛生單位及教育單位舉辦之餐飲衛生講習或觀摩至少8小時。
- 第八條 餐廳廚房和福利社之地面、牆壁及各種器具，應經常清理並保持整潔，工作場所不得有住宿人員或飼養牲畜，一經發現有蚊、蠅、蟑螂、老鼠等侵入應立即予以撲殺；工作人員休息室及洗手間應經常保持整潔，開學一週前應完成餐廳環境清潔衛生工作。
- 第九條 餐廳和福利社供應之食品及飲料，應符合下列衛生原則：
- 一、包裝食品應密封、食品飲料應標示完整製造日期、保存期限、製造廠名稱及地址等，並以選用CAS 及GMP 標誌為優先。
 - 二、供應部及飲料部應確保飲食衛生及安全。
 - 三、應於適當地點放置密封有蓋，分別盛裝剩餘食物及垃圾，每日清除並經常保持容器清潔。
 - 四、餐廳應將每餐所供應之菜式保留樣本一份，標明日期與餐次冰存於健康中心48小時備驗。
- 第十條 本校每週至少檢查餐飲食品及廠所衛生一次，檢查時如發現不合乎標準者(或未依照教育部規定)：第一次勸告並督導改善外，第二次應罰款新台幣1000元，如當學年經罰鍰三次及勸告仍未改善，當即呈請議處，情節重大者應解約並沒收保證金，其涉有刑責者，並會同有關政府單位依法處理。
- 第十一條 校內若發現有疑似食品中毒跡象時，立即採緊急救護措施並，儘速通知其家屬或緊急聯絡人。經確認為集體食物中毒，則聯繫校區所在地之主管機關處理。
- 第十二條 本辦法經膳食委員會通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。