

國立高雄大學餐飲場所環境安全衛生管理規範

94 年 5 月 27 日第 65 次行政會議通過

101 年 4 月 13 日第 122 次行政會議修正通過

104 年 3 月 27 日第 112 次主管會報修正第 2、3、4 點，104 年 5 月 15 日第 145 次行政會議修正第 2、3、4、10 點，104 年 5 月 27 日核定

- 一、為維護本校餐飲場所環境安全衛生，實施定期檢查及廢棄物清理工作，以確保良好之飲食環境，依據「國立高雄大學餐飲管理辦法」第五條規定，特訂定本規範。
- 二、本校餐飲場所環境安全衛生定期檢查項目包括下列幾項：
 - (一) 廚房排水及油水分離槽運作及清理情形
 - (二) 廚房抽氣與除油煙設備功能
 - (三) 病媒防治措施及定期消毒執行情形
 - (四) 用餐空間空調系統功能
 - (五) 廢棄物分類包裝、貯存及清運情形
 - (六) 其他
- 三、本校餐飲場所營運期間，其環境安全衛生檢查由廠商衛生督導人員每日自主檢查，另由本校學務處衛保組、總務處保管組、環境安全衛生中心派員組成檢查小組至各餐飲場所實施抽檢，每週至少一次。
- 四、前述檢查以檢查表方式填列，發現缺失立即通知各餐飲場所廠商負責人限期改善，及通知校方管理單位加強督導，定期複檢，並彙整檢查結果於餐飲管理委員會開會時報告。
- 五、環境安全衛生檢查結果若發現有嚴重影響用餐者之健康時，得通知該餐飲場所管理單位暫時停止營運，並陳報核處。
- 六、依本規範所為之檢查紀錄需至少保存二年，以供備查。
- 七、餐飲場所廢棄物為便於管理及處理，共分成一般廢棄物、資源回收廢棄物、廚餘及廢油脂等四類，各餐飲場所管理單位需依上述分類分別設置專門之貯存容器及適當放置位置。
- 八、各餐飲場所所產生廢棄物以當日產生當日清除為原則，貯存時間不得超過一日，廚餘及廢油脂需隔夜貯放者，貯存容器須堅固且以密封方式貯存。
- 九、本規範未明訂者，適用政府頒訂之其他法令及本校其他相關規定。
- 十、本規範經行政會議通過，陳請校長核定後施行，修正時亦同。