

國立高雄大學餐飲管理辦法

94 年 5 月 27 日第 65 次行政會議通過

101 年 4 月 13 日第 122 次行政會議通過

104 年 3 月 27 日第 112 次主管會報修正通過，104 年 5 月 15 日第 145 次行政會議修正通過，104 年 5 月 27 日發布

第一條 為妥善管理本校餐飲場所，督導餐飲場所經營，實施餐飲衛生管理及餐飲場所環境安全衛生管理，特依據教育部暨衛生福利部頒行之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之規定，訂定本辦法。

第二條 本辦法所稱工作人員及餐飲衛生督導人員定義如下：

一、工作人員：係指餐飲場所內參與食品製作、供膳等與食品直接接觸之人員。

二、餐飲衛生督導人員：係指具「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作之人員。

第三條 本辦法執行單位之組織與分工依「國立高雄大學餐飲及民生管理委員會組織規則」之規定。

餐飲場所管理單位為辦理經營廠商績效評鑑、餐飲衛生與場所環境衛生安全檢查、餐飲服務品質調查得委請工讀生分別成立小組執行之。

前項所需經費及餐飲場所管理相關業務費用、修繕費用、人事費用、設備增置及有關保險、稅捐與各項規費得優先由招商經營之收入支應。

第四條 本校各餐飲場所招商經營之招標、簽約等事宜，參照採購法及其子法之規定辦理，或另訂作業要點執行。

合約內容應包括使用期限、設施〔備〕維護責任、押金（或履約保證金）額度、衛生要求規定、工作人員健康檢查與行為規範、罰則及其他約定等事項。

合約有效期限原則為一年，並得視廠商在設施及設備上之投資經費狀況，酌予增加期限最長至六年。

第五條 廠商使用本校餐飲場所經營餐飲應遵守事項：

一、應依據與本校所簽訂合約內容之經營方式，使用本校既有之設施、設備，在指定地點、區域、時間內提供安全、衛生、營養之餐飲服務。

二、應妥善維護各該管餐飲場所各項設施、設備、保持其正常、清潔與堪用之狀態，並負責餐飲場所及其附近清潔。垃圾、廢棄物之處理及油煙、污水之排放，應符合相關環保法規之規定。各餐飲場所消毒作業，由廠商委請專業消毒公司每月定期實施一次，以確保環境衛生。

三、各餐飲場所若為因應食品製作及供膳作業之需要，自行改善或增添必要之設施、設備，應先經由本校同意。

四、須負責對所雇〔聘〕用餐飲場所工作人員之個人衛生、安全、作業方式等予

以管理與教育，每學年工作人員應參加衛生（營養）講習至少八小時，並應聘雇具法定資格人員擔任現場餐飲衛生（營養）督導工作，每日實施自主餐飲衛生及場所環境衛生安全檢查。

五、餐飲場所之工作人員應先經公立醫院、教學醫院、衛生所或中央健康保險局所屬各聯合門診中心及全民健康保險特約醫院健康檢查合格後，始得雇(聘)用，並於每學年開學前兩週辦理健康檢查乙次。

六、餐飲場所內，工作人員應穿著整齊清潔之制服、帽子〔以淺色為原則〕，不得穿拖鞋，並配戴附照片之工作識別證。

七、工作人員於休息時間須在指定位置休憩，以維護餐飲場所之衛生與觀瞻。

八、餐飲場所經營合約，不得私自頂讓、分包、設定質權，或將場所提供他人使用。

九、應將當日所供應各項膳食〔餐盒〕隨機保留乙份，包覆保鮮膜標示日期及餐別，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。

十、所供應之餐飲發生食物中毒情事時，應速通知總務處保管組以及本校護理師，並即暫停營業，接受相關單位調查，若確定其有缺失，應立即改善且接受複檢，於複檢合格並盡醫療賠償之責後，始得繼續營業。本校得視情況終止契約並依法究辦。

十一、應依規定投保產物險、產品責任險，以及公共意外責任險（需附加食物中毒責任保險，並準用「高雄市公共使用營利場所強制投保公共意外責任保險實施自治條例」之規定）。

十二、本校舉辦之餐飲衛生講習，各餐飲場所工作人員均須參加，不得藉故缺席。

十三、其他未盡之處，將以衛生署公佈最新的食品衛生相關法令及「餐飲衛生作業規範」、「食品良好衛生規範」等為管理依據。

餐飲衛生管理及餐飲場所環境衛生安全管理以廠商自主管理為原則，其管理規範另訂。

第六條 本校所屬各餐飲場所應依下列規定維護消防安全：

一、應於適當場位置設置消防器材，並注意平日保養與檢查，以確保其堪用。

二、各項電源設施、電線，不得違規私接，亦不得擅自異動或更換，如有必要時，須經本校同意後，始可行之。

三、各項易燃物品，應妥當放置於規定場所，使用時亦須小心謹慎。

四、使用瓦斯或電力設備時，須依規定程序逐項操作；若發生故障，應即停用，請技工修繕，平日亦須定期實施安全檢查。

五、廠商不得私有搭蓋違建物或變更本體設計，以維護建物結構之安全。

六、廠商應派員工輪流參加學校定期舉辦之消防講習，並恪遵消防安全之有關法令。

第七條 餐飲場所餐飲衛生及環境衛生安全檢查：

一、本校學務處衛保組、總務處保管組、環境安全衛生中心應派員組成檢查小組至各餐飲場所，按附表一及附表二實施抽檢，每週至少一次，發現缺失立即督促該餐飲場所廠商改進。

二、檢查結果列入績效評鑑參考，並定期公告各廠商之缺失及違約金額。

三、對餐飲場所供應之餐飲與環境衛生安全有疑慮時，得抽樣送往高雄市政府權管單位施行化驗，其費用由該餐飲場所廠商負責；化驗結果不符安全標準時，按罰則規定處理，並督促限期改進。

第八條 餐飲價格應依契約附件之企劃書，造具價目表送本校備查，並公告於現場。

廠商不得隨意變更所供應餐飲質量與價格，如因物價變動而需調整時，應備文送本校審查核定後，方可實施。

各餐飲場所應將餐飲價目表張貼於明顯處，同時亦應於各項餐飲旁，明顯標示價格，若價格調整時，須立即更新，避免爭議。

第九條 總務處定期辦理經營廠商績效評鑑，評鑑結果經餐飲及民生管理委員會通過，並經核定後公告，優良廠商頒發獎狀乙紙，並得優先續約。

前項經營廠商績效評鑑要點另訂之。

第十條 各餐飲場所委託廠商經營合約應明訂下列罰則：

一、廠商應遵守第五條第二款所訂餐飲衛生管理及餐飲場所環境衛生安全管理之規範，與附表一及附表二檢查表內各事項，違者受以下處分：

（一）就檢查表中一般事項有違規情事時，第一次口頭警告，第二次書面警告，第三次罰違約金新台幣壹仟元，第四次罰違約金新台幣貳仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元，惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹仟元。

（二）就檢查表中重大事項有違規情事時，同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，本校得立即終止契約。

二、所有餐飲場所工作人員於每學年開學後一個月內參加衛生（營養）講習時數未達八小時，除依前款罰款外，並限一個月內督促該工作人員完成參加講習時數，否則本校得拒絕該工作人員繼續在本校餐飲場所工作。

三、任何人員若因食用本校餐飲場所廠商供應之餐飲而發生食品中毒事件時，經

衛生單位鑑定確屬該廠商之責任，其所需醫療費用及相關賠償費用悉由該廠商全額負責，立即終止合約（或解約）並沒收全額押金，其法律責任亦由該廠商負責。

四、本校餐飲場所廠商供應之餐飲應新鮮衛生，不得有食物酸敗或食物中含有異物(如蟑螂、蒼蠅、頭髮或煙蒂等)之情事發生。若有事件發生，除報請高雄市衛生局依據「食品衛生管理法」第三十一條規定裁罰外，本校並得為以下之處分：第一次罰違約金一個月場地使用費，第二次罰違約金二個月場地使用費，第三次本校得沒入押金並終止合約（或解約）。

五、可歸責本校餐飲場所廠商之事由，經消費者提出食品衛生爭議時，在雙方同意和解後處理原則如下：

- (一) 由廠商負責賠償當事者當時所購買物品價格五倍至十倍之賠償金額。
- (二) 當事者得要求廠商負責人提出公開口頭或書面道歉。
- (三) 廠商必需就違規事項在本校規定限期內提出解決辦法並執行之，本校並得依各項罰則處分。

六、餐飲場所廠商需遵守環保署「廢棄物清理法第二十一條」規定，禁止使用免洗餐具，所需相關設備亦由廠商自行負責，若因違反法令遭罰款處分者，由廠商自行負責繳納並負相關法律責任。

七、衛生單位前來檢查若有不合格罰款時，由該餐飲場所廠商負責繳納，並自行負相關責任。

八、其他重大缺失足以嚴重影響本校餐飲場所消費者之健康及安全時，應責令暫停營業，直至改善並複檢合格為止，否則得以終止契約。

九、以上各項違約金逕向出納組繳交，逾期仍未繳納者，本校得令廠商暫停營業，直至繳清相關款項為止。

第十一條 本辦法之附表一至附表二檢查表由總務處擬訂，並經核定後實施，修訂時依本法第三條之組織與分工，由各權責管理單位檢討後，循行政程序簽核辦理之。

各餐飲場所餐飲衛生安全等有關規定，除本辦法外，須遵守教育、衛生、環保等主管單位，及本校之相關法令規定。

本辦法及第一項依本辦法另訂之要點、規範與檢查表等，均為本校各餐飲場所招商經營合約之當然附件。

第十二條 本辦法經行政會議通過，陳請校長核定後發布，修正時亦同。
本辦法自發布日施行。

附表 1

國立高雄大學餐飲衛生管理校方檢查表

餐飲場所名稱： 廠商名稱： 檢查日期： 年 月 日
 廚師： 人。 其他工作人員： 人。 請填寫：“○”代表合格，“×”代表不合格，“△”代表不適用

	檢 查 項 目	抽 檢		備 註 (異常描述)
		選項	結果	
一、 工作人員上工前個人衛生	★ 1. 應每年至少健康檢查一次，新進人員應先體檢合格後方可工作。			
	★ 2. 如患可能污染疾病的疾病（如出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病），不得從事與食品接觸有關的工作，經治癒複檢合格後方得再行從業。			
	★ 3. 工作人員手部有膿腫、瘡傷、傷口較小者，應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作，若傷口較大者，或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及餐具之工作。			
	★ 4. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。			
	★ 5. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、烘手器或擦手紙等，並設有正確的洗手方法標示圖或提醒洗手之標語。			
	6. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。			
	★ 7. 員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時。			
二、 工作人員個人衛生	★ 1. 應著整齊的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有髮網包住頭髮。並佩戴工作識別證。			
	★ 2. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」。			
	3. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻孔、搔頭等可能污染食品之行為。			
	4. 不可有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良的行為。			
	5. 打噴嚏時，應以衛生紙巾掩捫，並背對著食物。			
	6. 手指不可觸及餐具之內緣或飲食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。			
	7. 非工作時間內，不得在廚房內滯留或休息。			
	8. 廚房內的訪客應有適當的管理，非工作人員入廚房需符合相關衛生要求。			
	9. 新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，本項訓練應確實執行並作成紀錄。			
三、 食物選購與貯存	★ 1. 生鮮肉品每月應能提供採購經屠宰衛生檢查合格之證明；使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。			
	★ 2. 所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。			
	★ 3. 罐頭及進口食品，應有衛生署查驗登記號碼的完整中文標示，始可使用。			
	★ 4. 食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐壞食品。			
	★ 5. 選購之食品，以不具有色素為原則，以避免違法使用色素之食品，如酸菜、豆腐干、鹹魚、醬蘿蔔等應選購未含色素之食品。			
	6. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。			
	7. 倉庫內物品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地離牆壁各五公分以上，並保持清潔及良好通風。			
	8. 冰庫於明顯處設有溫度顯示器且須冷藏庫為 7℃ 以下，冷凍庫為 -18℃ 以下。			

	9.倉庫須設有溫、溼度計，且需依食品性質自行建立溫濕度管制方法與基準。			
四、 食物前處理	1. 購買回來之食品原料，應放置架上且儘速處理，不可堆置於地面。			
	★ 2. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。			
	3. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，以避免水倒流而污染水源。			
	★ 4. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。			
	5. 洗後之食物應瀝乾後再送往調理加工場所。			
五、 調理加工衛生	1. 食品在製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。			
	2. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。			
	★ 3.所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以區分生、熟食。			
	4.切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。			
	5.處理必需經加熱再行食用之食品，若使用木質砧板者，應定期刨除砧板之上層，以避免病原菌滋生。且每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜側放以保持乾燥。			
	★ 6.熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。			
	7.食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。			
	8.食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。			
	9.供應餐盒之食品，應選用水份較少，不易變質，調味上帶有酸味且製作時易控制成品衛生狀況之菜餚，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。並應各留存一份密封於7℃以下、保存48小時以備驗。			
	10.備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。			
	11.物品應排放整齊、清潔。			
	★ 12.剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。			
	13.開封後之調味料應存放於有蓋之不銹鋼容器中。			
	14.廚房內各作業處理區應設有各區標示牌，凡清潔度要求不同之區域應加以有效區隔。			
	★ 15.供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。			
六、 用膳衛生	★ 1. 配膳檯應設有防止人員飛沫污染之設施。			
	2. 配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。			
	3. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品供人食用。			
	4. 供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。			
	★ 5. 餐廳用餐處應設有用餐者專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、烘手器或擦手紙等。			
七、 餐廚器	1. 食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。			
	2. 應設有熱水供應系統。			

具洗滌	3. 應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機。				
	4. 使用自動洗滌機者，應有溫度指示針，清潔劑偵測器等裝置。且使用後，應用加壓噴槍洗滌內部，並於清洗後打開槽蓋乾燥。				
	★ 5.應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。				
	6.清洗後之餐盤能通過澱粉及脂肪殘留檢測。				
八、其他	★	1. 餐飲場所廠商之餐飲衛生督導人標示牌，應懸掛於入口明顯處。			
		2. 工作場所應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之儲存。			
	★	3. 每餐供應之高水活性、低酸性食品需密封置於 7°C 以下，保存 48 小時以備查驗。			
	★	4. 應聘僱具「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。			
	★	5. 餐飲場所廠商每日確實依據檢查表自行檢查，不合格項目已自行改善，且填畢表格有妥善建檔保存二年，以備查核。			
		6.清潔劑、消毒劑、病媒防治藥劑及其他有毒化學物質，應有專用場所存放且應指定專人負責保管。			
	★	7.應遵守教育部來文中有關重大食品安全衛生之規定。			
		8.應遵守其他相關食品衛生法規之規定。			
附記	1、餐飲衛生安全等事宜，須遵守教育部、衛生署、環保署及本校等單位所制訂之相關法令規定。 2、註有“★”記號為重大違規項目：同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元；契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，校方自公告日起立即終止契約。 3、其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以口頭警告，第二次檢查不合格以書面警告，第三次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，爾後每次增罰新台幣壹仟元。惟其中「澱粉及脂肪殘留測試」不合格者，每次罰款壹千元。				
綜合建議					
簽章欄	廠商餐飲衛生督導人員簽名：		督導單位（衛生保健組）	會辦單位(總務處保管組)	單位主管（學務長）
	校方檢查人員簽名：				

附表 2

國立高雄大學餐飲場所環境衛生安全校方檢查表

餐飲場所名稱： 廠商名稱： 檢查日期： 年 月 日

填寫方式：“0”代表合格，“X”代表不合格，“△”代表不適用

檢 查 項 目		抽 查		備 註 (異常描述)
		選項	結果	
廚房排水及油水分離槽	1、油水分離槽是否每天清理一次(包括油水分離槽底是否有大量廚餘殘渣、油水分離槽是否積有明顯油垢並散發臭味)。			
	2、排水溝之排放水流是否流暢(積存大量廚餘殘渣)、排水孔是否阻塞。			
抽氣與除油煙設備	1、吸、排氣功能是否正常(包括 a. 氧罩、導管及排氣機是否有磨損、腐蝕或其他損害 b. 排氣機之連動軸承是否尚有潤滑油 c. 導管接觸部分是否有破損會其他損害 d. 連接電動機與排氣機之皮帶是否有過度鬆弛現象)			
	2、抽油煙機周圍是否保持清潔(有否油煙、灰塵明顯累積情形)。			
	3、油煙去除設備之功能是否正常。			
病毒防制	1、出入口門窗和其他通道應裝設紗窗、紗門、或自動紗門、空氣門、塑膠窗簾等病媒防治措施。			
	2、場所內不得有病媒存在，每月應請專業消毒公司至少消毒乙次，並送交證明至環安組(若以簽約方式則送交合約影本即可)。			
空調系統	1、空調主機是否有構造上之磨損、腐蝕或其他損害。			
	2、除塵裝置內濾網是否累積大量塵埃。			
	3、用餐空間於空調系統運作時，是否有異味。			
廢棄物	1、廢棄物是否以密閉式容器儲存，且保持儲存容器及周圍清潔。			
	★2、廢棄物有否確實分類包裝處理。			
	3、廢棄物(包括廚餘、廢油脂)之暫存是否有超過一日之情形。			
其他	★1、不得使用塑膠(含保麗龍)免洗餐具。			
	2、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃、存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域)。			
	★3、不得提供厚度 0.06 公釐以下之購物用塑膠袋(厚度達 0.06 公釐以上者不得免費提供)。			
	★4、餐飲場所廠商每日確實依據檢查表自行檢查，不合格項目已自行改善，且填畢表格有妥善建檔保存二年，以備查核。			
	5、出入口、門窗、通風口及其他孔道應保持清潔			
附註	1、環境衛生安全等事宜，須遵守教育部、衛生署、環保署及本校等單位所制訂之相關法令規定。 2、註有“★”記號為重大違規項目：同一項目第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹千元，爾後每次增罰新台幣壹千元；契約期限內同一項目檢查不合格六次以上時，校方自公告日起立即終止契約。 其他項目為一般違規項目：第一次檢查不合格以口頭警告，第二次檢查不合格以書面警告，第三次檢查不合格罰違約金新台幣壹千元，爾後每次增罰新台幣壹千元。			

綜合建議				
簽章欄	廠商餐飲衛生督導人員 簽名：	督導單位（環安組）	會辦單位（保管組）	單位主管（總務長）
	校方檢查人員簽名：			

2015/03/19 編製