

# 佛光大學餐飲衛生管理要點

101.04.24 100 學年度第 11 次行政會議通過

一、為維護全校教職員工生，確保身體健康，特訂定佛光大學餐飲衛生管理要點（以下簡稱本要點）。

二、體育衛生組得對本校餐飲衛生，實施定期與不定期督導檢查。

三、餐飲衛生包含：餐廳、廚房、飲水機、福利社等之衛生。

四、餐廳、廚房衛生管理規定如下：

（一）從業人員衛生管理：

1. 輔導從業人員實施健康檢查，新進人員須檢查合格方可雇用，以後每年定期檢查一次，不合格者即予解雇。
2. 督促從業人員配戴識別證，並保持服裝儀容整潔。
3. 督促養成個人良好衛生習慣。
4. 舉辦新進人員衛生教育，並定期舉辦在職人員衛生訓練。

（二）餐廳、廚房衛生管理：

1. 餐廳、廚房必須使用合格用水。
2. 蓄水池(塔槽)應有污染防護措施，定期清理，保持清潔。
3. 餐廳、廚房內外，應排水良好，避免積水。
4. 餐廳、廚房門窗、出入口及其他孔道應有防止病媒入侵設備。
5. 餐廳、廚房必須通風與採光良好。
6. 餐廳、廚房應有冷藏、冷凍設備。
7. 廚房內調理台、工作台、水槽表面應以不銹鋼鋪設。
8. 廚房牆壁及支柱離地面一公尺之部分應鋪設白磁磚、淺色油漆、或磨石子，地面應以易洗材料鋪設，並經常保持清潔。
9. 原料及成品應使用適當容器妥善儲存。
10. 每日必須將調製好之膳食，抽存乙份備檢。
11. 餐廳、廚房應隨時注意整潔衛生，並定期噴灑消毒藥劑。
12. 廚房內清潔區、準清潔區與污染區應劃分清楚。
13. 食物應在工作台上調理，生熟食分開處理，並使用不同之粘板。
14. 垃圾與廚餘應放置有蓋桶中，且分開處理。

五、飲水機衛生管理：

（一）飲水機必須使用合格用水。

（二）飲水機之設置地點應避免位於廁所、垃圾堆置附近，並保持四週環境清潔。

（三）飲水機應定期管理與維護，每天擦拭台面、機身，每隔一至二週清洗

過濾器及附屬零件。(視用水量及過濾器所使用濾材而定)，每學期更換乙次。

(四)發現飲水機出現有顏色、雜質、異味等現象時，應即向衛生單位申請檢驗水質，並採取適當措施，以維護師生之健康。

六、福利社食品衛生管理：

(一)福利社販賣之食品、飲料，由膳食委員會審定。

(二)福利社販賣之食品須為衛生機關檢驗合格之廠商製造，並標示完全者。

(三)福利社販賣之包子、饅頭、米粽等，應為當日製作者，並須置於攝氏六十度以上之保溫箱內。

(四)福利社所販賣一般飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。

(五)冰類食品必須為包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備下出售。

(六)奶類飲料必須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。