

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
110.11.09 110學年度第1次學生事務會議通過

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

二、身心健康中心得對本校餐飲衛生，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、餐飲廠商等之衛生。

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、餐飲廠商食品衛生管理：

(一) 餐飲廠商之食品、飲料，應符合食品衛生管理法等相關法令及規定。

- (二) 餐飲廠商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。
- (三) 餐飲廠商販賣之包子、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) 餐飲廠商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。