

中原大學餐廳飲食場所衛生管理要點

101.07.04 100 學年度第 3 次衛生保健委員會通過

依據 105.8.25 原秘字第 1050002657 號函修正

110.06.30 109 學年度第 2 次衛生保健暨膳食委員會修正

- 一、為確保本校各餐飲場所提供之餐飲能符合衛生營養之要求，依據教育部訂頒之「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及「大專校院餐廳衛生管理方案」訂定本要點。
- 二、學生事務處應要求各餐飲從業人員於每學年度開學前，接受衛生主管機關或其認可的相關單位辦理之衛生講習至少 8 小時，並於每學期辦理餐飲場所衛生講習，對校內各餐飲從業人員實施餐飲衛生教育。
- 三、學生事務處對本校各餐飲業之管理依下列規定辦理：
 - (一) 從業人員健康管理：餐飲從業人員雇聘用前，應接受健康檢查，其項目應包括 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘍、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品汙染之疾病。未領有合格醫療院所之健康合格證明者，不得雇聘用。餐飲從業人員雇聘用期間，應由雇聘用單位負責，依規定於每年定期接受健康檢查並將結果交本校衛生保健組存查。
 - (二) 從業人員衛生管理
 1. 廚房及配膳區工作人員應穿戴自行訂購整齊淺色之工作衣、帽、口罩等。
 2. 工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或於有其他污染手部之行為後，應立即洗淨再工作。工作時不得有蓄留指甲、塗抹指甲油、配戴飾物及因肌膚上之化妝品或藥品等污染食品之行為，並不得在準備與料理過程中使食品接觸地面。
 3. 若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
 4. 工作中不得吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或有其他可能污染食品之行為。
 - (三) 餐飲場所相關之炊具餐具管理、調理加工衛生管理、食物選購與貯存管理、食品調理及營業場所衛生管理等，應依政府相關法令執行。
- 四、學生事務處應組成「膳食衛生稽核小組」，成員包括衛生保健組及學生代表。
- 五、「膳食衛生稽核小組」每週應對各餐飲場所實施不定期檢查，依據「中原大學餐飲場所衛生管理檢查表」予以評分，並發布檢查結果，以作為複查及後續檢討之依據。扣分達三十(含)分以上之承包廠商，本校得立刻逕行解約。
- 六、學生事務處應於每年六月下旬，統計各次餐飲衛生檢查扣分數，凡扣分總和達三十(含)之承包廠商，將作為福委會後續簽約之依據，爾後不得再參與競標。

- 七、教職員工生在校內發生食物中毒事件，經衛生單位證實肇禍來源為承包廠商所供應之膳食，本校得進行解約並請求民事損害賠償，爾後不得再與該餐飲業者簽約。
- 八、發現有疑似食品中毒跡象時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人，由餐廳負責人支付中毒人員就醫診療自費部分。同時應聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。
- 九、本要點經衛生保健暨膳食委員會議通過，報請校長公布施行，修正時亦同。