

# 中華科技大學膳食衛生管理辦法

91年7月22日學務會議修正通過

95年8月21日學務會議修正通過

98年6月29日學務會議修正通過

99年4月26日學生事務會議通過

99年5月31日98學年度第2學期第3次擴大行政會議通過

第一條 中華科技大學(以下簡稱本校)為加強管理本校膳食衛生，以確保學生及教職員工身體之健康；依據教育部頒行之「學校衛生法」及教育部暨行政院衛生署頒行之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」等法規，特訂定「中華科技大學膳食衛生管理辦法」(以下簡稱本辦法)。

第二條 為落實執行本辦法，應設置「中華科技大學膳食衛生管理委員會」(以下簡稱本會)，其設置辦法另訂之。

第三條 總務處與供應本校餐飲業者簽訂契約時，應載明未符合食品安全衛生之違約罰款項。

第四條 本辦法管理項目如下：

- 一、餐飲之衛生、營養之規劃、教育及宣導事項。
- 二、餐飲衛生安全之維護事項。
- 三、餐飲場所之衛生管理事項。
- 四、餐飲從業人員及督導人員之訓練、進修及研習事項。

第五條 從事本校餐飲業者應遵守下列規範：

一、健康管理：

(一)餐飲工作人員每學期應接受當地公立醫療機構或

勞委會指定醫院之健康檢查一次，其檢查項目包括

- 1.結核病-胸部 X 光檢查。
- 2.傳染病-A 型肝炎、傷寒、眼疾皮膚病。
- 3.性病-血清檢查。

(二)第一次服務本校餐飲工作者，必須於服務前二週完成體檢，體檢合格者始可為之。

(三)未於期限內繳交健康檢查證明者，應依雙方簽訂合約相關罰則辦理。

(四)餐飲從業人員於工作期間內，患有上述疾病或精神疾病者，應立即停止其從業。

## 二、個人衛生：

從事餐飲工作時須戴口罩、穿整潔之工作衣、帽、鞋、襪等，不得有吸煙、吐痰、嚼檳榔等行為，工作前後應確實洗手，不得留長指甲，佩帶飾物，並經常整肅儀容，以重觀瞻。

## 三、衛生教育：

餐飲工作人員每學期應依規定參加本校管理單位舉辦之餐飲衛生講習或觀摩。

## 四、環境衛生

工作場所之地面、牆壁及各種器具，應經常清理並保持整潔。工作場所不得有住人員或飼養牲畜，如經發現有蚊、蠅、蟑螂、老鼠等侵入應立即予以撲殺；工作人員休息室及宿舍，應經常保持整潔。

## 五、食品及飲料衛生

(一)包裝食品應密封，食品飲料應標示完整製造日期、保存期限、製造廠名稱及地址等，並以選用 CAS 及 GMP 標誌為優先。

(二)餐飲供應部不宜提供非屬瓶(罐)裝之冷飲、刨冰，以確保飲食衛生及安全。

(三)採盒餐供餐攤位應每日留樣，並標示日期、餐別送健康中心保存 48 小時以備查驗。

六、廢棄物處理：

應於餐飲場所之適當地點置放有蓋之密封容器，分別盛裝剩餘食物及垃圾，每日清理並經常保持容器清潔。

第六條 各校區應分別設置膳食衛生管理小組(由本會指派之委員、衛保相關人員及學生代表組成)，各小組依學校餐廳衛生管理檢查表規定項目，每週不定期檢查膳食衛生一次。並應公布不符規定事實於學生事務處之公告欄。

第七條 依前條規定實施檢查或抽查，發現本校餐飲衛生不符合食品安全衛生之標準時，得先行規勸餐飲工作人員，令其立即改善，如仍未見改善時，由總務處依雙方簽訂合約相關規定辦理。如有用食者發生食品中毒情事，供應本校餐飲業者並應賠償受害人之損失。

第八條 本辦法未依規定事宜，將依據「學校餐廳廚房員工消費合作社管理辦法」及其他有關法令。

第九條 本辦法經學生事務會議通過，送行政會議核定後，依行政程序陳請校長發布實施，修正時亦同。