

# 國立金門大學餐飲衛生管理要點

中華民國 102 年 1 月 8 日衛生委員會議審議

中華民國 104 年 1 月 5 日膳食管理委員會議修正通過

- 一、本校餐飲包商及員工請遵守「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」及「食品良好衛生規範準則」。
- 二、本校餐飲包商及員工請依「金門縣各級學校餐飲衛生自主管理檢查紀錄表」每日自主衛生檢查紀錄，於次月 3 日內繳交至本校身心健康中心（衛保）。
- 三、本校餐飲衛生管理單位不定期派員至各餐廳檢查，餐飲衛生檢查結果列入紀錄考核，不合格者輔導改進，並追蹤複檢。
- 四、本校餐飲衛生單位對於餐廳食品有疑慮時，得抽樣送往政府衛生單位施行化驗。化驗結果，其反應在安全標準以外時，按合約罰則規定處理，並督促限期改進。
- 五、本校餐飲從業人員每學年應參加衛生（營養）講習至少八小時。餐飲包商須負責對員工之個人衛生、安全、作業方式等予以管理與教育，以確保膳食之營養衛生及安全。
- 六、本校餐飲包商凡以中式餐飲經營且具供應盤菜性質其雇用之烹調從業人員，投標時應檢具中餐烹調技術士證照，其持證比例為百分之七十。
- 七、本校餐飲包商雇用之員工應於每學年開學日起算前 2 週內或新進用前繳齊公立醫院健康檢查合格報告，由本校身心健康中心（衛保）發予工作證，始得雇（聘）用開始工作，雇（聘）用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
- 八、本校餐廳包商及員工作業時，應一律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證，以資識別。
- 九、本校餐飲包商投標時請提供上游食材供應商及其食材之合格來源證明（中國農業標準（CAS）或良好作業規範（GMP）標誌認證），由本校餐飲衛生稽查單位不定期查驗進貨單與驗收紀錄等。食材供應不合格者，本校餐飲包商應暫停採購違規產品，並以違規紀錄備查。
- 十、本校餐飲包商採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份。採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份（200 公克）。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗。
- 十一、若發生疑似食物中毒情事，應速通知本校衛生管理單位，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。權責單位得視情況終止契約並依法究辦。
- 十二、本校餐飲包商應妥善維護（清潔）所轄區域之各項設施、設備、用物等。
- 十三、本校餐飲包商之相關設施、設備，若為本校修繕維護範圍，請依本校規定填寫申請單修繕。