

**法規名稱：**學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

**修正日期：**民國 105 年 07 月 06 日

## **第 1 條**

本辦法依學校衛生法（以下簡稱本法）第二十二條第六項規定訂定之。

## **第 2 條**

本法第二十二條第一項所稱餐廳、廚房、員生消費合作社（以下簡稱餐飲場所）及本辦法所稱餐飲從業人員之定義如下：

- 一、餐廳：指提供食品供教職員工、學生進食之固定場所。
- 二、廚房：指具烹飪設施及進行食品原材料驗收、洗滌、切割、貯存、調理、加工、烹飪、配膳、包裝行為之固定場所或移動設施。
- 三、員生消費合作社：指各級學校（以下簡稱學校）教職員工、學生依合作社法成立之法人組織。
- 四、餐飲從業人員：指廚房內參與食品製作，與食品直接接觸之人員。

## **第 3 條**

學校餐廳、廚房、員生消費合作社之飲食安全衛生（以下簡稱餐飲安全衛生）管理項目如下：

- 一、餐飲安全衛生、健康飲食之規劃、教育及宣導事項。
- 二、餐飲安全衛生之維護事項。
- 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。
- 五、其他有關餐飲安全衛生管理事項。

## **第 4 條**

- 1 學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。
- 2 前項督導人員，應具下列資格之一：
  - 一、領有營養師執業執照者。
  - 二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。
  - 三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
  - 四、大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。

## **第 5 條**

學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時。

## 第 6 條

- 1 各級主管機關應督導考核學校建立餐飲衛生自主管理機制，落實自行檢查管理。
- 2 學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予記錄；其紀錄應保存三年。
- 3 前項檢查項目，由主管機關定之。
- 4 各級主管機關應依本法第二十二條第五項規定會同農業及衛生福利主管機關抽查所轄學校餐飲衛生，每學年至少一次。
- 5 直轄市、縣（市）政府主管機關應會同衛生福利及農業主管機關聯合稽查學校午餐供餐之團膳廠商及食材供應商，每學年應至少稽查轄區內辦理學校午餐之團膳廠商一次。

## 第 7 條

- 1 學校餐飲衛生管理，應符合食品安全衛生管理法第八條第一項所定食品之良好衛生規範準則。
- 2 高級中等以下學校應依本法第二十三條之二第二項規定，成立學校午餐供應會或相當性質之組織，管理學校供餐品質。
- 3 大專校院得比照前項規定辦理。

## 第 8 條

- 1 學校餐廳業務採外製方式、外購盒餐食品或團體膳食者，廠商應聘僱具第四條第二項第一款或第二款資格之一者，擔任餐飲衛生督導工作。
- 2 前項廠商，屬中央衛生福利主管機關依食品安全衛生管理法公告類別及規模之食品業者，應依該法之規定，辦理產品之檢驗、食品業者登錄及建立追溯或追蹤系統。

## 第 9 條

- 1 供售學校食品之廠商，應至中央主管機關指定之系統平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。
- 2 學校設有廚房並自行製備餐食者，應由學校或供應商至前項平臺登載食品相關資訊。

## 第 10 條

- 1 學校餐廳之供餐方式應盡量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。
- 2 學校採盒餐供餐者，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。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。

## 第 11 條

學校炊、餐具管理，應遵行下列事項：

- 一、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。
- 二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及

壓力指示器。

四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。

五、每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

六、設置截油設施。

## 第 12 條

學校食品製作，應遵行下列事項：

一、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。

二、禁止在室溫下解凍。

三、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板須明顯標示顏色，以利區分。

四、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。

五、生、熟食食品嚴禁交互污染。

六、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。

七、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。

八、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。

九、食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

## 第 13 條

學校廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施。

## 第 14 條

學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。

## 第 15 條

- 1 高級中等以下學校供售之食品，以正餐、飲品、點心、水果為限。每份零售單位包裝僅限一份供應量，每份供應之熱量應適當。
- 2 前項所定飲品及點心，應符合食品安全衛生管理法等相關法令及下列規定：
  - 一、具有營養成分及含量標示。
  - 二、使用鮮度良好之天然食材。
  - 三、不得使用甜味劑或代脂。

四、取得經驗證之優良食品。但新鮮、當日供應之麵包、饅頭等，不在此限。

- 3 第一項所定飲品及點心之範圍，由中央主管機關會同中央衛生福利主管機關公告之。

### 第 16 條

學校辦理外購盒餐食品或團體膳食，應遵行下列事項：

- 一、注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。
- 二、於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。
- 三、將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏七度以下，冷藏四十八小時，以備查驗，並應防範遭受污染。
- 四、指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。

### 第 17 條

學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌驗證或經衛生福利主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

### 第 18 條

學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。

### 第 19 條

學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生，並依第九條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

### 第 20 條

學校供售食品之盈餘，得用於協助辦理下列事項：

- 一、推動餐飲衛生安全教育。
- 二、推動健康飲食教育。
- 三、改善餐飲設施。
- 四、其他有關推動餐飲衛生事項。

### 第 21 條

- 1 學校發現有疑似食品中毒情形時，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。
- 2 前項情形並應同時通報、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。

**第 22 條**

本辦法自發布日施行。