

109學年度大專校院餐飲衛生輔導注意事項

一、目的：

輔導大專校院依據學校衛生法第22條及學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法規定，加強餐廳、廚房、員生消費合作社之衛生管理，以維護與促進學生健康。

二、輔導期程：

109學年度輔導152校大專校院，期程規劃為上下學期進行，上學期輔導期程為109年10月至12月，下學期輔導期程為110年3月至5月。

三、輔導工作：

(一)輔導重點

1. 學校餐飲衛生自主管理機制(包括指定專人擔任餐飲衛生督導人員、落實自行檢查管理及記錄等)。
2. 學校、委外標租及租賃學校用地廠商之餐飲衛生管理情形(包括作業場所衛生管理、從業人員衛生管理、洗手設施、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理、食品及其原料之驗收、處理及貯存、食品製備及供膳衛生管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理、校園食材登錄平臺等)。

(二)參與輔導人員

1. 輔導委員：每校以1名食品衛生專家學者輔導為原則。
2. 當地衛生、農業主管機關代表。
3. 必要時，由教育部代表、中央衛生福利或農業主管機關共同參與。
4. 視需要由受委託單位派員。

(三)輔導方式：

1. 108學年下學期應輔導之學校，將於109年10月至12月進行輔導，且每校隨機抽選2間餐飲場所；108學年上學期已輔導之學校，將於110年3月至5月進行輔導，且每校抽選至少1間餐飲場所為原則，必要時得擴大輔導範圍。

2. 依大專校院學校實際需求、規模、所在區域或及其他相關參考資料等安排輔導，餐飲場所包括餐廳、廚房及員生消費合作社等，並請學校不事先通知廠商(包括委外標租、租賃學校用地等廠商)。
3. 請學校相關處室代表(如學務處或總務處等)陪同出席，並請備妥上個月學校餐廳衛生自主管理檢查表副本供參。
4. 輔導流程(將依實際情形微調流程及時間)

1間餐飲場所	流程	單位	時間
	輔導說明	輔導人員	5-10分鐘
	餐飲業務簡介	學校	5-10分鐘
	輔導現場	輔導人員	60分鐘
	文件核對	輔導人員	30分鐘
	輔導小組內部會議	輔導人員	30分鐘
	輔導結果說明	輔導人員、學校與業者	30分鐘

2間餐飲場所	流程	單位	時間
	輔導說明	輔導人員	5-10分鐘
	餐飲業務簡介	學校	5-10分鐘
	輔導現場	輔導人員	100分鐘
	文件核對	輔導人員	40分鐘
	輔導小組內部會議	輔導人員	50分鐘
	輔導結果說明	輔導人員、學校與業者	40分鐘

聯絡資訊

聯絡人：社團法人中華食品安全管制系統發展協會 王琬淳

聯絡電話：04-22021188

E-mail：pmp@chinese-haccp.org.tw