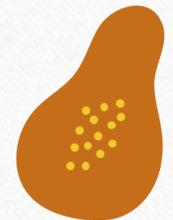




113年度大專校院餐飲衛生管理研習

教育部 大專校院餐飲衛生管理 重要政策說明

教育部綜合規劃司
113年8月7日





報告大綱

衛生管理

餐飲衛生輔導

安全管理

校園食材登錄平臺

食品中毒事件處理



衛生管理



● 餐飲衛生輔導

依據「學校衛生法」

- 第22條：各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，**每學年至少一次**，並由農業或衛生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質

112學年度辦理情形

- **委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會**辦理「大專校院餐飲衛生輔導」，輔導項目為24項，共完成輔導有供餐之134校



● 餐飲衛生輔導

112學年度餐飲輔導結果完全符合之學校

- 1.仁德醫護管理專科學校(廠商：咖哩一番)
- 2.國立臺北教育大學(廠商：米卡蒸烤盒餐)
- 3.育英醫護管理專科學校(廠商：陽盛食品行-找到幸福自助餐滷味區)
- 4.華梵大學(廠商：寶媽自助餐)
- 5.宏國德霖科技大學 (廠商：味味團膳-紅太陽自助餐)
- 6.東海大學(廠商：全家便利商店東海大學門市)

- 餐飲衛生輔導

大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

一、作業場所衛生管理

- 地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞

(改善前)敘述：天花板及地板均有孔洞宜填補



(改善前)敘述：地面積水、建議牆面加強清潔



- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

一、作業場所衛生管理

- 不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡

(改善前)敘述：雖有執行病媒防治措施紀錄，但作業現場仍發現病媒(飛蟲)屍體，建議加強落實病媒防治



(改善前)敘述：雖有執行病媒防治措施，但乾料庫米袋上發現蟑螂蹤跡



- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

一、作業場所衛生管理

- 截油設施
應有適當
功效，並
經常清理
維持清潔

(改善前)敘述：截油槽上蓋髒污



(改善前)敘述：截油槽第一水槽已超過攔截器，第二水槽髒污且佈滿孑孓





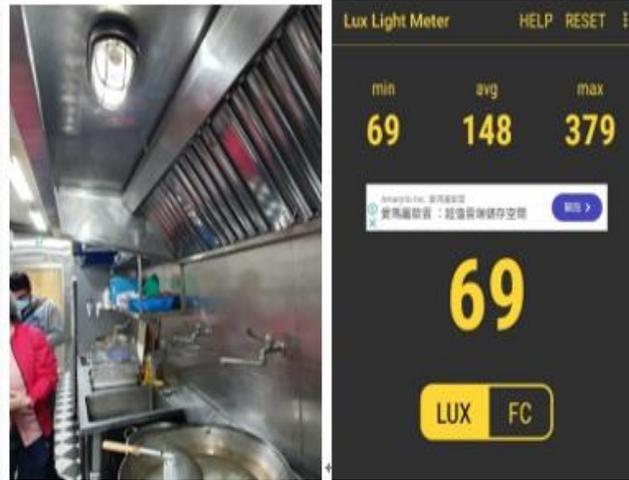
● 餐飲衛生輔導

大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

一、作業場所衛生管理

- 照明光線應達到**一百米燭光**以上
- 工作或調理檯面應保持**二百米燭光**以上

(改善前)敘述：調理檯面照明光線不足二百米燭光以上(現場實測148LUX)☞



(改善前)敘述：庫房冷藏及冷凍區上方之照明設備無法開啟，光線明顯不足☞





- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

二、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理

- 清潔用具應設置專區
- 清潔用品應存放固定場所、應指定專人保管及記錄用量
- 三專（專人、專區、專冊）管理

(改善前)敘述：清潔劑、清潔用具無專用場所及記錄其用量



(改善前)敘述：清潔化學物質雖有管理，但未落實三專管理





- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

三、食品及其原料之驗收、處理及貯存

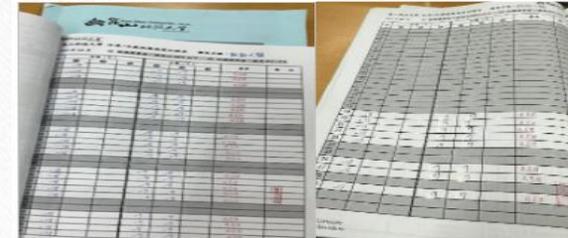
- 冷凍庫須保持 **-18°C** 以下
- 冷藏庫須必保持 **7°C** 以下
- 均應設置溫度指示器
- 備有**相關紀錄**

(改善前)敘述：冷凍食品品溫未保持在-18°C 以下



(改善前)敘述：1.建議落實記錄冷藏/冷凍設備之溫度(112年9月至113年1月冷藏溫度皆為-7°C，113年2月至3月8日之冷藏溫度，除2/23為-7°C，其餘皆為7°C)；2.紀錄表單建議以親簽方式代替用印、3.冷藏冰箱中芥水、盛汁碗及冷凍雞塊未妥善覆蓋與封口

1.建議落實記錄冷藏/冷凍設備之溫度(112年9月至113年1月冷藏溫度皆為-7°C，113年2月至3月8日之冷藏溫度，除2/23為-7°C，其餘皆為7°C)



2.紀錄表單建議以親簽方式代替用印





- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

三、食品及其原料之驗收、處理及貯存

- 應**分類分區**、**離牆離地**存放
- 遵行**先進先出**之原則
- 分裝之原材料應**標示品名**、**有效日期**

(改善前)敘述：乾貨(米)未離牆離地5公分存放、紙箱放置於作業場所



(改善前)敘述：部分分裝食材(麵輪)未標示品名、有效日期等資訊





- 餐飲衛生輔導
大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

三、食品及其原料之驗收、處理及貯存

- 菜餚應有**防塵**、**防蟲**等措施
- 供膳保溫臺中心溫度應保持在**60°C**以上。

(改善前)敘述：菜餚未有防塵、防蟲措施



(改善前)敘述：供膳保溫臺保溫設備無法正常運作，熱藏食品中心溫度未保持在60°C以上↵





● 餐飲衛生輔導 大專校院常見餐飲衛生缺失態樣

四、從業人員衛生管理

- 應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)
- 頭髮需有效覆蓋或戴網帽
- 不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物

(改善前)敘述：一位從業人員佩戴手錶



(改善前)敘述：一名員工未穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)





● 餐飲衛生輔導 再輔導機制

法定項目(※)

1. 從業人員應健康檢查
2. 從業人員每學年應參加衛生講習達8小時
3. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
4. 定期至校園食材平臺登載供餐之資訊

重點項目(※)

1. 牆壁、支柱及地面應保持清潔
2. 不得發現病媒蹤跡
3. 冷(凍)藏溫度應符合規定
4. 食品(原料)應落實先進先出

1. 同時**6項(含)以上**未達符合者，列為再輔導對象
2. 再輔導以第1次輔導後**1個月內**完成
3. 若仍未落實改善，則**移請食署轉地方衛生單位**追蹤處理，追蹤結果副知本部



● 餐飲衛生輔導

請學校配合辦理事項

- **落實餐飲衛生自主管理**：業者應**每日**自主檢查、學校應**每週**至少1次自行檢查管理
- **連鎖超商納入實地輔導**：本部業於113年5月28日以臺教綜(五)字第1130053708號函知各校，進駐學校之**超商及其他餐飲場所(如美食街、熱食部)**，均屬「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」所稱「餐廳」及「廚房」
- **配合辦理實地輔導**：提供可安排輔導之日期、**準備餐飲輔導相關資料**、輔導當日相關處室代表陪同出席



● 餐飲衛生輔導

請學校配合辦理事項

- 於文到3週內，就「缺失改善之對照說明」及「綜合建議之回應」逐項回復本部改善情形
- 學校回復改善情形應注意事項
 1. 須改善項目若**未能立即改善**(如硬體設施、健康檢查、學習時數等)，**仍須回復規劃改善之期程**，並於**改善完成時，再回復本部**
 2. 「綜合建議之回應」須檢附改善後之照片
 3. 改善後照片**須能清楚辨識**



● 餐飲衛生輔導

提醒112學年度尚有9校須再回復改善完成之情形

1. 國立雲林科技大學(完成食用冰塊之抽驗)
2. 健行科技大學(完成餐飲從業人員教育訓練時數)
3. 聖約翰科技大學(完成餐飲從業人員健康檢查之糞便檢驗傷寒項目)
4. 淡江大學(完成餐飲從業人員健康檢查之糞便檢驗傷寒項目)
5. 馬偕醫護管理專科學校(三芝校區)(評估餐廳熱藏食品之加熱方式)
6. 明志科技大學(完成更新紗窗及汰換供膳保溫檯)
7. 敏惠醫護管理專科學校(完成天花板、地板及牆壁之修繕)
8. 銘傳大學(桃園校區)(完成餐飲從業人員教育訓練時數)
9. 正修科技大學(完成作業場所照明設備燈罩之修繕)



安全管理



● 校園食材登錄平臺

依據「**學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法**」

- 第9條：供售學校食品之廠商應至平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。
- 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9條規定登載詳實供餐資訊及違約罰則。

學校餐廳登錄情形

日期	平均上線率(%)	平均完整率(%)
112.8.1-112.9.30(暑假)	78.11	96.79
113.1.1-113.2.29(寒假)	78.54	97.93
112.8.1-113.5.31	85.42	96.67

備註:寒暑假不供餐未落實設定，致上線率未達80%



- 校園食材登錄平臺
請學校配合辦理

- 請督導供餐業者於**校園食材登錄平臺**落實登錄資料

1. 所有供餐業者(含連鎖超商現場烹調熟食)每日**至遲於晚上12點前**完成資料登錄，**假日或寒暑假不供餐**，請落實**不供餐設定**

2. 指定專人**每週至少1次**查核供餐情形是否相符

- 控管食材供應品質

- 落實**食安事件通報**：**2小時內**下架問題食材並至平臺更新資料

- 於**契約**中訂定相關規範



● 食品中毒事件處理

教育部校園食品事件處理作業標準說明書

- 置於**學校衛生資訊網**，供各校參考訂定食安事件、疑似食品中毒事件等之處理流程



112年度學校衛生統計資料結果

- **97.9%**學校有訂定食品中毒緊急狀況處理作業流程，**尚有3校未訂定**
(東海大學、敏實科技大學、~~大同技術學院~~)

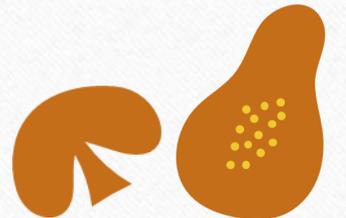
項目\學年	110學年度	111學年度	112學年度
未訂定校數	7	5	3
已訂定比率	95.3	96.6	97.9



● 食品中毒事件處理

請學校配合辦理

- 建立食品中毒緊急狀況處理作業流程，並進行**模擬演練**
- 落實餐廳**衛生檢查及留樣**
- 加強**餐飲衛生安全教育**宣導，養成**常洗手、餐點儘速食用**等良好衛生習慣
- 外訂餐食選擇通過衛生福利部評核「**優**」或「**良**」之業者產製品
- 當校園發生食品中毒時，應**立即協助就醫、2小時校安通報、通報當地衛生主管機關**





食安注意事項(衛生福利部函)

➤ 「斷腸草」、「擬灰花紋鵝膏」中毒預防方式

1. 購買食材要選擇明確供應源：確保購買的**食材來自正規、有信譽的供應商**，**不購買無標籤、無來源**的野生植物
2. 烹飪過程中仔細辨認：準備食材時，務必仔細辨認每一種食材
3. 不食用不明的動植物：對於不明的動植物，應遵守「**不採不食**」原則

➤ 預防感染「海獸胃線蟲症」

1. 生魚片等供生食之水產品，應先進行**適當冷凍前處理**
2. 生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板**應分開**，**勿混合使用**
3. 食品調理者之手部、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產前、後，均**應使用清水澈底洗淨**





食安注意事項(衛生福利部函)

- 有關漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品，應烹調至「**全熟**」供應
- 優先選擇通過衛生福利部評核並張貼有「**優**」或「**良**」標章之「**優良餐飲業者**」餐廳用餐
- 衛生福利部業發布相關指引及手冊供參
 - 1.餐飲業自製**蛋黃醬**衛生管理指引
 - 2.餐飲業現場**調製冰品**製程衛生管理指引
 - 3.餐飲業防治發生**邦克列酸**(BongkrekicAcid)食品中毒指引
 - 4.民眾在家料理防治**邦克列酸**(BongkrekicAcid)食品中毒指引
 - 5.疑似食品中毒事件處理及**採樣**操作手冊





**感謝聆聽
敬請指教**