

聖母醫護管理專科學校

餐飲衛生管理辦法

100 年 12 月 20 日衛生委員會會議通過訂定
104 年 05 月 21 日衛生委員會會議通過修正
104 年 05 月 22 日校長核定發布
107 年 09 月 11 日衛生委員會會議通過修正
107 年 09 月 21 日校長核定發布

- 第一條 本校為提升餐飲衛生品質，維護全校師生健康與權益，訂定餐飲場所委外經營承商及應營廠商衛生管理規範，特訂定本辦法。
- 第二條 依據教育部九十二年五月二日台參字第 0 九二 00 五六二八 A 號函及衛署食字第 0 九二 0 四 00 七四 0 號函學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法訂定之。
- 第三條 從業人員衛生管理
- (一)從業人員健康管理
- 1、餐飲從業人員僱聘用前，應接受健康檢查，其項目應包括胸部X光檢查、血清檢查(須含 A 型肝炎及梅毒、傷寒檢查)、皮膚病檢查、糞便檢查等。未領有當地公立醫療單位或勞工局指定醫院核發之健康合格證明者，不得僱聘用。
 - 2、餐飲從業人員僱聘用期間，應由僱聘用單位負責，依規定於每學期開學前兩週內接受健康檢查並將結果繳交至甲方衛生保健組存查。檢查合格者，由甲方核發工作證，始能在校工作；如工作人員未配戴工作證工作者，視同未接受健康檢查。
 - 3、從業人員如有出疹、膿瘡、外傷或罹患結核病、A 型肝炎、性病、傳染性皮膚病、傷寒、傳染性眼疾、腸道傳染病等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病等，因而可能造成疾病傳染時，不得任用。
 - 4、若體檢證明不按時繳交，則予以罰款；本校並可要求停止工作或停止營業，不得異議。
- (二)個人衛生管理
- 1、廚房及配膳區工作人員應穿戴整齊淺色之工作衣、帽、口罩，工作衣、帽、口罩應由廠商自行訂購。
 - 2、工作前手部應用清潔劑洗淨，工作中吐痰、擤鼻涕、入廁或有其他污染手部之行為後，應立即洗淨再工作。不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物，並不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸地面。

- 3、若以雙手直接調理不經加熱即行食用之食品時，應穿戴經消毒清潔且用後即丟之不透水手套。
- 4、熟食或可直接生食之食品應用夾子夾取，不可用手抓取。
- 5、工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其它可能污染食品之行為。

(三)衛生教育

各餐飲單位之負責人及從業人員應於從業期間，接受衛生主管機關或其認可之相關單位以及本校所辦理之衛生（營養）講習至少每學年 8 小時。

(四)服務品質

- 1、餐廳(販賣部)負責人須於開學一週內造具名冊及資料表，包括：營業時間、項目價格、清潔工作日程表，送交本校衛生保健組及環境安全組。
- 2、餐廳(販賣部)如有人員異動（新僱或解僱），均應以書面（含名冊）通知本校衛生保健組及環境安全組。
- 3、餐廳（販賣部）工作人員之服務態度應保持和藹熱忱，如有服務不佳、態度傲慢，經學校有關單位提出意見時，應立即督導改善，或予解僱。
- 4、餐廳工作人員須遵守行政院衛生署所頒定「食品衛生管理法」、「食品良好作業規範」及其他政府規定之相關法規。
- 5、餐廳（販賣部）工作人員之品德、行為與安全，概由餐廳（販賣部）負完全責任；若有違法情事，本校有權解約。
- 6、餐廳工作人員，不得在學校內賭博、酗酒、嚼檳榔、鬥毆或收留不法人員；亦不得存放、販賣違禁物品，或從事其他不法情事。

第四條

證照規定

- (一)烹調人員應持有合格丙級以上烹調技術士證，於每學期開學前一週將證照影本送本校衛生保健組備查。
- (二)將證照，懸掛於攤位明顯處。
- (三)開學前一週繳交工作人員資料表、照片一張供本組人員稽查。

第五條

食物選購與貯存

- (一)所有加工食品及罐頭，應包裝標示完全，應有衛生署查驗登記號碼，並需在保存期限內使用完畢。
- (二)選用 CAS 優良肉品、優良冷凍食品及 GMP 食品為原則，確保品質與衛生，生鮮肉品應採購經屠宰衛生檢驗合格之肉品，並留存相關資料備查。
- (三)存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度冷藏 7°C 以下，冷凍 -18°C 以下，熱藏 65 °C 以上；生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。

- (四)食品、器具、容器、包裝材料不得直接接觸地面，應至少離地面三十公分以上，以防止污染食品。
- (五)非當天製作之菜餚、剩菜或沾料應丟棄，禁止再供應使用。
- (六)開封後之調味品，每餐結束後，應加蓋貯存。
- (七)抽存膳食樣品：供應膳食廠商每餐應將各式產品抽取樣本留存，並以夾鏈袋或塑膠袋密封包妥存放於健康中心冰箱內(溫度 7°C 以下)，並標明日期、餐別存放四十八小時後，若無人反應異常方可丟棄。

第六條

調理加工衛生

- (一)切、剝生食與熟食之刀、砧板應分開使用並有顯著之標示，且刀架應有兩組以上，刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。
- (二)凡食品立即可供食用者，應以器具裝貯並覆蓋。
- (三)備有乾淨抹布，擦拭器具與桌面之抹布應區分清楚，並時常清洗、消毒。
- (四)工作台上物品應排放整齊、清潔。
- (五)抽油煙機應每日清洗，且儲油槽不可儲油。
- (六)垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。
- (七)地面不得濕滑，排水溝加蓋並至少每週清洗消毒一次。
- (八)試吃時應使用專用之器具。

第七條

營業場所衛生

- (一)地面、天花板、牆壁、門窗應堅固美觀，保持清潔。
- (二)通往餐廳之各出入口，應設置紗門、自動門或空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。
- (三)設置有蓋分類垃圾桶及廚餘桶，確實落實垃圾分類，並於垃圾三分之二滿時立即更換以確保周圍環境之整潔；垃圾桶需每日清洗保持乾淨。

第八條

廁所設備與衛生

- (一)廁所應保持清潔，不得有臭味。
- (二)洗手設備應保持乾淨並提供清潔劑及擦手紙巾。
- (三)應設置專放打掃工具及雜物之場所，並排放整齊。

第九條

用膳衛生

- (一)用膳場所之桌面及地板應保持清潔。
- (二)應提供安全衛生之餐具及衛生紙巾。
- (三)供用膳人員使用之洗手處應保持乾淨，並提供滴漏式洗手乳。

第十條

環境衛生

- (一)餐廳戶外四周環境要保持整潔，每月至少清掃及噴藥消毒一次，且需拍照存查並於消毒前三天請事先通知本校環境安全組。消毒後請取得消毒公司收據影印本或消毒照片，繳交衛生保健組。
- (二)餐廳戶外之水溝，應經常清理保持暢通，以防病媒孳生。

(三)中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。

第十一條

用水衛生規定

(一)餐廳戶外四周環境要保持整潔，每月至少清掃及噴藥消毒一次，且需拍照存查並於消毒前三天請事先通知本校環境安全組。消毒後請取得消毒公司收據影印本或消毒照片，繳交衛生保健組。

(二)使用自來水作為水源者，應符合飲用水管理條例所訂飲用水水質標準之規定；並應設置淨水或消毒設施，處理後飲用水水質應符合飲用水水質標準之規定。使用前應將水源及處理後之飲用水分別委託政府機關認可之檢測機構檢驗，檢驗合格後始得使用。使用期間，水源至少每半年檢驗一次；處理後之水至少每三個月檢驗一次，檢驗紀錄應交由本校環境安全組保管二年。

(三)凡用水與食品、食具及人體直接接觸者，應符合飲用水水質標準。

第十二條

自行衛生管理

(一)餐飲單位自行衛生管理

1、自行指派工作人員，每日依照「餐廳衛生自行檢查紀錄表」(如附件一)逐項檢查、紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核。

(二)學校自行衛生管理

1、每週本校善時稽查小組人員，依照「聖母醫護管理專科學校餐廳衛生檢查表」(如附件二)實施衛生檢查，並立即改善每月檢查不合格之處。

2、實施衛生檢查後，負責人(如負責人不在，必需有代理人)需在檢查表上簽名，不得拒絕。

第十三條

罰則

為維護師生健康權益，提升餐飲衛生品質，餐廳若有違反上述規定時，得施以處罰，罰則如下：

(一)若經膳食督導檢查人員發現違反以上各款或衛生檢查不合格，將視情節輕重給予處罰。第 1 次開立膳食衛生輔導限期改善單(如附件三)；第 2 次開立膳食衛生檢查不合格罰款通知(如附件四)，罰款金額為參仟元；第 3 次罰款新台幣陸仟元，以後依此倍增。若本校認定情節重大時，得終止合約，若限期未改善者，得連續告發。

(二)若發生食物中毒事件情節嚴重者予以解約。

(三)同一項目一年內罰款超過 5 次後，予以解約。

(四)發生餐飲衛生事件之罰則：

依反應物屬性給予下列處置：

1、可接受的自然產物，如：菜蟲、蝸牛等。賠償當事人等價餐券(費)；

雖不予罰款，但若蟲數量多於 2 隻，則列為一次「衛生檢查不合格」紀錄，依本法本條第（一）款處理。

2、食物處理過程的疏忽，如鋼刷絲、小石子等，依一般餐飲衛生事件處理：

甲、攤商支付當事人賠償費現金新台幣伍佰元整。

乙、罰款金額：同一攤商一學期內發生第 1 次不罰款，予以口頭警告，並列為一次「衛生檢查不合格」紀錄，督導立即改善；第 2 次新台幣壹仟元，第 3 次新台幣貳仟元，第 4 次新台幣參仟元，第 5 次則予以解約。

丙、病媒蠅、蟲、小米蟲、蟑螂、餿、腐、發霉等情事，依合約罰款規定處理，並由該款項中撥付 30% 作為當事人賠償費。

丁、發生食物中毒事件時，當事人精神賠償費及罰款金額，另開會議之。

戊、餐飲衛生事件反應單如附件五。

第十四條

本辦法經衛生委員會議通過，校長核定後發布實施，修正時亦同。

餐廳衛生自行檢查紀錄表

檢查時間： 年 月 日 午 時

餐廳名稱：		總評分：			
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：	
檢查項目		完全做到 (2分)	部份做到 (1分)	都沒做到 (0分)	建議改善
工作人員個 人衛生	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽及鞋；長髮者應有髮網包住頭髮。並佩戴工作識別證。				
	2. 如患可能污染食品的疾病(如出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病)，不得從事與食品接觸有關的工作，經治癒後複檢合格過方得再行從業。				
	3. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。				
	4. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、烘手器或擦手紙等，並設有正確的洗手方法標示圖或提醒洗手之標語。				
	5. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應配戴口罩及用一次即丟的丟棄式衛生手套，手指不可觸及餐具之內緣或飲食物。				
	6. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食品的行為，不可以有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為。				
食物選購與儲存	1. 生鮮肉品應能提供採購經屠宰衛生檢查合格之證明；使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。				
	2. 所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。				
	3. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染並保持新鮮度，依先進先用之原則，避免混雜使用，或有過期或變質、腐壞食品或物料。				
	4. 倉庫內物品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地離牆各五公分以上，並保持清潔及良好通風。				
	5. 倉庫應設有效防止病媒(老鼠)侵入設備，出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。				
	6. 冰庫於明顯處設有溫度顯示器且須冷藏庫為 7°C 以下，冷凍庫為-18°C 以下；生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。				
	7. 冰箱溫度需每日檢查並記錄，冰箱需定期除霜，並紀錄。				
食物前處理	1. 購買回來之食品原料，應放置架上且儘速處理，不可堆置於地面。外包裝之紙箱、竹筴、膠框應盡速移出不可留在廚房內。				
	2. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。				
	3. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗，將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。				
	1. 食品在製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。				

調理加工衛生	2. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。禁用木質調理檯面。				
	3. 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，以區分生、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。				
	4. 應至少有三套以上之刀及砧板，使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放以保持乾燥。				
	5. 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。				
	6. 熟食食品應立即加蓋熱存或快速冷藏。加蓋熱貯食品中心溫度在攝氏六十度以上，快速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。				
	7. 食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。禁止直接泡水或室溫解凍。				
	8. 食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。				
	9. 供應餐盒之食品，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。				
	10. 開封後之調味料應存放於有蓋之容器中，並排列整齊。				
	11. 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。				
	12. 廚房內作業處理區應設有各區標示牌，凡清潔度要求不同之區域應加以有效區隔。				
	13. 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。				
	14. 炸油需經常更換，以保持品質，並紀錄換油時間。				
	15. 製冰機需經常更換濾心及保養維修，並紀錄日期。				
	膳用衛生	1. 配膳檯應設有防塵罩防止人員飛沫污染之設施。			
2. 配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。					
3. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品供人食用。					
4. 供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。					
5. 餐廳用餐處應設有用餐者專用之洗手設施。					
廚房衛生	1. 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。				
	2. 應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。				
	3. 應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。				
	4. 調理用器具容器及餐具應保持清潔並妥為存放防止污染。				
	5. 餐廳及廚房出入口應設置自動門、空氣簾或塑膠簾等設施，以防室內外之溫度交流及蚊蠅侵入。調理場所應有良好通風及排氣。				
	6. 排水系統應經常清理並保持暢通，不得有異味。截流槽每日清洗。				
	7. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔，調理場所應有足夠之光度。				
	8. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。				
其他	1. 設有衛生負責人，負責衛生管理工作，並將名牌懸掛於明顯處。				
	2. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。				
	3. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。				
	4. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶，廚餘通往水溝部份（截流槽）須加裝濾網，並每天清理，以維暢通。				
	5. 應於餐廳設置垃圾桶與廚餘桶，並加以分類回收				

評等為：特優：90分以上 優：85-89分 良：80-84分 尚可：75-79分 差：70-74分 劣：69分以下

- 備註
1. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。
 2. 請確實執行，以提高本校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。

餐廳負責人意見及簽名

檢查人員：

衛保組組長：

單位主管：

餐廳衛生檢查表

檢查時間： 年 月 日 午 時

餐廳名稱：		總評分：			
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：	
檢 查 項 目		完全 做到 (2分)	部份 做到 (1分)	都沒 做到 (0分)	建議改善
工 作 人 員 個 人 衛 生	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽及鞋；長髮者應有髮網包住頭髮。並佩戴工作識別證。				
	2. 如患可能污染疾病的疾病(如出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病)，不得從事與食品接觸有關的工作，經治癒後複檢合格過方得再行從業。				
	3. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。				
	4. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、烘手器或擦手紙等，並設有正確的洗手方法標示圖或提醒洗手之標語。				
	5. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應配戴口罩及用一次即丟的丟棄式衛生手套，手指不可觸及餐具之內緣或飲食物。				
	6. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲食、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食品的行為，不可以有以衣袖擦汗、衣褲擦手等不良行為。				
食 物 選 購 與 儲 存	1. 生鮮肉品應能提供採購經屠宰衛生檢查合格之證明；使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。				
	2. 所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。				
	3. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染並保持新鮮度，依先進先用之原則，避免混雜使用，或有過期或變質、腐壞食品或物料。				
	4. 倉庫內物品應分類貯放於棧板或架上，不得直接放置於地面。貨架應離地離牆各五公分以上，並保持清潔及良好通風。				
	5. 倉庫應設有效防止病媒（老鼠）侵入設備，出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。				
	6. 冰庫於明顯處設有溫度顯示器且須冷藏庫為 7℃ 以下，冷凍庫為 -18℃ 以下；生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。				
	7. 冰箱溫度需每日檢查並記錄，冰箱需定期除霜，並紀錄。				
食 物 前 處 理	1. 購買回來之食品原料，應放置架上且儘速處理，不可堆置於地面。外包裝之紙箱、竹筴、膠框應盡速移出不可留在廚房內。				
	2. 蔬菜、水產品、畜產品等應分開洗滌，以避免污染。				
	3. 蔬菜之洗滌應以清潔的水浸洗後，再以流動之自來水沖洗，將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑來浸洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。				
	1. 食品在製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。				

調理加工衛生	2. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。禁用木質調理檯面。				
	3. 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，以區分生、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。				
	4. 應至少有三套以上之刀及砧板，使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放以保持乾燥。				
	5. 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。				
	6. 熟食食品應立即加蓋熱存或快速冷藏。加蓋熱貯食品中心溫度在攝氏六十度以上，快速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。食品調製後，置於室溫下不得超過二小時。				
	7. 食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養素流失。禁止直接泡水或室溫解凍。				
	8. 食物之調理必須確實熟透，避免外表已熟，但內部未熟之現象。				
	9. 供應餐盒之食品，保存時間夏天不超過二個小時，冬天不超過三個小時為原則。				
	10. 開封後之調味料應存放於有蓋之容器中，並排列整齊。				
	11. 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。				
	12. 廚房內作業處理區應設有各區標示牌，凡清潔度要求不同之區域應加以有效區隔。				
	13. 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。				
	14. 炸油需經常更換，以保持品質，並紀錄換油時間。				
	15. 製冰機需經常更換濾心及保養維修，並紀錄日期。				
	用膳衛生	1. 配膳檯應設有防塵罩防止人員飛沫污染之設施。			
2. 配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充填水應每餐更換；非供膳時間槽內應保持乾燥、清潔。					
3. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品供人食用。					
4. 供餐方式應儘量採分食方式，若採合菜進食方式，應提供公筷公匙。					
5. 餐廳用餐處應設有用餐者專用之洗手設施。					
餐廚具與廚房衛生	1. 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。				
	2. 應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。				
	3. 應設有三槽式洗滌設備或自動洗滌機，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。				
	4. 調理用器具容器及餐具應保持清潔並妥為存放防止污染。				
	5. 餐廳及廚房出入口應設置自動門、空氣簾或塑膠簾等設施，以防室內外之溫度交流及蚊蠅侵入。調理場所應有良好通風及排氣。				
	6. 排水系統應經常清理並保持暢通，不得有異味。截流槽每日清洗。				
	7. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔，調理場所應有足夠之光度。				
	8. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。				
其他	1. 設有衛生負責人，負責衛生管理工作，並將名牌懸掛於明顯處。				
	2. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。				
	3. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。				
	4. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶，廚餘通往水溝部份（截流槽）須加裝濾網，並每天清理，以維暢通。				
	5. 應於餐廳設置垃圾桶與廚餘桶，並加以分類回收				

評等為：特優：90分以上 優：85-89分 良：80-84分 尚可：75-79分 差：70-74分 劣：69分以下

- 備註
1. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。
 2. 請確實執行，以提高本校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。

餐廳負責人意見及簽名

檢查人員：

衛保組組長：

單位主管：

膳食衛生輔導限期改善單

廠商名稱	
檢查日期	年 月 日 時 分
衛保組 餐飲衛生檢查輔導事項：	
輔導改善期限：____年 ____月 ____日前完成改善，若無改善，即依『本校餐飲衛生管理辦法』開立違規告發單及送交本校『衛生委員會』列入招商評選依據。	
供膳廠商 供膳業者請確認須改善之事項，限期改善。 簽名： _____	
衛保組--依期限追蹤改善進度報告	
衛保組	
會辦單位	

備註：

※輔導改善記錄正本由衛保組留存並依期限追蹤改善進度，影印本由廠商依紀錄進行限期改善。

第二次膳食衛生檢查不合格罰款通知

附件四

貴攤位_____於 年 月 日 (午 時 分) 經衛生督導人員檢查_____項目仍不合格，本項目已於 年 月 日及 年 月 日，分別給予口頭警告並開具不合格通知單，經本次檢查又不符合衛生檢查規定，依本校餐廳（販賣部）管理規範須處以罰款新台幣參千元整，請貴攤位負責人於收文後十日內至出納組繳交罰款，並請立即完成改善，如未改善，爾後每次依此累計倍增罰金。

攤位負責人（代表人）簽收（留存）：

填單人簽名：

日期：

【一式三聯】一聯攤位留存，一聯總務處留存、一聯衛保組留存。

【衛保組留存】

第二次膳食衛生檢查不合格罰款通知

貴攤位_____於 年 月 日 (午 時 分) 經衛生督導人員檢查_____項目仍不合格，本項目已於 年 月 日及 年 月 日，分別給予口頭警告並開具不合格通知單，經本次檢查又不符合衛生檢查規定，依本校餐廳（販賣部）管理規範須處以罰款新台幣參千元整，請貴攤位負責人於收文後十日內至出納組繳交罰款，並請立即完成改善，如未改善，爾後每次依此累計倍增罰金。

攤位負責人（代表人）簽收（留存）：

填單人簽名：

日期：

【一式三聯】一聯攤位留存，一聯總務處留存、一聯衛保組留存。

【總務處留存】

第二次膳食衛生檢查不合格罰款通知

貴攤位_____於 年 月 日 (午 時 分) 經衛生督導人員檢查_____項目仍不合格，本項目已於 年 月 日及 年 月 日，分別給予口頭警告並開具不合格通知單，經本次檢查又不符合衛生檢查規定，依本校餐廳（販賣部）管理規範須處以罰款新台幣參千元整，請貴攤位負責人於收文後十日內至出納組繳交罰款，並請立即完成改善，如未改善，爾後每次依此累計倍增罰金。

攤位負責人（代表人）簽收（留存）：

填單人簽名：

日期：

【一式三聯】一聯攤位留存，一聯總務處留存、一聯衛保組留存。

【攤位廠商留存】

聖母醫護管理專科學校
餐 飲 衛 生 事 件 反 應 單

附件五

反應人		單位/班級	
日期時間	年 月 日 :	購買地點/攤商名稱	
<p>事件類型：<input type="checkbox"/>食品(物)過期 <input type="checkbox"/>食品(物)腐敗 <input type="checkbox"/>食品(物)中有異物 <input type="checkbox"/>環境問題 <input type="checkbox"/>其他：_____</p> <p>事件發生原因：(請詳述問題，欄位不足時請書寫於背面或以附件並陳)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>(以上本人所述均為事實，如有造假，除自動放棄精神賠償外，願負相關之責任與處分。)</p> <p>反應人：(簽名/日期) _____ 聯絡電話： _____</p>			
<p>事件處理過程：</p> <p>一. 食品(物)確為_____公司所屬_____攤商所有無疑，其所呈現問題係屬<input type="checkbox"/>1. 可接受的天然產物、<input type="checkbox"/>2. 食物處理過程的疏忽、<input type="checkbox"/>3. 病媒蠅、蟲、小米蟲、蟑螂、蝨、腐、發霉等情事、<input type="checkbox"/>4 其他_____所致。</p> <p>二. 謹依「聖母醫護管理專科學校餐飲衛生管理辦法」第十三條第四款所列各項罰則處理。</p> <p>餐廳負責人：(簽名) _____</p> <p>校方處理人：</p>			
當事人賠償費新台幣/等值券_____元簽收：(簽名/日期)			
會辦單位：			

承辦人：

單位主管：