

111學年度大專校院餐飲衛生輔導注意事項

壹、目的：

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

貳、輔導期程：

111學年度輔導期程為111年10月至112年5月，規劃每月至多安排25校，以維護輔導品質。

參、輔導工作：

一、輔導重點

- (一) 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）。
- (二) 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）。
- (三) 配合衛生福利部自110年1月1日起，包裝、散裝產品及所有直接供應飲食場所，其供應食品之原料含牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位者，皆應標示其原料原產地（國），並規範大專校院餐飲依「供應樣態」進行前述食材原產地（國）分流管理，原則如下：
 1. 校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。
 2. 其他非以學生供餐為主的美食街、連鎖餐飲、便利商店等，比照衛生福利部之相關規定，不限制僅使用國產豬、牛肉品。上述樣態皆須落實豬、牛肉及其可食部位之原料原產地（國）標示，以供消費者自行選擇。
- (四) 教育部為強化大專校院餐飲衛生安全，規劃再輔導機制，說明如下：
 1. 若輔導結果含有法定項目(★)4項中2項及重點項目(◎)4項缺失(如部分符合、不符合)，共計6項(含)以上同時未達符合者，即列為再輔導對象，上述8項內容說明如下：

(1)法定項目：2項（含）以上

- ★編號 7.從業人員應健康檢查
- ★編號 8.從業人員每學年應參加衛生講習達 8 小時
- ★編號 14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
- ★編號 25.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊

(2)重點項目：4項全部

- ◎編號 2.牆壁、支柱及地面應保持清潔
- ◎編號 3.不得發現病媒蹤跡
- ◎編號 15.冷(凍)藏溫度應符合規定
- ◎編號 16.食品(原料)應落實先進先出

2. 若為再輔導對象，缺失改善期限：除特殊情形外，於首次輔導後一個月內完成為原則。

3. 再輔導程序：

- (1) 由教育部分別函知學校及函請衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）轉請地方衛生單位陪同，但學校不可告知再輔導對象及輔導日期。
- (2) 輔導流程原則同第一次輔導方式，惟再輔導僅針對第一次輔導缺失項目，進行確認是否落實改善。
- (3) 若仍有未落實改善情形（部分符合、不符合），後續由教育部移請食藥署轉地方衛生單位列為持續追蹤對象，並請地方衛生單位將追蹤結果副知教育部。

二、參與輔導人員

- (一) 輔導委員：每校以1名食品安全衛生專家學者輔導為原則；再輔導以同一位輔導委員為原則。
- (二) 當地衛生、農業主管機關代表。
- (三) 必要時，由教育部、中央衛生福利或農業主管機關代表共同參與。
- (四) 視需要由受委託單位派員。

三、輔導方式：

- (一) 110學年度下學期末輔導之學校，安排於111學年上學期(111年10月-112年1月上旬)輔導，每校隨機抽選2間餐廳；110學年已輔導之學校，安排於111學年下學期(112年2月-5月)輔導，每校隨機抽選至少1間餐廳，必要時得擴大輔導範圍。
- (二) 依大專校院實際需求、規模、所在區域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）。

- (三) 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。
- (四) 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(輔導)/ 說明缺失改善情況(再輔導)	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(輔導)/ 說明缺失改善情況(再輔導)	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

111 學年度大專校院餐飲衛生輔導表填列說明

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
作業場所衛生管理	1	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	依清潔區、準清潔區、一般作業區劃分，適當有效區隔，或依學校供餐之型態，其作業場所有效區隔且無交叉污染之虞	有區隔，但屬無效或未確實執行者	完全無有效區隔且有交叉污染之虞	-	現場實際狀況
	2 ◎	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔，避免積水或濕滑。	作業場所保持清潔，無積水、破損、孔洞等情形	部分作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	作業場所未保持清潔，有積水、破損、孔洞等情形	-	現場實際狀況
	3 ◎	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	作業場所具有有效病媒防治相關措施，現場無病媒蹤跡及無飼養禽畜、寵物	有執行病媒防治相關措施，但現場仍有病媒蹤跡或有禽畜、寵物出沒	作業場所無有效防治病媒相關措施，且有病媒蹤跡、禽畜、寵物出沒	-	1.現場實際情況 2.病媒防治相關紀錄
	4	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。	作業場所設置廢棄物相關措施並落實管理與清理	作業場所所有設置廢棄物相關措施，但落實度待加強	無廢棄物相關設施並未適時處理	-	現場實際狀況
	5	作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	排水系統通暢，無積水無異味；截油設施清潔無異味	排水系統或截油設施清潔度待加強	排水系統與截油設施無相關措施且有嚴重異味、髒污者	無現場製作或現場無清洗需求者	現場實際狀況
	6	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；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	作業場所光線照度均符合且設備保持清潔	部分作業場所光線照度或設備未落實清潔	作業場所光線照度均不符合且設備未落實清潔	-	現場實際狀況

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
從業人員衛生管理	7★	從業人員應接受健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	從業人員皆有1年內食品從業人員體檢，並保有完整紀錄	部分從業人員雖有1年內的食品從業人員健檢紀錄，然檢查項目有缺漏	部分從業人員無1年內的食品從業人員健檢完整紀錄	-	食品從業人員健康檢查表
	8★	從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。	從業人員每年皆有受訓達8小時，並有相關紀錄備查	僅有部分從業人員接受講習或無保完整紀錄或講習時數證明超過1年	從業人員每年皆未受訓達8小時	-	1.講習時數卡、結訓證明等 2.自行辦理教育訓練之上課簽到退表、照片等
	9	食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。	食品從業人員有依規定並落實執行	左列其一項未落實執行	左列事項二項以上未落實執行	-	現場實際狀況
	10	食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	食品從業人員手部清潔與消毒落實，未有發生左列之情形	左列其一項未落實執行	左列事項二項以上未落實執行	-	現場實際狀況

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
洗手設施	11	應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	洗手設備設置完整(如左列相關設施)，且能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	洗手設備設置不完整有缺漏，未能有效防止已清洗之手部再度遭受污染	無設置洗手設備	-	現場實際狀況
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	12	清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。	清潔用具之管理無污染現場作業之疑慮。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質存放於固定場所，管理方式無污染食材、誤食、誤用等疑慮，並備有相關紀錄	雖有管理，但管理方式有污染食材、誤食、誤用等疑慮或相關紀錄不完整	未有效管理，有污染食材、誤食、誤用等疑慮，且無相關紀錄	-	1.現場實際狀況 2.使用清洗消毒等化學物質相關記錄

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13	<p>食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。</p> <p>(2)配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。</p>	<p>(1)有可追溯來源之相關資料或紀錄；有完整的食材驗收相關紀錄</p> <p>(2)提供完整之含豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)之資料</p>	<p>(1)部分食材來源之相關資料或紀錄不完全；驗收之相關資料或紀錄不完全；未落實執行驗收</p> <p>(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者之原料原產地(國)之資料不完全</p>	<p>(1)無可追溯來源之相關資料或紀錄、無驗收紀錄</p> <p>(2)無提供含有豬、牛肉或其可食部位原料者之原料原產地(國)之資料</p>	<p>未販售含有豬、牛肉或其可食部位原料者</p>	<p>進貨單據、食材驗收紀錄或其他相關紀錄</p> <p>含有豬、牛肉及其可食部位原料者其原產地(國)之相關資料</p>
	13-1	<p>校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。</p>	<p>學生餐廳以自助餐及盒餐、便當之生鮮及加工品採用國產豬、牛肉品，並備有相關資料</p>	-	<p>學生餐廳以自助餐、便當之樣態，其生鮮及加工品採用豬、牛肉或無法證明其原產地(國)為國產之資料</p>	<p>非以供應自助餐、便當為主要樣態者</p>	<p>原料原產地(國)為國產或其證明原產地為國產之資料</p>

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品及其原料之驗收、處理及貯存	14 ★	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	包裝及散裝食材上無標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為非基因改造	-	包裝及散裝食材上標示「基因改造」等字樣；或提供之相關證明為基因改造	未使用黃豆、玉米生鮮食材及其初級加工品	1.現場實際狀況 2.原料進口報單、輸入許可證、進口國的檢驗報告或非基因改造相關證明等
	15 ◎	冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)食品管理良好，合乎相關規定，並無交叉污染之虞	左列其一項未落實管理	左列事項二項以上未落實管理	因產品屬性無相關設備者	1.現場實際狀況 2.冷凍(藏)設備溫度紀錄表 3.最大裝載量為總容積的70%
	16 ◎	乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	存放場所管理良好，落實分類分區、先進先出等管理，並備有相關紀錄	雖有管理，但未落實分類分區、離牆離地、先進先出等管理或相關紀錄不完整	存放場所無管理且無相關紀錄	-	1.現場實際狀況 2.溫溼度管理相關紀錄
	17	食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	使用之食品添加物(如：蘇打等)其使用範圍與方法符合其標示規定，並落實三專管理	未落實管理或相關紀錄不完整	食品添加物無管理或其使用範圍與其標示規定	未使用食品添加物	1.現場實際狀況 2.食品添加物管理相關紀錄

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
食品製備及供膳衛生管理	18	切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	生、熟刀具有明顯區分，且保持清潔，無交叉污染；切割食品應保持清潔	左列其一未落實管理	左列事項上管落未理	因產品屬性無相關設備者	現場實際狀況
	19	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	食用冰塊符合衛生規定且有抽驗紀錄；具有有效管理	食用冰塊抽驗超過1年或具管強加應理	食用冰塊抽驗超過1年且具管無效，或無進行抽驗	未使用食用冰塊	1.現場實際狀況 2.食用冰塊相關檢驗報告
	20	油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	油炸用油定期並妥善紀錄、更換等	油炸用油管理，但檢測不整	油炸用油管管無紀錄或不符合規定	更替且現場值	1.油炸油更換相關紀錄 2.現場實際狀況

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料	
用餐場所及用餐盛具衛生管理	21	烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	烹調器具接觸面平滑、無裂縫、異形，且清潔。	部分器具接觸面有裂縫、異形、異味、異色等情形。	器具接觸面有裂縫、異形、異味、異色等情形。	-	現場實際狀況	
	22	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	清洗消毒三步驟未完全執行，仍有殘留。	清洗消毒三步驟未完全執行，仍有殘留。	執行洗滌、沖洗、消毒三步驟，並有明顯清潔效果。	-	現場實際狀況
	23	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。	菜餚之貯存及供應溫度未達60°C，且有衛生設施。	菜餚之貯存及供應溫度未達60°C，且有衛生設施。	菜餚之貯存及供應溫度未達60°C，且有衛生設施。	-	現場實際狀況
	24	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	未販售含豬、牛肉及其可食部位食品。	1.於產品外或包裝、或其方 式或揭露 2.現場實際 狀況

檢查項目	編號	內容說明	符合	部分符合	不符合	不適用	參考佐證資料
校園食材登錄平臺	25 ★	定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。					
		(1)學校目前餐廳廠商是否全部登錄	登錄廠商與實際餐廳廠商數相符	登錄廠商與實際餐廳廠商數不符	皆無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況
		(2)前一個供餐日之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)，是否完成登錄	四項皆已登錄	四項其中一項無登錄	四項皆無登錄	-	由校園食材登錄平臺查詢登錄情況