

# 113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規定，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，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：

113學年度輔導期程為113年10月至114年5月。

## 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；販售貯存場所衛生管理、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) 販售含豬、牛肉及其可食部位者，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示其原料原產地（國），大專校院餐飲依「供應樣態」進行分流管理，共原則如下：
  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，規劃再輔導機制，說明如下：
  1. 若輔導結果缺失(部分符合或不符合)中，有法定項目(★)2項(含)以上，及重點項目(◎)4項全部，共計6項缺失(含)以上同時未達符合者，即列為再輔導對象。
  2. 輔導改善期限：除特殊情形，以首次輔導後，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，但學校不可提前告知再輔導對象輔導日期。

- (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結果項目，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追蹤對象持續追縱，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) 113學年度輔導安排自113年10月起至114年5月止，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、員生消費合作社及超商等，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) 依教育部臺教綜(五)字第1130053708號函，進駐學校之超商及其餐飲場所(如美食街、熱食部)，均符合「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」之定義，應均受其規範。
- (四) 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。
- (五) 請學校以 PPT 簡報方式，由校內人員說明學校餐飲場所相關規劃，包含管理類型、學校餐飲位置圖、業別型態等，以利輔導人員瞭解學校餐飲業務，挑選適當的輔導對象。若列為再輔導對象，請學校說明輔導後，餐廳缺失改善情況。

(六) 輔導流程（依實際情形微調流程及時間）

流程	單位	時間
輔導說明	輔導人員	5-10分鐘
餐飲業務簡介(首次輔導)/ 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、業者	30分鐘

**肆、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 王心枚

聯絡電話：04-22021188

E-mail：pmp@chinese-haccp.org.tw