



國立高雄科技大學
National Kaohsiung University of Science and Technology

115學年度 學校餐廳安全衛生管理說明會

學務處衛生保健組

115年08月19日
14:00線上會議



學校餐飲安全衛生管理業務說明

大綱

- 一、本校餐廳管理業務說明/總務處、綜合業務處
 - 二、衛保組餐飲管理督導作業說明
 - 三、餐飲食品安全衛生檢驗說明
 - 四、餐飲檢體留存說明
 - 五、廠商衛生管理資料繳交說明
 - 六、業者自主管理作業說明與表單
 - 七、開學前需繳交資料
-



一、學校餐廳管理業務^(2/5)

總務處事務組

- 1.依據各校區生活形態及綜業處管理所需，訂定相關招商案之規格、辦理招商評審及租賃契約變更等相關作業。
- 2.若各廠商提出申請案或來函，均先由總務處事務組負責簽辦，再會辦綜合業務處各組會示卓見後，再行續辦。
- 3.依據綜合業務處或學務處衛保組開立之「招商業務履約問題反應單」之違規事項，並參酌租賃契約，對廠商開立「違約罰款單」並負責催繳。

一、學校餐廳管理業務^(3/5)

- 4.考量及評估年度經費後，授權維修經費予綜合業務處，由其各組自行規劃分配支用項目。
- 5.規劃辦理各餐廳場所老舊設備更新之大型採購案作業。
- 6.製作及統計餐飲類服務廠商之問卷滿意度調查表，以做為續約評估因素之一。
- 7.擔任全校生活服務廠商與校外政府機關單位之協調窗口。
- 8.負責報繳及核銷全校生活服務廠商被課徵之營業稅、房屋稅、地價稅。

一、學校餐廳管理業務^(4/5)

- 1.學務處衛保組至餐飲類營業場所檢查衛生安全項目，若提出需求時，將會同綜合業務處承辦人員一同前往檢查。
- 2.若發現非屬於衛保組管轄之衛生安全違約事項時，可先對廠商開立「限期改善通知單」；若逾期未改善，就填寫「招商業務履約問題反應單」給事務組，俾據以開立「違約罰款單」。(若違規的事項屬於食品衛生安全，則由學務處衛保組自行開立表單)。

一、學校餐廳管理業務_(5/5)

綜合業務處

- 3.負責管理輔導各校區生活服務廠商，並處理營業場所衍生之相關事項(如設備維修、執行防疫工作、協調營業時間異動等)。
- 4.督導廠商須配合校內政策填寫相關表單(如登革熱孳生源檢查與防治紀錄表、溫度紀錄表等)。
- 5.每月抄錄生活服務廠商之水電錶度數並製作繳費通知單。
- 6.依據契約期程製作繳交場地費租金之通知單。
- 7.轉交資料給廠商(如營業稅收據、公文、信件等)。

二、衛保組餐飲管理督導作業(1/3)

- 依據「**學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法**」及「**學校衛生法**」第22條第4及第5項規定，**學校每週應至少檢查餐飲場所一次**；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。
- 有關食品安全衛生管理等未盡事宜，悉以衛生福利部公布最新的「**食品安全衛生管理法**」、「**食品良好衛生規範準則**」、教育部「**大專校院餐飲衛生管理工作指引**」及其相關之法規為管理依據；若遇食安事件，依政府政策公告配合辦理，或由衛管單位或校方督導人員視餐飲事件情節辦理後續事宜。

本校餐飲衛生檢查

- 本校衛保組：**每週至少一次**
- 教育部及衛生主管機關：**每學年一次**

二、衛保組餐飲管理督導作業(2/3)

八大重點・25項目

■ 餐飲業(獨立餐廳、美食街)

- 一. 作業場所衛生管理(共6項)
- 二. 從業人員衛生管理(共3項)
- 三. 洗手設施(共1項)
- 四. 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理(共1項)
- 五. 食品及其原料之驗收、處理及貯存(共6項)
- 六. 食品製備及供膳衛生管理(共3項)
- 七. 用餐場所及用餐盛具衛生管理(共4項)
- 八. 校園食材登錄平臺(共1項)

七大重點・19項目

■ 綜合商品零售業(販賣部、超商)

- 一. 作業場所衛生管理(共4項)
- 二. 從業人員衛生管理(共2項)
- 三. 洗手設施(共1項)
- 四. 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理(共1項)
- 五. 販售貯存場所衛生管理(共6項)
- 六. 食品製備及供膳衛生管理(共4項)
- 七. 校園食材登錄平臺(共1項)

二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(1/8)

■ 為什麼要每日清潔截油設施？

- 截油設施以截留餐廚污水中的油脂和菜餚殘渣為目的，應有正確的清潔及維護，才能發揮有效攔渣及油脂截留效果，**流放出去的水，不應有明顯的油污**，其排水系統的菜餚殘渣集中處，**應每日至少清潔一次**，每周大刷洗清潔並拍照紀錄佐證。
- 油煙設備(油煙罩)應每日確實清潔，每周至少1次大清洗，避免油垢積累，避免油汙經高溫融化滴至菜盤造成交叉污染。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(2/8)

- 食品從業人員工作時，不得有飲食之行為，私人物品應於專區存放，不得放置於作業場所？
- 調製食品時禁止飲食、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，並應**全程配戴口罩**；作業場所不得放置與食品作業無關之物品，私人物品應有專區放置，目的均在避免交叉污染。
- 配膳與收銀作業不能同一人嗎？
- GHP明定，食品從業人員在調理即食食品時，手部不得同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞的物品，故配膳與收銀作業不得有相互污染行為，**收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人**，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。

二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(3/8)

■ 為什麼一定要戴網帽？

- 食品從業人員皆應有效覆蓋頭髮，戴網帽能有效防止異物，避免異物污染食物，效果較佳，也較無爭議，如配戴鴨舌帽，宜在鴨舌帽內加戴拋棄式網帽或頭巾等方式以達有效覆蓋，防止異物掉入食物中。

■ 為什麼不能穿背心、短褲上工？

- 食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩，背心與短褲會使手臂、腋下皮膚及腿部過度裸露，增加汗水、皮屑或毛髮掉落食物中的食安風險。另外作業場所常接觸高溫湯水、熱油或重型設備、刀具等，背心短褲易加劇職場安全風險。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(4/8)

- **洗手設備**：需有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾及腳踩式加蓋垃圾桶。
- **清潔劑、消毒等化學物質**，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，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。分裝前後均應明確標示，內容應包括成份及製造日期或分裝日期，其有時效性者，並應加註有效日期或有效期間，且應指定專人負責保管及記錄其用量。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(5/8)

■ 食品解凍應如何妥適處理？

- 冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，病原菌較易滋生，且易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。冷凍食品不以原包裝袋直接加熱解凍，以避免影響食品品質及安全。

- 冰鏟(杓)或其他物品及器具均不應直接置放於冰塊上，或放置製冰機或貯冰桶內，應放置於密閉容器內，以避免交叉污染。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(6/8)

■ 如何辨識豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)?
依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定「含豬肉及豬可食部位原料之包裝食品,應於容器或外包裝以中文顯著標示該原料之原產地(國)」。若購買之外包裝無標示豬原料原產地國，該製造商已違反食安法。

■ 常見缺失：

1. 外包裝上的**原產地寫台灣**，不代表豬原料原產地為台灣，僅能代表該產品在台灣製造。
2. 將打印豬肉原產地標示的**外包裝剪掉丟棄**。
3. **香腸腸衣、豬耳朵、加工丸子(豬脂)**大部分都是進口的，自助餐及便當餐盒業者不得使用。
4. 製造業者有時候會**更改**豬原料來源國，務必確實檢查。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(7/8)

■ 冰箱管理常見缺失：

- 冷凍庫結霜嚴重，未定期除霜及清潔
- 步入式冰箱內食材未墊高保存
- 食材入庫未確實標示進貨(入庫)日期、有效期限等。
- 分裝食材未標示品名、分裝日期、原包裝有效期限。
- 冰箱內食材未完整包覆或加蓋。
- 冰箱內食材儲存量超過70%
- 冰箱內加裝溫度計，若發現冰箱異常應盡速維修以確保食材品質。



二-1、衛保組餐飲督導現場常見缺失^(8/8)

■ 食材管理：

- 所有食材及容器皆不得置地(需離牆離地)
- 所有食材入庫均有入庫日期、有效期限、品名等資訊。
- 分裝食材應有品名、分裝日期、有效期限等資訊，分裝罐應確實定期清潔。
- 備用食材及熟食均需加蓋密封，避免交叉污染。
- 自助餐及便當形式供應者須使用國產豬。
- 禁止使用含基因改造製品(豆製品、玉米等)



三、餐飲食品安全衛生檢驗(1/4)

業者常規檢驗 (食用冰塊)	校方或衛管單位抽檢
➤ 每學年至少一次 (夏季或必要時加強檢驗) ➤ 由業者全額負擔相關費用 (自主送驗) ➤ 每學期(或新進攤位)開始營業14天內(含假日)送驗 ➤ 繳交檢驗報告(正本)至衛保組	➤ 由衛保組視經費狀況不定期進行抽驗 ➤ 由校方或衛管單位負擔相關費用*；若抽驗有不合格品項，業者須進行複驗至合格，複驗費用由業者自行負擔* ➤ 督導單位會同廠商當日進行檢體採樣*

三、餐飲食品安全衛生檢驗(2/4)

- 相關法令：
 - 大專校院餐飲衛生管理工作指引第19條規定：
食用冰塊須符合衛生規定，**每年至少抽驗一次**
並繳交檢驗報告至衛保組備查。
 - 食品安全衛生管理法第17條規定：販賣之食品及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。
- 檢驗項目：開始營業**兩週內**繳交冰塊檢驗報告、熟食可自主送檢，須依食品微生物檢驗標準採檢。



三、餐飲食品安全衛生檢驗(3/4)

- 檢驗單位以**高雄市政府衛生局、SGS或其他食品認證合格檢驗單位為主**([衛福部食藥署網站-實驗室認證數位化資訊模組LADS](#))
- 檢驗範例

檢驗餐飲成品	檢驗項目 (菌種)			檢驗結果
便當 (一飯三菜一主菜) 或其他即食食品	金黃色葡萄球菌	沙門氏菌	單核球增多性李斯特菌	正常 (詳檢驗報告)
飲品	腸桿菌科	沙門氏菌		正常 (詳檢驗報告)
食用冰塊	腸桿菌科	沙門氏菌		正常 (詳檢驗報告)



衛生福利部食品藥物管理署

實驗室認證數位化資訊模組(LADS)

認證實驗室查詢

認證項目查詢

會員登入

委員登入



認證實驗室查詢

進階篩選

請輸入關鍵字

查詢

進階查詢

清除

- ☐ 北部地區
 ☐ 臺北市
 ☐ 基隆市
 ☐ 新北市
 ☐ 桃園市
 ☐ 新竹縣
 ☐ 新竹市
- ☐ 中部地區
 ☐ 臺中市
 ☐ 苗栗縣
 ☐ 南投縣
 ☐ 彰化縣
 ☐ 雲林縣
- ☐ 南部地區
 ☐ 臺南市
 ☒ 高雄市
 ☐ 嘉義市
 ☐ 嘉義縣
 ☐ 屏東縣
- ☐ 東部地區
 ☐ 宜蘭縣
 ☐ 花蓮縣
 ☐ 臺東縣
- ☐ 離島地區
 ☐ 金門縣
 ☐ 澎湖縣
 ☐ 連江縣

全部(19)

食品(9)

藥品(1)

化粧品(2)

醫療器材(0)

濫用藥物尿液檢驗(6)

毒品(1)

1-9 筆, 總計 9 筆, 每頁顯示 10 筆

認證編號	檢驗機構名稱	實驗室名稱	實驗室地址	實驗室電話
F051	高雄市政府衛生局	檢驗科	高雄市苓雅區凱旋二路132-1號7、8樓	(07)7134000 轉 8101
F016	台灣檢驗科技股份有限公司	食品實驗室-高雄	高雄市楠梓區開發路61號	(07)3012121 轉 3210
F025	正修學校財團法人正修科技大學	超微量研究科技中心環境檢測實驗室	高雄市鳥松區澄清路840號行政大樓 03B0103	(07)7358800 轉 2643
F068	歐陸食品檢驗股份有限公司	歐陸食品檢驗-高雄	高雄市前鎮區新生路248-37號4樓	(07)9750101 轉 100
F078	環虹錫騰科技股份有限公司	新速食檢測中心	高雄市前鎮區新街路286-8號7樓之1	(07)8152100 轉 210
F095	台灣檢驗科技股份有限公司	化學實驗室-高雄	高雄市楠梓區開發路61號4F	(07)3012121 轉 4200
F102	全國公證檢驗股份有限公司	高雄實驗室	高雄市前鎮區復興四路12號10樓之20	(07)5369895
F113	核能安全委員會輻射偵測中心	環境分析組	高雄市鳥松區澄清路823號	(07)3709206 轉 200
F131	艾特盟檢驗科技股份有限公司	食農生技試驗中心	高雄市前鎮區南七路3號3樓	(07)8129933 轉 401

三、餐飲食品安全衛生檢驗_(4/4)

(發生餐飲異常事件)

異常事件反應	說明
食後身體不適	➤ 檢送消費者食用之冰存檢體送驗。 ➤ 若衛生單位鑑定事件責任歸屬廠商，或未依規定製備消費者食用之相關檢體致責任無法釐清時，所需醫療及相關檢驗費用由廠商全額支付，並移請總務處依合約處理。
食物酸敗	➤ 相關單位人員應立即到現場處理。 ➤ 當場可確認酸敗異常，則該食物立即下架，逕依合約罰則處理。 ➤ 無法立即判斷，必要時得將檢體送衛生局或合格檢驗單位檢驗。 ➤ 檢驗結果正常則由校方負擔。結果若為異常，檢驗費由廠商全額支付，並依合約罰則處理。
餐點有異物	學校相關單位人員會協助當事者釐清責任歸屬，若確定是業者責任將依合約開罰且須向當事者公開道歉並賠償當事者。

四、餐飲檢體留存_(1/3)

■ 相關法令

➤ 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法 第10條第2項：

- 學校採盒餐供餐者，應保留盒餐樣本至少一份；
- 採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。
- 保留之食品應標示日期、餐別、攤商名稱，置於攝氏7度以下，冷藏保存48小時，以備查驗。



四、餐飲檢體留存(2/3)

■ 執行方式

- 每日製備之**高水活性、低酸性**食品菜餚檢體，依規定分類雙層密封。
- 標示**留樣日期、餐別、菜單、重量、採樣人員**等備查。
- 由廠商安排人員運送檢體，至衛保組餐飲**檢體專用冷藏冰箱冰存48小時**。
- 檢體需**依日期、餐別依序排列擺放**，檢體留存/領取Qrcode張貼於衛保組冰箱，每次留存/領取皆須登錄，**以現場登錄時間為主，不接受事後補登**。
- 冰存48小時後，若未發生食安事件，檢體由廠商自行領回，同時於**線上表單登錄**檢體領取。
- 若發生餐飲異常事件，則依「校內餐飲廠商食品衛生安全檢驗說明」辦理檢體檢驗事宜，**未依規定製備消費者食用之相關檢體致責任無法釐清時，所需醫療及相關檢驗費用由廠商全額**支付，並移請總務處依合約處理。

22

四、餐飲檢體留存^(3/3)

- 所有廠商製備屬高水活性、低酸性之成品（如：魚、肉、豆類、蛋類或其加工製品），均需留存檢體。說明如下表：

供餐型態	供餐樣式	留樣重量/頻率	送檢時間
菜單不固定 非即煮即食	自助餐(快餐店)	200公克/每樣 (每餐次留樣一次)	上午11：30前 下午17：00前
菜單固定 即煮即食	簡餐類	200公克/每樣 (每天留樣一次)	上午11：30前
	早餐、麵攤、鍋燒麵、炒飯、粥、湯包、關東煮...		
各類飲品	豆漿、奶茶...	200c.c./每杯 (每種留樣一杯)	上午11：30前

1. 自助餐(快餐店)(範例)

前提說明	1.1	因自助餐(快餐店)菜單變化較多元，建議由當日供餐的菜單中，以高水活性、低酸性原則判定取樣。
	1.2	經參考高風險食品定義，涼拌菜、水產類、黃豆製品、禽畜類肉品、蛋品等具有較高之風險，建議將此類菜餚留樣。
建議留樣品項	2	自助餐(快餐店)留樣品項參考： (1)涼拌菜：馬鈴薯沙拉、小黃瓜、豆芽菜等。 (2)水產類：蒸魚、燙花枝、炒蝦仁等。 (3)黃豆製品：豆腐、豆皮、干絲等。 (4)禽畜類：厚度高、含骨肉品等。 (5)蛋品：蒸蛋、荷包蛋、炒蛋等。 快餐留樣品項參考： 主菜：蒸魚、厚度高肉類、含骨肉品等。 配菜：含黃豆製品、蛋品或半葷素菜餚(如：青椒炒豆干、豆苗炒培根)等。

建議留樣步驟	3.1	使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	3.2	採樣方式參考： 將成品菜餚進行秤重，留樣量至少保留 200 公克^a以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。     涼拌菜(馬鈴薯沙拉) 水產類(蒸魚) 黃豆製品(豆腐) 蛋品(荷包蛋)
	3.3	填寫完成之標籤紙貼於檢體 ^b ，並放置在乾淨之食品檢體運送盒中。
	3.4	避免溫度影響檢體，應盡速送至留樣專用冰箱 ^c ，冷藏 ^d 保存 48 小時，並填寫留樣相關紀錄表單。
	3.5	於留樣其間留樣食品不得任意開封及復熱，48 小時後如無接獲相關單位通知，可依廚餘處理丟棄。

8. 簡餐店(範例)

前提說明	1.1	簡餐店販賣之品項大多分為麵食、飯類、水餃、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如：咖哩豬排飯、魚排蛋包飯、肉醬義大利麵等。
	1.2	經參考高風險食品定義，禽畜類肉品、水產類、含高蛋白質(蛋品、黃豆製品)、使用相同備用之醬汁、湯品或配菜等具有較高之風險，建議將含有此類食材之成品進行留樣，或者直接留樣成品中較高風險之食材。
建議留樣品項	2	留樣品項參考： (1) 留樣咖哩豬排/雞肉飯、白醬豬排/雞肉麵等成品，或可選擇留樣前述成品中共有之食材(禽畜類肉品、醬汁風險相對較高)；含有水產類、高蛋白質等品項亦同前作法。 (2) 不同餐點若有搭配相同的配菜，建議可選擇含黃豆製品、半葷素(青菜炒肉絲、豆苗炒培根)或生菜沙拉等留樣。 (3) 預先製作待供應之湯品：玉米濃湯、海鮮巧達濃湯、肉羹、海鮮羹(蝦仁或魷魚等)、青菜豆腐湯等

建議留樣步驟	3.1 使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝留樣檢體，並妥善密封。
	成品或食材採樣方式參考： (1) 咖哩豬肉飯、白醬雞肉麵等成品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克^a；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。  咖哩豬肉飯  白醬雞肉麵 (2) 豬肉咖哩醬、白醬等食材：將該項食材進行秤重，留樣量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。  豬肉咖哩醬  白醬
	(3) 預先製作待供應之湯品：將每份檢體成品秤重確認是否至少達 200 公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行留樣。  玉米湯

早餐店(範例)

前提說明	1.1	早餐店販賣之品項大多分為漢堡、吐司、蛋餅、飲品、湯品等，其中搭配不同食材而有不同口味，如肉排漢堡、肉鬆吐司、鮪魚蛋餅等。
	1.2	經參考高風險食品定義，鮪魚沙拉、蛋沙拉、肉排、荷包蛋、預先製作之即食熟食(涼麵、壽司、三明治等)等具有較高之風險，建議將含有此類食材之 成品 進行 留樣 ，或者直接 留樣 成品中較高風險之 食材 。

留樣品項參考：

- (1) 留樣鮪魚蛋餅、鮪魚蛋吐司等**成品**，或可選擇留樣前述成品中**共同之食材**(鮪魚沙拉、荷包蛋風險相對較高)；含有洋芋沙拉、蛋沙拉等品項亦同前做法。若為預先製作之三明治(肉排蛋、洋芋沙拉、蛋沙拉等)，則直接**留樣成品**



鮪魚蛋土司



鮪魚蛋餅

或



共有之食材(鮪魚沙拉為例)

- 2 (2) 預先製作之即食熟食如涼麵、壽司等以**成品留樣**。



涼麵

- (3) 飲品類建議留冰豆漿、冰(鮮)奶茶、冰米漿等**成品**



冰豆漿

3.1 使用乾淨之夾鏈袋或可完全密封之容器盛裝**留樣**檢體，並妥善密封。

成品或食材採樣方式參考：

(1) 鮭魚蛋餅、預先製作之三明治、涼麵等**成品**：將每份檢體**成品**秤重確認是否至少達 200 公克；若每份成品重量不足時，建議以消費者購買之型態(每人份)進行**留樣**。



鮭魚蛋土司



鮭魚蛋餅



涼麵



預先製作之三明治



冰豆漿

3.2

(2) 鮭魚沙拉、蛋沙拉、荷包蛋等**食材**：將該項食材進行秤重，**留樣**量至少保留 200 公克以上，食材檢體若重量不足時，應全部採集保留。



鮭魚沙拉

五、廠商衛生管理資料繳交(1/5)

■ 餐飲廠商資料繳交確認表

***115學年新表**

溫馨提醒
8/24(一)前繳交

附件一 餐飲廠商衛生管理資料表(開始營業前須完成)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度()校區餐飲廠商資料確認表

簽約廠商名稱		現場餐飲衛生管理人				
經營(餐廳)地點		現場管理人連絡電話				
餐飲廠商衛生管理資料完成確認表 (請於下列欄位「V」)						
序	資料	已完成	未完成	預計完成日期	不適用	備註
1	校園食材登錄平台					設定(各攤商)帳號、不供餐日，及 115 年 9-10 月資料登錄
2	食品業者登錄					(各攤商)每年更新完成並提供證明文件。
3	3-1 餐飲從業人員名冊					提供紙本及電子檔，人員異動應主動提出
	3-2 健康檢查表					請提供正本，未提供合格體檢報告不得上工
	3-3 衛生講習時數證明					所有人員(含工讀生)均需滿 8 小時/每學年
	3-4 烹調技術士或廚師證凡需持刀職工作者皆須持證，持證率需達 75%。					
4	團體膳食食材供應商名冊 *豬/牛食材需備註產地來源 *全面使用非基改食品					將供貨商分別列冊，提供供應商名冊電子檔並檢附相關證明
	冰塊檢驗報告 *開始營業兩週內繳交					
5	病媒防治施作計畫書及照片					
6	廚餘處理廠商資料					
	廢油處理廠商資料					
7	公共意外責任保險					
	產品意外責任保險					

廠商確認簽名：

繳交日期：

五、廠商衛生管理資料繳交_(2/5)

序	衛生管理平臺	說明
1	校園食材登錄平臺  教育部校園食材登錄平臺2.0  資源下載  食登操作手冊  食登操作影片  其它表單下載	➤ 設定(各攤商)帳號、不供餐日等(新進廠商/攤位請特別留意假日不供餐設定)，並於115/08/31 (一) 前完成115年9~10月資料登錄(請自行參閱網站上的操作手冊)。 ➤ 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。 ➤ 營養師每天會登錄查核供餐是否相符。
2	食品業者登錄	配合食品業者登錄辦法自行到衛生局辦理登錄(非登不可)，每年更新並提供食品業者登錄字號證明給衛保組，登錄內容如有變更或不在本校營業者，應自發生之日起30日內申請變更登錄，未確實完成會有罰鍰(食安法第47條，3萬起跳)。

五、廠商衛生管理資料繳交^(3/5)

- 餐廳、美食街、販賣部及超商**所有工作人員**
- 每週督導時查核，若有新進人員應**立即**通知衛保組並繳交資料。

序	人員資料	說明
3-1	餐飲從業人員 名冊	書面資料繳交至衛保組並提供電子檔，人員異動應主動提出
3-2	高科大餐飲從業人員(含工讀生) 健康檢查表	➤ 繳交正本或副本(不接受影本)至衛保組 ➤ 完成繳交體檢報告(報告正常)後，方可上工
3-3	餐飲 衛生講習時數證明	➤ 學校餐飲所有從業人員(含工讀生)每學年應參加衛生(健康飲食)講習，至少8小時/每學年(非持證之從業人員，如工讀生或臨時人員、超商店員可接受衛生講習<u>學校午餐廚勤人員e化培力課程系統*課程證明</u>) ➤ 研習時數未完成者，選擇最近上課時間並完成報名，繳交報名完成證明始能上工

序	人員資料	說明
3-4	烹調技術士或廚師證 (凡需持刀鏟工作者皆須持證)	➤ 證照正本繳交至衛保組(繳交對象:新進人員、證照更新)： ➤ 中餐烹調技術士證(持刀鏟者)持證率需達75%(依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」供應學校餐飲之餐飲業：75%。)

非持證之從業人員可取得衛生講習數位課程來源

- 「學校午餐廚勤人員e化培力課程系統」
 - ▶ 國立成功大學運用「學校午餐廚勤人員e化培力課程系統」辦理之餐飲衛生講習課程，餐飲衛生講習課程計16堂(8小時)，課程內容包括食品中毒常見病因物質介紹、餐飲從業人員健康管理，以及食品中毒案例分享及預防等重要議題；課程資訊如下：
 - ▶ (一) 課程連結網址：<https://catererel.k12ea.gov.tw/>。
 - ▶ (二) 線上課程開放時間：每年更新課程時數



五、廠商衛生管理資料繳交^(4/5)

- **開學前/營業前**繳交，督導時抽查，更新/異動供應商需先提供相關資料給各校區衛保組存查。

序	食材來源證明	說明
4	團體膳食食材供應商名冊	➤ 於開學前或餐飲供應商異動時更新，繳交相關證明(書面或電子檔) ➤ 全面使用非基因改造產品(*含超商) ➤ 豬/牛食材需備註產地來源，並於販售場所標示來源 ➤ 以自助餐及盒餐、便當為供應樣態者，全面使用國產豬
	冰塊檢驗報告*	➤ 開始營業兩週內繳交

五、廠商衛生管理資料繳交_(5/5)

序	廠商合約作業	說明				
5	病媒防治施作計畫書及照片	➤ 開學前至少1次消毒作業，*學期中經檢查發現餐飲場所病媒蚊出現頻率太高，依合約需再次完成病媒防治施作，完成後請提供病媒防治施作計畫書及施作的照片。				
6	廚餘處理廠商資料	*需在有效期限內*(依營業性質提供)				
	廢油處理廠商資料					
7	公共意外責任保險	*需在有效期限內***保險額度如下表				
		保險項目	每一個人體傷責任	每一意外事故體傷責任	每一意外事故財物損失責任	保險期間內累積總金額
	產品意外責任保險	公共意外責任保險	600萬	3,000萬	300萬	6,600萬
		產品意外責任保險	100萬	400萬	--	1,000萬



六、業者自主管理作業與表單(1/9)

附件二 餐飲廠商衛生管理資料表(每月繳交報表說明)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度()校區餐飲廠商資料管理表

簽約(統包)廠商名稱		現場餐飲衛生管理人	
經營(餐廳)地點		現場管理人連絡電話	
餐飲廠商衛生管理表(每月繳交)確認表			
序	資料	統包商已向各攤位清楚說明相關規定 確認無誤，請各攤位於此欄位簽名(攤位名稱及攤位負責人姓名)，獨立餐飲業者免簽。	
1	*每日餐飲安全衛生管理檢查表		
2	餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表		
3	環境暨清潔用藥管理表		
4	冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表		
5	*乾物料室溫溼度紀錄表		
6	食材採購驗收紀錄表		
7	**食品添加物進出管理表		
8	**炸油檢測及更換紀錄表		
9	**廚餘/廢食油清運紀錄表		
10	**食品退換貨處理紀錄表		
備註	*餐廳以美食街形式供應，由統包商統一管理填報。 **有使用炸油、食品添加物(如味精)或有退換貨之攤位需填報，無則免填		

統包商已詳細解說並確認簽名：

繳交日期：

溫馨提醒
8/24(一)前也要
繳交本表單，美
食街各攤位均需
簽名，請統包商
確實告知各攤商

■115學年每月衛生管理表單全面更新，所有使用表單均以本校衛保組115.08製發之版本為主
(不接受舊版本)。

六、業者自主管理作業與表單(2/9)

- **餐廳(美食街由統包商統一管理)**、**販賣部**、**超商**皆須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單		填 寫 頻 率	備 註
1	每日餐飲安全衛生管理檢查表 (業者填寫)	每天一次	➤ 115學年更新版本。 ➤ 管理者依實際情況營業日填寫，並主動改善缺失。 ➤ 與衛保組稽核項目相同 ➤ 餐廳/美食街請填寫餐飲業版，美食街由統包商管理並填寫。 ➤ 販賣部/便利商店請填寫綜合商品零售業版



六、業者自主管理作業與表單^(3/9)

- 餐廳、美食街、販賣部、超商皆須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單		頻 率	備 註
2	餐飲環境消毒與 病媒防治紀錄表	1.每學期開學前，委外消毒 頻率每半年至少1次並提供 消毒防治計畫書及照片給校 方。 2.學期中每月至少自行消毒1 次，並確實紀錄於本表單。	➤ *115學年新表單 ➤ 美食街開學前委外消毒由統包商統一處理。 ➤ 衛保組每週查檢發現自行消毒成效不佳，將依契約要求於學期中增加委外消毒次數。 ➤ 每月繳交本表單到衛保組，確認無誤後立即歸還。 ➤ 每學期營業結束繳交本表到衛保組存查。

餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

115.08 版

國立高雄科技大學（_____校區）餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表

廠商/攤位名稱：所有餐飲業者均需確實消毒並記錄 年 月 ~ 年 月

頻率：1.每學期開學前，委外消毒頻率每半年至少 1 次並提供消毒防治計畫書及照片給校方

2.學期中每月至少自行消毒 1 次，並確實紀錄之。

3.衛保組每週查檢發現自行消毒成效不佳，將依契約要求於學期中增加委外消毒次數。

備註：本表單請每月繳交到衛保組，確認無誤後立即歸還。每學期營業結束繳交本表到衛保組存查。

日期	處理地區	防治方式	防治對象	消毒藥劑名稱	消毒人員或公司簽名	檢查人員簽名(業者)	備註
		☐ 自行 ☐ 委外	☐ 蟑螂 ☐ 蒼蠅 ☐ 老鼠 ☐ 其他_____				
		☐ 自行 ☐ 委外	☐ 蟑螂 ☐ 蒼蠅 ☐ 老鼠 ☐ 其他_____				
		☐ 自行 ☐ 委外	☐ 蟑螂 ☐ 蒼蠅 ☐ 老鼠 ☐ 其他_____				
		☐ 自行 ☐ 委外	☐ 蟑螂 ☐ 蒼蠅 ☐ 老鼠 ☐ 其他_____				
		☐ 自行 ☐ 委外	☐ 蟑螂 ☐ 蒼蠅 ☐ 老鼠 ☐ 其他_____				

六、業者自主管理作業與表單(4/9)

- 餐廳、美食街、販賣部、超商皆須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單	填 寫 頻 率	備 註
3 環境暨清潔用藥 管理表	依使用狀況填寫	➤ 包含漂白水、洗碗精、強力清潔劑等環境清潔用藥或消毒藥劑，進貨及領用時填寫 ➤ 進貨、領用需不同專人管理
4 冷凍/冷藏櫃溫度 紀錄表	每天二次 ➤ 紀錄時間： 每天第1次開冰箱、結束營業前	➤ 冰箱均備有冰箱溫度計 *若冰箱外有電子顯示溫度計 仍需再加裝溫度計 ，雙重查驗並每日紀錄備查 ➤ 冷凍-18℃以下，冷藏7℃以下
5 乾物料室溫濕度 紀錄表	每天一次 ➤ 紀錄時間： 上工開始作業以前	➤ 乾物料室備有溫濕度計 ➤ 溫度28℃以下，相對濕度70%以下

六、業者自主管理作業與表單^(5/9)

- 餐廳、美食街、販賣部、超商皆須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單		填 寫 頻 率	備 註
6	食材採購驗收紀錄表	進貨驗收時填寫	➤ 食材驗收紀錄表需檢附出貨單，若詳列表表單衛保組查核無誤會歸還。 ➤ 所有進貨食材均需詳列，蔬菜、肉品、米、麵、油、蛋等等。 ➤ 進貨時需填寫：進貨日期、產品名稱、進貨廠商、進貨量、相關認證等。 ➤ 須清楚填寫豬/牛來源產地(國) ➤ 採購溫體豬(無完整外包裝的豬/牛肉品)，每月驗收紀錄表單需檢附當次進貨時的屠宰證明 ➤ 檢查結果包含：溫度、包裝、外觀、是否有異物；冷凍、冷藏食品請填寫實際量測溫度數值，常溫食材驗收不用寫溫度。 ➤ 驗收人員須全名

食材驗收紀錄表

115.08 版

國立高雄科技大學_____校區食材驗收紀錄表

攤商名稱：_____

常溫食材不用寫溫度 _____年____月

※符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」；**冷凍、冷藏食品填寫實際量測溫度數值。**

進貨日期	產品名稱	進貨廠商 (購置來源)	進貨量	標章名稱 (追溯編號) (相關認證)	豬或牛 原產地 (國)	檢查結果				驗收人員簽名 (全名)
						溫度 ¹	包裝 ²	外觀 ³	無異物	
9/10	高麗菜	○○青果行	50斤	0101000001			✓	✓	✓	楊○○
9/10	絞肉	○○肉品市場	20斤	南市肉市安 字114079號	台灣		✓	✓	✓	許○○
9/10	蛋	○○牧場	1箱				✓	✓	✓	許○○
9/10	沙拉油	○○行	1桶							
9/10	食材一批	○○行	如進貨單							



驗收章參考範例

檢查結果				
溫度(°C)	包裝	外觀	無異物	原料含有豬、牛肉或其 可食部位，是否標示其 原料原產地(國)
其他註記				
驗收人簽名				

註：

1.每次驗收紀錄表均須檢附出貨單，若每項均詳列，衛保組核對後會歸還。

2.非冷凍/冷藏完整包裝**豬/牛肉品**，每月紀錄表需檢附當次進貨之屠宰證明。

*溫度欄應填寫實際量測之溫度，其他符合檢查項目者，應於空格中打「V」，否則打「X」。

*若原料含有豬、牛肉或其可食部位，應注意確認是否標示其原料原產地(國)相關資訊。

六、業者自主管理作業與表單(6/9)

- 使用食品添加物業者須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單		填 寫 頻 率	備 註
7	食品添加物進出管理表	依使用狀況填寫	➤ 味精等食品添加物進貨及領用時紀錄，必須詳列產品登錄碼或添加物許可證號，學期中更換廠牌也需紀錄 ➤ 領用與管理人須不同專人

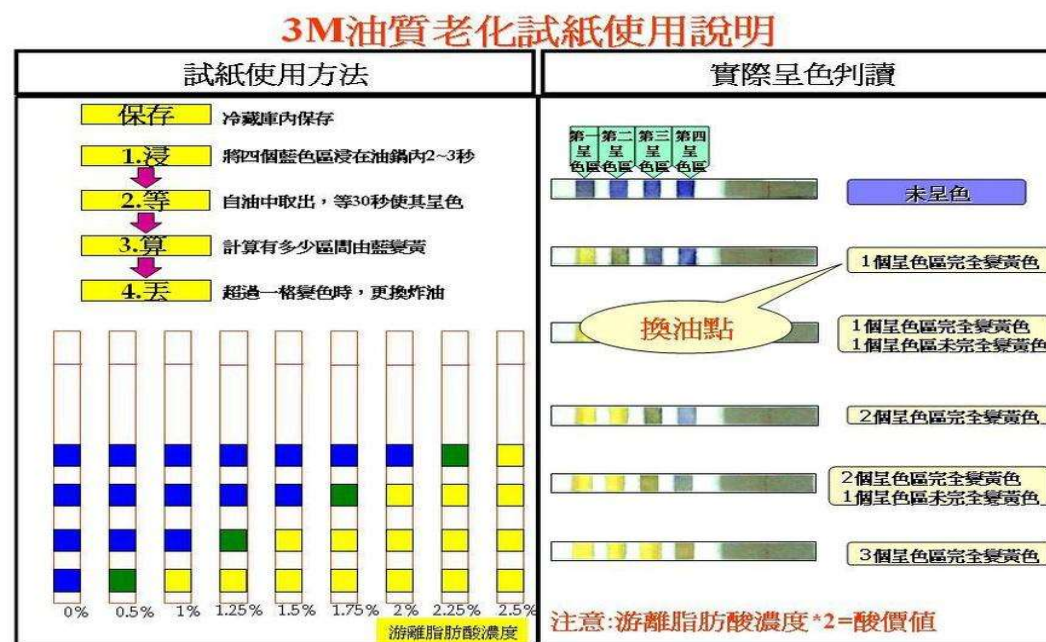
食品添加物名稱：				許可證或產品登錄碼：		
上月存餘數量：				頻率頻率：每次		
日期	進貨量	領用量	存餘量	領用人	管理人	備註

六、業者自主管理作業與表單(7/9)

- 提供食用油炸物業者須自主檢測並填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查。

表 單	填 寫 頻 率	備 註
8 炸油檢測及更換紀錄表	每天至少一次	➤ 依油炸食品數量、性質等主動檢測，紀錄食用炸油廠牌、檢測結果及換油時間、人員及量。 ➤ 需檢附每日檢測之油質老化試紙

➤ 油炸用食用油之總極性化合物含量達25%以上或酸價超過2.0 mg KOH/g時，不得再使用，應全部更換新油。



六、業者自主管理作業與表單(8/9)

- 餐飲場所皆須填寫繳交
- 督導時抽查，隔月5日前繳交「正本」至各校區衛保組存查

表 單		填 寫 頻 率	備 註																					
9	廚餘/廢食用油清運紀錄表	使用狀況填寫	➤*115學年新表單 ➤廚餘及廢油清運時皆填寫 ➤委託清運機構、契約有效時間、清運量等均須詳實填列，並檢附佐證資料。 廠商/攤位名稱：_____年 月 委託交付(清除)廠商：_____契約有效時間：_____ <table><tr><th>清運日期</th><th>1. 廚餘 2. 廢食用油</th><th>清運機構</th><th>清除量 (單位)</th><th>備註(當日清除廠商資訊)</th><th>佐證資料(收據或其他明細)</th><th>交付人員 簽名</th></tr><tr><td>範例</td><td>廢食用油</td><td>OO</td><td>20kg</td><td>當日清除者/車輛車號</td><td>收據</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	清運日期	1. 廚餘 2. 廢食用油	清運機構	清除量 (單位)	備註(當日清除廠商資訊)	佐證資料(收據或其他明細)	交付人員 簽名	範例	廢食用油	OO	20kg	當日清除者/車輛車號	收據								
清運日期	1. 廚餘 2. 廢食用油	清運機構	清除量 (單位)	備註(當日清除廠商資訊)	佐證資料(收據或其他明細)	交付人員 簽名																		
範例	廢食用油	OO	20kg	當日清除者/車輛車號	收據																			
10	食品退換貨處理紀錄表	依使用狀況填寫	驗收異常辦理退換貨時填報，無則免填																					

六、業者自主管理作業與表單(9/9)

■所有使用表單均以本校衛保組115.08製發之版本為主（不接受其他版本）。

所有餐飲業者確實填寫每月繳交(美食街由統包商彙整確認後再繳至衛保組)。

- 1.每日餐飲安全衛生管理檢查表(由統包商統一管理)
- 2.餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表(新)
- 3.環境暨清潔用藥管理表
- 4.冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表
- 5.乾物料室溫溼度紀錄表(由統包商統一管理)
- 6.食材採購驗收紀錄表
- 7.食品添加物進出管理表(無使用免繳交)
- 8.炸油檢測及更換紀錄表(無供油炸產品免繳交)
- 9.廚餘/廢食用油清運紀錄表(新)
- 10.食品退換貨處理紀錄表(無退換貨免繳交)

溫馨提醒
8/24(一)前繳交

七、開學前應繳交資料(1/2)

附件一 餐飲廠商衛生管理資料表(開始營業前須完成)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度()校區餐飲廠商資料確認表

簽約廠商名稱						現場餐飲衛生管理人	
經營(餐廳)地點						現場管理人連絡電話	
餐飲廠商衛生管理資料完成確認表 (請於下列欄位「V」)							
序	資料	已完成	未完成	預計完成日期	不適用	備註	
1	校園食材登錄平台					設定(各攤商)帳號、不供餐日、及 115 年 9-10 月資料登錄	
2	食品業者登錄					(各攤商)每年更新完成並提供證明文件、	
3	3-1 餐飲從業人員名冊					提供紙本及電子檔，人員異動應主動提出	
	3-2 健康檢查表					請提供正本，未提供合格體檢報告不得上工	
	3-3 衛生講習時數證明					所有人員(含工讀生)均需滿 8 小時/每學年	
	3-4 烹調技術士或廚師證凡需持刀縫工作者皆須持證，持證率達 75%。						
4	團體膳食食材供應商名冊 *豬/牛食材需備註產地來源 *全面使用非基改食品					將供應商分別列冊，提供供應商名冊電子檔並檢附相關證明	
	冰塊檢驗報告 *開始營業兩週內繳交						
5	病媒防治施作計畫書及照片						
6	廚餘處理廠商資料						
	廢油處理廠商資料						
7	公共意外責任保險						
	產品意外責任保險						

廠商確認簽名：

繳交日期：

附件二 餐飲廠商衛生管理資料表(每月繳交報表說明)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度()校區餐飲廠商資料管理表

簽約(統包)廠商名稱			現場餐飲衛生管理人	
經營(餐廳)地點			現場管理人連絡電話	
餐飲廠商衛生管理表單(每月繳交)確認表				
序	資料	統包商已向各攤位清楚說明相關規定 確認無誤，請各攤位於此欄位簽名(攤位名稱及攤位負責人姓名)，獨立餐飲業者免簽。		
1	*每日餐飲安全衛生管理檢查表			
2	餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表			
3	環境暨清潔用藥管理表			
4	冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表			
5	*乾物料室溫溼度紀錄表			
6	食材採購驗收紀錄表			
7	**食品添加物進出管理表			
8	**炸油檢測及更換紀錄表			
9	**廚餘/廢食用油清運紀錄表			
10	**食品退換貨處理紀錄表			
備註	*餐廳以美食街形式供應，由統包商統一管理填報。 **有使用炸油、食品添加物(如味精)或有退換貨之攤位需填報，無則免填			

統包商已詳細解說並確認簽名：

繳交日期：

溫馨提醒

美食街學期中若有新進攤位應繳交資料

餐飲廠商衛生管理資料表(學期中新進攤位)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度餐飲統包商學期中新進攤位

簽約統包商名稱		新進攤位名稱				
餐廳地點	____校區____	新進攤位負責人				
學期中新進攤位衛生管理資料完成確認表 (請於下列欄位「V」)						
序	資料	已完成	未完成	預計完成日期	不適用	備註
1	校園食材登錄平台					設定新攤商帳號、進駐當月資料登錄及不供餐日。
2	食品業者登錄					需完成並提供證明文件
3	3-1 餐飲從業人員名冊(更新)					提供更新電子檔
	3-2 健康檢查表					請提供正本，未提供合格體檢報告不得上工
	3-3 衛生講習時數證明					所有人員(含工讀生)均需滿 8 小時/每學年
	3-4 烹調技術士或廚師證凡需持刀縫工作者皆須持證，持證率需達 75%。					
4	團體膳食食材供應商名冊 *豬/牛食材需備註產地來源 *全面使用非基改食品					提供供應商名冊電子檔並檢附相關證明 將供貨商分別列冊，並繳交相關食材來源證明
	冰塊檢驗報告 *開始營業兩週內繳交					
5	產品意外責任保險					

廠商確認簽名：

繳交日期：

餐飲廠商衛生管理資料表(學期中新進攤位)

115.08 版

國立高雄科技大學 115 學年度餐飲統包商學期中新進攤位

簽約統包商名稱		新進攤位名稱	
餐廳地點	____校區____	新進攤位負責人	
學期中新進攤位衛生管理表單(每月繳交)確認表			
序	資料	統包商已向新進攤位清楚說明相關規定 確認無誤請打「V」	
1	*每日餐飲安全衛生管理檢查表		
2	餐飲環境消毒與病媒防治紀錄表		
3	環境暨清潔用藥管理表		
4	冷凍/冷藏櫃溫度紀錄表		
5	*乾物料室溫濕度紀錄表		
6	食材採購驗收紀錄表		
7	**食品添加物進出管理表		
8	**炸油檢測及更換紀錄表		
9	**廚餘/廢食油清運紀錄表		
10	**食品退換貨處理紀錄表		
備註	*由統包商統一管理填報 **有使用食品添加物(如味精)、炸油、廚餘及廢食油回收或有退換貨之攤位需填報，無則免填		

新進攤商了解並確認無誤並簽名(請簽新進攤位名稱及攤位負責人姓名)：

統包商已詳細解說並簽名：

繳交日期：

餐飲安全衛生，都是我們關心的事！

簡報完畢，謝謝聆聽！

➤ 問題討論

