

## 餐廳廚房衛生管理模式-有廚房者

依教育部之函示及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，有廚房者，例如：摩爾餐廳、伯朗咖啡館，請遵守下列規定：

一、學校餐廳之供餐者，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，置於攝氏七度C以下，冷藏保存48

小時，以備查驗。

二、每日依餐飲衛生表格內容，自行檢查。

三、每週至少一次進行餐具（澱粉、脂肪及清潔劑殘留物檢測）及餐廳

環境清潔。

四、每月自行抽驗送檢，例如：生飲水、冰塊、果汁、飲料、沙拉、果醬、蛋糕、調理食品、工作人員手的生菌數、調理台面等。

五、每日填寫冷凍、冷藏設溫度紀錄表，若設有乾料庫房，請填溫、溼度記錄表。

六、每年至少接受衛生講習一次。衛生管理專責人員及廚師1年應至少

受訓8小時。

七、每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，並將檢查報告影印送

至環安衛中心備查，合格者始得從事餐飲工作，其檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾等。

八、環安衛中心將不定時派員抽檢環境清潔、餐具（澱粉、脂肪及清潔劑殘留物檢測）食品檢驗等。

## 簡易調理者管理模式

依教育部之函示及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，

簡易調理者，

例如：誼興咖啡、二手書店請遵守下列管理模式：

- 一、每日依餐飲衛生表格內容，自行檢查。
- 三、每週至少一次進行餐具（澱粉、脂肪及清潔劑殘留物檢測）及餐廳環境清潔。
- 四、每月自行抽驗送檢，例如：生飲水、冰塊、果汁、飲料、果醬、蛋糕、調理食品、工作人員手的生菌數、調理台面等。
- 五、每日填寫冷凍、冷藏設溫度紀錄表，若設有乾料庫房，請記錄溫度。
- 六、每年至少接受衛生講習一次。衛生管理專責人員及廚師 1 年應至少受訓 8 小時。
- 七、每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，並將檢查報告影印送至環安衛中心備查，合格者始得從事餐飲工作，其檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾等。
- 八、環安衛中心將不定時派員抽檢環境清潔、餐具（澱粉、脂肪及清潔劑殘留物檢測）食品檢驗等。

## 單純販售者（包括：加熱、保溫、冷藏）管理模式

依教育部之函示及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，單純販售者，例如：ok 便利商店、合作社，請遵守下列管理模式：

- 一、每日依餐飲衛生表格內容，自行檢查。
- 二、每日填寫冷凍、冷藏設溫度紀錄表，若設有乾料庫房，請記錄溫溼度。
- 三、每學年應參加衛生（營養）講習至少 8 小時，並將受訓之證明影本繳至環安衛中心。
- 四、每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，並將檢查報告影印送至環安衛中心備查，合格者始得從事餐飲工作，其檢查項目：肺結核、手部皮膚病、A 型肝炎、傷寒、出疹、膿瘡、外傷、性病、眼疾等。
- 五、環安衛中心將不定時派員抽檢環境清潔、食品檢驗及有無過期商品仍在架上等。