115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條規定，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1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，以及依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」規定，輔導大專校院加強餐廳、廚房、超商及員生消費合作社之衛生管理，以維護與促進學生之健康。

貳、輔導期程：自115年9月30日起至116年5月31日止。

參、輔導對象

每校隨機抽選至少1間餐廳、廚房、超商及員生消費合作社等，必要時得增加抽查家數。

肆、輔導相關事項

一、依大專校院規模、所在區域，以及各校回復之輔導月份調查表等，安排輔導餐飲場所，包括餐廳、廚房、超商及員生消費合作社等，學校不得事先通知廠商（包括委外標租、租賃學校用地等廠商）。

二、參與輔導人員

(一)輔導委員：每校由1名食品衛生之專家學者輔導為原則。

(二)當地衛生、農業主管機關代表。

(三)必要時，由教育部、中央衛生或農業主管機關代表共同參與。

(四)受委託單位視需要派員。

三、請學校指派相關處室代表（如學務處或總務處）及餐飲衛生督導人員出席，並請備妥餐飲衛生督導人員資格證明、從業人員健康檢查報告及衛生講習時數證明、近4週之學校餐廳衛生自主管理檢查表，以及相關資料供查核；另請備妥光度計、溫度計及總極性化合物檢測器等設備，以供輔導委員實地查核使用。

四、請學校以簡報方式，說明校內餐飲場所之管理情形，內容包含管理類型、餐飲位置分布、業別型態及其他相關資訊，以利輔導人員瞭解學校餐飲管理現況，並作為選定輔導對象之參考。

五、輔導流程（依實際情形微調流程及時間）

流程	時間	負責人員
輔導說明	5-10分鐘	輔導委員
餐飲業務簡介(首次輔導)/ 說明第1次輔導缺失改善情況 (再輔導)	5-10分鐘	學校代表
現場查核	60分鐘	輔導人員、學校人員、業者
文件核對	30分鐘	輔導人員、學校人員
輔導小組內部會議	30分鐘	輔導人員
輔導結果說明	30分鐘	輔導人員、學校人員、業者

伍、輔導重點

一、瞭解學校餐飲衛生之自主管理機制，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措施。

二、查核學校「餐飲業」及「綜合商品零售業」之衛生管理情形，包含作業場所衛生管理、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、校園食材登錄平臺登錄情形等。

三、114學年度餐飲衛生輔導過程中發現之常見缺失，包含作業場所設施未保持清潔及地面破損或孔洞、作業場所發現病媒蹤跡、食品從業人員未穿戴整潔工作衣帽鞋及戴口罩、清潔用具(如:掃帚、拖把等)未放置專用場所、冷藏(凍)食品溫度未符合規定及未標示食材相關資訊，以及乾料包材未分類存放及標示食材相關資訊等，請加強注意，以提升校園餐飲衛生品質。

陸、再輔導機制

一、再輔導條件：輔導結果有法定項目（★）2項（含）以上，以及重點項目（◎）4項（含）以上，共計6項（含）以上缺失（含部分符合、不符合）者。

二、輔導改善期限：除特殊情形，以實地輔導之日起1個月內完成為原則。

三、再輔導程序

(一)由教育部個別函知學校，並請受輔導學校不可提前告知再輔導對象輔導日期；另函請衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）轉請地方衛生機關陪同再行抽驗。

(二)再輔導以同一位輔導委員為原則，輔導流程與第一次輔導相同；惟僅針對第一次輔導有缺失之項目，進行確認是否落實改善，爰請學校說明第一次輔導缺失之改善情況。

(三)經再輔導若仍有未落實改善情形（含部分符合、不符合），後續由教育部移請食藥署轉請地方衛生機關列管追蹤，並將追蹤結果告知教育部。

柒、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陳宇湘專員。

聯絡電話：04-22021188。

E-mail：860910@chinese-haccp.org.tw。