

靜宜大學校園臨時性食品攤位/餐車餐飲衛生管理要點

民國 114 年 09 月 30 日膳食委員會議

- 一、為確保本校臨時性食品攤位／餐車之衛生安全與品質，並依據「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」、「大專校院餐飲衛生管理工作指引」、「靜宜大學學校餐廳衛生檢查表」，特訂定本辦法。
- 二、考量食品衛生安全風險問題，禁止販售高風險食品，包括生食、半熟食（含預製後未加熱即販售食品）、生菜沙拉、涼拌類及特定冰品等，避免因保存或製程不當導致食源性疾病。高風險食品之認定，另訂附件清單公告（附件一），並視情況調整。
- 三、攤商應於活動前七日提供販售產品菜單送交本校活動主辦單位審核。主辦單位應就菜單內容確認其符合規範，如有不符規範之品項，得要求攤商調整或刪除，否則不予核准入校。主辦單位應就菜單內容初審後送交諮商暨健康中心備查。
- 四、活動主辦單位為管理之主責單位，膳食委員會及諮商暨健康中心得依權責進行衛生抽查。若經查核違規，視情節輕重處理：
 - （一）輕微違規（如標示不清）：限期改善並複查。
 - （二）嚴重違規（如販售高風險食品、食品保存不當）：立即停止販售，並列入黑名單，未改善前不得再入校設攤。違規名單由諮商暨健康中心提送膳食委員會審議，決議後送交事務組、諮商暨健康中心以及餐廳（或主辦單位）備查。
- 五、校外人員進校設置臨時攤位/餐車：
 - （一）攤商應於「活動前 7 日」提供販售產品菜單、食品業者登錄字號、產品責任險等證明文件，交由本校活動主辦單位彙整，由主辦單位統一送交諮商暨健康中心存查。
 - （二）活動日請填具靜宜大學校外進入校園臨時攤位/餐車檢查表（附件二），依此表進行每日自主衛生查核，並於活動結束當日送交活動主辦單位存查。
 - （三）活動期間內由靜宜大學膳食委員會與諮商暨健康中心進行衛生抽查。
 - （四）活動期間每日需自主留樣熱賣商品乙項，並送至本校活動主辦單位留存，以利後續查驗。
- 六、本校教職員工生（無校外人士）校園設置臨時攤位：
 - （一）請於「活動前 7 日」提供販售產品菜單，交由本校活動主辦單位彙整，由主辦單位統一送交諮商暨健康中心存查。
 - （二）活動日請填具靜宜大學校內師生設置臨時食品攤位檢查表（附件三），依此表進行自主衛生查核，並於活動結束當天送往諮商暨健康中心存查，學生社團單位需再繳交乙份至學生行政中心學社部存查。
 - （三）活動期間內由靜宜大學膳食委員會與諮商暨健康中心進行衛生抽查。
 - （四）在活動期間由本校辦理單位自主留樣，每份食品皆需留樣。
- 七、食品留樣規定：活動期間食品留樣需達 200 克以上，得使用夾鏈袋或餐盒等盛裝，並貼留樣標籤紙，需保存於 7°C 以下冷藏 48 小時後自行銷毀，保存期間不得開啟。食品留樣由活動主辦單位指定專人負責管理，如遇食安疑慮，應配合送檢。
- 八、請活動主辦單位落實食品衛生相關工作，如有任何疑問歡迎電話洽詢諮商暨健康中心承辦人員。
- 九、本辦法未規定事宜，依主管機關相關定辦理。
- 十、本辦法經膳食委員會會議通過後實施，修正時異同。

高風險食物清單

名稱	說明	備註
生食類	未經加熱或僅簡單處理即食之食品，如生魚片、生蠔、生牛肉、壽司等	易含致病菌或寄生蟲，保存要求高
半熟食品	未全熟之肉類、蛋類製品，如溏心蛋、半熟牛排、未全熟雞肉	加熱不足易致食源性疾病
生菜沙拉	未經充分加熱處理之蔬果搭配蛋白質（雞胸肉、鮮蝦、溏心蛋等）冷藏販售	該類食品須全程低溫保存，然臨時攤位之冷藏設備多數難以確保符合規範溫度，食品品質與衛生風險較高
涼拌類	經調味但無再加熱即食之食品，如涼拌海鮮、涼麵、涼拌蔬菜等	容易滋生細菌，保存風險高
冰品類	剉冰類甜品、無包裝冰淇淋、無包裝冰棒及含冰塊飲料（附當年度冰塊檢驗證明者不在此限）等	1. 製冰水源與保存不當恐致病 2. 霜淇淋及有包裝之冰淇淋、冰棒，於保存溫度符合食品安全規範者，得准予販售，不適用前述禁止規定
即食冷藏盒	冷藏販售即食料理，如冷藏水果盒、冷藏便當	難確保冷鏈，建議避免
預製未加熱即販售食品	事先烹煮或加工後未再加熱即販售之食品，如未加熱即販售之滷味、熟食拼盤（如雞鴨切盤、熟肉冷盤）、涼皮等	1. 常溫放置或低溫不足易腐敗 2. 保存不當易造成交叉污染
其他風險品	經膳食委員會認定有食安疑慮之食品，如烘焙等	得視情況增列或公告

管理要點附件二

靜宜大學校外進入校園臨時攤位/餐車檢查表 114.09.12 製表

攤位/餐車名稱		日 期	
負 責 人 姓 名		負 責 人 電 話	
食藥署“食品非登不可”（食品業者登陸字號並附證明）			

項目		是否符合 (✓/×)	不適用
注意事 項	1. 活動時間為____時至____時，地點為_____， 攤商需於____時____分前抵達現場，並於____時前完成相關前置作業。		
	2. 校園內不得販售含酒精飲品及菸品（含電子菸）之規定。		
	3. 請協助協助校園全面禁菸之規定。		
	4. 活動期間內每天需進行食品留樣，攤商需 自主留樣熱賣商品一份 （需留存 200g 以上），給主辦單位做存查，以利後續可能的檢查需求。		
	5. 商品價格需明碼標價，不可進行不合理之販售行為。		
	6. 攤位廠商需自行保管商品以及私人物品，主辦單位不負商品損壞及遺失管理責任。		
	7. 因食品衛生安全風險問題，請勿販售生食、半熟食（如沙拉、涼拌類）。		
	8. 校園內主辦之活動需經同意後，活動紀錄得予拍照、錄影...，無償作為成果結案或活動宣傳使用。		
作業 場所 管理	1. 攤位應在規定範圍內佈置擺設，請勿自行擴大予擅自更換攤位位置，以主辦單位公告為主。		
	2. 使用明火需進行遮蔽相關措施，並準備乾粉滅火器。		
	3. 攤位所攜之餐具、用品、販賣物品應維持整潔，加熱食材及調製飲料之廚具用品、食材均應擺放於餐車、工作檯面或貨架上，不得擺放於地面，或在地面上烹煮。		
	4. 餐車、攤位地面等應保持整潔，避免積水濕滑，活動結束後將場地清理乾淨。		
	5. 分裝之原材料在原包裝或其他容器內應標示品名、有效日期等相關資訊。		
	6. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩；切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。		
	7. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。		
	8. 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況。		
	9. 作業場所若有設置垃圾桶，應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理，依主辦單位引導至指定垃圾集中區，請勿將廚餘導致水溝、洗手槽或道路上等。		

項目		是否符合 (✓/×)	不適用
人員衛生	1.攤位人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，全程需配戴口罩，如直接接觸可直接食用食物（熟食、水果等）時，須配戴丟棄式衛生手套。		
	2.如廁後或手部受到汙染時，應立即洗手再工作。手部有傷口時，應經過包紮處理後，需配戴手套後始能工作，禁止與傷口直接接觸食品。		
食材製備	1.販售本國豬、牛肉及其可食部位食品，包裝、散裝食品或直接供應須依規定標示（並標示於攤位明顯處）。		
	2.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），請附非基改檢驗證明或包裝袋有標示。		
	3.食用冰塊需符合衛生規定（請附上一年內冰塊檢驗證明） 冰塊檢驗證明請影印兩份，供主辦單位及學務處諮商健康中心存查。		

- 以上餐飲人員配合「食品良好衛生規範準則」之內容進行衛生監測與管理，各攤商自主填寫<攤位/餐車檢查表>，符合表內規並由學校存備查。
- 校內檢查人員無需填寫食品留樣部份。

攤位自檢人員簽章：

食品留樣人員：

食品留樣內容：

食品留樣 48 小時：自 年 月 日 時 至 年 月 日 時

- 需改善事項及改善情況：

校內檢查人員	學務處諮商暨健康中心督導人員

管理要點附件三

靜宜大學校內師生設置臨時食品攤位檢查表 114.09.12 製表

攤位名稱		日期	
成果食品名稱			
負責人姓名		負責人電話/分機	
學號 (非學生免填)		職稱/班級	
單位/系所		活動地點	
單位主管/班級導師/課程授課老師/社團指導老師核章			

項目		是否符合(✓/×)	不適用
注意事項	1. 活動時間為____時至____時，地點為_____， 攤商需於____時____分前抵達現場，並於____時前完成相關前置作業。		
	2. 校園內不得販售含酒精飲品及菸品（含電子菸）之規定。		
	3. 請協助協助校園全面禁菸之規定。		
	4. 活動期間內每天需進行食品留樣，攤商需自主留樣熱賣商品一份（需留存 200g 以上），給主辦單位做存查，以利後續可能的檢查需求。		
	5. 商品價格需明碼標價，不可進行不合理之販售行為。		
	6. 攤位廠商需自行保管商品以及私人物品，主辦單位不負商品損壞及遺失管理責任。		
	7. 因食品衛生安全風險問題，請勿販售生食、半熟食（如沙拉、涼拌類）。		
	8. 校園內主辦之活動需經同意後，活動紀錄得予拍照、錄影...，無償作為成果結案或活動宣傳使用。		
作業場所	1. 攤位應在規定範圍內佈置擺設，請勿自行擴大予擅自更換攤位位置，以主辦單位公告為主。		
	2. 使用明火需進行遮蔽相關措施，並準備乾粉滅火器。		
	3. 攤位所攜之餐具、用品、販賣物品應維持整潔，加熱食材及調製飲料之廚具用品、食材均應擺放於餐車、工作檯面或貨架上，不得擺放於地面，或在地面上烹煮。		
	4. 餐車、攤位地面等應保持整潔，避免積水濕滑，活動結束後將場地清理乾淨。		
	5. 分裝之原材料在原包裝或其他容器內應標示品名、有效日期等相關資訊。		
	6. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩；切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。		

項目		是否符合(✓/×)	不適用
管 理	7. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。		
	8. 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況。		
	9. 作業場所若有設置垃圾桶，應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理，依主辦單位引導至指定垃圾集中區，請勿將廚餘導致水溝、洗手槽或道路上等。		
人 員 衛 生	1. 攤位人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽，全程需配戴口罩，如直接接觸可直接食用食物（熟食、水果等）時，須配戴丟棄式衛生手套。		
	2. 如廁後或手部受到汙染時，應立即洗手再工作。手部有傷口時，應經過包紮處理後，需配戴手套後始能工作，禁止與傷口直接接觸食品。		
食 材 製 備	1. 販售本國豬、牛肉及其可食部位食品，包裝、散裝食品或直接供應須依規定標示（並標示於攤位明顯處）。		
	2. 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），請附非基改檢驗證明或包裝袋有標示。		
	3. 食用冰塊需符合衛生規定（請附上一年內冰塊檢驗證明） 冰塊檢驗證明請影印兩份，供主辦單位及學務處諮商健康中心存查。		

➤ 以上餐飲人員配合「食品良好衛生規範準則」之內容進行衛生監測與管理，各攤位自主填寫<攤位/餐車檢查表>，符合表內規並由學校存備查。

➤ 校內檢查人員無需填寫食品留樣部份。

攤位自檢人員簽章：

食品留樣人員：

食品留樣內容：

食品留樣 48 小時：自 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 時 至 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 時

● 需改善事項及改善情況：

校內檢查人員	學務處諮商暨健康中心督導人員