

輔英科技大學

餐廳負責人暨廚工衛生教育講習作業規範

擬	辦
	
日 期	98.05.11

審	核
	
日 期	98.05.11

核	定
	
日 期	98.05.11

中華民國八十九年四月十二日制定

中華民國九十八年五月十一日第八次修

保存年限：永久

編 號：1105-3-09-0700

輔英科技大學

餐廳負責人暨廚工衛生教育講習作業規範

一、目的

增進餐飲從業人員供餐品質，加強校內餐飲及餐盒製作之衛生與安全，並培養全校師生對餐飲衛生之重視。

二、依據

依教育部台參字第0九二00五六二三八A號、行政院衛生署衛署食字第0九二0四00七四0號令「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」修訂之。

三、說明

(一) 一般原則：

1. 參加對象：

本校餐廳與廚房、飲食部等各飲食供應場所之負責人與餐飲從業人員，除必要之留守人員外均應出席。校內師生自由參加。

2. 講員：

由本校餐飲衛生督導單位邀請校內或校外對餐飲衛生、食品安全或廚師良好作業規範學有專長之專家、學者或是上級衛生督導單位人員為演講者。

3. 講習內容：

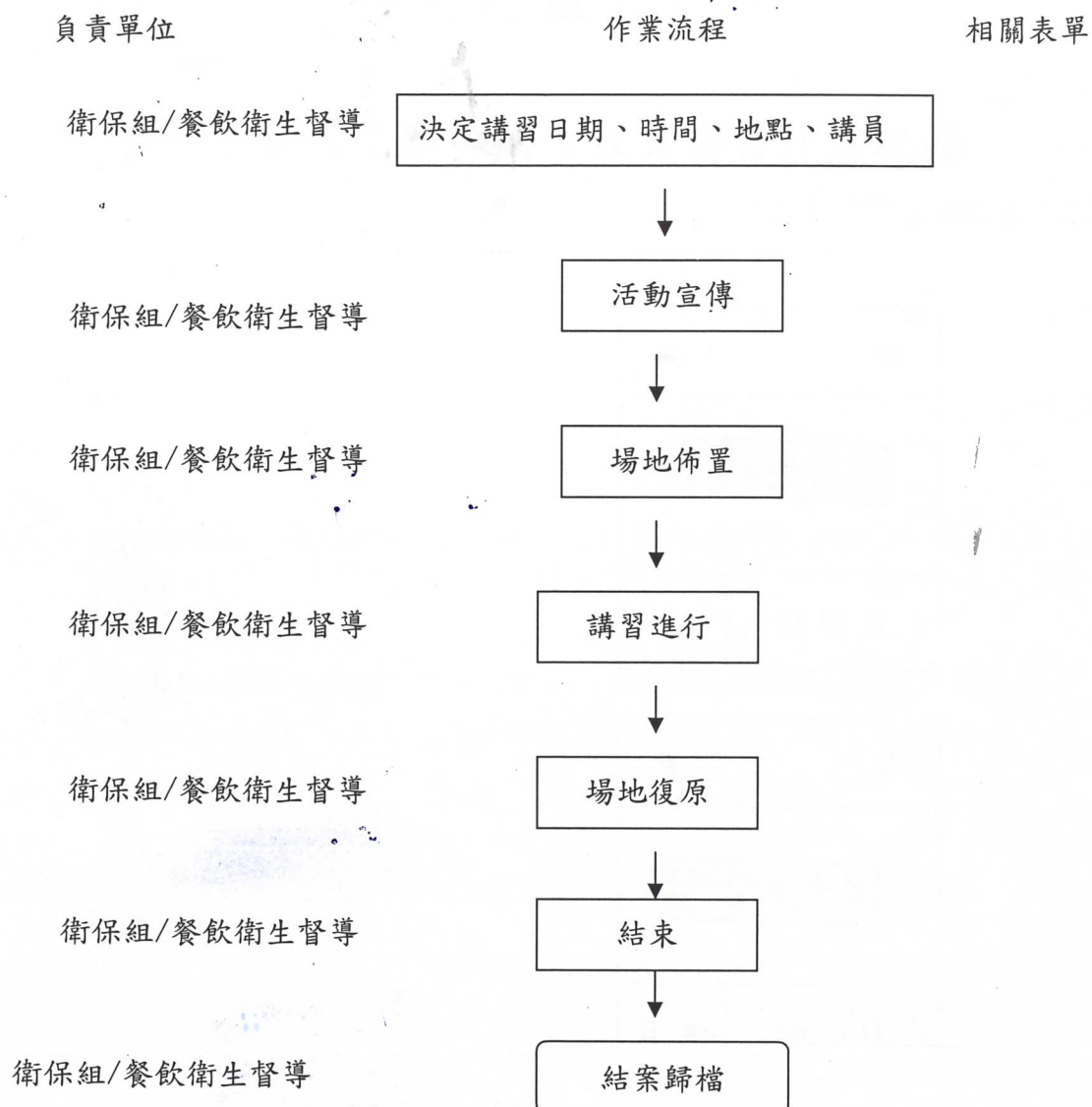
針對員工個人衛生、食品衛生管理，環境衛生，食品營養及生鮮食物處理、製備貯存等議題，於講習時宣導。並對餐飲衛生督導小組平日檢查時常見缺失提出討論並提供解決方案。

四、作業流程說明/作業流程圖

(一) 作業流程說明：

1. 於每年度講習一次，日期選擇宜避開校內供餐時間，以增加餐飲從業人員之出席率及講習成效。
2. 由校內餐飲衛生督導負責統籌講習會之內容，並由校內衛保組及餐飲工讀生提供協助。
3. 活動前一週確認講員及課程時間表。
4. 活動前由校內衛保組及餐飲工讀生負責佈置會場。
5. 活動結束後由校內衛保組及餐飲工讀生負責場地之復原。

(二) 作業流程圖：



五、附件

無。

六、參考資料

教育部台參字第0九二00五六二三八A號、行政院衛生署衛署食字第0九二0四00七四0號令「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」。