

# 臺南市因應新型冠狀病毒肺炎防疫期間

## 學校午餐供應相關注意事項

### 一、供餐注意事項

(一)食材供應商及送餐廠商：進出校園請依校園防疫機制管理，量體溫、戴口罩，洗手後再接觸餐桶及食材。

(二)廚房工作人員：

- 1.廚工每日填寫作業人員自主衛生及健康管理表(附件 2)。
- 2.烹煮及分配菜餚時請配戴口罩及手套、減少交談。
- 3.勤洗手，並確實依照洗手七字訣「內外夾弓大立腕」等步驟洗手。
- 4.其他事項，請確實依食品業者良好衛生管理基準(附件 4)辦理。

(三)廚房場域、設備及餐具：

- 1.烹調前確認建築與設施、設備器具、從業人員、庫房等項目符合規定，並由學校每日填寫學校午餐衛生自主管理檢核表(附件1)。
- 2.廚房場域經常接觸物體表面(如工作檯面、電源開關、門把及水龍頭、送餐車等，每日以1：100(500ppm)漂白水落實清潔及消毒。
- 3.設備餐具請依食品業者良好衛生管理基準(附件4)規定辦理，每日使用後確實清潔、消毒，及保持乾燥。

(四)學生用餐：

- 1.用餐環境維持清潔：每天一次用1：100(500ppm)的稀釋漂白水消毒置放餐桶之桌面及學生用餐桌椅等。
- 2.協助打菜人員：打菜前以肥皂洗手、戴上口罩後打餐並填寫學校午餐班級配膳檢核表(附件3)。
- 3.用餐注意事項：用餐前用肥皂洗手，未用餐前不得掀開飯菜箱蓋，打菜及用餐過程中請避免交談，有感冒症狀者請配戴口罩。
- 4.校園餐廳注意事項：校園餐廳落實「用餐實聯制」，並協助量測體溫、手部消毒、公筷母匙等個人防護措施。

二、其他校內防疫事項，請各校依規定召開校內防疫小組討論，並宣導周知。

註：上述表單(附件1至3)同「臺南市高級中等以下學校辦理學校午餐及園食品工作手冊」，附錄一臺南市學校午餐標準作業流程及食安管理內控稽核表，請自行參閱。

(學校名稱) 學校午餐衛生自主管理檢查表

合格：√ 待改善：△ 不合格：×

項 目		日 期					
		一	二	三	四	五	六
建築與設施	1. 作業場所地面保持清潔，無積水及塵土飛揚。						
	2. 排水系統暢通且無異味，截油槽及出口柵欄可正常運作。						
	3. 牆壁、支柱保持清潔、無污垢、侵蝕等現象。						
	4. 天花板清潔無長黴、成片剝落、積塵及納垢等情形。						
	5. 作業區域不堆積與生產無關之物品。						
	6. 作業區通風良好，無不良氣味，通風口清潔無積塵。						
	7. 照明設備充足，廚房內水電配管清潔無積塵。						
	8. 廁所清潔、無不良氣味，並定時清洗。						
	9. 消毒池適時更換加氯水，洗手設備完整，洗手乳、紙巾供應充足。						
設備器具之清洗衛生	10. 食品接觸面平滑、清潔、無凹陷。						
	11. 各作業區之垃圾桶使用後立即清洗消毒。						
	12. 用於加工、製造、調配、包裝等設備與器具，使用前確認清潔，使用後確實清洗並消毒。						
	13. 調味料用不銹鋼或塑膠材質裝，使用後立即覆蓋。						
	14. 刀具砧板清洗後，應依生、熟食區隔放入刀具存放箱。						
從業人員衛生	15. 餐車使用前確認清潔，運餐後立即清洗。						
	16. 作業人員未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品。						
	17. 作業人員穿工作服、膠鞋、戴工作帽，經洗手消毒後，進入作業區。						
	18. 配膳人員戴手套及口罩。						
	19. 作業人員在作業區無吸菸、嚼檳榔等可能造成污染之行為。						
其他	20. 作業區內不放置清潔劑及化學物質。						
	21. 乾料、原料儲藏室、冷凍庫、冷藏庫，整潔無雜物，且分類標示清楚，排列整齊，離地、離牆 5 公分。						
檢查者		確認者					

(學校名稱) 學校廚房作業人員自主衛生及健康管理表(參考格式)

日期：108 年 12 月 16 日(合格打✓；不合格打 X) (頻率：每日)

項 目		自主衛生管理				自主健康管理				本人簽名
		未留指甲、未擦指甲油、未化妝、未配戴飾品	穿工作服、膠鞋、戴工作帽，經洗手消毒後，進入作業區	配膳人員戴手套及口罩	在作業區無吸菸、嚼檳榔、飲食等可能造成污染之行為	體溫	無發燒、感冒、出疹、手部受傷及嘔吐或腹瀉等情形發生	症狀說明	學校處置方式	
1	王○○	✓	✓	✓	✓	36.5	✓	腹瀉	全程戴口罩手套	
2	陳○○	✓	✓	✓	✓	36.1	X			
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

檢查者：

確認者：

◎廚房工作人員應於每日作業前完成自主衛生及健康檢查，如遇有身體不適應避免接觸食品及器具。

(學校名稱) 學校午餐班級配膳檢核表(參考格式)

日期：\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 班級：\_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_班

日期 檢核 內容	打菜前(合格打✓)				打菜中 (合格打✓)	用餐後 (合格打✓)	備註	
	有/無安排打菜小組		是否 確實 洗手	配膳檯及 週圍環境 是否清潔	取餐時再 掀開蓋子	無開口 說話		配膳檯面 是否擦拭 整理乾淨
	(有) 打菜人員 配戴口罩	(無) 生病者配 戴口罩						
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

◎麻煩各班導師叮嚀學生務必遵守檢核表列相關規定。

導師簽章：

◎每月填寫完後請繳回學校午餐部備查。

食品業者良好衛生管理基準

一、食品從業人員應符合下列規定：

- (一)新進食品從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
- (二)新進食品從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求；在職從業人員，應定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練，並作成紀錄。
- (三)食品從業人員經醫師診斷罹患或感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。
- (四)食品從業人員於食品作業場所內工作時，應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。工作中與食品直接接觸之從業人員，不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
- (五)食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。
- (六)食品從業人員工作時，不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食或其他可能污染食品之行為。
- (七)食品從業人員以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- (八)食品從業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
- (九)非食品從業人員之出入，應適當管制；進入食品作業場所時，應符合前八款之衛生要求。
- (十)食品從業人員於從業期間，應接受衛生主管機關或其認可或委託之相關機關(構)、學校、法人所辦理之衛生講習或訓練。

二、設備及器具之清洗衛生，應符合下列規定：

- (一)食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (二)製造、加工、調配或包(盛)裝食品之設備、器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗及消毒之設備、器具，應避免再受污

染。

(三)設備、器具之清洗消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包(盛)裝材料。

三、清潔及消毒等化學物質及用具之管理，應符合下列規定：

(一)病媒防治使用之環境用藥，應符合環境用藥管理法及其相關法規之規定，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。

(二)清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

(三)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。

(四)有毒化學物質，應標明其毒性、使用及緊急處理。

(五)清潔、清洗及消毒用機具，應有專用場所妥善保存。

四、廢棄物處理應符合下列規定：

(一)食品作業場所內及其四周，不得任意堆置廢棄物，以防孳生病媒。

(二)廢棄物應依廢棄物清理法及其相關法規之規定清除及處理；廢棄物放置場所不得有異味或有害(毒)氣體溢出，防止病媒孳生，或造成人體危害。

(三)反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗乾淨；處理廢棄物之機器設備，於停止運轉時，應立即清洗乾淨，防止病媒孳生。

(四)有危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物或過期回收產品等廢棄物，應設置專用貯存設施。

五、油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上時，不得再予使用，應全部更換新油。

六、食品業者應指派管理衛生人員，就建築與設施及衛生管理情形，按日填報衛生管理紀錄，其內容包括本準則之所定衛生工作。

七、食品工廠之管理衛生人員，宜於工作場所明顯處，標明該人員之姓名。