

國立中山大學餐飲販售管理規則

料理食品管理規則：

1. 工作時應穿戴整潔的衣服。**直接接觸食物者，配戴帽子**以防止頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中；**全程配戴口罩**防止飛沫污染食物造成傳染病。
2. 餐飲從業人員須隨時保持手部清潔，工作前應使用**洗手乳或肥皂**洗淨手部。**建議接觸錢後避免直接碰觸食物**，應配戴手套或用酒精消毒手部。
3. 工作中不得有抽菸、飲食、嚼食檳榔、口香糖、隨地吐痰、亂丟廢棄物或其他可能導致污染食品之行為。
4. 工作中如有吐痰、擤鼻涕、如廁或其他造成手部污染之行為，應立即洗淨後再工作。
5. **手指不可直接接觸餐具內面或熟食即食食物**，若以雙手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丟棄式手套。
6. 餐飲從業人員如手部患有膿腫、瘡傷、皮膚病或吐瀉者不得接觸食物或餐具。傷口較小者須包妥後全程配戴不透水手套。
7. 存放的食物應加蓋或包裝，妥為分類儲存於適當溫度冷藏0-7℃，冷凍-18℃以下（**建議自備乾淨消毒後保溫箱或保麗龍箱儲存**）。現場無法儲存生品應先作處理，以免現場無法冷藏而腐壞。**熟食應該儲放在60℃以上，置於室溫不得超過2小時。**
8. 食品、器具、容器及包裝材料不得直接接觸地面，**擺放時至少離地5公分**，且應保持清潔，並妥為存放，防止二次污染。
9. 生、熟食食品區隔放置，使用刀具、砧板時需標示生熟食專用，禁止交叉污染。
10. 凡不需再加熱立即可供食用之食品，應以器具盛裝並加蓋儲存。
11. **備有足夠且乾淨之抹布**，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。
12. 已製備完成待售之食物，**需有防塵、防蟲、防飛沫等措施**。
13. 剩餘菜餚、廚餘、廢油，不可留置過夜或堆置於場地四周。使用後場地要清潔。
14. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與**用具之用水及冰塊應使用符合飲用水質標準**。
15. 完整包裝食品應密封、標示完整，以選用CAS或GMP或有機農產品或工廠登記證標示為優先，並應在保存期限內使用完畢。

包裝食品管理規則：

1. 食品原料需為衛生署核准之製造商，**禁止使用無法追溯來源或生產不明之產品**。
2. 包裝食品之儲存需依外包裝上說明條件存放。
3. **食品不可有過期之事實**。
4. **不可使用基因改造食品**。
5. **僅限使用國產豬肉**。