

賀 本院營養室通過衛生署 HACCP 食品安全標章



人、機、料、法 4M 把關 確保餐飲衛生

為落實政府推廣餐飲之衛生優良標章及建立「『食』在安心」之政策，本院營養室五月接受衛生署 HACCP 衛生評鑑制度，在食品工業發展研究所組成之評鑑小組嚴謹查核下，順利通過新制 HACCP 評鑑，躍升台北市第二家通過認證之醫院，落實衛生自主管理之能力，為病友、員工之飲食衛生把關。

HACCP 是國際對於食品安全的最高指導原則，本項評鑑制度強調「人(Man)、機(Machine)、料(Material)、法(Method)，簡稱 4M」。評核重點包括一、人的管理：強調餐飲從業人員之健康、衛生及觀念；二、機器設備管理：強調場所硬體規劃、清潔度分區及危害點監控情形；三、原物料成品管理：強調使用 GMP、CAS 或其他經管制之食材及可追溯來源，並絕對禁止外購之成品；四、文件及記錄管理：強調「說、寫、做」一致，要求建立標準作業文件(SOP)、確實記錄並可追溯成品。



本院秉持以病人為中心的精神，持續提昇醫療品質照護，設計製作健康營養美味，並符合國家級衛生安全標準之餐食，照顧病友、員工「食」的安全。本院深信唯有自我不斷要求，提昇餐飲的品質與水準，方能給予病人、員工更多保障，共同促進全民飲食健康！