



114年度大專校院餐飲衛生輔導訪視

報告人：

學務處健康促進中心-黃副主任秋玲



簡報大綱



- 一、校園餐廳現況說明及簡介
- 二、環境與餐飲衛生管理
- 三、113年度大專校院餐飲衛生訪視輔導
- 缺失修正事項





校園餐廳現況說明及簡介





餐廳現況

- 一、本校餐飲廠商共18間熟食飲料櫃位、1間超商、2間福利社
- 二、由總務處事務組及學務處健康促進中心共同管理

招商及簽約

1. 總務處事務組負責招商及擬定合約與簽約，餐飲衛生缺失罰則及衛生稽核納入合約
2. 合約內容如需修正，會辦健康促進中心，並於膳食委員會會議提出修正

管理

1. 總務處事務組負責餐廳設備管理及消毒作業
2. 健康促進中心負責餐廳衛生管理

餐廳現況



三、本校餐廳美食街型態如下：

(一) 壹軒樓(因宿舍維修，餐廳暫停營業)：1間福利社

(二) 貳姿樓：5間飯麵類、1間自助餐、2間飲料店、1間早餐店、1間超商

(三) 參嵐樓：4間飯麵類、1間飲料店、1間早餐店、1間福利社

(四) 文薈館：1間複合式茶飲店

(五) 橫山創意基地：1間咖啡簡餐店

(六) 花園餐廳：1間早餐店





餐廳現況及統包商介紹

四、學校餐飲廠商自107學年度更改為統包商管理模式：

餐廳/福利社位置	廠商
貳姿樓&花園餐廳	墨凡有限公司
參嵐樓餐廳	飯谷食堂企業社
文薈館餐廳	星八車企業社
橫山基地餐廳	提克斯國際社
壹軒樓福利社	重感情企業社
貳姿樓超商	7-11統一企業
參嵐樓福利社	永興商行



餐廳/福利社簡介

壹軒樓餐廳

1. 位於宿舍地下一樓，114學年度宿舍整修，故餐廳暫無營業
2. 目前『重感情福利社』持續服務





餐廳簡介

貳姿樓餐廳：

1. 位於宿舍地下一樓及校園中心點，現由**墨凡有限公司**採企業經營模式之多元化美食街
2. 統一超商7-11華輝門市位於宿舍一樓，提供師生便利服務

花園餐廳：

1. 位於圖資大樓對面
2. **墨凡有限公司**簽約經營的美食廣場，現由連鎖早餐店進駐服務



貳姿樓及花園餐廳供應餐點數量

廠商	每月平均供餐數量統計
八車豆花冰品	早餐200人份、午餐1,200份、晚餐1,200份
回憶小時候	早餐600份、午餐2,000份、晚餐600份
尚鴻自助餐	早餐0份、午餐4,000份、晚餐3,000份
泰愛餡	早餐0份、午餐600份、晚餐600份
萬家福	早餐0份、午餐1,000份、晚餐1,000份
福成井飯	早餐0份、午餐1,000份、晚餐1,000份
伍哥牛肉麵	早餐0份、午餐600人份、晚餐200份
小樂廚房	早餐1,00份、午餐0份、晚餐0份
睦月食堂	早餐0份、午餐400份、晚餐400份
麥味登(花園餐廳)	早餐1,400份、午餐2,000份、晚餐0份

參嵐樓餐廳簡介及供應餐點數量

廠商	每月平均供餐數量統計
大眾鍋燒	早餐0份、午餐500份、晚餐500份
炒食尚	早餐0份、午餐600份、晚餐500份
吃早餐BAR	早餐500份、午餐600份、晚餐0份
樹德超涼亭	早餐0份、午餐800份、晚餐600份
友福餐館	早餐0份、午餐1,200份、晚餐800份
菲式家鄉味	早餐0份、午餐500份、晚餐500份



參嵐樓餐廳

1. 餐廳位於地下一樓
2. 永興商行福利社位於一樓





文薈館餐廳簡介及供應餐點數量

廠商	每月平均供餐數量統計
茶雨茶 輕食坊	早餐0份 午餐600份 晚餐600份

文薈館—茶雨茶輕食坊

1. 位於學生及教職員宿舍一樓
2. 為校園唯一**複合式茶飲店**

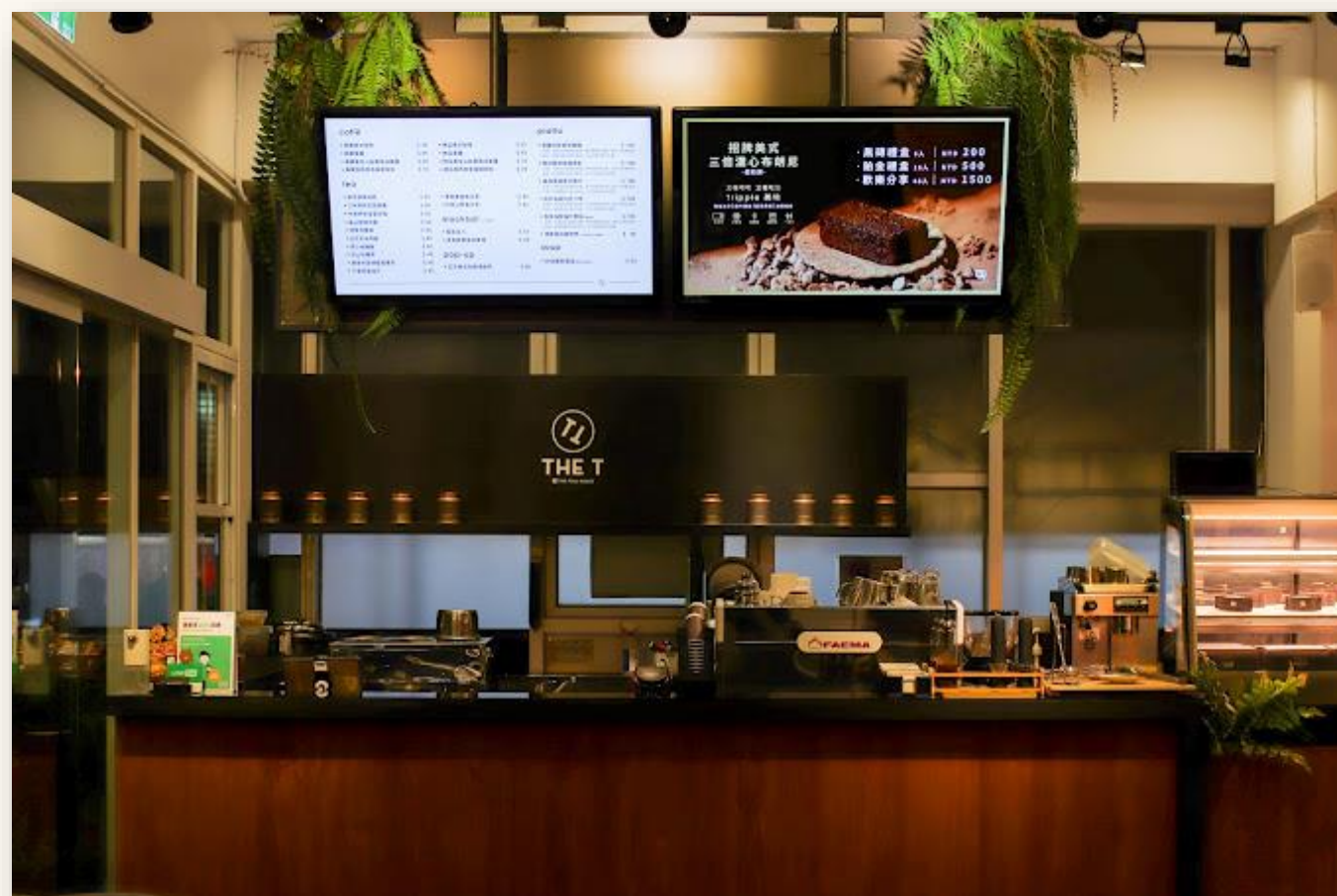


橫山創意基地餐廳簡介及供應餐點數量

廠商	每月平均供餐數量統計
THE T Cafe	早餐0份 午餐100份 晚餐0份

橫山創意基地-THE T Café

1. 位於一樓
2. 由校友總會承接服務，除販售輕食及咖啡，另提供師生辦理活動及展示藝術作品





環境與餐飲衛生管理



制定餐飲衛生管理辦法

本校制定餐飲衛生管理相關辦法：

- ✦ 樹德科技大學餐廳衛生管理辦法
- ✦ 樹德科技大學餐廳衛生管理實施要點
- ✦ 樹德科技大學餐廳衛生管理作業程序
- ✦ 樹德科技大學膳食委員會設置要點



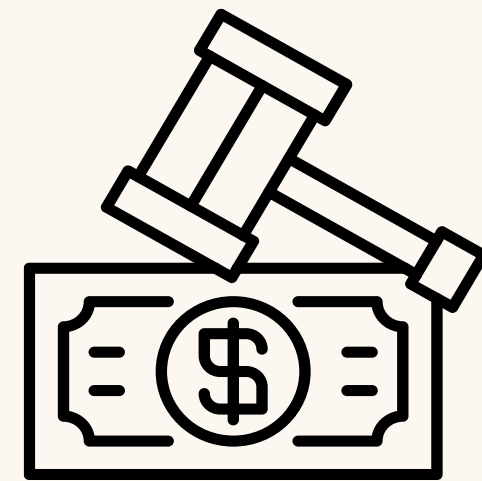
餐飲衛生稽查作業情形

每學期召開膳食委員會進行餐飲衛生檢討及工作報告

114學年度第二學期膳食委員會會議於115年4月9日召開



餐飲衛生稽查作業情形



稽查小組
及業務承辦人

每週及不定期稽查

委外營養師

每學期稽查3次

委外公司進行食品檢驗
(SGS/全國公正)

每學年1次

1. 第1次缺失以勸導方式
2. 但若**重大缺失影響校園食安**或**一般缺失無法限期改善**，
將依勞務契約、商場管理合約進行裁罰及記錄



餐飲衛生稽查作業情形

✦ 委外營養師115年3月13日到校稽查結果：

缺失情形	限期改善
1. 食材未標示分裝日期及有效日期 2. 食材未加蓋	115. 03. 27完成改善
1. 牆壁髒污未定期清潔 2. 清潔用品與食材區未做區隔	115. 03. 26完成改善
1. 故障物品、報廢物品堆積未移除，天花板未覆蓋 2. 冰箱冷凍庫未定期除霜	115. 03. 26完成改善
1. 未更新RO水質檢驗表 2. 確認清洗餐具處是否為RO水質，確保降低餐點殘留之細菌數	115. 03. 26完成改善
1. 調味品未加蓋 ✦ 2. 食材未使用棧板加高及離地放置	115. 03. 20完成改善

餐飲衛生稽查作業情形

✦ 115.03.09 委外SGS稽核單位抽驗食材送檢

1. 檢驗熟食類廠商共12家、飲料類廠商共5家、冰塊檢驗共4家
2. 熟食檢驗項目：金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、
單核球增多性李斯特菌
3. 冰塊及飲料檢驗項目：腸桿菌及沙門桿菌
4. 115.03.19檢驗結果皆為陰性

 食品實驗室-高雄
FOOD LAB-KAOHSIUNG
測試報告
Test Report

Page: 1 of 4

樹德科技大學
82445高雄市燕巢區橫山路59號

報告編號：AVB26300120
報告日期：2026/03/18

產品名稱：The T Café-美式咖啡
產品包裝：請參考報告頁樣品照片
產品狀態/數量：常溫/1件
產品規格：—
產品批號：—
申請廠商：樹德科技大學
申請廠商地址/電話/聯絡人：82445高雄市燕巢區橫山路59號/07-6158000#2162/陳筱茵
生產或供應廠商：—
製造日期：—
有效日期：—

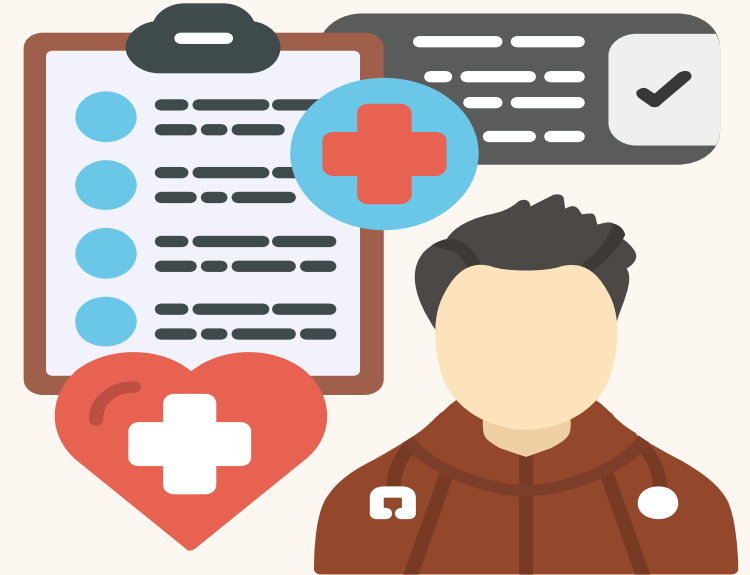
以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。

收樣日期：2026/03/09
測試日期：2026/03/10
測試結果：-請見下頁-

蕭月霞 / 經理
台灣檢驗科技股份有限公司
報告簽署人



餐飲衛生稽查作業情形



✧ 從業人員衛生管理

★ 114學年度校園餐飲從業人員共44人

1. 44人皆已完成健康檢查
2. 44人皆已完成8小時衛生安全講習(含超商、福利社從業人員)



餐飲衛生稽查作業情形

✦ 投保產品責任險完成度

廠商	產品責任險
萬家福麵食	114.08.01-115.08.01
福成井飯	115.02.11-116.02.11
小樂廚房	115.03.27-116.03.27
八車果汁豆花冰品	114.08.04-115.08.04
泰愛餡	114.08.01-115.08.01
回憶小時候	114.08.01-115.08.01
尚鴻自助餐	114.09.15-115.09.15
睦月食堂	114.06.01-115.06.01
五哥牛肉麵	114.08.01-115.08.01
7-11超商	115.01.01-116.01.01
吃早餐BAR	115.04.02-116.04.02
樹德超涼亭	115.04.02-116.04.02
大眾鍋燒	115.04.08-116.04.08
炒食尚	115.04.08-116.04.08
友福餐館	115.04.02-116.04.02
菲式家鄉味	115.04.02-116.04.02
永興商行(福利社)	114.08.01-115.08.01
茶雨茶輕食坊	114.08.04-115.08.04
麥味登	114.06.01-115.06.01
The T Cafe	115.01.22-116.01.22



10041 台北市中正區忠孝西路一段 6 號 19 樓
客戶服務專線：0800-020-060
www.nanshangeneral.com.tw

保險證明書

被保險人：友福餐館

保單號碼：22A0073819
營業處所：824高雄市燕巢區橫山路59號
保險種類：產品責任保險
被保險產品名稱：餐飲(食品類)

承保範圍：本公司對於被保險人因被保險產品之缺陷在保險期間內或「追溯日」之後發生意外事故，致第三人遭受身體傷害或財物損失，依法應由被保險人負損害賠償責任且在保險期間內受賠償請求時，本公司在保險金額範圍內對被保險人負賠償之責。但本公司對「追溯日」以前已發生之意外事故或被保險人非在保險期間內所受之賠償請求不負賠償責任。

保險期間：民國115年04月02日中午12時起至116年04月02日中午12時止

保險金額：

每一個人身體傷亡	NT\$1,000,000元
每一意外事故傷亡	NT\$5,000,000元
每一意外事故財損	NT\$無
每一意外事故傷亡及財損	NT\$5,000,000元
保險期間內之累計保險金額	NT\$10,000,000元

準據法限制：中華民國台灣法律
保險公司：南山產物保險股份有限公司
簽發日期：中華民國 115 年 03 月 11 日



1.3Kg
CO₂
Carbon Footprint
Carbon Emission
www.epa.gov.tw

南山產物保險股份有限公司

董事長 蔡漢凌



113年度大專校院餐飲衛生 訪視輔導-缺失修正事項



缺失修正事項-福成井飯

改善前：作業場所發現蟑螂

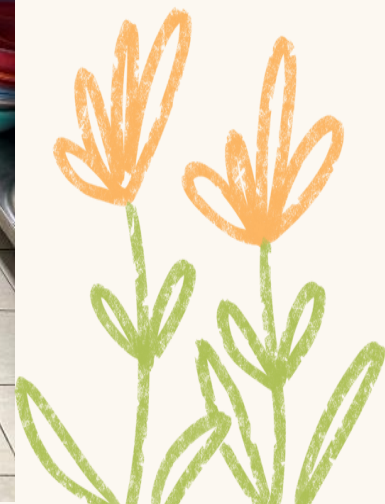
改善後：1. 調整病媒化學防治次數

2. 每日結束營業後加強病媒蹤跡常見處及水溝清潔

【改善前】



【改善後】



缺失修正事項-福成井飯

改善前: 食材驗收未確實，部分食材無檢查結果

改善後: 於每次進貨確實完成進貨單驗貨流程並核章

【改善前】



福成 出貨單 NO. 025664
114年5月10日

品名	數量	單價	金額
鮮雞蛋	24	760	1520
洗選蛋 ☐ 盒 ☐ 24 ☐ 26			
☐ 滷蛋 ☐ 白煮蛋			
鹹蛋	30	10	300
皮蛋			
荷苞蛋檢查結果	驗收人: 林豐		
菜脯蛋 ☐ 包裝外觀 ☐ 異物			
蔥花蛋			
火腿蛋			
三色蛋			
蛋捲 ☐ 海 ☐ 菜 ☐ 蔥 ☐ 火			
蒸蛋 ☐ 紙盒 ☐ 盤裝			
液體蛋			

林豐蛋品有限公司 電話: (07)6960006~7
114/5/10 行動: 0927330009

【改善後】



福成 出貨單 NO. 025664
114年5月10日

品名	數量	單價	金額
鮮雞蛋	24	760	1520
洗選蛋 ☐ 盒 ☐ 24 ☐ 26			
☐ 滷蛋 ☐ 白煮蛋			
鹹蛋	30	10	300
皮蛋			
荷苞蛋檢查結果	驗收人: 林豐		
菜脯蛋 ☐ 包裝外觀 ☐ 異物			
蔥花蛋			
火腿蛋			
三色蛋			
蛋捲 ☐ 海 ☐ 菜 ☐ 蔥 ☐ 火			
蒸蛋 ☐ 紙盒 ☐ 盤裝			
液體蛋			

林豐蛋品有限公司 電話: (07)6960006~7
114/5/10 行動: 0927330009

缺失修正事項-福成井飯



- 改善前：
1. 冷凍冰箱溫度不足，未保持在 -18°C 以下
 2. 建議冷凍庫之食材勿放置超過負荷量，並應定期維護
 3. 部分食材未覆蓋完整

【改善後】

- 改善後：
1. 已進行冰箱維修，冰箱溫度維持 -18°C 以下
 2. 盤點存貨量，並調整冷凍食材數量
 3. 食材已加蓋處理

【改善前】





缺失修正事項-福成井飯

改善前：乾料室為開放空間，有溫溼度紀錄但無溫溼度管理設施
(如風扇、除濕機)，另建議為密閉場所，以便進行溫溼度管理

改善後：1. 已增設風扇
2. 將乾料類食材以透明塑膠箱採密閉式保存管理

【改善前】



【改善後】



樹德科技大學 學年度第 學期

乾物料室溫濕度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定)

※乾物料室溫度控制在 28℃以下，相對濕度 70%以下

廠商：福成 114 年 5 月

日期	溫/濕度	時間(上午)	紀錄人員	溫/濕度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1	休						
2	休						
3	休						
4	休						
5	27℃ 60%	10:30	彭加仁	26℃ 60%	16:30	彭加仁	
6	26℃ 65%	10:40	彭加仁	25℃ 60%	16:30	彭加仁	
7	27℃ 60%	10:30	彭加仁	26℃ 65%	16:40	彭加仁	
8	26℃ 65%	10:40	彭加仁	27℃ 60%	16:30	彭加仁	
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者： 校方：

缺失修正事項-福成井飯

改善前：食材留樣之表單只有餐別，沒有留樣時間及丟棄時間(48HR)，留樣應採高風險之食品

改善後：食材留樣表單增訂留樣時間及丟棄時間，並加註留存高風險食材為主之注意事項說明

【改善後】

樹德科技大學 學務處健康促進中心
各餐區留存檢體編號紀錄表

114年4月

餐區名稱	留樣日期 (月/日)	留樣時間	留樣人員	丟棄時間
福成井飯	4/21	11:00 中午	賴加弘	4/23 11:00
福成井飯	4/21	17:00 晚上	賴加弘	4/23 17:00
福成井飯	4/22	11:00 中午	賴加弘	4/24 11:00
福成井飯	4/22	17:00 晚上	賴加弘	4/24 17:00
福成井飯	4/23	11:00 中午	賴加弘	4/25 11:00
福成井飯	4/23	17:00 晚上	賴加弘	4/25 17:00
福成井飯	4/24	11:00 中午	賴加弘	4/26 11:00
福成井飯	4/24	17:00 晚上	賴加弘	4/26 17:00
福成井飯	4/25	11:00 中午	賴加弘	4/27 11:00
福成井飯	4/25	17:00 晚上	賴加弘	4/27 17:00
福成井飯	4/26	11:00 中午	賴加弘	4/28 11:00
福成井飯	4/26	17:00 晚上	賴加弘	4/28 17:00
福成井飯	4/27	11:00 中午	賴加弘	4/29 11:00
福成井飯	4/27	17:00 晚上	賴加弘	4/29 17:00

備註:週六、日有營業廠商，請先將留存檢體放置於所屬營業場所獨立之冰箱冷藏。



缺失修正事項-福成井飯

改善前：肉類不宜於室溫解凍，應置於冷藏解凍，或進行微波解凍

改善後：1. 將隔天須使用之冷凍食材 置於冰箱冷藏解凍
2. 將分裝之食材標註分裝日期及有效日期，並張貼於冰箱

【改善前】



【改善後】



品名: 火鍋料 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5	品名: 肉絲 製造日期: 114/5/7 分裝日期: 114/5/7 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/7	品名: 吻仔魚 製造日期: 114/5/1 分裝日期: 114/5/1 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/1
品名: 蝦皮 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5	品名: 小魚干 製造日期: 114/5/6 分裝日期: 114/5/6 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/6	品名: 蒜泥 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5
品名: 肉燥 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8	品名: 玉米粒 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5	品名: 豬絞肉 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5
品名: 唐揚雞 製造日期: 114/5/7 分裝日期: 114/5/7 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/7	品名: 雞腿 製造日期: 114/5/4 分裝日期: 114/5/4 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/4	品名: 腿排 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8
品名: 豬排 製造日期: 114/4/30 分裝日期: 114/5/30 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/30	品名: 牛肉 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8	品名: 豬心肉 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8
品名: 雞肉 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8	品名: 蝦仁 製造日期: 114/5/8 分裝日期: 114/5/8 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/8	品名: 培根 製造日期: 114/5/5 分裝日期: 114/5/5 分裝人員: 郭加元 有效日期: 114/6/5





簡報結束
恭請指教

T H A N K S

