

114學年度 第二學期 膳食委員會



學務處 健康促進中心

主講者:陳筱茵

日期:115.04.09

議程

壹、主席致詞

貳、上次會議(114年10月21日)決議事項執行情形

參、工作報告

肆、臨時動議

伍、主席提示

陸、散會



壹、主席致詞



貳、上次會議
(114年10月21日)決議事
項執行情形:無



參、工作報告

一、校園餐飲廠商現況

二、餐飲衛生稽查工作報告

三、食品業者登錄字號
及投保產品責任險

四、校園食材登錄平台

五、健康檢查及
教育訓練時數執行情形

六、大專校院餐飲衛生輔導訪視

七、校園餐飲衛生安全系列活動

報告一、校園餐飲廠商現況

- 共21間(含18間餐飲、2間福利社、1間超商)，採統包商管理模式。
- 壹軒樓餐廳因宿舍修繕，暫停營業中。

1家

壹軒樓
重感情福利社

10家

貳姿樓	
萬家福麵店	泰愛餡
福成井飯	回憶小時候
小樂廚房	尚鴻自助餐
八車果汁豆花冰品	睦月食堂
五哥牛肉麵	7-11樹科店

7家

叁嵐樓
大眾鍋燒
炒食尚
樹德超涼亭
吃早餐BAR
友福餐館
My Choice pinoy Foods (新廠商)
永興商行 (福利社)

1家	1家	1家
橫山基地	文薈館	花園餐廳
THE T Cafe	茶與茶輕食坊	麥味登

報告二、餐飲衛生稽查工作報告

稽查小組
及業務承辦人

時間:

每週及不定期稽查

委外營養師

時間:

每學期稽查3次

委外公司進行食品檢驗
(SGS/全國公正)

時間:

每學年1次

*第1次缺失以勸導方式，但若查檢時發現**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。

報告二、餐飲衛生稽查工作報告

餐廳衛生 查核項目

- 一、作業場所衛生管理
- 二、從業人員衛生管理
- 三、洗手設施
- 四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理
- 五、食品及其原料之驗收、處理及貯存
- 六、食品製備及供膳衛生管理
- 七、用餐場所及用餐盛具衛生管理
- 八、校園食材登錄平臺

報告二、餐飲衛生稽查工作報告

餐廳稽查 小組會議



樹德科技大學餐廳衛生安全檢查紀錄表(餐飲業適用)

*餐飲名稱: 八重蓮花冰品 *餐飲負責人: 曾文俊 *衛生稽查員: 陳建偉 檢查時間: 115年3月22日14時

*烹調人員人數: 1人 *烹調人員以外之專任工作人員: 人

檢查項目	檢查記錄			
	良好	尚可	不良	缺失項目
1. 作業場所依清潔度要求不同,應加以有效區隔(時間及場所)及管理,並有足夠空間,以避免交叉污染,食品之貯存及供應應維持適當之溫度,並有防塵、防蟲等措施;熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。	✓			
2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔,避免積水、破損或孔洞。	✓			
3. (1)作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡;(2)作業場所不得飼養禽畜、寵物等,應予管制。	✓			
4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶,廚餘桶及垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	✓			✓ 垃圾桶未加蓋
5. 作業場所排水設施須通暢,並有防治病媒入侵之設施;截油設施應有適當功效,並經常清理維持清潔。	✓			
6. (1)照明光線應達到一百萊克斯(Lux)以上,工作或調理檯面應保持二百萊克斯(Lux)以上;使用之光源,不得改變食品之顏色以上;(2)使用之光源,不得改變食品之顏色;(3)食品上方之照明設備,應有防護設備。	✓			
7. 食品從業人員應接受健康檢查,(1)檢查項目:A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、傷寒(糞便檢驗)或其他可能造成食品污染之疾病;(2)從業期間每年健康檢查至少一次,並保有完整紀錄。	✓			
8. 食品從業人員每學年應至少受訓衛生(健康飲食)講習8小時,並保有完整紀錄。	✓			
9. 食品從業人員進入作業場所須穿戴整潔工作衣帽鞋並配戴口罩,禁止攜入個人衣物,手部應保持清潔,禁止蓄留指甲、塗抹指甲油或佩戴飾物,並避免化妝品或藥品污染食品,工作期間不得吸菸、飲食、嚼檳榔或口香糖,調理即食食品前應洗淨消毒手部,必要時戴不透水手套,且不得接觸金錢等污物。	✓			
10. (1)應於適當地點設置洗手設備,並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示;(2)洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙中(垃圾桶)等,必要時備有消毒設施。(3)相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。	✓			
清潔用具(品)與消毒藥劑管理	✓			
11. (1)清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。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。(2)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。	✓			
12. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄,其食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定,並有可追溯來源之相關資料或紀錄,進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定;驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。	✓			驗收單未確實完成紀錄
收、處	✓			不適用

- * 每週一次進行餐廳餐飲衛生稽查。
- * 每學期3次會議,討論及宣導重要稽查事項。

報告二、餐飲衛生稽查工作報告

稽查小組每週一次及業務承辦人員不定時稽查

常見之缺失如下：

- 1.進貨單未完成驗收核章、未置於作業場所留存備核。
- 2.垃圾桶未加蓋。
- 3.保溫設備溫度未維持大於60度。
- 4.冰箱溫度(冷凍)未維持-18度。
- 5.作業場所未定時清潔。
- 6.檢體留存48小時後未填寫丟棄時間。
- 7.食材未覆蓋及未標註分裝日期。
- 8.冰箱未定時清潔。
- 9.食材與清潔用品區無分區管理。

★以上缺失已於限期1周內完成改善及維修。

樹德科技大學餐飲衛生稽查缺失單

餐廳廠商名稱：泰安館 負責人：劉明 開立日期：115.3.31

第一聯：業務處 健康促進中心

缺失事項：

1. 調味料紙覆蓋。
2. 環境清潔紙清潔。
3. 水通定期清潔。
4. 紙箱移除。
5. 檢體留存時間未查。

限期改善日期：115.4.8

受檢業者簽名：劉明 稽查人員：

樹德科技大學餐飲衛生稽查缺失單

餐廳廠商名稱：同安館 負責人：劉明 開立日期：115.3.31

第一聯：業務處 健康促進中心

缺失事項：

1. 環境清潔紙清潔。
2. 清潔用品與食材分區放置。

限期改善日期：115.4.8

受檢業者簽名：劉明 稽查人員：

報告二、餐飲衛生稽查工作報告

委外營養師115年3月13日到校稽查結果

廠商名稱	缺失情形	限期改善
茶與茶輕食坊	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
泰愛餡	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
尚鴻自助餐	1. 許多故障物品、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
回憶小時候	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
大眾鍋燒	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



報告二、餐飲衛生稽查工作報告

115.03.13稽查缺失及改善情形(茶與茶輕食坊、大眾鍋燒)

食材未覆蓋及未標示有效日期 **改善** 食材已覆蓋及標示有效日期



報告二、餐飲衛生稽查工作報告

115.03.13稽查缺失及改善情形(泰愛館)

牆壁髒污未定期清潔及進行清潔用品與食材區域分區管理。

改善



牆面重新粉刷

清潔用品分區放置



報告二、餐飲衛生稽查工作報告

115.03.13稽查缺失及改善情形(尚鴻自助餐)

- 1.作業場所雜物報廢物未移除。
- 2.冰箱未除霜。

- 1.作業場所已設報廢區，待總務處通知廠商移除。
- 2.冰箱定期(每週/每天)除霜。

改善



報告二、餐飲衛生稽查工作報告

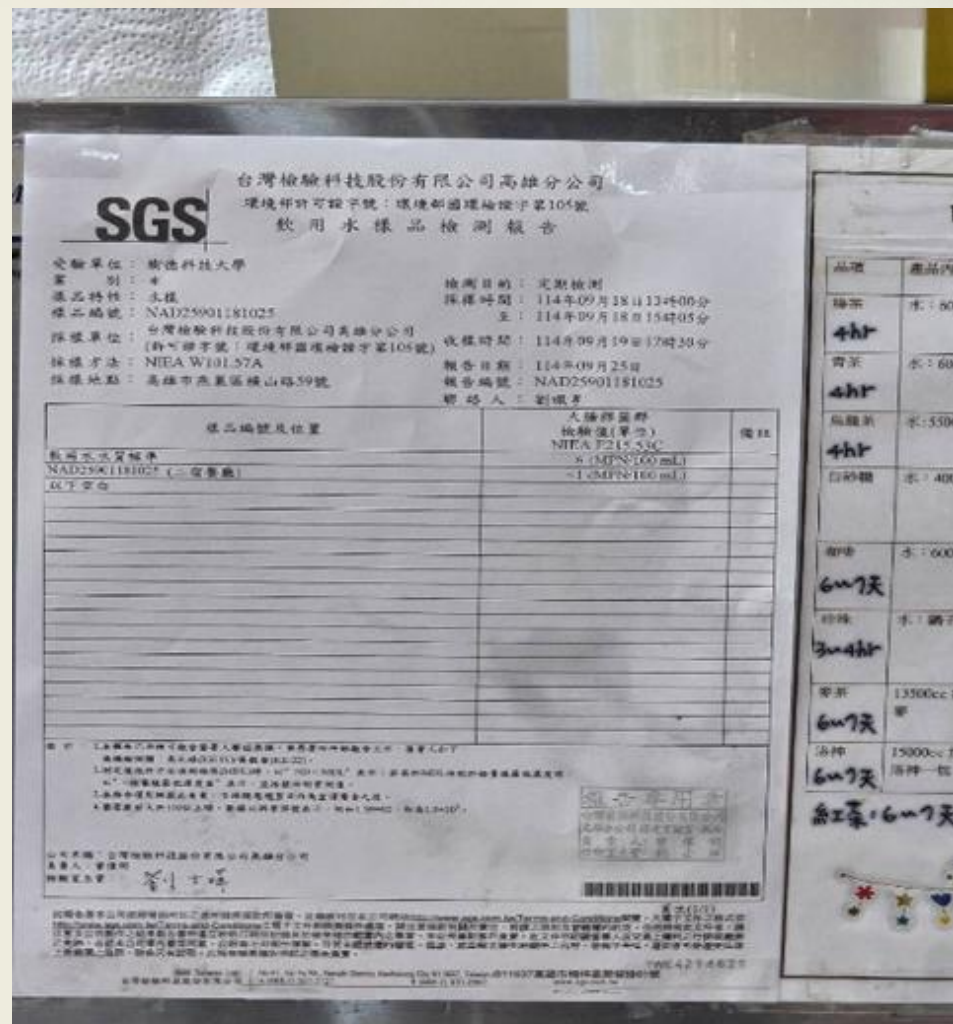
115.03.13稽查缺失及改善情形(回憶小時候、大眾鍋燒)

1.定期更新RO水質檢驗單。

改善

2.增加飲料罐清洗後以熱水沖洗，降低菌種孳生。

3.增設棧板，使食材保持離地放置。



報告二、餐飲衛生稽查工作報告

115.03.09 SGS稽核單位食材抽驗



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. 熟食檢驗項目為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、單核球增多性李斯特菌。
3. 冰塊及飲料檢驗項目為腸桿菌及沙門桿菌。
4. 於115.03.19檢驗結果皆為陰性。

報告三、食品業者登錄字號及投保產品責任險



截至115.04.08

• 依據「食品安全管理法」第十三條規定，餐飲業者有進行商業登記、公司登記或工廠登記者，進行投保「產品責任保險」，**未依規定投保，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。**

★ 食品業者登錄字號：

1. 已完成：**20**家餐飲廠商(含超商)。
2. 未完成：**My Choice pinoy Foods**。

★ 產品責任險投保：

1. **20**家廠商完成投保。
2. 福利社屬於零售業不含括。

報告四、校園食材登錄平台



原因:115年2月份營業統計區間為2月23日至2月26日，貳姿樓6家未完成上傳，故上線率下降至66.67%，整體上線率統計為19.63%。

114年11月至115年03月校園食材登錄平台上線率及完成率一覽表：

年/月	上線率(%)	完整率(%)
114年11月	98.42%	99.74%
114年12月	98.40%	100%
115年1月	87.25%	100%
115年2月	19.63%	100%
115年3月	83.60%	98.99%

教育部115年3月來函：上線率或完整率整體平均未達90%，將納入學校衛生輔導評核項目，於總分外扣減1-2分，並作為本部獎補助經費核配之參據。

業務承辦人員每週或不定期進行抽查及提醒，未完成者，依勞務契約進行計點罰款。

•廠商須於每日晚上11點以前完成登錄，未完成者，依合約罰款新台幣1,000元。

報告五、健康檢查及教育訓練時數執行情形

依據教育部「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」規定，從業人員需於每學年開學前2週或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時。



截至115.04.08

健康檢查

校園餐飲作業人員共44位，體檢**未完成者共3位**（7-11及THE T Cafe）。

原因：體檢報告於115年3月到期，已完成體檢尚未拿到報告。

教育訓練時數

校園餐飲作業人員共44位，上課時數**未完成者共2位**（7-11及THE T Cafe）。

原因：尚有3小時未完成。



限期於115.04.13前完成，未完成者依合約罰款1,000元整。

報告六、114學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

1.輔導時間：115年4月14日(二) 09:30

2.地點：行政大樓 AO312 會議室

3.委員名單：

(1)輔導委員：陳月寶(HACCP高屏區處長)

(2)衛生單位代表：莊清婷

(3)農業單位代表：高仙彤

▲輔導文件：

各家廠商114學年度大專校院餐飲衛生輔導表之自主評核紙本，供輔導委員抽選。

▲學校簡報：

包含提供餐廳(攤位)之每月平均供餐人數、學校餐飲場所相關規劃如管理類型、學校餐飲位置圖、業別型態等。

報告六、114學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視行程

流程	時間	負責人員
輔導說明	5-10分鐘	輔導委員
1. 餐飲業務簡介 2. 上次輔導缺失改善情況	5-10分鐘	學校代表
現場查核	60分鐘	輔導人員、學校代表、業者
文件核對	30分鐘	輔導人員
輔導小組內部會議	30分鐘	輔導人員
輔導結果說明	30分鐘	輔導人員、學校、業者

報告七、114學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

廠商提供資料:115年4月份廠商自評表、溫濕度記錄表、冰箱冷藏冷凍溫度記錄表、油品監測表、清潔消毒進銷存紀錄表、檢體留存表、肉品來源證明、食材驗收紀錄(出貨單)、環境病媒清消紀錄表。

健康促進中心提供114學年度資料:餐飲從業人員體檢證明、衛生講習時數8小時證明、SGS食材檢驗證明、食材登錄平台資料、115年3月份廠商自評表單。

總務處提供114學年度資料:水塔清潔維修紀錄表、油炸油廢棄紀錄表、RO水質檢驗紀錄表。

報告六、114學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視重點

輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-6		2、3	
(二)從業人員衛生管理	7-9	7、8	<u>9</u>	從業期間每年健康檢查至少一次；每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	10			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	12-17	14	15、16	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	18-20			
(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理	21-24			
(八)校園食材登錄平臺	25	25		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

報告六、114學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視重點

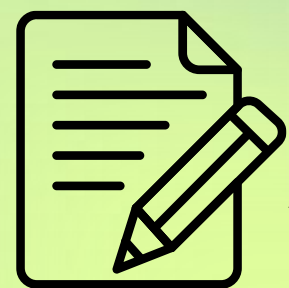
項目		條件	結果	
法定項目	★編號7.從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是	☐ 列入再輔導 (左列2項皆為「是」)
	★編號8.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時			
	★編號14.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品			
	★編號25.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊			
重點項目	◎編號2.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項(含)以上部分符合或不符合	☐ 否 ☐ 是	
	◎編號3.不得發現病媒蹤跡			
	◎編號9.從業人員穿戴整齊且全程配戴口罩			
	◎編號15.冷(凍)藏溫度應符合規定			
	◎編號16.食品(原料)應落實先進先出			

於餐飲衛生管理需要總務處協助

- 1.協助勞務契約修訂餐飲衛生相關罰則。
- 2.餐飲作業場所設備與器材報廢、清除、場地修繕。
- 3.提供餐飲作業場所水質檢驗報告、水塔清洗記錄、廢油處理記錄。

報告七、

校園餐飲衛生安全系列活動



活動：「控制熱量、選擇靠自己」-減脂控糖系列活動

目的：藉由看懂熱量表，控糖控熱量。

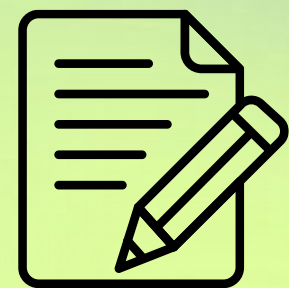


時間：115年04月~05月



報告七、

校園餐飲衛生安全系列活動



**活動：「每日找找茶，喚醒水能量」
-減糖多喝水系列宣導活動**

目的：認識去濕消暑茶品及養生茶品，降低含糖飲攝取。

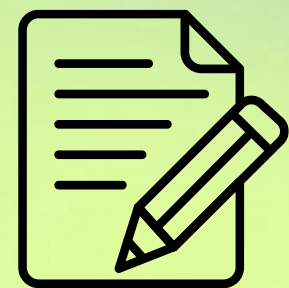


時間：115年04月~06月



報告七、

校園餐飲衛生安全系列活動



**活動：「甜蜜的負擔，飲品知多少」 有獎徵答活動
-減糖多喝水系列宣導活動**

目的：認識飲品之卡路里及糖份計算、含糖飲品優缺點。



時間：115年04月~05月



報告七、

校園餐飲衛生安全系列活動



活動：「校園餐盤樂繽紛」活動

目的：利用大富翁趣味遊戲，增加每日健康餐餐盤營養知能。

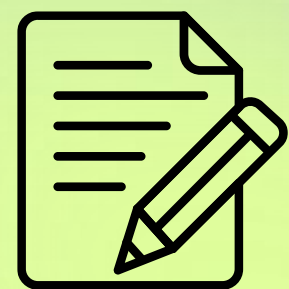


時間：115年04月28日至115年04月30日



報告七、

校園餐飲衛生安全系列活動

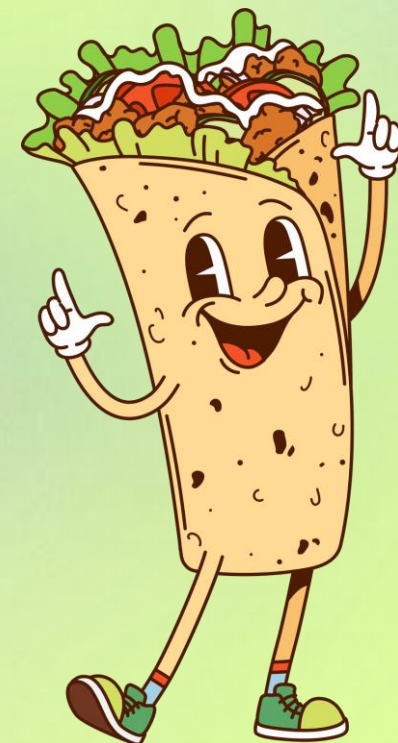


**活動：「把愛通通捲起來，五蔬食用好營養」
-我的健康餐盤宣導活動**

**目的：利用DIY墨西哥手卷，認識五色蔬果營養成分，
增加每日健康餐餐盤營養知能。**



時間：115年05月20日





肆、臨時動議



伍、主席提示

陸、散會

