

# 103 學年度第一學期第 1 次校園餐飲衛生座談會會議紀錄

時間：103年 10 月 15 日（星期三）上午 10：30 時

地點：國際學院 60412 教室

主席：蕭副學務長宏金

紀錄：陳彥宇

## 壹、主席致詞：

首先感謝各位委員擔任 103 學年度的膳食管理委員，那校園的飲食一向是很重要的一環，尤其最近又連續爆發了許多食安問題的事件，所以校園飲食這一部分就顯得更加重要，要麻煩各委員在督導過程中多加注意衛生上的問題。

## 貳、承辦單位報告

### ◎膳食委員膳食衛生督導檢查注意事項

- 一、請委員至各餐廳督導檢查時，請將『督導檢查證』戴上，並於學年度督導檢查結束後，繳回督導檢查證。
- 二、督導檢查評量方式為【符合：○，不符合：×】。
- 三、本(103-1)學期膳食衛生督導檢查次數為乙次，詳細說明如下：
  - (一)校本部：本學期共 32 位師生代表督導檢查 13 間餐飲店，各餐廳督導檢查乙次，全數檢查完畢獎勵方式如下：
    - (1) 教師代表：將督導檢查與參加膳食管理委員會議次數納入教師評鑑加分項目。
    - (2) 學生代表：完成當學期督導檢查乙次，校本部委員則記嘉獎二次。
  - (二) 燕巢分部：本學期共 10 位師生代表督導檢查 5 間餐飲店，各餐廳督導檢查乙次，全數檢查完畢獎勵方式如下：
    - (1) 教師代表：將督導檢查與參加膳食管理委員會議次數納入教師評鑑加分項目。
    - (2) 學生代表：完成當學期督導檢查乙次，燕巢分部委員則記嘉獎乙次。
  - (三) 各委員如對校園內餐廳有任何應改善建議事項，請填寫於『餐廳改善建議表』內，並於 3 個工作日內送至生活輔導組，以利督導後續改善相關事宜。
- 四、督導檢查表第一頁為餐廳業者簽名表，請務必於檢查完畢後，請餐廳業者簽章並註名受檢時間，否則無法視同完成檢查。
- 五、當學年膳食管理委員會議三次皆參與者，獎勵方式如下：
  - (1) 教師代表：將督導檢查與參加膳食管理委員會議次數納入教師評鑑加分項目。
  - (2) 學生代表：於該學年第二學期記嘉獎乙次。
- 六、請各膳食委員依檢查表逐項檢查並確實填寫檢查日期，於本(103)年 11 月 17 日(一)前將檢查表(含檔案夾與督導檢查證)送回生活輔導組。(分部委員送至分部生活輔導組)
- 七、本學期餐飲衛生座談會預計於 103 年 12 月 3 日(三)舉行，惠請各委員踴躍參加。

## ◎督導評量方式---參考資料(節錄食品良好衛生規範)

### 一、食品業者建築與設施

#### (一)食品作業場所之廠區環境應符合下列規定：

1. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
2. 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
3. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。

#### (二)食品作業場所建築與設施應符合下列規定：

1. 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
2. 樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
4. 排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
5. 照明設施：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。
6. 通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
7. 配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
8. 場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
9. 病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
10. 蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。

#### (三)凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

1. 應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
2. 應有專人負責管理，並經常保持清潔。

#### (四)廁所應符合下列規定：

1. 廁所之設置地點應防止污染水源。
2. 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

#### (五)用水應符合下列規定：

1. 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符合飲用水水質標準。
2. 應有足夠之水量及供水設施。
3. 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
5. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

#### (六)洗手設施應符合下列規定：

1. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙中等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。

2. 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(七)凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

## 二、食品業者衛生管理

(一)設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
2. 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
3. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

(二)從業人員應符合下列規定：

1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
2. 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
3. 新進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有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
4. 食品作業場所內之作業人員，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。凡與食品直接接觸的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。
5. 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，依標示所示步驟正確洗手或(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。
6. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
7. 作業人員若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套，或將手部澈底洗淨及消毒。
8. 作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。
9. 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。
10. 從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

(三)清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1. 病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，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。
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。
3. 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方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
4. 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
5. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

(四)廢棄物處理應符合下列規定：

1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
  2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。
  3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。
  4. 凡有直接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、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。
- (五)食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

## ◎義守大學膳食管理委員會設置辦法

93年4月21日校長核定公告全文

98年6月29日校長核定公告修正第一、二、三、四、五、六點規定

101年10月5日校長核定公告修正全文

102年8月23日校長核定公告修正第五條及第七條規定

103年5月14日校長核定公告修正第1~3、5~7條規定

- 第一條 依據教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，以督導本校餐廳供應商及各實習餐廳所供應之膳食餐點，符合物美價廉、營養衛生，以維護師生權益與健康之餐飲，設膳食管理委員會(以下簡稱本委員會)。
- 第二條 本委員會置主任委員、行政事務督導組組長、膳食衛生督導組組長及執行秘書各一人，委員若干人。  
主任委員由校長指派副校長一人擔任，行政事務督導組組長由總務長擔任，膳食衛生督導組組長由學務長擔任，執行秘書由校長聘任本校具營養學專業教師一人擔任之。  
委員產生方式以院為單位，由所屬系遴選推薦一位老師或學生擔任，師生人數各占一半為原則及學生自治會幹部二人擔任之，由校長聘任，任期一學年，連任以一次為限。
- 第三條 本委員會行政事務督導組、膳食衛生督導組及執行秘書其職掌內容分述如下：
- 一、行政事務督導組：
    - (一)負責學校餐飲廠商招標及簽約事宜。
    - (二)餐飲場所設備建置、維護、管理及修繕事宜。
    - (三)協助餐飲衛生管理督導及餐廳菜餚之品質與合理價格。
  - 二、膳食衛生督導組：

- (一)負責餐飲衛生管理督導及行政事項。
- (二)審核餐廳從業人員健康檢查之鑑定。
- (三)學校餐廳衛生管理檢查、餐飲食品之採樣及餐具之檢驗。

三、執行秘書：

- (一)負責本委員會業務推展及執行。
- (二)膳食委員檢查表、學生餐飲問卷及師生反映膳食相關意見之彙整。
- (三)行政事務督導組及膳食衛生督導組相關資料回收及彙整。
- (四)本委員會議事及行政庶務安排，及辦理相關獎勵作業。
- (五)其他承本委員會交辦之事務。

第四條 本委員會於上學期期初召開督導說明會一次，每學期期末召開檢討座談會一次，由主任委員召集之，必要時得召開臨時會議。

第五條 膳食管理委員每學期定期須至校內各餐廳衛生督檢查一次。檢查完畢後，應即將檢查表繳至本校學生事務處衛生保健組(以下簡稱衛保組)，並由執行秘書負責彙整。

第六條 膳食管理委員至各餐廳督導檢查及蒐集師生意見，於期末座談會前將資料送至衛保組由執行秘書負責彙整，並將督導結果提供行政事務督導組，俾利督導改善及餐廳招商之參考。

第七條 膳食管理委員一學年進行督導檢查共二次，分別為上下學期各乙次。每學年膳食管理委員座談會共三次，分別為上學期二次及下學期乙次。膳食管理委員獎勵方式：

- 一、教師代表：將督導檢查與參加膳食管理委員會議次數納入教師評鑑加分項目。
- 二、學生代表：完成當學期督導檢查乙次，校本部委員記嘉獎二次，燕巢分部委員記嘉獎乙次；當學年膳食管理委員會議三次皆參與者，則記嘉獎乙次。

第八條 本辦法經行政會議審議通過，陳請校長核定後自公告日實施。

## 肆、各單位報告

### 一、衛生保健組

#### 衛生保健組餐飲衛生管理檢查報告（校本部）

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
綠林餐廳	103.10.13	1. 2 工作人員未戴工作帽。 2. 冰箱部份食材未加蓋。 3. 冰箱內食材未分類放置，且放置太多的食材，冰箱沒有空間可以循環。 4. 蘋果未拆箱，箱子髒，整箱直接放置於冰箱。 5. 放置麵之塑膠籃髒，直接冰入冰箱未拆箱。 6. 浸泡之海帶芽整桶置於地面，未離地。 7. 未每日登錄自我檢查表。	已立即改善。 已立即改善。 103.10.14 複檢已改善。 已立即改善。 已立即改善。 已立即改善。 103.10.14 複檢已改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.09.15更換濾心。
賀喜屋餐廳	103.10.13	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：103.09.12更換濾心。 3. 確實填寫各項檢查記錄表。
味美餐廳	103.10.13	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 飲水設備：103.09.12濾心更換。 3. 確實填寫各項檢查記錄表。
麵食部	103.10.13	現場無需改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.09.12更

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
				換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
八車 義廚房	103.10.13	庫房食材未離牆、米袋不用時未束緊且未離地。	已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.09.25更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
八車一店	103.10.13	茶葉未有完整標示。	輔導驗收須確實，應購買有完整標示之物品。輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.09.12更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
八車二店	103.10.13	1. 豆花未加蓋。 2. 食材未離牆放置。	已立即改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 飲水設備：103.09.25更換濾心。 4. 確實填寫各項檢查記錄表
實習中心 (含實習餐廳、輕食坊、情境、烘培工廠、高爾夫餐廳、國際一館、義咖啡)	103.10.13	義咖啡： 1. 未每日登錄各項檢查紀錄表。 2. 冰箱內部份食材未離地。	103.10.14 複檢已改善。 已立即改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 麵條檢驗：未殘留過氧化氫。 3. 濾心更換：103.09.15。

餐廳名稱	檢查日期	須改善或現場輔導事項	改善與否	備註
仟帆餐廳	103.10.14	現場無須改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 3. 濾心清洗：103.09.07。
禾豐美食	103.10.13	1. 冷藏庫豆腐無加蓋、豆芽菜交疊放置易交互染污。 2. 供餐休息期間，食物應加蓋保溫或冰存，室溫下不得超過2小時。 3. 食材登錄表須完整填寫。	立即改善。 立即改善。 輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.09.10。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
葉媽媽創意美食	103.10.13	現場無須改善事項。		1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.09.10。
香戀麵食館	103.10.13	1. 處理麵條食材分裝應戴手套。 2. 食材登錄表須完整填寫。	立即改善。 輔導改善。	1. 餐食具檢查： ①無澱粉殘留。 ②無脂肪殘留。 2. 濾心清洗：103.09.10。 3. 每日確實填寫各項檢查記錄表。
2+2 茶舖	103.10.13	現場無須改善事項。		1. 每日確實填寫各項檢查記錄表。 2. 濾心清洗：103.09.15。

## 伍、散會