

## 南華大學 106 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議記錄

一、時間：107 年 01 月 11 日(星期四)中午 12：00

二、地點：成均館 320 教室

三、主席：尤學務長惠貞

記錄：釋淨淳

四、出席人員：詳見簽到表

五、列出席人員：詳見簽到表

六、會議決議事項執行情形：

上次會議提案及決議	執行情形
提案一：廠商「正北園麵食館」申請於本校文會樓蓮想食坊第 2 攤位，駐點提供餐飲販售營運事宜，提請討論。 決議：照案通過	已完成簽約，合約自 106 年 5 月 15 日至 107 年 7 月 31 日。
提案二：餐廳檢查回歸所有委員參與一案，提請討論。	南華商行依會議討論立即進行改善，本學期改善狀況良好。

七、會議報告：

(一)106-1 學期邀請大林慈濟醫院營養師每月到校進行餐廳衛生檢查，已於 9 月 21 日、10 月 26 日、11 月 16 日、12 月 14 日、107 年 1 月 4 日到校檢查，需餐廳進行調整部分，已當場與店家溝通並做成紀錄備存。

八、提案討論：

提案一：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條將委員會區分三組：總務組(負責餐廳硬體設備)衛生組(負責餐飲衛生安全)綜合組(負責餐飲價格反應處理)，及選定各組組長推動相關業務，請委員決議。

說明：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

討論：(略)

決議：總務組：謝鎮財總務長(組長)、陳志妃主任、杜志勇先生、陳煦基先生、莊憲頌老師、黃巧玲小姐、張簡宇哲同學。

衛生組：釋淨淳組長(組長)、謝艷芬組長、邱琺雯老師、張偉雄老師、孔祥屏同學、林彥辰同學。

綜合組：尤惠貞學務長(組長)、湯培鈞主任、陸海文老師、邱靖媛老師、林俐玟小姐、陳雲卿同學、謝佳翰同學。

提案二：所有委員參與「餐廳檢查」一案，提請討論。

說明：1. 105-2學期會議臨時動議杜委員提出餐廳的檢查是否回歸專業(由護理師檢查)。

2. 餐廳衛生檢查的表格是根據教育部規定所設計，檢查表中已標示註記委員無須檢查之項目(請見附件一)，是以能希望委員以不同的視野，聽取廠商不同的意見，以扎根本校餐飲管理的業務。

3. 106-1學期衛保組試行單獨由護理師前往作檢查，通常護理師與營養師所檢查的是衛生、食品置放的部份，其它站在消費者立場與老闆溝通的部份則無法充分做到，所以提請各個委員是否於一學期當中能否前往餐廳檢查一次，如決議通過請委員依排班表(請見附件二)前往餐廳檢查。

討論：1. 淨淳師：關於餐廳管理的對象與設置條件，是餐廳監督者與督導者需具備專業證照及研習時數，本次會議提議由其他膳食委員前往檢查，針對專業部份已標列出來一般委員不須檢查的部份，但希望委員站在不同的角度去檢視。故每週的上半週由委員、下半週由護理師前往餐廳檢查。另，聘請營養師定期前往檢查。

2. 陸委員：由學生前往檢查並請他提出意見做為改進依據，對學生而言是否責任重了些，學生是來學習的，如果他的意見是錯的話，是否造成執行上的混淆。

3. 謝委員：可以利用用餐時間前往餐廳檢查。

4. 主席：關於餐廳檢查的業務，大專校院能夠完全符合條件者有限，由委員每一學期前往餐廳一次檢查，則較能從不同角度提出建議或希望求取進步的焦點充作改善的參考，許多活動或會議都會邀請學生做代表，例如獎懲的議題，學生就是其中一份子，而餐廳飲食部份學生也會前往用餐，所以他們也理當是代表的一分子。飲食安全是很神聖的事情，請各位委員利用用餐的時間前往關心一下。

決議：贊成提案有 13 票，決議通過。

九、臨時動議：1. 陳煦基委員香積齋營運事宜報告：

綜合球場已完成建設，內部所設餐飲營運空間，經招商並以簽請奉核可自3月5日起將由廠商「樂樂快餐店」進駐開幕營業(2月26、27日及3月01、02日進行營業試賣)；營業項目為葷食餐及延續本校推行30元環保餐之政策。

## 2. 中道樓販賣機設置事宜報告：

中道樓因藝術與設計學院多次於各項會議反應，因距離可用餐處甚遠及常因課業研討至深夜，常有取得餐飲需求，故提出加設自動販賣機需求。因此，經於106學年度第一次總務會議提案討論，其決議由該院建議設置處，再會同總務處（含廠商）評估後提出是否設置。

十、散會

# 附件一：南華大學學校餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時 分

餐廳名稱：					
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：	
複檢重點： <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善					
	檢查項目	良好	尚可	不良	建議改善
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒、糞便或其蹤跡。				
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。				
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。				
	5. 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、避免積水或濕滑。				
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。				
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。				
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。				
	9. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等廢棄物留置工作檯上及地面。				
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。				
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。				
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，不得使用過期、變質或腐壞食品。				
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。				
14. 食品作業結束後之廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於調理區以外之區域等待清理。					
從業人員衛生管理	15. ★從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。				
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。				
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。				
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。				
	19. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。				
	20. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸食材及即食食品。				
	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。				

	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。				
驗收及儲存衛生管理	23. ★食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量、保存期限等。				
	24. ★驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。				
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
	26. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。				
	27. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。				
	28. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。				
	29. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。				
	30. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。				
其他	31. ★食用冰塊須符合衛生規定，製冰機每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。				
	32. ★油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。				
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。				
	34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品、容器、及器具。				
	35. 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。				
	36. ★每日取適量製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。				
	37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。				
	38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。				
備註	1.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
	2.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫各式檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。				
	3.請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工用餐安全及健康。				
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。				
	2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100°C，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80°C，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上（餐具）。				
餐廳負責人意見及簽名：					

學務長：

衛保組組長：

檢查人員：

備註：標示「★」者委員不需進行檢查

附件二：南華大學 106 學年第 2 學期膳食委員每週檢查餐廳輪值表

1、檢查地點：雲水居餐廳、咖啡學、蓮想食坊、7-11 門外的南華商行、香積齋餐廳。

2、餐廳輪值檢查時段有問題者或有不合標準之照片，請寄 mail 給陳護理師：

yiyi07386@nhu.edu.tw，或分機 1232 聯絡。

3. 餐廳檢查表及識別證如附件，檢查完之表單(請隔週送至衛保組存查)

周次	日期	檢查人員	日期	檢查人員
1	2/26-2/28	釋淨淳組長	3/1-3/2	林俐矜小姐
2	3/5-3/7	尤惠貞學務長	3/8-3/9	黃巧玲小姐
3	3/12-3/14	杜志勇組長	3/15-3/16	陳怡婷護理師
4	3/19-3/21	謝鎮財總務長	3/22-3/23	陳幼玲護理師
5	3/26-3/28	陳煦基組長	3/29-3/30	陳怡婷護理師
6	3/27-3/29	湯培鈞主任	3/30-4/1	陳幼玲護理師
7	4/2-4/4	謝艷芬組長	4/5-4/6	陳怡婷護理師
8	4/9-4/11	陳志妃主任	4/12-4/13	陳幼玲護理師
9	4/16-4/18	張簡宇哲同學	4/19-4/20	陳怡婷護理師
10	4/23-4/25	林彥辰同學	4/26-4/27	陳幼玲護理師
11	4/30-5/2	陳雲卿同學	5/3-5/4	陳怡婷護理師
12	5/7-5/9	謝佳翰同學	5/10-5/11	陳幼玲護理師
13	5/14-5/16	孔祥屏同學	5/17-5/18	陳怡婷護理師
14	5/21-5/23	陸海文老師	5/24/25	陳幼玲護理師
15	5/28-5/30	莊憲頌老師	5/31-6/1	陳怡婷護理師
16	6/4-6/6	邱珣雯老師	6/7-6/8	陳幼玲護理師
17	6/11-6/13	張偉雄老師	6/14-6/15	陳怡婷護理師
18	6/18-6/20	邱靖媛老師	6/21-6/22	陳幼玲護理師