南華大學111學年度第2學期第1次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：112年4月19日(星期)12:00~13:16

二、地　　點：成均館C334

三、主　　席：林辰璋副校長　　紀錄： 郭瑞霞

四、出席人員：柳雅梅學務長、鄭絢文總務長、人事室-洪添福主任、會計室-陳志妃主任(廖崧智代)、總務處營繕組-杜志勇組長、學務處生輔組-林奇憲組長、學務處衛保組-郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師(尤品茹代)、人文學院教師代表-邱正祥老師(何淑娟代)、社會科學院教師代表-邱琡雯老師(郭梵韋代)、藝術學院教師代表-辜率品老師、科技學院教師代表-邱宏彬老師、職工代表-鄭仰程、職工代表-黃巧玲、人文學院學生代表(生死系)- 余桎豪同學、社會科學院學生代表(國際系)-陳雯馨同學。

請假人員：管理學院學生代表(企管系)- 莊振佑同學、藝術學院學生代表(產設系)-劉雯諭同學、科技學院學生代表(生技系)-黃辛蘋同學。

應到人數： 20 人　　實到人數： 17 人　　請假人數： 3 人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員、學務處衛保組-郭詩婕護理師、陳怡婷護理師。

六、主席報告

學務長、總務長及各位委員大家好，會議開始進行，就上次會議決議執行情形開始報告。

七、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議(111年12月23日)提案及決議	執行情形
一	**招商之餐飲廠商對於本校餐飲衛生輔導之要求或改善配合度不佳者，是否列入合約內容訂定相關制約條文或落實執行，避免如本次珍品餐館的狀況，避免影響師生對於餐飲安全的疑慮，提請討論。(111年月日)** 決議：**請總務組蒐集各校校園餐廳合約書內容，參酌研擬本校餐飲廠商公版合約書(應包含各種違規或不配合樣態之處置方式)，並務必依合約規範落實執行。**	**本學期新進駐廠商之合約簽訂時間較趕，所以先加註條文：餐飲衛生未依營養師及稽核限期改善，按日計罰1,000元/日至改善為止。** **未來新的公版合約修訂，總務處將就實務經驗及參考其他學校合約內容研擬，並邀請膳食委員-學務長、總務長、行政單位代表、教師代表、職工代表及學生代表各1位組成內部小組進行審視，再將研議結果簽核，並提報下次膳食衛生指導委員會。下學年度依新版合約與餐飲廠商簽訂合約。**

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組):

1、111學年第2學期持續邀請大林慈濟醫院黃營養師來校督導餐飲衛生，預定來校日期為3/23、4/27、5/18、6/15。3/23本學期第1次營養師來校訪視，餐廳應進行調整改善事項，已當場與廠商溝通並做成紀錄追蹤(如附件一)。同時針對新進廠商特別進行輔導，使其了解學校餐飲衛生之規範，營養師訪視後表示蓮想食坊新廠商的狀況不錯，有餐飲衛生相關觀念，環境也頗乾淨。

2、除了營養師外，亦排表請衛生組膳食委員參與訪視，111-2檢查餐廳時間表排定如附件二，再請衛生組委員依排定時間進行檢查。

3、食材平台登錄資料部分，本校3月平均上線率95.83%及平均完整率94.79%。2家新廠商因為3月底統編才申請出來，故4月才開始上線登錄。

(二)總務處(總務組)：

1.雲水居自助餐廳本學期營運良好，本週適逢期中考週用餐人潮眾多。

2.文會樓蓮想食坊交誼廳新駐廠商「 V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」營運 3-4 月份營運狀況良好。

(1)現階段營運尚無法達到中午用餐人潮分流與疏解。

(2)蓮想食坊交誼廳第一攤規劃設置「 以勒廚房」，由雲水居自助餐嘉樺廠商經營，主要販售輕食健康餐、糕點甜品及中西式早餐，訂於 5 月份正式開幕營業。

3.行動餐車營運狀況

(1)伯叻土司行動餐車於本學期末結束營業， 5 月份廠商因教召訓練將暫停營業兩週。

(2)禾田行動餐車自 4 月 13 日起每週四到校營運至學期末，第一週營運額為 4,500 元，雖其口味頗佳，銷售不甚理想，可能的原因有二：

a.知名度不夠。

b.價格有點小貴，已請廠商考慮調整產品與價格。

4.擬建置蔬食即食餐盒自動販賣機，設立地點及品項與 「蔬食 8 」洽談中，同時建議「蔬食 8 」來校設置蔬食便利超商，初步構想營業地點設置於雲水居交誼廳。

5.學校餐飲廠商食體驗問卷擬於期中考後實施調查，問卷調查內容主要以用餐體驗為主，並作為續約之參酌依據，調查結果將於下次膳委會進行報告。

九、提案討論：

提案一：「南華大學餐飲衛生管理要點」修訂案，提請討論。(學務處提案)

說　明：為符合教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」及目前實際餐飲衛生輔導檢查項目與使用之查核表格，擬修訂本要點。「條文修正對照表」及「修訂草案」詳如附件三。

決　議：原則同意修正，法條文字內容再請學務處、總務處、法規委員會審酌後再提報行政會議審議。

提案二：建置蔬食即食餐盒自動販賣機及設置蔬食便利超商案，提請討論。(總務處提案)

說　明：1.蔬食即食餐盒自動販賣機，設立地點及品項與 「蔬食 8 」洽談中。

2.建議「蔬食 8」來校設置蔬食便利超商，初步構想營業地點設置於雲水居交誼廳。

3.如廠商有意願設點，本校須挹注相關經費用以支應基本整修費用，所需經費洽談後再行預估。

決　議：請總務處先與廠商進行接洽了解，有完整資訊後再提案討論。

提案三：追認文會樓蓮想食坊「 V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」新駐廠商案，提請討論。(總務處提案)

說　明：1.蓮想食坊新駐廠商遴選會議於 112 年 1 月 12 日通過新增「 V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」廠商進駐。

2.「V Pasta 義式餐坊」及「轟炸雞排」兩家廠商於開學後完成簽約，擬予追認。

決　議：同意追認。

提案四：蓮想食坊交誼廳第一攤規劃設置「以勒廚房」，由雲水居自助餐嘉樺廠商經營，訂於 5 月份正式開幕營業，提請討論。(總務處提案)

說　明：主要販售品項為輕食健康餐、糕點甜品及中西式早餐。

決　議：同意設置，請總務處比照蓮想食坊其他攤商與廠商簽訂合約後才營運，合約從 5 月至學期結束。

十一、臨時動議：

總務處提議：下次開會訂餐是否可訂蓮想食坊的餐點。

決議：同意，可考量向校內餐廳輪流訂購。

十二、散　　會：13:16。

附件一：

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

南華商行

徒手捲包餐點，立即提醒改善	分裝之食材若再包盛於大外袋不透明包材，需標明品名(小包裝有其資訊)	

餐廳負責人：陳姍禎

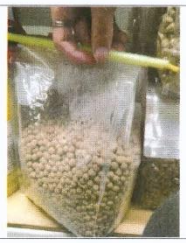
衛保組人員/檢查者：約聘組員 郭詩婕 112.3.28 0940
衛保組長：學生事務處衛生保健組 專員兼組長 郭瑞霞 0328 15:35
學務長：學務長 柳雅梅

總務處：專員 李有信 0331 0960
總務長：總務長 鄭絢文 3/31

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

御清江飲料

		
1.產品(茶葉)請要求廠商相關資訊(食品日期) 2.分裝日期需標	粉圓的開封日期	濾心更換紀錄要標上

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：約聘組員 郭詩婕 112.3.28 1500
衛保組長：學生事務處衛生保健組 專員兼組長 郭瑞霞 0328 15:30
學務長：學務長 柳雅梅

總務處：專員 李有信 0331
總務長：總務長 鄭絢文 3/3

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

V pasta 複合式餐坊 P1		
（無照片）		
內部製餐人員建議頭能完全包覆	清潔劑需置於洗台下，專區置放	分裝小包、小盒、填充、開封，建議標上相關日期管理，不明物品亦需標上
1.自製醬汁、料，請標相關品名、日期(製造、保存)和成分卡(衛生單位欲了解可及時提供) 2.餐盒保藏無加熱餐桌供應，建議以時間管理 2-3 小時(以 2 小時內為優)	1.冰箱溫度記錄落實(未有明顯溫度顯示者可另購溫度計) 2.相關產品標示相關資訊以作管理	生熟食砧板或刀具應分開置放、標示管理

V pasta 複合式餐坊 P2		
（無照片）		
1.補貼公告牛、豬產地 2.無大豆製品，玉米粒為非基改，但未標 3.餐具是拋棄式(建議使用環保餐具)	義大利麵要離地去紙箱(盡量紙箱不入庫)	蛋易汙染物，建議放最下、最外或冷藏(乾料庫溫度若>28℃)
小蘇打粉是食品添物，要依規定管理(三專)		

餐廳負責人：

衛保組人員/檢查者：約聘助理 郭詩婕 112.3.28 0940
衛保組長：專員兼組長 郭瑀宣 3/28 15:40
學務長：

總務處：專員李有信 0331 1340
總務長：總務長鄭絢 3/31

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

轟炸雞坊		
		（無照片）
清潔劑和乾料食材分區放，洗區則放洗台下	1.分裝食材請標相關品名、日期(製造、保存、開封) 2.公司產品也應有相關資訊(冰淇淋粉)	百頁、豆漿請查詢來源和是否基改資訊
	（無照片） 1.生熟食刀具.砧板區明顯區分。	（無照片）
相關資訊標示要明確	2.油價測試須嚴格執行，請採買油價試紙	原產地(國)，只有豬血糕

餐廳負責人：王春玉

衛保組人員/檢查者：約聘組員郭詩婕 112.3.28 1046
衛保組長：衛生福利及生活照顧專員兼組長郭瑞霞 0328 15:40
學務長：學務長柳雅梅 0330

總務處：專員李有信 0331
總務長：總務長鄭絢文 3/31

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

王朝油味		
	（無照片）	
分裝食材日期須標(含調味料瓶裝日期)	供餐巔峰未看，下次請先開(庫房)	

餐廳負責人：吳紀蓁

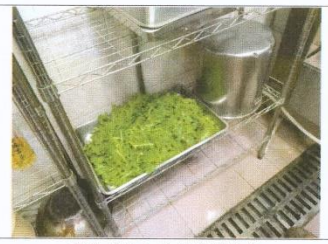
衛保組人員/檢查者：約聘組員郭詩婕 112.3.28 1040
衛保組長：衛生福利及生活照顧專員兼組長郭瑞霞 0328 15:49
學務長：學務長柳雅梅 0330

總務處：專員李有信 0331
總務長：總務長鄭絢文 3/31

南華大學 111 年第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2023.03.23

嘉禪便當廠 P1

1.盡量防患病媒在烹調與供餐區飛 2.注意早餐餐點販賣時間區間	採買、開封日期部分未標	大桶裝外蓋、桶請標示
		
注意食材盡量不用報紙包裝	濕乾辣椒注意保存品質，有發霉和腐爛疑慮	調味舀勺和食材分開置放

嘉禪便當廠 P2

有病媒糞便蹤跡	布丁請標製作日期	冷藏生熟食層架混放未分區，應生下、熟上
（無照片）		
醃漬肉品容器，盡量不銹鋼容器，不宜塑膠桶	冷凍盡可能紙箱不入庫	

餐廳負責人： 李明光

衛保組人員/檢查者： 約聘組員 郭詩婕 112.3.28 0940　**總務處：** 專員李有信

衛保組長： 專任助理兼組長郭瑞霞 0328 15:07

學務長： 學務長卿雅梅 03/29　**總務長：** 總務長鄭綢文 3/31

附件二：

南華大學 111 學年第二學期膳食委員每週檢查餐廳輪值表

1、檢查地點：雲水居-嘉樺便當廠、王朝滷味；文會樓-御清江飲料、V pasta 複合式餐坊、轟炸雞坊；學慧樓-7-11 門外的南華商行。

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 給郭護理師：she_e24@nhu.edu.tw，或分機 1231 聯絡。

3.餐廳檢查表如下，敬請委員在**當週擇一日**前去檢查，檢查前先至衛保組(C112)拿檢查表及識別證，檢查完之表單，請隔週送至衛保組存查。

4.相關檢查表可至 https://reurl.cc/8WR15X 下載或至衛保組拿取。

週次	日期	檢查人員
1	112/04/24-04/28（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
2	112/05/01-05/05（5 天）	藝術學院老師代表
3	112/05/08-05/012（5 天）	護理師
4	112/05/15-05/19（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
5	112/05/22-05/26（5 天）	護理師
6	112/05/29-06/02（5 天）	人文學院學生代表
7	112/06/05-06/09（5 天）	護理師
8	112/06/12-06/17（6 天）	大林慈濟醫院-營養師
9	112/06/19-06/26（4 天)-期末考周	職工代表黃小姐

附件三

「南華大學餐飲衛生管理要點」條文修正對照表

條次	修正後條文	現行條文	說明
一、	為提升本校餐飲衛生、安全、品質，維護全校教職員工生身體健康，特依據「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」訂定本要點。	為維護全校教職員工生~~用餐品質，確保~~身體健康，特訂定本要點。	加入依據之法規
二、	為健全本校膳食衛生管理組織，有效管理餐飲各項事宜，得設置膳食衛生指導委員會，實施定期與不定期督導檢查。設置要點另訂之。	~~本校膳食衛生指導委員會委員得對本校餐飲衛生~~，實施定期與不定期督導檢查。	增列管理餐飲各項事宜之權責單位為膳食衛生指導委員會。
四、	餐廳、廚房衛生管理規定包括以下八大項，檢查項目依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」: (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	四、 餐廳、廚房衛生管理規定如下： ~~(一) 從業人員衛生管理：~~ ~~(1) 工作人員(包括新進人員)開學前兩週應先完成膳食人員健康檢查，檢查合格後，交本校審查，經本校同意後，始得僱用；未繳交健康檢查合格證明者應予以勒令解僱，以後每年定期檢查一次，不合格者即予解雇。~~ ~~(2) 從業人員工作時應配戴識別證、穿戴乾淨工作服、帽、口罩及鞋，並將頭髮包覆於髮帽內，並保持服裝儀容整潔。~~ ~~(3) 督促養成個人良好衛生習慣。~~ ~~(4) 餐飲工作人員每年應參加食品衛生安全與品質管理之教育訓練講習至少八小時；各項訓練應作成紀錄，若工作人員不接受教育訓練，廠商得立即予以解僱，以確保食品衛生品~~	將餐廳、廚房管理規定修正符合教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」及餐飲衛生實地輔導檢查項目，並使用「大專校院餐飲衛生管理檢查表」進行查核

條次	修　正　後　條　文	現　行　條　文	說　明
		~~質。~~ ~~(5)餐廳廚師須持有丙級以上烹調技術士證照，且備有合格之營利事業登記證，並應繳交證明影本乙份至衛保組備查。同一廠商有多位廚師烹調，應提供每一位廚師之證照。~~ ~~(二)　餐廳、廚房衛生管理~~ ~~(1)餐廳、廚房使用合格之烹調用水。前述合格之烹調用水係指通過食品GMP認證之礦泉水、經定期檢驗合格之逆滲透水或符合環保署水質標準之飲用水。~~ ~~(2)蓄水池(塔槽)應有污染防護措施，定期清理，保持清潔。~~ ~~(3)餐廳、廚房內外，應排水良好，避免積水。~~ ~~(4)餐廳、廚房門窗、出入口及其他孔道應有防止病媒入侵設備。~~ ~~(5)餐廳、廚房必須通風與採光良好。~~ ~~(6)冷凍庫溫度應在攝氏負十八度以下，冷藏庫溫度應在攝氏七度以下，並每日記錄冷藏庫、冷凍庫之溫度。~~ ~~(7)廚房內調理台、工作台、水槽表面應以不銹鋼鋪設。~~ ~~(8)廚房牆壁及支柱離地面一公尺之部分應鋪設白磁磚、淺色油漆、或磨石子，地面應以易洗材料鋪設，並經常保持清潔。~~ ~~(9)原料及成品應使用適當容器妥善儲存。~~	

條次	修　正　後　條　文	現　行　條　文	說　明
		~~(10)　每日必須抽存調製好之膳食150公克，冷藏於冰箱48小時，並紀錄備檢。~~ ~~(11)　洗滌之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑應符合食品衛生之要求；洗滌鍋具必須使用食品用中性洗滌劑，不可用洗衣粉，並提供食品用中性洗滌劑購買證明單。~~ ~~(12)　廚房內清潔區、準清潔區與污染區應劃分清楚。~~ ~~(13)　食物應在工作台上調理，生熟食分開處理，並使用不同之粘板。~~ ~~(14)　垃圾與廚餘應放置有蓋桶中，且依本校規定分開處理。~~ ~~(三)　食品衛生管理~~ ~~(1)須使用衛生單位檢驗合格之油品，不得使用無牌、雜牌之油品。油炸用油應至少兩日更換一次，但使用頻繁者，仍應避免油脂酸價超過2價，違反者由總務處依合約內容處理。~~ ~~(2)烹飪用之主副食品佐料應以有益健康為原則，不得使用味精與不必要之添加物。~~ ~~(3)餐廳使用之加工食材應經過政府認證（如:GMP、CAS等）核准通過之食材，並建立合格食物來源供應商名冊。~~ ~~(4)每週由膳食委員會，依本校「餐飲衛生管理廠商檢查表」實施檢查，並簽名以示負責。~~ ~~(5)經舉發或膳食委員檢查所~~	

條次	修　正　後　條　文	現　行　條　文	說　明
		~~發現之缺失應條列告知廠商，並限期複檢；複檢未通過者，由總務處依合約內容處理。~~	
六、	便利超商食品衛生管理： (一)… (二)… (三)便利超商販賣之**現場烹煮類食品**，如為熱食須置於攝氏六十度以上之保溫箱內。 **(四)**冰類食品必須為包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備下出售。 **(五)**奶類飲料必須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。	(一)… (二)… (三)便利超商販賣之~~包子、饅頭、米粽等食品，應為當日製作者~~，如為熱食須置於攝氏六十度以上之保溫箱內。 ~~(四)便利超商所販賣一般飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。~~ (~~五~~)冰類食品必須為包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備下出售。 (**六**)奶類飲料必須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。	修正符合便利超商實際營業狀況

七、	衛生檢查及管理 (一)餐飲業者自主衛生管理 (1)餐廳廚師須持有丙級以上烹調技術士證照，並應繳交證明影本至衛保組備查及張貼於餐廳(攤位)明顯處。 (2)餐飲業者營業日須提供供餐菜餚樣品各 200 公克，標明日期、餐次到衛生保健組冰箱冷藏 48 小時，以備查驗。 (3)餐飲業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，並至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載每日供餐資訊。 (4)自行指派工作人員，每日依照「大專校院餐飲衛生管理檢查表」及各項管理紀錄表單，應逐項檢查、確實紀錄，並定期繳回至衛生保健組備查。 (二)學校衛生管理 (1)本校餐飲衛生輔導人員，得隨時督導餐飲業者營業情形，並得以書面提出改善意見，餐飲業者應於限期內速予改善。 (2)本校餐飲衛生輔導人員代表學校執行衛生安全稽查，餐飲業者應配合接受改善建議並於表單簽名，若負責人不在場應指定代理人執行職務，並不得以任何理由拒絕簽名及不得對校方執行任務人員為強迫、脅迫或人身攻擊行為。 (3)輔導單位得依本辦法制定各類檢查表，並據以進行		增列「衛生檢查及管理」項目，以符合教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」

條次	修　正　後　條　文	現　行　條　文	說 明
	各項衛生檢查及抽驗。 **(4)經舉發或餐飲衛生輔導人員檢查所發現之缺失應條列告知廠商，並限期複檢；複檢未通過者，由總務處依合約內容處理。**		
八、	**各餐飲業者之餐飲衛生管理，除本要點之外，須遵守教育、衛生、環保、農業等相關單位及本校相關法令規定。**		完備含括餐飲衛生管理之相關規範法規
九、	本要點經**膳食衛生指導委員會討論後送**行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。	本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。	先於膳食衛生指導委員會議討論後再送行政會議

註：1.修正後條文之新增或修改文字部分請「**紅色加粗加底線**」方式呈現。

2.現行條文要刪除，請用「~~**紅色加粗加刪除線**~~」方式呈現。

南華大學餐飲衛生管理要點(修訂草案)

民國 85 年 8 月 22 日行政會議審議通過
民國 88 年 10 月 27 日行政會議修正通過
民國 99 年 6 月 1 日本校 98 學年度第 2 學期第 1 次學務會議修正通過
民國 99 年 8 月 3 日本校 99 學年度第 1 學期第 1 次行政會議修正通過
民國 102 年 4 月 11 日本校 101 學年度第 2 學期第 1 次行政會議修正通過
民國 112 年 4 月 19 日本校 111 學年第 2 學期第 1 次膳食衛生指導委員會提案修正

一、 為提升本校餐飲衛生、安全、品質，維護全校教職員工生~~用餐品質，確保~~身體健康，特依據「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」訂定本要點。

二、 為健全本校膳食衛生管理組織，有效管理餐飲各項事宜，得設置膳食衛生指導委員會，~~本校膳食衛生指導委員會委員得對本校餐飲衛生~~，實施定期與不定期督導檢查。設置要點另訂之。

三、 餐飲衛生包含：餐廳、廚房、飲水機、便利超商等之衛生。

~~四、~~ 餐廳、廚房衛生管理規定包括以~~如~~下八大項，檢查項目依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」:

(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

~~(一)從業人員衛生管理：~~

~~(1)工作人員(包括新進人員)開學前兩週應先完成膳食人員健康檢查，檢查合格後，交本校審查，經本校同意後，始得僱用；未繳交健康檢查合格證明者應予以勒令解僱，以後每年定期檢查一次，不合格者即予解雇。~~

~~(2)從業人員工作時應配戴識別證、穿戴乾淨工作服、帽、口罩及鞋，並將頭髮包覆於髮帽內，並保持服裝儀容整潔。~~

~~(3)督促養成個人良好衛生習慣。~~

~~(4)餐飲工作人員每年應參加食品衛生安全與品質管理之教育訓練講習至少八小時；各項訓練應作成紀錄，若工作人員不接受教育訓練，廠商得立即予以解僱，以確保食品衛生品質。~~

~~(5) 餐廳廚師須持有丙級以上烹調技術士證照，且備有合格之營利事業登記證，並應繳交證明影本乙份至衛保組備查。同一廠商有多位廚師烹調，應提供每一位廚師之證照。~~

~~(二) 餐廳、廚房衛生管理~~

~~(1) 餐廳、廚房使用合格之烹調用水。前述合格之烹調用水係指通過食品GMP認證之礦泉水、經定期檢驗合格之逆滲透水或符合環保署水質標準之飲用水。~~

~~(2) 蓄水池(塔槽)應有污染防護措施，定期清理，保持清潔。~~

~~(3) 餐廳、廚房內外，應排水良好，避免積水。~~

~~(4) 餐廳、廚房門窗、出入口及其他孔道應有防止病媒入侵設備。~~

~~(5) 餐廳、廚房必須通風與採光良好。~~

~~(6) 冷凍庫溫度應在攝氏負十八度以下，冷藏庫溫度應在攝氏七度以下，並每日記錄冷藏庫、冷凍庫之溫度。~~

~~(7) 廚房內調理台、工作台、水槽表面應以不銹鋼鋪設。~~

~~(8) 廚房牆壁及支柱離地面一公尺之部分應鋪設白磁磚、淺色油漆、或磨石子，地面應以易洗材料鋪設，並經常保持清潔。~~

~~(9) 原料及成品應使用適當容器妥善儲存。~~

~~(10) 每日必須抽存調製好之膳食150公克，冷藏於冰箱48小時，並紀錄備檢。~~

~~(11) 洗滌之洗潔劑、殺菌劑、乾燥劑應符合食品衛生之要求；洗滌鍋具必須使用食品用中性洗滌劑，不可用洗衣粉，並提供食品用中性洗滌劑購買證明單。~~

~~(12) 廚房內清潔區、準清潔區與污染區應劃分清楚。~~

~~(13) 食物應在工作台上調理，生熟食分開處理，並使用不同之粘板。~~

~~(14) 垃圾與廚餘應放置有蓋桶中，且依本校規定分開處理。~~

~~(三) 食品衛生管理~~

~~(1) 須使用衛生單位檢驗合格之油品，不得使用無牌、雜牌之油品。油炸用油應至少兩日更換一次，但使用頻繁者，仍應避免油脂酸價超過2價，違反者由總務處依合約內容處理。~~

~~(2) 烹飪用之主副食品佐料應以有益健康為原則，不得使用味精與不必要之添加物。~~

~~(3) 餐廳使用之加工食材應經過政府認證（如:GMP、CAS等）核准通過之食材，並建立合格食物來源供應商名冊。~~

~~(4) 每週由膳食委員會，依本校「餐飲衛生管理廠商檢查表」實施檢查，並簽名以示負責。~~

~~(5) 經舉發或膳食委員檢查所發現之缺失應條列告知廠商，並限期複檢；複檢未通過者，由總務處依合約內容處理。~~

五、 飲水機衛生管理：

（一） 飲水機必須使用合格用水。

（二） 飲水機之設置地點應避免位於廁所、垃圾堆置附近，並保持四週環境清潔。

（三） 飲水機應定期管理與維護，每天擦拭台面、機身，每隔一至二週清洗過濾器及附屬零件。依規定定期檢驗並將檢驗結果送交相關單位備查。

（四） 發現飲水機出現有顏色、雜質、異味等現象時，應即向本校管理單位反應，並採取適當措施，以維護師生之健康。

六、 便利超商食品衛生管理：

(一)便利超商販賣之食品、飲料，須符合師生健康需求。

(二)便利超商販賣之食品須為衛生機關檢驗合格之廠商製造，並標示完全者。

(三)便利超商販賣之現場烹煮類食品~~包子、饅頭、米粽等食品，應為當日製作者~~，如為熱食須置於攝氏六十度以上之保溫箱內。

~~(四)便利超商所販賣一般飲料以瓶裝、盒裝或鋁箔裝者為限。~~

(四~~五~~)冰類食品必須為包裝之成品，且須置於攝氏零下十八度以下之冷凍設備下出售。

(五六)奶類飲料必須置於攝氏七度以下之冷藏設備內出售。

七、 衛生檢查及管理

(一)餐飲業者自主衛生管理

(1)餐廳廚師須持有丙級以上烹調技術士證照，並應繳交證明影本至衛保組備查及張貼於餐廳(攤位)明顯處。

(2)餐飲業者營業日須提供供餐菜餚樣品各 200 公克，標明日期、餐次到衛生保健組冰箱冷藏 48 小時，以備查驗。

(3)餐飲業者應指定專人負責食品衛生管理事宜，並至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載每日供餐資訊。

(4)自行指派工作人員，每日依照「大專校院餐飲衛生管理檢查表」及各項管理紀錄表單，應逐項檢查、確實紀錄，並定期繳回至衛生保健組備查。

(二)學校衛生管理

(1)本校餐飲衛生輔導人員，得隨時督導餐飲業者營業情形，並得以書面提出改善意見，餐飲業者應於限期內速予改善。

(2)本校餐飲衛生輔導人員代表學校執行衛生安全稽查，餐飲業者應配合接受改善建議並於表單簽名，若負責人不在場應指定代理人執行職務，並不得以任何理由拒絕簽名及不得對校方執行任務人員為強迫、脅迫或人身攻擊行為。

(3)輔導單位得依本辦法制定各類檢查表，並據以進行各項衛生檢查及抽驗。

(4)經舉發或餐飲衛生輔導人員檢查所發現之缺失應條列告知廠商，並限期複檢；複檢未通過者，由總務處依合約內容處理。

八、 各餐飲業者之餐飲衛生管理，除本要點之外，須遵守教育、衛生、環保、農業等相關單位及本校相關法令規定。

九~~七~~、本要點經膳食衛生指導委員會討論後送行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

〈附件〉

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次　　檢查時間：　年　月　日　　時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：　　烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	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。		
	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、避免積水或濕滑。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶，廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	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. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。		
	10. 食品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，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。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,禁止傷口直接接觸食品。		
洗手設施	11. 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掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。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)物質管理與消毒等化學	12. 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。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。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13. 食品需有驗收紀錄：(1)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。(2)配合衛生福利部規定，自 110 年 1 月 1 日起，含有豬、牛肉或其可食部位原料者，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。		
	13-1 校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。		

檢查項目		結果*	改善方法
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。		
	15. 冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
供膳衛生管理 食品製備及	18. 切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。		
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		
	23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。		
	24. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。		
登錄平臺 校園食材	25. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		
備註	*** 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良、「/」表不適用。** 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。		
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槽及殺菌槽。 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℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，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℃，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℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：　　業者簽名：