



110學年第2學期第1次 學生膳食委員會會議



110學年度第2學期第1次膳委會會議

- 時間：民國111年2月16日下午12點10分
- 地點：惠蓀堂一樓會議室
- 主席：會長
- 主席致詞：
- 工作報告：一、餐廳檢查輪值。
二、線上系統操作
三、餐廳檢查訓練。
- 前次會議決議與執行情形：
- 議案討論：無
- 臨時動議：
- 散會（下午 時 分）



國立中興大學 學務處

National Chung Hsing University Office of Student Affairs

主席致詞

NCHU



國立中興大學 學務處

National Chung Hsing University Office of Student Affairs

工作報告

NCHU



一、餐廳檢查輪值



校內餐廳

有28位委員，共22間需要檢查其餘皆一人每周檢查一間，有6位是機動人力(有委員無法去檢查，代理前往檢查)。

綜合大樓旁

歐巴斯

田徑場旁

中興奶茶

圖書館B1

丹堤咖啡

誠軒一樓

山上的蔬果
野菜選物火鍋

耀茶拾刻

圓廳一樓

1. SUBWAY
2. 小木屋鬆餅
3. 路易莎
4. 麥味登
5. 85度C
6. 築崎鍋物
7. 王子神谷日式厚鬆餅
8. 又麵坊
9. Mr. Wish
10. 現食煮義
11. 烏龍麵所 (營業日未曉)
12. 來碗粥(營業到2月底)

圓廳二樓

1. 欣新自助餐
2. 隨主冷法式水煮專賣
3. 鈺林鐵板燒
4. 三爺牛排(營業日未曉)
5. 鴨莊(營業日未曉)
6. 滷味飯桶(營業日未曉)

***2/21起開始做餐廳檢查**

***每周去檢查一次**

***清明節那周不用檢查**

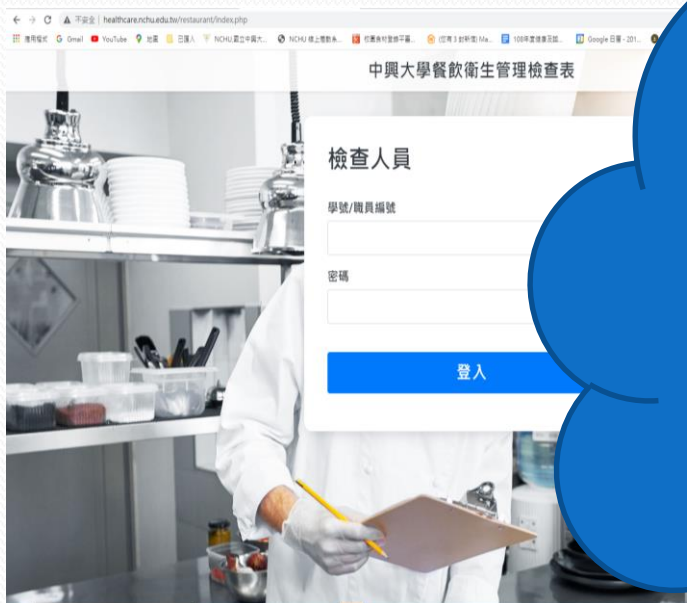


三、線上系統操作

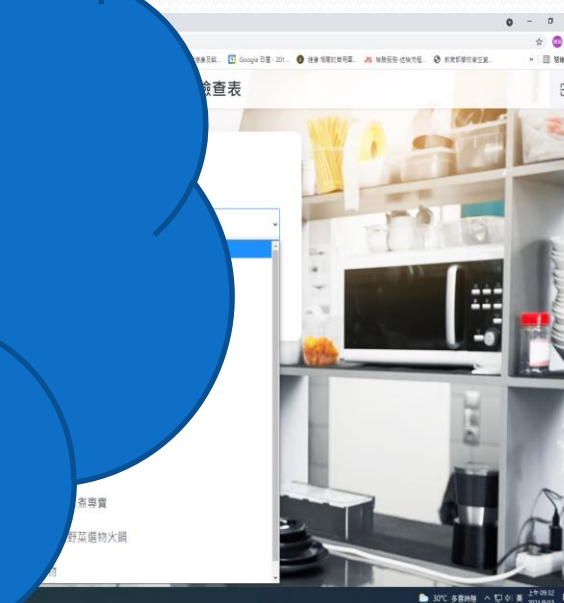


- 餐廳檢查表單網址

<http://healthcare.nchu.edu.tw/restaurant/restaurantselect.php>

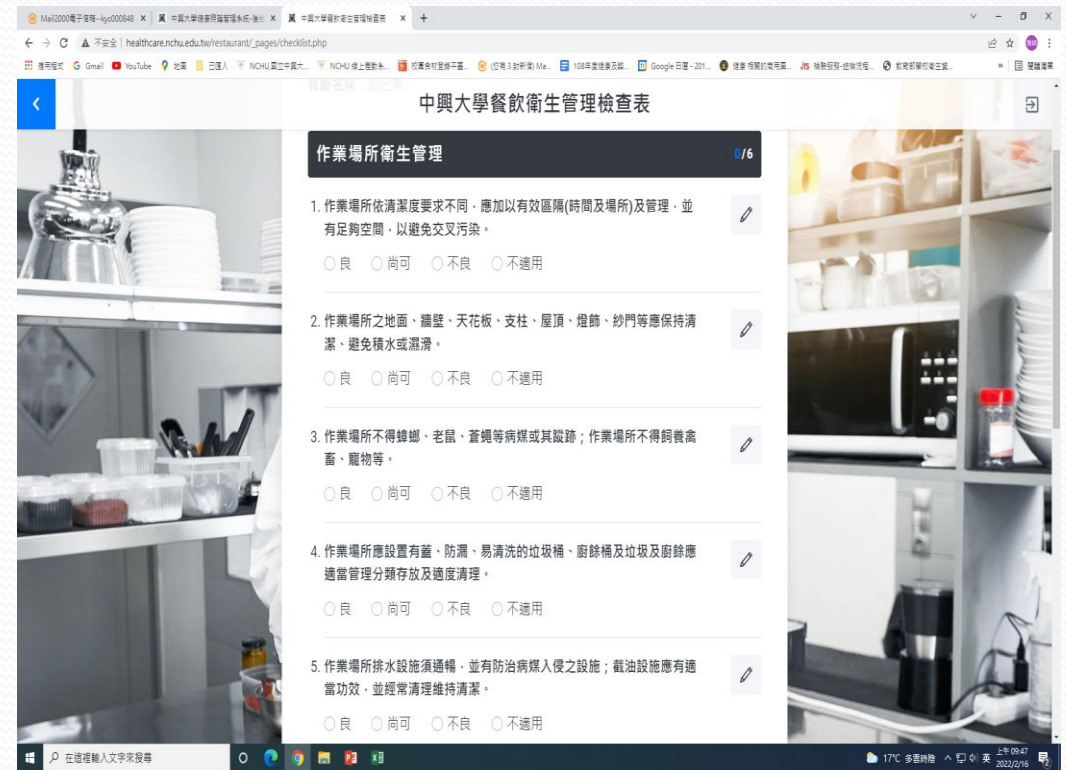


請準確選到該負責的餐廳名字，若選錯再計算檢查次數時，會以餐廳名稱為主(等於是幫別人累計次數)

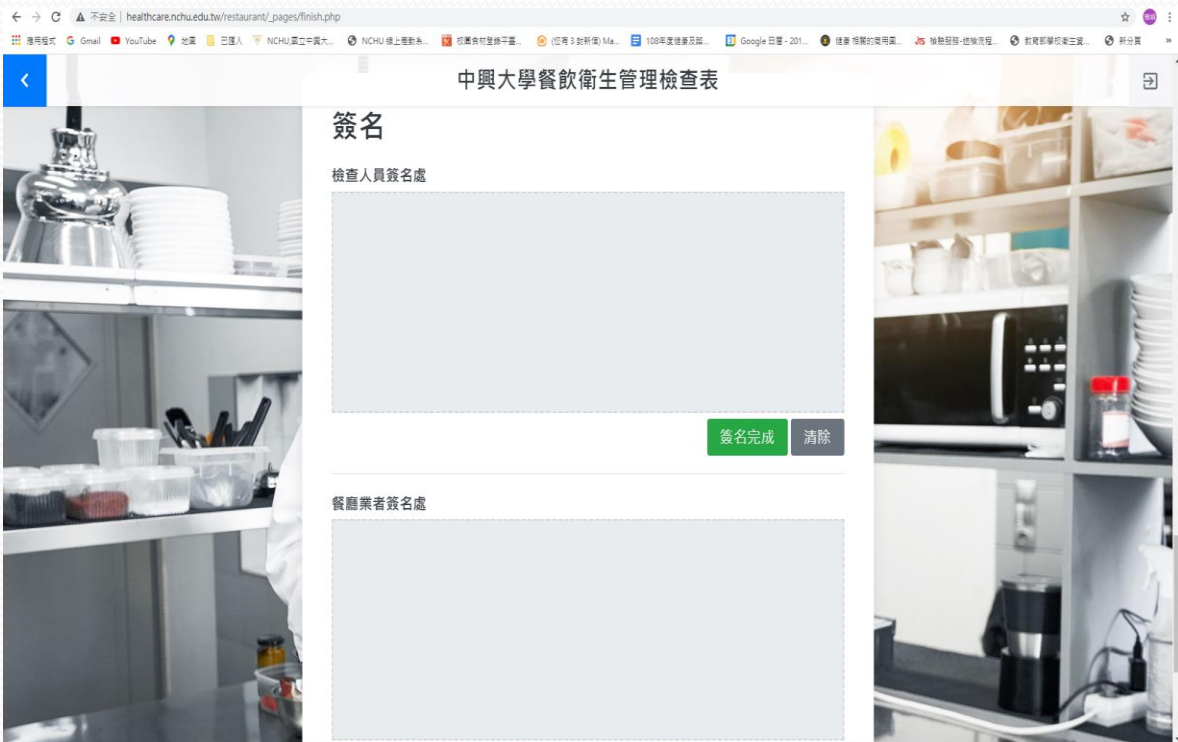


輸入各委員學號及密碼(皆為1102)

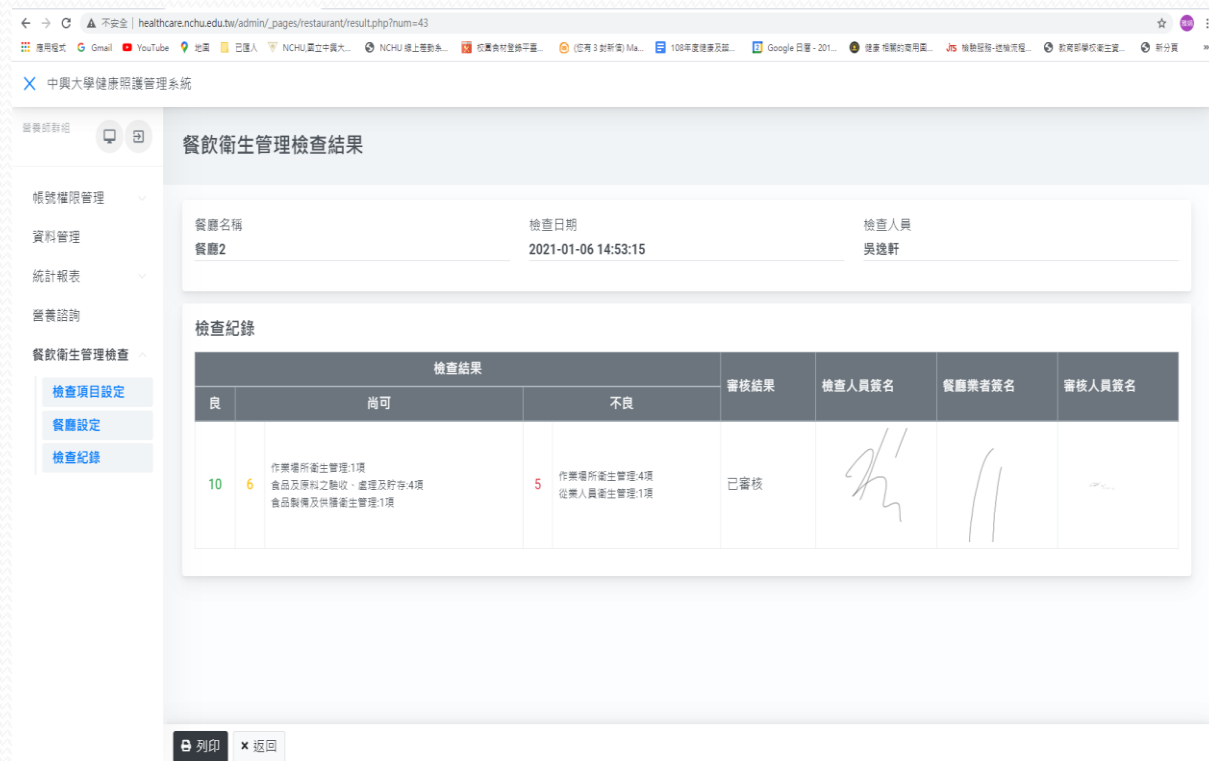
選擇要檢查的餐廳名字



以圈選方式執行餐廳檢查項目，若出現“不良”或有需要做備註，可以按“筆”作註解，六大項目的每一小題皆需要填寫，方能送出。



檢查人員及餐廳業者皆要簽名，若未簽名完整，視同未去檢查，不列入領取餐券計算內。



可在後台看到詳細檢查狀況



二、餐廳檢查訓練



一、學校餐廳衛生管理的辦法-衛生管理規範

學校是學生學習、成長的地方，為使學生擁有良好的飲食環境，教育部於民國104年12月30日修正「學校衛生法」及105年7月6日修正「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，對於學校用餐環境皆訂定其衛生管理相關辦法，目的是希望學校能提供健康又衛生的餐食，讓學生能在良好的飲食環境下成長。

最近的食安問題

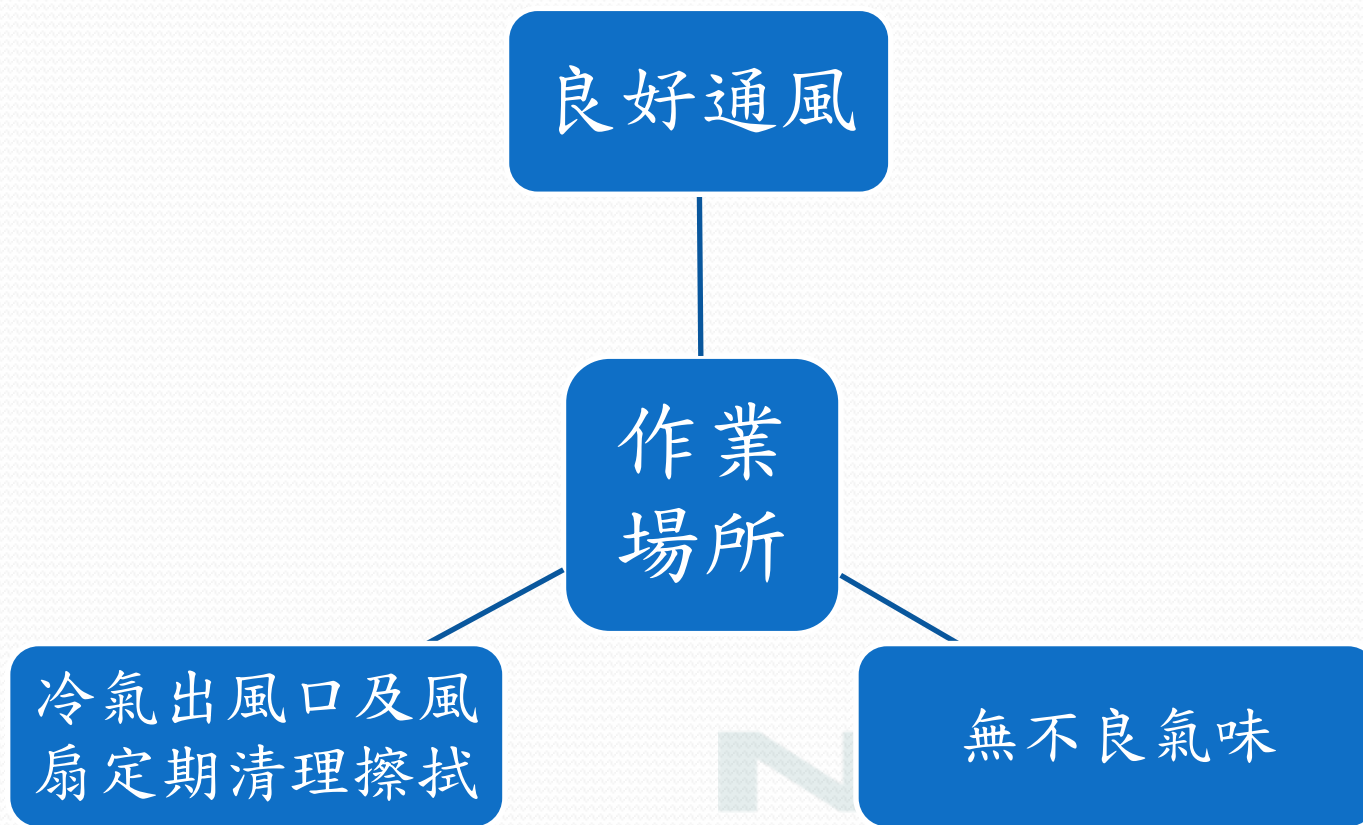
真的令人很擔憂....



HU

(一) 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

各作業場所應有良好通風及排氣，無不良氣味，冷氣出風口、風扇等應定期清理擦拭，保持清潔。



(一) 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。

- 各場所可多運用層架、推車分別用於放置食品和物料，生、熟食不得混雜存放，且應評估其清潔度、污染性(易污染他物或易受他物污染)進行適當區隔，以避免相關交叉污染。

低污染食物



高污染食物



熟食

蔬果

肉(雞、豬、牛、羊、鴨、鵝)

海鮮、海產(含魚)



(二) 燈飾

- 作業形及天花板象染，止過(如下)

牆壁地面應保持清潔
 食品暴露正上方天花板不得有剝落積塵等現象



水之情
 會降低

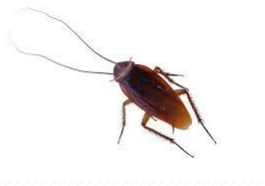
結露現
 以免污
 待配膳
 ，結露
 不加蓋
 、上、

啟用 Wind
 移至 [設定] 以
 刊 部
 理 署
 nistration

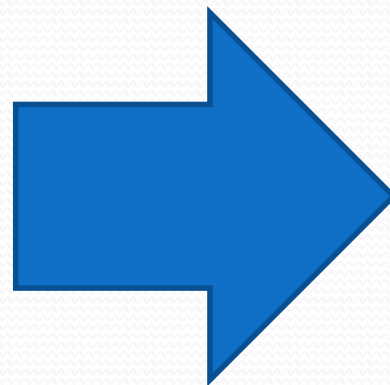


(三) 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；
作業場所不得飼養禽畜、寵物。

病媒



病媒蹤跡



三部曲：
1. 不給吃
(廚餘垃圾不過夜)
2. 不給住
(環境清潔無處躲)
3. 不給來
(門窗孔洞要封閉)

寵物的管理，重點在不使其造成污染之虞，管制方法包含門口張貼標示「禁止寵物進入」之類，或有適當管制(如門口處設寵物籠等)。



(四) 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶及資源垃圾回收桶，垃圾、資源物及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。

- 廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各地方政府環保局之詳細規定，作業結束後易腐敗者，應密封放置於食品調理區以外之區域等待清理，暫時存放時需有可加蓋容器，如有蓋垃圾桶、廚餘桶，以避免不良氣味溢出及引來病媒。



(五) 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。

- 作業場所(含前處理、烹調製備場所、配膳區等)，應有防止及排除病媒或其他有害動物措施，**防止病媒侵入之設施**為適當且有形的隔離方式，包含陰井、**適當孔徑之柵欄、紗網、紗門、紗窗、空氣簾**等。
- 廠區須有**有效及定期的病媒防治措施(留存病媒防治紀錄表)**，請校方依據供餐場所、業者衛生管理等情況，與業者討論決定病媒防治方式及頻率，並請業者自主管理並留存病媒防治紀錄表。**排水設施除須通暢外，不得有異味，且應有攔截固體廢棄物之設施(如濾網)**，必要時應設有截油設備及防治病媒入侵之設施(如紗窗、紗門、空氣簾等)。截油設施應經常清理維持清潔，其排水系統菜餚殘渣集中處應**每日至少清潔一次**。



(六) 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。

- 作業場所照明光線應足夠，工作及調理檯面照度應在 200 LUX 以上，且使用的光源應不致於改變食品之顏色，並有防護措施如燈罩等，以避免灰塵掉落食品中。

小叮嚀:燈罩仍需定期做清潔



(七) 從業人員應接受健康檢查，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。

- 依「食品良好衛生規範準則」(以下簡稱 GHP)，新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。從業人員應每年辦理健康檢查至少一次，其紀錄須由學校衛生管理專責人員保管至合約結束，並列冊備查。從業人員包含(但不限於)烹調人員、配膳人員等所有參與供餐之工作人員。

供膳暨食品相關從業人員檢查

依據法規	食品良好衛生規範第五條
時程	新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。 在職勞工應每年至少檢查一次。
檢查項目	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





(八) 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。

- 學校餐飲從業人員每學年並應參加衛生(健康飲食)講習至少八小時。新進之食品從業人員因對環境及相關作業不熟悉，相對產生事故失誤的機率更高。為使新進人員能依循食品衛生規範進行相關作業，降低風險。
- 每有新進人員時，應儘快安排其接受相關講習。

(九) 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。

- 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、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物(包含戒指、手環、手錶等)，亦不得使塗抹於肌膚上之化妝品及藥品等污染食品或食品接觸面。



白色【头顶网】



需覆蓋頭髮、耳朵



(十) 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污染之行為後，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。

- 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴清潔不透水衛生手套或乳膠手套始能工作，其手套要定期更換並消毒，但仍禁止直接接觸即食食品。即食食品係指拆封後無須經任何烹調步驟，即可食用之產品。
- 離開作業場所或如廁前應除去工作服，吊掛於乾淨清潔之處所，進入工作場所再穿工作服及洗手；洗手需依據「食品從業人員正確洗手步驟」執行。而直接接觸、處理不經加熱之即食食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的不透水手套與口罩。



廣告

食品從業人員 正確洗手步驟



1. 濕
用清水將雙手
完全弄濕



2. 洗
均勻的抹上清潔劑



3. 刷
利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨



4. 搓
手心手背互相搓洗
至少20秒



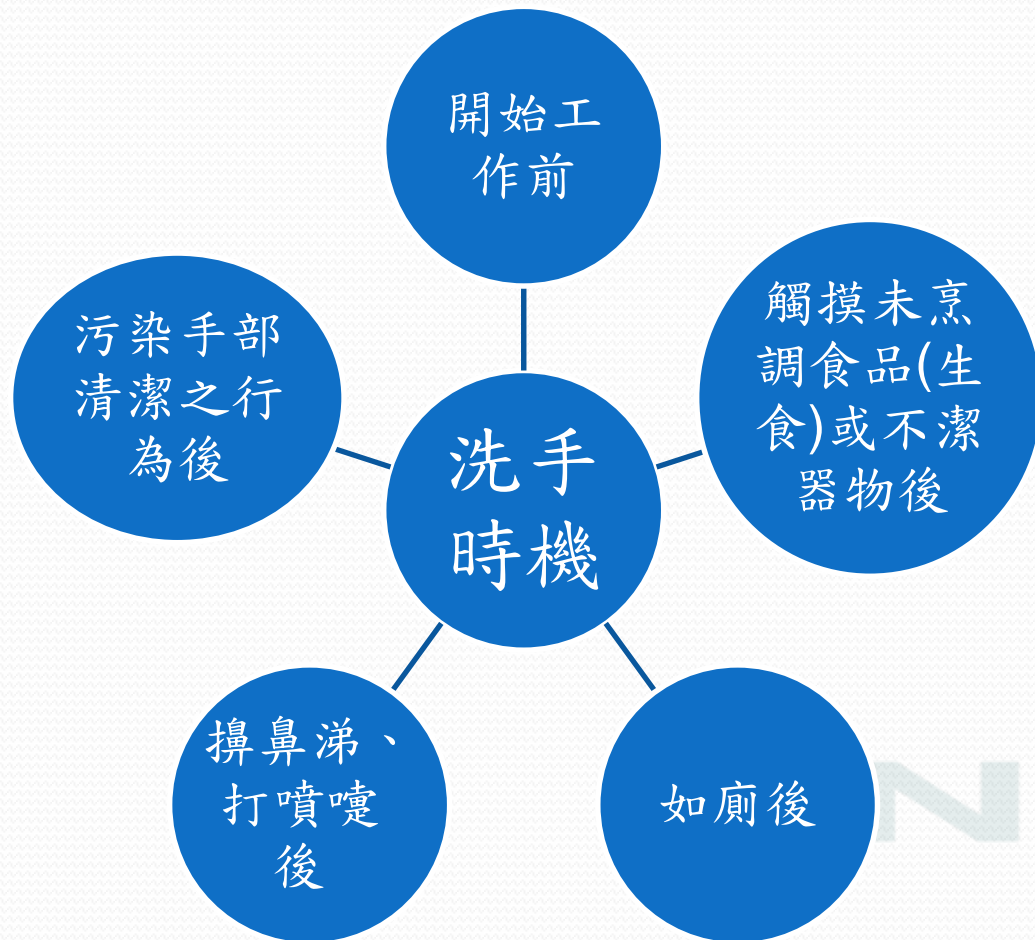
5. 沖
用清水將雙手
澈底沖洗乾淨



6. 乾
用烘手機或紙巾
將手擦乾



(十一)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)等設施；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。



(十一)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)等設施；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。

- 為防污染食品，廁所須與作業場所有效區隔，不得設於作業區內且不得正面開向作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流方向防止污染者，不在此限。廁所應於明顯處張貼「如廁後應洗手」之字樣。



(十二)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紀錄其用量。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。



(十二) 食品需有驗收紀錄：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；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。

- 1 採購時，選擇有食品業者登錄字號之供應商，並建議優先使用具有優良食品相關驗證之食材(如：四章一Q)。食品添加物應有添加物許可證及產品登錄碼。



- 2 驗收時，應以磅秤及溫度計等器材(須定期校正)，輔助確認進貨數量、貨品溫度和品質是否符合標準，並作成相關紀錄。

- 3 驗收時，應注意到貨數量與重量是否與採購量相符；冷藏食材中心溫度 7℃ 以下凍結點以上、冷凍食材表面溫度 -12℃ (±2℃) 以下，無解凍現象等；確認食材外包裝完整性、品名、有效日期、異物混雜等情形。

驗收章範例

檢查結果				驗收人 (簽名)
溫度℃	包裝	外觀	無異物	
其他註記：				

參考執行方式如下
於進貨單蓋「驗收章」並記錄

品名	數量	單位	金額	備註
1 竹筴				
2 清	2.7	斤	30.7	
3 0				
4 肉				
5 雞				
6 雞				
7 鴨				
8 鴨				
9 鴨				





- 食品及其原料的採購和驗收是否正確，關係著餐食安全。驗收時確認食材外包裝完整性、品名、貨品溫度、有效日期是否異物混雜等情形，是否符合驗收標準作成相關紀錄，並應以書面或電子化方式完整妥善保存進貨單據文件至少五年，進貨單據文件應載明收貨日期或批號、原材材料半成品之名稱、淨重、容量或數量及供應者之名稱、地址其他聯繫方式(電話或電子郵件)，以確保食材來源及可追溯。



- 衛生福利部業於101年9月6日公告「直接供應飲食之場所供應含牛肉及牛可食部位原料食品標示原產地相關規定」與「散裝食品標示相關規定」、102年10月2日公告「含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定」。另109年8月28日及9月17日陸續公告修正「散裝食品標示規定」、廢止「散裝食品標示相關規定」、訂定公告「直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」及「包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」等，自110年1月1日起，包裝、散裝產品及所有直接供應飲食場所其供應食品之原料含牛肉及牛可食部位、豬肉及豬可食部位者，皆應標示其原料之原產地（國）。

(十三)食品需有驗收紀錄: (1)食品標示應符合「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「食品業者保存產原材料、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、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場所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉極其可食部位原料之原產地(國)。

- 應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章、吉園圃安全蔬果標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品。若為散裝食品，因目前僅規定須有品名及產地，但為使學校能了解品質，其驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、標章名稱、追溯編號、進貨日期、進貨量、外觀(顏色、氣味等感官評品)、各項衛生標準(溫度食材認證抽驗等)等。各項貨品皆應有相關標示，即使分裝亦同。



(十三之一)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，其生鮮及加工一律採用國產豬、牛肉品。

- 依「學校衛生法」第23條規定，學校供應膳食其食材應優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。教育部業於109年8月28日臺教綜(五)字第1090127370號函知各校，各級學校供應膳食，一律採用國內在地豬肉、牛肉之食材。
- 考量大專校院供餐方式多元，學生多食用校內自助餐及便當、盒餐之型態，其食材採購、驗收等管理，均有既定標準流程，又其供餐肉品逐一標示及提供學生選擇之方式不易等因素，為達統一管理之目的，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。**

(十四) 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)。

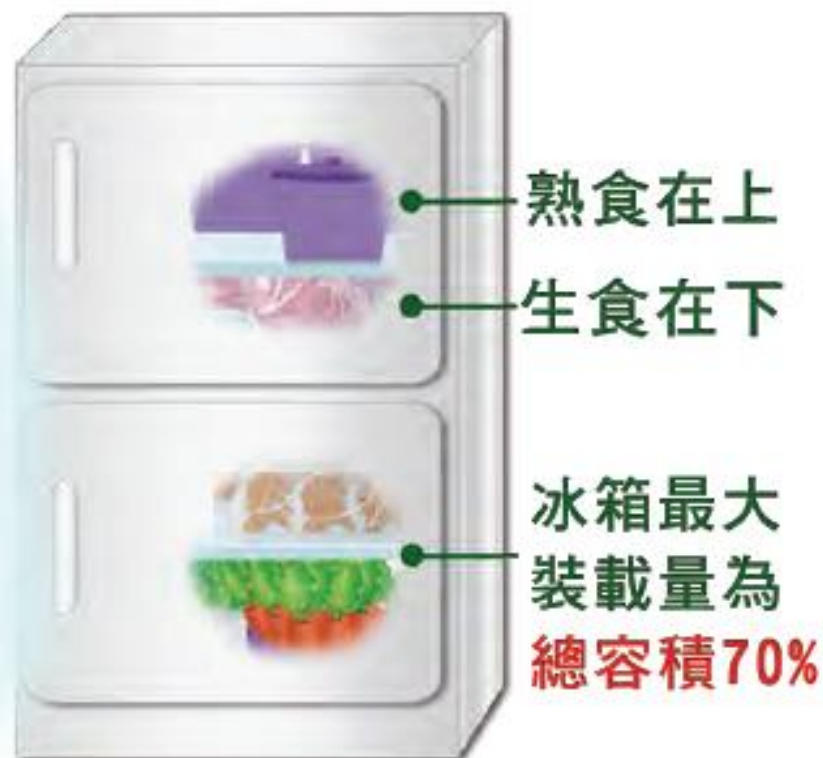
- 依「學校衛生法」第 23 條規定，「學校供應膳食其食材...禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。」因此，建議採購黃豆、玉米等相關產品時，可請供應商提供相關資料，如原料進口報關單、輸入許可證明或進口國的檢驗報告，如業者能提供源頭報關單及輸入許可即可，或所採購食品本身有標示「非基因改造」亦可。

跟上流廠商要證明



(十五) 冷藏食品品溫應保持 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 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獲最大裝載量，且遵行先進先出之原則。

1. 冷凍、冷藏設備外部及內部應保持清潔。
2. 成品、半成品等依清潔度及污染性，分類、分區放置，並有防護措施，以避免交叉污染。
3. 分裝食材應標示品名及有效日期等資訊。





一天紀錄2次, 1. 一早剛到未開冰箱前
2. 下班前
有幾台冰箱就要填寫幾張

附件十

中興大學冷藏櫃溫度紀錄表

業者名稱:

頻率: 每天2次(上班、下班前)

※冷藏櫃溫度標準值: 7°C以下, 凍結點以上

年 月

20180306修改一版

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

校方:

附件十一

中興大學冷凍櫃溫度紀錄表

業者名稱:

頻率: 每天2次(上班、下班前)

※冷凍櫃溫度標準值: -18°C以下

年 月

20180306修改一版

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

校方:

(十五) 冷藏食品品溫應保持 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在 -18°C 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獲最大裝載量，且遵行先進先出之原則。

- 冷凍(藏)庫應設層架管理，依清潔度區分食品、半成品、生熟食等，分類、分區貯存，並包覆或加蓋以保持清潔，且應依其清潔度、污染性進行適當區隔，以避免相關交叉污染，並落實離地管理且先進先出。

(十六) 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。乾料庫需溫溼度管控，並備有相關紀錄。

- 1 原物料驗收後入庫儲存，建議至少離牆離地 5 公分，並依照先進先出概念使用，以避免食材過期。
- 2 室溫及冷藏原物料應拆除紙箱，避免病媒孳生。冷凍 / 冷藏庫食材應熟食在上、生食在下放置，且貯存空間建議不超過冰箱總容積 70%。
- 3 食品添加物應落實三專管理，存放於固定場所(專區)與一般原物料分開放，並指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)。
- 4 原物料建議存放條件：

存放方式	建議存放條件
室溫(乾料)	溫度 28°C 以下，相對溼度 70% 以下
冷藏	溫度 7°C 以下，凍結點以上
冷凍	溫度 -18°C 以下
熱藏	溫度 60°C 以上

資料來源：衛生福利部食品藥物管理署(104)。餐飲衛生安全管理面面觀。HACCP 協會整理(108)。

(十七) 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。



(十八) 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並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，切割熟食品時手部應保持清潔，並可帶乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

- 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食，避免與生食混合處理。已盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。刀具及砧板使用後應確實洗淨消毒，並不得有裂縫，不用時應立放或懸掛以保持乾燥，且砧板不得做為置物板或墊放非食品之用途。
- 作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。配膳人員手套應適時更換，如接觸非食品後、離開作業場所之後再進入時、使用過程中破損時等。業者之衛生管理專責人員應隨時督促從業人員之手套衛生。

肉類

水產類

蔬菜

水果

熟食

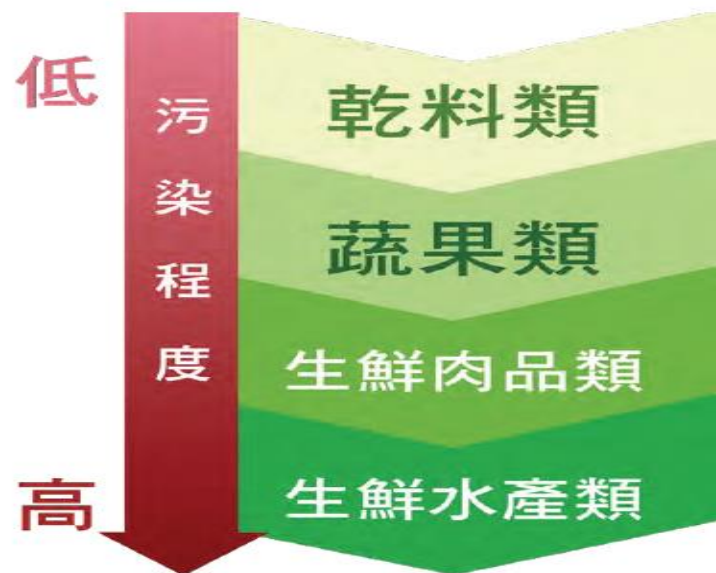
(十八) 切割生、熟食的刀具、砧板應至少兩套，並分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染，切割熟食品時手部應保持清潔，並可帶乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。

1

建議不同類食材應分區處理，且處理前應洗手。

2

若只有一個處理區，食材之清洗順序應由低污染至高污染為原則（乾料類→蔬果類→肉品類→水產類），分時段處理各類食材，且於各食材清洗後，應清洗及消毒水槽，以避免交叉污染。



(十九) 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。 生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群

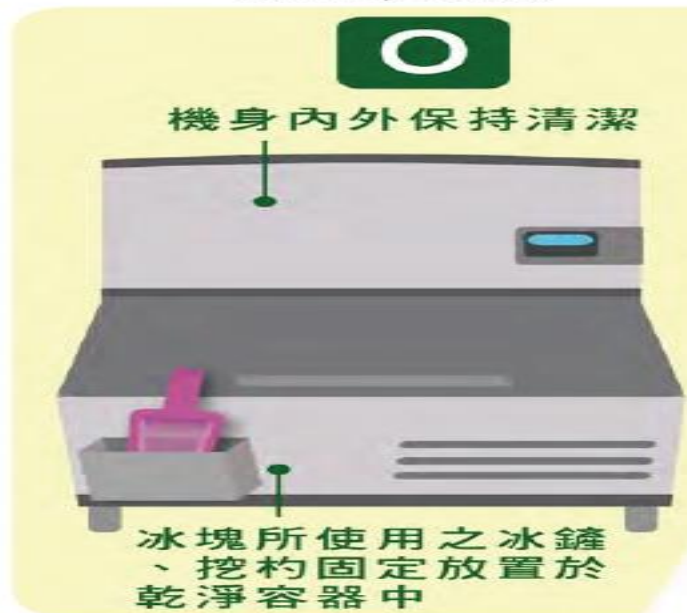
- 食用冰塊須符合衛生規定，依「冰類衛生標準」及「飲用水水質標準」等，每年至少抽驗一次，送驗單位得由各校自行決定、各縣市衛生局、具中央認證之檢驗方法或項目之實驗室，建議夏天時可加強抽驗。冰鏟或其他物品及器具均不應直接置放於冰塊上，或放置製冰機或貯冰桶內，以避免交叉污染。冰鏟、冰杓建議專區存放或放置於密閉容器內，校內餐飲場所各製冰機、貯冰槽等，應定期並確實清洗，並且特別注意門縫細節等。



請冰塊廠商附冰塊生菌數報告

(十九) 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。 生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群

- 1 調理所使用的水及供食之冰塊，應符合飲用水衛生標準。
- 2 儲冰槽須保持清潔及衛生，勿在冰槽內放置其他食品或容器。
- 3 取冰塊所使用之冰鏟、挖杓須保持清潔衛生，勿放置在冰槽內及食品上，應固定放置於乾淨容器中。
- 4 製冰機應注意設備內部（如：常忽略上蓋內部製冰盒）清潔。





餐飲衛生管理專區

學務處/下面有"餐飲衛生管理專區"

餐廳衛生管理專區

- 首頁
- 學校衛生委員會
- 學生膳食管理委員會
- 餐飲衛生檢查
- 食材登錄
- 會議紀錄
- 餐飲衛生管理法規及手冊

餐飲衛生檢查

- 109學年第1學期第2次餐廳食品微生物檢驗報告
- 109學年第一學期第1次餐廳食品微生物檢測報告
- 108學年第2學期第2次餐廳食品微生物檢驗報告
- 108學年第1學期第2次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 108學年第1學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 107學年第2學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 107學年第1學期第2次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 107學年第1學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 106學年第2學期第2次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 106學年第2學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 106學年第1學期第2次餐廳餐飲衛生安全檢查報告結果
- 106學年度第1學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查結果
- 105學年度第2學期第2次餐廳餐飲衛生安全檢查結果
- 106.4.28 聯斯漢堡複檢報告
- 105學年度第2學期第1次餐廳餐飲衛生安全檢查結果

2021年2月

一	二	三	四	五	六	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

◀ 1月

彙整

- 2021年1月
- 2020年9月
- 2020年7月
- 2020年1月
- 2019年12月
- 2019年11月
- 2019年9月
- 2019年7月
- 2019年6月
- 2019年5月
- 2019年4月

餐廳衛生管理專區

- 首頁
- 學校衛生委員會
- 學生膳食管理委員會
- 餐飲衛生檢查
- 食材登錄
- 會議紀錄
- 餐飲衛生管理法規及手冊

餐飲衛生管理法規及手冊

Edit

- 油炸油安全管理簡易手冊
- 106學年度至107學年度大專校院餐飲衛生管理工作指引(草案)
- 食品安全衛生管理法全文(104.2.4)
- 食品良好衛生規範準則條文(103.11.7)
- 學校衛生法(102.12.18)
- 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法(92.5.2發布)
- 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法(105.6.8)
- 餐飲從業人員衛生管理工作手冊 [下載](#)

2019年九月

一	二	三	四	五	六	日
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						
◀ 7月						

彙整

- 2019年七月
- 2019年六月
- 2019年五月

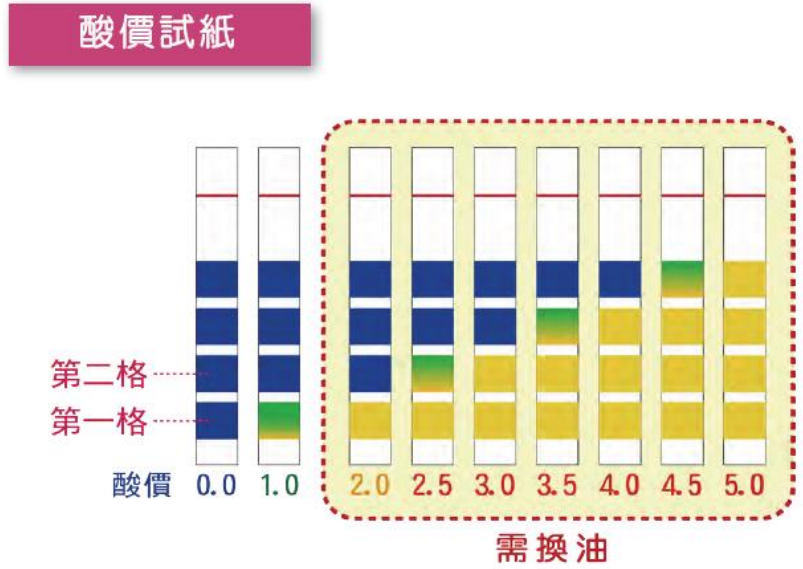


(二十) 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0mg KOH/g，不得再使用，應全部更換新油，並紀錄之。

- 應定期測試油炸油的品質，油品的更換與測試都需要記錄，清楚記錄更換時間、人員等(附錄八)，油品品質應定期監測，測試頻率得由校方自行評估，或與業者討論決定之。油品品質測試方式包含儀器檢驗及試紙檢驗，試紙檢測法較簡易，但易因環境影響而導致測試不準確，建議試紙應參考產品說明書，適當密封、放冰箱保存。根據「餐飲業油炸油稽查管理原則」，當油炸品質達下列四項指標之一時即可認定不符合，此時應予以更新：

1. 發煙點溫度低於 170°C 時。
2. 油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大，有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 1/2 以上者。
3. 酸價超過 2.0 (mg KOH/g)。
4. 油炸油總極性化合物質 (total polar compounds) 含量達25%以上者。

(二十) 油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十五以上時或酸價超過2.0mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢驗紀錄。



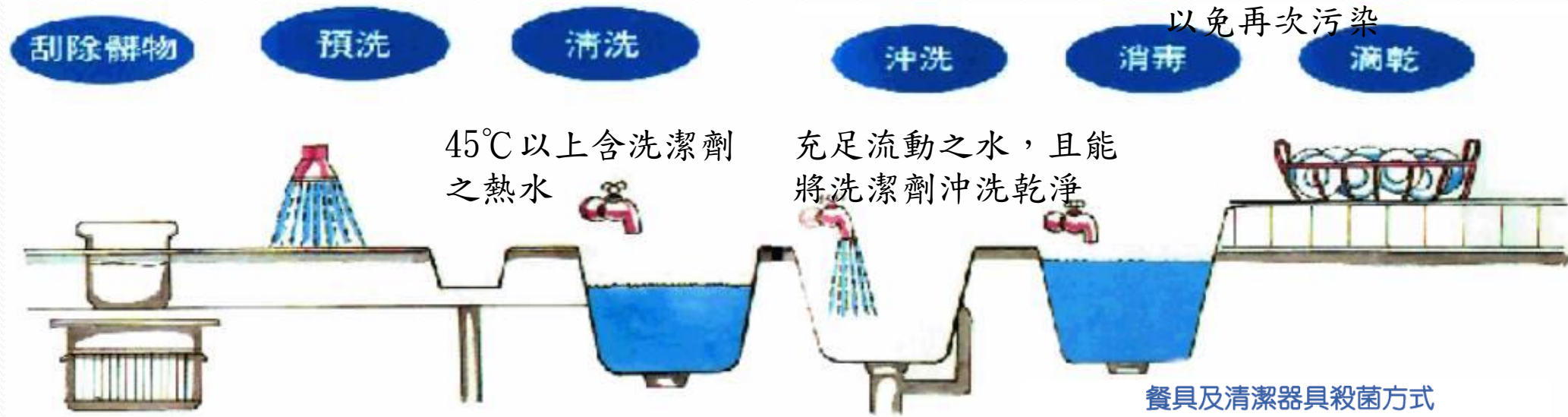
1. 一條試紙上有四格藍色的格子，測試不可裁剪試紙，並在油炸溫度時 (120-190℃) 測試油品。
2. 將熱油撈至另一容器，儘速測試，避免溫度過低。
3. 抓住試紙上端，往下浸泡 (四格皆完全泡到油) 至少 3 秒再拿起。
4. 放於紙巾上，待一分鐘後看顏色變化，判定是否要換油。

(二十一) 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得變色、異味、發霉及異物剝落等情形。

- 手指不可觸及食品接觸面(如餐具之內面)或食物，建議從業人員應配戴衛生手套，或是拿餐具時僅碰觸餐具邊緣，特別注意湯品、湯麵等容器。
- 不得以有明顯缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用，餐具應保持平滑、無凹陷或裂縫，不宜使用深色材質，以避免造成餐具脂肪殘留簡易檢查之判定干擾。美耐皿材質之餐具若有明顯刮痕、變色時，應予以汰換。相關紀錄表單請參考附錄四。

(二十二) 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。

最好以烘乾的方式瀝除水滴，勿再使用抹布擦乾，以免再次污染



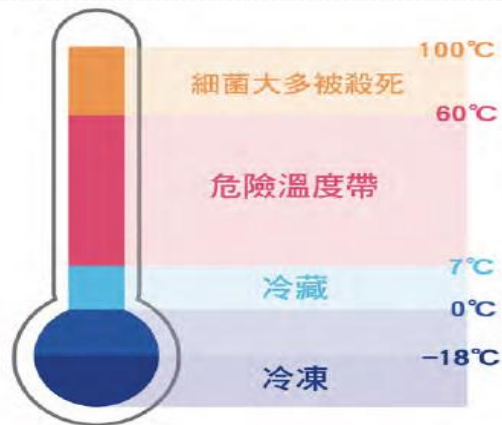
餐具及清潔器具殺菌方式

殺菌方式	殺菌步驟	時間	適用器具
煮沸殺菌法	100°C沸水	煮沸 5 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100°C沸水	煮沸 1 分鐘以上	餐具
蒸汽殺菌法	100°C蒸汽	加熱 10 分鐘以上	毛巾、抹布等
	100°C蒸汽	加熱 2 分鐘以上	餐具
熱水殺菌法	80°C熱水	加熱 2 分鐘以上	餐具
氯液殺菌法	氯液總有效氯 200ppm 以下	浸入溶液 2 分鐘以上	餐具
乾熱殺菌法	110°C以上乾熱	加熱時間 30 分鐘以上	餐具 (木質及低耐熱材質塑膠不適用)

★ 若校方因設備問題無法備有三槽式洗滌設備時，洗滌方式仍須有洗滌、沖洗、消毒三步驟之效果，若由外包廠商洗滌時，則應確認其清潔度且要有完整覆蓋。洗滌餐具時，應以食品用洗潔劑，不得使用洗衣粉洗滌。

(二十三) 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攝氏60°C以上，並有防塵、防蟲等措施。

- 熟食製備時可以中心溫度計或紅外線溫度計測量，建議肉品、水產品、蛋品等高風險食材應烹調至全熟，**熱藏時保存溫度應盡量達60°C以上**。若為保持溫度而發現自助餐台有水蒸氣過大之問題，建議應先確認是否為自助餐台及餐盤間有密合度不佳的情形，或可加蓋預防。食品調製後應儘速供膳，必要時應加蓋，置於室溫下不宜太久，產品溫度若達危險溫度帶(10~60°C間)不可超過4小時，以防病原菌滋長，造成食品中毒。店內也不可以有過期、變質或腐壞食品。



(二十三)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攝氏60度C以上，並有防塵、防蟲等措施。

- 從業人員或師生應使用公筷母匙或其他分食之飲食方式，夾取食物之夾子應隨時保持清潔，避免污染。自助餐之菜餚上方需加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物。擺放菜餚的餐應依其特性而有適當的冷藏或熱存控制，熱食餐台要維持食品品溫 60°C、冷食餐台食品品溫於 7°C 以下凍結點以上，以避免菜餚變質敗壞，另須避免陽光直接照射，以預防食品變質。
- 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。用於包裝菜餚之紙餐盒應符合衛生福利部公布之「食品器具容器包裝衛生標準」，並保存其廠商合格證明。乾淨餐具之存放不得有污染之慮，建議應設有專區存放，不得直接與地面接觸，或是放置於易受污染、髒污的層架上。



(二十四)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，應依估定標示原產地(國)

配合衛生福利部規定，自110年1月1日起含有豬、牛肉或其可部份原料產品，無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所所供應的食品，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)。廠商應於產品外包裝、菜單或已立牌或其他標示方式揭露，以落實豬肉、牛肉原料原產地標示之規定。

(二十五) 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。

- 學校需進行登陸之餐廳廠商數，除各商家外，亦包含員生社及連鎖超商。依學校餐廳廚房員生消費設衛生管理辦法第9條之規定，落實登載當日供餐資訊，包含菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等，提供學校供餐資訊透明化，建立學校食品風險管理機制。
- 無論包裝食品、散裝食品或直接供應飲食場所所供應的食品，使用含豬、牛肉之食品，除依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，應完整登載其原產地(國)相關資訊，掌握豬、牛肉製品食材來源。

一 校園食材登錄平臺

依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第9條規定，供售學校食品及餐飲之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

(校園食材登錄平臺：<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/>)



◎本日菜單



◎本日食材

品名	品名名稱	供應商	驗證標準/公司	供應商
豬排	豬排	—	—	聯興商行
大菜豆	大菜豆	—	—	聯興商行
豬肉片	豬肉片	聯興商行	—	FDA 食品企業登記公司
無骨雞胸肉	無骨雞胸肉	聯興商行	CAS 認證優良農產品	FDA 食品企業登記公司

◎本日調味料

品名	品名名稱	供應商	驗證標準/公司	供應商
料理油	料理油	聯興商行	—	聯興商行
醬油	醬油	聯興商行	—	聯興商行
胡椒粉	胡椒粉	聯興商行	HACCP & ISO	聯興商行
鹽	鹽	聯興商行	HACCP & ISO	聯興商行

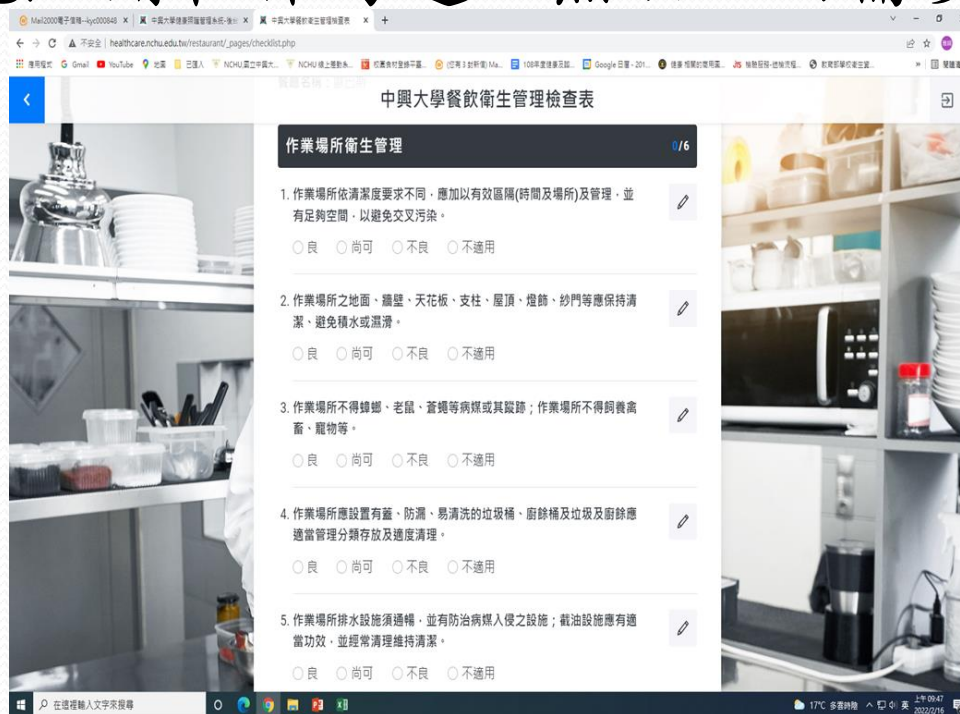


前次會議追蹤



- 系統需要調整的地方:

1. 系統勾選項目是否更改:良、尚可、不良、不適用
2. 系統簽名欄位是否可擴大→無法，因需要改模組
3. 系統欄位勾選是否需先點開在作勾選→無法，因需要改模組





臨時動議



散會