

國立中興大學學生膳食委員會 102 學年第 2 學期第 1 次會議記錄

開會時間：103 年 2 月 27 日【星期四】中午 12 時 10 分

開會地點：惠蓀堂一樓生輔組會議室

主持人：會長林映辰

參加人員：如簽到表

【會議記錄】

一、主席致辭：

略

二、事務報告：

請委員排定各自的檢查區域及時間。

三、提案討論：

(一) 案由：「學校餐廳衛生管理檢查表」修正討論。

說明：上學期有許多委員反應檢查表內容不符合檢查現況，於是收集了大家的意見修正檢查表如附件。

決議：修正通過。

(二) 案由：本委員會期中、期末會議期程。

決議：本學期預定於 4/24 及 5/29 召開會議，5/29 會有新舊委員交接，請務必出席。

四、臨時動議：無。

五、主席結論：略。

學校餐廳衛生管理檢查表

檢查時間： 年 月 日 上午 時

餐廳名稱： <input type="checkbox"/> 圓廳 1F <input type="checkbox"/> 禾康 <input type="checkbox"/> 摩斯 <input type="checkbox"/> 歐巴斯 <input type="checkbox"/> 男宿 <input type="checkbox"/> 馬可廚房 <input type="checkbox"/> 夠意思		良好	尚可	不良	建議改善
檢 查 項 目					
工 作 人 員 個 人 衛 生	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。				
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。				
	3. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。				
	4. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。				
	5. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。				
調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。				
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。				
	3. 調理場所應有良好通風及排氣。				
	4. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。				
	5. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。				
	6. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。				
	7. 調理用之器具、容器應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。				
	8. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏7°C以下，冷凍零下18°C以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。				
	9. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。				
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。				
	11. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。				
	12. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。				
	13. 餐具應無缺口或裂縫，洗滌乾淨乾燥後，應妥為存放。				
	14. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。				
	15. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。				

	16. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。				
	17. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。				
	18. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。				
原 (物) 料 倉 庫 衛 生	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。				
	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。				
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。				
	4. 不得住宿及飼養牲畜。				
其 他	1. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。				
	2. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。				
	3. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，並應有防止病媒侵入之設備。				
備 註	1. 本表應由學校負責食品衛生管理之相關人員負責檢查填寫。				
	2. 本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
附 記	3. 每週至少檢查乙次，並將紀錄妥為保存，留供教育、衛生機關輔導之參考。				
	4. 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，時間五分鐘以上（毛巾、抹布等），一分鐘以上（餐具）。 (2) 蒸氣殺菌法：溫度 100°C，時間十分鐘以上（毛巾、抹布等），二分鐘以上（餐具）。 (3) 熱水殺菌法：溫度 80°C，時間兩分鐘以上（餐具）。 (4) 氯液殺菌法：氯液之餘氯量不得低於百萬分之兩百，浸入溶液中時間二分鐘以上（餐具）。 (5) 乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間三十分鐘以上（餐具）。				

備
考
欄

餐廳負責人意見及簽名：

檢查人員：