

嘉南藥理大學 107 學年度第二學期 餐飲指導委員會議紀錄

時間：108 年 6 月 20 日(週四) 15:10

地點：第一會議室

主席：董執行秘書志明

出席：(詳如簽到表)

列席：(詳如簽到表)

紀錄：江慧玲

壹、主席致詞

今天會議主要有個提案就是本校餐飲衛生管理辦法須修正，其它主要部份為工作報告，再請大家幫忙檢視，內容有疑問可提出來指導，也希望日後校內餐飲衛生至少維持現狀或更好，倘若餐廳有重大違規事件，也會藉此會議檢討，餐飲衛生管理屬於跨處室，也希望相關組織務必配合。

貳、上次決議案執行報告

無

參、承辦單位工作報告

一、學務處

衛生保健組

(一) 校內餐飲從業人員健康檢查

本學年度校內餐飲工作人員共計 154 位(含退場及離職人員)，完成健康檢查並備查達成率 100%。

(二) 8 小時衛生(營養)講習及餐廳衛生講習

8 小時衛生(營養)講習:本(107)學年度 8 小時衛生營養講習，已委由食品系於 107 年 10 月 27 日及 108 年 3 月 30 日加辦 2 場次，目前有 88 位餐飲工作人員(正職人員)完成 8 小時衛生(營養)講習，達成率 100%。

(三) 餐廳自來水/RO 或過濾水/冰塊水質檢驗

本學期校內水質檢驗已於 5 月 2 日至 6 月 11 日委由台灣檢驗科技股份有限公司執行完畢，項目分別為大腸桿菌群及總菌落數。未合格之餐飲業，經由本組輔導追蹤改善，皆已複檢合格。有關本學期餐飲水質(含自來水、RO 水及冰塊)檢驗結果如表一(請參閱第 5 頁)。

(四) 餐食微生物檢驗

校內餐飲業所供應餐食之微生物檢驗已於 5 月 2 日至 6 月 11 日完成，委由台灣檢驗科技股份有限公司執行完畢，未合格之品項已立即請餐飲業者停止販售，經由本組輔導追蹤改善已合格。有關本學期餐食微生物檢驗結果如表二(請參閱第 6 頁)。

(五) 餐廳油炸油檢測

本學期餐廳油炸油檢測項目為總極性化合物(TPM)，每週檢測 1-2 次，TPM 數值介於 $20 < TPM < 25$ 應準備換油，大於 25 為不合格。目前接受檢測之餐飲業共有 8 家樣本，檢測不合格之餐飲業者已現場要求禁用並更換新油。有關本學期油炸油檢測結果如表三(請參閱第 6 頁)。

(六) 餐具檢測

衛保組營養師每週皆檢測餐具清潔度，並針對不合格部分於現場督導清洗過程，經追蹤輔導要求改善已合格。有關本學期餐具殘留性檢測結果如表四(請參閱第 7 頁)。

(七) 餐廳滿意度調查

本學年度校內餐飲業滿意度已於 4 月 29 日至 5 月 24 日於教師及學生資訊網完成網路問卷調查。此次調查計有教職員工生共 537 人上網填寫，統計結果如表五(請參閱第 8-9 頁)。

(八) 餐廳光照度檢測

本學期每週針對餐廳作業及營業區進行光照度檢測，依規定作業區之工作或調理檯面，應保持二百米燭光以上，營業區照明光線應達到一百米燭光，截至目前為止各餐飲業者之檢測結果皆達到法規標準。

惟 3 家 7-11 超商門市本學期檢測光照度發現作業區(一百米燭光)及營業區(二百米燭光)皆不符規定，已責陳公司工程部於 3 月 29 日完成修繕，後續光照度檢測皆已符合法規規定。

(九) 校內餐飲業之校園食材登錄平臺上線

衛保組於 108 年 6 月 10 日調查校內共 17 家餐飲業者及 3 家 7-11 便利商店，完成教育部校園食材登錄平臺作業，藉此維護校園食品安全之管理。教育部公布登錄上線率與完整率情形如表六(請參閱第 10 頁)。

(十) 免洗餐具來源調查

衛保組已於 108 年 3 月 29 日至 6 月 7 日完成校內共 17 家餐飲業者之免洗餐具來源調查，所有查核項目皆須符合「食品器具容器包裝衛生標準」，針對不符合規定項目皆已要求餐廳業者完成改善。查核項目包含有：紙餐盤、紙碗、紙杯、塑膠湯匙、免洗筷、防油紙袋、封膜、吸管，塑膠蓋、三明治袋、塑膠袋等。

(十一) 餐廳連續缺失項目

依據本校餐飲衛生管理辦法第十四條罰則規定，相同餐飲衛生缺失事項，若再次違反，衛生保健組將依規定開罰違規告發單。107 學年度已(應)接受罰款的餐廳及其違規事項如表七(請參閱第 11 頁)。

(十二) 健康促進系列活動-營養教育

為營造校園健康飲食環境，本組配合本年度健康促進系列活動推行營養教育，於 5 月 1 日至 12 月 6 日辦理「健康 Body 最閃耀」飲料看燈行活動，活動說明如下：

(1) 集點活動：

凡於活動期間至校園中 4 家販售飲料之店家(茶米樂、集鮮餐廳優鮮萃、森林茶飲及桃樂絲)及 3 家 7-11 便利商店，購買無糖茶類飲品，每杯贈送集點貼紙 1 枚(點)，集滿 70 點就可至衛保組兌換附有環保餐具之『我的餐盤時尚餐墊』1 組，截至目前為止共發出 30,420 枚貼紙。

(2) 週三無糖日：

每週三於上述 4 家餐飲店購買無糖茶飲，每杯飲料將可現折 5 元。

(3) 飲料看燈行：

為鼓勵全校教職員生減少攝取含糖飲料與多喝白開水，本校 3 家 7-11 便利商店所有飲料(含乳品)，因每瓶含糖量不同皆有標示燈別及每週攝取頻率，分別標示紅燈(糖含量大於 25 公克；每週飲用不超過 1 次)、黃燈(糖含量 1 公克~25 公克；每週飲用不超過 3 次)及綠燈(糖含量 0 公克；每天飲用)，藉此鼓勵大家重視糖癮危機，並且改喝白開水。

學務處衛保組江慧玲營養師補充：

補充有關免洗餐具來源調查主要針對免洗餐具材質使用是否符合耐熱溫度，且製造商是否依食安法規定「食品器具容器包裝衛生標準」項目進行檢驗，目前不符規定之免洗餐具皆已停用，並嚴格要求餐飲業者，勿隨意更換合格免洗餐具。

董志明執行秘書提出：

桃樂絲儲冰槽冰塊之總菌落數不是很理想，後續如何處理？

學務處衛保組江慧玲營養師回覆：

桃樂絲於 5 月 9 日被衛保組通知儲冰槽冰塊總菌落數檢測不合格並已立即停止使用，餐飲業者也於 5 月 15 日第一次複檢冰塊前，要求製冰機廠商更換濾心及消毒管線，營養師也要求業者在濾心更換時，應加長過濾水流放時間，且更要求每日應確實做好儲冰槽、冰勺、工作人員手部等之清潔及消毒，逐一解決問題最後已合格。

董志明執行秘書提出：7-11 過濾水(中島)總菌落數抽檢 1 次，不合格率 100%，有再抽檢第 2 次嗎？

學務處衛保組江慧玲營養師回覆：衛保組於 5 月 2 日檢驗水質時，7-11 嘉藥門市誤報為自來水，於 5 月 10 日得知檢驗結果異常後，7-11 工程部才確認當日抽樣水源為過濾水，相關處置如下：

- (一) 疑似過濾水供水管線太長且未定期消毒或更新導致，當得知檢驗結果異常，已現場要求禁止使用供水管線之水源且隨後廢除，另於櫃台洗手槽增設鵝頸龍頭供應過濾水並做好標示使用。
- (二) 為釐清水質有無被污染情形，同時採檢水塔水、自來水及辦公室區過濾水出水口等 3 個樣本，檢驗結果皆合格。

董志明執行秘書提出：針對表六教育部公布大專校院校園食材登錄平台美食街 3 月份登錄上線率與完整率，依據定義是否有填寫錯誤？

學務處衛保組江慧玲營養師回覆：表中數字來源為教育部所公告之數據，已查核及確認數據無誤。

董志明執行秘書提出：有關餐廳罰金是否專款專用於餐飲衛生事項上？

學務處衛保組陳昆伯回覆：未來將規劃是否納入法規中。

二、總務處

本學期校內各餐飲業病媒防治工程(含環境消毒)，統包商已要求所有餐飲業已於寒假完成環境消毒。

三、環境安全衛生中心

- (一) 請確實遵守並落實垃圾分類及資源回收工作。

(二) 敬請全校教職員工生配合下列政策，並確實遵守：

1. 消費者請自備環保購物袋或付費購買塑膠袋。(依限塑政策要求，自 107 年 1 月 1 日起本校依法不得免費提供購物用塑膠袋，且不論厚、薄均管制)。
2. 餐廳內用不提供免洗餐具 (包含餐盒、碗、杯子、筷子、湯匙)；外帶不主動提供免洗筷、湯匙。
3. 餐廳提供自備餐盒之消費者折抵 2 元優惠。

(三) 一次用塑膠吸管限制使用對象及實施方式，將自 108 年 7 月 1 日起生效，屆時將依規定要求本校餐廳配合實施辦理，亦請全校教職員工生遵守相關規定。

學生代表提出:學校有規定不提供免洗餐具，可是餐廳仍有提供，或餐廳內用原提供不鏽鋼盤，但用完就改用紙盤提供給學生，請問該如何解決？

環安衛中心張家源執行秘書回覆:依法本校餐廳內用禁止使用免洗餐盤、盒、杯，若有此現象本中心將持續進行勸導，並請各餐廳務必遵守法規要求，確實執行。

學務處衛保組江慧玲營養師補充回覆:可請學生現場拍照並至衛保組寫申訴單，衛保組將依本校餐飲衛生管理辦法規定，要求餐廳購買足量之內用餐具供內用者使用。

總務處楊勝凱總務長補充回覆:為響應環保請學生可自備餐具至校內餐廳用餐。

肆、提案討論

提 案

提案單位:學務處衛保組

案 由:修正「嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法」案，提請審議。

說 明:

- 一、依 107 年 9 月 10 日餐廳事務協調會議記錄辦理，並已於 5 月 21 日提案至法規小組審議修正。
- 二、因應執掌內容異動，以及增加條文之文字描述，使內容更趨完整。
- 三、修正條文對照表及修正後條文(修正草案)，詳如附件(請參閱第 12 至 19 頁)。

決 議:修正後通過。

伍、臨時動議

陸、散會

表一、107-2 餐飲水質(含自來水、RO 水及冰塊)檢驗結果

序	餐廳名稱	項目	總菌落數		大腸桿菌群	
			檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)
1	A 棟自來水(茶米樂)	自來水	1	0	1	0
2	S 棟地下室(洗碗區)	自來水	1	0	1	0
3	R 棟餐廳(雅涵自助餐)	自來水	1	0	1	0
4	南側門(喬照簡餐)	自來水	1	0	1	0
5	7-11 嘉凱門市	自來水	1	0	1	0
6	7-11 嘉科大門市	自來水	1	0	1	0
7	7-11 嘉藥門市	自來水(水塔)	1	0	1	0
8	7-11 嘉藥門市	自來水(櫃台)	1	0	1	0
9	鮮豆屋	過濾水	2	1	1	0
10	7-11 嘉藥門市	過濾水(中島)	1	1	1	0
11	7-11 嘉藥門市	過濾水(櫃台)	1	0	1	0
12	茶米樂-冰塊	包裝冰塊	2	1	1	0
13	集鮮餐廳	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
14	鄉園	製冰槽冰塊	1	0	1	0
15	森林茶飲	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
16	鮮豆屋	儲冰槽冰塊	1	0	1	0
17	桃樂絲	製冰槽冰塊	2	0	1	0
18	桃樂絲	儲冰槽冰塊	3	2	1	0

表二、107-2 餐食微生物檢驗結果

序	餐廳名稱	樣品名稱	大腸桿菌群		大腸桿菌		沙門氏菌		金黃色葡萄球菌		仙人掌桿菌	
			檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)	檢驗次數	不合格(次)
1	茶米樂	美生菜(生食)	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
2	喬照簡餐	美生菜(生食)	2	1	1	0	---	---	---	---	---	---
3		紅蘿蔔炒蛋	---	---	1	0	1	0	---	---	---	---
4	KLG	美生菜(生食)	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
5	集鮮餐廳	小黃瓜(生食)	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
6		包裝濃豆漿	1	0	---	---	---	---	---	---	1	0
7		煎豆腐	---	---	---	---	---	---	1	0	1	0
8		炒豆干	1	0	---	---	---	---	---	---	1	0
9	鄉園	包裝豆漿	1	0	---	---	---	---	---	---	1	0
10		炒洋蔥	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
11	哆米輕食坊	塔香飯捲	1	0	---	---	---	---	---	---	1	0
12	嘉義火雞肉	火雞肉	---	---	1	0	---	---	---	---	1	0
13	鮮豆屋	牛奶豆花	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
14		包裝黑糖漿	1	0	1	0	---	---	---	---	---	---
15	雅涵自助餐	油豆腐燴白菜	1	0	---	---	---	---	---	---	1	0
16		紅蘿蔔炒蛋	---	---	1	0	1	0	---	---	---	---
17		小黃瓜(生食) 禁賣	3	2	1	0	---	---	---	---	---	---

表三、本學期自 108 年 2 月 25 日至 6 月 6 日止共十五週油炸油檢測結果

序	餐廳名稱	檢測次數	準備換油次數 (20 < TPM < 25)	不合格次數 (TPM > 25)
1	KLG	29	0	0
2	集鮮餐廳	31	0	1
3	鄉園	29	1	0
4	哆米輕食坊	31	4	1
5	嘉義火雞肉飯	29	0	0
6	名庠快餐	29	0	0
7	雅涵自助餐	29	0	0
8	喬照簡餐	28	3	0

表四、本學期自 108 年 2 月 25 至 6 月 6 日止共十五週餐具檢測結果

序	餐廳名稱	脂肪殘留性檢測			澱粉殘留性檢測			各餐廳 不合格率 (%)	
		檢測 次數	不合格		檢測 次數	不合格			
			次數	%		次數	%		
1	KLG	60	0	0	60	0	0	0	
2	集鮮餐廳-自助餐	62	2	3.2	64	2	3.1	3.2	
3	集鮮餐廳-美食部	48	2	4.2	47	1	2.1	3.2	
4	公共 清洗	鄉園	30	0	0	30	0	0	0
5		活力麵館	90	0	0	91	1	1.1	0.6
6		哆米輕食坊	76	1	1.3	76	0	0	0.7
7		嘉義火雞肉飯	75	0	0	77	1	1.3	0.7
8		張家涼麵	60	0	0	60	0	0	0
9		蔡媽媽美食	60	0	0	60	0	0	0
10		名庠快餐	46	1	2.2	45	0	0	1.1
11	鮮豆屋	45	0	0	47	2	4.3	2.2	
12	喬照簡餐	73	0	0	74	1	1.4	0.7	
13	公共 清洗	雅涵自助餐	56	0	0	56	0	0	0
14		滢家小吃	75	0	0	75	0	0	0
15		鍋燒小吃	60	0	0	60	0	0	0
16	茶米樂	60	0	0	60	0	0	0	
總不合格率(%)		0.6			0.8				

備註：

餐具檢測結果，各餐廳不合格率、脂肪殘留性檢測及澱粉殘留性檢測總不合格率計算說明如下：

一、各餐廳不合格率(%)：

(脂肪及澱粉殘留性檢測不合格次數總和/脂肪及澱粉殘留性檢測次數總和) x 100%

二、脂肪殘留性檢測總不合格率(%)：(脂肪殘留性檢測不合格次數/脂肪檢測次數) x 100%

三、澱粉殘留性檢測總不合格率(%)：(澱粉殘留性檢測不合格次數/澱粉檢測次數) x 100%

表五、嘉南藥理大學 107 學年度 餐廳滿意度調查統計表

問題序號	問題題目	選項	學生部分 (共 511 票)		老師部分 (共 26 票)	
			*單位：票		*單位：票	
1	您一星期平均在餐廳用餐的次數?(早、午及晚餐分開算)	10 次或以上	90	18%	1	4%
		7-9 次	114	22%	3	3%
		4-6 次	188	37%	9	35%
		1-3 次	119	23%	13	50%
2	影響您在校內用餐的最主要因素為何?	高品質的精緻美食	5	1%	0	0%
		良好的餐飲衛生	6	1%	4	15%
		比校外餐飲較便宜的價位	64	13%	0	0%
		方便快速的點餐機制	75	15%	2	8%
		優雅舒適的用餐空間	2	0.3%	0	0%
		周到親切的服務態度	2	0.3%	0	0%
		其它	17	3%	1	4%
3	請問您一個月的伙食費(煩請以新台幣 NTD 為單位作答)	< 4000	134	26%	2	8%
		4000-6000	227	44%	4	15%
		6000-8000	82	16%	10	39%
		8000-10000	54	11%	2	8%
		>10000	14	3%	8	31%
4	您每餐平均消費額度為(以午餐為例)?	55 元以下	79	15%	5	19%
		55-70 元	401	78%	18	69%
		71-100 元	29	6%	4	15%
		101 元以上	2	0.3%	2	8%
5	您認為餐廳服務人員著裝最整齊的櫃位為	1 集鮮餐廳	170		1 集鮮餐廳	7
		2 雅涵自助餐	75		2 雅涵自助餐	5
		3 名庠快餐	59		3 活力麵館	5
6	您最常去消費的餐廳的櫃位為	1 集鮮餐廳	104		1 集鮮餐廳	12
		2 雅涵自助餐	62		2 活力麵館	4
		3 鮮豆屋	59		3 張家涼麵	3
7	您認為工作人員衛生習慣最好的櫃位為	1 集鮮餐廳	92		1 集鮮餐廳	8
		2 鮮豆屋	63		2 活力麵館	5
		3 雅涵自助餐	58		3 蔡媽媽美食 雅涵自助餐	4
8	您認為最美味的櫃位為	1 名庠快餐	110		1 集鮮餐廳	8
		2 集鮮餐廳	98		2 雅涵自助餐 活力麵館	5
		3 雅涵自助餐	64		3 鮮豆屋	3

9	您認為餐廳服務人員服務態度親切的櫃位為	1	集鮮餐廳	132	1	集鮮餐廳	8
		2	雅涵自助餐	90	2	活力麵館	4
		3	活力麵館	51	3	鮮豆屋	3
						雅涵自助餐	
蔡媽媽美食							
10	您認為環境衛生最佳的的櫃位為	1	集鮮餐廳	85	1	集鮮餐廳	6
		2	鮮豆屋	75	2	雅涵自助餐	5
		3	蔡媽媽美食	41	3	活力麵館	4
11	您認為整體表現最優良的餐廳為	1	集鮮餐廳	138	1	集鮮餐廳	9
		2	雅涵自助餐	78	2	雅涵自助餐	6
		3	鮮豆屋	50	3	活力麵館	5
12	整體而言，您對餐點的口味覺得滿意嗎?	非常滿意		113	22%	8	31%
		滿意		292	57%	17	65%
		普通		95	19%	1	4%
		不滿意		6	1%	0	0%
		非常不滿意		5	1%	0	0%
13	整體而言，您對餐飲衛生覺得滿意嗎?	非常滿意		110	22%	13	50%
		滿意		277	54%	13	50%
		普通		117	23%	0	0%
		不滿意		5	1%	0	0%
		非常不滿意		2	0.3%	0	0%
14	整體而言，您對餐廳的環境衛生覺得滿意嗎?	非常滿意		105	21%	12	46%
		滿意		274	54%	14	54%
		普通		123	24%	0	0%
		不滿意		7	1.3%	0	0%
		非常不滿意		2	0.3%	0	0%
15	整體而言，您對服務人員的態度覺得滿意嗎?	非常滿意		118	23%	13	50%
		滿意		274	54%	13	50%
		普通		115	23%	0	0%
		不滿意		3	0.5%	0	0%
		非常不滿意		1	0.1%	0	0%
16	整體而言，您對餐點價格覺得滿意嗎?	非常滿意		111	22%	12	46%
		滿意		266	52%	13	50%
		普通		118	23%	1	4%
		不滿意		14	2.8%	0	0%
		非常不滿意		2	0.3%	0	0%

表六、教育部公布大專校院校園食材登錄平臺美食街登錄上線率與完整率情形

序	月份	(平均)應上線餐廳數	(平均)實際上線餐廳數	上線率(%)	完整率(%)
1	2月	17	17	100	100
2	3月	17	16	95.19	100
3	4月	17	17	100	100
4	5月	17	17	100	100

有關校園食材登錄平臺美食街登錄上線率與完整率意見補充說明

說明：0

一、教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦理」，其中第9條規定供售學校食品之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊；學校設有廚房並自行製備餐食者，應有學校或供應商登載。意即學校有供餐即須至平臺登載供餐資訊(含假日、週六及週日)。

二、平臺依當日實際供餐情形，於每日半夜12點後，計算各餐廳前一日の上線率及完整率，並存放在系統資料庫中，後續資料補正則不重新計算上線率及完整率。美食街每日上線率/完整率計算方式，說明如下：

(一) 【每日上線率】

學校每日上線率(%) = (上線餐廳數/ 應上線餐廳數) x 100%

— 定義：

上線餐廳數= 餐廳有上傳菜色，即判定該餐廳有上線。

應上線餐廳數= 餐廳沒有設定不供餐，即為應上線餐廳(大專院校美食街包含假日、周六及周日；高級中等學校美食街不包含假日、周六及周日)。

(二) 【每日完整率】

學校每日完整率(%) = (登打完整餐廳數/ 應上線餐廳數) x 100%

— 定義：登打完整餐廳數= 餐廳每日有上傳菜色，並有上傳食材，即判定該餐廳登打完整。

(三) 【每月上線率】

每月上線率(%)= 當月學校平均每日上線率(%)

(四) 【每月完整率】

每月完整率(%)= 當月學校平均每日常完整率(%)

表七、107 學年度校內餐飲業違反餐飲衛生管理事件情形

序	餐廳名稱	案件編號	送件日期	違規事項	罰款金額	執行
1	雅涵 自助餐	1070101	1071119	放置乾淨蔬菜之菜籃下方未放置桶盤，上方也未覆蓋，洗淨蔬菜易受汙染。	1500	○
2	魯神	1070102	1071119	現場使用食材未向衛保組核備同意後使用，且與教育部校園食材登錄平台登載之食材資訊不符。	1500	○
3	森林茶飲	1070103	1071119	未至教育部校園食材登錄平臺詳實登載供餐資訊	1500	○
4	魯神	1070104	1071120	現場使用食材未向衛保組核備同意後使用，且與教育部校園食材登錄平台登載之食材資訊不符。	3000	○
5	集鮮餐廳	1070105	1071224	未至教育部「校園食材登錄平臺」詳實登載供餐資訊	1500	○
6	嘉義 火雞肉飯	1070106	1080102	學生申訴事件共 2 件:菜餚有異物(塑膠袋及菜蟲)	1500	○
7	鍋燒小吃	1070107	1080102	未至教育部校園食材登錄平臺詳實登載供餐資訊	1500	○
8	集鮮餐廳	1070108	1080108	學生申訴事件共 2 件:菜餚有異物(保鮮膜及頭髮)	1500	○
9	7-11 嘉藥門市	1070201	1080426	商店外圍環境、冰箱區、賣場區環境及管線等未保持清潔	1500	○
10	集鮮餐廳	1070202	1080510	烹調好之菜餚未覆蓋及層疊放置	1500	
11	集鮮餐廳	1070203	1080531	餐具檢測不合格	1500	
12	喬照簡餐	1070204	1080606	107 學年度有 2 次餐食微生物檢驗不合格	1500	
13	鮮豆屋	1070205	1080606	餐具檢測不合格	1500	

嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法 修正條文對照表

修 正 條 文	現 行 條 文	說 明
<p>第 4 條</p> <p>一、學務處</p> <p>(一) 執行廚房餐廳衛生督導工作，並依違規事項開立違規告發單(衛保組)。</p> <p>(二) 督導食品衛生之檢驗及餐廳廚房用水與餐具檢驗等事宜。</p> <p>(三) 餐飲從業人員衛生教育訓練、衛生督導及健康檢查管理。</p> <p>(四) 廚房餐廳設備設施之建議。</p> <p>(五) 學生飲食衛生、營養及膳食秩序之教育。</p>	<p>第 4 條</p> <p>一、學務處</p> <p>(一) 執行廚房餐廳衛生督導工作，並依違規事項開立違規告發單(衛保組)。</p> <p>(二) 督導食品衛生之檢驗及餐廳廚房用水與餐具檢驗等事宜。</p> <p>(三) 餐飲從業人員衛生教育訓練、衛生督導及健康檢查管理。</p> <p>(四) 廚房餐廳設備設施之建議。</p> <p>(五) 餐廳滿意度之評鑑調查。</p> <p>(六) 學生飲食衛生、營養及膳食秩序之教育。</p> <p>(七) 餐飲從業人員防災教育訓練。</p>	<p>1. 將學務處餐廳滿意度之評鑑調查移除。</p> <p>2. 將學務處之餐飲從業人員防災教育訓練移出至第 4 條二、總務處之(四)監督與控管學校授權委託之單位管理校內餐飲供應商事項第 6 點。</p>
<p>二、總務處</p> <p>(一) 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與修繕。</p> <p>(二) 審查投標商承包資格及營運規劃。</p> <p>(三) 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。</p> <p>(四) 監督與控管學校授權委託之單位，管理校內餐飲供應商如下事項：</p> <p>1. 遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。</p> <p>2. 審查餐飲供應承包商利潤及商品價格。</p> <p>3. 監督合約之執行及對違約餐飲供應承包商懲處罰款事宜。</p>	<p>二、總務處</p> <p>(一) 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與修繕。</p> <p>(二) 審查投標商承包資格及營運規劃。</p> <p>(三) 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。</p> <p>(四) 餐廳病媒防治工程施作。</p> <p>(五) 監督與控管學校授權委託之單位管理校內餐飲供應商事項：</p> <p>1. 遴選廠商、簽(續、解)約及公證事宜。</p> <p>2. 審查餐飲供應承包商利潤及商品價格。</p>	<p>1. 將學務處之餐飲從業人員防災教育訓練移出至第 4 條二、總務處之(四)監督與控管學校授權委託之單位管理校內餐飲供應商事項第 6 點。</p> <p>2. 將餐飲從業人員防災訓練及餐廳病媒防治工作更改列為總務處項下之監督與控管學校授權委託之單位管理校內餐飲供應商事項。</p> <p>2. 增加標點符號及文字，使字句更趨完整。</p>

<p>4. 場地收費及經費規劃。</p> <p>5. 餐飲從業人員防災編組及訓練。</p> <p>6. <u>餐廳病媒防治工作施作。</u></p>	<p>3. 監督合約之執行及對違約餐飲供應承包商懲處罰款事宜。</p> <p>4. 場地收費及經費規劃。</p> <p>5. 餐飲從業人員防災編組。</p>	
<p>第 7 條 食品及其原料之採購、驗收、處理、貯存</p> <p>一、學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明，並檢附相關文件送至衛生保健組備查，更換食材亦同。<u>如違反上述規定，且有食材安全顧慮，同一供應來源之相關產品，應全數立即下架，俟釐清無安全性危害後，方允再行上架。</u></p> <p>二、學校禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。</p> <p>三、本校全面使用洗選蛋品及台灣優良食品發展協會(TQF)認證之油品以維護食品安全。</p> <p>四、食品須有驗收紀錄並<u>有供應商評鑑及供應商食品業者登錄字號</u>備查。並須在保存期限內使用完畢，不得逾有效日期。</p>	<p>第 7 條 食品及其原料之採購、驗收、處理、貯存</p> <p>一、學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明，並檢附相關文件送至衛生保健組備查，更換食材亦同。</p> <p>二、學校禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。</p> <p>三、本校全面使用洗選蛋品及台灣優良食品發展協會(TQF)認證之油品以維護食品安全。</p> <p>四、食品須有驗收紀錄並備查。並須在保存期限內使用完畢，不得逾有效日期。</p>	<p>1. 增加危害食品之相同供應來源所供應產品，應同時立即下架，且釐清無安全性危害後始可恢復供應之描述，使本條文規範趨於完善。</p> <p>2. 增加供應商評鑑及供應商食品業者登錄字號等文字，使文字描述完備。</p>

嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法(修正草案)

民國 99 年 6 月 24 日餐飲指導委員會會議通過
民國 105 年 6 月 20 日餐飲指導委員會會議修訂通過
民國 106 年 6 月 6 日餐飲指導委員會會議修正通過
民國 108 年 6 月 20 日餐飲指導委員會會議修正通過

第1條 嘉南藥理大學（以下簡稱本校），為維護學校良好的飲食環境，提升餐廳品質，確保餐飲衛生安全，特訂定「嘉南藥理大學餐飲衛生管理辦法」（以下簡稱本辦法）。

第2條 依據

- 一、教育部訂定『學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法』。
- 二、教育部訂定『大專校院餐飲衛生管理工作指引』。
- 三、衛生福利部訂定『食品良好衛生規範準則』。

第3條 凡提供本校飲食服務之業者為本辦法之實施對象。

第4條 為健全本校餐飲管理組織，有效管理餐廳各項事宜，得設置餐飲指導委員會，設置要點另訂之。有關管理單位及工作執掌說明如下：

一、學務處

- (一) 執行廚房餐廳衛生督導工作，並依違規事項開立違規告發單(衛保組)。
- (二) 督導食品衛生之檢驗及餐廳廚房用水與餐具檢驗等事宜。
- (三) 餐飲從業人員衛生教育訓練、衛生督導及健康檢查管理。
- (四) 廚房餐廳設備設施之建議。
- (五) 學生飲食衛生、營養及膳食秩序之教育。

二、總務處

- (一) 餐廳、廚房設施(備)之購置、保管、維護與修繕。
- (二) 審查投標商承包資格及營運規劃。
- (三) 餐廳承包商更換時使用設施之保養、清查與移交。
- (四) 監督與控管學校授權委託之單位，管理校內餐飲供應商如下事項：
 1. 遴選廠商、簽（續、解）約及公證事宜。
 2. 審查餐飲供應承包商利潤及商品價格。
 3. 監督合約之執行及對違約餐飲供應承包商懲處罰款事宜。
 4. 場地收費及經費規劃。
 5. 餐飲從業人員防災編組及訓練。
 6. 餐廳病媒防治工作施作。

三、環境安全衛生中心

- (一) 建議餐廳空氣污染防治、水污染防治及廢棄物管理之改善事項。
- (二) 校內餐飲環保政策與教育宣導。

第5條 餐飲從業人員衛生管理

- 一、學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，先經衛生醫療機構檢查合格後，使得聘僱。從業人應每年健康檢查一次，其紀錄須由學校衛生

- 管理人員保管至合約結束，並列冊備查。從業人員包含烹調人員、配膳人員等所有參與供餐之工作人員。
- 二、餐飲從業人員經醫師診斷罹患或感染 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汙染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場人員，不得從事與食品接觸之工作。
 - 三、餐飲從業人員每年應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦理之衛生(營養)講習至少八小時，須妥善保留衛生講習證明。
 - 四、餐飲從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮須有效覆蓋或戴網帽、頭巾，以避免頭髮、頭屑、夾雜物落入食品中。
 - 五、餐飲從業人員洗手的時機，如進入工作場所開始工作前、觸摸未烹調食品(生食)或不潔器物後、如廁後、擤鼻涕、打噴嚏或其他可能污染手部清潔之行為後、處理垃圾、擦地板或休息過後等，手部應確實使用有效清潔劑徹底洗淨後方可再行工作。
 - 六、餐飲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(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。
 - 七、調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食、蓄意長時間聊天、唱歌及其他可能污染食品等行為，必要時應戴口罩。
 - 八、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。
 - 九、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。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。
 - 十、私人物品應專區存放不得放置於作業場所。

第6條 證照規定

- 一、烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率，供應學校餐飲之餐飲業：75%，於每學期開學前一週將證照影本送至本校衛生保健組備查。
- 二、將證照影本放大為 A4 大小，張貼於攤位明顯處。

第7條 食品及其原料之採購、驗收、處理、貯存

- 一、學校內供售之食品，應符合食品安全衛生管理法等相關法令，並具政府或公正專業機構認、驗證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明，並檢附相關文件送至衛生保健組備查，更換食材亦同。如若違反上述規定，且有食材安全顧慮，同一供應來源之相關產品，應全數立即下架，俟釐清無安全性危害後，方允再行上架。
- 二、學校禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。
- 三、本校全面使用洗選蛋品及台灣優良食品發展協會(TQF)認證之油品以維護食品安全。
- 四、食品須有驗收紀錄並有供應商評鑑及供應商食品業者登錄字號備查。並須在保存期限內使用完畢，不得逾有效日期。

- 五、冷凍、冷藏類食品溫度控制：食品中心溫度為7℃，凍結點以上，冷凍食品中心溫度為-18℃。並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度並予以紀錄。冷凍/冷藏庫房應保持清潔、定期除霜，以維持冷度。
- 六、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，建議應熟食在上、生食在下，且先進先出。
- 七、乾貨類食品存放場所須通風良好、乾燥、清潔，溫度建議在28℃以下，相對濕度建議在70%以下，以有除濕機為佳，應備有溫濕度檢查紀錄表。庫房內應設層架、棧板分類，且墊高之棧板為非污染區域，人員不可踩踏在上面。為避免病媒污染，應離地離牆存放，入庫之食品須標示入庫、製造、或是到期日期，以先進先出為原則，不可有過期食材。
- 八、冷凍食品解凍方式及條件應正確，應在能防止品質劣化之條件下進行，如冷藏解凍、微波解凍及同時解凍烹煮。避免暴露於室溫下解凍，易與其他食品交叉污染。若使用流水解凍，塑膠袋要密封、綁好。
- 九、前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應妥善包覆，或使用清潔容器、塑膠袋盛裝，並適當覆蓋，避免交叉污染。
- 十、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。可利用棧板、墊底籃、層架、推車等放置，避免直接與地面接觸而造成污染。

第8條 食品烹調與製備的衛生管理

- 一、作業場所應清潔衛生，且儘量保持乾燥及舒適，處理與烹調食物所使用的設備應排列整齊。拆除後的紙箱或外包裝容器也不應置放於作業場所，特別是紙箱容易藏匿病媒，造成污染。
- 二、食物製備使用之器具、設備應隨時保持清潔及定期消毒。毛巾、抹布及餐具建議每天消毒。
- 三、切割生、熟食刀具及砧板應至少兩套以上，可用顏色或標籤區分(生食:紅色；熟食:黃色)，須分開使用與管理，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。
- 四、生、熟食食品嚴禁交互污染。
- 五、熟食食品應立即加蓋熱存或迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在攝氏六十度以上，迅速冷藏食品溫度在攝氏七度以下。
- 六、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。
- 七、烹調區的排煙設施應有良好的效率及防止空氣污染設施(如水洗、過濾)，並經常保持清潔。
- 八、排水系統、截油槽應每日清洗，維持暢通，不得有異味，以避免病媒孳生。
- 九、食材驗收、洗滌、餐具洗滌及廢棄物處理等作業區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔，生、熟食品應妥善區隔，避免交互污染。
- 十、垃圾桶、廚餘桶應加蓋並每日清洗，保持乾淨。

第9條 配膳及供膳的衛生管理

- 一、配膳區應避免與食品、半成品或其它器具、容器有交叉污染之機會。
- 二、待配膳或供應之食品應設層架暫存放置，避免放於空調系統出風口下、地面上，以防污染。
- 三、手指不可觸及餐具之內面或食物。
- 四、作業場所應備有數目足夠且符合標準之衛生手套，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。
- 五、包裝完成之盒餐及桶餐應設棧板或層架放置，不得放於地面。
- 六、加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。

第10條 用餐場所及炊、餐具管理

- 一、供餐桌面、師生用餐處之桌面須保持清潔。
- 二、自助餐之菜餚上方須加裝防污染(防塵、防飛沫)的透明罩，以避免污染食物，熱食餐台要維持食品中心溫度 60°C 以上。
- 三、配膳與收銀作業不得有相互污染行為，收取金錢跟接觸食品之人員不得為同一人，如不得已為同一人，接觸食品前應充分清洗、消毒手部或戴乾淨衛生之手套。
- 四、餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域，不得檢驗出澱粉性及脂肪性殘留。
- 五、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 六、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。
- 七、本校禁止使用美耐皿材質餐具。

第11條 環境衛生

- 一、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。
- 二、作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡
- 三、餐廳各出入口，應設置紗門、自動門或空氣簾等病媒防治設施，並應確實使用及保持清潔。
- 四、中央空調出風口處應每週清理一次，以防灰塵掉落。
- 五、設置有蓋垃圾桶以避免不良氣味溢出及引來病媒並每日清洗保持乾淨。
- 六、餐飲場所四周環境應經常清掃以維持清潔，不得畜養禽畜、寵物，以避免污染食品。
- 七、調理場所應有足夠之照明，工作檯面或調理檯面應保持 200 米燭光以上。
- 八、環境衛生用藥與用具、化學藥劑等應符合相關主管機關規定，應明顯標示，並有專櫃(專區)存放、專人管理及紀錄，不得放於食品處理區或食品貯存區。
- 九、廢棄物應依性質分類集存，分類標準可參考各縣市環保局之詳細規定，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，暫時存放時須有可加蓋容器。

十、須有有效及定期的病媒防治措施(備消毒紀錄)，並請業者自主管理及保存消毒記錄。

第12條 用水、餐食及食材衛生管理

- 一、凡與食品、器具或容器直接接觸，以及食品或用具清洗設備之用水，應符合飲用水水質標準，並須接受督導單位定期抽驗。
- 二、供直接食用之冰塊須符合冰類衛生標準，取用之器具如冰鏟不應直接置放於製冰機內。
- 三、餐飲業者所使用之食材與製作之食品，必須遵守食品安全衛生管理法之規定。由督導單位每學期委託政府機關認可之檢測機構抽驗。
- 四、各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留及油炸油品質檢測，並應符合衛生規定，並接受督導單位定期抽檢。

第13條 衛生檢查及管理

一、餐飲業者自主衛生管理

- (一) 餐飲業者應保存每餐供應之高水活性、低酸性之菜餚樣本各 200 公克，標明日期、餐次，冷藏於攝氏 7°C 以下 48 小時，以備查驗。
- (二) 自行指派工作人員，每日依照「餐飲業者自主管理檢查表」及各項管理紀錄表單，應逐項檢查、確實紀錄，並將該檢查表固定張貼於明顯處，以供本校相關督導人員不定期稽核，並定期繳回至衛生保健組備查。
- (三) 餐飲業者除遵守本辦法及本校相關管理辦法之規定外，並應遵循衛生機關及教育部發布之相關法令規定。
- (四) 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。

二、學校自主衛生管理

- (一) 本校衛生督導人員，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。
- (二) 本校衛生督導人員（含衛生保健組指派認定合格之學生或工讀生）代表學校執行衛生稽查及安全督導，餐飲業者應虛心接受指正及輔導並簽名改善，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暴、脅迫或人身攻擊行為。
- (三) 每學期由學校衛生督導單位，針對餐飲業者所使用的水、食材以及製程之食品，進行至少一次抽樣檢驗，抽驗項目由督導單位指定，第一次檢驗費用由校方支付，若檢驗未合格，業者應立即停止使用該項食材或販售該項食品，並接受複檢至合格為止，除複檢費用則由業者自行支付外，督導單位得依本辦法之罰則逕行處罰。
- (四) 督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。

第14條 罰則

- 一、違反上述之規定，衛生保健組依缺失改善單要求業者限期改善，第一次違反時，得給予一次改善機會，不列入告發單，若再違反，衛生保健組將開罰違規告發單，直

接通知學校授權委託之管理單位要求業者限期改善及繳納罰款，並會知總務處。第一次罰款壹仟伍佰元，第二次罰款參仟元，第三次罰款伍仟元，第四次以後送本校餐飲指導委員會處理，若委員會認定為情節重大時，得終止合約；若限期未改善者，得連續告發。

二、本校教職員工生發生疑似食物中毒時，餐飲業者應立即暫停營業，並配合地方衛生主管機關調查，若食物中毒案件成立，業者應面對處理衛生主管機關行政罰則相關項目，並負起教職員工生醫療賠償責任。另衛生保健組得視食物中毒之情節，提請委員會審議終止合約。

第15條 附則

一、各餐廳之餐飲衛生管理等有關規定，除本辦法之外，須遵守教育部(局)、衛生福利部(局)、環保署(局)等相關單位，及本校相關法令規定。

二、本辦法為本校各餐廳及福利社承包契約之當然附件。

第16條 本辦法經餐飲指導委員會議通過，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。