

109 學年度第一學期膳食衛生委員會會議記錄

會議時間：109 年 10 月 21 日

會議地點：行政大樓 3 樓階梯教室

會議主席：黃涓鈺 餐飲衛生督導

與會人員：如簽到單

會議記錄：陳佳琳

一. 宣布開會：

主席宣布開會。

二. 學務長致詞：

學務長致詞：感謝各位長官過來參加這次膳食衛生委員會，希望有問題學生可以踴躍提出討論，一起共同為校園餐飲安全衛生把關接下來把麥克風交給老師，謝謝大家。

三、會議內容：

(一)、全家報告(如附件一)：

1. 報告 109 學期事項報告，全家已經營華醫三年了，非常感謝全校師生。
2. 商店防疫工作：利用隔板保護，每日測量工作人員體溫、餐桌防疫隔板設置，洗手台提供洗碗精以及洗手乳，夾菜時配戴手套及口罩。
3. 環境設備維護的作業：定期進行環境消毒、特清作業、認養草棚區維護、大型截油槽清淤、抽水井油汙清淤、空調冷卻水塔維護。
5. 裝潢設備維養：牆面油漆補、鮮豆屋木門損壞及學餐招牌更新等。
4. 裝潢設備維養：因應衛生督導員黃老師的要求，預計(一)進行餐廳牆面壁癌清除、油漆補漆，以及(二)鮮豆屋木門損壞修補，以防危害發生。
5. 行銷活動-全家南區校園商場活動：全家商場美食櫃位專用券 10 元折價，11/09-11/13 共發放 1500 份，折價券使用至 12/11 止。
7. 線上支付：使用 LPM 付款成功，筆筆消費享 LINE POINTS 20%點數回饋。
8. 校園 APP 訂餐系統：NABER 提供師生快速取餐服務，減少學生中午時間等候問題，綁定學生證，訂餐實名制。
9. 全家負責人感言：全家聘請專業營養師，一起保障學生食安。

(二)、膳食衛生督導員黃老師報告(如附件二)

1. 校園美豬、美牛事項：本校美食街暨餐廳櫃位，為維護全校師生食品衛生

安全，所有供應膳食，一律使用國產豬肉、牛肉。同時配合教育部來函，各櫃位均需標示豬肉原產地；本校除了包裝肉品、散裝肉品及直接供應肉品標示外，連同貢丸、豬肉調味粉..等均會進行標示。

2. 校園食材登入事項：新增正名資料集（例如破布子-樹子、玉筍-醃製竹筍等）請各櫃位盡速配合更正。
3. 校園食材登錄—全國競賽：目前以各縣市為單位進行成績競賽。本校各櫃位食材登入平台登入上線率及完整率介於95%-99%之間。
4. 本學期校園食材登錄平台：未登錄櫃位及次數中，等一下滷味及千香漢堡二櫃位需待加強。
5. 臺南市衛生優良商店分級評核兼防疫餐廳查檢事項：本校千香、天香、大禾、八方、樂琪自助餐 五家櫃位 於9/17及9/18進行評核。因本校表現良好，當場獲得5張 [樂活防疫、安心飲食]-餐館業之合格標章，另衛生優良商店分級評核需等到11月底才會公布成績。
衛生優良分級注意事項如下：
 - (一) 製作場所環境衛生檢查：清理內場環境
 - (二) 相關評核事項：溫度管理、證照考核…等 10 項要目。
6. 美食街、餐廳食品衛生安全檢查事項：上學期 3-4 月缺失數與這學期 9-10 月缺失改善圖比較，明顯看出，隨著衛生督導老師每週檢查，各櫃位越來越重視食品衛生安全，缺失點越來越少，這學期比上學期表現更好。
7. 美食街、餐廳食品教育部訪視公告：
教育部餐飲衛生訪視預計 110 年4 月中旬，相關健康檢查、文件、檢驗 等…，請盡早準備。
8. 營繕組協助改善：洗手台前面流出奇怪液體、自助餐壁癌。
9. 臨時動議與問題討論：12/25 教育部評鑑餐飲，請各家餐飲業者如期準備好評鑑事項。

(三)、餐飲衛生輔導著重項目：

1. 作業場所衛生管理
 - (1)生食及熟食區應加以有效區隔及管理，以避免交叉污染。
 - (2)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。
 - (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；截油設施應經常清理維持清潔。

2. 從業人員衛生管理

- (1)所有從業人員(含工讀生)應將健康檢查報告交至健康中心。
- (2)從業人員每學年應參加餐飲衛生講習 8 小時。
- (3)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，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
- (4)食品從業人員手部應經常保持清潔，依正確步驟洗手及消毒。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。

3. 洗手設施應於適當地點設置洗手設備，並備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。

4. 食品及其原料之驗收、處理及貯存

- (1)食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理」法等相關規定，並有食品來源驗收與紀錄。
- (2)冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。

5. 食品製備及供膳衛生管理

- (1)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。
- (2)食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰鏟不可放置製冰機內。
- (3)食品之熱藏，中心溫度應保持在攝氏 60°C 以上，且食品均不可有過期或變質、腐壞食品。

6. 用餐場所及用餐盛具衛生管理

- (1)餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- (2)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。
- (3)製備之菜餚，其貯存及供應應維持適當之溫度；貯放食品及餐具時，應有防塵、防蟲等衛生設施。

7. 校園食材登錄平臺

- (1)所有廠商都需進行食材登錄作業。
- (2)訪視時檢查到前一個供餐日之菜單、食材、調味料是否完成登錄。

(四)、待改善及感謝事項:

1. 請幫忙找出餐廳壁癌漏水原因、修理各櫃位電壓穩定問題及排油煙機風口加裝水洗式油煙處理機，以避免病媒侵入。
2. 感謝處理洗手台前面流出奇怪液體、自助餐壁癌、鮮豆屋木門損壞修補。

(五)、問題與討論:

Q: 外籍生發表：學校餐廳有做改善因為跟越南口味不一樣，宗教不一樣，學餐

有提供沒有豬肉的餐點，希望未來學校在餐廳可以提供暑假寒假的營業時間。

A: 總務長:會與校方討論。

(六)、臨時動議:

12/25 教育部評鑑餐飲，請各家餐飲業者如期準備好評鑑事項。

(七). 散會。