

# 107 學年度第 2 學期膳食衛生委員會會議記錄

---

會議時間：108 年 05 月 08 日

會議地點：K 棟 104 視聽教室

會議主席：黃湏鈺 餐飲衛生督導

與會人員：膳食衛生委員、餐飲業者、教職員及學生代表(見簽到單)

會議記錄：陳麗琴

---

## 一. 宣布開會：

主席宣布開會。

## 二. 總教官致詞：

各位委員、各位老闆及所有同學大家好，今日學務長公出參加會議，派我代表出席。今天召開膳食衛生委員會，除了黃老師會向業者說明餐飲衛生作業需注意的事項，全家超商黃襄理也來此向大家報告未來精進的方向，同學若有問題也可以踴躍提出討論，讓本校餐飲環境及餐食更符合美味衛生與多元的目標。

## 三、會議內容：

### (一)餐飲衛生督導黃老師報告：

各位夥伴大家午安，很歡迎各位來參加此次的會議。我們將在下學期開學第一天接受台南餐飲衛生管理分級評核，並在 9 月中旬面對教育部餐飲衛生訪視，感謝各位業者平日配合執行常規的餐飲衛生為護作業，接下來校方將加強以下的督導工作：

1. 每攤位設立衛生專責人員一位。
2. 碗盤器具需放置密閉碗籃內(晚上)。
3. 全面禁用美耐皿及鋁製盛皿。
4. 推動注意食品之衛生安全(生熟食器具，品嚐)。
5. 每週餐具脂肪及澱粉殘留檢查。
6. 持續每週食品安全衛生檢查，並確實要求：
  - (1)全面使用網帽(不露髮)、口罩。
  - (2)不可佩戴飾物及化粧。
7. 每年食品送驗檢查生菌數，相關食品中毒菌…(自費)。
8. 提升業者自我管理，參與台南市衛生局「非登不可」登錄制度，具登錄字號。
9. 衛生安全暨營養知識宣達教育。

(二)全家超商黃襄理報告:

- 1.商場本學期新櫃進駐營運:樂琪美食料理(自助餐、異國料理、穆斯林餐點)、麥叔叔麵食館(麵食、小菜、湯品)、滷味工坊(現燙滷味小吃)
- 2.學餐截油設備清潔修繕:水井管路修繕、抽水井油汙清淤工程、大型截油槽清淤工程、沉水馬達清淤作業。
- 3.本次商場消毒實施日期:5/3(五)20:30-21:30，與消毒廠商簽定型化契約，每2個月消毒乙次。
- 4.商場優化作業-無錢包行動支付導入3/11起，各櫃位導入一卡通LINE PAY 行動支付功能，4/12前，現場提供諮詢服務站，協助師生註冊使用。
- 5.響應學校環保政策，5/1起，商場各櫃位配合收取學校與環保局合作之廢容器回收獎勵-家樂福折價券，給予師生消費出示時可抵用。
- 6.全家規劃5/20(一)至5/24(五)期間，執行商場用餐滿意度調查(含便利商店)，並廣蒐師生希望商場可導入多元餐點，作為既有櫃位新增或新櫃招商品項參考!
- 7.提昇友善用餐環境:樂琪自助餐提供中文、印尼文、越南文等多元語言之消費計價說明，現場以盛裝菜色標準份量，提供學校師生消費參考。
- 8.商場優化作業-公共用餐區美化:擬運用暑假期間，美化公共用餐區域，打造最佳校園打卡點，創造師生用餐話題!
- 9.商場新品上市遴選活動:為落實商場各櫃位新品開發及良性競爭市場，誠摯邀請學校膳食委員、師生代表，擬6/13(四)共同參與場櫃位新品遴選評分活動，以公平、公正、公開為原則，創造校園最受歡迎的美食餐點!

四、問題與討論:

Q: 持證廚師及非持證之學校餐飲從業人員之衛生講習是否可分開辦理?

A: 1.有關教育部與食藥署會銜發布之「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第5條規定，學校餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時，其方式說明如下:

(1)依「食品良好衛生規範準則」第24條規定，廚師應在證書有效期間內接受各級主管機關或其認可之餐飲相關機構辦理之衛生講習，每年至少8小時。

(2)非持證之學校餐飲從業人員，除可由學校或業者自行辦理衛生教育訓練，並作成紀錄外，亦應接受衛生主管機關或其認可之機構所辦理之衛生講習或訓練(其頻率及時數由業者自訂)，其時數(或合併時數)每學年應至少8小時，以符合

本辦法之規定。

- (3)即 GHP 準則對於一般食品從業人員的衛生訓練除可由內部自行辦理外，也要求參加外訓，至於訓練頻率及時數由業者依需求訂定。
- (4)為體恤同仁的經濟成本及時間限制，本組計畫於每學期在校內辦理餐飲衛生教育訓練，以方便大家參加。但業者必需依「大專校院餐飲衛生管理檢查表」確實遵守各項衛生檢核項目，方能取得衛生講習時數，若每週不合格項目超過 2 項，或同一項目不合格連續 2 次以上者，本組將不發給衛生講習時數，並要求業者自行在外接受衛生主管機關認可之機構所辦理的衛生講習或訓練。

#### 五、臨時動議：

無。

#### 六. 散會。