

107 學年度第一學期膳食衛生委員會會議記錄

會議時間：107 年 10 月 24 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：如簽到單

會議記錄：陳麗琴

一. 宣布開會：

主席宣布開會。

二. 學務長致詞：

各位委員、各位老闆及所有同學大家好，這學期學校以嶄新的美食街展現在大家的面前，相信大家都能感受到用餐環境的煥然一新。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，也希望同學若有問題可以踴躍提出討論，希望大家一起共同為校園餐飲安全衛生把關，讓同學吃得健康也吃得安心。

三、會議內容：

(一)校園餐飲衛生工作計畫

1. 107(1)教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會執行「大專校院餐飲衛生輔導計畫」，預計在 12 月。
2. 本校預計於 107(2)6 月向台南市衛生局提出「台南市餐飲衛生優良證」申請，台南市衛生局將於 108 年 9 月進行衛生評核

(二) 教育部「大專校院餐飲衛生輔導」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；作業場所不得飼養禽畜、寵物，應予管制。
- (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，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。
- (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。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，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。

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，驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。
- (2)禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。
- (3)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。
- (4)冷凍/冷藏庫房應設層架管理，食品、半成品、生熟食等應分類、分區，離地離牆存放且先進先出。
- (5)冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。

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，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，應使用非木質砧板。
- (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)油炸用食用油之總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油。
- (4)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；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。

(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。

(三)待改善事項

1. 各單位抽油煙機風口需用網子包覆，以避免病媒侵入。

2. 自助餐紗門之下緣過高，無法有效阻隔病媒蚊蟲鼠，應加以改善。

3. 目前牛 13 尚未完成食材登錄，請牛 13 務必按照規定完成登錄，以免被扣點受罰。

四、問題與討論：

(一) Q: 八方雲集及牛 13 作業環境通風差。

A: 可加強排油煙機或通風扇吸力，或建議公司拆掉隔間以利空氣流通。

(二) Q: 檢體留樣需要留多少?甚麼時間留?

A: 每天留高活水、高蛋白的檢體約 200 克，自助餐可留一份便當，請大家在剛煮好時就可留檢體放在冰箱，不要用剩下的菜做檢體，這樣才能保障各位業者的權益。

(三) Q: 保麗龍箱也要跟紙箱一樣不得放在冰箱嗎?

A: 是，除避免蟲卵進入儲存區外，也避免造成食材保冷之隔絕。

五、臨時動議：

自助餐老闆: 總務長有跟我說學生反映自助餐價格太貴，我去參考了成大的自助餐，回來也做了調整，在此跟各位同學宣布一下，目前是以秤重 100 克 16 元計算: 總價 35 元以下: 照算，35 元以上減 5 元，40 元以上減 10 元。請各位同學幫忙多加宣傳，先這樣試看看，若還有其他意見可隨時向我反映。

六. 散會。