

108 學年度第一學期膳食衛生委員會會議記錄

會議時間：108 年 10 月 30 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，今天召開膳食衛生委員會，希望大家若有問題可以踴躍提出討論，一起共同為校園餐飲安全衛生把關。

三、會議內容：

(一)今年已完成事項報告

1. 教育部校園食材登錄上線率及完整率。
2. 參加台南餐飲衛生管理分級評核（餐飲衛生優良店）。

(二)108 學年教育部餐飲衛生輔導訪視重點說明：

1. 教育部餐飲衛生訪視預計在 11 月 28 日，相關健康檢查、文件、檢驗…，請盡早準備。
2. 訪視項目包含：
 - (1) 作業場所衛生管理
 - (2) 從業人員衛生管理
 - (3) 洗手設施
 - (4) 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理
 - (5) 食品及其原料之驗收、處理及貯存
 - (6) 食品製備及供膳衛生管理
 - (7) 用餐場所及用餐盛具衛生管理
 - (8) 校園食材登錄平臺

(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)待改善事項

1. 各單位排油煙機風口需用網子包覆，或加裝水洗式油煙處理機，以避免病媒侵入。

四、問題與討論：

(一) Q:請學校於團膳教室外設置廚餘桶，並協商環保局清運，避免學生因覺得太遠而直接將廚餘進垃圾桶。

A:(總務長)目前有困難。

五、臨時動議：

無。

六. 散會。