

國立澎湖科技大學 104 學年度 第一學期膳食衛生委員會會議紀錄

一、時間：104 年 11 月 27 日上午 10 時 10 分

二、地點：學生活動中心一樓會議室

三、主席：王校長瑩璋

紀錄：高惠娟

四、出席人員：如簽到冊

五、主席致詞（略）

六、業務報告：

（一）感謝各委員們這學期擔任督導便利商店及學生餐廳之衛生工作，以保障師生飲食安全

（二）食材登錄系統目前營運中，感謝茶米茶便利商店配合登錄，登錄情形見附件一。惟系統本身不甚穩定，常會發生當機及資料消失之情事，教育部已開發其他系統預計於105年上線，已由護理師參加教育訓練。

（三）開學至今，便利商店餐飲衛生檢查結果統計如附件二。

七、提案討論

（一）案由：修改本校膳食衛生委員會組織要點

說明：

1、依學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理法第4條，學校餐飲衛生業務督導人員應具下列資格：

一、領有營養師執業執照者。

二、大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。

三、大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。

四、大專校院畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。本辦法施行前學校已指定之督導人員，未具前項資格者，應自本辦法施行之日起一年內取得資格。

2、本校無營養師編制，目前由護理師每年參加教育部舉辦之餐飲衛生講習，以取得餐飲衛生督導資格。

3、衛生檢查工作人員宜參考餐飲衛生督導資格，建議由護理師、當然委員、餐飲及食品相關科系委員為主。

4、檢附內容修正對照表如下

修	正	條	文	現	行	條	文	說	明
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

<p>三、本會委員職掌 (三)委員： 4、各系(科)教師代表： (1)參與便利商店、餐廳廚房衛生檢查或督導工作</p>	<p>三、本會委員職掌 (三)委員： 4、各系(科)教師代表： (1)參與便利商店、餐廳廚房衛生檢查及督導工作</p>	<p>衛生檢查工作人員宜參考餐飲衛生督導資格，建議由當然委員、護理師、餐飲及食品相關科系委員為主。</p>
---	---	---

擬辦：本會議通過後，逕送行政會議討論。

八、臨時動議

(一)案由：茶米茶便利商店烹調食物用火之申請 茶米茶業者提出

說明：因本店鄰近新建學生餐廳，欲比照餐廳條件，申請瓦斯用火烹煮。

決議：因便利商店非屬餐廳性質，不可以瓦斯等火源烹調，建議另承租學生餐廳提供學生餐飲服務。

九、主席結論：(略)

十、散會 10 時 40 分

附件一

國立澎湖科技大學供餐資訊

茶米茶

電話 06-9214272

地址 澎湖縣馬公市馬公六合路300號

營業時間 週一至週五06:00~20:00

供餐項目 麵食點心

管理者 衛生管理專責人員/陳克斌

日期: 2015/11/19 搜尋

菜單 調味料

菜單分類: [午餐]

火腿蛋吐司 金粉麵 奶酥吐司 花生吐司 蕃薯吐司

食材	品名	標章	供應商
吐司			德普烘培坊
福汎奶酥			高敏量

	稽 核 項 目	103 學年度		
		良好	尚可	不良
工 作 人 員 及 場 所 衛 生	1. 飲食製作之工作人員每年應至公立醫院體檢，並檢附體檢合格表。	體檢合格		
	2. 食品作業人員工作時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防異物落入食品中，必要時須戴口罩。	5	3	
	3. 食品作業人員工作時必須保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲，手部有傷口時避免碰觸食品，必要時請戴丟棄式衛生手套（用完即丟）。	5	3	
	4. 工作時不可有抽菸、嚼檳榔、以衣袖擦汗、衣褲擦手等行為。	8		
	5. 販賣場所良好的通風、排氣及採光設備。	8		
	6. 販賣場所地面及陳列架保持乾燥、清潔。	8		
	7. 販賣場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡。	8		
	8. 有效防止病媒侵入之設備，紗門、紗窗應隨時關閉，如有空氣簾必須開啟。	5	3	
	9. 垃圾要分類、廚餘廢棄物應放置適當位置並妥善處理。	8		
	10. 垃圾桶、廚餘桶加蓋並保持清潔、乾燥。	8		
	11. 倉庫設置棧板，且保持清潔、乾燥。	8		
	12. 工作場所及倉庫不得飼養牲畜且防止牲畜出入。	8		
3 食 品 衛 生	13. 食品及食物容器不可直接接觸地面或放置地上。	8		
	14. 冰箱內食物儲存量不可太多，且食物需排列整齊。	8		
	15. 冷藏、冷凍櫃內之食品應分類儲存，並完整覆蓋之。	8		
	16. 食品熱藏（保溫）中心溫度須達 60°C 以上。	2	測量一次 66°C	
	17. 包裝食品及材料標示完全，並保存期限內用完。	6	2	
	18. 各類包裝食品應註明保存日期。	8		
	19. 未販售過期食品。	8		
	20. 冰箱冷藏溫度在 7°C 以下，冷凍溫度在 -18°C 以下。	8		
	21. 冰箱溫度需每日檢查並紀錄。	8		

備註：澱粉殘留測試3次正常

國立澎湖科技大學膳食衛生委員會組織要點

中華民國八十七年十一月五日行政會議通過
中華民國八十九年十月十九日行政會議修正通過
中華民國九十二年十二月四日行政會議修正通過
中華民國九十四年九月二十八日校務會議修正通過
中華民國九十六年八月二十三日行政會議修正通過
中華民國九十七年六月十二日行政會議修正通過

- 一：本校為輔導學生膳食，加強改善便利商店、餐廳衛生，維護全校師生健康，特依據教育部台參字第 0 九二 00 五六二三八 A 號，行政院衛生署食字第 0 九二 0 四 00 七四 0 號令發布「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」之規定，設置膳食衛生委員會（以下簡稱本會）。
- 二：本會設置主任委員一人，由校長擔任，副主任委員二人，由學務長、總務長擔任，委員若干人，由生活輔導組組長、事務組組長、身心健康中心主任、各系（科）教師代表各一人及學生代表四人等組成。學務長、總務長、生輔組長、事務組長、身心健康中心主任等為當然委員。各系（科）教師代表由各系（科）教師推選，學生代表由學生自治團體推選，任期一年，連選得連任。
- 三：本會委員職掌如左：
 - （一）主任委員：綜理及督導本會業務之執行，並為本會會議主席。
 - （二）副主任委員：
 - 1． 總務長：
 - (1)代表總務處出席本會，負責本校便利商店、餐廳設備之增設、財產保管、保養維修及監督使用情形等事宜。
 - (2)協調處理有關便利商店、餐廳承商管理費、水電費、違約金之收存等事項。
 - 2． 學務長：

代表學務處出席本會，負責本校便利商店、餐廳衛生安全之監督及學生用膳秩序之管理。
 - （三）委員：
 - 1． 生活輔導組組長：
 - (1)參與便利商店、餐廳廚房衛生檢查及督導工作。
 - (2)參與及輔導學生監督便利商店、餐廳小組之會議。
 - (3)輔導學生用膳秩序。
 - 2． 事務組組長：
 - (1)參與便利商店、餐廳廚房衛生檢查及督導工作。

(2)負責維護便利商店、餐廳廚房各項設備並督導使用情況。

3. 身心健康中心主任：

(1)排訂及參與便利商店、餐廳、廚房等場地及設備之衛生檢查及膳食人員工作衛生之督導工作。

(2)負責督導便利商店、餐廳每餐膳食檢體之取樣及保存。

(3)加強學生飲食衛生與教育宣導。

(4)餐廳工作人員體檢資料之催收與列管。

4. 各系(科)教師代表：

(1)參與便利商店、餐廳廚房衛生檢查及督導工作。

(2)代表各系(科)反映學生用膳意見。

5. 學生代表：

(1)學生代表委員由學生自組之便利商店、餐廳督導小組推派之。學生便利商店餐廳督導小組由學生自治團體推選代表自組之。

(2)排定學生督導小組輪流檢查便利商店、餐廳、廚房及餐飲之衛生。

(3)彙集學生用膳意見反映於本會。

(4)學生便利商店、餐廳督導小組每學期召開會議乙次，必要時得召開臨時會議將會議結論及決議事項反映膳食衛生委員會辦理。

四：本會每一學期舉行會議一次，必要時召開臨時會議，檢討規劃學校便利商店、餐廳衛生管理工作。會議召開事宜，由身心健康中心負責。

五：配合衛生單位對學校便利商店、餐廳實施衛生安全檢查、督導，以維護全校師生飲食衛生。

六：本要點經行政會議通過後實施，修正時亦同。