

# 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：105 年 4 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：王校長瑩瑋 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）新版食材登錄系統目前營運中，感謝九八小吃、茶米茶便利商店配合登錄。惟登錄情形偶有遺漏，敬請店家依教育部規定依實辦理每天菜色、食材之登錄。

（三）自本學期開始，馬公市第一衛生所衛生聯合稽查將本校餐飲衛生排入行程，不定期查核

學生餐廳檢查項目			良好	尚可	不良
工作人員個人衛生	1. 工作人員（含工讀生）每年應至公立醫院體檢，並檢附體檢合格表。	體檢合格			(四)開至今，利商店飲衛生查結果致良好，查統計
	2. 工作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。	6	0	0	下表。
	3. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	6	0	0	
	4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	6	0	0	
	5. 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）。	6	0	0	
便利商店稽核項目			104學年度		
工作人員用膳及場所衛生	1. 飲食攤作支柱、垂花板每層應至燈飾、紗門、窗櫺保持潔淨並每週大掃除乙次。	5	體檢合格	1	良好，查統計
	2. 食餐廳當天及溝槽定期清潔，不得有異物落入食品中，必要時須戴口罩應有良好通風及排氣。	6	良好	尚可	
	3. 食混雜餐具時應隨時洗手乾淨，不得使用未洗淨及消毒，不得蓄留指甲。	5	0	0	
	4. 食混雜餐具有傷口時避免碰觸食保持冷藏，以免造成二次污染。	6	0	0	
	5. 食混雜餐具有傷口時避免碰觸食保持冷藏，以免造成二次污染。	6	0	0	
	6. 販賣場所地面及陳列架保持乾燥、清潔。	6	0	0	
	7. 販賣場所溫度桶、蒼蠅、心溫度不超過 60 度，並隨時調製。	6	0	0	
	8. 有後防蟲設施，並隨時關閉，如有空氣簾必須開啟。	6	0	0	
	9. 並設置更衣間，保持乾燥，並隨時調製。	6	0	0	
	10. 食品容器內有剩餘食物，並保持清潔，明示標示且分別處理。	6	0	0	
	11. 倉庫設置鐵板，並保持清潔，以免與食用之食品及水果混雜。	6	0	0	
	12. 工作人員使用車輛搬運飼養牲畜且防止牲畜出入。	6	0	0	
倉庫衛生	13. 食物及廢物容器直撲牆面或放置地上。	6	0	0	良好，查統計
	14. 冰箱餘食儲存，並保持清潔，並分別處理。	6	0	0	
	15. 冷凍部份應定期清潔，並應定期覆蓋。	6	0	0	
	16. 食品無菌所保藏，並定期清潔，並定期覆蓋。	6	2	0	
其他	17. 包裝材料應設置於潔淨、離地、離牆、離窗戶，並保持清潔，良好通風及良好的溫度。	6	0	0	良好，查統計
	18. 食品應定期清潔，並定期覆蓋。	6	0	0	
	19. 食品應定期清潔，並定期覆蓋。	6	0	0	
	20. 冰箱冷藏溫度在 7°C 以下，冷凍溫度在 -18°C 以下。	6	0	0	
倉庫衛生	21. 冰箱溫度需定期檢測並依先進先用之原則，避免混雜使用。	6	0	0	良好，查統計
	22. 冰塊、飲料、湯類用水禁用地下水，以 RO 水為佳。	6	0	0	
其他	23. 原料應選合格有標示廠牌來源之產品。	6	0	0	良好，查統計
	24. 食材禁用有不可食用之色素及添加物之食品及調味料。	6	0	0	
其他	25. 所供應之飲食，均應使用 RO 水處理，並應符合國家衛生標準。	6	0	0	良好，查統計
	26. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。	6	0	0	

## **七、 提案討論(略)**

## **八、 臨時動議**

(一)案由：茶米茶便利商店之排水系統修繕 茶米茶業者提出

說明：原排水孔之設計流入地下停車場之管線，因管線設計平直易阻塞，後自行請水電工將排水管線改排至一樓水溝，仍會有阻塞情形，請校方協助改善。

決議：會營繕組處理。

(二)案由：九八小吃部防火執照之問題探討 九八小吃業者提出

說明：本店營業用火執照需完成相關防火設備，因未接獲工程完成期限及施工設計圖等相關資訊，致許多餐點無法製作、設備無法進駐，希望校方能協助處理。

決議：

- 一、 會營繕組協助提供相關資訊。
- 二、 建議可先行利用電磁爐、電鍋等用電器備製餐點。

## **九、主席結論：(略)**

**十、散會 10 時 40 分**