

國立澎湖科技大學 109 學年度

第 2 學期膳食衛生委員會會議紀錄

一、時間：110 年 05 月 05 日上午 11 時 00 分至 11 時 30 分

二、地點：學生活動中心一樓會議室

三、主席：翁進坪校長(方祥權學務長代)

紀錄：高惠娟

四、出席人員：如簽到冊

五、主席致詞

六、業務報告：

- (一) 109 學年度第 2 學期學校餐廳及便利商店衛生輔導統計及常見問題彙整如附件一。
- (二) 教育部 109 學年度大專校院餐飲衛生輔導於 11 月 24 日完成，由 HACCP 協會委員蒞校輔導，委員現場提供數項改善建議措施。輔導結果及改善回復如附件二。原有學生餐廳鑼勒屋及茶米茶便利商店於本學期皆未續約，特定需改善項目衛生能全數完成。
- (三) 感謝各委員們 109 學年度第 2 學期擔任督導便利商店及學生餐廳之衛生工作，保障師生飲食安全。
- (四) 本學期本校便利商店由統一超商進駐(5/4 開幕)，已完成食材登錄系統上架，由總公司統一管理，另員工體檢已完成，從業人員衛生課程線上講習已完成 6 小時，尚餘課程 2 小時將擇期辦理。
- (五) 學生餐廳若完成招標將立即輔導進駐廠商完成餐飲衛生相關規定。
- (六) 5/13~5/15 由澎湖獅子會贊助本校捐血周活動 3 萬元，今年度預計捐血一袋 250cc 就送 3 張 50 元(計 150 元)校內統一 超商禮券，捐血 2 袋加倍送!

七、委員提問

- (一)王淑治委員:經詢問得知校內便利商店於暑假寒假期間不會營業，希望能詢問便利商店方是否能於暑假放假後及開學前幾天實施彈性營業，方便學生及老師收取貨物。

楊智為委員：可向便利商店方提議看看。

(二)顏永昌委員：教學大樓中庭之座位區時常發現是未經清潔的狀態，因此詢問負責該區之清潔責任是屬於哪個單位。

楊智為委員：該區域本由學校簽約之餐飲廠商負責清潔，因近期學校餐飲區域之廠商尚未入駐，因此僅派工讀生與服務教育之學生予以清潔，待學校餐飲廠商入駐之後將由餐飲廠商負責清潔該區域。

八、散會:11:30

附件一

國立澎湖科技大學便利商店 108 學年度衛生稽核統計表



	稽 核 項 目	108 學年度第 2 學期		
		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。	11	1	0
	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）。	11	1	0
	4. 工作時不可有抽菸、嚼檳榔、以衣袖擦汗、衣褲擦手等行為。	12	0	0
	5. 販賣場所有良好的通風、排氣及採光設備。	12	0	0
	6. 販賣場所地面及陳列架保持乾燥、清潔。	11	1	0
	7. 販賣場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡。	12	0	0
	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。	11	1	0
	9. 垃圾要分類、廚餘廢棄物應放置適當位置並妥善處理。	12	0	0
	10. 垃圾桶、廚餘桶加蓋並保持清潔、乾燥。	11	1	0
	11. 倉庫設置棧板，且保持清潔、乾燥。	12	0	0
	12. 工作場所及倉庫不得飼養牲畜且防止牲畜出入。	12	0	0
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。	12	0	0
	14. 冰箱內食物儲存量不可太多，且食物需排列整齊。	11	1	0
	15. 冷藏、冷凍櫃內之食品應分類儲存，並完整覆蓋之。	11	1	0
	16. 食品熱藏（保溫）中心溫度須達 60°C 以上。	10	0	0
	17. 包裝食品及材料標示完全，並保存期限內用完。	11	1	0
	18. 各類包裝食品應註明保存日期。	12	0	0
	19. 未販售過期食品。	12	0	0
	20. 冰箱冷藏溫度在 7°C 以下，冷凍溫度在 -18°C 以下。	11	1	0
	21. 冰箱溫度需每日檢查並紀錄。	12	0	0
	22. 冰塊、飲料、湯類用水禁用地下水，以 RO 水為佳。	12	0	0

國立澎湖科技大學學生餐廳鐳勒屋 108 學年度衛生稽核統計表

	稽 核 項 目	108 學年度第二學期		
		體檢合格		
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。	良好	尚可	不良
	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。	7	1	0
	3.工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	8	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。	8	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)。	8	0	0
調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔,並每週大掃除乙次。	8	0	0
	2.餐廳四週水溝須定期清掃、疏通,不得髒亂發生惡臭。	8	0	0
	3.調理場所應有良好通風及排氣。	8	0	0
	4.洗滌餐具時,應以食品用洗滌劑,不得使用洗衣粉洗滌。	8	0	0
	5.冷藏、冷凍設備,溫度須保持冷藏 7°C 以下,冷凍零下 18°C 以下。生食、熟食必須分開貯存,避免相互污染。	7	1	0
	6.冷藏、冷凍櫃內之食品應分類儲存,並完整覆蓋之。	8	0	0
	7.加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後,置於室溫下不得超過 2 小時。	8	0	0
	8.食品應在工作檯上調理,食品及食物容器不得直接放置地面。	8	0	0
	9.應至少有兩套以上之刀及砧板,明確標示且分別處理食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果,必須使用專用砧板。	8	0	0
	10.抹布應洗淨、殺菌,並切實執行。	8	0	0
	11.剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶,廚餘通往水溝部份須加裝濾網,並每天清理,以維暢通。	8	0	0
	12.工作場所及餐內,不得住宿及飼養牲畜。	8	0	0
原 (物) 料 倉 衛 生	1.倉庫應設置棧板,離地、離牆壁各五公分以上,並保持清潔,良好通風及良好溫、濕度控制。	8	0	0
	2.倉庫應設有效防止病媒(昆蟲、老鼠)侵入設備。	8	0	0
	3.原、材、物料之使用,應依先進先用之原則,避免混雜使用。	8	0	0
	4.原料應選合格有標示廠牌來源之產品。	8	0	0
	5.食材禁用有不可食用之色素及添加物之食品及調味料。	8	0	0
其 他	1.所供應之飲食,均應使用 RO 水處理,並應符合國家衛生標準。	8	0	0
	2.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。	8	0	0

國立澎湖科技大學學校餐廳衛生常見缺失

茶米茶	鑼勒屋
<ol style="list-style-type: none"> 1. 置物架未擦拭。 2. 溫度記錄表尚未登記到今日。 3. 教育部大專院校校園食材登記並未確實登記。 4. 進貨時未自行檢查食品溫度、包裝、外觀、有無異物。 5. 食品從業人員未配戴髮帽。 6. 冷凍、藏食品未完整覆蓋。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 垃圾桶未加蓋。 2. 食品冷卻尚未加蓋。 3. 食品從業人員未配戴髮帽。 4. 食品調味料上未標示明確名稱、有效期限。 5. 進貨時未自行檢查食品溫度、包裝、外觀、有無異物。 6. 無準備熟食砧板。(已改善) 7. 溫度記錄表尚未登記到今日。

(改善前)敘述：洗手設備缺指甲刷、洗手乳	(改善後)敘述：張貼食品業者洗手步驟、放置洗手乳、洗手刷
	
(改善前)敘述：雖有保留進貨單據，建議應建立驗收紀錄	(改善後)敘述：以驗收章驗收食材進貨



(改善前)敘述：食材、調味料未登錄



(改善後)敘述：廠商已改進調味料登記



附件一

國立澎湖科技大學學校餐廳衛生輔導統計及常見缺失

茶米茶	鑼勒屋
配戴髮帽*5 置物架未擦拭*2 垃圾桶或櫥餘桶未加上蓋子 冷藏冷凍食品未完整覆蓋*8 冰箱溫度紀錄未填寫 6 冰箱食物存量太多	未配戴髮帽*4 冷藏冷凍未記錄溫度*4

	稽 核 項 目(茶米茶便利商店)	109 學年度第 1 學期		
		體檢合格		
	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。	良好	尚可	不良
工 作 人 員 及 場 所 衛 生	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。	10	6	0
	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）。	15	1	0
	4. 工作時不可有抽菸、嚼檳榔、以衣袖擦汗、衣褲擦手等行為。	16	0	0
	5. 販賣場所良好的通風、排氣及採光設備。	16	0	0
	6. 販賣場所地面及陳列架保持乾燥、清潔。	13	3	0
	7. 販賣場所不得有蒼蠅、老鼠、蟑螂等病媒蹤跡。	16	0	0
	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。	15	1	0
	9. 垃圾要分類、廚餘廢棄物應放置適當位置並妥善處理。	16	0	0
	10. 垃圾桶、廚餘桶加蓋並保持清潔、乾燥。	15	1	0
	11. 倉庫設置棧板，且保持清潔、乾燥。	16	0	0
	12. 工作場所及倉庫不得飼養牲畜且防止牲畜出入。	16	0	0
	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。	15	1
14. 冰箱內食物儲存量不可太多，且食物需排列整齊。		15	1	0
15. 冷藏、冷凍櫃內之食品應分類儲存，並完整覆蓋之。		7	9	0
16. 食品熱藏（保溫）中心溫度須達 60°C 以上。		12	0	0
17. 包裝食品及材料標示完全，並保存期限內用完。		16	0	0
18. 各類包裝食品應註明保存日期。		16	0	0
19. 未販售過期食品。		15	1	0
20. 冰箱冷藏溫度在 7°C 以下，冷凍溫度在 -18°C 以下。		13	3	0
21. 冰箱溫度需每日檢查並紀錄。		8	7	0
22. 冰塊、飲料、湯類用水禁用地下水，以 RO 水為佳。		14	0	0

稽 核 項 目		109 學年度第 1 學期		
		體檢合格		
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。	良 好	尚 可	不 良
	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。	13	3	0
	3. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	16	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。	16	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）。	16	0	0
調 理 用 膳 等 場 所 衛 生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔，並每週大掃除乙次。	16	0	0
	2. 餐廳四週水溝須定期清掃、疏通，不得髒亂發生惡臭。	15	0	0
	3. 調理場所應有良好通風及排氣。	16	0	0
	4. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	16	0	0
	5. 冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7°C 以下，冷凍零下 18°C 以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	14	2	0
	6. 冷藏、冷凍櫃內之食品應分類儲存，並完整覆蓋之。	14	1	0
	7. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時。	12	4	0
	8. 食品應在工作檯上調理，食品及食物容器不得直接放置地面。	16	0	0
	9. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用專用砧板。	15	1	0
	10. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。	16	0	0
	11. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶，廚餘通往水溝部份須加裝濾網，並每天清理，以維暢通。	15	0	0
	12. 工作場所及餐內，不得住宿及飼養牲畜。	16	0	0
原 （ 物 ） 料 倉 衛 生	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。	16	0	0
	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備。	16	0	0
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。	16	0	0
	4. 原料應選合格有標示廠牌來源之產品。	16	0	0
	5. 食材禁用有不可食用之色素及添加物之食品及調味料。	16	0	0
其	1. 所供應之飲食，均應使用 RO 水處理，並應符合國家衛生標準。	16	0	0

他	2. 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。	15	1	0
---	------------------------------------	----	---	---