

國立澎湖科技大學 113 學年度

第 1 學期膳食衛生委員會會議紀錄

壹、時間：113 年 11 月 6 日上午 10 時 10 分至 10 時 20 分

貳、地點：學生活動中心一樓會議室

參、主席：黃有評校長

紀錄：高惠娟

肆、出席人員：如簽到冊

伍、主席致詞：略

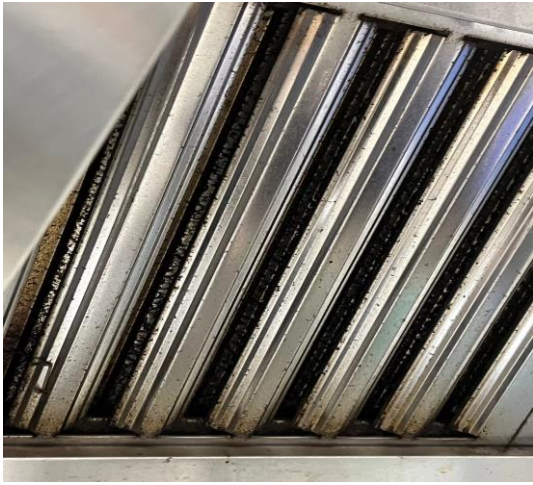
陸、業務報告：

一、主席致詞

二、業務報告：

- (一) 本學年度學生餐廳間數原為 1 間茶米茶小吃部、便利商店 1 間，惟茶米茶小吃部於 10/4 發生火災歇業。
- (二) 茶米茶餐廳於學期開業前未告知變更員工，故配合餐廳輔導時請新員工提供體檢報告及繼續教育證明，但截至歇業前並未提供。
- (三) 教育部新學年度修訂學校餐飲衛生輔導辦法，將連鎖便利商店納入輔導對象，本中心將依新修訂項目持續輔導校內便利商店業者。
- (四) 本學期小吃部及便利商店衛生常見問題為學生餐廳員工未配戴髮帽等，彙整實地輔導照片、112-2、113-1 佐證照片如附件一。針對屢次未改善之項目，本中心將持續輔導。
- (五) 113 學年度教育部大專校院餐飲衛生輔導期程預定於 113 年 11 月 19 日至本校，因本校僅剩便利商店一間，將持續輔導業者符合查核項目。
- (六) 參考教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引之大專校院餐飲參考契約衛生管理專章及他校合約，提供本校契約衛生專章(附件二)供生輔組招商為附約，後續依教育部規定及實地執行狀況修改，以保障校園餐飲衛生。
- (七) 感謝各委員們本學期繼續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。

112-2、113-1學校業者餐飲衛生檢查情形(-茶米茶小吃店)



冷凍庫內食材未完全包覆



散裝食材未標示相關資訊



茶米茶小吃部截油槽髒污

茶米茶小吃部接油槽清理後

餐廳名稱：統一超商澎科大店7-11

一、 作業場所衛生管理

作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、出風口等設施應保持清潔，避免積水、破損或孔洞。

符合

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。

符合

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。

符合

販賣場所之光線應達到二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。



二、 從業人員衛生管理

從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	
已符合、另冊備查	
從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少8小時，並保有完整紀錄。	
符合、另冊備查	

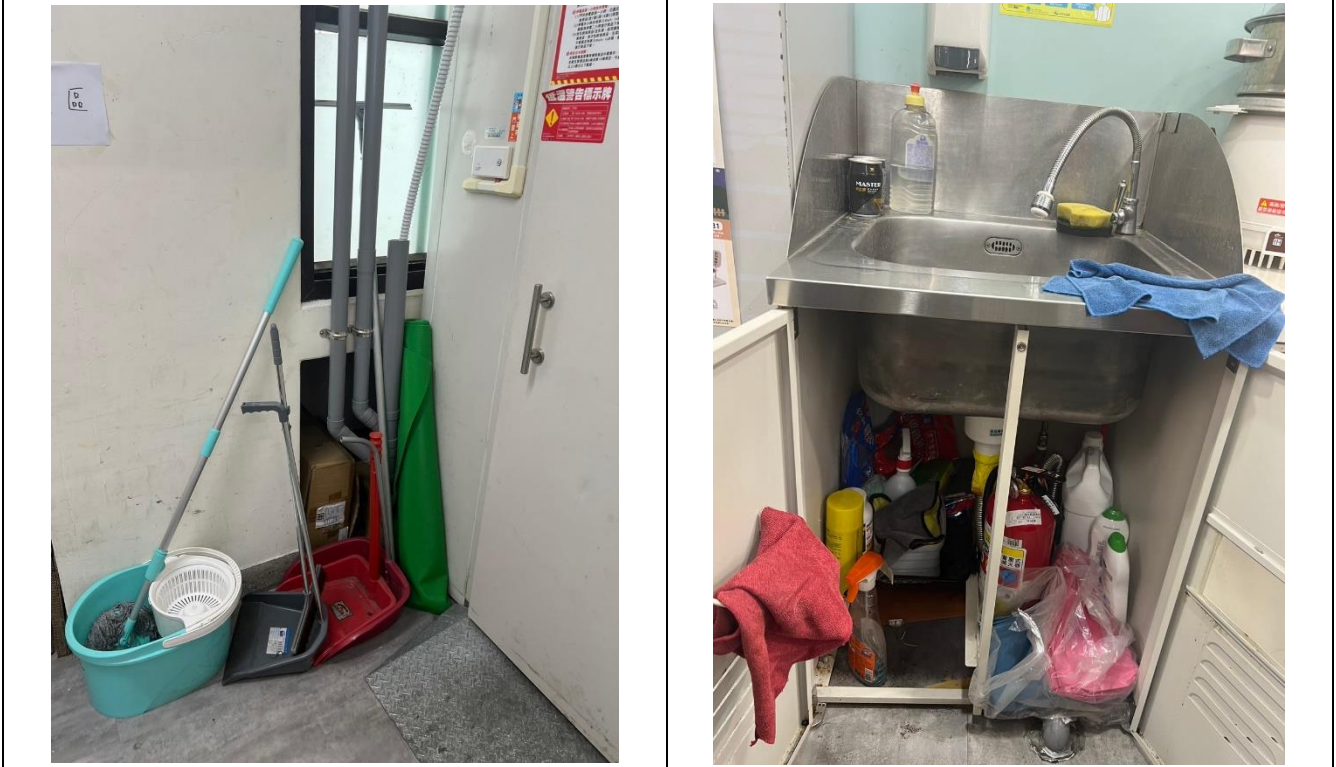
三、 洗手設施

應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、乾手設施；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。



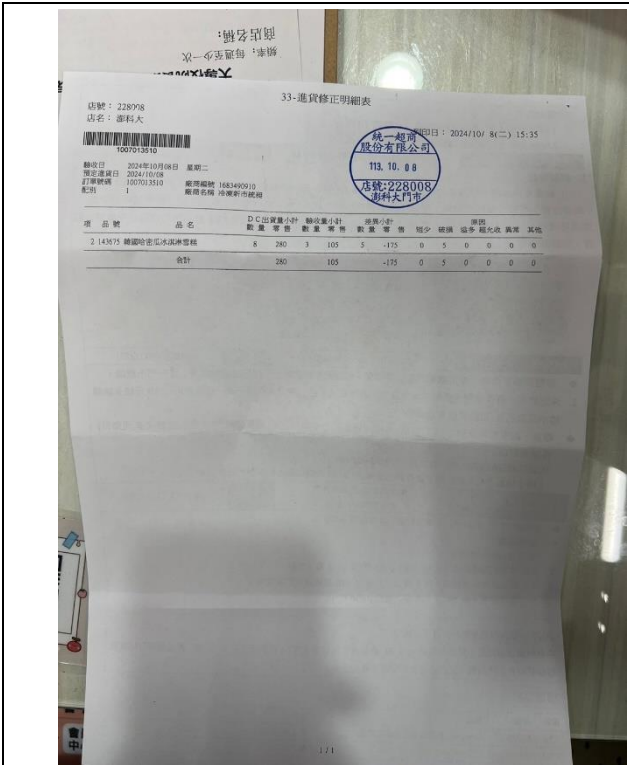
四、 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理

清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，存放於固定場所。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。



五、 販售貯存場所衛生管理

即食熟食食品需有驗收紀錄，並有可追溯來源之相關資料或紀錄。



禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。



即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。

門市每日工作日志 本月 4 日 星期一

查、各班工作查檢項目：咖啡色抹布 (機器用)、藍色抹布 (清潔用)
 機器外部清潔時請使用專用抹布，機器會接觸食物的部份皆使用餐巾紙 (含咖啡牛奶冰箱內部)

■CITY CAFE 清潔檢視：

項目	查檢內容	項目	查檢內容	項目	查檢內容
咖啡品質檢測	<input checked="" type="checkbox"/> 已自完成	奶泡器清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 沖刷卡垢	感應式消毒器	<input checked="" type="checkbox"/> 確實使用
現萃茶品質檢測	<input checked="" type="checkbox"/> 已自完成	清洗工具擺放位置	<input checked="" type="checkbox"/> 正確	西曆清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 已清除
清潔熱水燙杯	<input checked="" type="checkbox"/> 確實浸泡三分鐘	櫃檯檯	<input checked="" type="checkbox"/> 使用刷式	豆槽清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 確實擦拭

■機器設備查檢：請於下巡迴時間(每30分鐘)，請填入**實際溫度**，發現溫度不正常，請先留空格不要填入，每類10分鐘再檢查1次，連續檢查2次，溫度仍不在正常範圍值內，請立即叫修。

標準溫度	咖啡機		混合冷凍		Walk-in 冷庫 (含前櫃式及後櫃式)	蒸包 溫度	關東煮		熱點櫃	完成簽名
	牛奶冰箱	沖動冰櫃	前櫃式	後櫃式			舊式	新式		
2-7℃	-18℃ 以下				0-7℃	66-70℃	80-82℃	80-84℃	3 4	68
9:00	5.5	6.5	6	3.0	-18	-18	7	74	3	
13:00	4.5	7.5	8.5	1.8	-18	-18	6	74	3	
17:00	5.5	6.5	6.5	1.9	-18	-18	6	74	3	
21:00	6.5	4.5	6.5	1.8	-19	-20	5	74	3	
1:00										
5:00										

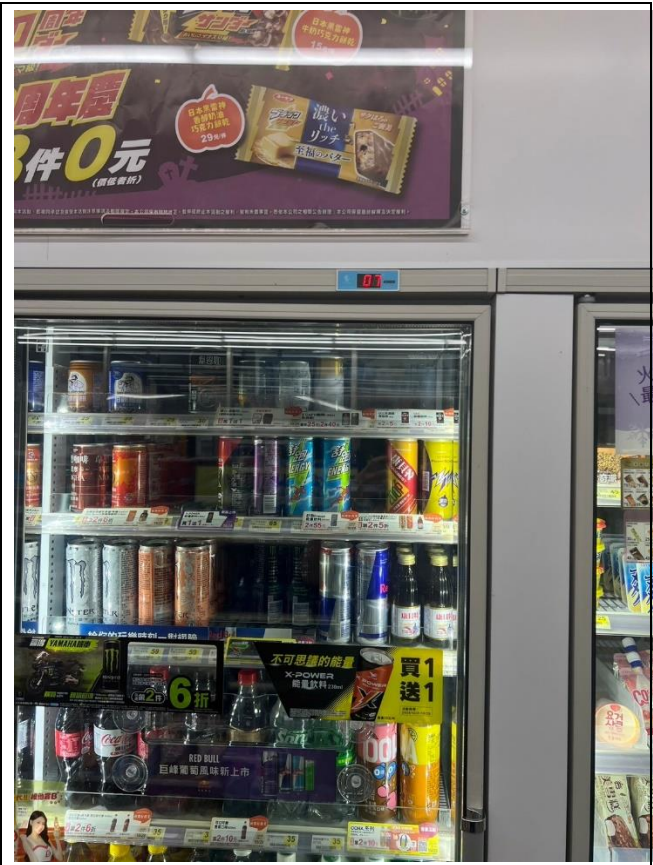
標準溫度	4℃ 或 中島櫃 請依門市台數依序填入			4℃ 或 中島櫃 請依門市台數依序填入			雙溫櫃 /8℃ (單溫/雙溫)		甜點櫃	完成簽名
	上	下	下	上	下	上	下			
9:00	3	4	5	3	3	5	18	18	68	
13:00	4	5	4	4	4	5	17	17		
17:00	3	5	4	4	4	5	18	18		
21:00	4	5	5	4	5	5	17	17		
1:00										
5:00										

■咖啡機、熱水、熱櫃、關式冰櫃類：用餐備檢查檢：完成請打「✓」。假日或尖峰過後，請自行增加頻率

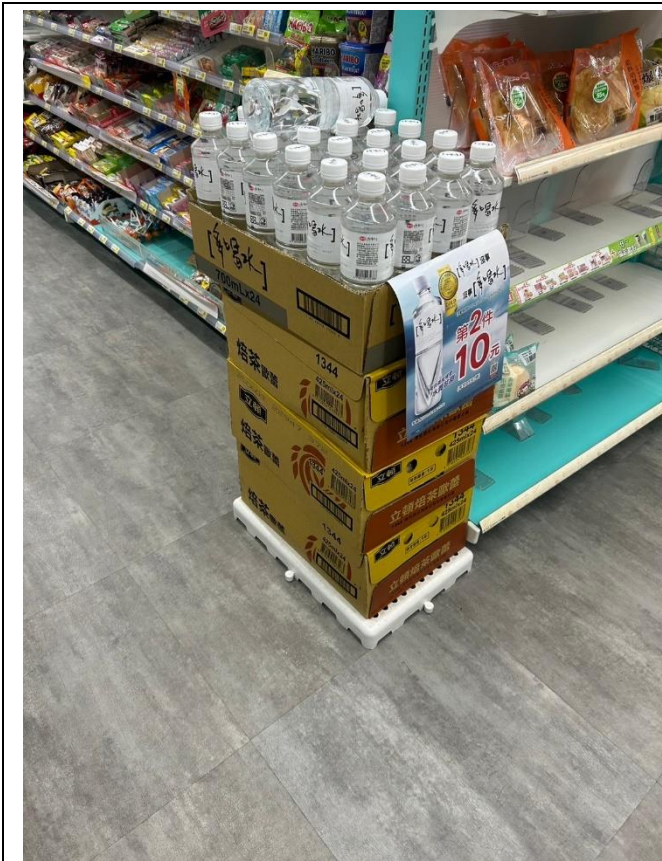
停止區、設備	用餐區	關式冰櫃	關式消毒	完成簽名	
咖啡機	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	68
熱水	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	<input checked="" type="checkbox"/> 前面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 後面清潔 <input checked="" type="checkbox"/> 底部清潔	68

■咖啡機、現萃茶機、製冰機等生財設備，需清潔消毒及自由區夾子、湯匙、容杯及自助區配件清潔檢視：每2小時一次
 酒精消毒後請靜置待酒精揮發後再販售產品 (約20秒)

完成時間	7:00	9:00	11:00	13:00	15:00	17:00
完成簽名	68	68	68	68	68	68
完成時間	19:00	21:00	23:00	1:00	3:00	5:00
完成簽名	68	68				



乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。分裝之原料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。



販賣貯存作業中，應定期檢查產品之標示或貯存狀態，有異狀時，應立即處理，確保食品之品質及衛生。

過期商品挑檢：(請在 填入該時段挑下該類別的過期品數量，請確實破壞包裝後依報廢作業處理)

查檢時間	商品類別	完成簽名
9:00	非鮮食 <input type="checkbox"/> 速食 <input type="checkbox"/> 乳品 <input type="checkbox"/> 糖漿袋 (含生啤酒) <input type="checkbox"/> 解凍商品 <input type="checkbox"/> 咖啡業務用牛奶 <input type="checkbox"/> 咖啡豆 (含豆槽 D+1 日與已開封 D+3 日) <input type="checkbox"/> 熱罐商品 <input type="checkbox"/> 鹼型石	婷
17:00	二配鮮食 <input type="checkbox"/> 速食 <input type="checkbox"/> 飯糰 <input type="checkbox"/> 便當	婷
21:00	非鮮食 <input type="checkbox"/> 速食/水果/蔬菜 <input type="checkbox"/> 乳品 <input type="checkbox"/> 解凍品 <input type="checkbox"/> 咖啡業務用牛奶 <input type="checkbox"/> 熱罐 <input type="checkbox"/> 醬料瓶 <input type="checkbox"/> 糖漿袋	婷
23:00	一配鮮食 <input type="checkbox"/> 麵包 <input type="checkbox"/> 冷藏飲品 <input type="checkbox"/> 甜點 <input type="checkbox"/> 熟菜 <input type="checkbox"/> 生鮮食品 <input type="checkbox"/> 多拿滋 <input type="checkbox"/> 現烤直送(含聖娜商品)	
02:00	一配鮮食 <input type="checkbox"/> 速食 <input type="checkbox"/> 飯糰 <input type="checkbox"/> 便當 <input type="checkbox"/> 沙拉 <input type="checkbox"/> 冷藏調理麵包 <input type="checkbox"/> 熟菜	

※門市每日工作日志過期品挑檢之時間挑選過期商品，並填入數量，保存門市工作日志五年，供主管機關進行例行查核作業。
 ◎報廢作業流程：(門市倉庫需設有報廢區並張貼明顯告知 POP)
 門市查檢→報廢或過期→放置報廢區→處理

有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存。

六、 食品製備及供膳衛生管理

食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。

烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。



食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。



直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。

國立澎湖科技大學餐飲契約衛生管理專章

甲方依據「學校衛生法」、「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」、「食品安全衛生管理法」、「食品良好衛生規範準則」和教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引訂定餐飲衛生管理規範，相關法規、指引修正時，以增訂或修正後為主並列入規範，乙方不得異議；其他各食品相關法規，如有違反仍須依各法規規定承擔相關責任。

一、人員管理

- (一)乙方餐飲從業人員於進入甲方餐廳工作前，需先經衛生醫療機構供膳作業員工體檢合格後，始得僱用，檢查項目包括A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒、等傳染性疾病，且每年應主動繳交健康檢查報告，檢查項目同前述。未提具身體健康檢查證明合格者，不得從事餐飲工作。其有代理工作之需要者，工作代理人於代理前，亦需提出健康合格證明書。**違者每位罰新台幣2000元，待繳交後方可從事餐飲工作。**
- (二)乙方餐飲從業人員應遵照衛生福利部頒布之「食品良好衛生規範準則」相關規定，從事食品調配、包裝、貯存、販賣食品等工作，以確保食品之衛生、安全及品質。
- (三)乙方衛生管理專責人員及餐飲從業人員，每年應至少參加衛生（健康飲食）講習8小時。
- (四)乙方工作人員需遵守衛生福利部所頒「食品良好衛生規範準則」之從業人員規定，並於職前及在職時接受衛生講習或服務禮儀等課程，不得以任何理由拒絕。
- (五)乙方及其工作人員之服務態度，應保持和藹熱忱，如服務不佳、態度傲慢，經甲方提出糾正者，乙方應及時督導改善或更換人員。

二、品質管理

- (一)乙方於履約期間內，應接受甲方衛生檢查小組針對所販賣食品之衛生、品質、價格、營業項目、餐具清潔及人員服務等進行督導與檢查。如有需要改善之處，由甲方以書面通知限期改善，乙方應於期限內改善完竣。
- (二)凡發生食品中毒或其他傷害事件，經查證係可歸責於乙方者，其醫療費用及相關人員之賠償費用，概由乙方全部負擔，並負相關法律責任。
- (三)得標廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄平臺之政策，於供應膳食當日上午12時前至教育部指定之校園食材登錄平臺，登載菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資料，如有認證標章、檢驗報告等也應一併登錄。前

項資料應備妥相關文件，以供教育主管機關或衛生主管機關查驗，不得有虛偽造假不實登載之事實。未依規定於時限內於校園食材登錄平臺登載食材資訊，記1點。未於校園食材登錄平臺登載正確詳實之食材資訊，記2點。不配合學校、教育或衛生主管機關之查核，並有故意虛偽造假不實登載之事實，記5點。

(四)乙方供應之各項餐飲以當日製作為原則，餐飲製作完成後應儘速食用，熱藏餐點建議於4小時內出售或供應；若置於室溫下，建議不超過 2小時，夏天(室溫超過 32°C)不超過1小時，以避免細菌在食品中繁殖。

(五)乙方供應之各項食品及食材應符合「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」、「糧食管理法」及「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，應優先採用中央農業主管機關所推動溯源制度之農產品，如台灣有機農產品標章(含轉型期)、產銷履歷農產品標章、台灣優良農產品標章或具農(畜、水)產品生產追溯條碼標示之溯源農產品，並禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(六)乙方供應之食品，除取中央機關實施之驗證外，應於機關要求檢驗時，於供貨後二週內提出當批檢驗報告如下：

1. 生鮮類(肉品、蛋品、水產類)：提供依衛生主管機關公告方法之藥物殘留檢驗報告。
2. 冷凍、冷藏食品：TQF驗證標章產品檢驗合格證明或，符合衛生標準之檢驗合格證明。
3. 蔬果類：提供依衛生主管機關公告或建議方法之農藥殘留檢驗報告。
4. 加工食品類：TQF產品檢驗報告或符合衛生標準之檢驗合格證明。
5. 食用油及醬油等調味料：具正字標記或TQF標章，如該項產品無正字標記或TQF標章，則須使用經檢驗合格或合法登記之工廠產品，不得使用包裝不完整及未經檢驗合格之雜牌食品。
6. 食鹽：檢驗合格之食用鹽或提供進口同批號食品用鹽證明。

(七)乙方承諾供應之驗證食品，一經中止驗證，應主動通知校方，並與校方討論將更換同等級食品。

三、清潔衛生管理

(一)甲方得隨時派員進入乙方供應或承製食材之廠房查看衛生情形，乙方不得拒絕。甲方對履約標的之查驗，不得解釋為對乙方依契約應履行責任之免除。

(二)甲方提供設備或材料供乙方履約者，乙方應於收受時進行必要之檢查，以確定其符合履約規格，並作成紀錄。設備或材料經乙方收受後，其毀損或滅失悉由乙方負責。

(三)乙方的垃圾及廢棄物必須當日處理，不得堆置校園內。

(四)乙方使用之場地、設備及環境等，應保持清潔，每日至少刷洗一次。截油槽需定期清潔，若致對內外排水溝堵塞須賠償後續費用。

(五)乙方廚餘與紙製盒餐等廢棄物，應依據環保相關規定處理之。

(六)如乙方廢棄物處理不當，經環保局或衛生局告發，其罰款由乙方負責。

四、罰則：

乙方履約有下列情形之一者，甲方得以書面通知廠商記點、罰款、終止契約或解除契約之部分或全部，或暫停執行契約之部分或全部，至情況改正後方准恢復履約，且甲方不補償乙方因此所生之損失，乙方亦不得就該暫停執行請求延長履約期限或增加契約價金。

項 目	罰 則	備 註
1. 乙方違反大專校院餐飲衛生管理工作指引最新訂定之「餐飲衛生管理檢查項目」；經學校以書面通知廠商改善而未依限改善或複檢不合格者。	記 點	每項記1點
2. 乙方違反「大專校院餐飲衛生管理檢查表」以外，其他合約所列餐飲衛生事項。		每項記1點
3. 乙方違反前列餐飲衛生管理事項，經學校或機關以書面通知廠商改善而未依限改善者。	暫 停 供 膳 至 複 檢 合 格	
4. 乙方記點累計達15點以上者。		
5. 乙方所供應之食品，經檢驗不符食品衛生標準相關規定者。	暫 停 供 膳 至 情 形 改 善 或 記 點	直至檢驗符合規定後，始可恢復履約。
6. 廠商所供應之食品致學校發生疑似食品中毒現象。		
7. 廠商履約結果經學校或機關查驗認有瑕疵，或經學校限期改善逾期未改善者。		至廠商改善完成並經機關認可後方可恢復履約。
8. 廠商收到衛生福利主管機關抽檢報告後未於一週內將影本送交學校者，逾期一次罰款新台幣1000元，累計3次者。		
9. 出現生物性或物理性異物經學校認定情節嚴重者		每次記點2點
10. (1)廠商所供應之食品發生疑似食品中毒現象。(2)食品中毒經衛生主管機關確認且情節重大者。 【衛生福利部對於食品中毒定義如下： i. 2人或2人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為1件食品中毒案件。	(1) 暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。 (2) 終止契約或解除契約之部分或全部。	

<p>ii. 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。</p> <p>經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。】</p>	
<p>11. 其他重大情節經學校確認者。</p>	<p>(1) 暫停契約直至衛生主管機關檢驗結果符合規定後，始可恢復履約。</p> <p>(2) 終止契約或解除契約之部分或全部。</p>
<p>12. 廠商未依契約規定履約，自接獲學校書面通知之次日起10日內或書面通知所載較長期限內，仍未改正者。</p>	<p>終止或解除契約</p>
<p>13. 廠商如受衛生福利主管機關裁罰性之不利處分，縱非因本契約所生之事由，惟學校認定廠商之管理有疏失，可能損及學校員生健康或安全之虞</p>	<p>終止或解除契約</p>
<p>14. 廠商記點達25點以上者</p>	<p>終止或解除契約</p>
<p>15. 對採購有關人員行求、期約或交付不正利益者。</p>	<p>終止或解除契約</p>

備註、建議簽訂契約評估項目：

1. 廠商是否已依「食品安全衛生管理法」完成食品業者登錄(「食品安全衛生管理法」第8條第3項、「食品業者登錄辦法」、「應申請登錄始得營業之食品業者類別、規模及實施日期」公告)。
2. 廠商是否實施食品安全管制系統列為符合性稽查結果名單(「食品安全衛生管理法」第8條第2項、「食品安全管制系統準則」、「餐盒食品工廠應符合食品安全管制系統準則之規定」公告)。
3. 廠商是否建立追溯追蹤系統(「食品安全衛生管理法」第9條、「食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法」、「應建立食品及相關產品追溯追蹤系統之食品業者」公告)。
4. 私立學校非屬政府採購法所稱機關，如以自有財源辦理採購，不適用政府採購法之規定；如其接受機關補助或委託辦理採購，則適用政府採購法第4條及第5條之規定。
5. 廠商如違反「食品安全衛生管理法」及各食品相關法規之行為，另須依各法規規定承擔相關責任。