

國立澎湖科技大學 113 學年度

第 2 學期膳食衛生委員會會議紀錄

壹、時間：114 年 4 月 23 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) 本學年度學生餐廳僅統一超商便利商店 1 間，學生餐廳簽文招商中。

(二) 健康中心每周依教育部建議輔導便利商店衛生項目大致良好，檢查情形如附件一。

(三) 113 學年度教育部大專校院餐飲衛生輔導於 113 年 11 月 19 日完成，建議改善項目已完成複檢並報部，回報內容如附件二(因廠商全數改善，網頁不予公告)。

(四) 感謝各委員們本學期繼續擔任督導學校衛生工作，保障師生飲食安全。

113-1、113-2學校業者餐飲衛生檢查情形（新修訂照片）

餐廳名稱：統一超商澎科大店7-11

國立澎湖科技大學便利商店 113 學年度第 2 學期衛生稽核統計表

檢查項目		結果*			備註
		良好	尚可	不良	
作業場所衛生管理	1. 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。	7			
	2. 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。	7			
	3. 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。	7			
	4. 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。	7			
從業人員衛生管理	5. 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。	7			
	6. 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。	7			
洗手設施	7. 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、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；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。	7			
清潔等化學用具物品管理與消毒	8. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)、清潔劑、消毒劑及毒性化學物質，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。	7			
販售貯存場所衛生管理	9. 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。	7			
	10. 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)。	7			
	11. 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在 7℃ 以下，凍結點以上，冷凍應保持在-18℃ 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫	7			

	(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄。				
	12. 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。分裝之原材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。	7			
	13. 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。	7			
	14. 有污染原材料、半成品或成品疑慮之物品或包裝材料，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。	7			
食 品 製 備 及 供 膳 衛 生 管 理	15. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。	7			
	16. 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。	7			
	17. 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。	7			
	18. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，直接供應飲食場所應依規定標示原料原產地(國)。	7			
校 登 園 錄 食 平 材 臺	19. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	7			
備 註	* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。				