

國立臺灣海洋大學 112 學年度第 2 學期衛生暨膳食委員會會議紀錄

開會時間：113 年 6 月 12 日(星期三)下午 12 時 10 分

開會地點：第二演講廳

主持人：莊副校長李高

出席人員：詳簽到單

紀錄：余書蓉

壹、主席致詞(略)

貳、工作報告

一、委外餐廳硬體設施改善執行情形(詳如附件 1，第 2 頁)

二、總務幹事報告(詳如附件 2，第 3 頁)

三、環安幹事報告(詳如附件 2，第 3 頁)

四、衛生幹事報告(詳如附件 3，第 4 頁)

參、提案討論(無)

伍、臨時動議(無)

陸、散會：12 時 31 分

委外餐廳硬體設施改善執行情形

國立臺灣海洋大學 112 學年度第 2 學期「委外餐廳硬體設施改善」執行情形					
編號	餐廳別	硬體設施問題	執行單位	執行情形	執行等級
1	一餐	2 樓冷氣冷媒/止漏保養	全家	於 113/01/12 完成改善	A
2	一餐 二餐	截油槽定期保養	全家	於 113/02/01 完成定期保養	A
3	一餐 二餐	排水管定期保養	全家	於 113/01/31 完成定期保養	A
4	一餐 二餐	靜電機定期保養	全家	於 113/01/22 完成定期保養	A
5	一餐 二餐	學餐定期消毒	全家	學餐每月定期消毒	A
6	二餐	抽水馬達故障	全家	於 113/05/17 拆除維修，5/22 維修完畢	A

備註：執行等級分類：A-已完成 B-執行中 C-尚未執行 D-無法執行

一、總務幹事報告

(一) 餐廳辦理修繕及汰換設備如下：

1. 第二餐廳截油槽整修。
2. 第二餐廳天花板漏水整修。
3. 工學院小食光鋁門整修。

(二) 完成本校餐飲商場(第一、第二、第三餐廳及圖書館一樓空間)公開標租作業。

二、環安幹事報告

校園公共區域及學生宿舍各樓層設置之飲水機設備，目前共計153臺，維護與保養工作委託廠商辦理(賀眾企業股份有限公司執行)，為加強飲用水品質，採用3道濾心之飲水機，濾心更換週期為每1、3、6個月各更換一次，每月保養2次，目前抽驗皆符合衛生標準。

一、醫療保健

傷病暨衛教諮詢服務：統計 113 年 2 月 1 日至 5 月 21 日傷病處置、衛生教育、血壓、體重測諮詢、醫療器材借用及餐廳血壓機量測服務計 1,240 人次。受傷原因含車禍、跌倒、運動受傷等；受傷部位以上肢、下肢占多數；受傷種類以擦傷為多。

二、健康促進計畫

1. 依教育部 113 年 1 月 19 日臺教綜（五）字第 1132100062 號函示，本校 111 學年度健康促進學校計畫執行成果評列「績優學校」。
2. 教育部核定本校「113-114 年度健康促進學校計畫」補助 55 萬元，核列自動體外心臟電擊去顫器 2 臺及體脂計 1 臺。

三、餐飲衛生檢查

1. 餐飲場所檢查

- (1) 統計 113 年 1 月 1 日至 5 月 30 日餐飲場所稽查計 242 家次，輔導改善 117 家次。
- (2) 113 年 1 月 1 日至 5 月 30 日餐飲檢查輔導改善內容如下表：

編號	輔導內容	輔導餐廳	改善情形
1	從業人員未完成體檢。	薈萃坊、海音咖啡。	已在限期內完成體檢。
2	未妥善佩戴帽子或口罩。	FOOD 能量肉蛋吐司、薈萃坊。	輔導改善後立即改善
3	未確實填寫自主管理表。	小食光自助餐	輔導改善後立即改善
4	地面未保持乾燥、清潔。	尚一品自助餐、威肯居食屋、小食光自助餐、大葉食堂、同樂豆花。	輔導改善後立即改善
5	冷藏冰箱有髒污，有汙染食材之虞。	貴族世家	輔導改善
6	食品之冷藏冷凍或室溫貯存未妥善加蓋或封存。	威肯居食屋、大葉食堂、貴族牛排。	輔導改善
7	儲物盒或分裝盒髒污，未保持清潔。	小食光、海音咖啡、貴族世家	輔導改善
8	冷凍溫度高於-18℃不合格。	威肯居食屋、尚一品自助餐 2 店、粗 HEN 飽、FOOD 能量早午餐、小食光。	立即調整冰箱溫度，追蹤後溫度合格。
9	冷藏溫度高於 7℃ 不合格。	小食光、居媽媽美食館、海音咖啡、粗 HEN 飽、FOOD 能量早午餐。	立即調整冰箱溫度，追蹤後溫度合格。
10	分包裝食品未妥善標示品名及到期日。	FOOD 能量肉蛋吐司、小食光、威肯居食屋。	與廠商輔導討論後複查改善。
11	逾期待退食品，未妥善放置於待退區。	海音咖啡、薈萃坊、尚一品自	立即改善

		助餐 2 店	
12	室溫下解凍。	尚一品自助餐一餐及二餐、貴族牛排、海音咖啡、大葉食堂、小食光自助餐。	食材退貨並調整
13	炸油監測數值異常或油炸分析儀檢測數值超標。	威肯居食屋、FOOD 能量肉蛋吐司、居媽媽美食館、粗 HEN 飽、尚一品自助餐一餐及二餐。	複查改善
14	未確實執行校園食材登錄。	貴族世家、食在、小食光自助餐、海音咖啡、歐嗨唷早餐、同樂豆花、粗 HEN 飽。	複查已登錄完成
15	垃圾桶未加蓋。	居媽媽美食館、FOOD 能量肉蛋吐司、大葉餓館、貴族世家、歐嗨唷早餐、小食光自助餐、食在。	複查改善
16	冰箱或冷凍櫃未保持清潔(冰霜過厚)	貴族牛排、全家海洋便利商店、小食光、尚一品自助餐。	1. 貴族世家冷凍櫃老舊停用。 2. 輔導後立即改善。
17	學生匿名檢舉食物中有異物或環境衛生不佳	大葉食堂、FOOD 能量早午餐	複查改善
18	肉品未標示可食部位及原產地	威肯居食屋、粗 HEN 飽	輔導改善，追蹤後已張貼。

2. 油炸油檢測：統計 113 年 1 月 1 日至 5 月 30 日(正常值：炸油監測數值試紙 <2 、油炸分析儀 $<24\%$)，檢測計稽查 85 家次，輔導改善 8 家次。

3. 餐具衛生檢查(含澱粉、脂肪及清潔劑殘留檢驗)

餐具衛生檢查：113 年 3 月至 5 月，共計抽檢 167 件檢體，檢查澱粉、脂肪酸及清潔劑殘留 501 項次，初檢有 4 項次未通過，複檢通過檢測。

4. 學生活動餐飲攤販衛生稽查：違規項目多為工作人員未佩戴帽子及口罩，稽查時若發現業者未配戴口罩，衛保組會先提供業者口罩配戴改善。

稽查情形					
活動名稱	活動日期	稽查攤數	稽查家次	輔導改善家次	說明/改善情形
商場臨時櫃位 (全家商場)	113/2/1 113/5/30	13	13	7	違規項目現場改善
校園餐車快閃計畫 (學生會)	113/3/20- 113/5/22	10	10	5	違規項目現場立即改善
國際僑生異國 美食節(僑聯社)	113/4/16- 113/4/18	12	12	8	違規項目現場改善

棉花糖活動市集 (桃竹苗友會)	113/5/8- 113/5/10	10	10	6	違規項目現場改善
畢業市集 (畢聯會)	113/5/27- 113/6/1	13	13	12	違規項目現場改善

四、112 學年度第 2 學期食品抽驗

業於 113 年 4 月 16 日施行本校第一餐廳及海音咖啡食品抽驗，抽檢大腸桿菌群及大腸桿菌計 7 件食品，全數通過檢測。

五、112 學年度教育部餐飲衛生輔導

依教育部 113 年 2 月 23 日臺教綜(五)字第 1132101433A 號函辦理，衛生輔導為協助大專校院提升餐飲衛生安全品質，於 113 年 5 月 14 日（星期二）上午 9 時至本校第二餐廳自助餐進行實地輔導，輔導改善 13 項次，已依限函復教育部，輔導改善內容如下表：

編號	輔導內容	改善情形
1	飯匙擺放於電飯鍋上。	輔導改善後立即改善
2	分包裝食品未妥善標示品名及到期日。	輔導改善後立即改善
3	進貨食材的資料，與冰箱內的進貨食材品項不相符。	輔導改善後立即改善
4	食品之冷藏冷凍或室溫貯存未妥善加蓋或封存。	輔導改善後立即改善
5	冰箱溫度記錄與實際溫度計標示之溫度不同。	輔導改善
6	確認冰箱冰櫃內皆有擺放溫度計，溫度記錄表件應擺放於每座冰箱的門外。	輔導改善
7	工作臺上擺放之食物有逾期剩菜。	輔導改善後立即改善
8	未出餐的食物應該加蓋。	輔導改善後立即改善
9	抽油煙機清潔良好，天花板不應該有洞。	限期改善
10	生、熟食應該分開層架擺放。	輔導改善後立即改善
11	餐廳廚房地面上有洞，雖乾淨，但仍建議封住。	限期改善
12	廚房角落天花板有蜘蛛絲。	輔導改善後立即改善
13	未開始營業，餐盤餐具不應該擺放在外，或者應該加蓋，避免灰塵或病媒蚊。	輔導改善後立即改善

六、餐飲衛生講習

講習主題	講習日期	講師	辦理方式	認證時數	參與人數
食品良好衛生規範準則及常見違規樣態	113 年 4 月 12 日	洪子涵稽查員	實體講座	2	34
食品中毒防治及 5S 管理	113 年 6 月 7 日	洪子涵稽查員	實體講座	2	26