

# 國立臺灣海洋大學 109 學年度第 1 學期衛生暨膳食委員會會議紀錄

開會時間：109 年 12 月 23 日(星期三)中午 12 時 10 分

開會地點：行政大樓第二演講廳

主持人：莊副校長季高

紀錄：張育綸

出席者：詳簽到單

## 壹、主席致詞：(略)

## 貳、工作報告

- 一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形(如附件 1, P6)
- 二、委外餐廳硬體設施改善執行情形(如附件 2, P8)
- 三、總務幹事報告(如附件 3, P11)
- 四、環安幹事報告(如附件 4, P12)
- 五、衛生幹事報告(如附件 5, P13)
- 六、馬祖行政處報告(如附件 6, P21)

## 參、主席指示及報告討論事項

- 一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形

(一)學生活動中心原 ok 櫃位，現為像極了愛情-人文共享空間提供餐飲議題。

生活家張經理文慶：目前早餐輕食與影印店為同一個老闆，影印店與輕食座位椅分開，隔出 3 坪小廚房空間，約 9 月下旬開始營業，以生活美學方式經營輕食料理，目前生意尚可，需校方多加支持。

**主席裁示**：可多加強宣傳廣告增加來客。

(二)研議送新生餐具議題

主席：新生配送筷子、湯匙是指未來新生進來就送環保餐具嗎？

林環安幹事永富：研議送新生餐具為先前全家的承諾，非學校要求。

宋執行秘書文杰：此原議題為一餐自助餐的餐具時常不見，故先前蔡副校長裁示看是否由全家或一餐於學生入學時免費贈送其餐具，此議題仍在評估中，尚未定案。

全家管理部薛秀麗小姐：餐廳本學期已全面汰換美耐皿餐具，以符合環安組規定，加強現場宣導請同學勿拿走餐具，減少商家損失。

顧副主任委員承宇：若廠商發現本校學生有過度使用餐具致消耗量大情形，請回報本校事務組，以利後續處理；配送餐具之事依契約辦理，由廠商自行提出校方不干涉，非契約內容校方不會要求廠商配送。

**主席裁示**：海大同學大多不會拿取餐具，但難免有少數個人行為，請櫃商以消耗品角度思考，並加強不銹鋼餐具消毒清潔，因非契約內容，廠商無須免費贈送新生餐具。

### (三)良師塾廚房西曬議題

翁店長麗音：西曬位置位在廚區，因太陽太大，擔心影響食材安全，故須加裝日曬遮蔽物。

顧副主任委員承宇：因良師塾承租本校場地，需先告知本校日曬遮蔽施作方式，經本校同意後方可執行。

主席裁示：建議可用捲簾方式，避免隔熱貼破壞建築物，施作方式先向總務處事務組回報。

## 二、委外餐廳硬體設施改善執行情形

### (一)第一餐廳近山側外牆伸縮縫漏水議題

宋執行秘書文杰：漏水情形嚴重，甚至影響到櫃位的倉庫或工作區。

顧副主任委員承宇：先請營繕組做緊急處理，因伸縮縫修繕較難處理，長期改善後續再追。

主席：漏水情況先前是否有出現過？

全家管理部薛秀麗小姐：伸縮縫漏水情形已有一段時間，非首次出現，近期較嚴重。

主席裁示：請總務處協助後續改善。

## 三、總務幹事報告(黃總務幹事建明)

(一)因防疫期間設置隔板，同學用餐時會把隔板移開，現在餐廳已張貼「隔板勿移除」標語。

(二)夾菜戴口罩問題，餐廳門口現以廣播器進行宣導，將持續宣導。

卓明璋同學：學生會會協助宣導夾菜戴口罩。

蘇委員健民：學生下課來就沒有戴口罩在身上，所以進去夾菜的時候就沒有戴，如果進餐廳就必須戴口罩，夾菜就會戴了。

黃總務幹事建明：目前餐廳門口12點到1點有工讀生在。

卓明璋同學：餐廳門口有人量測體溫、噴酒精，但沒有針對戴口罩部分要求。

王副學務長和盛：有些不是自助餐，是套餐，不需要夾菜。

鄭學務長學淵：近日本土疫情較嚴重，可能隨時都要戴著口罩，只有吃東西才把口罩拿下來，其他時間都應該戴著口罩，特別是餐廳要嚴格要求。

游浚凱同學：一、二餐的自助餐都有明確出入口，是否改去自助餐夾菜一定要戴口罩才能進去，因餐廳外面的食用區都有加裝隔板，用餐時無法佩戴，能否僅限定夾菜區一定要戴才可進入，其他餐廳區域建議戴口罩即可？

鄭學務長學淵：這樣是不是要多一個人力在排隊夾菜的地方檢查？

游浚凱同學：因自助餐出入口都蠻明確的，是不是能夠在那邊檢查就好？

張衛生幹事育綸：現階段一、二餐用餐尖峰時刻門口有安排人力，三餐因人力不足是以廣播器及餐廳同仁現場要求，先前也有嘗試使用服務學習進行宣導，但因服務學習較彈性，無法要求服學學生於尖峰時刻一定能在現場協助，故一、二餐人力部

分需要全家再協調安排自助餐的宣導。

主席：還是把門口那個移到夾菜區？

張衛生幹事育綸：門口人力還需要執行體溫量測。

游浚凱同學：門口會有量測體溫，但發現門口人力攔不住，無法一次應付大量的學生進入餐廳，應該要去處理。

主席：把門口人力移到夾菜區，全家方面可配合嗎？

全家管理部薛秀麗小姐：我們可以配合學校的執行方向，但學校公告需再更明顯，由於廠商沒有強制力，之前在宣導時與同學之間有爭議。

主席裁示：非夾菜區不太容易談強制力，夾菜區要戴口罩是有強制力的，沒有戴口罩不能進入夾菜區，避免影響菜餚衛生，先將門口人力移到夾菜區宣導夾菜一定要戴口罩。

#### 四、環安幹事報告(林環安幹永富)

(一)針對最近天候潮濕，請各餐飲攤位多留意插頭一定要拔除，因插頭在未使用電器狀況下，易引起積汗導電，故提醒未使用的插頭一定要拔除。

顧副主任委員承宇：針對天候潮濕部分，因餐飲單位針對用火用電較多，請統包商一定要協助協力廠商在用電安全上的宣導。

(二)餐飲單位的截油槽要徹底清理，特別是排水溝跟週邊相連接的空間。

主席：學校是否有檢查截油槽？

林環安幹事永富：平日不定期、不定時進行截油槽抽檢。

張衛生幹事育綸：每週餐飲檢查會觀察各家櫃商的排水情況，有阻塞情形會特別去看截油槽清理狀況。

#### 五、衛生幹事報告(張衛生幹事育綸)

(一)教育部於本年(109年)11月17日至本校進行餐飲衛生輔導訪視，抽檢良師塾及尚一品自助餐2店，輔導良師塾改善密封包裝咖啡豆無食品標示，現已改善；另外尚一品自助餐2店有使用調理豬排、地板濕滑及舊式抽油煙機油煙處理效能差三項輔導事項，前兩項已調整，抽油煙機待財產歸屬單位全家評估是否更新或加強清潔。

(二)因應新冠肺炎，除隔板設置等措施外，並從今年暑假開始恢復重複性餐具使用，輔導櫃商加強消毒，並維持每月一次檢查餐具清潔情形。

(三)因應明年1月1日起「豬肉及豬可食部位原料原產地(國)」標示，目前本校餐飲櫃商已輔導完畢並完成標示。

良師塾簡策略長秀芬：豬肉產地標示主要是指一階製成的食物，裡面主要是豬肉製成，或可看到豬肉實體者，如炸豬排、豬肉片或漢堡肉等，須標示產地，若為豬肉萃取物或豬油提煉的油蔥、明膠等二階豬肉製品，則不用標示產地。

主席：明年以後協力廠商是否可以仿效中小學不購買美國豬？

張衛生幹事育綸：現在教育部已有來文規定，僅限定便當類、自助餐類供給型態的櫃商，必須使用國產豬、牛，大專校院美食街沒有強制一定要用國產豬、牛，校內櫃商經調查也未使用到美豬。

**主席裁示：**本校禁用美豬，請廠商協助配合。

(四)主席：餐飲檢查有食品逾期全家被裁罰情況為何？

宋執行秘書文杰：先前學校廠商有違反學校餐飲規定是罰 3,000 元，後來考量廠商營業額有時也不到 3,000 元，所以先前膳食委員會議將本校罰則改為 500 元起跳，5,000 元部分非處罰全家，是全家管理部對其協力廠商的懲處，罰款是進全家。

張衛生幹事育綸：我們學校的罰款都是 500 到 6,000 元，依照違反程度輕重罰款，第一次 500 元，之後會累加。

主席：以風鈴巷海音咖啡逾期事件，我們有罰款嗎？

張衛生幹事育綸：目前櫃商經檢查發現有疏失，第一次規勸，第二次再發生才罰款，風鈴巷為第 1 次發現，所以尚未處罰，罰款 5,000 元紀錄是由全家管理部懲處其管理櫃商。

游浚凱同學：發現很多過期都是逾期好幾個月，要請廠商要多注意及學校多檢查。

張衛生幹事育綸：我們目前是每週做抽檢，但執行上很難各家廠商逐項檢查，全家管理部現在亦有針對效期項目作加強，每週會由全家管理部工讀生或是駐點督導人員，到各家櫃商進行抽檢，另外未免校方跟統包商懲處不同步調造成爭議，針對逾期食品部分，未來只要有發現就會懲處。

顧副主任委員承宇：提醒全家管理部為本校場地租用單位，與其協力廠商的相關規定在契約裡面應該寫清楚，因為不是權責機關，針對廠商的扣款應該於雙方契約列清楚，避免爭議影響到學校。

吳委員繼虹：報告內容的改善情形很多只有以「要求改善」表示，建議未來應該以實際追蹤狀況，或是目前改善狀況呈現。

**主席裁示：**未來報告內容要補上追蹤檢查及改善情形。

(五)主席：本年 11 月良師塾有被學生檢舉未戴口罩、帽子事件。

張衛生幹事育綸：先前已多次發現有此情況，並口頭勸導其改善，仍未完成又被檢舉，所以罰款五百元警惕。

良師塾翁店長麗音：已有加強內部稽核，並不定時巡視監視器，每週抽檢現場狀況，嚴格要求現場同仁嚴謹看待相關規定。

良師塾馬一淳小姐：因廚區是員工用餐的地方，可能用餐到一半起來服務客人，導致沒有佩戴帽子口罩，剛好被學生看到檢舉，現把員工用餐移到外面，避免爭議。

**主席裁示：**妥善區隔員工休息區跟廚區，很好。

六、馬祖行政處報告(張衛生幹事育綸代理)

馬祖行政處由本年(109 年)9 月份開始列入本校餐飲衛生管理，現在由馬祖行政處同仁每週進行現場檢查與稽核，若有相關的餐飲規範跟措施，會請他們協助完成並回報給衛保組確認，目前執行狀況無問題。

## 肆、臨時動議

一、顧副主任委員承宇：有學生家長反映學生餐廳隔板被同學移除，還有餐廳的秩序，要

請駐點經理協助現場設備的管理，因為疫情較緊張，務必把防疫隔板落實。

張衛生幹事育綸：目前會在桌面貼請勿移動隔板標示，因同學移動後不會歸位，也曾有櫃商反映學生差點被隔板絆倒，所以會針對隔板管理再做輔導與加強。

**主席裁示：**若隔板被學生移走，請現場工作人員移回去，同學看到後應可減少移開情況。

二、顧副主任委員承宇：感謝全家協力廠商有放在餐廳外設點販售便當，學生就不需要進餐廳，學生也可以多支持，也請全家持續鼓勵，也許可以減緩針對疫情餐廳防疫較緊張的部分。

**伍、散會：**13 時 05 分

# 一、前次會議主席指(裁)示及相關決議事項執行情形

附件 1

編號	主席指(裁)示事項	執行單位	辦理情形	執行等級
1	學生活動中心原 OK 超商櫃位招商情形。	生活家	已完成招商，現為影印店及像極了愛情，人文共享空間，人文共享空間固定販售早餐及輕食甜點，並接辦文創活動。	A
2	第二餐廳地面滲濕汙滑情形之因應處理。	事務組	朕記粥記排水管疏通後，地面滲水之情形已改善。	A
		全家	108 年度暑假二餐已經改裝完畢，目前無地面滲濕汙滑。	
3	研議新生送餐具之處理情形。	環安組	配合入學新生配送筷子、湯匙（環保材質），相關細節請衛生暨膳食委員會議討論決定。並請留意環保餐具之材質選定，以安全、耐用為優先，避免產生有害健康與汙染環境之情形，也建議避免使用過度鮮豔的塑膠餐具。	B
		全家	至 109 年 9 月餐飲櫃位均更換非美耐皿餐具完成，並且鼓勵學生帶環保餐具給予優惠，建議未來入學新生配送環保餐具，相關細節懇請衛生暨膳食委員會議討論細節。	
4	全家各櫃商櫃台公告第 1 次加飯不加收費用之處理情形。	全家	目前僅一餐山多利、二餐居媽媽、御之鮮、粥品提供第一次加飯免費，其餘櫃商因人力費用、食材成本考量暫定無法提供第一次免費加飯，但會主動公告加飯酌收費用，避免造成爭議。	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

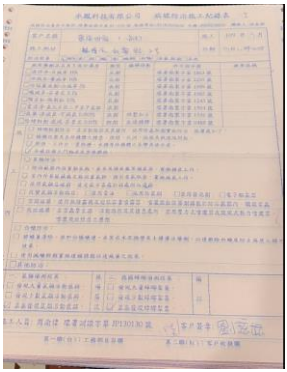




5	五南書局遮陽工程之處理情形：天窗、櫃台旁座位、良師塾廚房西曬問題。	事務組	一、天窗之問題已請營繕組評估明年編列預算改善。 二、良師塾廚房西曬的問題，已請良塾規劃評估改善。	C
		良師塾	因鄰近食品製作工作檯面，需評估高溫對日曬遮蔽物之影響，目前已由廠商評估要加裝捲簾或是隔熱貼。	B
6	第三餐廳廚房屋頂漏水情形之因應處理。	事務組	已完成漏水修補。	A
7	馬祖校區餐廳納入餐飲衛生管理範圍之處理情形。	衛保組	已交由馬祖行政處餐廳負責同仁辦理餐飲衛生管理，本組協助輔導相關管理事宜。	A
8	餐飲資訊網頁與衛生相關資訊，如：水質檢測、環境衛生等資訊更新情形。	衛保組 環安組	依主席指(裁)示逕行將本校公用飲水機水質檢測檢驗結果報告總表、截油槽清理資訊及環境衛生防治資訊，逕行公告於餐飲資訊網頁，並定期更新。	A

## 二、委外餐廳硬體設施改善執行情形

國立臺灣海洋大學 109 學年度第 1 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、二餐	截油槽定時保養	全家	清洗截油槽	A
2	一餐	櫃商水管堵住	全家	疏通水管	A
3	一、二餐	燈泡損壞 14 顆	全家	更新燈泡	A
4	一餐	汙水池馬達維修費	全家	更換汙水池馬達	A
5	二餐	網路建置費	全家	加裝網路分享器	A
6	一、二餐	一餐及二餐消毒作業	全家	定時定期施作 10/26 消毒	A
7	一、二餐	商場更換滅火器乾粉	全家	滅火器定保	A
8	二餐	餐廳座位區天花板漏水	營繕組	完成修繕	A
9	一、二餐	座位區加裝防疫隔板	事務組	完成組裝	A
10	二餐	豆花櫃位前地面滲水	全家	疏通「朕記粥品」櫃商排水 水管後已無滲水	A
11	二餐	廚房天井易淹水	全家	廚房天井加裝陸上型抽水 泵浦	A
12	一餐	近山側外牆伸縮縫漏水	營繕組	查漏處理中	B
13	學生活動中心	影印店鋪空調室外機	生活家	109 年 9 月完成式空調外 機木格柵包覆美化 	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



14	學生活動中心	109 年 9 月 9 日消毒作業	生活家		A
15	學生活動中心	109 年 9 月 29 日消毒作業	生活家		A
16	學生活動中心	109 年 10 月 9 日消毒作業	生活家		A
17	學生活動中心	109 年 10 月 21 日消毒作業	生活家		A
18	學生活動中心	109 年 11 月 5 日消毒作業	生活家		A

19	第三餐廳	更新冷卻水塔	工學院 總務處	完成更新	A
20	第三餐廳	更新排風機皮帶	小食光	完成更新	A
21	第三餐廳	工學院地下室無法排水 (位於餐廳廚房工作間)	事務組	完成更新	A
22	第三餐廳	座位區加裝防疫隔板	事務組	完成組裝	A

### 三、 總務幹事報告(事務組黃建明先生)

- (一) 109 年 7 月 8 日起至 8 月底第二餐廳整修，粉刷部份採亮麗海洋風、用餐區照明強化及重新調整動線。
- (二) 學生活動中心原 OK 便利商店，現改提供影印及手工蛋糕並於 109 年 9 月下旬開始營業。
- (三) 第一餐便利商店及一樓櫃商，及宏廣書屋天花板等處會有漏水之情形，其中宏廣書屋仍在保固期內，均請營繕組處理。
- (四) 第二餐廳及第三餐廳，為防範下大雨時會有淹水之情形，已請場地承租廠商全家便利商店檢測抽水泵浦運轉狀況。
- (五) 餐廳防疫措施
  - 1. 餐廳環境應保持通風，座位區及大門把手等，定時加強環境清潔消毒。
  - 2. 第一、二及三餐廳，自 109 年 10 月 23 日起用餐座位區新增「防疫隔板」。
  - 3. 自助餐所使用的「菜夾」將經過洗淨及高溫沸水消毒後才能再使用，請教職員生夾菜時勿交談，儘量戴口罩避免飛沫傳染。
- (六) 一般事項

本校首頁「餐飲資訊」，連結「國立臺灣海洋大學餐廳委外經營與管理網頁」，各項餐飲優惠資訊，營業情形及服務品項隨時更新，敬請抽空參閱。



QR CODE：

#### 四、環安幹事報告(環安組林永富先生)

(一)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 140 台，維護與保養工作委託廠商辦理(目前為力霸工業公司執行)，環安組除加強督導維護工作執行外，並針對水質檢測嚴格要求執行 (每年 3 月、9 月全面檢測 2 次，6 月、12 月抽檢 2 次總台數之 1/8 台數)，水質檢測不合格機台將立即停用並改善之，力霸公司飲水機服務專線：0800600299 各單位可多加利用，以維護校園飲用水品質。

飲水機設備平時保養維護項目為：

(1)平常維修：4 小時內抵達校內實施故障排除與維修工作。

(2)回廠維修：7 日內完成。

(3)清潔保養及定期檢查：1 次/每月。

(4)表單紀錄：保養、維護紀錄填寫。

(二)109 年度第 2 次全面水質檢驗於 109 年 9 月 29 日進行採樣，109 年 10 月 13 日完成檢驗報告，皆符合飲用水管理條例所定之水質標準，水質檢驗報告書張貼於各飲水機旁。

(三)請各餐廳餐飲單位切實加強廚房瓦斯、用電安全措施，電線外皮有損傷現象應立即更換，廚房內非連續使用供電之電器使用完後應立即關閉電源並拔出電源線，營業場所在營業結束後，離開廚房前，水、電、瓦斯開關切記關閉，養成良好瓦斯、水電之使用習慣。

(四)校園消防安全設施管理維護

1. 依消防法相關規定，完成本年度消防設備檢修申報，並於 9 月 8 日通過消防隊複檢。
2. 完成全校共 37 臺消防幫浦及約 40 座消防排煙閘門之測試、保養及部份防腐防銹等維護工作，俾利設備順利運作、增加使用壽命及維護公安。

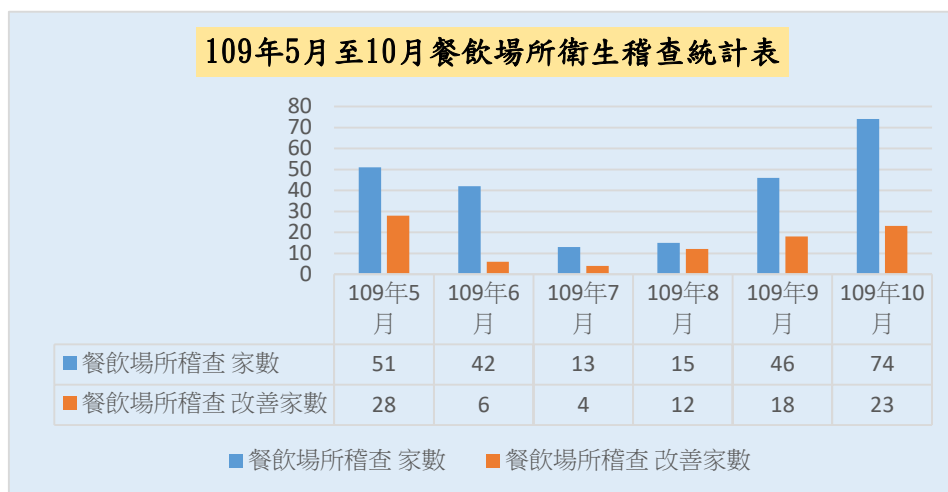
## (一)外傷暨衛教諮詢服務

由 109 年 5 月 1 日起至 109 年 10 月 31 日止，外傷處置、衛教諮詢及醫療器材借用服務共 732 人次，外傷處置之受傷原因包含車禍、跌倒、運動受傷及其它因素等意外；受傷部位以上肢、下肢占多數；受傷種類以擦傷為多。

## (二)餐飲衛生檢查

1. 餐飲場所衛生稽查 109 年 10 月份餐飲場所檢查計稽查 241 家次，輔導改善 91 家次。

(1)統計 109 年 5 月至 109 年 10 月份餐飲場所檢查計稽查 241 家次，輔導改善 91 家次。



## (2)輔導改善內容

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	改善情形
1	109 年 5 月	第一餐廳 威肯漢堡	1. 飲料分裝、熟食與洗滌區域應妥善區隔。	已改善
2	109 年 5 月	第一餐廳 興和燒臘	1. 冰箱應除霜。 2. 原物料(太白粉、炸粉)應妥善標示日期。	已改善
3	109 年 5 月	第一餐廳 FOOD 能量肉蛋吐司	1. 排水系統堵塞，廢水回流至地面，櫃商先以撈水方式避免淤積，於清潔時段，請加強排水系統疏通。 2. 進貨食材勿放置地面，請保持離地 5 公分。	5/22 排水系統已改善
4	109 年 5 月	風鈴巷 海音咖啡	1. 冰箱溫度偏高(冷藏 13℃、冷凍-11℃)，確實記錄開班溫度，留意冷媒及冰箱空間等。 2. 重新分裝之調味料(金梅)請妥善標示日期。	已改善
5	109 年 5 月	第二餐廳 尚一品自助餐 2 店	1. 食物外包裝紙箱禁止放置冰箱，以防孳生病媒。 2. 調味料於製備完成後應妥善加蓋。	已改善
6	109 年 5 月	第二餐廳 曹姐麵食	1. 食品原物料及免洗餐具不得置放地面，應離牆離地 5 公分。	已改善
7	109 年 5 月	第二餐廳 御之鮮餐館	1. 熱藏食品應妥善加蓋封存，避免病媒汙染。	已改善

8	109 年 5 月	第三餐廳 小食光自助餐	1. 沙拉醬逾期(109.3.10)，要求立即丟棄，定期巡視庫存食材效期。 2. 冷藏冰箱儲藏物品應妥善加蓋，避免交叉污染。	立即丟棄
9	109 年 5 月	貴族世家	1. 燉煮黑胡椒醬鍋子油垢髒汙及鍋具變形，請更換鍋具並加強鍋具清潔。 2. 廚餘應妥善加蓋，避免孳生病媒。 3. 冷藏冰箱儲藏物品應妥善加蓋，避免交叉污染。	已改善
10	109 年 5 月	夢想基地甜點鋪	1. 製備食品皆須戴好口罩及扎好頭髮，防止頭髮或其他物品汙染食品。 2. 請汰換標示不清之食品原物料。 3. 確實登記自主管理紀錄表及冰箱溫度登記表。	已改善
11	109 年 6 月	第一餐廳 興和燒臘	1. 進貨食材勿放置地面，請保持離地 5 公分。	已改善
12	109 年 6 月	第二餐廳 御之鮮餐館	1. 冰箱醬料應妥善加蓋並與蛤蠣等生食妥善區隔，避免交叉污染。	已改善
13	109 年 6 月	第三餐廳 小食光自助餐	1. 請完成冰箱血水清理，避免交叉污染。	已改善
14	109 年 6 月	良師塾	1. 製備食品及接觸餐具時均須配戴口罩。 2. 盛裝原物料之紙箱請勿進入冰箱，避免病媒汙染食材。	已改善
15	109 年 7 月	第一餐廳 尚一品自助餐	1. 肉品勿置放於室溫解凍，請用流水解凍或冷藏解凍。	已改善
16	109 年 7 月	第二餐廳 全家便利海洋店	1. 生鮮食品冷藏櫃有蚊蠅屍體與灰塵，應妥善清潔。	已改善
17	109 年 7 月	貴族世家	1. 食品盛裝容器不得置放地面，應離地離牆 5 公分。	已改善
18	109 年 8 月	第一餐廳 尚一品自助餐	1. 製備食品應妥善配戴口罩，維護餐飲衛生。 2. 冷凍冷藏食品請妥善封存，避免交叉污染。 3. 紗門破損，請協助改善避免病媒入侵。	已改善
19	109 年 8 月	風鈴巷 海音咖啡	1. 盛放原物料塑膠桶應離地離牆 5 公分。 2. 冷藏、冷凍分包裝食品、茶包等須妥善標示品名及日期，並依先進先出原則使用。	已改善
20	109 年 8 月	第三餐廳 小食光自助餐	1. 地板磁磚缺裂處需填補，避免積水、納垢。 2. 冷凍除霜，完成冰箱清潔。 3. 生、熟食刀具分開放置，避免交叉汙染。	已改善
21	109 年 8 月	貴族世家	1. 烹調、製備食品應妥善配戴口罩。 2. 食品原物料應離地 5 公分放置。 3. 冷凍蛋糕逾有效日期(109.7.30)，請丟棄不	逾期退貨 其餘已改善

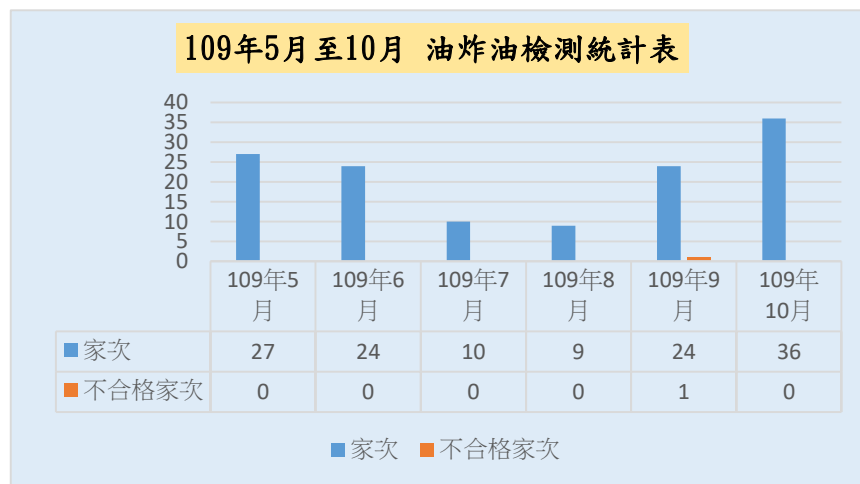
			用/退貨或提供冷凍保存效期證明。	
22	109 年 8 月	良師塾	1. 烹調、製備食品應妥善配戴口罩。	已改善
23	109 年 9 月	第一餐廳 尚一品自助餐	1. 嫩豆腐為基因改造食品，要求撤換為非基因改造食品。	9/23 查核已撤換
24	109 年 9 月	第一餐廳 元圓圓鍋燒麵	1. 冷凍食品請妥善封存，避免交叉污染。 2. 冷凍溫度-12℃，請留意開班即關班冰箱溫度，若持續溫度偏高，留意冰箱出風口是否堵塞、冷媒是否足夠等。	已改善，改以溫度計記錄溫度
25	109 年 9 月	第二餐廳 尚一品自助餐 2 店 尚一品自助餐早餐	1. 冷凍溫度-15℃~-13℃，請留意開班即關班冰箱溫度，若持續溫度偏高，留意冰箱出風口是否堵塞、冷媒是否足夠等。	已改善，持續記錄溫度
26	109 年 9 月	第二餐廳 御之鮮餐館	1. 天花板有漏水問題，請全家統包商協助處理。 2. 抽油煙機排煙不順，抽吸功能不佳，請全家統包商協助檢修。 3. 冷藏、冷凍溫度過高，要求勿擺放過多食材，並妥善除霜、留意冰箱冷媒，若仍未改善通知廠商檢修。 4. 油炸分析儀(<24%)：25%，立即更換新油。	1. 漏水問題及抽油煙機持續觀察 2. 冰箱溫度已改善 3. 立即換油
27	109 年 9 月	第三餐廳 小食光自助餐	1. 乾物料儲藏箱有小蟑螂出沒，請清洗乾淨並確認食材有妥善封存，加強病媒消毒。	立即改善
28	109 年 9 月	第三餐廳 小食光早午餐	1. 金梅汁逾有效日期(109.5.12)，立即丟棄並檢查食材效期，確保先進先用。 2. 進貨食材應歸類進貨區，不得直接置放地面，保持離地 5 公分。	逾期丟棄其餘已改善
29	109 年 9 月	貴族世家	1. 109 年 9 月 26 日學生於餐飲資訊網反映餐具未洗淨，109 年 9 月 28 日現場抽查確有食品容器、餐具未徹底洗淨情況(有油垢或灰塵)，要求全面巡查及重新清潔餐具，若未改善依本校餐飲管理辦法懲處之。	已改善
30	109 年 9 月	良師塾	1. 校園食材登錄平台未完成登錄，為確保食材來源追蹤，請儘速完成登錄。	已改善
31	109 年 10 月	第一餐廳 威肯漢堡	1. 鳳梨果漿逾有效日期(109.1.20)，立即丟棄或退貨，定期巡查食材效期，並加強進貨驗收時確認有效日期。	立即退貨 全家罰櫃商 5,000 元
32	109 年 10 月	第一餐廳 大葉食堂	1. 食品原物料與化學清潔劑應明確區隔，分開置放。	新進櫃商輔導改善
33	109 年 10 月	第一餐廳 百餃咖哩	1. 冷凍冰箱上水管及出餐口上方有漏水情形，冷凍冰箱上水管由全家統包商協助處理，出餐口滲水為事務組協助後續。 2. 排水系統阻塞，有異味，櫃商每日疏通及清	漏水通報 持續追蹤 排水問題已

			理仍無法改善，請全家統包商協助處理。 (排水管線設計較短，易因其他櫃商排水水壓造成逆流，加強每日熱水及小蘇打疏通，避免油污導致阻塞更嚴重。)	改善
34	109 年 10 月	第一餐廳 FOOD 能量肉蛋吐司	1. 調理區牆面滲水導致每日積水，已請全家統包商協助後續處理。 2. 進貨食材勿置放地面，應離地 5 公分。	漏水持續追蹤，其餘已改善
35	109 年 10 月	第一餐廳 山多利	1. 使用到基因改造食品(米豆醬、豆瓣醬)，請更換為非基因改造食品。	要求改善
36	109 年 10 月	第一餐廳 元圓圓鍋燒麵	1. 冷凍冰持續顯示溫度為-12℃，疑因溫度顯示器故障，提供櫃商溫度計，要求放置冷凍冰箱內，並以溫度計顯示溫度進行記錄。	確認顯示器故障，改溫度計
37	109 年 10 月	第一餐廳 藝饗空間	1. 分包裝食品請妥善標示日期(花生、冷藏海鮮、泡菜、小漢堡、白胡椒粉…)，並依先進先用原則使用。	已改善
38	109 年 10 月	第一餐廳 全家便利海大店	1. 倉庫滲水問題嚴重，為外牆裂開導致內部滲水，已反映予事務組協助處理。 2. 10 月國慶連假期間白蟻蛀蝕裝潢木板，櫃商已自行請病媒防治廠商置放藥物及修繕助蝕木板。	滲水問題持續追蹤
39	109 年 10 月	風鈴巷 海音咖啡	1. 食材逾有效日期(玫瑰花釀 109.4、紅葡萄柚 109.9)，立即丟棄不得使用，並全面檢視效期標示，依先進先用原則使用。	立即丟棄 全家罰櫃商 5,000 元
40	109 年 10 月	第二餐廳 御之鮮餐館	1. 分包裝食品請妥善標示日期(自製辣醬、糖粉)，並依先進先用原則使用。 2. 置放鍋子隔板生鏽，請調整位置並除鏽。 3. 加強冰箱清潔，並依熟食在上、生食在下，妥善包覆方式置放食材。 4. 使用到基因改造食品(醬油及豆瓣醬)，請協助更換為非基因改造食品。 5. 餐具檢驗未通過之火鍋瓷鍋進行汰換。	已改善
41	109 年 10 月	第三餐廳 小食光自助餐	1. 辣椒粉(109.8.24)於有效日期，立即丟棄不得使用。 2. 原物料置放棧板、貨架上，不得置放地面。	逾期丟棄 其餘已改善
42	109 年 10 月	第三餐廳 小食光早午餐	1. 請加強餐具(湯碗)清潔，以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行清潔。	已改善
43	109 年 10 月	貴族世家	1. 缺口餐具應汰換不得使用。 2. 清潔後餐具、使用中湯杓不得直接置放地面，應至少離地 5 公分。 3. 冷藏冷凍食品務必妥善封存，避免交叉污染。	已改善

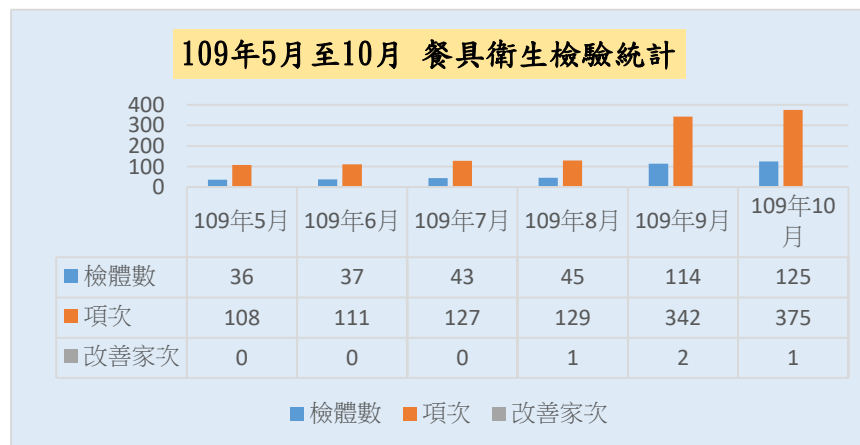


44	109 年 10 月	良師塾	1. 製備食品務必配戴口罩、帽子，避免飛沫及頭髮汙染食物。 2. 分包裝食品請妥善標示日期(可可粉、黑糖、花茶葉等。) 3. 9/11 送檢冰塊生菌量達 2300CFU/mL(g)，標準值應小於 100 CFU/mL(g)，要求完成製冰機、冰鏟清潔消毒，檢測製冰機水源，與情節後重新送驗。	冰塊檢驗已通過檢測，其餘已改善
45	109 年 10 月	蒼萃坊	1. 食材逾有效日期(戀液糖 109.10.4)，立即丟棄不得使用，加強選購/進貨驗收時確認有效日期，並依先進先用原則使用。	逾期丟棄
46	109 年 10 月	夢想基地甜點鋪	1. 請確實填寫自主管理紀錄表單。 2. 製備食品請配戴口罩，避免飛沫及頭髮汙染食物。	已改善

2. 油炸油檢測：統計 109 年 5 月至 109 年 10 月份油炸油(正常值：油炸分析儀<24% 或酸價<2.0)檢測計稽查 130 家次，輔導改善 1 家次。



3. 餐具衛生檢查(含澱粉、脂肪及清潔劑殘留檢驗)：統計 109 年 5 月至 109 年 10 月份餐具檢驗共計抽檢 400 件檢體，檢查澱粉、脂肪及清潔劑殘留等計 1,192 項次，不合格 4 家次。



4. 校內活動食品攤販衛生稽查：

- (1)「海洋日園遊會及僑生文食展活動」：於 109 年 6 月 13-14 日假夢想基地舉行，餐飲衛生稽查 19 攤位，共計稽查 28 家次，輔導改善事項計 9 家次(含 4 家未戴口罩，4 家餐具或食品置放未離地 5 公分，1 家飼養寵物)，要求立即改善。
- (2)「67 週年校慶園遊會 Party in the ocean」：學生會於 109 年 10 月 20-21 日假展演廳周圍辦理，餐飲衛生稽查 12 攤位，共計稽查 19 家次，輔導改善事項計 3 家次(1 家食品分包裝日期未標示、1 家食品容具置放未離地 5 公分、1 家餐飲置備後放置室溫下販賣超過 2 小時)，要求改善。

### (三)餐飲單位處罰案件

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	處理情形
1	109 年 11 月	宏廣書屋 良師塾	109 年 11 月 21 日學生經由衛保組信箱檢舉該店工作人員於工作時未配戴口罩，經查如實並未配戴帽子，難防止頭髮、頭屑、夾雜物及飛沫落入食品中。	新臺幣伍百元罰款

### (四)餐飲衛生講習

- 1.「營養講座」：為凝聚本校教職員生與餐飲廠商對於健康飲食之共識，特與本校 109 年度學校健康促進計畫「健康同學會」-增重減重班競賽活動案合作辦理營養講座，於 109 年 9 月 24 日邀請食科系張君如副教授研究室王雅萱營養師講授「增重減重的健康飲食新選擇」。共計 33 人參加。
- 2.「食材安全衛生管理與驗收」：為強化本校餐飲櫃商食材驗收相關知能，特別於 109 年 10 月 16 日，邀請基隆市衛生局衛生稽查員洪子涵小姐蒞校，假本校學生活動中心 B01 室辦理「食材安全衛生管理與驗收」之講座。共計 20 人參加。
- 3.「蔬果農藥殘留與禽畜肉品、生鮮水產品等動物用藥」：為因應衛生福利部食品藥物管理署規範自 110 年 1 月 1 日起施行「含豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」，特別於 109 年 11 月 6 日邀請基隆市衛生局衛生稽查員洪子涵小姐蒞校，假本校學生活動中心 B01 室辦理「蔬果農藥殘留與禽畜肉品、生鮮水產品等動物用藥」講座。共計 21 人參加。

### (五)109 學年度健康煮活動

為推廣「食育理念」，特於 109 年 10 月 23 日(上午 10:30 至下午 1:30)邀請基隆區漁會食育教室黃麗如講師蒞校，辦理「推廣食育理念，基隆異國海鮮料理」之健康煮活動，教導師生們製作「海鮮巧達濃湯、粉紅醬鮮蝦手工義大利麵、法式鹹派」等料理來品嚐。期望藉由鼓勵多吃具 DHA、EPA 等不飽合脂肪酸且易消化優質蛋白質的漁產品觀念，同時讓本校教職員生更加認識在地漁產，並親自實作漁產料理，以更明瞭漁業與飲食方式對生態環境造成的影響，落實海洋教育及食魚教育。共計 24 人參加。

### (六)教育部 109 年度餐飲輔導訪視

本校餐飲輔導於 109 年 11 月 17 日由教育部委派文長安委員、基隆市衛生局、基隆市政府產業發展處共同辦理，輔導本校餐飲櫃商計 2 家，輔導綜合建議與後續處置如下表：

輔導餐飲櫃商	輔導綜合建議	後續處置
良師塾	1. <u>密封包裝之咖啡豆無食品標示</u> ： 請要求咖啡豆供應商提供符合「食品安全衛生管理法」第 22 條規定之完整標示。	已完成密封包裝咖啡豆標示。
第二餐廳 尚一品自助餐 2 店	1. <u>減少使用調理加工肉品</u> ： 肉品幾乎為調理加工食品，為免調理食品容易造成油質劣變，危害教職員工生健康，建議減少調理肉品，多用生鮮肉品自行醃製、調味，以提升油炸油品質。	油炸油定期監測結果皆符合標準，櫃商以減少調理加工肉品，新增生鮮肉品菜色。
	2. <u>地板濕滑</u> ： 熟食區移動式排水管未放置於排水溝內，導致地板濕滑。	已於現場要求立即將排水管放置於排水系統內，避免地面積水與濕滑。
	3. <u>評估編列經費預算更換排油煙機</u> ： 舊式排油煙機油煙處理效能較差，為避免殘留油污對餐飲衛生之影響及危害人體健康，建議編列預算更換排油煙機，以增強油煙處理效能。	排油煙機歸屬全家統包商，尚待統包商評估更換，要求加強清潔排油煙機溝槽及管線。

(七)因應嚴重特殊傳染性肺炎餐飲管理事項

- 因應中央疫情指揮中心規範社交距離室內 1.5 公尺，若無法維持社交距離需配戴口罩，實施下列防疫措施：
  - (1)餐廳座位安排採用隔板，減少飛沫傳染風險。
  - (2)自助餐規劃夾菜動線。
  - (3)教職員工生點餐、自助餐夾菜及排隊時必須配戴口罩。
  - (4)鼓勵自備環保餐盒及外帶，多利用餐點預訂服務。
  - (5)用餐尖峰時刻進入餐廳需量測體溫。
- 加強餐廳防疫措施宣導：
  - (1)現場張貼海報及大聲公廣播宣導。
  - (2)行政資訊網、餐飲資訊網、本校 FB 社團、本組 FB 粉絲頁等網站發布公告，並寄發郵件提醒教職員工生配合。
- 109 年 4 月至 6 月期間，為減緩梅花座位導致餐廳來客減少之衝擊，第一餐廳增設戶外座位區，並設置戶外便當購買攤位，鼓勵學生購買學生餐廳便當。
- 109 年 6 月 17 日起恢復使用重複性餐具，禁止使用一次性餐具，加強輔導櫃商餐具清潔及消毒，並每月進行餐具檢驗。

(八)「豬肉及豬可食部位原料原產地(國)標示」規定輔導辦理情形

- 依據教育部 109 年 12 月 1 日臺教綜(五)字第 1090170073 號函辦理，於本(109)年 12 月 10 日前落實「豬肉及豬可食部位原料原產地(國)標示」規定。

2. 於 109 年 12 月 2 日至 12 月 4 日現場輔導本校櫃商相關標示規定，並調查櫃商使用到「豬肉及豬可食部位原料」之食材，要求櫃商提供原產地相關證明，並依據食材原料產地完成標示。
3. 本校共 22 家櫃商(含校本部 21 家，馬祖校區 1 家)及 2 家便利商店須完成相關標示規定，截至 109 年 12 月 7 日止，已完成「豬肉及豬可食部位原料原產地(國)標示」者共 5 家櫃商及 2 家便利商店，其餘持續輔導完成中。

## 六、馬祖行政處報告

附件 6

### (一)餐飲衛生檢查

#### 1. 餐飲場所衛生稽查

(1)因 109 年 9 月份第 1 次經營餐廳，尚無統計表。

(2)輔導改善內容

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	改善情形
1	109 年 9 月	馬祖校區餐廳	1. 餐飲檢查表單(餐飲衛生檢查表及自主管理相關表單)細項說明。 2. 餐飲衛生相關事項說明。	輔導中
2	109 年 10 月	馬祖校區餐廳	1. 無	無
3	109 年 11 月	馬祖校區餐廳	2. 無	無

### (二)餐飲單位處罰案件

編號	輔導年月	輔導餐廳別	輔導內容	處理情形
1	109 年 9 月	馬祖校區餐廳	無	無
2	109 年 10 月	馬祖校區餐廳	無	無
3	109 年 11 月	馬祖校區餐廳	無	無

### (三)因應嚴重特殊傳染性肺炎餐飲管理事項

因應中央疫情指揮中心規範社交距離室內 1.5 公尺，若無法維持社交距離需配戴口罩，於 109 年 4 月 7 日起實施下列防疫措施：

1. 餐廳座位安排採用梅花座，單向座位減少飛沫傳染風險。
2. 自助餐規劃夾菜動線。
3. 教職員生點餐、自助餐夾菜及排隊時必須配戴口罩。
4. 不提供重複性餐具，多用環保餐盒及外帶，多利用餐點預訂服務。
5. 用餐尖峰時刻進入餐廳需量測體溫。