

2021 年食品安全與健康

2021 Food Safety and Health

衛生保健組

Division of Health Service

SDGs 對應指標	指標名稱
12.2.1	Ethical sourcing policy 道德採購政策
14.3.2	Food from aquatic ecosystems (policies) 水生生態系統的食物（政策）
15.2.2	Sustainably farmed food on campus 可持續養殖而成的校園食物

壹、校園食品安全組織及政策

一、衛生暨膳食委員會

每學期至少召開一次衛生暨膳食委員會，於 110 年 4 月 9 日及 110 年 11 月 26 日召開完畢，督導校內衛生工作計畫、環境衛生及餐飲安全衛生事宜。

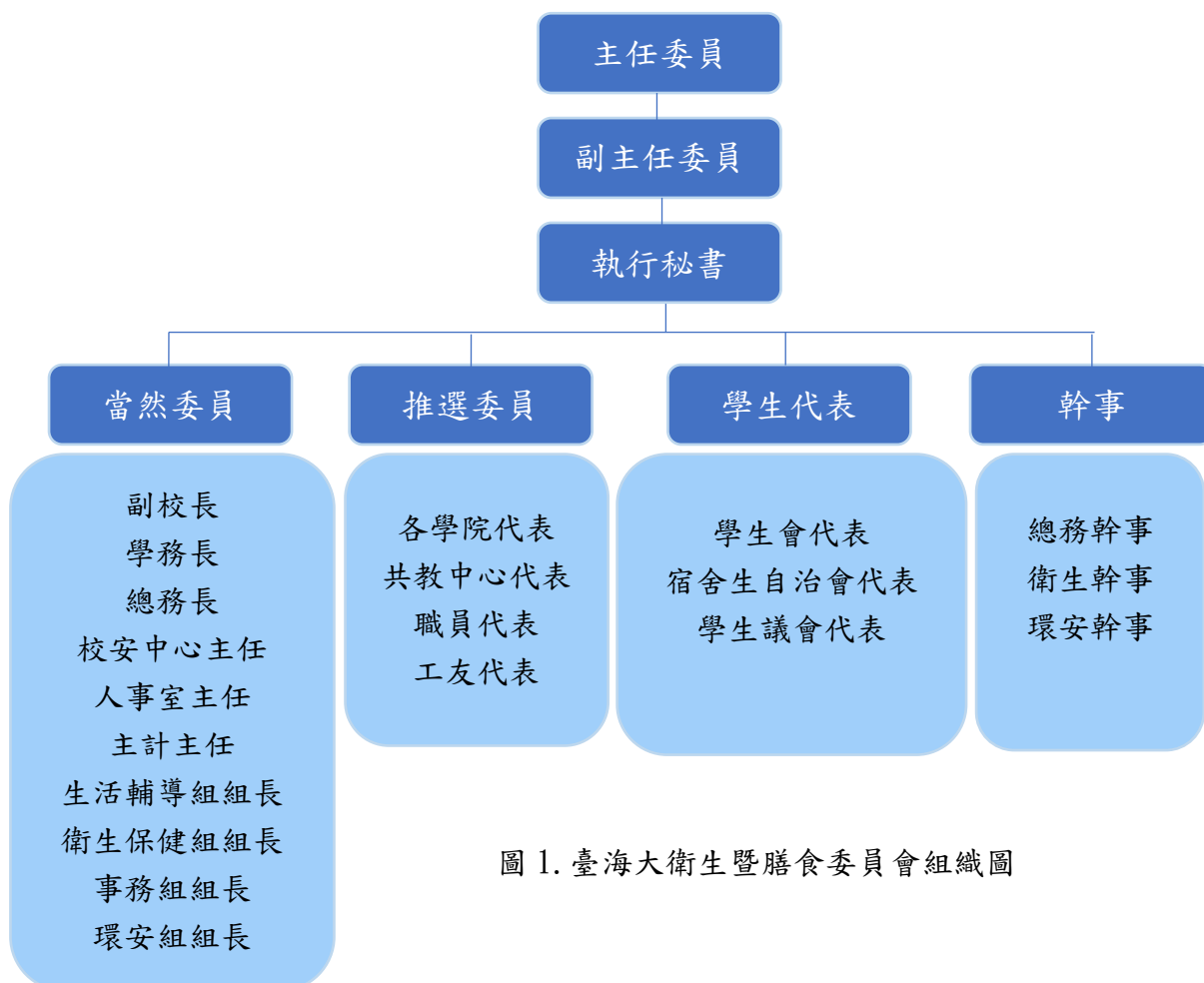


圖 1. 臺海大衛生暨膳食委員會組織圖

二、國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法

制訂校內餐飲衛生管理辦法以管理校園餐飲衛生安全及品質，維護全校教職員工生健康，規範餐飲從業人員衛生、食材驗收、食材保存、食品製備及留樣、原物料有可供追溯之合法來源、食品或餐具檢驗及業者自主管理等規定與罰則，並將管理辦法列為本校各餐飲場所招標文件及承包契約之當然附件。

三、教育部校園食材登錄平臺

為能即時揭露校園供餐資訊，掌握食材履歷來源，使校園餐飲透明化，優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業(畜、水)產品，輔導校內餐飲業者上網登錄教育部校園食材

登錄平臺相關資訊，並將「登載詳實供餐資訊」納入本校與餐廳廠商簽訂契約內容及本校餐飲衛生管理辦法規範。



圖 2. 教育部校園食材登錄平臺查詢國立臺灣海洋大學頁面

四、落實食品業者登錄

配合基隆市衛生局輔導校內餐飲業者完成食品業者登錄，以利當地衛生機關瞭解校內餐飲業者基本資料及產品資訊，有效落實對業者之輔導與稽查管理，同時強化業者自主管理。110 年度校內餐飲業者(含第一餐廳、第二餐廳及第三餐廳各餐飲櫃商、良師塾、貴族世家、像極了愛情人文共享空間及便利商店等)，食品業者登錄完成率為 100%。

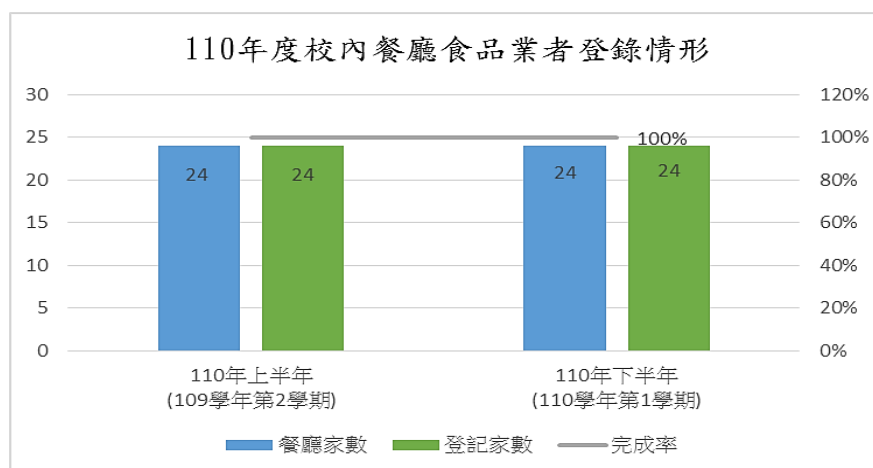


圖 3. 110 年度校內餐廳食品藥物業者登錄平台(FDA 非登不可)登錄情形

※詳細內容請參考以下網站

- [國立臺灣海洋大學餐飲資訊網](#)
- [國立臺灣海洋大學餐飲衛生管理辦法](#)
- [教育部校園食材登錄平臺](#)
- [食品藥物業者登錄平台](#)

貳、校園食品安全檢查

一、餐飲衛生場所檢查

學生事務處衛生保健組至全校各餐廳及便利商店執行餐飲衛生檢查，有違規缺失之情事通知餐飲權責管理單位及業者知悉，並輔導改善，針對重大違規項目，依罰則規定懲處。

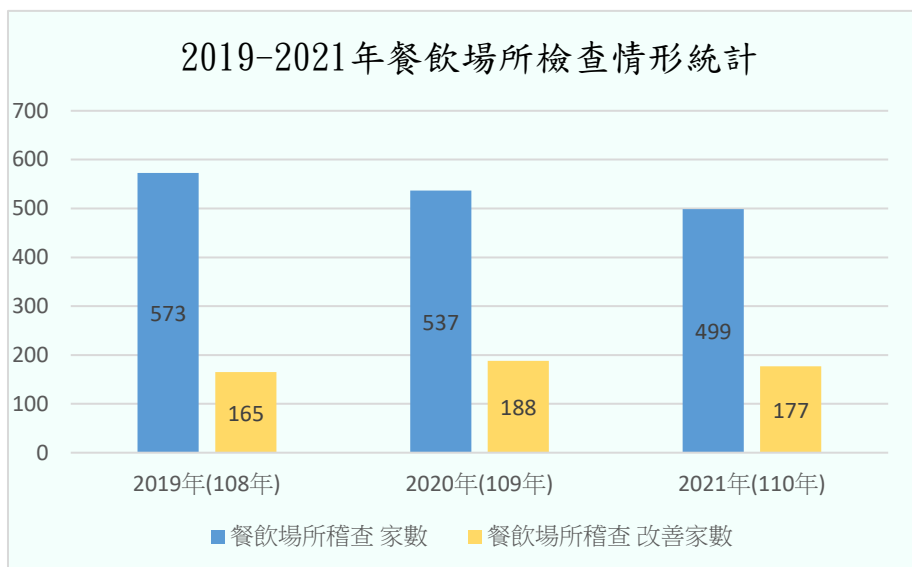


圖 4. 2019 年-2021 年本校餐飲場所檢查情形統計

二、內用餐具檢驗

校內餐廳全面禁用美耐皿及一次性餐具，內用餐具委請校內食品科學系實驗室每月不定時抽查校內餐飲業者餐盤清潔情形，檢查項目為脂肪酸殘留、澱粉殘留及清潔劑殘留，有嚴重殘留者進行輔導改善及複檢，複檢未通過者依規定進行罰則，110 年不合格率為 0.107%，有逐年下降情形。

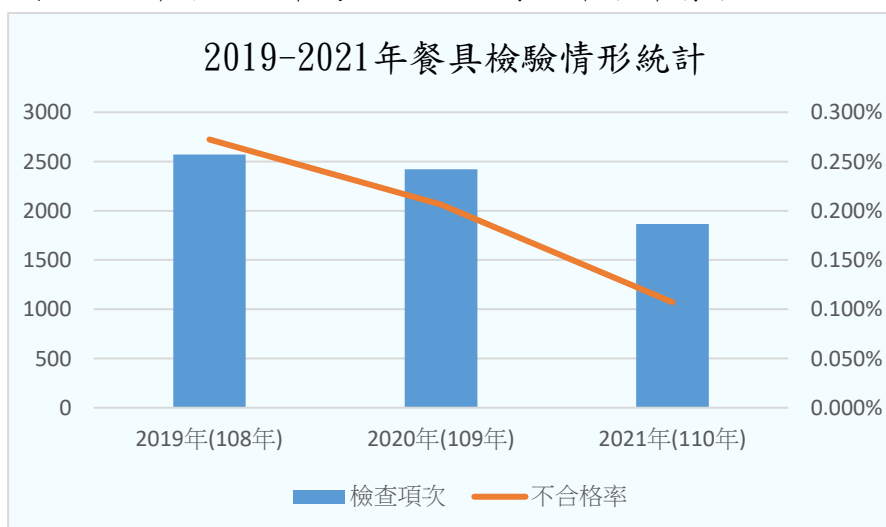


圖 5. 2019 年-2021 年本校餐具檢驗情形統計

三、年度食品抽驗

學生事務處衛生保健組每學年針對校內餐飲業者進行食品抽驗，並委請校內食品科學系實驗室協助檢驗校內販售食品之食品微生物含量。抽驗結果不符合安全標準者，進行複檢或下架，並按本校餐飲衛生管理辦法罰則處理，督導業者限期改善。110 年度抽檢 22 家食品，合格率 100%。

四、冰塊檢驗

提供食用冰塊之餐飲業者應每年至少抽驗一次食用冰塊，並應保有相關紀錄及將抽驗結果提供學校督導單位備查。


臺北市府衛生局檢驗報告書

申請者：琦美製冰股份有限公司

報告發行日期：110 年 4 月 9 日

發文字號：北市衛檢字第1103029087號

收樣日期：2021年04月01日 11時08分

檢驗日期：2021年04月01日

申請單編號：A110A00388

樣品編號：A1100657

樣品名稱：F180g純水衛生冰塊 第8頁/共12頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	---	
大腸桿菌群	陰性	食品中大腸桿菌群之檢驗(102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正)	
大腸桿菌	陰性	食品中大腸桿菌之檢驗(102年12月20日部授食字第1021951163號公告修正)	
生菌數	<1 CFU/mL	食品中生菌數之檢驗(102年9月6日部授食字第1021950329號公告修正)	

樣品照片：



圖 6. 2021 年全家便利商店冰塊檢驗報告書

參、健康飲食及食物永續推廣活動

一、健康飲食推廣-「疫起宅家健康煮」線上課程

(一)活動主旨：因受到嚴重特殊傳染性肺炎疫情影響，外食族紛紛改以「自煮」防疫，為使自煮也能選擇當地、當季的食材，邀請基隆區漁會製作健康料理教學影片，藉由推廣基隆在地漁業文化，讓本校教職員生透過食漁教育，建構使用當季在地食材水生環境永續經營的重要性，學員於活動中運用當季在地食材烹煮健康料理上傳成果至 TronClass 課程作業區。

(二)活動成果：本活動課程參與人數計 78 人，完成課程者 67 人，完成率 85.9%。

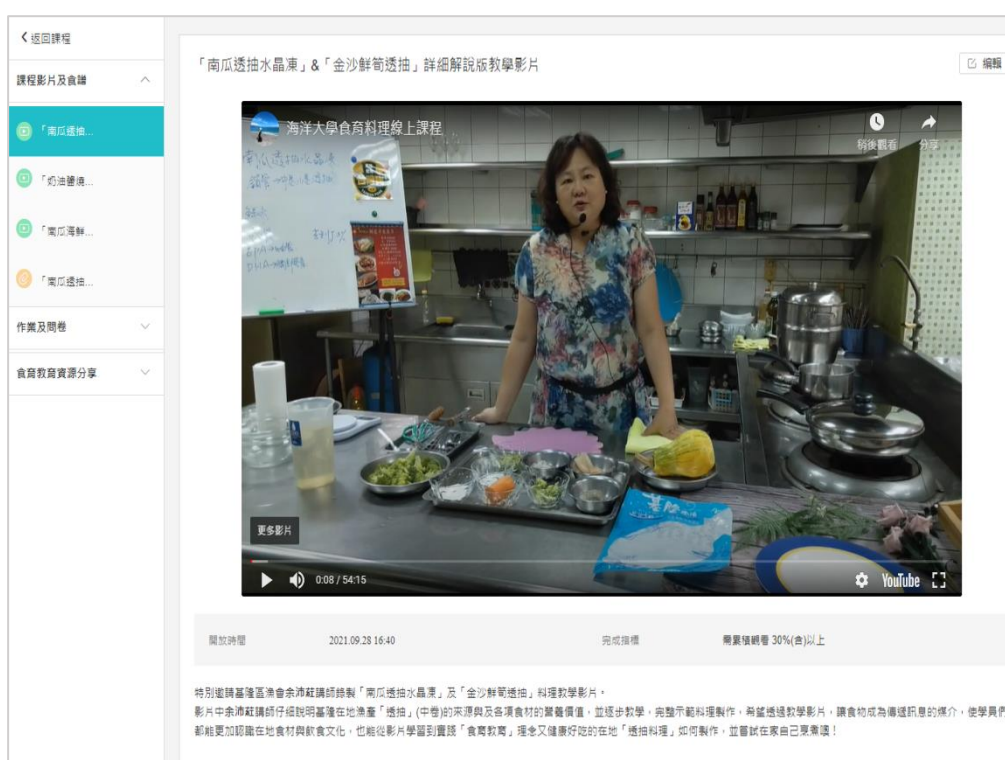


圖 7. 2021 年基隆區漁會製作透抽料理線上教學影片

疫起宅家健康煮—鯖魚炒飯



食材：

鯖魚片	2 片
四季豆	
白飯(3-4 人份)	1 碗
蛋	2-3 顆
辛香料(蔥薑蒜)	適量
油	
調味料(醬油、黑、白胡椒)	

前置作業：

魚片除刺切塊
辛香料切末
四季豆切丁

步驟：

1. 鯖魚塊煎至上色起鍋
2. 蛋炒好起鍋備用
3. 下油將辛香料爆香
4. 四季豆入鍋
5. 放入飯拌炒
6. 組合魚肉、蛋
7. 醬油、胡椒調味
8. 起鍋上菜



圖 8. 2021 年「疫起宅家健康煮」學員作業 1



圖 9. 2021 年「疫起宅家健康煮」學員作業 2

二、餐飲衛生講習

(一)活動主旨：每年舉辦 8 小時餐飲從業人員衛生講習課程，於課程中指導食品安全衛生知能外，並加強宣導有關依據當地飲食習慣設計適宜菜單、優先挑選原型食物當地食材、餐飲業廢棄物再利用管理等「食在地」，「減少食物碳里程」之理念。

(二)110 年度餐飲衛生講習共辦理 4 場，每場核發 2 小時講習時數，辦理情形如下：

講習主題	講師	講座日期	參與人數
校園健康飲食	經國管理暨健康學院 翁銜穗講師	110.3.12	20
廚房良好衛生規範 及教育部餐飲訪視 分享	本校食品科學系 宋文杰教授	110.4.23	22
餐飲業防疫措施與 管理、近期食安事 件與法規	基隆市衛生局 洪子涵衛生稽查員	110.11.19	20
餐飲業常見的 GHP 缺失與應注意事 項、食品中毒防治 及處理		110.12.17	17



圖 10. 2021 年 3 月餐飲衛生講習



圖 11. 2021 年 4 月餐飲衛生講習

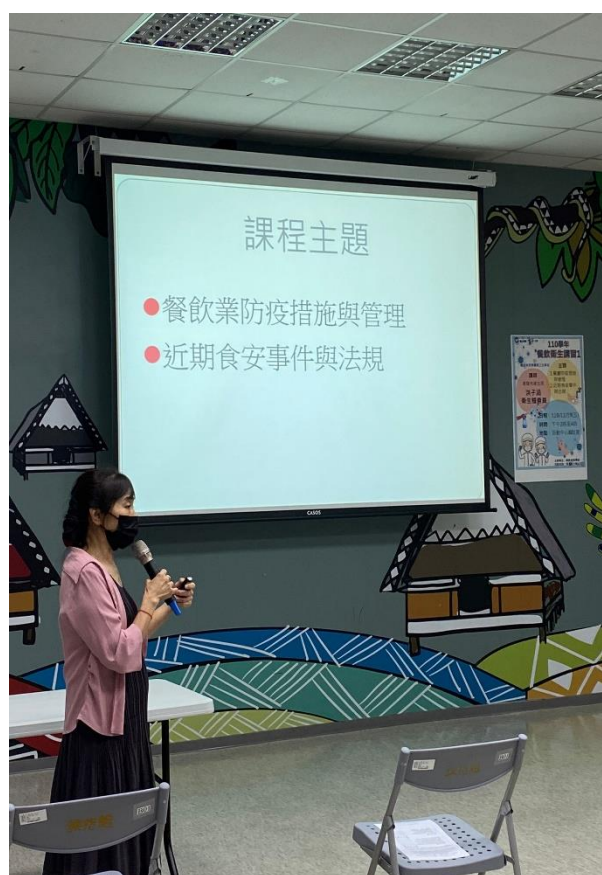


圖 12. 2021 年 11 月餐飲衛生講習



圖 13. 2021 年 12 月餐飲衛生講習

三、校園農場-海大農場

總務處環安組將校內女生第一宿舍旁空地規劃為農場，提供教職員工、學生認養小農地，體驗農耕之樂，在自耕食物活動中，重建人與土地的連結，追求人與環境的美好。



圖 14. 海大農場外觀



圖 15. 海大農場種植情況