

2022 年食品安全與健康

2022 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(含採購政策)

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111年2月24日及111年9月22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，餐飲管理事宜公告於本校餐飲資訊網。

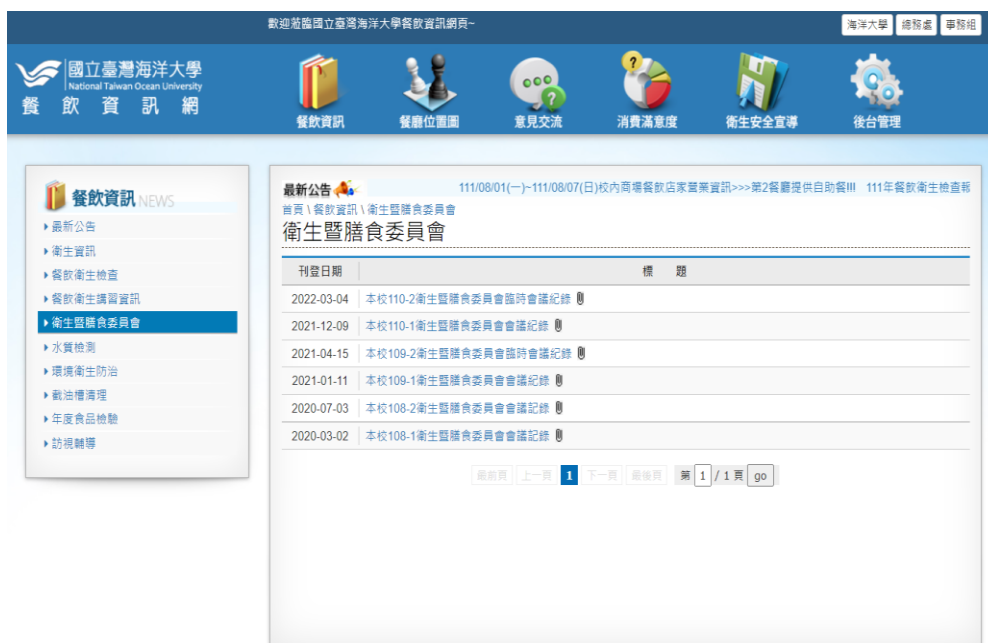


圖 1. 本校餐飲資訊網

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、教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引-食材採購原則

優先採用中央農業主管機關認證之在地優良農業產品，如：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)產品生產追溯條碼之標示溯源農產品，並選擇有食品業者登錄字號之供應商；食品添加物應有添加物許可證或產品登錄碼。

四、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，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。

本日食材			
食材	製造商	豬或牛原料產地(國)	供應商
豐誠毛豆仁	—	—	祥亮行銷事業股份有限公司
長銀絲	—	—	巨富工業有限公司
海寶風味魚條	—	—	祥亮行銷事業股份有限公司
帶骨肉排	—	臺灣	巨富工業有限公司
鐵路國產豬排	—	臺灣	巨富工業有限公司
禎祥金黃燒賣	—	臺灣	祥亮行銷事業股份有限公司
蒲燒鯛	—	—	穩傳企業有限公司
雞筋	—	—	佳良食品
雞骨腿T7	—	—	穩傳企業有限公司

美食街	夢泉商場(第一餐廳)
餐廳名稱	尚一品自助餐
地址	基隆市北寧路2號(第一餐廳)
平日	11:00-14:00,16:00-19:00
假日	11:00-14:00,16:00-19:00
管理人	張美春
	• 開立得有限公司 • 唯樂食品公司 • 三重市場 • FDA 吉祥貿易企業有限公司 • 台北農產運銷公司 • FDA 穩傳企業有限公司 • 慶隆果菜行 • FDA 佳良食品有限公司 • 益州蛋行 • FDA 德家香食品有限公司 • 冠霖物流有限公司 • FDA 祥亮行銷事業股份有限公司 • 臺北第一果菜批發市場拍賣場3081號

圖 2. 校園食材登錄平台-尚一品自助餐食材查詢情形

五、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。111 年度校內餐飲業者，食品業者登錄完成率為 100%。

※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](#)
- [教育部大專校院餐飲衛生工作指引](#)

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 3.111 年 3 月良師塾咖啡豆食品標示檢查

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。