

2019 年食品安全與健康

2019 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 108 年 6 月 14 日及 108 年 12 月 17 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。

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，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。

入「原料原產地(圖)」，若有虛偽資料由輸入者自行承擔風險，本平臺與維護人員不承擔任何責任。」

食材資料查詢							
學校	基隆市中正區國立臺灣海洋大學			限制層數	20層		
食材名稱				供應商名稱			
製造商名稱							
食材使用日期	2019/01/01 to 2019/12/31						
查詢							
查詢結果 資料總數:20筆 第 1 頁 共 1 頁 前往							
原食品/餐館	食材名稱	使用日期	供應日期	產品名稱	供應商	製造商	食材原產地
萬泰隆(第二餐館)/尚一品早餐	一般牛	2019/12/31	2019/12/31	一般牛	關立		
夢泉閣(第一餐館)/尚一品自助餐	三色豆	2019/12/31	2019/12/31	三色豆	裕興		
夢泉閣(第一餐館)/尚一品自助餐	三角薯餅	2019/12/31	2019/12/31	三角薯餅	裕興		
夢泉閣(第一餐館)/尚一品自助餐	五花肉	2019/12/31	2019/12/31	五花肉	恆興物流有限公司		
夢泉閣(第一餐館)/尚一品自助餐	冬粉	2019/12/31	2019/12/31	冬粉	進興行		
萬泰隆(第二餐館)/尚一品自助餐	三色豆	2019/12/31	2019/12/31	三色豆	裕興		
萬泰隆(第二餐館)/尚一品自助餐	三角薯餅	2019/12/31	2019/12/31	三角薯餅	裕興		
萬泰隆(第二餐館)/尚一品自助餐	五花肉	2019/12/31	2019/12/31	五花肉	恆興物流有限公司		
萬泰隆(第二餐館)/雪博樓美食館	三色豆	2019/12/31	2019/12/31	三色豆			
萬泰隆(第二餐館)/張記孔傳小廚	三色豆	2019/12/31	2019/12/31	三色豆	廣欣行		
夢泉閣(第一餐館)/Food點量肉蛋土司	三角薯餅	2019/12/31	2019/12/31	三角薯餅			
萬泰隆(第二餐館)/尚一品自助餐	三角薯餅	2019/12/31	2019/12/31	三角薯餅			

圖 1. 校園食材登錄平台後台管理頁面

※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](#)

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。

[illegible]

圖 2.108 年第二餐廳張紀小廚食材進貨紀錄表

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。

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。108 年度抽檢 20 家食品，合格率 100%。

參、健康飲食及食物永續推廣活動

一、「素食美味教學」健康煮課程

於108年5月31日以「健康煮~素食美味教學」為主題，邀請基隆稻香素食館謝月嬌女士為主廚，協同陳麗坤女士擔任副主廚，教導師生們製作「素蝦鬆、串燒杏鮑菇、烤方、紫米花弁壽司捲、牛蒡薏仁腰果湯及五彩春捲」等料理，透過鼓勵多吃素食，減少動物性來源飲食碳排放量對環境之影響，以植物性食材代替肉品，為環境保護盡一份心力。



圖 3. 「素食美味教學」料理成果



圖 4. 「素食美味教學」健康煮課程

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觀念外，於講座中加強解析食材選購及配製技巧、食材登錄之重要性，增進業者健康飲食及環保意識。

(二)108 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
餐飲從業人員食品安全衛生管理	食品安全權威專家 文長安老師	108. 3. 15	19 人
餐飲從業人員食品安全衛生管理	本校食品科學系 宋文杰教授	108. 4. 19	21 人
餐具清潔與檢驗判斷原則	本校食品科學系 宋文杰教授	108. 10. 25	30 人
食在安心	基隆市衛生局 洪子涵衛生稽查員	108. 11. 29	23 人



圖 5.108 年 3 月餐飲衛生講習



圖 6. 108 年 4 月餐飲衛生講習



圖 7. 108 年 10 月餐飲衛生講習



圖 8. 108 年 11 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，透過教職員工、學生認養小農地，從自己的食物自己種中，重拾飲食、農業文化，拉近人與土地的距離，學習友善環境。



圖 9. 海大農場