



大專校院餐廳及福利社 膳食衛生安全管理

膳委會執行小組

洪彤欣

111年8月25日



餐飲管理現況

- 校園餐廳、福利社合計74家(112個攤位數)
- 地點分佈於校總區、水源校區、醫學院區及生農學院南投農林場
- 依經營型態分類：
 - 學生餐廳類：9家(46個攤位數)
 - 便利商店類：18家
 - 小吃部類：10家
 - 簡餐類：10家(11攤位數)
 - 大型或連鎖餐廳類：14家
 - 便餐車類：9家
 - 生農學院南投農林場：4家
- 為維護學校良好的飲食環境，促進餐廳及福利社改善膳食食品質，確保膳食衛生、安全，特依據「本校膳食協調委員會組織規程」訂定「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」。



膳委會介紹

為管理本校校園內食品衛生安全及品質，維護本校教職員工生及來訪貴賓良好飲食環境及健康，本校特制定「國立臺灣大學膳食協調委員會組織規程」，並訂定「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」。

組織概況

膳食協調委員會

執行小組

召集人

學生住宿服務組組長

成員

學生住宿服務組
保健中心
營繕組
環安衛中心
事務組
教師代表
學生代表



餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法

第三條 權責

- 一、膳委會執行小組，承膳食協調委員會之命，綜理全校餐廳及福利社有關飲食衛生、管理、設備等有關事項之檢查、考核、督導。
- 二、各權責單位膳食督導小組，承餐廳及福利社簽約、管理權責單位之託付成立適當人數之各單位膳食督導小組（學生宿舍之膳食督導小組由宿舍輔導員擔任組長），針對所屬餐廳及福利社執行有關飲食衛生、管理、設備等有關事項之檢查、考核、督導。



餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法

第四條 招標、簽約

- 一、本校各餐廳及福利社，其招標、簽約等事宜，由各權責單位按相關規定辦理。
- 二、契約內容應包括承租期限、設施（備）維護責任、保證金額度、衛生要求規定、員工健康檢查與行為規範、罰則及其他約定等事項。
- 三、本辦法為本校各餐廳及福利社承包契約之當然附件，應於招標文件及契約內載明。

第十一條 附則

各餐廳及福利社膳食衛生安全等有關規定，除本辦法外，須遵守教育主管機關、衛生主管機關、環保主管機關、農業主管機關等相關單位，及本校之相關法令規定。



餐飲場所管理方式

採教育部及衛福部食安三級式管理：

第一級：餐飲業者

每日膳食衛生自主管理

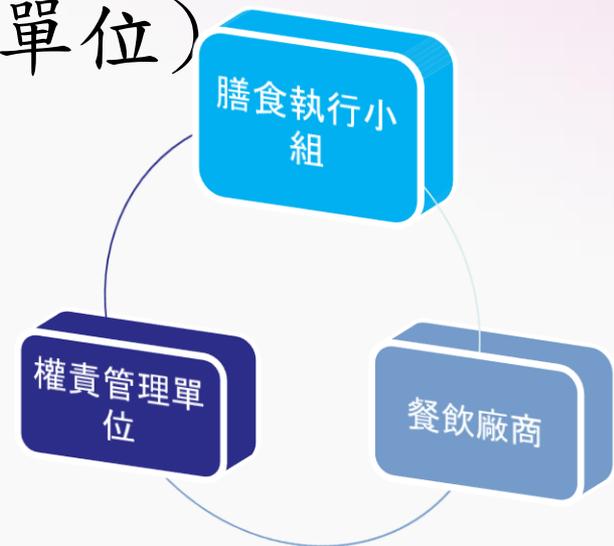
第二級：臺大權責管理單位(招標單位)

每週膳食衛生檢查

第三級：臺大膳委會執行小組

每櫃膳食衛生檢查

2次/學期





環境衛生安全檢查表

國立臺灣大學餐廳(福利社)「廠商」環境衛生安全檢查表

中華民國109年01月14日聯合協調委員會擬定

餐廳(福利社)名稱：

聯合衛生安全負責人：

月：

填寫方式：“O”代表合格，“X”代表不合格，“△”代表不適用。

檢查項目	日期				
	1	2	3	4	5
一、油煙：★1、排油煙機及其周圍環境應隨時保持清潔，以避免油污污染食品，並防止危險事故。					
2、排油煙機的設計，應依據其耗熱量為基準，須有能力排出油煙及熱氣。					
二、抽氣(排氣)處理：★3、營業場所及工作區的抽氣應依其特性，以適當容許負載為限；抽氣暫停場所不得有不良氣味溢出，並應防止將熱之單生。					
★4、每日產生廚餘應於當日清運或貯藏不得放置隔夜。					
三、排水衛生：★1、排水溝應隨時保持暢通，不得將殘渣廢棄物倒入排水系統中。					
2、排水溝應裝設防止將雜物吸入管腔，並經常維護清潔。					
★3、廚房排水應依規定裝設氣水攪拌器每日至少清潔一次，另其排水水質應符合排放標準。					
四、病媒防治：★1、出入口門窗和其他通風處應裝紗窗、紗門、或自動紗門、空氣門、 窗簾 等防蚊防蟲措施。					
★2、場所內不得有燕窩存在，每月應請專業消毒公司至少消毒乙次，並備有紀錄可查。					
五、環境衛生：1、倉庫應設置抽板、貨架，並應定期清掃，保持良好通風及濕、溫度控制。					
2、廁所應設有洗手設施，且應經常打掃、清洗，保持廁所整潔。					
3、厨房地板應具充分坡度，不得積水，經常保持乾爽與清潔。					
4、牆壁、支柱、天花板、燈具、紗門、紗窗等應經常保持清潔。					
5、銅線場所，應通風良好，其照度應在200 lux以上，並有燈光保護，以免污染。					
六、器具：★1、外帶充洗器具來源應符合政府規定且需提供檢驗合格報告文件備查(一年內文件)。					
★2、販賣生鮮蔬果、涼麵、生蛋的托盤或包裝盒及充洗器具不得使用限制類塑膠材質(含保麗龍)，且需配合政府及本校保潔政策規定。					
★3、提供您供顧客內食用時，不得提供各類充洗器具，且不得以器具盛裝酸腐盛食物供消費者內食使用。並接受器具潔淨性及耐用性之檢驗，不合格者應立即改善。					
★4、器具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於器具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有器具，並存放在清潔區域；若為外包清洗，需備有證明文件且不得提供不潔器具給顧客使用。					
5、凡有缺口或裂縫之款、器具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。					
★6、待清洗的器具必須妥善存放，不得隨意放置，且當當日清洗或清運完畢不得放置隔夜。					
七、其他：★1、購物用塑膠袋不得免費提供，其材質內容不得違反政府及本校保潔政策。					
★2、每日應確實檢驗檢查表自行檢查並妥善維護清潔。					
3、場所四周環境應保持整潔，不得積存校方建築物、設施、種栽及草碎等，並不得供電增設或置放物品於非營業場所。					
4、清潔用具應有專用場所放置，清潔劑、消毒劑、病媒防治劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量，食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。					
5、應遵守其他相關環境衛生法規之規定。					
檢查人員簽章					

1. 有關環境衛生及安全事宜，包商須遵守教育主管機關、衛生主管機關、環保主管機關及本校之相關法令規定。

2. 前揭有“★”記號為重大違規項目；同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，屢後再犯者罰違約金壹仟元；半年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其履約單位應自公告日起停止營業，暫停營業並限期改善，未於期限內讓檢查合格者得終止契約。

3. 其他項目為一般違規項目；第一次檢查不合格以書面警告，第二次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，屢後再犯者罰違約金壹仟元。

「餐廳」膳食衛生安全檢查表

國立臺灣大學餐廳「廠商」膳食衛生安全檢查表

經 109 年 01 月 14 日 膳食協調委員會通過

餐廳名稱： _____ 膳食衛生安全負責人： _____
 工作人員數： _____ 人， 廚師： _____ 人， _____ 年 _____ 月
 填寫方式： "O" 代表合格， "X" 代表不合格， "A" 代表不適用。

檢查項目	日期						
	1/14	1/15	1/16	1/17	1/18	1/19	1/20
一、工作人員個人衛生	* 1. 應每年至少健康檢查一次，新進人員應先經合格後方可工作，並備有紀錄可查。 * 2. 如患有傳染性疾病的疾病(如出疹、腹痛、發燒、咳嗽、A 型肝炎及腸胃傳染病)不得從事與食品接觸有關的工作，起病後應經合格後方可再行復業。 * 3. 工作人員須有健康、無傷、傷口較小者，應包紮妥善，戴上衛生手套再行工作。若傷口較大者，或患有出疹、皮膚病者，不得繼續與食品及其器具工作。 * 4. 手應經常洗淨，保持清潔，不得留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。 * 5. 廚房內應設有員工專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、洗手刷、指甲剪、擦手紙或擦手紙等，並設有正確之洗手方法標示圖或提醒洗手之標榜。 * 6. 工作人員個人衣物及私人物品等不得置於工作場所。 * 7. 員工應每年參加本校或衛生機關認可之健康訓練及訓練至少 8 小時。						
二、工作人員個人衛生	* 1. 應穿著整齊的工作服(含衣、帽及鞋)，長髮者應有整齊包頭髮型，並佩戴工作識別牌。 * 2. 進行配、裝飾作業或重接接觸食物時應「配戴口罩」。 * 3. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲酒、隨地吐痰、挖鼻孔、揮頭髮等可能污染食品之行為。 * 4. 不可有以衣袖擦汗、在擦手紙上擦汗的不良行為。 * 5. 打噴嚏時，應以衛生紙掩鼻，並對準廢棄物。 * 6. 手持不可觸及器具之區域或食物，應戴完整、清潔的長套式衛生手套(用一次即丟)。 * 7. 非工作時間內，不得在廚房內留宿或休息。 * 8. 廚房內的物業應有適當的管理，非工作人員入廚房應符合相關衛生要求。 * 9. 新進人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合衛生、衛生及品質管理之要求，本項訓練應確實執行並作紀錄。						
三、食品採購與儲存	* 1. 生鮮肉品每月應提供採購經管衛生檢查合格之證明，使用之原材料應符合相關之食品衛生標準之規定，並可追溯來源。 * 2. 所有包裝食品，應遵守食品衛生相關法規之規定，而且在保存期限內使用完畢，並優先選用 CAS、TQF 及其他優良食品認證食材，確保品質與衛生。 * 3. 標頭及進口食品，應有衛生署檢驗合格之完整中文標示，始可使用。 * 4. 食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐爛食品。 * 5. 選購之食品，以不具有色素為原則，以避免選購使用色素之食品，如酸漿、豆腐、鹹蛋、醬油等應選購未含色素之食品。 * 6. 禁止使用教育機關或衛生機關公告不得使用之相關食材，如含基因改造之生鮮食材及其初加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製成之素肉等)。 * 7. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。 * 8. 倉庫內物品應分類貯放於隔板架上，不得直接放置於地面，貨架應離地離牆壁各五公分以上，並保持清潔及良好通風。 * 9. 冰庫於明顯處應有溫度顯示符且溫度應為 7°C 以下，冷凍庫為 -18°C 以下。 * 10. 倉庫應設有溫、濕度計，並應依食品性質自行建立溫濕度管制方法與標準。						
四、食物處理	* 1. 購買回來之食品原料，應先置於上蓋透明塑膠袋，不可堆置於地面。 * 2. 蔬菜、水產品、蛋類等應充分清洗，以避污物。 * 3. 洗滌槽內的水應低於水龍頭的高度，以避免水倒流而污染水源。 * 4. 蔬菜之洗滌應以清潔之流動水清洗，再以流動之自來水沖洗即可將蔬菜洗淨，不可使用清潔劑或藥洗，以避免清潔劑殘留於蔬菜中。 * 5. 洗滌之食物應經乾後再送往調理加工場所。						
五、調理	* 1. 食品在製成液體或固體時應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。 * 2. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質製成。 * 3. 所有用具、刀具、砧板、容器、冷液冷櫃等，應依生、熟食完全區隔，其中刀器具砧板須明顯標示顏色，以區分生、熟食。						

加工衛生	4. 切割不再加熱即食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板，每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜倒放以保持乾燥。 5. 處理必需經加熱再食用之食品，若使用木質砧板者，應定期除砧板之上皮，以避免病原菌滋生，且每日工作結束前應洗淨消毒，不用時宜倒放以保持乾燥。 * 6. 熟食食品應立即加蓋或密封送冷櫃，加蓋或密封食品中心溫度在 60°C 以上，送冷櫃食品溫度在 7°C 以下，食品製成後，置於室溫下不得超過二小時。 7. 食物解凍過程中應予以密封，以避免污染及營養流失。 8. 食物之調理必須確實熟透，避免夾生現象，但內餡未熟之現象。 9. 供應餐盒之食品，應選用水分較少，不易變質，鋼味上帶有酸味且製作時需控制成品衛生狀況之食物，保存時間夏天不得超過二個小時，冬天不得超過三小時為原則。 10. 備有足夠且經消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。 11. 物品應按整齊、清潔、冷凍(凍)、冷藏(凍)應定期除霜，並保持清潔。 * 12. 剩餘食物禁止再供應使用，剩菜、剩飯應於三十分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隨意棄用，隔餐食用者應再復熱，非當日製作之食物應丟棄。 13. 剩餘之調味料應貯存於有蓋之容器中。 14. 廚房內各作業處理區域應設有各區標示牌，凡清潔要求不同之區域應加以有效區隔。 * 15. 供應生冷食品者應於專屬作業區調理、加工及操作。 16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及紀錄其用量(量測)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存貨量。						
六、用膳衛生	* 1. 配膳檯應設有防止人員污染之設施。 2. 配膳檯應保持整齊、清潔，加熱保溫用之充氣水應每餐更換；非供膳時間檯內應保持乾燥、清潔。 3. 供應方式應儘量採分餐方式，若採合餐進食方式，應提供公筷公匙。 * 4. 餐廳用餐區應設有用餐者專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、擦手紙或擦手紙等。						
七、器具清洗	1. 食品輸送、洗滌、器具洗滌及廢物回收作業區域，應與食品製備、烹調、配膳、裝區有效區隔。 2. 應設有熱水供應系統。 3. 應設有三種洗滌設備或自動洗滌機。 4. 使用自動洗滌機者，應有溫度指示針，清潔劑偵測器等裝置，並使用後，應用加壓噴槍洗滌殘留，並於清洗後打開櫃門乾燥。 * 5. 應使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用清潔劑，並有良好之標示，且不得以洗衣粉洗滌。						
八、其他	* 1. 食品衛生負責人應負責衛生管理工作，其「餐飲衛生督導與緊急救助資訊」內容應確實操作，並應掛於明顯處。 2. 工作場所應具有足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之儲存。 * 3. 每餐供應之食品應於室溫貯存於 7°C 以下，保存 48 小時以備重驗。 * 4. 應聘雇持有營養師執照提供現場餐飲衛生(營養)督導工作。 * 5. 餐廳每日確實依據檢查表自主檢查，不合格項目應自行改善，妥善紀錄並保存一年，以備查核。 6. 依據「食品業者專門職業或技術人員設置及管理辦法」之規定，餐飲工作人員應達到相關繼續教育訓練時數，並列冊備查。 * 7. 每日至教育部投標之校園食材登錄平台登錄供應之生食材料、品名、供應商等資訊。 8. 應遵守其他相關食品衛生法規之規定。						
檢查人員簽章							
附註	1. 有關衛生及安全等事宜，應向護理室、衛生主管機關、衛生主管機關、農業主管機關及本校之相關法令規定。 2. 前註有 * 之記號為重大違規項目；同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，罰後再次違規罰款壹仟元；一年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其輔導責任應自公告日起實施暫停營業並限期改善，未於期限內改善者得終止契約。 3. 其他項目為一般違規項目；第一次檢查不合格以書面警告，第二次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，罰後再次違規罰款壹仟元。						



「福利社」膳食衛生安全檢查表

國立臺灣大學福利社「包商」膳食衛生安全檢查表

經 106 年 01 月 18 日膳食委員會通過

福利社名稱： 膳食衛生安全負責人： 月份： 年 月
工作人員： 人。
填寫方式：〇代表合格，×代表不合格，△代表不適用。

檢 查 項 目	日 期				
	1	2	3	4	5
一、工作人員個人衛生					
* 1. 應每年至少健康檢查一次，新進員工應先體檢合格後方可工作，並備有紀錄可查。					
* 2. 如患有可能污染食品的疾病（如出疹、腹痛、疥瘡、疥癬、A型肝炎及腸道傳染病），不得從事與食品接觸有關的工作，經治療後檢查合格後方得再行從業。					
* 3. 工作人員手須有剪髮、鬍鬚、傷口較小者，應包紮妥當，戴止衛生手套再行工作，若傷口較大者，或患有出疹、皮膚病者，不得做接觸食品及器具之工作。					
* 4. 應穿著潔淨的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有整齊包頭髮型，並佩戴工作識別標。					
* 5. 手應徹底洗淨，保持清潔，不得留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。					
* 6. 工作中不可有吸煙、嚼檳榔、飲酒、隨地吐痰、挖鼻、搔頭等可能污染食品之行為。					
* 7. 不可有以衣袖擦汗、擦拭手套不良的行為。					
* 8. 打噴嚏時，應以衛生紙掩鼻，並背對著食物。					
* 9. 手錶不可觸及器具、內褲或飲料食物，應戴完整、清潔的套裝式衛生手套（用一次即丟）。					
* 10. 員工應每年參加本校或衛生機關認可機構辦理衛生講習及訓練至少 8 小時。					
二、食品衛生					
* 1. 注意食品儲存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、蒸氣出沒或塵埃、糖水、滷液等處。					
* 2. 未包裝之餅乾食品販賣時應使用清潔之器具盛貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及標籤，且備有清潔之袋子及密封袋（袋）供顧客選購使用。					
* 3. 以奶油、布丁、果凍、餡餅等裝飾或烹飪之蛋糕、派等，應貯放於 7°C 以下冷藏櫃內。					
* 4. 所有包裝食品，應遵守食品安全相關法規之規定，而且在保存期限內使用完畢，並優先選用具 CAS、TQF 及其他優良食品認證標章，確保品質與衛生。					
* 5. 罐頭及進口食品，應有衛生署登錄登記號碼之完整中文標幟，始可出售。					
* 6. 禁止使用教育機關或衛生機關公不得使用之相關食材，如含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製成之香肉等）。					
* 7. 食品應貯存完善，保持新鮮度，不可有過期或變質、腐爛食品。					
* 8. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免腐蝕使用。					
* 9. 存放食物應加蓋或包裝，妥為分類貯存於適當溫度（冷藏 7°C 以下；冷凍 -18°C 以下；加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60°C），不得任意改變製造者原來規定之產品保存溫度條件，食品製成後，置於室溫下不得超過二小時。					
* 10. 所售之食品應索取政府機關優良食品標記認證或衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良業者，並依本校外訂營養衛生管理要點之規定辦理。					
* 11. 出售食品之保存期限夏天不得超過二個小時，冬天不得超過三小時為原則，並依規定備有密封膠封於 7°C 以下、保存 48 小時以備驗，每份供應之易腐敗食品需密封置於 7°C 以下，保存 48 小時以備查驗。					
* 12. 物品應排放整齊、清潔，冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔。					
三、其他					
* 1. 食品衛生負責人應負責衛生管理工作，其「餐飲衛生管理與緊急救助資訊」內容應確實標示，並懸掛於明顯處。					
* 2. 應設有用者專用之洗手設施，包括：流動自來水、水槽、洗手液、擦手紙或擦手紙筆。					
* 3. 福利社每日確實依據檢查表自主檢查，不合格項目應自行改善，妥善紀錄連續保存一年，以備查驗。					
* 4. 每日至教育服務處之校園食材登錄平臺登錄供應之主要食材原料、品名、供應商等資訊。					
* 5. 工作場所具有烹調食物操作者，應照「國立臺灣大學餐廳膳食衛生安全檢查表」之各項規定辦理。					
檢 查 人 員 簽 章					
附 註					
1. 有關膳食衛生安全等事宜，包商須遵守教育主管機關、衛生主管機關、農畜主管機關及本校之相關法令規定。					
2. 前註有「*」記號為重大違規項目；同一違規行為經第一次檢查不合格，罰違約金新台幣壹仟元，再依每次違規罰款壹仟元；半年內同一違規行為經檢查不合格達三次以上時，其履約單位應自公告日起暫停營業並限期改善，未於期限內改善合格者得終止契約。					
3. 其他項目為一般違規項目；第一次檢查不合格以書面警告，第二次檢查不合格罰違約金新台幣壹仟元，再依每次違規罰款壹仟元。					



膳食衛生安全實地檢查

- 依本校膳食衛生管理辦法規定，每學期定期執行2次全校各餐飲業者之衛生檢查（含夜間檢查）業務及不定期之膳食衛生、環境衛生安全檢查。
- 檢查現場以三連式改善通知單分別通知業者及餐飲權責管理單位缺失事項（一般違規、重大違規），事後並再彙整行文通知。
- 檢查結果除當場予以解說促其改善外，另重大違規發函通知依規定繳交罰金。



膳食衛生安全實地檢查

目錄

- ◆ 人員資料
 - 員工資料表
 - 體檢表(每年更新) ★
 - 衛生講習(每人8小時/年) ★
 - 廚師/技術士證影本
- ◆ 食材資料
 - 食材來源資料表
 - 非基改黃豆證明(期限內)★
 - 豬牛肉品原產地證明資料(期限內) ★
 - 食材來源、檢驗資料
- ◆ 包材及環境資料
 - 免洗餐具檢驗證明★
 - 每月消毒證明★
- ◆ 保險資料
 - 公共意外責任險
 - 產物險(火災險)
 - 產品責任險
- ◆ 其他
 - 營養師輔導紀錄

膳食工作表單

- 膳食衛生安全檢查表 ★
- 環境衛生安全檢查表 ★
- 冰箱溫度紀錄表
- 庫房溫溼度紀錄表
- 食品添加物使用紀錄
- 油炸用油更換紀錄表
- 油脂品質監測紀錄表
- 食材驗收紀錄表
- 濾芯更換紀錄表
- 環境用藥紀錄
- 其他

膳食衛生安全實地檢查(追蹤改善)

國立臺灣大學膳食協調委員會執行小組

110學年度第2學期第2次膳食環境衛生安全檢查餐飲包商違約追蹤改善一覽表

※繳納罰金會計科目「111TR10」，內容(事由)為違約事項之說明。

管理單位	受檢單位	違約事項	追蹤改善	督導人員
經營管理組	小○2樓餐飲	* 1 免洗餐具證明文件逾期(紙碗)。		
學生住宿服務組	大○女宿舍餐廳	* 1 保溫桶水中有病媒屍體。		
學生住宿服務組	男○宿舍餐廳	* 1 員工上工時服儀未完整。		
		* 2 膳食衛生安全檢查表未確實填寫。		
		* 3 垃圾桶未清理有異味。		
學生住宿服務組	男○宿舍餐廳	* 1 廚房牆面有蛾蚋。		
醫學院學務分處	○學院師生餐廳	* 1 員工體檢表逾期未檢。		
經營管理組	禮○樓2樓	* 1 免洗餐具證明文件逾期。		
		* 2 廚餘未依規定分類(蛋殼)。		



食品抽檢

- 依衛福部食藥署食品衛生標準，抽檢校內餐飲業者販售之產品送至臺北市衛生局檢驗室檢驗，抽檢項目有食品微生物檢驗及食品化學化驗。
- 對於檢驗不合格食品將請業者先行下架，待複檢合格後才能重新上架。



食品抽檢

臺北市衛生檢驗規費收費、檢驗重量及注意事項：

衛生檢驗分類	食品種類/檢驗細項	檢驗種類	重量
食品微生物檢驗	食品中微生物-即食食品，每件為 3,000 元。	即食食品	500g
	食品中微生物-其他，腸桿菌科、沙門氏菌、大腸桿菌等，每一項為 1,000 元，每增加一項加收 1,000 元。	即食食品 外其他食品	500g
食品化學檢驗	食品中添加物檢驗，防腐劑（苯甲酸、去水醋酸及己二烯酸 3 項）、殺菌劑、人工甘味劑、漂白劑、保色劑、著色劑等，每一類別為 2,000 元。	食品	250g

- (1) 重量不足會被退件，需重新取樣，請確實秤取足夠的重量。
- (2) 抽檢之食品不可噴撒酒精或刻意加工、加熱等作業。



校園餐廳肉品品質管理計畫

- ▶ 為持續維護本校教職員工生健康，依據「教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引」，針對校園內餐廳所使用之豬肉及牛肉進行品質管理，並同時以強化抽驗餐食場所所使用之肉品及加工製品，確保餐食品質。



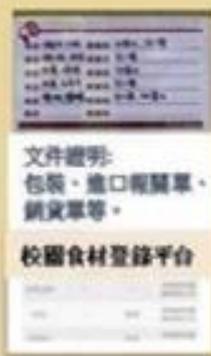


校園餐廳肉品品質管理計畫

啟動校園餐廳豬肉牛肉食品品質計畫



實地查核



文件審核：
包裝、進口報關單、
銷貨單等。

校園食材登錄平台



確定抽樣肉品



採集樣本



拍照封籤送檢



膳委會網站公布執行成果



膳食衛生安全講習課程

依教育部「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」暨食藥署「食品良好衛生規範」規定，學校餐飲工作人員每年需接受衛生講習8小時，本校執行小組每年定期辦理至少15場次以上衛生講習課程。

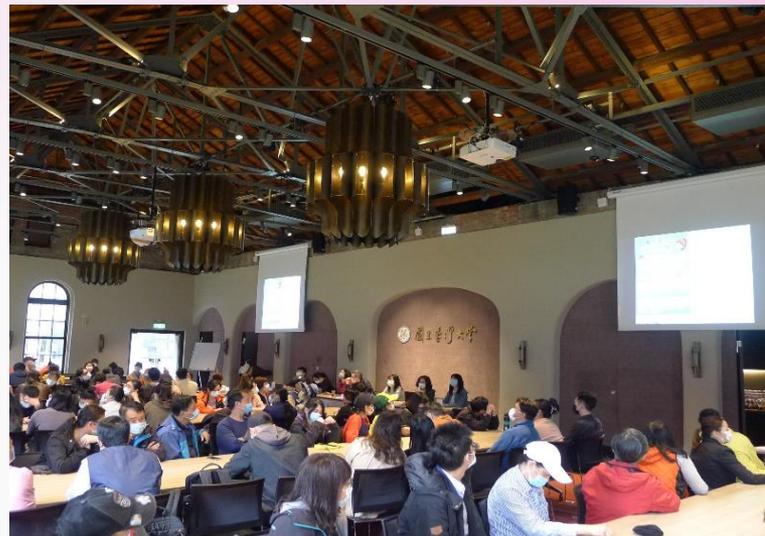
膳委會執行小組每年舉辦的衛生講習課程

***15小時以上/年**

辦理會議/課程/活動	時數
★膳食衛生安全期初會議（含頒獎）	*2小時/年
校外觀摩	*4小時/年
衛生講習(含持證)	*12小時以上/年
★膳食衛生安全期末檢討會議	*2小時/年



膳食衛生安全講習課程



中華民國 110 年 07 月 02 日

修課成績證明
Certificate of Completion

個人資訊與修習課程及時間：
蘇瑞明
王小明 身分證字號：L22191
於 2021-04-12 修畢「餐飲從業人員
課程」，獲得以下成績：

課程資訊：
課程名稱：餐飲從業人員衛生與安全
與食安等(小餐飲類)第四學 食安學
課程學分：1 學分
上課期間：從 2021-03-30 至 2024-

成績明細：
序號 學分名稱
1 餐飲業 餐飲衛生

教師學院 <https://ipn.nctu.edu.tw/>

序號	學分名稱	學分	課程名稱	證明核章	序號	學分名稱	學分	課程名稱	證明核章
1	餐飲業 餐飲衛生	1	餐飲從業人員衛生與安全與食安等(小餐飲類)第四學 食安學	[Stamp]	1	餐飲業 餐飲衛生	1	餐飲從業人員衛生與安全與食安等(小餐飲類)第四學 食安學	[Stamp]
2	餐飲業 餐飲衛生	1	餐飲從業人員衛生與安全與食安等(小餐飲類)第四學 食安學	[Stamp]	2	餐飲業 餐飲衛生	1	餐飲從業人員衛生與安全與食安等(小餐飲類)第四學 食安學	[Stamp]

國立臺灣大學膳食衛生安全講習時數累計卡

餐飲單位名稱：三顧茅廬 員工姓名：邱明亭

次序	課程名稱	證明核章	次序	課程名稱	證明核章
1	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	17	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]
2	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	18	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]

國立臺灣大學膳食衛生安全講習時數累計卡

餐飲單位名稱：三顧茅廬 員工姓名：陳麗珍

次序	課程名稱	證明核章	次序	課程名稱	證明核章
1	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	17	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]
2	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	18	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]

國立臺灣大學膳食衛生安全講習時數累計卡

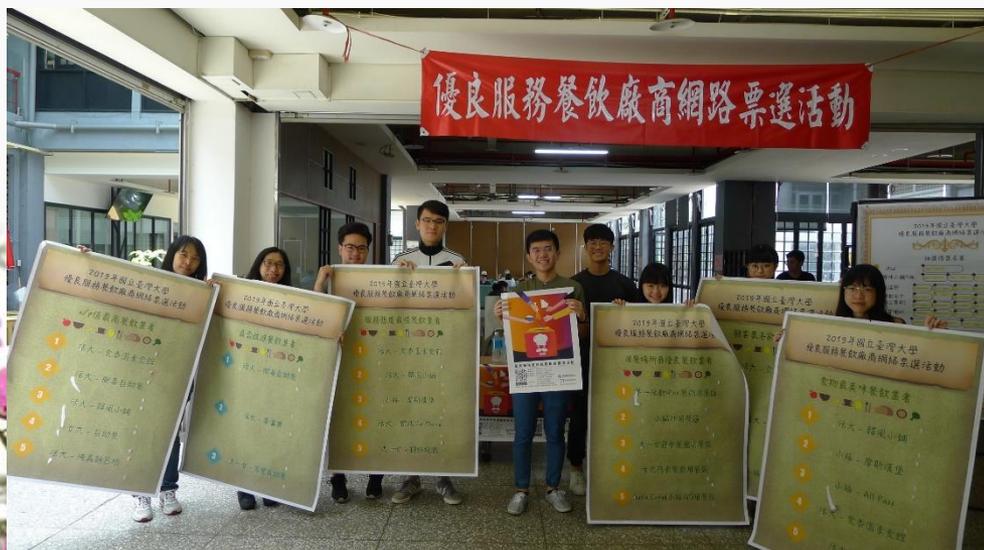
餐飲單位名稱：三顧茅廬 員工姓名：王明燦

次序	課程名稱	證明核章	次序	課程名稱	證明核章
1	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	17	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]
2	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]	18	國立臺灣大學 衛生講習班	[Stamp]



優良服務餐飲廠商網路票選活動

為瞭解本校教職員生對校內餐飲業者之評價，提升校內餐飲品質，並鼓勵優良服務之餐飲廠商，每年與臺大學生會辦理本校教職員生網路票選優良服務餐飲廠商活動。





外訂盒餐工廠及食材供應商實地 衛生查訪

依教育部規定每學年度開學前呈報本校外訂餐盒廠商資料至各縣市政府衛生局，且依規定實地視察外訂餐盒工廠及食材供應商衛生狀況。

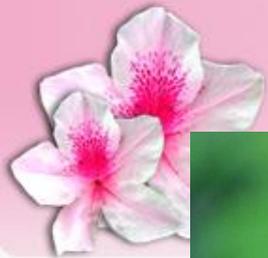




其他

- 客訴事件處理
- 新生環保餐具發放
- 配合永續校園計畫
- 嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)
相關防疫工作





感謝您的出席、指教！

