



112 年度大專校院餐飲衛生管理研習 餐飲衛生實務管理經驗分享

中原大學 衛生保健組 鍾筱薇營養師

112 年 8 月 16 日

校園環境與餐廳現況

餐廳型態

- 6間獨立餐廳
- 1間統包商(美食街4間餐廳)

管理權責

- 總務處
 - ✓ 餐廳招商簽約
 - ✓ 硬體設備管理
- 學生事務處
 - ✓ 衛生管理稽核



校園環境與餐廳現況

餐廳位置

全人教育村(1間)
咖啡店



體育園區(1間)
點心



力行宿舍(1間)
早餐



信實宿舍(1間)
早午餐



學生活動中心(6間)
盒餐、簡餐、咖啡店



衛生管理與稽核實況

人員管理

從業人員健康檢查



肺結核病(胸部X光檢查)： <input type="checkbox"/> 未檢查； <input type="checkbox"/> 肺部無明確異常； <input checked="" type="checkbox"/> 其它異常項目： 疑右下纖維化病灶，須胸腔內科追蹤，見下述	
醫師總評及注意事項	醫師簽章
<input type="checkbox"/> 檢查結果大致正常，請定期接受檢查 <input checked="" type="checkbox"/> 部分項目異常不影響一般工作，但建議至門診追蹤檢查，其餘檢查無明顯異常 異常項目： 胸部X光，非傳染性肺部疾病 <input type="checkbox"/> 部分項目異常不影響一般工作，若有不適請至門診診治，其餘檢查無明顯異常 異常項目： <input checked="" type="checkbox"/> 其他： 胸部X光疑右下纖維化病灶，須胸腔內科追蹤。其餘項目無明顯異常	醫師 謝至剛 內專9742
注意事項： → 經110年8月28日仁祥醫院診斷為無傳染性。可從事一般工作 1. 受檢人應自行貼妥最近二個月正面脫帽證照用相片方得辦理。 2. 本證明書未蓋關防及相片騎縫章者無效；塗改處如未經護理人員或醫師簽章者無效。 3. 食品從業人員應每年接受檢查，體檢證明請保存壹年。 4. 因胸部X光檢查之準確性有限且不一定能直接判定造成異常之病因，本所胸部X光檢查結果「肺部無明顯異常」僅表示目前檢查顯示無明顯肺部活動性病灶(無法完全排除癌症的可能)。如有身體不適或疑慮仍應就醫接受診治(提醒您：癌症不一定會造成身體不適，如要檢查請至醫院洽詢)。	
108.09.1000張	



確認檢查項目
結果是否合格

胸部X光檢查異常



至胸腔內科就醫，診斷為無傳染性
開立診斷證明書，確認可正常工作

衛生管理與稽核實況

人員管理

持證廚師衛生講習

序號	講習類別	講習日期	講習課程名稱	時數	主辦單位
1	持證廚師	111815 迄 - 111815 迄	食安講習及食品衛生講習 高階食品安全管理- HACCP-5 區域經理與食品衛生	8	結核中央教育職業中心
2	持證廚師	111124 迄 - 111124 迄	食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習 區域經理與食品衛生	8	結核中央教育職業中心
3	持證廚師	109730 迄 - 109730 迄	食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習	8	結核中央教育職業中心
4	持證廚師	109812 迄 - 109812 迄	食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習	8	結核中央教育職業中心
5	持證廚師	107930 迄 - 107930 迄	食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習	8	結核中央教育職業中心
6	持證廚師	106303 迄 - 106303 迄	食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習 食品衛生講習及食品衛生講習	8	結核中央教育職業中心

備註：
1. 本資料僅供查詢持證廚師個人參加講習情形，查詢參加之講習時數資料可能與未來報衛生主管機關資料，兩者未顯示。
2. 本資料為動態更新，且本資料有資料錯誤修正的調整之權力。

善用暑假期間
提供講習證明



<https://foodedu.fda.gov.tw/tblu/main/ap/index.jsp>

公告訊息專區

全部

政府公告

焦點訊息

- 【政府公告】有關餐飲從業人員健康檢查項目A型肝炎IgM及IgG檢查，詳如說明 112/04/19
- 【焦點訊息】112年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔簡章公布囉，歡迎各位廚師踴躍報名參加... 112/03/15
- 【政府公告】衛生主管機關認可餐飲相關公(工)會辦理廚師證書業務注意要點 111/02/10
- 【焦點訊息】歡迎下載「金廚授年菜 安心無負擔」110年FDA優良廚師年菜食譜! 110/12/08
- 【焦點訊息】食品良好衛生規範準則QA問答集 104/02/02

更多公告訊息



衛生管理與稽核實況

人員管理

校內餐飲衛生講習



每學期開學前
進行課後測驗

檔 號：
保存年限：

中原大學 函

機關地址：320314桃園市中壢區中北路200號
聯絡人：鍾筱薇
聯絡電話：03-2652166
傳真：03-2652169

受文者：本校各餐廳負責人

發文日期：中華民國112年2月4日
發文字號：原學字第1120000336號
送別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：請各端務必參加本校依教育部頒訂「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」所舉辦之餐飲從業人員衛生講習，請查照。

說明：
一、時間：112年2月8日9時至13時。
二、地點：本校全人教育村北棟4樓國際會議廳。

正本：本校各餐廳負責人
副本：衛生保健組、學生會

校長 李英明

第1頁 共1頁

111-1 中原大學餐飲從業人員衛生講習 課後測驗

姓名：_____ (每格 5分)

- 餐飲從業人員應多久健康檢查 1 次？ _____
- 冷藏、冷凍庫存放量建議不超過總容積的 _____ %。
- 食品的危險溫度帶介於 _____ 至 _____ °C。
- 清潔劑、消毒等化學物質應有三專管理，存放於固定場所(_____)，且應指定專人負責保管(_____)及記錄其用量(_____)，以避免汙染食品與誤用。
- 刀具、砧板應區分生、熟食用途，以避免 _____。
- 冷藏、冷凍庫的生、熟食材放置原則：_____ 在上、_____ 在下。
- 依據食品良好衛生規範準則，冷藏庫應溫度應維持在 _____ °C，凍結點以上；
冷凍庫溫度應維持在 _____ °C 以下。
- 目前許可之基因改造食品項目有黃豆、玉米、棉花、油菜。依據學校衛生法第 23 條規定，是否可以使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。 可以 不可以
- 食品從業人員正確洗手步驟：濕、洗、_____、搓、沖、_____。
- 「調味料」分裝應標示：_____、_____、_____。
- 學校餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 _____ 小時。
- 餐飲從業人員手部需保持清潔，並依正確步驟使用 _____ 洗淨雙手。

衛生管理與稽核實況

餐飲場所衛生檢查

- 頻率：每週不定期一次
- 人員：營養師、學生代表



事前教育訓練
現場實際執行

每月統計缺失並發函通知改善

中原大學餐飲場所衛生管理檢查統計表			
檢查日期：112/03/03、03/08、03/15、03/22、03/29			
檢查人員：鍾筱蕙、黃嘉誼			
受檢場所	缺失扣點原因	本月累計點數	備註
力行小木屋	03/08 分裝調味料未標示(1點)	1	
活動中心A攤 (中原達人研果茶舖)	03/08 餐具檢驗脂肪殘留(1點) 03/15 餐具檢驗脂肪殘留(1點)	2	
活動中心B攤 (甜心食舍)		0	無缺失事項
活動中心C攤		0	3月未營業
活動中心D攤 (魚夫人商行)		0	無缺失事項
活動中心E攤 (蔬蔬小吃店)		0	無缺失事項
信實海威餐廳	03/29 冷凍食品未標示品名(1點)	1	
體育RANDOM		0	3月未營業
路人甲咖啡	03/22 餐具檢驗有澱粉殘留(1點)	1	

第1頁 (共1頁)



衛生管理與稽核實況

餐飲場所衛生檢查

- 依衛生管理檢查表項目查核
- 餐具清潔度、油炸用油
- 每項缺失記 1 點

- 每學期扣點達10點(含)以上，暫停營業至改善為止。
- 每學年扣點達20點(含)以上，學校得逕行解約。

中原大學餐廳飲食場所衛生管理檢查表

餐廳名稱	檢查日期	檢查人員	業者簽名	檢查項目 (不合格:每項扣1分)			
				合格	尚可	不合格	建議改善
作業場所衛生管理	1	作業場所依清潔度不同,應有效區隔(時間及場所)及管理,避免交叉污染。地面、牆壁、天花板、支柱、樓梯等應保持清潔,避免積水或濕滑。排水設施須通暢,並有防治病媒入侵之設施;戴油設施應有適當功效,並經常清理維持清潔。					
	2	作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶,垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。					
從業人員衛生管理	3	從業人員每年健康檢查至少一次,檢查項目:A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病,並保有完整紀錄。					
	4	從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽,應戴口罩,且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。					
	5	從業人員手部應經常保持清潔,並應於進入食品作業場所前,如廁後或手部受污染時,依正確步驟洗手及消毒。工作中擽鼻涕或其他可能污染手部之行為後,應立即洗淨後再工作。手上有傷口時,應適當的包裝處理後,配戴不透水手套才能工作,禁止傷口直接接觸食品。					
	6	食品需有驗收紀錄,應符合相關法規規定,並有可追溯來源之相關資料或紀錄;驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。					
食品驗收及儲存衛生管理	7	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品。					
	8	冷藏食品應保持在7°C以下,凍結點以上,冷凍食品應保持在-18°C以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃),均應於明顯處設置溫度指示器,並備有相關紀錄,食材應分類分區存放於貨架上,不得超過最大裝載量或最大裝載量,且進行先進先出之原則。乾料、包材庫,應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫度管控,並備有相關紀錄。					
	9	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)及記錄其用量(專冊)、食品添加物於可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。					
	10	切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理,防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔,並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔,無發霉、髒污、裂縫等情形。					
食品製備及供應衛生管理	11	烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑,無凹陷或裂,並保持清潔,不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形(脂肪及凝結劑試驗)。餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行,洗滌後不得再以抹布擦拭器具具有完整覆蓋。					
	12	油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之二十以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g,不得再予使用,應全部更換新油,並保留相關檢測紀錄。					
	13	菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度,熱藏食品中心溫度應保持在攝氏60°C以上,並有防塵、防蟲等措施。					
	14	每日留樣一份完整餐點並標示日期,密封置於冷藏7°C以下,保存48小時備查。(重量至少300公克)					
消毒用品	15	清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置,清潔劑、消毒劑及有毒化學物質,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。【三等管理】					

油脂總極性化合物檢測紀錄表

檢查日期	餐廳名稱	檢測數值	結果判定	餐廳簽名	檢查人員
112.3.3	博愛樓	18.5	合格	李國輝	許世傑
112.3.8	博愛	1.4	合格	李國輝	許世傑
112.3.8	阿魯咖啡	1.3	合格	李國輝	許世傑
112.3.8	博愛樓	1.6	合格	李國輝	許世傑
112.3.15	博愛	13.5	合格	李國輝	許世傑
112.3.15	阿魯咖啡	8.5	合格	李國輝	許世傑
112.3.15	博愛樓	12.5	合格	李國輝	許世傑
112.3.22	博愛	15.5	合格	李國輝	許世傑
112.3.22	阿魯咖啡	1.3	合格	李國輝	許世傑
112.3.22	博愛樓	15.5	合格	李國輝	許世傑

此表檢測使用 Teno 270 食用油品質檢測儀
 檢查單位:衛生事務處衛生保健組

餐具清潔度檢查紀錄表

餐廳名稱	控制項目	檢測結果	餐廳簽名	備註
力行小區	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
活動中心A廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
活動中心B廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
活動中心C廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
活動中心D廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
活動中心E廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
原創咖啡	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
阿魯咖啡	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
瑞人咖啡	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
投資海成餐廳	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	
隨意 Random	☑合格 ☐不合格	☑合格 ☐不合格	李國輝	

檢查單位:衛生事務處衛生保健組 檢查人員:許世傑

衛生管理與稽核實況

量測儀器輔助

■ 讓數字說話



衛生管理與稽核實況

肉品原料原產地標示

不定期抽查



校園食材登錄平臺

- 每日確認登錄情形
- 不定期查核登錄資料

衛生管理與稽核實況

廢棄物管理

廚餘處理機



宣導惜食減量
校園花園堆肥

廢食用油回收

廢食用油委託回收清除簡易契約書

一、委託者：阿曼咖啡 電話：03-2459003
地址：桃園市中壢區長春路261巷11號10樓

二、工作人員：邱垂龍 電話：0925-032-425
地址：桃園市中壢區長春路261巷11號10樓

三、委託事項

1. 預計交付量：30.1408 公斤
2. 回收頻率：11月 次/月 (週)
3. 委託有效期間：111年09月10日~111年09月18日

四、委託者收受後流向交代 (務必詳填)

1. 清除公司：精濟有限公司
地址：桃園市中壢區長春路261巷11號10樓

2. 再利用/境外處理公司：精濟有限公司

日期：111年09月18日 日期：111年09月18日

精濟有限公司
WELLMADCOIL CO., LTD.

廢食用油簽收單 083260

客戶名稱：阿曼咖啡 日期：111.8.18
地址：縣/市 中壢 區 中壢 路/街
段 巷 弄 號 樓
統編： (無統編業者請填寫身分證字號)

品名	數量	單價	金額
廢油	1桶 18kg		

客戶簽收：吳婉瑜

清除機構：精濟有限公司
境外處理再利用：精濟有限公司
地址：桃園市中壢區長春路261巷11號10樓
電話：03-4966111
清除機構管制編號：H43A6273

精濟有限公司
WELLMADCOIL CO., LTD.



衛生管理與稽核實況

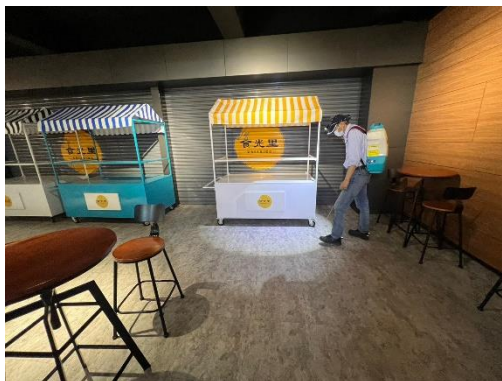
病媒防治

■ 學校：

- ✓ 每學期 2 次
- ✓ 視情況增加

■ 業者：

- ✓ 每週自主簡易
- ✓ 每月 1 次全面



病媒防治施工指示

施工日期：2022 年 03 月 11 日 13:00 分起約 1 小時

施工區域及項目：

中原大學-學生活動中心 B1 餐廳殘效藥劑噴灑

噴灑防治用藥：必飛滅乳劑 許可證字號：環署衛製第 1583 號

注意事項：

1. 公共區域施工時請勿靠近噴灑區域，物品請覆蓋或移開。
2. 施工後物品如不慎遭藥劑噴灑，請用清水沖洗或濕布擦拭。
3. 施工後一小時內請盡量減少出入或待在該區域內。

中毒症狀及急救解毒方法：

中毒症狀：噁心、嘔吐、盜汗、瞳孔縮小、心跳緩慢、痙攣、昏迷、呼吸衰竭

若有中毒情形時，請攜帶本施工告示單送醫診治，其解毒劑為阿托品(Atropine)巴姆

(Pralidoxime)，若有麻痺現象發生可連續注射。

維克多有限公司 環藥病媒字第 63-277 號

台北市松山區八德路四段 604 號 2 樓之 8

電話 02-2763-5773

專業技術人員：張介石 環署訓證字第 JP060283 號

電話：0987-295-603



記錄留存、因地制宜



衛生管理與稽核實況

食品留樣專用冰箱



中原大學餐衛衛生自主管理
冷藏冷凍溫度記錄表

112年3月

☑ 冷藏庫(擺放位置: 衛生保健組) (標準值: 7°C以下, 凍結點以上)
☐ 冷凍庫(擺放位置:) (標準值: -18°C以下)

日期	時間(上午)	溫度(°C)	記錄者	時間(下午)	溫度(°C)	記錄者
1						
2	0800	3	陳嘉慧	1705	3	陳嘉慧
3	0800	3	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
4						
5						
6	0835	3	陳嘉慧	1635	4	陳嘉慧
7	0835	3	陳嘉慧	1705	3	陳嘉慧
8	0830	3	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
9	0835	4	陳嘉慧	1720	3	陳嘉慧
10	0830	4	陳嘉慧	1635	10 (陳嘉慧)	陳嘉慧
11						
12						
13	0830	3	陳嘉慧	1705	5	陳嘉慧
14	0835	3	陳嘉慧	1710	4	陳嘉慧
15	0830	3	陳嘉慧	1745	4	陳嘉慧
16	0835	5	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
17	0830	5	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
18						
19						
20	0830	3	陳嘉慧	1710	4	陳嘉慧
21	0835	4	陳嘉慧	1705	5	陳嘉慧
22	0830	3	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
23	0835	5	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
24	0830	5	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
25						
26						
27	0830	3	陳嘉慧	1710	3	陳嘉慧
28	0830	3	陳嘉慧	1710	4	陳嘉慧
29	0830	3	陳嘉慧	1710	4	陳嘉慧
30	0835	3	陳嘉慧	1705	4	陳嘉慧
31	0830	2	陳嘉慧	1630	3	陳嘉慧



密封、紀錄、清潔

自主送檢

- 每學年至至少1次
- 即食食品：學校編列經費
- 冰塊：業者自行付費檢驗

SGS 食品實驗室-台北 FOOD LAB-TAIPEI 測試報告 Test Report

Page: 1 of 4

中原大學
桃園市中壢區中北路200號(衛生保健組)

報告編號: AFA23304572
報告日期: 2023/03/25

產品名稱: 醬燒雞丁飯
樣品包裝: 請參考報告樣品照片
樣品狀態/數量: 冷藏/1件
產品型號: 午餐
產品批號: 午餐
申請廠商: 中原大學
申請廠商地址/電話/聯絡人: 桃園市中壢區中北路200號(衛生保健組)/03-2652166/羅淑萍
生產或供應廠商: 中原達人鮮果茶舖(A)
製成日期: 2023/03/15
有效日期: 2023/03/15
原產地(國): 台灣

以上測試樣品及相關資訊係由申請廠商提供並確認。

SGS 食品實驗室-台北 FOOD LAB-TAIPEI 測試報告 Test Report

Page: 2 of 4

中原大學
桃園市中壢區中北路200號(衛生保健組)

報告編號: AFA23304572
報告日期: 2023/03/25

測試項目	測試方法	標準/限制	結果	單位
• 金黃色葡萄球菌	ISO 5061:2010年10月15日版標準方法 ISO 10000:2010年10月15日版標準方法 標準菌數計數法-檢驗(MACHA002.02)	無限制	19	CFU/g
• 沙門氏菌	ISO 6579:2010年12月23日版標準方法 ISO 19251:2017年10月15日版標準方法 標準菌數計數法-檢驗(MACHA002.02)	無限制	—	—
• 腸炎沙門氏菌	ISO 6579:2010年12月23日版標準方法 ISO 19251:2017年10月15日版標準方法 標準菌數計數法-檢驗(MACHA002.02)	無限制	19	CFU/g

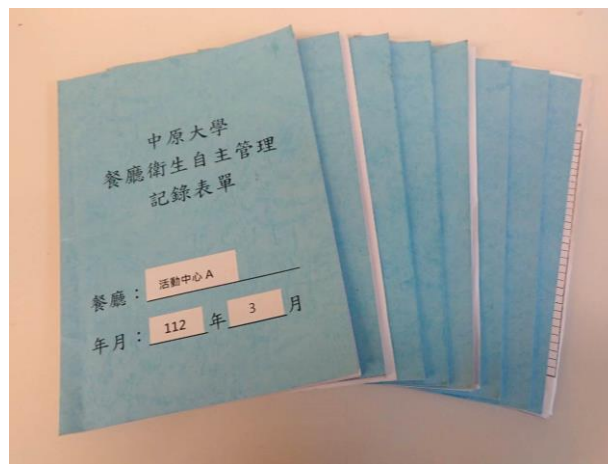
備註:
1. 測試報告僅就委託者之委託事項提供測試結果, 不保證品質性能判斷。
2. 本報告僅供參考, 不作為法律依據。
3. 測試結果僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。
4. 本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。
5. 本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。
6. 本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。本報告僅供參考, 不作為法律依據。

衛生管理與稽核實況

自主管理記錄表單

■ 每日

- ✓ 廠商自主衛生檢查表
- ✓ 冷藏冷凍庫溫度記錄表
- ✓ 每日留樣品項記錄表
- ✓ 食材驗收記錄表
- ✓ 庫房溫溼度記錄表



中原大學餐廳衛生自主管理
冷藏冷凍庫溫度記錄表

____年____月

冷藏庫(擺放位置: _____) (標準值: 7°C以下, 凍結點以上)

冷凍庫(擺放位置: _____) (標準值: -18°C以下)

日期	時間(上午)	溫度(°C)	記錄者	時間(下午)	溫度(°C)	記錄者
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

■ 必要時

- ✓ 油炸油更換紀錄表
- ✓ 食品添加物使用紀錄表(味精、小蘇打粉、二氧化碳...)
- ✓ 清潔消毒用品管制紀錄表(洗碗精、漂白水、鹼粉片、殺蟲劑...)

良好溝通與善用資源

良好溝通

■ LINE群組

✓ 即時性、簡單圖文

■ 換個方式說話

✓ 傾聽尊重：了解對方想法需求

✓ 換位思考：站在對方立場思考

✓ 平和語氣：別被對方情緒影響

✓ 借力使力：適時肯定稱讚對方

✓ 重複提醒：把對方當教育對象

✓ 刷存在感：適度表達自己作為



自製簡單圖文
重點式易閱讀

良好溝通與善用資源

把握時機

■ 餐飲衛生輔導

- ✓ 邀請單位主管
- ✓ 需要改善店家
- ✓ 委員建議事項



良好溝通與善用資源

善用資源

■ 工作手冊與工作指引

✓ 手冊每家業者1本



目錄	
第一章 從業人員衛生	1
一、目的與範圍	1
二、職上職下配合	1
三、衛生管理	1
四、人員衛生管理	4
第二章 環境衛生	7
一、環境衛生管理	7
二、環境衛生管理	7
三、環境衛生管理	7
第三章 食品衛生管理	11
一、食品衛生管理	11
二、食品衛生管理	11
三、食品衛生管理	11
四、食品衛生管理	11
五、食品衛生管理	11
六、食品衛生管理	11
七、食品衛生管理	11
第四章 食材衛生	14
一、食材衛生	14
二、食材衛生	14
三、食材衛生	14
第五章 檢驗與檢驗	16
一、檢驗與檢驗	16
二、檢驗與檢驗	16
三、檢驗與檢驗	16
第六章 事件處理	18
一、事件處理	18
二、事件處理	18
三、事件處理	18

✓ 指引問答集(Q&A)



目次	
第一章 總則	1
第二章 衛生管理	1
第三章 食品衛生	1
第四章 食材衛生	1
第五章 檢驗與檢驗	1
第六章 事件處理	1

■ 磨課師平臺

<https://moocs.moe.edu.tw/moocs/#/home>

餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第一章 ...

★★★★★ 5分 / 141則評論

開課期間 2022/10/01 - 無限期

課程長度 30分鐘

認證時數 1

適用對象 一般民眾、大學教師、大專院校、各級學校非教職職、大專校院學校衛生工作人員

大專校院餐飲從業人員的一天

★★★★★ 5分 / 11則評論

開課期間 2023/04/30 - 無限期

課程長度 30分鐘

認證時數 1

適用對象 一般民眾、大學教師、大專院校、大專校院學校衛生工作人員

認識食品中毒

★★★★★ 5分 / 39則評論

開課期間 2023/03/01 - 無限期

課程長度 30分鐘

認證時數 1

適用對象 一般民眾、大學教師、大專院校、大專校院學校衛生工作人員

教育部磨課師平臺 學員自學完課證書

學員姓名: 劉

課程名稱: 餐飲從業人員衛生自主管理(大專校院美食街等小型餐飲店) 第一章 從業人員衛生

課程製作年度: 110年

上課期間	認證時數	通過日期	發證日期
2022/10/01-2023/03/30	1	2023/03/09	2023/03/09

新進人員
方便彈性
提供證明

共同推動健康促進

互助互惠

健康促進聯合宣導活動



路人甲s Coffee TOGO
2021年11月14日 · 📍

最在乎大家健康的衛生保健組又有新活動囉！
身為中原大學衛保組的好鄰居
好康活動怎麼能不推推
11/15~11/17為期三天的互動遊戲
搶先完成活動指令的大朋友小朋友
就能獲得神秘小禮物一份
數量有限
先搶先贏
最後請大家放120顆心
沒過關不會有生命危險的!!!
沒過關不會有生命危險的!!!
沒過關不會有生命危險的!!!
(很重要所以要說三遍)

#魷魚遊戲 #緊急救護 #衛生保健 #中原大學

餐廳FB協助活動宣傳

中原大學110年健康促進活動

防範非洲豬瘟 守護台灣豬仔 有獎徵答e起來

參加對象：本校教職員工及學生
活動期間：即日起至110年10月27日止
活動辦法：全部問題回答正確者，即可參加抽獎。
活動獎品：

幸運獎 500元禮券 (5名)	好食獎 80元餐券 (150名)
-----------------------	------------------------

掃QR立即參加

得獎公告：110年10月28日 ★請密切注意e點圖公告★
保護台豬 刻不容緩 配合防疫 齊心努力

主辦單位：學生事務處 衛生保健組

中原大學110年健康促進活動

防範非洲豬瘟 守護台灣豬仔 有獎徵答活動

NT\$80元餐點折抵券

兌換期限：2021年10月28日至11月12日(逾期作廢)
兌換地點：1.活動中心A、B、C、D、E攤
2.全人教育村路人甲s COFFEE TOGO

- 未蓋衛生保健組戳章無效。
- 可兌換80元等值餐點，超過須自行補差額。
- 本券不得兌換現金，亦不找零。

與餐廳合作提供健康餐點

路人甲s Coffee TOGO
2022年11月11日 · 📍

活動期間
路人甲咖啡也會有小小聯名活動囉~

英雄Online 健康Mylife

11/11/14(一)~11/11/16(三)

時間：上午10點至下午4點
地點：全人大道帳篷區

流程：
1. 掃描QR+線上遊戲
2. 完成截圖+學生證或教職員工證
3. 至活動現場兌換神秘小禮物1份

注意：
◆ 1人1份，名額有限，送完為止。
◆ 共4種遊戲齊集，集滿3種者，11/17進行線上抽獎，贈送500元禮券，共10名(由系統自動判別符合資格者)。

衛生保健組 緊急救護社 為您量身打造 健康的更好

中原大學衛生保健組——在中原大學 Chung Yuan Christian University ·
2022年11月11日 · 桃園市楊梅區 · 📍



共同推動健康促進

創造雙贏

- 視力保健議題種子學校
- ✓ 設計護眼餐點
- ✓ 推廣校內單位
- ✓ 結合健促活動

平價護眼餐 吃出好眼力

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- 鹽焗雞丁飯** \$55
 - 鹽焗雞丁
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 鮭魚蛋三明治** \$15
 - 鮭魚蛋
 - 生菜
 - 蛋黃
 - 白吐司
- 青醬炒油蔥肉飯** \$55
 - 青醬炒肉
 - 油蔥肉
 - 白飯
- 青青彩原飯** \$15
 - 青豆
 - 青豆
 - 白飯
- 紅燒小排餐** \$70
 - 紅燒小排
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 鱈魚飯** \$10
 - 鱈魚
 - 白飯

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- 醬焗雞丁飯** \$50
 - 醬焗雞丁
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 新鮮水果盒** \$40
 - 蘋果
 - 香蕉
 - 葡萄
 - 橙子
- 養生蛋餅**
 - 蛋餅
 - 生菜
 - 蛋黃
- 玉米羹**
 - 玉米
 - 牛奶
- 養生蛋C**
 - 蛋餅
 - 生菜
 - 蛋黃
- 藍莓乳酪吐司** \$40
 - 藍莓
 - 乳酪
 - 吐司

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- ω-3脂肪酸 (EPA, DHA)**
 - 鮭魚
 - 鱈魚
- 維生素A**
 - 胡蘿蔔
 - 菠菜
- 玉米黃素**
 - 玉米
 - 牛奶
- 藍莓可康** \$40
 - 藍莓
 - 可康
- 鱈魚蛋三明治** \$55
 - 鱈魚蛋
 - 生菜
 - 蛋黃
 - 白吐司
- 蛋黃羹**
 - 蛋黃
 - 牛奶

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- ω-3脂肪酸 (EPA, DHA)**
 - 鮭魚
 - 鱈魚
- 維生素B群**
 - 糙米
 - 全蛋
- 青醬炒油蔥肉飯** \$70
 - 青醬炒肉
 - 油蔥肉
 - 白飯
- 玉米黃素**
 - 玉米
 - 牛奶
- 鱈魚蛋三明治** \$55
 - 鱈魚蛋
 - 生菜
 - 蛋黃
 - 白吐司
- 青醬炒油蔥肉飯** \$70
 - 青醬炒肉
 - 油蔥肉
 - 白飯

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- 照燒豬肉飯** \$75
 - 照燒豬
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 維生素A**
 - 胡蘿蔔
 - 菠菜
- 維生素B群**
 - 糙米
 - 全蛋
- 青青草原飯 (蔬食)** \$85
 - 青豆
 - 青豆
 - 白飯

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- 紅燒小排飯** \$70
 - 紅燒小排
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 維生素A**
 - 胡蘿蔔
 - 菠菜
- ω-3脂肪酸 (EPA, DHA)**
 - 鮭魚
 - 鱈魚
- 秋刀魚飯(特餐)** \$70
 - 秋刀魚
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯

今天我想來點護眼餐

活動中心B樓 訂座時間7:00-12

營養師：鄭嘉慧、林麗娟、林麗娟、林麗娟

- ω-3脂肪酸 (EPA, DHA)**
 - 鮭魚
 - 鱈魚
- 香滑雞煲飯** \$50
 - 香滑雞
 - 蒜香炒時蔬
 - 白飯
- 鱈魚飯** \$10
 - 鱈魚
 - 白飯
- 維生素A**
 - 胡蘿蔔
 - 菠菜
- 維生素B群**
 - 糙米
 - 全蛋

天然護眼營養素 吃出健康好視野

- 葉黃素**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 維生素A**
 - 保護視網膜
 - 預防乾眼症
- 錳**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 玉米黃素**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 維生素B群**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 錳**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 花青素**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 維生素C**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 錳**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 蝦紅素**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- 維生素E**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變
- ω-3脂肪酸**
 - 保護視網膜
 - 預防黃斑病變



中原大學

Chung Yuan Christian University



THANK YOU

