



大專校院餐飲衛生輔導 常見問題及建議改善方式



靜宜大學食品營養系
王俊權 教授

113年8月7日

課程大綱

- 壹、 112學年度輔導結果
- 貳、 大專校院餐飲衛生輔導
常見問題及建議改善方式
- 參、 Q&A



壹、112學年度輔導結果



壹、112學年度輔導結果

一、輔導家數：134校，149家餐飲場所

二、再輔導家數：無

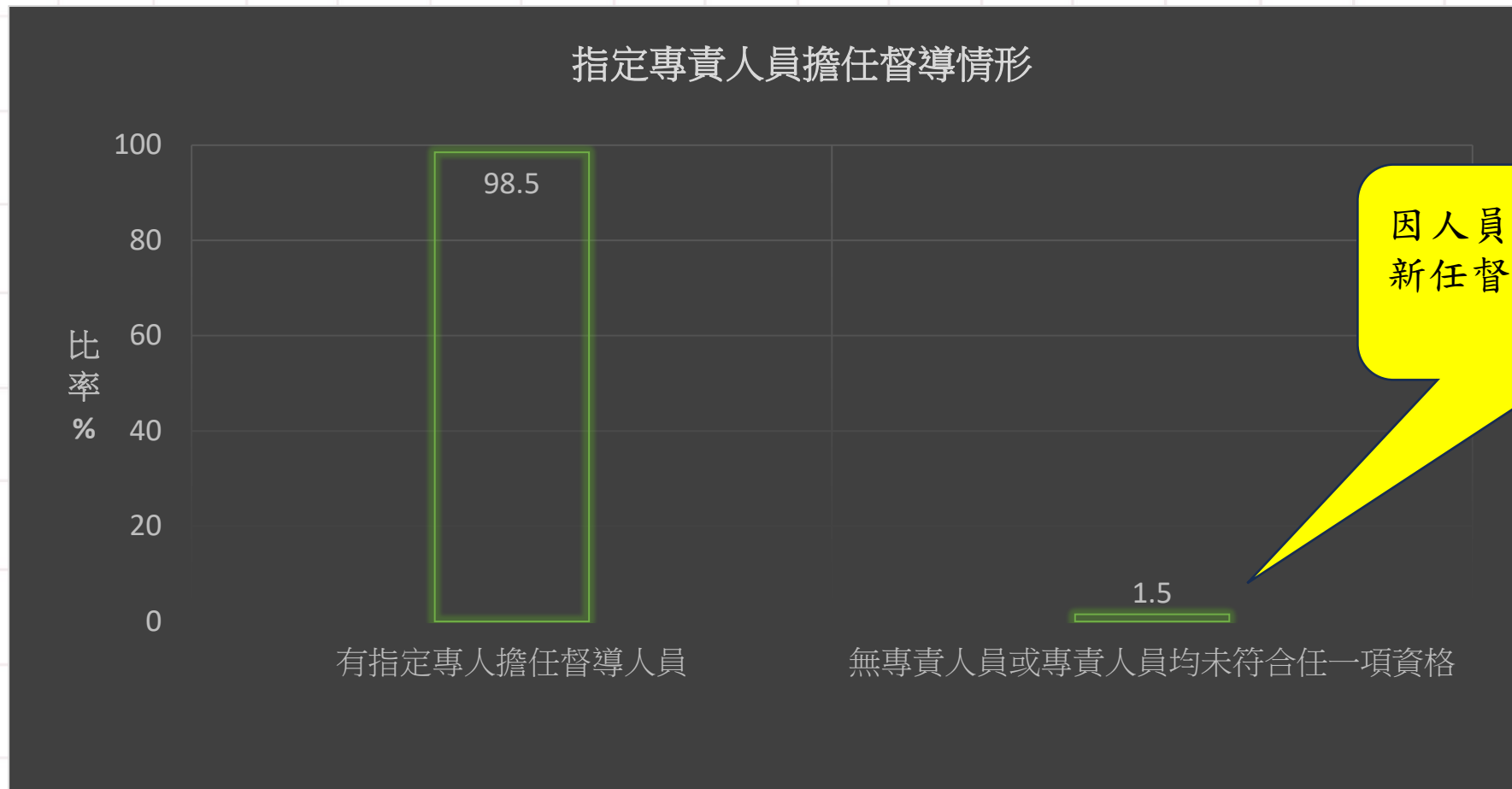
三、輔導結果完全符合

1. 仁德醫護管理專科學校(廠商：咖哩一番)
2. 國立臺北教育大學(廠商：米卡蒸烤盒餐)
3. 育英醫護管理專科學校(廠商：陽盛食品行-找到幸福自助餐滷味區)
4. 華梵大學(廠商：寶媽自助餐)
5. 宏國德霖科技大學(廠商：味味團膳-紅太陽自助餐)
6. 東海大學(廠商：全家便利商店東海大學門市)



壹、112學年度輔導結果

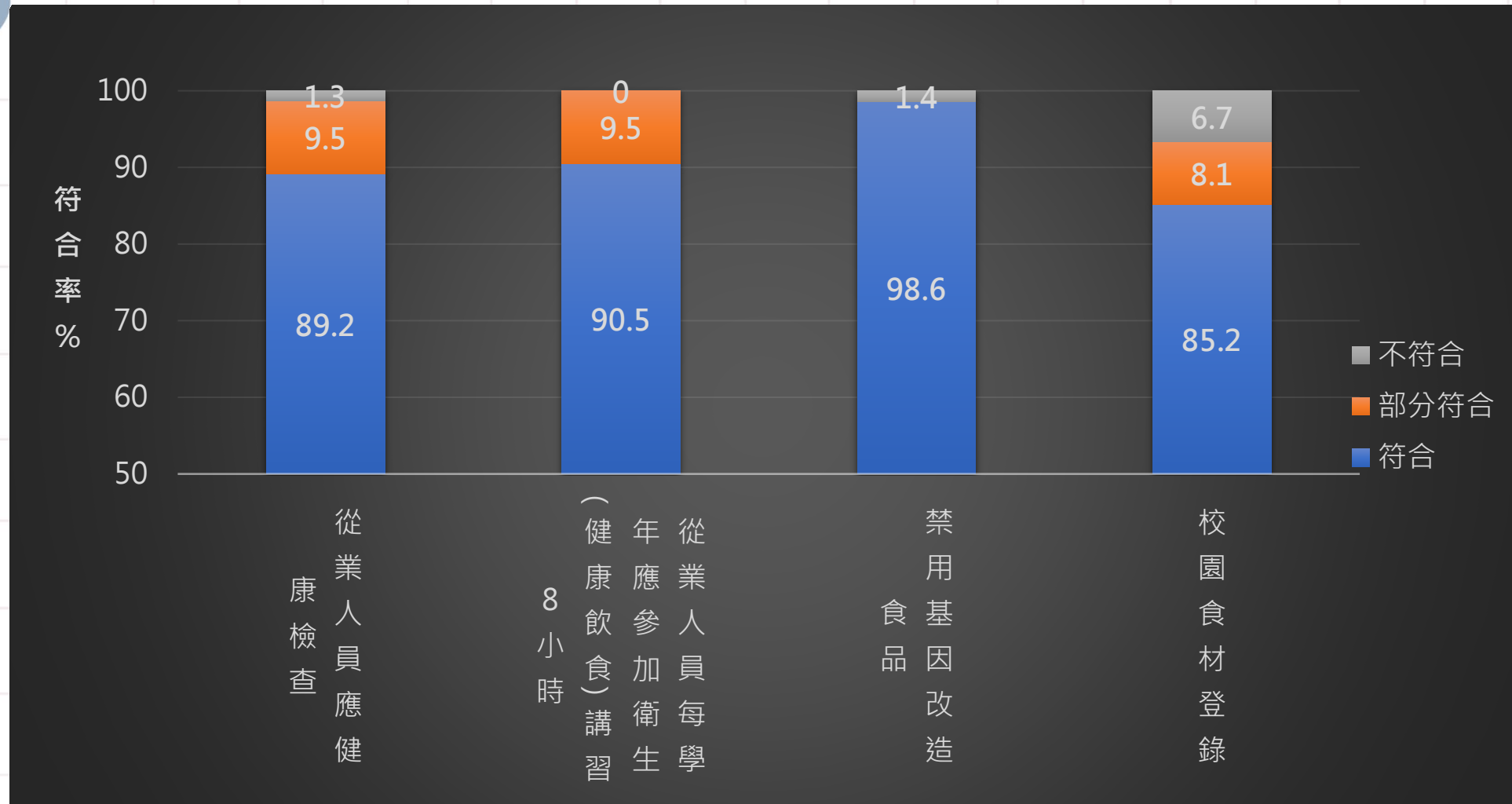
四、指定專責人員擔任督導情形



112學年度輔導134所大專校院之輔導結果，辦理餐飲業務專責人員之設置，符合率為98.5%(共132校)；未符合率為1.5%(共2校)

壹、112學年度輔導結果

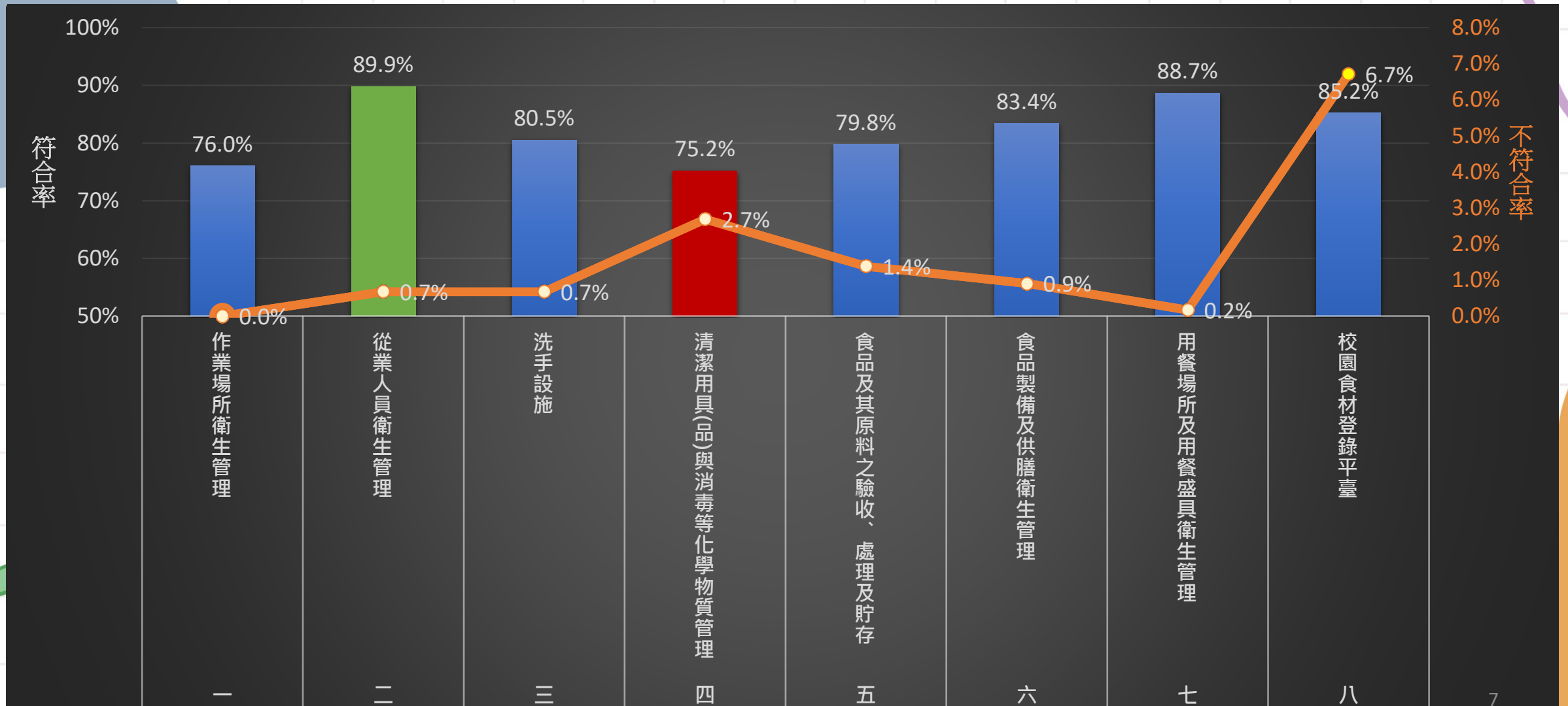
五、法定四項指標輔導情形



資料來源：本計畫餐飲衛生輔導項目編號7、8、13、24之分析結果

壹、112學年度輔導結果

六、八大項輔導重點符合情形



壹、112學年度輔導結果

七、24個輔導項目輔導結果分析

符合率
最高

編號	輔導內容	符合率
★13	禁止使用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、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	98.6%

符合率
最低前5名

11	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。	75.2%
●3	作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。	71.8%
●15	乾料、包材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、有效日期或其他可確認先進先出的日期標示等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。	63.8%
●14	冷藏食品品溫應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-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棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。	63.8%
●2	作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。	40.3%

貳、大專校院餐飲衛生輔導 常見問題及建議改善方式



貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

一、作業場所衛生管理



天花板孔洞



天花板剝落



牆壁、地板髒污



冷藏庫層架破損、生鏽



對外窗戶缺紗窗設備



紗窗破損



風扇積塵髒污

作業場所
應保持整潔

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

一、作業場所衛生管理



病媒常見於電器箱(盒)內、牆壁角落



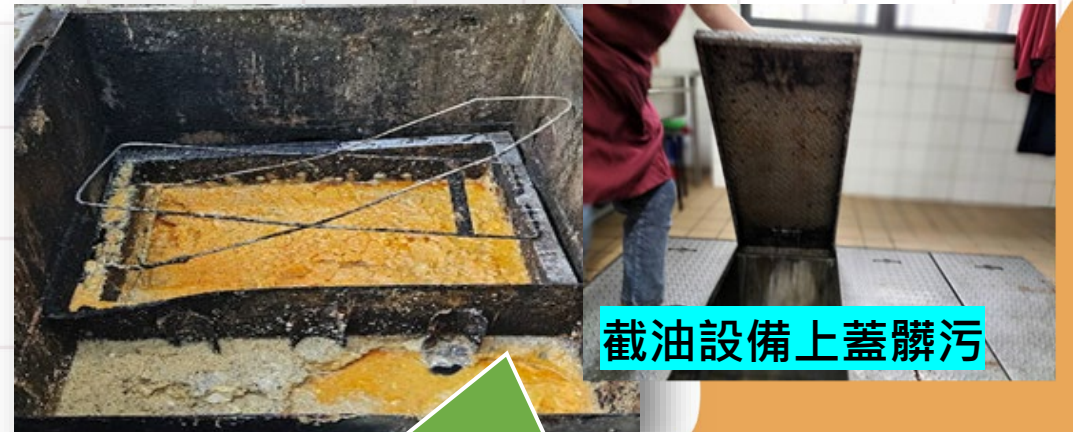
排水設施瀘網破損



應有效病媒
防治措施



防蟲簾間隙過大、長度不足、髒污

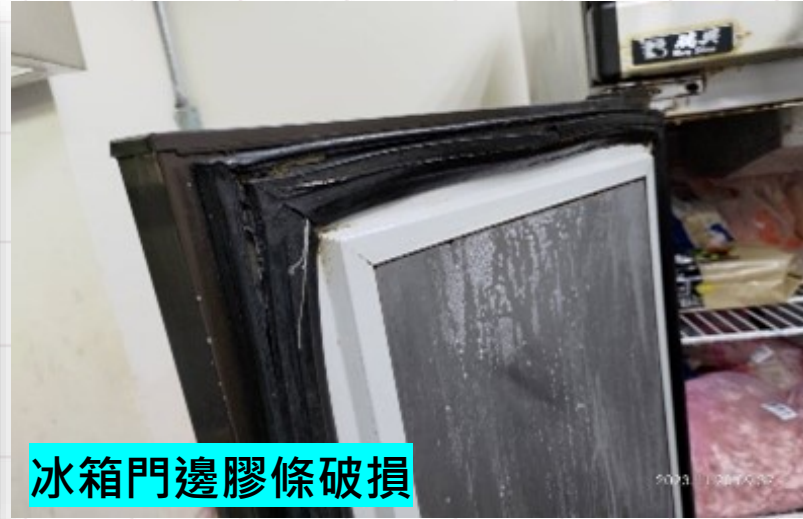


截油設備上蓋髒污

截油設施應維持清潔

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

一、作業場所衛生管理



貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

二、從業人員衛生管理

健康檢查

重	95.1	KG
圍	98	CM
視力 (矯正)	左:0.7	右:0.8
色	盲	正常
聽力檢查		正常
結核病 (X光)		無明顯異常
血壓	124/83	mmHg 脈搏:68
肝炎檢查	A型肝炎(HAVIgM): 陰性 A型肝炎抗體(HAVIgG):	
傷寒檢查	Widal test: 陰性 梅毒(RPR):	
應處理及注意事項	血膠已服藥。飲食少刺。塩。	
醫師姓名(簽章)	第003989號	
及證書字號		
檢查醫療機構	陽明醫事檢驗所	
名稱、電話及地址	統一編號: 69790330 TEL: (06)2345711 台南市光明街	

傷寒項目應採用糞便檢查法



- 頭髮需有效覆蓋或戴網帽
- 不得佩戴飾物



貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

三、洗手設施



洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)及食品從業人員洗手步驟圖示



分裝洗手乳應標示品名及日期

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理



清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置，避免與食材、餐具存放一起



清潔劑、消毒劑及有毒化學物質三專管理，避免與食材存放一起

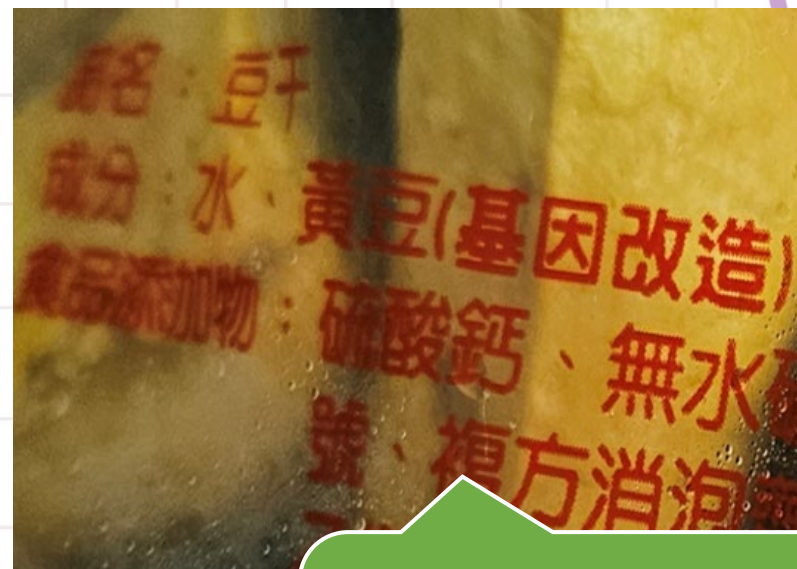
貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存



南南 估價單
買號 1/2 年 12月 12日

品名	數量	單價	金額	備註
1 豆干	10k	50	500	
2 雞腿	1包	170	170	
3 甜菜花	2把	500	1000	
4 茭白	20k	40	800	
5 茄子	1包	600	600	
6 冬瓜	15條	55	1040	
7 小瓜	5k	50	250	
8 絲瓜	10條	30	300	
9 海苔	5斤	45	225	
10 大瓜	15條	25	540	
11 三角油豆腐	5斤	40	200	
12 洋葱	1包	450	450	
13				
14				
15				
16				
17				



驗收紀錄不完整

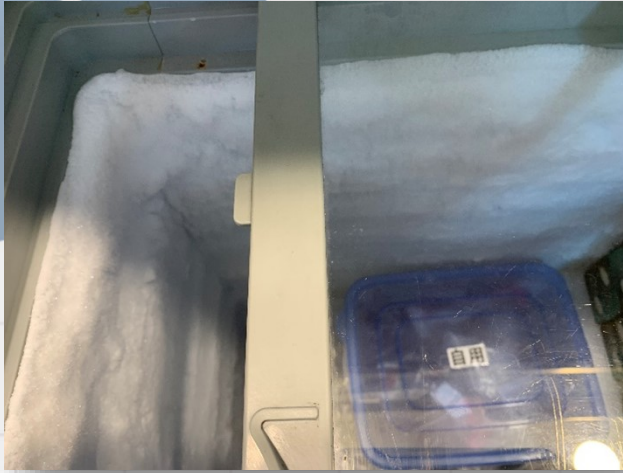
1. 菜市場採購食材缺驗收紀錄
2. 進貨單缺廠商資訊
3. 缺食品標示



禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存



1. 冷凍、冷藏設備之溫度未符合規範
2. 缺溫度相關紀錄
3. 未定期除霜
4. 食材保存未離牆、離地放置
5. 食材保存未妥善包覆
6. 食材保存未分區分類放置
7. 食材未依包裝標示冷藏保存

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存



1. 倉儲場所未分類分區存放
2. 桶裝食材內放置舀盛器具
3. 個人物品



分裝調味料未標示
品名、有效日期等
資訊

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

六、食品製備及供膳衛生管理



1. 外購之食用冰塊缺食品標示
2. 每年抽驗至少一次



1. 切割生、熟食的刀具、砧板未適當管理
2. 砧板發霉、髒污、裂縫



貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理



烹調器具髒污



免洗餐具缺防塵、防蟲措施

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理



菜餚之貯存及供應未維持適當之溫度，沒有防塵、防蟲等措施



1. 冷凝水恐有滴落污染成品之虞
2. 熱藏食品中心溫度未保持在 60°C 以上



烹調器具之食品接觸面凹陷或裂縫，未保持清潔

貳、大專校院餐飲衛生輔導常見問題及建議改善方式

八、校園食材登錄平臺

國市臺山區國立體育... : 時間 2024-03-06

美味有限公司 - 快覽部(預覽)

買 本日食材

食材	製造商	豬或牛原料產地(國)	供應商
臘味、飯、蔥、菜(燒臘)	—	臺灣	荃新有限公司
叉燒、飯、蔥、菜(燒臘)	—	臺灣	荃新有限公司
香腸、飯、蔥(燒臘)	—	臺灣	荃新有限公司
滷味、麵、配			

本店使用澳洲牛肉

本店使用國產豬肉

食材	製造商	豬或牛原料產地(國)	供應商
牛肉拉麵	—	巴拉圭	荃新有限公司
供餐類	—	臺灣	荃新有限公司
海鮮類	—	—	荃新有限公司

- 1. 未確實登錄供應食材之品項
- 2. 豬或牛肉之原料原產地與實際情況不相符



Q&A時間