



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

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

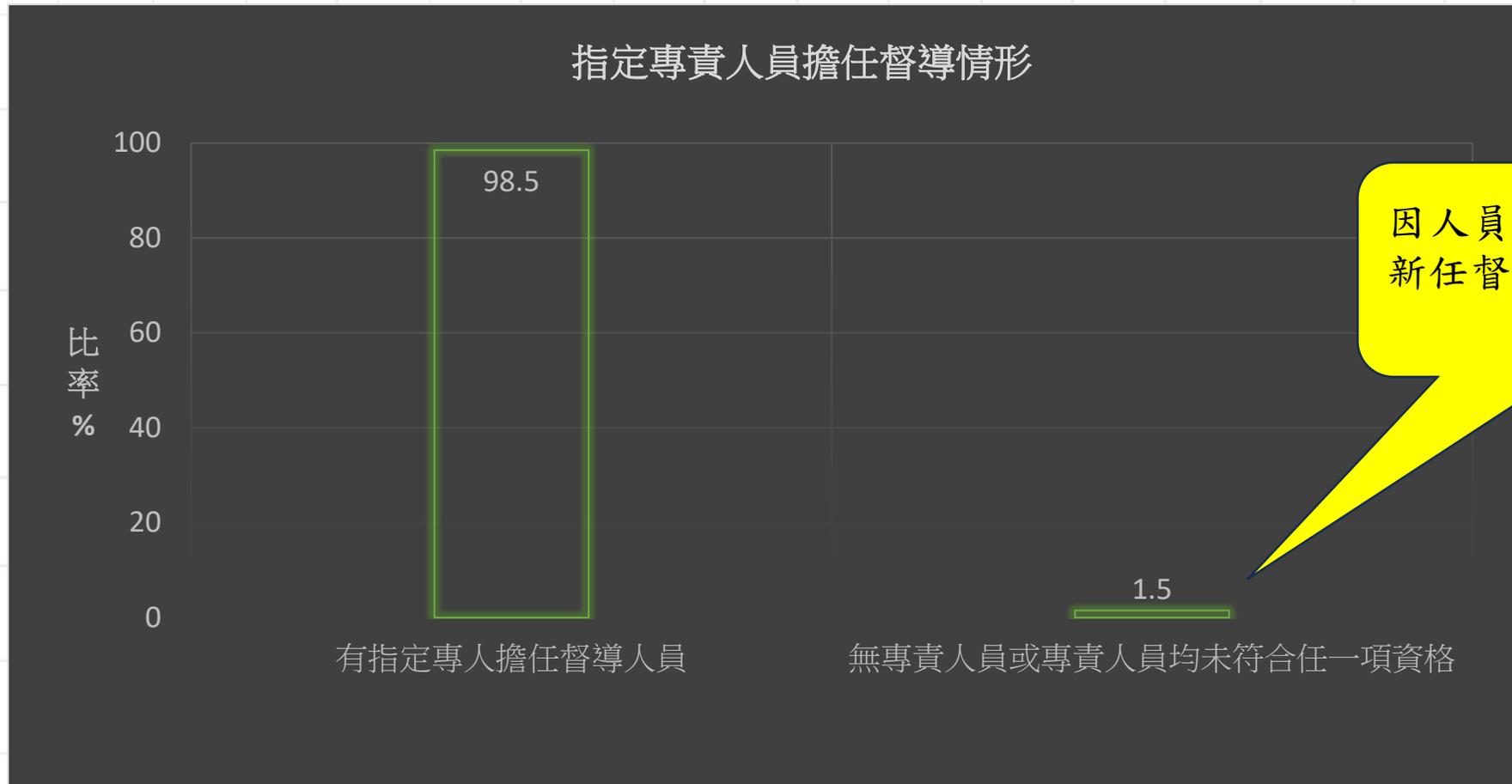
三、輔導結果完全符合

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

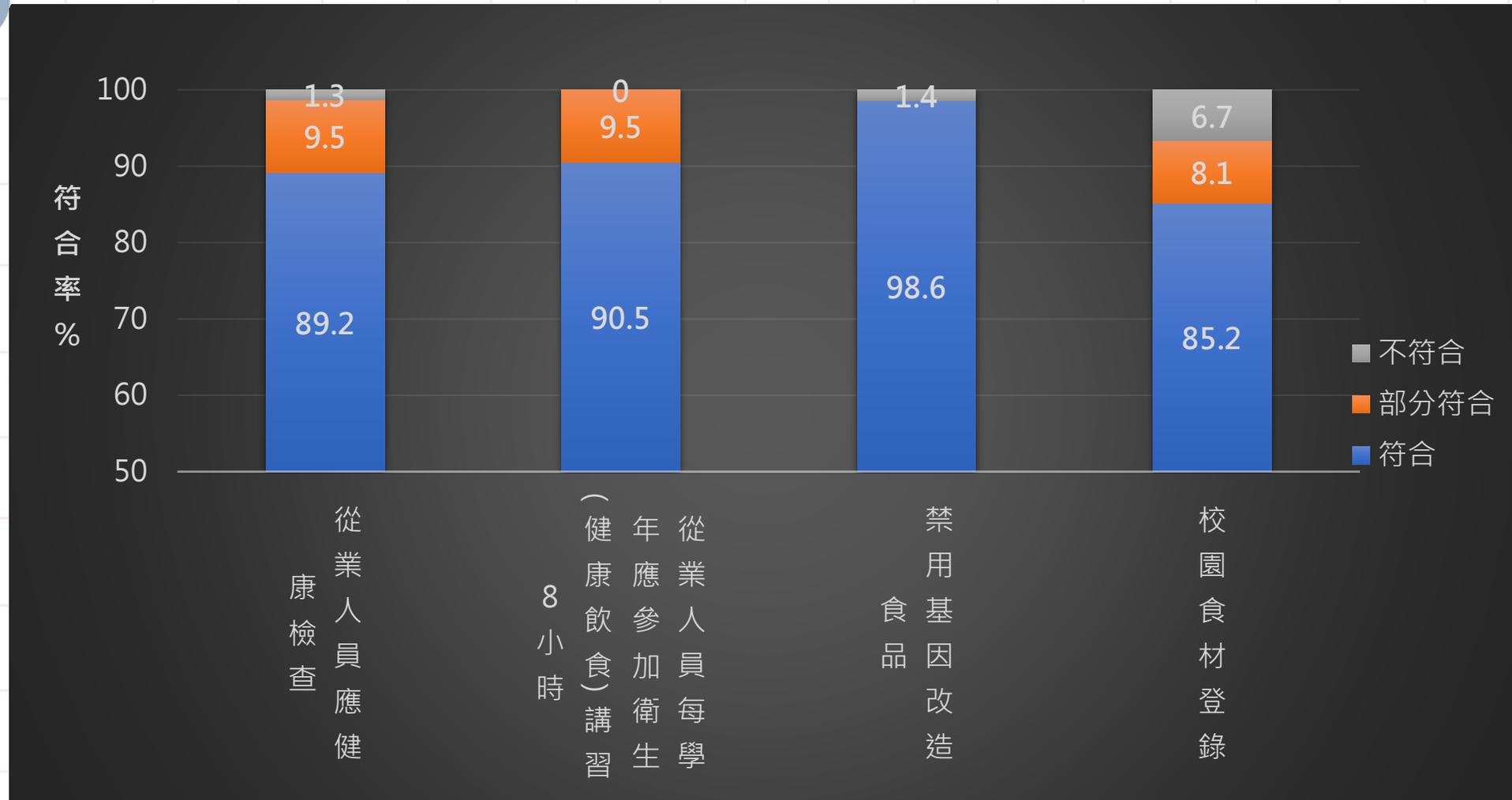
四、指定專責人員擔任督導情形



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

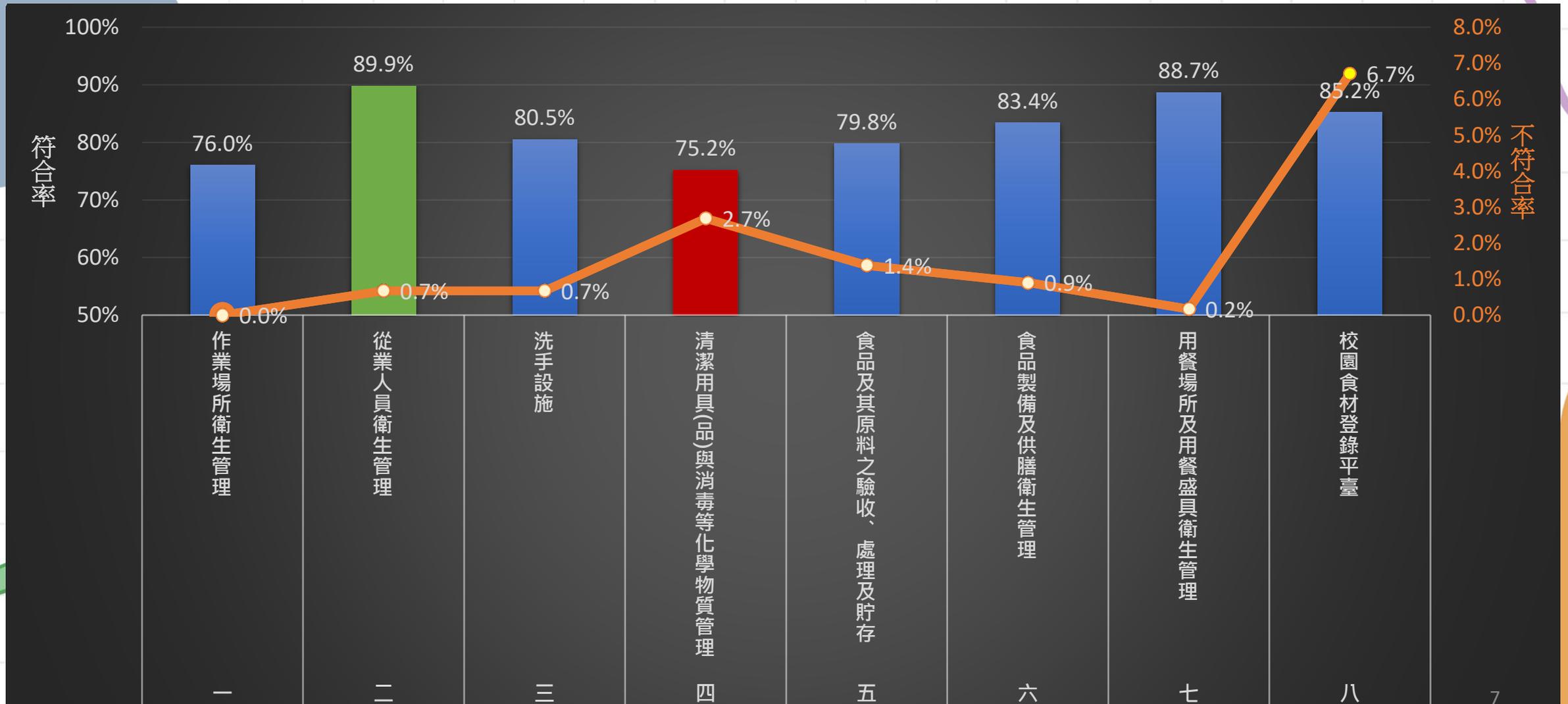
五、法定四項指標輔導情形



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



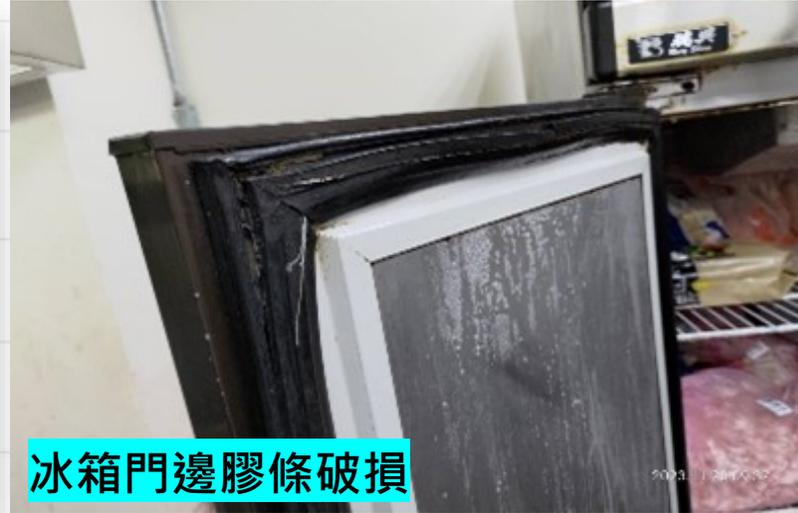
應有效病媒
防治措施



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



一、作業場所衛生管理

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1.天花板、地板、牆面破損，紗窗、紗門破損	定期清洗及更新天花板、地板、牆面紗窗、紗門的破損
2.通風設施(冷氣機、抽風機)、照明設施(燈罩、燈座)，未清洗，器具上有灰塵、髒污	定期清洗、更新設備
3.廢棄物垃圾堆積，未定期清理	定期清掃、清運

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

體	重	95.1	KG
腰	圍	98	CM
視力 (<input checked="" type="checkbox"/> 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	已服藥治療。飲食少刺毒。		
醫師姓名(簽章)	[Signature]		
及證書字號	[Number]		
檢查醫療機構	[Institution]		
名稱、電話及地址	[Address]		

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



二、從業人員衛生管理

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1.新進人員未健康檢查合格，即開始參與作業；食品從業人員未依法規規定，每年至少健康檢查一次	新進人員應健康檢查合格，始可參與食品作業，食品從業人員應每年定期健康檢查
2.食品從業人員健康檢查項目不正確，可能漏檢項目包括A型-肝炎、傷寒、結核病、皮膚病等。	依食品從業人員健康檢查項目檢查
3.作業期間，從業人員未戴髮帽、口罩、配戴飾物手錶	作業期間應依個人衛生管理標準，戴口罩髮帽，不應配戴飾物手錶

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

三、洗手設施

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
洗手專區，未放置洗手設施，包括肘動式水龍頭、洗手乳、乾手紙、指甲刷、正確洗手圖示	裝置肘動式水龍頭、放置洗手乳、乾手紙 & 指甲刷；張貼“正確洗手圖示”

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

四、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1.作業期間，清潔用具、清潔劑、消毒劑放置作業場所	清洗完畢，應確實歸位清潔用具貯藏專區，避免污染食材操作
2.清潔劑、消毒劑未落實三專管理	確實做好專人、專冊、專區的三專管理工作

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				
品名	數量	單位	金額	備註
1 豆干	10k	50	500	
2 雞腿	1包	170	170	
3 甜菜元	2把	500	1000	
4 排骨	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斤	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

五、食品及其原料之驗收、處理及貯存

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1. 食材驗收紀錄不完整，未附檢驗報告	確實依原定食材驗收標準，加以驗收
2. 食材驗收時，未完整記錄品項及簽名	確實簽名驗收食材
3. 食材貯存未正確收整貯存，食材取用未依先進先出原則	確實盤點，並分類分區收整、適當溫度(低溫、常溫)貯藏
4. 食材、添加物分包裝未確實記錄品名、有效日期	確實依原包裝食材、添加物所示的品名及有效日期
5. 食材、生鮮食物貯藏未妥善包覆	確實、有效、完整包覆

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. 切割生、熟食的刀具、砧板未適當管理
2. 砧板發霉、髒污、裂縫



1. 外購之食用冰塊缺食品標示
2. 每年抽驗至少一次



六、食品製備及供膳衛生管理

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1. 刀具、砧板未區分生熟食用途	確實區分生熟食用途
2. 刀具放置桌縫牆縫，易孳生黴菌	清洗後置於乾燥箱
3. 供膳食品陳列，未置防塵防蟲設施	加裝透明壓克力、加罩 ⇒ 防塵、防蟲、防口水污染
4. 自助餐或熟食陳列，未達熟食保存溫度(中心溫度60°C以上)	加裝熱水保溫
5. 盛裝容器髒污、破損	定期清洗、更新

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

七、用餐場所及用餐盛具衛生管理

** 缺失檢視與改善建議

缺失檢視	改善建議
1. 設備髒污、老舊、破損	定期清洗、更新
2. 自助餐食品陳列，未置防塵、防蟲設施	加裝透明壓克力、加罩 ⇒ 防塵、防蟲、防口水污染
3. 熟食陳列於室溫過久，易造成腐敗	高溫(60°C以上)、低溫(4°C以下)保存
4. 碗盤、容器裂損	定期清洗、更新

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、粉、配			

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

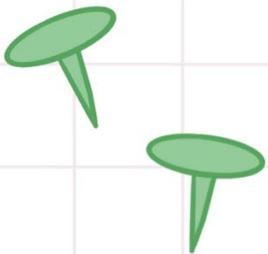
本店使用
澳洲牛肉

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



謝謝聆聽！



- 參考資料

餐廳衛生管理工作 ⇒ 日常清潔與查核

餐廳衛生管理工作 ⇒ 日常清潔與查核

1、每日清潔工作 (執行者、檢查者)

(1). 製程衛生管理

- a. 機械/烹煮設備 ⇒ 清潔 & 乾燥：包括加熱設施、蒸煮炒鍋、各種作業檯面
- b. 盛裝容器 ⇒ 清潔 & 乾燥：包括 桶、槽、盆、碗、盤、杯
- c. 食品貯藏空間 ⇒ 整潔、查核：包括低溫貯藏(冰箱)、常溫貯藏(庫房)

(2). 環境衛生管理

- a. 地板、水溝、截流設施/槽 ⇒ 清洗
- b. 牆面/窗/照明 ⇒ 清洗 & 整理
- c. 廢棄物、殘渣、垃圾 ⇒ 清理 & 清洗

(3). 個人衛生管理 (清潔工作)

- a. 工作服
- b. 抹布
- c. 濾布
- d. 墊布
- e. 清潔用具

2、每週清潔工作 (執行者、檢查者)

(1). 製程衛生管理

- a. 機械/烹煮設備清潔 & 乾燥 ⇒ 包括加熱設施、蒸煮炒鍋、各種作業檯面
- b. 盛裝容器清潔 & 乾燥 ⇒ 包括 桶、槽、盆、碗、盤、杯
- c. 食品貯藏空間整潔 ⇒ 低溫貯藏(冰箱)、常溫貯藏(庫房) ⇒ 食材與添加物包覆完整/正確放置、溫溼度正確

(2). 環境衛生管理 (執行者、檢查者)

- a. 天花板、地板、排水設施、照明設施、工作檯面 ⇒ 清潔工作
- b. 排煙設施、抽油煙機、抽風機、通風設備(冷氣、風扇) ⇒ 清潔工作
- c. 廢棄物放置場所及設施 ⇒ 清潔工作
- d. 進出口(門窗、紗窗) ⇒ 清潔與檢視
- e. 病媒檢視是否異常

(3). 個人衛生管理

- a. 各種重複使用之材料設備 (抹布、濾布.....) ⇒ 清潔與檢視
- b. 各類清潔用具 ⇒ 清潔與檢視

3、每月清潔工作 (執行者、檢查者、督導者)

(1). 製程衛生管理

- a. 機械/烹煮設備清潔 & 乾燥：加熱設施、蒸煮炒鍋 ⇒ 清潔 & 檢視
- b. 盛裝容器清潔 & 乾燥：桶、槽、盆、碗、盤、杯 ⇒ 清潔 & 檢視是否破損
- c. 食品貯藏空間整潔：低溫貯藏(冰箱)、常溫貯藏(庫房) ⇒ 清潔 & 檢視溫溼度是否運作正常

(2). 環境衛生管理 (執行者、檢查者)

- a. 天花板、地板、排水設施、照明設施 ⇒ 清潔 & 檢視
- b. 排煙設施、抽油煙機、抽風機、通風設備(冷氣、風扇) ⇒ 清潔 & 檢視
- c. 廢棄物放置場所及設施 ⇒ 清潔 & 檢視
- d. 進出口(門窗、紗窗) ⇒ 清潔 & 檢視
- e. 病媒檢視與防治工作 ⇒ 是否異常

(3). 個人衛生管理

各種重複使用之材料設備 (抹布、濾布.....) ⇒ 清潔與檢視

4、每季清潔工作 (執行者、檢查者、督導者)

(1). 製程衛生管理

- a. 機械/烹煮設備清潔 & 乾燥：加熱設施、蒸煮炒鍋 ⇒ 清潔 & 檢視
- b. 盛裝容器清潔 & 乾燥：桶、槽、盆、碗、盤、杯 ⇒ 清潔 & 檢視是否破損
- c. 食品貯藏空間整潔：低溫貯藏(冰箱)、常溫貯藏(庫房) ⇒ 清潔 & 檢視溫溼度是否運作正常

(2). 環境衛生管理 (執行者、檢查者)

- a. 天花板、地板、排水設施 ⇒ 清潔 & 檢視
- b. 排煙設施、抽油煙機、抽風機、通風設備(冷氣、風扇) ⇒ 清潔 & 檢視
- c. 廢棄物放置場所及設施 ⇒ 清潔 & 檢視
- d. 進出口(門窗、紗窗) ⇒ 清潔 & 檢視
- e. 病媒檢視與防治工作 ⇒ 病媒是否異常、病媒防治工作是否確實

(3). 個人衛生管理

各種重複使用之材料設備 (抹布、濾布.....) ⇒ 清潔、檢視是否破損

Q & A