



# 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、114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、115學年度規劃



# 壹、114學年度輔導結果



# 壹、114學年度輔導結果

- 一、輔導家數：135校，164間餐飲場所
- 二、再輔導家數：1校
- 三、輔導結果完全符合：17間(餐飲場所+綜合零售)



# 17家完全符合之督導學校分別為：

元智大學、敏實科技大學、南亞技術學院

逢甲大學、臺北醫學大學、國立臺北藝術大學

健行科技大學、國立中興大學、國立彰化師範大學

德育護理健康學院、國立澎湖科技大學、國立中央大學

中華醫事科技大學、台北海洋科技大學

東南科技大學、國立臺北科技大學

宏國德霖科技大學

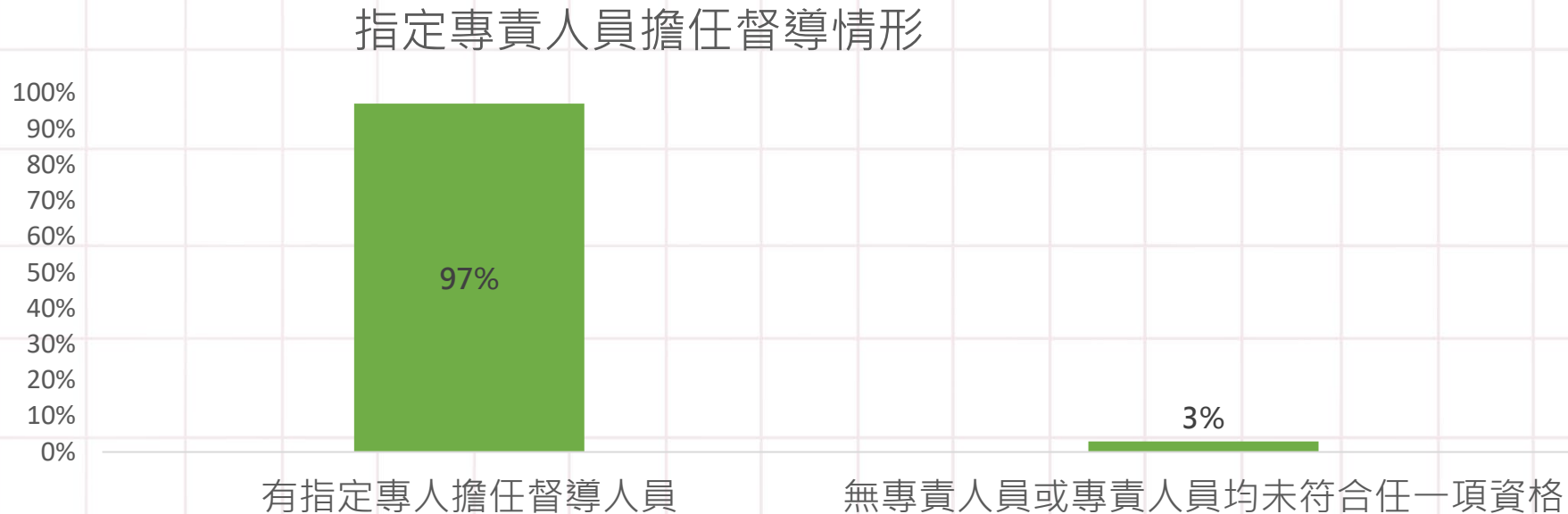
(依輔導時間排序)



# 壹、114學年度輔導結果

## 四、指定專責人員擔任督導情形

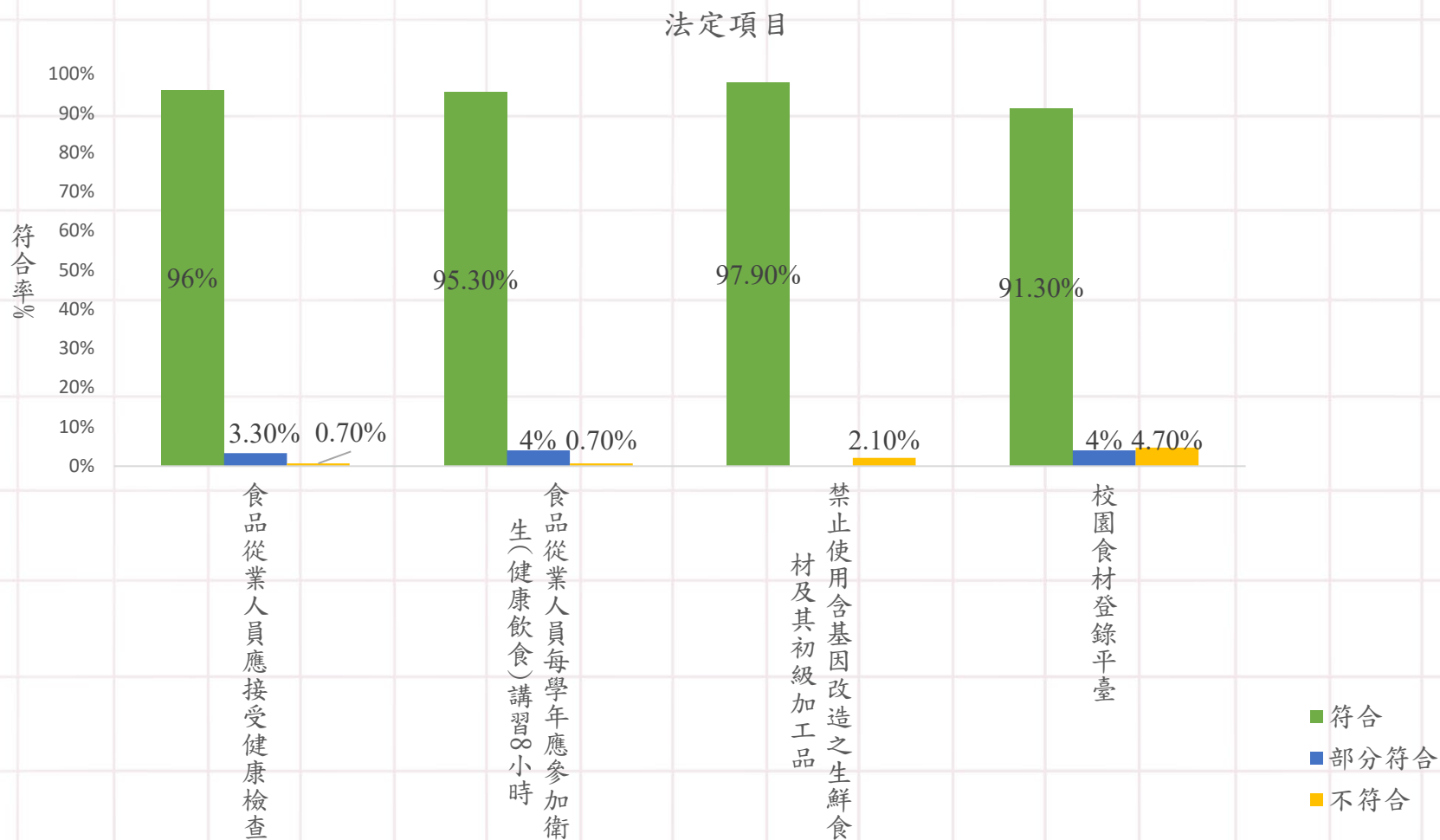
114學年度輔導135所大專校院之輔導結果，辦理餐飲業務專責人員之設置，**符合率為97%(共131校)；未符合率為3%(共4校)**



資料來源：114學年度輔導計畫之分析結果

# 壹、114學年度輔導結果-餐飲業

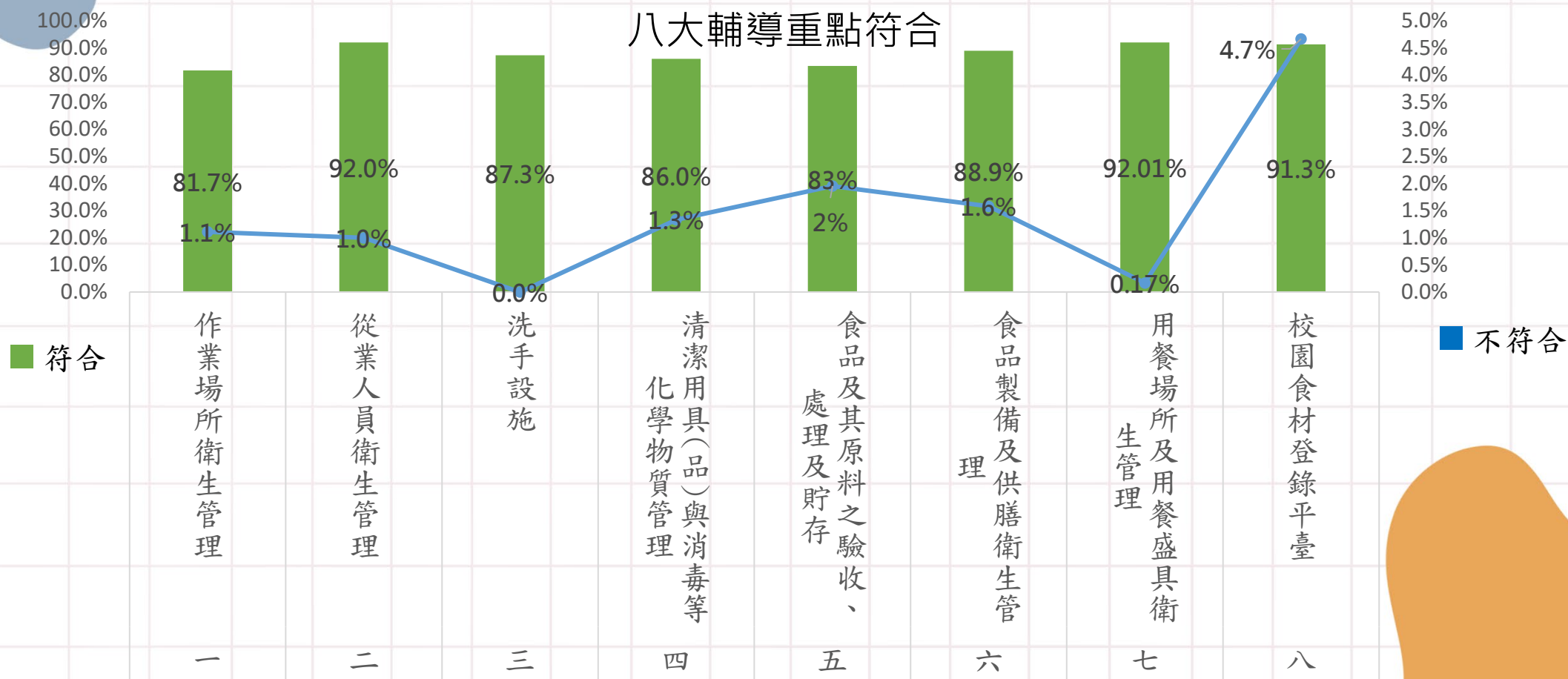
## 五、法定四項指標輔導情形



資料來源：114學年度輔導計畫輔導項目編號第7、8、14及25項之分析結果

# 壹、114學年度輔導結果-餐飲業

## 六、八大項輔導重點符合情形



資料來源：114學年度輔導計畫之分析結果

# 壹、114學年度輔導結果-餐飲業

## 七、輔導項目25項之輔導結果分析

符合率  
最高

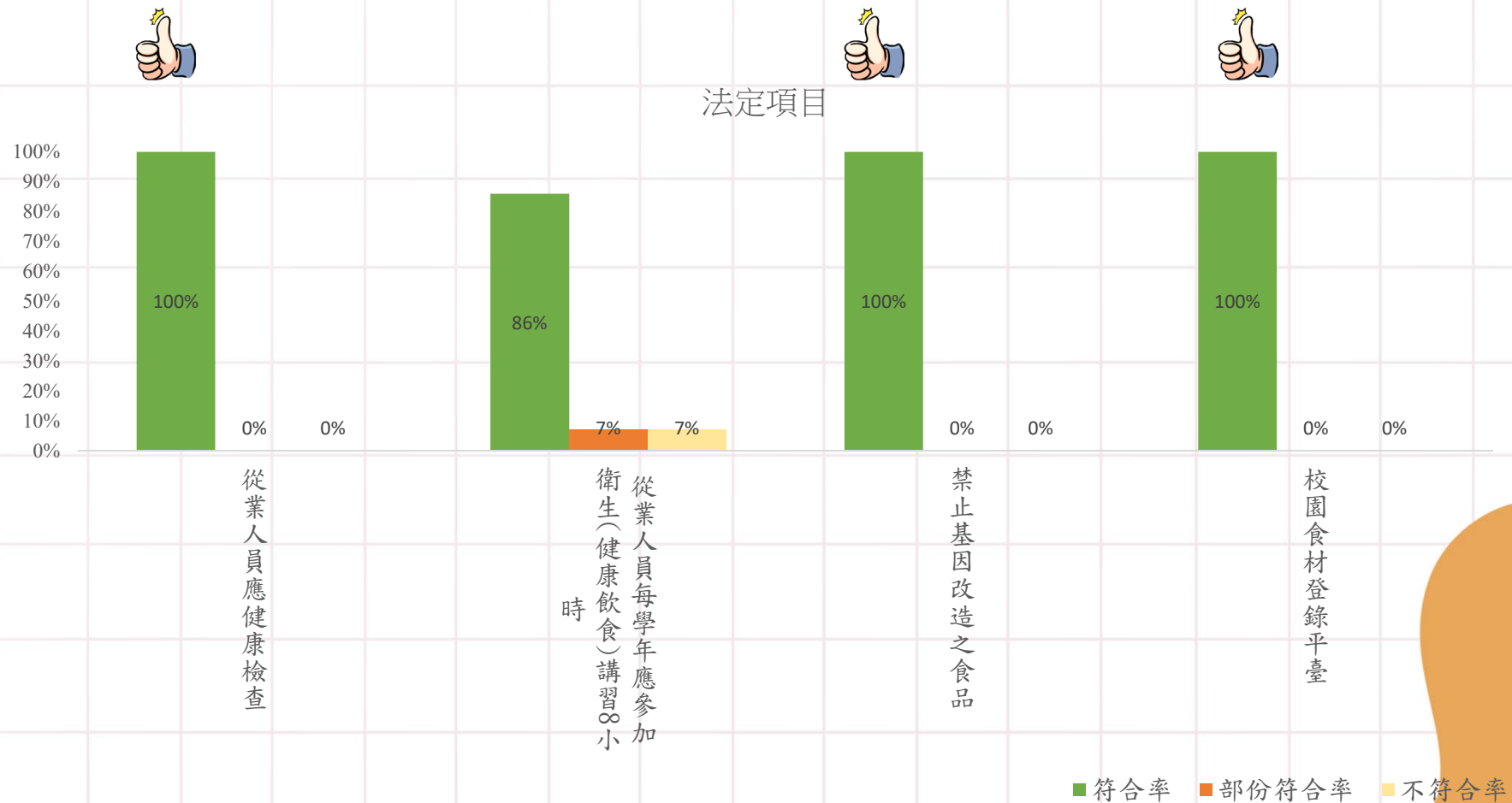
| 編號 | 輔導內容                                                        | 符合率   |
|----|-------------------------------------------------------------|-------|
| 14 | 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。 | 97.9% |
| 24 | 直接供應飲食場所，販售含豬、牛肉及其可食部位食品，應依規定標示原料原產地(國)。                    | 97.9% |

符合率  
最低  
前5名

|    |                                                                                                                                |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 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。                                                                                    | 45.0% |
| 15 | 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。 | 63.3% |
| 16 | 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。                                         | 72.7% |
| 18 | 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並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。             | 80.5% |
| 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。                                                                                         | 81.3% |

# 壹、114學年度輔導結果-綜合商品零售業

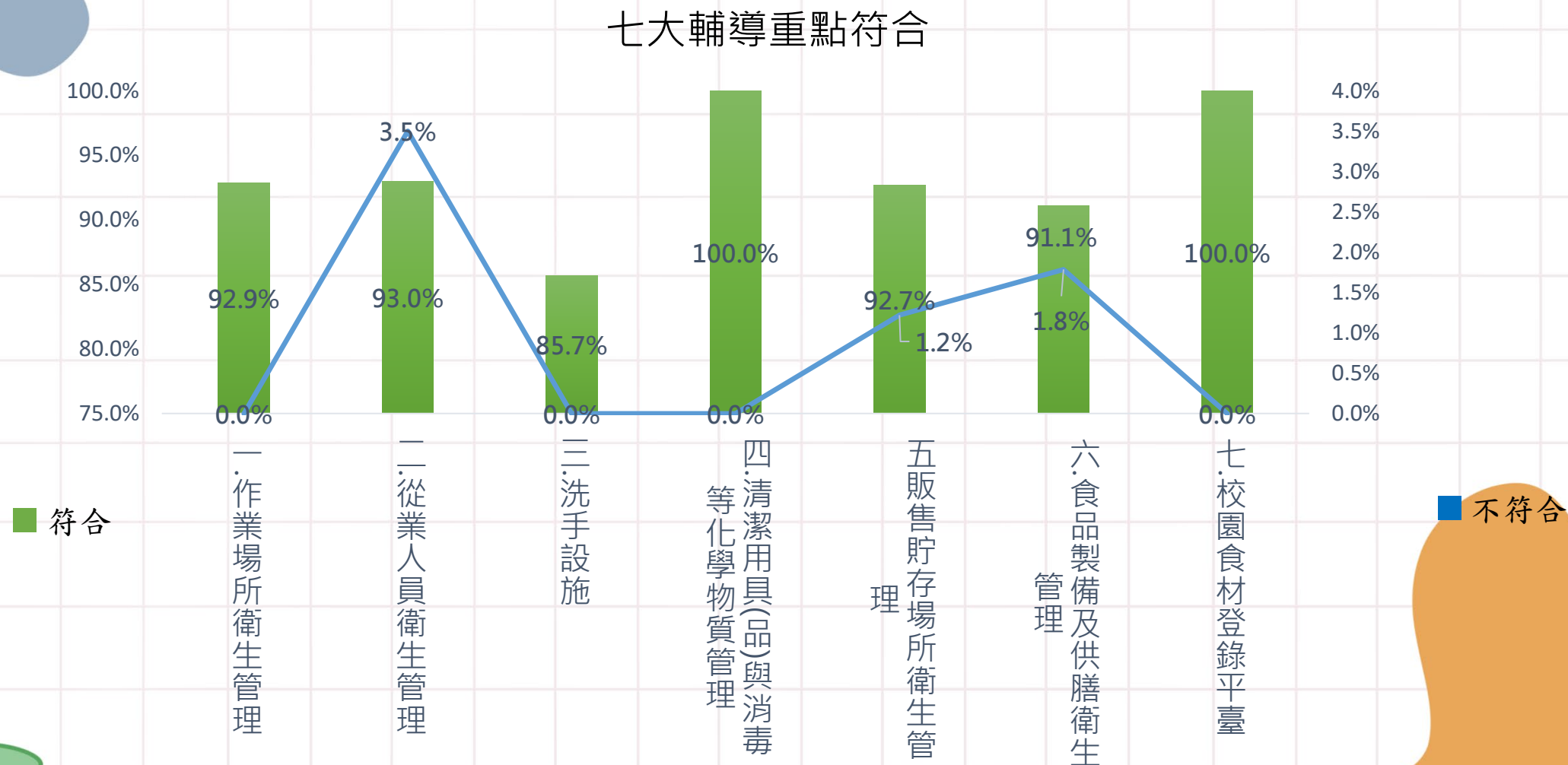
## 五、法定四項指標輔導情形



資料來源：114學年度輔導計畫輔導項目編號第5、6、10及19之分析結果

# 壹、114學年度輔導結果-綜合商品零售業

## 六、七大項輔導重點符合情形



資料來源：114學年度輔導計畫之分析結果

# 壹、114學年度輔導結果-綜合商品零售業

## 七、輔導項目19項之輔導結果分析

輔導項目第2、3、4、5、8、9、10、13、14、15、18項之符合率皆為100%

符合率  
最低  
前5名

| 編號 | 輔導內容                                                                                                | 符合率  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 17 | 食品之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施；熱藏食品中心溫度應保持在60°C以上。                                                     | 71.0 |
| 1  | 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。                                                         | 79.0 |
| 6  | 食品從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整紀錄。                                                                  | 86.0 |
| 7  | 應於作業場所設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等；必要時，備有消毒措施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。 | 86.0 |
| 11 | 即食熟食食品之品溫，冷藏應保持在7°C以下，凍結點以上，冷凍應保持在-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。                      | 86.0 |
| 12 | 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上，避免直接與地面接觸。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。                             | 86.0 |

## 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

## 餐飲業

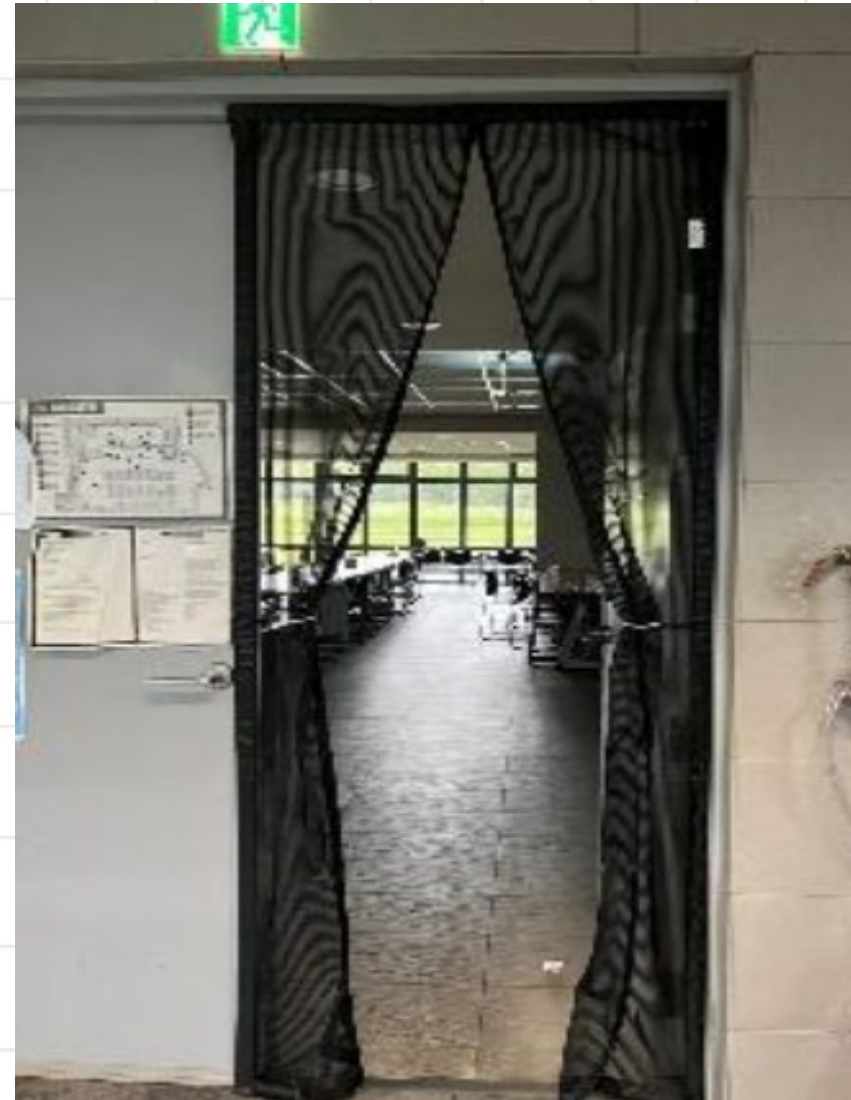
(含自助餐、飯館、小吃店、冰果店、飲料店、速食餐廳等美食街型態)



對外門口缺紗門設備



設置紗門



紗窗未密合



改善紗窗密合度



更換防蟲簾，確保長度覆蓋至底部

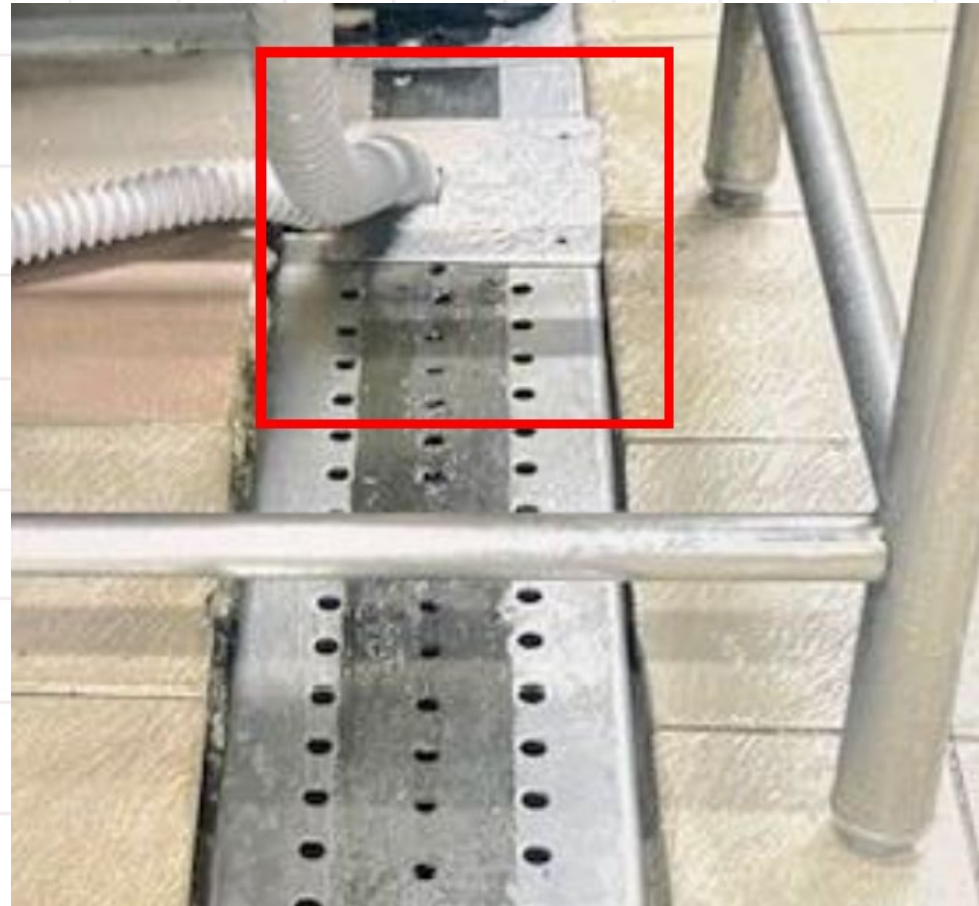
防蟲簾未完全密合



水溝蓋孔洞過大



完成填補



天花板孔洞



孔洞填補



天花板孔洞



完成修補



牆壁破損



修補並粉刷破損處



## 加強定期清潔工作

### 風扇髒污



牆壁髒污及破損



完成修補並加強清潔



定期清除雜物，並加強清潔

未使用之區域髒亂



加強清潔工作，並增加清潔頻率

截油槽髒污



截油槽髒污



加強清潔工作，並增加清潔頻率



抽油煙機髒污



加強清潔工作，並增加清潔頻率



作業檯面光度不足



加設照明設備



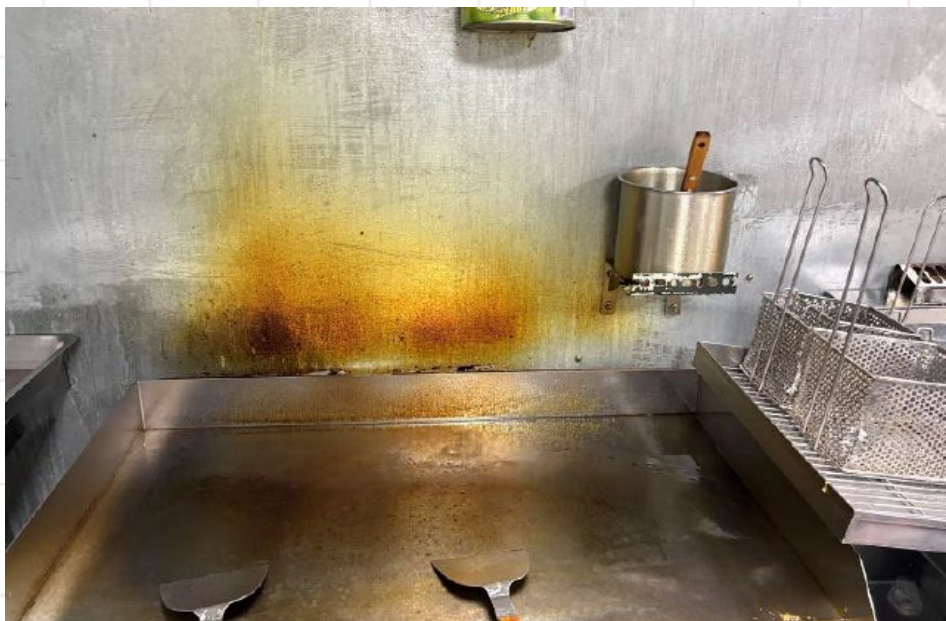
烤箱髒污



加強清潔工作，並適時汰換



烹調煎檯髒污



定期更換壁貼



作業人員頭髮未完整覆蓋



完整覆蓋頭髮



烹調器具放置調理檯



使用容器盛裝



完備洗手設備(洗手乳、指甲刷、擦手紙、垃圾桶)

洗手設備缺漏



刀具及砧板髒污



加強清潔並適時汰換



## 刀具及砧板未落實生熟食區分(顏色區分)



## 刀具及砧板以顏色標示，並分別設置區域存放



## 食材驗收未填寫溫度

出貨單號: 1150406401000042  
 客戶名稱: 20091  
 統一編號:  
 聯絡電話:  
 傳真:  
 出貨日期: 115/04/08  
 分公司: 永豐源  
 聯絡人:  
 手機:  
 出貨員: 謝晉安  
 送貨員: 謝晉安  
 買次: 0001  
 列印日期: 115/04/08

| 品名                             | 數量 | 單位 | 單價 | 小計 | 備註 |
|--------------------------------|----|----|----|----|----|
| 00100002-3 無骨雞腿(原)-60P(凍單)     |    |    |    |    |    |
| 00100002 罐頭雞肉片-35*4包/箱(平賣)     |    |    |    |    |    |
| 00130016-P01 特選雞排(A)-10片*12包/箱 |    |    |    |    |    |

以下空白

| 檢查結果 | 無異物 | 驗收人員 |
|------|-----|------|
| 溫度包  | ✓   | 王海長  |
| 外觀   | ✓   |      |
| 異物   | ✓   |      |

備註:  
 <1>請確認上列數量,如有錯誤請三日內提出<2>受貨人未依約付清貨款前,本公司仍保有本單所有權  
 會計: 吳金珠 業務: 謝晉安 倉庫: 謝晉安 客戶簽收:

## 依實際量測溫度確實填寫

客戶名稱: [REDACTED]  
 公司地址: [REDACTED]  
 公司電話: [REDACTED]  
 業務: [REDACTED]  
 月結現金 專線: (07) 9610-9058  
 開辦日期: 115/04/08  
 業務專線: 02-299075  
 公司傳真: 12134  
 07:01:27

| NO | 貨號     | 品名     | 規格       | 格數  | 量  | 單價 | 金額 | 備註 |
|----|--------|--------|----------|-----|----|----|----|----|
| 01 | C00501 | B晚米花   | 2包2.7K   | 2包  | 50 |    |    |    |
| 02 | C14301 | B麥脆雞排塊 | 4/9K3包20 | 3包  | 60 |    |    |    |
| 03 | C00529 | D雞胸肉片  | 3包6K28P  | 6KG | 40 |    |    |    |
| 04 | C00521 | B卡啦半香雞 | 6K40P    | 1包  | 10 |    |    |    |

4127 2670 } 共 10960  
 4123 8270 }

| 檢查結果 | 無異物 | 驗收人員 |
|------|-----|------|
| 溫度包  | ✓   | 王海長  |
| 外觀   | ✓   |      |
| 異物   | ✓   |      |

備註:  
 會計: 吳金珠 業務: 謝晉安 倉庫: 謝晉安 客戶簽收:

## 冷凍食材未標示相關資訊



食材入庫時，均清楚標示品名、分裝（進貨）日期及有效期限；並針對相同品項，依進貨日期以不同籃子及標示顏色區分，落實先進先出原則



冷凍庫藏超過最大裝載量



調整進貨量



冷凍冰箱內部及邊條髒污



加強冷凍冷藏庫清潔



清潔用具髒污



完成清潔清洗，並設置固定區域存放



落實三專管理(專區、專人、專冊)

清潔用品未落實三專管理



「環境清潔劑使用記錄表」

店家：[REDACTED]

114年 12月

| 日期       | 沙拉脫<br>進貨量 | 沙拉脫<br>使用量 | 沙拉脫<br>剩餘量 | 漂白水<br>進貨量 | 漂白水<br>使用量 | 漂白水<br>剩餘量 | 簽名 | 備註 |
|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|----|----|
| 上月<br>庫存 | 3.24/箱     |            | 0          | 3.24/箱     |            | 0          |    |    |
| 1        | 4          | 1          | 3          | 4          | 1          | 3          |    |    |
| 2        | 0          | 0          | 3          | 0          | 0          | 3          |    |    |
| 3        | 0          | 1          | 2          | 0          | 1          | 2          |    |    |
| 4        | 0          | 0          | 2          | 0          | 0          | 2          |    |    |
| 5        | 0          | 0          | 2          | 0          | 0          | 2          |    |    |
| 6        |            |            |            |            |            |            |    |    |
| 7        |            |            |            |            |            |            |    |    |
| 8        | 0          | 0          | 2          | 0          | 0          | 2          |    |    |
| 9        | 0          | 1          | 1          | 0          | 1          | 1          |    |    |
| 10       | 0          | 0          | 1          | 0          | 0          | 1          |    |    |
| 11       | 0          | 0          | 1          | 0          | 0          | 1          |    |    |
| 12       |            | 1          | 0          |            | 1          | 0          |    |    |
| 13       |            |            |            |            |            |            |    |    |
| 14       |            |            |            |            |            |            |    |    |
| 15       |            | 0          | 0          |            | 0          | 0          |    |    |
| 16       | 4          | 1          | 3          | 4          | 1          | 3          |    |    |
| 17       |            | 0          | 3          |            | 0          | 3          |    |    |
| 18       |            |            |            |            |            |            |    |    |

作業場所存放紙箱



移除紙箱，並將包材使用棧板墊高存放



待烹調之食材無防護措施



完整覆蓋



清潔後餐具未覆蓋



以透明塑膠簾完成覆蓋



包材無防護措施



以透明塑膠簾完整覆蓋





)管理

[illegible]

## 落實標示品名、分裝日期及有效日期

### 分裝食材未落實標示相關資訊



## 分裝飲料無相關標示



## 落實標示品名、分裝日期及有效日期



分裝調味料未落實標示相關資訊



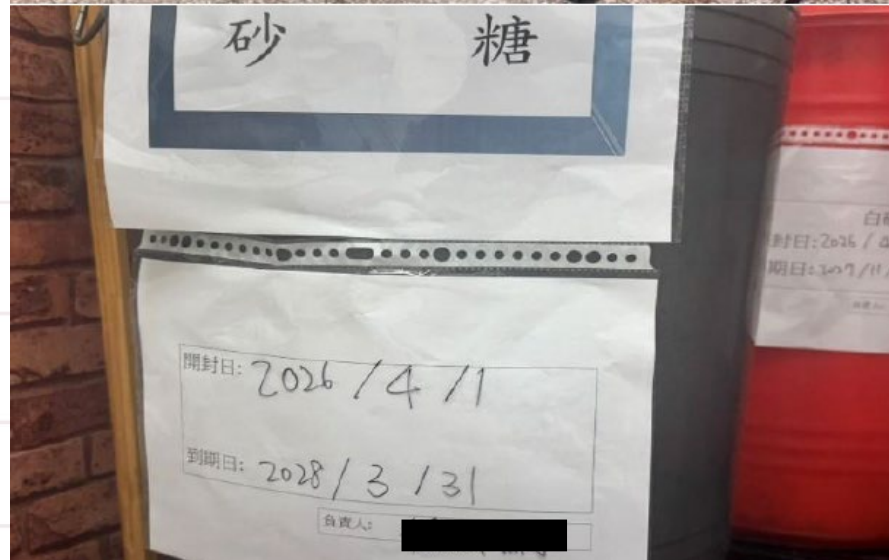
落實標示品名、分裝日期及有效日期



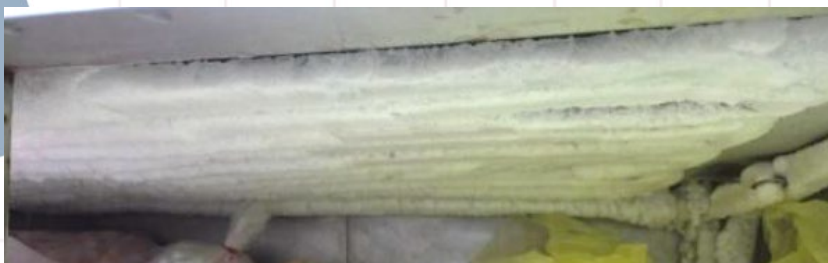
乾料食材糖桶未離地置放



使用棧板離地存放，並落實標示相關資訊



冷凍冰箱結霜嚴重，未定期除霜，溫度未符合規範



加強清潔、設置溫度計、落實記錄



**冷凍櫃溫度紀錄表**

頻率：每天2次(可依學校情況自行訂定，至少每天1次) 115年 6月

※冷凍櫃溫度標準值：-18℃以下 冷凍櫃編號：

| 日期 | 上午   | 溫度    | 記錄人員 | 下午    | 溫度    | 記錄人員 | 備註 |
|----|------|-------|------|-------|-------|------|----|
| 1  |      |       |      |       |       |      |    |
| 2  |      |       |      |       |       |      |    |
| 3  |      |       |      |       |       |      |    |
| 4  | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 5  | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 6  | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 7  | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 8  | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 9  |      |       |      |       |       |      |    |
| 10 |      |       |      |       |       |      |    |
| 11 | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 12 | 9:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 13 | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 14 | 6:00 | -18°C | 許    | 16:00 | -18°C | 許    |    |
| 15 | 6:00 | -18°C | 許    |       |       |      |    |
| 16 |      |       |      |       |       |      |    |
| 17 |      |       |      |       |       |      |    |
| 18 |      |       |      |       |       |      |    |
| 19 |      |       |      |       |       |      |    |
| 20 |      |       |      |       |       |      |    |
| 21 |      |       |      |       |       |      |    |

冷凍庫內食材貯藏空間，未墊高存放



可利用的空籃作為墊底籃，藉以架高食材



可行走之冷凍庫內食材，未墊高存放



裝設層架存放



## 落實物品分類及擺放

### 乾貨區擺放其他雜物



乾料存貨區為開放空間，  
無法有效控制溫濕度



使用置物盒放置乾料，並於  
置物盒內放置溫濕度計



早餐店供應常態：  
未有供餐時間管理、供應時間太長



## 落實標示餐點供應時間及警示標語



解凍食材放置於室溫超過2小時



以流水方式解凍



# 安全解凍的 3種方法



## 冷藏解凍 **最安全**

將冷凍肉品置於**冰箱冷藏室**，於低溫環境下緩慢解凍。



## 冷水解凍

將密封包裝之肉品浸泡於冷水中，每30分鐘換一次水，或採用緩慢流動之冷水解凍。



## 微波爐解凍 **最快速**

因加熱不均，部分區域可能過熱或仍未完全解凍，**微波後應立即烹調**，不應再冷藏或長時間放置。



## 室溫解凍

不建議將肉品直接置於室溫下解凍，因長時間暴露於危險溫度帶，細菌孳生最為快速。

## 每日確實登載供餐資訊

## 未落實至校園食材登載資訊

美食街 連鎖商店

大專校院校內供應學生為主之學生餐廳，以自助餐及盒餐、便餐之供應為主，其生鮮及加工品一律使用國產豬、牛、肉品，所有供餐場所應依衛生福利部衛生福利署公告之食安法(圖)

2025年12月4日 美食街

校舍區域選擇

所有區域

丹古咖啡 金銀雙主菜 營養美味城

甜心豆花甜品小吃 侯嘉雪

供應商

美食街 餐廳名稱 地址

美食街 連鎖商店

大專校院校內供應學生為主之學生餐廳，以自助餐及盒餐、便餐之供應為主，其生鮮及加工品一律使用國產豬、牛、肉品，所有供餐場所應依衛生福利部衛生福利署公告之食安法(圖)

2026年1月15日 美食街

校舍區域選擇

所有區域

丹古咖啡 金銀雙主菜 營養美味城

甜心豆花甜品小吃 侯嘉雪

供應商

美食街 餐廳名稱

營養美味城

今日食料/調味料

供應商

美食街 餐廳名稱

美食街 連鎖商店

大專校院校內供應學生為主之學生餐廳，以自助餐及盒餐、便餐之供應為主，其生鮮及加工品一律使用國產豬、牛、肉品，所有供餐場所應依衛生福利部衛生福利署公告之食安法(圖)

2026年1月15日 美食街

校舍區域選擇

所有區域

丹古咖啡 金銀雙主菜 營養美味城

甜心豆花甜品小吃 侯嘉雪

供應商

美食街 餐廳名稱

營養美味城

今日菜色

| 品名  | 品名 |
|-----|----|
| 馬鈴薯 | 臺灣 |
| 雞胸肉 | 臺灣 |

本日調味料

| 調味料 | 製造商      | 驗證章Q或原料產地(國) | 供應商 |
|-----|----------|--------------|-----|
| 炸酥油 | 福壽實業有限公司 | TQF          |     |
| 工研醋 | 大安工研     | HACCP        |     |

供應商

# 餐車進駐校園 注意事項

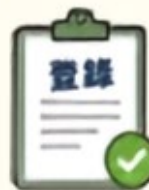


簽訂契約  
才有保障



常態性質之餐車進駐校園，  
應視同**餐飲業**管理，依相關  
法規落實衛生查核與管理。

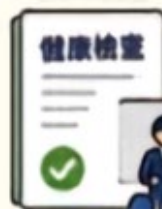
活動性質之餐車進駐，應符合下列規定：



1 應完成食品業者登  
錄並具備登錄字號



2 應投保產品責任保險



3 食品從業人員應具有  
效健康檢查證明及衛  
生講習

## 綜合商品零售業

(含員生消費合作社、連鎖超商及量販商場等型態)



調整設備溫度，使食品中心溫度達60°C以上

熟食加熱設備故障未達60°C



## 購置可密封容器存放夾子

### 熱食夾子未有正確容器放置





即時餐食於陳售過程未落實  
溫度保溫及時間管理



每份便當標示「送餐時間」及「食  
用 / 下架提醒」，並註明到餐後2小  
時內食用完畢，超過2小時視同隔餐



# 參、115學年度規劃



# 115學年度注意事項

1. 實地輔導 自115年9月起至116年5月止，每校隨機抽選至少1間餐廳、廚房、超商及員生消費合作社等，必要時得增加抽查家數
2. 教育部預計於115年7月函請各校填復**115學年度輔導月份調查表**，上述期間，將安排每月最多以28校為原則
3. 函知各校辦理實地輔導之日期
  - ① 115年8月函知**上學期**(9月至12月)辦理之學校及日期
  - ② 116年2月函知**下學期**(3月至5月)辦理之學校及日期



食品安全衛生重要的步驟：

嚴謹的食品製程 &  
確實的品質管制

祝福每位夥伴      工作順心如意！



謝謝聆聽!