僑 光 科 技 大 學

Overseas Chinese University

112 學年度第 2 學期第 1 次膳食管理委員會

會議紀錄

承辦單位：學生事務處衛生保健組

日　　期：113 年 05月 30 日（星期四）

時　　間：12 時 10 分

地　　點：明誠樓 012 會議室

112學年度第2學期第1次膳食管理委員會議
會議紀錄

會議時間： 113 年 05 月 30 日（星期四）12:10-12:40

會議地點：明誠樓012會議室

主　席：蔡源成學務長

出席人員：歐昱廷總務長(洪鈺茹組長代理)、陳玫玉主任(陳介玉副主任代理)、蔣博欽主任(賴志遠職業安全衛生管理員代理)、稅尚雪組長、李昌茂主任、余永讚老師、王叔瑜老師、黃振恩老師、陳弘順老師、張惠琴老師、毛智偉先生、洪芷稜同學、潘思吟同學(全俊宏同學代理)、蔡承宏同學

請假人員：賴崇仁組長、吳靜婷同學

列席人員：吳文婷小姐

應到：17 位 未到：2 位 實到：15位（達法定開會人數）

記錄：林嫦如

壹、 主席致詞

一、 感謝總務處協助改善餐廳硬體設備、環境安全衛生中心維護餐廳飲用水品質，特別感謝張惠琴老師透過稽核幫助雁閣樓餐廳改善品質，讓此次教育部大專校院餐飲衛生輔導得以順利完成，大家的努力與付出會列入績效評比。

二、 接下來頒發擔任膳食管理委員會委員的聘書給洪芷稜、潘思吟(全俊宏同學代領)與蔡承宏等同學，作為同學熱心參與學校事務的證明，幫助同學們未來在進入職場時能有更亮麗的履歷。

貳、 確認上次會議紀錄:確認無疑義。

參、 承辦單位報告

一、 總務處（賴崇仁組長報告）工作報告如會議資料所示。

二、 環境安全衛生中心（蔣博欽主任報告）工作報告如會議資料所示。

三、 衛生保健組(稅尚雪組長報告)工作報告如會議資料所示，補充說明：

1. 教育部於5月29日已來函112學年度大專校院餐飲衛生輔導結果，須於文到3週內將改善說明表函復教育部，輔導結果相關資料及缺失改善表將提供予雁閣樓餐廳廠商代表，督促於期限內改善缺失，並請事務組，依改善說明表就委員綜合建議「建請協助廠商修繕截油槽欄柵設施，避免病媒入侵。」，填報「缺失改善之對照說明」及「綜合建議之回應」，以便彙整填報資料，於期限內完成報部事宜。
2. 另依委員建議餐飲衛生稽查若有不合規定狀況，除立即口頭要求改善外，並開出僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單(請詳參附件4-五)，限於1週內改善，逾期未改善，提報業管單位。

肆、 提案討論**(無)**

伍、 臨時動議**(無)**

陸、 散會**(12:40)**

僑 光 科 技 大 學

Overseas Chinese University

112 學年度第 2 學期第 1 次膳食管理委員會

會議資料

承辦單位：學生事務處衛生保健組

日　　期：113 年 5 月 30 日（星期四）

時　　間：12 時 10 分

地　　點：明誠樓 012 會議室

112 學年度第 2 學期第 1 次膳食管理委員會

會議議程

壹、主席致詞

貳、確認上次會議紀錄

參、各單位工作報告

肆、提案討論

伍、臨時動議

陸、散會

112 學年度第 2 學期第 1 次膳食管理委員會
會議資料

壹、主席致詞

貳、確認上次會議紀錄(參閱附件 1)

參、各單位工作報告

一、 總務處

（一）陸續改善雁閣樓學生餐廳設備。本期重點維護項目：

1.廚房作業區地板整修。

2.廚房作業區不銹鋼水溝蓋更新。

3.麵食區設備整修及動線調整。

4.冷凍、冷藏空間維護保養及內控程式設定。

5.排風設備及靜電處理機保養。

6.用餐區餐桌更新。

（二）112 學年度起雁閣樓學生餐廳麵食區已恢復提供簡單麵食，早餐也同步販售，提供用餐師生較多元選擇。

（三）本學期已完成萊爾富用餐區美化，並將持續優化，預計於用餐區加設空調設備，提升師生用餐舒適度。

二、 環境安全衛生中心

（一）校內飲水機維護管理依飲用水管理條例暨相關規定與合格專業廠商(賀眾牌)簽訂維護保養合約，依合約定期清潔維護及更換濾心，並委託經環保署許可之環境檢驗測定機構(SGS)檢驗飲水機的水質狀況，維護紀錄及水質檢測報告均張貼於飲水機機身公告(依規定飲水機水質檢驗比例係以每 8 台抽驗 1 台水質，學校為確保水質安全已自行將標準提高到每台飲水機皆要檢測水質，確保每台飲水機水質皆符合標準)。

（二）學校每年均有編列經費，如飲水機有水質檢驗不合格或太過老舊不堪使用情形，視狀況評估汰舊換新。

三、 衛保組

（一）112 學年度第 2 學期每週 1 次餐廳衛生檢查共 17 次，每月 1 次營養師稽查輔導餐廳共 4 次，稽查紀錄已完成上簽。

（二）112 學年度第 2 學期餐廳滿意度問卷調查期間為 113 年 04 月 01 日至 04 月 16 日，以線上填寫問卷方式調查收集資料，滿意度調查結果請參閱附件 2。

（三）112 學年度教育部大專校院餐飲衛生輔導已於 113 年 5 月 17 日順利完成，針對本次輔導，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見如下，訪視結果請參閱附件 3。

學校：截油槽出水口建議加強病媒入侵的柵欄設施。

廠商：

1. 用餐區上方出風口有積塵，建議定期清掃。

2. 冷藏冷凍庫溫度記錄建議提高每天 2 次以上，確保溫度確實。

3. 冷凍庫內食材有部分未確實包覆，及標示品名。

根據委員意見改善前後對照表請詳參附件 4。

肆、提案討論

伍、臨時動議

陸、散會

附件 1

112 學年度第 1 學期膳食管理委員會議
會議紀錄

會議時間： 112 年 12 月 28 日（星期四）12:10-12:40

會議地點：明誠樓 012 會議室

主　　席：蔡源成學務長

出席人員：歐昱廷總務長、陳玫玉主任、蔣博欽主任、賴崇仁組長、稅尚雪組長、李昌茂主任、余永讚老師、王叔瑜老師、黃振恩老師、陳弘順老師、張惠琴老師、毛智偉先生、洪芷稜同學、潘思吟同學、許臨溢同學、吳靜婷同學

列席人員：徐彩容小姐、吳文婷小姐

應到：20 位 未到：0 位 實到：20 位（達法定開會人數）

記錄：林嫦如

壹、主席致詞 (略)

貳、確認上次會議紀錄**:**確認無疑義。

參、承辦單位報告

一、衛生保健組(稅尚雪組長報告)工作報告如會議資料所示，補充說明：

(一)112 學年度第 1 學期餐廳稽核結果發現行政區、收銀區與作業區未適當區隔，未符合「大專校院餐飲衛生管理工作指引」之規定。

(二)原餐廳作業場所規劃已通過教育部 111 學年度大專校院餐飲衛生輔導，建議餐廳內部位置與動線規劃恢復原狀，以符合規定。

二、總務處（賴崇仁組長報告）工作報告如會議資料所示，補充說明：

(一)為提升宿舍區便利性，規劃雁閣樓 1 樓設置便利商店據點，因本學期恢復早點與麵點供應，故調整餐廳內部位置與動線以利於現場作業。

(二)在 111 學年度以前的大專校院餐飲衛生輔導，類似的規劃下，委員並未提出有關收銀區與作業區之間區隔的問題，建議於 112 學年度大專校院餐飲衛生輔導，委員提出具體改善建議後，再根據委員意見進行調整。

三、環境安全衛生中心（蔣博欽主任報告）工作報告如會議資料所示，補充說明：學校每台飲水機皆定期檢測與維護，同仁可以放心飲用。

蔡源成學務長：1. 為避免餐廳人員互相流動，造成交互感染，行政區與作業區以及收銀區與作業區之間，請事務組先以屏風進行區隔，以符合規定，112 學年度大專校院餐飲衛生輔導委員訪視後若有意見，再根據委員建議進行修改。

2. 為鼓勵同學熱心參與學校事務，請為膳食管理委員會的學生委員製作證(聘)書，以茲證明。

肆、提案討論**(**無**)**

伍、臨時動議**(**無**)**

陸、散會**(12:40)**

附件 2

112 學年度第 2 學期雁閣樓學生餐廳滿意度調查統計結果

一、本問卷調查期間為 113 年 04 月 01 日至 04 月 16 日，透過海報與 E-mail 信箱通告全校教職員師生以線上填寫餐廳滿意度調查問卷方式收集資料。共計回收 255 份，有效問卷 164 份，無效問卷 0 份，回收有效問卷 100%。基本資料：女性 115 人(70%)，男性 49 人(30%)：非住宿生 73 人(44.5%)，教職員 59 人(36%)、住宿生 32(19.5%)

二、餐廳滿意度問卷內容包括：食物價格、新鮮度、選擇性、份量、餐廳衛生、餐盤乾淨度、人員衛生、人員態度及動線。

三、問卷採李克特量表(Likert Scale)收集資料，統計結果本學期餐廳滿意度總平均為 3.85。根據評估項目分析:以「對雁閣樓自助餐工作人員的個人衛生感到滿意」最高分;「對雁閣樓自助餐所售的食物的價格感到滿意」最低分，顯示受訪者對於食物價格感到最不滿意。

(n=164)

編號	項目	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意	平均數	順位
1	您對「雁閣樓自助餐」所售的食物的價格感到滿意	46	47	44	19	8	3.63	9
		28%	29%	27%	11%	5%		
2	您對「雁閣樓自助餐」所售的食物的營養成分感到滿意	56	51	45	9	3	3.90	4
		34%	31%	27%	6%	2%		
3	您對「雁閣樓自助餐」所售的食物的新鮮度感到滿意	47	65	40	9	3	3.88	5
		29%	40%	24%	5%	2%		
4	您對「雁閣樓自助餐」所提供的食物選擇性感到滿意	50	42	49	17	6	3.69	8
		30%	26%	30%	10%	4%		
5	您對「雁閣樓自助餐」所售的食物的份量感到滿意	49	49	45	18	3	3.75	7
		30%	30%	27%	11%	2%		
6	您對「雁閣樓自助餐」的環境衛生感到滿意	50	52	56	4	2	3.88	5
		31%	32%	34%	2%	1%		
7	您對「雁閣樓自助餐」的餐具乾淨度感到滿意	47	52	57	6	2	3.83	6
		29%	32%	35%	4%	1%		
8	您對「雁閣樓自助餐」工作人員的個人衛生感到滿意	58	52	50	2	2	3.99	1
		35%	32%	31%	1%	1%		
9	您對「雁閣樓自助餐」工作人員的服務態度感到滿意	64	45	47	4	4	3.98	2
		39%	27%	29%	2%	2%		
10	您對「雁閣樓自助餐」的服務動線的順暢度感到滿意	59	48	43	12	2	3.91	3
		36%	29%	26%	8%	1%		

四、建議及回覆

項目	編號	師生建議	餐廳回覆
價格部分	1	價格跟外面便當差不多 甚至比較貴 也沒比較好吃	謝謝建議。
	2	售價太高，沒點主菜，一個便當就100元了！	謝謝建議。
	3	自助餐價格可以再優惠些、食物品項多變化	我們都以當季蔬菜供應，烹飪變化會請師傅豐富化。
	4	價格變貴了	謝謝建議。
	5	選擇不夠多，別的學校學餐買起來便宜超值，我們學校買起來跟外面差不多	謝謝，會請增加餐廳種類的選擇。
	6	菜色可以多變化;計價收錢部分希望謹慎，有幾次都被多收，人多忙碌收錯，個人認為不應該是藉口。	了解，會再告知阿姨謹慎計算找錢，也建議有疑惑可以當下確認找零。
	7	學餐應該以物美價廉為主,提升學生在校用餐的意願,學生出外用餐後不再回校上課可能性高	大環境整體食材萬物起漲，學餐的餐點售價已低於外面商家。對於學生出缺勤不是餐廳能管控制的。
	8	白飯內用吃到飽，自助餐不要秤重計價	秤重計價與目測計價，避免目測計價有認知上出入，會繼續採用秤中之方式。
	9	免費加飯，學校請補助	有多飯需求可自行購買。
	10	建議可以更改計價之方式，用磅秤或隨便喊價之方式,用市面之自助餐之市場行情價與計價方式略顯故意抬高價格之意	外面自助餐有秤重計價與目測計價，避免目測計價有認知上出入，基於公平性會繼續採用秤重方式。
菜色選擇	1	希望有新的菜色，不是只有那幾樣，很容易膩。	有的，已有請師傅將菜色豐富化。
	2	可以新增其他餐廳嗎	基於場地關係無法再增設攤位，這學期有新進早餐店，會針對各攤餐食選擇豐富化。
	3	可以新增無糖綠茶	有的，現場自助餐飲料冰箱有販售。
	4	希望多增設其他更多品項或讓品牌進駐供選擇。	基於場地關係無法再增設攤位，這學期有新進早餐店，會針對各攤餐食選擇豐富化。
	5	希望自助餐可以再豐富一點。然後有的時候菜都會冷掉，希望磅秤可以調過！	我們都以當季蔬菜供應，烹飪變化會請師傅豐富化。
	6	可以增加素食區	謝謝建議。
	7	增加多樣性	我們都以當季蔬菜供應，烹飪變化會請師傅豐富化。
	8	菜色可再多元化 多變化	我們都以當季蔬菜供應，烹飪變化會請師傅豐富化。
	9	選擇不夠多，別的學校學餐買起來便宜超值，我們學校買起來跟外面差不多	謝謝，會請增加餐廳種類的選擇。

	10	菜色可以多變化;計價收錢部分希望謹慎,有幾次都被多收,人多忙碌收錯,個人認為不應該是藉口。	了解,會再告知阿姨謹慎計算找錢,也建議有疑惑可以當下確認找零。
	11	希望菜色能豐富點	我們都以當季蔬菜供應,烹飪變化會請師傅豐富化。
	12	希望還有更多店家可以選擇	基於場地關係無法再增設攤位,這學期有新進早餐店,會針對各攤餐食選擇豐富化。
	13	青菜選擇能更多樣,謝謝!	都是以當季蔬菜供應,針對選擇性會再請師傅豐富化。
	14	希望菜的份量能多一點	建議可以多夾一點。
	15	12 點多來都沒什麼菜	有的,已有請師傅將菜色份量多準備。
	16	希望能麵店能多幾樣新菜	有的,會新增麵食種類。
	17	可以多點菜色	有的,已有請師傅將菜色豐富化。
	18	菜色能多點新的	有的,已有請師傅增加菜色變化性。
食物份量	1	希望菜的份量能多一點	建議可以多夾一點。
餐具衛生	1	碗可能要洗乾淨一點	已改善。
	2	建議飯不要用塑膠袋裝,很不環保	米飯盛裝的塑膠袋已改善。
	3	有些筷子是黑的有異味	針對筷子問題已有檢查汰換,謝謝建議。
環境衛生	1	建議更新座椅提升整潔度	已有請同仁加強環境清潔
食物新鮮	1	東西不好吃,不新鮮,雞腿肉帶毛還夾生,噁心到不敢吃第二次	造成困擾很抱歉。
服務動線	1	自助餐動線不明確、菜色依舊是那幾項從來沒變過、價格變貴、菜量不夠,說了好幾次以上問題都沒解決過	有的,自助餐動線有增設指標,菜餚已有請師傅將菜色豐富化。
服務態度	1	食物如果沒有,要趕快補,不然有人盛不到	有的,已加強人員補菜速度。
	2	喔喔他有一次我叫陽春麵他給我油麵我傻眼	不好意思,會再告知人員改進,造成困擾很抱歉。
	3	服務人員算錢沒有一致姓感覺亂算	自助餐計價都採重秤,夾取多少計算多少,應該不至於沒有一致性。
	4	可以請櫃檯收錢的阿姨不要對學生那麼兇嗎 謝謝:)然後食物衛生待加強,之前有吃到沒熟的紐奧良雞排	有請阿姨改善服務態度,針對食物未熟我們會再注意改進。
	5	整體來說很不錯!方便購買、用餐且速度快, 因為很便利, 不知有沒有機會讓中午的營業時間更長一些?	目前以學生排課的情況有營業時間衡量,若往後有大部分的需求會再調整營業時間。
	6	當日菜單料理,建 App 可提供線上服務	有的,早餐／麵攤／便當均有線上訂餐ａｐｐ,避免久候歡迎使用。

	7	可以多一點人員結帳	謝謝建議。
	8	建議可以更改計價之方式，用磅秤或隨便喊價之方式,用市面之自助餐之市場行情價與計價方式略顯故意抬高價格之意	外面自助餐有秤重計價與目測計價，避免目測計價有認知上出入，基於公平性會繼續採用秤重方式。
其他	1	希望有晚餐的營業時間	考量用餐人數，對於晚餐營運還在評估。
	2	夏天提供冰紅茶	有的，現場自助餐飲料冰箱及早餐店都有販售紅茶。
	3	陽春麵的麵換一下	有的，已將陽春麵更換為扁麵。
	4	可以新增無糖綠茶	有的，現場自助餐飲料冰箱有販售。
	5	服務人員算錢沒有一致姓感覺亂算	自助餐計價都採重秤，夾取多少計算多少，應該不至於沒有一致性。
	6	可以不要自作主張的將同份訂單的兩項同類商品裝在一份餐點嗎？水餃都煮破了，還裝盒售出，重點是還少一顆☹ ，我極度憤怒！	不好意思，會再告知人員改進，造成困擾很抱歉。
	7	整體來說很不錯！方便購買、用餐且速度快, 因為很便利, 不知有沒有機會讓中午的營業時間更長一些？	目前以學生排課的情況有營業時間衡量，若往後有大部分的需求會再調整營業時間。
	8	有冕 上 有營業	？
	9	超難吃	不好意思，沒滿足上你口味上的需求。
	10	希望麵類區可以 在多樣化一點然後 ,餐的品質固定有的餐品比起上學期縮水很多， 有時候會覺得花的錢很虧 不如去外面買 ,然後就是有時候有湯類的餐品完全沒味道 ,希望可以增設調味區 讓學生自由調整味道，然後做餐點的速度可以快一點，我等過 40 分鐘午餐才好 ，甚至沒有多少時間可以吃飯	有的，針對麵食選擇已有新增品項，份量上可能因烹飪人員抓取麵量不同造成不一致，已有改善，我們有線上點餐系統，歡迎使用避免用餐巔峰時段久候。
	11	1、希望能夠單獨只買白飯，有些人從家裡帶了菜，缺白飯，但學餐不單獨賣白飯，有點美中不足。2、希望可以賣滷味或輕食。3、早餐沒有賣完的，建議 11:10-11:30 能夠打折出售。	針對不單賣白飯原因是考量當日菜量多寡，多準備出入太大會造成丟棄浪費。你可以順便請家裡準備白飯會較為便利。
	12	非常滿意	謝謝。
	13	建議可以更改計價之方式，用磅秤或隨便喊價之方式,用市面之自助餐之市場行情價與計價方式略顯故意抬高價格之意	外面自助餐有秤重計價與目測計價，避免目測計價有認知上出入，基於公平性會繼續採用秤重方式。

附件3

112學年度大專校院餐飲衛生輔導表

壹、基本資料

一、學校

(一)學校名稱：僑光科技大學

(二)校園食材登錄平臺

學校目前餐廳廠商數(含商家、員生社、連鎖超商)：2家；☐尚____家未登錄

(三)專責人員(學校督導人員)

☐領有營養師執業執照。☐大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格。

☐相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程。☐餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

二、廠商

(一)公司名稱：永恩商行　餐廳營業地點：雁南樓學生餐廳

(二)負責人：徐洋　食品業者登錄字號：☐無☑有：B-20010701G-00000-5

電　話：0956-131-136傳　真：　E-mail：iuy56131136@gmail.com

(三)每餐供應數：早餐100人，午餐200人，晚餐X人

(四)供應形式及樣態：☑自助餐廳 ☐美食街 ☐單純販賣無另加工 ☐其他

1.屬「校內供學生使用為主之學生餐廳，以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態」：☑是☐否(後續無須填寫)

2.一律採用國產豬、牛肉品：☑符合☐不符合

輔導內容

輔導重點	編號	★法定項目	◎重點項目	備註
(一)作業場所衛生管理	1-6		2、3	
(二)從業人員衛生管理	7-9	7、8		從業期間每年健康檢查至少一次 每學年應參加衛生講習8小時
(三)洗手設施	10			
(四)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	11			
(五)食品及其原料之驗收、處理及貯存	12-16	13	14、15	禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品
(六)食品製備及供膳衛生管理	17-19			
(七)用餐場所及用餐盛具衛生管理	20-23			
(八)校園食材登錄平臺	24	24		於校園食材登錄平臺登載供餐相關資訊

貳、大專校院餐飲衛生輔導項目

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
作業場所衛生管理	1	作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 原因：中餐區上方排風口有積塵。
	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
	4	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
	5	作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☐符合 ☑部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：截油槽出水口未設置柵欄，有病媒入侵之虞。
	6	照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
從業人員衛生管理	7 ★	從業人員應健康檢查，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；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
	8 ★	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
從業人員衛生管理	9	食品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，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。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。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
洗手設施	10	應於適當地點設置洗手設備，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，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	12	食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；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。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)」上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。	(1)☑符合 □部分符合□不符合 原因： (2)□符合 □部分符合□不符合 原因：	(1)☑符合 □部分符合　□不符合 原因： (2)☑符合 □部分符合□不符合 原因：
	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)。	☑符合　□不符合 □不適用 原因：	☑符合　□不符合 □不適用 原因：
	14 ◎	冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃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。	☑符合　□部分符合 □不符合　□不適用 原因：	☑符合　□部分符合 □不符合　□不適用 原因： 建議溫度查核次數可提高至2次以上。(目前只有1次/天)

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
食品及其原料之驗收、處理及貯存	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☑部分符合 ☐不符合 原因：冷凍庫內食材有部份未確實包覆完整及標示品名。
	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)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
食品製備及供膳衛生管理	17	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。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
	18	食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☑不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
	19	油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☐符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：

檢查項目	編號	內容說明	自主檢核(校方勾填)	輔導結果(委員勾填)
用餐場所及用餐盛具衛生管理	20	烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
	21	餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
	22	菜餚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℃以上。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 原因：
	23	販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：	☑符合 ☐部分符合 ☐不符合 ☐不適用 原因：
校園食材登錄平臺	24 ★	定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。	☑符合 ☐部分符合 原因： ☐菜單未登錄 ☐食材未登錄 ☐調味料未登錄 ☐豬、牛原料原產地(國)未登錄 ☐不符合(二項以上未登錄)	☑符合 ☐部分符合 原因： ☐菜單未登錄 ☐食材未登錄 ☐調味料未登錄 ☐豬、牛原料原產地(國)未登錄 ☐不符合(二項以上未登錄)

一、列入再輔導情形

項目		條件	結果
法定項目	★編號7.從業人員應健康檢查	2項(含)以上部分符合或不符合	☑否 □是，共6項(含)以上部分符合或不符合
	★編號8.從業人員每學年應參加衛生講習達8小時		
	★編號13.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品		
	★編號24.定期至校園食材平臺登載供餐之資訊		
重點項目	◎編號2.牆壁、支柱及地面應保持清潔	4項部分符合或不符合	
	◎編號3.不得發現病媒蹤跡		
	◎編號14.冷(凍)藏溫度應符合規定		
	◎編號15.食品(原料)應落實先進先出		

二、綜合建議：(對本次輔導，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見)

(一)學校：截油槽出水口建議加強病媒入侵的柵欄設施。

(二)廠商：

1、用餐区上方出風口有積塵，建議定期清掃。
2、截油槽出水口未設置柵欄，有病媒入侵之虞，建議改善。
3、冷藏冷凍庫溫度記錄建議提高每天2次以上，確保溫度確實。
4、冷凍庫內食材有部份未確實包覆，及標示品名。

輔導人員：應遵守保密協定，不得洩漏業者資訊。

業者具結：本廠（店、人）查核時並無發生金錢財物短少及其他任何損害情事，並同意輔導相關照片於本計畫使用。

業者代表簽名及全銜章：王小英

學校代表簽名：蔡[illegible]

輔導委員簽名：王俊樹

衛生單位代表簽名：林建全

農業單位代表簽名：李[illegible]

輔導日期：113.5.17

永恩商行
免用統一發票專用章
45520792
TEL:(04)27088636
台中市西屯區倫光路100號

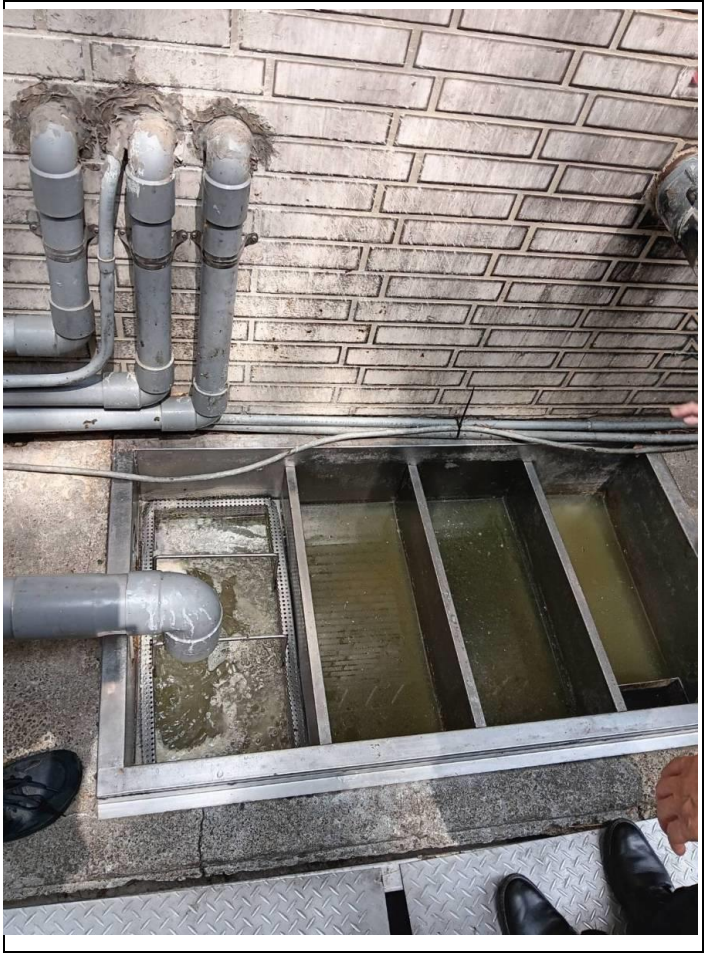
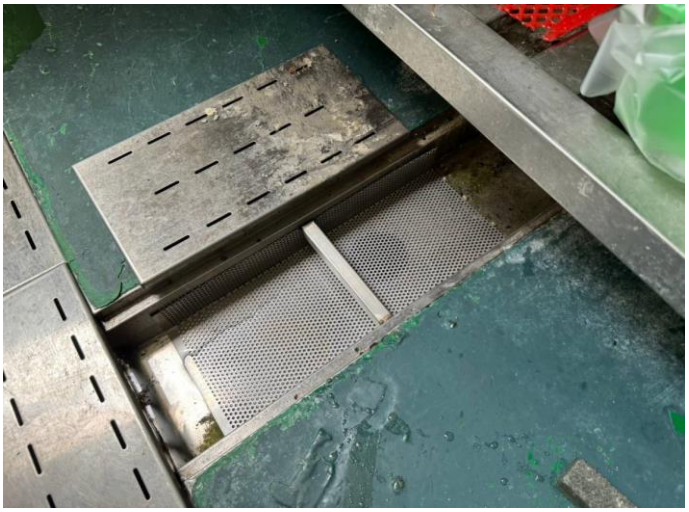
附件4

112學年度教育部大專校院餐飲衛生輔導改善前後對照表

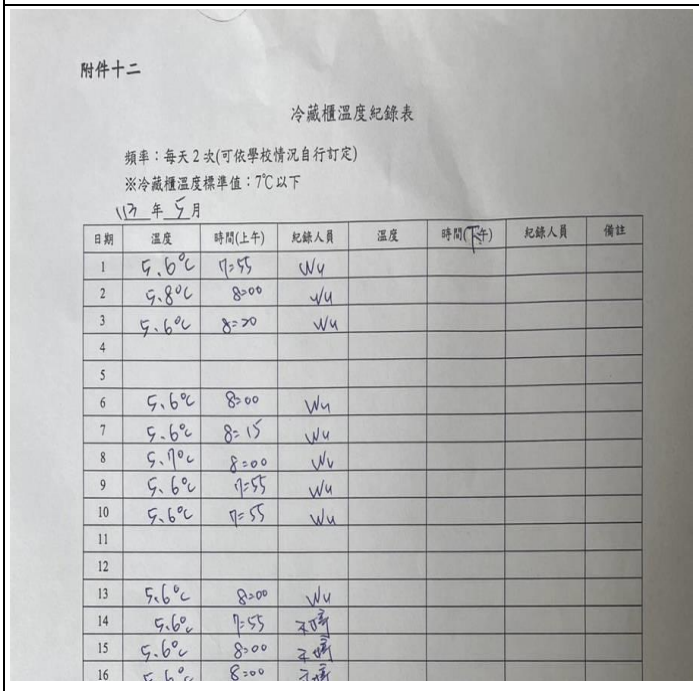
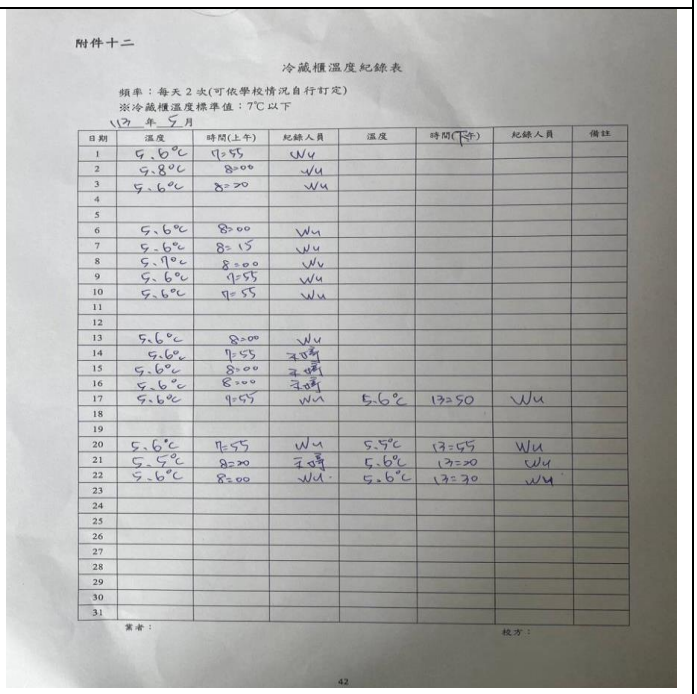
一、用餐區上方出風口

(改善前)敘述：用餐區上方出風口有積塵，建議定期清掃。	(改善後)敘述：用餐區上方出風口有積塵，已即刻改善。
(改善前)敘述：冷藏冷凍庫溫度記錄建議提高每天2次以上，確保溫度確實。	

二、截油槽出水口

(改善前)敘述：截油槽出水口未設置柵欄，有病媒入侵之虞，建議改善。	(改善後)敘述：
	

三、冷藏冷凍庫溫度記錄

(改善前)敘述：冷藏冷凍庫溫度記錄建議提高每天2次以上，確保溫度確實。	(改善後)敘述：冷藏冷凍庫溫度記錄已修正為每天2次以上，
	

附件十二

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定)

※冷藏櫃溫度標準值：7℃以下

113 年 5 月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1	5.6°C	7=55	Wu				
2	5.8°C	8=00	Wu				
3	5.6°C	8=20	Wu				
4							
5							
6	5.6°C	8=00	Wu				
7	5.6°C	8=15	Wu				
8	5.7°C	8=00	Wu				
9	5.6°C	7=55	Wu				
10	5.6°C	7=55	Wu				
11							
12							
13	5.6°C	8=00	Wu				
14	5.6°C	7=55	不嗜				
15	5.6°C	8=00	不嗜				
16	5.6°C	8=00	不嗜				

附件十二

冷藏櫃溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定)

※冷藏櫃溫度標準值：7℃以下

113 年 5 月

日期	溫度	時間(上午)	紀錄人員	溫度	時間(下午)	紀錄人員	備註
1	5.6°C	7=55	Wu				
2	5.8°C	8=00	Wu				
3	5.6°C	8=20	Wu				
4							
5							
6	5.6°C	8=00	Wu				
7	5.6°C	8=15	Wu				
8	5.7°C	8=00	Wu				
9	5.6°C	7=55	Wu				
10	5.6°C	7=55	Wu				
11							
12							
13	5.6°C	8=00	Wu				
14	5.6°C	7=55	不嗜				
15	5.6°C	8=00	不嗜				
16	5.6°C	8=00	不嗜				
17	5.6°C	7=55	Wu	5.6°C	13=50	Wu	
18							
19							
20	5.6°C	7=55	Wu	5.5°C	13=55	Wu	
21	5.5°C	8=20	不嗜	5.6°C	13=20	Wu	
22	5.6°C	8=00	Wu	5.6°C	13=30	Wu	
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

業者：　　校方：

42

四、冷藏冷凍庫溫度記錄

(改善前)敘述：冷凍庫內食材有部分未確實包覆，及標示品名	(改善後)敘述：冷凍庫內食材有部分已確實包覆並標示品名及有效期限

五、依委員建議餐廳檢查若有缺失，建議開出勸導單或限期改善單，請廠商改善，擬僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單稿如下：

僑光科技大學雁閣樓餐廳限期改善勸導單

日期：　　年　　月　　日

您好！

雁閣樓餐廳稽核缺失如下，請於1週內改善，逾期未改善，提報業管單位。

編號	缺失項目	業者說明	複檢日期/結果

餐廳稽查人員簽名/日期：　　業者代表簽名/日期：

單位主管簽名/日期：　　業管單位簽名/日期：

僑光科技大學112學年度第2學期膳食管理委員會會議簽到表

一、 會議名稱：112學年度第2學期膳食管理委員會議

二、 會議時間：113年05月30日(星期四)12:10

三、 會議地點：明誠樓012會議室

四、 出席人員 ：

編號	單位	姓名	簽名	備註
01	學務處	蔡學務長源成		
02	總務處	歐總務長昱廷		
03	會計室	陳玫玉主任		
04	環境安全衛生中心	蔣博欽主任		
05	事務組	賴崇仁組長		
06	軍訓室	李昌茂主任		
07	衛保組	稅尚雪組長		
08	商學與管理學院	余永讚老師		
09	觀光與餐旅學院	王叔瑜老師		
10	設計與資訊學院	黃振恩老師		
11	教師代表	陳弘順老師		
12	教師代表	張惠琴老師		
13	宿舍輔導員	毛智偉先生		
14	日間部代表	洪芷稜同學		
15	進修部代表	潘思吟同學		
16	宿舍代表	蔡承宏同學		
17	宿舍代表	吳靜婷同學		

五、 列席人員：

編號	單位	姓名	簽名	備註
01	雁閣樓餐廳	徐彩容小姐		
02	雁閣樓餐廳	吳文婷小姐		
03	衛保組	林嫦如護理師		