

國立宜蘭大學 112 學年度第 1 次「膳食管理委員會」會議紀錄

會議時間：112 年 12 月 26 日（星期二）上午 10 點 10 分

會議地點：本校行政大樓一樓 102 會議室

主持人：林進榮主任委員

紀錄：吳精敏護理師

出席委員：林進榮主任委員、官崇煜執行秘書、吳寂絹委員、董逸帆委員、陳傑委員、黃淑如委員、林世斌委員、林威廷委員、余思賢委員、林增成委員、塗秋萍委員、盧昱靜委員、林宏峻委員

列席人員：萬巧羽諮詢顧問（營養師）、林偉煜行政員

壹、主席致詞：（略）

貳、報告上次會議決議執行情形：無。

參、業務報告事項（第 2 頁至第 17 頁）

肆、提案討論：無。

伍、臨時動議：無。

陸、其他事項：

生輔組教官-李志文：曾於零晨看到麥當勞卸貨車臨停於本校停車場出口處附近，有擋住從停車場上來車輛視線之疑慮，是否請相關單位協助改善。

回覆：經保組-陳傑組長：會輔導麥當勞暫停於較安全處卸貨。

柒、散會：上午 11 點。

國立宜蘭大學 112 學年度第 1 次膳食管理委員會議業務報告

- 一、教育部訂於 113 年 1 月 12 日（星期五）上午 9 點至本校進行「112 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視」，由訪視委員會同當地衛生局、農業局人員進行餐飲輔導訪視。請各餐飲合約廠商務必落實食品安全衛生自主管理檢核機制，以維護全校師生健康與安全。
- 二、教育部大專校院餐飲衛生管理工作重點：
 - （一）合約廠商作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施是否保持清潔，避免積水、破損或孔洞，且排水設施是否設置防止病媒侵入之設施(如加裝溝蓋)及截油設備。
 - （二）作業區、工作或調理檯面是否有充足的照明光線，倘裝設已有防爆作用之燈具，則須檢查其是否保持清潔，維持燈具完整性、注意是否有變色、老化、腐蝕、脫焊、保護網鬆動等情形，以避免灰塵或其他異物掉落食品中。
 - （三）清潔用具（如：掃帚、拖把等）是否有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，是否符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，並由指定專人負責保管及記錄其用量。
 - （四）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。
 - （五）從業人員按規定於期限內完成供膳人員健康檢查，檢查項目為 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。
 - （六）從業人員依規定每學年應參加衛生（健康飲食）講習至少 8 小時。
 - （七）合約廠商販售含豬、牛肉及其可食部位者，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，皆須標示其原料原產地（國）。
 - （八）合約廠商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）。
 - （九）定期查驗合約廠商之冷藏、冷凍食品及乾料、包材應分類分區是否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是否標示品名、有效日期等資訊。冷藏櫃、冷凍櫃是否設置溫度指示器，倉儲場是否具有溫溼度管控並備有相關紀錄。

- (十) 合約廠商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。
- (十一) 定期查驗合約廠商油炸用油是否定期監測，並保留相關紀錄。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。
- (十二) 每年至少抽驗一次食用冰塊是否符合衛生規定。
- (十三) 合約廠商依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。

三、校園食材登錄平台：

- (一) 目前與本校有租用契約，須依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊計 13 家業者（玉連食府、築間鍋物、吐司男、三年二班、宜井、麥當勞）等 6 家廠商及供應合作社餐食業者計美味便當等 7 家）。
- (二) 本組每日下午一點前，登錄校園食材登錄平臺，查看業者登載資訊與實際供餐情形是否相符，並於宜大餐飲 line 群提醒尚未登載之廠商要上網登載，校園食材登錄平臺上線率及完整率一覽表，如下所示：

編號	月份	上線率 (%)	完整率 (%)	備註
一	8	69.96	88.66	
二	9	80.92	100.00	
三	10	91.95	91.27	
四	11	90.84	97.30	
五	12(截至 12/24)	88.18	88.95	

四、112 學年度第 1 學期供膳食物抽存及冰塊檢測結果如下所示（第 4 頁至第 6 頁），本組將持續監測及要求各業者持續落實食品安全衛生，以維護全校師生用餐安全。

五、「國立宜蘭大學112 學年度第 1 學期校內餐飲業衛生檢查結果」，如附表 1，第 7 頁至第 17 頁。

112 學年度第 1 學期供膳食物抽存檢測結果

編號	月份	符合食品衛生標準廠商	未達食品衛生標準廠商	備註
一	112 年 8 月	玉連-鐵板豆腐、三年二班-愛玉、築間-鴨血湯、吐司男-原味蛋餅、福客來-波蘿麵包	美味-炸雞排便當 (大腸桿菌： 7.5×10^3 CFU/g、大腸桿菌群： 2.5×10^1 CFU/g)	已於 8 月 22 日完成複檢程序，複檢結果為「ND」
二	112 年 9 月	東東香-豬肉便當、美味-滷雞腿、驛饌-炸豬肉、福客來-奶酥麵包、利隆-香菇肉包、湖滷骨裡-三層肉		
三	112 年 10 月	東東香-雞柳飯、美味-雞腿、驛饌-雞腿飯、福客來-甜甜圈、利隆-鮮肉包、湖滷骨裡-雞肉飯、吐司男-原味蛋餅、三年二班-珍珠、築間-鴨血湯、玉連-鐵板豆腐、宜井-綠咖哩		
四	112 年 11 月	東東香-雞肉便當、美味-雞腿便當、驛饌-肉捲便當、福客來-微波吐司、聯華-小蛋糕、利隆-鮮肉包、湖滷骨裡-控肉便當	湖滷骨裡-控肉便當 (大腸桿菌： 9.2×10^2 CFU/g、大腸桿菌群： 5.3×10^3 CFU/g)	已於 11 月 21 日完成複檢程序，複檢結果大腸桿菌為 ND、大腸桿菌群為 1.6×10^2 CFU/g
五	112 年 12 月	東東香-雞肉便當、美味-雞腿便當、驛饌-卡啦雞腿便當、福客來-巧克力麵包、聯華-巧克力麵包、利隆-鮮肉包、湖滷骨		

		裡-雞肉便當、宜井-綠咖哩、吐司男-原味蛋餅、築間-鴨血湯、玉連-鐵板豆腐、三年二班-芋圓		
--	--	---	--	--

★說明：

- 1、大腸桿菌衛生標準值為「N.D.」、大腸桿菌群衛生標準值為 1.0×10^3 。
- 2、因本校餐飲衛生管理經費有限，112 年 2 月 16 日經學務長指示總務處委外經營合約廠商自 112 年 3 月起改為每 2 個月抽檢 1 次，並於雙數月份實施；合作社廠商維持每個月每家廠商抽檢 1 次。

112 年度餐飲合約場所冰塊檢測結果

編號	受檢廠商	檢測結果	備註
1	玉連食府	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 5 月 12 日檢測
2	喜粵餐廳	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 5 月 12 日檢測
3	三年二班	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 5 月 12 日檢測
4	築間	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 5 月 12 日檢測
5	吐司男	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 5 月 12 日檢測
6	宜井	腸桿菌科：N.D. 沙門氏桿菌：陰性	112 年 10 月 11 日檢測

★說明：

- 1、腸桿菌科衛生標準值「 1.0×10^1 以下」。
- 2、沙門氏桿菌衛生標準值為「N.D.」。
- 3、依教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」規定：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。

國立宜蘭大學112學年度第1學期校內餐飲業衛生檢查結果

壹、依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)、食品良好衛生規範準則、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法規定辦理。

貳、校內餐飲業衛生檢查依據教育部『學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法』第六條規定：學校每週應至少檢查餐飲場所一次，並予紀錄；其紀錄應保存三年。

參、校內各餐飲業衛生檢查缺失與應處置方式

一、玉連食府

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	空間分區不完善，人員及食材放置位置、動線混亂(112/12/12)	1	0	應盡速改善。
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。	截油設備清潔需加強(112/12/6) (112/12/12) (112/12/20)	3	0	截油槽需定期清潔，應盡速改善。
照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理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。	工作或調理面應保持二百米燭光以上。(112/08/08) (112/08/22) (112/08/29)	3	0	●需加強照明(112/08/08) (112/08/22) ●應定期檢測並保持清潔(112/08/29)
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。	●餐具檢測澱粉有殘留。(112/08/08) ●部分洗淨餐具仍無完整覆蓋，易有落塵。(112/08/15) ●餐具檢測CHO(+)、fat(-)。(112/12/05)	3	0	餐具之清洗應執行確實，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。
食品從業人穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮須有效覆蓋或帶網帽，必要時應戴口罩，且不得續留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。	●人員未戴口罩。(112/08/22) ●人員未戴工作帽及口罩。(112/08/29) ●廚師於工作時佩戴手錶且未完全覆蓋。(112/11/28) ●從業人員於工作時未配戴口罩且未卸除手錶飾物。(112/12/05)	4	0	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮等異物混入食品。
食品作業場所之檯面及抽油煙管應隨時保持清潔。	抽油煙機及周邊牆面有油垢及髒污問題。(112/09/05) (112/09/12) (112/09/19)	3	0	抽油煙機及周邊牆面，油垢及髒污應定期清潔，且隨時維持清潔。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失 次數	開罰 次數	應處置方式
作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門、等應保持清潔、避免積水或濕滑	<ul style="list-style-type: none"> ●洗手台牆面油漆剝落。(112/09/05) (112/09/12) (112/10/03) (112/10/13) ●作業場所內之牆壁、天花板、風扇等須隨時保持清潔。(112/09/19) ●作業場所對外紗窗紗門清潔不合格。(112/12/12) ●作業場所(包含庫房)整體環境清潔待加強。(112/12/22) 	7	0	<ul style="list-style-type: none"> ●建議重新粉刷洗手台牆面。 ●作業場所內之牆壁、天花板、風扇等應定期清潔。 ●建議定期清潔維持紗窗紗門清潔。 ●作業場所環境應定期清潔。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●清潔用品區雜亂。(112/8/30) ●消毒紀錄表勿提前填寫。(112/9/13) ●清潔用具分區不固定。(112/12/20) 	3	0	應盡速改善。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●分裝食材無標示分裝日期及有效期限。(112/12/6) (112/12/20) ●食材來源紀錄不完善。(112/12/20) 	3	0	應盡速改善。
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)。	僅說明有新貨購入，未有非基改證明。(112/12/20)	1	0	須提供食材為非基改之證明。
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。	未記錄食品添加物用量。(112/12/20)	1	0	應立即改善。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●冷藏冷凍食材未分類分區，且未標示。(112/12/20)(112/12/22) ●冷凍冷藏溫度須確實測量及記錄。(112/9/13)(112/10/20)(112/12/6)(112/12/20) ●冷盤區冰箱未分區存放食材且無適當覆蓋。(112/8/30)(112/9/13)(112/10/20)(112/12/6)(112/12/20) ●冷凍庫雜亂(112/12/6)(112/12/20) 	13	0	<ul style="list-style-type: none"> ●冷藏冷凍食材應分層標示，放置管理，且定期清潔並隨時保持乾淨。 ●冰箱分裝食材、調味料等應標示品名、製造日期及有效期限。 ●冷凍冷藏溫度須確實測量及記錄。
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。	裝食物之籃子髒且內有抹布。(112/12/20)	1	0	應立即改善。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●部分洗淨餐具未覆蓋完整。(112/10/03) ●餐具洗滌不可使用不銹鋼刷。(112/12/20) 	2	0	應立即改善。
定期至平台登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	<ul style="list-style-type: none"> ●食材登錄資訊不完整。(112/8/30) (112/9/13) (112/11/21) (112/12/05) 	4	0	<ul style="list-style-type: none"> ●應立即改善。 ●派人員前往模範店家進行學習。(112/12/05)

二、築間鍋物

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	<ul style="list-style-type: none"> ●訪視地板還有積水、濕滑，未完全改善。(112/08/08)(112/08/29)(112/09/05)(112/09/12)(112/09/19) (112/10/03) ●作業場所地面雖無積水，但地面濕滑。(112/11/14) ●地面濕滑及積水情況應確實改善，訪視時段仍有濕滑情形未完全改善。(112/12/12) ●地面濕滑，層架偏油。(112/12/20) ●作業場所地面應保持清潔避免濕滑。(112/12/6) (112/12/22) 	11	0	應盡速處理地板積水問題，並保持周遭環境清潔。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●部分垃圾桶無蓋。(112/08/08) ●垃圾桶蓋子損壞。(112/09/05) (112/09/19) (112/09/26) (112/10/03) 	5	0	應立即改善，建議更換。
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。	截油槽、排水溝清潔度不佳。(112/08/08)	1	0	需加強改善。
食品從業人穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮須有效覆蓋或帶網帽，必要時應戴口罩，且不得續留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。	人員未戴口罩。(112/08/08)(112/08/15) (112/08/22)	3	0	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止異物混入食品。
從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整記錄。	<ul style="list-style-type: none"> ●112年度應重新參加衛生講習。(112/08/22) ●未完成衛生講習，無紀錄。(112/09/12) (112/09/19) (112/09/26) ●訪視時繳交部分人員學分證明，未有完整紀錄。(112/10/03) 	5	0	應盡速參加衛生講習並補齊資料。
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。	掃把、拖把於清潔過後未整齊放置於固定存放專區。(112/12/05)(112/12/12)(112/12/22)	3	0	清掃完成後，掃具應放置固定專區並存放整齊。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●高麗菜進貨後直接放置地面，未離地大於5公分。(112/11/28) ●分裝食材應清楚標示品名、有效期限。(112/12/6)(112/12/20) ●乾料放置櫃有髒汙且掛帽子抹布等，分裝食材未標示清楚。(112/12/22) 	4	0	<ul style="list-style-type: none"> ●食品存放應設置棧板(離牆離地)。 ●乾料放置櫃應隨時保持清潔，避免灰塵及髒汙，且不應掛帽子抹布等。 ●分裝食材應標示清楚。
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。	餐具檢測有澱粉殘留反應。(112/08/08) (112/08/22) (112/09/12)	3	0	餐具之清洗應執行確實，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。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
定期至平台登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)。	平台登載供餐之相關資訊不完整。 (112/8/30)(112/09/26)(112/10/20)	3	0	不完整資訊應盡速登載。

三、吐司男

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	<ul style="list-style-type: none"> ●個人物品與食品混雜，無分區存放。(112/12/6) ●個人物品隨處擺放。(112/12/20) ●個人物品與食材品混雜放一起。(112/12/22) 	3	0	<ul style="list-style-type: none"> ●個人物品須分區存放。 ●應設置私人物品放置區，以免混淆。
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。	層架上風扇太髒。(112/12/6)(112/12/20)	2	0	應盡速完成風扇清潔。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●效期標示已無法辨識。(112/08/08) ●食材開封後，若置於冰箱，應適當覆蓋。(112/8/30)(112/12/6)(112/12/20) ●冷藏冷凍食材標示不清。(112/12/22) 	5	0	<ul style="list-style-type: none"> ●冷藏(凍)庫內熟食應置上層而生下庫內熟食應置上層而生下層，且原物料應密封並裝箱加蓋並標示效期以避免生、熟食交叉污染。 ●冰箱分裝食材、調味料等應標示品名、製造日期及有效期限。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●食材未離牆離地至少5公分。(112/8/30) ●分裝食材應清楚標示開封日及有效期限。(112/9/13)(112/10/20)(112/12/6)(112/12/20) ●乾物料層架有髒汙。(112/12/22) 	6	0	<ul style="list-style-type: none"> ●食材應離牆離地至少5公分。 ●分裝食材應清楚標示相關資訊。 ●乾物料層架應定期清潔並隨時保持整體乾淨。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
<p>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，並保有完整記錄。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●九月中旬開學前從事人員應完成本學年之體檢。(112/08/22) ●上年度體檢日為111年9月14日，截至112年9月19日訪視日，未更新體檢資料。(112/09/12)(112/09/19) ●已完成體檢未繳交完整記錄。(112/09/26)(112/10/03) 	5	0	應盡速完成體檢、補齊體檢資料。
<p>從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整記錄。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●未完成衛生講習，無紀錄。(112/09/12)(112/09/19) ●部分人員尚未完成衛生講習。(112/09/26) 	3	0	應盡速參加衛生講習。
<p>食品從業人穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮須有效覆蓋或帶網帽，必要時應戴口罩，且不得續留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●從業人員未穿戴工作帽。(112/08/29) ●女性工作人員未穿戴工作帽。(112/09/12)(112/09/19) 	3	0	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮等異物混入食品。
<p>倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上。</p>	<p>待驗收貨品放置地上，未離地五公分以上。(112/8/30)(112/9/13)(112/09/19)(112/10/20)(112/12/6)(112/12/20)</p>	6	0	待驗收貨品放置地上，未離地五公分以上，應立即改善。
<p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●抽驗油品酸價>3+。(112/12/05) ●油品酸價超標28%。(112/12/12)(112/12/20) 	3	0	食用油應定期檢測，酸價>2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。
<p>食品需有驗收紀錄：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。</p>	<p>進貨時紙箱未先卸除再進冷藏庫。(112/11/28)</p>	1	0	應加強落實食材驗收流程，建議立即改善，將持續追蹤至完全改善為止。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	冰產不宜放置於製冰機內。(112/12/20)	1	0	冰產應放置於製冰機外並設有專區放置。
應於適當地點設備洗手設備(含洗手乳、乾手器或擦手紙巾)；並於明顯處張貼洗手步驟掛圖)。	應定期更新洗手掛圖步驟。(112/09/19)	1	0	需含洗手乳，擦手器或擦手紙巾應立即改善。

四、合作社

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾洗手或擦手紙巾(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以清洗之手部再度遭受汙染。	洗手台未設置垃圾桶。(112/8/30) (112/9/13)(113/10/20)(112/12/6)(112/12/22)	5	0	建議入口處洗手台設置垃圾桶。
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。	冰箱內底層應隨時保持清潔，勿放置過期或欲回收食品。(112/12/22)	1	0	應立即改善。
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。	清潔用具未歸回清潔收納區。(112/8/30)	1	0	清潔用具用完後應盡速放回收納區內。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
便當或烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯。	<ul style="list-style-type: none"> ●便當器具髒汙應加強清潔或更換，限期改善。(112/08/08) ●餐盒抽驗未符合標準，湖滷骨裡業者到校現場輔導。(112/11/28) 	2	0	<ul style="list-style-type: none"> ●應加強清潔或更換。(112/08/08) ●到校進行輔導。(112/11/28)
定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。	<ul style="list-style-type: none"> ●暑期期間不供餐無在平台登載「不供餐」資訊。(112/08/08)(112/08/15)(112/08/22)(112/08/29)(112/8/30) ●無在平台登載供餐相關資訊。(112/09/05)(112/09/12)(112/09/19)(112/09/26)(112/10/03)(112/10/13) ●聯華西點當週皆未登載供餐相關資訊。(112/11/07) ●部分便當及烘培業者食材登載資訊仍不完整。(112/11/28)(112/12/22) ●驛饌與美味食材登載資訊不完整。(112/12/05) ●驛饌與福客來兩業者登載資訊不完全。(112/12/12) 	16	1	<ul style="list-style-type: none"> ●請合作社塗經理協助督導業者於暑期不供餐期間須於平台登載「不供餐」資訊。(112/8) ●請經理協助督導便當業者及烘焙廠商定期至平台登載供餐資訊。(112/9)(112/10/03)(112/10/13)(112/11/07)(112/11/28)(112/12/05)(112/12/22) ●加強輔導驛饌與福客來兩業者定期且正確至平台登載供餐及食材資訊。(112/12/12)

五、宜井餐廳

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間、空間)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。	未設置工作人員物品等私人擺放區，雖處可見私人水瓶。(112/12/22)	1	0	應盡速改善。
作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。	<ul style="list-style-type: none"> ●對外紗門應保持清潔且避免破損或孔洞。(112/10/13)(112/11/14) ●作業場所之對外紗窗應保持清潔，定期清洗。(112/12/12) ●後方庫房物品放置雜亂，停放腳踏車影響動線。(112/12/22) ●訪視當日病媒蟲到處飛。(112/12/6)(112/12/20) 	6	0	<ul style="list-style-type: none"> ●對外紗門、風扇應保持清潔且避免破損或孔洞，建議加強清潔。 ●作業場所及庫房等應定時清潔。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	應設置廚餘桶且應有蓋、分類存放適時清理。(112/10/13)	1	0	應設置廚餘桶且應有蓋、分類存放適時清理。
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，並保有完整記錄。	尚有一位新進人員已完成體檢未繳交報表。(112/11/07) (112/11/14)	2	0	應盡速補齊資料。
從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習8小時，並保有完整記錄。	●未完成衛生講習，無紀錄。(112/09/12) (112/09/19) ●部分人員尚未完成衛生講習。(112/09/26)	3	0	應於10月底前完成衛生講習。
食品從業人穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮須有效覆蓋或帶網帽，必要時應戴口罩，且不得續留指甲、塗抹指甲油及配戴飾物等。	●工讀生未穿戴工作帽。(112/09/12) ●蓄留指甲且帶飾物手鍊等，已當場要求改善，下次複檢。(112/10/03) ●工作人員穿戴手錶。(112/11/28)	3	0	工作時應穿戴清潔的工作衣帽，防止頭髮等異物混入食品。
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掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾洗手或擦手紙巾(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以清洗之手部再度遭受汙染。	●洗手設備未設置完全。(112/09/12) (112/09/19) (112/09/26)(112/11/7) ●洗手台及料理台周遭未設置垃圾桶，以一般塑膠袋盛裝垃圾，容易有病媒蚊且不符合食品規範。(112/12/22)	5	0	洗手設備應於明顯處張貼洗手步驟掛圖，且應備有洗手乳(皂)、擦手紙巾及垃圾桶。
校內供學生使用為主之學生餐廳，若以供應自助餐及盒餐、便當為主要樣態，其生鮮及加工品一律採用國產豬、牛肉品。		1	0	
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，應依規定標示原產地(國)。	●無標示清楚豬肉及牛肉原產地。(112/09/12) (112/09/26) ●食材登錄未完全。(112/9/13)(112/10/20) (112/12/6)(112/12/20)	2	0	●應於menu或用餐場所依規定標示豬肉及牛肉原產地(國)，建議儘速改善。 ●食材登錄不完整資訊應儘速登載。
定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。		5	0	

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●冰箱下層果醬上有兩盒蝦，有食物交互污染之疑慮。(112/12/20) ●冷藏冷凍食材未分類分區，且未標示。(112/12/22) 	2	0	食材應分類分區擺放，猜風的食品及調味料應標示品名、製造日期及有效期限。
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。	<ul style="list-style-type: none"> ●熟食桶餐直接放置於地板。(112/9/13) ●中央餐廚來的食材未標示，桶裝綠咖哩也未標示，分區待加強，櫃子裡有一袋蛋。(112/12/20) 	2	0	<ul style="list-style-type: none"> ●熟食桶餐勿直接放置於地板，應離牆離地5公分以上。 ●分裝食材應清楚標示，且乾料需分區存放於正確位置。
食用冰塊需符合衛生規定，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。	未檢驗冰塊。(112/09/12) (112/09/19)	2	0	預計112.10.03送檢冰塊檢測。

六、三年二班純真良飲

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
食材之貯存及供應應維持適當之溫度，並有防塵、防蟲等措施。	訪視時間部分冷藏分裝食品已過期。(112/09/12)	1	0	應注意分裝食材之效期

七、麥當勞

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失次數	開罰次數	應處置方式
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。	訪視時部分外場工作人員無配戴工作帽。(112/12/22)	1	0	應盡速改善。

餐廳缺失項目	缺失說明(缺失日期)	缺失 次數	開罰 次數	應處置方式
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。	工作人員尚未繳交衛生講習8小時學分證明。 (112/12/22)	1	0	應盡速完成講習並補交證明。