



時間：107 年 12 月 25 日(星期二)

---

## ◎校園餐飲衛生輔導 師生用餐有保障



教育部為協助大專校院提升學校餐廳餐飲衛生管理品質，委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會(HACCP)執行 107 學年度大專校院餐飲衛生輔導計畫，目的在於輔導大專校院依據法規加強餐廳、廚房、員工消費合作社之衛生管理，以維護與促進師生之健康。

本校於 12 月 25 日接受輔導，由 HACCP 杜懿宗理事及花蓮縣衛生局張淑娟、徐立佩衛生稽查員擔任本次輔導委員，當天由總務處、學生事務處業務相關師長及同仁陪同，進行本校三家合約餐飲業者(校本部瓊林書苑、校本部黎明食舖、人社院瓊林餐廳)之實地衛生輔導工作。此次餐飲衛生實地輔導的重點包括有：

- 一、學校餐飲衛生自主管理機制(包括業者指定專人擔任餐飲衛生督導人員、落實自行檢查管理及記錄等)。
- 二、學校、委外標租及租賃學校用地廠商之餐飲衛生管理情形(包括作業場所設施規劃、維護與管理、從業員工衛生管理、用水衛生

與洗手及其設備的管理、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存、食品烹調與製備的衛生管理、配膳及供膳的衛生管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理、廢棄物處理與病媒管制等)。

### 三、校園食材登錄平臺之登錄管理情形。



校園餐飲衛生一直是校方相當重視的議題，雖然學校委外招商進駐，但仍由校方嚴格的把關，藉由每週的衛生安全抽樣檢驗，要求餐飲業者必須遵守法定的相關規範及養成食品良好衛生工作習慣，定期將平時的檢查結果提送學校衛生委員會議報告。

平時落實校內餐飲衛生的管理工作，以保障師生們的用餐權益。

這次的輔導計畫，委員們依照教育部「大專校院餐飲衛生輔導表」及評分標準，逐項進行校內三家餐飲業者的環境實地查檢與文件的核對。過程中委員提出專業的意見，並於輔導結果說明會中向學校與餐飲業者進行結果說明及提供改善的建議。雖然有需要改善的事項，但有些項目委員也給予肯定學校與業者做得不錯的地方。經過委員的提醒與建議，讓業者更清楚自己需要改進之處，並於期限內完成改善，相信未來業者可以做得更好，讓師生在校內用餐可以吃得安心、吃得健康。(文/照片：衛保組)

