

國立屏東科技大學 112 學年度第 2 學期

衛生委員會會議紀錄

紀錄：薛淑瑜

開會事由：召開本校 112 學年度第 2 學期衛生委員會

開會時間：113 年 06 月 19 日(星期三)12：30

開會地點：行政中心三樓第一會議室

主席：施副校長玟玲（張校長出差）

出席人員：如簽到表

壹、主席致詞

主席(施副校長玟玲)：

會議直接開始。

貳、上次書面審查決議事項報告

項次	會議決議事項內容	辦理單位	辦理情形
1	112 學年度第 2 學期學生事務處健康促進諮商中心工作計畫	健康促進諮商中心	常態性、例行性業務，依計畫辦理
2	修正「國立屏東科技大學衛生委員會設置辦法」部分條文	健康促進諮商中心	照案通過
3	修正「國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法」部分條文	健康促進諮商中心	本辦法通過修改第一、第六、第七條內容，另第四條檢查對象經與人事室法制組諮詢後，再次修正條文，提送衛生委員會討論。

參、執行單位工作報告(請參閱第 4—16 頁)：

王主任祥宇：

- 一、健康中心的業務可以分成八大項業務來進行報告，這二年菸害防制也是工作重點之一，另外，餐廳衛生與校園食品安全是今天主要討論的內容。
- 二、配合校園 AED 的管理也積極辦理急救訓練考照班的課程，歡迎有興趣的師生歡迎參加。

- 三、校園傳染病過去是以 COVID-19 為主，目前則是登革熱、茲卡病毒與狂犬病防治工作，每週也利用搶先報公告各單位權責環境的孳清工作，也非常感謝總務處時常進行校園環境消毒工作。
- 四、針對未完成新生健檢的學生除了予以「小過」議處，也持續請學生完成健檢，新生健檢裡胸部 X 光檢查可以在團體中及早發現結核病個案，早期阻斷感染源的傳播，維護校園師生的健康。
- 五、菸害防制法新制於去年開始施行後，校園移除了所有的吸菸區，原本會在吸菸區吸菸的同學現散布到校園各處吸菸，我們也透過各式各樣的廣告宣傳及辦理活動也請導師利班會時間宣導，成立校園菸害稽查人員協同衛生單位人員不定期於校園吸菸熱點進行菸害稽查開罰與勸導。

主席(施副校長玫玲):

以上報告是否有委員或學生有問題要提出，如果有，等一下也可以提出來討論。

肆、提案討論

提案一：

提案單位：健康促進諮商中心

案由：113 學年度第 1 學期學生事務處健康促進諮商中心工作計畫，提請討論（附件一；P. 21-P. 24）。

說明：

- 一、依教育部 113 年 2 月 21 日臺教綜(五)字第 132100166 號函學校衛生輔導指標規定，各校需擬訂年度學校衛生工作計畫，並經校內正式會議通過。
- 二、113 學年第 1 學期 1 工作計畫如附件一(P. 21-P. 24)。

決議：照案通過。

提案二：

提案單位：健康促進諮商中心

案由：新增「國立屏東科技大學校園傳染病防治應變計畫」文，提請討論。

說明：

- 一、為推動校園傳染病防治工作，依據傳染病防治法、學校衛生法及教育部 113 年 2 月 21 日臺教綜(五)字第 1132100166 號函，增訂國立屏東科技大學校園傳染病防治應變計畫。
- 二、新增計畫內容如附件二(P. 25-P. 30)。
- 三、本案經衛生委員會議通過後呈請校長核定後施行。

動物疫苗所楊老師忠達：

校園傳染病防治應變計畫應安排時間進行演練，傳染病威脅時才能夠各司其職。

王主任祥宇：

我們會安排時間針對校園常見的傳染病，例如登革熱、水痘……進行桌上型演練來強化同仁對傳染病防治的作業流程，提升警覺性與應變能力。

動物疫苗所楊老師忠達：

當外籍生感染傳染性疾病，學校是否有整備好的隔離房間？

王主任祥宇：

因為 Covid-19 疫情時有豐富的實戰經驗，現在每棟宿舍都仍有保留 1-2 間的隔離房間。

決議：修正後通過。

提案三：

提案單位：健康促進諮商中心

案由：修正「國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法」部分條文，提請討論。

說明：

- 一、依 113 年 1 月 11 日衛生委員會會議決議：第四條檢查對象先與人事室法制組諮詢確認相關法條適用性後，重新提請討論。
- 二、依學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第 2 條之餐飲場所包含餐廳、廚房與員生消費合作社，本校員生消費合作社與圖書館與會展館輕食區涵蓋於法規描述範圍，是否列入固定檢查對象，於此提請討論(附件三，P. 31-P. 32)。
- 三、因應校園內其他非固定餐飲場所增列條文內容第五條，由符合資格的管理者主動進行餐飲衛生管理工作。
- 四、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法請參考附件四，P. 33-P. 36。
- 五、修正辦法對照表如下(修正後內容如附件五 P. 37-P. 39)：

擬修正條文	現行條文	說明
第一條 依據 <u>一、衛生福利部公告食品良好衛生規範準則。</u> <u>二、教育部公告學校衛生法第 22 條</u> <u>三、教育部公告學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法。</u>	一、 依據 <u>(一)</u> 食品衛生管理辦法及施行細則。 <u>(二)</u> 教育部公告學校餐廳檢查辦法。 <u>(三)</u> 教育部公告學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法。	按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。
第二條 目的 為維護本校師生餐飲衛生權益，及提昇餐飲工作人員衛生知識與行為，特訂定 <u>國立屏東科技大學</u> 餐飲衛生輔導辦法(以下簡稱本辦法)。	二、 目的 為維護本校師生餐飲衛生權益，及提昇餐飲工作人員衛生知識與行為，特訂定餐飲衛生輔導辦法(以下簡稱本辦法)。	按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。
第三條 辦理單位 <u>一、</u> 主辦單位：衛生委員會餐飲衛生小組。 <u>二、</u> 執行單位：健康促進諮商中心及膳食委員會稽查小組。 <u>三、</u> 協辦單位：總務處。	三、 辦理單位 <u>(一)</u> 主辦單位：衛生委員會餐飲衛生小組。 <u>(二)</u> 執行單位：健康促進諮商中心及膳食委員會稽查小組。 <u>(三)</u> 協辦單位：總務處。	按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。
第四條 檢查對象 <u>一、</u> 本校第一、二餐廳(含所屬攤商)。 <u>二、</u> 員生消費合作社及圖書與會展	四、 檢查對象 本校第一、二餐廳(含所屬攤商)； 員生消費合作社。	1. 按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要

<p><u>館輕食區。</u></p>		<p>點，應依條次方式呈現。</p> <p>2. 依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及本校「學校餐廳衛生管理檢查」修正部分條文，擬予以增(修)列說明</p>
<p><u>第五條 校內其他餐飲場所</u> <u>校內其他餐飲場所請依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，自主進行餐飲衛生管理工作。</u></p>		<p>因應校園內其他非固定餐飲場所增列第五條文，由符合資格的督導管理者主動進行餐飲衛生管理工作。</p>
<p><u>第六條 檢查項目</u> 檢查項目暨扣分計點說明，如附件「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」。</p>	<p><u>五、檢查項目</u> 檢查項目暨扣分計點說明，如附件「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」。</p>	<p>1. 按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。</p> <p>2. 依序項次變更</p>
<p><u>第七條 實施方式</u></p> <p><u>一、</u>由健康促進諮商中心配合衛生委員會餐飲衛生小組，及膳食委員會學生督查委員，每週派員不定期「餐廳衛生管理檢查」及「油炸用食用油監測」一次。</p> <p><u>二、</u>每日採集「高水活性、低酸性食品」之菜樣，冷藏保存於健康促進諮商中心冰箱四十八小時以備查。</p> <p><u>三、</u>學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受餐飲從業人員健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。</p> <p><u>四、</u>依規定每年定期舉辦工作人員餐飲衛生講習 8 小時。</p> <p><u>五、</u>檢查人員除將檢查結果告知餐廳負責人，並得將「學校餐廳</p>	<p><u>六、實施方式</u></p> <p><u>(一)</u>由健康促進諮商中心配合衛生委員會餐飲衛生小組，及膳食委員會學生督查委員，每週派員不定期「餐廳衛生管理檢查」及「油炸用食用油監測」一次。</p> <p><u>(二)</u>每日採集「高水活性、低酸性食品」之菜樣，冷藏保存於健康促進諮商中心冰箱四十八小時以備查。</p> <p><u>(三)</u>學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受餐飲從業人員健康檢查，合格者始得從事餐飲工作。</p> <p><u>(四)</u>依規定每年定期舉辦工作人員餐飲衛生講習 8 小時。</p> <p><u>(五)</u>檢查人員除將檢查結果告知</p>	<p>1. 按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。</p> <p>2. 依序項次變更</p>

<p>督導改進建議表」書面資料於二日內送健康促進諮商中心，統整後以書面陳報有關之單位。</p> <p>六、每學期委託校內農水產品檢驗與驗證中心針對餐廳販售食品不定期採樣送驗及餐廳餐具進行「澱粉」、「脂性」洗潔劑殘留檢查。</p>	<p>餐廳負責人，並得將「學校餐廳督導改進建議表」書面資料於二日內送健康促進諮商中心，統整後以書面陳報有關之單位。</p> <p>(六)每學期委託校內農水產品檢驗與驗證中心針對餐廳販售食品不定期採樣送驗及餐廳餐具進行「澱粉」、「脂性」洗潔劑殘留檢查。</p>	
<p>第八條 獎懲方式</p> <p>一、檢查結果將提報<u>衛生委員會</u>、<u>膳食委員會</u>，以及公布在<u>校園搶先報</u>等本校相關公布欄。</p> <p>二、檢查記錄將提報相關單位主管參考，以作為續約與否之重要參考依據。</p> <p>三、依據「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」執行檢查暨扣罰點數計算，每月累計10點(含)以下者限期改善，11點至20點者罰新台幣1,000元；21點至30點者罰新台幣2,000元；31點至40點者罰新台幣3,000元；41點至50點者罰新台幣5,000元；51點以上得令停止販售，若發生嚴重衛生問題而未及時改善者，則依合約內容辦理解約。</p>	<p>七、獎懲方式</p> <p>(一)檢查結果將提報衛生暨膳食委員會，以及公布在健康專欄等本校相關公布欄。</p> <p>(二)檢查記錄將提報相關單位主管參考，以作為續約與否之重要參考依據。</p> <p>(三)依據「國立屏東科技大學學校餐廳衛生管理檢查表」執行檢查暨扣罰點數計算，每月累計10點(含)以下者限期改善，11點至20點者罰新台幣1,000元；21點至30點者罰新台幣2,000元；31點至40點者罰新台幣3,000元；41點至50點者罰新台幣5,000元；51點以上得令停止販售，若發生嚴重衛生問題而未及時改善者，則依合約內容辦理解約。</p>	<p>1. 按法規及行政規則格式撰寫原則，要點其以逐點方式規定者，本辦法非屬要點，應依條次方式呈現。</p> <p>2. 依序項次變更</p>
<p>第九條 本辦法經衛生委員會議通過，<u>呈請校長核定後施行</u>，修正時亦同。</p>	<p>八、本辦法經衛生委員會議通過後施行，修正時亦同。</p>	<p>依序項次變更</p>

決議：

- 一、依據學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法及國立屏東科技大學餐飲衛生輔導辦法新增列第五條自主進行餐飲衛生管理工作之場所：
 - (一)餐旅系學生實習餐廳。
 - (二)校內其他餐飲場所(含便利商店)。
- 二、自主進行餐飲衛生管理工作之場所，應建立餐飲管理機制，落實自行檢查管理並每月繳交餐飲衛生自主檢核表至學務處健康中心備查。

三、修正後通過。

伍、臨時動議：

提案單位：餐旅管理系 劉主任敏興

案由：餐旅管理系學生實習餐廳每學期進行食品微生物檢驗費用由學校何處編列經費支應，提請討論。

說明：

- 一、為確保學生實習餐廳的實習產品的食品安全，有必要性進行食品微生物檢驗。
- 二、學生實習餐廳為學生實習學分課程並無多餘的經費可支應檢驗費費用。

決議：

- 一、校內非營利的餐飲場所(餐旅管理系學生實習餐廳、員生社消費合作)每學期之食品檢驗費由農水產品檢驗與驗證中心無償協助檢驗。
- 二、校內營利餐飲場所舊約到期重新辦理招標時，請將「每學期之食品檢驗費由廠商自行支應」納入合約書內容。

陸、主席結論

主席(施副校長玟玲)：

感謝學務處、健康中心及各位委員，會議結束。

柒、散會