

樂樂與你一起
打造安心校園
餐飲環境！

義守大學

餐廳衛生輔導查核作業

守護飲食安全・一起吃得安心又健康！



1

餐飲從業人員衛生講習

衛保組每學期辦理餐飲人員 4 小時衛生講習，
所有餐飲從業人員皆須參加，
以強化餐飲人員餐飲自主管理能力。



衛生知識
我學習
食品安全
我把關！



2

餐飲衛生稽查

衛保組每週協同總務處事務組
執行餐廳衛生稽查，
共同維護校園食物安全。



稽查重點

- ✓ 環境清潔
- ✓ 食材管理
- ✓ 設備衛生
- ✓ 人員衛生

3

各餐廳每日完成 校園食材平台登錄

各餐廳每日須至校園食材登錄平台登錄
「每日菜單、調味料及食材」，
衛保組每日查核各餐廳線上登錄情形
並依據登錄結果執行各餐廳輔導作業。



校園食材登錄平台



每日菜單



調味料



食材

每日登錄
食材透明
吃得更安心！



4

廚餘及廢油回收機制

本校各餐廳廚餘、廢油委由合格廚餘、
廢油回收廠商到校進行回收，
各餐廳每次回收之廚餘、廢油數量記錄
及合格廠商登記證明皆留存於衛保組備查



合格廚餘
廢油回收



回收紀錄
合格廠商
登記證明



5

餐飲環境清消及設備維護

本校各餐廳環境由各餐廳從業人員執行
每日環境清潔消毒工作，用餐區及公共區域
由各區負責之清潔人員執行每日環境清潔
消毒工作，各餐廳之餐飲設備亦定期維護，
以守護校園餐飲環境衛生。



✓ 環境清潔消毒

✓ 公共區域清潔

✓ 設備定期維護

感謝大家
一起守護！

校園餐飲用心把關
健康安心每一天！



有任何餐飲衛生
相關問題，歡迎
洽詢衛保組！



衛保組網頁

從食材到餐桌 每一天都把關



114學年度執行成效

★ 校園食物中毒事件發生率：**0%**

★ 教育部餐飲衛生輔導：**通過**

每日

輔導各餐廳完成教育部食材登錄平台
填報(每日菜單、調味料及食材)



每週

餐飲衛生稽查



每月

每月各餐廳委外廠商回收之廚餘及廢油
數量建檔



每學期

每學期辦理4小時
餐飲衛生講習



每年

輔導各餐廳完成
「餐飲人員年度體檢」、「廚師
證換證」、「製冰機冰塊檢驗」、
「產品責任險年度投保」、「
衛生局非登不可平台填報
(餐廳業者相關資訊、產品責任險
年度投保證明)」

