2102

總目錄

內容摘要 1
第一步驟：確認政策問題 2
壹、 說明選定問題及分析問題 2
貳、 公民應該關心並參與行動之理由 3
參、 處理此問題之相關政策 3
肆、 國內相關公民行動方案 3
第二步驟：研究各項可行政策 4
壹、 原創政策：國內大專院校設立食品安全衛生稽查志工 4
第三步驟：提出我方解決方案：「食安小尖兵」——校園稽查志工 6
壹、 我方解決方案之緣起 6
貳、 我方解決方案之敘述 6
參、 我方解決方案之優劣分析 6
肆、 憲法檢查表 7
第四步驟：提出行動方案 8
壹、 短期計畫 8
貳、 中期計畫 9
參、 長期計畫 9
附件一：我方校內歷年食安事件紀錄 10
附件二：與嘉義縣衛生局食品藥物管理科科長訪談之紀錄 11
附件三：食安小尖兵企劃書 14
附件四：校內營養師針對校內店家食品衛生稽查培訓紀錄 16
附件五：衛生管理檢查表 21
附件六：食品安全志工工作證 23
附件七：學校說帖 24
附件八：政府單位說帖 25
附件九：計畫成果 26
附件十：我方設立之社群帳號 36
附件十一：我方於決賽使用之簡報 37

內容摘要

本團隊書面報告依循公民行動方案四大步驟撰寫，以此闡明我方從發現問題、分析問題到解決問題的過程。

第一步驟之確認公共政策問題，我方團隊通過分析衛福部之最新資料，瞭解學生之食品衛生安全及品質值得我們重視。而通過蒐集相關文獻資料後，發現目前大多大專院校餐廳多以委外方式辦理，且控管度較低，故我方將欲解決問題之對象聚焦於大專院校內部餐廳之食品衛生安全及品質。針對此現象，我方團隊實際訪問縣市衛生局食品藥物科科長，從訪談資料中得知：目前基層稽查員有嚴重人力不足之問題。綜上所述，我方將問題選定為：如何達到實質有效之監督，進一步提升校內餐飲之食品衛生安全及品質。

第二步驟之研究各項可行政策，我方團隊針對選定之問題，提出原創政策：國內大專院校設立食品安全衛生稽查志工。希望通過設置校園食安志工，以改善食安稽查員人力不足問題及改善學餐之衛生安全品質。從師生，政府及業者之立場看，該政策皆有利於三方，而通過分析該政策之優缺點後，我方得出可能支持或反對該方案者。

第三步驟之提出解決方案，經過問題的選定及分析，我方提出「食安小尖兵」—校園稽查志工解決方案，本方案分爲準備期與執行期。在準備期間，我方將實行校園食品衛生安全稽查志工之培訓，於培訓結束並領有工作證後，開始進行執行階段，此階段分爲兩次稽查，首次稽查為發現食品衛生安全問題並針對業者進行勸導，二次稽查則爲視其有無改善。

第四步驟之提出行動方案，我方已完成短期計劃之「食安小尖兵」—校園稽查志工行動，在行動過程中，我方發現校內學餐食品衛生安全存在諸多問題，並在第一次稽查時向業者提出且要求其限期改善，而在第二次稽查後，問題明顯改善。

由於我方已達到短期計劃之目的，特將中期計劃列爲擴大校內「食安小尖兵」—校園稽查志工人數並加强志工培訓之制度，且希望透過長期計劃，將「食安小尖兵」此一公民行動推廣至全臺各大專院校，完成公民之行動方案。

第一步驟：確認政策問題

壹、說明選定問題及分析問題

一、問題之背景

食品安全及衛生品質關係著每位國民之健康，而學生之健康更攸關著整個國家未來的發展。但根據衛生福利部統計處的最新資料[1]發現 ：108 年全台食物中毒案件中，校園食物中毒案件數達 86 件，僅次於供膳之營業場所，且其所造成之患者數高達 4010 人，將近總患者數 6935 人之 6 成。以上數據顯示：**每兩位食物中毒患者中，就有一位為學生**。以此可見，若校園食物衛生安全管理不當，則易造成集體食物中毒，其影響甚鉅，不可忽視。再者，大專院校之學生因就學緣故，大部分在外住宿且多以外食爲主，而價格優惠的學生餐廳則爲其主要之消費場所，但現今大部分大專院校內部餐廳多以委外方式辦理，控管度相較於中小學低[2] ，因此**大專院校內部餐廳的食品安全衛生品質更值得我們重視**。

二、問題之選定

結合問題之背景，我方將欲解決問題之對象聚焦於大專院校內部餐廳之食品衛生安全及品質，通過蒐集歷年本校接獲之校內學餐食品衛生安全事件發現[3]，有如：大腸米線內出現塑膠片狀物體、校園便當內發現烟蒂或校內餐飲業者冰箱存有發霉之食材仍繼續販賣等諸多校園食安事件不勝枚舉，其中還包含未被通報之案件。因此，**校園餐廳所販賣之食物確實存在不可小覷之問題**。

因應此問題，政策「食安五環」之「加强查驗」一環起到重要作用，然根據我方針對縣衛生局食品藥物科科長之訪談結果[4]得知：**目前基層稽查員人力有嚴重不足之情形**。稽查人力不足則可能造成無法大範圍且高頻率地稽查，若加上食品業者缺乏自主管理，勢必會造成食安體系之一大漏洞[5]，再連結校園學餐問題之嚴重性，我方將問題選定為：**如何達到實質有效之監督，進一步提升校內餐飲之食品衛生安全及品質**。

三、問題之分析

基層稽查人員人力不足之問題不僅出現在我方所在之縣市，該**現象更是普及至全台其它縣市**[6]。另外，根據某校內媒體針對地區稽查人力所做的採訪內容[7] ，更有食品業者

---

[1] 衛生福利部統計處(2021)，「109 食品中毒案件攝食場所分類統計」，https://dep.mohw.gov.tw/dos/lp-1729-113.html（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[2] 李學愚、洪端良(2006)，「大專院校餐廳對委外承辦廠商之遴選作業與管理原則」，學校衛生，第四十八期，139-144 頁，http://lawdata.com.tw/tw/detail.aspx?no=32156（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[3] 參見附件一

[4] 參見附件二

[5] 王禕梵、王宏文(2017)，「基層食安稽查人員在不同餐飲場所執行風格之比較研究」,文官制度季刊，第九卷第四期，99-138 頁，https://ws.exam.gov.tw/Download.ashx?u=LzAwMS9VcGxvYWQvMS9yZWxmaWxlLzkzMjMvMjIzNzEvZTJmNjE3NGEtYjAzOC00Yzc5LTg0YTMtMGRiOGQyZmE4OWE2LnBkZg%3d%3d&n=NzExMzAxMDQyMzI3MS5wZGY%3d（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[6] 張焜傑（2020）「台灣食品安全法制行政調查之研究－以液蛋案、毒豆芽案、台北市食品安全微笑標章

表示：「開業 4 年以來，無遇過一次稽查」。以此可見，若稽查人力不足確實會有遺漏之情形。而稽查員作爲食安體系之第一道防線，為國民把關食品之衛生及安全，其角色不容忽視。若缺乏充足的稽查人力，則**無法實質監管每一位餐飲業者**，以達有效監督之功效。而若無稽查員頻繁且定期之稽查，則**難以提升食品業者的警惕性**，對於**穩定民心之作用更顯不彰**。

貳、公民應該關心並參與行動之理由

從衛生福利部之「食安五環」政策[8]來看 ，其中第五環之「全民監督」，意指通過提高檢舉獎金及建立監督平臺等方式以達全民參與之功效，可以顯見，食品衛生安全之保障並非政府一方主責，而是**需由民眾、業者、政府三方共同合作及監督**。然就我方觀點，針對「全民監督」政策，民眾處於極被動之角色，總是要等東窗事發方可檢舉通報，若全民皆可站在食安第一線，主動發現身邊隱藏的食安漏洞，方可提前預防食安憾事之發生。此也爲我方所發想之行動方案契機之一。

參、處理此問題之相關政策

鑒於食品安全把關工作單靠政府的力量無法達到全面性的防護，食品藥物管理署透過集結各大專院校食品營養相關系所學生共同成立「食品安全守護聯盟」[9]，設立食品安全志工，協助各級學校**強化正確食品安全衛生教育**，主要任務包括協助訪查各項食品標示、協助食品衛教宣導、協助訪查各大賣場及違規產品是否確實下架，以及協助衛生稽查人員等相關業務。然而，**此活動志工行動範圍有限，負責之內容大多僅協助檢查標示及有效期限，難以擴及更大層面之衛生稽查。**

肆、國內相關公民行動方案

國立高雄科技大學舉行之「水產食品科學行動營」[10]招募國中小學童參與，透過靜態課程及動態活動，使其瞭解水產品之安全衛生與營養。方案優點在於可讓國中小學童瞭解水產品安全衛生與其營養價值，但大部分國中小學童對於營隊之快篩實驗課程內容一知半解，且因尚未具備相關化學成分知識背景，**對於知識的吸收成效也有限。**

為例」國家發展研究所，132 頁，（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[7] 中正 E 報「吃得安心 稽查與檢舉制度」，https://enews.ccu.edu.tw/%E5%90%83%E5%BE%97%E5%AE%89%E5%BF%83-%E7%A8%BD%E6%9F%A5%E8%88%87%E6%AA%A2%E8%88%89%E5%88%B6%E5%BA%A6-424d18d76411（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[8] 衛生福利部「推動食安五環，把關國人食安」，https://www.mohw.gov.tw/cp-3539-36715-1.html（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[9] 環境資訊中心，政府把關不足？「食品安全守護聯盟成立」，https://e-info.org.tw/node/94493（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

[10] 高科大水產食品科學行動營-走出教室培育食安小尖兵，中央通訊社 2019 年 1 月 28 日報導，，https://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/248646.aspx#.YI0SQbUzZPY，（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

第二步驟：研究各項可行政策

壹、　　原創政策：國內大專院校設立食品安全衛生稽查志工

一、起源

臺灣餐飲店家多達數十萬間，而食藥署在市場端食安稽查人力吃緊，平均每名稽查員得為四萬國人之食安把關[11]，而稽查員稽查一處平均需要十五分鐘至二十分鐘，每人每天大約稽查二十個店家，且一個縣市要稽查的店家至少達上萬家，即使派遣所有人員，也需花數月方能稽查完一次，更勿論稽查人員仍有其他業務待操辦，因此，食安稽查人員之人力不足問題存在已久。

二、內容

我方希望設置校園食安志工，以改善食安稽查員人力不足之問題。志工於現場實際勘查前，可與衛生局協商，委託政府單位派遣有經驗且領有正式執照之稽查員為志工做專業之稽查培訓；而稽查內容主要關於餐飲業者內部衛生環境之審核及勸導，並通過此方式以提升學生用餐之衛生安全品質。

三、各方論點與立場

以校內師生之角度看，其作為消費者定想吃得安心，食得健康，若設置校園食安志工，以此監督校園內部的餐飲業者，則一方面有助於解決政府單位稽查員之人力不足問題，另一方面，同時作為消費者的校園食安志工，也可確保校內食品之衛生安全品質。

以校內餐飲業者之角度看，業者須保證食品之安全。從食品的加工到販售，業者所提供之食物皆須經過良好的加工、儲藏和保存，以維持其營養價值與衛生安全，若無食安稽查人員之緊密控管，則無法確保業者生產之食品是否安全衛生，若設立校園食安志工之制度，以此監督校園內部的餐飲業者，則可證明業者生產之食品符合安全衛生規範，也能讓消費者食得安心。

以政府之角度來看，我國食品安全稽查人力不足早已是一問題，在人力資源與經費短缺之情況下，面對龐大的稽查量，政府很難為國民的食品安全作完全之把關，若可藉由設置校園食安志工，以此監督校園內部的餐飲業者，則可有效減輕政府食品安全稽查之人力不足問題。

四、優點

設置校園食品安全志工的優點如下：

(一) 有助於解決政府單位食品安全稽查人員的人力不足問題

(二) 提升校內餐飲業者之衛生品質

(三) 食品安全志工藉由實際參與食品安全衛生稽查，可提升自身食品安全衛生意識

[11] 公衛經費少，人力不足，食品業平均每 7.5 年才被稽查 1 次，iQC 商品安全資料庫，https://iqc.tw/35437（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

五、缺點

設置校園食品安全志工的缺點如下：

(一) 食品稽查品質較難控管，食安志工相較於政府單位稽查人員，對於食品安全衛生稽查項目較不具備專業性，該方面雖有志工培訓課程輔導，但課程品質較難控管，也無法確保志工對於培訓課程之內容是否可以完全吸收。

六、可能支持該項政策者

(一) 地方衛生局及校園學餐管理機構

若將學生之人力擴充至稽查工作行列，可有助於改善地方衛生局稽查人力不足之問題，而若學生主動關心學餐之衛生安全品質，並付諸行動實際監察校內餐飲業者，將有助於校園學餐管理機構對於學餐品質之控管，因此地方衛生局及校園學餐管理機構都可能會是支持該項政策者。

七、可能反對該項政策者

(一) 學生家長

學生的安全是家長最在意的事，設置校園食品安全志工讓學生實地勘察校內餐廳內部環境，可能存有安全風險，某些一線食安稽查員曾碰到人到了工廠、員工就把鐵門拉下來，甚至業者放狗咬人的情形[12]，為此，若設置校園食安志工，那站在第一線稽查的人員就會是學生，對於學生安全的考量則會備受家長的質疑。

[12] 食安 6 大漏洞，想要安心吃再等 5 年，遠見雜誌，https://www.gvm.com.tw/article/18719，（最後瀏覽日期：2021 年 5 月 1 日）

第三步驟：提出我方解決方案：「食安小尖兵」——校園稽查志工

壹、我方解決方案之緣起

透過我方校園內歷年食安事件[13]及與食藥科科長訪談後[14]發現：校園學餐確實存在食品衛生安全品質之問題，而該問題也普遍存在於它校。同時因公衛資源分配較少之緣故，導致稽查人力短缺而無法發揮全面且有效之稽查監管作用。因此，**爲改善校園內部餐廳之食品衛生安全品質，達成實質有效之監督，我方提出校園稽查志工「食安小尖兵」方案**[15]。相對於稽查員之角色，學生擔任稽查志工**更能貼合「全民監督」之理念**，也**更能響應「自己的食安，自己顧」之概念。**

貳、我方解決方案之敘述

爲使本方案實際且有效地進行，特將方案分爲準備期及執行期。

在準備期階段，我方將重點放在校園稽查員志工培訓，爲使稽查志工具備更專業之能力，我方會請托政府單位派遣經驗豐富之稽查員入駐校園，針對志工進行培訓[16]。其中，培訓又分爲靜態學習及動態實習兩個面向，須同時具備專業知識與實作能力。靜態學習課程內容主要爲使志工瞭解食品良好衛生規範準則、稽查流程與注意事項，而動態實習則由稽查人員帶領志工前往校內餐廳進行現場勘察，並攜帶稽查所需之衛生管理檢查表[17]，**過程中志工可隨時向稽查人員提問及互動，以達實境學習之功效。**

在執行期階段，已通過專業稽查培訓之志工，即可領有校內民生服務委員會認證之工作證[18]，隨即便可著手食品稽查之任務。我方將稽查任務時程以周為單位劃分，並於每周安排兩次稽查任務。首次稽查將會以衛生管理檢查表爲準，**針對學餐逐項進行衛生勘察且隨時記錄發現之問題，並於稽查結束時，再針對問題開立勸導單給學餐業者，協商後再請業者允諾限期改善並簽名爲證**。而**二次稽查的目的在於檢查業者是否有針對上次稽查出現之問題進行改善**，若無即可向衛生局或校園相關單位反應，**如此也可減少相關單位之稽查人力成本**。

參、我方解決方案之優劣分析

一、優點

(一) 能透過公民行動實質提升餐飲業者之食品衛生安全品質。

(二) 有助於改善經費不夠及基層稽查員人力不足之問題。

(三) 參與培訓之志工可習得專業稽查之相關知識，稽查過程中更能培養其對於食安之重視及責任心，若通過志工間的口耳相傳，更能擴大該方案之影響力。

(四) 該方案能有助於構成「民眾監督，政府協助，業者配合」之「三贏」局面。

[13] 參見附件一
[14] 參見附件二
[15] 參見附件三
[16] 參見附件四
[17] 參見附件五
[18] 參見附件六

(五) 能讓民眾有機會站在食安第一防線，主動關心及發現身邊之食安問題。

二、缺點

(一) 由未具有稽查專業之學生擔任稽查志工可能會有專業度之存疑。

稽查員領有專業執照並代表國家執行公權力，若由民眾擔任稽查角色則可能有失正當性，且民眾所擔任之稽查角色屬志工性質，未必能如稽查員具有權威性。

肆、憲法檢查表

一、政府無權干涉宗教信仰自由。我方政策無牴觸這點，理由如下：

我方公民行動僅針對餐飲店家之食品衛生進行稽查，並無涉及宗教信仰之處，故無抵觸。

二、政府無權對人民以言論、書寫或以其他方式表達意見之自由加諸不合理或不公平的限制。我方政策無牴觸這點，理由如下：

我方公民行動係以對餐飲店家進行實際稽查，提供改善建議為主，稽查過程對於店家所需改善之處，會以口頭告知，店家對此若有疑慮，亦會即時反映，期間並無限制資訊之流通與表達，故無牴觸表達自由之疑慮。

三、政府無權在沒有依法組成法庭或者主管機關，進行正當法定程序前，即剝奪生命、自由或財產，我方政策無牴觸這點，理由如下：

我方政策對於餐飲店家進行稽查，對於須改善處提出勸導，僅提供餐飲店家改善之建議，藉由反覆稽查以維持食安品質，並未涉及生命之剝奪或存續，也未涉及剝奪人民之自由及其財產之相關行動，因此無抵觸之虞。

四、政府無權在沒有正當理由的情況下，即侵犯人民隱私。我方政策有/無牴觸這點，理由如下：

我方政策與校方合作，對校內餐飲店家之工作場所與人員進行稽查，進入其工作區域，探查其內部環境，有侵犯隱私之疑慮，**惟我方政策以公眾利益為考量，目的為保障大學師生食品衛生品質，稽查具有必要性，對於須改善之處，以勸導單柔性勸導並反覆稽查為主，符合比例原則，因此有正當理由，故無抵觸之虞。**

五、政府無權依據人種、宗教、年齡、國籍或性別等因素，制訂對人民有不合理或不 公平差別待遇之法律。我方政策有/無牴觸這點，理由如下：

我方政策所進行稽查之對象為校內所有餐飲店家，並無不合理或不公平之差別對待，故無抵觸之疑慮。

六、本方案無牴觸其他憲法規定，理由如下：

依據憲法第十五條之規定：「人民之生存權、工作權及財產權，應予保障。」其工作權及財產權之衍生內涵包括營業之自由，我方政策稽查餐飲店家，提出改善之建議，望其改善衛生安全之缺漏，為保障學生食安品質，對其營業之衛生執行有相關規定與限制，但此為為大眾利益考量，店家亦應負管理食品安全衛生之義務，符合比例原則，故無違憲。再審視其他憲法之相關規定，我方政策並無抵觸之疑慮。

第四步驟：提出行動方案

壹、短期計畫

一、目的

在短期計畫中，為做出成果與校方協商設立校園志工團體，故先由我方團隊成員擔任第一梯次之稽查志工。同時可透過學生之角度，爭取發揮自主權，改善學校餐廳衛生環境以確保校內用餐品質，並提升校內學生對餐廳食品衛生環境的知識及觀念。**我方團隊通過完成以上提及之推行計畫，達到短期計畫之目的。**

二、效益

我方團隊**透過學生發揮自主權以確保其在校內的用餐品質**，改善學校餐廳衛生環境與積極維護自身權益，並透過實際行動稽查，**加強學生對於餐廳環境衛生之觀念，提升對日常用餐之謹慎程度**，為自己的健康做實質性的把關，並一同塑造校園友善用餐環境之風氣。

三、施行手段[19]

「食安小尖兵」為我方團隊施行計畫之名稱，其主要內容為：於校內設立志工性質團體，透過實際對校內餐廳進行衛生環境稽查及督導，一同維護在校用餐品質。為此需與公家單位合作，分別為學校管理學餐之機構[20]，以及地方政府衛生局[21]。

關於**學校管理學餐機構**層面，是確保能取得進入學校餐廳後台工作區的資格以及方便做餐廳資訊對接的窗口；而關於**地方政府衛生局**層面，是透過委託政府機關派遣領有正式執照之稽查員，前來校內做志工培訓，以確保志工稽查餐廳環境之資格及能力，而培訓內容主要為：

(一) 稽查項目說明

(二) 衛生管理檢查標準

確定資格及能力後，則開始針對校內 16 家學校餐廳進行稽查，而一個完整的稽查流程分爲兩次，首次為針對業者場所發現之安全衛生問題進行勸導及要求其限期改善，而二次回訪稽查則爲針對上次所發現之問題視其有無改善。

四、計畫成果[22]

經過團隊成員實際稽查校園內部餐飲店家後，發現仍存在許多衛生問題，經過第一次稽查勸導後，**於第二次複查時，其問題明顯改善。**

[19] 參見附件三
[20] 參見附件七
[21] 參見附件八
[22] 參見附件九

貳、中期計畫

一、目的

具備前期相關知識及實際稽查經驗後，**「推廣」與「再加強」是我方團隊的中期目標。**

為達成食品衛生理念的加強宣傳，**計畫擴大「食安小尖兵」志工組織，廣泛招募志工並擬定具體細則；同時深化志工培訓內容**，包含衛生知識及觀念，並將稽查系統更全面化，使整個食安志工團體更具組織性。

二、效益

我方團隊之理念為校內餐廳環境由學生把關，並通過更廣泛的校內宣傳，促使大家的食品衛生意識抬頭，並一同維護自身用餐衛生及健康品質。同時，將稽查內容系統性加強，提升志工們在稽查時針對衛生標準的準確性及執行效率。

三、施行手段

我方團隊與校方針對此計畫之申請服務時數資格通過後，於各社群團體上宣傳，包含校園臉書社團以及我方團隊成立的 Instagram 社群帳號[23]等，此外，我方也會與校內志工性社團合作，協商將此志工計畫加入其社團活動，以此擴大人數。同時，與培訓講師討論擴充培訓內容，以及跟隨專業之衛生局稽查員稽查，提升專業經驗。

參、長期計畫

一、目的

我方長期目標為舒緩地方政府食品稽查員人力不足現象，並**將「食安小尖兵」企劃宣傳至其他大專院校**，促使他校學生一同維護其校內之用餐環境，將風氣流傳、遍地開花。

二、效益

使得校內整體稽查環境趨於完善，**藉此減少政府人力資源投入的程度**，並將我方團隊理念宣傳至其他校園，使得校園內學生能發揮自身的力量去維護校內餐廳食品衛生以及自身權利，並能獲得正確的食品衛生知識及觀念。

三、施行方向

將我方團隊定位為此類企劃的公關團隊，**製作企劃書並積極與他校接洽以推廣食安小尖兵計畫，**可使我方培訓之**志工團隊前往各校進行經驗分享**，宣傳我方團隊之理念，促使更多校園興起自主維護食品衛生之風氣。

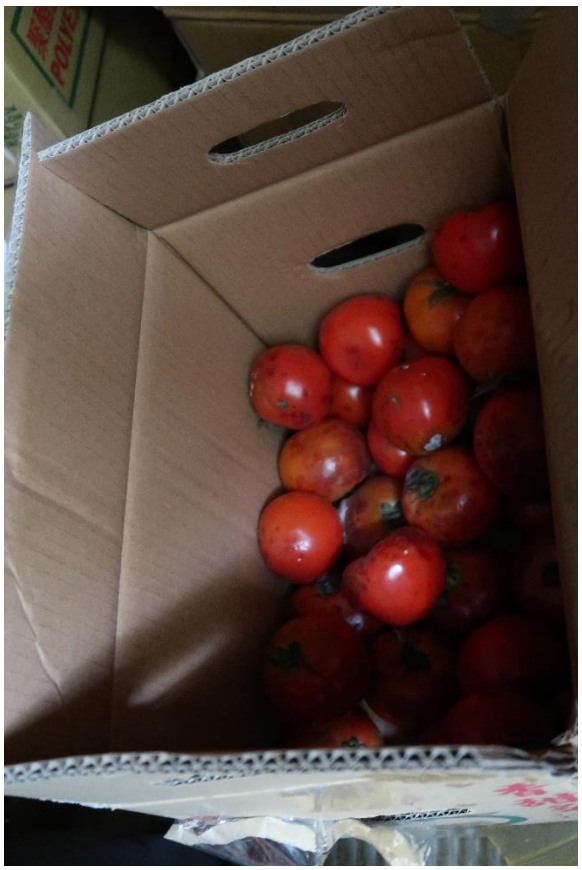
[23] 參見附件十

附件一：我方校內歷年食安事件紀錄

經許可公佈之事件資料：

異物入侵便當事件及發現校內餐飲業者仍繼續使用冰箱內已發霉之番茄





附件二：與 XX 縣衛生局食品藥物管理科科長訪談之紀錄

訪談時間：2021/4/14（三） 15：30
訪談地點：XX 縣衛生局
訪談對象：XX 縣衛生局食品藥物管理科陳惠貞科長
採訪人員：本團隊成員
紀錄者：本團隊成員

壹、訪談目的

作爲大學生，除了上網查資料及發現周遭食品安全衛生問題，我們沒有任何實質的在地資訊及專業知識，可以深入發掘身邊隱藏的食品安全疑慮及政策執行機制，想藉由訪談具有專業背景的食品藥物管理科陳惠貞科長，更加瞭解身邊食品安全問題及政策運行方式。

貳、訪談大綱

一、定義問題

1. 食品衛生問題常見於兩類：業者環境不衛生以及食材污染問題，想請問您，就目前食藥科接獲的通報或食物中毒案件，以何種類型居多？
2. 若是業者環境衛生問題居多，請問什麼環境衛生問題最爲嚴重？
3. 若是食材污染，據我們瞭解，食材污染分爲三種，物理性污染（外物入侵食材）、化學性（違法添加劑）、生物性（保存不當滋生細菌與寄生蟲），請問以何種類型的食材污染最爲嚴重？

二、食藥科運行機制

1. 食藥科也有著手食品業者稽查、 取締的工作，想請問科長您和您的同仁在何種情形下會進行稽查，每個時段例行或是不定時？
2. 承上題，稽查的對象如何選定？根據我們的瞭解，衛生局會不定時進入學校餐廳稽查環境衛生，想請問您們是否也會針對校外餐飲業者做不定時稽查？
3. 若有，稽查的情形爲何呢？以何種問題最爲嚴重？

三、反省機制

1. 若不强制檢驗或稽查校外餐飲業者（小吃攤），請問有無相關配套措施呢？是否會有宣導機制？
2. 呈上，若有，請問方式爲何？
3. 呈第一題，若無，校外餐飲業者是否具備相關知識？（例如正確選擇食材供應商或政策明令的食品業者注意事項）
4. 若餐飲業者皆帶上口罩，帽子，手套，對食品衛生是否有很大的改善？

參、**訪談紀錄**

1. 食品中毒吃到病原體才算，腸胃炎並不算食物中毒，食品中毒的原因其實很複雜，並不是很單一的一個面向就會導致。

2. 以嘉義豆奶攤事件爲例，吃到問題食物的不只有他一個，但卻只有他付出了慘痛的代價，造成憾事。這其實也與他沒有具備自主健康管理有關，因此食中案件的層面並沒有你們想得那麼單純。
3. 民國 103 年以前，食品方面注重的是食品衛生，但隨著食品管理愈加完整與食安意識的抬頭，問題慢慢轉向食安，爾後，以食安問題為討論大宗。以食管法爲例，民國 103 以前只有食品衛生法，之後改爲食品安全衛生法。
4. 口罩、手套等未配戴屬於食材污染中的物理性污染，戴口罩主要是防止口沫進入食物，因此不需要一定是醫療口罩，而也不是所有職位都需要戴口罩，以會接觸已加工（準備好要賣的）才算，洗菜之類的就不用。而戴手套則是防止手部若有傷口，甚至是化膿，可能會接觸到食物，但是，戴手套不一定就可以保證手套是乾净的，最為正確的觀念應該是—勤洗手、不留指甲、不擦指甲油等保持手部清潔，另外，就是沒有穿工作衣（三個中最容易有缺失）（圍裙也算工作衣）或是食材直接置於地板。
5. 從稽查結果來看，所有項目中最容易有缺失、最嚴重的就是體檢，體檢需要一年檢查一次，再來就是產品責任險，相較下來口罩手套算是蠻微小的問題，衛生局會以書面輔導，另外衛生局也會給店家舉辦食安講習。
6. 除了檢討場內衛生問題，外面街道的衛生問題也會影響，像是下水道有沒有定時清理，保持清潔，若是沒有，則容易有蟑螂老鼠，很多開放式店家，即使場內衛生做得再好，蟑螂老鼠跑進去也是沒用，而外面的衛生歸環保局管理。
7. 對於稽查方面，單位稽查員都會定期或是接到民眾舉報隨機稽查，預先聯絡是為了確認店家是否有營業避免白跑一趟，對於衛生自主管理不好的店家會列入高或中風險店家，其定期稽查次數就會增加。
8. **稽查範圍其實很廣，只要有關食品就會列入監察對象，因此最大的困難就是人力與經費不足**，經費方面，我們衛生局都會參加全國性政府的食安競賽或是食安五環相關競賽，其成果都很好，得到的獎金就會用於聘請人力。
9. 關於你們所提到的增設志工，我們有健康天使、菸害方面等志工。
10. 首先你們有提到口罩帽子手套，先從他們的功能性來講，口罩的作用是什麼，阻止飛沫傳染，其次，帽子呢，防止頭髮落入食物中，這些都是爲了防止你們提到的食材污染範疇內的物理性污染（防止異物入侵）。
11. 但問題在於是否也應該要求攤商穿上工作服，其次，你們所提及的手套是否真的能真的保障衛生，若是手套兩三天才換豈不是更髒。再者，若是餐飲業者因爲嫌麻煩，帶著手套去如厠再回來處理食材，這些問題你們是否有考慮到，戴手套不一定能保證衛生，這些都是不可控因素。
12. 就算處理了這些問題也不能保障解決了食品衛生問題。食品衛生涵蓋的範圍是很大的，甚至牽涉到環保局的職責，爲什麼，你們一直圍繞著厨房內場衛生打轉，是否有考慮到來自外在環境的污染？蟑螂老鼠都會造成環境衛生髒亂，它們的聚集地大多在下水道，如果環保局沒有定時清潔下水道，很有可能成爲它們的繁殖地，而它們也很容易溜進去餐廳內，這些問題你們是否有考慮到呢，

想要解決食品衛生這個問題，你們的餅畫的太大了。

13. 最重要的還是在於業主的自主管理。爲了提升他們的警惕性，我們也會進行不定時的稽查，事先告知的意義在於防止到時候遇到公休或是負責人不在，但因爲衛生局**職責很廣**，上到山，下到海，包含巧克力的可可含量又或是糖分鹽分含量……**稽查人員也需要薪資，況且我們經費不夠，所以面臨人力不足的問題。**

肆、訪談心得

爲了解決人力不足的問題，我們想到的是志工稽查員（食安小尖兵計劃），可以招募大學學生擔任，需要事先經過培訓，請衛生局專業人員進到校園培訓，培訓過後會由所有服務時數都可抵消學校規定的畢業門檻。

附件三：食安小尖兵企劃書

壹、緣起

食品衛生安全與我們生活息息相關，我們每天吃到的東西是否真的安全且衛生？就算有政府替我們把關仍無法完全保證食品之安全與衛生，藉由嘉義豆奶攤事件更能了解其嚴重性，若未做好食品衛生安全之控管，可能會危害社會大眾。

食品安全人人有責，我們也能透過自身影響力去改變，透過與嘉義縣衛生局食品藥物科陳惠貞科長的訪談，我們得知在食品衛生安全稽查工作的部分，有嚴重人手不足的情形，人手不夠則面臨稽查力度不夠的問題，進而導致一些食安問題一旦發生，沒辦法及時發現並立即處理。

貳、目的□

一、有效監管學餐衛生品質

二、提升學生用餐衛生與品質

三、解決校園稽查人力不足

四、提升學生對校園食安的關心

參、效益

一、藉由實際參與稽查任務，進而提高學生對於食品安全議題的重視程度

二、稽查頻率上升，進而提升校內餐飲業者之自主衛生管理品質

肆、行動資訊內容

該企劃名稱為「校園食安小尖兵」，呼應之前的活動緣起，在發揮學生的小小力量之下，能聚集一群增進食安的志工，對於校內學餐的衛生品質做出改善。活動內容主要是關於內部衛生環境的稽查審核，並加以促進學生用餐品質。而在資格的部分，我們會與衛生局協商，請託政府單位能派遣一名有經驗且領有正式執照的稽查人員來做志工培訓。

一、計畫時程

(一) 4 月 23 號完成志工培訓

(二) 5 月 1 號前完成兩次稽查的任務

二、志工參與人員

目前本學期第一梯次志工團由本團隊成員擔任。

三、志工培訓

與衛生局食藥科科長訪談過後，該單位表示願意協助派遣稽查員來爲我們做培訓，培訓內容為：

(一) 稽查評估要點

(二) 流程

(三) 經驗分享

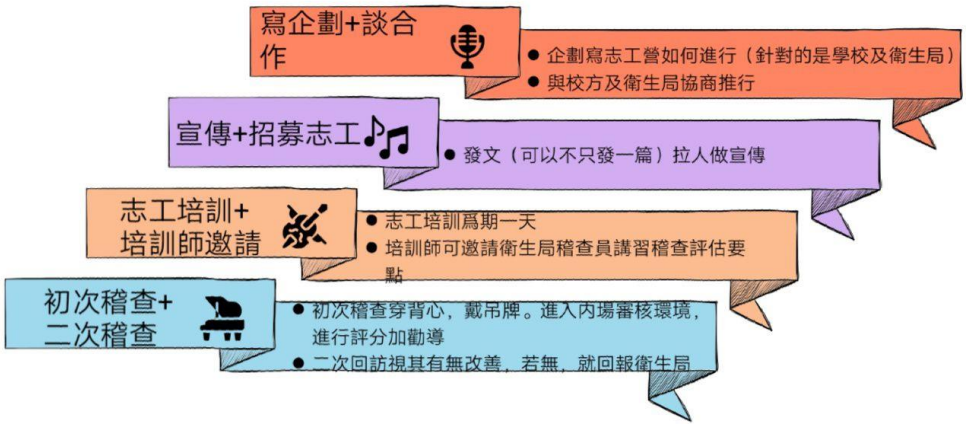
(四) 協助製作環境衛生審核表。

四、稽查

完成培訓，在之後的一周內進行兩次稽查審核。

(一) 第一次稽查，會先與業者協商好稽查時間，稽查內容為根據培訓內容製作的審核表去做現場初步勘查，並向業者提出改善措施。

(二) 第二次稽查為無預警複查，視其有無確實改善，若無則可開出警告單，或向民服會反應。



附件四：校內營養師針對校內店家食品衛生稽查培訓紀錄

【衛生稽查要點講解】



營養師針對校內餐飲管理現況進行解說，並為我們解釋食品良好衛生規範準則(GHP)及常見缺失說明，並說明校內店家日常食品衛生稽查要點。

【實際於店家內稽查】



營養師為我們解說油品檢測標準與說明油品檢測儀器使用方法。



營養師針對店家所使用油鍋進行油品檢測。



營養師為我們進行解說店家常見缺失，像是水管不能放進水槽內。



營養師為我們說明針對店家使用之食材應查看其有無標示有效期限、製造日期、原產地相關資訊。



營養師帶領我們視察冷藏庫內食品原物料有無問題，並說明冷藏庫標準溫度範圍值。



來到店家乾貨儲存區，營養師為我們講說食品原物料視察要點，並說明店家標示進貨日期用意。



營養師帶我們視察店家所使用雞蛋，並檢查有無破損。



視察完店家後，針對剛剛發現的問題，向店家負責人進行提醒告知，店家也承諾針對所提出的問題會盡快改進。

附件五：衛生管理檢查表

國立[ ]大學衛生管理檢查表

檢查時間：　年　月　日　時　分

餐廳名稱：	檢查結果： □合格　□輔導改善　□限期改善 □複查合格 □複查不合格　□其他 □通知衛生機關處理
餐廳負責人姓名：	烹調人員人數：　烹調人員以外之專任工作人數：

	檢查項目	建議改善
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡。	
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。	
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。	
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。	
	5. 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。	
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。	
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。	
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。	
	9. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等留置工作檯上及地面。	
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。	
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。	
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，且不可有過期或變質、腐壞食品。	
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。	
	14. 廢棄物應依性質分類集存，作業結束後易腐敗者，密封放置於食品調理區以外之區域等待清理。	
從業人員衛生管理	15. 從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。	
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，如直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。	
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。	
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。	
	19. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。	
	20. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品。	
	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應澈底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。	
	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。	
驗收及儲存衛生管理	23. 食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量等。	
	24. 驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。	
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為 0℃-7℃間，冷凍食品中心溫度為-18℃以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。	
	26. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。	
	27. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。	

	28. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。	
	29. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。	
	30. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。	
其他	31. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。冰錠不應放置製冰機內。	
	32. 油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。	
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之虞。	
	34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品及容、器具。	
	35. 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。	
	36. 每日製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封適量留存置於 7℃以下冷藏冰箱 48 小時，並記錄備查。	
	37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。	
	38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。	
	39. 告知學生及消費者如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向負責人說明，負責人須立即依合約規範處理且該爭議食品應立即下架嚴禁再供應。	
	40. 餐飲業者確保衛生及安全嚴禁販賣未經加熱即可食用之食品。	
	41. 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於攝氏七度以下冷藏櫃內。	
備註	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物 (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽） (3)用流動式水沖淨（第二槽） (4)有效殺菌（第三槽） (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾） (6)用清潔劑澈底洗淨各洗滌殺菌槽。 2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度 100℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具） (2)蒸氣殺菌法：溫度 100℃，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具） (3)熱水殺菌法：溫度 80℃，時間 2 分鐘以上（餐具） (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具） (5)乾熱殺菌法：溫度 110℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。	

前開稽檢項目經檢查結果不符規定者，限於　　年　　月　　日前確實改善完竣。

食品衛生稽查工作紀錄

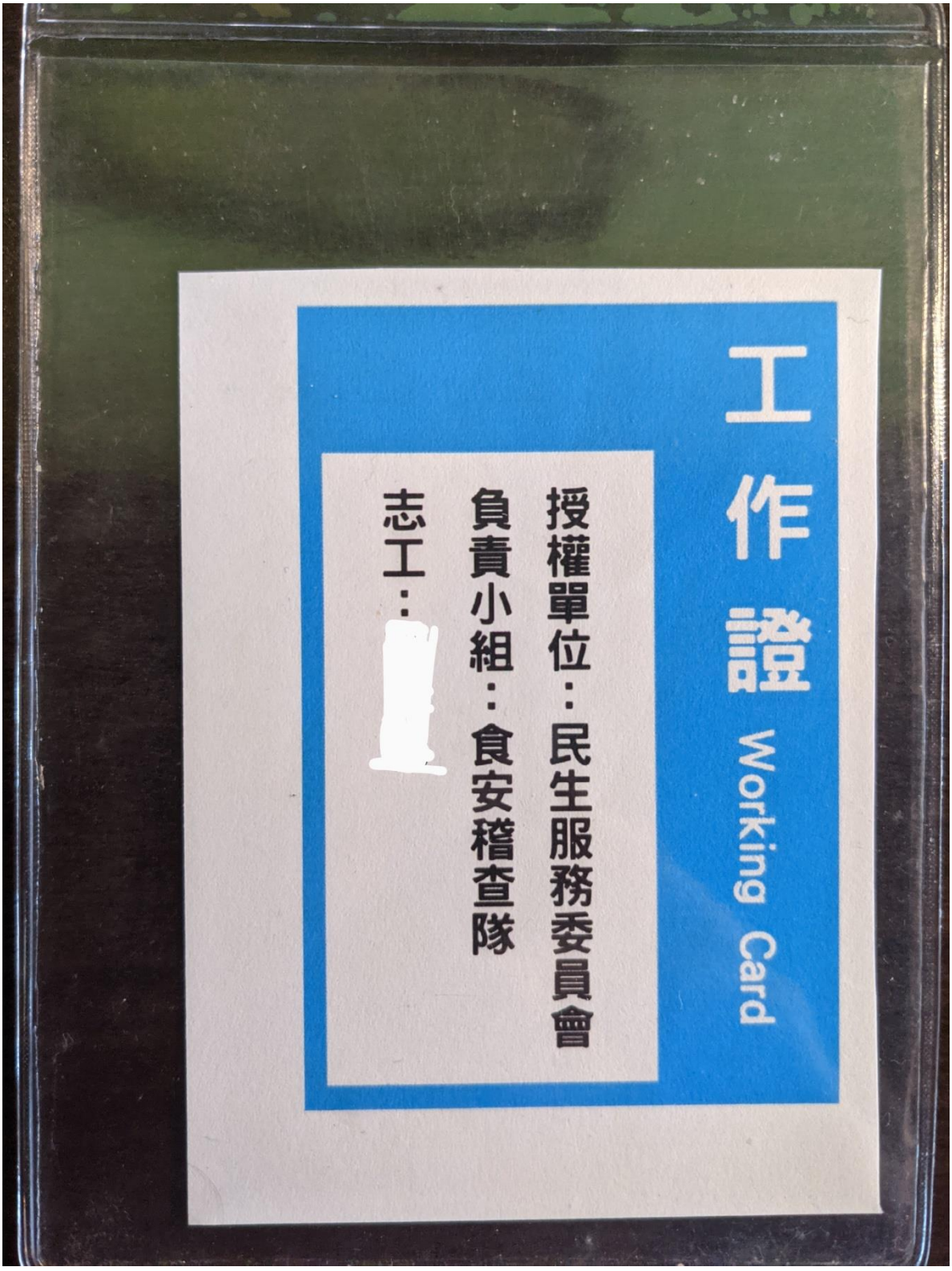
甲、現場稽查部分　　乙、簡易稽查部分　　丙、食品標示檢查部分

	溫度	
	冷藏:	
	冷凍	
	食品中心溫度:	
	熱藏溫度	
	餐具檢查	
	澱粉:	
	脂肪:	

意見	業者具結：本(店)(人)接受稽查檢時並無發生金錢財物短少或其他任何損害情事。 餐廳負責人意見及簽名：

單位主管簽名：　　學校餐廳督導人員簽名：

附件六：食品安全志工工作證



附件七：學校說帖

我方–理律盃 2021 公民行動校隊，誠摯地向校方請願一志工性質企劃，此企劃是關於食品衛生安全及品質，針對的對象為：校園內與學校有簽契約之學校餐廳。

企劃內容主旨：

針對食品衛生安全議題，我方團隊鎖定校內餐廳之衛生環境，期望透過設立一志工團體，發揮學生自身的力量，能適時的稽查餐廳後台環境，以此能更加維護我們校園的用餐環境及學生自身健康，且此類志工組織是以學生自願性參加所組成，並會接受我方團隊與衛生局協商邀請的正式稽查員作為講師進行志工培訓，以此確保整體稽查的準確度及效果。

一個稽查流程分爲兩次，第一次為首度稽查並給予勸導及要求其限期改善，第二次為隨機抽查，若無改善則由本團隊主動向學校告知並給予適應的警告或懲處。

合作內容主旨：

為此會需要能與校內餐廳接洽以及對接資訊的窗口以及進入學餐後台的資格准許權（我方團隊已向衛生局確認過，只要與校方洽談通過即可）。因此我方團隊全體成員誠摯的期望能與學校合作此企劃。

附件八：政府單位說帖

衛生局食藥科科長 您好：

我方為大學校內一食安志工稽查團隊，團隊成員皆為大學生，在此誠摯地期望能與貴單位合作，主要為改善本校校內餐廳衛生環境。

企劃內容主旨：

針對食品衛生議題，我方團隊鎖定本校校內餐廳之衛生環境，期望透過設立一志工團體，發揮學生自身微薄的力量，能適時的稽查餐廳後台環境，以此更加維護我們校園的用餐環境及學生自身健康。

合作內容主旨：

為此會需要稽查過程中之各項內容、標準等，確保稽查準確及效果之志工培訓。我方團隊期盼能跟貴單位邀請一位領有正式執照之正式稽查員，擔任我們志工團隊培訓之講師。主要培訓為一天，內容為：

1.稽查項目說明
2.訂定檢查標準
3.相關經驗分享
4.帶領團隊實際稽查校內餐廳做實境培訓。

詳細內容請參見我方附加之企劃書

該提案件由我方理律盃競賽校隊提出,爲改善校園學餐之食品衛生安全問題,此外，本方案也能有助於減輕衛生局稽查人力之不足。然方案可能有其缺失之處，還請貴單位給予指教，我方團隊提出此方案並想要做出行動以改善發現之問題，非僅針對競賽而操辦，而是想要將此方案延續下去且擴大實行，因此，我方全體成員在此誠摯期望能與貴單位合作此企劃。

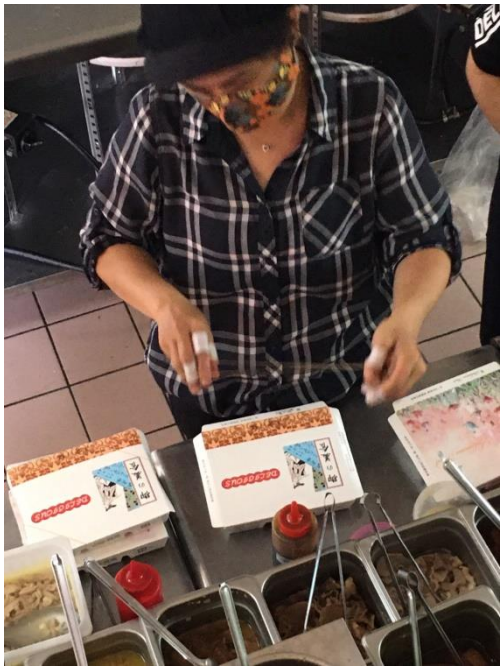
附件九：計畫成果



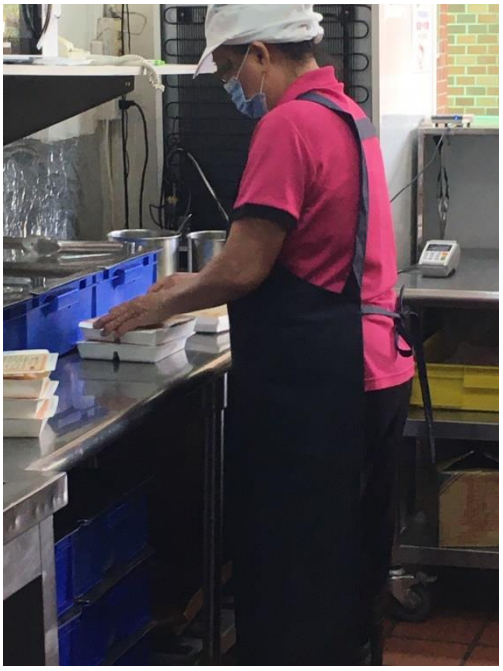

盛裝熟食之器皿不得堆疊放置，圖左為改善前，圖右為改善後。




醬料罐應標示有效期限，以便檢視有無過期，並應妥善保存放置於室溫，避免陽光直射，圖左為改善前，圖右為改善後。




從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸即食食品，圖左為改善前，圖右為改善後。

從業人員應隨時保持專業的雙手，不得續留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等，圖左為改善前，圖右為改善後。



從業人員將打餐時使用之手套一併帶入至室外，並同時進行資源回收之工作，其未具有良好之衛生自主管理，經過我方團隊成員勸導，表示願意改善。



勿任意堆置或棄置各種積水容器，有需要使用之積水容器刷洗乾淨後反蓋避免積水，若發現積水容器應立即清除或隨手傾倒後反蓋，以避免成蚊於容器中產卵。



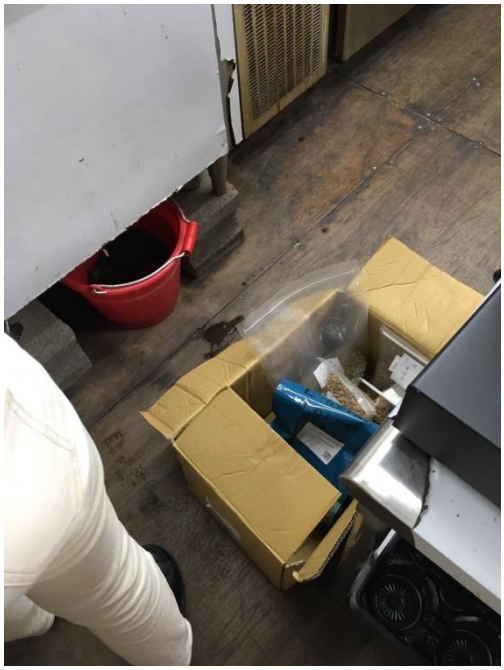
使用食用油品質檢測儀，顯示屏將會閃爍直至完成測量。一旦顯示屏停止閃爍，就會顯示總極性物質成分(TPM)。以下為檢測標準：

綠色(TPM 低於 20%)：食用油一切正常

橙色(TPM 在 20% - 24%)：食用油仍可使用，應當考慮更換

紅色(TPM 超過 24%)：必須對食用油進行更換

如圖所示，其值目前顯示為 21%。



食材應避免直接放置於地面，以防食材受到汙染。



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。



作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。



私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。



作業場所排水設施須順暢，避免管線漏水，導致作業場所濕滑。



食品應妥善密封保存，避免交叉污染。



水管應避免至於水槽中，以防水管之汙染源與槽中器皿容器交叉感染。





濾油槽應定時清理維持整潔，圖左為改善前，圖右為改善後。



作業場所地面應保持整潔，避免積水、油脂等物質導致地面濕滑。



作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。





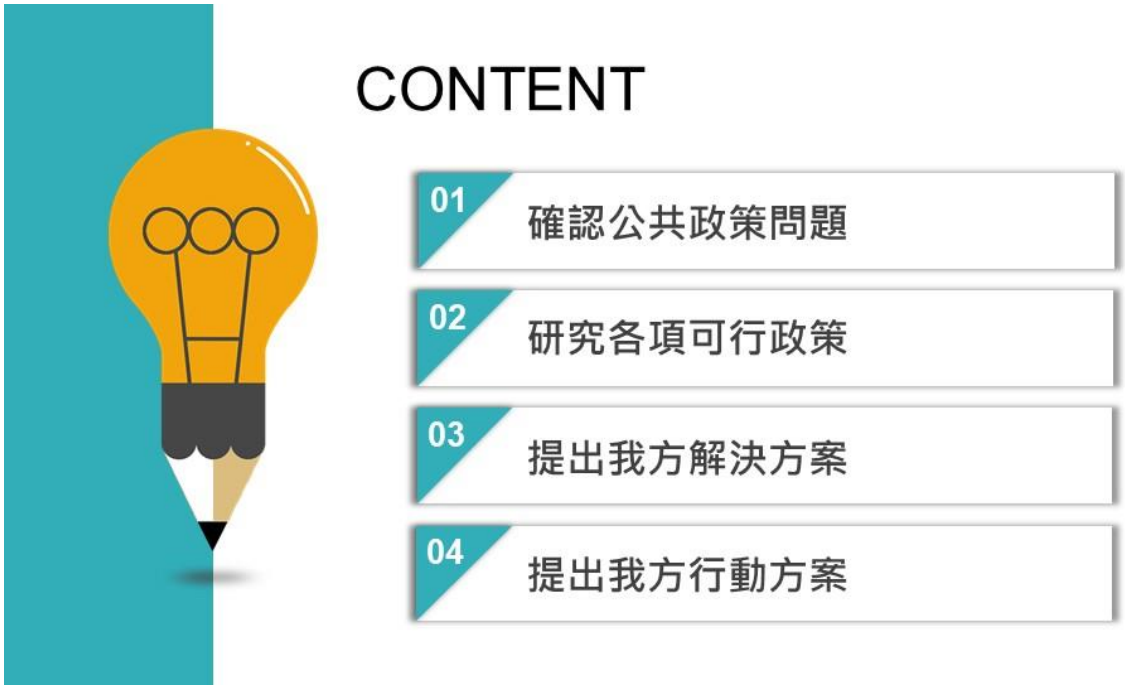
團隊成員於稽查完成後，與店家負責人進行溝通，並提出改善建議，店家負責人均很樂意進行改進，並允諾限期改善。

附件十：我方設立之社群帳號



附件十一：我方於決賽使用之簡報





01 說明選定問題及分析問題

02 公民應該關心並參與行動之理由

03 處理此問題之相關政策

04 國內相關公民行動方案



01 確認公共政策問題

說明選定問題及分析問題

衛生福利部統計處：
108年全台食物中毒案件

- 食物中毒案件總件數：**502件**
- 校園食物中毒案件數：**86件**
- 食物中毒案件總患者數：**6935人**
- 校園食物中毒患者數：**4010人**

說明選定問題及分析問題

現今大部分大專院校內部餐廳多以委外方式辦理，
控管度相較於中小學低。

說明選定問題及分析問題

歷年本校接獲之校內學餐食品衛生安全事件





說明選定問題及分析問題



說明選定問題及分析問題



說明選定問題及分析問題

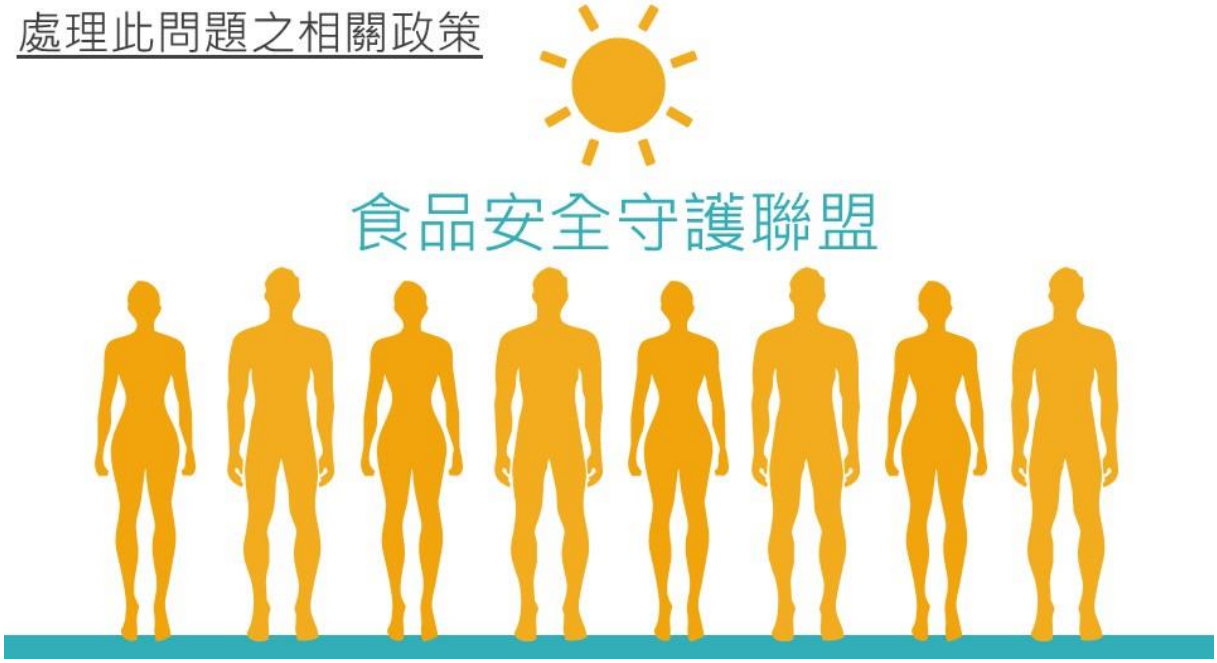


公民應該關心並參與行動之理由

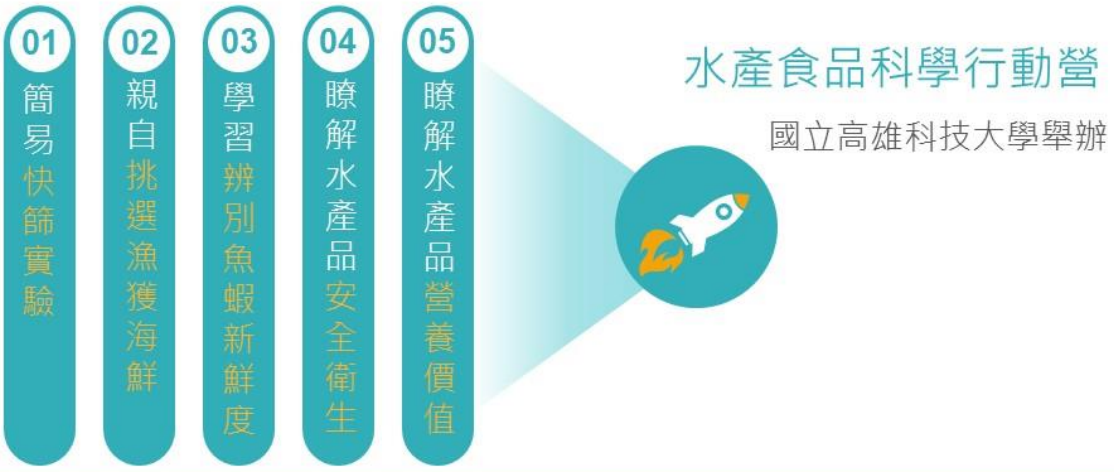


食安五環

處理此問題之相關政策



國內相關公民行動方案

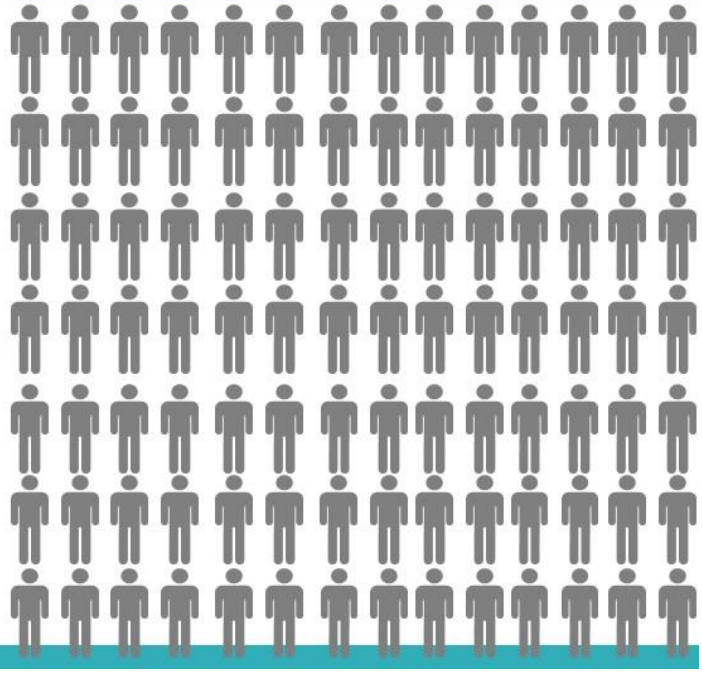


01 原創政策：國內大專院校食品安全衛生稽查志工

02 研究各項可行政策

原創政策：起源

平均每一名稽查人員
得為四萬國人的食安把關



原創政策：內容

國內大專院校食品安全衛生稽查志工

志工培訓課程輔導

現場實習稽查

正式稽查審核

原創政策：校內師生立場



原創政策：校內餐飲業者立場



原創政策：政府立場



原創政策：優點與缺點



原創政策：可能反對這項政策的人



原創政策：可能支持這項政策的人



01 我方解決方案緣起

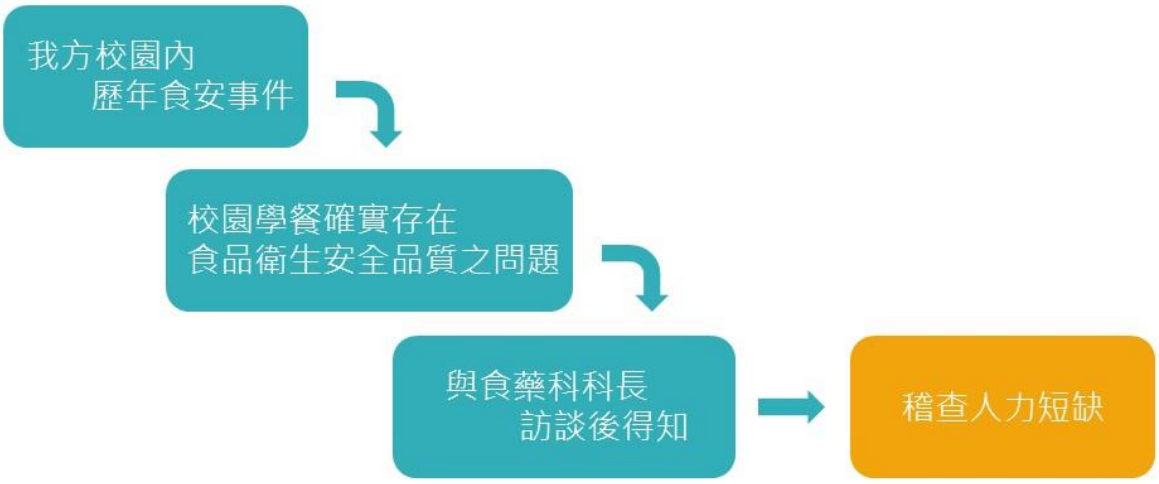
02 我方解決方案之敘述

03 我方解決方案之優劣分析



03 提出我方解決方案

我方解決方案緣起



我方解決方案之敘述

食安小尖兵-校園稽查志工

準備期

執行期

我方解決方案之敘述

準備期



01 靜態學習
瞭解食品良好衛生規範準則

02 靜態學習
瞭解稽查流程

03 動態學習
前往校內餐廳隨同專業稽查人員
進行現場勘察實習

我方解決方案之敘述

準備期



營養師針對校內餐飲管理現況進行解說,
並為我們解釋食品良好衛生規範準則與食品衛生稽查要點。

我方解決方案之敘述

準備期



前往校內餐廳隨同專業稽查人員進行現場勘察實習。

我方解決方案之敘述

準備期



視察完店家後,針對剛剛發現的問題,向店家負責人進行提醒告知,店家也承諾問題會於限期內改進。

我方解決方案之敘述

執行期



01 每周安排兩次稽查任務

02 針對學餐逐項進行衛生勘察且隨時記錄發現之問題

03 針對問題開立勸導單給學餐業者，協商後再請業者允諾限期改善並簽名爲證

我方解決方案之敘述

執行期





針對學餐逐項進行衛生勘察且隨時記錄發現之問題

我方解決方案之敘述

執行期





針對問題開立勸導單給學餐業者,協商後再請業者允諾限期改善並簽名爲證

我方解決方案之優點

- 提升餐飲業者之食品衛生安全品質
- 解決基層稽查員人力不足之問題
- 志工可習得相關食品安全衛生知識
- 提升志工對於食安之重視及責任心
- 使民衆主動發現身邊之食安問題



我方解決方案之缺點

- 學生專業度之存疑
- 學生意願度不足



01 短期計畫

02 中期計畫

03 長期計畫



04 提出我方行動方案

短期計畫

我方團隊成員擔任第一梯次之稽查志工

中期計畫

由校方成立「食安小尖兵」志工組織

長期計畫

將「食安小尖兵」企劃推廣至全國大專院校

短期計畫：目的



確保校內用餐品質/爭取發揮自主權

短期計畫：效益

加強學生對於餐廳環境衛生之觀念
提升對日常用餐之謹慎程度

短期計畫：手段

我方擔任第一梯次之稽查志工

瞭解食品良好衛生規範準則/稽查流程



隨同專業稽查人員
進行現場勘察實習

針對學餐逐項進行衛生勘察
且隨時記錄發現之問題

針對問題開立勸導單給業者,
再請業者限期改善

短期計畫：手段

改善前



改善後



盛裝熟食之器皿不得堆疊放置

短期計畫：手段

改善前



改善後



醬料罐應標示有效期限，以便檢視有無過期，並應妥善保存放置於室溫，避免陽光直射

短期計畫：手段

改善前



改善後



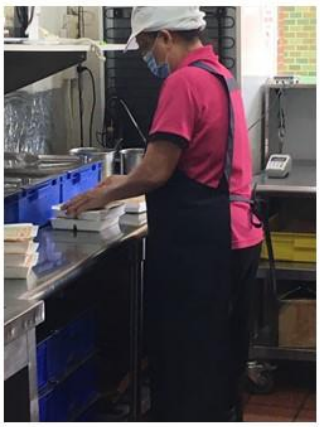
從業人員手上有傷口時,應經過適當的包紮處理後,
配戴不透水手套始能工作,禁止直接接觸即食食品

短期計畫：手段

改善前



改善後



從業人員應隨時保持專業的雙手,不得續留指甲、塗指甲油、戴飾物,
亦不得塗抹護手霜及藥物等

中期計畫：目的



推廣與再加強短期計畫

中期計畫：效益



促使校園食品衛生意識抬頭/提升志工們在稽查時針對衛生標準的準確性及執行的效率

中期計畫：手段

由校方成立「食安小尖兵」志工組織

我方團隊與校方針對
此計畫之申請服務時數資格



於各社群團體上宣傳

與校內志工性社團合作,與其協商
是否能將此計畫加入其社團活動

與培訓講師討論擴充培訓內容
以及跟隨領有正式證照稽查員前往校外餐廳稽查

長期計畫：目的



為舒緩地方政府食品稽查員人力不足現象

長期計畫：效益

使得校內整體稽查環境趨於完善，
藉此減少政府人力資源投入的成本

長期計畫：手段

將「食安小尖兵」企劃推廣至全國大專院校

將我方團隊定位為此類企劃的公關團隊



積極與他校接洽
並推廣食安小尖兵之計畫

將我方培訓之志工團隊
前往各校進行經驗分享

促使更多校園興起自主維護食品衛生之風氣



Thank you