



供膳中心特色教學

食品安全品質實驗室觀摩及實作

林佳姿 ◆ 體系營養暨膳食部供膳中心 營養師

認識食安法之衛生檢驗規範

近幾年食安事件的發生，喚起許多人對飲食安全的重視，食品安全衛生管理法越修越嚴、罰責越來越重，目的是希望由農場到餐桌，從食材端到供應端等層面進行食品安全管控，以維護民眾吃的安全。食品安全衛生管理法第三章，主要對食品業者進行管理規範，包括須有食品安全監測計畫、聘用之食品從業人員衛生管理、食品作業場所及設施衛生管理等，另外有關衛生檢驗部分，第七條更明訂下列幾項規範：

- 一、食品業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。
- 二、食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。
- 三、上市、上櫃及其他經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應設置實驗室，從事前項自主檢驗。

彰基營養部供膳中心下設之食品安全品質實驗室，是食安法規下第一個以非食

品業別成立食品實驗室的醫院，自101年即成立，更為全國第一間設有食品實驗室的醫學中心，時至今日仍為許多醫院參訪廚房時必定介紹的特色，也是實習生及PGY教學訓練重要特色課程。

食品安全品質實驗室任務及角色

食品安全品質實驗室成立目的，主要是為供餐衛生安全把關，檢驗範圍由進貨時的源頭原物料檢測（如蔬果是否殘留農藥、豆製品是否添加皂黃色素、麵條是否添加過氧化氫漂白劑）、製作過程衛生安全檢驗（成品餐盒微生物檢驗，以了解菜餚是否煮熟、是否受交叉汙染）、其他與供餐相關的用水、設備、器具、人員手部衛生、環境空氣落菌等，這些每月定期檢驗的項目，都是食品安全品質實驗室檢驗的範圍，除了落實把關患者及員工餐食衛生安全，更重要的意義是透過自主衛生檢驗，能掌控供餐危害風險，並制定矯正管理措施，以及作為內部人員教育訓練主題，讓參與供膳的所有團隊，都能共同落實衛生安全作業，降低食品中毒危害風險。



供膳中心食品安全品質實驗室，已有多年自主衛生檢驗經驗，針對檢驗異常亦有矯正改善的能力及實務經驗，近幾年更協助員基、二基、雲基等分院進行食品衛生安全檢測，以及跨部門協助中醫部執行藥液（粉）微生物含量檢測，以提供作為制定藥液（粉）保存期限參考。

食品安全品質實驗室課程教學目標

有關食品安全品質實驗室課程教學目標，主要包含六大內容：

- 一、幫助學生了解營養部食品安全品質實驗室的角色及任務，以及食安法規中有關自主衛生檢驗、食品安全三級品管等法條規範。
- 二、認識實驗室設備、定期常規檢驗項目、實驗人員資格。
- 三、認識快速檢測法原理及判別標準。
- 四、認識一般食品衛生、牛奶灌食配方、水質、空氣落菌等衛生標準。
- 五、讓學員以觀摩方式，實際參訪實驗室環境、設備、實驗人員操作流程。
- 六、讓學員以實作方式，實際進行手部塗抹檢驗，測試經正確洗手流程後之手部微生物含量。

學員學後心得回饋

實習生團膳課程過去並無實驗室參訪及實作體驗課程，經104年實習生於結業座談回饋建議後，105年起已將實驗室觀摩列入課程內容。依實習生對食品安全品

質實驗室課程回饋，大部分學員都能了解食品安全自主衛生管理及檢驗的重要性，以及能分享實際執行醫院規定之洗手程序後，於實驗室以菌落計數器計數菌量等實作經驗，才真正了解手部衛生對供餐安全重要性。

彰基供膳中心食品安全品質實驗室，不僅是營養部評鑑亮點特色，課程主題更有別於其他醫院團膳訓練課程，成為實習生及PGY重要教學特色，另外，透過實驗室的觀摩及實作，更可加深學員對供餐安全的認知，以及了解團膳營養師工作職責及衛生管理專業，除了菜單設計、督導餐食供應順暢、膳食滿意度調查等，更需以衛生安全為管理基礎，熟悉食安法條，提供患者及員工安全、衛生、營養的餐食。🌀

