

# 國立成功大學醫學院附設醫院

## 營養部病人膳食供應與管理聯合訓練計畫

103 年 12 月 15 日 營養教育小組會議通過一版  
106 年 04 月 27 日 營養教育小組會議通過三版  
109 年 02 月 21 日 營養教育小組會議通過五版  
112 年 12 月 14 日 營養教育小組會議通過七版

104 年 08 月 17 日 營養教育小組會議通過二版  
108 年 02 月 21 日 營養教育小組會議通過四版  
111 年 08 月 26 日 營養教育小組會議通過六版  
113 年 12 月 27 日 營養教育小組會議通過八版

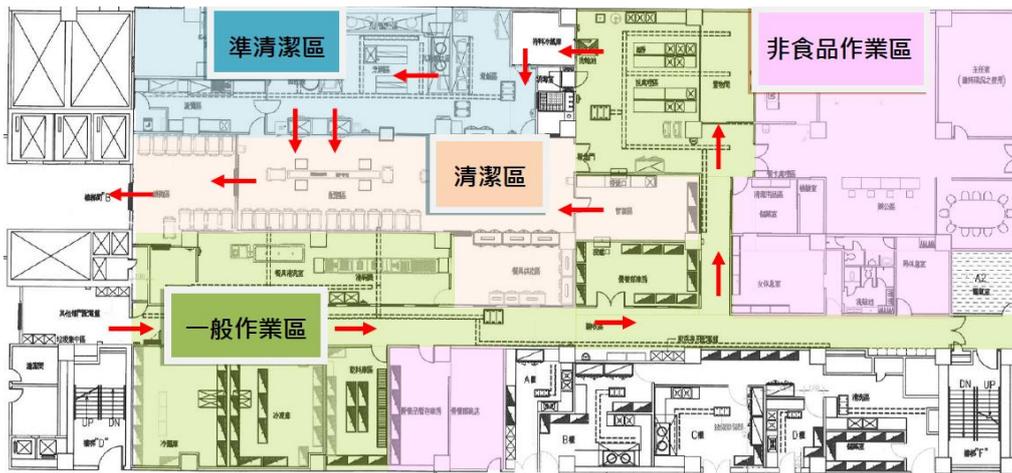
教學課程負責人：田詩亭  
聯絡地點：營養部  
聯絡電話：(06)2353535 轉分機 2205

### 一、科部簡介

營養部於本院創院時設立，為院內一級單位，除供應住院病人各種飲食外，也提供出院病人治療飲食及獨居老人送餐服務；提供住院及門診病人各種疾病的營養諮詢與飲食指導；配合政府宣導健康飲食之觀念，在社區與節慶時提供各種餐點與製作指導；指導營養相關科系學生之教學及他院營養師見習與觀摩。

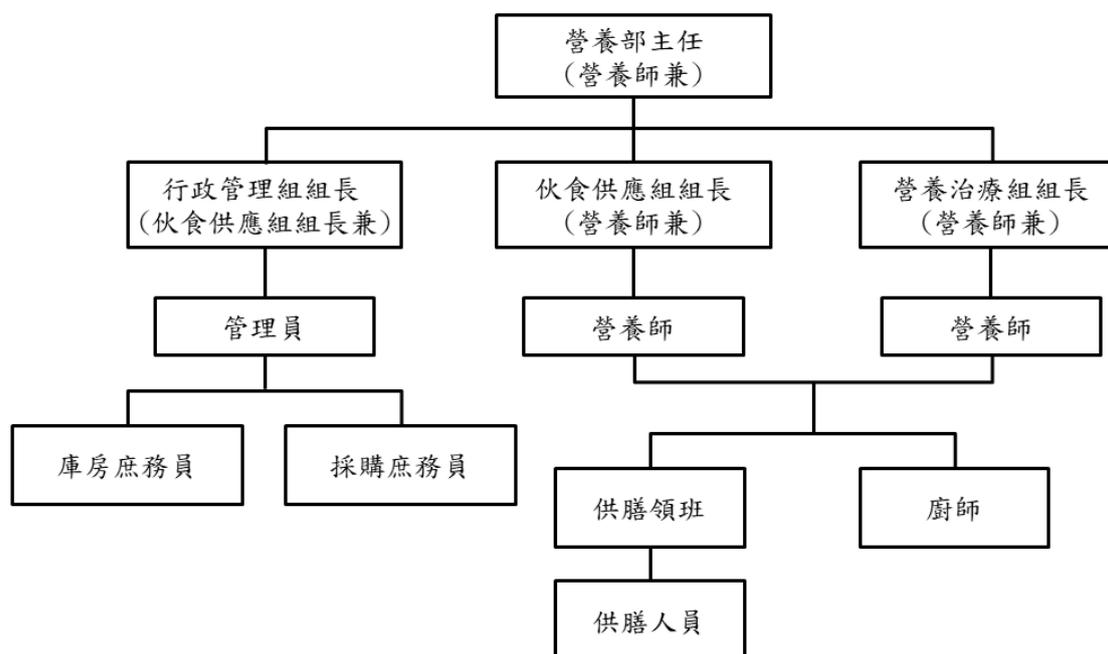
營養部供膳場所依 GHP(食品良好衛生規範,Good Hygienic Practice)管理，規劃人流、物流之適當動線，並依 5S 原則管理各作業區。本院於 102 年 8 月首次通過衛生福利部餐飲業食品安全管制系統(HACCP)衛生評鑑，並於證書有效期限內申請通過衛生福利部 HACCP 展延評鑑。

營養部訂有九大標準作業程序書，食品之準備、處理、儲存及運送等作業，均依標準作業書運作及管理。廚房食材儲存及搬入、暫存、調理、飯菜盛入等運送路線，依清潔度區分規劃動線，避免交叉污染，以確保食品安全衛生(圖一)。



▲圖一 廚房依清潔度劃分區域

## 營養部組織架構



## 二、訓練目標

1. 了解膳食供應之流程。
2. 了解食材採購、驗收、撥發作業及庫存管理。
3. 了解 HACCP 認證供膳場所之管理。

## 三、訓練項目

1. 膳食供應流程與供膳品質管理，包含供膳品質、督餐正確性、供膳人數增加或遞減之線上食材的因應等。
2. 食材採購、驗收、撥發作業及庫房管理，包括各類食材的採購規格、採購量，訂定食材驗收標準以及相關庫管系統操作。
3. HACCP 供膳場所管理，包含衛生管理、製程及品質管制等九大標準作業程序書、HACCP 計畫書及相關食品衛生安全法規等。

## 四、訓練期限

依雙方合約約定之日期

## 五、訓練方式及內容

| 訓練項目<br>(課程)                   | 達成目標   | 訓練方式  | 訓練場所條件   | 負責<br>教師 | 評核方式(標準)  | 參考資料<br>或教材  |
|--------------------------------|--|---|--|----------|---|--|
| 病人膳食供應與<br>管理                  | 1.營養師完成訓練<br>後能有醫院一般<br>飲食、治療飲食<br>等膳食管理的概<br>念。 | 1.膳食供應流程管<br>理。<br>2.督餐與供膳品質<br>管理。               | 1.具備供應團體<br>膳食之設施。<br>2.具有製備治療<br>飲食之設施。<br>3.有三名醫院所<br>屬全職且專任之<br>營養師擔任病患<br>膳食管理角色。<br>3.為實際供應醫<br>院餐食之製備場<br>所。 | 謝曜駿      | 1.學前與學後測驗。<br>2.護照紀錄達 100%。<br>3.評核方式:書面報<br>告。 | 1.國人膳食營養素參<br>考攝取量及其說明。修<br>訂第八版。<br>2.本院普通飲食、治療<br>飲食、管灌飲食、半流<br>質飲食及流質飲食菜<br>單。<br>3.臨床營養師工作手<br>冊,行政院衛生福利部<br>印製。 |
| 飲食製備與供膳<br>流程-食材採購、<br>驗收與庫房管理 | 營養師完成訓練<br>後具備食材採<br>購、驗收與庫房<br>管理的概念。           | 1.各類食材與供膳<br>物料之採購、驗<br>收、庫房管理與<br>食品安全衛生等<br>知識。 | 庫房區、驗收<br>區、膳食作業區  | 田詩亭      | 1.護照紀錄達 100%。<br>2.評核方式:書面報<br>告。               |  |
| 認識 HACCP 供膳<br>場所管理            | 營養師完成訓練<br>後能有 HACCP 供<br>膳場所管理的概<br>念。          | 1. HACCP 供膳場<br>所管理知識。                            | 營養師辦公室、<br>膳食作業區   | 鄭惠華      | 1. 護照紀錄達 100<br>%。<br>2. 評核方式:書面報<br>告。         | 本院供膳場所 HACCP<br>計畫書。   |