

國立臺灣大學105學年度第1學期期初餐飲工作人員膳食衛生講習暨表揚評比優良餐飲廠商會議紀錄

壹、時間：105年9月22日（星期五）下午2時30分

貳、地點：校總區行政大樓第四會議室

參、主持人：陳聰富學務長（膳委會副召集人）

肆、出席人員：（如簽到表）

記錄：許駿逸

伍、主席致詞：

上星期開會已叮嚀餐飲管理單位要加強督促轄下餐飲廠商對於檢查重大違規事項的改善，相同廠商如持續相同重大違規事項一直發生，就應該要依照原契約重大違約的規定來執行，例如暫停營業或解約的情況，所以請各餐飲廠商務必要配合權責管理單位及膳委會執行小組的要求改善，希望下學期各類別績優廠商都沒有從缺項目。

陸、表揚104學年度第2學期衛生安全評鑑績優之廠商

分類	評比績優餐飲廠商
學生餐廳類	從缺
小吃部類	溫士頓咖啡
便利商店類	農產品展示中心(新月台店)
精緻簡餐類	找到咖啡
大型或連鎖餐廳類	從缺

柒、執行小組報告事項

一、行政及環境衛生(報告人:許駿逸)

(一)教育部查訪準備事項

1. 教育部預計11月初查訪本校，採當日委員臨時抽籤某處餐飲場所進行輔導。
2. 被抽查訪餐飲業者須出席當日輔導結果會議。
3. 各餐飲業者是否需繳交教育部「大專校院餐飲衛生輔導自評表」，乃由各權責管理單位決定，該表可於膳委會網站下載。
4. 教育部到校查訪流程

流程	單位	時間	建議時間 (上午)	建議時間 (下午)
輔導說明	輔導小組	5分鐘	9:00-9:05	14:00-14:05
學校餐飲業務簡介	學校	5分鐘	9:05-9:10	14:05-14:10
輔導現場	輔導小組	60分鐘	9:10-10:10	14:10-15:10
文件核對	輔導小組	30分鐘	10:10-10:40	15:10-15:40
輔導小組內部會議	輔導小組	30分鐘	10:40-11:10	15:40-16:10
輔導結果說明	輔導小組與業者	30分鐘	11:10-11:40	16:10-16:40

5. 教育部「大專校院餐飲衛生輔導表」項目內容說明

四、學校承辦廠商是否自評： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
輔導內容			
輔導重點	編號	★餐飲衛生指標	備註 (★號為必要法定項目指標)
(一)作業場所設施規劃、維護與管理	1~5	“	“
(二)從業人員衛生管理	6~8	6、7	健康檢查/受訓8小時
(三)用水衛生與洗手及其設備的管理	9~10	“	“
(四)食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	11~16	12	基國改進食品
(五)食品烹調與製備的衛生管理	17~23	“	“
(六)配膳及供膳的衛生管理	24~25	“	“
(七)用餐場所及用餐器具衛生管理	26~31	“	“
(八)廢棄物處理與病媒管制	32~37	35	產品留樣
(九)校園食材登錄平臺	38	38	登錄
(十)其他管理事項	39	“	“

6. 廠商須備妥重點文件資料：一年內資料。

(彤欣另要求其他文件也需配合)

(1)餐飲業者每日填寫自主檢查表。

(2)餐飲場所每個月定期消毒紀錄。

(3)外送清洗餐具檢驗報告。

(4)環境衛生用藥紀錄表(例殺蟲劑、殺菌劑、殺鼠劑、等，未使用不用填此表)。

(二)送貨廠商貨車30分鐘免費通行證

(1)通行證每年9月30日皆全部到期，各廠商必須負責收回舊證並繳交管理單位。

(2)各申辦時間可提前申請，不用等逾期或違規再申辦。(舊證暫不附於申請書)

(3)停車證遺失或廠商、車號有異動，需重新辦理異動，且需繳交工本費新台幣100元。

(4)如申請車號為車體標示者，申請單不要寫車號(但仍需附代表行照)。

(5)目前行照已改為無有效期限，但車輛仍需定期檢驗不可逾期檢驗。

(6)停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站(非事務組網站)。

- (7)各餐飲業者為連帶保證人，請慎選所申辦廠商。
- (8)事務組另有提供付費廠商汽車停車證申請表(日間:1800元，全日2400元-每月)或者抽票卡進入校園。

(9)送申請表時，請確認餐飲業者簽章處及日期已填畢，避免遭退件。

(三)繳交膳委會罰款

1. 罰款繳交注意事項

(1)業者需至校總區出納組繳罰款，並持權責管理單位「開立條碼繳費單」交予出納組櫃檯繳費。

(2)廠商繳交罰款後將收據送交各權責管理單位。

2. 尚未繳交罰款業者名單

各餐飲業者皆已完成繳款。

(四)餐具-限制使用政策

1. 提供顧客店內用餐時，不得提供各類免洗餐具。

2. 外帶免洗餐具需付費取得：免洗筷每雙1元，塑膠湯匙每支湯匙1元，購物用塑膠袋之價格是由各家業者自訂。

3. 但如遇缺水或傳染病緊急情況時得有例外規定。

(五)請至膳委會網站查看各餐飲業者資訊內容是否正確，若需修正，請聯絡執行小組俾利更新網頁內容。

(六)學期中有「教育部查訪準備事項」講習課程將詳盡解說檢查重點，請廠商務必派員參加(可派多人參加)。

二、餐具檢查--環安衛中心(報告人:邱舜稜)

(一)餐具管理宣導事項:

- 1. 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。
- 2. 凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。
- 3. 使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。
- 4. 採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。
- 5. 每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

(二)澱粉性及脂肪性檢查方法介紹：(略)

(三)「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」

第八條 衛生檢查:膳委會執行小組應派員至各餐廳及福利社檢查個人及作業、調理、倉庫等場所之衛生及安全，不合格者輔導改進，並追蹤複檢。其方式如下：

(1) 定期檢查：各餐廳及福利社每學期實施兩次，日期由檢查人員擇定之。

(2) 不定期檢查：視需要隨時行之。

各權責單位膳食督導小組亦應每週自行檢查一次，發現缺失，立即督促餐廳及福利

社包商改進。

(四) 美耐皿餐具選用與使用宣導:

1. 勿盛裝滾燙及酸性食物。
2. 有刮傷或磨損時即淘汰。
3. 臺北市政府機關學校辦公廳舍及校區率先禁用一次性及美耐皿餐具(參考)

三、膳食衛生(報告人：洪彤欣)

(一) 食品抽檢/實地檢查相關事宜

1. 膳委會執行小組開始至各餐廳及福利社執行食品抽檢及實地檢查業務。
2. 抽檢樣品將送至台北市衛生局石牌檢驗室進行食品微生物或食品化學檢驗。
3. 另會因應食品突發事件，增加季節常見或社會食品突發事件之食品抽驗。
4. 檢驗不格的項目將請業者自行複檢或下架，若複檢不合格或逾期複檢者將處以罰款，複檢辦法於膳委會網站-表格下載區。
5. 下架商品請勿再販賣，待重新申請複檢合格後才能上架，否則將處以違約金。

(二) 食品抽檢注意事項

1. 依檢驗規定取樣品重量：

檢驗項目	食品種類/檢驗細項	重量
食品微生物	食品/飲冰品	250 克
食品化學	防腐劑、過氧化氫、漂白劑等 農藥殘量(生鮮蔬果)	250 克 600 克

重量不足會被退件，需重新取樣，請確實秤取足夠的重量。

2. 抽檢之食品不可噴撒酒精或刻意加工、加熱等作業。
3. 樣品為隨機抽樣，管理單位可提供欲抽檢之相關產品。

(三) 校內餐飲業者之膳食資料

膳食文件資料 - 餐飲工作表單

(膳委會網站可下載 <http://homepage.ntu.edu.tw/~ntumeals/>)

人員資料	食材資料	其他
1. 員工名冊 2. 專業證照影本 3. 體檢表 (1)有效期限一年。 (2)體檢項目應包括： 一般檢查、胸部 X 光、A 型 肝炎、傷寒檢查。 (3)A 型肝炎有 Anti-HAV IgG(+) 證明者，可免此項 目檢查。	1. 食材來源資 料表 2. 食材驗收記 錄表 3. 油炸油更換 頻率記錄表 4. 油品監測記 錄表(新增)	1. 冰箱溫度紀錄 表 2. 庫房溫濕度記 錄表 3. 衛生講習時數 累計卡

(4)請將體檢表註明廠商名稱 後，送交膳委會審核後，由 管理單位製作工作識別證。		
--	--	--

(四)餐飲衛生講習課程

- 1.依據教育部規定，學校各餐飲工作人員每年應接受衛生講習至少 8 小時。
- 2.當有新進人員時，可通知所屬營養師於 1 個月內完成教育訓練課程，完成後發時數條紀錄（請事前申請），使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求。
- 3.本學期將辦理餐飲工作人員衛生講習課程，時間訂於 10-12 月下午時間，請管理單位務必將上課公文轉達給業者，業者必須派員參加。
- 4.辦理膳食衛生講習課程，其中 1 場分別在校總區(10/28)及醫學院(10/20)將針對 11 月教育部餐飲衛生輔導內容來做解說，務必派員出席參與。
- 5.由於行政大樓第 1 會議室整修，衛生講習上課將於共同教室舉辦，請協助宣導。

(五)校園食材登錄平台

- 1.大專校院校園食材登錄平台改版功能已於本(105)年 2 月 1 日起正式上線。
- 2.各餐飲權責管理單位可上網登錄教育部校園食材登錄平台
<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/> (以 Chrome 或 FireFox 瀏覽器開啟)
自行登入所屬之帳號及密碼於「美食街登入狀態查詢」，查詢轄下業者上線狀況。
- 3.膳委會執行小組每月會不定期上網抽查，目前已宣導一學期，未來抽查有項目(菜單、食材、調味料及菜色照片)未登錄者將列重大缺失項目，若有操作上的疑義可來電至本組詢問 3366-2268。
- 4.10 月份抽查時間為 10 月 20 日，請業者增加菜色內容至少 10 道。

(六)教育部來函指示事項

- 1.轉知衛生福利部協助提供落實基因改造食品禁入校園及餐飲衛生知識電子文宣，相關資料請上網:首頁(<http://www.fda.gov.tw>)>主題專區>食品業者自主學習及基因改造食品管理專區。
- 2.轉知財團法人台灣優良農產品發展協會之 CAS 優良農產品驗證制度為產品驗證，CAS 產品唯一驗收標準為「包裝完整且正面印(貼)有 CAS 標章者，才是經過驗證的 CAS 產品」，絕非單憑供貨業者提供之進貨單據，可逕至該協會網站(<http://www.cas.org.tw/>)下載專區下載運用。
- 3.有關食品 GMP 標章標示，自 7 月 1 日起新生產之產品標示全面禁止使用，依規定學校內供售之食品，應符合「食品衛生安全管理法」等相關法令，並具政府或公正專業機構認證之標章；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。請提醒廠商注意並配合辦理。

(七)重點宣導

- 1.體檢表：從業人員皆有 1 年內的食物從業人員健檢完整紀錄。
- 2.衛生講習：從業人員每年皆有受訓達 8 小時，並有相關紀錄備查。
- 3.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。
- 4.洗手處所應有標示洗手醒語或圖示(可向膳委會索取)，餐飲從業人員洗手台請新增指甲刷，並遵守正確洗手之步驟，從手指、手掌到手腕確實清洗。
- 5.食品需有驗收紀錄：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。
- 6.禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。
- 7.有依成品、半成品及生、熟區分減少交叉污染，離牆離地通風確保溫度控制先進先出食品在有效日期內使用。
- 8.生熟食(刀具砧板)有明顯區分，無交叉污染之虞。
- 9.定期更換油炸油，並有監測紀錄。
- 10.自助餐等配膳人員供膳時需配戴口罩，直接碰觸食品時應配戴丟棄式衛生手套。
- 11.將盒餐樣本或高水活性、低酸性食品菜餚密封適量存置於 7℃ 以下、0℃ 以上，保存 48 小時，每樣菜 200 公克並提供紀錄。
- 12.定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

四、營繕組(報告人：林宏達)

(一)定期清理油脂截留設施：

請各商家確實定期清理油脂截留設施及並記錄清理頻率、時間等，以免排放油脂造成幹管阻塞。

(二)消防安檢事項：

1. 依消防法及相關法規應於適當場所設置消防器材，並注意平日保養與檢查。

2. 檢查項目：

- (1)標示設備、緊急照明燈…等功能是否正常。
- (2)滅火器是否逾有效期，滅火器應方便拿取。
- (3)偵煙探測器、溫度差動器定期檢查測試資料。
- (4)使用瓦斯應裝設檢知或漏斷瓦斯裝置。

(三)用電設備安檢事項：

1. 對於餐飲廠商用電設備檢查項目，依屋內線路裝置規則及相關法規辦理。

2. 檢查項目：

- (1)電源設施不得違規私接、擅自異動或更換。
- (2)插座再接多孔插座供多項電器設備使用。
- (3)電器設備與水源處保持安全距離。
- (4)不當使用延長線。
- (5)用電線路保持整潔不凌亂，避免重物壓線。

- (6)配電箱線路整齊無搭接現象，負載及線徑匹配，配電箱前不應堆雜物。
- (7)依用電設備性質裝置漏電斷路器。
- (8)使用瓦斯或電力設備時，須依規定程序逐項操作；若發生故障，應即停用，請技工修繕，平日須定期實施安全檢查。

(四)室內裝潢安檢事項：

1. 對於餐飲廠商室內裝潢檢查項目，依建築技術規則及建築物室內裝修管理辦法辦理。

2. 檢查項目：

- (1)各項易燃物品，應妥當放置於規定場所，使用時小心謹慎。
- (2)不得私自搭蓋違建物或變更本體設計，以維護建物結構安全。
- (3)建材是否使用耐燃材料。
- (4)地板完整、安全性及通道寬度符規定且暢通無障礙。
- (5)天花板高度合法規。
- (6)材料強度及設置高度安全性符規定。
- (7)裝潢有無損壞可致人員受傷危害之虞。
- (8)整體裝潢環境清潔度。
- (9)緊急出口通道前應保持暢通。

(五)年度水電消防安全講習

各餐廳及福利社應派員工輪流參加學校定期舉辦之水電消防安全講習，並恪遵消防安全之有關法令。

五、事務組清潔股（報告人：吳嘉興）

(一)環境清潔及資源回收與垃圾減量政策宣導

- 1. 本校實施「垃圾不落地」原則，如廠商須本校協助垃圾清運，請購買專用垃圾袋，並於規定時間在定點將垃圾放置於垃圾車；垃圾清運之時間地點(1050729)，請上本組網站查詢。
- 2. 請督促廠商於營業場所設置垃圾分類箱，作好垃圾分類及資源回收工作。
- 3 專用垃圾袋請至福利社販賣，請至小福、小小福、社科門市購買。
- 4. 請遵守垃圾不落地政策，在垃圾車未抵達前，請勿將垃圾棄置於路邊。
- 5. 查核重點：
 - (1)場所或垃圾存放區有蚊蠅或有垃圾外溢情形將予以罰款。
 - (2)如發現有垃圾隔夜放置未定期清理情形，將予以罰款並需通過複檢。
 - (3)如發現周遭水溝有阻塞髒汙情形、有異味或環境未清掃乾淨，請廠商立即改善，改善後需通過複檢。
 - (4)場所四周環境應保持整潔，不得損害校方建築物、設施、植栽及草坪等，並不得任意增設或置放物品於非經營場所，以維護場所環境品質。

(二)校園禁菸宣導

- 1. 本校校園全面禁菸，請督促廠商及顧客勿在校園內吸菸，如遇有人抽菸亦可通報駐警隊前往取締，電話 33669110。

2. 可在營業場所張貼禁菸標示。
3. 標示圖檔案可至國民健康局網站下載列印使用。

(三) 狂犬病防疫宣導

依據 102 年 08 月 19 日本校狂犬病防疫小組第一次工作會議決議

1. 為維護校內師生安全，凡攜犬貓入校皆應繫繩，大型犬隻（25 公斤以上）應加戴口套。
2. 校園內餐廳及福利社（包括 7-11 等便利商店）除導盲犬外，禁止犬貓等伴侶動物入內，戶外可設暫置區方便民眾購物。
3. 為便利校內商家，可由膳委會統一製作宣導單，提供商家張貼。103 年度膳委會決議動物一律不許進入餐廳及福利社。
4. 有關狂犬病相關資訊請至本校事務組網頁點選瀏覽。

(四) 禽流感業務宣導

1. 認識 "H7N9" 禽流感病毒宣導單張：(略)。
2. "六不 3 要" 預防有一套宣導單張：(略)。
3. 請督促廠商：戶外餐桌椅及地面如有鳥糞應經常擦拭並消毒。(清潔人員應戴手套及口罩)，如發現有餵食或接觸鳥類行為應加以勸阻。

(五) 登革熱防治宣導：沒有積水，就沒有病媒蚊；沒有病媒蚊，就沒有登革熱。

捌、問題與討論：(無)

玖、散會（下午 3 時 30 分）