

國立臺灣大學 102 學年度第 1 學期

膳食衛生期末檢討會議紀錄

壹、時間：103 年 1 月 9 日（星期四） 下午 2 時 30 分

貳、地點：校總區行政大樓第 1 會議室

參、主持人：陳聰富 學務長(膳委會執行秘書)

肆、出席人員：(如簽到表)

記錄：許駿逸

缺席權責管理單位：醫學院學務分處

缺席餐飲業者：無

伍、主席致詞：(略)

陸、執行小組報告事項

一、行政及環境衛生(報告人:許駿逸)

權責管理單位部分:

(一)免費送貨廠商通行證

每年餐飲送貨廠商停車證皆於9月30日到期，本年度少數車證無法繳回，請管理單位要建立自己單位管理檔案，車證發放及繳回需紀錄以利管控。

(二)管理單位每周現場督導轄下餐飲地點

1. 各餐飲權責管理單位每週應確實對轄下餐飲地點實施督導，並請上網填報衛生檢查表以留下紀錄。

2. 102學年度第1學期統計各管理單位皆已完成填報，感謝各餐飲管理單位配合！

(三)永續校園計畫-須配合項目

餐飲場所共列 7 個項目如下，請配合辦理：

1. 垃圾棄置處需設置資源回收箱，以提高資源回收成效。

2. 強制餐飲業者使用可重複清洗餐具。

3. 推廣餐飲廢油回收再利用。

4. 研擬健康飲食及建構健康飲食支持環境。

5. 定期對餐飲業者進行餐具脂肪及澱粉殘留檢測，並追蹤改善情形。

6. 加強督導餐飲廚房及用餐環境清潔。

7. 研擬膳食空間安全設計規範。

(四)聘僱外籍人士工作注意事項

(北市府授勞職字第10237061405號函)

1. 不可容留或聘僱未經許可之外國人從事工作。

2. 如外國人經查獲在校內非法工作，則學校亦已涉違反就業服務法第44條規定，依法得裁處新臺幣15萬元至75萬元罰鍰。

3. 提供下列查驗外籍人士合法工作之方法：

(1)聘僱與我國國民結婚且獲准居留之新住民(外籍配偶)：須查驗其「居留證」

正本，並請務必一併查看其「戶籍謄本」以確認其係為依親之身分。

(2)聘僱外籍學生：須查驗「學生證」、「居留證」及「工作證」等三項證件「正本」，且居留證及工作證皆不得逾期，另須依法投保勞工保險及全民健康保險。

(3)詢問電話：台北市政府勞動局（2728-7024、2550-2151）或行政院勞委會職訓局（8590-2567）洽詢。

(五)校園防治狂犬病疫情期間

餐飲場所需配合事項：(校學字第1020070948號函)

1. 除導盲犬外，禁止犬貓等伴侶動物入內。
2. 場所應於入口明顯處自行張貼告示。
3. 是否設伴侶動物暫置區以方便消費者，則由各餐飲權責管理單位依情形自行決定。

(六)請各管理單位記得催繳罰款

1. 權責管理單位承辦人應自己建立罰款繳交情況管理報表，以方便掌握轄下廠商是否繳交罰款。
2. 每學期期初頒獎會議及期末檢討會議中必會公布逾期尚未繳交罰款名單。

★以下尚未繳交罰款業者名單★

未出席101學年度第二學期期末檢討會議		
管理單位	廠商名稱	罰款金額
醫學院學務分處	溫士頓咖啡	1000

102學年度第1學期第1次膳食衛生檢查餐飲廠商罰款尚未繳納

管理單位	受檢單位	罰款金額(元)
經營管理組	全家便利商店(二活)	1000
	筷子餐廳	2000
	台圓好食	3000
	莫凡彼咖啡	1000
體育室	滴咖啡	2000

餐飲業者部分：

(一)一般注意事項

1. 有申請免費送貨廠商通行證，自行應紀錄有效期限並視需要提前再次申請。
2. 送貨廠商停車證未到期前如需改車號或其他異動者，事務組將收取100元換証費用(請記得申請單上需留聯絡電話)。

3. 廁所應使用不具樟腦丸成分的芳香劑(101-4-9校學字1010021457號函)。

(二)消費者反應事項

1. 未按規定優惠(打折)本校教職員工及學生。
2. 餐飲場所餐具及飲料杯內用時，未提供重複清洗餐具及飲料杯。
3. 烹煮食物務必要啟動排油煙機以免影響室內空氣品質。

(三)環境衛生注意事項

(以下打「★」為重大違規項目)

1. 文件資料—平時應備齊，任何單位來校檢查可輕鬆過關。
2. 廚房機具(例烤箱、烤麵包機..等)—應經常清理保持清潔，勿留存食物殘渣或積碳過多，影響用餐者健康。
- ★3. 免洗餐具—免洗餐具需付費告示須清楚，免洗筷1元、塑膠湯匙1元、購物袋費用自訂。
- ★4. 免洗餐具檢驗及標示—免洗餐具及免洗筷應提供檢驗合格證明文件(一年內)，且於包裝上依規定標示廠商名稱、電話號碼及地址。
5. 餐飲場所保險—各項保險每年應繼續投保以保持保險有效性，餐飲場所應有的3種保險：公共意外責任險、產物險(火險)、產品責任險(自製產品)。
6. 中英文菜單標示—餐飲場所應張貼中英文雙語化菜單標示。
- ★7. 排油煙機清潔—應依廚房類型及使用狀況安排清洗頻率。
- ★8. 環境消毒應落實—每月由專業消毒公司消毒乙次，提供消毒紀錄證明文件為施工單、簽收單或發票等，不能以契約書來代替。
- ★9. 塑膠材質購物袋應配合限塑政策的規定，且商家不得提供厚度未達○·○六公釐(mm)之塑膠袋。
- ★10. 販賣架上的產品：生鮮蔬果、涼麵、生蛋之托盤或包裝盒以及便當盒皆不得使用限塑政策的塑膠材質。
10. 冷氣機過濾網及冰箱散熱片，應定期清洗。
- ★11. 有提供座位餐飲業者，務必提供重複清洗餐具。
- ★12. 截油槽內各面板及附近地面應保持清潔(每日應清除菜渣及表層油脂)。
- ★13. 每日產生廚餘應於當日清運處理不得放置隔夜。

二、餐具檢查--環安衛中心(報告人：邱舜稜)

(一)學校炊、餐具管理應遵行下列事項

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) 依教育部來函指示，使用深色餐具會干擾餐具清潔檢查判定，所以使用深色餐具依法不宜，將列違規項目，並請列為契約文件中。

(四) 請將檢驗收據張貼於各餐飲場所佈告欄。

(五) 摘錄「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」內容

第七條 餐具衛生

一、本校餐廳福利社提供內用重複性使用餐具者為本辦法管理對象，每週接受檢查一次。

二、餐具檢查項目為澱粉及脂肪殘留測試。

三、環安衛中心得不限時間派員檢查，檢查人員得目視揀選餐具進行測試，檢查完畢提供收據保留查驗，餐飲業者需將每次之檢驗收據張貼於膳委會公告欄明顯處或查驗單位指定地點。

(六) 使用美耐皿餐具注意-引述林口長庚腎臟科及臨床毒物科林杰樑教授

1. 美耐皿餐具不可微波、蒸煮食物。

2. 美耐皿餐具少盛裝滾燙、酸性食物。外食族不得以時，可多喝水，少喝湯。

3. 美耐皿餐具湯杓、湯匙、筷子不可放入熱湯中或鍋中煮。

4. 美耐皿餐具不可用菜瓜布、鋼刷洗。要浸泡一陣後，以海棉及抹布加以清洗。

5. 美耐皿餐具只要有刮痕就不可使用，就要更新。

6. 美耐皿餐具使用多年，因材質會老化，應定期 2-3 年更換。

7. 避免購買有刺激性臭味的美耐皿餐具，預防買到有甲醛殘留的次級品。

8. 購買台灣產製的美耐皿餐具，不要購買來路不明過度廉價的產品。

(七) 本學期抽測餐具 5 件進行美耐皿餐具三聚氰胺溶出試驗，結果皆合格。

(八) 近來接到管理單位詢問如何加強餐廳業者餐具自主管理問題，本組因應策略如下：

1. 為落實餐具安全管理，環安衛中心將擇期舉辦餐具澱粉脂肪測試之教育訓練，以協助管理單位及業者加強餐具清潔自主管理。

2. 現行於餐飲權責管理單位衛生檢查系統之檢查項目中，已將餐具澱粉性及脂肪性殘留檢驗列入每周執行項目。

3. 環安衛中心擬調配測試藥劑，依本校餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法第 8 條第 1 項第 2 款，供各權責單位膳食督導小組每週自行檢查，如發現缺失，可立即督促餐廳及福利社包商改進

4. 環安衛中心將依餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法第 8 條第 1 項第 1 款每學期實施 2 次定期檢查。

三、膳食衛生 (報告人：洪彤欣)

(一)本學期校內餐飲業者食品抽查檢驗結果

食品抽檢樣品共計 125 件			
檢驗項目	抽檢樣品數	不合格	不合格比率
食品微生物檢驗	71	12	16.9%
食品化學檢驗	54	3	5.6%

1.食品微生物檢驗：

- (1)食品微生物檢驗不合格的抽件樣品，以冰塊、冷飲、涼拌菜等居多。
- (2)食品中檢出微生物過多，雖不致於影響身體健康直接致病，卻足以顯示該產品衛生狀態不良，即表示在製作過程當中的衛生狀況、人員操作、食材、器具、包裝過程可能遭受污染，置於常溫保存更是微生物繁殖的最佳環境。

2.食品化學檢驗：

- (1)食品化學檢驗不合格的抽件樣品，以豆類及米製品為主，請慎選源頭供應廠商。
- (2)對於順丁烯二酸酐(毒澱粉)抽檢，全數過關。
- (3)業者需對食材品質做管控，避免使用違法或過量添加物之食品，以確保食品安全。

3.下架商品請勿再販賣，待重新申請複檢合格後才能上架，否則將處以罰款。

(二)食安事件檢討

1.10月標示不實及違法添加之油品事件：

- (1)針對不合格食材，請立即暫停使用該廠商之該項產品及其他安全有虞之類似產品，請餐飲權責管理單位立即轉知轄下廠商，確以保學校餐飲品質。
- (2)確實下架不合格食材，並做清楚標示。
- (3)詳實全面清查食材來源，確實核對製造商(大統、富味鄉)等相關資料。
- (4)請加強食材驗收、檢查食品標示完整性、確實依規並標示食材。

(三)客訴事件

1.家長的來信：對於校內餐飲工作人員未著完整服儀、未見工作識別證及相關告示，質疑是否有做管理不安心。

(1)改善：

- A.上工時請備完整之工作服儀(帽子、口罩等)。
- B.上工前完成體檢並製作工作識別證，請配戴或放置於明顯處。
- C.依學校規定張貼相關資料。

2.食材不新鮮、過度烹調、合成加工品、服務品質不佳。

(1)改善：

- A.加強食材驗收及品質管理。

B.酌量備餐，勿供應隔夜剩菜。

C.多使用原味、天然、健康的食材，少油、少糖、少鹽的料理方式，少用加工合成製品。

D.加強服務態度，注意操作衛生。

3.餐食內有異物

(1)改善:

A.加強食材驗收及品質管理。

B.加強操作人員衛生及製備流程管理。

C.加強訓練員工對危機及客訴處理之應變能力，在第一時間將事件緩和，勿造成渲染擴大。

(四)加強 H7N9 流感防治措施

因應 H7N9 流感疫情風險升高，教育部來函請加強各項防治措施，處理作為及防治措施如下：

- 1.請做好自主健康管理，隨時觀察健康狀況，如有類流感症狀，請即戴口罩及就醫。
- 2.請整備與購置相關防疫物資（含口罩、體溫計、消毒劑等）。
- 3.請定期清潔經常接觸的物品表面，並加強環境之消毒作業。
- 4.應勤洗手、重衛生，避免接觸禽鳥，雞、鴨、鵝肉等禽類、蛋類須熟食。
- 5.慎選餐食食材，其肉品應選用經政府輔導驗證，取得 CAS 優良肉品標誌或屠宰衛生合格標誌之生鮮肉品。

(五) 新年度相關資料更新

1.食材-肉品證明

(1)菜單上所有的肉品需有相關文件備查

(2)屠宰證明(正本)、CAS 證明(當年度)。

2.餐飲工作人員體檢項目異動

(1)檢視新進或原有餐飲作業人員體檢表及工作識別證是否過期（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)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。

(六)永續校園行動方案

工作項目：提供健康飲食及建構健康飲食支持環境。

1. 提高蔬食提供比例-增加蔬菜的供應及多樣性。
- 2.食材來源標示：
 - (1)包裝食品要有完整的食品標示。
 - (2)散裝食材要標示產地來源（現場製作的除外）。
 - (3)肉品要有來源文件證明；牛肉需另行公告標示，公告方式應明確清楚，如：本店使用 OO 國的牛肉。

3.標示菜色卡路里食材-肉品證明。

四、事務組清潔股(報告人：吳淑均)

(一)宣導環境清潔及資源回收與垃圾減量政策：

1. 本校依垃圾不落地原則，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請上事務組網站查詢。
2. 請場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. 查核重點：場所或垃圾存放區有蚊蠅或有垃圾外溢情形將予以罰款；如發現有垃圾隔夜放置未定期清理情形，亦將予以罰款並需通過複檢。請管理單位務必做好場所清潔管理工作
4. 查核重點：如發現周遭水溝有阻塞髒汙情形或環境未清掃乾淨，請廠商立即改善，改善後需通過複檢。
5. 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。(請參閱環境衛生安全檢查表第七條第3項)

(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33669100。
2. 可在營業場所張貼禁菸標示。

(三)禽流感業務宣導

1. 秋冬季涼較易發生。
2. 請勸導人員勿餵食禽鳥。
3. 認識H7N9 禽流感(6不3要預防有一套)。

五、事務組交通股(報告人：陳揚濤)

宣導廠商貨車於校園注意事項(常違規項目)：

1. 車證逾期：到期前應提前申請，可避免此狀況發生。
2. 車證與車號不符：如當日有特殊狀況，造成車證與車號不符，可於入口處先跟警衛報備後才可入校園。
2. 許可車證可停放時間與實際停放時不符：申請白日停車證可停車時間為早上6:00至下午10:00，其他時間需申請全日停車證。
3. 未依規定停放車輛。
4. 車速過快：校園車速限制20公里以下，入口處都有設立限速的告示牌。
5. 亂鳴喇叭。

六、營繕組-消防及水電安全(報告人：陳財富)

- (一)消防安檢事項：對於餐飲廠商消防檢查項目，應依消防法及相關法規辦理。
- (二)用電設備安檢事項：對於餐飲廠商用電設備檢查項目，應依屋內線路裝置規則及相關法規辦理。

(三)室內裝潢安檢事項：對於餐飲廠商室內裝潢檢查項目，應依建築技術規則及建築物室內裝修管理辦法辦理。

柒、問題與討論

【問題一】

- 1.環安衛中心未來辦理餐具檢驗教育訓練，建議應增加場次不要僅有1場次，且要將廠商也納入教育訓練的對象。
- 2.餐飲權責管理單位實行餐具檢驗應屬輔助性質檢查，如其檢查不合格不應列為罰款項目，且依行政裁罰原則，應由學校專業單位(例如環安衛中心)執行的檢驗不合格才處罰較為恰當，餐飲廠商也較能信服被處罰。

環安衛中心邱舜稜答覆：

- 1.有關環安衛中心未來辦理餐具檢驗教育訓練，會增加場次且將餐飲廠商也納入教育訓練的對象，這沒問題，且於教育訓練課程中也會提供試劑給參加者帶回。
- 2.如餐飲權責管理單位進行餐具檢查而不合格者，是否要列為罰款項目，擬請主席答覆。

捌、主席指示事項：

有關餐飲權責管理單位進行餐具檢驗而不合格者，是否要處罰款的問題，請移至膳委會會議討論後再回覆各餐飲權責管理單位。

玖、散會（下午3時30分）