

國立臺灣大學102學年度第2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：103年2月11日（星期二）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（膳委會副召集人）

肆、出席人員：（如簽到表）

記錄：許駿逸

缺席餐飲業者：茄子洋廚、Lacuz

伍、主席致詞：（略）

陸、表揚102學年度第1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
福利社類	農產品展示中心(新月台) (農業試驗場)
咖啡或精緻簡餐類	怡客咖啡 (全家便利商店有限公司)
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)

- (1)停車證遺失或廠商、車號有異動，需重新辦理異動。
- (2)申辦車輛只能貨車，客車不得提出申請。
- (3)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。
- (4)各申辦時間可提前申請，不用等逾期或違規再申辦。
- (5)廠商應自行評估，是否需要幫送貨商申請之必要(負連帶責任)。
- (6)停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站。

(二)尚未繳交罰款業者名單

(三)聘僱外籍人士工作注意事項

- (1)不可容留或聘僱未經許可之外國人從事工作。
- (2)諮詢電話:A. 台北市政府勞動局(2728-7024、2550-2151)。B. 行政院勞委會職訓局(8590-2567)
- (3)提供查驗外籍人士合法工作之方法:
 - A. 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。

B. 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。

(四)中英文菜單標示

餐飲業者的菜單價目表看板務必要採中英文雙語標示，請商家如更換新菜單告示牌時(例. 壓克力板)，應一併有中英文標示。

(五)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。

(六)膳委會會議新修正法規

1. 新版本法規將公告執行並放於膳委會網站
 - A. 「國立臺灣大學餐廳（福利社）環境衛生安全檢查表」
 - B. 「國立臺灣大學餐廳膳食衛生安全檢查表」
 - C. 「國立臺灣大學福利社膳食衛生安全檢查表」
 - D. 「本校餐廳及福利社除導盲犬外，禁止犬貓等伴侶動物入內」
 2. 可先將舊檢查表使用完畢後才開始使用新版檢查表
 3. 原102年9月3日校學字第1020070948號公告內容為「狂犬病疫情期間，本校餐廳及福利社除導盲犬外，禁止犬貓等伴侶動物入內」，今擴大為平時即採此措施。
- (七)請至膳委會網站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。
- (八)學期中有衛生講習課程將詳盡解說檢查重點，請廠商儘量多派人員參加。

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)餐具安全管理

1. 2月1日起餐具檢驗頻率：(1)環安衛中心：每學期抽檢2次。(2)餐飲權責管理單位：每周1次。

2. 餐具安全管理教育訓練2場次：(各約1個小時)

(1)2/20(四)上午11:00 第一會議室。(2)2/21(五)下午14:30 第一會議室

(四)美耐皿餐具三聚氰胺溶出試驗(102年12月)

本中心抽查校內5件餐具，檢驗結果皆合於標準。

(五)使用美耐皿餐具注意(引用：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。

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，請大家留意。

(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. 樣品為隨機抽樣，取樣時會提供無菌袋，請業者提供清潔的取用夾，注意操作的衛生狀況。
3. 勿在樣品上噴撒酒精或刻意加工、加熱等作業。

(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/>)

1.人員資料

(1)員工名冊

(2)專業證照影本

(3)體檢表

A.檢視新進或原有廠商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）。

B.體檢項目應包括：一般檢查、胸部 X 光、A 型肝炎、傷寒檢查。

C.A 型肝炎有 Anti-HAV IgG(+) 證明者，可免此項目檢查。

D.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。

2.食材資料

(1)食材來源資料表

A.內容應完整，並留存於資料夾內備查，當有不合格食材訊息，請立刻下架停止使用。

(2)肉品證明

A.菜單上所有的肉品需有相關文件備查

B.屠宰證明(正本)、CAS 證明(當年度)。

C.牛肉須另行在菜單或營業處標示產地，並檢附證明文件備查，有異動時需隨時更新。

(3)食材異常處理記錄

A.應自行建立驗收制度，食材應貯存完善，不可有過期或變質、腐壞食品。

B.逾期食材處理依規定丟棄或換、退貨並且紀錄。

3.其他

(1)冰箱溫度紀錄表

A.冰箱冷凍冷藏溫度應每日確實紀錄填寫追蹤。

B.冷藏溫度應於 7℃ 以下；冷凍溫度在 -18℃ 以下；溫度不足請追蹤相關原因及改善。

(2)庫房溫濕度紀錄表

A.乾料倉庫須設有溫、溼度計，每日確實紀錄填寫追蹤。

B.庫房溫溼度應於 30℃ 以下，濕度 75% 以下。

(3)衛生講習時數累計卡

A.黏貼時數條，每人每年需 8 小時上課時數。

(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.本學期將辦理持證廚師暨餐飲工作人員衛生講習課程，時間訂於4月下旬下午時間，請業者必須派員參加。
- 4.發給餐飲業者之衛生講習時數條需黏貼於時數卡並妥善保管，如遺失或毀損將不再補發，此為重大違規項目，請多加留意。

(五)優良服務餐飲廠商網路票選活動

- 1.為瞭解本校教職員工生對校內餐飲業者之評價，提升校內餐飲品質，並鼓勵優良服務之餐飲廠商，特與學生會辦理本活動。
- 2.本活動由全校教職員工生參與網路投票，凡上網投票者皆可參加抽獎，預計於4-5月開始進行，屆時會發送全校訊息公告及海報，請配合宣導。
- 3.票選結果及相關意見將提供給各餐飲權責管理單位參考。

(六)食品安全危機處理

- 1.近年來爆發許多食安事件，請各管理單位提高警覺加強掌控食品安全事件之發展。
- 2.加強餐飲工作人員服務態度及客訴處理應對之教育訓練。
- 3.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。
- 4.確實下架不合格食材，並做清楚標示。
- 5.詳實全面清查食材來源，確實核對製造商等相關資料。
- 6.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。

(七)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。

(八)102 年度永續校園行動方案

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，如果使用二種以上不同來源的肉品請依產品分開清楚標示。

3.標示菜色卡路里

(九)其他注意事項

- 1.進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」，包括咖啡店、福利社處理咖啡、關東煮、冰淇淋等。
- 2.完整服儀：應著整潔的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有髮網包住頭髮，備有工作識別證。
- 3.手部衛生：
 - (1)手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
 - (2)工作人員手部有傷口較小者，應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作。
 - (3)手指不可觸及餐具之內緣或飲食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。
- 4.請確實標示分裝及散裝食材名稱及日期，未經核准使用之食品或食品添加物請勿使用。
- 5.建立完整食材來源資料，勿使用來源不明之食材，所有包裝食品，應遵守食品衛生管理法之規定予以標示完全，而且在保存期限內使用完畢，並且以選用 CAS 優良食品標誌及食品 GMP 認證的產品為原則，確保品質與衛生。
- 6.使用油炸油的餐飲廠商，應定期更換油炸油以維持其品質（酸價 2.0 以下）。

四、事務組清潔股（報告人：吳淑均）

(一)環境清潔及資源回收與垃圾減量政策宣導

- 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。請廠商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、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。
- 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 33669110~2。
- 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。

(四)禽流感業務宣導

1. 依據衛生福利部發布之新聞稿，中國大陸及香港去（102）年10月1日入秋後迄今H7N9 流感人類病例累計通報209例，28例死亡。
2. 國內自去年4月3日起將「H7N9 流感」列為第五類傳染病，迄今累計共538例通報病例，其中2例境外移入確定病例（1例死亡），536例排除H7N9感染。
3. 戶外餐桌椅及地面如有鳥糞應經常擦拭並消毒。
4. 如發現有餵食或接觸鳥類行為應加以勸阻。
5. "六不3要"有一套宣導單張(略)。



五、消防水電-營繕組(報告人：陳孟忻)

(一)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)手提式滅火器是否逾有效期。
 - (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。

(二)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)有無違反規定不當使用延長線。

- (5)配電箱線路整齊無搭接現象，負載及線徑匹配。
- (6)依用電設備性質裝置漏電斷路器。
- (7)用電線路保持整潔不凌亂，避免重物壓線。
- (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，平日亦須定期實施安全檢查。

(三)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，使用時亦須小心謹慎。
 - (2)不得私自搭蓋違建物或變更本體設計，以維護建物結構之安全。
 - (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)天花板高度符法規。
 - (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，速修繕。
 - (8)整體裝潢環境清潔度。
- (四)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。

捌、問題與討論：(無)

玖、散會（下午 3 時 20 分）