

國立臺灣大學 102 學年度第 2 學期

膳食衛生期末檢討會議紀錄

壹、時間：103 年 6 月 13 日（星期五） 上午 9 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

請假權責管理單位：醫學院學務分處、教育推廣中心推廣教育組

缺席餐飲業者：莫凡比、二活全家便利商店

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

1. 每年餐飲送貨廠商停車證皆於9月30日到期，8月份起即可自行開始申請下學年度停車證，不會另行發文通知。
2. 申請時不用繳交舊的停車證，待新停車證核發下來後，由餐飲管理單位採舊證換新證方式回收舊證後，再送膳委會。
3. 申請「停車證申請表單」及「停車證異動表單」，放於膳委會網站非事務組網站，如需要者請自行下載填單申請。
4. 舊停車證、過期停車證或異動停車證，由權責管理單位負責收回後繳交膳委會，如收回情況不良者，將取消該單位停車證。

(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。(經營管理組除外，是採紙本填報)
2. 寒暑假期間仍需填報衛生檢查表(暫時歇業者可於報表最上方勾選營業狀況：營業中/本週暫停營業/本地點已更改為非餐飲地點)。
3. 102學年度第2學期統計各管理單位皆已完成填報，感謝各管理單位配合！

(三)校外優良食品工廠參訪

1. 本年度參訪時間為7月9日(於5月21日已發校學字第1030035352號函)，謝謝各位熱心參與，目前已報名額滿不再接受報名。
2. 參訪對象為雅勝肉品公司及金蘭食品公司。

(四)請管理單位催繳罰款

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。

3. 轄下如有餐飲業者即將終止營業，請務必先來電膳委會詢問廠商是否有欠繳罰款。
4. 尚未繳交膳委會罰款餐飲廠商名單：

(五)張貼客訴電話

1. 因膳委會委員反應，目前公布欄資訊內容太多，應另行於明顯處張貼消費者申訴電話，以方便消費者反應意見。
2. 自下學期起各餐飲場所應於明顯處張貼消費者申訴電話。(輔導期)
3. 請權責管理單位承辦人應負責輔導轄下廠商確實執行。

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)。

(二)食用油製成環保肥皂課程

1. 舉辦時間:103年7月30日下午2~4時，研一宿舍B1教室。
2. 請派員參加廠商:宿舍餐廳(大一女、研三、CoCo、男一、男二、男七、女六及女九)。經營管理組(茄子洋廚、筷子、摩斯漢堡、Living One、義饗食堂、蘇杭餐廳)。太子建設(水源福利會館、手作豚亭)。員生社(第2小吃部)。活動中心管理組(活大餐廳)。
3. 其他商家:自由報名參加。

(三)張貼消費者客訴專線

1. 請自行設計樣式及大小(餐飲業者或管理單位)。
2. 內容(至少包含下列三單位電話):A. 餐飲廠商。B. 權責管理單位。C. 膳食協調委員會。
3. 下學期將檢查是否張貼消費者客訴專線。(輔導期)

(四)其他需張貼告示

1. 禁止攜帶寵物入內。
2. 膳委會公佈欄。(餐飲衛生督導與緊急救助資訊)
- ★3. 免洗餐具需收費告示。
- ★4. 有座位場所，提供內用餐具告示。

(五)環境衛生注意事項

(以下打「★」為重大違規項目)

1. 文件資料內容—應保持最新狀態。
2. 廚房機具(例微波爐. 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，如無則免)。
- 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) 餐具安全管理教育訓練

1. 為落實餐具安全管理，環安衛中心將於近日擇期舉辦餐具澱粉脂肪測試之教育訓練，以協助加強餐具清潔自主管理。
2. 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。
3. 請填報於餐飲權責管理單位衛生檢查系統之檢查項目中，餐具澱粉性及脂肪性殘留檢驗。
4. 「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。

5. 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。

(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：

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

(四)澱粉性及脂肪性檢查方法介紹：(略)。

(五) 美耐皿類食品器具容器正確使用 Q&A

出處：食品藥物管理署，網址]：<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=2640>

1. 美耐皿類食品器具應少盛裝滾燙酸性食物。

2. 美耐皿類食品器具不可微波、蒸煮食物。

3. 重複使用之美耐皿餐器具，若有刮傷或是磨損，應立即更換。

4. 美耐皿容器、餐具選擇信譽良好廠商生產，無刺激性臭味，且清楚標示之產品；避免使用過度鮮豔、色彩豐富之美耐皿餐器具。

5. 美耐皿容器清洗時應避免使用菜瓜布或鋼刷洗滌，並選擇中性洗潔劑清洗，避免酸性或鹼性洗潔劑侵蝕塑膠；塑膠餐器具清洗完後，消毒殺菌時，應避免使用紫外線殺菌，一旦發現有材質龜裂或顏色異常應避免使用。

(六) 美耐皿餐器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。

(七) 102學年度第2學期檢驗結果彙整

1. 權責單位檢驗結果均為合格。

2. 環安衛中心於本學期第2次的檢驗中，僅一間便利商店餐具有澱粉殘留問題。

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

1. 食品微生物檢驗：

(1) 食品微生物檢驗不合格的抽件樣品，以冷飲、沙拉、操作性食材等居多。

(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：食品化學檢驗不合格的抽件樣品，以農藥殘留不合格為主，請慎選源

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) 客訴事件

1.販賣的霜淇淋太瘦小與圖片不符合。

2.販賣的特定商品，不包含在教職員生的優惠範圍，質疑商家巧立名目來規避掉契約中約定的優惠事項。

改善建議:

(1)若有涉及廣告不實之虞，請商家對產品建立 SOP 操作，加強教育訓練，確保品質的一致性。

(2)對於有需特別說明之優惠事項，請清楚張貼告示，讓消費者知悉。

(3)請餐飲權責管理單位確實督導商家履行合約內容，若有調整之內容須清楚告知消費者。

3.建議學校販售健康餐食。

改善建議:

(1)請餐飲權責管理單位協助籌備及規劃健康餐飲，如:素食、有機餐飲等。

(2)餐飲廠商多使用原味、天然、健康的食材，以少油、少糖、少鹽的料理方式，少用加工合成製品。

4.餐食內有異物-鋼絲、頭髮、菜蟲...等。

改善建議:

(1)禁止使用鋼絲刷來刷洗鍋具，避免鋼絲脫落混入食材內。

(2)加強食材驗收及品質管理。

(3)加強操作人員衛生及製備流程管理。

(4)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。

5.三月份校內 OO 餐廳疑似發生諾羅病毒群聚感染事件，約有 13-14 人發病，經餐廳與家屬協調賠償慰問金達成協議和平落幕。

事件檢討

(1)接獲客訴事件應持負責態度並妥善處理及關懷。

(2)加強事件的後續處理，如：事後全面的消毒、膳食衛生教育及健康自主管理。

(三)食品安全事件

1.4 月份發生不肖廠商添加保水劑於肉品灌水增重後販售謀利，保水劑為合法之食品添加物，但並未核准食用於鮮肉中，如極大量攝取可能導致人體鈣與磷不平衡，造成高磷血症或低血鈣症，進而造成非骨骼組織鈣化如腎臟鈣化等。

2.因應措施應

(1)請餐飲相關單位清查所使用的肉品食材，停止使用不合格肉品，回報校方處理狀況。

(2)餐飲業者應掌握食材來源並請供應商廠商提供合格證明。

(3)確實辦理食材驗收，並留存完整記錄。

(四)教育部函

1.為強化學校供餐品質及安全，召開「各級學校校園食品安全會議」，宣示推動

校園食品登錄機制，以確保學校師生健康。

2.高級中等以上學校校園食材登錄平臺辦理時程規劃

(1)103 年試辦(示範學校上線)。

(2)104 年擴大辦理(共計 100 校以上)。

(3)105 年將全面推動，並建議納入契約規範。

(五)其他注意事項

1.肉品等食材應備有相關來源證明，其追溯方式有：

(1)包裝食品之食品標示。

(2)屠宰證明文件(須正本)。

(3)進貨單，備有供應商地址及電話等。

(4)進口輸入證明(一年內)。

以上資料請備妥放入資料夾內備查。

2.餐飲工作人員上工時服儀應完整，含帽子、圍裙、鞋子等，配供膳及直接接觸食物時，應配戴口罩及衛生手套。

3.餐飲權責管理單位在製作轄下餐飲業者的工作識別證時，請蓋上單位戳章；餐飲工作人員也應依識別證上規定來黏貼照片。

(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

熱量標示：感謝大家的配合，部分尚未完成的廠商請加油。

四、事務組清潔股(報告人：吳雅雯)

(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、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33669100。

2. 可在營業場所張貼禁菸標示。

五、營繕組-消防及水電安全（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，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。

（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，配電箱前不應堆雜物。
- (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，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。

柒、問題與討論

(無)

捌、散會（上午 10 時 20 分）