

國立臺灣大學103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：103年9月12日（星期五）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：竇松林主任（膳委會執行小組召集人）

肆、出席人員：（如簽到表）

記錄：許駿逸

缺席餐飲業者：即品網

伍、主席致詞：（略）

陸、表揚102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		牛筋學苑
福利社 小吃部類	福利社	研三宿舍7-11
	小吃部	小小福第七小吃部
咖啡或精緻簡餐類		怡客咖啡
大型或連鎖餐廳類		茄子洋廚

柒、執行小組報告事項

一、行政及環境衛生（報告人：許駿逸）

（一）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）各餐飲業者為連帶保證人，請慎選所申辦廠商。

（3）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）

（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）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。

（6）停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站。

（7）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。

（8）申辦車輛只能貨車或客貨車，客車不得提出申請。

（9）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。

（10）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。

（二）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)廠商繳交罰款收據須送各權責管理單位後，管理單位會再轉通知膳委會。

2. 尚未繳交罰款業者名單

(三)教育部宣導事項

教育部將持續每年實地訪查(抽查)大專院校「餐飲與環境衛生管理」的狀況。

餐飲業者執行每日填報衛生檢查表，請確實落實檢查。

(四)中英文菜單標示

1. 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。

2. 各餐飲商家、場所或介紹，建議也採用雙語標示。

(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)張貼消費者客訴專線

1. 請與管理單位討論設計樣式及大小。

2. 內容：應提供申訴電話。

3. 本學期將持續檢查是否張貼消費者客訴專線。

(七)廢食用油回收需知

1. 餐飲業者產生的廢食用油，不要丟入垃圾桶、廚餘桶或下水道中，應有專用回收桶收集。

2. 餐飲業者委託清除或再利用廢食用油前，應先與再利用機構、合法運輸業或領有廢棄物清除許可證之公民營清除機構簽訂契約書，並妥善保存留供查核。

(八)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。

(九)學期中有衛生講習課程將詳盡解說檢查重點，請廠商務必派員參加。

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)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。

(四)餐具安全管理

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

(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，請業者留意。

(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。

C. 請保留食材進貨單據。

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°C 以下；冷凍溫度在 -18°C 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。

(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 10 月下午時間，請業者必須派員參加。
4. 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)客訴案件處理

1. 校務建言反映校內連鎖便利商店商品售價折扣及優惠對象不一致。
 - (1) 已於 8/22 召集相關單位訂定規範，請業者留意商品售價，若需調整異動必須通知管理單位，並遵守相關規定及公告。
 - (2) 提醒各位，103 年度開始學生證已經不再蓋註冊章
2. 校務建言反映餐飲工作人員未戴口罩、手套操作食品。
 - (1) 請各位業者多加強人員之操作流程及訓練，尤其是面對消費端之外在行為。
 - (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) 餐飲工作人員辦理工作識別證應依規定來黏貼照片。

(六)國家食安政策推動與執行

1. 校園食材登錄平臺
 - (1) 為配合行政院食品追溯政策，教育部建置校園食材登錄平臺機制，提供各級學校透明公開之校園食材資訊，以落實校園食品安全管理。
 - (2) 高級中等以上學校校園食材登錄平臺辦理時程規劃。
 - 103 年試辦(示範學校上線)。
 - 104 年擴大辦理(共計 100 校以上)。
 - 105 年將全面推動，並建議納入契約規範。
2. 食品業者登錄
 - (1) 衛生局來函，校園內委外食品販售業者(領有商業登記或營業登記)應申請登錄始得營業，包括「製造、加工業」、「餐飲業」、「輸入業」、「販售業」等 4 大業。
 - (2) 請上網站平台步驟逐一完成食品業者登錄作業
(<https://fadenbook.gda.gov.tw/>)。
 - (3) 未辦理登錄或資料不實者，將依法處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業…。
 - (4) 請管理單位督導轄下業者完成食品業者登錄作業，相關問題請洽: 北市衛生局/承辦人陳品儒(tracy8625@health.gov.tw)，1999 或

02-27208889#7105。

(七)有關劣質油品事件處理

為維護校園食品安全，請依下列事項辦理：

1. 全面下架公告之強冠企業股份有限公司「全統香豬油」或工研整合行銷股份有限公司「合將香豬油」其下游廠商所產製之問題產品及相關產品，倘再查獲使用違規油品製造相關產品，將裁處 6-5,000 萬元罰鍰。
2. 疑有使用豬油成分食品者，建議全部暫停使用或販售，後續隨時上網確認衛福部公布訊息配合辦理。
3. 請各餐飲單位建立使用油品紀錄，以利嗣後調查。
4. 加強學校自主管理及掌握資訊，依據衛生主管機關網站發布之新聞及不當油品產品，據以下架及停止使用。

(八)教育部來函指示

1. 重申衛生福利部公告「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」，請依風險項目選擇適當之檢體留樣量，檢測食因性病原微生物檢體需要量為 200-450 克。
2. 留樣之目的，是為利於食品中毒調查時之檢驗需求，提高病因物質之判明率，協助後續醫療處置及廠商之查處與輔導。
3. 有關學校美食街、自助餐或簡餐型式，仍以保留足量之檢體為宜。
4. 菜式屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份，並置於攝氏 7 度以下，冷藏保存 48 小時，以備查驗。

(九)設立「素食」及「有機蔬食」之餐飲

1. 奉 校長指示規劃校內設立「素食」及「有機蔬食」之餐飲專區，感謝各位業者的協助辦理。
2. 目前校園內的「素食」餐飲的有：活大餐廳-食香園素食、二活-穀果餐廳、大一女餐廳-廣誠素食、小小福-第 3 小吃部。
3. 提供「有機蔬食」餐飲的有：女九餐廳二樓有機蔬菜套餐區。
4. 歡迎大家一起響應低碳蔬食，自備環保餐具，隨時養成環保好習慣，邁向健康無負擔。

四、事務組清潔股（報告人：吳雅雯）

(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. 請督促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 專用垃圾袋自 103 年 4 月起，委請福利社販賣，請至小福、小小福購買。
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。(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. 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. 在疫情未解除期間，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。日後動物是否一律不許進入餐廳及福利社、或各別開放，將請膳委員會討論。
- 4. 有關狂犬病相關資訊請至本校首頁右上角點選瀏覽。

(四)禽流感業務宣導

"六不 3 要"有一套宣導單張:(略)。

五、營繕組（報告人：陳夢忻）

(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。

捌、問題與討論：(無)

玖、散會（下午 3 時 20 分）