

國立臺灣大學 104 學年度第 2 學期

膳食衛生期末檢討會議紀錄

壹、時間：105 年 6 月 20 日（星期一） 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（李美玲組長代）

肆、出席人員：（如簽到表）

記錄：許駿逸

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）管理單位每週現場督導轄下餐飲地點

1. 各管理單位每週應確實對轄下餐飲地點實施督導，並請上網填報檢查表以留下紀錄。
2. 管理單位每周需網站填報的 3 種表格：A. 膳食衛生。B. 環境衛生。C. 餐具檢驗（環安衛中心負責）。
3. 寒暑假期間仍需填報檢查表（如有『暫停營業』或『停業』需通知膳委會或環安衛中心設定）。
4. 105 年 7 月 18 日起網站填報「衛生檢查表」畫面更新，網址同餐具檢查填報，仍可由膳委會網站連結進入。
5. 新網站填報「衛生檢查表」操作說明放於膳委會網站，可上網參考。

（二）請各管理單位催繳罰款並回覆改善處理情形

1. 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。
2. 本年度起各管理單位收到罰款公文後二周內需回報膳委會該罰款項目改善處理情形。
3. 尚未繳交罰款名單：（無）。
4. 管理單位尚未回覆改善處理情形名單：（無）。

（三）本年度教育部至本校餐飲場所輔導日期預計 11 月初，請各管理單位督促轄下餐飲廠商落實相關餐飲規定。

（四）優良食品工廠參訪日期：105 年 8 月 16 日，即日起可報名（如已報名但臨時無法成行者務必通知膳委會以利候後補人員成行）。參訪工廠：A. 美福龍公司（非基改黃豆） B. 聯華食品 C. 可口可樂。

餐飲業者部分：（以下打「★」為重大違規項目）

（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。

(二)廢食用油製作環保肥皂課程

1. 預定 7/29(五)下午舉辦，已發文。

2. 以下業者需派員參加，其他未列名餐飲業者可自由參加。

經營管理組：茄子洋廚、筷子、摩斯漢堡、陳記魯肉飯、Living One、義饗食堂、蘇杭餐廳。

臺大太子學舍：水源福利會館、手作豚亭。

住宿組：男八福利社、大一女餐廳、研三餐廳、CoCo、男一餐廳、男二餐廳、男七餐廳、女六餐廳及女九餐廳。

員生社：第二小吃部。

活動中心管理組：活大餐廳。

(三)需張貼告示項目

A. 客訴服務電話。

B. 禁止攜帶寵物入內。

C. 膳委會公佈欄。(張貼檢查缺失表及餐具檢驗結果)

D. ★免洗餐具需收費告示。

E. ★有座位場所，張貼提醒有提供”內用餐具”告示。

(四)環境衛生注意事項

1. 廚房機具-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。

2. ★外帶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，且於包裝上依規定標示廠商名稱、電話號碼及地址。

3. 餐飲場所保險-各項保險應保持保險有效性，餐飲場所應有的 3 種保險：公共意外責任險、火險、產品責任險(有自行調配產品，如無則免)。

4. ★排油煙機清潔—不可堆積太多油垢。

5. ★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；泡麵包裝盒不可保麗龍材質。

6. ★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。

7. ★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)。

8. ★每日產生廚餘應於當日清運處理不得放置隔夜。

9. ★限塑政策:A. 需付費取得免洗餐具：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但不可免費。(外帶顧客)B. 付費購物用塑膠袋厚度應達 0.06 公釐(mm)。C. 不得使用「塑膠類」(保麗龍)免洗餐具(杯、碗、盤、碟及餐盒內盛裝食物之內盤)

10. ★垃圾分類:垃圾應確實分類且暫存垃圾應包裝處理。A. 一般垃圾。B. 資源回收。C. 廚餘回收:(堆肥廚餘-例蛋殼. 茶葉包. 咖啡渣.. 等)、(養豬廚

餘-例各式剩餘食物類..等)

二、餐具檢查--環安衛中心(報告人: 邱舜稜)

(一) 餐具管理注意事項:

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

1. 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。

2. 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) 餐具安全管理:

1. 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. 105 年上半年檢驗結果彙整

(1) 權責管理單位: 除下列未回報外, 全部合格。缺漏回報名單: 研三輕鬆吧、研三 7-11、國青餐廳(1、3 月)、農場愛玉坊、台大員生社禾家麵食、醫學院第九小吃(3、4 月)、醫學院杏園、溫士頓咖啡(4 月)、女一一批、女六(5 月)。

(2) 環安衛中心: 全部合格。

(五) 餐具清潔填報系統網站操作說明: (略)。

(六) 問與答:

Q1: 【原業者簽收的『餐具檢查簽收紙本存查聯』單據, 未來是否請業者繼續張貼?】

A1. 在國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法第七條中即規定餐飲業者需將每次之檢验收據張貼於膳委會公告欄明顯處或查驗單位指定地點。

Q2: 【管理單位的『餐具檢查簽收紙本存查聯』, 是否要保存? 要留存多久?】

A2. 存查聯為提供雙方查證之工具, 以避免不必要之爭端, 建議至少留存一年。

Q3: 【餐具網站填報不合格項目是否皆會罰款?】

A3. 依據現行規定, 脂肪、澱粉不合格, 為重大違規, 依規定罰款 1000 元, 餐具殘

渣異物或有裂縫為一般違規項目，記錄存查。

Q4:【餐具檢驗藥劑用完時，何處可提供】

A4.由環安衛中心或膳委會執行小組提供補充藥劑填充。

(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.美耐皿類食品容器具應少盛裝滾燙酸性食物。
- 2.美耐皿類食品容器具不可微波、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。

(七)美耐皿餐具三聚氰胺溶出試驗說明:(略)

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 113 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 | 74 | 9 | 12.2% |
| 食品化學檢驗 | 39 | 0 | 0 |

1. 食品微生物檢驗：

- (1)食品微生物檢驗不合格的抽件樣品(9 件)，以冰塊(4 件)、涼拌食材等居多。
- (2)依教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引規定：食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次。
- (3)請各餐飲業者有使用製冰機或飲用水之濾芯，應定期更換並做保養紀錄。
- (4)製備接觸即食食品時一定要配戴口罩及清潔的衛生手套，並定時做更換。

(二)食品安全事件

1. 食安事件請各餐飲單位配合採取以下措施：

- (1)全面清查及預防性下架相關產品，並列清單回報學校。
- (2)落實自主管理機制，要求供應商提出最近一期之檢驗合格證明，以落實自主管理機制。
- (3)落實食材驗收並留存完整記錄。
- (4)上網至校園食材登錄平台做資料修正。

2. 從民國 103 年 10 月 13 日起迄今，本校對於頂新集團旗下相關所有食品全面停止供售及使用。

3. 查獲使用或販賣未經核准的食品一律以重大違規項目處理。

(三) 非基因改造食品之使用

「學校衛生法」第 23 條第 3 項增列學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，說明如下：

1. 學校供餐不得使用基改食品範圍如下：

(1) 基因改造生鮮食材：農產品形態原料，如基因改造黃豆、玉米等。

(2) 初級加工品：豆漿、豆腐、豆花、豆干、豆皮、大豆蛋白製得之素肉產品等。

2. 以上**散裝食品**請要求供應商提供相關資料，如原料進口報關單、輸入許可證明或進口國的檢驗報告等，非基因改造之食材來源及證明資料備查。

3. 以上**包裝食品**於標示上不得有「基因改造」或「含基因改造」的字樣出現。

4. 此項為本年度教育部大專校院餐飲衛生輔導項目之一。

(四) 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. 依據教育部統計各區每月上線率未達 80%，必須派員出席會議。

3. 請各餐飲權責管理單位加強督導轄下餐飲廠商務必每日確實上網登錄校園食材登錄平台作業。

4. 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。

5. 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。

| 抽查時間 | 上線完成率 |
|----------------|-------|
| 105 年 3 月 1 日 | 58.5% |
| 105 年 5 月 4 日 | 100% |
| 105 年 6 月 17 日 | 96.7% |

(五) 教育部-大專院校餐飲衛生輔導計畫

1. 依據「學校衛生法」規定：各級教育主管機關應會同農業或衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每年至少 1 次。

2. 期程：自 105 年 6 月起至 106 年 1 月。

3. 輔導重點：

(1) 學校餐飲衛生自主管理機制（包括指定專人擔任餐飲衛生督導人員、落實自行檢查管理及記錄等）。

(2) 學校餐飲衛生管理情形（包括作業場所設施規劃、維護與管理、從業員工衛生管理、用水衛生與洗手及其設備的管理、食品及其原料之採購、驗收、

處理及貯存、食品烹調與製備的衛生管理、配膳及供膳的衛生管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理、廢棄物處理與病媒管制等)。

(3)校園食材登錄平臺之登錄管理情形。

4.衛生輔導項目共計 39 項。

(六)檢查缺失及改善(★為法規規定項目)

★1.體檢表：從業人員皆有 1 年內的食品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，從業人員要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，離牆籬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、事務組清潔股(報告人：吳嘉興)

(一)下半年將資源回收與垃圾減量講習，指導餐飲業者加強環境清潔整理，營造良好環境：

1.本校自 99 年 7 月推行專用垃圾袋政策後，垃圾量逐年下降，但 105 年 1~5 月校園垃圾總量卻不減反增，係因大型活動場次增加不少，來校人潮場場爆滿所致。

2.為使垃圾量持續減少，配合膳食小組於期初及期末會議時，宣導垃圾減量及資源回收政策，請各單位配合學校政策做好資源回收工作。

(二)改善場所環境清潔衛生：

1.每日 2 次定點清運垃圾、廚餘及資源回收物，以利各單位及餐飲業者清運垃圾，避免因垃圾堆積孳生病媒而影響食品安全。

2.垃圾請裝至 8~9 分滿，並確實打包綁緊，請勿過度裝填，以防運送途中破袋，臭味竄出。

3.氣候不穩定，常出現致災性降雨，請派員加強清理水溝，以防淹水釀災。

4. 請加強檢視營業場所積水容器，以防積水而孳生蚊蟲，如有需要可向本組索取孑孓防治藥劑。
5. 105 年 3 月、6 月(遇雨順延)進行戶外環境病媒蚊消毒作業，並有預先通知餐飲業者注意消毒作業，維護良好用餐環境。
6. 105 年上半年於現場查核時，餐飲業者表現良好，但還是要求餐飲業者繼續保持環境清潔。

五、消防水電-營繕組(報告人：陳孟忻)

(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。

(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。

柒、問題與討論：(無)

捌、散會（下午 3 時 20 分）