

國立臺灣大學105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：106年2月24日（星期五）下午2時30分

貳、地點：共同教學館201教室

參、主持人：陳聰富學務長（陳佳慧副學務長代）

肆、出席人員：（如簽到表）

記錄：許駿逸

伍、主席致詞：（略）

陸、表揚105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	牛筋學苑(合約到期，已結束營業)
小吃部類	租界咖啡(合約到期，已結束營業)
便利商店類	全家便利商店(台福店)
簡餐類	星巴克咖啡
大型或連鎖餐廳類	義饗食堂

柒、執行小組報告事項

一、行政及環境衛生(報告人:許駿逸)

(一)膳委會會議-新修正法規

- 1.『國立臺灣大學餐廳(福利社)「包商」膳食衛生安全檢查表』已修正部分條文。
- 2.新版檢查表已於106年2月14日校學字第1060010969號公告執行。
- 3.最新修正完整條文皆放於膳委會網站供參考。

(二)膳委會會議-校長指示事項

請各餐飲業者應建立自己的一項特色商品。

(三)膳委會會議-決議事項

- 1.決議：對於餐飲場所檢查結果有重大缺失項目者，將建立追蹤改善機制。
- 2.執行方法：目前每次發函罰款公文後，各權責管理單位將要回報其改善情況。

(四)免費送貨廠商通行證

- 1.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，未繳回者將影響申請權利。
- 2.餐飲櫃位撤離時務必提早要求廠商繳回車證，否則會影響該商場申請權利。
- 3.預告—自106年9月起申請停車證使用期限僅至隔年6月30日止，並自107年

起改由每年 6 月為全面換證月份。

4. 各餐飲業者為連帶保證人，請慎選所申辦廠商。

5. 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。

6. 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。

(五)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)廠商繳交罰款後將收據送交各權責管理單位。

2. 尚未繳交罰款業者名單:已全部繳清，謝謝大家配合!

(六)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。

(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)客訴意見宣導

1. 客訴對象:校總區自助餐。

2. 客訴內容:請將提供內用者使用之餐具(含筷子及湯匙)依同一方向擺放，以避免於取用餐具過程中，餐具遭受汙染。

(九)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。

(十)本學期仍將沿往例辦理「優良服務餐飲廠商網路票選」活動。

二、餐具檢查--環安衛中心(報告人:邱舜稜)

(一)餐具管理宣導事項:

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)餐具檢查頻率：

(1)環安衛中心每學期2次

(2)權責單位膳食督導小組每週一次

(四)美耐皿餐具選用與使用宣導：

1. 勿盛裝滾燙及酸性食物。

2. 有刮傷或磨損時即淘汰。

3. 臺北市政府機關學校辦公廳舍及校區率先禁用一次性及美耐皿餐具(參考)

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. 檢驗不合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違約金，複檢辦法於膳委會網站-表格下載區。

4. 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。

5. 食品抽檢注意事項：

(1)依檢驗規定取樣品重量，重量不足會被退件，需重新取樣，請確實秤取足夠的重量。

(2)抽檢之食品不可噴撒酒精或刻意加工、加熱等作業。

(3)樣品為隨機抽樣，管理單位可提供欲抽檢之相關產品。

6.申請下架停賣的食材或產品清單，上架需重新複檢合格。

管理單位	餐飲廠商	申請下架之產品	備註
學生住宿服務組	大一女宿舍餐廳	金桔檸檬	105(一)
	男一宿舍福利社	柳橙汁、板豆腐	105(一)、100(二)
	男八宿舍福利社	板豆腐	103(二)
員生消費合作社	第二小吃部	冰塊	105(一)
	社科院餐廳	冰塊	104(二)
經營管理組	椰林小鋪	冰塊	105(一)
	陳記滷肉飯	小黃瓜、三角油豆腐	105(一)、103(二)
	三顧茅廬	黑豆干	102(一)
	蘇杭	冰塊	105(一)

	LACUZ	冰塊	105(一)複檢未通過
膳委會	女九便餐車 (2 攤)	蒜泥白肉便當	105(一)生產來源相同

(二)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/>)

人員資料	食材資料	其他
1. 員工名冊 2. 專業證照影本 3. 體檢表 (1)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)A 型肝炎有 Anti-HAV IgG(+) 證明者，可免此項 目檢查。 (4)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。	1. 食材來源資 料表 2. 食材驗收記 錄表 3. 油炸油更換 頻率記錄表 4. 油品監測記 錄表	1. 冰箱溫度紀錄 表 2. 庫房溫濕度記 錄表 3. 衛生講習時數 累計卡

(三)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.本學期會辦理持證廚師暨餐飲工作人員衛生講習課程，時間訂於 4 月下午時間，請業者務必派員參加，以符合法規規定，未達標者，請自行到衛生機關認可機構上課。
- 4.由於行政大樓第 1 會議室整修，衛生講習上課將於共同教學館 201 教室舉辦，請協助宣導。

(四)校園食材登錄平台

1. 依規定校內的餐飲業者每日至教育部設置之校園食材登錄平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。
2. 膳委會執行小組每月會隨機抽檢一天(不會公告日期)，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，罰違約金 1000 元。
3. 請各餐飲業者登錄完資料後，務必於「美食街登錄狀態查詢」做最後的確認，

公休未營業者也須上網至「不供餐日期管理」做登錄。

4. 請各餐飲廠商務必每日確實上網登錄校園食材登錄平台作業。

(五)教育部來函指示事項

1. 依「食品業者專門職業或技術證照人員」規定，食品業者聘用技術證照人員之比率，自助餐業 60%，一般餐館餐飲業 50%。
2. 大專校院美食街攤商，如為自助餐及一般餐館餐飲業，辦有商業或公司登記者，則烹調人員須符合上述持證比率規定。
3. 但考量現行餐館業態多元，業者提供之餐食僅經簡單復熱或調理，不需專業烹調技術即可完成者，如披薩店、速食店、自助火鍋店、烤肉店、早餐店、麵店等，尚不需符合一般餐館業技術士持證比例規定。

(六)有關禽肉及蛋品之衛生安全

1. 配合政府禽流感防疫作業，隨時注意食安資訊。
2. 農委會自 106 年 2 月 17 日~24 日七天禁運禁宰令已解除。
3. 農委會防檢局提醒，於禽流感中央災害應變中心成立期間，遭查獲違法屠宰或販賣等案件，每件最高將可裁罰新台幣十萬元罰鍰，進貨務必取得合格屠宰證明，不要從來路不明的貨源進貨，以免違法受罰。
4. 禽流感高風險期間，請餐飲業者應慎選禽肉(貼有防檢局屠宰衛生合格標誌)、禽肉及蛋品須全熟、生食與熟食分開處理、勤洗手做好自主管理。

(七)重點宣導

1. 隨時注意食安資訊，做好食品衛生安全之管理。
2. 體檢表：從業人員皆有 1 年內的食物從業人員健檢完整紀錄。
3. 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。
4. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，建議將帽子更改為包覆式網帽並覆蓋及耳。
5. 洗手處所應有標示洗手醒語或圖示(可向膳委會索取)，員工專用洗手台宜與食材清洗槽區隔，避免交叉污染。
6. 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。
7. 散裝及分裝食材須於外側標示品名及日期，食品容器要汰舊換新。
8. 禁止使用頂新集團相關之食品及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)。
9. 生熟食(刀具砧板)有明顯區分，無交叉污染之虞。
10. 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。
11. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。

四、營繕組(報告人：黃逸群)

(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)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。

(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。

(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。

五、事務組清潔股（報告人：林烜慶）

(一)環境清潔及資源回收與垃圾減量政策宣導：

1. 本校實施「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。
2. 垃圾清運之時間地點請上事務組網站查詢。
3. 請督促廠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。
4. 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、大福、社科福利社購買。
5. 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。

(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，可通報駐警隊前往取締，電話 3366-9110。
2. 可在營業場所張貼禁菸標示，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：

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. 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。103 年度膳委會決議動物一律不許進入餐廳及福利社。
4. 有關狂犬病相關資訊請至本校事務組網頁點選瀏覽。

(四) 禽流感業務宣導：

遠離禽流感要訣：「你不鳥牠，它(禽流感)不鳥你」；不接觸、不餵食、勤洗手。廠商戶外用餐桌椅，務必勤加擦拭。

(五) 登革熱防治宣導：

沒有積水，就沒有病媒蚊，沒有病媒蚊，就沒有登革熱，請管理單位宣導廠商鍋碗瓢盆不積水。

捌、問題與討論：(無)

玖、散會（下午 3 時 15 分）