

國立臺灣大學 103 學年度第 1 學期

膳食衛生期末檢討會議紀錄

壹、時間：104 年 1 月 13 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

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。
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選項：營業中/本週暫停營業/本地點已更改為非餐飲地點）。
3. 查核至103年12月31日，各權責管理單位皆已完成每周檢查轄下餐飲廠商紀錄表，謝謝配合！

（二）請各管理單位記得催繳罰款

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. 另103學年度第一學期第1次檢查罰款，因部分到期日是近日，所以未公布未繳交廠商名單，但仍請儘速繳交。

（三）尚未繳交罰款業者名單

（四）每月填報廢食用油量

1. 公文：103-10-2 校學字第 1030073219 號函。
2. 內容：自 103 年 10 月起，每月 6 日前提報前一個月轄下餐飲廠商廢食用油回收量給膳委會執行小組。（無則免回報）

餐飲業者部分：（以下打「★」為重大違規項目）

（一）政令宣導-廢食用油回收

1. 每月餐飲業回報廢油回收量的方式（無則免回報），可用 Mail 或紙本傳送權責管理單位。
2. 餐飲業若把廢油交給無照業者，依法處以新台幣 1200~6000 元罰鍰；無照業者若收廢油，可處新台幣 6 萬至 30 萬元罰鍰。
3. 自 104 年 1 月 1 日起全國廢食用油回收業者均應攜帶「廢食用油回收工作證」，憑證收油。所以可檢查廢油回收人員及車輛是否配戴合法工作證，也可現場

以手機掃描工作證上的快速回應碼（QR Code）確認工作證真偽。

(二)消費者反應事項

提問：【對於餐飲場所出現昆蟲，採用捕殺方式是太殘酷】

答覆：

1. 基於維護大眾的健康安全及國家衛生法規的規定，餐飲場所是不可以有昆蟲出現。
2. 昆蟲防治方法有多種選擇，除了捕殺方式外，也可把餐飲場所整理的清潔、乾淨、衛生，不殘留食物給昆蟲吃，加強硬體以防護昆蟲進入的設施，這些都可以避免餐飲場所昆蟲的出現。

(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。

(四)其他需張貼告示項目

- A. 禁止攜帶寵物入內。
- B. 膳委會公佈欄。(張貼檢查缺失表及餐具檢驗結果)
- C. ★免洗餐具需收費告示。
- D. ★有座位場所，張貼”提供內用餐具”告示。

(五)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. 廁所及場所不使用具樟腦丸成分的芳香劑。
3. 平時應備齊文件資料夾，任何單位來校檢查可輕鬆過關。

(六)環境衛生注意事項

1. ★廚房機具(例烤箱、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。
2. ★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。
3. 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(有自行調配產品，如無則免)。
4. 中英文菜單標示—餐飲場所應張貼中英文雙語化菜單標示。
5. ★排油煙機清潔—應依廚房類型及使用狀況安排清洗頻率。
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. 冷氣機過濾網及冰箱散熱片，應定期清洗。
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。

(七)★免洗餐具限制使用政策

1. 提供座位供顧客內用時，不得提供各類免洗餐具，含：杯、碗、盤、碟、湯匙、刀、叉及攪拌棒等。
2. 需張貼禁用告示公告(或內用請告知)。
3. 不得以餐具套塑膠袋裝盛食物供消費者內食使用。
4. 但如遇缺水或傳染病緊急情況時得有例外規定。

(八)★限塑政策

1. 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)
2. 付費購物用塑膠袋厚度應達 0.06 公釐(mm)。
3. 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)。

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)規定:依「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. 103 年 2 月 1 日起餐具檢驗頻率：
環安衛中心：每學期抽檢 2 次。
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：

103/2/21(四)下午 2：30 第一會議室

103/2/22(五)下午 2：30 第一會議室

3. 試劑提供

103/2/21：澱粉檢測試劑、脂肪檢測試劑、酒精各一瓶。

103/11：上述試劑若需補充，敬請聯繫環安衛中心。

4. 103 年度檢驗結果彙整

(1)環安衛中心：

A. 7-11 水源校區：澱粉殘留一次。

B. 山崎麵包：澱粉殘留一次。

C. 小福_八方雲集：澱粉殘留一次。

D. 小福__比司多：澱粉殘留一次。

E. 男七宿舍：澱粉殘留一次。

(2)權責單位檢驗結果未回報不合格檢測結果。

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

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 111 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	72	12	16.7%
食品化學檢驗	39	2	5.1%

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. 食品化學檢驗不合格的抽件樣品，以豆腐製品為主，請慎選源頭供應廠商。
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) 食品安全事件

1. 9 月份開始發生劣質豬油事件，陸續爆發食安事件，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) 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。
2. 從民國 103 年 10 月 13 日起迄今，本校對於頂新集團及味全食品股份有限公司所有產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) 國立臺灣大學三校聯盟餐飲優惠

1. 本校與國立臺灣師範大學及國立臺灣科技大學三校共同籌組「國立臺灣大學聯盟」，從 103 年 12 月 1 日開始三校聯盟將同步推出的餐廳及福利社共享消費(折扣)優惠，目前有參與的商家請張貼貼紙以供辨識。
2. 本校未來新簽約或續約的餐飲廠商，請各權責管理單位負責於契約內納入三校聯盟之資源共享範圍。
3. 臺大員生消費合作社經營的場地，因涉及法規規定只能販售本校人員；另 BOT 案的餐飲商場(水源餐飲商場及長興餐飲商場)因舊約期限仍很長；以上單位暫不納入三校聯盟資源共享範圍。

(四) 校園食材登錄制度

1. 為營造安全健康學校飲食環境，提供透明化的學校餐飲資訊，提升對學校供餐之安心及信賴度，並配合行政院建置食品雲追蹤政策，教育部推動校園食材登錄機制。
2. 校內餐飲廠商應配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄之政，並規範於契約規定。
3. 高級中等以上學校校園食材登錄平臺辦理預計 2 月正式上線。
4. 可上網參考北部示範學校：大同大學、國立臺灣師範大學。
5. 請業者以提供之帳號上網登錄：
 - (1) 校園食材登錄平臺正式機網址為 <http://fatraceschool.moe.gov.tw/>
 - (2) 業者帳號：已發送各管理單位，可向管理單位索取。
密碼都預設為 123456，請登錄後修改。
 - (3) 系統操作，可參考教學影片，以下有詳細步驟說明。
業者食材登錄線上教學影片及教材請至首頁-訊息快報-點選「學校供餐者食材登錄線上教學影片」進行觀看。
 - (4) 除了系統操作問題以外，對於業務執行建議與意見。請依以下處理步驟：

問題集：所有反應問題都彙整到 FAQ：<http://goo.gl/1oDw1u>
線上即時客服：若問題未於 FAQ 獲得解答，或有任何建議，在
<http://goo.gl/forms/nLcBp9eLWY> 留下您的問題及建議，都會更新到問題集，
即時回覆。

(五)客訴事件

1. 建議校內開放式餐檯請張貼「夾取餐食時，請勿交談」的標語。
2. 餐飲工作人員服務態度不佳，缺乏專業知識及技能。
3. 上工時服儀不完整，口罩配戴不完整。
4. 餐食內有異物，品質不佳。

(六)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)。
- (5)其他

2. 包裝食品要有完整的食品標示：

- (1)若食品相關標示在外箱者，請自行提出相關證明。
- (2)若為進口產品，應依法加貼中文標示才能輸入。
- (3)若未出具相關資料則視為來路不明之商品。
- (4)散裝食品請將來源填具於食材來源資料表內。

以上資料請備妥放入資料夾內備查。

3. 禽流感疫情防治

- (1)做好「六不」、「三要」
- (2)「六不」：不近距離餵食禽鳥類、不至禽流感流行地區參觀、不買來路不明的禽鳥肉品、不買也不吃罹病禽鳥、不自行宰殺、不生食。
- (3)「三要」：要勤洗手、要熟食、要提高免疫力。動保處說，禽流感病毒不耐熱，56℃加熱 3 小時、60℃加熱 30 分鐘、100℃加熱 1 分鐘即可殺滅，故雞肉、雞蛋均應熟食。

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。
2. 垃圾清運之時間地點請上事務組網站查詢。
3. 請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. 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。

5. 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。
6. 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。

(三)狂犬病防疫宣導:除導盲犬外,請勸導飼主勿將犬貓攜入用餐場所。

(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)定期清理油脂截留設施:日前園藝系造園館前疑因二活排放油脂造成幹管阻塞導管線破裂,故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，以免再次發生類似問題。

(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)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。

(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。

柒、問題與討論：(無)

捌、散會（下午 3 時 20 分）