

國立臺灣大學103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：104年2月26日（星期四）下午2時30分

貳、地點：校總區行政大樓第一會議室。

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、表揚103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
福利社 小吃部類	福利社	農產品展示中心 （新月台店）
	小吃部	男一宿舍福利社
咖啡或精緻簡餐類		溫士頓咖啡
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. 停車證遺失或廠商、車號有異動，需重新辦理異動。
2. 申辦車輛只能貨車或客貨車，客車不得提出申請。
3. 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。
4. 各申辦時間可提前申請，不用等逾期或違規再申辦。
5. 廠商應自行評估，是否需要幫送貨商申請之必要(負連帶責任)。
6. 停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站。

(二)繳交罰款注意事項

1. 僅能至校總區出納組繳交。
2. 繳交時僅攜帶有條碼繳費單，不需要公文。
3. 請依繳費期限繳納罰款。
4. 有條碼繳費單是由各權責管理單位製作，如需指定收據抬頭請廠商提供給各權責管理單位辦理。

(三)本校限制塑膠類政策

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且不得提供厚度未達○・○六公釐。

3. 但如遇缺水或傳染病緊急情況時得有例外規定。

4. 販賣生鮮蔬果、涼麵、生蛋的托盤或包裝盒及免洗餐具不使用限制類塑膠材質(含保麗龍)。

5. 外帶免洗餐具及免洗筷應提供檢驗合格證明文件(一年內)。

(四)張貼消費者客訴專線

1. 請自行設計樣式及大小。

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。

(五)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。

(六)請至膳委會網站確認各位餐飲業者資訊是否正確,若需增修內容,請聯絡膳委會執行小組或告知協會營養師。

(七)病媒防制:場所內不得有病媒存在,每月應提供消毒紀錄文件為施工單、簽收單或發票等,不能以契約書來代替。

(八)本學期將沿往例辦理「優良服務餐飲廠商網路票選」,請各餐飲業者加油爭取佳績。

(九)膳委會自製「環保餐具清洗小撇步」簡報播放檔,如有需要的單位可來索取。

(十)政府法令宣導~招募人員注意事項~

1. 請遵守「工作性別平等法」規定辦理。

2. 案例:本校某餐飲廠商招募「洗碗阿姨」廣告,遭檢舉違反「工作性別平等法」。

3. 不得因性別或性傾向而有所差別待遇,因屬與生俱來無法改變特質,4. 所以為禁止歧視項目。

5. 招募員工不宜使用的字眼,例『女性為佳』、『女性宜』、『適女性』、『宜男性』、『45歲以下佳』..等。

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) 「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」

1. 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。

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。

3. 提醒您應確實記錄並留存餐具檢驗結果收據留存3年。

(四) 美耐皿類食品器具容器正確使用 Q&A(食品藥物管理署)

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。美耐皿餐具不可微波、蒸煮食物。

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。

(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，請業者提供清潔的取用夾協助取樣，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

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)、進貨單等。

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

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

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4月下午時間，請業者必須派員參加。
- 4.具廚師證照者須完成持證課程，才能讓證照展延，否則須自行另外至相關單位上課。
- 5.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.校務建言反映餐飲工作人員加強操作及流程衛生
 - (1)餐具或食材落在地上未清洗繼續使用。
 - (2)製作餐食同時接觸金錢，未更換手套，造成交叉汙染。
 - (3)請管理單位督導轄下餐飲業者加強餐飲工作人員的衛生觀念及操作流程。

(六)教育部來函

- 1.校園食材登錄平臺
 - (1)教育部指示校內供餐業者(無論統包或分包廠商)於本年2月底前上網完成校園食材登錄(<http://fatraceschool.moe.gov.tw/>)登載供售食品資訊。
 - (2)教育部預定於3月中旬前以新聞稿公布各級學校2月上線情形(含資訊正確率)。
 - (3)校園食材登錄依規定將納入學校簽訂契約之違約罰則內，請各單位督導轄下餐飲業者每日要確實上網登錄，尚未上網登錄的業者請盡快完成。
 - (4)預計於4月份衛生講習課程邀請校內餐飲業者來做校園食材登錄經驗分享。
- 2.加強動物禽流感防疫措施
 - (1)請選購合格禽肉及蛋品，並留存供售紀錄及至校園登錄平台確實登錄。

家禽「屠宰衛生檢查合格標誌」之標明方式



2. 禽肉及蛋品均要熟食，料理生鮮禽畜肉品及蛋類後應立即洗手，刀具、砧板

要徹底洗淨後才可再度使用。

3. 「要熟食、遠禽鳥、重衛生」宣導

「要熟食」:禽肉及蛋品均要熟食

「遠禽鳥」:不餵食禽鳥，不購買來路不明的禽肉。

「重衛生」:勤洗手、戴口罩、掩口鼻、生病少外出。

4.落實自我健康管理。

(七)諾羅病毒腹瀉群聚相關防治重點

腸胃道群聚事件經常發生於學校、人口密集機構等，病患的主要症狀包括 突發的嘔吐、水瀉、腹痛及噁心等，在嘔吐物及排泄物中經常帶有大量致病的細菌或病毒，如果人為處理不當，易擴大污染環境或相關設施，進而造成大範圍污染致使疫情擴大。

1. 注意食材及食品調理過程之衛生，包括餐飲從業人員手部衛生管理、生食熟食分開處理，避免交叉污染，以及貝類水產品熟食才安全等。
2. 發病廚工暫時停止從事餐飲工作，至症狀解除至少 48 小時後方可恢復上班。
3. 學校發生疑似腹瀉群聚事件，請即通報當地衛生機關，並配合進行檢體採檢及疫情調查等相關防疫措施。
4. 病患嘔吐物及排泄物污染環境應以稀釋漂白水消毒處理。

(八)其他注意事項

1. 進行配、供膳作業或直接接觸食物時應「配戴口罩」，包括咖啡店、福利社處理咖啡、關東煮、冰淇淋等。
2. 完整服儀：應著整潔的工作服（含衣、帽及鞋），長髮者應有髮網包住頭髮，備有工作識別證。
3. 手部衛生：
 - (1)手應徹底洗淨，保持清潔，不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物。
 - (2)工作人員手部有傷口較小者，應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作。
 - (3)手指不可觸及餐具之內緣或飲食物，應戴完整、清潔的丟棄式衛生手套（用一次即丟）。
4. 食材應備有相關來源證明，其追溯方式有：
 - (1)包裝食品要有完整的之食品標示。
 - A.若食品相關標示在外箱者，請自行提出相關證明。
 - B.若為進口產品，應依法加貼中文標示才能輸入。
 - C.若未出具相關資料則視為來路不明之商品。
 - (2)肉品屠宰證明文件(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)散裝食品請將來源填具於食材來源資料表內。
 - (6)其他

※以上資料請備妥放入資料夾內備查。

5. 請加強標示餐食熱量，協助建構健康飲食支持環境。

6. 有使用油炸油的餐飲廠商，應定期更換油炸油以維持其品質（酸價 2.0 以下）。

四、事務組清潔股（報告人：鍾朝勝）

（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；垃圾清運之時間地點請上事務組網站查詢。

2. 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。

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、大福購買。

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，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。

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. 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(H7N9)

1. 秋冬之際較易發生。

2. 請督促廠商：戶外餐桌椅及地面如有鳥糞應經常擦拭並消毒。（清潔人員應戴手套及口罩）

3. 如發現有餵食或接觸鳥類行為應加以勸阻。
4. "六不 3 要" 有一套宣導單張內容。(略)
5. 臺灣驗出 H5N2 及 H5N8，人類至今尚無出現病例，但請廠商務必配合：
 - (1) 慎選供應商及食材
 - (2) 禽肉及蛋類徹底煮熟才可食用。

五、營繕組（報告人：陳夢忻）

（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) 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。

捌、問題與討論 :(無)

玖、散會 (下午 3 時 20 分)