

# 國立臺灣大學104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：105年2月26日（星期五）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104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	從缺
小吃部類	小小福第八小吃部
便利商店類	研三宿舍7-11
咖啡或精緻簡餐類	山崎麵包
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)各申辦時間可提前申請，不用等逾期或違規再申辦。
- (2)廠商應負責收回送貨商免費車證，未回收者將影響申辦權益。
- (3)停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站。

#### （二）繳交膳委會罰款注意事項

- (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，如有問題請洽各權責管理單位辦理。
- (5)尚未繳交罰款餐飲業者名單

104學年度第1學期第2次膳委會罰款尚未繳納廠商			
管理單位	廠商名稱	違約金 (新台幣)	備註
經營管理組	好東西咖啡	3000	
	找到咖啡	1000	

#### （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。

#### (四)膳委會新修正法規

1. 「國立臺灣大學餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」已修正部分條文。
2. 『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。
3. 請廠商於舊自主檢查表格使用完畢後更換成新版自主檢查檢查表。
4. 最新修正完整條文皆放於【膳委會網站】供參考。

(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。

## 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。

#### (四) 問與答

1. 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？

A: 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驗收據張貼於膳委會公告欄明顯處或查驗單位指定地點。

#### (五) 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

### 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/>)

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。	1. 食材來源資料表 2. 食材驗收記錄表	1. 冰箱溫度紀錄表 2. 庫房溫濕度記錄表

(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。	3. 油炸油更換 頻率記錄表	3. 衛生講習時數 累計卡
---	-------------------	------------------

#### (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 3-4 月下午時間，請管理單位務必將上課公文轉達給業者，業者必須派員參加。
- 4.發給餐飲業者之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)校園食材登錄平台：請配合行政院食品雲及教育部推動校園食材登錄之政策

- 1.請餐飲廠商確實上網登錄教育部指定之校園食材登錄平臺，登載每日菜單、食材(含調味料)、供應商等資料。
- 2.「新校園食材登錄平臺」已於 2 月 1 日開始啟用，新系統將維持原位址名稱，需以 Google Chrome 或 Firefox 瀏覽器開啟 <https://fatraceschool.moe.gov.tw/>，用戶仍可至舊系統 <https://202.168.201.120/Page1/index.aspx> 查詢及匯出食材資料，但該網站將不再提供食材登錄服務。
- 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.校園食材登錄之業者登入帳號是由各管理單位設立帳號給轄下統包商或攤商使用，若有其他需求可再開立其他帳號提供使用。
- 5.若對校園食材登錄有任何相關問題，可連繫教育部委託單位資策會：

(1)客服專線:02-66072122

(2)客服信箱:catering@iii.org.com

(3)來信時務必提供:校名、帳號、問題、聯繫電話

- 6.請校內餐飲業者於 3 月 31 前完成校園食材平台登錄作業評核項目:菜單資訊、食材資訊、調味料、菜色照片上傳。

#### (六)「新版校園食材登錄系統—美食街統包商及餐廳」食材登錄操作教育訓練

- 1.上課時間：105 年 3 月 10 日（星期四）
- 2.上課地點：新北市政府資訊中心(22001)新北市板橋區中山路 1 段 161 號

3.相關報名資訊如下：

<http://www.myregie.tw/registration!input.htm?id=16b0882a-86f1-400f-ab2f-1260179eb378>、報名密碼：food

4.早上場報名開放中，將視報名情形加開下午場。

5.報名相關資訊在校園食材登路平臺之首頁-公告訊息

#### (七)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(2 小時內)。

(2)落實膳食衛生自主管理機制，要求供應商提出最近一期之檢驗合格證明。

(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。

#### (八)教育部來函指示

立法院三讀通過「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、包裝食品、食品添加物、直接供應飲食場所之食品自 104 年 12 月 31 日全面施行。

3.各級教育主管機關會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次抽驗學校食品之衛生安全及品質。

4.請各餐飲業者加強食材驗收，並要求供應商提供非基改相關食材來源及證明資料備查。

#### (九)重點整理及宣導

1.校園食材登錄平台：請確實上網執行登錄作業，帳號請向管理單位索取。

2.資料更新:食材來源相關資料及工作人員體檢表請更新。

3.確實驗收食材:對於逾期、變質、來源不明、有疑慮、規定之基改食品…等不合格食材，請勿使用。

4.服務態度:請督導業者加強服務態度及客訴處理。

5.表單及標示:牛肉產地、產品熱量標示及膳食工作表單請確實執行及填寫。

6.口罩配戴: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。

7.完整服儀:上工時應著完整服儀(含衣、帽及鞋)，長髮者應有髮網包住頭髮，離開工作區域或如廁時請脫掉圍裙。

8.注意手部衛生：上工時不得蓄留指甲、塗指甲油及佩戴飾物，手部有傷口，

應包紮妥當，戴上衛生手套再行工作，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）。

#### 四、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) 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：吳嘉興）

### （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)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。

捌、問題與討論 :(無)

玖、散會 (下午 3 時 30 分)