

# 國立臺灣大學 105 學年度第 1 學期

## 膳食衛生期末檢討會議紀錄

壹、時間：106 年 1 月 13 日（星期五） 下午 2 時 30 分

貳、地點：校總區共同教室 101 教室。

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三種表格：A. 膳食衛生。B. 環境衛生。C. 餐具檢驗（環安衛中心負責）。
3. 轄下餐飲場所有異動，須通報膳委會以利更動網站填報衛生檢查表。

（二）請各管理單位催繳罰款並回覆改善處理情形

1. 權責管理單位承辦人應建立罰款繳交情況並追蹤改善情況管理報表，以利掌握轄下廠商是否繳交罰款及改善情形。
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及追蹤改善名單
3. 管理單位尚未回覆改善處理情形名單：（無）。
4. 尚未繳交罰款廠商名單：（無）。

（三）填報永續校園計畫項目

1. 每年年初需填報項目有 2 個：
  - （1）加強督導餐飲廚房及用餐環境清潔。
  - （2）研擬膳食空間安全設計規範。
2. 本年度各管理單位已繳交完畢。

餐飲業者部分：

（一）教育部至本校餐飲場所輔導結果

1. 輔導日期：105 年 11 月 14 日。輔導對象：活大「合味餐廳」、「純義麵包」。
2. 缺失項目：
  - （1）紗門積塵
  - （2）牆面部分髒汙、地面部分潮濕
  - （3）天花板油垢多且通風口處有積塵
  - （4）髮帽未覆蓋及耳
  - （5）有洗手標示，但洗手台使用洗菜槽，設置不當

- (6)散裝食品部分未標示，且使用回收容器盛裝未標示。
- (7)部分餐盤清洗不徹底，食物接觸面有污物
- (8)刀具及砧板不足，生熟食區分宜再清楚
- (9)部分食材清洗後置於廠商外送籃框且有堆疊現象
- (10)使用食材清洗槽洗滌餐具，交叉汙染問題宜注意
- (11)清潔劑管理未落實三專管理
- (12)乾料庫房天花板管線出口有大開口
- (13)冰箱出風口髒污加強清洗，鐵架生鏽
- (14)乾貨倉庫宜控制溫度 28℃ 以下，濕度 65%以下
- (15)送餐動線應與食材處理流程動線相反避免交叉汙染
- (16)分裝食材塑膠盒外面要貼標示(品名及日期)
- (17)需提供烤紙耐熱證明
- (18)清潔用品不要放冰箱旁邊(指為洗衣粉，如果要放在冰箱旁要封起來不能開開的)
- (19)刀具應有刀具架

3. 膳委會執行小組將於衛生講習課程中詳細解說以上缺失。

(二)104 學年度餐飲場所前十大重大違規行為及件數(期間:10409~10508)

項次	重大違規行為內容	件數
1	逾期食材。	48
2	工作人員體檢表缺漏/逾期。	35
3	未確實填寫環境衛生檢查表。	27
4	未確實填寫膳食衛生安全檢查表。	25
5	垃圾未確實分類。	25
6	場所有蒼蠅或小飛蟲活動。	22
7	場所有蟑螂活動。	20
8	販賣蔬果包裝盒材質違反本校規定。	16
9	廚餘未每日清除。	14
10	爐灶或煎枱排油煙罩油垢嚴重。	13

(三)104 學年度內餐飲場所重複(2 次以上)重大違規行為及件數

104 學年度內餐飲場所重複重大違規行為及件數				
權責管理單位	餐飲場所名稱	104 學年度有相同(2 次以上)重大違規內容	違反	權責管理人員

			次數	
經營管理組	蘇杭	廚房爐灶下方地面油垢嚴重(2F)	3	李宜珊
		垃圾未確實分類	2	李宜珊
	全家(台福店)	截切生鮮蔬果包裝盒材質不符合規定。	2	黃筱鈞
	Lacuz	場所有蟑螂活動。	2	廖文琇
		貨架上有逾期食品。	2	
		廚房排油煙罩油垢嚴重。	4	
		廚房有死老鼠未清除。	2	
	Subway	餐飲工作人員體檢表逾期未檢。	2	廖文琇
	牙買加咖啡	垃圾未確實分類。	2	廖文琇
		留樣備檢作業未確實執行。	2	
		使用一次性塑膠飲料杯，違反本校規定。	2	
	牛筋學苑	截油槽未每日清理。	2	廖文琇
	全家便利商店(二活)	截切水果包裝盒材質違反本校規定。	2	廖文琇
	莫凡彼咖啡館	冰箱內有逾期食品。	2	廖文琇
	鹿鳴堂 7-ELEVEN	生菜盒材質違反限塑政策規定。	2	廖文琇
	鹿鳴崗亭 (小木屋)	庫房有蚊蟲飞舞。	2	廖文琇
	歐亞穀果義式餐廳	餐飲工作人員未體檢上工。	2	廖文琇
		冰箱內有逾期食品。	2	
		未確實填寫環境衛生檢查表。	2	
	魯山人	膳食衛生安全檢查表未確實填寫。	2	廖文琇
		未確實填寫環境衛生檢查表。	2	
	龐德羅莎	場所有蟑螂活動。	3	廖文琇
	義饗食堂	場所有蟑螂活動。	2	林珮君
		場所有死老鼠未清除。	2	

活動中心 管理組	金盃美而美	餐飲工作人員未體檢上工。	2	楊國城
	合味自助餐	排油煙罩及爐灶前面板油垢嚴重。	2	楊國城
	共同區域	戶外廚餘桶未每日清除。	3	楊國城
住宿服務 組	男 1 舍餐廳	廚餘未每日清除。	2	程銘慈
	男 7 舍餐廳	廚房有蒼蠅飛舞。	2	盧瑞麟
	研 1 舍福利社	庫房貨品有蚊蟲飛舞。	4	李佳縉
	研 3 舍餐廳	廚餘未每日清除。	3	余建華
		餐飲工作人員未體檢上工。	4	
	男 2 舍餐廳	蒸爐下方地面油垢嚴重。	2	顏國長
醫學院學 務分處	女 9 舍餐廳	戶外垃圾暫存區蚊蟲飛舞。	3	張敏慧
	杏園餐廳	冰箱內有逾期食品。	2	蕭詠琴
BOT 太子學 舍	水源舍區 7-ELEVEN	1. 場所有蒼蠅飛舞。	2	張世斌
		2. 截切水果包裝盒材質違反規定。	2	張世斌
	即品網	工作人員未體檢先上工。	2	張世斌
	手作豚亭	櫃內有逾期食品。	2	梁芳萱
	長興舍區 7-ELEVEN	截切水果包裝盒材質違反規定。	2	梁芳萱

### (三)免費送貨廠商通行證

1. 通行證使用期限到期前、更換廠商或撤櫃皆須繳回，否則將影響未來申辦權利。
2. 如使用車體標示通行證，通行證上不能申請有車號，否則此通行證只能准車號使用。

### (四)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「內用餐具」告示。(商家需準備內用餐具)。

### (五)政令宣導:臺大【駐衛警察隊】介紹:(限校園內)

1. 通報電話:33669110、33662185~6。
2. 位址:展書樓 1 樓 (舟山路上、靠羅斯福路口)
3. 可提供服務項目:

#### (1)通報校園內危險分子或活動

(2)急難通報、失物招領

(3)通報校園內非法行為(例抽菸、散發非核准傳單、非核准販賣便當..等)

(六)政令宣導:衛福部發布「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」主要內容為：

1. 規範餐飲業廢棄物再利用種類(廚餘及廢食用油)。

2. 規範餐飲業委託清除及再利用前，須與受委託清理機構及再利用機構簽訂相關契約並應作成紀錄。

## 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」

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。

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) 餐具清潔填報系統，自 104 年 7 月上線，供權責單位膳食督導小組及膳委會執行小組填報餐具檢查結果，網址：

<http://meals.ga.ntu.edu.tw/tableware>，如業者更替或管理者帳號須修正，請聯絡環安衛中心修正資料。

### (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。

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)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 121 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	98	23	23.5%
食品化學檢驗	23	2	8.7%

#### 1. 食品微生物檢驗：

- (1)食品微生物檢驗不合格的抽件樣品(23 件)，以冰塊(15 件)、冷飲(2 件)、涼拌(4 件)及其他(2 件)。
- (2)食品化學檢驗不合格的抽件樣品為板豆腐(2 件)，不得檢出防腐劑。
- (3)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。
- (4)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。
- (5)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)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. 教育部於 105 年 10 月 15 日至 105 年 11 月 30 日考評 105 學年度第 1 學期，校園食材登錄平臺之登錄狀況，校內每日完成登打率可達 90%以上，感謝大家配合。
3. 未來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。
4. 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。
5. 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。
6. 有關校園食材登錄平台客訴事件：
  - (1) 105/11/24 接獲到本校學生反應校內某餐廳食材登錄平台內容造假。
  - (2) 105/12/23 聯合報新聞-食安登錄平台破功。

#### (三)重申禁止使用不合格食材

1. 校務建言-校內有隱藏版味全產品(106.1.3)
  - (1)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。
  - (2)經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。
2. 禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品
  - (1)「學校衛生法」第 23 條第 3 項增列，自民國 104 年 12 月 31 日起全面禁止使用基因改造生鮮食材及初級加工品。
  - (2)學校供餐不得使用基改食品範圍如下：
    - A. 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。

B. 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。

#### (四) 諾羅病毒防治

教育部來函，諾羅病毒以 12 月底至隔年 2 月為感染高峰，且已造成多起群聚感染事件，相關防疫作為如下：

1. 加強教職員工生(含宿舍管理人員、餐飲從業人員)衛生教育宣導：包括注意個人及環境衛生，不生飲、不生食，養成勤洗手的良好個人衛生習慣。
2. 提供完善充足的洗手設備及安全用水。
3. 加強校園食品安全管理及慎選供餐業者：食物應澈底煮熟再食用（尤其是貝類水產品）。
4. 落實生病人員不上班、不上課：確診為諾羅病毒感染人員，應停止上班、上課，待症狀解除 48 小時後才可恢復上班上課。。
5. 加強環境清潔消毒及清理者防護作為。

#### (五) 膳食檢查缺失及改善

1. 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，建議將帽子更改為包覆式網帽並覆蓋及耳。
2. 設置員工專用洗手台除需張貼洗手圖外，宜與清洗槽區隔，避免交叉污染。
3. 散裝及分裝食材須於外側標示品名及日期(進貨日期、開封日期及到期日)，食品容器要汰舊換新。
4. 刀具及砧板要確實做生熟食區分，數量需足夠並正確操作使用。
5. 注意生、熟食材及預備食材等的放置避免堆疊，送餐動線應與食材處理流程動線需相反，避免交叉污染。
6. 乾料庫房需每日以溫濕度計測量並確實記錄，且放置除濕機控制濕度，宜控制溫度 28℃ 以下，濕度 65% 以下。
7. 刀具要定位存放於刀架內，勿插放於櫃縫或縫隙中，避免汙染。
8. 餐飲從業人員每年需受訓達 8 小時以上之衛生講習課程，並有相關紀錄備查。
9. 包裝食品應有完整的包裝及明確標示，須符合相關規定，目前校內部分餐廳使用的漢堡麵包、麵條等包裝食品未標示日期者，請供應商改善，並加強驗收作業，此為不合格食材，為重大違規項目。
10. 拆封食材時，請保留有效日期，或另行標示；若日期於外箱時請另行保留或標示，以利食材管控。
11. 請加強校園食材登錄平台資料之完整性，學校將每月會隨機抽檢一天(不會公告日期)，只要有漏登錄項目將列重大缺失項目，罰違約金 1000 元。

#### 四、事務組清潔股（報告人：林烜慶）

(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，垃圾量穩定減少。
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。

3. 於 105 年 11 月份辦理清潔綠美化講習會，請各單位及餐飲業者確實配合本校垃圾、環境整理、綠美化等相關政策

(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. 105 年 3 月、6 月及 9 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。
3. 105 年於現場查核時，餐飲業者表現良好，但還是要求餐飲業者針對空氣門及循環扇加強清潔，以維護良好用餐環境之空氣品質。

**五、消防水電-營繕組(報告人：林宏達)**

(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）