

# 國立臺灣大學 104 學年度第 1 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 9 月 15 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）

紀錄：許駿逸

缺席餐飲業者：無

伍、主席致詞：（略）

陸、本校 103 學年度第 2 學期膳食衛生安全評鑑績優廠商

分類	評比績優餐飲廠商
學生餐廳類	牛筋學苑
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	怡客咖啡
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）教育部訪查準備事項

1. 訪查委員採當日（10 月 1 日）臨時抽查本校某處餐飲場所進行輔導。

2. 餐飲場所之餐飲衛生管理重點

（1）從業人員衛生管理。（2）廢棄物處理與病媒管制。（3）作業場所設施規劃、維護與管理。（4）食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存。（5）食品烹調與製備的衛生管理。

3. 廠商須備妥重點文件資料：

（1）餐廳工作人員名冊。（2）餐飲工作人員健康檢查。（3）餐飲工作人員衛生講習時數卡。（4）餐飲工作表單（食材來源、驗收、冰箱及庫房溫濕度、油炸油更換頻率等記錄，可參考膳委會網站）。（5）1 年內餐飲業者自主檢查表（6）餐廳每個月定期消毒紀錄。（7）廢棄物或廢食用油清運方式或委託公司合約書。（8）外送清洗餐具檢驗報告。（9）免洗餐具檢驗報告。

（二）送貨廠商貨車 30 分鐘免費通行證

（1）通行證每年 9 月 30 日皆全部到期，各廠商必須負責收回舊證並繳交管理單位。

（2）各申辦時間可提前申請，不用等逾期或違規再申辦。（舊證暫不附於申請書）

（3）停車證遺失或廠商、車號有異動，需重新辦理異動，且需繳交工本費新

台幣 100 元。

- (4)如申請車號為車體標示者，申請單不要寫車號(但仍需附代表行照)。
- (5)目前行照已改為無有效期限，但車輛仍需定期檢驗不可逾期檢驗。
- (6)停車證初次申請表及異動申請表皆放於膳委會網站。
- (7)各餐飲業者為連帶保證人，請慎選所申辦廠商。
- (8)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。
- (9)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。

### (三)繳交罰款注意事項

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。
3. 尚未繳交膳委會罰款名單

103學年度第2學期第2次膳食檢查廠商 尚未繳交罰款名單		
管理單位	受檢單位	違約金
醫學院學務分處	醫學院師生餐廳 (杏園)	3000
體育室	滴咖啡	2000

### (四)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。

### (五)中英文菜單標示

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。各餐飲商家、場所或介紹，建議也採用雙語標示。

- (六)請至膳委會網站確認轄下業者資訊是否正確，若需修正，請聯絡執行小組俾利更新網頁內容。

- (七)務必要將「本校餐廳及福利社膳食衛生安全管理辦法」當成契約的一部分。

## 二、餐具衛生安全管理--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)餐具清潔填報系統網站操作說明：(略)。

(五)問與答:

Q1. 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？

A1. 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。

### 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，請管理單位留意。

#### (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	250 克

	農藥殘量(生鮮蔬果)	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.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。

### (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)衛生講習時數累記卡

#### (4)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 (2)肉品證明 (3)食材驗收記錄表

(4)油炸油更換頻率記錄表

#### 3.其他

(1)冰箱溫度紀錄表 (2)庫房溫濕度記錄表

### (四)校園食材登錄平台

1.教育部指示校內供餐業者(無論統包或分包廠商)需上網完成校園食材登錄(<http://fatraceschool.moe.gov.tw/Page1/index.aspx>)登載供售食品資訊。

2.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。

3.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、問題及聯繫電話

### (五)食品安全危機處理

1.依據食藥署 104 年 9 月 10 日晚間公告大醇公司涉嫌將通路商退貨之逾期、即期或標籤破損等情況之產品回收後，重新混入新品再製成 9 項烏醋及 2 項豆瓣味噌產品並販售。

2.近年來爆發許多食安事件，請各餐飲單位提高警覺加強掌控食品安全事件之發展。

3.針對不合格食材，請立即暫停使用並全面清查該項產品及其他安全有虞之類似產品，並確實做標示，確以保學校餐飲品質。

- 4.加強餐飲工作人員服務態度及客訴處理應對之教育訓練。
- 5.若有更換產品或食材時，應立即修正校園食材登錄之內容。

#### (六)食品標示新制規定

### 食品標示新制專區

#### 104年7月1日起陸續上路

食品標示項目	實施日期
基因改造食品標示	104.7.1
食品過敏原標示	104.7.1
包裝食品營養標示	104.7.1
真菌類食品標示原則	104.7.1
連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製飲料標示	104.7.31
直接供應飲食場所火鍋類湯底標示	104.7.31
國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示	104.8.4
重組肉食品標示	104.12.1

#### 食品過敏原6大強制標示項目

#### 包裝食品營養標示

#### 真菌類食品標示原則

#### 連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製飲料標示

#### 直接供應飲食場所火鍋類湯底標示

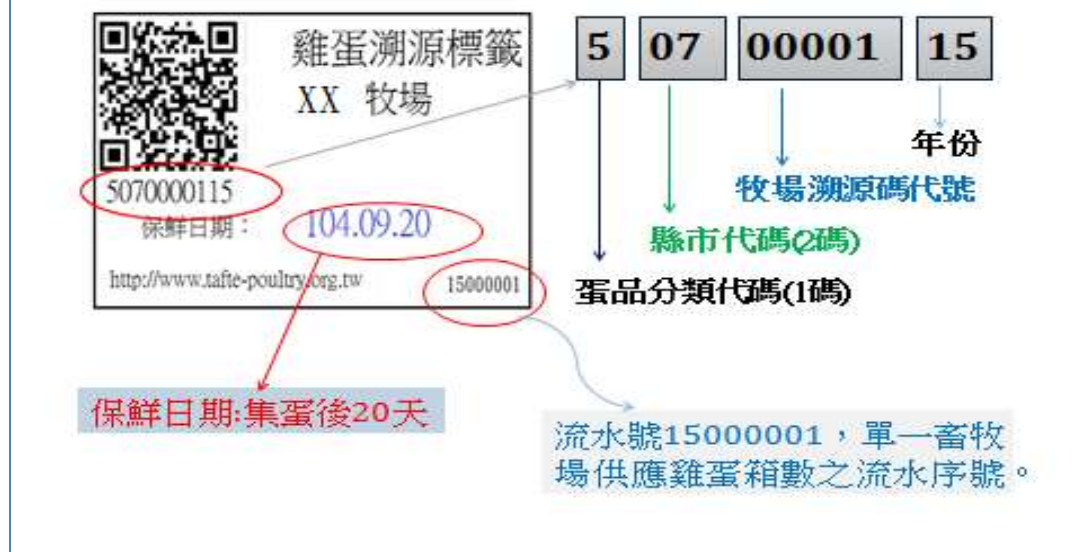
#### 國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示

#### 重組肉食品標示

#### (七)散裝雞蛋溯源管理

- 1.依據教育部轉知農委會輔導養雞協會推動散裝雞蛋溯源管理制度。
- 2.為提升市售蛋品品質及雞蛋生產業者自主管理責任，自本年9月1日起，全面實施散裝雞蛋溯源標示。

## 溯源標籤貼紙內容說明-範例



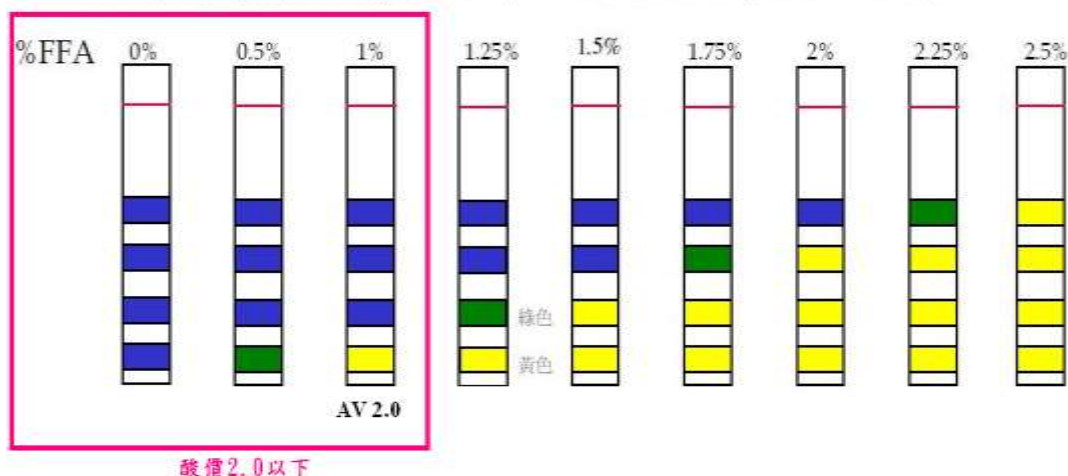
- 3.依學校規定使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源；無驗證標章者，應具有工廠登記食品業者產製或檢附一年內有效之食品衛生標準檢驗、來源或合格證明。

### (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)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）。



監測數值範圍：酸價(AV 0-5) / 游離脂肪酸 (FFA 0- 2.5%)



#### 四、事務組清潔股（報告人：陳姿菁）

##### （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。垃圾清運之時間地點請上事務組網站查詢。
2. 請督促場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、社科門市 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，如遇有人抽菸亦可通報駐警隊前往取締，電話 33669110。
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. 在疫情未解除期間，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。日後動物是否一律不許進入餐廳及福利社、或各別開放，將請膳委員會討論。
4. 有關狂犬病相關資訊請至本校首頁右上角點選瀏覽。

#### (四) 病媒蚊防治宣導

---以下引用本校環衛所蔡坤憲老師所提供「登革熱病媒蚊孳生源管理講義」(可至本校環安衛中心網站下載)

1. 雌蚊喜歡將卵產於積水周邊之容器粗糙表面或潮溼處，而不直接產卵於水中，斑蚊卵抗旱及耐低溫，埃及斑蚊的卵可以乾燥半年以上尚具孵化能力，白線斑蚊則約可保存 3 個月左右，所以除了清除容器內的積水外，容器壁務必要刷洗。
2. 請餐飲業者確實落實「巡、倒、清、刷」
  - (1)經常巡檢，避免戶內外積水。(2)清除積水，不的容器倒置。(3)容器減量，清除不要的器物。
  - (4)刷洗容器，避免蟲卵再附著。(5)限水期間，儲水時應將容器加蓋，並應每週刷洗儲水容器 1 次，避免孳生病媒蚊。
3. 常見孳生源(1)萬年青等水生植物之花器(2)花盆底盤(3)冰箱、飲水機及烘碗機底盤(4)貯水的水桶、陶甕(5)屋簷排水槽(6)自來水表、冷氣機集水桶(7)廢棄輪胎、帆布。
4. 清倒積水時，注意避免倒入水溝，請倒於陽光曝曬下的地面。

#### 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)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

104 學年度第 1 學期「水電、瓦斯及消防設備公共安全講習」將於下列時間地點舉行：10 月 5 日下午 2 時 30 分至 3 時 30 分、行政大樓第一會議室。

捌、問題與討論：(無)

玖、散會（下午 3 時 30 分）