**國立臺灣大學104學年度第1學期**

**膳食衛生期末檢討會議紀錄**

**壹、時間**：105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.管理單位每周需填報的3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.寒暑假期間仍需填報衛生檢查表(有選項『暫停營業』可勾選)。

(二)請各管理單位要催繳罰款

1.權責管理單位承辦人應建立罰款繳交情況管理報表，以利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.本次會議餐飲廠商皆已繳清罰款。

(三)教育部至本校餐飲場所輔導結果

1.日期:104年10月1日 ;對象為大一女宿舍餐廳。

2.缺失項目內容:

(1)作業場所使用之器具、容器擺放凌亂。

(2)工作人員未正確配戴工作帽。

(3)生、熟食材全部擺放在一起有污染之虞。

(4)食材存放場所沒設置層架及棧板，且須離地離牆存放。

(5)建議紙箱不入庫。

(6)包裝食品須標示開封日期。

(7)散裝食品應標示進貨日期。

(8)管理單位應確認業者每日填寫餐飲衛生檢查表

是否落實。

(9)烹調人員(持刀或鏟者）應達到相關技術士持

證比率75%。

(四)停止回報廢食用油量

1.已發公文(104-5-11校學字第1040031593號函)。

2.內容，自104年6月起，無需回報廠商廢食用油回收量給膳委會，但廠商仍需按規定交付清潔隊或合格清除、再利用機構。

(五)填報永續校園計畫項目

1.共有2項目，每年初需填報「計畫表」及「成果表」。

(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。

(六)台北市環保局首度稽查廚餘回收情況

1.時間:104年11月13日。

2.內容:共稽查台北市七家商店的廚餘『流向紀錄』及與合格業者『契約簽訂』情況。環保局表示，無回收紀錄及未委託合格廢清業者清運，該局已依違反廢棄物清理法告發，各處6千元至3萬元罰鍰。

餐飲業者部分: (以下打「★」為重大違規項目)  
(一)般注意事項:

1.免費送貨廠商通行證到期前、更換廠商或撤櫃皆須繳回，否則將影響未來申辦權利。

2.平時應備齊文件資料夾並隨時更新資料，任何單位來校檢查可輕鬆過關。

(二)需張貼告示項目:

1.客訴服務電話。2.禁止攜帶寵物入內。3.膳委會公佈欄。(張貼檢查缺失表及餐具檢驗結果)★ 4.免洗餐具需收費告示。★ 5.有座位場所，張貼提醒有「內用餐具」告示。

(三)環境衛生注意事項:

1.廚房機具-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.外帶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，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-各項保險應保持保險有效性，餐飲場所應有的3種保險：公共意外責任險、火險、產品責任險(有自行調配產品，如無則免)。

★4.排油煙機清潔—應依廚房類型及使用狀況安排清洗頻率。

★5.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。

★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.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）餐具管理注意事項:

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

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.餐具檢驗頻率：

(1)環安衛中心：每學期抽檢2次。

(2)餐飲權責管理單位：每周1次

2.104年度檢驗結果彙整

(1)權責管理單位：除少數未回報外，全部合格。

(2)環安衛中心: 全部合格。

(五)餐具清潔填報系統網站操作說明: （略）。

(六)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。

Q2:【管理單位的『餐具檢查簽收紙本存查聯』，是否要保存?要留存多久? 】

A2.存查聯為提供雙方查證之工具，以避免不必要之爭端，建議至少留存一年。

Q3:【餐具網站填報不合格項目是否皆會罰款? 】

A3.依據現行規定，脂肪、澱粉不合格，為重大違規，依規定罰款1000元，餐具殘渣異物或有裂縫為一般違規項目，記錄存查。

Q4:【餐具檢驗藥劑用完時，何處可提供】

A4.由環安衛中心或膳委會執行小組提供補充藥劑填充。

（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.美耐皿類食品容器具應少盛裝滾燙酸性食物。

2.美耐皿類食品容器具不可微波、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。

**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 | 77 | 10 | 13% |
| 食品化學檢驗 | 34 | 0 | 0 |

1.食品微生物檢驗：

(1)食品微生物檢驗不合格的抽件樣品(10件)，以冰塊(6件)、涼拌食材等居多。

(2)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。

(3)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。

(二)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。

(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。

(三)教育部來函指示事項

1.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)有學校反映現行登錄系統繁瑣，不利使用及餐廳帳戶管理問題，目前教育部在進行系統改版作業，仍請餐飲業者依據原系統進行資料登錄。

(3) 有關【新校園食材登錄平臺】系統遷移公告

A.「新校園食材登錄平臺」預計於2月1日開始啟用，新系統將維持原位址名稱 https://fatraceschool.moe.gov.tw，用戶不需另記網址登錄。若欲提前試用，可至 175.98.115.161 開始體驗。

B.系統切換後，用戶仍可至舊系統 ( http://202.168.201.120) 查詢及匯出食材資料，但該網站將不再提供食材登錄服務。

C.175.98.115.161試用體驗：申請試用帳號請提供

公司∕學校名稱、統編∕學校代碼、連絡人姓名、電話、email至 [catering@iii.org.tw](mailto:catering@iii.org.tw)，信件標題請註明【新系統試用帳號申請】，以加速作業。

＊唯該測試平臺僅提供測試體驗，不作任何稽核用途及缺漏追蹤，敬請試用。

2.加強食品從業人員個人衛生，以預防諾羅病毒食品中毒

(1)諾羅病毒主要流行季節為11月至次年3月間，人是唯一帶病毒者，主要透過糞口途徑傳染，任何年齡層皆可能受感染。

(2)預防食品中毒五要原則:要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度。

3.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:

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。

(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。

4.104年度大專校院餐飲衛生輔導結果

|  |  |
| --- | --- |
| 輔導委員意見及輔導結果摘要 | 改善措施 |
| 作業場所使用之器具、容器較混亂。 | 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，排列整齊，避免混亂。 |
| 作業場所、冰箱及庫房內食材全部放在一起有污染之虞，有些沒有設置層架、棧板及離地離牆存放;不得放置地面。 | 妥善將食材做分類及定位，食材一律要離地放置，避免交叉汙染，並設置層架、棧板及離地離牆存放。 |
| 上工時戴帽不正確。 | 上工時確實將帽子戴好，請長髮者配合戴上網帽或髮帽遮蓋頭髮。 |
| 依據『食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法』之規定，烹調人員(持刀或鏟者）應達到相關技術士持證比率，並列冊備查。 | 承攬學校之餐飲，烹調人員(持刀或鏟者）應達到相關技術士持證比率75%，請多鼓勵校內烹調人員考取證照，並放置資料夾內備查。 |
| 其他：  1.建議紙箱不入庫。  2.包裝食品須標示開封日期。  3.散裝食品標示進貨日期。 |  |

(五)其他注意事項

1.新學期年度開始，食材(含非基改食品)相關來源資料要更新。

2.配合永續校園政策，建構健康飲食支持環境，例如：依規定標示食材來源(正確標示牛肉製品的產地)、標示餐食熱量、提高蔬食提供比例等。

3.104年度大專校院餐飲衛生輔導結果，輔導委員意見及輔導結果摘要列為之後檢查重點。

4.加強餐飲工作人員服務態度及員工教育訓練，在第一時間解決客訴問題，避免衝突擴大。

**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.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。

**五、消防水電-營繕組(報告人：陳孟忻)**

(一)現場檢查:

1.改善事項若可立即處理者:立刻請廠商改善並開立改善通知單併同通知管理單位。

2.改善事項無法立即處理者:告知廠商，並開立改善通知單併通知管理單位協助監督，同時列為下次檢查時查核重點。

3.常見之需改善項目及檢查重點

(1)滅火器逾期、是否位於明顯且易拿取處

(2)違規使用電器用品

(3)緊急出口及通道是否暢通

(4)其他

4.若發現滅火器未置於明顯處，請廠商立刻改善。

5.發現滅火器被雜物遮蔽，請廠商立刻調整雜物放置處，並開立改善通知單併同通知管理單位。

6.發現用電安全問題，立刻告知廠商並開立改善通知單併同通知管理單位協助監督，並列為下次檢查時查核重點。

7.發現緊急出口通道不通暢，立刻告知廠商並開立改善通知單併同通知管理單位協助監督，並列為下次檢查時查核重點。

(二)「水電、瓦斯及消防設備公共安全講習」:

1.為預防校園餐飲場所工作人員因對水電、瓦斯及消防設備熟悉度不足而導致意外發生，於104年10月5日舉辦水電、瓦斯及消防設備公共安全講習。

2.公共安全講習以簡報方式進行:水電方面邀請台電公司組長擔任講師。

3.瓦斯及消防設備方面邀請臺北市消防局人員擔任講師。

**柒、問題與討論** :

【提問一】超商關東煮販賣內容也有玉米、黃豆製品..等，請問是否也適用「禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品」範圍內?

膳委會執行小組洪彤欣答覆:

超商關東煮販賣內容是要受到「禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品」 的規範。

**捌、散會**（下午3時20分）