

國立宜蘭大學 110 學年度第 1 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：110 年 12 月 24 日（星期五）下午 1 時 00 分

會議地點：體育館三樓諮商中心研習室

主持人：林主任委員進榮

出席者：吳委員寂絹、吳委員信德（請假）、陳委員傑、黃委員淑如、余委員思賢、陳委員翠瑤（請假）、林委員世斌、練委員建志（李明亮技士代理）、塗委員秋萍、林委員政智、蔡芸瑄同學（羅鎔漩同學代理）、林奕成同學（蔡旻軒同學代理）

列席者：游欣璋諮詢顧問(營養師)、林偉煜行政員、簡伶玲護理師

記錄：簡伶玲護理師

- 一、主席致詞：略。
- 二、報告上次會議執行情形：無。
- 三、業務報告：請參閱，第 2-4 頁。
- 四、提案討論：無。
- 五、臨時動議：無。
- 六、散會：下午 2 時 00 分。

國立宜蘭大學 110 學年度第 1 次膳食管理委員會議業務報告

一、教育部於 110 年 10 月 5 日函送本校「109 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視結果」，本組已依訪視結果之建議事項於 110 年 10 月 21 日完成改善事項並回函教育部。輔導委員給予學校及廠商的綜合意見如下：

(一) 學校：校方用心督導。

(二) 廠商：使用含豬、牛肉或可食部位原料者，應落實標示其原料之原產地(國)。

二、110 學年度第 1 學期供膳食物抽存及冰塊檢測結果詳如附件一、二，請各業者持續落實及強化食品安全衛生，以維護全校師生之用餐品質與健康安全(請參考第 6-7 頁)。

三、校園食材登錄平台：

(一)目前與本校有租用契約，須依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊計 12 家業者(米樂、伯朗、喜粵、三年二班等 4 家餐廳及供應合作社餐食業者計美味便當等 8 家)。

(二)教育部函送本校 110 年 9 月「校園食材登錄」上線率或完整率未達 80%，請落實督導所轄餐廳業者於「校園食材登錄平臺」如實登錄供餐資訊，並於 110 年 11 月 30 日前完成改善。

(三)經查 110 年 9 月「校園食材登錄平臺」供餐資訊登錄上線率或完整率未達 80%，主因受疫情影響廠商暫停營業，系統上仍顯示【供餐】狀態，已提醒廠商注意及改善，若是公休日或因故暫停營業，請於系統上登錄【不供餐】，以免影響本校之系統登錄之完整率。

(四)本校依規定每週至少抽查一次業者登載資訊與實際供餐情形是否相符。唯通知多次，廠商仍因忙錄而忘記登錄，請相關單位協助轉知廠商改善，本組將持續督導業者依規定至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。

(五)本校 110 年 9 至 11 月校園食材登錄平臺上線率及完整率一覽表

月份	上線率 (%)	完整率 (%)	備註
9	17.00	83.00	
10	52.00	85.00	
11	40.00	85.00	

四、依據「大專校院餐飲衛生工作指引」及本校「契約」落實自主管理機制，本組每週派員及每月聘請羅東博愛醫院游欣璋營養師至與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社)實施餐飲衛生訪視與輔導工作，本學期營養師訪視與輔導計5家業者(米樂、伯朗、喜粵、三年二班純真良飲及合作社)，次數總計4次(111年1月份訪視預定於111年1月14日進行)，所見相關缺失摘述如后：

(一)常見共同缺失：

1. 食材進貨後，如採分裝、分批使用，請在包裝盒上，註明食材名稱及開封日期，以利整理食材，防止使用期限逾期及食材解凍不新鮮或受潮發霉。
2. 食材使用後，未蓋蓋子及未使用保鮮膜封閉或將塑膠袋封口緊閉，易造成乾貨受潮或細菌滋生，請冷藏或置物架放好。
3. 業者食材存放冰箱易與個人私人物品共同使用，易造成食材交叉感染，要求業者規劃專區分別存放，降低風險。
4. 部份從業人員未著工作帽或工作衣或裙，增加頭髮等異物掉入食材機會。
5. 依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第5條規定，學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者使得從事餐飲工作，又「食品良好衛生規範準則」，新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。凡接觸食品之從業人員，應於從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄(相關紀錄須由學校衛生管理專責人員列冊備查)。若工讀生工作內容有接觸食品之可能，則需列入應健康檢查之人員。但部分商家因人員流動及重新聘用等問題，至今仍有商家之相關人員(米樂、喜粵、三年二班純真良飲)未完成健康檢查，請轉知廠商應儘速完成從業人員之健康檢查，以維護學校餐飲衛生品質與師生之健康安全。
6. 冰箱溫度紀錄表應確實填寫。若冰箱溫度未達食品良好衛生規範準則(冷凍溫度保存在攝氏負十八度以下、冷藏溫度保存在攝氏七度以下凍結點以上)，應立即調整維修。

(二)米樂：

1. 豬肉原料原產地證明應定期更新。
2. 食品添加物記錄表應於每次領用時填寫。
3. 食品或已盛裝食品的容器，不得直接放置於地面，易造成汙染。
4. 部份地板濕滑，請保持地面乾燥。

(三)喜粵餐廳：

1. 現場豬肉原料原產地證明為 109 年 12 月份，建議定期更新。
2. 有已過期之食材(麵粉、鮮奶)未清理，請改善。
3. 進貨後的食材，不得直接放置於地面，易造成汙染。
4. 製備區周遭地面不潔，應保持清潔。
5. 預先處理完成備用的食品及半成品未妥善包裝，請改善。
6. 製備區周遭地面不潔，應保持清潔。
7. 熱食的保存，溫度應保持在攝氏六十度以上。

(四)伯朗：

1. 垃圾桶損壞，無法完全覆蓋，請改善。
2. 冰箱內有已過期之食材未清理，請改善。
3. 食品應遵行先進先出的原則，防止使用期限逾期。
4. 豬肉原料原產地標示符合規定。
5. 冰箱中備用食品應妥善包裝或密封。

(五)三年二班純真良飲：

1. 冷凍冰箱有結霜，應定期除霜，請改善。
2. 冰箱內的食材應標示品名、製備日期及到期日期。

(六)員生消費合作社：

1. 合作社大部份餐盒都是油炸食物(例如雞排、炸雞腿、炸排骨等)，長期過量熱量的攝取對學生健康甚感憂慮，應有明確做法，針對販賣食物應設立規範。
2. 豬肉原料原產地標示符合規定，建議販賣餐盒區也一併標示。

六、健康飲食宣導：

- (一) 健康蔬果餐活動：健康飲食海報展覽及購買健康餐盒贈送水果活動，共計約 100 人參加。

- (二) 健康飲食生活家活動：香草植物認識與運用、健康料理實作，共計約 25 人參加。

七、近期工作重點：

- (一) 輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)，依據「食品良好作業規範準則」，強化從業人員衛生管理及落實食品衛生安全。
- (二) 輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)之餐飲從業人員，依「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第 5 條規定，應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時。
- (三) 輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)，按衛生福利部食品藥物管理署「含豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」更新標示。
- (四) 輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)依，「依學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第 9 條之規定，至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。

110 學年度第 1 學期供膳食物抽存檢測結果

月份	符合食品衛生標準廠商	未達食品衛生標準廠商	備註
110 年 10 月	1.米樂西魯肉、三年二班粉圓、驛饌便當、美味雞腿便當、聯華菠蘿麵包、福客來麵包、利隆-香菇肉包。 2-1 喜粵-烤雞腿(大腸桿菌群： 3.5×10^2 CFU/g)。 2-2 東東香-雞柳便當(大腸桿菌群： 1×10^1 CFU/g)。	1.伯朗-啤酒雞腿(大腸桿菌： 8.0×10^1 CFU/g、大腸桿菌群： 1.9×10^2 CFU/g)、 2.宜珍雞排(大腸桿菌： 1.4×10^3 CFU/g、大腸桿菌群： 2.9×10^3 CFU/g)	未達食品衛生標準廠商已於110年11月4日完成複檢程序，複檢結果為「ND」。
110 年 11 月	1.米樂-炒肉片、伯朗-地瓜泥、三年二班-小芋圓、驛饌-卡啦雞便當、美味-豬排便當、聯華菠蘿麵包、福客來-草莓麵包、利隆-鮮肉包。 2-1 喜粵-烤雞腿(大腸桿菌群： 1.5×10^1 CFU/g)。 2-2 東東香-雞柳便當(大腸桿菌群： 4.5×10^1 CFU/g)。 2-3 宜珍-雞排便當(大腸桿菌群： 3.0×10^1 CFU/g)。		
110 年 12 月	1.米樂-西魯肉、喜粵-叉燒包、伯朗-蕃茄魚豆腐、三年二班-愛玉、驛饌便當、美味-排骨便當、湖滷骨裡-滷雞爪、利隆-鮮肉包、福客來-熱狗麵包、聯華-吐司。 2-1 宜珍-雞排便當(大腸桿菌群： 1.0×10^1 CFU/g)。	1.東東香-雞腿便當(大腸桿菌： 1.4×10^2 CFU/g、大腸桿菌群： 2.5×10^2 CFU/g)、	未達食品衛生標準廠商已於110年12月22日完成複檢程序，複檢結果為「ND」。

★說明：1. 大腸桿菌衛生標準值為「N.D.」。
2. 大腸桿菌群衛生標準值「 10^3 以下」。

編號	受檢廠商	檢測結果	備註
1	米樂	大腸桿菌： 1.1×10^2 CFU/g、 大腸桿菌群： 1.2×10^2 CFU/g	已於 110 年 11 月 26 日完成複檢程序，複檢結果為「ND」
2	伯朗	大腸桿菌；N.D. 大腸桿菌群；N.D.	
3	喜粵	大腸桿菌；N.D. 大腸桿菌群；N.D.	
4	三年二班純真良飲	大腸桿菌；N.D. 大腸桿菌群；N.D.	

- ★說明：
1. 大腸桿菌衛生標準值為「N.D.」、
 2. 大腸桿菌群衛生標準值「 10^3 以下」。
 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，每年至少抽驗一次並保有相關紀錄。