

國立宜蘭大學 109 學年度第 1 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：109 年 12 月 9 日（星期三）中午 12 時 10 分

會議地點：行政大樓五樓第二會議室

主持人：李主任委員欣運

出席者：李主任委員欣運、吳委員寂絹、余委員思賢、吳委員信德、黃委員淑如、駱委員錫能、吳委員精敏、塗委員秋萍、練委員建志、楊委員禹承、羅委員于朕、林委員世斌(請假)、陳委員傑(請假)。

列席者：張雅萍諮詢顧問(營養師)、林偉煜行政員、李志文組員。

記錄：李志文組員。

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 3-6 頁。

四、張雅萍諮詢顧問(營養師)報告：

自 110 年 1 月 1 日起，各大專校院餐廳及商家「含豬肉及豬肉可食部位原料之原產地(國)標示規定」(略)。

五、各委員報告：

(一)吳委員寂絹：

- 1.本校每週及每月(配合營養師)實施餐廳餐飲衛生輔導及檢查中，發現喜粵餐廳長久以來都有較多餐飲衛生缺失問題，雖喜粵餐廳自 109 年 11 月起已有改善值得勉勵，然而為了維護全校教職員工生及民眾的餐飲衛生安全，請經保組與衛保組密切配合，加強輔導並持續嚴格要求喜粵餐廳保持。
- 2.業務報告二法規宣導(一)提到，「學校餐廳不得提供塑膠類材質免洗餐具(包含杯、碗、盤、碟、盒子、內盤、筷、湯匙、刀、叉及攪拌棒)，以降低對環境的衝擊」，要如何才能做得比較到位？再次提醒本校各單位於辦理各項會議提供便當時，請承辦單位辛苦一點事先幫大家準備不鏽鋼筷，切勿再提供免洗餐具(訂便當時即要提醒廠商不要附免洗餐具)，並請環安衛中心協助加強宣導。

(二)駱委員錫能：

- 1.業務報告二法規宣導(七)提到，「請業者加強個人衛生防治，若有諾羅病毒感染相關症狀，應停止調理及上班」，提醒大家諾羅病毒會在患者身上殘留 48 小時，故請承辦單位提醒業者並要求當其員工有諾羅病毒感染相關症狀痊癒後 48 小時內不要調理及上班，並請廠商務必通報學校。
- 2.建議承辦單位將本校每週及每月(配合營養師)實施餐廳餐飲衛生輔導及檢查中所見缺失，列管制表管制，俾利追蹤輔導。

(三)余委員思賢：

- 1.確認喜粵餐廳若有販賣便當給學生，是否應使用國產豬肉產品？
張雅萍諮詢顧問(營養師)答覆：「是的，應使用國產豬肉產品」。
- 2.確認本校食品系若有自製產品使用豬肉產品販賣給學生時，使否應使用國產豬肉。

張雅萍諮詢顧問(營養師)答覆：「是的，應使用國產豬肉產品」。

(四)李主任委員欣運：

- 1.首先感謝各位委員及張雅萍諮詢顧問(營養師)今天的出席及會中提出寶貴的建議及相關說明。
- 2.吳委員所提有關落實本校各項會議不再提供免洗餐具乙節，請承辦單位辛苦一點事先幫大家準備不鏽鋼筷，切勿再提供免洗餐具(訂便當時即要提醒廠商不要附免洗餐具)，並請環安衛中心協助加強宣導。
- 3.駱委員所提有關契約廠商員工若有諾羅病毒感染相關症狀痊癒後 48 小時內不要調理及上班，並請廠商務必通報學校乙節，請衛保組通知廠商並紀錄備查，另請衛保組及經保組研擬相關條文及罰則，納入下次與廠商簽約條文中。
- 4.駱委員所提有關本校每週及每月(配合營養師)實施餐廳餐飲衛生輔導及檢查中所見缺失列表管制乙節，請衛保組落實辦理。
- 5.請衛保組持續要求業者依規定至教育部平台實施食材登錄。
- 6.有關落實「含豬肉及豬肉可食部位原料之原產地(國)標示規定」乙節，除請衛保組持續要求廠商外，另請衛保組及經保組研擬相關條文及罰則，納入下次與廠商簽約條文中。
- 7.請衛保組持續要求業者環境衛生及品質，以照顧本校師生吃的安全。

六、提案討論：無。

七、臨時動議：無。

八、散會

國立宜蘭大學 109 學年度第 1 次膳食管理委員會議業務報告

一、教育部修正 109 年 11 月版「大專校院餐飲衛生管理工作指引」，供各大專校院辦理餐飲衛生管理工作遵循，本組已將本工作指引分送與學校有租用契約之餐廳與商家(合作社)知照，並協請總務處(經保組)將新增相關條文納入後續與廠商簽訂之契約內參考，同時據此持續輔導廠商依規定辦理，俾保障全體教職員工生及民眾餐飲衛生安全。

二、法規宣導：

- (一) 學校餐廳不得提供塑膠類材質免洗餐具(包含杯、碗、盤、碟、盒子、內盤、筷、湯匙、刀、叉及攪拌棒)，以降低對環境的衝擊；並自 108 年 7 月 1 日起，餐飲店內禁止提供顧客一次性吸管。
- (二) 沙門氏桿菌廣泛存於禽畜類腸道中，此菌不耐熱，煮沸 5 分鐘即可被殺滅，故食品應充分加熱；並慎選衛生良好之蛋液。食品應防止交叉污染，生熟食之器具要明確區分，使用後清洗乾淨，勿混合使用。
- (三) 非盒餐供餐業者，每餐供應之菜式，若屬高水活性、低酸性之菜餚，應至少各保留 1 份，並標示食品日期、餐別、置於 7 度以下，冷藏 48 小時，以備查驗。
- (四) 衛福部新增「李斯特菌病」為第四類傳染病，請業者加強生熟食刀具砧板分開始用；處理熟食前要洗手；肉類要完全煮熟；避免未經消毒的生乳及乳製品；生菜及涼拌菜要即時用畢。
- (五) 農委會指出，非洲豬瘟是由病毒所感染家豬及野豬的急性、惡性傳染病，所有品種和年齡的豬均可能感染，急性感染發病率及死亡率高達 100%，請廠商多注意肉品來源及檢驗。教育部學校衛生資訊網(<https://cpd.moe.gov.tw/>)建置「非洲豬瘟教育專區」及「食品安全專區」。食藥署已建立「食藥好文網」、「食用玩家長臉書粉絲團」、「藥物食品安全週報」等，供民眾了解，以有效推廣衛教訊息。
- (六) 教育部 109 年 10 月 7 日臺教綜(五)字第 1090141346 號函：轉知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」，請業者依相關規定辦理。
- (七) 教育部函轉衛福部 109.09.28. 日疾管防字第 1090200798 號函及諾羅病毒 Q&A，請業者加強個人衛生防治，若有諾羅病毒感染相關症狀，應停止調理及上班。
- (八) 教育部 109.11.17. 日臺教綜(五)字第 1090163799 號函「大專校院食材登錄管理說明」，請業者依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。

三、109 學年度第一學期共抽樣 11 家業者，37 件樣本，供膳食物抽存檢測結果(大腸桿菌「N.D.」及大腸桿菌群「 10^3 以下」)，均檢驗合格(109 年 12 月檢驗中，110 年 1 月待檢驗)，請各業者持續保持衛生標準，抽存檢測結果詳如附件 1(請參考第 5 頁)。

四、校園食材登錄平台：

(一) 教育部函送本校 109 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 109 年 12 月 25 日

前完成改善。

(二)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 10 家業者(米樂、伯朗及喜粵等 3 家餐廳及供應合作社餐食業者計美味便當等 7 家)。

(三)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(配合每週餐飲衛生檢查實施)。

(四)經查 109 年 9 月「校園食材登錄平臺」供餐資訊登錄不完整業者計有伯朗咖啡、喜粵餐廳、驛饌便當、利隆食品及福客來麵包等 5 家業者，本組已多次要求廠商改善，並記錄於當週之餐飲衛生訪視與輔導檢查表中。

(五)本組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，並於 109 年 12 月 25 日前完成改善。

五、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，本組每週由業務承辦人及每月聘請臺師大張雅萍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、旅二手及合作社，其中旅二手已於 109 年 8 月底結束營業)，次數總計 5 次(110 年 1 月份訂於 110 年 1 月 4 日實施)，所見相關缺失摘述如后：

(一)常見共同缺失：

- 1、「校園食材登錄平台系統」，未依規定每日登錄更新，部份廠商有時會出現連續多日未登錄情形，持續要求改進；未營業(未供餐)日也要依規定登錄。
- 2、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。
- 3、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。
- 4、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。
- 5、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。

(二)米樂：

- 1、整體環境各項指標良好。
- 2、中午用餐客人眾多，提醒其忙碌之餘，更應注意烹飪安全衛生。
- 3、生、熟食砧板應區隔，不要一起存放。
- 4、截油槽均定期清洗，提醒當餐可視情況清潔。
- 5、提醒現場若仍在備料，請加強收拾。
- 6、食材切開後，應存放於冰箱，不宜放在庫存區。
- 7、盛裝水的海鮮保存盒取用時，請加強檢視冰箱底部是否有水分溢出。

(三)伯朗：

- 1、校園食材登錄平台登錄資料不完整，請依規定登錄。
- 2、食材未留存或留存檢體需有足夠量及存放請在固定位置，並建議高風險食材替換留樣。
- 3、垃圾桶使用中未加蓋，請改善。

- 4、冰箱內有已過期之食材未清理，請改善。
- 5、餐具檢測有澱粉殘留，請加強餐具清潔。
- 6、截油槽設備髒，請加強清潔頻率。
- 7、調味料外盒需加強清潔。

(四)旅二手書店：

- 1、整體環境各項指標良好。
- 2、已於 109 年 8 月底停止營業。

(五)員生消費合作社：

- 1、物品進貨時，要查驗保存期限，以免造成逾期。
- 2、提醒要求暑假有供餐廠商，菜單及食材須按規定登錄，未供餐者則勿登錄。
- 3、部分廠商菜單及食材未按規定登錄，請依規定登錄。
- 4、冰箱內有非販售食品，請改善。
- 5、新進商品(蛋糕)須標示冷藏及販售日期，請依定標示。

(六)喜粵餐廳：

- 1、熟食分區部分食材(叉燒)未加蓋，易遭污染，請注意；工作檯上有發霉食材(冬瓜)，請立即改善。
- 2、前日餐具迄次日中午未清洗，鹼水放置於油品區，請立即改善。
- 3、清潔頻率明顯不足，整體人員作業及清潔習慣養成待加強，請改善。
- 4、垃圾桶及廚餘桶未加蓋，請改善。
- 5、提供客人取用之湯匙應加罩布，請改善。
- 6、截油槽油污過多及周遭地面不潔，截油道必須配合截油槽清洗，並檢附清潔後照片。
- 7、工作人員要依規定著衣、帽制服；乾淨的碗盤要用布蓋起來，防灰層沾染。
- 8、預先處理完成備用的食品及半成品未妥善包裝，請改善。
- 9、部份地板濕滑，請保持地面乾燥。
- 10、生熟食刀具未以不同顏色區分，請改善。
- 11、存放冰塊之冰箱外門有霉斑，請改善。
- 12、食材密封不完整及燒臘供應區未防塵。
- 13、油炸油的更換需依供應情況調整，營養師建議校方亦可不定期抽驗酸價，以維護供應安全。
- 14、菜單及食材來源登錄不完整，請依規定登錄。
- 15、餐具檢測有澱粉殘留，請加強餐具清潔。

六、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 7 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」完成標示。
- (二)輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 7 家契約廠商)依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。
- (三)規劃 109 學年第二學期健康餐盒五蔬果宣導活動。

109 學年度第一學期供膳食物抽存檢測結果

檢驗月份	檢測項目 檢測商品	大腸桿菌衛生標準值為「N.D.」。 大腸桿菌群衛生標準值「 10^3 以下」 食材檢測結果	備註
109 年 9 月	伯朗-玉米濃湯、米樂-西魯肉、喜粵-雞腿、東東香-雞柳便當、驛饌-炸豬排便當、宜珍-炸雞排便當、美味-滷雞腿便當。	檢驗合格	
109 年 10 月	伯朗-冰塊、米樂-冰塊、喜粵-冰塊、東東香-雞腿便當、驛饌-豬排便當、宜珍-雞腿便當、美味-排骨便當、利隆-香菇肉包、福客來-起司麵包、聯華-波蘿麵包。	檢驗合格	
109 年 11 月	伯朗-雞胸肉、米樂-五更腸旺、喜粵-流沙包、東東香-雞排便當、驛饌-豬排便當、宜珍-雞腿便當、美味-炸排骨便當、利隆-香菇肉包、福客來-紅豆麵包、聯華-巧克力蛋糕吐司。	檢驗合格	
109 年 12 月	伯朗-雞排肉、米樂-鹹蛋苦瓜、喜粵-泡菜、東東香-洋蔥豬肉便當、驛饌-卡拉雞腿便當、宜珍-雞腿便當、美味-雞腿便當、利隆-芋泥包子、福客來-奶酥麵包、聯華-紅豆麵包。	已於 12/7 日送本校檢驗中心檢驗中	待檢驗結果
110 年 1 月		待檢驗	待檢驗