

國立宜蘭大學 108 學年度第 1 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：108 年 11 月 27 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：學生事務長王學務長進發

出席者：吳委員寂絹、須執行秘書文宏、陳委員傑、黃委員裕盛、王委員宣蘋(代)、張委員章堂、塗委員秋萍、李委員志文、楊禹承同學、李逸臣同學。

列席者：謝翊珍行政員、林增成行政員、喜粵餐廳。

記錄：林增成

一、主席致詞：略。

二、報告上次會議執行情形：

(一)合作社執行一次性吸管、餐具業務報告：

合作社自 108 年 7 月 1 日起禁止一次性的用品提供，但為方便社員，以一元方式購買免洗餐具用品或購買環保餐具。(合作社有販賣不鏽鋼筷子或湯匙)

(二)喜粵餐廳餐飲衛生改進情形業務報告：如附件 1，第 7 頁。

三、業務報告：請參閱，第 3-6 頁。

四、各委員報告：

(一)主席：感謝大家今天撥空出席，也感謝喜粵餐廳的老板出席，提出餐飲衛生改善的意見，希望能符合教育部相關規定。上次教育部衛生訪視，我全程參與，了解餐飲衛生相關程序及檢查重點，希望本校的餐廳業者，都能遵照委員專家的建議，做好餐飲品質及衛生，提供全校師生良好的供餐環境。有機小農來校辦活動，是很好的提案，會後細節我們可以再討論。

(二)吳委員：

- 1.本校可以配合縣政府有機小農業者，定期在合作社販賣，提供教職員同仁採購，順便幫助小農業者另外行銷通路；收費可以酌量，以降低業者成本，雙方都能獲益。
- 2.對檢驗不合格業者，要公告相關資訊，以提供同學選擇，也給業者壓力，提高品質。
- 3.喜粵廳要加強員工訓練，常見的缺失一再出現，老闆要再努力管理。

(三)須委員：

- 1.合作社不合格便當業者，合約內容宜採漸進式方式，第一次罰鍰及警告，第二次除罰鍰外，並公佈不合格內容，以供同學購買參考，並給業者警別。
- 2.食材檢測，需要 3-5 天才能檢驗出是否合格，無法當天知悉，不過每個便當進來時都會留存一個檢驗，保留 48 小時，若有發生食物中毒現象，會從樣本食材中檢驗相關細菌，了解中毒原因。
- 3.喜粵餐廳缺失反反覆覆出現，人員應職權分責，重視人員管理，以符合相關規定。

(四)張委員：

- 1.本校有許多東南亞回教國家的學生，可以研究相關菜單，以供他們使用。
- 2.食品系的中秋月餅或者同學自行研發的產品，可以透過研發處的申請作業，就可以將商

品在合作社販賣，以解決發票、報稅等相關問題。

3.合作社可以配合縣府有機小農的商品，在學校販售，相關細節會再研討，有關租金的問題會協助考量。

4.合作社旁的誼興咖啡已經停業，學校可以考慮將空間給合作社，以配合學校相關商品的展示空間使用，得到更好的利用。

(五)楊同學：

1.便當業者推銷便當時，常常打開便當說明，很不衛生，會有細菌雜物跑進去。

2.學生商品若能透過合作社販賣，可以增加學生實習機會，就不用去申請商業登記及發票等問題。

(六)陳委員：喜粵餐廳目前的內部管理有改善的空間，人員訓練、職掌分配，相關規定要依教育部相關規定，不要重覆犯錯。

(七)塗委員：目前便當業者第一次不合格，罰 500 元，第二次罰 1000 元，若再犯將終止合約；林世斌主任曾說，本校食品檢驗中並不是經第三方公証認證的單位，建議不要張貼檢驗結果，若需要可以從下次合約中檢討改進。8 月初林世斌主任有去美味便當店輔導，現在有進步，會持續觀察。

五、提案討論：無。

六、臨時動議：無。

七、散會

國立宜蘭大學 108 學年度第 1 次膳食管理委員會議業務報告

一、教育部委託「社團法人中華食品安全管制系統發展協會」修正現行「大專校院餐飲衛生工作指引」108 年 11 月版本，供大專校院以為遵循。本組與經保組已將相關條文納入契約內，並精簡內容輔導與學校有租用契約之餐廳與商店，以提升餐飲衛生人員知能。

二、法規宣導：

- (一) 「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦理第四條、第五條、第九條修正」，並自 107 年 5 月 1 日生效。技術人證照人員應於中央主管機關設置之網路平台登錄人員資料，登錄資料異動時應主動維護資料正確性。
- (二) 餐飲業者，應置技術證照人員之食品業者包辦有商業登記、公司登記或依工廠管理輔導法及相關規定，並自 107 年 5 月 1 日生效。
- (三) 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），以降底對環境的衝擊；並自 108 年 7 月 1 日起，餐飲店內禁止提供顧客一次性吸管。
- (四) 油炸油品質變化過程及換油判定，請依食藥署規定辦理，並依總極性化合物、游離脂肪酸、酸價檢測、酸價試紙等方式，自主管理。
- (五) 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，均使用後清洗乾淨，勿混合使用。
- (六) 非盒餐供餐者，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。
- (七) 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。
- (八) 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。
- (九) 農委會為強化散裝鮮蛋及洗選鮮蛋溯源標示管理，以利學校蛋品採購契約查核與驗收作業，於平台系統增加登錄作業，自 0301 起，供大家查詢。
- (十) 衛生福利部公告散裝食品、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(以產品產製日期為準)含基因改造食品原料標示(如含 3% 以下非故意攙雜率不須標示)，爰學校得據以辨識篩選供售至校園之食品為非基改食品，請各級學校於選購食品及食材時應依法辦理。
- (十一) 農委會已將有機、產銷履歷、優良農產品、吉園圃等整合為「有機」及「TGAP」農產品二標章，吉園圃標章即將於 108 年 6 月 15 日停止使用。業者應優先採購

在地優良農業產品及符合食品衛生標準檢驗之合格產品。

(十二)餐飲業者應建立食材來源，自 109 年 1 月 1 日起，應以書面資料完整保存收貨之原材料、半成品及成品來源憑証，經供應商簽章紀錄，文件保留至少 5 年；若無進貨證明者，可自主建立紀錄表格，以證明來源。

(十三)校園食材登錄平臺自 108 年 8 月 25 日起，配合農委會修正驗證標章「CAS 台灣有機農產品」更名為『臺灣有機農產品』。

三、108 學年度第一學期共抽樣 11 家廠商，34 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」)，除 9、10 月分美味與宜珍便當不合格外，餘均檢驗合格，請各廠商持續保持相關衛生標準，抽存檢測結果詳如附件 2(請參考第 8 頁)。

四、食材登錄平台：教育部不定時查察各校有無依規定每日填寫及上傳資料，供師生上網查詢每日菜單及食材來源等相關資訊，以共參考，目前各業者均按時登錄，請業者持續保持並每日上網更新資料。

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，本組每週督考餐飲衛生，每月聘請臺師大張雅萍營養師協助督導。本學期查驗 5 家(與學校有租用契約之餐廳與商店)餐飲衛生及餐具檢測等工作，共計 6 次，相關缺失如下：

(一)常見共同缺失：

- 1、食材依乾貨、蛋、蔬果、家禽、豬牛肉、海鮮等分區儲存，熟食在上，生食在下，包裝袋要密封，紙箱要去除，以免交叉污染。
- 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、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 10 餘天未登錄情形，會持續要求改進；未營業日也要公告。
- 5、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。
- 6、從業人員部份未著工作帽或工作衣或裙，增加頭髮等異物掉入食材。
- 7、業者自主檢查表項目，是提供業者每日工作檢核表最佳依據，請業者每日填寫及檢查，以提升餐飲衛生規範。
- 8、業者自製原物料，未填寫品名、製造日期及保存期限，易造成食安問題。

(二)米樂：大型冰櫃半成品(肉品、配料等)與海鮮夾雜、暫存冰櫃半成品，例如：切片好備用之肉品，卻存放於水果區，未依標示清楚劃分，存放在大型冰櫃內，仍需避免放置於地面。其他供膳建議如下：供膳區規畫：

- 1、從業人員：配膳作業時，工作人員要著帽、衣、圍裙，以維食品衛生。
- 2、作業場所規範：作業場所中所有備料、雜物、及未使用器具等，皆分區存放，唯半成品(晚餐排盤好隻待蒸熟海鮮盤)，務必有效覆蓋，維持先進先出原則。
- 3、食材乾貨管理：食材使用後，要立即冷藏或封口緊閉，防止食材受潮及變質。

- 4、前處理原則，以農業污染及病原感染機會少者為優先處理，上架後需即刻覆蓋，以維護食材安全整潔，食物製備或供餐前之器具、設備，應隨時保持清潔，避免隨意放置於工作烹調區，如清潔劑放置洗水台下等。
- 5、抹布宜區分顏色及清毒，方便操作和防病菌。
- 6、乾貨庫房：建議採先進先出，分區存放。

(三)伯朗：整體規畫目前執行狀況良好，私人食物分區規畫於各庫房及冰箱，其餘建議如下：

- 1、食材登錄平台菜單及食材未按時更新。
- 2、工作檯面原料皆須整齊排放，但咖啡、備料盒外建議標示清楚，對於內容物及外盒，需定期檢視是否相符，並汰舊換新。
- 3、餐具存放：較為上層層架之物品，有灰塵且髒髒的情況，請用乾淨布塊覆蓋以維持整潔為宜。
- 4、食物分裝或清洗備餐時，請於盒蓋上填寫品名、製造日期、使用期限，防止過期。
- 5、油水分離槽要注意清潔。

(四)誼光企業社：製備人員應落實餐飲衛生教育及代班職務交接，供膳前、後手部清潔。

- 1、食材登錄平台菜單及食材未按時更新。
- 2、垃圾桶使用後，應加蓋，以免吸引蚊蠅。
- 3、業者自主檢查表項目未按時勾選。
- 4、已於6月30日結束營業。

(五)旅二手書店：

- 1、各項衛生標準符合規定。
- 2、供膳人員私人物品與店家食材須落實分區存放，避免誤拿誤用。

(六)員生消費合作社：

- 1、冰箱溫度記錄管理：建議冰箱內放置高低溫度計，以利確認溫度記錄。
- 2、倉儲管理：麵包進出貨情況紀錄須載明確實，落實有效管理食品倉儲及庫存量建立，為了降低危害控制點，因避免外包裝為紙袋，且長時間於架上販售。
- 3、合作社廚餘應注意殘餘量，以達減量。
- 4、物品進貨時，要查驗保存期限，以免造成逾期。
- 5、請規劃冷藏專區，並於冷藏區外觀可清楚標示販售何種商品及有效日期。業者食材登錄系統常常未依規定登錄，請加強要求。

(七)喜粵餐廳：

- 1、油水分離槽要每日清洗，以免油污過多，產生異味。
- 2、每餐供應高水活性、低酸性之菜餚品項太多，請改善並留存冷藏48小時，以備查驗。
- 3、食材原料分裝時，請註明品名及日期，以利管理，防止食材逾期。
- 4、要設清潔劑專區，勿多處存放；除油污勿放烤箱下方，以免誤用。

- 5、食品配膳完畢，但尚未提供消費時，請加蓋或用保鮮膜覆蓋，防止灰塵掉落。
- 6、冰箱食材存放，請依狀況定期清理：例如當有血水積存底部時，要找容器盛裝或清除，不可以用紙箱，防止物品感染。
- 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、後台器具及地面要保持乾淨；調味料用後要密封。
- 9、食材要離地離牆，勿直放地面，飲料瓶與回收區混合在一起。

六、餐飲衛生從業人員健康檢查及在職教育訓練：

- (一)已完成本校 108 學年度餐飲從業人員健康檢查。
- (二)108 年 9 月 21 日，已辦理持証廚師衛生講習。(持證廚師或餐飲從業人員，年度需參加衛生講習至少 8 小時上課，以增加餐飲衛生知識，各業者可以參加相關公會、工會、法人機構所辦理之衛生講習，年度內滿足 8 小時之規定。)

七、教育部餐飲衛生訪視：

- (一)教育部已於 108 年 10 月 17 日完成本校餐飲衛生輔導訪視。本次訪視單位為米樂餐廳，共 23 項符合，1 項部分符合，1 項不符合，均已改善完畢。
- (二)米樂：廚師體檢表逾期、自製調味料未張貼分裝及有效日期。
- (三)合作社：合作社人員需參加衛生講習。

八、健康教育活動：9 月 24 日上午 11 時，假合作社，辦理健康餐盒五蔬果宣導活動，計葉宇泓等 150 名同學參加，成效良好。

九、近期工作重點：

- (一)辦理 109 年度膳食管理委員委員經費編列事宜。
- (二)規畫 108 學年第二學期健康餐盒五蔬果宣導活動。

喜粵港式餐廳

廚房、衛生、食材報告，營養師與教官指導後的改善措施

一、每日食材存放（分今天、昨天、前天擺放至鐵盤裡）

做食材留存並在包裝上寫下日期已做每日更換，1. 白飯 200g、2. 青菜一至兩樣、3. 牛肉及豬肉。

二、米、沙拉油（離地三公分）

米桶下墊箱子防潮防污染、沙拉油和耐炸油擺放至特定位置工作台下。

三、調味料(味素)

營養師建議設置專欄(食品添加物)與其他調味料食品分開存放。

四、南北雜貨食材擺放

每樣食材都標註品項放置，並定期擦拭擺放層架檢查食材。

五、港點和肉品存放、標示

冷凍港點在備餐期都加蓋蒸籠蓋、以及保鮮蓋隔絕空氣保持食材新鮮，因港點種類較多出餐期時會取下蒸籠蓋放置旁。

六、油脂截流槽

每天固定時間清潔一次，並使用學校建議的去油粉效果相當良好。

七、蛋類存放區

廚房較為悶熱、現在都把蛋類存放至冷藏冰箱用蛋籃存房並加蓋。

八、外帶盒和私人物品及廚房定期清潔

1. 營養師建議改善，外帶盒外層需有套裝以隔絕灰塵和油漬。
2. 私人物品擺放位置與食材和器具位置分開。
3. 一個月定期清潔靜電機上的油汙，半個月清潔廚房水溝。
4. 一個月至三個月內固定請消毒專業公司清潔廚房內外部。

九、食材登錄

經由教官指導、每日食材登錄和調味料都非常順利並規律。

十、清潔劑擺放區

經由教官和營養師指導，目前所有清潔劑和打掃廚房的器具都統一收納在特定位置。

108 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
108 年 6 月	伯朗-生菜、米樂-酸辣湯、喜粵-豬肉片、東東香-雞腿便當、可愛-雞肉便當、宜珍-雞腿便當、美味-雞肉便當。	檢驗合格	
108 年 7 月	米樂-客家小炒、伯朗-茄汁牛肉、喜粵-牛肉片。	檢驗合格	
108 年 8 月	米樂-黑胡椒牛肉，伯朗-雞腿排、喜粵-滷雞腿。	檢驗合格	
108 年 9 月	聯華-麵包、福客來-麵包、利隆-包子、宜珍-雞腿便當、可愛-雞排便當、東東香-雞排便當、美味-雞排便當。	1.美味排骨便當大腸桿菌及大腸桿菌群均超標不合格，餘 7 件檢驗合格。 2.美味便當 24 日複檢合格。	列入 10 月份追蹤輔導
108 年 10 月	米樂-油炸油、伯朗-油炸油、喜粵-油炸油、宜珍-雞腿便當、可愛-雞排便當、東東香-雞肉便當、美味雞腿便當。	1.宜珍雞腿便當大腸桿菌超標不合格，餘 7 件檢驗合格。 2.宜珍便當 28 日複檢合格。	列入 11 月份追蹤輔導
108 年 11 月	米樂-菇菇肉片湯、喜粵-滷雞腿、宜珍-雞腿便當、可愛-雞排便當、東東香-雞肉便當、美味雞腿便當、旅二手-厚片吐司。	檢驗合格	