

# 國立宜蘭大學 108 學年度第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：109 年 05 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：王主任委員進發

出席者：王主任委員進發、吳委員寂絹、須委員文宏、陳委員傑、黃委員裕盛、林委員世斌、吳委員精敏、塗委員秋萍、李委員志文、楊禹承同學。

列席者：林偉煜行政員、林增成行政員。

記錄：林增成

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、各委員報告：

(一)吳委員：

1.會議資料第三頁有部份條文重覆，請修正。

2.目前有福客來、聯華等麵包業者，在食材登錄系統中常常登錄不確實，合作社應要求業者按規定執行，若做不到，可以考慮罰責或換家，以配合本校相關規定。

(二)林委員：目前本校每月都會對業者實施食材抽測，雖然是每月一次，但一年驗 10 次的頻率已經比外面業者高很多；之前有輔導過本校其他業者，經訪視後，的確有進步，但是人員流動及場地後續保持，仍有進步的空間，一切要回歸業者自主管理，才能持續保持清潔，若是輔導訪視，也要業管單位的人員陪同紀錄，這樣才可以執行完整。

(三)陳委員：

1.之前針對便當檢驗不合格的業者，學校有請食品系的老師至現場輔導業者環境衛生，事後表現均良好，學校可以配合食品系，每年安排一次檢查，提供業者改進的地方。

2.針對業者食材登錄及環境檢查等規定，合作社應主動納入合約內容，請業者依學校作法，遵守相關規定，若無法做到，就依規定罰責或解約。

(四)須委員：目前合作社的業者，每學期都會出現檢驗不合格的問題，學校可以每年固定組隊至業者現場訪視檢查，主動提供意見，以符合政府作業規定，降低不合格頻率。

(五)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；本月已向合作社會議中提出加倍罰責，擬於今年 8 月新的合約中執行。目前福客來及聯華麵包食材登錄執行差，主因是年紀大，不會操作，已叫他們小孩協助操作；麵包店願意來合作社鋪貨者很少，主因是利潤低及重覆性太高，其他業者較沒有興趣。

(六)吳委員：食材登錄需業者自行登錄，要詳實記載品項、數量、供應商，讓消費者了解自己吃了什麼，也讓政府了解上游食材的流向，以利追縱，所以業者要詳實紀錄。

(七)主任委員：感謝各位委員今天的出席及建議，請衛保組規劃食品系等相關人員至本校餐飲業者實施輔導訪視，以提升餐飲業者作業品質；並且要求業者依規定至教育部平台實施食材登錄。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。

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 2 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)校園食材登錄平臺自(108)年12月30日起，由資策會移交至教育部國教署負責，相關內容資料不變，按先前資料填報。

(十三)轉知衛福部—有關餐飲從業人員戴口罩及量體溫相關宣導事項。

三、108學年度第二學期共抽樣11家廠商，32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5月份宜珍便當不合格外，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1(請參考第5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。
- 3、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。
- 4、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。
- 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、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。
- 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、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。

(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、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。
- 2、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。
- 3、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。
- 4、抹布宜區分顏色及清毒，方便操作和防病菌。

(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。
- 2、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。
- 3、油水分離槽要注意清潔。

(四)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。

(五)員生消費合作社：

- 1、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。
- 2、物品進貨時，要查驗保存期限，以免造成逾期。
- 3、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。

(六)喜粵餐廳：

- 1、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。
- 2、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。
- 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、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。
- 5、後台器具及地面要保持乾淨；調味料用後要密封。
- 6、油水分離槽要每日清洗，以免油污過多，產生異味。
- 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。

六、餐飲衛生推廣教育：

本學期本組採購不鏽鋼餐具組及修容保養組等物品，擬配合 109 學年度各項餐飲衛生教育活動，當作宣傳贈品，以促宣導成效。

七、近期工作重點：

- (一)辦理 109 學年度膳食管理委員委員遴選事宜。
- (二)規畫 109 學年第一學期健康餐盒五蔬果宣導活動。

## 108 學年度第二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 12 月	伯朗-生菜、米樂-黑胡椒豬肉片、喜粵-叉燒包、東東香-雞肉便當、可愛-豬排便當、宜珍-炒飯便當、美味-雞腿便當。	檢驗合格	
109 年 1 月	米樂-回鍋肉、伯朗-墨魚料理包、喜粵-港式芋丸。	檢驗合格	
109 年 2 月	米樂-菇菇豬肉片，伯朗-奶油培根、喜粵-叉燒包。	檢驗合格	
109 年 3 月	聯華-麵包、福客來-麵包、利隆-包子、宜珍-雞腿便當、東東香-焗烤麵、東東香-油飯、美味-雞腿便當。	檢驗合格	
109 年 4 月	伯朗-松露菇菌包、喜粵-叉燒肉、宜珍-雞腿便當、東東香-雞腿便當、美味-雞腿便當、旅二手-厚片吐司。	檢驗合格	
109 年 5 月	米樂-酸菜大腸、喜粵-馬來糕、伯朗-蒜香培根、宜珍-雞腿便當、東東香-雞肉便當、美味雞腿便當。	宜珍檢驗不合格，另案處理。 已於 109 年 5 月 21 日複檢合格。	