

國立宜蘭大學 105 學年度第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：106 年 06 月 20 日（星期二）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

記錄：吳精敏

出席者：李主任委員欣運、胡委員懷祖、周委員龍祥、李委員貞偉、黃委員裕盛、余委員思賢、林委員世斌（請假）、駱委員錫能、鄔委員家琪、塗委員秋萍、李委員志文、張雅萍營養師、吳精敏護理師、經營保管組陳怡君技術員、張譽勻同學、林培婷同學。

一、主席致詞：（略）

二、報告上次會議執行情形：請參閱，第 3 頁。

三、業務報告：請參閱，第 4-5 頁。

四、提案討論：

案由：檢討 106 年 06 月 06 日當日發生單一食品異常事件處理流程，提請討論。

（提案人：衛生保健組）

說明：

一、依據本校疑似學生食品中毒案件處理作業要點辦理，詳如附件 2，第 7-11 頁。

二、當日處理流程：

日期	時間	處理狀況
106/06/06	12：10	接獲本校教職員疑似吃到有漂白水味道的便當，當下出現嘔吐、喉嚨痛等症狀，聯絡該同仁就醫，並與員生消費合作社經理聯繫，停售宜珍便當並封存。
	12：43	廠商到校探視個案。
	13：30	一、將疑似有問題便當及當日留樣便當送至衛生局檢驗。 二、廠商當日同步在八間學校販售相同便當。
	14：00	本校及衛生局皆未接獲任何疑似有相同問題之個案，因此，衛生局科長裁示依業者自主檢查受理，只驗大腸桿菌及大腸桿菌群。
	14：10	個案前往陽明大學附設醫院急診室就醫。
	14：30	因臨時找不到其他第三公證單位，在廠商同意下轉至本校食品檢驗中心驗有效氣值。
	15：15	個案返校，表示仍喉嚨痛，其他就無任何不舒服。
	16：44	在次與衛生局食品藥物管理科聯繫，截至目前為止未接獲其他學校通報疑似有相同問題之個案。因此，判定非疑似食物中毒案件，該廠商不需停餐。
106/06/07	09：00	電訪個案後，在次與衛生局食品藥物管理科聯繫，截至目前為止未接獲其他學校通報疑似有相同問題之個案。
106/06/07	12：00	食品檢驗中心通知有效氣值為「N.D」
106/06/14	16：00	宜蘭縣政府衛生局檢驗大腸桿菌為「N.D」，大腸桿菌群為 43.0MPN/g（正常標準值為 1000 以下）。

擬辦：依據本校疑似學生食品中毒案件處理作業要點辦理。

決議：照案通過。

五、臨時動議

委員無正式提案，唯有就委員提到之學校辦理餐飲衛生業務，是否應具備那些資格、學校食品檢驗中心是否為合格認證單位及學校辦理餐飲衛生業務可否委託食品科學系老師來協助執行，進行討論，其相關說明如下：

- (一)依據學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法第4條相關規定學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。
 - (1)領有營養師執業執照者。
 - (2)大專校院餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。
 - (3)大專校院畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。
 - (4)大專校院畢業，曾接受教育、衛生福利主管機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達三十二小時以上，持有證明者。
- (二)本校食品檢驗中心為東部通過TAF認證，具良好及穩定的服務品質。有關各類檢驗分析服務項目均在良好有效的品質管制系統下管控，可有效確保檢驗結果的正確性與再現性。雖非全部檢驗均通過TAF認證，但本檢驗室對各項委託服務項目均由博士學位研究人員主持，以確保檢驗結果的正確性。另外，食品科學系部份老師具有HACCP危害分析重要管制點講師資格，並協助本地衛生局督導便當業者等，在督考餐飲衛生業務能力上一定是沒有問題，只是不知有沒有時間。

六、散會（下午 13：00）

105 學年度第 1 次「膳食管理委員會會議決議案執行狀況」調查表

會議日期：105 年 06 月 23 日

提案	案由及決議事項	承辦單位	執行情形
一	<p>案由：承租本校場地營運之餐廳環境衛生檢查不合格者之處置方式，提請審議。</p> <p>說明：承租本校教糶大樓地下室之廠商「少女的青春工作室」，於 105 年 08 月 30 日開始營運後，所存在之相關缺失未見明顯改善，缺失項目詳如業務報告第五點第一項。</p> <p>擬辦：擬請廠商應於檢查日起 2 週內改善相關缺失，如複檢未通過者，由管理單位依合約規定執行相關罰則。</p> <p>決議：照案通過。</p>	學生事務處衛生保健組	依決議事項辦理。

國立宜蘭大學 105 學年度第 2 次膳食管理委員會議業務報告

衛生保健組：

- 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」，供大專校院以為遵循。職已與經營保管組將條文納入契約內，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、105 學年度第二學期共抽樣 7 家廠商，36 件樣本，供膳食物抽存檢測結果，大腸桿菌及大腸桿菌群超過「 10^3 以上」業者，已簽請經營保管組及發函員生消費合作社，抽存檢測結果詳如附件 1，第 6 頁。
- 三、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，每月聘請營養師協助督導。本學年查驗 6 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 21 次，相關缺失如下：
 - (一)米樂：大型冰櫃半成品（肉品、素料等）與海鮮夾雜、暫存冰櫃半成品，例如：切片好備用之透抽片，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。餐廳中烤箱的底層較為油膩，盤飾種類多，需加強管理，若沾染食物(美乃滋)等，務必丟棄，擺放、清洗、回收等，需再三確認其適用性，落實淘汰避免交互污染。其他供膳建議如下：
 - (1)乾貨庫房：建議加強標明調味品使用期限(粗鹽)。
 - (2)冷藏設備管理：鮮魚存放於保麗龍箱內底層鋪一層冰塊，放置時間從早上進貨至下午稽查，恐已影響食材之鮮度，即便於大型冷凍櫃內，仍需避免食材直接放置於地面，需離牆離地 5-10 公分。半成品（肉品、素料等）與海鮮，需有效區隔與覆蓋。
 - (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)供膳區規畫：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，如菜瓜布放置烤箱下等。
 - (5)加強餐具清潔管理：有油脂殘留於烤箱內，使用烤箱後，建議馬上清潔，清潔用具，不建議使用鋼刷，容易造成碗盤刮傷，餐具藏污納垢引起物理性危害。
 - (二)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，目前食材備料存量過多，待改善，以避免冷藏效果不佳或冰箱空氣對流不佳等，影響食品安全，冷藏溫度建議 7 度 C 以下，其餘建議如下：
 - (1)冷藏設備管理：冰箱內層架混放及私人食材擺放等狀況，明顯改善許多，請加以保持，另外，乳製品、相關冷凍食材，雖有效區分隔，但超過容載量，食材突出於門邊，易出現冰箱門無法緊閉關閉，影響冰箱溫度及食材鮮度，請務必將冰箱庫存量小於 75% 最大裝載率，幫助冰箱對流維護食材存放安全。
 - (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)酒精瓶外未標明，易造成誤用，為防止交互污染，可加強清潔消毒，管理上須落實標示原則。
 - (4)洗手設施清潔頻率制定：建議工作前、後務必加強洗手及清潔工作區域等頻率，近日稽查皆發現飯杓，靜置於混濁的水中。對於存放器具的水杯需加強更換，外場作業區乾淨且整潔。
 - (5)餐具存放：較為上層層架之物品，有灰塵且髒髒的情況。現場人員說明其因現場有些工程進行，但仍建議於內外場仍需維持整潔為宜，細部規劃如何維持整潔的清掃頻率。
 - (三)誼興咖啡：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。
 - (四)旅二手書店：
 - (1)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，紀錄庫存及食材進出貨

頻率制定，強化人員在供應食材安全品管觀念，以便食安事件發生時，人員能進入狀況配合清查。

(2)醋及自釀自售食品，仍須符合包裝食品規範。

(五)員生消費合作社：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。

(1)倉儲管理：麵包進出貨情況紀錄須載明確實，配合校園食材登錄系統更新，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。

(2)管理食材--麵包需加強對食品標示稽查，衛生單位要求包裝食品須有食品標示品名、效期等規定，熱狗麵包未標示品名及效期，現場稽查發現有四個未具標籤之商品，需退貨並記錄其未符合驗收資格，以有效管控食材驗收。

(3)庫存管理：暫存其他非販售食材，須另標明專區存放（訪視現場發現冷凍冰箱，有四袋水餃，放置於冰箱中），須加強注意食材販售商品標示、有效期限，入庫時貼入庫日期及品名，避免衛生局突然稽查時發現有過期或其他有疑慮之食品而受罰。

(4)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。

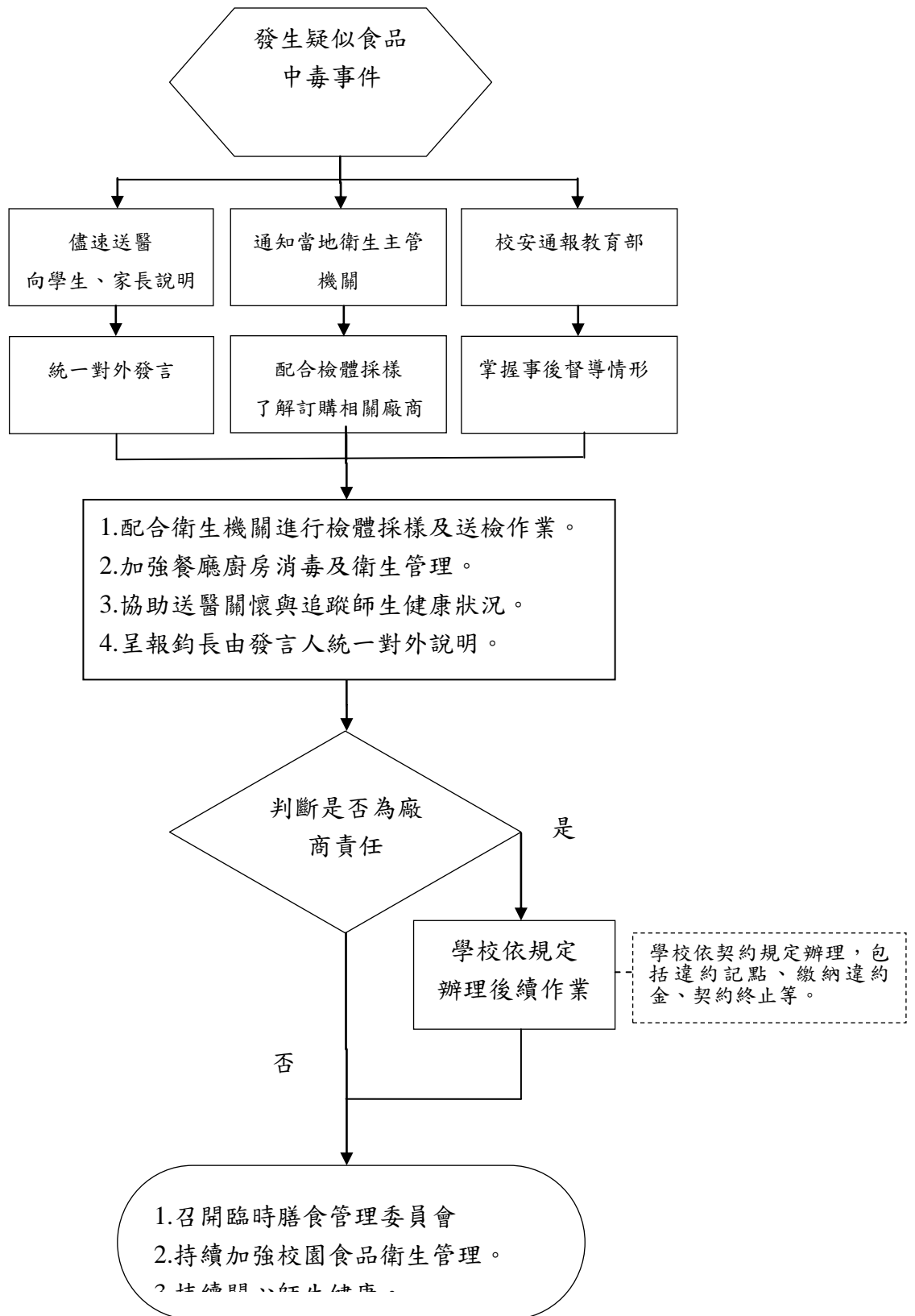
(六)職業醫學專科醫師 106 年 02 月份，依據勞工健康保護規則相關規定查訪餐廳現場訪視，其列出燙傷、割傷、撞傷、滑倒為餐廳常見的職業傷害。造成燙傷、割傷、滑倒的原因包括空間狹小、時間倉促、地面濕滑等，在清潔時，曾因地面殘留有油漬、清潔劑或地板溼滑造成滑倒。雖然造成傷害的意外有時難以避免，但可在個人防護具上(防燙手套、止滑鞋)方面加強改善，以減少發生的機會。過去曾經在其他餐廳發生人員受困冷凍庫的情形，因此在訪視中，特別針對冷凍庫安全措施進行了解，並實際測試安全開關。

年 月	大腸桿菌安全標準值為「N.D」、大腸桿菌群安全標準值「 10^3 以下」業者	105 年大腸桿菌及大腸桿菌群超過「 10^3 以上」業者
105 年 12 月	青春少女工作室-生菜、米樂-生菜及涼拌秋葵、伯朗-薯泥、驛饌-雞排便當、宜珍-炸雞腿便當、可愛-滷排骨便當	可愛-豬排便當-大腸桿菌為「 $1*10^1$ CFU/g」
106 年 一 月	青春少女工作室-生菜及冰塊、米樂-生菜、伯朗-薯泥及生菜、驛饌-雞排便當、宜珍-炸雞腿便當、可愛-滷排骨便當、東東香-白肉便當	-
二 月	東東香-炸雞腿便當、可愛-滷排骨便當、宜珍-炸雞腿便當、驛饌-雞排便當	-
三 月	伯朗-地瓜泥和生菜、米樂-生菜、東東香-黑胡椒豬柳便當、可愛-炸雞腿便當、宜珍-滷排骨便當、驛饌-雞排便當	-
四 月	伯朗-地瓜泥、米樂-生菜、東東香-豬肉便當、可愛-炸雞腿便當、宜珍-滷雞腿便當、驛饌-雞排便當	-
五 月	伯朗-生菜、米樂-生菜、東東香-黑胡椒豬肉便當、可愛-炸雞排便當、宜珍-雞腿便當、驛饌-炸雞排便當	-

附件 2 國立宜蘭大學疑似學生食品中毒案件處理作業要點

103 學年度第 2 次「膳食委員會」會議通過

- 一、國立宜蘭大學（以下簡稱本校）為在疑似食品中毒案件發生時，能迅速動員且整合相關單位，防止事件擴大，妥善照顧疑似食品中毒學生，控制發生原因，特訂定此處理作業要點。
- 二、本作業要點依據學校衛生法第十五、二十二條第六項及大專校院餐飲衛生管理工作指引規定訂定之。所指之「疑似食品中毒案件」依衛生福利部食品藥品管理署所訂定之「食品中毒」定義為依據，當有符合該定義下之情形而尚未確認前之狀況謂之。
- 三、相關單位工作內容：
 1. 學生事務長：負責召集與指揮小組成員，以及統一對外說明事宜。
 2. 學生事務處衛生保健組：
 - (1) 負責學生健康照護、轉診、通報及聯繫校內相關單位，並填寫「疑似學生食品中毒通報單」、彙整「疑似學生食品中毒速報單」，通報宜蘭縣衛生局。
 - (2) 配合當地衛生主管機關檢體採樣、留樣與送檢，及聯繫供應廠商之處理事宜。
 - (3) 召開臨時膳食委員會議。
 3. 校安中心及導師：
 - (1) 協助送醫、家長聯繫、學生狀況追蹤與回報。
 - (2) 填寫「疑似學生食品中毒就醫紀錄」。
 - (3) 與學生家長溝通，關心學生健康，負責通報教育部校安中心。
 4. 總務處、員生消費合作社：
 - (1) 協助配合當地衛生主管機關檢體採樣、留樣與送檢，暫停疑似來源廠商食品，並要求廠商廚房餐廳消毒及衛生處理，以防止食品中毒案件擴大。
 - (2) 若疑似食品中毒案件，經當地衛生主管機關判斷為本校合作廠商之責任，則停止廠商供應食物，依契約規定辦理，包括要求廠商進行廚房餐廳消毒及衛生處理、違約記點、繳納違約金、契約終止等。
- 四、本校疑似食品中毒事件處理作業流程，請詳見圖一「國立宜蘭大學疑似學生食品中毒案件處理作業流程」、表 1、2、3「國立宜蘭大學疑似學生食品中毒通報單、就醫記錄、速報單」。
- 五、追蹤與檢討：
 1. 學生疑似食品中毒者之健康狀況追蹤。
 2. 加強校園餐飲衛生稽查與輔導。
 3. 強化廠商餐飲衛生安全教育。
 4. 廚房餐廳環境清潔與消毒。
 5. 召開臨時膳食委員會議，檢討事件與後續改善方案，追究廠商責任。
- 六、本作業要點經膳食管理委員會審議，提請行政會議通過，陳請校長核定後公布施行，修訂時亦同。



教育部於 103 年 1 月 16 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為乙級法定通報事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 24 小時於校安通報網通報。

圖 1 國立宜蘭大學疑似學生食品中毒案件處理作業流程

表 1 國立宜蘭大學疑似學生食品中毒通報單

(由學生事務處衛生保健組填寫)

通報人員：

通報單位：

聯絡電話：

通報人員手機：

通報時間： 年 月 日 時 分(請以 0-23 時表示)

編號	學生姓名	家長姓名	導師姓名	進食時間	疑似中毒學生症狀 請勾選	症狀發生前 12 小時進食情形(包括用餐時間及所食用食品)			
	電話	電話	電話	發病時間		食品	供應廠商	地址或位置	備註
1					<input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應 <input type="checkbox"/> 神經症狀 <input type="checkbox"/> 其它____ _____				
2					<input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應 <input type="checkbox"/> 神經症狀 <input type="checkbox"/> 其它____ _____				
3					<input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應 <input type="checkbox"/> 神經症狀 <input type="checkbox"/> 其它____ _____				

本通報單主要為本校內部作業使用，如遇事情緊急，或學生人數眾多，可擇要紀錄。

表 2 國立宜蘭大學疑似學生食品中毒就醫紀錄

(由教官或導師填寫)

通報人員：

通報單位：

聯絡電話：

通報人員手機：

通報時間： 年 月 日 時 分(請以 0-23 時表示)

號次	學生就讀系所 班級	姓名	家長 姓名	聯絡 電話	處理情形 1.在校觀察 2.回家休養 3.繼續留院 4.轉院治療	就醫情形				
						醫院 名稱	送醫 時間	出院 時間	接回 人員	備 註
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

表 3 國立宜蘭大學疑似學生食品中毒速報單

(由學生事務處衛生保健組彙整)

通報人員：

通報單位：

聯絡電話：

通報人員手機：

通報時間： 年 月 日 時 分(請以 0-23 時表示)

疑似造成食品中毒原因	1.疑似造成中毒之食品：_____ 2.食品來源： <input type="checkbox"/> 學校廚房製備 <input type="checkbox"/> 外購餐盒或團體膳食 <input type="checkbox"/> 學校合作社販售食品 <input type="checkbox"/> 校外商家販售食品 <input type="checkbox"/> 學生自行製備 <input type="checkbox"/> 其他：_____ 3.廠商名稱：_____
進食時間	年 月 日 時 分
發病時間	年 月 日 時 分至 時 分
影響人數	攝食人數：學生 _____ 人，教職員工 _____ 人 疑似中毒人數：學生 _____ 人，教職員工 _____ 人 就醫人數：學生 _____ 人，教職員工 _____ 人 截至目前尚在醫院人數：學生 _____ 人，教職員工 _____ 人
就醫情形	醫療院所名稱： _____ 就醫人數： _____ 醫療院所名稱： _____ 就醫人數： _____ 醫療院所名稱： _____ 就醫人數： _____
主要症狀	<input type="checkbox"/> 噁心 <input type="checkbox"/> 嘔吐 <input type="checkbox"/> 上腹痛 <input type="checkbox"/> 下腹痛 <input type="checkbox"/> 腹瀉 <input type="checkbox"/> 發燒 <input type="checkbox"/> 喉嚨痛 <input type="checkbox"/> 過敏反應 (<input type="checkbox"/> 臉部潮紅 <input type="checkbox"/> 發癢 <input type="checkbox"/> 發疹等) <input type="checkbox"/> 神經症狀 (<input type="checkbox"/> 視覺障礙 <input type="checkbox"/> 麻痺 <input type="checkbox"/> 暈眩等) <input type="checkbox"/> 其他 (請說明：_____)
事件摘要	
處理情形	

彙整「疑似學生食品中毒速報單」，儘速通報宜蘭縣衛生局食品中毒專線電話 03-9322634 轉 230-237 或傳真 03-9353844；校安中心負責向教育部通報處理狀況。