

國立宜蘭大學 107 學年度第 1 次膳食管理委員會紀錄

會議時間：107 年 11 月 14 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：須委員文宏

出席者：吳委員寂絹、須委員文宏、張委員章堂、陳委員傑、黃委員裕盛、駱委員錫能、
吳委員精敏、塗委員秋萍、李委員志文、張子祐同學、林翊翔同學。

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：

二、報告上次會議執行情形：無。

三、業務報告：請參閱，第 2-5 頁。

四、委員報告：

(一)主席：對喜粵餐廳要多多加強輔導，每次檢查缺失都很多，建議相關單位能多多輔導。

(二)張委員：目前政府有推綠色餐廳，餐廳都使用重覆使用筷子，湯匙，及衛生環境均符合規定，建議本校的餐廳可以導入，若學校週圍餐廳也比照更好。

(三)吳委員：經保組會對喜粵餐廳加強輔導，並對各餐的缺失如何做到資訊揭露，讓顧客了解現況，吃的衛生安全；近期經保組有規劃學生餐廳相關案子，希望能儘速設置。

(四)林委員：可以跟衛生局共同辦理活動及認證，給合格証書；也因學生寒暑假都回家，商家經營很辛苦，若學生餐廳將來經營，合約及租金都要考慮。

(五)駱委員：衛生標章目前是自由參加及評比，是可以跟衛生局共同配合舉辦，也鼓勵商家主動參與，食品系也會提供相關協助。另學生餐廳位置很重要，若無民眾參加，只靠學生，廠商經營會更困難。

五、提案討論：

案由一：修訂本校「國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點」部分修文，提請審議。

（提案人：生活輔導與軍訓組）

說 明：

一、條文第三條第三行「執行秘書由生活輔導與軍訓組長兼任之」改成「執行秘書由衛生保健組長兼任之」，請參考附件二（第 6-7 頁）。

二、奉核后，提學生事務會議討論。

三、決 議：文字修正後，照案通過，提學生事務會議討論。

六、臨時動議：無。

七、散會

國立宜蘭大學 107 學年度第 1 次膳食管理委員會業務報告

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」106 年 7 月版本，供大專校院以為遵循。本組將與經營保管組研擬將條文納入契約內，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、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。
- (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) 全台蛋品主要供應商義進金食品所販售的義進蛋品，含有動物用藥「乃卡巴精」殘留，及將過期及藥物殘留蛋品回收改標再上架販售，請廠商注意供應商貨品來源。

三、107 學年度第一學期共抽樣 11 家廠商，25 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，請各廠商持續保持相關衛生標準，抽存檢測結果詳如附件一(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所吃的食材相關資訊，近期業者登錄情形如下：

- (一)107 年 4 月：應上線餐廳數：11 家。未上線餐廳數：4 家。
- (二)107 年 5 月：應上線餐廳數：11 家。未上線餐廳數：5 家。
- (三)107 年 6 月：應上線餐廳數：11 家。未上線餐廳數：5 家。
- (四)107 年 9 月：應上線餐廳數：11 家。未上線餐廳數：4 家。
- (五)經查未上線業者為福客來，宜珍，可愛，利隆，喜粵等五家居多，請合作社，經保組協助督促，業者每日上網更新資料。

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 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 6 次，相關缺失如下：

(一)常見共同缺失：

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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。
- 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。
- 6、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。
- 7、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。

(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。其他供膳建議如下：

- 1、乾貨庫房：建議採先進先出，分區存放。
- 2、冷藏、冷凍設備管理：物品存放，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、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。
- 6、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。

(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、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 70% 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、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。

(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、垃圾桶使用後，應加蓋，以免吸引蚊蠅。

2、厚片吐司抹醬類若使用完，請將蓋子蓋上，防止灰塵或蒼蠅進入。

(五)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。

2、要求工讀生若調製飲品時，請著工作服，以維衛生，並注意指甲需定期修剪。

(六)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，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、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。

3、麵包包裝需等待中心溫度冷卻後，再行包裝，否則易生水珠，影響食用安全。

4、物品進貨時，要查驗保存期限，以免造成逾期。

5、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、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。

2、食材登錄平台，常常未更新，有待加強。

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、工作人員要依規定著衣、帽制服；蛋品勿存放在熟食材及碗盤上面，以免交叉污染。

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，防止物品感染。

7、油水分離槽要每日清洗，以免油污過多，產生異味。

8、鴨鵝入庫未用容器盛裝，裝成血漬滴落，易造成污染。

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107學年度餐飲從業人員健康檢查。

(二)9月15日，辦理本校校內餐飲業者衛生講習4小時，計蔡宜哲等15員參加，成效良好。

(三)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、健康教育活動：10月29日上午11時，假合作社，辦理健康餐盒五蔬果宣導活動，計陳念琳等150名同學參加，成效良好。
- 八、衛生訪視：107年9月20日教育部委託中華食品發展協會至本校餐飲衛生輔導訪視，缺失結果如下：
- (一) 1.登錄平台登錄不確實，品名，每日 2.冷藏食材未覆蓋，防灰層 3.煎台油污過多
4.製冰機外層不清潔 5.清潔劑設專區 6.牛肉食材標示來源 7.電風扇要清潔。
- (二) 相關缺失，業者已改善，並於107年11月5日陳文教育部核備改善情形。

附件一

107 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
107年 6月	伯朗-去骨雞腿排、米樂-雞骨高湯、東東香-滷肉飯、可愛-便當、宜珍-便當、驛饌-便當、喜粵-油炸油。	檢驗合格	
107年 7月	米樂-麻油蘑菇、伯朗-奶油鮭魚醬、喜粵-雞腿。	檢驗合格	
107年 8月	米樂-油炸油，伯朗-碳烤豬排、喜粵-脆皮燒肉。	檢驗合格	
107年 9月	宜珍-雞腿便當、福客來-麵包、可愛-排骨便當、東東香-雞柳便當、利隆-包子。	檢驗合格	
106年 10月	米樂-麻油菇菌豬肉、伯朗-鬆餅、喜粵-雞腿、宜珍-便當、誼興-吐司、可愛-雞腿餐盒、東東香-雞腿便當。	檢驗合格	

附件二

國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點修正條文對照表

修正條文	現行條文	說明
<p>第一條：為促進教職員工生之健康、維護校園飲食安全，依據教育部台體字第 0920068995 號函規定，設置「國立宜蘭大學膳食管理委員會」（以下簡稱本會），<u>並訂定「國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點」</u>（以下簡稱本要點）。</p>	<p>第一條：為促進教職員工生之健康、維護校園飲食安全，依據教育部台體字第 0920068995 號函規定，設置「國立宜蘭大學膳食管理委員會」（以下簡稱本會）。</p>	<p>文字修訂</p>
<p>第三條：本會由學生事務長為主任委員，總務長、員生消費合作社理事主席、經營保管組組長、生活輔導與軍訓組組長與衛生保健組組長為當然委員，其餘委員由校長遴聘教職員工代表五名，學生代表二名，任期一年，得連任，執行秘書由<u>衛生保健組長</u>兼任之。</p>	<p>第三條：本會由學生事務長為主任委員，總務長、員生消費合作社理事主席、經營保管組組長、生活輔導與軍訓組組長與衛生保健組組長為當然委員，其餘委員由校長遴聘教職員工代表五名，學生代表二名，任期一年，得連任，執行秘書由生活輔導與軍訓組長兼任之。</p>	<p>業務調整</p>
<p>第九條 <u>本要點</u>提學生事務會議通過，<u>陳請</u>校長核定後施行。</p>	<p>第九條 <u>本設置要點</u>提學生事務會議通過，陳校長核定後施行。</p>	<p>文字修訂</p>

國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點修正後全文

94年01月05日膳食委員會會議修正通過
94年01月18日93學年度第2次學生事務會議通過
102年11月04日102學年度第1次「膳食委員會」會議修正通過
103年01月10日102學年度第4次「環境保護暨職業安全衛生委員會」會議修正通過
104年04月15日103學年度第2次「膳食委員會」會議修正通過
104年10月01日104學年度第1學期第1次學務會議通過
106年12月12日106學年度第1學期第1次學務會議通過

第一條：為促進教職員工生之健康、維護校園飲食安全，依據教育部台體字第0920068995號函規定，設置「國立宜蘭大學膳食管理委員會」（以下簡稱本會），並訂定「國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點」（以下簡稱本要點）。

第二條 本會之職掌如下：

- (一) 校園餐飲衛生規章之審議。
- (二) 校園餐廳環境、設施之規劃及衛生管理。
- (三) 供膳食品之檢測。
- (四) 校園餐廳從業人員之整潔與健康檢查及衛生教育訓練。
- (五) 校園餐飲衛生與教育宣導之策劃及推行。

第三條 本會由學生事務長為主任委員，總務長、員生消費合作社理事主席、經營保管組組長、生活輔導與軍訓組組長與衛生保健組組長為當然委員，其餘委員由校長遴聘教職員工代表五名，學生代表二名，任期一年，得連任，執行秘書由衛生保健組長兼任之。

第四條 本會設餐飲衛生督導委員一人，由校長從委員中遴聘之，負責膳食衛生有關業務之督導。

第五條 本會得視需要，並經校長同意，聘任專業營養師擔任諮詢顧問。

第六條 本會每學期至少開會一次，必要時得召開臨時會議。

第七條 本會開會時得視需要邀請校內、外有關人員列席。

第八條 本會決議之事項經校長核定後，交權責單位執行之。

第九條 本要點提學生事務會議通過，陳請校長核定後施行。