

# 國立宜蘭大學 106 學年度第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：107 年 5 月 23 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：張主任委員介仁

出席者：張主任委員介仁、吳委員寂絹、吳委員剛智、黃委員裕盛、鍾委員曉航、駱委員錫能、張委員章堂、塗委員秋萍、李委員志文、陳委員宜庭、張委員峻維、林增成技術員。

一、主席致詞：(略)

二、報告上次會議執行情形：第 2 頁。

三、業務報告：第 3-6 頁。

四、提案討論：無。

五、臨時動議：無。

六、散會（下午 13：00）

## 106 學年度第 1 次「膳食管理委員會會議決議案執行情形」

會議日期：106 年 11 月 30 日

提案	案由及決議事項	承辦單位	執行情形
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	生活輔導與軍訓組	1.業經 106 年 12 月 12 日學務會議，修訂後，通過 2.已於 12 月 20 日學務處網站更新。
二	每月定期食材檢測費用，由承辦單位支付，若發現不合格案件，建議食材複檢費用，由違規業者自行繳費。	經營保管組 合作社	經營保管組： 新契約書第 10 條，已加載「 <u>如食材檢驗不合格，複檢之費用由廠商自行吸收</u> 」。  合作社： 107 業務年度合約書上加載「 <u>該次便當檢驗不合格者，複檢費用由該違規業者自行付費</u> 」。

## 國立宜蘭大學 106 學年度第 2 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。

三、106 學年度第二學期共抽樣 11 家廠商，30 件樣本，供膳食物抽存檢測結果，大腸桿菌(N.D.)及大腸桿菌群超過「 $10^3$  以上」業者，已發函員生消費合作社，抽存檢測結果詳如附件一(請參考第 7 頁)。

四、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、餐廳未依規定，將每餐供應高水活性、低酸性之菜餚，留存冷藏 48 小時，以備查驗，有待加強。

(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、砧板管理：生食、熟食、生魚片、水果等砧板，需確實分類使用，若砧板刮痕無法清除，請定期更換，以防食材污染。
- 6、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。
- 7、加強餐具清潔管理：餐具清洗槽要備有 200PPM 消毒水，消毒餐具，若僅清潔及沖洗，無法完全消毒完全，請妥善規畫。
- 8、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、未將每餐供應高水活性、低酸性之菜餚，留存冷藏 48 小時，以備查驗，有待加強。
- 5、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、業者自主檢查表、冰箱溫度表，要每日檢查及填寫，減少危害因子，確保食品安全。
- 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、存管理：暫存其他非販售食材，須另標明專區存放。
- 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、未將每餐供應高水活性、低酸性之菜餚，留存冷藏48小時，以備查驗，有待加強。
- 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；洗手台要張貼洗手要領貼紙，以提醒人員依規定清潔。
- 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。

五、餐飲衛生從業人員健康檢查及在職教育訓練：

- (一)1月15日，辦理持證廚師及餐飲從業人員衛生講習8小時，計林孝仰等60員參加，成效良好。感謝生資院食品創意發展中心黃俊儒主任協助完成。
- (二)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。

六、近期工作重點：

- (一)辦理107學年度膳食管理委員會委員遴聘事宜。
- (二)辦理業者餐飲從業人員107年健康檢查及衛生講習時數卡繳交事宜。
- (三)辦理健康五蔬果—宣導健康餐盒活動。

## 106 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
106 年 12 月	伯朗-生洋蔥、米樂-肉燥、東東香-豬肉便當、可愛-雞腿便當、宜珍-雞腿便當、驛饌-雞排便當、誼興-抹茶果醬、旅二手-小蛋糕。	1.宜珍便當不合格(大腸桿菌超標)。 2.餘均檢驗合格	已發函合作社，請廠商改善
107 年 1 月	米樂-西魯肉、伯朗-蘿勒茄汁碳烤豬排、喜粵-烤鴨。	檢驗合格	
107 年 2 月	米樂-剝皮辣椒雞湯，伯朗-香蒜茄汁辣味牛排、喜粵-叉燒豬肉。	檢驗合格	
107 年 3 月	米樂-西魯肉、伯朗-生菜、喜粵-魚肉片、宜珍-雞腿便當、福客來-奶油麵包、可愛-雞腿便當、東東香-焗烤便當、驛饌-雜菜便當。	檢驗合格	
106 年 4 月	米樂-魯肉、伯朗-奶油鮭魚醬、喜粵-炒飯、宜珍-雞腿便當、利隆-香菇肉包、可愛-雪隧餐盒、東東香-焗烤飯、驛饌-便當。	檢驗合格	
106 年 5 月	米樂-冰塊、伯朗-冰塊、喜粵-冰塊、宜珍-便當、誼興-香蒜醬、可愛-雞腿便當、東東香-排骨便當、驛饌-便當。	檢驗合格	