

# 國立宜蘭大學 107 學年度第 2 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：108 年 05 月 22 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：李委員貞偉(代)、陳委員傑、黃委員裕盛、王委員宣蘋(代)、吳委員精敏、塗委員秋萍、李委員志文、邱茲容同學(代)、徐胤獻同學(代)。

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：

(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，已於 107 年 11 月 30 日 107 學年度第 1 學期第 1 次學務會議修正通過。

(二)修訂本校「國立宜蘭大學膳食管理委員會設置要點」第九條文改成「本要點提學生事務會議通過後實施」，已於 108 年 5 月 17 日 107 學年度第 2 學期第 1 次學務會議修正通過，透過本次會議予以追認。

三、業務報告：請參閱，第 2-5 頁。

四、各委員報告：

(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；下次會議請老闆親自開會，會中提出具體改進措施。

承辦單位：自 6 月起，本組將配合經保組，一同執行餐廳檢查，並做成相關紀錄，列入續約等佐證資。下學期若無法改善，將邀請老闆參加膳食會議，於會中專案報告。

(二)徐委員：目前政府有推綠色餐廳，合作社均提供一次性吸官、筷子，湯匙，對衛生環境影響很大，不知合作社有何應變作為。

合作社：本合作社自 7 月 1 日起，將配合環保署，取消一次性吸管、筷子、湯匙等物品，並且自 6 月起張貼海報宣導，屆時請同學自備餐具，以免使用不便。

五、提案討論：無。

六、臨時動議：無。

七、散會

## 國立宜蘭大學 107 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」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；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。

三、107 學年度第一學期共抽樣 11 家廠商，39 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 月分美味便當不合格外，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一(請參考第6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，目前登錄作業以福客來、喜粵等二家表現較差，有待加強，請業者每日上網更新資料。

五、廚餘減量措施：本校目前餐飲業者，除米樂餐廳與宿舍廚餘，交由合約廠商負責處理，餘業者的廚餘，均由本市清潔隊圾垃車隨車接收；本組配合訪視時機，向業者宣導廚餘減量及菜單設計。

六、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、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。
- 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。
- 4、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。
- 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、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。
- 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：

- 1、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。
- 2、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，如清潔劑放置洗水台下等。
- 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、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。
- 5、乾貨庫房：建議採先進先出，分區存放。
- 6、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、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、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。
- 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、食材登錄平台菜單及食材未按時更新。
- 5、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。

(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、食材登錄平台菜單及食材未按時更新。
- 3、業者自主檢查表項目未按時勾選。

(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、各項衛生標準符合規定。

(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、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、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、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。
- 5、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。
- 6、合作社廚餘應注意殘餘量，以達減量。

(七) 喜粵餐廳：

- 1、食材登錄平台，常常未更新，有待加強。
- 2、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。
- 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、每餐供應高水活性、低酸性之菜餚品項太少，請改善並留存冷藏48小時，以備查驗。
- 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、油水分離槽要每日清洗，以免油污過多，產生異味。

8、蛋品宜專區存放，勿置於乾靜碗盤上方。

9、宜設清潔劑專區，勿多處存放；除油污勿放烤箱下方，以免誤用。

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)107 年 9 月 22 日完成教育部對本校 107 學年度餐飲衛生輔導訪視。

(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：3 月 26 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。

八、近期工作重點：

(一)辦理 108 學年度膳食管理委員委員遴選事宜。

(二)辦理 108 學年第一學期健康餐盒五蔬果宣導活動。

(三)預定 9 月 7 日，辦理本校 108 學年餐飲衛生從業人員在職教育訓練。

## 107 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
107 年 12 月	伯朗-無骨雞腿排、米樂-芋頭排骨、東東香-雞肉便當、可愛-雞腿便當、宜珍-雞腿便當、聯華-麵包、喜粵-燒賣。	檢驗合格	
108 年 1 月	米樂-油炸油、伯朗-生菜、喜粵-油炸油。	檢驗合格	
108 年 2 月	宜珍-雞腿便當，可愛-雞腿便當、東東香-排骨便當、聯華-麵包、福客來-麵包、利隆-包子、誼興-奶酥。	檢驗合格	
108 年 3 月	米樂-炒三蔬、伯朗-奶油鮭魚醬、喜粵-牛肉片、宜珍-雞腿便當、可愛-雞腿便當、東東香-雞肉便當、旅二手-杯子蛋糕。	檢驗合格	
108 年 4 月	米樂-米粉湯、伯朗-紅酒牛肉醬、喜粵-豬肉片、宜珍-雞腿便當、吉園-壽司、可愛-排骨便當、東東香-雞腿便當。	檢驗合格	
108 年 5 月	米樂-冰塊、伯朗-冰塊、喜粵-冰塊、宜珍-雞腿便當、可愛-雞肉便當、東東香-雞腿便當、美味-排骨便當、東東香-油飯。	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 5 月 20 日複檢合格。	列入 6 月份追蹤輔導