

國立宜蘭大學 111 學年度第 1 次膳食管理委員會會議紀錄

會議時間：111 年 11 月 22 日（星期二）下午 1 時 30 分

會議地點：行政大樓二樓 502 會議室

主持人：林主任委員進榮

出席者：吳委員寂絹、吳委員信德（請假）、陳委員傑、黃委員淑如、官委員崇煜、
林委員世斌（請假）、黃委員鈺茹、李委員意娟（請假）、塗委員秋萍、
林委員增成、吳俊佑同學、黃恩予同學

列席者：游欣璋諮詢顧問(營養師)、林偉煜行政員、簡伶玲護理師

記錄：簡伶玲護理師

壹、主席致詞

貳、報告上次會議執行情形：請參閱，第 2-3 頁。

參、業務報告：請參閱，第 4-7 頁。

肆、提案討論：無。

伍、臨時動議

陸、散會：14：30。

國立宜蘭大學 110 學年第 2 次膳食管理委員會決議案執行狀況調查表

會議日期：111 年 5 月 27 日

提案	案由及決議事項	承辦單位	執行情形
一	<p>案由：廠商有意願於校園內安裝熟食自動販賣機乙案，就校園餐衛生管理及食安風險評估等問題，提請討論。</p> <p>說明：</p> <p>一、為提供學生更多元及便利的訂餐方式，規劃引進兩家熟食自動販賣機置於合適地點，廠商分別為悟饗便當及統一超商的智 FUN 機。</p> <p>二、兩家熟食自動販賣機機台特色及管理方式說明如下：</p> <p>(一)悟饗便當自動販賣機：有紫外線殺菌以及自能控溫。飯包依門市標準流程製作，完成後使用保溫袋配送至販賣機上架，販賣機具 62-68°C 保溫及臭氧抑菌功能，實測可保存 3 小時。超過賞味期時，機器會自動停止販售。停電時，保溫跟點餐系統會鎖住，無法銷售，確保食安。</p> <p>(二)統一超商的智 FUN 機台：可販售 4°C、18°C、和常溫等不同溫層的商品。依門市標準配送流程，使用保溫袋配送至販賣機上架。每日會有人員更換商品，並更換將過期之商品。停電時，機器有網路連線，公司會收到異常，並派員檢查。</p> <p>結論：校園設置熟食自動販賣機，於餐飲衛生管理及食安風險須考慮之重點，彙整各委員意見，供總務處參考及審慎評估此案可行性，各委員意見彙整如下：</p>	經營 保管組	<p>1. 校園熟食自動販賣機之設置與管理，經詢問他校(台灣大學、政治大學)管理方式皆由設置廠商負責管理(廠商具備異常事件發生時之處理機制與流程)，故本校比照他校管理模式辦理。</p> <p>2. 統一超商的智 FUN 機台已於 110 年 9 月 23 日裝設於男生宿舍，配送流程，均依門市標準配送，使用保溫袋配送，再放置至販賣機上架販售。</p>

一	<p>一、如何確保所販售之食品是否符合食品安全衛生法規規範，包含食品包裝、食品標示及保存溫度等相關問題。如便當在運輸過程及販賣機本身溫度的設定是否能恆溫控制，以符合熱藏中心溫度(60 度以上)。</p> <p>二、便當的安全販售時間，如何確保學生不會拿到過期食品。</p> <p>三、機器故障時是否有監測的機制。</p> <p>四、食物樣本是否需留存及異常事件發生時之處理機制與流程（含食物中毒事件發生之處理機制）。</p> <p>五、是否需進行食材管理與驗收。</p> <p>六、廠商是否能配合本校餐飲衛生管理模式，進行每月食品檢測【大腸桿菌及大腸桿菌群檢測】及支應檢測相關費用等支出。</p> <p>七、部分食材在特定的溫度下容易變質而發生問題，食安風險的管控首重人員的管理，熟食自動販賣機屬無人商店，缺乏現場人員管理及能即時處理相關問題。</p> <p>八、學校週邊環境商家林立，學生用餐之便利性及可近性佳，且合作社販售時間到晚上 8 點，有專人負責食品驗收及處理相關問題，建議廠商可以比照合作社便當業者，與合作社簽約，由合作社進行販售。</p>		
---	--	--	--

國立宜蘭大學 111 學年度第 1 次膳食管理委員會議業務報告

一、教育部訂於 111 年 12 月 23 日至本校進行「111 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視」，將由訪視委員會同當地宜蘭縣政府衛生局及農業局人員蒞臨指導，進行餐飲輔導訪視。請各餐飲合約廠商務必持續落實食品安全衛生及各項餐飲衛生自主管理檢核機制，以維護全校師生健康與安全。

二、111 學年度第 1 學期供膳食物抽存及冰塊檢測結果詳如附件一、二，請各業者持續落實及強化食品安全衛生，以維護全校師生之用餐品質與健康安全（請參考第 8-9 頁）。

三、校園食材登錄平台：

(一)目前與本校有租用契約，須依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊計 14 家業者(玉連食府、喜粵、三年二班、築間鍋物、BOBO

PIZZA、吐司男等 6 家廠商及供應合作社餐食業者計美味便當等 8 家)。

(二)本校依規定每週至少抽查一次業者登載資訊與實際供餐情形是否相符。因受疫情影響，部份廠商因人力不足及業績不佳等問題常臨時公休，且未於系統上設定【不供餐】；或因忙碌而未按時登錄，而影響本校之系統登錄之上線率及完整率，已請相關單位協助轉知廠商改善。

(三)本校 111 年 8 至 10 月校園食材登錄平臺上線率及完整率一覽表

月份	上線率 (%)	完整率 (%)	備註
8	79.00	99.00	
9	75.00	97.00	
10	83.00	94.00	

(四)本組於 111 年 8 月 23 日、9 月 8 日及 10 月 11 日共辦理 3 場次餐飲衛生講習活動，邀請營養師進行【校園食材平臺登錄使用說明】，輔導廠商使用及操作【校園食材平臺登錄】相關作業。

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，本組每週派員及每月聘請羅東博愛醫院游欣璋營養師至與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社)實施餐飲衛生訪視與輔導工作，本學期營養師訪視與輔導計 7 家業者(玉連食府、喜粵、三年二班、築間鍋物、BOBO PIZZA、吐司男及合作社)，次數總計 4 次(111 年 12 月份訪視預定於 111 年 12 月 6 日進行)，所見相關缺失摘述如后：

(一)常見共同缺失(玉連食府、喜粵、三年二班、築間鍋物、BOBO PIZZA、吐司男及合作社)：

1. 食材使用後，未使用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，請將食材以密封罐(盒)盛裝放置冷藏設備或放於置物架放好。
2. 部份從業人員僅著工作帽未戴髮帽或髮網無法有效覆蓋頭髮，增加頭髮等異物掉入食材機會，建議從業人員配戴有髮網之工作帽。
3. 冰箱溫度紀錄表應確實填寫。若冰箱溫度未達食品良好衛生規範準則(冷凍溫度保存在攝氏負十八度以下、冷藏溫度保存在攝氏七度以下凍結點以上)，應立即調整維修。(此問題已改善)
4. 使用完畢食材之容器，不建議盛裝不同的食材。(此問題大部份已改善)
5. 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、開封日期及有效期限，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。
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. 食品添加物領用紀錄表應確實填寫且記錄應留存備查，食品添加物應採專區、專人及專冊三專管理。
8. 環境用清潔劑(用藥)應採專櫃管理，存放於固定位置且須上鎖，應要求業者規劃專區分別存放，方可降低誤用風險。
9. 乾料庫應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，且乾料庫需溫濕度管控，並備有相關紀錄。
10. 依「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第5條規定，學校餐飲從業人員應於每學年開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，又「食品良好衛生規範準則」，新進從業人員應先經醫療機構健康檢查合格後，始得聘僱。凡接觸食品之從業人員，應於從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄(相關紀錄須由學校衛生管理專責人員列冊備查)。若工讀生工作內容有接觸食品之可能，則需列入應健康檢查之人員。但部分商家因人員流動及重新聘用等問題，至今仍有商家之相關人員(築間及部份合作社便當

廠商) 未完成健康檢查，請轉知廠商應儘速完成從業人員之健康檢查，以維護學校餐飲衛生品質與師生之健康安全。

11. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整記錄。至今仍有商家之相關人員(吐司男及部份合作社便當廠商) 未完成，請轉知廠商應儘速完成從業人員之衛生(健康飲食)講習學分規定。

(二)玉連食府：

1. 須於店家明顯處標示豬肉原料產地來源，並應定期更新。(此問題已改善)(此問題已改善)
2. 食品添加物記錄表應於每次領用時確實填寫。(此問題已改善)
3. 食品或已盛裝食品的容器，不得直接放置於地面，易造成汙染。
4. 部份地板濕滑，請保持地面乾燥。(此題已改善)
5. 截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔，訪視時仍有異味及地面髒污等情形。(此問題已改善)
6. 冷藏庫內分裝食材及調味料應標示品名、開封日期及有效期限。(此問題已加強輔導，部份改善)

(三)喜粵餐廳：

1. 冷凍食材若使用流水解凍，需包裝密封完整，不得直接沖水。
2. 相關表格填寫應確實，不得預先填寫。
3. 應隨時留意食材的保存期限，食材應採取先進先出的原則，時常發現已過期之食材或調味料未清理，請限期改善，必要時增加查核頻率。
4. 須於店家明顯處標示豬肉原料產地來源，現場豬肉原料原產地證明未更新，建議定期更新，請限期改善。
5. 冷凍庫內食材，不得直接放置於地面，易造成汙染，未依規定分類分區存放於棧板或貨架上(需離牆離地)。
6. 工作檯面及製備區應保持清潔，砧板須保持清潔，無發霉，髒汙或裂縫等情形。至今仍有砧板髒汙或裂縫等情形，請轉知廠商應儘速完成更換且隨時保持工作檯面及製備區之清潔。
7. 工作場所地面應避免積水或濕滑且保持清潔，訪視時地面有積水，請改善。

8. 預先處理完成備用的食品及半成品未妥善包裝，請改善。
9. 製備區工作檯面應維持清潔且盛裝食物容器應隨時維持清潔，應立即改善。

(四)三年二班純真良飲：

1. 冷凍冰箱有結霜，應定期除霜，請改善。(此問題已改善)
2. 冰箱內的食材應標示品名、製備日期及到期日期。(此問題已改善)
3. 相關表格填寫應確實，不得預先填寫。

(五)員生消費合作社：

1. 豬肉原料原產地標示建議定期更新，建議販賣餐盒區也一併標示，請改善。(此問題仍有，需持續追蹤至全部改善)
2. 合作社門口洗手台設備不完整：洗手設備應於明顯處張貼洗手步驟掛圖、洗手乳(皂)及乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等。(此問題目前尚缺乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)，需持續追蹤至全部改善)

六、健康飲食宣導：

- (一) 舒心療癒健康生活家活動：邀請講師介紹生活中常見香草植物功效，使全校師生學習並能於日常生活運用常見的天然健康植物製作及料理健康餐食，以提昇其健康力及紓解生活壓力，共計約 25 人參加。
- (二) 健康蔬食綠生活活動：邀請講師進行【健康蔬食綠色生活講座】，教導師生認識當地、當季新鮮食材，並製作美麗的健康蔬菜花束，共計約 25 人參加。

七、餐飲衛生講習：

- (一) 111 年 8 月 23 日共有 18 位合約廠商之餐飲從業人員參加。
- (二) 111 年 9 月 8 日共有共 4 位合約廠商之餐飲從業人員參加。
- (三) 111 年 10 月 11 日共有 30 位合約廠商之餐飲從業人員參加。

八、近期工作重點：

- (一)輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)依法至「校園食材登錄平臺」登載當日供餐資訊。
- (二)輔導與學校有租用契約之餐廳與商店(合作社等 8 家契約廠商)按衛生福利部食品藥物管理署「含豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定」更新標示。

111 學年度第 1 學期供膳食物抽存檢測結果

月份	符合食品衛生標準廠商	未達食品衛生標準廠商	備註
111 年 8 月	玉連-鐵板豆腐、喜粵-滷雞腿、合作社-美味滷豬排便當		
111 年 9 月	玉連食府-櫻花蝦高麗菜、喜粵-流沙包、三年二班-珍珠、築間鍋物-鴨血湯、BOBO PIZZA-法式洋芋沙拉、吐司男-沙拉、東東香-豬柳便當、宜珍-炸雞排便當、驛饌-豬排便當、福客來-紅豆麵包、聯華-菠蘿麵包、利隆-香菇包子、湖滷骨裡-豬排便當	1.美味-滷雞腿（大腸桿菌： 1.1×10^3 CFU/g）。	已於 111 年 10 月 6 日完成複檢程序，複檢結果為「ND」。
111 年 10 月	玉連-避風糖雞丁、喜粵-叉燒包、三年二班-珍珠、築間-鴨血湯、BOBO-馬德連、吐司男-雞蛋沙拉、東東香-香雞柳便當、宜珍-炸雞便當、驛饌-壽喜燒熱片(豬)、福克來-甜甜圈、聯華-麵包、利隆-香菇肉包、湖滷骨裡-滷雞肉		
111 年 11 月	玉連-泡菜雞丁、喜粵-芋泥捲、築間-鴨血湯、BOBO PIZZA-法式洋芋沙拉、吐司男-蛋餅、東東香-雞柳便當、宜珍-雞排便當驛饌-鹽酥雞丁、福克來-巧克力麵包、聯華-小蛋糕、利隆-鮮肉包子、湖滷骨裡-棒腿飯	美味-炸雞排便當（大腸桿菌： 1.2×10^3 CFU/g）。	已於 111 年 11 月 11 日完成複檢程序，複檢結果為「ND」。

★說明：大腸桿菌衛生標準值為「N.D.」。

111 年度餐飲合約場所冰塊檢測結果

編號	受檢廠商	檢測結果	備註
1	玉連食府	腸桿菌科:N. D. 沙門氏桿菌:N. D.	111 年 5 月 20 日檢測
2	喜粵餐廳	腸桿菌科:N. D. 沙門氏桿菌:N. D..	111 年 5 月 20 日檢測
3	三年二班	腸桿菌科:N. D. 沙門氏桿菌:N. D..	111 年 4 月 28 日檢測
4	築間	腸桿菌科: 1.0×10^1 CFU/g 沙門氏桿菌: N. D.	111 年 10 月 7 日檢測
5	吐司男	腸桿菌科:N. D. 沙門氏桿菌:N. D.	111 年 10 月 7 日檢測

- ★說明：
1. 腸桿菌科衛生標準值「 1.0×10^1 以下」、
 2. 沙門氏桿菌衛生標準值為「N. D.」。
 3. 依教育部「大專校院餐飲衛生管理工作指引」規定：食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次並保有相關紀錄。