

國立陽明交通大學 113 年度(交大校區)第 1 次廠商業務溝通會議

時間：113 年 1 月 24 日(星期三)下午 14:00

地點：資訊技術服務中心國際會議廳

主席：吳吟誼組長

紀錄：傅淑萍

出席人員：謝淑珍、黃麗玲、黃炫寰

廠商代表：一餐：

湘之坊-林玉立、冉敏

二餐：

杏一公司-陳小芳、魏啟華、劉代聰、陳坤良、郭紋、張城榜、陳家慶、曾筱萍、尤贊盛、吳喬安、江奇隆；7-11-林巧英；茗松-蕭志豪；果汁甜品-彭明暉；人情商行-曾筱萍

女二舍：

麗陽公司-王永樑、吳翊安、楊于玟、翁碧華、林瑞鎰、彭子堯、朱香芸、顏錚、黃錦泰、吳乃愛

研三舍：

杏一公司-洪昀辰、蕭素琴、王柏蓉、徐子涵、許倚菖

其他：

7-11-徐靖普；小木屋-張雅萍；花院子-林雨濃

請假廠商：LALA、奶油廚房、麗文書局、理髮部、美髮部

一、報告事項：

(一) 112 年 12 月 30 日上午 7 時 9 分，第二餐廳 1 樓因商家廚房內冰箱散熱不良導致火警事件，所幸餐廳員工即時發現並通報相關單位到場處理，僅有該商家廚房內冰箱及線路受損。有關餐廳「冰箱」及「用電」使用安全注意事項，本組業於本(113)年 1 月 11 日以工務通知書(諒達)向各契約商宣導，敬 還 請各商家確實配合辦理，除此之外，各通道及樓梯間應隨時保持通暢，嚴禁堆置物品

，以維持公共安全，避免災害發生。

(二) 配合本校淨零碳排及推展永續校園環境政策，相關餐飲政策敬請配合及宣導如下，並列入考核依據：

(1) **減少一次性免洗餐具使用量**：消費者點餐時應確實確認顧客之用餐方式為「內用」或「外帶」，若消費者表示「內用」，則嚴格禁止提供各類材質之免洗餐具，本項為學校重要政策，相關會議已將本項列如執行管考，敬請各位轉知所屬員工確實執行，不淪為口號。且本組自即日起進行不定期查核，倘不符相關政策規定將依契約續處。

(2) **建議盡量選用地產食材製備餐點**：縮短食材運送距離、減少冷藏輸送需求，進而降低食材運輸產生的碳排放量。

(3) **建議選用環境友善食材**：選用當令或有機食材，進而減少環境污染。(如附件 1)

- (三) 各廠商投保保險應準時續保，請勿中斷以確保自身權益，如契約期間投保中斷，將依契約規定辦理。
- (四) 本校 3 週年校慶訂於 113 年 2 月 24 日（星期六），活動當日餐券與現金並行，秘書處發放之餐券限用於餐車；教務處發放餐券限用於校內餐廳，請各餐廳評估備貨量。

二、討論事項：

案由一：有關學生餐廳內用餐具材質限制，請討論。（經管二組提）

說明：

- (一) 現行場地租賃契約招標規範內明訂禁用 1 次性及美耐皿餐具，請使用陶、瓷、玻璃或不銹鋼餐具，依據業者過往營運經驗，若使用陶、瓷、玻璃或不銹鋼材質，損耗率及價格較高且回收不易，導致業者額外成本支出。
- (二) 隨著科技進步，坊間已出現許多可重複使用的環保餐具材質，建議放寬材質限制，讓廠商能有更多選擇並減少成本支出。

決議：照案通過，內用餐具禁用一次性及美耐皿材質。依契約建議優先選用陶、瓷、玻璃或不銹鋼餐具，倘非屬上開材質餐具應符合「食品器具容器包裝衛生標準」規定，並提供符合規定之檢驗報告提送本校備查。

案由二：有關教育部（112）學年度大專校院餐飲衛生輔導說明。（經管二組提）

說明：

- (一) 依教育部 112 年 11 月 1 日臺教綜(五)字第 1122101049 號函辦理。
- (二) 本次修正之「大專校院餐飲衛生管理工作指引」重點如下：
- (1) 輔導項目表：配合大專校院餐飲衛生輔導項目之新增與調整，以及衛生福利部食品藥物管理署相關法規之修正，調整指引內容（如附件 2）
 - (2) 內文及 Q&A：增列 110-111 學年度諮詢專線常見問題、輔導結果待改善項目等相關說明，以及參酌相關部會之意見酌修。
 - (3) 本次輔導之檢查項目計 24 題，請務必依規定落實自主管理，以達檢查項目「符合」之目標。
- (三) 本年度教育部訂於本(113)年 3 月 19 日蒞臨光復校區進行實地訪視，各餐廳最遲應於 113 年 2 月 23 日前備妥相關表件供查核（如附件 3），以爭取本校最高榮譽。

決議：照案通過，並於今（113）年 2 月 23 日前，將各類表單以資料夾分類收集及完成校園食材登錄平臺，本組屆時將進行抽查。

三、廠商建議事項：

- 一、今年開始調漲電費，是否可以公開每月抄錶度數及二餐電錶所在位置？
- 二、寒暑假期間各餐廳是否彈性輪休，以節省水電費及人事開銷並避免浪費食材。

決議：

- 一、有關每月抄錶度數可至本組查詢，另擇日邀請抄錶廠商至二餐確認電錶位置。

二、依契約規範執行並提出申請，唯寒暑假因用餐人數減少，各餐廳應維持 3 分之 1 提供主餐之店家，以利師生用餐需求。

四、散會：下午 15 時 20 分

陽明交通大學永續校園「綠色餐飲」宣導資料

一、源頭減量：

- 1.減少一次性免洗餐具：消費者點餐時應確認用餐方式為「內用」或「外帶」，若消費者表示內用，禁止提供各類材質之免洗餐具。
- 2.提供自備環保容器購餐優惠：校內屬於連鎖飲料店、便利商店及速食店業者均提供自備飲料杯享 5 元折扣優惠，另外非屬上述業態的店家提供自備環保容器購餐優惠，目前本校提供購餐優惠之店家已達 100%。
- 3.配合本校「減少使用免洗餐具及包裝飲用水實施計畫」，四大餐廳統包業者提供外送循環餐盒（杯），供校內各級單位辦理會議及訓練有訂餐需求時使用。

二、建立食材溯源機制及推廣在地食材：

- 1.校園食材登錄平臺登載供餐資訊：請餐廳業者持續配合教育部規定至該平台登載每日供餐資訊，包含食材、調味料及供貨商資料，提供校園餐飲透明化，建立食品安全網絡。
- 2.建議選用在地食材製備餐點：縮短食材運送距離、減少冷藏輸送需求，進而降低食材運輸產生的碳排放量。
- 3.建議選用環境友善食材：選用當令或有機食材，進而減少環境污染。

三、減少剩食：

- 1.建議配合消費者客製化點餐（如餐點份量減少）減少食材浪費。
- 2.以食材零浪費為目標，並紀錄廚餘重量作為後續食材備貨量依據。

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次

檢查時間： 年 月 日 時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：

烹調人員以外之專任工作人員數：

| 檢查項目 | | 結果* | 改善方法 |
|--------------------|---|-----|------|
| 作業場所衛生管理 | 1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。 | | |
| | 2. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、紗門等設施應保持清潔、避免積水、破損或孔洞。 | | |
| | 3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。 | | |
| | 4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。 | | |
| | 5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。 | | |
| | 6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。 | | |
| 從業人員衛生管理 | 7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。 | | |
| | 8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。 | | |
| | 9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。 <u>手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中若有擤鼻涕或其他可能污染手部之行為，應立即洗淨後再工作。手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止傷口直接接觸食品。</u> | | |
| 洗設施 | 10. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟圖示。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時，防止已清洗之手部再度遭受污染。 | | |
| 清潔用具(消毒等化學物質管理與用品) | 11. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。 | | |

| | 檢查項目 | 結果* | 改善方法 |
|-------------------------|---|-----|------|
| 驗收、處理及貯存 食品及其原料之 | 12. 食品需有驗收紀錄：(1)食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄，進貨單據文件應符合衛生福利部訂定「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」之規定；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。(2)含有豬、牛肉或其可食部位原料者，其產品包裝或散裝袋(罐、箱)上之標示，應依規定標示豬、牛肉及其可食部位原料之原產地(國)，或提供足以證明原料原產地資訊之資料。 | | |
| | 13. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。 | | |
| | 14. 冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。 | | |
| | 15. 乾料、包材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。倉儲場所須溫溼度管控，並備有相關紀錄。 | | |
| | 16. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。 | | |
| 供膳衛生管理 食品製備及 | 17. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。 | | |
| | 18. 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。冰鏟不應放置製冰機內。 | | |
| | 19. 油炸用食用油應定期監測，並保留相關紀錄，以確保油品質。油品檢測結果應符合相關規定；總極性化合物含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再使用，應全面更換新油，並記錄之。 | | |
| 用餐場所及 用餐器具衛生管理 | 20. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。 | | |
| | 21. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。 | | |
| | 22. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在 60°C 以上，並有防塵、防蟲等措施。 | | |
| | 23. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原料原產地(國)。 | | |
| 校園食 登 臺 錄 平 | 24. 定期至平臺登載供餐之菜單、食材、調味料，以及豬、牛肉及其可食部位之原料原產地(國)等資訊。 | | |

| | 檢查項目 | 結果* | 改善方法 |
|----|---|-----|------|
| 備註 | <p>* 「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。</p> <p>1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。</p> <p>2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。</p> | | |
| 附記 | <p>1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下：</p> <p>(1) 刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物</p> <p>(2) 用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）</p> <p>(3) 用流動式水沖淨（第二槽）</p> <p>(4) 有效殺菌（第三槽）</p> <p>(5) 烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）</p> <p>(6) 用清潔劑徹底洗淨各洗滌槽及殺菌槽</p> <p>2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言：</p> <p>(1) 煮沸殺菌法：溫度 100°C，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(2) 蒸汽殺菌法：溫度 100°C，時間 10 分鐘以上（毛巾、抹布等），2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(3) 熱水殺菌法：溫度 80°C，時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(4) 氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量 200ppm 以下，浸入溶液中時間 2 分鐘以上（餐具）。</p> <p>(5) 乾熱殺菌法：溫度 110°C，時間 30 分鐘以上（餐具）。</p> | | |
| 意見 | <p>學校餐廳督導人員簽名：</p> | | |

單位主管簽名：

業者簽名：

附錄九

乾物料室溫濕度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

※乾物料室溫度控制在 28°C 以下，相對濕度 70% 以下

____年____月

| 日期 | 上午 | 溫度 | 濕度 | 記錄人員 | 下午 | 溫度 | 濕度 | 記錄人員 | 備註 |
|----|----|----|----|------|----|----|----|------|----|
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | |

業者：

校方：

附錄十

冷藏設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次) _____年____月

※冷藏食品品溫應保持在 7°C 以下，凍結點以上 冷藏設備編號：

| 日期 | 上午 | 溫度 | 記錄人員 | 下午 | 溫度 | 記錄人員 | 備註 |
|----|----|----|------|----|----|------|----|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | |

業者：

校方：

附錄十一

冷凍設備溫度紀錄表

頻率：每天 2 次(可依學校情況自行訂定，至少每天 1 次)

____年____月

※冷凍食品品溫應保持在-18°C 以下

冷凍設備編號：

| 日期 | 上午 | 溫度 | 記錄人員 | 下午 | 溫度 | 記錄人員 | 備註 |
|----|----|----|------|----|----|------|----|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | |

業者：

校方：

附錄十三

餐飲衛生異常事件(異物)處理紀錄表

頻率：每次

| | |
|------------|------|
| 日期(年月日)/時間 | |
| 異常狀況 | 受理人： |
| 異常原因追蹤 | 處理人： |
| 改善措施 | 處理人： |
| 防止再發對策 | 簽名： |

業者：

校方：

附錄十五

教育訓練表

| | | | |
|--------|----|------|----|
| 訓練日期： | | | |
| 訓練地點： | | | |
| 受訓人員簽到 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 訓練內容 | 時間 | 課程內容 | 講師 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 成效 | | | |
| 照片 | | | |

業者：

校方：

