

# 國立臺灣科技大學115年3月餐飲衛生管理會議紀錄

時間： 115年3月24日 下午2點

地點： 學務處第二會議室

主席： 謝仁偉副學務長

出席：呂瑩珍營養師、麗陽公司(活一餐廳、二教餐廳)、萊爾富公司(學生第一宿舍餐廳)、綺麗堂(活二餐廳)、學生會代表、膳委會代表

紀錄： 鄭裕民

## 壹、主席致詞(略)

## 貳、業務報告

- 一、衛生福利部提供食品藥物管理署出版之「113年食品中毒發生與防治年報」一冊。並加強向校內供膳廠商宣導，「學校為發生食品中毒案件數第三高之場所」。病毒中毒原因以諾羅病毒為主，通報及患者數集中於2、3、4及12月較高，該病毒具高度傳染性，常透過飛沫、受污染食品、飲水或不潔手部傳播。細菌中毒以春夏之交為高發期，案件數已5、7及9月最多，氣溫升高有利細菌滋生與傳播，存在於未煮熟之肉類、蛋類、乳品、水產品或受汙染的食材中。宣導下列事項：
  1. 預防病毒性食品中毒：落實餐飲人員衛生管理與環境整潔，定期消毒設備與餐具，並要求勤洗手、配戴口罩與定時更換手套。
  2. 預防細菌性食品中毒：應嚴格控管餐飲業者之食材保存溫度，避免長時間於室溫下放置，並確實執行生熟食分開處理與器具清洗消毒作業。
- 二、115年1月針對學校餐廳「A華加湯滷味」、「食味溫州大餛飩」、「越香」、「帝一味自助餐」及「藝素佳素食」共五家進行檢體抽驗，經查均正常。  
115年3月針對學校餐廳「福客亭」、「小木屋鬆餅」、「清心福全」、「茶覺」、「路易莎」、「COMEBUY」及「綺麗堂」共七家進行冰塊檢體抽驗，經查均正常。
- 三、114學年度大專校院餐飲衛生輔導計畫輔導於115年4月17日(五)。
- 四、轉知教育部函示，加強校園餐飲防範貝類食品中毒：鑒於近期民眾食用貝類導致食品中毒案件增加，為防範諾羅病毒經由受污染之水域蓄積於蚶類、牡蠣及蛤蜊等濾食性貝類，要求校內餐廳落實下列措施：
  1. 避免生食：嚴禁供應生鮮牡蠣或未經充分加熱之貝類產品。
  2. 澈底加熱：貝類烹調至外殼張開後，須持續加熱3至5分鐘確保熟透。
  3. 防交叉污染：生鮮與即食食品應分區存放處理，相關器具須確實區隔並消毒。
- 五、本年度1月至3月中旬校園食材登錄平台管理情形，為持續落實資訊透明化，請各餐廳業者繼續保持每日準時登錄；若櫃位未營業期間，務必提前設定「不供餐」，以避免因系統每日零時自動結算而影響整體數據成效。  
後續資料補正則不重新計算上線率及完整率。

	上線率(%)	完整率(%)
一月	97.2	99.2
二月	93.0	98.5
三月1-15	96.0	99.6

### 參、消費者反應一件處理情形(無)

### 肆、餐飲衛教宣導(如附件、本月主題如下)：

- 一、外食小心「隱形飢餓」！最缺 5 種營養素
- 二、700 萬人中鏢！脂肪肝傷心臟「血管像爆漿餐包」40%沒症狀
- 三、衛生局公布餐飲業自主管理重點
- 四、臺北市衛生局公布 114-115 年度抽驗結果不符合規定
- 五、臺北市衛生局公布 115 年度抽驗結果符合規定

### 伍、膳委會報告

- 一、針對部分食品及垃圾桶未加蓋情形，以提醒調整並落實覆蓋。
- 二、店家食材直接放置地面之缺失，經提醒後已改善。

### 陸、問題討論：例行餐廳衛生輔導，本次輔導店家如下表。

輔導店家名	現況良好事項	待改善事項
活一餐廳- 小熊廚房	1. 餐具盒均有落實網綁固定 2. 周邊環境整理乾淨	1. 冰箱內已開封醬油，加保鮮膜。 2. 桌腳等藏污納垢加強清掃。
活一餐廳- 鼎荃自助餐	1. 地面皆有確實清潔。 2. 烹調後食品未使用皆有上蓋。	1. 進貨之紙箱務必架高存放。 2. 碗具應採取倒扣方式存放。 3. 餐具專區存放，不與雜物混放。 4. 水溝、門把排程清消徹底清潔。

### 餐廳共同注意事項：

「經營養師提醒，各商家應特別留意作業環境之地面乾燥與清潔度，尤其出入動線應加強去油處理，以維護校園職安與餐飲衛生，避免造成滑倒風險；此亦為衛生局近期之稽查重點。」

### 柒、臨時動議(無)

### 捌、主席結論(略)

### 玖、散會