

2017 臺北世界大學運動會

食品安全管理計畫



TAIPEI 2017
29TH SUMMER UNIVERSIADE



賽會醫療部

醫療服務處食品安全組

106 年 1 月

目錄

壹、權責單位與人力	03
貳、工作事項與執行內容	04
一、賽事前之輔導抽驗階段	04
(一) 相關食品業者衛生資料蒐集	04
(二) 賽事前之食品業者衛生講習	05
(三) 賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗	05
二、賽事期間之食品衛生管理	06
(一) 餐飲供應商之衛生自主管理	06
(二) 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗	08
(三) 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦	10
參、附件	11
一、疑似食品中毒通報及處辦流程	12
二、重點工作甘特圖	13

2017 臺北世界大學運動會

食品安全管理計畫

201701

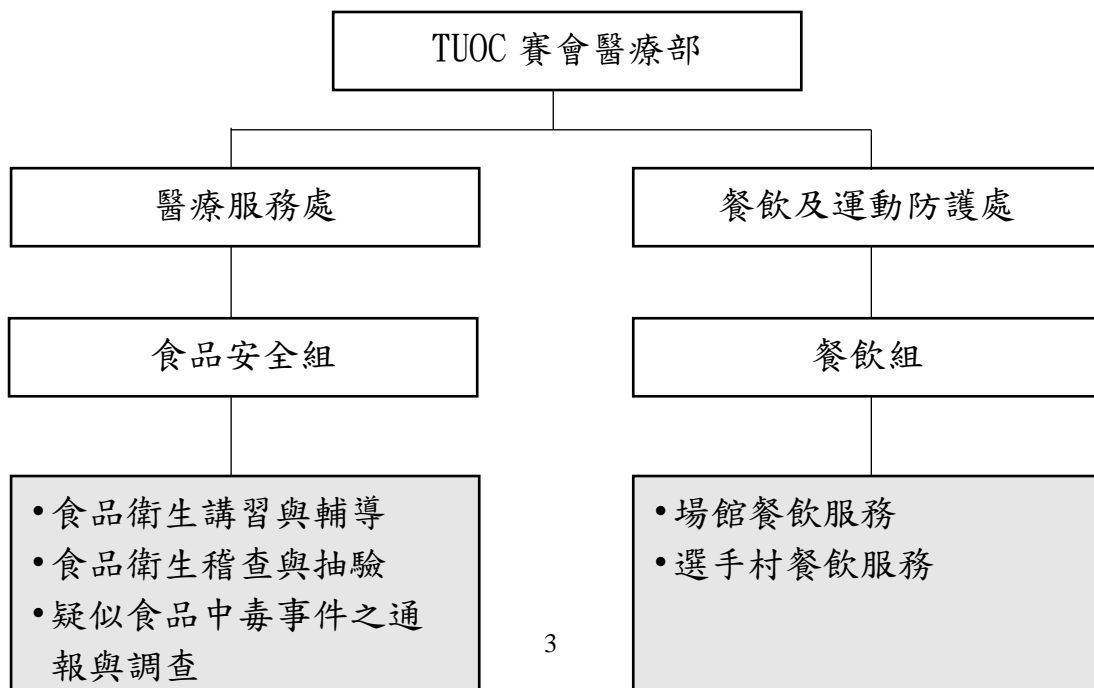
壹、緣起

本市舉辦之 2017 臺北世界大學運動會，賽會期間為 2017 年 8 月 19 至 30 日，統計場館共計 79 處(60 處座)及選手村 1 處，賽會期間參賽人數預估高達 1 萬 2,000 人，共約 150 國參與，屆時所有競賽場館、選手村及各場館周邊均有提供餐飲服務，需由食品安全組聯合場館所在地衛生局主動稽查輔導，餐飲供應商落實衛生自主管理，以確保選手、裁判及工作人員之飲食安全。

貳、目標

確保供餐業者之食品製作、餐食配送均符合衛生安全之原則，維護 2017 臺北世界大學運動會選手、裁判、工作人員及相關人員之食品衛生安全。

參、權責單位與人力：



- 一、主責單位：賽會醫療部醫療服務處食品安全組。
- 二、協辦單位：賽會醫療部餐飲及運動防護處餐飲組
- 三、人力：賽會期間預估行政人員 24 人及衛生稽查人員 129 人。
 - (一)食品安全組：行政人員 7 人及食品衛生稽查人員 68 人。
 - (二)新北市、桃園市、新竹市及新竹縣 4 縣市衛生局：行政人員 17 人及食品衛生稽查人員 61 人。

肆、工作事項

期程	工作事項
賽事前輔導抽驗階段 2016.1.1~2017.8.11	1. 相關食品業者衛生資料蒐集 2. 賽事前之食品業者衛生講習。 3. 賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗。
賽事期間 食品衛生管理 2017.8.12-2017.9.2	1. 餐飲供應商之衛生自主管理。 2. 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗。 3. 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦。

伍、執行內容

一、賽事前之輔導抽驗階段：

(一)相關食品業者衛生資料蒐集：

透過成立稽查專案及現有稽查系統資料，蒐集 2017 臺北世界大學運動會場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之得標團膳廠商、貴賓入住之飯店業者之名稱、地址、是否通過餐飲衛生管理分級評核等資訊造冊列管。

1. 2016 年 4 月至 6 月蒐集場館周邊 500 公尺內之餐飲業者（含

場館內現有之餐飲業者) 相關資訊。

2. 因場館與選手村餐飲供應商、貴賓入住飯店預定於 2016 年底至 2017 年初招商完成，故於 2017 年 1 月至 6 月蒐集場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店之相關資訊。

(二)食品業者衛生講習：

於 2016 及 2017 年度辦理針對場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之得標團膳廠商、貴賓入住之飯店業者辦理食品衛生講習，輔導業者符合現行食品安全相關法規。

1. 2016 年 7 月至 12 月辦理場館周邊食品業者衛生講習。
2. 2017 年 1 月至 6 月辦理場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店食品業者之衛生講習。特別針對選手村餐飲承攬廠商及餐廳工作人員至少辦理 1 場次衛生講習，以提升承攬廠商食品安全知能。

(三)賽事前之食品衛生輔導與食品抽驗：

1. 食品衛生輔導：

地方衛生局於 2016 及 2017 年辦理各例行性食品衛生稽查專案、餐飲衛生管理分級評核時，將場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、承攬賽事餐飲之團膳廠商、貴賓入住之飯店業者納入稽查對象，並可藉由各專案實地稽查，更新列管業者名冊。

- (1) 2016 年 7 月至 2017 年 7 月辦理賽事前場館周邊食品業者之衛生稽查與輔導。
- (2) 2017 年 3 月至 8 月辦理場館內進駐食品業者、供餐團膳廠商及貴賓入住飯店食品業者之食品衛生稽查與輔導。

(3) 選手村預定 2017 年 8 月試營運，故由臺北市政府衛生局及新北市政府衛生局聯合執行選手村餐廳試營運期間之食品衛生稽查與輔導。

2. 食品抽驗：

(1) 地方衛生局於 2017 年度 1 月至 7 月辦理各例行性食品抽驗專案時，將場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、貴賓入住之飯店業者納入抽驗對象。

(2) 選手村預定 2017 年 8 月試營運，於 2017 年 8 月 1 日至 11 日於供應商食材入庫後，地方衛生局將派員前往執行選手村餐廳食材抽驗。

二、賽事期間之食品衛生管理：

(一) 餐飲供應商之衛生自主管理：

2017 臺北世界大學運動會餐飲服務包含「選手村餐飲(選手餐廳及員工休憩區)」、「場館餐飲(場館餐盒、休息室茶點及開閉幕式點心盒)」，餐飲供應商為維護賽會期間食品安全，其衛生自主管理計畫(Caterer's Food Safety Plan)包含食物製作與準備、物流運送及廢棄物管理，將依據 HACCP(食品安全管制系統)流程計畫實施。

1. 餐飲管理團隊和食品安全經理人：

餐飲管理團隊設有「餐飲部執行人員 (Catering Headquarters Executive)」、「餐飲專案總監 (Catering Project Director)」、「餐飲經理 (Food and Beverage Manager)」、「食品安全經理 (Food Safety Manager)」、「物流經理(Logistics Manager)」、「行政主廚(Executive Chef)」

等人員負責監督或執行衛生自主管理計畫(Caterer's Food Safety Plan)，以符合臺灣食品安全衛生相關法規。

2. 食物製作與準備：

- (1) 所有食物的製備需盡可能靠近供應時間。
- (2) 每個區域將有專責主廚，確保食品安全的一致性。
- (3) 所有廚師皆須接受食品安全政策的訓練。
- (4) 藉由區域劃分避免交叉汙染的風險，各區域設備以顏色區分標示(高風險冷藏食品區、低風險食品區、熱食生產區、豬肉製備區、前台食品供應區)。
- (5) 以標準化的食品生產標籤監控製造及保存日期。
- (6) 食品生產及製備過程皆須依計畫的食品安全政策執行，並搭配溫度記錄文件。

3. 食物的物流運送：

- (1) 由物流經理領導餐飲供應商物流管理團隊。
- (2) 食材在運輸過程中依據食品特性進行溫度管控，物流管理團隊根據食品交付程序進行檢查。
- (3) 所有食品皆須依計畫的食品保存政策(常溫、冷藏、冷凍等)執行，並做溫度記錄。
- (4) 每日檢查以確保先進先出系統正確實施。
- (5) 製備好食品使用可控溫之設備將食品運送至場館或員工休憩區，並做溫度記錄。

4. 人員衛生管理：

- (1) 食品處理區工作人員皆須保持良好的個人清潔。
- (2) 餐飲供應商至少必須：
 1. 遵守臺灣食品安全衛生相關法規要求。

2. 訂定個人清潔及服裝標準並確實實施。
 3. 訂定手部衛生流程並確實實施。
 4. 訂定食品傳播感染控制流程並確實實施。
 5. 所有食品作業人員皆需接受適當個人衛生培訓。
- (3) 每個廚房區域皆須有專門的清潔團隊，由後台經理及行政主廚監督清潔方法，前台(用餐區)則由一般助理清潔；所有區域皆由餐飲高階管理團隊監控。
5. 食品自主檢驗與產品回收：
- (1) 所有菜單項目皆須留存樣本。
 - (2) 食物及飲料的採樣皆須符合相關法律規範。
 - (3) 餐飲供應商要求所有食材供應商有適當的抽樣計畫，並訂定微生物標準。
 - (4) 餐飲供應商需有強大的食品召回流程，以便從食品供應鏈中移除任何被認定不符合安全或品質標準的產品。
 - (5) 餐飲供應商需協助疑似食品中毒事件調查，必要時配合暫停作業。

(二) 賽事期間之食品衛生稽查與食品抽驗：

1. 場館及其周邊：

由各地方衛生局於 2017 年 8 月 19 日至 2017 年 8 月 30 日執行場館周邊 500 公尺內餐飲業者、場館進駐之餐飲業者、貴賓入住之飯店業者之食品衛生稽查及食品抽驗。

2. 選手村：

選手村預定於 2017 年 8 月 12 日正式營運至 2017 年 9 月 2 日結束營運，將由臺北市政府衛生局及新北市政府衛生局輪值執行選手村餐廳之食品衛生稽查及食品抽驗。

(1) 食品衛生稽查：

A. 食品衛生稽查人力：每天 2 班次，每班 2 人。(班次 1：

每日 8 時至 15 時、班次 2：每日 15 時至 22 時)

B. 稽查重點：

共通項目	稽查重點	
餐飲衛生	從業人員衛生管理	人員近 1 年內體檢報告、手部清潔檢查、穿戴工作衣帽及口罩等。
	場所環境衛生	病媒蚊防治措施、設備清潔、清潔之工作檯面、販售現場衛生、廢棄物處理等。
	衛生品質管理	<ul style="list-style-type: none">• 餐點及食材之保存溫度：熱藏 60 度 C 以上、冷藏 0-7 度 C、冷凍-18 度 C 以下。• 餐點及食材之保存方式：應有適當防護，如：加蓋、覆蓋。• 原物料管理：驗收機制查核、來源證明查核。
食品標示	包裝及散裝產品應符合食品安全衛生相關法規。 直接供飲食場所供應牛肉、豬肉、海鮮應正確標示品名及原產地。	

(2) 食品抽驗：

A. 食品抽驗人力：每天 3 班次，每班 2 人。(班次 1：每

日 10 時至 11 時、班次 2：每日 14 時至 15 時、班次

3：每日 19 時至 20 時)

B. 以生化快篩檢驗、快篩試劑檢驗及化學檢驗法，針對

每班次抽驗 6 項食材及食品進行檢驗，如有不合格立

即要求下架退貨。

(三) 賽事期間之疑似食品中毒案件通報及處辦：

1. 賽會期間針對場館及選手村發生之疑似食品中毒事件，地方

衛生局人員將依「疑似食品中毒案件通報及處辦通報及處辦

流程」執行案件調查，如附件 2：

- (1) 現場餐飲供應人員或工作人員通報選手等人員疑似食品中毒情況。
- (2) 選手醫護站、醫療中心或相關醫院醫療人員診斷為疑似食品中毒事件。
- (3) 醫療人員透過登打各類事件通報系統通報疑似食品中毒事件，系統自動發送電子郵件或簡訊通報醫療服務處食品安全組窗口。
- (4) 疑似食品中毒就醫人數累計達 6 人（含）以上，則令供餐業者於賽會期間停止供應造成食品中毒之餐點，必要時得令供餐業者暫停作業。
- (5) 醫療服務處食品安全組依衛生局「食品中毒事件通報、調查、採樣及送驗作業程序書」執行攝食調查與採檢作業。
- (6) 食品安全組登打相關調查結果於產品通路便捷查詢平台（PMDS），後續處辦並回報主營運中心（MOC）。

2. 選手村加強管理：

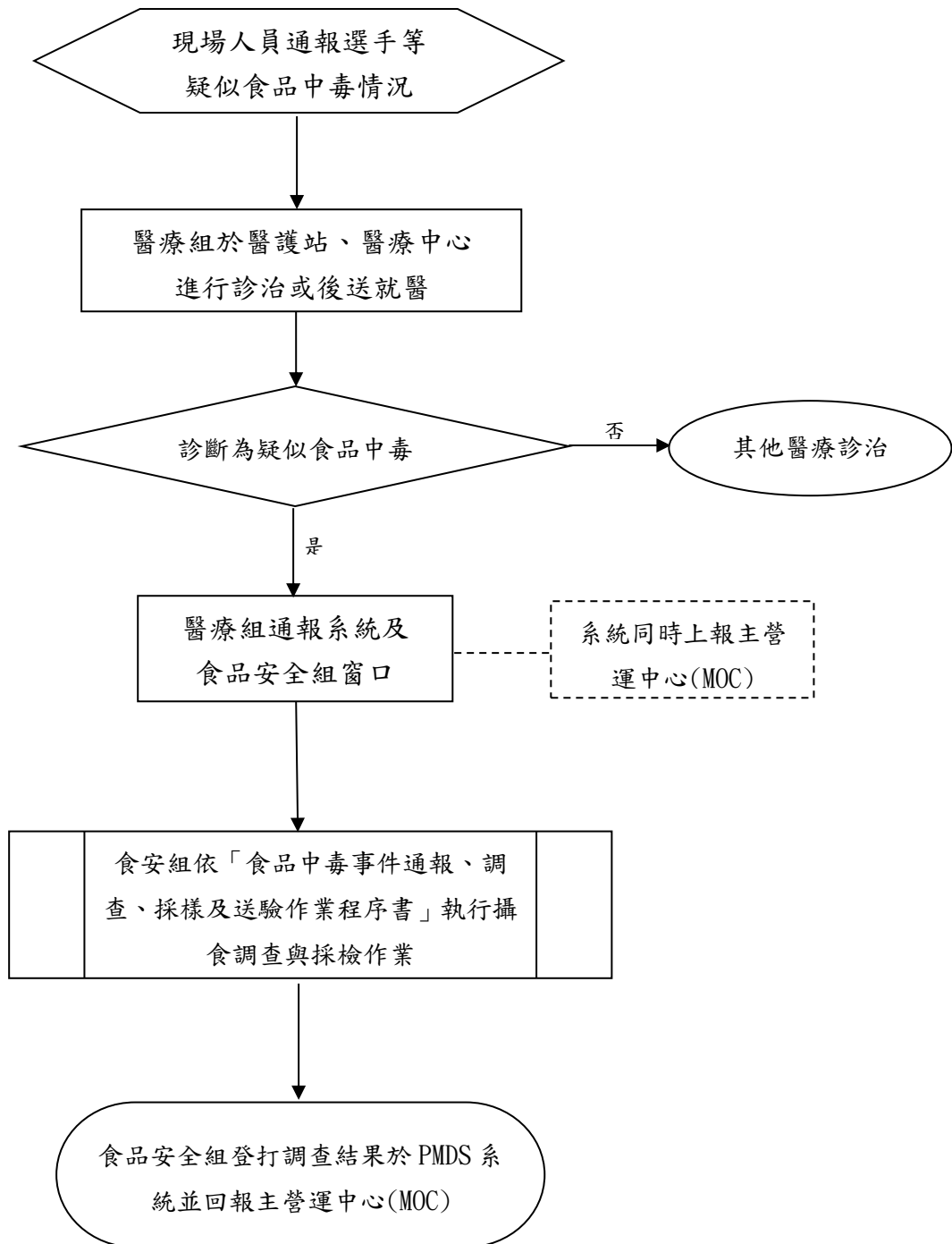
- (1) 地方衛生局設有每日值班人員 2 人，執行選手村疑似食品中毒事件之通報、採檢及處辦。
- (2) 疑似食品中毒就醫人數累計達 6 人（含）以上，則令供餐業者於賽會期間停止供應造成食品中毒之餐點，必要時得令供餐業者暫停作業，並啟動備用餐點之準備及調度作業。

陸、附件

附件一：疑似食品中毒通報及處辦流程

附件二：重點工作甘特圖

附件一、疑似食品中毒事件通報及處辦流程



附件二、重點工作甘特圖

場域	期程	執行事項	年	2016												2017									
			月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
場館	食品業者衛生資料蒐集	蒐集場館周邊餐飲業者相關資訊						*																	
		蒐集場館內進駐食品業者、貴賓入住飯店之相關資訊																		*	*				
	食品業者衛生講習階段	辦理場館周邊食品業者衛生講習												*											
		辦理場館內食品業者、貴賓飯店衛生講習																			*				
	競賽前稽查輔導、抽驗階段	競賽前場館周邊食品衛生稽查與輔導																					*		
		競賽前場館內食品業者、貴賓飯店衛生稽查與輔導																					*		
		競賽前場館周邊食品抽驗作業																					*		
	競賽中稽查與抽驗階段	競賽中場館及其周邊食品衛生稽查、抽驗與疑似食品中毒處辦																						*	
	選手村	食品業者衛生資料蒐集	蒐集選手村周邊餐飲業者相關資訊						*																
蒐集選手村進駐食品業者之相關資訊																					*	*			
食品業者衛生講習階段		辦理選手村周邊食品業者衛生講習												*											
		辦理選手村內食品業者衛生講習																				*			
競賽前稽查輔導、抽驗階段		競賽前選手村周邊食品衛生稽查與輔導																					*		
		競賽前選手村內食品業者衛生稽查與輔導																						*	
		競賽前選手村周邊食品抽驗作業																					*		
競賽中稽查與抽驗階段		競賽前選手村餐廳食品抽驗作業																					*		
		競賽中選手村餐廳食品衛生稽查、抽驗與疑似食品中毒處辦																						*	

* 彙整各縣市成果