

# 樹德科技大學 107 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:107 年 10 月 31 日(星期三)下午 2 時 00 分

地點:行政大樓三樓 A308 會議室

主持人:學務長顏世慧

紀錄:許瑞蘭

出席人員:顏學務長世慧、宋總務長鴻麒、鄭副學務長國華、事務組林組長英豪、生活輔導組邢組長鼎賢、僑外陸生暨住宿服務組傅組長亞琪(蕭涵云代)、健康促進中心魏主任正、管理學院唐瑞芬老師、劉奕均同學(管理學院學生代表)、李維洲同學(資訊學院學生代表)、余芳吟同學(宿委會學生代表)、徐茂榮同學(學生會學生代表)。

列席人員:總務處事務組林品吟,壹軒樓餐廳業管劉玉梅,統一美食廣場業管李鴻如、郭哲村,參嵐樓餐廳業管王雯娟。

請假人員:張偉德老師、陳月英老師、柯乃華老師、林書榆同學、周明歆同學。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(107 年 05 月 15 日)決議事項執行情形

項目	案由	會議決議及執行情形
第 1 案	目前只有貳姿樓餐廳可以使用電子票券,是否可以推廣至壹軒樓以及參嵐樓餐廳使用,讓師生在用餐付款時更為便利?	107-1 學期配合第一銀行推廣台灣 pay 電子支付方案,於 107.10.12 總務處召開期初廠商會議中,向餐廳廠商宣導電子支付之便利性,鼓勵廠商結合銀行方案,提供師生更便利之繳費方式。
第 2 案	現在教育部規定最低工讀金為 140 元/小時,有學生反應在學生餐廳工讀,仍有 100 元/小時的工資,請學校可以協助保障學生的打工權益。	1、已有在廠商合約中第十三條第 8 點規範:政府實施勞工基準辦法中保險及工資調整時,實施對象適用於工讀人員,乙方必須依法辦理。 2、已於多次廠商會議中宣導,請廠商配合對於工讀生應提供法規規範之最低工資,保障學生的打工權益。

參、 工作報告

報告一、餐飲廠商現況:

自 107-1 學期開始,學校餐飲廠商更改為統包商管理模式,分別為壹軒樓餐廳~七巧企業社、貳姿樓餐廳~統一商場、參嵐樓餐廳~青蘋果企業社,共計 29 家廠商。

107-1 學期本校餐飲廠商

位址	餐飲名稱	位址	餐飲名稱
福利社(3)	壹軒樓-重感情		向日葵飲料店
	貳姿樓-7-11		活力早餐
	參嵐樓-寶強商行		八車(果汁)

壹軒樓(7)	大西牛冷飲	貳姿樓 統一商場(11)	福記滷味
	菜根香自助餐		萬家福(鍋燒拉麵)
	八方雲集		禾園
	台越美食		炒翻天
	QQ麵館		飯谷食堂(簡餐)
	福榮食堂		華膳亭(麵類)
	千禾餐飲店		幸福小棧
			排義排
			圖資大樓(1)
叁嵐樓(5)		文薈館(1)	With me 咖啡吧
	炒時尚快餐	橫山基地(1)	59號咖啡文創館
	吃早餐BAR		
	樹德超涼亭冷飲		
	姐姐麵館		
	羅師傅自助餐		

## 報告二、106 學年度第 2 學期餐飲衛生稽查工作報告。

說明：

※每週不定期進行餐飲衛生稽查工作。

評分項目為：

- (1)作業場所衛生管理
- (2)從業人員衛生管理
- (3)洗手設施
- (4)食品及其原料之驗收、處理及貯存
- (5)食品製備及供膳衛生管理
- (6)用餐場所及用餐盛具衛生管理
- (7)校園食材登錄平臺。

若有不合格情形則要求廠商限期改善，如複檢仍未改善，則依合約罰則處理。

※稽查人員分為：

- (1)稽查小組及業務承辦人→每週一次不定時
- (2)委外營養師→每學期 3 次
- (3)委託台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)→每學期 1 次

※106-2 校內餐飲稽查常見缺失如下：

- (1)生熟食刀具未分區置放。
- (2)製備之菜餚、食材無加蓋。
- (3)濾水器之濾心已發黃，應更換。

(4)應使用有非基改豆類證明之食材。

※每日餐廳食物檢體留存備驗

- (1)依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理法」第9條規定：採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，至於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時以備查驗。
- (2)各餐廳留存備驗餐點檢體，每週一至週五 11：30 及 17：00 前，送至健康促進中心有專設檢體冰箱留存備驗。
- (3)要求廠商簽名記錄，並每月記錄呈核備存。

※校園食材登錄平台~登錄情形

- (1)為落實食安管理，教育部於104年1月29日與衛生福利部會銜修正發布「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」，該辦法第9條規定供售學校食品之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊。
- (2)總務處配合納入廠商合約管理：  
依據~樹德科技大學餐廳衛生管理實施要點第十四項(二)食品衛生第12點~為推動教育部之「校園食材登錄系統」作業，廠商須配合執行辦理，於每日下午2點以前完成登錄，未完成者，罰款新台幣1,000元。
- (3)業管單位每週會定期登錄查核並記錄，未依規定執行者，經勸導後未改善者，依合約罰鍰。

※新生領航營問題餐點事件

- (1)FUN卡曼早餐棄單事件→因為廠商實際提供的餐點與當初訂餐時預期不同，與廠商溝通協調希望可以改善，廠商回覆校方取消之後的訂單，影響後續活動流程。
- (2)禾園紅茶事件→9/4(二)早餐附餐飲料紅茶，有1/3的紅茶有腐敗臭酸情形，餐點退回給廠商，廠商退費。
- (3)炒番天炒飯事件→有多數同學反應炒飯米飯未熟，反應給業管單位知悉，並要求改善。

※107學年度教育部餐飲訪視~~

- 說明：1.定於107年11月20日(星期二)上午9時至本校進行實地輔導。  
2.輔導流程(以半日執行為原則，將依實際情形微調流程及時間)

流程	單位	時間
輔導說明	輔導小組	5分鐘
學校餐飲業者簡介	學校	5分鐘
輔導現場	輔導小組	60分鐘
文件核對	輔導小組	30分鐘
輔導小組內部會議	輔導小組	30分鐘
輔導結果說明	輔導小組與業者	30分鐘

## 《輔導訪視重點》

### 一、學校餐飲衛生自主管理機制

(包括指定專人擔任餐飲衛生督導人員、落實自行檢查管理及記錄等)。

### 二、學校、委外標租及租賃學校用地廠商之餐飲衛生管理情形

(包括作業場所設施規劃、維護與管理、從業員工衛生管理、用水衛生與洗手及其設備的管理、**食品及其原料之採購、驗收**、處理及貯存、食品烹調與製備的衛生管理、配膳及供膳的衛生管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理、廢棄物處理與病媒管制等)。

#### 廠商之餐飲衛生管理情形

##### ※參嵐樓自助餐的作業場所問題

1. 天花板缺損漏水~~總務處已修復。
2. 作業場所燈光不足，廠商會自行加強裝置。
3. 抽油煙風管應更換，總務處預訂於新的年度預算編列更換。

##### ※食品及其原料之採購、驗收問題

1. 食材驗收表單要確實填錄。
2. 收貨單據務必留存半年，以提供查核。

### 三、校園食材登錄平臺之登錄管理情形。

## 報告三、107 學年度第 1 學期校園餐飲系列活動。

說明：

1. 本學期執行經費共計 82,250 元。
2. 本學期辦理校園餐飲衛生安全系列活動內容如下：

活動項目	活動時間	活動內容
健康饗食	107 年 10 月 19 日	1、新健康飲食概念宣導講座 2、健康蔬食 DIY 示範教學 3、看懂營養標示，才能吃對食物
健康飲食大補帖	107 年 10 月 24 日 107 年 10 月 25 日	1. 各類食品營養相關海報展示。 2. 食物模型展示。 3. 健康營養諮詢。 4. 闖關遊戲
健康魔法果凍~~ 洗愛玉體驗	107 年 10 月 24 日 107 年 10 月 25 日	1. 健康食物~~愛玉介紹。 2. 洗愛玉 DIY 體驗。
健康飲食宣導~吃 鍋有撇步	107 年 12 月 6 日	1. 新健康飲食概念宣導講座。 2. 健康營養諮詢。 3. 健康飲食相關闖關遊戲
健康飲食宣導	107 年 10 月~12 月	製作健康飲食相關海報，於校園內各棟大樓 出入口明顯處張貼宣導，營造優質健康之用 餐環境。

#### 肆、臨時動議：

##### 一、107 學年度教育部餐飲訪視補充資料

**學務長補充：**依多次至他校訪視的經驗，11 月 20 日訪視的重點提供給大家參考：

1. 冰箱溫度：除了冷藏溫度要達到標準之外，冷藏空間要乾淨整齊。
2. 出菜後的保溫設備要完善，溫度亦要符合標準。
3. 油槽的清潔應確實執行。
4. 餐飲從業人員的體檢資料要齊全。
5. 校園食材登錄的部分務必請廠商注意，所登錄的食材應與實際販賣的餐點所用的食材符合。

**事務組英豪組長補充：**提供以下細微容易忽略的地方，請廠商多注意。

1. 去年訪視委員也有要求廠商提出豆製品非基改證明，今年要請各廠商注意配合，勿使用基改食材。
2. 餐具擺放要有明確的方向。
3. 餐廳作業場所勿積水。
4. 餐飲從業人員務必戴口罩以及戴帽。
5. 餐廳作業場所不可出現病媒蟲。

二、住服組涵云補充說明：提醒廠商在聘用工讀生時，請注意若學生身份為境外生時，需請他們提供工作證，若無工作證打工者，僱主與學生皆會依法罰鍰，若學生無工作證可以請他們至住服組申請，再請各廠商注意。

三、宿委會代表余芳吟同學：有學生反應有些櫃位在餐點部分，同樣的價錢但是餐點分量卻不同，導致有同學會吃不飽！是否廠商可以說明或有個衡量的依據，提供讓同學選擇。

##### **學務長回覆：**

因為青少年的熱量需求會比較多，所以主食類不夠，學生就容易有飢餓感，但是每個廠商供餐做法不同，並且又需考量成本管控壓力，請統包商協助向所屬廠商宣導相關問題，盡量統一份量的管控，不要落差太大，學生才不會感覺到不公平。

##### **生輔組鼎賢組長回覆：**

建議廠商可以固定一個度量衡的工具，在主食類例如白飯用固定的碗，麵食可以使用秤重方式，可以改善份量的管控。

四、事務組英豪組長補充說明：

向學生代表們說明，颱風天因考量廠商的人身安全，若政府公告停班停課，餐廳亦不營業，請提醒同學應提早備糧，現各棟宿舍 1 樓均有設置泡麵、乾糧販賣機，以提供住宿生裹腹止飢之便利性。

五、資訊學院學生代表李維洲同學：提醒各廠商，在餐廳工讀部分，學生會之前有做過調查，同學在學餐工讀仍有些廠商未符合勞基法最低薪資規定，希望廠商能配合。

**學務長回覆：**要符合勞基法最低薪資規定，相對的廠商就需付出更多成本，但是學校立場就是需符合法規，所以請各廠商務必配合。

伍、主席提示：

- 一、針對新生領航營的部分，因為這2年大部分的新生都會參與，所以人數眾多，又暑假期間餐廳每個櫃位本來營業的天數就不多，備料有可能也沒那麼多，未來會請課服組辦理該活動時，針對餐飲部分再召開廠商協調會議，確保同學用餐品質，也減少問題產生。
- 二、11月20日教育部的餐飲衛生訪視，再麻煩總務處以及廠商協助配合。

陸、散會(14:50)