

樹德科技大學 107 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:108 年 05 月 07 日(星期二)下午 3 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、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、健康促進中心魏主任正(黃秋玲副主任代)、資訊學院張偉德老師、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、With me 咖啡蕭聖家、永興商行葉清炎、重感情福利社林志仲。

請假人員:宋總務長鴻麒、唐瑞芬老師、陳月英老師、柯乃華老師、林書榆同學、周明歆同學、劉奕均同學。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(107 年 10 月 31 日)決議事項執行情形:無

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 30 家廠商。

107-2 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	貳姿樓 統一商場(11)	茶雨茶飲料店
	貳姿樓-7-11		活力早餐
	參嵐樓-永興商行		八車(果汁)
壹軒樓(8)	大西牛冷飲		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
	茹姐麵館		飯谷食堂(簡餐)
	福榮食堂		華膳亭(麵類)
	千禾餐飲店		幸福小棧
	韓食堂		排義排
	圖資大樓(1)	FUN卡曼(複合式餐飲)	
	文薈館(1)	With me 咖啡吧	
	橫山基地(1)	59號咖啡文創館	
	炒時尚快餐		
	吃早餐BAR		

叁嵐樓(5)	樹德超涼亭冷飲		
	姐姐麵館		
	羅師傅自助餐		

報告二、107 學年度第 1 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

※107-1 校內餐飲稽查重大以及特殊的缺失如下：

- (1)雞蛋有雞屎殘留以及蛋殼有破損情形，食材驗收應確實檢視(QQ 麵館)。
- (2)煮麵鍋子單次使用後應清洗，勿重複使用(FUN 卡曼)。
- (3)肉品、貝果食材過期(With me 咖啡)。
- (4)油炸食用油接近不良(總極性化合物 22.5%)，宜提早更換(幸福小棧)。

※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。

報告三、107 年度大專校院餐飲衛生輔導訪視結果

說明：1. 於 107 年 11 月 20 日(星期二)上午 9 時至本校進行實地輔導。

2. 查檢櫃位~菜根香自助餐，總計 24 個查檢項，符合有 19 項，部分符合 4 項，不適用 1 項，缺失建議項目已於 108 年 1 月 15 日前改善，並函覆教育部。

《輔導訪視缺失》共計 5 點缺失

(一)前處理區與烹調區未有效區隔(烹調區內有未清洗食材)

改善措施：已請廠商將前處理區移置後方，與烹調區有效區隔。

(二)天花板有孔洞、牆壁有油污。

改善措施：天花板有孔洞之處已將其密合，牆壁髒汙已請廠商清潔完畢。

(三)作業區窗戶無紗窗；建議於進入作業區入口設置紗門，以防止病媒入侵。

改善措施：已於 107.11.30 在作業區設置紗窗以及紗門，以防止病媒入侵。

(四)有執行病媒防治，但作業區內仍有蒼蠅。

改善措施：本校為有效提升及維護用餐環境清潔衛生，餐廳各出入口均已裝設空氣門及紗門，以降低蚊蠅進出。且於作業區入口處做合適措施，防止病媒蟲進入；並請廠商持續加強衛生消毒作業。

(五)餐具缺消毒步驟。

改善措施：規範廠商清洗餐具時使用四槽洗淨，並將烹調用具及餐具有效殺菌，以每 10 公升水加入 40cc 漂白水，浸泡 30 分鐘後洗淨後存放在清潔區域。

報告四、政策宣導

(一)學餐之勞工保險以及工資應符合法規規定，若發現未符合規範則依合約《第十三條第八點》進行罰鍰。

(二)一次用塑膠吸管限制使用：於 108 年 07 月開始，內食餐飲不可提供塑膠吸管。依照政府公告規範辦理，總務處已於 107 學年度餐廳合約中，增列督導處置相關事宜《第十二條第 9 點》。

【各廠商因應方式】

1. 壹軒樓餐廳做法：

*方案一：接洽生產紙吸管的工廠。

*方案二：現場販售鋼吸管。

2. 統一商場做法：

*方案一：不提供塑膠吸管，或加價改提供紙吸管

*方案二：不提供塑膠吸管，或加價改用杯蓋就口喝

3. 叁嵐樓餐廳做法：

*販售環保吸管或直接撕膜飲用

*找類似咖啡杯的蓋子，可以直接就口喝。

4. With me 做法：

*飲料內用將提供〔紙吸管〕

*外帶飲料會換成可〔直接飲用杯蓋〕或〔紙吸管〕(珍珠用)

5. 59 號咖啡做法：全面免費提供紙吸管。

報告五、107 學年度第 2 學期校園餐飲系列活動。

說明：

1. 本學期執行經費共計 67,626 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
窈窕非夢事~健康飲食講座	108 年 04 月 24 日	1、新健康飲食概念宣導講座 2、健康蔬食 DIY 示範教學
健康飲食大補帖	108 年 05 月 16 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
健康消暑~飲冰室文化	108 年 05 月 16 日	1. 健康食物~~低熱量冰品介紹。 2. 新健康飲食概念宣導 3. 看懂營養標示，才能吃對食物
校園餐廳評比	108 年 4 月~5 月	校內餐飲品質問卷網路調查評比，針對各餐飲廠商進行餐廳環境、服務態度及餐點之滿意度調查，並將評比結果公告周知。
歡慶端午~健康享粽	108 年 6 月 4 日	1. 粽子營養熱量知多少~海報展示 2. 健康飲食系列闖關遊戲→過關者可獲得粽子 1 顆
健康飲食宣導	108 年 4 月~6 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、壹軒樓餐廳業管廠商劉玉梅：每學期 SGS 到校餐飲衛生稽查部分，是否可以像以往一樣學校補助 1/2，廠商自付 1/2，因為這筆費用對廠商而言也是一筆不少的負擔。

學務長回覆：

目前因應少子化政策，學校大部分處室預算都縮編，因此已經取消的預算暫時不會再編列。又 SGS 屬於外部公正且專業的檢驗稽查機構，對於每年的教育部餐飲訪視有加分的效益，所以 SGS 稽查為必要的作業，請轉知所屬廠商體諒。

伍、散會(15：50)