

樹德科技大學 108 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:108 年 10 月 30 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、健康促進中心魏主任正、管理學院唐瑞芬老師、資訊學院李景立老師、設計學院劉念德老師、詹子逸同學(管理學院學生代表)、黃聖景同學(資訊學院學生代表)、柯富騰同學(設計學院學生代表)、黃蕤棧同學(應用社會學院學生代表)、蔡恩祈同學(宿委會學生代表)、王翎絹同學(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、井來井趣黃郁婷。

請假人員:柯乃華老師。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(108 年 05 月 07 日)決議事項執行情形:無

參、 工作報告

報告一、餐飲廠商現況:

目前學校餐飲廠商管理為統包商管理模式,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,包含超商、福利社共計 32 家廠商。

108-1 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	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
壹軒樓 (10)	大西牛冷飲		福記滷味
	菜根香自助餐		萬家福
	八方雲集		禾園
	台越美食		飯谷食堂
	韓食堂		華膳亭
	炒番天		排義排
	八二食巢		立鶴美食館
	食壹		令和飯舖
	蛋營養早餐店	圖資大樓(1)	FUN卡曼
	義品鮮麵館	文薈館(1)	井來井趣
炒食尚快餐	橫山基地(1)	59號咖啡文創館	
	吃早餐BAR		

叁嵐樓(5)	樹德超涼亭冷飲		
	茹姐麵館		
	羅師傅自助餐		

報告二、107 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

※107-2 校內餐飲稽查常見以及特殊的缺失如下：

- (1)使用食材豆皮、豆瓣醬為基因改造食材。
- (2)生、熟食刀具應分開。
- (3)飲水設備前濾心有發黃情形，應更換。
- (4)未洗滌之雞蛋應與其他食材分開置放。

※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、108-1 學期總務處管理現況

1. 爐具管線安檢現況：本學期於 108.9.04 已全數檢查完畢，皆合格，並將報告做成紀錄留存。
2. 配合政府環保政策，本校已逐步推動禁用免洗餐具、節能減碳、垃圾源頭減量，希望能提升用餐環境品質，並特別於各宿餐廳設置餐具洗滌台，提供給自備餐具之師生使用。

報告四、108 學年度教育部餐飲訪視~~

說明：1. 定於 108 年 11 月 19 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、學校與業者	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

(包括作業場所衛生管理、從業人員衛生管理、洗手設施、清潔用具(品)與消毒等化學物質管理、食品及其原料之驗收、處理及貯存、食品製備及供膳衛生管理、用餐場所及用餐盛具衛生管理、校園食材登錄平臺等)。

目前廠商之餐飲衛生管理應注意事項

※統一商場的蒼蠅問題

→因季節學校週遭農作物施肥因素，二宿餐廳蒼蠅增多。

《建議解決方式》

1. 餐廳總共有三處入口，均有設置空氣門，但是門風力皆不夠強，請相關廠商來檢視。
2. 建議總務處可以將出入口改成連動方式(空氣門與玻璃門)，以較低的成本減少爾後電

費的支出。

3. 每日關店後確實執行清潔以及簡易消毒。
4. 總務處提供經費，購買簡易捕蠅器置放。

※禁用基因改造食品

→ 多次發現廠商會使用基因改造食品

學校衛生法第 23 條第 3 項規定，學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

1. 常見豆類製品：豆干、豆包、豆瓣醬、醬油
2. 玉米罐頭製品

*合約中第 12 條第 2 項第 14 點規範~

若因教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，抽驗學校食品之衛生安全及品質，到學校抽查供應膳食廠商是否使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品，查驗證實者罰款新台幣 3,000 元整，再發生則立即終止合約並沒收履約保證金，並計點一次。

報告五、108 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 83,653 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
健康飲食大補帖	108 年 10 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
健康魔法果凍~~ 洗愛玉體驗	108 年 10 月 16 日	1. 健康食物~~愛玉介紹。 2. 洗愛玉 DIY 體驗。
健康飲食推廣活 動~健康早餐聰明 吃	108 年 11 月 29 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
我的健康餐盤~健 康火鍋趴	108 年 12 月 5 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	108 年 9 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、總務長餐廳管理補充說明：

1. 井來井趣非輕食櫃位，因為有販賣麵食類，所以下學期會移至壹軒樓餐廳，另有輕食廠商進駐。

2. 蒼蠅的問題應該是廠商業者自行改善處理，空氣門部分暫時不會更動，請廠商評估開放空氣門風力強的那一扇門做出入口。
3. 明年統一商場跟 FUN 卡曼會再重新訂合約，仍在考量與統一續約或是重新招標，未來合作模式或許會把風除室設計考量進去以預防病媒蟲進入。
4. 未來的合約會重新規範：學校提供完整的硬體設備交給廠商使用，使用的廠商業者應負責維護管理以及修繕責任。
5. 各餐廳新建置的洗手檯主要是提供給師生清洗餐具使用，再請廠商業者協助維護清潔。

二、設計學院學生代表柯富騰同學：有同學反應在一宿餐廳用餐區的桌椅有些老舊，使用時晃動幅度會比較大，若同學在食用有熱湯的餐點時，可能會造成燙傷的意外，請學校協助處理。

總務長回覆：請業者全面檢視餐廳內桌椅，有缺損的盡速修繕，如果來不及修繕使用，請先將桌椅撤掉，避免造成意外。

三、設計學院學生代表柯富騰同學：同學反應在三宿福利社消費時，店家會漏開發票，不知道學校是否有相關法規可以規範廠商。

學務長回覆：開立發票是與營業額以及稅務有關，學校並沒有相關規範約束，會再跟廠商進行勸導。

總務長回覆：這是同學本身的權益問題，如果爾後有類似情形，請同學現場反應給店家，要求業者如實開立發票，若需要公權力介入，再請同學即時反應讓學校知悉協助處理。

四、學生會代表王翎絹同學：有同學反應到二宿餐廳點素食餐點時，櫃位提供的菜單跟實際現場點餐時不同，有些素食餐點櫃位說沒有賣了，但是菜單上還是有，因此讓同學無所適從。

事務組英豪組長回覆：目前學校一宿餐廳自助餐旁有全素食櫃位，如果同學需要全素食可以前往用餐，二宿有 3 個櫃位有鍋邊素可以提供。

總務長回覆：請王同學再向茹素的同學確認前往用餐時間，並確認是哪個櫃位，因為學校茹素人口並沒有很多，廠商準備食材也會有所考量，如果同學是正中午用餐有如此情形，會再跟廠商溝通協調。

五、統一美食廣場業管郭哲村區長：考量學生的用餐安全，目前本餐廳都規範廠商要使用洗選蛋，建議學餐應該都要使用洗選蛋，避免食物中毒的情形發生。

學務長回覆：確實雞蛋殼會有汙染物殘留問題，再請健促中心加強宣導廠商應使用洗選蛋，確保師生用餐安全。

伍、主席提示：

一、未來請各系學會及學生議會做調查時，請有問題的同学提供詳細的資訊，並且也讓同學知道有些問題可以當場提出並立即解決，因為有些問題等提到會議中會有不一樣的解讀，有可能會造成無法解決同學問題的情形。

二、11 月 19 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)