

樹德科技大學 108 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:109 年 05 月 27 日(星期三)下午 2 時 00 分(紙本會簽)

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、應社學院柯乃華老師。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)、黃蕺稜同學(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。

請假人員:無

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(108 年 10 月 30 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	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。	已請業者全面檢視餐廳內桌椅,將有缺損的桌椅修繕完畢。

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、叁嵐樓餐廳~青蘋果企業社(整修中),本學期包含超商、福利社共計 26 家廠商。

108-2 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
	叁嵐樓-永興商行		八車
壹軒樓(9)	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
	炒番天		華膳亭

	蛋營養早餐店		排義排
	友福餐館		立鶴美食館
	井來井趣		令和飯舖
	拾肆番拉麵	圖資大樓(1)	FUN卡曼
		文薈館(1)	JUST EAT
叁嵐樓(5) 整 修 中	炒食尚快餐	橫山基地(1)	59號咖啡文創館
	吃早餐BAR		
	樹德超涼亭冷飲		
	茹姐麵館		
	羅師傅自助餐		

報告二、108 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

※108-1 校內餐飲稽查常見以及特殊的缺失如下：

- (1)使用食材豆腐、醬油、沙拉油為基因改造食材。
- (2)食材分裝日期部分未標示。。
- (3)洗手槽應放置洗手乳及擦手紙。
- (4)冰箱冷凍食材應再減少儲存量，以保持冷凍之效果。

※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「學校餐廳廚房員工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 年度大專校院餐飲衛生輔導訪視結果

說明：1. 於 108 年 11 月 19 日(星期二)上午 9 時至本校進行實地輔導。

2. 查檢櫃位~飯谷食堂簡餐，總計 24 個查檢項，符合有 13 項，部分符合 9 項，不適用 2 項，缺失建議項目已於 109 年 1 月 2 日前改善，並函覆教育部。

《輔導訪視缺失》共計 9 點缺失

(一) 加強洗滌烹調器具及食材之時間區隔管理

改善措施：櫃內共三水槽，規劃 2 槽洗食材，另一槽專洗烹調器具以及餐具；並以時間管理區分清洗時段，以避免食材交叉汙染。

(二) 作業區地面濕滑

改善措施：請作業人員保持地板乾燥，以預防作業區人員滑倒意外發生，業管人員會加強督察作業。

(三) 截油設施髒污，建議增加清洗頻率

改善措施：截油設施規範業者每週清洗一次，業管單位會每週增加檢視清潔度之頻率，必要時要求業者再加強清洗。

(四) 烹調區照明設備故障未亮，光線照度不足

改善措施：108.12.03 已將烹調區照明設備修膳完成。

(五) 從業人員葉 O 變無胸部 X 光檢查報告

改善措施：該員工已於 108.10.23 完成 X 光檢查，報告結果正常。

(六) 3 位從業人員無衛生講習受訓紀錄

改善措施：108.12.14 業管單位已針對全校餐飲廠商辦理餐飲衛生研習講座。

(七) 洗手設備缺指甲刷

改善措施：已於 108.12.03 購置指甲刷。

(八)湯勺木柄有異物

改善措施：請業者加強清潔，業管單位會加強督導稽查，有缺損之餐具，會請業者汰舊換新。

(九)菜餚置於保溫設備，但保溫設備未開啟(實際量測菜餚表面溫度 49°C)

改善措施：請業者確實開啟保溫設備，確保菜餚溫度(實際監測溫度為 77.8 °C)，維護師生用餐安全。

報告四、因應嚴重特殊傳染性肺炎-餐廳防疫措施~~

1. 於 109.2.18(二)之前所屬供膳人員(含工讀生)完成「供膳人員疫情調查表」
2. 各餐廳入口均放置 75%酒精噴瓶，提供進出同學使用。
3. 櫃位人員於營業時間全數應戴口罩。
4. 加強餐廳清潔、消毒，並於同學用餐完畢，請清潔人員立即使用稀釋漂白水擦拭用餐桌面。
5. 廁所、餐廳外洗手台均放置洗手乳。
6. 供膳人員上班前全面測量體溫並記錄。
7. 各餐廳全面減少內用坐位，達到社交距離之規定，減少口沫傳染之風險。
8. 規範體溫大於 37.5 度發燒者，請勿進入餐廳；並於各餐廳張貼防疫海報宣導。
9. 已於教育部補助經費中編列預算，未來於各餐廳內用餐桌將設置壓克力隔板。

報告五、108 學年度第 2 學期校園餐飲系列活動。

說明：1. 因考量疫情以及叁嵐樓餐廳整修，本學期執行經費共計 15,200 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	109 年 05 月 12 日 ~13 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
健康飲食宣導	109 年 03 月~06 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：

無