

# 樹德科技大學 109 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:109 年 11 月 04 日(星期三)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、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、資訊學院許丕忠老師、設計學院王宗興老師、應用社會學院黃奕維老師、程祖耀同學(資訊學院學生代表)、蔡昀蓁同學(設計學院學生代表)、陳達星同學(應用社會學院學生代表)、林彥彤同學(宿委會學生代表)、林雅君同學(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,墨凡食代廣場業管薛浚鴻、游忠明,參嵐樓餐廳業管王雯娟。

請假人員:唐瑞芬老師、沈佳翰同學。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(109 年 05 月 27 日)決議事項執行情形:無(紙本會簽辦理)

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~飯谷食堂企業社、貳姿樓餐廳~墨凡有限公司、參嵐樓餐廳~青蘋果企業社,包含超商、福利社共計 35 家廠商。

109-1 學期本校餐飲廠商

位址	餐飲名稱	位址	餐飲名稱
壹軒樓(11)	蛋營養早餐店	貳姿樓 墨凡食代廣場(12)	萬家福麵食
	友福餐館		如意坊
	大西牛		活力早餐
	八方雲集		八車果汁豆花冰品
	福記風味		新八國聯軍
	炒番天		便當餐廚
	菜根香自助餐(蓋世食府-素食)		奇奇美式炸雞
	拾肆番拉麵		永日鮮自助餐
	主廚義麵坊		雄強吉開
	來吃我的雞		回憶小時候
韓食堂	江蓉湯包		
	大禾滷味		
	炒食尚快餐	圖資大樓(1)	巴特里
	吃早餐 BAR	文薈館(1)	JEST EAT

叁嵐樓(7)	樹德超涼亭冷飲	福利社(3)	壹軒樓-重感情
	茹姐麵館		貳姿樓-7-11
	羅師傅自助餐		叁嵐樓-永興商行
	韓食堂		
	賢大碗滷味		

## 報告二、108 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

※108-2 校內餐飲稽查常見以及特殊的缺失如下：

- (1)作業場所不宜置放紙箱。
- (2)使用食材醬油、豆瓣醬為基因改造食材。
- (3)作業場所洗手台，應置放擦手紙。
- (4)製備之食材或菜餚應加蓋置放。

※每日餐廳食物檢體留存備驗

- (1)依據「學校餐廳廚房員工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。

報告四、109學年度教育部餐飲訪視~~

說明：1.今年疫情因素，原定11月訪視改於110年3月上旬早上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)。

《108年輔導訪視缺失》提供給新進廠商參考

(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)洗手設備缺指甲刷

改善措施：已於 108.12.03 購置指甲刷。

(六)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。

(七)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。

**報告五、109 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 101,876 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
健康低卡蛋黃酥 月餅 DIY 活動	109 年 9 月 22 日 109 年 9 月 24 日	1. 健康飲食新知宣導 2. 健康低卡蛋黃酥月餅製作教學 3. 健康低卡蛋黃酥月餅 DIY 活動
香郁中秋~~健康 烤肉趣	109 年 10 月 7 日	1. 健康飲食新知宣導 2. 健康烤肉方式以及食材介紹 3. 健康闖關活動(過關者可得到蔬果食材一份)
健康飲食大補帖	109 年 10 月 28-29 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	109 年 10 月 28-29 日	1. 健康食物~~愛玉介紹。 2. 洗愛玉 DIY 體驗。
健康飲食講座~窈 窕非夢事	109 年 11 月 25 日	1. 新健康飲食概念宣導。 2. 計算基本所需營養熱量。 3. 選購健康低熱量飲食的知能及技巧。 4. 健康營養諮詢。
健康飲食宣導	109 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、學生會代表林雅君同學：有同學反應到二宿餐廳自助餐消費時，該櫃的計價標準不一，一樣的菜有時結帳金額會比較高，是否可以請廠商訂定一個標準。

**學務長回覆：**請同學爾後如果發生類似情形，請先記錄相關人事時地物並拍照佐證，當下直接跟業管單位反應。請墨凡業管單位再跟該櫃位溝通協調，制定標準計價方式。

#### 二、109 學年度教育部餐飲訪視補充資料

**學務長補充：**因墨凡食代廣場為新進廠商，被視察的機率頗高，提醒餐飲衛生相關規定再跟業管人員瑞蘭配合，提醒餐飲從業人員的體檢資料要齊全、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。

**魏正主任補充：**提供以下細微容易忽略的地方，請廠商多注意。

1. 須符合教育部規範少油炸物
2. 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。
3. 出菜後的保溫設備要完善，溫度亦要符合標準。
4. 作業場所之洗手台應備有洗手乳跟擦手紙。
5. 餐廳作業場所不可出現病媒蟲以及其屍體。
6. 生熟食刀具應分開置放。
7. 私人物品不可以跟食材一起置放。
8. 從以往訪視的經驗，自助餐型態的廠商被點名的機率很高，請廠商要多加注意。

#### 伍、主席提示：

- 一、現在豬肉瘦肉精萊克多巴胺的問題沸沸揚揚，未來還請各廠商配合教育部的政策，並應提供豬肉產品合格證明備存。
- 二、食材登錄部分，再請新進統包商墨凡有限公司配合，務必依規定完成。
- 三、明年3月份教育部的餐飲衛生訪視，再麻煩總務處以及餐廳廠商協助配合。
- 四、至於健康飲食部分，還是要鼓勵同學多喝水，減少攝取含糖飲料，也感謝體育室跟健促中心有規劃運動以及健康飲食宣導活動。
- 五、再提醒廠商注意工讀生之聘用，應須符合勞基法規定。

#### 陸、散會(15:50)