

樹德科技大學 109 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:110 年 05 月 04 日(星期二)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、設計學院王宗興老師、程祖耀同學(資訊學院學生代表)、蔡昀綦同學(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、THE T CAFE 劉柏楊。

請假人員:唐瑞芬老師、許丕忠老師、黃奕維老師、沈佳翰同學。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(109 年 11 月 04 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	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。	1、廠商已有將餐點計價方式明列出來,提供師生參考。

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 34 家廠商。

109-2 學期本校餐飲廠商

位址	餐飲名稱	位址	餐飲名稱
壹軒樓(10)	早餐從缺	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		福成井飯
	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
叁嵐樓(6)	炒食尚快餐	圖資大樓(1)	巴特里
	吃早餐 BAR	文薈館(1)	茶雨茶輕食坊
	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
	大眾鍋燒	橫山基地(1)	The T Cafe

報告二、109 學年度第 1 學期餐飲衛生稽查工作報告。

說明：

※因應嚴重特殊傳染性肺炎-餐廳防疫措施~~

1. 各餐廳入口均放置 75%酒精噴瓶，提供進出同學使用。
2. 櫃位人員於營業時間全數應戴口罩。
3. 供膳人員上班前全面測量體溫並記錄。
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. 於各餐廳內用餐桌設置壓克力隔板，減少口沫傳染之風險。
7. 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。

※每週不定期進行餐飲衛生稽查工作。

評分項目為：(109 年 12 月依教育部來文做修正)

- (1)作業場所衛生管理
- (2)從業人員衛生管理
- (3)洗手設施
- (4)清潔用具(品)與消毒等化學物質管理(新增項目)
- (5)食品及其原料之驗收、處理及貯存(新增項目)
- (6)食品製備及供膳衛生管理
- (7)用餐場所及用餐盛具衛生管理
- (8)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

※109-1 校內餐飲稽查常見以及特殊的缺失如下：

- (1)砧板有髒汙應加強清潔。
- (2)豆製品無非基因證明資料。
- (3)製備之食材或菜餚應加蓋置放。
- (4)食材與物品應分區置放。

※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，於每日凌晨12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。
- (4)110年開始登錄系統新增豬肉、牛肉來源登錄。

報告三、109學年度教育部餐飲訪視結果~~

說明：1.於110年3月19日(星期五)至本校進行實地輔導

2.輔導櫃位~永日鮮自助餐

3.輔導結果待教育部再來文且應函覆。缺失重點如下：

- ①抹布色系一致，難以分辨
- ②生熟食器具標示不清楚
- ③清潔物品放置未標明，且沒有設專人管理方式
- ④食材入庫未確實標示入庫日期

報告四、新政策報告與執行方式

一、食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量

- 1、製作紀錄表提供廠商使用。
- 2、落實自行檢查管理及記錄

二、餐飲從業人員衛生自主管理數位學習課程

- 1、學校餐飲從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習至少 8 小時
- 2、大專校院餐飲從業人員完成課程 1 章節並通過課後測驗，取得時數認證之證書後，可抵免講習 1 小時，本課程 6 章節共計可抵免 6 小時。

報告五、109 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 53,036 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
甩油打肪大作戰~ 健康 DIY 活動	110 年 03 月 29 日	1. 健康飲食新知宣導 2. 健康低卡餐點教學 3. 健康低卡餐點 DIY 活動
健康消暑迎粽夏 系列活動	110 年 05 月 5 日 110 年 05 月 17 日-18 日	1. 健康飲食新知宣導 2. 健康粽子以及冰品介紹 3. 健康闖關活動 (過關者可得到一份健康低糖冰品) 4. 端午節慶體驗~香包、零錢包 DIY
營養元素新視界	110 年 05 月 17 日-22 日	主題式展覽(肥胖→健康餐盒介紹)
健康飲食大補帖	110 年 05 月 17-18 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

肆、臨時動議：

事務組英豪組長補充：為顧及全校師生用餐安全以及保障廠商的簽約權利，本學期開始，除了校慶園遊會以及新生領航營之外，禁止非本校簽約廠商在校園內設置擺攤。請老師以及學生委員代表回各系所宣導，請多配合。

伍、主席提示：

現在天氣日漸炎熱，要麻煩廠商在食材保存部分要多注意，避免造成食物中毒，保障師生用餐安全。

陸、散會(14:30)