

樹德科技大學 110 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議紀錄

時間:110 年 11 月 03 日(星期三)下午 15 時 00 分

地點:行政大樓一樓開標室

主持人:學務長顏世慧

紀錄:陳筱茵

出席人員:學務長顏世慧、總務長宋鴻麒、副學務長鄭國華、事務組組長林英豪、生活輔導組組長邢鼎賢、僑外陸生暨住宿服務組組長傅亞琪、健康促進中心主任魏正、管理學院唐瑞芬老師、設計學院劉念德老師、應用社會學院黃美滿老師、陳昱丞同學(資訊學院學生代表)、黃翊萍同學(設計學院學生代表)、郭雅慧同學(應用社會學院學生代表)、陳永男同學(宿委會學生代表)、邵純慧同學(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, 墨凡食代廣場業管王訓良、游忠明, 參嵐樓餐廳業管王雯娟、THE T CAFÉ 洪文澤。

請假人員:鄭筠霖同學、張偉德老師。

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(110 年 05 月 04 日)決議事項執行情形:無

參、 工作報告

報告一、餐飲廠商現況:

目前學校餐飲廠商採統包商管理模式,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 30 家廠商。

110 學年度第 1 學期本校餐飲廠商

位址/攤位數	餐飲名稱	位址/攤位數	餐飲名稱
壹軒樓/7	Be fun Pizza	貳姿樓 墨凡食代廣場/11	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
	菜根香自助餐		新八國聯軍
	韓食堂		福成丼飯
	QQ 麵館		奇奇美式炸雞
			回憶小時候
			江蓉湯包
			大禾滷味
參嵐樓/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/2 便利超商/1	壹軒樓-重感情
	大眾鍋燒		貳姿樓-7-11
	998 麵食館		參嵐樓-永興商行
	紅官滷味	橫山基地/1	The T Cafe

報告二、110 學年度第 1 學期餐飲衛生稽查工作報告。

1. 辦理餐飲衛生稽查工作，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。評分項目如下：

- (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

2. 餐飲衛生稽查人員：

- (1) 稽查小組及業務承辦人：每週一次採不定時
- (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，本學期預計 12 月底完成稽核。

3. 109 學年度第二學期校內餐飲稽查常見及特殊缺失如下：

- (1) 作業場所置放紙箱。
- (2) 使用豆製品無標示是否為基因改造食材。
- (3) 作業場所冰箱溫度計有溫度測量不準確、故障情形。
- (4) 作業場所環境無法保持清潔。

4. 110 學年營養師於 110 年 10 月 20 日到校稽查結果，缺失如下：

廠商	稽查結果
QQ 麵館	1. 洗手設備處缺少洗手步驟掛圖及擦手紙設備。 2. 作業場所有紙箱堆放。 3. 分裝食品之容器無標示分裝日期及有效日期。
茶與茶輕食坊	1. 冰杓放置及珍珠食品放置處無加蓋。 2. 食材開封後無填寫進貨、開貨、分裝日期。 3. 有紙箱堆積、食材堆排於地面上、食材與清潔用品無分開置放。
好香恬自助餐	1. 洗手台區環境雜亂。 2. 現場有發現蒼蠅，需加裝驅趕吊扇 3. 配膳檯保溫設備高度不一，導致食物保溫溫度不同。 3. 蜘蛛網需清除。
友福餐館	冷藏冰箱溫度計故障。

5. 每日餐廳食物檢體留存備驗：

- (1) 依據「學校餐廳廚房員工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。

6. 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」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)業管單位每週定期登錄該平台查核並記錄，未依規定執行者，經勸導後未改善者，依合約罰鍰處理。

報告三、因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情之校園餐飲防疫管理：

1. 依據教育部公告之「餐飲業防疫指引」，相關防疫措施如下：

(1)用餐時可暫時脫下口罩，用餐完畢後應立即佩戴口罩。

(2)餐廳環境定期清潔消毒、從業人員佩戴口罩、勤洗手。

(3)進入餐廳需測量體溫、執行手部消毒及落實實聯制。

(4)餐廳隔板續使用。

(5)依照衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」規定辦理及適時修正與公告。

報告四、110學年度第1學期校園餐飲衛生安全系列活動。

1. 本學期執行經費共計72,257元。

2. 本學期辦理活動內容如下：

活動項目	活動時間	活動內容
健康飲食大補帖	110年11月16日至17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	110年11月16日至17日	1. 健康食物~~愛玉介紹。 2. 洗愛玉DIY體驗。
健康飲食宣導	110年9月至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。
健康餐盤DIY	110年12月10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。

肆、臨時動議：

一、管理學院唐瑞芬老師：

1. 校內餐飲從業人員是否需施打COVID-19疫苗，未施打疫苗者需採取何措施？

2. 在餐廳擔任工讀生者若不施打疫苗，該如何因應？

回覆：

學務長：本校已進行調查師生施打疫苗狀況，本學期學生進住宿舍，若未施打疫苗者由住服組提供快篩試劑檢查。

健康促進中心：校內餐飲從業人員共89位(包含工讀生)，完成施打第一劑疫苗共77位，完成第二劑疫苗施打共20位，尚未施打第一劑疫苗人員經調查有2位人員無施打意願(因個人因素-慢性疾病)，其餘9位人員皆已完成預約施打。

二、學務長:有關貳姿樓餐廳蒼蠅問題？

回覆：

貳姿樓統包商墨凡：餐廳前後門均有設置風除室，但為防止及減少蒼蠅飛入，皆引導學生從前門出入餐廳。

總務長：蒼蠅是每年季節性會發生的事情，廠商業者應改善處理，請各廠商加強餐廳清潔及消毒，以減少蒼蠅出現之機率。

三、109 學年度教育部餐飲訪視結果補充說明

魏正主任：每學期會陸續完成稽核之工作內容，煩請各統包商於稽核後限期改善，如若複查未改善，將由總務處依合約進行罰款。

四、有關餐飲廠商應注意事項：

總務長：

1. 因疫情逐漸改善，各包商於各餐廳之空攤位須補足，貳姿樓需將在外設置臨時攤位取消，讓學生能進入餐廳享有用餐權益，請各家包商限期改善空攤位情形，否則依合約罰款。
2. 提醒各家包商於餐廳內設置之公共廁所，能派員加強巡視以維護師生安全。
3. 建議讓學生了解餐廳出入口所在及如何分流。
4. 各櫃位營業用之設施，如有損壞，請各廠商定時檢修，以保障師生食品安全。
5. 餐廳營業的時間不可任意更改，避免影響師生用餐權益，否則總務處會依合約執行罰款。
6. 如餐廳有辦理活動之需求，總務處事務組可協助公告。

伍、主席提示：

- 一、餐飲衛生稽查時發現紙箱隨地放置、食材無標示開封及分裝時間、冰箱溫度計故障、設施設備損壞未修理等，這些皆為一直存在的問題，請各承包商能提醒各櫃位廠商自我檢視及改善。
- 二、持續防疫作為，餐廳隔板先續留存使用。
- 三、新櫃位廠商不熟悉校園餐飲的作業流程及注意事項，煩請各統包商幫忙協助。
- 四、每週五健康促進中心會登錄「校園食材登錄平台」，稽核各廠商是否完成登錄，請轉告各廠商依時完成。

陸、散會(15：45)