

樹德科技大學 110 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議報告事項

時間:111 年 05 月 13 日(星期五)下午 3 時 00 分

地點:行政大樓 A308 會議室

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、資訊學院張偉德老師、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)、鄭筠霖同學(管理學院學生代表)。

列席人員:總務處事務組林品吟。

壹、主席致詞:

貳、上次會議(110 年 11 月 03 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	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?	執行情形: (1)校內餐飲人員(包含工讀生)總人數約 89 人, 調查施打 covid-19 疫苗情形, 佔了 98%人員皆已施打第 2 劑 covid-19 疫苗。 (2)校內尚未施打疫苗之餐飲從業人員(包含工讀生), 已建議尚未施打疫苗的人員於每週一進入校園前, 執行快篩檢測, 快篩結果為陰性才能入校園餐廳工作, 由健促中心記錄快篩檢測結果, 並持續向餐廳從業人員宣導相關政策及施打疫苗之重要性。

參、工作報告

報告一、110 學年度第 2 學期校園餐飲衛生安全系列活動。

活動項目	活動時間	活動內容
營養與窈窕密不可分之講座	111 年 03 月 15 日	1. 新健康飲食概念宣導講座。 2. 健康營養諮詢。
如何吃的更健康	111 年 05 月 09 日至 15 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
健康享粽	111 年 5 月	1. 健康飲食新知宣導 2. 健康低卡粽子製作教學 3. 健康低卡低卡粽子 DIY 活動
健康飲食宣導	111 年 3 月至 6 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。

報告二、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 2 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	魯八寶(新廠商)	貳姿樓 墨凡食代廣場/10	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		福成井飯
	QQ 麵館		回憶小時候
			江蓉湯包
			大禾滷味
	好香恬自助餐		
叁嵐樓/6	炒食尚快餐	圖資大樓/2	Pan 手感(新廠商)
	紅官滷味		咕雞咕雞鹹水雞(新廠商)
	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
	321 傳統麵食(新廠商)		叁嵐樓-永興商行
		橫山基地/1	The T Cafe

報告三、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，有不合格情形則要求廠商限期改善，若複檢仍未改善，則依合約罰則處理。
2. 餐飲衛生稽查人員：
 - (1) 稽查小組及業務承辦人：每週一次，採不定時稽核。
 - (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)：每學年 1 次，本學年於 111 年 4 月 6 日完成稽核。
3. 110 學年度第 1 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，易致蚊蟲寄生。
 - (2) 有使用基因改造豆製品食材。
 - (3) 作業場所冰箱溫度監測不準確。
 - (4) 作業場所環境無法保持整潔。
 - (5) 食材分裝後缺少分裝日期及到期日期。
 - (6) 進貨單缺乏進貨商來源，無法追溯源頭。
4. 110 學年第 1 學期營養師到校稽查結果，缺失如下：

稽查時間:110 年 10 月 20 日

(1)作業場所置放紙箱，易致蚊蟲寄生。

(2)作業場所冰箱溫度監測不準確。

改善時間:110年10月29日

(1)作業場所已使用塑膠籃盛放物品。

(2)廠商們已購買溫度計重新監測溫度。

稽查時間:110年11月29日

(1)使用基因改造豆製品食材。

(2)作業場所環境未保持整潔。

改善時間:110年12月15日

(1)基因改造之豆製品皆已下架。

(2)各家廠商於休息時段進行環境清潔。

稽查時間:111年01月05日

(1)食材分裝後缺少分裝日期及到期日期。

(2)進貨單缺乏進貨商來源，無法追溯源頭。

改善時間:111年01月14日

(1)請各家廠商分裝食材外要標示分裝日期及到期日期。

(2)各家廠商已向進貨廠商索取進貨證明或請進貨廠商於收據核章，以追溯食材來源。

5. 110學年度SGS校內餐飲稽查結果:

(1)稽核結果:

a. 環境有蚊蟲或其排泄物。

b. 分裝食材缺乏標記進分裝日期、品項、有效日期。

c. 鍋碗瓢盆、冰箱、瓦斯爐等器具有髒汙情形。

(2)請廠商限期改善並拍照回報健康促進中心留存備查。

6. 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。

報告四、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「餐飲業防疫指引」進行相關防疫措施如下:

(1)用餐時可暫時脫下口罩，用餐完畢後及離開座位時應立即佩戴口罩。

(2)餐廳環境定期清潔消毒、從業人員佩戴口罩、勤洗手。

(3)進入餐廳前需測量體溫、執行手部消毒。

(4)餐廳隔板續使用。

(5)餐飲工作人員儘速完成施打3劑 covid-19 疫苗，目前餐飲工作人員共 74 位，尚有 16 位工作人員尚未施打第三劑，自 111 年 05 月 09 日，未施打第三劑疫苗者，每週一次於進入校園前進行須持有快篩陰性證明才能入校。

報告五、110學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視說明及改善說明。

1. 教育部於 110 年 04 月 08 日(星期二)上午 9 時至本校進行實地輔導。

2. 當日查檢與輔導櫃位為菜根香自助餐，總計 25 個查檢項，符合有 18 項，部分符合 4 項，不適用 2 項，不符合 1 項，缺失建議項目已於 111 年 05 月 13 日前改善，並函覆教育部。

3. 輔導訪視缺失共計 5 項，說明如下:

缺失(1): 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質有設置專區，但無領用紀錄。

改善措施：新增清潔劑、消毒劑領用紀錄單，以了解領用及使用狀況。

缺失(2)：部分估價單缺廠商資訊。

改善措施：請學廠商向供貨廠商索取供貨來源之證明。

缺失(3)：使用之香腸腸衣來源為荷蘭。

改善措施：請廠商將該香腸商品下架，以符合自助餐供應肉品之食材須來自國產之規定。

缺失(4)：部分分裝食材(如：麵條)未標示品名及有效日期等資訊。

改善措施：請廠商將分裝食材於外包裝標註品名及有效日期等資訊，才能控管食材狀況。

缺失(5)：使用之香腸腸衣未標示原產地/國。

改善措施：香腸腸衣來源為荷蘭，不符合教育部餐飲指引之規定，已請廠商將該食材下架。

參、臨時動議

伍、主席提示

陸、散會