

樹德科技大學 111 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:111 年 11 月 21 日(星期一)上午 10 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、應用社會學院羅藝方老師、洪品傑同學(資訊學院學生代表)、于軒同學(宿委會學生代表)、羅紫軒同學(學生會學生代表)。

列席人員:壹軒樓餐廳及參嵐樓業管劉玉梅,墨凡食代廣場業管王訓良、沈菱君、洪紹傑, THE T CAFÉ 業管李明澤。

請假人員:康珈淳老師、張怡茶老師、總務處事務組林品吟、徐惠美同學、李欣潔同學、莊慈云同學。

壹、主席致詞:略。

貳、上次會議(111 年 05 月 13 日)決議事項執行情形:無

參、工作報告

報告一、111 學年度第 1 學期校園餐飲衛生安全系列活動。

(一)本學期辦理活動內容如下:

| 活動項目 | 活動時間 | 參與人數 | 活動內容 |
|------------------------------------|--|---------|---|
| 柚見幸福~~ 健康柚子果 醬及柚子茶 DIY 活動 | 111 年 09 月 2 日 111 年 09 月 4 日 | 共 269 人 | 1. 健康飲食新知宣導。 2. 柚子食材介紹及製作教學。 3. 健康柚子醬及解膩柚子茶 DIY 活動。 |
| 月圓慶中秋 -健康低糖 月餅 DIY 活 動 | 111 年 09 月 4 日 | 共 250 人 | 1. 健康飲食新知宣導。 2. 健康低糖月餅製作教學。 3. 健康低糖月餅 DIY 活動。 |
| 我的健康餐 盤宣導 | 111 年 10 月 20 日 111 年 11 月 19~20 日 | 共 343 人 | 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. 利用闖關遊戲及手作遊戲方式進行。 |
| 健康嗑鍋沒 煩惱 | 111 年 10 月 20 日 | 共 343 人 | 1. 各類食品營養相關海報展示。 2. 闖關遊戲。 |
| 健康低卡冰 品打卡站 | 111 年 10 月 20 日 | 共 343 人 | 1. 宣導健康低卡冰品的種類及選擇。 2. 闖關及打卡遊戲。 |
| 健康飲食宣 導 | 111 年 9 月至 12 月 | 全校師生 | 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~飯谷食堂企業社,包含超商、福利社共計 28 家廠商。

111 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(6 家) | 魯八寶 | 貳姿樓 墨凡食代廣場 (10 家) | 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 |
| | | | 回憶小時候 |
| | | | 回嘉雞肉飯(新廠商) |
| | | | 滷芋苑(新廠商) |
| | | | 好香恬自助餐 |
| 叁嵐樓(6 家) | 炒食尚快餐 | 圖資天橋下(1 家) | 咕雞咕雞鹹水雞 |
| | 義大利麵焗烤(新廠商) | | |
| | 吃早餐 BAR | 文薈館(1 家) | 茶雨茶輕食坊 |
| | 樹德超涼亭冷飲 | 福利社(2 家) 便利超商(1 家) | 壹軒樓-重感情 |
| | 大眾麵食 | | 貳姿樓-7-11 |
| | 李師父自助餐(新廠商) | | 叁嵐樓-永興商行 |
| 橫山基地(1 家) | The T Cafe | | |

報告三、111 學年度第一學期餐飲衛生稽查工作報告。

(一)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。

(二)餐飲衛生稽查人員及時間：

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。

(三)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

(四)111 學年度第一學期校內餐飲稽查常見共同缺失如下：

1. 作業場所堆置紙箱狀況，可能有蚊蟲有寄生的情形。

2. 餐廳廠商豆製品食材使用基因改造食品及缺少非基因改造證明。
3. 作業場所冰箱溫度監測不準確。
4. 作業場所環境地板有濕滑、環境無法維持整潔。
5. 進貨食材分裝後缺少分裝日期、到期日期，易發生未能遵守保存食材的先進先出原則。
6. 進貨食材缺乏進貨商來源。
7. 食材使用後缺乏覆蓋，易造成食材受潮、細菌滋生的發生。

(五)111 學年第一學期聘請營養師到校稽查結果，各家餐廳缺失如下：

| 餐飲廠商 | 稽核時間 | 稽核之缺失 | 改善情形 |
|-------|----------------|--|---|
| 魯八寶涼麵 | 111 年 10 月 6 日 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業場所出現紙箱，會有蚊蟲孳生問題。 2. 冷凍冰櫃缺溫度計監測溫度。 3. 清潔用品與食品要分開放置。 4. 製冰機冰杓勿放置於製冰機櫃內。 5. 洗手台缺擦手紙。 6 勿使用基因改造豆製品。 7. 香腸無標示肉品出處。 8. 肉品食材包裝缺部分標示，如產地、有效日期。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 要求廠商於 111 年 10 月 21 日前限期改善。 2. 稽核小組進行稽核，缺失處陸續有改善。 |
| 滷亭苑 | 111 年 10 月 6 日 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業場所出現紙箱，會有蚊蟲孳生問題。 2. 豆製品缺乏非基因改造來源標示及來源處。 3. 販賣肉品使用重組豬肉，於店家外未標示「本店使用重組肉」。 4. 使用 RO 濾水器，更換濾心後未標示更換日期。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 要求廠商於 111 年 10 月 21 日前限期改善。 2. 稽核小組進行稽核，缺失處陸續有改善。 |
| 回嘉雞肉飯 | 111 年 10 月 6 日 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材及成品大量囤貨，無法於限期內使用完畢，易有細菌滋生問題。 2. 放置冰箱內食材無加蓋保存，易有細菌滋生問題。 3. 肉品分裝後缺少標註品名、分裝日期及有效日期。 4. 營養師強烈建議火雞肉於出餐前要再加熱一次，勿直接從冷藏庫取出後直接給餐，易造成細菌滋生問題。 5. 冷藏及冷凍冰箱需進行除霜。 6. 散裝整隻雞骨未標示來源處。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 要求廠商於 111 年 10 月 21 日前限期改善。 2. 稽核小組進行稽核，缺失處陸續有改善。 |

(六) 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。

- (一)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「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」，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。
- (二)總務處配合納入廠商合約管理：
依據本校餐廳衛生管理實施要點，為推動教育部「校園食材登錄系統」作業，廠商須配合執行辦理，於每日晚上12點以前完成登錄，未完成者，罰款新台幣1,000元，業管單位每週定期登錄查核並記錄，未依規定執行，經勸導後未改善者，依合約進行罰鍰。
- (三)目前與本校有租用契約，且須依法至「校園食材登錄平台」登載當日供餐資訊總計共27家。
- (四)教育部於111年7月7日來函，本校111年6月「校園食材登錄」上線率或完整率未達80%請於111年09月30日前完成改善。
- (五)主要因為受疫情影響部分廠商暫停營業，系統上仍顯示【供餐】狀態，因忙碌而遺漏，已提醒廠商進行改善，若是公休日或因故暫停營業，應於系統上登錄【不供餐】，以免影響系統登錄之完整率及每週進行抽查一次。
- (六)本校111年7月至10月校園食材登錄平台上線率及完成率一覽表：

| 月份 | 上線率(%) | 完整率(%) | 備註 |
|-----|--------|--------|---------------------------------|
| 7月 | 43.13 | 95.24 | 暑假期間廠商多數未營業，忘記上線進行登錄。 |
| 8月 | 87.33 | 100.00 | |
| 9月 | 75.43 | 100.00 | 週六日未供餐之廠商，遺漏登錄「不供餐」之修改，導致平均值降低。 |
| 10月 | 96.07 | 99.73 | |

報告五、因應嚴重特殊傳染性肺炎疫情之校園餐飲防疫管理：

- (一)依據衛生福利部公告之「餐飲業防疫措施」，本校執行相關防疫措施如下：
1. 餐廳環境定期清潔消毒、從業人員佩戴口罩、勤洗手。
 2. 各餐廳門口設置酒精噴霧器及備有洗手設備，方便全校師生於用餐前能執行手部消毒。
 3. 各餐廳張貼公告宣導：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。
 4. 維持用餐環境良好通風。
 5. 儘量使用非直接與顧客接觸之收付款方式：
 - (1)建議推廣「無接觸經濟」，儘可能使用非現金支收費方式，如線上付款、電子支付、感應信用卡等方式。
 - (2)採取人流管制措施，例如預約制或延長營業時間等。

報告六、近期工作重點

- (一)依據『食品良好作業規範準則』，持續強化從業人員衛生管理及落實食品衛生安全。
- (二)依據『學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法』規定，從業人員需於每學年開學前二週或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，至111年10月從業人員共66人，26人已完成體檢，其餘40人因體檢期限未到或無法配合參加校內辦理體檢時間，故尚未完成，已協請各包商督導並限期於111年12月15日前完成。
- (三)每學年從業人員須完成衛生(健康飲食)講習至少8小時，111學年度第一學期於111年10

月 25 日聘請專業營養師到校進行餐飲衛生安全講習 2 小時，參與者共 24 人。截至 111 年 10 月 31 日完成 8 小時講習者共 2 人，已協請各包商督導並限期於 111 年 12 月 15 日前完成。

(四)輔導校園餐廳廠商依衛生福利部食品藥物管理署規定，『含豬牛肉及可食用部位原料之原產地』及使用『重組肉之肉品』更新標示。

(五)輔導廠商於『校園食材平台登錄』每日登載完成當日供餐資訊。

肆、提案討論:全校師生對於餐廳衛生安全提出的問題:

問題一:貳姿樓餐廳有流浪狗進入餐廳，影響用餐環境及衛生安全。

回覆:

貳姿樓墨凡包商:1. 盡量將餐廳入口的門進行關上，減少流浪狗進入餐廳。
2. 張貼及公告「餐廳禁止動物、寵物進入」之標示。

伍、臨時動議

一、總務長:外送平台送貨員騎車入校，除了影響校園安全，亦會影響在校餐飲廠商的收益情形。

學生代表洪品傑同學:因為許多學生是在餐廳關門後才進行訂購餐飲外送，希望能討論出不影響學生的用餐權益的方法。

回覆:

管理學院唐瑞芬老師:校園安全很重要，建議可以在學校大門口處設置外送取貨區，讓機車不入校園，進而減少機車與行人爭道的風險產生。

學務長:將於師生有約座談會上提出此問題，由校方及學生代表一同討論出合適的配套方法。

陸、主席提示

1. 提醒各位在座餐飲包商，務必於 111 年 12 月 15 日期限內完成工作人員之體檢及衛生講習 8 小時課程。
2. 建議健康促進中心定時每週登錄「校園食材登錄平台」，稽核各廠商是否完成登錄，未完成的店家，請各包商進行提醒，並限期完成。

柒、散會(10:50)