

樹德科技大學 111 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:112 年 05 月 01 日(星期一)上午 10 時 00 分

地點:行政大樓 A308 會議室

主持人: 副學務長鄭國華

紀錄: 陳筱茵

出席人員: 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、應用社會學院羅藝方老師、資訊學院康珈淳老師、洪品傑同學(資訊學院學生代表)、莊慈云(應用社會學院學生代表)。

列席人員: 健康促進中心副主任黃秋玲、總務處事務組員林品吟、壹軒樓餐廳及參嵐樓業管劉玉梅，墨凡食代廣場業管洪紹傑、王智強，茶雨茶輕食坊業管李淑芬。

請假人員: 學務長顏世慧、總務長宋鴻麒、張怡茶老師、唐瑞芬老師、張佑銘同學、徐惠美同學、李欣潔同學、THE T CAFÉ 業管李明哲。

壹、主席致詞: 略。

貳、上次會議(111 年 11 月 21 日)決議事項執行情形:

項目	案由	會議決議及執行情形
第一案	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營收。	執行情形: 1. 經 111 年 12 月 22 日「學生自治組織與師長有約會議」提議建議禁止外送機車進入校園，以維護校園行人安全。 2. 師生對於此議題並無表示同意或不同意之意願，故外送機車可續入校園進行餐飲外送服務，生輔組也會多加注意校園車輛進出狀況，如有違規者，進行勸導。

參、工作報告

報告一、111 學年度第 2 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	活動內容
一日健康餐盤宣導	112 年 04 月 25 日 112 年 04 月 26 日	1. 進行「一日健康餐盤」知識宣導。 2. 各類食品營養相關海報展示。 3. 食物模型展示。 4. 健康營養諮詢。
粽夏藝遊	112 年 04 月 25 日 112 年 04 月 26 日	1. 端午時節健康飲食宣導。 2. 利用闖關遊戲及手作遊戲方式進行。
清涼凍一下~DIY 水果凍	112 年 04 月 25 日 112 年 04 月 25 日	1 健康低卡水果凍的營養成分及熱量等介紹。 2. 水果凍 DIY 製作。
健康端午宣導活動-DIY 香包	112 年 05 月 23 日	1. 端午時節食品、營養成份等知識宣導。 2. DIY 製作防蚊香包。
創意粽夏，我的養生之道	112 年 6 月 6 日	1. 「粽子營養熱量知多少、健康搭配粽子」海報展示。 2. 包粽子教學。 3. 包粽子競賽。

健康飲食宣導	112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、叁嵐樓餐廳~飯谷食堂企業社，包含超商、福利社共計30家廠商。

111學年度第2學期本校餐飲廠商一覽表

位址/攤位數	餐飲名稱	位址/攤位數	餐飲名稱
壹軒樓/7家	友福餐館	貳姿樓 墨凡食代廣場 /10家	萬家福麵食
	大西牛		如意坊
	八方雲集		活力早餐
	菜根香自助餐		八車果汁豆花冰品
	炸醬先生(新廠商)		新八國聯軍
	木易日式蓋飯(新廠商)		福成井飯
	佳佳享食天堂(新廠商)		回憶小時候
			回嘉雞肉飯
			滷亭苑
叁嵐樓/6家	吃早餐 BAR	圖資大樓/2家	MY 吐司
	樹德超涼亭冷飲		咕ㄛ一摩ㄛ一鹹水雞
	炒食尚快餐	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	文薈館/1家	叁嵐樓-永興商行
	義大利麵焗烤(新廠商)	橫山基地/1家	茶雨茶輕食坊
		The T Cafe	

報告三、111學年度第二學期餐飲衛生稽查工作報告。

(一)餐飲衛生稽查成員及稽查週期如下：

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)或全國公正稽核股份有限公司:包括環境衛生及食材抽檢，每學年1次。

(二)餐廳衛生稽核評分項目如下：

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

(三)若衛生稽查有不合格情形，則要求廠商限期改善，如複檢仍未改善，則依本校簽訂之合約罰則處理。

(四)111 學年度第二學期校內餐飲稽查常見共同缺失如下：

餐飲廠商缺失	改善情形
1. 作業場所堆置紙箱，易致蚊蟲孳生。 2. 豆製品食材使用基因改造食品及缺少非基改證明。 3. 進貨食材分裝缺少標註品名、分裝日期及有效日期，未遵守食材的先進先出原則，易致留存過期食材。 4. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應置專用區域，與食材區做區隔，以避免汙染食材。 5. 作業場所環境有破損、髒污，易造成食物有細菌感染之風險。	1. 已要求廠商限期改善。 2. 截止 4 月 28 日止，由稽核小組每週稽查並回報改善情形，目前已陸續進行改善。

報告四、校園食材登錄平台

(一)依據教育部「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第 9 條及本校「餐廳衛生管理實施要點」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)業管單位每週定期登錄查核並記錄，若餐飲廠商於每日晚上 12 點以前未完成登錄，且經勸導未完成者，依合約進行罰款 1000 元。

(三)目前與本校簽訂契約之餐飲廠商共計 27 家。

(四)112 年 1 月至 4 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
1 月	81.91	100.00	
2 月	71.74	100.00	
3 月	99.34	98.26	新進廠商未完成
4 月	96.34	99.73	

(五)寒暑假期間廠商疏於在公休或暫停營業日期登錄於食材登錄平台，由【供餐】調整登載【不供餐】。

(六)新廠商對於系統較為不熟悉，易導致登錄有異常，進而影響上線率，已請各包商協助新廠商操作及認識食材登錄平台。

(七)若有屢勸不改善之廠商，將協請總務處依合約進行罰鍰。

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)衛福部於 112 年 3 月 27 日公告廢止「餐飲業防疫措施」。

(二)校內餐廳持續進行之防疫措施：

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. 維持用餐環境良好通風。
4. 儘量使用與顧客非直接接觸之收付款方式：如線上支付、行動支付等支付方式。

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)預於112年5月3日由全國公證檢驗股份有限公司到校進行校園餐飲廠商環境衛生及食材抽驗等衛生稽核，稽核廠商共23家。
- (三)依據教育部『學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法』規定，從業人員每學年於開學前二週或新進用前需接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作，截至112年4月30日止，尚有4家廠商共4人未完成體檢或缺少檢驗項目，缺少6小時研習時數共3位。已協請各包商督導未完成體檢之從業人員期限於112年05月01日前完成。
- (四)預計112年5月17日09:00於地點:行政大樓A0312辦理教育部大專校院餐飲衛生訪視，已協請各家統包商加強監督並配合完成訪視督察事項。

肆、提案討論:全校師生對於餐廳衛生安全提出的問題:

一、有關校園餐廳每學年委外進行「食品衛生環境安全稽核及食材檢驗」，擬調整為每學年委外進行「食材檢驗」稽核事項，提請討論。

二、說明:

- (一)校園餐廳環境衛生每週由稽核小組及委外營養師每學期3次進行稽核。
- (二)依據學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法，學校採盒餐供餐者、屬高水活性、低酸性之菜餚，應保留樣本進行備查，並定期進行食材檢驗，以確保食材衛生安全。
- (三)每學年委外食品安全稽核公司進行食品衛生安全稽核，包含食品衛生環境安全稽核及食材檢驗。
- (四)綜於上述，有關餐飲環境衛生稽核作業有重複稽核情形，且廠商需額外負擔高額稽核費，加上近年因疫情影響，用餐人潮漸流失，部分廠商時有入不敷出情形，陸續不續約，進而影響全校師生用餐權益，故建議委外衛生稽核調整為「食材檢驗」。

三、決議:經由在場9位委員全數一致通過此項提案。

【副學務長回覆】:在場餐飲廠商也一致同意此提案，故可盡快協調廠商調整相關稽核內容。

【總務處事務組回覆】:此提案表決通過後，總務處將督促校園餐飲廠商配合稽核內容進行調整，建議可由此次委外稽核開始進行調整。

【健促中心回覆】:原預定112年5月3日委外全國公正稽核公司到校進行「食品衛生環境安全稽核及食材檢驗」，於會議後將與全國公正稽核公司承辦人員進行協調此學年稽核內容及稽核日期。

伍、臨時動議:無。

陸、主席及委員提示

- 一、主席副學務長建議:112年5月17日教育部大專校院餐飲衛生訪視，提醒在場統包商督促各家廠商，需格外注意定時完成登錄食材登錄，並加強作業場所環境清潔。
- 二、委員總務處林英豪組長建議:營養師稽核後需改善之問題，請於教育部餐飲衛生訪視時勿再次發生，請在場統包商加強監督。

柒、散會(10:50)