

樹德科技大學 112 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:112 年 11 月 9 日(星期三)上午 10 時

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: 健康促進中心魏正主任、生活輔導組邢鼎賢組長、事務組林英豪組長、僑外陸生暨住宿服務組組長代理人楊元呈、管理學院郭玟琳老師、資訊學院潘慧純老師、設計學院洪慕藍老師、王兆丕同學(學生議會學生代表)、劉彥樟同學(宿委會學生代表)、王晉廷同學(資訊學院代表)

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、沈菱君、何欣蓓、黃舒裘, 茶雨茶輕食坊業管李淑芬、THE T Café 業管洪文澤。

請假人員: 副學務長鄭國華、戴秉珊老師、王昱茜同學、潘俊有同學、李珉諄同學。

壹、主席致詞: 略。

貳、上次會議(112 年 5 月 1 日)決議事項執行情形:

案由	會議決議執行情形
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。	執行情形: 於 112 年 5 月 3 日委外全國公正稽核公司到校進行 111 學年度「食材檢驗」: 1. 餐飲廠商共 17 家, 檢驗金黃色葡萄球菌、沙門門氏桿菌、李斯特菌等, 結果皆為陰性, 符合食品中微生物衛生標準。 2. 飲品類廠商共 6 家, 檢驗沙門氏桿菌、腸桿菌科, 結果皆為陰性, 符合食品中微生物衛生標準。

參、工作報告

報告一、112 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	活動內容	參與人數
『好好挑健康呷, 健康安內呷』-DIY 健康異國料理	112 年 10 月 17 日 112 年 10 月 18 日	1. 邀請講師介紹如何搭配健康三餐, 攝取高營養、低熱量的外食。 2. 健康食材-健康異國料理的介紹, 料理的營養成分及熱量等介紹。 3. 健康異國料理 DIY 製作。	81 人
餐飲衛生安全講座	112 年 10 月 24 日	邀請營養師進行餐飲廠商餐飲衛生安全講座。	17 人
我的健康餐盤宣導-「立冬吃鍋有撇步」	112 年 11 月 29 日	1. 宣導衛福部國健署「我的健康餐盤」, 將每日飲食應攝取的份量具像化, 轉換成空間、體積比例分隔, 讓學生拿捏飲食分量更精準、飲食更均衡。 2. 教導配合季節性飲食, 以互動遊戲方式宣導火鍋用餐方式、健康搭配食材等方式, 避免攝取過多熱量。	待辦理

食農教育體驗活動-『食當季吃在地，拔拔蘿蔔趣』	112年12月9日	1. 聘請在地農友介紹在地農作物，讓師生認識食物原始樣貌及營養成分。 2. 以教學體驗方式，教導師生親自採收並DIY製作健康且富含營養的餐點。	待辦理
健康飲食宣導	112年9月至12月	製作健康飲食相關海報，於校園各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：

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，茶雨茶輕食坊業管、THE T Café 業管等，包含超商、福利社共計 27 家廠商。112 學年度第 1 學期本校餐飲廠商一覽表如下：

位址/攤位數	餐飲名稱	位址/攤位數	餐飲名稱
壹軒樓/6 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		翔皓早餐店(新廠商)
	菜根香自助餐		八車果汁豆花冰品
	炸醬先生		開動好滋味(新廠商)
	佳佳享食天堂		福成井飯
叁嵐樓/4 家	吃早餐 BAR		回憶小時候
	樹德超涼亭冷飲		回嘉雞肉飯
	炒食尚快餐		滷亭苑
	大眾麵食		尚鴻自助餐(原好香恬自助餐)
文薈館/1 家	茶雨茶輕食坊	圖資大樓/2 家	亭續早午餐專賣店(新廠商)
橫山基地/1 家	The T Cafe		咕ㄛ一摩ㄛ一鹹水雞
福利社/2 家 便利超商/1 家	壹軒樓-重感情		
	貳姿樓-7-11		
	叁嵐樓-永興商行		

報告三、112 學年度第 1 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 1 次，採不定時稽核。
2. 委外營養師:每學期 3 次。
3. 委託校外檢驗科技公司或稽核公司:每學年 1 次食材抽檢。

(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. 清潔用具(品)與消毒等化學物質管理。

5. 食品及其原料之驗收、處理及貯存。
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。

(三)結果若有不合格，要求廠商限期改善。如複檢仍未改善，則依簽訂之合約罰則處理。

(四)112學年度第1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
<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用基因改造豆製品製成之醬油膏及辣椒醬。 2. 冰箱溫度計有缺少或損壞情形。 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. 作業場所層架上及地板等環境有灰塵及髒汙，易造成細菌感染食物之風險。 5. 洗手設備處缺擦手紙。 6. 作業場所堆置紙箱，易致蚊蟲孳生。 	<p>要求廠商限期改善，於112年11月7日完成。</p>

(五)校內餐飲廠商食品安全重大缺失：

廠商名稱	貳姿樓-翔皓早餐店	貳姿樓-如意坊
事件起因	112年9月12日學務處課外活動暨服務學習組組員向總務處事務組反應餐點內有異物(鋼絲)。	112年9月13日下午林同學向總務處事務組反應外帶餐點起司豆腐鍋燒意麵，吃一半時發現異物(蟑螂)浮至表面。
統包商處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現場稽核： 發現製作流程需改善，櫃位表示因人手不足及剛營運，作業較不熟悉，故不慎將清洗煎台之鋼絲刷鋼絲遺漏於上。 2. 處理： (1)要求櫃位務必加強自主供餐流程管理及衛生安全管理。 (2)進行記點處罰。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 現場稽核： (1)餐飲製作流程沒有問題 (2)該櫃位工作環境皆符合衛生安全規範。 2. 處理： (1)要求櫃位務必加強自主供餐流程管理及衛生安全管理。 (2)進行記點處罰。
健康促進中心處理	112年9月20日營養師進行稽核，建議勿使用鋼絲刷清洗刷具，避免造成其殘留風險。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 112年9月27日營養師稽核，建議作業場所底層蜘蛛網、灰塵需定時清潔。 2. 聯繫同學進行電話關懷，其目前身體無異樣。
廠商處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確認為人員疏忽，餐點費用全額退款處理。 2. 已全面改為海綿刷具。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 確認為商品瑕疵，餐點費用全額退款處理。 2. 廠商已於限期內完成環境清潔。

報告四、校園食材登錄平台執行情形

- (一)依據教育部「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」及本校「餐廳衛生管理實施要點」辦理，推動「校園食材登錄系統」作業。
- (二)總務處配合納入廠商合約管理：廠商須於每日晚上11點以前完成登錄，未完成者，依合約罰款新台幣1,000元。
- (三)本中心依據「學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法」第19條規定，製訂「不定期督導紀錄表」，將登載詳實供餐資訊及違約罰則納入契約之訊息於112年6月21日通知各廠商，

目前共計 26 家須依法至「校園食材登錄平台」登載當日供餐資訊。

(四)112 年 8 月至 10 月校園食材登錄平台上線率及完成率一覽表：

年/月	上線率(%)	完整率(%)
112 年 8 月	93.48%	100%
112 年 9 月	87.80%	93.62%
112 年 10 月	96.69%	100%

(五)新廠商因不熟悉系統致登錄異常，已請各統包商協助進行督導及提醒，本中心承辦人員依規定每週或不定期進行抽查，目前皆達到教育部規定上線率及完整率需達 80%之標準。

報告五、有關校園免洗餐具使用執行情形

- (一)行政院環境保護署公告修正「免洗餐具限制使用對象及實施方式」，並自 112 年 8 月 1 日生效，修正內容詳見附件一。
- (二)本中心尋查鄰近環保餐具供應廠商，提供鐵盒便當之餐廳廠商：大社區-童學仔複合式餐飲、大社區-7 年 1 班複合式餐飲。
- (三)本校廠商「茶雨茶輕食坊」及「八車豆花」已加入環保署「循環杯借用計畫」，預計提供循環杯租借服務。

報告六、有關教育部修正「大專校院餐飲衛生管理工作指引」之執行情形

- (一)教育部於 112 年 11 月 1 日公告修正「大專校院餐飲衛生管理工作指引」，修正內容詳見附件二。
- (二)依據修正指引，修正本校「餐廳衛生安全檢查紀錄表」稽核內容。

報告七、校園餐飲廠商完成健康檢查及教育訓練時數執行情形

- (一)依據教育部「學校餐廳廚房員工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 2 週或新進用前接受健康檢查，合格者使得從事餐飲工作。每學年並應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時。
- (二)本校餐飲從業人員共 52 人，截至 112 年 11 月 2 日，完成健康檢查者共 39 人，尚未完成者為缺項補檢或尚未取得報告。提供衛生(健康飲食)講習時數證明共 41 人，已請各統包商通知相關人員於期限內完成並繳交。

肆、提案討論:無。

伍、臨時動議:

一、貳安樓統包商墨凡:

(一)多家廠商反應，外送平台業者入校送餐，影響其經營權益，提請校方考量並建議如下：

1. 規範外送平台業者於供餐時段不入校送餐。
2. 外送機車常違規騎乘於人行道，影響校園安全，且此與學校跟廠商約定「特定機車才可入校」之規範有抵觸。

【總務長回覆】:

1. 校園餐飲廠商經營有給付租金，外送平台卻沒付費，外送平台入校除了影響校園廠商經營權益，其違規致影響校園安全，與學校規範校內勿騎機車的規定有抵觸。
2. 政策實施之初期可能有陣痛期，但對校園交通秩序與安全、餐飲廠商權益維護有改善，希

望學務處考量外送服務於校門口進行或討論其他改善方式。

【生活輔導組組長邢鼎賢組長回覆】：

1. 外送平台進入校園送餐源自於疫情期間，當時未做相關規範，目前有增加趨勢，若外送車輛皆於校門口臨停區等候取餐，會造成校門口交通阻塞。
2. 111 學年度師生座談會有討論此議題，當時無相關異議。在尚未討論出有效方法前，將請學校保全勸導外送平台車輛入校遵守規定，如未遵守則個別禁止進入校園。
3. 此議題將擬定相關配套方式，並提於學務會議討論。

陸、主席及委員提示

一、學務長建議：

- (一) 未來可將「減塑」政策及新法規施行內容融入新學期的餐飲系列活動。
- (二) 今年全國食安問題、食物中毒頻傳，協請各統包商多加注意食安問題。
- (三) 餐廳工作場所設備之溫度計，建議可購置溫控器連接至冰箱外側，進行溫度監測，以有效保持食材新鮮度。
- (四) 工作場所的紙箱及報紙，易有蚊蟲、蟑螂滋生，請定期清除。
- (五) 對於未來如有重大食安事件的發生，請業管廠商及此次食品管理缺失之貳姿樓統包商能提供師生一個食安危機處理流程、申訴及通報管道，列為改進事項，並公告相關資訊。
- (六) 針對今年大專校院餐飲衛生管理工作指引修正食材登錄平台登錄項目新增菜單、調味料，協請統包商、業管需注意修正指引之新登載項目，並配合如期完成。
- (七) 減塑政策的「減少使用免洗餐具」，請餐飲廠商配合政策進行汰換符合政策之餐具。
- (八) 針對今年大專校院餐飲衛生管理工作指引修正內容，請健康促進中心同步修改餐廳衛生安全檢查表，並更新稽核資訊。
- (九) 請廠商可提供響應環保政策、部分減塑等替代方式，如租借餐具，可酌收部分清潔費用等方法。

二、總務長建議：

- (一) 針對本學期貳姿樓發生 2 件食安缺失事件，請墨凡公司說明後續之處理或防範措施。

【貳姿樓統包商回覆】：

1. 本公司業管於第一時間了解當事者購買時間、品項、內容物，審視廠商製程源頭至出餐流程後，找出問題並回報健康促進中心，除立即改善，將鋼刷改成其他清潔產品，異物發生餐點內之該批紙碗、原物料丟棄。
2. 每日查核，如冰箱溫度監測、環境清潔、食材保存方式是否合乎標準等。
- (二) 各廠商可自訂衛生安全自主管理檢查表，針對有問題廠商，應縮短稽核頻率，由每月 1 次調整為二週 1 次，定時繳交並納入本校稽核內容。
- (三) 因應減少使用免洗餐具，請廠商提供配套方式，如出租餐具、自備餐具有優惠等方式。
- (四) 食材登錄登載詳實之相關罰則，因涉及食安問題，以增修條文方式納入契約。

【委員事務組林英豪組長回覆】

1. 有關政策實施須修訂合約，事務組提供相關協助並即時修訂合約。
- (五) 環保局宣導之循環杯政策推行，應由學校向環保局詢問設置流程、機台設置經費、清潔方式等，場商再配合執行。

柒、散會(11:30)