

樹德科技大學 112 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:113 年 04 月 25 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: 宋總務長鴻麒、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蕭涵云、管理學院郭玟琳老師代理人鄭啟瑞老師、資訊學院潘慧純老師、潘俊有同學(設計學院學生代表)、劉彥樟同學(宿委會學生代表)。

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、何欣蓓、林科見、茶雨茶輕食坊業管李叔芬、THE T Café 業管張簡炯甫。

請假人員: 副學務長鄭國華、戴秉珊老師、洪慕藍老師、王昱茜同學、李珉諄同學、王兆丕同學、王晉廷同學。

壹、主席致詞: 略。

貳、上次會議(112 年 11 月 09 日)決議事項執行情形: 無。

參、工作報告

報告一、辦理 112 學年度第 2 學期校園餐飲衛生安全系列活動，內容如下:

活動項目	活動時間	活動內容	參與人數
我的健康餐盤宣導 -「舌尖上的寒食- DIY 輕食潤餅捲」	113 年 03 月 27 日	藉由 DIY 季節性食材，配合當季輕食潤餅卷，學習不同飲食的健康餐盤搭配，宣導健康食材搭配方式，避免攝取過多熱量。	63 人
「吃的學問~女性 活力補給站」之健 康講座	113 年 03 月 29 日 113 年 05 月 09 日	邀請專業講師講解，針對不同類別、健康型態、年齡層等女性營養問題，經由營養成分、身體機能等講解，適當的健康飲食種類及營養素等健康知識。	113.03.29:17 人 113.05.09:待 辦理
「減脂 FUN 開吃」 之健康餐盒活動	113 年 04 月 16 日 113 年 04 月 23 日	營養師藉由配合當季的在地農特產，組成減脂低卡的健康餐盒，並介紹各種食材搭配健康餐盒之營養成分、熱量。	174 人
『不塑愛地球，環 保校園新生活』- 減塑無痕飲食宣導 活動	113 年 4 月~5 月	使用海報、宣傳單介紹免洗餐具造成現今社會的影響，進行上傳使用環保餐具之照片或影片串流，即可獲得商品券。	待辦理
減糖宣導活動- 「控糖有撇步，體 態不走鐘」	113 年 05 月 14 日	辦理低糖食物及飲品介紹之宣導活動，進行趣味互動遊戲，以增進正確選擇低糖飲食、多喝水的正確觀念。	待辦理
健康飲食宣導	113 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。	持續辦理

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 26 家廠商。112 學年度第 2 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		小樂廚房(新廠商)
	菜根香自助餐		八車果汁豆花冰品
	炸醬先生		禾新黃金鴨肉飯(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
文薈館/1 家	茶雨茶輕食坊	圖資大樓/1 家	咕ㄛ一摩ㄛ一鹹水雞
橫山基地/1 家	The T Cafe		
福利社/2 家	壹軒樓-重感情		
	貳姿樓-7-11		
便利超商/1 家	叁嵐樓-永興商行		

報告三、112 學年度第 2 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 2 學期營養師餐飲稽查常見缺失如下：

餐飲廠商缺失	改善情形
--------	------

<ol style="list-style-type: none"> 1. 雞蛋非洗選蛋，須於食材分開置放，避免交叉感染。 2. 冰箱缺少溫度計進行溫度監測。 3. 豆腐製品缺少來源證明。 4 肉品缺乏肉品來源證明。 5. 作業場所水管破損，需進行修繕。 6. 冰箱內外髒污存，需加強清潔。 7. 地板油污易造成人員滑跌倒風險，需進行改善。 8. 蔬菜食材置放於地板上未放置於層架上。 9. 清掃用品需與食材分開放置。 	於 113 年 03 月 25 日前完成。
--	-----------------------

(五)燕巢衛生所於 113 年 4 月 1 日到校進行『八方雲集』衛生稽查，缺失如下：

餐飲廠商缺失	改善情形
<ol style="list-style-type: none"> 1. 水餃食材須加強覆蓋，勿暴露於冰箱內。 2. 分裝辣椒醬要填寫分裝日期及有效日期，需採先入先出觀念進行使用。 3. 生熟食砧板要標示清楚，避免發生生熟食交叉感染之風險。 4 冰箱上輕鋼架天花板勿簍空，建議進行修繕。 	於 113 年 04 月 15 日前完成。

(六)全國公正稽查公司 113 年 04 月 15 日到校進行 22 家餐廳食材檢驗：

1. 檢驗項目為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌、腸桿菌科。
2. 檢驗熟食類廠商共 16 家、飲料類廠商共 6 家、冰塊檢驗共 2 家。
3. 檢驗結果預計 2 週後出爐。
4. 各廠商檢驗食材項目詳見**附件一**。

(七)校內貳姿樓-回嘉雞肉飯餐飲廠商發生食品缺失-腹瀉事件

事件起因	113 年 04 月 11 日接獲貳姿樓統包商轉知，4 月 10 日中午時段流設系系助、美髮學程助理及工讀生共 4 位，購買 3 份火雞肉飯便當及 1 份滷肉飯，其中吃下火雞肉飯便當者出現腹瀉狀況，截至 04 月 11 日止三位教職員生腹瀉情形有改善且皆未就醫。
統包商處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 113 年 04 月 11 日現場稽核： 發現廠商未依照 112 年 12 月 18 日餐飲協調會會議制定之流程-川燙後火雞肉以盒裝置於冰磚上，未放置於保溫器內保溫，可能發生交互感染之風險，請廠商立即改善。 2. 處理： (1)要求櫃位立即更改供餐流程管理及衛生安全管理。 (2)未遵守商場自治規定，進行記點及罰款。 (3)總公司會再進行討論該店家下一年度駐點之評估。
健康促進中心處理	<ol style="list-style-type: none"> 1. 113 年 4 月 11 日進行 3 位教職員生健康關懷。 2. 到場進行廠商供餐流程管理改善，於 113 年 4 月 11 日及 113 年 4 月 16 日複查皆完成改善。
廠商處理	1. 確認供餐流程之疏失，修改出餐流程，餐點費用全額退款處理。

(八)建立「校園餐飲衛生安全品質回報表」

為維護校園師生餐飲衛生安全，設計回報表並張貼於櫃位，提供師生若發生疑似食品安全問題時立即進行回報，截止 113 年 4 月 25 日前無食安問題回報。

報告四、盤點校園餐飲廠商使用調味料是否含有蘇丹紅成分之調查

依據教育部 113 年 3 月 12 日臺教綜(五)字第 1132100279 號函辦理，公告因應辣椒粉非法添加

蘇丹紅事件，建議校內供餐場所至113年4月7日前請暫緩使用辣椒粉、咖哩粉調味品，並加強公告相關資訊，截至113年4月25日21家餐飲廠商皆未使用衛生福利部食品藥物管理署公告之含有蘇丹紅成分之調味料，調查內容詳見**附件二**。

報告五、餐飲廠商登錄食品業者登錄字號及投保產品責任險之完成度

- (一)依據「食品安全法」第十三條規定，餐飲業者有進行商業登記、公司登記或工廠登記者，進行投保「**產品責任保險**」，未依規定投保，依據食品安全衛生管理法第47條規定：違反中央主管機關依第13條未投保產品責任保險之規定，處新臺幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰。
- (二)截至113年4月10日止本校26家餐飲廠商(含福利社及超商)已完成登錄食品業者登錄字號及24家完成投保完成產品責任險，相關內容詳見**附件三**。

報告六、本校參與113年高雄市餐飲衛生管理分級評核

參加評核共計11家廠商分別為壹軒樓-友福餐館、菜根香自助餐、八方雲集，貳姿樓-福成井飯、回嘉雞肉飯、禾新黃金鴨肉飯、回憶小時候、尚鴻自助餐，參嵐樓-吃早餐bar、樹德超涼亭，橫山基地-THE T Café，於113年4月10日前協助完成報名。

報告七、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，依合約罰款新臺幣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，目前共計25家須依法登錄至「校園食材登錄平台」登載當日供餐資訊。
- (四)113年2月至4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(%)
113年2月	90.68%	99.76%
113年3月	99.38%	100%
113年4月	99.53%	99.29%

- (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。

報告八、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50人，截至113年04月20日均已完成健康檢查，並提供衛生(健康飲食)講習時數證明。

報告九、112學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視說明及注意事項

- (一)預計113年5月08日(三)辦理教育部大專校院餐飲訪視，已協請各家廠商將環境維持整潔、稽核自評單填寫完整、各類肉品來源、豆製品來源進行標示、校園食材登錄平臺完成每

日登錄等評核項目進行加強。

肆、提案討論:無。

伍、臨時動議:

一、貳姿樓統包商墨凡:

(一)近期貳姿樓餐廳於假日未營業日發生竊盜事件，調閱校園監視系統，發現系統有死角及無畫面疑似出現故障情形，進出校園之校外人士(如外送人員)是否能再次檢視並進行管制，以維護全校師生於校園內活動或用餐之安全：

【學務長回覆】:

1. 校外人士進入校園管制及人員財物、安全的維護，會在相關會議進行討論，而外送平台送餐入校之事宜，將提交至學生自治會會議上進行討論改善方式。

【總務長回覆】:

1. 校園發生竊盜事件公告周知，使師生注意並提高警覺。

【生活輔導組組長邢鼎賢組長回覆】:

1. 校園監視系統主要是由總務處營繕環安組及電算中心進行管理，再協請相關單位進行修繕及每日定期檢視。

2. 此竊盜案之相關照片可提交於學務處生活輔導組，轉知校門口警衛或校安人員進行校園巡視時多留意觀察。

【墨凡有限公司主管回覆】:

1. 要求貳姿樓廠商於晚間結束營業前要再次巡視各自店家的門窗要確實關閉，並勿將現金放置於櫃位。

2. 內場監視設備進行全日監控，於餐廳死角微調監視器進行監控，避免再次發生類似情形。

陸、主席及委員提示

一、學務長建議:

(一)預計 113 年 5 月 8 日進行大專校院餐飲訪視，再請各家統包商協助及督促各廠商，進行維護環境、食材、自評表等相關檢視。

柒、散會(11:30)