

樹德科技大學 113 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:113 年 11 月 11 日(星期一)下午 14 時

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:許總務長龍池、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傅亞琪組長、管理學院蔡佳樺老師、資訊學院張偉德老師、應用社會學院許若麟老師、設計學院楊一峰老師、游倩同學(設計學院學生代表)、于軒(應用社會學院學生代表)、劉彥樟同學(管理學院學生代表)、鄭哲炘(學生宿舍自治委員會學生代表)、鄭宏彥(日間部學生會代表)。

列席人員:健康促進中心副主任黃秋玲、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與林科見、茶雨茶輕食坊業管李叔芬、THE T Café 業管張簡炯甫、重感情福利社業管林志仲、永興商行業管劉姿君、7-11 華輝門市業管楊舜傑。

請假人員:學務長顏世慧、王晉廷同學

主席致詞:略。

壹、上次會議(113 年 04 月 25 日)決議事項執行情形:無。

參、工作報告

報告一、辦理 113 學年度第 1 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
「渣渣有利用,香氣飄滿屋」環保永續再利用宣導活動	113 年 10 月 15 日	介紹咖啡的營養成分、泡製使用後之環保利用方式,並進行 DIY 製作防蚊香氛袋或香氛盒,重複利用也能對於環境永續盡一份心力。	43 人
「魚你伴遊,虱想在地風情」食農教育推廣活動	113 年 10 月 22 日	邀請梓官漁會介紹梓官區漁會與在地食農結合的經驗,及在地漁獲種類及營養素。	36 人
「What?我的每日熱量知多少」之健康飲食宣導活動	113 年 11 月	邀請營養師到校進行校園常見餐點熱量標示、介紹其意義及每日建議所需營養成分,駐點進行講解,並設計標示出校園餐點高熱量地雷餐點種類及低熱量餐點種類。	待辦理
「搖出自己的飲品,我愛無糖愛喝水」多喝水宣導活動	113 年 11 月	徵選師生自創飲品(無糖、低糖、低卡),寫出內容物及含成份,並附上照片,邀請營養師、學務處室主管評選,最有創意、糖分最少、熱量最低又好喝的飲品,前三名可頒發獎金。	待辦理
「難以聯想-我的荷爾蒙與營養」健康講座	113 年 11 月 26 日	邀請專業講師講解在人體荷爾蒙的控制下,當缺少的營養成分,造成身體警訊的發生,該如何有效預防營養素的缺失,並從食物、健康食品等補足適當的營養素。	待辦理
「選鍋有技巧,健康少負擔」我的健康餐盤宣導	113 年 11 月 26 日	教導配合季節性餐點,以互動遊戲方式宣導選擇健康火鍋配料,並以健康餐盤搭配方式,以避免攝取過多熱量,達到品嘗美食也能兼顧健康。	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 22 家廠商。113 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/3 家	友福餐館	貳姿樓 墨凡食代廣場 /8 家	萬家福麵食
	菜根香自助餐		福成井飯
	貳柒異國料理(新廠商)		小樂廚房
福利社/2 家 便利超商/1 家	壹軒樓-重感情		八車果汁豆花冰品
	貳姿樓-7-11		禾新黃金鴨肉飯
	叁嵐樓-永興商行		泰餃情(新廠商)
叁嵐樓/4 家	吃早餐 BAR		回憶小時候
	樹德超涼亭冷飲		尚鴻自助餐
	炒食尚快餐	圖資大樓/2 家	有錢花食堂(新廠商)
	大眾麵食		麥味登(新廠商)
橫山基地/1 家	The T Cafe	文薈館/1 家	茶雨茶輕食坊

報告三、113 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)113 學年度第 1 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
1. 未每日完成紀錄冰箱溫度變化，冷藏及冷凍溫度不足，需協請廠商到場維修。 2. 作業場所工作台髒亂、有紙箱留置，並須加強環境清潔。 3. 豆腐製品缺少來源證明。	於 113 年 10 月 18 日前完成。

4. 肉品缺少來源證明。 5. 冰箱食材、調味品未有效進行覆蓋，部分食材未標示有效日期。 6. 未使用完畢之調味料須放置冰箱進行冷藏保存。 7. 食材及食品未按標準進行墊高及離地。 8. 委外購置之冰塊，未提供冰塊檢驗證明。	
--	--

(五)SGS 稽查公司 113 年 09 月 23 日到校進行樹德超涼亭冰塊檢驗，結果為腸桿菌、沙門氏桿菌檢驗皆為陰性，符合食品中微生物衛生標準之相關規定。

報告四、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 11 月 04 日止，本校 20 家餐飲廠商(含超商)已完成登錄食品業者登錄字號及 19 家完成投保完成產品責任險，尚有壹軒樓-貳柒異國料理尚未完成投保產品責任險，限期於期末前完成續追蹤。

報告五、本校參與 113 年高雄市餐飲衛生管理分級評核

(一)參加評核共計 10 家廠商，相關評核時間及初步結果如下：

日期	店家	初步評核結果
113 年 10 月 14 日	1. 禾新黃金鴨肉飯(貳姿樓) 2. 福成井飯(貳姿樓) 3. THE T Café(橫山基地)	1. 優等 2. 優等 3. 優等
113 年 10 月 17 日	1. 小樂廚房(貳姿樓) 2. 回憶小時候(貳姿樓) 3. 尚鴻自助餐(貳姿樓)	1. 優等 2. 優等 3. 於 113 年 11 月 05 日已補丙級技術證，待高雄市衛生局補件審核。
113 年 10 月 22 日	1. 吃早餐 bar(叁嵐樓) 2. 樹德超涼亭(叁嵐樓) 3. 友福餐館(壹軒樓) 4. 菜根香自助餐(壹軒樓)	1. 優等 2. 優等 3. 優等 4. 優等

(二)評核改善建議及待追蹤事項：

餐飲廠商缺失	待追蹤事項
1. 冷凍、冷藏食材、分裝食材須標註品名、有效日期，尤其需注意先進先出之原則。 2. 天花板油垢需定期清潔。 3. 建議增加燈罩使用、防止灰塵、燈管破損影響作業場所衛生安全。 4. 冰杓需放置於專用容器內。 5. 冰箱溫度表紀錄單無法每日完成紀錄，冰箱溫度不足，請廠商進行維修。 6. 清潔劑需與食材分開放置並設置專區放置，可加裝簾子當作區域區隔。 7. 建議調味料如為液體，未使用完畢需放置於冰箱冷藏。	1. 禾新鴨肉飯須於 113 學年度考取丙級技術證或廚師證。 2. 貳姿樓餐廳燈罩加裝須待總務處經費申請核。

8. 舀取飲料建議全程戴手套，避免交互感染。
9. 原物料需標明品項、有效日期，且包材與食材須分區放置。
10. 廠商自評表簽章處勿用蓋章方式簽屬。
11. 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」，各家廠商持刀鏟人員需完成考取丙級技術證或廚師證。

報告六、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，目前共計 22 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 5 月至 10 月校園食材登錄平台上線率及完成率一覽表：

日期	上線率(%)	完整率(%)
113 年 5 月	92.13%	98.30%
113 年 6 月	89.51%	97.36%
113 年 7 月	91.87%	100%
113 年 8 月	95.45%	100%
113 年 9 月	79.13%	98.18%
113 年 10 月	86.70%	93.85%

- (五) 113 年 9 月期間新廠商因不熟悉系統及上傳食材照片等原因致登錄異常，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，合格者始得從事餐飲工作。每學年應參加衛生（健康飲食）講習至少八小時。
- (二) 本校餐飲從業人員共 53 人，均已完成健康檢查，截至 113 年 11 月 4 日尚有 7 位從業人員未完成衛生（健康飲食）講習 8 小時，限期於期末完成待追蹤。

報告八、113 學年度大專校院餐飲衛生管理工作指引修改內容說明及注意事項

- (一) 113 年 9 月起修訂「餐飲業者」自評內容為：
 1. 可使用黏鼠板、蟑螂屋、捕蚊燈等，進行病媒防治；惟應避免放置於清潔區中，且定期將病媒防治器具更新。
 2. 從業人員衛生管理如從事健康檢查之醫療院所，尚未包括醫事檢驗所，檢驗中傷寒項目應採糞便檢查作為診斷而非血清診斷。
 3. 食品從業人員不得配戴飾物，若無法拔除玉鐲或手環時，亦應穿戴消毒清潔之不透水手套

，以避免飾物與食品接觸，造成食品污染。另應適時更換手套，以避免交叉污染。

4. 包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄。

(二)113年9月起修訂新增「綜合商品零售業之餐飲衛生管理」自評內容:校園之超商及其他餐飲場所(如美食街、熱食部)，均符合「學校衛生法」及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」所稱「餐廳」及「廚房」之定義，應均受其規範及遵守大專校院餐飲衛生管理指引之管理內容。

肆、提案討論:無。

伍、臨時動議:

一、貳姿樓八車豆花冰品於113年11月08日由進修部流行設計系王同學家長通報，於113年11月4日及5日發生5起腹瀉事件。

(一)經由健康促進中心聯繫貳姿樓統包廠商及進修部流行設計系班導了解當日使用食材及學生反映，除冰飲、冰品常使用之冰塊外，因相關食材已使用完畢故無法進行第三方檢驗。

(二)當日下午協請SGS檢驗廠商進行冰塊檢驗，於113年11月19日冰塊檢驗結果為腸桿菌、沙門氏桿菌檢驗皆為陰性。

(三)其中一位同學因腹瀉症狀嚴重有就醫治療，診斷為腸病毒，其餘四位同學無就醫，截至113年11月8日止5位同學症狀皆有改善，並請店家下架相關疑慮餐點進行。

【總務處林英豪組長回覆】:若為店家問題，醫藥費及相關賠償將由店家支應，後續如還有相關問題，將會召開相關協調會議進行調解。

【生活輔導組組長邢鼎賢組長回覆】:如該事件確認為食安事件，需進行校安通報。

二、宿委會學生代表鄭哲忻建議:因校園地處偏遠、假日或颱風因素期間餐飲廠商多數皆未營業，故建議於校園宿舍內增設智能販賣機。

【總務處林英豪組長回覆】:本校於假日期間皆有輪值餐廳廠商營業，但因少子化影響，餐飲廠商日漸減少。販賣機販售多樣食材，間接影響在校餐飲廠商營業意願，目前各宿舍有設置泡麵販賣機。

【副學務長回覆】:因在校外籍生日漸增加，餐飲需求日漸多樣化，建議引進販賣機，可邀請在校餐飲廠商加入販賣機經營進而增加營業額，此案協請餐飲廠商、總務處、宿委會進行討論。

【總務長回覆】:總務處事務組於颱風天、假日皆有考量在校住宿生，協商餐飲廠商假日輪值，智能販賣機之方案可採納，後續與餐飲廠商進行討論並研擬相關配套。

三、僑外陸生暨住宿服務組傅亞琪組長建議:讓在校外籍學生和校園餐飲廠商合作，於校園餐廳內販賣烹煮之餐點?

【壹軒樓業管】:因學生無接受過專業訓練及考取相關證照，缺乏餐飲衛生、環境安全性、危機處理等，故不建議此提案。

【總務長回覆】:學校樂見開放更多元的飲食文化，但建議有受過專業訓練或考取專業執照之學生，投入校園餐飲廠商工讀，合遵循相關規範，方可進行販售相關餐點。

【健康促進中心承辦人員陳筱茵回覆】:教育部針對大專校院餐飲衛生規範相當嚴謹，故此方案需要審慎的考慮。

陸、主席及委員提示

一、副學務長建議:學校注重食品安全為優先，學生如要進行烹飪，於叁嵐樓及肆善樓有設置小廚房供學生使用，提出之方案皆須進行更嚴謹評估及討論。

二、事務組林英豪組長:學校很重視在校住宿生之用餐權益，故希望學生及餐飲廠商能相互體諒及

包容。

柒、散會(15:00)