

樹德科技大學 113 學年度第 2 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:114 年 03 月 27 日(星期四)上午 10 時

地點:行政大樓 A308 會議室

主持人:顏學務長世慧

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代表郭麗香,墨凡食代廣場業管王訓良與林科見、THE T Café 業管黎孟軒、重感情福利社業管張敏純、永興商行業管劉姿君。

請假人員:副學務長鄭國華、王晉廷同學、茶與茶輕食坊業管、7-11 華輝門市業管。

主席致詞:略。

壹、上次會議(113 年 04 月 25 日)決議事項執行情形:

一、建議校園宿舍內增設智能(除泡麵、飲料)販賣機:

執行:經校內餐飲廠商評估營運成本及效益,暫無廠商有意願經營智能販賣機,但總務處依學生議會提案於設計大樓一樓及行政大樓地下一樓表藝系教室外新設置 2 台智能販賣機及假日或寒暑假期間皆有輪值餐廳廠商在校進行餐點販售,不影響師生用餐權益。

二、建議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:

執行:考量食安風險及學生缺乏餐飲衛生相關知能,故不建議於校內販售餐點,如有需求之外籍學生,可應徵校內餐廳工讀。

貳、工作報告

報告一、辦理 113 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
多喝水宣導活動- 「有糖飲 NO~多喝水顧身體~」	114 年 4 月	1. 參加者進行為期 28 天減少含糖飲品及多喝水挑戰,由前後測 Inbody 看數值變化。 2. 於各飲料攤商上公告無糖飲品熱量及高熱量飲品之對照,促使師生能正確選擇低糖飲料、並增加多喝水的概念。	待辦理
校園蔬食減碳宣導活動 PART 1-「蔬壓飲食」 DIY 活動	114 年 4 月	1. 邀請講師針對低碳蔬食之營養成份、環境友善好處進行講解。 2. 進行 DIY 低碳蔬食海苔飯糰、蔬食飯糰。	待辦理
校園蔬食減碳宣導活動 PART 2-「一週一蔬食, 增加身體代謝力」集點 活動	114 年 4 月	響應低碳蔬食愛地球,凡於活動期間於校內餐廳、超商購買「健康蔬食」系列餐點,集點換精美宣導品。	待辦理

一日健康餐盤宣導-「營養均衡要計算，呷出健康沒煩惱」	114 年 5 月	深入中小學、社區進行每日健康餐盤宣導活動。	待辦理
健康低卡果凍~~洗愛玉 DIY	114 年 5 月	與師生互動遊戲方式進行宣導愛玉果凍之營養成分，並進行 DIY 酸甜滋味低卡愛玉凍。	待辦理

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 21 家廠商。113 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/3 家	友福餐館	貳姿樓 墨凡食代廣場 /7 家	萬家福麵食
	菜根香自助餐		福成井飯
	貳柒異國料理		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		泰餃情
	叁嵐樓-永興商行		回憶小時候
叁嵐樓/4 家	吃早餐 BAR	圖資大樓/2 家	尚鴻自助餐
	樹德超涼亭		有錢花食堂
	大眾麵店		麥味登
	炒食尚	文薈館/1 家	茶雨茶輕食坊
橫山基地/1 家	The T Cafe		

報告三、113 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)113 學年度第 2 學期營養師餐飲稽查常見缺失如下：

餐飲廠商	相關缺失	改善日期
友福餐館 (壹軒樓)	1. 排油煙罩需定期清洗，保持乾淨。 2. 生鮮食材須放置於冰箱進行解凍或退冰。	114. 03. 31 前 完成改善
八車豆花 (貳姿樓)	1. 放置冰箱食材須加蓋，防止食材受到汙染。 2. 食材須標示開封日期。	114. 03. 31 前 完成改善
尚鴻自助餐 (貳姿樓)	1. 作業場所勿放置紙箱。 2. 米桶存放需離地放置，乾貨使用後須覆蓋，避免食材汙染。 3. 冰箱溫度計已損壞，需做更換。 4. 熟食台須定期清潔。 5. 肉品外包裝無標示來源及產地。	114. 03. 31 前 完成改善
有錢花食堂 (貳姿樓)	1. 冰箱環境需定期清潔。 2. 冷凍溫度不足，易導致食材有腐壞風險。 3. 作業場作勿放置紙箱。 4. 食材須標示開封日期。 5. 食材須離地放置。	114. 03. 31 前 完成改善

(五)全國公正稽查公司 114 年 03 月 19 日到校進行 17 家餐飲廠商食材、冰塊檢驗，結果為金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌、腸桿菌科皆為陰性，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「食品安全理法」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 114 年 03 月 26 日止本校 19 家餐飲廠商(含超商)已全數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，尚有貳姿樓-小樂廚房尚未完成投保產品責任險，限期於 114 年 4 月 10 日前完成續追蹤。

報告五、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 21 家須依法登錄至「校園食材登錄平台」登載當日供餐資訊。
- (四)統計 113 年 12 月 114 年 3 月 25 日止，本校依教育部規定均達到 80%之標準，校園食材登錄平台上線率及完成率如下表：

日期	上線率(%)	完整率(%)
113 年 12 月	93.49%	98.91%

114 年 01 月	97.95%	98.89%
114 年 02 月	93.59%	99.50%
114 年 03 月	100%	98.66%
114 年 04 月 25 日	93.49%	98.91%

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 56 人，截至 114 年 04 月 25 日尚有 6 位從業人員未完成健康檢查及 4 位從業人員未完成衛生(健康飲食)講習 8 小時，限期於 114 年 04 月 10 日前完成，待追蹤。

報告八、113 學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視說明

- (一) 預計 114 年 04 月 11 日(五)辦理教育部大專校院餐飲訪視，已協請各家廠商將作業場所環境維持整潔、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、包裝食品或散裝食品需有驗收紀錄等評核項目進行加強。

肆、提案討論:無。

伍、臨時動議:無。

陸、主席及委員提示

- 一、學務長建議:冰箱溫度監測未達標符合標準，食材勿放置於地上及注意食材標示來源如肉類、豆製品、紙箱勿放置於現場造成病媒孳生等基本注意事項須請廠商多加留意及遵守。
- 二、總務長許龍池建議:餐廳廠商如有設備、設施有問題，需盡早告知總務處進行改善處理。
- 三、健康促進中心魏正主任建議:學校超商、福利社針對熟食管理、豆製品須非基因改造等事項需留意，自評表項目需逐項完成、生熟食區要分開，避免食材汙染、私人物品勿放置作業場所等提醒事項，請各統包商務必請各家廠商遵守。
- 四、生活輔導組邢組長建議:依據菸害防制法規定，校園採全面禁菸，校安人員發現貳姿樓餐廳外桌上有擺放菸灰缸，建議餐廳從業人員或統包商如有發現學生於餐廳內外抽菸，先行勸導，如學生屢勸不聽，可撥打校安專線通知校安人員到場糾舉，校安人員已加強校園巡視，故希望餐飲廠商能互相幫忙及體諒。
- 五、事務組林英豪組長建議:生活輔導組或健康促進中心如有禁菸宣導海報，可轉交給事務組進行餐廳宣導。

柒、散會(11:30)