

樹德科技大學 114 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:114 年 10 月 21 日(星期二)上午 10 時

地點:行政大樓 A308 會議室

主持人:副學務長鄭國華

紀錄:李羽薇

出席人員:黃總務長隆昇、鄭副學務長國華、事務組沈組長英俊、生活輔導組邢組長鼎賢、僑外陸生暨住宿服務組傅組長亞琪、健康促進中心魏主任正、管理學院蔡佳樺老師、資訊學院黃宏富老師、曾詩婷同學(應用社會學院學生代表)、梁媽好同學(管理學院學生代表)、楊斯媛同學(宿委會學生代表)。

列席人員:健康促進中心副主任黃秋玲、飯谷食堂餐廳業管劉玉梅、MoFan 食代廣場業管林科見與王訓良、The T Cafe 業管吳姿蓉、7-11 統一超商(華輝門市)業管林湘淇、永興商行福利社業管劉姿君、重感情福利社業管張敏純。

請假人員:學務長顏世慧、楊一峰老師、吳惠文老師、李浚璋同學、王柏凱同學、黃詩容同學、茶雨茶輕食坊業管。

壹、主席致詞:略。

貳、上次會議(114 年 03 月 27 日)決議事項執行情形:無。

參、工作報告

報告一、辦理 114 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
「吃出六力，健康餐在我盤中」-我的健康餐盤宣導活動	114 年 10 月 7 日~21 日	依國健署建議之外食餐盤圖示範例，以校務資訊系統公告及張貼宣傳海報，師生自行搭配每日餐盤(任一餐即可)，宣導飲食均衡觀念，拍照上傳至線上表單達 5 日，符合條件者前 30 名獲得宣導品一份。	持續辦理
「蕉香四溢，幸福煮意!」-食農教育推廣活動	114 年 10 月 15 日	邀請高雄旗山在地工作坊到校分享及介紹香蕉農產品，並進行 DIY 製作香蕉湯，推廣在地農產，讓參與者認識香蕉農產地特色與農業價值、香蕉的生長過程、營養價值及永續利用觀念，同時增進社群交流，讓師生們在輕鬆氛圍中互動、分享成果。	20 人
「減一點糖，水一整天～」-減糖多喝水宣導活動	114 年 12 月	結合健康週舉辦闖關活動，宣導減糖、多喝水之健康觀念，前 30 名闖關成功獲得禮物一份。	待辦理
校園健康飲食宣導	114 年 09 月~115 年 01 月	製作校園各餐廳餐飲熱量營養成分及糖分標示，公告於學校網站、張貼於校園公佈欄及餐廳，宣導健康均衡飲食觀念，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，分別為貳姿樓及圖資大樓餐廳~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 間。114 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
貳姿樓-墨凡食 代廣場 /9 家	萬家福麵食	叁嵐樓-飯谷食 堂 /6 家	吃早餐 BAR
	福成井飯		樹德超涼亭
	小樂廚房		炒食尚快餐
	八車果汁豆花冰品		大眾鍋燒
	泰餃情		友福餐館
	回憶小時候		My Choice pinoy Foods(新餐廳，尚未簽約)
	尚鴻自助餐	橫山基地/1 家	The T Cafe
	睦月食堂	圖資大樓/1 家	麥味登
	五哥牛肉麵(新餐廳)	文薈館/1 家	茶雨茶輕食坊
福利社/2 家 便利超商/1 家		壹軒樓-重感情 貳姿樓-7-11 統一超商 叁嵐樓-永興商行	

*壹軒樓餐廳因本學期宿舍修繕，暫停營業中。

*叁嵐樓內 My Choice pinoy Foods 尚未簽約，屬於在校外烹煮好食物後入校園內販售(無在攤位內烹煮)，已和事務組及飯谷食堂統包商協調需簽約後進行列管餐飲衛生管理。

報告三、114 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)114 學年度第 1 學期營養師餐飲稽查缺失如下：

114 年 09 月 26 日稽查餐飲廠商缺失	改善情形
-------------------------	------

1. 使用基因改造醬油。 2. 油炸用食用油未頻繁更換且未使用油脂試紙或機器測試。 3. 生、熟食刀具及砧板未標示顏色區分。 4. 地板磁磚縫隙油污未清潔乾淨，易有病媒孳生。 5. 冷藏冰箱溫度未維持 7℃ 以下。 6. 冰箱食物保存量過多。	已於 114 年 10 月 03 日前完成改善。
--	--------------------------

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「食品安全管理法」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 10 月 15 日止，本校 19 家餐飲廠商(含超商)已完成登錄食品業者登錄字號及 19 家完成投保產品責任險(校園福利社屬於零售業不包括於該項規定)。

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 20 家須依法登錄至「校園食材登錄平台」登載當日供餐資訊。
- (四)114 年 6 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(%)
114 年 6 月	79.19%	96.56%
114 年 7 月	30.37%	100%
114 年 8 月	74.60%	100%
114 年 9 月	85.83%	97.39%
114 年 10 月	98.57%	100%

- (1)114 年 6 月底及 7 月初暑假開始，有多間廠商未設定不供餐，經提醒後已更改，7 月及 8 月暑假期間，營業廠商僅有 3 間，如有 2 間未登錄上線率即下降至 33%，經提醒已補登。
- (2)114 年 08 月 14 日教育部來文表示 7 月未落實完整登錄，114 年 08 月 28 日督導多間廠商參加食登平台線上教育訓練。
- (3)114 年 09 月 30 日因貳姿樓餐廳(墨凡食代廣場)-睦月食堂已從 6 月創立帳號開始每週提醒，但皆未完整進行上傳，和總務處事務組討論後給予最後期限表示再不執行就記點及罰款，114 年 09 月 30 日廠商派員至健康促進中心學習登錄流程及統包商進行督導提醒。114 年 10 月 01 日已上傳完成。
- (4)本中心依規定每週或不定期進行抽查，皆達到教育部規定上線率及完整率需達 80%之標準。

報告六、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 50 人，截至 114 年 10 月 15 日，尚有 4 位從業人員未完成健康檢查，尚有 3 位從業人員未完成衛生(健康飲食)講習 8 小時，限期於 114 年 10 月 30 日前完成追蹤。

報告七、114 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)114 年 9 月起配合「食品良好衛生規範準則」修正之內容：

1. 照明設備之光線照明度單位，原「燭光」修正為「勒克斯(Lux)」，並增定食品上方之照明設備應設置防護裝置，以防止玻璃碎片或其他雜物掉落造成食品污染。
2. 食品從業人員健康管理部分，健康檢查項目刪除「結核病」。
3. 食品從業人員衛生管理部分，明定食品從業人員於食品作業場所工作時，應配戴口罩，並新增食品從業人員於調理即食食品時，禁止手部同時或接續接觸金錢或其他有污染之虞物品規定。
4. 於「洗手設施」新增，廁所不得正面開向作業場所，且應保持整潔，並備有洗手設施。

(二)針對「用餐場所及用餐盛具衛生管理部分」新增事項

1. 應依設備或器具所標示之注意事項及廠商提供之正確方式使用，以強化業者依產品標示正確使用之觀念，避免業者錯誤使用設備及器具；另提供之餐具，亦應維持乾燥清潔。
2. 餐具之洗滌，應採用符合「飲用水水質標準」之洗滌用水清洗，亦說明餐具洗滌及乾燥處理之相關規範。

(三)未被學校充分注意之事項

1. 食品從業人員健康檢查傷寒之項目，新增「糞便檢驗」之文字。
2. 將「持證」與「非持證」食品從業人員之衛生講習規定分別敘述，並強調非持證人員可由學校或業者自行辦理訓練。
3. 冷藏(凍)庫應定期清潔，溫度計應定期校正；另冷藏(凍)庫內之紙箱原應移除，修正為應依其清潔程度判斷移除與否。

肆、提案討論:無

伍、臨時動議:無

陸、主席及委員提示:

- 一、鄭國華副學務長：每年教育部餐飲輔導訪視時常見稽查缺失如使用基改食品、生熟食未分開、蟑螂、冰箱冷藏溫度、截油槽清潔等，相關應改善及規範請廠商多加留意及遵守。
- 二、黃隆昇總務長：1. 針對餐飲廠商合約，會再跟廠商另行會議討論。2. 因壹軒樓宿舍整修，餐廳暫停營業，用餐人潮會分散至貳姿樓、叁嵐樓餐廳，導致排隊及餐點等候時間長，學生建議全面線上點餐、減少現金支付，目前已有多間餐廳使用線上點餐，技術上沒問題，但完善機制尚待討論。
- 三、健康促進中心魏正主任：1. 校園餐飲衛生安全活動，請各位同仁及學生踴躍參與。2. 針對 115 年 4 月份教育部餐飲輔導訪視再請各位廠商配合準備。3. 校園食材登錄平台及餐飲衛生規範新增部分，請廠商協助配合。
- 四、事務組沈英俊組長：1. 114-2 學期花園餐廳會有空間及服務項目調整，預計 115 年 5 月後麥味登不再續約，由 7-11 超商遷移至花園餐廳繼續營業。2. 預計 114-2 學期引進自動咖啡販賣機於管理大樓、設計大樓、行政大樓，將觀察 3 個月的販賣績效。3. 因壹軒樓修繕，餐廳暫停營業，重感情福利社於管理學院 3 樓販售便當，以分散師生用餐選擇。

柒、散會(11:30)