

# 樹德科技大學 106 學年度第 1 學期「膳食委員會」會議記錄

時間:106 年 11 月 16 日(星期四)下午 2 時 00 分

地點:行政大樓三樓 A308 會議室

主持人:學務長顏世慧

紀錄:許瑞蘭

出席人員:顏學務長世慧、宋總務長鴻麒、鄭副學務長國華、事務組林組長英豪、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、管理學院唐瑞芬老師、資訊學院許丕忠老師、設計學院張宗祐老師、應用社會學院柯乃華老師、連奕寧同學(管理學院學生代表)、柯昱辰同學(資訊學院學生代表)、盧家鈴同學(設計學院學生代表)、黃宥翔同學(應用社會學院學生代表)、陳翊方同學(宿委會學生代表)、金旻叡同學(學生會學生代表)。

列席人員:總務處事務組林品吟、壹軒樓餐廳業管施祖峰、統一美食廣場業管邱郁婷、參嵐樓餐廳業管潘翠佳。

請假人員:無

壹、 主席致詞:略

貳、 上次會議(106 年 04 月 11 日)決議事項執行情形

項目	案由	會議決議及執行情形
第 1 案	105 年度教育部餐飲衛生訪視結果缺失,不符合之輔導項目為廚房地板破損積水,有油垢且濕滑。  請總務處編列預算修繕壹軒樓餐廳-菜根香自助餐-廚房地板破損處。	總務處已於 106 年 5 月編列預算修復完成。

參、 工作報告

報告一、餐飲廠商現況。

說明:1、106-1 學期本校餐飲廠商共計 30 家廠商

2、貳姿樓及圖資大樓櫃位委託由統一集團管理,共計 13 櫃位;其餘 17 家廠商由本校事務組及健康促進中心共同管理。

《106-1 學期本校餐飲廠商共計 30 家廠商》

位址	餐飲名稱	位址	餐飲名稱
福利社(3)	壹軒樓-重感情		佐私茶飲料店
	貳姿樓-7-11		活力早餐
	參嵐樓-寶強商行		八車(果汁)
大西牛冷飲	福記滷味		
菜根香自助餐	萬家福(鍋燒拉麵)		

壹軒樓(9)	蓋世英雄食府(素食)	貳姿樓 統一商場(11)	禾園
	八方雲集		炒翻天
	台越美食		飯谷食堂(簡餐)
	麵醬MJ		華膳亭(麵類)
	福榮食堂		小阿姨
	冬冬美食		排義排
	吃早餐BAR	圖資大樓(1)	FUN卡曼(複合式餐飲)
		文薈館(1)	With me 咖啡吧
叁嵐樓(5)	蟹老闆美食三店		
	味難忘早餐		
	樹德超涼亭冷飲		
	姐姐麵館		
	八角亭自助餐		

## 報告二、105 學年度第 2 學期餐飲衛生稽查工作報告。

說明：

※每週不定期進行餐飲衛生稽查工作。

評分項目共分為：(1)調理場所環境衛生 (2)衛生品質管理 (3)倉儲衛生 (4)從業人員衛生(5)校園食材登錄平臺。若有不合格情形則要求廠商限期改善，如複檢仍未改善，則依合約罰則處理。

※稽查人員分為：

- (1)稽查小組及業務承辦人→每週一次不定時
- (2)委外營養師→每學期 3 次
- (3)委託台灣檢驗科技股份有限公司(SGS)→每學期 1 次

※105-2 校內餐飲稽查常見缺失如下：

- (1)工作人員未戴帽子及口罩。
- (2)調味品分裝未標示品名、日期。
- (3)清潔劑與器具未分開置放。

※每日餐廳食物檢體留存備驗

- (1)依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理法」第 9 條規定：採非盒餐供餐者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，至於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時以備查驗。
- (2)各餐廳留存備驗餐點檢體，每週一至週五 11：30 及 17：00 前，送至健康促進中心有專設檢體冰箱留存備驗。

(3)要求廠商簽名記錄，並每月記錄呈核備存。

※校園食材登錄平台~登錄情形

(1)為落實食安管理，教育部於104年1月29日與衛生福利部會銜修正發布「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」，該辦法第9條規定供售學校食品之廠商，應至校園食材登錄平臺登載當日供餐資訊。

(2)總務處配合納入廠商合約管理：

依據~樹德科技大學餐廳衛生管理實施要點第十四項(二)食品衛生第12點~為推動教育部之「校園食材登錄系統」作業，廠商須配合執行辦理，於每日下午2點以前完成登錄，未完成者，罰款新台幣1,000元。

(3)業管單位每週會登錄查核並記錄，未依規定執行者，經勸導後未改善者，依合約罰鍰。

### 報告三、106年度大專校院餐飲衛生輔導訪視結果

說明：查檢櫃位~統一商場飯谷食堂簡餐，總計24個查檢項，建議改善事項如下：

(一)作業區內有蒼蠅，建議廚房後門入口處加裝紗門，防止病媒侵入。

(二)冷凍庫溫度應維持在-18℃以下，當時冷凍冰箱溫度為-1℃，建議進行檢查修繕。→已連絡相關廠商來修繕。

(三)有1家餐飲廠商之食材未確實登錄→已依合約規定懲處，並要求廠商立即改善。

### 報告四、106學年度第1學期校園餐飲系列活動。

說明：

1.本學期執行經費共計86,783元。

2.本學期辦理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
「柚」見中秋、有「圓」相遇~健康DIY系列活動	106年10月2日 106年10月3日	1.健康飲食新知宣導 2.月餅製作教學 3.月餅DIY活動 4.有獎徵答
飲食停看聽	106年10月24日 106年10月25日	1.各類食品營養相關海報展示。 2.食物模型展示。 3.健康營養諮詢。
「食在好健康」-健康飲食推廣活動	106年12月05日	(一)健康早餐聰明吃 (二)健康蔬食DIY示範教學 (三)看懂營養標示，才能吃對食物
健康飲食宣導	106年09月~12月	製作健康飲食系列標語小卡，置於各餐廳桌面，宣導健康均衡飲食觀念，營造優質健康之用餐環境。

#### 肆、臨時動議：

- 一、顏世慧學務長：針對 105-2 校內餐飲稽查常見缺失第一點工作人員未戴帽子及口罩的部份基於人性考量，在廚房悶熱的環境裡，要求工作人員戴傳統口罩實屬困難，建議廠商是否可以統一採購微笑透明口罩，讓大家工作舒適又可以符合衛生法規。

##### 壹軒樓餐廳代管回覆：

1. 會回去與其他廠商討論，協調解決之道。

- 二、顏世慧學務長：對於 105-2 校內餐飲稽查常見缺失第二點「調味品分裝未標示品名、日期」，雖然健促中心已有提供分裝標籤給廠商使用，不知廠商是否可以落實使用？

##### 壹軒樓餐廳代管回覆：

1. 壹軒樓的廠商都有落實在使用。

##### 健康促進中心回覆：

1. 本學期餐飲衛生稽查，在食材分裝日期標示部分，各廠商均已落實執行，本中心會再持續督導各廠商之餐飲衛生作業。

- 三、顏世慧學務長：雖然現在校內廠商都有食物檢體留存備驗機制，但是如果各系所在辦理大型活動時，學生們會訂購大量餐點，如何保障師生用餐安全？

##### 健康促進中心回覆：

1. 本中心未來會規劃於大型集會活動、導師會議以及社團負責人集會活動中，進行食物中毒預防以及餐飲衛生相關之概念宣導，維護師生用餐之安全。
2. 利用網路校務資訊系統，進行全校性食物中毒預防以及餐飲衛生相關之觀念宣導，以維護師生用餐之安全。

- 四、學生會代表金旻叡同學：報告一中有列出全校 30 家餐飲廠商，但是沒有橫山基地「59 號咖啡文創館」，不知該館是否有列入校方衛生管理中，如果沒有，是否有其他衛生管理機制？

##### 健康促進中心回覆：

1. 因為目前管理的廠商有與總務處簽立合約，所以相對在管理上會有約束力，而「59 號咖啡文創館」並無合約規範，所以尚未納入管理。
2. 未來會與研發處業管單位協調，提供餐飲衛生自主管理表單，本中心會從旁協助輔導，並將其納入衛生稽查輔導管理。

##### 學務長回覆：

1. 橫山基地本身有橫山公司負責，未納入總務處簽約廠商。將再與研發處協調，該餐飲單位還是要列入學校的餐飲衛生管理機制內，未來再與研發長研議達成雙方都能認同之模式。

- 五、學生會代表金旻叡同學：在統一商場內有導入 icash2.0 的設備，所以可以使用 icash 以及悠遊卡消費，但是卻無法使用與學生證結合之一卡通消費，不知道未來是否有

規劃會將一卡通納入消費範圍，或是廠商有無法執行該服務之因素？

**統一商場業管代表回覆：**

1. 本公司導入的消費系統都是全省性，無單點式的導入條約，目前總公司只以 icash 及悠遊卡為主，一卡通的部份困難度比較高，原則上是以總公司的合約簽定，做全省性的消費導入。

六、學生會代表金旻叡同學：在壹軒樓素食部份，有同學反應不敢去購買，因為不清楚該櫃位烹煮的器具是否有確實單純素食使用，以及是否有規劃分區置放，再麻煩一宿廠商釐清。

**事務組英豪組長回覆：**

1. 目前全校的素食櫃位有：壹軒樓-蓋世英雄食府提供全素食，其餘餐廳櫃位配合鍋邊素食，再請同學轉知，請同學安心食用。

伍、主席提示：

- 一、105-2 餐飲缺失部份，再麻煩廠商務必配合改善，如果在執行上有困難，再與業管單位溝通，請業管單位協助改善。

陸、散會(14：40)