

111 學年度第一學期膳食委員會會議紀錄

時間：111 年 12 月 13 日（星期二）12：00～13：00

地點：行政大樓三樓會議室

主席：陳冠仰學務長

記錄：王榮燦組長

出席人員：沈里通總務長、陳惠娟主任、林美如主任、陳妙言主任、林柏宏組長、余麗玲組長、林秀文組長、陳珮蓉營養師、彭雪英老師、廖昱翔學生代表

列席人員：周瓊梅助理員、石韻霞組員、梁娟娟護理師、家禾食坊負責人、杏一醫療股份有限公司代表

壹、主席致詞：略。

貳、報告事項

一、各組工作報告：

（一）餐廳營運管理與學生意見協處（生輔組）

1.前次決議事項：

- (1)推選 111 學年度餐廳衛生督導人員為陳珮蓉營養師、教職員代表為彭雪英老師、學生代表為廖昱翔同學。
- (2) 111 學年度起，上學期之膳食滿意度由承租廠商自評辦理，下學期間卷仍由學務處辦理。

2.問卷統計部份：

(1)餐廳：本次問卷共回收 428 份，統計結果如下：

- A.每週消費頻率：1-3 次者 57%，4-6 次者 17%。
- B.消費時段：午餐為 37%，早餐為 28%。
- C.早餐部整體滿意情形：滿意 41%，非常滿意 24%。
- D.自助餐整體滿意情形：普通 35%，滿意 28%，非常滿意 16%。
- E.萊爾富整體滿意情形：非常滿意 49%，滿意 33%。
- F.質性意見請參閱。

(2)杏一饗生活廣場：本次問卷共回收 410 份，統計結果如下：

- A.每週消費頻率：2-3 次者 42%，偶爾者 29%。
- B.消費櫃位：全家便利商店 36%，八方雲集為 14%。
- C.消費金額：101-150 元 29%，51-100 元 28%，201 元以上 24%。
- D.商場各方面滿意度：非常滿意 73%，滿意 18%。
- E.意見回饋：希望進駐業種手搖飲佔 28%。
- F.質性意見請參閱。

（二）環境衛生（健康中心）

1. 每周餐飲衛生檢查：聘用兼任營養師，每周餐飲衛生檢查：
 - (1)學生餐廳--目前結果正常，11/8 進行學校餐廳廚工講習，本校兼任陳珮蓉營養師進行宣導，主題：餐飲衛生常見問題及教育部衛生訪視說明。11/24 抽檢自助餐食物檢體 1 項送衛生局檢驗，等待結果。
 - (2)杏一美食街--分別於 8/23、8/30 和 9/7，杏一美食街複檢不合格，開立 3 次規勸單，依合約計算罰款之懲罰性違約金 3,000 元，9/16 複檢合格。11/24 抽檢餐廳食物與冰塊檢體共 5 項送衛生局檢驗，等待結果。
2. 因應疫情調整，所有的工作人員皆要填寫每日體溫及健康狀況紀錄表、消毒酒精、並張貼相關防疫及勸導公告、指導漂白水使用，不定時消毒桌面和地板。
3. 12/15 排訂接受教育部餐飲衛生訪視，輔導委員 3 人(食品安全衛生專家/衛生、農業主管機關代表)，相關作業準備中。當日輔導流程(2 間餐飲場所)

流程	單位	時間
輔導說明	輔導人員	5-10分鐘
餐飲業務簡介(輔導)/ 說明缺失改善情況(再輔導)	學校	5-10分鐘
輔導現場	輔導人員	100分鐘
文件核對	輔導人員	40分鐘
輔導小組內部會議	輔導人員	50分鐘
輔導結果說明	輔導人員、學校與業者	40分鐘

（三）設備修繕（營繕組）

1. 空調濾網務必每半年清洗乙次，以維護室內空氣品質並節約能

源。

2. 111 年學思樓 B2 樓梯間排水孔不正常冒水，經潤弘派員通管發現排水管內塞滿油脂，當日即通報杏一及停車場普客人員現場會勘後決議：請杏一務必正常操作油脂分離槽及定期維護保養，日後如有類似塞管情事及災損發生則由杏一負責處理。

（四）財產狀況（經管組）

1. 本(111)年餐廳財產盤點已於 111 年 9 月 30 日完成，盤點結果正常。
2. 111 年學生餐廳暨便利商店場地租賃案：
 - (1)學務處係依國有公用不動產收益原則第 4 點第 1 款規定採逕予出租方式與現有廠商(家禾食坊)訂約，本次契約期間自民國 111 年 8 月 1 日起至 113 年 7 月 31 日止，共計 2 年，並保留後續擴充 1 年之權利。
 - (2)該處為配合未來新宿舍運動之校園規劃需求，於上開契約增訂「甲方仍得視校園規劃需求，於契約滿一年前(民國 112 年 7 月 31 日)，檢視是否繼續或中止契約，若甲方因校園規劃整體需要而須終止契約時，應於民國 112 年 7 月 1 日前告知乙方並終止契約，乙方不得拒絕。」及「便利商店應予本校教職員工生 5%-10%折扣」，以維本校校園規劃之彈性及爭取較優惠價格予教職員工生。

（五）合約內容（事務組）

- (1)學生餐廳已於今（111）年和原廠商完成優先續約作業，履約條件同原主約內容，仍請委外經營者如質如實完成本校委辦業務。
- (2)自 11 月開始，因應政府環保規定，開會要用非一次性餐具，事務組採購了 100 個環保便當盒交予餐廳使用，有會議可優先向餐廳購買。

二、委員意見

- （一）陳妙言主任：教育部 111 年度大專校院餐飲衛生輔導於本週四訪評，巡查餐廳後發現地磚剝落有危險，營繕組是否應協助處理？
- （二）林秀文組長：建築本身問題係由營繕組協助修繕，但營繕組並未接獲報修通知。
- （三）王榮燦組長：餐廳並未將該狀況主動反映，會後本人立即協助上網報修，再麻煩營繕組處理。

- (四) 沈里通總務長：排水管油脂要定時清理，此次發生阻塞，也請杏一說明本次發生原因及未來改善作法。另發生阻塞表示未落實檢查，空調、抽風機等設備，有的甚至設於頂樓，也有定時清理，有狀況要跟學校報告。最後是停電、停水等情形要特別注意，水塔、水箱、電器箱等要定時檢查。
- (五) 王榮燦組長：清潔保養應由委外廠商處理，由委外廠商填寫保養記錄交學校備查。
- (六) 沈里通總務長：相關設備檢查不光是文字報表回報，杏一應落實實際巡查。另外，有關政府減少非一次性餐具政策係為減少廢棄物，餐盒分為可回收及垃圾二種，可回收的回收再利用後不會造成環境負擔。另外，今天的午餐使用不同的包裝盒，應改使用可回收材質的，而餐盒內容不同以往，可改變經營模式，由於本校女學生較多，可改做輕食餐盒。

三、問題討論與回答

- (一) 家禾食坊負責人：問卷所提的缺點部份會參考改進，但最重要的還是環境、食物衛生安全為主，也會陸續推出不同的優惠。本週餐廳訪視餐廳會加強現場設備的維護。
- (二) 杏一醫療股份有限公司代表：問卷中同學希望的手搖飲、甜點等會努力招商設攤。而目前攤位中有 40% 為 99 元以下的產品，本公司也會持續跟廠商協調，針對不同季節性的產品推出百元以下的優惠。另外配合本週訪視相關作業正準備中。有關總務長提的問題，學思樓的廚餘、儲物間、過濾設備的地毯未實施清潔，以致造成阻塞，這部份會再要求清潔廠商改善。
- (三) 陳妙言主任：學務處在執行餐廳環境檢查時都有檢查表，多久送資料給總務處也都有律定，杏一部份也可參照辦理。
- (四) 杏一醫療股份有限公司代表：廠商部份每天都有進行清潔、每週實施大清消，資料本公司都有備份，但提供資料給學校的部份還要再確認。
- (五) 沈里通總務長：學校要爭取教職員工生的最大優惠，但委外廠商也必須跟廠商取得平衡，希望能互贏。

- (六) 陳妙言主任：未來圖書館會再多一個委外的咖啡館，因目前尚未開幕，不會列入訪評，但未來若再有委外經營的餐飲，包含廚工檢查等，是否納入參與本會，也應該要討論。

參、提案討論：無

肆、臨時動議

- (一) 王榮燦組長：現由委外單位愈來愈多，不可能通通叫廠商來參加會議，建議本會應回歸膳食委員會組成規定，除餐廳外之委外部份由履約管理單位直接去對廠商。
- (二) 沈里通總務長：由管理單位直接對委外廠商，這樣下次杏一代表可以不用列席。
- (三) 陳冠仰學務長：有關陳妙言主任、王榮燦組長所提，未來由管理單位代表參加本會，並直接將問題反映給廠商。

伍、散會