南華大學105學年度第2學期第1次膳食衛生指導委員會會議記錄

一、時　　間：106年4月13日(星期四)中午12：00

二、地　　點：成均館320教室

三、主　　席：尤惠貞學務長　　記錄：釋淨淳

四、出席人員：詳見簽到表

五、列出席人員：詳見簽到表

六、會議決議事項執行情形：

上次會議提案及決議	執行情形
提案一：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條將委員會分三組：總務組(負責餐廳硬體設備)衛生組(負責餐飲衛生安全)綜合組(負責餐飲價格反應處理)，及選定各組組長，請委員決議。 **決議：依決議辦理**	總務組：謝總務長鎮財(組長)、陳志妃主任、杜志勇先生、陳煦基先生、莊憲頲老師、蘇俊睿先生、李芯瑜同學。 衛生組：釋淨淳組長(組長)、謝艷芬組長、謝君直老師、王昱海老師、吳巧薇同學、劉育瑄同學。 綜合組：尤學務長惠貞(組長)、湯培鈞主任、施伯燁老師、郭東昇老師、林俐彣小姐、林怡蓁同學、許庭維同學。
提案二：有關「蓮想食坊餐廳」營運廠商遴選進駐事宜，提請討論。 **決議：照案通過**	正北園麵食館合約時間自105年11月起至107年7月。
提案三：關於連續假期、特殊或臨時假期及偶發事件，校內餐廳營業問題。 **決議：依決議辦理**	經與廠商協調後同意調整營業時間，詳細時間表請參見表一。
提案四：請學校各單位辦理活動若有訂購餐盒及外燴膳食時，應各自保留餐點檢體冷藏存放48小時，以備查驗。 **決議：依決議辦理**	宣導各教學與行政單位依決議辦理。

表一：學校餐廳營運時間表

時間		供餐狀況
學期間 營業時間	星期一至星期五	午餐、晚餐全部攤位供餐
	星期六	午餐自助餐供餐
	星期日	晚餐滷味供餐
國定假日 營業時間	星期五、六、日連假	自助餐休息 星期日晚餐滷味供餐
	星期六、日、一連假	星期六午餐自助餐供餐 星期一晚餐滷味供餐
寒假 營業時間	星期一至星期五	午餐自助餐供餐，晚餐不供餐 星期六、日休息
颱風假全部休息，僅統一超商營業		
特殊假日另行公布		

七、會議報告：

(一)請各委員依每週檢查餐廳輪值表檢查餐廳衛生(請見附件一)。(略)

(二)105-2學期邀請大林慈濟醫院營養師每月到校進行餐廳衛生檢查並辦理健康飲食相關講座，已於2月10日、3月22日到校檢查，需餐廳進行調整部分，已當場與店家溝通並做成紀錄備存。(略)

(三)建議永大自助餐去除驅除蒼蠅器，廠商於隔日已卸除。(略)

(四)關於雲水居冷氣機出風口清潔及高處玻璃清潔，詢問總務處此項業務應由廠商自行自行管理清潔，並於2月底完成清潔。雲水居排油管修繕，已連繫總務處協助，並於3月底修繕完成。(略)

(五)近日學校師生有反應南華商行早餐內容物減量及衛生相關問題，故於本會議提請討論。(略)

八、提案討論：

提案一：廠商「正北園麵食館」申請於本校文會樓蓮想食坊第2攤位，駐點提供餐飲販售營運事宜，提請討論。

說明：1.於「105年各項暑期工程管制項目會議」中討論，即以擬定為統包方式辦理招商。

2.廠商於105年11月1日已與本校簽定該餐廳第3、4攤位駐點餐飲販售營運合約(期間至107年7月31日止)，今再提出營運企劃書申請增加設置第2攤位，故提請討論之。

3.營運企劃書詳如附件二。

討論：

丁老闆：1.第二攤位因為通風不佳，油煙味會進入宿舍內，所以選擇豆花及飲料類食品做為早餐，第四攤位則從早上8：30開始供應饅頭、包子，中餐時段提供部分素食小菜。

2.廁所及餐廳內部遭到同學破壞的問題

總務長：

1.擬增加200萬畫素的監視器2台，以修正過去40萬畫素監視器拍攝不清楚的遺憾。

2.保全系統加入對正北園範圍的巡邏。

3.若發現學生有不規矩行為時，應先登記並馬上反應給校方，以利校方做適當處置。

決議：同意正北園餐飲店承租第二攤位。

提案二：關於南華商行早餐份量、品質之相關問題，提請討論。

說明：1.近日學校師生有反應南華商行早餐內容物減量，遂至校外另找2家廠商，針對2項產品進行比較，相關比較表請詳見附件三。

2.因為社交平台上有同學談論到商行的餐點，同學表示不會去商行購買的原因如下：

(1)擔心衛生問題。

(2)份量與價格不成比例。

3.請膳食委員匿名進行實地訪查，意見彙整如下：

(1)調味料可能稍微偏多，使食物皆屬重口味。

(2)飲料容量較少，有變質的情況出現。

(3)舉例：薯餅漢堡，之前的薯餅漢堡中間夾了蛋，現在的薯餅漢堡只有一片生菜與幾粒玉米；三明治內的料，居然呈現空洞的現象；抓餅也因吸滿了油的紙袋跟過鹹的中間配料。

討論：

1.南華商行說明：

(1)他校薯餅漢堡 35 元含蛋，本行販售 30 元不含蛋應該合理；雞堡三明治他校販售 25 元，本行販售 20 元，感覺沒有欺騙師生。

(2)因為食品乘載容器每家商行未必相同，所以會產生價差。

(3)飲料本行僅賣 10 元，應算合理。

(4)蛋餅會要求蛋汁多加一些。

2.學務長：謝謝店長的說明與多年來在學校的協助及努力，目前學生與老師對貴商行的回應都稍具可信度，所以仍請廠商繼續努力。

3.謝委員：為求客觀，學校師生的回應應可建立一個正式的管道，以建立校方正式回應的平台。

4.淨淳師：學生或老師若發現任何餐飲問題，可以向衛保組反應，衛保組會立即與廠商及校方做協調，廠商都很願意做出修正與處理。

決議：南華商行將依會議討論進行改善。

九、臨時動議：

杜委員提案：關於餐廳的檢查是否回歸專業?

學務長：

1. 所謂專業人員應是營養師及衛生單位的稽查人員，目前每個月由慈濟醫院營養師擔任視察與督導的工作，另外每周進行的衛生檢查則由衛保組三位組員擔任，每位委員每學期一次，膳委會很珍惜這樣的互動與意見，請各委員不吝指導。
2. 餐廳衛生檢查的表格是根據教育部規定所設計，會後會與護理師討論並依分類方式呈請委員履行衛生檢查事務，希望委員以不同的視野，聽取廠商不同的意見，以扎根本校餐飲管理的業務。
3. 雲水居的門未關，因為門的動力較慢，常造成進出不方便，基本上門的上方是空氣閥，風會往下吹，同樣有趨蠅的效果，無法百分之百完全趨蠅，會與廠商協調做完善的處理。

十、散　　會：

附件一：南華大學105學年第2學期膳食委員每週檢查餐廳輪值表

1、檢查地點：雲水居餐廳、咖啡學、蓮想食坊、7-11門外的南華商行。

2、餐廳輪值檢查時段有問題者或有不合標準之照片，請寄mail給淨淳：

kchiang0937@nhu.edu.tw，或分機1230聯絡。

3.餐廳檢查表及識別證如附件，檢查完之表單(請隔週送至衛保組存查)

周次	日期	檢查人員	日期	檢查人員
寒假	2/6-2/8	陳幼玲護理師	2/9-2/11	陳幼玲護理師
寒假	2/13-2/15	陳幼玲護理師	2/16-2/18	陳幼玲護理師
1	2/20-2/22	釋淨淳組長	2/23-2/25	陳幼玲護理師
2	2/27-3/1	陳幼玲護理師	3/2-3/4	釋淨淳組長
3	3/6-3/8	尤學務長惠貞	3/9-3/11	吳巧薇同學
4	3/13-3/15	謝總務長鎮財	3/16-3/18	劉育瑄同學
5	3/20-3/22	湯培鈞主任	3/23-3/25	施伯燁老師
6	3/27-3/29	陳志妃主任	3/30-4/1	釋淨淳組長
7	4/3-4/5	林怡蓁同學	4/6-4/8	孫淑君護理師
8	4/10-4/12	許庭維同學	4/13-4/15	陳幼玲護理師
9	4/17-4/19	李芯瑜同學	4/20-4/22	釋淨淳組長
10	4/24-4/26	郭東昇老師	4/27-4/29	孫淑君護理師
11	5/1-5/3	謝君直老師	5/4-5/6	陳幼玲護理師
12	5/8-5/10	莊憲頲老師	5/11-5/13	釋淨淳組長
13	5/15-5/17	王昱海老師	5/18-5/20	孫淑君護理師
14	5/22-5/24	林俐彣小姐	5/25-5/27	陳幼玲護理師
15	5/29-5/31	蘇俊睿先生	6/1-6/3	釋淨淳組長
16	6/5-6/7	謝艷芬組長	6/8-6/10	孫淑君護理師
17	6/12-6/14	杜志勇組長	6/15-6/17	陳幼玲護理師
18	6/19-6/21	陳煦基組長	6/22-6/24	陳幼玲護理師

附件二：蓮想食坊第二攤企劃書

簽　呈

主旨：南華大學 文薈樓一樓 之後攤位
申請販售豆花 冰品 乙案；

說明：一. 正北園麵食館 申請將 等 之攤位
增設 愈豆花 冰品 販售 懇請核
予各級長官核准.

二. 附件：攤位平面圖 銷售品項

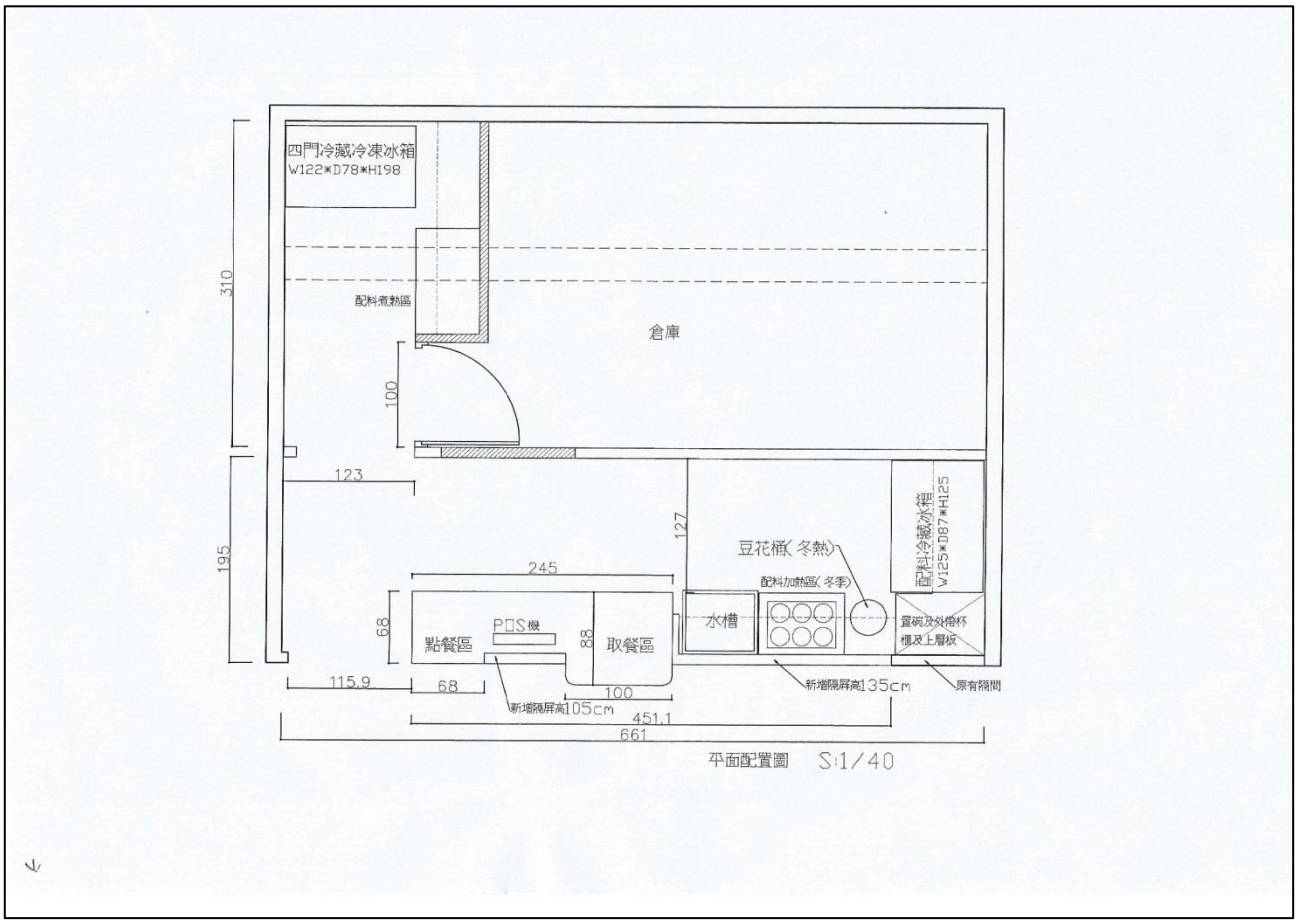
送簽單位：正北園麵食館

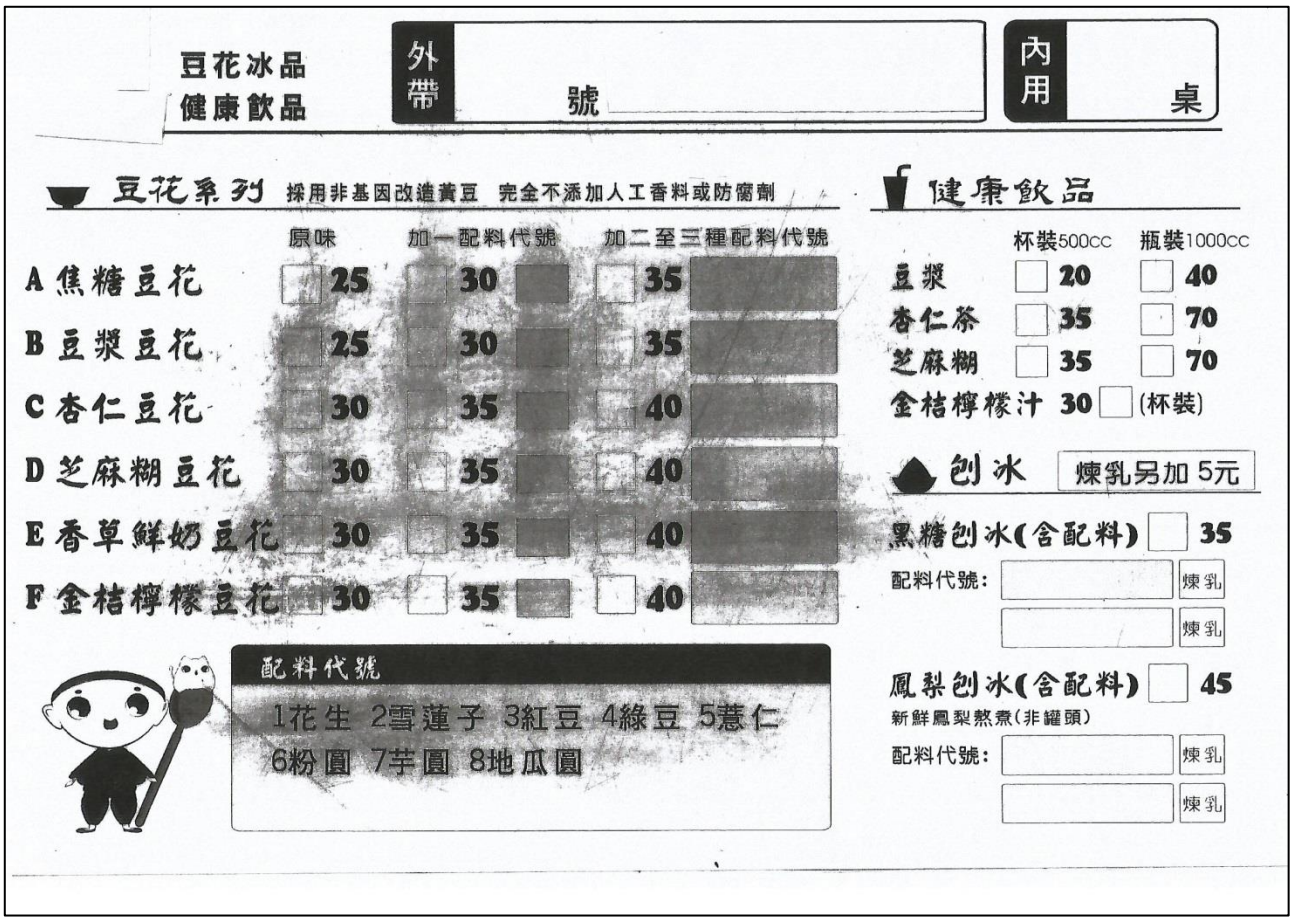
正北園麵食館

謹　呈

各級長官

中華民國 106 年 7 月 28 日


四門冷藏冷凍冰箱
W122*D78*H198
配料煮熟區
倉庫
310
100
123
195
127
245
豆花桶(冬熱)
配料加熱區(冬季)
配料冷藏冰箱
W125*D87*H125
68
點餐區
POS機
88
取餐區
水槽
置碗及外帶杯
櫃及上層板
115.9
68
100
新增隔屏高105cm
新增隔屏高135cm
原有隔間
451.1
661
平面配置圖 S:1/40


豆花冰品
健康飲品
外帶 號
內用 桌
豆花系列 採用非基因改造黃豆 完全不添加人工香料或防腐劑
原味 加一配料代號 加二至三種配料代號
A 焦糖豆花 25 30 35
B 豆漿豆花 25 30 35
C 杏仁豆花 30 35 40
D 芝麻糊豆花 30 35 40
E 香草鮮奶豆花 30 35 40
F 金桔檸檬豆花 30 35 40
配料代號
1花生 2雪蓮子 3紅豆 4綠豆 5薏仁
6粉圓 7芋圓 8地瓜圓
健康飲品
杯裝500cc 瓶裝1000cc
豆漿 20 40
杏仁茶 35 70
芝麻糊 35 70
金桔檸檬汁 30 (杯裝)
刨冰 煉乳另加5元
黑糖刨冰(含配料) 35
配料代號: 煉乳
煉乳
鳳梨刨冰(含配料) 45
新鮮鳳梨熬煮(非罐頭)
配料代號: 煉乳
煉乳

附件三：南華商行、網路早餐、敘茶園三家早餐點產品比較

產品名稱	店家	重量	售價	每公克售價	照片
玉米蛋餅	南華商行	131 公克	25 元	0.20 元/克	
	網路早餐（中正）	154 公克	20 元	0.13 元/克	
	敘茶園（機車道）	172 公克	25 元	0.15 元/克	
鮪魚蛋餅	南華商行	128 公克	25 元	0.20 元/克	
	網路早餐（中正）	174 公克	20 元	0.12 元/克	
	敘茶園（機車道）	176 公克	30 元	0.17 元/克	

附件四：會議簽到表

105 學年度第 1 學期第二次膳食衛生指導委員會會議簽到表

代表職稱	姓　名	簽　名
1. 學生事務長（主任委員）	尤惠貞學務長	尤惠貞
2. 總務長	謝鎮財總務長	
3. 人事室主任	湯培鈞主任	
4. 會計室主任	陳志妃主任	吳建宏代
5. 總務處營繕組組長	杜志勇組長	杜志勇
6. 總務處事務組組長	陳煦基組長	
7. 學務處生活事務組組長	謝艷芬組長	
8. 學務處衛保組組長(執行秘書)	釋淨淳組長	釋淨淳
9. 管理學院教師代表	郭東昇老師	
10. 人文學院教師代表	謝君直老師	
11. 社會科學院教師代表	施伯燁老師	
12. 藝術學院教師代表	莊憲穎老師	
13. 科技學院教師代表	王昱海老師	王昱海
14. 職員代表	林俐玟小姐	林俐玟
15. 職員代表	蘇俊叡先生	
16. 管理學院學生代表	吳巧薇同學	吳巧薇
17. 人文學院學生代表	劉育瑄同學	劉育瑄
18. 社會科學院學生代表	林怡蓁同學	

代表職稱	姓　名	簽　名
19. 藝術學院學生代表	許庭維同學	
20. 科技學院學生代表	李芯瑜同學	
21. 學務處衛保組護理師	孫淑君小姐	
22. 學務處衛保組護理師	陳幼玲小姐	陳幼玲
23. 學務處工作人員	高筱婷小姐	高筱婷
24. 正北園麵食館代表	丁添財	丁添財
25. 南華商行代表	陳竹禎	陳竹禎