

## 南華大學 107 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議記錄

一、時間：107 年 12 月 12 日(星期三)中午 12：00

二、地點：成均館 320 教室

三、主席：張心怡學務長

記錄：郭瑞霞

四、出席人員：謝鎮財總務長、洪添福主任(謝明峰組長代理)、杜志勇組長、陳煦基組長、游麗芬組長、郭瑞霞組長、職工代表-黃巧玲小姐、社會科學院教師代表-彭安麗老師、藝術學院教師代表-莊憲頌老師、管理學院學生代表-孔祥屏同學、人文學院學生代表-王家和同學、社會科學院學生代表-陳靜渝同學、科技學院學生代表-陳沛君同學。

請假人員：陳志妃主任、人文學院教師代表-邱靖媛老師、職工代表-林俐矜小姐、管理學院教師代表-吳依正老師、科技學院教師代表-邱宏彬老師、藝術學院學生代表-李怡萱同學。

應到人數： 20 人            實到人數： 14 人            請假人數： 6 人

五、列席人員：陳怡婷護理師、郭詩婕護理師、雲水居餐廳代表、樂樂快餐代表。

六、上次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：「正北園麵食館」申請續約事宜，提請討論。 決議：同意提案有 15 票，決議通過。	已完成簽約，合約自 107 年 8 月 1 日至 109 年 7 月 31 日。
提案二：「咖啡學」申請續約事宜，提請討論。 決議：同意提案有 15 票，決議通過。	已完成簽約，合約自 107 年 8 月 1 日至 108 年 7 月 31 日。

七、會議報告：

(一) 107 學年第 1 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，已於 9 月 19 日、10 月 23 日、11 月 15 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。

(二) 咖啡學地板下陷且於洗滌時會滲水，已告知總務處陳煦基組長，陳組長表示咖啡學地板的問題，廠商確實有反應很多次，我們在總務處有討論會排定時間再去現場勘查釐清責任歸屬。

(三)本學期衛保組由護理師與營養師所檢查之各餐廳缺失如附表。其中美耐皿餐具老舊褪色裂痕的問題，有需要汰舊換新。另外依「學校衛生法」第23條規定，禁用含基因改造生鮮食材及其初級加工品。

(四)「學校衛生法」第22條第5項規定，各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會執行「大專校院餐飲衛生輔導計畫」，本學年預定於108年1月7日(週一)上午0900-1200到校檢查，檢查餐廳預定為樂樂快餐。

#### 八、提案討論：

**提案一：「永大餐飲店」申請續約事宜，提請討論。**

說明：1.107年11月29日永大餐飲店來函辦理(如附件一)。

2.雙方於民國105年4月6日簽定「南華大學雲水居餐廳經營」合約書第一條，合約屆滿後(108年1月31日)經本校同意得優先續約。

3.廠商申請續約年限2年。

4.為要求廠商配合本校政策辦理，經於學總會議討論決議建議，其合約條款必須納入：

(1)例假日期間應配合學校提供餐飲營業。

(2)應配合本校智慧校園政策之建置及使用(含悠遊卡、行動支付、…等)。

5.建議將美耐皿餐具汰換問題列入合約中。(美耐皿餐具脫色及缺損需要更換，因遇熱會溶出三聚氰胺-甲醛樹脂，建議更換為不銹鋼餐具。)

6.永大餐飲店表示：

(1)這幾個條件都可以配合。例假日可配合週六中午營業，但若遇到連續假期就不營業。也會配合智慧校園政策設置悠遊卡等行動支付。美耐皿餐具會在下學期整批更換為不銹鋼。

(2)餐具更換，還有例假日營業及稅的問題，營業成本增加，所以希望校方能調降每月租金1萬元。

**決議：1.永大餐飲店接受膳食指導委員會提出之三個條件：(1)例假日配合營業、(2)配合本校智慧校園政策之建置及使用、(3)寒假後餐具整批更換為不銹鋼材質。**

**2.通過與永大餐飲店續約。**

3. 永大餐飲店提出希望降低租金一案，再呈請長官裁決。

**提案二：膳食衛生指導委員會分組及選定各組組長推動相關業務一案，提請討論。**

說明：1. 依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

2. 分為三組：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)

3. 建議分組如下：

總務組：總務長(組長)、陳志妃主任、杜志勇組長、陳煦基組長、莊憲頌老師、黃巧玲小姐、陳沛君同學。

衛生組：衛保組組長(組長)、游麗芬組長、邱宏彬老師、彭安麗老師、孔祥屏同學、王家和同學。

綜合組：學務長(組長)、洪添福主任、吳依正老師、邱靖媛老師、林俐玟小姐、陳靜渝同學、李怡萱同學。

**決議：照案通過。**

**提案三：膳食衛生指導委員會委員參與「餐廳檢查」一案，提請討論。**

說明：1. 107學年第1學期由護理師單獨前往檢查，通常護理師與營養師所檢查的是衛生、食品置放的部份，其它站在消費者立場與老闆溝通的部份則比較無法充分做到，希望委員以不同的角度協助檢視餐廳，因此提請各委員能於一學期中前往餐廳檢查一次，如決議通過，將請委員依輪值表(請見附件二)前往餐廳檢查。

2. 餐廳衛生檢查表格是根據教育部規定所設計，針對專業部份，檢查表中已標示註記委員無須檢查之項目(如附件三)。

**決議：通過，下學期請委員們依照輪值表時間去查視餐廳，衛保組也會再協助通知提醒。**

**九、臨時動議：**

**提案：建議修正膳食衛生指導委員會組織要點，將環安組組長納入膳食衛生指導委員會。(總務長提案)**

說明：因為食安問題、環境安全、瓦斯設置等都跟環安相關。

**決議：全數通過。**

**十、散 會： 13:20。**

附件一：

## 永大餐飲店 函

聯絡方式：

聯絡人：劉士賢

聯絡電話：05-2721001 轉 1883

受文者：南華大學

發文日期：中華民國 107 年 11 月 29 日

文字號：

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：

主旨：請貴校同意南華大學雲水居餐廳經營合約屆滿後進行續約，請惠允見覆。

說明：

- 一、旨揭合約將於108年元月31日屆滿，依據雙方於民國105年4月6日簽定「南華大學雲水居餐廳經營」合約書第一條，合約期滿後經貴校同意得優先續約。
- 二、本餐飲店致力於各式各樣餐飲提供，深受師生購買消費認同。本將持續提供更安全、衛生、精緻及美味餐飲，請同意予以續約2年。

正本：南華大學

副本：

負責人 劉 士 賢



## 附件二：南華大學 107 學年第 1 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、樂樂快餐。

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 給郭護理師：

she\_e24@nhu.edu.tw，或分機 1231 聯絡。

3. 請於檢查前至衛保組領取 識別證及餐廳檢查表(附件三)，檢查完之表單(請隔週送至衛保組存查)

週次	日期	檢查人員	日期	檢查人員
1	2/18-2/19	郭瑞霞組長	2/20-2/22	林俐矜小姐
2	2/25-2/27	張心怡學務長		
3	3/4-3/5	黃巧玲小姐	3/6-3/8	謝鎮財總務長
4	3/11-3/12	杜志勇組長	3/13-3/15	郭詩婕護理師
5	3/18-3/19	陳煦基組長	3/20-3/22	陳怡婷護理師
6	3/26-3/27	洪添福主任	3/28-3/29	郭詩婕護理師
7	4/1-4/3	游麗芬組長		
8	4/8-4/9	陳志妃主任	4/10-4/12	陳怡婷護理師
9	4/15-4/16	王家和同學	4/17-4/19	郭詩婕護理師
10	4/22-4/23	陳靜渝同學	4/24-4/26	陳怡婷護理師
11	4/29-4/30	李怡萱同學	5/1-5/3	郭詩婕護理師
12	5/6-5/7	陳沛君同學	5/8-5/10	陳怡婷護理師
13	5/13-5/14	孔祥屏同學	5/15-5/17	郭詩婕護理師
14	5/20-5/21	吳依正老師	5/22-5/24	陳怡婷護理師
15	5/27-5/28	邱靖媛老師	5/29-5/31	郭詩婕護理師
16	6/3-6/4	彭安麗老師	6/5-6/6	陳怡婷護理師
17	6/10-6/11	莊憲頌老師	6/12-6/14	郭詩婕護理師
18	6/17-6/18	邱宏彬老師	6/19-6/21	陳怡婷護理師

### 附件三：南華大學學校餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時 分

餐廳名稱：					
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：	
複檢重點： <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善					
檢查項目		良好	尚可	不良	建議改善
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒、糞便或其蹤跡。				
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。				
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。				
	5. 作業場所之地面、牆壁、天花板、支柱、屋頂、燈飾、紗門等應保持清潔、避免積水或濕滑。				
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。				
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。				
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。				
	9. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等廢棄物留置工作檯上及地面。				
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。				
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。				
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，不得使用過期、變質或腐壞食品。				
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。				
14. 食品作業結束後之廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於調理區以外之區域等待清理。					
從業人員衛生管理	15. ★從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。				
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。				
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。				
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。				
	19. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。				4
	20. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸食材及即食食品。				
	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。				

	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。				
驗收及儲存衛生管理	23. ★食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量、保存期限等。				
	24. ★驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。				
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
	26. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。				
	27. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。				
	28. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。				
	29. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。				
	30. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。				
其他	31. ★食用冰塊須符合衛生規定，製冰機每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。				
	32. ★油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。				
	33. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。				
	34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品、容器、及器具。				
	35. 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。				
	36. ★每日取適量製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。				
	37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。				
	38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。				
備註	1.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
	2.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫各式檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。				
	3.請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工用餐安全及健康。				
附記	1. 三槽式餐具洗滌殺菌方法如下： (1)刮除餐具上殘留食品，並用水沖去餐具上之黏著物， (2)用溶有清潔劑之水洗滌（第一槽）， (3)用流動式水沖淨（第二槽）， (4)有效殺菌（第三槽）， (5)烘乾或放在清潔衛生之處晾乾（不得擦乾）， (6)用清潔劑徹底洗淨各洗滌殺菌槽。				
	2. 有效殺菌法，係指採用下列方法之一殺菌者而言： (1)煮沸殺菌法：溫度100°C，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，時間10分鐘以上（毛巾、抹布等），2分鐘以上（餐具）。 (3)熱水殺菌法：溫度80°C，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氯液殺菌法：氯液總有效餘氯量200ppm以下，浸入溶液中時間2分鐘以上（餐具）。 (5)乾熱殺菌法：溫度110°C，時間30分鐘以上（餐具）。				
餐廳負責人意見及簽名：					

學務長：

衛保組組長：

檢查人員：

備註：標示「★」者委員不需進行檢查