南華大學108學年度第1學期第2次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：108年12月24日(星期二)14:00

二、地　　點：成均館C334會議室

三、主　　席：林辰璋副校長　　記錄：郭瑞霞

四、出席人員：柳雅梅學務長、謝鎮財總務長、洪添福主任、杜志勇組長、陳煦基組長、游麗芬組長、郭瑞霞組長、人文學院教師代表-李佳諭老師、社會科學院教師代表-彭安麗老師、藝術學院教師代表-李豫芬老師、職工代表-何淑娟小姐、職工代表-廖珮彤小姐、社會科學院學生代表-鄧亦汝同學。

請假人員：陳志妃主任、管理學院教師代表-趙永祥老師、科技學院教師代表-張介耀老師、管理學院學生代表-劉旻儒同學、人文學院學生代表-詹佩淇同學、藝術學院學生代表-江偉銘同學、科技學院學生代表-孫瑞琦同學。

應到人數：　21　人　　實到人數：　14　人　　請假人數：　7　人

五、列席人員：陳怡婷護理師、郭詩婕護理師。

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: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。 決　議：1.通過分組如下： 總務組：總務長(組長)、陳志妃主任、杜志勇組長、陳煦基組長。 衛生組：衛保組組長(組長)、游麗芬組長、趙永祥老師、李佳諭老師、彭安麗老師、李豫芬老師、張介耀老師、何淑娟小姐、廖珮彤小姐、劉旻儒同學、詹佩淇同學、鄧亦汝同學、江偉銘同學、孫瑞琦同學。 綜合組：學務長(組長)、洪添福主任。 2.思考如何分工合作，增加委員之參與。	各組依分工進行，本學期各組主要參與事項如下： 總務組：積極接洽餐車到校販售，增加餐食多元選擇。 衛生組：11月開始，委員輪值每週參與餐廳衛生檢查。 綜合組：關注師生反應之餐飲意見。

提案二：膳食衛生指導委員會委員參與「餐廳檢查」案，提請討論。 決　議：由衛生組委員參與餐廳檢查，其他組委員如有興趣亦歡迎參加。本學期委員排班表於會後修訂後再寄送給大家，下學期排班表則於下學期分配後再行通知。	本學期膳食委員餐飲衛生督導檢查輪值表已於 11 月 13 日發出，各委員已開始輪值，學期中每週輪流至校內各餐廳進行督導檢查。
提案三：新設「餐飲衛生限期改善單」，提請討論。 決議：通過「餐飲衛生限期改善單」(如附件二)。	已開始實施新表單，營養師 11 月巡查餐廳開出 3 張限期改善單。
提案四：「雲水居自助餐價錢計算不一致」及「雲水居自助餐菜色都一樣」二個問題，提請討論。(人文學院學生代表-詹佩淇委員提案) 決議：1. 通告校內各單位若有辦供餐的活動，請通知總務處，再由總務處轉知校內餐廳，以免剩菜量太多。 2. 請總務處轉知餐廳，有人反應菜色都一樣，請餐廳再做調整。 3. 請總務處轉知餐廳，有人反應目測計價水平不一，請其計價要持平。	1. 會後已發公告通知各單位，若有辦供餐的活動要通知總務處轉知餐廳。 2. 菜色及計價問題，會後總務處已反應給餐廳。
提案五：建議雲水居自助餐計價方式採用秤重方式計價，提請討論。(藝術學院教師代表-李豫芬委員提案) 決議：為免貿然改變後又有問題，所以先行試測，比較目測計價與秤重計價後再議。	將於今天會議再提出討論(提案一)。

七、主席報告：

1. 不同時間去雲水居用膳，餐廳菜色如何？是否有補菜？有時不想排隊晚一點去，但沒有菜，幾次就會不想去了。建議膳委會於不同時段去觀察菜色及人潮，記錄一段時間

於下次會議匯報。

2.限期改善單之問題若第一次未改善，第二次改正時間建議給一週的時間，不宜太久。

3.向餐廳反應問題後，是否有改善? 對於餐廳之秘密訪查(附件一)，可再加上一項「消費者感覺價位合理嗎?」，還有也訪查一些有購買主菜的餐之價位，以了解各類狀況。

八、委員發言

1.李委員：關於菜色問題，快12:30去，要排隊但快沒菜了。

2.彭委員：12:30去，人很多，青菜就少了，但廚房感覺沒有要出菜。

3.何委員：快12點去檢查餐廳時，廚房在打掃了，感覺沒有要出菜。

4.洪委員：準時過去，都還有菜。

5.鄧委員：我曾三天夾同一菜色，價錢上下差5元。

6.李委員：價錢差異，有時是誠信、感覺的問題。

7.李委員：學生常吃小七，就是因為價錢可控制及菜色問題，我們也希望自助餐提供學生健康及價位合理的餐，學生能吃得健康。

8.謝委員：建議校長帶著主管12:30去用餐，去抽查一次看看。

9.洪委員：我找幾天12:30去餐廳拍照，看看餐台上菜色及人潮的狀況。

九、工作報告：

1.本學期為了增加餐食多元選擇，總務組積極接洽餐車到校販售，週一及週五-手工披薩、週二及週四-義大利麵、週三-熱壓吐司，達成每天有餐車之期待目標。

2.108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，11月29日到校檢查，開出3張「餐飲衛生限期改善單」，蓮想食坊及雲水居餐廳要到12月31日才到期，南華商行已於12月2日改善完成，(如附件一)。

3.近日派人秘密探查雲水居餐食之狀況(如附件二)。

十、提案討論：

提案一：雲水居自助餐計價方式是否建議改採秤重方式計價，提請討論。

說明：1.上次會議決議：為免貿然改變後又有問題，所以先行試測，比較目測計價與秤重計價後再議。

2.會後試測如下：

日期	現有目測計價	秤重計價(以16元/100g計算)
10/31會議當天素食便當	80元/個	菜357.8g約57元+飯10元=67元
10/31會議當天排骨便當	80元/個	菜232gm約37元+蛋1個10元+排骨1塊30元+飯10元=87元

11/5夾菜	150元	菜790.6g約126元+雞腿肉2塊60元=186元
12/19 夾菜	70 元	菜 195.2g 約 31 元+鰻魚燒 1 塊 30 元+飯 10 元=71 元
12/23夾菜	60元	菜131.6g約21元+紅麴肉10元+雞排1塊20元+飯10元=61元

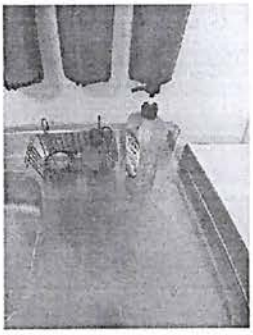
決議：再觀察一段時間，也要求餐廳目測計價能再改善，維持計價持平一致。

十一、臨時動議：無。

十二、散　　會： 15:15。

附件一：

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱	蓮想食坊	負責人	丁玉圖
餐廳地點	文會樓		
需改善事項	1. 請設清潔用品、用品區以做管理  2. 桶裝食材請標示相關資訊(桶身及蓋子皆要) 		
依據	◆教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引 ◆南華大學餐飲衛生管理要點 ◆南華大學餐廳經營合約書		
需改善事項 應於中華民國 108 年 12 月 31 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。 *(第 20 條 機關對廠商處以首次罰款 5 仟元，第二次罰款 1 萬元，第三次以依本合約第 22 條辦理。* *第 22 條 機關對廠商處以終止合約，沒收保證金及追繳積欠之款項)*			
學務處	約聘組員郭詩婕 108.11.29 專員兼組長郭瑞霞 1202/09 05 學務長柳雅梅	總務處 組員兼組長陳煦基 1202/09 05 總務長謝鎮財	
業者簽章	陳嘉玉		
中 華 民 國	年	月	日

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱	永大自助餐、王朝滷味、暢飲杯	負責人	劉士賢
餐廳地點	雲水居		
需改善事項	1. 請設清潔用品、用品區以做管理 2. 桶裝食材請標示相關資訊(桶身及蓋子皆要) 		
依據	◆教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引 ◆南華大學餐飲衛生管理要點 ◆南華大學餐廳經營合約書		

需改善事項 應於中華民國 108 年 12 月 31 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。

(第 20 條 機關對廠商處以首次罰款 5 仟元，第二次罰款 1 萬元，第三次以依本合約第 22 條辦理。
第 22 條 機關對廠商處以終止合約，沒收保證金及追繳積欠之款項)

學務處	約聘組員 郭詩婕 108.11.29 1034 學生事務處學生活動組 專員兼組長 郭瑞霞 2021/09/05 學務長 柳雅梅	總務處	總務處事務組 組員兼組長 陳煦基 總務長 謝鎮財
業者簽章	劉士賢		
中 華 民 國	年	月	日

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱	南華商行	負責人	陳妙禎
餐廳地點	學慧樓		
需改善事項	請設清潔用品、用品區以做管理 		
依據	◆教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引 ◆南華大學餐飲衛生管理要點 ◆南華大學餐廳經營合約書		

需改善事項 應於中華民國 108 年 12 月 2 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。

(第 20 條 機關對廠商處以首次罰款 5 仟元，第二次罰款 1 萬元，第三次以依本合約第 22 條辦理。
第 22 條 機關對廠商處以終止合約，沒收保證金及追繳積欠之款項)

學務處	約聘組員郭詩婕 1134 學生事務處衛生保健組專員兼組長郭瑞霞 1202/0905 學務長柳雅梅 1202	總務處 總務處事務組組員兼組長陳昀君 總務長謝鎮財	
業者簽章	陳妙禎		
中 華 民 國	年	月	日

清潔用品區

附件二：

南華大學 108 學年度第一學期

衛保祕探之 雲水 永大

日　期:12 月 10 日星期二
時　間:中午
價　錢:65 元
評價員:女生

日　期:12 月 11 日星期三
時　間:中午
價　錢:50 元
評價員:固定價格
在雲水居自助餐門口賣的，每天都會有，但數量不多，晚到就沒有了，是固定價格一個 50 元。

日　期:12 月 12 日星期四
時　間:中午
價　錢:55 元
評價員:女生

日　期:12 月 12 日星期四
時　間:晚上
價　錢:60 元
評價員:女生