南華大學108學年度第2學期第1次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：109年05月14日(星期四)11：00~12:08

二、地　　點：生命教育中心會議室

三、主　　席：林辰璋副校長　　紀錄：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、管理學院教師代表-趙永祥老師、人文學院教師代表-李佳諭老師、科技學院教師代表-張介耀老師、藝術學院教師代表-李豫芬老師、職工代表-何淑娟小姐、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、社會科學院學生代表-鄧亦汝同學。

請假人員：陳志妃主任、社會科學院教師代表-彭安麗老師、職工代表-廖珮彤小姐、科技學院學生代表-孫瑞琦同學、藝術學院學生代表-江偉銘同學。

應到人數：　21　人　　實到人數：　16　人　　請假人數：　5　人

五、列席人員：陳怡婷護理師、郭詩婕護理師、黃金環營養師。

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：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。 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。	1.會後總務處通知餐廳改善，盡量維持計價持平一致。 2.後續追蹤雲水居價格計算，如附件一。

七、主席報告

各位委員針對雲水居自助餐計價問題或其他有沒有什麼意見。

八、與會者意見

張委員：我覺得女計價員算的較貴，男計價員較便宜。

李委員：1.確實也有感覺女生計價較貴，還有態度問題。

2.上學期去檢查餐廳(1)調味醬、清潔劑是分裝的，外觀看不出來(2)態度不好。

營養師：希望廠商買調味料…等選擇大廠牌、檢查時直接看庫房看原料(ex.黃豆是否為非基改)、要求分裝品要標示品名日期、告知清潔劑要在洗槽下方，不能隨便亂放。

林副校長：要跟餐廳反應及要求，2-3位計價員，計價標準要一致。

陳組長：對於計價及態度問題會再跟餐廳反應及要求。

九、工作報告：

(一)108學年第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，已於3月27日、4月24日及今天5月14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，並針對較重大事項開出「限期改善單」，今天請營養師說明檢核結果(如附件二)。

營養師：我跟學校餐飲廠商說其實我不是來稽核他們，而是站在同一陣線給予輔導，希望協助他們維護餐飲衛生安全及提升品質，不然如發生衛生安全事件，他們會更麻煩。

他們有一些例行性的老問題，像是食品食材分裝之品名日期標示不清、紙箱入庫、沒有離地等問題。今天的巡查，看起來有準備，比較配合，狀況有改善。

對於雲水居餐廳(1)餐廳門外的洗手檯，防疫期間應備洗手用品，但是還是沒有準備。(2)學校地處環境關係，蒼蠅較多，請其營業時間自動門及空氣簾要開。

至於正北園麵攤，因人力不夠，但有逐步改善，會再鼓勵、監督及輔導。

(二)「學校衛生法」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，但今年因疫情暫緩辦理。

(三)餐廳檢查除了由護理師與營養師定期前往檢查外,也希望委員們能以不同的角度協助檢視，上學期膳委會通過由衛生組委員參與餐廳檢查，本學期之委員排班表(如附件三)，再麻煩各位委員協助。

(四)餐廳之防疫措施：(1)督促餐廳於入口處置放酒精供手部消毒、(2)入內打菜禁語及戴口罩、(3)鼓勵學生買便當或以打包外帶方式用餐、(4)餐廳內用，減少椅子，拉大座位間距，用餐時避免交談、(5)宣導分散買餐用餐時間，避免人潮擁擠、(6)中午增加學慧樓一處販售便當地點，以分散人潮、(7)請餐廳加強環境設備之清潔消毒。

十、提案討論：

提案一：廠商-正北園麵食館 提出申請「南華大學蓮想食坊餐廳/第2、3、4攤位」之經營合約屆滿後進行續約，提請討論。(總務處提案)

說　明：雙方簽訂之108學年度餐廳經營合約將於109年7月31日屆滿，廠商依據內容第一條，其營運期滿並經機關同意後得優先續約，提出申請續約一年。(詳如附件四)

決　議：原則同意續約，但請正北園負責人在109年8月1日前提出<u>人員管理</u>及<u>服務品質</u>之改善規劃。

十一、臨時動議：

提案一：Foodpanda進到學校來了，對 Foodpanda要如何管制？(總務長提案)

說　明：發現很多緣起樓學生叫Foodpanda，要如何管制，如何與之協議。

決　議：若是學生自行訂購，學生自己負責，只能提醒同學注意食品衛生安全。若是學校整體需求考量，則由總務處與之協議。

十二、散　　會： 12:08。

附件一：雲水居自助餐計價

日　期:108 年 12 月 26 日星期四 時　間:中午 價　錢:45 元 計價員:男生 消費者自覺合理	
日　期:108 年 12 月 26 日星期四 時　間:中午 12:00 價　錢:70 元 計價員:男生 消費者覺得貴 5 元	
日　期:108 年 12 月 31 日星期二 時　間:中午 價　錢:70 元 計價員:男生 消費者覺得貴 5 元	
日　期:108 年 12 月 31 日星期二 時　間:中午 價　錢:85 元 計價員:男生 消費者覺得貴 10 元	
日　期: 109 年 1 月 3 日星期五 時　間:中午 價　錢:45 元 計價員:男生 消費者覺得合理	

日　期:109 年 03 月 24 日星期二 時　間:中午 價　錢:100 元 計價員:男生 消費者覺得貴 20 元	
日　期: 109 年 03 月 24 日星期二 時　間:中午 價　錢:100 元 計價員:男生 消費者覺得貴 10 元	
日　期: 109 年 03 月 25 日星期三 時　間:中午 價　錢:50 元 計價員:男生 消費者覺得合理	

附件二:限期改善單

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱	永大餐飲店	負責人	劉士賢
餐廳地點	雲水居		
需改善事項	1.乾料庫房門口有病媒的糞便，應立即清潔和環境落實管理。 2.垃圾桶蓋貼有「糖」，容易誤解而交叉污染，建議明確標示。 3.多人進出廚區未依規定服儀穿戴。 4.油膏、芝麻油、豆節、豆包為基改食品。 非基改確認 5.張貼的技術證過期請更新為廚師證。 6.分裝食材、調味料請標品名、日期。		

7.冷凍庫需紙箱不入庫且離地。

8.防疫期間，建議湯匙、筷子同一方向置放，減少拿取時汙染。

→展開後較好拿不易汙染

→會配合擺整齊但使用者常會用亂，加強宣導

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

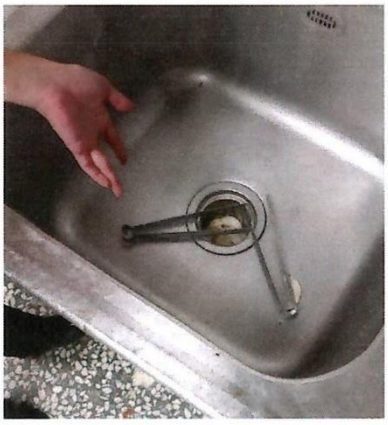
需改善事項 應於中華民國 109 年 4 月 24 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。

(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 109.4.30	總務處	

	學生事務處衛生保健組專員兼組長 郭瑞霞 0430 1500	總務處事務組組員兼組長 陳煦基 總務長 謝鎮財 0501 1360	黃翠飛
業者簽章			
中 華 民 國	年	月	日

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱	正北園-麵攤	負責人	丁濬圖
餐廳地點	文會/麗澤樓		
需改善事項	**1.**人員雖戴手套，但未依功能性執行、交叉汙染疑慮大，可針對處理熟食戴手套，其他時間保持手部清潔。 **2.**有果蠅、蟑螂(一隻)。  **3.**前日廚餘未處理。 		

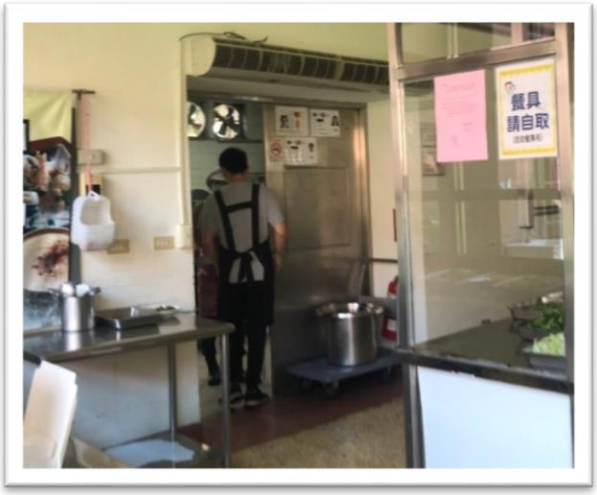
<table>
<tr><td></td><td>4.分裝食材，若需儲存應標品名、日期。
 </td></tr>
<tr><td>依據</td><td>◆教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引
◆南華大學餐飲衛生管理要點
◆南華大學餐廳經營合約書</td></tr>
<tr><td colspan="2">需改善事項 應於中華民國 109 年 4 月 24 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。
(第 20 條 機關對廠商處以首次罰款 5 仟元，第二次罰款 1 萬元，第三次以依本合約第 22 條辦理。
第 22 條 機關對廠商處以終止合約、沒收保證金及追繳積欠之款項)</td></tr>
<tr><td>學務處</td><td>約聘組員 郭詩婕 109.4.30
學生事務處衛生保健組專員兼組長 郭瑞霞 0430 1450 1500
學務長 卿壽椿 0430 17:00</td><td>總務處 總務處事務組組員兼組長 陳煦基 0430 17:00</td></tr>
<tr><td>業者簽章</td><td colspan="2">廖英杰 已立即改善</td></tr>
<tr><td>中 華 民 國</td><td colspan="2">年 月 日</td></tr>
</table>

南華大學餐飲衛生限期改善單

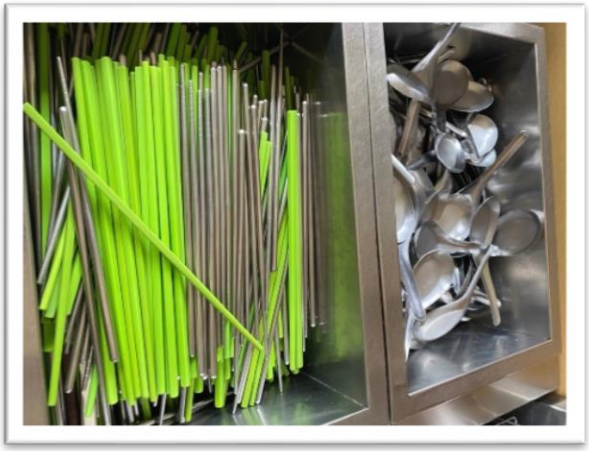
業者名稱	雲水居-暢飲杯	負責人	劉士賢
餐廳地點	雲水居		
需改善事項	漂白水跟奶精放在一起!!清潔劑應該開置放管理!!!		
依據	◆教育部大專校院餐飲衛生管理工作指引 ◆南華大學餐飲衛生管理要點 ◆南華大學餐廳經營合約書		
需改善事項 應於中華民國 109 年 4 月 24 日前改善完竣，經複檢仍有不符規定者依合約處分。 *(第 20 條 機關對廠商處以首次罰款 5 仟元，第二次罰款 1 萬元，第三次以依本合約第 22 條辦理。* *第 22 條 機關對廠商處以終止合約、沒收保證金及追繳積欠之款項)*			
學務處	約聘組員 郭詩婕 100.4.30 1650 學生事務處衛生保健組 專員兼組長 郭瑞霞 0930 1500 學務長 柳碧梅 0430 17:39	總務處	處事務組 兼組長 陳煦基 總務長 謝鎮財
業者簽章	楊香純 已立即改善		
中 華 民 國	年	月	日

查核結果：

業者名稱	永大餐飲店	負責人	劉士賢
餐廳地點	雲水居		
需改善事項		複查狀況	
1. 乾料庫房門口有病媒的糞便，應立即清潔和環境落實管理。		1. 已立即清掃後改善	

2.垃圾桶蓋貼有「糖」，容易誤解而交叉污染，建議明確標示。	2.已將垃圾桶上蓋標記「垃圾」以利區分
3.多人進出廚區未依規定服儀穿戴。 	3.已立即改善
4.油膏、芝麻油、豆節、豆包為基改食品。 	4.油膏為非基改

5.張貼的技術證過期請更新為廚師證。 	5.經討論後表示因每年複訓滿 8 小時廚師課程，廚師證可延續，故可張貼技術證不用改為廚師證。
6.分裝食材、調味料請標品名、日期。 	6.已重新標記改善
7.冷凍庫需紙箱不入庫且離地。 	7.仍未改善

<table>
<tr><td>8.防疫期間，建議湯匙、筷子同一方向置放，減少拿取時汙染。
  </td><td colspan="3">8.餐廳人員表示湯匙攤開後較好拿取，不易造成多人碰觸，故湯匙維持攤開狀，筷子有稍加整理，維持同一方向。
 </td></tr>
<tr><td>業者名稱</td><td>雲水居-暢飲杯</td><td>負責人</td><td>劉士賢</td></tr>
<tr><td>餐廳地點</td><td colspan="3">雲水居</td></tr>
<tr><td colspan="2">需改善事項</td><td colspan="2">複查狀況</td></tr>
<tr><td colspan="2">漂白水跟奶精放在一起!!清潔劑應該分開置放管理!!!</td><td colspan="2">已立即將清潔劑移除、歸庫管理。
 </td></tr>
<tr><td>業者名稱</td><td>正北園-麵攤</td><td>負責人</td><td>丁濬圖</td></tr>
<tr><td>餐廳地點</td><td colspan="3">文會/麗澤樓</td></tr>
<tr><td colspan="2">需改善事項</td><td colspan="2">複查狀況</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.人員雖戴手套，但未依功能性執行、交叉汙染疑慮大，可針對處理熟食戴手套，其他時間保持手部清潔。
 </td><td colspan="2">1.告知後已配合改善</td></tr>
</table>

2.有果蠅、蟑螂(一隻)。 	2.已立即清理改善
3.前日廚餘未處理。 	3.已立即清理改善
4.分裝食材，若需儲存應標品名、日期。 	4.為當日現買食材，已分裝、分類儲存

附件三：南華大學 108 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、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 給郭護理師：

she_e24@nhu.edu.tw，或連絡分機 1231 聯絡。

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

週次	日期	檢查人員	日期	檢查人員
1	5/18-5/22	郭瑞霞組長	5/25-5/29	孫瑞琦同學
2	6/01-6/05	廖珮彤小姐	6/08-6/12	游麗芬組長
3	6/15-6/19	何淑娟小姐	6/22-6/24	郭詩婕護理師

附錄二

大專校院餐飲衛生管理檢查表 (學校填寫)

頻率：每週至少一次　　檢查時間：　年　月　日　　時

餐廳名稱：

烹調人員人數：

餐廳負責人姓名：　　烹調人員以外之專任工作人數：

檢查項目		結果*	改善方法
作業場所衛生管理	1. 作業場所依清潔度要求不同，應加以有效區隔(時間及場所)及管理，並有足夠空間，以避免交叉污染。		
	2. 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。		
	3. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒或其蹤跡；作業場所不得飼養禽畜、寵物。		
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當管理分類存放及適時清理。		
	5. 作業場所排水設施須通暢，並有防治病媒入侵之設施；截油設施應有適當功效，並經常清理維持清潔。		
	6. 照明光線應達到一百米燭光以上，工作或調理檯面應保持二百米燭光以上；使用之光源，不得改變食品之顏色；照明設備應保持清潔。		
從業人員衛生管理	7. 從業人員應健康檢查，檢查項目：A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病；從業期間每年健康檢查至少一次，並保有完整紀錄。		
	8. 從業人員每學年應參加衛生(健康飲食)講習 8 小時，並保有完整紀錄。		
	9. 食品從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽(鞋)、頭髮需有效覆蓋或戴網帽，必要時應戴口罩，且不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。		
	10. 食品從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依正確步驟洗手及消毒。工作中擤鼻涕或其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。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,禁止傷口直接接觸食品。		
洗手設施	11. 應於適當地點設置洗手設備，並於明顯處張貼食品從業人員洗手步驟掛圖。洗手設備應有洗手乳、指甲刷、乾手器或擦手紙巾(垃圾桶)等，必要時備有消毒設施。相關設計應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染。		
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理	12. 清潔用具(如:掃帚、拖把等)應有專用場所放置。清潔劑、消毒劑及有毒化學物質，應符合相關主管機關之規定，並明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管及記錄其用量。食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。		
食品及其原料之驗收、處理及貯存	13. 食品需有驗收紀錄：食品標示應符合「食品安全衛生管理法」、「糧食管理法」、「農產品生產及驗證管理法」等相關規定，並有可追溯來源之相關資料或紀錄；驗收紀錄含產品名稱、進貨廠商或購置來源、進貨日期、進貨量、品溫(冷藏、冷凍食品)、外觀、異物等。		
	14. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品(黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等)。		

檢查項目		結果*	改善方法
	15. 冷藏食品品溫應保持在7℃以下，凍結點以上，冷凍食品品溫應保持在-18℃以下。冷凍庫(櫃)、冷藏庫(櫃)，均應於明顯處設置溫度指示器，並備有相關紀錄；食材應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)，不得超過最大裝載線或最大裝載量，且遵行先進先出之原則。		
	16. 乾料、包材庫，應分類分區存放於棧板或貨架上(離牆離地)。分裝之原材料在塑膠袋或容器標示品名、有效日期等資訊。乾料庫須溫溼度管控，並備有相關紀錄。		
	17. 食品添加物應存放於固定場所(專區)，應指定專人負責保管(專人)及記錄其用量(專冊)、食品添加物許可字號或產品登錄碼、進貨量及存量。		
供膳衛生管理 食品製備及	18. 切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。		
	19. 食用冰塊須符合衛生規定，每年至少抽驗一次，並保有相關紀錄。冰鏟不應放置製冰機內。		
	20. 油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之二十五以上或酸價超過 2.0 mg KOH/g，不得再予使用，應全部更換新油，並保留相關檢測紀錄。		
用餐盛具衛生管理 用餐場所及	21. 烹調器具及餐具之食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔，不得有變色、異味、發霉及異物剝落等情形。		
	22. 餐具之清洗應以洗滌、沖洗、消毒三步驟進行，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具；若餐具洗滌外包，則應確認清潔度且有完整覆蓋。		
	23. 菜餚之貯存及供應應維持適當之溫度，熱藏食品中心溫度應保持在攝氏60℃以上，並有防塵、防蟲等措施。		
登錄平臺 校園食材	24. 定期至平臺登載供餐之主食材原料、品名、供應商等資訊。		
備註	* **「結果」請以「V」表良好、「△」表尚可、「X」表不良。** 1. 業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫檢查表，並列冊備查；學校衛生管理專責人員應定期確認業者是否每日如實填寫，確認頻率至少每週一次。 2. 請確實執行，以提高貴校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工健康。		
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槽及殺菌槽。 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℃，時間 5 分鐘以上（毛巾、抹布等），1 分鐘以上（餐具）。 (2)蒸汽殺菌法：溫度 100℃，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℃，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℃，時間 30 分鐘以上（餐具）。		
意見	學校餐廳督導人員簽名：		

單位主管簽名：　　業者簽名：

附件四：提案單

南華大學膳食衛生指導委員會會議提案單

提報會議	擬提報 108 學年度第二學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議審議		
開會日期	109 年 05 月 14 日 （星期四）上午 11 時 00 分		
開會地點	生命教育中心		
提案者	總務處	提案日期	109 年 5 月 5 日
案由	廠商提出申請「南華大學蓮想食坊餐廳/第 2、3、4 攤位」之經營合約屆滿後進行續約，陳請討論。		
說明	雙方簽定之 108 學年度餐廳經營合約將於民國 109 年 7 月 31 日屆滿，廠商依據內容第一條，其營運期滿並經機關同意後得優先續約，提出申請續約乙年。		
電子檔	南華大學蓮想食坊餐廳續約函 pdf.		
提案人簽章	總務處事務組組員兼組長陳煦基 05/11/24 總務長謝鎮財 05/08 12:20	受理單位簽章	約聘組員郭詩婕 104.5.8 13:10 學生事務與衛生保健組專員兼組長郭瑞霞 05/08 17:15
學務長簽章	學務長柳雅梅 05/13 17:11	提案受理結果	☑ 接受 ☐ 不接收

一、本表請於 5 月 11 日下午 5 點前將附件之電子檔傳送至 she_e24@nhu.edu.tw。

二、本表由學務處衛生保健組彙整陳核。

三、**一個提案請使用一張提案單**，本單不敷使用時，請自行影印。

四、業務聯絡人：郭詩婕（分機 1231，E-mail：she_e24@nhu.edu.tw ）。

地　址：62249 嘉義縣大林鎮南華路一段 55 號
承辦人：丁溶圖
電　話：(05)2721001 分機 18885
Email：

受文者：南華大學
發文日期：中華民國 109 年 5 月 5 日
發文字號：正北園字第 1090505001 號
速別：速件
密等及解密條件或保密期限：普通
附件：

主旨：請貴校同意辦理「南華大學蓮想食坊餐廳/第 2、3、4 攤位」之經營合約屆滿後進行續約，請惠允見覆。

說明：旨揭合約將於民國 109 年 7 月 31 日屆滿，依據內容第一條，其營運期滿並經機關同意後得優先續約；因此，提出申請續約乙年。

正本：南華大學
副本：正北園麵食館

負責人 正北園麵食館 丁溶圖