

## 南華大學 103 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：104 年 4 月 15 日(星期三 )上午 12：00

二、地 點：成均館 C332 教室

三、主 席：尤惠貞學務長

紀錄者：孫淑君

四、出席人員：如附加檔案

五、列席人員：圓夢咖啡館

六、會議決議事項執行情形：

上次會議提案及決議	執行情形
<p>提案一：雲水居餐廳合約事宜陳情討論。</p> <p>決議：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 簽到委員13 人(委員共20人)，同意續約8票，不同意續約3票，沒意見1票，有事離席1票。</li> <li>2. 廠商同意月管理費32000元，2.7.8月0元，水電費自行出。</li> <li>3. 營業事業登記證目前合約是曾林阿甲。因登記證必須是現場經營者執行所以今年更改為曾鴻偉先生。</li> <li>4. 合約加入第十二條第四項教育部推動校園食材登錄平台，不得虛偽造假不實登載之事實。</li> <li>5. 第十二條第八項餐廳經營商供食不潔「一個月內不可超過5次檢舉次數」之懲罰機制，經討論更改為3次。</li> </ol>	<p>依提案執行</p>
<p>6. 委員建議滷味的碗、自助餐的碗更改為不銹鋼因為使用時食材溫度很高</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 滷味店表示店內的碗可耐高溫到125°C, 若改為不銹鋼恐有發生學生燙傷之事件及碗太小無法裝太滿的問題。</li> <li>2. 但無法提出可耐高溫之證明及購買日期。</li> </ol>

<p>7. 委員建議餐廳砧板如有刮傷裂開就要更新;採熟食和生食分開使用砧板;建議使用玻璃纖維砧板;餐具建議全部更換為美耐米餐具,需2-3年更換一次,須附耐高溫證明。(委員建議滷味的碗、自助餐的碗更改為不銹鋼,請總務處和餐廳洽談更換)</p>	<p>未執行。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 委員提供玻璃纖維砧板購買地點,請廠商依地點自行購買。</li> <li>2. 建議餐廳砧板以10cc漂白水混於1公升清水,用餐巾紙沾濕後靜敷10分鐘,再用刷子於清水下刷洗乾淨。置於通風處陰乾。但僅適用於塑料砧板,木頭材質容易吸收漂白水並不適合。</li> </ol>
<p>8. 膳食委員檢查雲水居餐廳常見問題,會當下要求餐廳改善,作為下次追蹤考核要點</p>	<p>依提案執行</p>
<p>9. 滷味的販賣價格偏高,尤其是蔬菜類並沒有隨市場價格做調整,火鍋料也不新鮮,要求餐廳改善?曾老闆表示會請滷味攤隨市場價格以整年度的平均價格來算蔬菜類的價格</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 滷味店表示價格不更改。膳委建議依菜價貴賤調整袋子大小。但必須公告告知菜價調漲故一份菜量會變少。如原本大袋子改成小袋子以通知教職員工生。</li> <li>2. 若菜價便宜時也應回櫃增加菜的份量</li> </ol>
<p>10. 委員建議廚餘桶要加蓋,請餐廳更改為腳踏式廚餘桶。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 未執行。曾老闆表示雲水居餐廳暑假會整修並將廚餘桶納入整體規劃所以暫時不購買。</li> <li>2. 請總務組協助處理,就學校所剩餘之廚餘桶供雲水居餐廳使用。</li> </ol>

#### 七、會議報告：

1. 提出修改膳食衛生指導委員會組織要點於103學年第2學期第2次行政會議通過(4月13日)修改內文(如附件一)。
2. 三月至今共有三件食物不潔之衛生意見單全是雲水居餐廳。廠商也未依合約購買加蓋廚餘桶。(如照片),建議列入明年續約時參考。
3. 校園食材登錄,衛保組會每日確實查核。4月8日文會樓餐廳暫停止登錄。請每組組長確實執行各組工作。總務組:謝總務長(負責餐廳硬體設備),衛生組:鄭青玫組長(負責餐飲衛生安全),綜合組:尤惠貞學務長(負責餐飲價格反應處理)。

4. 請各委員依每週檢查餐廳輪值表檢查餐廳衛生。
5. 統計膳食委員檢查圓夢咖啡館統計表103-1(21份)及103-2(8份)合計29份(如附件二)

#### 八、提案討論：

提案一：圓夢咖啡館合約將於7月31日到期，請就餐廳合約事宜陳情討論。

#### 說明：

1. 烘焙丙級證照：預計104年7~8月上課+考到證照
2. 營業事業證記證：預計104年7月完成登記
3. 有意願合約到期再續約。請廠商到場說明。
4. 請委員討論是否和圓夢咖啡館續簽約及續約前提下廠商是否如所說之約定行事後再簽約。

#### 決議：

1. 103學年度合約簽訂人是蔡菁蓉小姐，新年度合約同意由原計劃經營團隊指定人員簽定，但必須取得營業事業證記證及取得烘焙丙級證照(或聘任符合人員)後，始得正式營運。
2. 經營團隊人員為103年9月22日「研商圓夢咖啡館經營相關事宜會議記錄」之出席廠商代表人(如引用之簽文)。

提案二：文會樓餐廳於3月30日停止營業請就餐廳合約事宜陳情討論。

#### 說明：

1. 餐廳負責人劉小姐表示由於校方於契約期限內餐廳大整修，廠商始料未及，伴隨廠商有經濟上的壓力，故要求餐廳大整修時期暫時停止營業，但因還有半年契約可否保留往後延或重新訂定新契約。
2. 餐廳負責人劉小姐因有事無法出席，以委託書代為表明立場。

#### 決議：

1. 不續約。說明如下：

(1)安全：文會樓餐廳於103年9月19日廚房瓦斯爐餘火未關，並煮空鍋，當時廚房所有人員都不在場，依合約第19條書面要求改善。

(2)食材登錄：104年3月17日未依合約食材登錄故膳委會發函要求其改善。

(3)衛生：膳食委會檢查餐廳衛生廚房環境清潔衛生及食品衛生欠佳。故膳食委員決議不再續約。

2. 自開學以來巡查文會樓廠商運用餐廳資源一直在營業，自3月31日文會樓餐廳硬體裝潢始停止營業。因此因素，膳食委員決議同意合約展延一個月，故廠商可營業至8月31日，惟新的攤位廠商必須配合學校要求執行門面處理，請文會樓原廠商配合學校要求執行門面處理，請總務組依合約處理後續事宜。

提案三：水果攤位駐校販賣水果相關議題請陳情討論。

1. 衛生：因屬流動攤位供水問題會有不足之情形，擔心會有衛生問題。
2. 觀瞻：因觀感問題臨時停在路邊影響校園整體形象，請就地點問題提出討論
3. 合約：若有食物不潔及食物中毒之責任歸屬問題。

決 議：

1. 礙於食品衛生責任歸屬問題，膳食委員決議和水果攤簽訂簡單合約(合作備忘錄)。請總務組製定備忘錄。目前衛生組會要求廠商將食物檢體送衛保組已備存查。
2. 關於水果攤位停放位置討論有提議地點為:文會樓宿舍前面之空地及學慧樓地下室複合商圈擇一地點。因無決議，故再找合適使用場地位置另行討論。

九、臨時動議：略

十、散 會：13:30