南華大學107學年度第2學期第2次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：108年6月13日(星期四)09：00

二、地　　點：成均館C330會議室

三、主　　席：林辰璋副校長　　記錄：郭瑞霞

四、出席人員：張心怡學務長、洪添福主任(謝明峯代理)、陳志妃主任、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-吳依正老師、社會科學院教師代表-彭安麗老師、藝術與設計學院教師代表-莊憲頲老師、職工代表-林俐芠小姐、職工代表-黃巧玲小姐、管理學院學生代表-孔祥屏同學。

請假人員：謝鎮財總務長、人文學院教師代表-邱靖媛老師、科技學院教師代表-邱宏彬老師、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、藝術與設計學院學生代表-李怡萱同學、科技學院學生代表-陳沛君同學。

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、雲水居永大餐飲-劉士賢老闆。

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：本校「香積齋餐廳」之駐校營運廠商招募新設事宜,提請討論。(總務處提案) 決議：緩議。(因為有新廠商接洽，此案暫緩,屆時如有需要再召開臨時會)	1.新洽廠商經再次現場評估後放棄本案，故本校持續廠商招募中。 2.目前先請行動餐車(義大利麵)禮拜二進駐營業。

七、工作報告：

（一）行政院環保署來文通知從108年7月1日起，學校餐飲廠商內用限制使用一次性塑膠吸管，多次來文訊息均已轉知學校餐飲廠商依環保署政策執行。

（二）本學期(3/12~)消費者反應之餐飲問題如下：

廠商	日期	反應單位及問題	餐廳回應及 建議處置	追蹤
永大自助餐	4/9	藝術與設計學院院助反應，4/9中午院務會議訂雲水居便當，其院務會議出席委員對便當菜色的新鮮度提出質疑,蔬菜邊緣已變色(如附件二圖1)，其品質有待加強。	餐廳回應：高麗菜是前一天先切好冰在冰箱備用，炒起來才會黑黑的。 衛保組建議處置： 告知蔬菜還是要當日現切現炒較新鮮，請立即改善。	已有改善，沒有再發現高麗菜邊緣黑掉的狀況。

永大自助餐	5/21	會計室同仁包回雲水居湯品(如附件二圖2)，表示內容物看起來像是剩菜。	餐廳回應：從之前就是使用剩菜來煮湯，也有煮滾，這樣湯裡面料才會比較多，而且湯是免費給大家使用的，也是希望可以不要浪費食材。 衛保組建議處置： 消費者覺得剩菜湯對身體不太好。可以改成像是 禮拜一 紫菜湯 禮拜二 蘿蔔湯 禮拜三 筍子湯 禮拜四 …… 料可以少一點，但是不要使用剩菜，這樣成本會增加，但是為了校內師生的健康還是盡可能麻煩你 老闆回應: 會調整，但是不太可能會像他們指定的那樣。	改善不大，詢問去用餐同仁及請學生去拍照，大約一週有 1 次是紫菜湯，其他看起來還是菜湯。
永大自助餐	5/27	學務長告知便當菜色沒變化，衛保組電話跟老闆反應便當菜色沒變化。	餐廳回應：自覺其便當菜色有變化。 衛保組處置： 1.跟總務處反應，總務處表示已要求改善辦理。 2.學務處衛保組持續觀察中，這幾天派人前去買便當及拍照(如附圖)。	配菜看起有2樣菜是固定沒有變化
正北園	5/28	秘書室劉家均組長表示，5/27晚餐訂購正北園麵食，發現麵中有鋼刷(如附件二圖3)，隔天告知衛保組。	餐廳回應：表示會多加注意 偉保組處置： 告知廚房禁用鋼刷，請立即改善。	還是在使用鋼刷

（三）這學期膳食委員及護理師檢查餐廳，各餐廳常出現問題如下，這學期檢查表單有會簽轉知總務處：

餐廳	常出現問題
雲水居自助餐	1. 蒼蠅、蟑螂 2.加溫檯未到 60 度 3.工作人員未戴衣帽 4.油炸試紙要每日測試 5.紙箱入庫、食材未離地置放 6.食物標示品名、日期要清楚
雲水居滷味攤	1.蒼蠅 2.食物標示品名、日期要清楚 3.垃圾桶未加蓋(離峰時間要蓋上) 4.檢體未留存 5.工作人員衣帽要確實配戴 6.不銹鋼餐具未更換
雲水居暢飲杯	1.蒼蠅 2.濃縮果汁標示品名、日期要清楚 3.垃圾桶未加蓋(離峰時間要蓋上) 4.檢體未留存
咖啡學	1.果蠅 2.工作人員進出廚區要穿戴工作衣帽 3.檢體要記得留存
正北園麵店	1.蒼蠅 2.商品標示品名、日期要清楚 3.垃圾桶未加蓋(離峰時間要蓋上) 4.工作人員衣帽要確實配戴 5.油炸試紙要每日測試 6.成品及半成品不能直接置地
正北園-豆花攤	1.果蠅、偶有螞蟻 2.分裝物品要標示品名、日期 3.覆蓋飲料杯當蓋子或底座要做記號，不要混用 4.工作人員衣帽要確實配戴
南華商行	1.蒼蠅 2.分裝物品要標示品名、日期 3.販賣食品物避免直接接觸玻璃 4.工作人員衣帽要確實配戴

（四）107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14日、4月19日、5月16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(如附件一)。

（五）本學期之餐飲問卷(網路問卷)截止至 6/11 共計收到 122 份，問卷調查結果如下：

題目	滿意 及 非常滿意	普通	不滿意 及 非常不滿意
1. 您對餐點價格覺得滿意嗎？	9.9%	59.8%	30.4%
2. 您對餐點衛生覺得滿意嗎？	12.3%	51.6%	30.3%
3. 您對餐點新鮮度是否滿意？	14.7%	56.6%	28.7%
4. 您對餐點供餐時間覺得滿意嗎？	26.3%	56.6%	17.2%
5. 您對餐點的選擇性是否滿意？	16.4%	45.9%	37.7%
6. 您對餐點口味覺得滿意嗎？	18.8%	48.4%	32.8%
7. 您對餐點菜色變化是否滿意？	7.4%	53.3%	39.4%
8. 您對工作人員的服務態度是否滿意？	18.1%	58.2%	23.8%
9. 您對餐廳環境衛生覺得滿意嗎？	13.1%	59.8%	27.1%

題目	第一	第二	第三
1. 您認為價格最便宜的廠商	水果攤	南華商行 7-11	緣起樓 7-11
2. 您覺得服務最佳的廠商	雲水居餐廳	水果攤	蓮想食坊
3. 您認為最需要改進的廠商	雲水居餐廳	蓮想食坊	咖啡學

建議事項(歸納)
1. 衛生不好、蒼蠅很多
2. 收費價格看心情
3. 菜色沒變化、又鹹又油、剩菜湯

（六）今天請雲水居自助餐老闆來列席。

八、主席報告：

（一）對於校內餐飲廠商的問題，要以市場機制來牽制。可以週一到週五，甚至週六(有碩班學生)每天都有餐車，增加教職員工生的選擇。

1、義大利麵行動餐車第一天反應不錯，可請其考慮來2天。

2、之前晨間廚房總部邱老闆來演講，曾跟他提及來校經營，他也有興趣，總務處可以接洽看看。

3、大林碳烤三明治餐車很好吃，也可接洽。

陳煦基組長：香積齋招商，感謝蔡政旻老師介紹其學生在台南的蔬食餐廳，會再接洽協商。

學務長：義大利麵餐車他們好像有一個餐車的群組，可請義大利麵餐車老闆推薦其他餐車。

（二）合約快到期才找廠商，會有找不到廠商的壓力，就會被現有廠商掐著脖子。要提早作業，在招商上，請總務處要下一點力道。

（三）餐飲衛生檢查的問題，重要一定要改善的就依合約要求。設計一下**勸導單**，先開單勸導，如仍不改善就依合約之罰則處理。

九、提案討論：

提案一：雲水居餐廳滷味攤餐具尚未更換為不鏽鋼材質，提請討論。

說明：依據與永大餐飲之合約，於簽約後 2 個月內要更換為不鏽鋼材質之餐具，但廠商於 108 年 4 月 8 日總務處召開之「駐校餐飲提供廠商營運期間安全、衛生宣導事宜會議」中表示#304 不鏽鋼的大碗需要找尋廠商及訂製，無法於三月底前更換完成，會議同意給予寬限至五月底前完成更換。但目前已超過總務處給的寬限期限，但仍未更換。

決議：到本學期末 6 月 23 日，滷味攤如未更換為不鏽鋼餐具，就停止營業。

提案二：雲水居滷味攤及暢飲杯表示下雨天漏水嚴重，協請維修事宜，提請討論。

說明：1.最近總務處有前去勘查，麻煩杜組長說明。

2.杜組長：是推出去的部分漏水，補很多次，但雨大會滲進去，期末沒經費，等暑假再做處理(穿鐵衣)。

決議：請總務處於暑假時幫忙處理。

十、臨時動議：無。

十一、廠商列席：

林副校長：教職員工生及餐飲衛生檢查有反應一些問題，但問題一直存在，受到指責。

問題及要求：

1.蔬菜不新鮮，高麗菜邊緣黑掉，除了現切現煮外，外面不新鮮的葉子也要去除。

2.湯品常是剩菜煮的湯，有礙健康，建議每天煮新鮮的湯。

3.菜色的問題：(1)便當之配菜缺少變化，每天便當配菜要有變化、(2)自助餐現場常 12 點多已沒有什麼菜，建議要二次補菜，而且不是只補配菜，主菜也要補。

4.餐檯保溫設備要開，溫度要達 60 度。

5.自動門及空氣簾要開，以免蒼蠅…等進入。

6.禁用基改食品。

7.滷味攤還沒更換為不鏽鋼餐具，6/23 前沒更換就請其停止營業，漏水問題暑假會幫其處理。

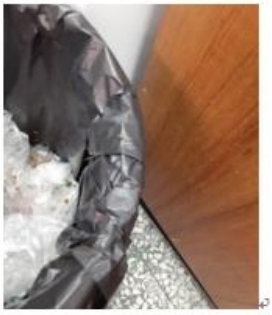
雲水居老闆：餐檯溫度中央有達到 60 度，但外圍沒有，因為怕燙到客人。

自動門沒開是怕視障生發生危險。

十二、散　　會：10:30。

附件一：南華大學107-2學期學校餐飲安全與衛生管理

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

正北園		
		
洋蔥放乾淨餐具儲放區，且已有果蠅孳生	烹調區果蠅飛舞	人員在烹調區未帶網帽
冰凍水餃未有日期標示	使用基改豆干	未有熟藏設備，以安全時間控管食材安全

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

正北園	
生熟食刀具混放且有淤積水及結蜘蛛網情況	1.食材裝成要覆蓋 2.紙箱或果袋不入冰箱 3.另一處儲放乾粉(ex.太白粉)覆蓋請密合

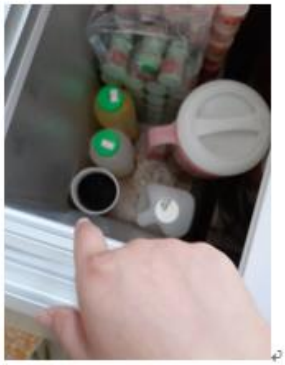
提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

永大自助餐		
乾料庫房有病媒糞便，烹調區、販賣區有蒼蠅飛舞	前處理人員手部有傷口和包紮，但未著適當保護手套防治	1.廚師未配戴網帽和口罩烹調 2.切熟食人員雖戴手套(拿熟食手)但易疏忽摸他處再取熟食
食材直接置地，紙箱入庫	販賣區之供應保溫設備未開	筷子就口處部分筷子有裂痕

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

正北園一豆花攤		
人員指甲過長和汙垢，建議修剪和清潔	未見明顯公告非基改食材	食用冰塊袋口上方不可疊放他物
1.放冰箱食材應覆蓋 2. 冰箱中已製備食材應標日期		不可重複使用廢棄鋁罐存放再製食品

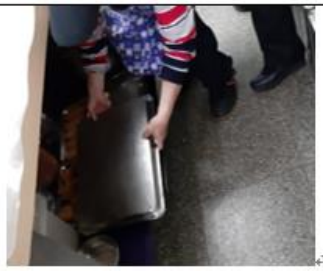
提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

暢飲杯		
		
販賣區蒼蠅飛舞	垃圾桶建議覆蓋，減少病媒引入	食材入冰箱覆蓋和標示日期

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

王朝魯味		
置食物跨板建議不鏽鋼材質；木質有板屑和發霉之處	營業區蒼蠅飛舞	前處理場所之葉菜類不可直接在附近堆肥，易引病媒
冰凍冰箱之食物應標品名和相關日期，以做管理	美耐皿筷子、湯碗有裂痕，應汰舊換新	

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

南華商行	
1.熟食物前處理乾料混放 2. 熟食部分未覆蓋	有蒼蠅
	
前處理蔬菜和處理熟食同一人同一時段，易有汙染(交叉)之處	洗台之防水隔條需定期更換或清洗，目前有黑垢

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

南華商行
1.熟食擺放不可接觸隔間玻璃 2. 未有熱藏設施，且食物 2 小時內售完

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.03.14 下午

咖啡學		
垃圾勿放隔夜吸引果蠅，並需隨手覆蓋	麵包粉有溫期(2019.03.07)	1.果蠅飛舞(烹調區) 2.製程中，食材請隨手覆蓋

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

南華商行

食物儲存桶請確實密合

未有熱藏設施且食物二小時內完售

紙袋(裝盛熟食用)放紙箱中且直接觸地，易吸濕，有疑慮，請改良

多次建議：請販售之食材要適當盛放，避免接觸異物（玻璃窗），又污染之慮

1. 開封食物若保存期限或日期以撕損，請依原日標在不易毀損之處
2. 食料日期請確實確認再標以免誤解為過期品

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

正北園

有已腐爛三洋蔥放於乾淨餐具層，吸引果蠅滋生，請分區和新鮮儲存

1.人員指甲過長和汙垢，建議修剪和清潔
2.工作人員和送餐人員未戴相關規定帽、口罩，進出廚區烹調和送餐

食材、湯品未離地

存放桶放太滿無法密合且舀碗不可直接在食材中，建議有握柄

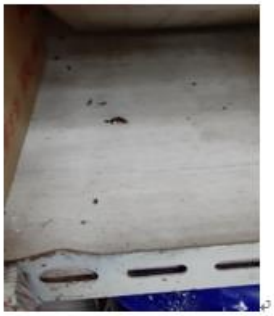
提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

正北園一豆花攤		
有螞蟻出現（兩只），環境清潔注意	冷藏食材覆蓋之蓋子和盤底應標示區分避免交叉污染	冰塊直接就食，請注意儲存環境不要有其他雜物
茶桶出水口定期以刷子清潔避免卡垢	粉類酌勺勿直接放在食材中	

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

咖啡學
未處理之食材不可放置于清潔區（已熟食物）

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

永大自助餐		
		
烹調用置物架生銹，錫箔破損，有異物掉落食材中之疑慮	嚴重！！廚區蒼蠅多、乾料庫房有活體蟑螂和老鼠屎，請立即改善	1. 垃圾桶未蓋 2. 食材未離地
蕃茄有不新鮮狀況	豆干絲為基改食品	少量美耐皿筷有裂痕、膨脹，請更換

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.04.19 上午

王朝魯味		
分裝或半成品之食材皆應標品名和日期	筷子部分有裂痕和退色	就口餐具和餐碗無消毒流程，建議改進

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2019.04.19 上午

暢飲杯		
工作人員指甲需修剪	百香果糖漿過期	蝨類留杓，就勿放食材中

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2019.05.16 上午

南華商行		
以製備之即食三明治為包裝前不可以放於非食品級的塑膠墊上	1. 分裝豆干應標示相關資訊 2. 注意食材原標示資訊模糊，續後再追蹤正確資訊。Ex:如豆干絲再確認是否為"非基改食品"	
飲料有多量達第三天的期限日，注意避免過期	蒼蠅飛舞	豆製品不可和產生血水的肉品放一起，要避免交叉污染。

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.05.16 上午

正北園一豆花攤		
人員入販賣、製備區及應配戴規定服儀 (當下此人正在擤鼻涕)	製備分裝食材應標示品名、日期 (綠豆冰)	底盤或蓋子應標示以示區分，避免交叉污染

提供單位:學務處衛生保健組
提供日期:2019.05.16 上午

正北園		
烹調區有蒼蠅、果蠅	豆瓣醬為基改產品	已清洗的蔬菜不可以用不淨的毛巾覆蓋、保溫

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2019.05.16 上午

永大自助餐	
送貨人為未戴相關規定服儀，請其入烹調區工作人員依樣要遵守。	冷藏庫中昨日採買隻小黃瓜有腐爛發霉之狀況，請其購買新鮮食材
豆切(節)為基改產品	1. 新魚蔬菜、冷藏庫中蔬菜皆為離地 2. 冷凍庫中半成品雞腿使用後未密封

永大自助餐	
烹調區有蒼蠅飛舞、乾料庫房有蟑螂活體	1. 以切熟食切具切生食(米血糕未煮) 2. 熟食刀具上掛其他物品 3. 以切和清洗之食材交疊放

附件二:校園餐廳餐飲衛生異常反應單

南華大學107學年度第二學期　學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位：學務處衛保組
提供日期：2019.04.09　下午15點03分

日期	地點	內容	建議修正內容	說明
108.04.09	衛保組 C112	 	食材請當天使用當天切及炒，不要提前一天切好，用多少就切多少，不要切好沒用完，冰冰箱再拿出來炒，容易滋生細菌，且切痕處會氧化變黑。且食材氧化或變質時應該丟棄不再使用，以免損害健康。	原因：根據藝術與設計學院院助反應，4/9中午院務會議訂雲水居便當，其院務會議出席委員對便當菜色的新鮮度提出質疑，蔬菜邊緣已變色(如附件圖)，其品質有待加強。。 永大老闆回答：高麗菜是前一天先切好冰在冰箱備用，炒起來才會黑黑的。 處置： 1.對永大老闆所說明之原因，告知蔬菜還是要當日現切現炒較新鮮，請立即改善。 2.將老闆說明及衛保組回應告知藝術學院院助，並請院助協助，如日後還有此狀況也請告知，以便了解雲水居是否改善。 3.事情經過做成紀錄。

南華大學107學年度第二學期　學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位：學務處衛保組
提供日期：2019.05.21　下午16點00分

日期	地點	內容	建議修正內容及說明
108.05.21	衛保組 C112	 	原因：根據會計室主任包回雲水居湯品(如附件圖)，表示內容物看起來像是剩菜，沒有主題性。 雲水居老闆表示:從之前就是使用剩菜來煮湯，也有煮滾，這樣湯裡面料才會比較多，而且湯是免費給大家使用的希望可以不要浪費食材。 衛保組護理師表示：因為有人表示都是剩菜湯，沒有主題性，消費者也覺得對身體不太好，可以改成像是 禮拜一　禮拜二　禮拜三　禮拜四 紫菜湯　蘿蔔湯　筍子湯　---湯 料可以少一點，但是不要使用剩菜這樣嗎? 這樣成本會增加，但是為了校內師生的健康還是盡可能麻煩你 雲水居老闆表示：會調整，但是不太可能會像他們指定的那樣。

南華大學107學年度第二學期　學校餐飲安全與衛生管理
臨辦事件修正紀錄表

提供單位：學務處衛保組
提供日期：2019.05.28　下午15點00分

日期	地點	內容	建議修正內容	說明
108.05.28	衛保組 C112		廚房禁用鋼刷，請全面移除。	原因：根據秘書室劉家均組長表示，5/27晚餐訂購正北園麵食，發現麵中有鋼刷，隔天告知衛保組。 處置： 1. 告知正北園麵店晏伶，廚房禁用鋼刷，請立即改善。 2. 事情經過做成紀錄。