

南華大學 107 學年度第 2 學期第 1 次膳食衛生指導委員會議程

一、時 間：108 年 3 月 12 日(星期二)09：00

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：張心怡學務長、謝鎮財總務長、洪添福主任、陳志妃主任(廖崧智代)、杜志勇組長、陳煦基組長、游麗芬組長、郭瑞霞組長、職工代表-林俐矜小姐、職工代表-黃巧玲小姐、管理學院學生代表-孔祥屏同學、社會科學院學生代表-陳靜渝同學。

請假人員：管理學院教師代表-吳依正老師、人文學院教師代表-邱靖媛老師、社會科學院教師代表-彭安麗老師、科技學院教師代表-邱宏彬老師、藝術與設計學院教師代表-莊憲頌老師、人文學院學生代表-王家和同學(休學)、科技學院學生代表-陳沛君同學(休學)、藝術與設計學院學生代表-李怡萱同學。

應到人數： 21 人 實到人數： 13 人 請假人數： 8 人

五、列席人員：學務處衛保組-陳怡婷護理師及郭詩婕護理師、總務處事務組-郭柔妤小姐。

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
<p>提案一：「永大餐飲店」申請續約事宜，提請討論。 決議：</p> <p>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鏽鋼材質。</p> <p>2. 通過與永大餐飲店續約。</p> <p>3. 永大餐飲店提出希望降低租金一案，再呈請長官裁決。</p>	<p>1. 已完成簽約，合約自 108 年 2 月 1 日至 110 年 1 月 31 日。</p> <p>2. 自助餐碗及盤子已於 108 年 3 月 5 日更換為 304 不鏽鋼材質，但是筷子沒有更換。老闆娘表示原來的筷子才更換不久，所以要慢慢淘汰，慢慢更換為不鏽鋼材質。滷味則尚未更換。 合約給予之更換期限是簽約後 2 個月內完成。</p> <p>3. 自助餐提供之不鏽鋼材質試驗報告日期是 103 年 3 月，品質證明書是 106 年 2 月。據廠商表示這一批貨是那時生產的。(傳送過來是照片檔(如附件一)，看不甚清楚，有請其寄送紙本過來，但老闆表示忙碌，要等他們有空再去拿)</p> <p>4. 學期期間管理費調整為每月 3 萬元。</p>
<p>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：建議分組如下：</p>	<p>各組依分工進行。</p>

<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>決議：照案通過。</p>	
<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>膳食委員輪值中。</p>
<p>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)</p> <p>決議：全數通過。</p>	<p>林副校長覺得「膳食衛生指導委員會組織要點」可能有需要再修改，因此暫緩提送行政會議。</p>

七、會議報告：

- (一) 大專校院餐飲衛生實地訪視已於1月7日至雲水居自助餐訪查完畢，以下為訪視結果：

檢查項目	輔導結果	改善狀況
一、作業場所衛生管理	1. 排風扇紗窗髒污	加強清潔
	2. 廚房內風扇不潔	老闆表示會買電風扇防塵套使用
	3. 餅乾庫塑膠整理箱內有小蟑螂	已清理
	4. 膳區有蒼蠅	常未開電動門及空氣廉，請廠商要開
	5. 部分水溝清潔度不足(靠近門冰箱)	加強清潔
二、從業人員衛生管理	部分工作人員髮網未確實覆蓋髮尾及耳朵	加強宣導
四、食品及其原料之驗收、處理及貯存	1. 驗收紀錄不夠清楚完整	補齊相關資料
	2. 豆干無相關證明	廠商已補證明資料
	3. 飲料桶用餐盤覆蓋	覆蓋前先使用保鮮膜包覆
	4. 部分食材無品名日期資料	請廠商移除原標籤並貼上品名日期等標示
	5. 粉料盒子放置桶未標示	
	6. 分裝容器去除原始標籤	
五、食品製備及供膳衛生管理	1. 生食砧板老舊髒汙	已換新
	2. 熱存之保溫器加熱速度太	已告知放入熱水再加熱，溫

	慢，10點多供應學生已來購餐時，中心溫度仍未達60°C，僅50°-56°C	度較快達到60°C
綜合建議(對本次輔導，輔導委員給予學校及廠商的綜合意見)		
(一)學校	1. 學校用心於學生食品安全，並設立膳食委員會協助監導，值得稱許。 2. 請協助廠商周圍環境之整理。	
(二)廠商	1. 現場環境尚屬清潔，但應注意雜物間之整潔度。 (雜物間請廠商改善，並請總務處協助規劃及督導) 2. 建議小碗應開始汰舊換新(部分已老化)。 (3/5已更換成不銹鋼湯碗) 3. 熱存溫度達標準溫度之時間太長，在50°C時間太久。 (已告知放入熱水再加熱，溫度較快達到60°C) 4. 食材應能溯源，建議記錄留存應完整，且記錄必須保存5年。 (學校衛保組記錄留存為102年迄今) 5. 冷凍冷藏庫溫度記錄建議一天2次以上 (協助記錄表格更改，將更換為新版本) 6. 某從業人員配戴之玉鐲建議應包覆以免交叉污染。 (已告知該從業人員，手套請確實覆蓋至玉鐲) 7. 乾料庫房內溫濕度應定期確認是否正常達標。 (請廠商確認溫濕度計有無損壞)	

(二)3月5日主秘訂購雲水居便當，在便當中吃到環形鐵片(如附件二)，衛保組護理師3月6日電問永大餐廳老闆，老闆回應如下：

昨天接獲告知時就已經有在洗菜台、切菜區及炒菜爐尋找過是否有脫落的小零件，但搜尋後無果，可能是菜商在配送時就已經掉落在菜中，員工無注意到，會請員工加強清洗及多加注意。

(三)107學年第2學期膳食委員每週檢查餐廳輪值表(如附件三)，檢查地點：雲水居餐廳、咖啡學、蓮想食坊、7-11 門外的南華商行及香積齋(即將有新廠商入駐經營)。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。

請委員於檢查前至衛保組領取「識別證」及「餐廳檢查表」，檢查完之表單請隔週送至衛保組存查。

八、主席報告

1. 膳食涉及師生權益，開會盡量找多數人可以的時間。
2. 很多同仁反應用餐品質的問題，甚至就學處說來參訪的高中生也反應不想吃雲水居的便當了，所以保護措施是否解禁回歸市場機制，可以討論一下，聽聽大家看法。另外為了不受制於廠商，以後招商要提前作業，提前於約滿半年前，甚至1年前就開始物色替代廠商。
3. 關於餐廳的評價，可對用餐師生做問卷調查，問卷內容可提到膳食委員會討論，問卷結果分析提到會議來報告，調查也要考慮方便性，可每隔1或3個月對用餐人做隨機調查，調查內容包括用餐環境、品質、業主態度等。
衛保組：106學年第2學期有做網路問卷調查，約有1百多位填答。
4. 餐廳檢查不要流於形式，要要求廠商，若是即時性問題，直接要求廠商改善，有些是

需要時間改善，也要做管考。衛生組檢查結果，廠商如果沒有改善，要交給總務組處置，組與組之間要合作，要對廠商有一定的規範。

總務處事務組陳煦基組長：合約有規範，第1次警告，第2次罰款，第3次終止合約，沒收保證金，並追繳積欠罰款。

總務處事務組郭柔好小姐：建議(1)合約要訂明確罰則(2)開會時請廠商來列席。

九、提案討論：

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)

說明：1. 香積齋原經營廠商於108年元月15日因故終止合約，故需再予辦理廠商招募，以進行餐食提供。

2. 經總務處多方徵商結果，廠商『合帝小吃店』同意至校進行餐食營運提供，詳如附件之申請書(附件四)。

3. 該廠商加盟四海遊龍連鎖餐飲體系。

4. 申請合約年限1年。

5. 廠商擬申請於合約簽訂後三個月內完成履約繳交保證金。

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)

十、臨時動議： 無。

十一、散 會： 10:00。

附件一：

品質證明書
CERTIFICATE OF QUALITY

客戶編號: M00036 證明書編號: Q96022319
 依標準: CNS 8499.2016 開立日期: 106/02/23

客戶名稱: 遠達不銹鋼工業股份有限公司
 鋼卷名稱: 304

鋼卷編號	爐號	表面加工	厚度 (mm)	寬度 (mm)	長度 (m)	數量	重量 (kg)
138942-010000	1615205	No. 2B	0.38	1254	2525	1	9449
138942-020000	1615205	No. 2B	0.38	1254	2555	1	9568
138971-000000	A6947-4020	No. 2B	0.48	1257	3042	1	14958
138980-000000	A6956-3020	No. 2B	0.66	1252	2214	1	15075
138991-000000	A6985-4010	No. 2B	0.47	1253	2024	1	14324
138992-000000	B3400-1030	No. 2B	0.57	1253	2656	1	15318
138997-000000	B3410-1020	No. 2B	0.57	1249	2712	1	15325
139000-000000	B3412-1030	No. 2B	0.48	1253	3195	1	15381

化學成份 (Chemical Analysis Wt %)										規格	硬度	抗拉強度 (N/mm ²)	降伏強度 (N/mm ²)	伸長率 (%)	彎曲試驗
C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr	Mn	N		試片編號	HV	520	205	40	
0.040	1.00	2.00	0.045	0.030	10.50	20.00				試片編號	200max.	min.	min.	min.	
0.040	0.36	1.45	0.026	0.002	8.06	18.19				G217617	157.0	682	287	57	
0.040	0.36	1.45	0.026	0.002	8.05	18.19				G217617	157.0	682	287	57	
0.045	0.47	0.87	0.034	0.004	8.07	18.27				G218L306	161.0	664	288	60	
0.046	0.47	0.36	0.033	0.003	8.12	18.16				G214L331	165.0	643	275	59	
0.044	0.47	0.86	0.032	0.003	8.06	18.09				G214L319	149.0	621	254	62	
0.047	0.52	0.88	0.036	0.002	8.10	18.24				G215L318	158.0	670	277	61	
0.059	0.47	0.60	0.033	0.004	8.09	18.06				G214L334	163.0	685	275	59	
0.047	0.53	0.86	0.035	0.003	8.11	18.09				G217L326	154.0	646	264	59	

技術部經理
Manager, Technology Department
五俊評

備註: 茲證明本廠所產產品, 均依材料規格製造及試驗, 並符合規格之要求。
 We hereby certify that the products described herein have been manufactured and tested with satisfactory results in accordance with the requirements of the above material specification.
 本廠產品無鉛、無磷、並且不含汞。
 The material described above is free irradiation and free mercury.

SGS
SGS 品質管理

試驗報告

報告編號: HR-14-00138X
 頁數: 2 OF 2
 報告日期: 103年03月31日

化學成份:

化學成份 (%)	C	Si	Mn	P	S	Ni	Cr
A-OK#304 於邊部/內層組織	0.06	0.52	1.93	0.027	<0.002	7.32	18.10
A-OK#304 於中心/內層組織	0.02	0.64	1.03	0.032	<0.002	7.59	18.35
★CNS 8400 TYPE 304	0.08	1.05	2.04	0.045	0.035	7.35	17.80
	以下	以下	以下	以下	以下	~10.65	~20.20

★要求值依據 CNS 8499 要求, 已加入 CNS 3158 製品分析時可查。


以下空白

附件二

南華大學 107 學年度第二學期 學校餐飲安全與衛生管理
校園餐廳餐飲衛生異常反應單

提供單位:學務處衛保組

提供日期:2019.03.06 下午 14 點 00 分

日期	地點	內容	建議修正內容	說明
108.3.5	成均館		蔬菜清洗應多加注意，並且加強清洗及檢查。	原因: 根據同仁敘述，主任秘書在便當中吃到環形鐵片。 處置: 1.衛保組郭詩婕告知永大餐廳老闆老闆回應如下: 昨天接獲告知時就已經有在洗菜台、切菜區及炒菜爐尋找過是否有脫落的小零件，但搜尋後無果，可能是菜商在配送時就已經掉落在菜中，員工無注意到，會請員工加強清洗及多加注意。 2.將請營養師及同仁巡查時加強檢核其洗菜流程。 3.事情經過做成記錄

負責人:

檢查人員:

組長:

學務長:

附件三

南華大學 107 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、咖啡學、蓮想食坊、7-11 門外的南華商行、香積齋。
- 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	2/18-2/19	郭瑞霞組長	2/20-2/22	郭詩婕護理師
2	2/25-2/27	張心怡學務長		
3	3/4-3/5	陳怡婷護理師	3/6-3/8	謝鎮財總務長
4	3/11-3/12	杜志勇組長	3/13-3/15	林俐玟小姐
5	3/18-3/19	陳煦基組長	3/20-3/22	黃巧玲小姐
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

附件四：

申請書

- 一、 本小吃店目前以加盟四海遊龍連鎖餐飲體系
(吳鳳科技大學正對面)，今提出亦同以該連鎖餐飲體系申請
至貴校進行餐飲經營，因事涉急迫遂提出本申請書，相關合
約程序及條款配合貴校規範辦理。
- 二、 申請合約年限1年。
- 三、 另因本小吃部為新設，展店準備工作費用支出甚鉅，擬請貴
校同意於合約簽訂後三個月內完成履約繳交保證金。

此致

南華大學

立書人：合帝小吃店

負責人：吳東海

地址：嘉義縣雙福村建國路二段148號1F

電話：(05)25745668



中華民國 108 年 03 月 06 日