

南華大學 108 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時間：108 年 10 月 31 日(星期二)16:00

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、職工代表-廖珮彤小姐、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、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。

請假人員：陳志妃主任、管理學院教師代表-趙永祥老師、藝術學院教師代表-李豫芬老師、科技學院教師代表-張介耀老師、職工代表-何淑娟小姐

應到人數： 21 人 實到人數： 16 人 請假人數： 5 人

五、列出席人員：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： 雲水居餐廳滷味攤餐具尚未更換為不鏽鋼材質，提請討論。 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。	已於 108 年 6 月 20 日更換為不鏽鋼餐具，目前使用中。
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。 決議： 請總務處於暑假時幫忙處理。	已於 108 年 9 月 18 日處理完畢。

七、主席報告：

這學期滴水坊加入供餐行列，教育部綜合司司長來校參加原資中心揭牌活動，我帶她參觀興學紀念館，得知學校餐飲衛生剛好是他掌管的業務，帶她看滴水坊，廚房非常乾淨。

八、工作報告：

1. 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，已於9月25日、10月30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。
2. 「學校衛生法」第22條第5項規定，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，教育部委託社團法人中華食品安全管制系統發展協會執行「大專校院餐飲衛生輔導計畫」，本學年預定於109年4月來校實地輔導訪視，確切日期需再等公文通知。

九、提案討論：

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。

說明：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

分設總務、衛生、綜合三組，各組成員於本委員會討論之，工作職掌如下：

（一）總務組：

- 1、審查餐飲供應承包商資格及合約內容
- 2、接洽廠商，辦理招標、簽約及監督合約之執行
- 3、審查餐飲供應承包商利潤及商品價格
- 4、設施之購買、保管與維護
- 5、承包商更換時使用設施之清點、移交
- 6、餐廳、廚房之設計、修繕等工程事項
- 7、其它相關總務事項

（二）衛生組：

- 1、膳食工作人員之健康檢查
- 2、協助有關機關或單位對校內、外餐廳、飲食店之檢查
- 3、食品衛生及營養之檢驗
- 4、廚房、餐廳環境衛生之檢查
- 5、炊具、餐具等衛生檢驗
- 6、其它相關食品安全及衛生事項

（三）綜合組：

- 1、教職員工生對餐飲意見之綜合處理
- 2、承包商反映意見之處理
- 3、其它綜合相關事項

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。

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。

說明：1. 餐廳檢查部分除了護理師與營養師定期前往檢查外，希望委員們也能以不同的角度協助檢視餐廳，因此提請各委員能於一學期中前往餐廳檢查一次，如決議通過，將請委員依排班表前往餐廳檢查。

2. 餐廳衛生檢查表格是根據教育部規定所設計，針對專業部份，檢查表中已標示註記★者為委員無須檢查之項目(如附件一)。

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。

提案三：新設「餐飲衛生限期改善單」，提請討論。

說明：先前膳食指導委員會中提及餐飲衛生檢查，重要問題一定要改善的，要開單勸導，如仍不改善就依合約之罰則處理。

決議：通過「餐飲衛生限期改善單」(如附件二)。

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)

說明：1. 一樣的菜量卻經常價錢不一樣。
2. 菜色沒有換過，每天都一樣的菜。

討論：1. 副校長：餐廳有沒有補菜？

2. 事務組長：我的觀察是有在補菜，但到後段時間怕剩下太多就比較沒有補。

3. 總務長：學校有供餐活動要通知餐廳，以免準備太多，剩菜太多。

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。

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)

說明：1. 常和學生聊天，談到學校吃的問題，都會提到雲水居自助餐，學生多反應很貴，且價錢亂算，男生算得比較合理，女生算的比較貴。為了消除學生疑慮，建議秤重計費，如此可以減少不必要紛爭，若讓學生覺得收費合理，會更讓學生願意到此用餐，進而增加該餐廳收入。

2. 計費方式：用秤重計價。因9/17家人生病住台大醫院，到地下室用自助餐，點的菜如圖，有肉、菜、豆干、雞捲、海帶…，滿滿一盒，擔心太貴，不敢夾太多，結帳時竟然只有49，真的被嚇到了…，太便宜了(如附件三-圖1)，其計價方式(如附件三-圖2)。

討論：1. 總務長：如果有覺得被算貴了，可當場跟商家反應，也可照相起來，反應給總務處，總務處再來處理。

2. 事務組長：餐廳早期也曾有三次以秤重方式計價，但後來反應秤重更貴，故又改回現有計價方式。

3. 學務長：(1)後段時間可能會算比較便宜。(2)台大醫院那邊流量大，有可能會比較便宜。(3)以我住過鄉下的經驗，鄉下人口少，有時菜價反而比都市貴，大家要互相理解包容。

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。

Ps. 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 (52g)10 元 + 排骨 (112g)30元+飯10元=87元
11/5 夾菜	150元	菜790.6g約126元+雞腿肉2塊(148.9g) 60元=186元

十、臨時動議：無。

十一、散 會： 17:45。

附件一：南華大學學校餐廳衛生管理檢查表

上

檢查時間： 年 月 日 下午 時 分

餐廳名稱：					
餐廳負責人姓名：		廚師人數：		廚師以外之專任工作人數：	
複檢重點： <input type="checkbox"/> 已改善 <input type="checkbox"/> 未改善					
檢查項目		良好	尚可	不良	建議改善
作業場所衛生管理	1. 作業場所不得發現蟑螂、老鼠、蒼蠅等病媒、糞便或其蹤跡。				
	2. 盛裝生食與熟食之容器應明顯區分，防止生熟食交叉污染(烹調完成之菜餚不可受污染)。				
	3. 作業場所使用之器具、容器應有固定處所放置，使用前、後均應保持清潔，且用後應歸定位。				
	4. 作業場所應設置有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶、廚餘桶，垃圾及廚餘應適當分類存放及適時清理。				
	5. 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。				
	6. 作業場所排水設施須通暢，應有截油設備及防治病媒入侵之設施；截油設施應經常清理維持清潔。				
	7. 洗手處所應備有效清潔劑，作業人員要遵守正確洗手之步驟。				
	8. 切割生、熟食的刀具及砧板應至少兩套以上，並分開使用與管理，防止生熟食交叉污染，切割熟食品時應戴乾淨手套與口罩。切割不再加熱即可食用之蔬果必須使用非木質砧板。				
	9. 食品應在工作檯上調理，備料區及烹調區應隨時保持清潔，避免太多食物殘渣、垃圾等廢棄物留置工作檯上及地面。				
	10. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀具、砧板處理熟食。盛裝熟食之器皿不得堆疊放置。				
	11. 包裝完成之盒餐及桶餐不得放於地面。				
	12. 加熱保溫食品之中心溫度不得低於 60℃。食品調製後，置於室溫下不得超過 2 小時，不得使用過期、變質或腐壞食品。				
	13. 盛裝食品容器應清潔、有蓋子並具妥善密合性。				
14. 食品作業結束後之廢棄物應依性質分類集存，易腐敗者應密封放置於調理區以外之區域等待清理。					
從業人員衛生管理	15. ★從業人員每年應至少接受健康檢查乙次。若有可能造成食品污染之疾病者，經治癒檢查合格後方得再行從業。				
	16. 從業人員應穿戴整齊清潔的工作衣帽，頭髮需有效覆蓋或戴網帽。配膳人員供膳時需配戴口罩，直接接觸食品時須配戴丟棄式衛生手套。				
	17. 離開作業場所或如廁前應除去工作服，進入工作場所再穿工作服及洗手。				
	18. 從業人員應隨時保持乾淨的雙手，不得蓄留指甲、塗指甲油、戴飾物，亦不得塗抹護手霜及藥物等。				
	19. 調製食品時禁止飲食、吸菸、嚼檳榔及其他可能污染食品等行為。				4
	20. 從業人員手上有傷口時，應經過適當的包紮處理後，配戴不透水手套始能工作，禁止直接接觸食材及即食食品。				
	21. 直接接觸、處理不經加熱即時食用之食品或切割熟食品之配膳人員，雙手應徹底洗淨及消毒，穿戴清潔的丟棄式手套與口罩。如有上呼吸道疾病者，其口罩應為可完全覆蓋口鼻者。				

	22. 手指不可觸及餐具之內面或食物。				
驗收及儲存衛生管理	23. ★食品需有驗收紀錄並備查：包裝食品應有完整包裝及明確標示，須符合相關規定。散裝食品之驗收紀錄需包括進貨廠商或購置來源、產品名稱、進貨日期、進貨量、保存期限等。				
	24. ★驗收完成之食品或半成品應儘速貯藏於符合衛生規定之處所(乾貨或冷凍/冷藏庫房)，以防止受到污染。				
	25. 冷凍、冷藏類食品溫度控制：冷藏食品中心溫度為0°C-7°C間，冷凍食品中心溫度為-18°C以下；並可由冷凍/冷藏庫房外部檢視溫度及保持清潔。				
	26. 冷凍/冷藏庫房盛裝食物不得超過最大裝載線或最大裝載量，以保持冷凍、冷藏之效果。				
	27. 乾貨庫和冷凍(藏)庫應設層架管理，離地離牆存放，入庫須標示日期以先進先出為原則，不可有過期食材。				
	28. 冷凍食品解凍方式及條件應正確，避免與其他食品交叉污染。				
	29. 前處理完成備用的食品及半成品應妥善放置，食材應完整包裝，避免交叉污染。				
	30. 與食品製作有關之任何食品、半成品、成品、餐盒、器具、容器等均不得放置地面。				
	其他	31. ★食用冰塊須符合衛生規定，製冰機每年至少抽驗一次。冰鏟不應放置製冰機內。			
32. ★油炸油應定期測試油的品質，並備有更換炸油紀錄表。					
33. 乾淨餐具之存放不得有污染之慮。					
34. 餐具之洗滌應具有標準式三槽式洗滌之效果，若無三槽式洗滌設備，不得同時於同一水槽洗滌食品、容器、及器具。					
35. 不得以有缺口、裂縫、變形、變色或脫色之餐具盛放食品或供人使用。					
36. ★每日取適量製作完成之高水活性、低酸性食品菜餚，應依規定分類密封留存置於7°C以下冷藏冰箱48小時，並記錄備查。					
37. 私人物品應專區存放不得放置於工作調理場所。					
38. 作業場所及餐廳內，不得住宿及飼養寵物。					
備註	1.本表得依各校實際需要自行增列，以符合實際需要。				
	2.業者設置或指派之衛生管理專責人員應每日填寫各式檢查表，並列冊備查；學校衛生管理人員應定期確認業者是否每日如實填寫，檢查頻率至少每週一次。				
	3.請確實執行，以提高學校之食品衛生水準，減少疾病發生，確保學生及教職員工用餐安全及健康。				
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°C，時間5分鐘以上（毛巾、抹布等），1分鐘以上（餐具）。 (2)蒸氣殺菌法：溫度100°C，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°C，時間2分鐘以上（餐具）。 (4)氣液殺菌法：氣液總有效餘氯量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°C，時間30分鐘以上（餐具）。				
餐廳負責人意見及簽名：					

學務長：

衛保組組長：

檢查人員：

備註：標示「★」者委員不需進行檢查



附件二：

南華大學餐飲衛生限期改善單

業者名稱		負責人	
餐廳地點			
需改善事項			
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 年 月 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5千元，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		總務處	
業者簽章			
中華民國		年	月 日

附件三：

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 學年度第一學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議審議		
開會日期	108 年 10 月 31 日 (星期四) 16 時		
開會地點	成均館 C334		
提案者	李豫芬	提案日期	108 年 10 月 15 日
案由	雲水居自助餐計價方式採用秤重方式計價		
說明	<p>1. 常和學生聊天，談到學校吃的問題，都會提到雲水自助餐，學生多反應很貴，且價錢亂算，男生算得比較合理，女生算的必較貴。為了消除學生疑慮，建議秤重計費，如此可以漸少不必要紛爭，若讓學生覺得收費合理，會更讓學生願意到此用餐，進而增加該餐廳收入。</p> <p>2. 計費方式：用秤重計價。因 9/17 家人生病住台大醫院，到地下室用自助餐，點的菜如圖，有肉、菜、豆干、雞捲、海帶...，滿滿一盒，擔心太貴，不敢夾太多，結帳時竟然只有 49，真的被嚇到了...，太便宜了(圖 1)，其計價方式(如圖 2)。</p>		
電子檔	<div style="text-align: center;">  <p>圖 1 餐點及發票</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>圖 2 臺大醫院地下室 新豐自助餐計價方式</p> </div>		

附件四：南華大學 108 學年第 1 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(文會樓)、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，或分機 1231 聯絡。
3. 餐廳檢查表如附件，檢查完之表單(請隔週送至衛保組存查)

週次	日期	檢查人員	日期	檢查人員
1	11/18-11/20	郭瑞霞組長	11/21-1/22	郭詩婕護理師
2	11/25-11/27	廖珮彤小姐	11/28-11/29	陳怡婷護理師
3	12/02-12/04	何淑娟小姐	12/05-12/06	游麗芬組長
4	12/09-12/11	趙永祥老師	12/12-12/13	劉旻儒同學
5	12/16-12/18	李佳諭老師	12/19-12/20	詹佩淇同學
6	12/23-12/25	彭安麗老師	12/26-12/27	鄧亦汝同學
7	12/30-12/31	李豫芬老師	108/01/02-01/03	江偉銘同學
8	01/06-01/08	張介耀老師	01/09-01/10	孫瑞琦同學