南華大學104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：104年10月28日(星期三)中午12：00

二、地　　點：成均館C332 教室

三、主　　席：尤惠貞學務長　　紀錄者：邱于玲

四、出席人員：謝鎮財總務長、湯培鈞主任、陳志妃主任、杜志勇組長、陳煦基組長、王伯文組長、鄭青玫組長、何應志老師、陳士誠老師、王思為老師、林群智老師、方芷君老師、施美淑小姐、蘇俊叡先生、蘇暐凱同學、陳懿菘同學、陳雲卿同學、張峰溢同學、石晏郡同學、孫淑君小姐。

五、列出席人員：雲水居餐廳

六、會議決議事項執行情形：

項次	上次會議提案及決議	執行情形
1	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。 決議： 1.103學年度合約簽訂人是蔡菁容小姐，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)。	1.蔡菁容小姐已於104年8月14日考取烘焙丙級證照。 2.營業登記於104年8月21日核准設立。
2	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。 1.決議：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	依提案執行

	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展一個月，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。	
3	提案三：水果攤位駐校販賣水果相關議題請陳情討論。 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。	已於104年9月11日簽訂合作備忘錄(如附件一)。

七、會議報告：

1. 報告統計膳食委員檢查雲水居餐廳常見問題如附件三。
2. 目前本校餐廳(蓮想食坊、雲水居餐廳、南華商行、咖啡學)已經開始校園食材登錄，衛保組會每日確實查核。
3. 委員依每週檢查餐廳輪值表檢查餐廳衛生。

八、提案討論：

提案一：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條將委員會分三組：總務組(負責餐廳硬體設備)衛生組(負責餐飲衛生安全)綜合組(負責餐飲價格反應處理)，及選定各組組長，請委員決議。

說明：依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

討論： 略。

決議：

1. 總務組：謝總務長鎮財(組長)、杜志勇先生、陳煦基先生、何應志老師、陳

士誠、蘇暐凱。

2. 衛生組：鄭青玫老師(組長)、陳志妃主任、林群智老師、王思為老師、蘇俊叡、施美淑、陳雲卿同學。
3. 綜合組：尤學務長惠貞(組長)、湯培鈞主任、王伯文教官、方芷君老師、陳懿菘同學、張峰溢同學、石晏郡同學。

提案二：雲水居餐廳合約事宜陳情討論？

說明：

1. 合約於105年1月31日屆滿請討論續約事宜。
2. 103學年度至今共有三件食物不潔之衛生意見單，一份違反合約第十四條第七款違規告知單(如附件二)，全是雲水居餐廳，廠商也未依合約購買加蓋廚餘桶。
3. 統計膳食衛生指導委員會委員檢查雲水居餐廳統計表，103學年度合計57份(如附件三)。
4. 依據「食品業者專門職業或技術證照人員設置及管理辦法」之規定，烹調人員(持刀、鏟者)應達到相關技術士持證比率，雖學校部分攤商較小型、人員編制少，仍建議依據其規定，儘量聘僱具有相關技術士證照之人員。其持證比例如下：供應學校餐飲之餐飲業：75%。現雲水居人員共8人，持證2位(負責人曾紘緯及曾進聰)，未符合標準。
5. 合約負責人曾紘緯平日無在執業場所任職，是否更換負責人。
6. 雲水居廠商提出續約說明書(如附件四)。

討論：

1. 委員人數共20位、出席17位(代理人代為出席2位無投票權)、未出席3位。採不記名投票，同意續約者12位、不同意續約者3位。
2. 廠商提出續約3年，經具投票權之委員討論，舉手表決共11票同意比照原合約辦理，續約年限1年。
3. 委員建議合約內註記，若於合約內無異常事件，下次續約得以更改為2至3年一簽。

4. 廠商說明因負責人平日只是去參與進修，故暫不更改。

決議：

1. 同意續約，合約年限1年。

2. 合約期限內營運優良，可列入下次延長合約年限。

九、臨時動議：無。

十、散　　會：13：10

附件一

合作備忘錄

立備忘錄人：

南華大學　（以下簡稱甲方）

郭懿萱　（以下簡稱乙方）

雙方茲為鮮食水果供需及未來相關合作事宜，特議定本合作備忘錄(以下稱本備忘錄)，以資遵循。

第一條　合作緣起

甲方為推行並落實「天天五蔬果」政策，教職員工生於校園內有購買食用鮮食水果需求，同意由乙方提供販售，特簽訂本備忘錄。

第二條　合作內容

雙方合作細節將另行協議定之 (含販售時間、地點、清潔維護及衛生安全)。

第三條　效力

本備忘錄之有效期間自簽約日起生效，於民國 105 年 07 月 31 日即失其效力。

第四條　終止

任一方擬終止本備忘錄，應於 15 日前以書面通知他方。

第五條　費用與責任分擔方式

在本備忘錄有效期間內，任一方對於因可歸責於己之事由，所發生的經費與法律責任，均應自行負擔。

第六條　爭議解決方式

本備忘錄未定事宜，雙方應本誠信原則及商業習慣共同協議解決，若仍有未盡事宜，依中華民國法律處理之。如因本備忘錄爭議涉訟時，應以台灣嘉義地方法院為第一審管轄法院。

第七條　附則

本備忘錄一式二份，由雙方各執正本一份。

立備忘錄人

甲　　方：南華大學
代 表 人：林聰明
地　　址：嘉義縣大林鎮中坑里南華路一段 55 號
統 一 編號：08628737
聯 絡 電話：(05) 2721001

乙　　方
負 責 人：郭懿萱
身 份 字號：I200094490
聯 絡 電話：0938-266-518
地　　址：嘉義縣民雄鄉三興村 28-4 號

中 華 民 國 一 〇 四 年 九 月 十 一 日

附件二

南華大學餐飲衛生意見表

1. 單位或班級：[redacted] 2. 姓名：[redacted]

3. 事件發生時間：104 年 3 月 16 日 12 時 30 分

4. 事件發生地點：☐ 文慧樓餐廳 ☑ 雲水居餐廳

☐ 7-11 便利商店 ☐ 滴水坊 ☐ 其它

5. 餐廳負責人：曾進聰

6. 事件類型：☐ 食品(物)過期 ☐ 食品(物)腐敗

☐ 食品(物)有異物 ☐ 環境問題 ☑ 其他

7. 事件發生原因：[redacted] 訂0元素食便當 但當天便當內容物有蛋類、香油，有葷食之成分不新鮮 商品中有辣椒 急 當時要有有葷食的等候新鮮

8. 事件處理過程紀錄：將便當帶回當面告知情形。請與聯絡人回覆

當事者：

衛生保健室人員：

※請立即直接撕回「衛生保健組」處理，謝謝。

[redacted]

南華大學餐飲衛生意見表

1. 單位或班級：[redacted] 2. 姓名：[redacted]

3. 事件發生時間：103 年 3 月 16 日 12 時 00 分

4. 事件發生地點：☐文會樓餐廳 ■雲水居餐廳

☐7-11 便利商店 ☐滴水坊 ☐其它

5. 餐廳負責人：曾進聰先生

6. 事件類型：☐食品（物）過期 ☐食品（物）腐敗

■食品（物）有異物 ☐環境問題 ☐其他

7. 事件發生原因：3 月 16 日 12 時 00 分 [redacted] 購買 50 元便當，50 元便當當中有一黑色之蟑螂。

8. 事件處理過程記錄：拍照存檔，並將便當送到餐廳請老闆處理，依南華大學餐飲衛生管理要點法款 2 倍金額 100 元，要求廠商下次要注意

當事者：[redacted] 餐廳負責人：曾進聰先生

衛生保健室人員：孫淑芳

※ 請立即直接撕回「衛保組」處理。

南華大學餐飲衛生意見表

1. 單位或班級：[redacted] 2. 姓名：[redacted]

3. 事件發生時間：103 年 1 月 21 日 11 時 50 分

4. 事件發生地點：☐文會樓餐廳 ■雲水居餐廳

☐7-11 便利商店 ☐滴水坊 ☐其它

5. 餐廳負責人：曾進聰先生

6. 事件類型：☐食品（物）過期 ☐食品（物）腐敗

■食品（物）有異物 ☐環境問題 ☐其他

7. 事件發生原因：1 月 21 日 11 時 50 分 [redacted] 購買 50 元便當，50 元便當當中有一黑色之小釘子。

8. 事件處理過程記錄：拍照存檔，並將便當送到餐廳請老闆處理，依南華大學餐飲衛生管理要點法款 2 倍金額 100 元，要求廠商下次要注意

當事者：[redacted] 餐廳負責人：曾進聰先生

衛生保健室人員：孫淑芳

※ 請立即直接撕回「衛保組」處理。

違規告知單：

一、 經查貴實業社於營運期間已明顯違反雙方簽定「南華大學雲水居餐廳經營」合約內容第十四條第七款(缺失如下圖示)，本校特此告知要求立即改善。

二、 為避免因一時失慮，誤觸重點，請落實約定，以利合約進行，希勿自誤為禍。

三、 缺失圖示：

備註：第十四條第七款/從業人員，不得在營業場所範圍內有賭博、酗酒、藏匿及收留不法人員、存放違禁物品及其不法情事，並不得飼養家禽、家畜。

簽章：

中華民國 一〇四 年 九 月 十八 日 星期五

南華大學 膳食衛生

附件三

南華大學學校餐廳衛生管理檢查表

餐廳負責人姓名：曾紘緯	廚師人數：	廚師以外之專任工作人數：

檢查項目		良好	尚可	不良	建議改善
工作人員個人衛生	1. 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	29	16	12	請穿戴工作衣、帽
	2. 工作中不得有吸菸、嚼檳榔、飲食等可能污染食品行為。	52	5	0	冷飲部在門口抽菸
	3. 每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	42	4	5	延遲繳交體檢報告
	4. 保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	47	9	0	注意洗手時機、指甲未剪
	5. 手指不可觸及餐具之邊緣、內面或飲食物。	40	14	2	端菜時請勿將手指碰觸餐盤內食物。
	6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	29	16	10	請戴口罩。切熟食及調理需戴手套。
調理用膳等場所衛生	1. 牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。	45	12	0	需使用電動紗門
	2. 維持暢通之排水系統，地面需清潔，不得有積水現象。	39	14	3	請保持地面乾燥，因地面感潮溼有黏膩感
	3. 調理場所應有足夠之光度，工作檯面及調理檯面應達至少 200 米燭光。	45	7	1	更換損壞燈管
	4. 調理場所應有良好通風及排氣。	47	8	0	
	5. 灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	40	15	2	灶面髒亂、鍋具旁堆積油漬，應時常清理
	6. 應正確使用三槽式餐具洗滌的殺菌設備，洗滌殺菌後不得再以抹布擦拭餐具。	45	10	1	餐具上有水漬
	7. 洗滌餐具時，應以食品用洗滌劑，不得使用洗衣粉洗滌。	50	4	1	餐具應完成殺菌及乾燥後，再提供使用
	8. 調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，止再污染。	46	11	0	
	9. 應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備，溫度須保持冷藏 7℃以下，冷凍零下 18℃以下。生食、熟食必須分開貯存，避免相互污染。	47	4	2	冰箱內食物需覆蓋，且不可重疊堆放。冰箱冷凍庫結霜需清除。
	10. 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。	43	9	4	無加熱。
	11. 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	46	7	2	食材及容器不可放置地面
	12. 應使用已洗淨消毒之抹布、刀、砧板處理熟食。	46	8	0	應有清潔規範及記錄

	13. 應至少有兩套以上之刀及砧板，明確標示且分別處理生食、熟食。切割不再加熱即可食用之食品及水果，必須使用塑膠砧板。	43	10	4	熟食應使用塑膠砧板
	14. 刀及砧板使用後應確實洗淨殺菌完全，並不得有裂縫，不用時應側放或懸掛以保持乾燥。	42	13	2	砧板不用時需側放。砧板有許多刀痕，應更換
	15. 有缺口或裂縫之餐具，不得盛放食品或供人使用。	49	7	0	
	16. 應採用公筷母匙或其他分食之飲食方式。	52	4	0	
	17. 食物調理檯面，應以不銹鋼材質鋪設。	53	4	0	
	18. 抹布應洗淨、殺菌，並切實執行。	42	12	0	應有規範及記錄
	19. 剩餘之菜餚、廚餘及其他廢棄物應使用密蓋垃圾桶或廚餘桶適當處理。	34	15	8	請使用加蓋廚餘桶，廚餘過多應立即清理
	20. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	44	12	1	冰箱內生熟食需分開
	21. 工作場所及餐廳內，不得住宿及飼養牲畜。	54	3	0	
原（物）料倉庫衛生	1. 倉庫應設置棧板，離地、離牆壁各五公分以上，並保持清潔，良好通風及良好溫、濕度控制。	46	10	0	無棧板
	2. 倉庫應設有效防止病媒（昆蟲、老鼠）侵入設備或防範措施。不可放置紙箱以防蟲卵滋生。	42	11	3	不可放置紙箱。倉庫內有蟑螂應改善清潔。蒼蠅頗多。
	3. 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。	49	7	0	
	4. 倉庫避免擺放原物料以外之東西。	35	15	2	私人物品勿放置倉庫。倉庫不可放置酒精，清潔劑。
其他	1. 凡與食品或食品器具、容器直接接觸之用水水質，應符合飲用水水質標準。	49	4	0	
	2. 出入口門窗及其他孔道，應有紗門、紗窗或其他防止病媒侵入之設備。	33	18	5	請使用紗門，並隨手關好
	3. 廁所應與調理食品之場所隔離，且應採用沖水式，保持清潔，並有洗手設備。	33	5	0	
	4. 四周環境應保持整潔，排水系統應經常清理，保持暢通，排水溝和儲油槽也應有防止病媒侵入之設備。	44	12	0	
	5. 油炸用油品須視使用次數及頻率需要更換，至少兩天更換一次，不得使用雜牌之油品，油脂酸價應避免超過 2 價	44	5	0	
	6. 高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。留樣食材樣本數並記錄報廢日	48	6	0	
備考欄	1.廚師應確實依規定穿著。 2.庫房內不可擺放原物料以外的清潔用品。 3.餐桌油膩，宜加強擦拭。				

附件四

受文者:南華大學

首先感謝總務長，顧慮雲水居餐廳內部陳舊、桌椅不足與空間不夠寬敞，利用暑假餐廳閒暇之餘做內部擴充、修繕、油漆和冷氣重組。

敝公司也在這期間做了合作整飾的作業。例如:水、電錶箱、加壓器舊翻新重組合，室內盆栽的擺飾。也設立了雙線結帳櫃檯、多處盛飯的地方，讓動線更為順暢。自助餐檯也加裝了不鏽鋼檯面架，廚房三部舊冰箱因冷度不夠而重新購置……等。開學初即估計花經費十萬多元。

另外，九月中旬開學至十月中旬，僅僅一個月就需支付場地費六萬四千元加水電費四萬元,冷氣每月多兩萬多元的支出。開學一個月前後付出二十多萬，對於經營簡單的自助餐，如此利潤微薄的生意，這樣的開銷對我們來說實為龐大。

敝公司用心經營餐廳、秉著終生服務全校教職師生人員的精神，懇請學校能體恤。

盼此簽約條件 ：(一)簽約年限能為三年。

(二)場地費用能調降。

(三)可以比照其他餐廳的福利。

以助紓困敝公司的經濟壓力，塑照更好的服務品質。

公司名稱 ： 麗昕實業社

公司負責人 ： 曾絃緯

中華民國 104 年 10 月 26 日呈上