

南華大學 103 學年度第 1 學期第 1 次膳食衛生指導委員會會議記錄

一、時間：103 年 10 月 17 日(星期五)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：如附加檔案

五、列出席人員：雲水居餐廳、文會樓餐廳、7-11&南華商行、滴水坊學舍

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： 針對餐廳懲罰機制是否做調整，一個月內不可超過 5 次檢舉次數，標準是否合宜。 決議： 合約上沒有法約及條文規定，暫緩議。	雲水居於 103 年 09 月 17 日晚餐遭舉發食物(肉塊內有頭髮)，已依合約第十二條第八條辦理賠償。
2	提案二： 雲水居冷氣機損壞，修繕辦法。 決議： 引用合約第四條辦理，如果廠商有異議，請找總務處自行協議。	已由總務處營繕組將雲水居冷氣機撤換。
3	提案三： 餐廳及 7-11 連續假期的營業時間，該如何訂定。 決議： 比照合約書上條例，做為各餐廳是否營業或休息。	餐廳業者逢連續假期，營業時間協商後有異議，則由校方排定辦理；7-11 營運時間依合約第七條辦理，寒暑假每日不得低於 8 小時，其餘時段以傳統商店模式經營。

七、會議報告：

1. 本校各餐廳用油情形，文會樓餐廳使用台糖油、福懋油；雲水居餐廳使用台糖油；學舍使用台糖、得意的一天、泰山、寶素齋；南華商行使用美食家好炸油。
2. 教育部於 103 年 5 月 21 日已至本校進行 103 年度大專校院餐飲衛生輔導訪視，訪查結果如附件。

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。

討論：略。

決議：

1. 總務組：謝總務長鎮財(組長)、陳志妃主任、杜志勇先生、陳煦基先生、萬榮水老師、蕭明承同學、蔡明德同學。
2. 衛生組：鄭青玫老師(組長)、林群智老師、許伯陽老師、彭安麗老師、羅雪容老師、邱于玲護理師、盧映蓉同學、李佳儒同學。
3. 綜合組：尤學務長惠貞(組長)、湯培鈞主任、王伯文教官、邱聖真小姐、柯淑敏小姐、周庭瑄同學、林豪仁同學、黃立治同學。

提案二：學校膳食衛生指導委員會各委員協助查核餐廳，查核內容為餐飲衛生、業者食材紀錄、拍照，請委員決議排班表，輪值頻率。

說明：

1. 教育部於103年5月21日至本校進行旨揭訪視，依訪視結果執行。
2. 檢查表紙本可於衛保組拿取，或於衛保組網頁下載專區列印，每周稽查完畢後送回衛保組留存。
3. 103年10月13日由林副校長主持研商本校餐廳使用油品及食材之檢測機制會議決議辦理。

討論：略。

決議：

1. 每週巡視二次，由衛保組進行排班，每周排定2位委員輪值檢查餐廳。
2. 委員至餐廳檢查時需配戴識別證。
3. 針對檢查表較專業內將額外標示。

提案三：討論餐廳採樣送檢時機、負責採樣人員

說明：

1. 103年10月13日由林副校長主持研商本校餐廳使用油品及食材之檢測機制會議決議辦理，採樣時須會同相關人員(餐廳業者、生技系、膳食衛生指導委員)。
2. 因應近日食品安全疑慮，擬校內自行針對餐廳進貨食材進行採樣送驗。

討論：略。

決議：

1. 下學年度編列經費，必要時委外合格檢驗單位針對餐廳進行取樣送檢。
2. 要求廠商需向檢驗合格供應商進貨。

提案四：建議餐廳重新規劃動線，並擴大作業區範圍，加設作業區及用餐區洗手台；廚房與用餐區需增設阻隔紗門；設層架、推車分別用於放置食品及物料等，以避免生熟食交叉污染。

說明：

1. 依教育部103年09月10日臺教綜(五)字第1030127671B號函辦理。
2. 教育部於103年5月21日至本校進行旨揭訪視，依訪視結果進行改善。

討論：略。

決議：

1. 餐廳將於近期全面整修。
2. 總務處針對餐廳內生熟食區標示；洗手、洗菜、洗碗區的標示將於近期內先行執行。
3. 餐廳出入口紗門請業者落實使用。

九、臨時動議：

臨時動議一：針對明年104年2月食材登錄。

決議：請業者依規定配合辦理，建議業者可聘請工讀生協助登錄。

臨時動議二：針對餐廳經營商供食不潔「一個月內不可超過5次檢舉次數」之懲罰機制是否做調整，標準是否合宜。

決議：於下年度餐廳訂定合約前加開膳食衛生指導委員會會議提起討論，以利修改合約。

十、散 會：13：30