南華大學110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：110年12月07日(星期二)12：00~13:45

二、地　　點：成均館C334會議室

三、主　　席：林辰璋副校長　　紀錄：郭瑞霞

四、出席人員：柳雅梅學務長、杜志勇總務長、洪添福主任、陳志妃主任、李有信組長、林奇憲組長、郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師、社會科學院教師代表-邱琡雯老師(謝佳瑜代)、職工代表-陳世枚、職工代表-劉芸如、管理學院學生代表-楊化之同學、人文學院學生代表-呂勇宏同學、社會科學院學生代表-陳庠廷同學、科技學院學生代表-潘語軽同學、藝術學院學生代表-高怡吟同學。

請假人員：人文學院教師代表-邱靖媛老師、科技學院教師代表-洪銘建老師、藝術學院教師代表-辜率品老師。

應到人數：　20　人　　實到人數：　17　人　　請假人數：　3　人

五、列席人員：陳煦基組員、陳怡婷護理師、郭詩婕護理師、雲水居雅集食堂管理者-楊進富。

六、主席報告

目前餐廳自助餐及滷味均正常營業，也以行動餐車調配，增加同學餐飲選項，如何再精進，請委員提供意見。

七、上次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
一	辦理本校「雲水居餐廳」營運廠商選定事宜，提請備查。(總務處提案) 決議：**通過「雲水居餐廳」營業廠商選定為自助餐-「雅集食堂」及滷味餐-「王朝滷味」，並自109-2開學日（2/22）起正式供餐營業。**	**雲水居自助餐及滷味均正常營業供餐。**
二	學校校園現有學慧樓及緣起樓便利商店7-11，為提供師生多元化餐飲服務，是否開放其他便利超商業者到校設置評估，提請討論。(總務處提案) 決議：**通過開放其他便利超商業者到校評估。**	**1. 全家不接受與7-11在校兩家並存，7-11合約到期(約期尚有1.5年)有可能不續約，請全家評估進校可能性。** **2. 之前因疫情關係全家暫停評估，預計下學期會進校評估。**

八、工作報告：

1.110學年第1學期邀請大林慈濟醫院營養師，已於10月28日、11月25日到校實施餐廳衛生檢查及輔導，需餐廳進行調整改善事項，均已當場與店家溝通並做成紀錄備存(如附件一)，以利後續追蹤管控。雲水居自助餐廠商-雅集食堂因是比較新的廠商，各項設施及人員訓練等相關問題仍多，惟老闆態度不錯，但是改善進度還有限，營養師及衛保組將持續輔導

督促。

2.「學校衛生法」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1次，109學年度於109年12月8日訪視並獲通過，110學年之訪視時間目前尚待通知。

3.因為疫情關係，「蓮想食坊」營業廠商「金順美食館」停止營業，本學期協調暫時由「雅集食堂」在「蓮想食坊」賣簡餐提供師生飲食。

4.開學防疫措施，於餐廳入門處設置AI智慧體溫量測及酒精消毒機供使用，並加強宣導打菜戴口罩，用膳保持間距及不要交談，餐桌加裝隔板避免口沫感染。

5.為提供師生多元之餐飲選擇，持續邀約行動餐車蒞校，目前行動餐車蒞校營業情形：

廠商名稱	營業日	營業時間	供餐類別
3個Kids水果攤	星期一～五	11:00-14:00	水果
夏Mian行動餐車	星期二、三	15:00-19:00	蔬果涼(湯)麵
伯叻吐司行動餐車	星期一、四	16:00-20:00	熱壓吐司
	星期一～五	07:30-10:30	

6.本學期師生愛校座談會中，有師生意見反應雲水居便當較貴且計價標準不一，建議計價方式透明化，公開便當菜色價目表，明訂價格計算標準，或秤重標準而非任由商家口頭隨意喊價。(針對計價及衛生改善問題，今天會議有請雲水居自助餐-雅集食堂老闆來進行說明。)

九、會議討論：

案由一、大林新開全聯是否有增加學生使用便利性？

林副校長：近期大林大民北路底新開一間全聯，同學應該會增加使用?

人文學院學生代表：因校車無停靠，所以不會增加。

事務組組長：評估因增加停靠點會增加5-10分鐘的時間且行進路線不順，所以沒設停靠點。

主席裁示：請總務處盡快再評估於全聯商店增設停靠點，在不違規的前提下提供同學的便利性。

案由二、雲水居自助餐計價及菜色問題：

雅集食堂負責人：1.如果以秤重方式計價可能對買方較不公平，但以目測可能也是有問題，會盡量要求計價人員要公平。因為外在環境菜漲價，價錢會微加5元。計價是以一匙為原則，但有人夾取的量超過，常有人夾的量是1.5匙，我也多以1匙計價。2.每天會出50-60樣的菜。

總務長：總務處這邊也收到很多計價問題的反應。問題不在漲價，而是要在每一盤菜上標價，標價問題提很多次但一直沒處理。櫃台人員計價方式也要改進，同樣的菜，但價錢真的有差。

林副校長：建議可以主菜標價，一般的菜標一匙多少錢，較貴的菜再特別標價就可。

人文學院學生代表：計價不一，所以很多學生會想要去便利商店買(有統一標價)，或到外面吃，導致學校餐廳較少人去購買。

科技學院學生代表：訂出價錢比較公平。

社科學院學生代表:價錢沒有問題，但是菜色比較有問題，我不常在校內用餐，因為外出很方便(機車道或民雄)。

藝術學院學生代表：因為要走到上面去，所以比較少吃學生餐廳。

管理學院學生代表：比較少吃學生餐廳，的確菜漲價，但是建議要標價才能增加用餐意願。

職工代表陳小姐：價錢不是最主要問題，重點是菜色，12點去沒什麼主菜，希望菜色可以都端出來，否則讓人沒有期待，沒有動力吸引人走過去買。

會計主任：同仁反應主菜選擇較少，希望可以多一點變化，價格也較貴，建議可以改秤重。

人事主任：自助餐出的菜一天有幾十道菜，的確較難變花樣。餐廳目前的菜色對我而言只是吃飽，沒有誘發食慾，所以還是要動腦變化，才能把惡性循環改為良性的循環。

學務長：首先要感謝老闆願意來協助學校餐廳營業，一則感謝，一則提醒勉勵，想當初老闆也是很有想法的。因團膳菜品進量並非家庭用量，需大量進貨，需時間來消化，但一樣的菜也有不同的搭配，菜色要改變，大家要去光顧，才能有正向的循環。

事務組長：下課後人潮一次性湧入，集中於 12:10-12:50 這 40 分鐘，餐廳、7-11 都塞爆，但其他時段非常冷清(可能跟排課時間有關)，雖說有 3 千人在校，但實際用餐量不到 1.5 千人，場地設備也偏老舊，運轉也是有困難，加上疫情因素，沒有廠商願意進駐，招商困難，有想過減免場租、水電打折、設備分期改善等，但也很兩難。也很感謝廠商！

生輔組長：我個人是以便利為主，但有鼓勵宿舍學生有活動時盡量訂校內便當，但校內外的變化性及豐富性有差，建議可以參考一下校外的便當。

管理學院教師代表：通常菜色是第一年覺得好，但到第二年、第三年就覺得不好了，不同的人煮才會有變化。建議在便當盒上做加強；菜色上，主菜多是半成品，多一些不同的廠商配合才能更有變化。

雅集食堂負責人：謝謝很多的指點。原物料漲價對於食材的搭配影響很大，會再調整加強菜色變化；關於 12 點菜色不足的問題，青菜以不隔餐為主，因為估計人流量再馬上炒菜,但是會因為員工休假及速度上出菜來不及。補菜的問題會注意陸續出菜，並讓速度跟上；櫃台人員計價不一，是人員素質問題，會做調整；標價會請工讀生盡快處理。

主席裁示：請廠商菜要標價，櫃台計價人員要調整，計價標準要一致。菜色變化要加強改善，以提高教職員生購買意願。

案由三、餐飲衛生輔導檢查改善問題：

總務長：對於營養師提出的改善建議要盡速改善。

衛保組長：教育部的餐飲衛生規範細目非常多，依照合約如 4 次沒改善就要解約，餐廳經營不易，招商困難，我們多以輔導的立場來協助及要求廠商。

雅集食堂負責人：會盡速進行大掃除及整理。

主席裁示：將須改善項目列出，限期改善。

案由四、蓮想食坊供餐問題：

林副校長：蓮想食坊的營業狀況如何？

總務處陳組員：不好，廠商配置2個人力，但巔峰賣4-5千元，週一、週五賣2-3千元。

總務長：晚上更不好，只賣幾百元，不到1千元。

林副校長：可能餐車及外送平台有影響。不供餐怕學生不便，供餐又很少人去，不敷成本，

很為難。如果蓮想食坊不供餐，對大家用餐有沒有影響？

管理學院、人文學院、社會科學院、科技學院及藝術學院學生代表：沒有影響。

事務組長：那麼是否蓮想食坊晚上就暫停供餐？

主席裁示：請總務處評估後專簽因應。

十、提案討論：

提案一：有關雲水居餐廳「計價」方式建議案，提請討論。

說 明：1.因有師生意見反應雲水居便當較貴且計價標準不一，建議制訂菜色價目表及計價方式或秤重標準，明訂價格計算標準，以利顧客選擇，提高用餐意願度。

2.邀請廠商雅集食堂負責人說明(如上會議討論)。

決 議 :標價盡快處理，請於本週完成。櫃台計價人員做調整，要求計價標準要一致。

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.綜合組職掌建議加入「追蹤改善情形」。

2.依據人數比例及專業分組如下：

總務組：總務長(組長)、會計室主任、事務組長、社會科學院老師代表、科技學院老師代表、管理學院學生代表。

衛生組：衛保組長(組長)、管理學院老師代表、職工代表陳小姐、職工代表劉小姐、人文學院學生代表、科技學院學生代表、藝術學院學生代。

綜合組：學務長(組長)、人事室主任、生輔組長、人文學院老師代表、藝術學院老師代表、社會科學院學生代表。

提案三：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，希望透過委員們以不同的角度協助檢視餐廳，因此規劃各委員能於學期中前往餐廳檢查至少一次。

2.如今天決議通過，將於會後寄送排班表，請委員依排班表前往餐廳檢查。

決議：以衛生組委員為主，參與餐廳檢查，其他組委員如有興趣亦歡迎報名參加。

十一、臨時動議：無。

十二、散　　會：13:45。

附件一：　　南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.10.28

<table>
<tr><td colspan="3">雅集食堂 P1</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>四門冰箱門把門玻璃應維持乾淨。
四門冷藏櫃物品雜亂放置，分裝物品標日期，半成品新鮮蔬菜混放</td><td>正使用中之油桶不可放地面。</td><td>員工物品和食材存放處應分開和整理，避免混放雜亂</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>已用完之包裝袋、空瓶未能及時清理，和物品、調味料混放雜亂，應及時清除不必要之物。</td><td>豆皮為基改產品，請購買非基改。</td><td>垃圾桶未見蓋子，應隨時覆蓋。</td></tr>
</table>

雅集食堂 P2

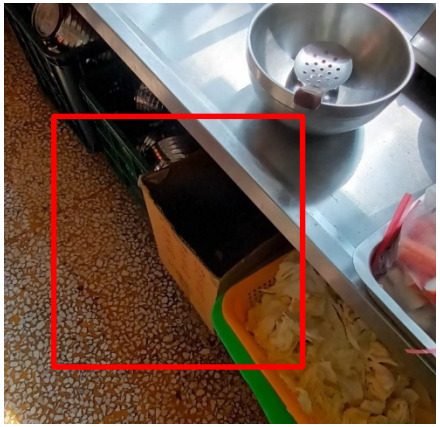
1. 大冷凍藏庫食物直接置地。 2. 未遵守紙箱不入庫，分裝物品標日期，半成品新鮮蔬菜混放，蔬菜有腐敗傾向(庫房管理原則應全面加強)。	1. 水溝積垢多，影響排水和廢物排除，應定期清理。 2. 有捕鼠籠，可能有病媒侵入，	1. 主廚手腕戴粗鍊(已及時拿掉) 2. 清潔餐具人員未帶網帽，在廚區清洗應遵守服儀規定。
1. 混放未標日期，對先進先出恐有執行困難。 2. 即時飲用之紅茶、飲料未覆蓋並直接置地存放冷凍庫。.	1. 乾料食材直接置地且混放未歸類、標示，應有適當存放架分類置放, 並標示規定品名、日期。 2. 紙箱入庫(入庫前應去除)。	1. 紙箱不可在廚區做墊板。 2. 清潔用具刷子、菜瓜布、洗槽塞子、手套凌亂放在一起，有發霉生垢，應及時清潔，盡量乾燥，保麗龍墊箱已生垢，應去除。

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.10.28

<table>
<tr><td colspan="3">王朝滷味</td></tr>
<tr><td></td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>紗門未關(告知已立即改善)</td><td>1.王子麵保存期限到今日,提醒注意和下架。
2.冷藏開封食材應標開封日期，以做管理。</td><td>半成品(醬料)、生鮮蔬菜應分區存放。</td></tr>
<tr><td>  </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>紙箱(外包紙箱)不入烹調區</td><td>素料切刀和雜物間放一處，應置乾淨適當容器或區域。</td><td>置筷匙籃上下應加強清潔(有毛髮，灰塵)</td></tr>
</table>

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.10.28

<table>
<tr><td colspan="3">南華商行</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>販賣區有一蒼蠅飛沾食物外包袋，可思考罩簾改善。</td><td>用具若不常用可整理歸其他區域，避免現場顯凌亂。</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.11.25

<table>
<tr><td colspan="3">雅集食堂 P1</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>1.作業環境應落實清潔作業(水溝、溝蓋、冷藏、冷凍庫、按鈕)皆藏汙納垢嚴重，應立即改善
2.積垢太多應立即清潔</td><td>冷凍庫內光線應加強</td><td>1.口罩未戴好(已立即改善、無拍到照片)
2.作業人員指甲過長，配戴飾品未戴手套隔離→指甲應修剪、飾品在工作時不可佩戴或應以手套隔離</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>新鮮蔬果宜注意採買品質，綠苦瓜有發霉現象。</td><td>分裝或非源頭完整包裝皆未標示品名、日期管理。</td><td>剩菜管理有待加強，剩菜乾枯、燒焦要再處裡?丟棄?剩菜不要的應立即處裡掉。</td></tr>
</table>

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.11.25

雅集食堂 P2		
貨物置地且物品皆未標日期，管理無法落實執行	有改善離地問題，但未依類存放和相關資訊的標示	生熟食和食材未予以區分，恐有交叉汙染之虞(烹調桌面、烹調區臨時置放區、兩門冰箱)
刀具紅(生食)綠(熟食)不同功能皆混用。	乾燥或清潔乾淨的餐具放煮飯區	有時開(加熱台)，有時未開

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.11.25

王朝滷味		
分裝小包、採購非完整包裝，食材應標上相關資訊，以做落實管理如：鍋燒配料。	溫體蛋請注意保存，勿在陽光直射處。	

南華大學 110 學年第一學期 學校餐飲安全與衛生管理

臨辦事件修正紀錄表

提供單位:學務處衛生保健組

提供日期:2021.11.25

南華商行		
開封包裝食材有開封日期，唯外包裝去除後遺漏原本之製造和保存期限資料，建議應保留，以做管理。	提醒：部分飲料應注意保存期限(11/23 製~11/25)，今日未售完應丟棄。	