

南華大學 111 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：111 年 10 月 4 日(星期二)12:00~13:11

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、鄭絢文總務長、洪添福主任、陳志妃主任、杜志勇組長、林奇憲組長、郭瑞霞組長、管理學院教師代表-梁毅宗老師、人文學院教師代表-邱正祥老師、社會科學院教師代表-邱珣雯老師(郭梵韋代)、藝術學院教師代表-辜率品老師、科技學院教師代表-邱宏彬老師、職工代表-鄭仰程、職工代表-黃巧玲、人文學院學生代表(生死系)-余桎豪同學、社會科學院學生代表(國際系)-陳雯馨同學、藝術學院學生代表(產設系)-劉雯諭同學、科技學院學生代表(生技系)-黃辛蘋同學。

請假人員：管理學院學生代表(企管系)-莊振佑同學。

應到人數：20 人 實到人數：19 人 請假人數：1 人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員、學務處衛保組-陳怡婷護理師、郭詩婕護理師。

六、主席報告

學務長、總務長及各位委員大家午安，利用中午時間來開膳食衛生指導委員會，有相關的業務報告及提案討論，感謝各位委員一起來關心學校膳食的問題，按流程請先進行上次會議決議執行情形報告。

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	雲水居自助餐-珍品餐館與本校合約至 111 年 7 月 31 日到期，因疫情採遠距教學，本學期營業到 5 月 28 日後停止營業，屆期不辦理續約。 (總務處提案) 決議： 照案通過，並請注意合約中不續約的程序，依照合約規範辦理。	111 學年度已由總務處重新招商。

八、業務報告：

(一)學務處報告：

1. 教育部預定 11 月到校進行「111 學年度大專校院餐飲衛生輔導」訪視，此次將至少選取 2 家餐廳進行現場訪查，所以雲水居餐廳及蓮想食坊屆時都將實施餐飲衛生訪視。

2. 111 學年第 1 學期邀請大林慈濟醫院營養師來校督導餐飲衛生，預定來校時間是 9/22、10/20、11/10、12/15。9/22 營養師本學期第 1 次來校督導，巡視意見：

(1)雲水居自助餐(嘉樺便當)整體環境乾淨，物品需再整理分區分類置放就更好了。

(2)蓮想食坊(珍品餐館)整體環境清潔需再加強。

需餐廳進行調整改善事項，已當場與廠商溝通並做成紀錄追蹤(如附件一)。

衛保組也特別於9/28、9/30二日請2位廠商負責人來當面告知及討論各項需改善問題，提醒務必盡快改善，後續將持續追蹤及輔導。

3.有關食材平台登錄資料部分，本學期開始一再叮嚀提醒廠商務必要每日上去平台登錄資料，目前平台本校的上線率及完整率都達100%。

(二)總務處報告：

- 1.為推廣蔬食環保，落實節能減碳，本校董事會特別支持，自111年9月14日至112年1月6日止，於學慧樓中庭，每日中午限量販售30元素食便當200份，提供給大學部學生購買。學生購買情形踴躍，每日於12:10分前售罄。
- 2.111學年度第一學期於開學前雲水居自助餐廳廚房設備及餐台全面進行添購、更新及維修，新駐廠商-嘉樺便當廠於9月12日(一)正式進駐開幕營運，提供午及晚餐，至目前為止營運狀況良好，9月19日(一)起於雲水居自助餐廳及緣起樓門口提供早餐，緣起樓早餐部分學生反應熱烈，但雲水居早餐反應相對冷淡，撤掉10月3日(一)起改到九村試賣。
- 3.111學年度第一學期文會樓蓮想食坊新駐廠商於9月12日(一)正式開幕營運，主要營業項目為午晚餐麵食及套餐，並另提供中西式早餐，營運狀況持平。
- 4.週六、日有訂餐平台，葷、素食都有，葷食廠商為銘金廚房，取餐點於成均館大廳(12:05-12:15)及緣起樓(12:20-12:30)；素食廠商為滴水坊，取餐於成均館大廳(12:05-12:15)及興學滴水坊(12:00-12:30)。
- 5.週一～五用餐不想排隊，可使用工作日外帶訂餐平台，可先訂餐，免排隊等候，付錢外帶即走。取餐點於雲水居自助餐廳(11:50-12:20)，素食於滴水書坊(12:05-12:15)及興學紀念館(12:05-12:15)，藉以消化排隊人潮。
- 6.附件二為111學年度第一學期餐飲用餐指引，提供大一新生早、午、晚餐之用餐參考。
- 7.雲水居自助餐廳及蓮想食坊美食廣場，預計於開學後第九周進行美食評分。場地清潔費與美食評分結果掛勾，評分達4顆星以上維持原收費標準，低於或高於4顆星則調整場地清潔費，以提升廠商對提升整體用餐品質之積極度。附件三總務處-111學年第1學期學校餐飲品質調查草案。
- 8.餐飲營運之問題與因應改善措施：

◆雲水居自助餐廳

(1)用餐時間人潮過於集中，人手不足以致排隊人潮過多，已請廠商增聘工讀生以疏解排隊現象。

(2)因用餐時間人潮過於集中，一時間同時大量湧入，補餐速度很難跟上，已協請廠商增加備料量。

◆文會樓蓮想食坊美食廣場

(1)冷氣主機故障，短時間無法完全恢復，目前以6部分離式冷氣運作。

(2)珍品餐館販售之飲料未標示日期，已督促並要求廠商務必於飲料包裝上明確張貼日期

(3)餐廳空間光線昏暗，已督促廠商務必於營業時間內開啟燈光照明，以打造良好之交誼廳環境。

(4)珍品餐館採接單備餐模式，故等候時間較長。

◆行動餐車營業額因其他廠商也販售早餐加入競爭而下降，隨著舊生返校營業額逐步上升。

問題討論主席裁示：

- 1.有關「111學年度大專校院餐飲衛生輔導訪視」要提前因應準備，尤其目前招商新進的廠商，可能都沒有接受過輔導訪視的經驗，應按照輔導指標逐一檢視，不夠完備的軟體培訓、硬體設施應加強改善，特別是蓮想食坊-珍品餐館部分除了請營養師輔導外，我們行政上也要多加督導。
- 2.與餐廳廠商所簽訂的合約程序(包含激勵機制)，請總務處參考會計主任意見，審慎評估再邀集會計室、人事室、學務處等單位開會討論，協調較妥適且合理的方案。另若有尚未完成簽約的廠商應儘速完成。

九、提案討論：

提案一：因應教育部「111學年度大專校院餐飲衛生輔導」11月蒞校訪視，針對訪視項目分工編組，提請討論。

說明：1.訪視單位來電告知；將於11月16、17、18擇一日蒞校實地訪視，輔導人員包含：食品安全衛生專家學者、嘉義縣政府衛生、農業主管機關代表。

2.輔導重點包括以下8大項：

作業場所衛生管理
從業人員衛生管理
洗手設施
清潔用具(品)與消毒等化學物質管理
食品及其原料之驗收、處理及貯存
食品製備及供膳衛生管理
用餐場所及用餐盛具衛生管理
校園食材登錄平臺

3.教育部為強化大專校院餐飲衛生安全輔導機制，如法定項目4項中有2項缺失；重點項目4項缺失，計6項(含)以上未符合標準者，即列為再輔導對象。

★法定項目	◎重點項目
從業人員應健康檢查	牆壁、支柱及地面應保持清潔
從業人員每學年應參加衛生講習達8小時	不得發現病媒蹤跡
禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品	冷(凍)藏溫度應符合規定
定期至校園食材平臺登載供餐之資訊	食品(原料)應落實先進先出

4.若列為再輔導對象，缺失原則須於1個月內完成改善。若仍有未落實改善情形，後續由教育部移請食藥署轉地方衛生單位列為持續追蹤對象，並請地方衛生單位將追蹤結果副知教育部。

5.訪視項目分工表如附件四。

決議：照案通過，請負責單位持續加強提升餐飲衛生的品質。

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：1. 依膳食衛生指導委員會組織要點第三條辦理。

委員會分設總務、衛生、綜合三組，各組成員於本委員會討論之。

建議名單：

總務組：總務長(組長)、營繕組長、會計室主任、社會科學院學生代表。

衛生組：衛保組長(組長)、管理學院老師代表、社會科學院老師代表、科技學院老師代表、藝術學院老師代表、職工代表鄭先生、職工代表黃小姐、管理學院學生代表、人文學院學生代表。

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、科技學院學生代表、藝術學院學生代表。

2. 餐廳檢查部分除了護理師與營養師定期前往檢查外，希望透過衛生組委員以不同的角度協助檢視餐廳，將於會後寄送排班表，請委員依排班表前往餐廳檢查。

決議：照案通過，請委員按編組協處。

十一、臨時動議：無。

十二、散會：13:11。