南華大學110學年度第2學期第1次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時　　間：111年3月31日(星期四) 12：00-13:24

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(陳玉芳代)、杜志勇組長、李有信組長、林奇憲組長、郭瑞霞組長、人文學院教師代表-邱靖媛老師、社會科學院教師代表-邱琡雯老師、藝術學院教師代表-辜率品老師、職工代表-陳世枚、職工代表-劉芸如、管理學院學生代表(財金系)-劉旻儒同學、人文學院學生代表(生死系)-呂勇宏同學、社會科學院學生代表(國際系)-陳美余同學、科技學院學生代表(生技系)-陳煒翔同學、藝術學院學生代表(民音系)-鄭毓芬同學

請假人員：陳志妃主任、管理學院教師代表-梁毅宗老師、科技學院教師代表-洪銘建老師。

應到人數：21 人　　實到人數：18 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、7-11超商店長-陳瑞昇。

六、主席報告

會議開始進行。

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	為提供師生多元化餐飲服務，通過開放其他便利超商業者到校評估設置營業據點案。	全家超商已到校評估增設據點，詳如提案一，今天請廠商列席說明評估結果。
二	通過雲水居餐廳必須標價及計價標準要一致案。	會議後通知餐廳馬上處理。但雲水居自助餐承包商「雅集食堂」因故已於110-1期末解約，110-2由「珍品餐館」承接，已要求新廠商要標價及注意計價標準一致。
三	通過本學年度膳食衛生指導委員會分組及各組組長推動相關業務案。	1.各組依膳食衛生指導委員會組織要點之職掌分工進行。綜合組職掌建議加入「追蹤改善情形」。 2.人員編組: 總務組：總務長(組長)、會計室主任、營繕組長、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、藝術學院老師代表、社會科學院學生代表。
四	通過膳食衛生指導委員會委員參與「餐廳檢查」案。	已排定檢查時間表，委員按排定時間至校內各餐廳進行巡查。

八、工作報告：

1.110學年第2學期邀請大林慈濟醫院營養師來校輔導餐飲衛生，預定來校輔導時間是3/24、4/28、5/19、6/16。3/24已到校實施餐廳衛生檢查及輔導，需餐廳進行調整改善事項，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。除了營養師外，衛生組膳食委員亦參與檢查，110-2餐廳檢查排定時間表如附件二，已寄發信件通知委員按排定時間進行檢查。

2.110學年教育主管機關會同農業及衛生主管機關訪查學校餐飲衛生之時間預定6月下旬或7月上旬，確定之訪視日期尚待通知。

3.雲水居自助餐廳更換廠商說明如下：

(1)「110-1 雲水居餐廳/自助餐」原經營合約廠商為「雅集食堂」，其與本校簽定合約期限至 112 年 1 月 31 日屆滿，但廠商因未能依據合約內容繳納各項管理費用，經本校以 4 次通告後仍未履約改善，故於 111 年 1 月 11 日以南華總字第 1110100066 號函通告終止合約。因此，致使必須緊急辦理招商替補事宜，以繼續提供師生餐飲選購需求。

(2)經總務處以各種方式公開徵求廠商(師生電子信箱、採購公告、地方電視台及臨店拜訪)及直接洽商助民團膳公司、佳大餐飲、正廣香、御上皇美食館、吾集商行等多次討論，多因疫情及籌畫時間過短因素，而無廠商投標參與評選。

(3)為因應開學在即，師生有餐食需求之急迫，總務處洽詢於雲林科技大學經營自助餐及牛排館之「珍品餐館/劉綾珍」到校磋商後，同意配合本校開學緊急駐校經營。

(4)營運期間：自 111 年 2 月 21 日起至 111 年 7 月 31 日止，合約期滿，若此期間營運及衛生狀況良好，並經本校同意後得優先續約(得續約 1 年)。

4.自 111 年 3 月 19 日起，校園內已提供「週六、日訂餐平台」供師生使用，並已公告周知，說明如下：

(1)為因應校園內週六、日期間仍有供餐需求，總務處與兩家餐飲(素食:幸福塊地，葷食:葉記燒臘)合作，完成訂餐平台建置，提供教職員生訂購使用。

(2)當日訂餐需於上午 10：45 前完成，廠商會於成均館(12：00～12：10)及緣起樓(12：10～12：20)提供取餐。

(3)訂餐平台可以 QR Code 連接訂餐表單進行點餐。

(4)另雲水居餐廳/自助餐因用餐人數極少，自 111 年 3 月 19 日起週六、日暫停營業，滷味餐週日晚餐仍持續營業。

5.因學慧樓便利超商合約將屆期，109-2-1 膳食衛生指導委員會通過開放其他便利超商業者到校評估，除現有 7-11 外，廠商洽詢全家、萊爾富等便利超商，評估加盟入校營業事宜。擬請廠商列席說明接洽結果，再討論決定後續是由 7-11 或全家等便利超商營業。另緣起樓因合約尚未到期，仍維持由 7-11 便利超商經營。

6.近期部分師生反應雲水居自助餐菜色價格等議題,目前以 Google 表單問卷調查全校師生對於雲水居自助餐的滿意度(調查期間 3/30-4/15),將彙整調查結果,以 email 通知各委員參考,並調整因應改善方案。

7.109 學年度本校雲水居及蓮想食坊等餐廳即經行政院環境保護署核定為環境友善提供環保、低碳之供餐及用餐環境,能減少對環境衝擊的綠色餐廳。因應 110 學年度餐廳更換新廠商,經嘉義縣環境保護局蒞校輔導,由總務長主持,進行會議與現勘後,肯定本校作為,並協助提出綠色餐廳申請中。

8.本校每週以「行動餐車」進行早餐、鮮果、熱壓吐司、蔬果涼(湯)麵等 4 種不同餐食品項,於成均館左側排定時段營業販售,提供師生餐食選購。但為因應師生仍有飲品需求,總務處洽詢餐車廠商「尋光小徑」,其同意以冰淇淋咖啡飲品等,配合本校排定地點及時段到校營業,但因尚有一些營運事項待予討論,故於明確後提出核定。

總務長:「週六、日訂餐平台」效果不錯,每日有 50-60 份訂餐。Google 表單是暫時性的,已請資訊中心協助設計 APP,預估 4 月底初步完成,下學期可開始使用,希望提供多一點的廠商及菜色選擇。各位委員如果有好的供應商,不管是餐廳還是行動餐車,都可以引薦給我們。

九、問題討論

總務處陳組員:目前施行的分區計價仍有一些計價爭議,總務長有要求廠商每盤菜明確標價

林副校長:請總務處嚴格要求新廠商,平時就要做考核,如廠商不好,要提前物色廠商。

社科院邱老師:計價還算穩定。

藝術學院辜老師:菜色穩定,標價不會貴,是內容的問題。

人文學院邱老師:學生表示目前雖比之前好,但菜單都不換。計價採秤重會不會比較公平?感覺早期的餐廳比較好,除了自助餐外,師生要聚餐還可出桌菜,可以有其他選擇。聽學生反應菜色沒變化,所以菜色的部分要加把勁,有時 12 點半去也沒有菜了,不知是否是惡性循環的關係。提供以前在國外的經驗,住宿生每學期先繳一筆錢,當然菜色要好才可這樣要求,這樣是否可改善惡性循環的狀況,只是不知是否會引起很大的反彈。

林副校長:過去有討論過是否採秤重方式,但決議是採標價方式。可思考有沒有更好的方式。

決　議:(1)邱老師的意見請總務處評估。

(2)訂餐平台的設置很好,價格、品質也要注意一下。

(3)行動餐車最好要有品項區隔,每天賣不同的商品,能有多元的選擇。委員們在外面如知道有不錯的餐車可以提供給總務處評估。但另一方面餐車會對校內廠商造成影響,這些問題請總務處加以考量。

(4)餐廳滿意度調查統計好盡快反應給廠商及各組委員,並建議定期做調查。

(5)綠色商店要申請,這對永續有幫助。

(6)餐廳滿意度及各種管道之反應要列入續約之考量,請總務處提前招募廠商。

十、提案討論:

提案一:依上次委員會議之決議,廠商與全家接洽加盟事宜,並於學慧樓設立全家便利超商之評估結果及說明。(總務處提案)

說　明：

(一)合約現況說明：學慧樓現有 7-11 便利超商，本校與南華商行合約期限至 112 年 7 月底止（南華商行與 7-11 超商之合約到 111/9/12)，如學校同意學慧樓便利超商現址可以更換便利超商，加盟作業須提早 1 年開始進行作業。

(二)依上次委員會議決議，請廠商洽詢全家評估，洽詢結果如下：

1. 日前廠商和全家便利商店雲嘉區加盟專員李小姐接洽，全家已到校評估，如經南華大學首肯，全家將允許現有廠商加盟，並於學慧樓現址設立全家便利商店，服務項目比照中正大學內的 4 家門市一樣，該有的機器設備也都會比照中正大學內的 4 家門市及一般外面門市的水準設置。

2. 擬調整營業時間：

(1)因外送平台的興起，學生消費習慣的改變，目前的營運狀況已大不如前，且因勞基法規定 7 休 1，周日及國定連假營運薪資必須雙倍給付，造成人事費用不堪負荷，且因周六日及國定連假在校師生也大量減少，加乘效應下導致嚴重虧損。

(2)目前外送平台盛行，就連全聯都有外送服務，所以便利商店於周日及國定連假暫停營業，並不會造成留在學校的師生購物上的太大的不方便。

(3)擬更改營業時間為星期一到星期六 07：30 到 22：30，周日及國定連續假日暫停營業。

(三)緣起樓之 7-11 便利超商，本校與南華商行合約於 114 年 9 月 12 日才會到期(南華商行與 7-11 超商合約到 116/7/30)，這段期間兩家不同的連鎖商店體系將併軌經營。

(四)附件三為廠商對上述說明之自述。

決　議：1. 南華商行審慎評估更換加盟超商品牌，其品質、服務如更好更有利，再請行文給學校。

2. 營業時間依實際需求再行討論。

十、臨時動議：無。

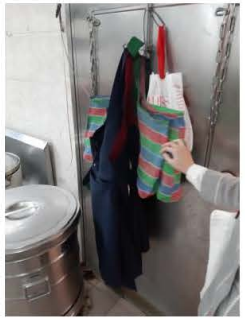
十一、散　　會：13:24。

附件一：

南華大學 110 學年第二學期 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:2022.03.24

雲水自助餐-珍品餐館 P1		
		
個人物品，圍裙宜有專展區域置放或掛吊，不宜放煮飯區旁。	水溝底清潔宜加強(有塵垢)，覆蓋。	拖把放烹煮區，請使用後歸回清潔區。
1. 另外包裝袋的食物宜標品名日期(保存期限或開封或採買等日期)。2. 飲料自製整體標保存期限(使用期限)3/21-3/23，今日為 3/24 請確認是否過期，若為非同一天制備，建議個別標示。	豆棗為基改產品。	1. 食材應離地、分類擺放。 2. 分裝者請標相關品名日期。

負責人： **檢查者：** **衛保組長：** **學務長：** **總務處：**

南華大學 110 學年第二學期 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:2022.03.24

<table>
<tr><td colspan="3">雲水自助餐-珍品餐館 P2</td></tr>
<tr><td> </td><td></td><td> </td></tr>
<tr><td>貨架清潔宜加強，食材分類盛放。</td><td>未見食品添加物紀錄量冊。</td><td>熟食標紅色刀具區，置放架有灰塵。</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>建議油炸用油和炒菜用油分開種類使用，以維護使用者健康。</td><td>湯碗有水漬，請確認確實消毒烘乾。</td><td>部分宜再標示清楚。</td></tr>
</table>

負責人： **檢查者：** **衛保組長：** **學務長：** **總務處：**

南華大學110學年第二學期 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:2022.03.24

<table>
<tr><td colspan="3">王朝滷味</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>有一蒼蠅停留，隨時注意出入口空氣簾，紗門是否隨時關閉。</td><td>雞蛋殼有異物，宜清潔整理避免交叉感染</td><td>1.免洗餐具不宜和食材洋蔥，放於同一區</td></tr>
<tr><td> </td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.水管不宜和已拆封完全乾淨容器放一起</td><td></td><td></td></tr>
</table>

負責人： **檢查者：** **衛保組長：** **學務長：** **總務處：**

南華大學 110 學年第二學期 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:2022.03.24

南華商行		
分裝菜餚者忘帶工作帽(去洗手間後忘帶)。	提醒飲料冬瓜茶制備日 3/22，還有多杯，以屆今日期限若未販售完，應丟棄處理。	味精未使用(確認未使用)。

負責人： **檢查者：** **衛保組長：** **學務長：** **總務處：**

附件二：　　110-2 餐廳檢查排定時間表

週次	日期	檢查人員
1	3/1-3/4（4 天）	護理師
2	3/7-3/11（5 天）	護理師
3	3/14-3/18（5 天）	藝術學院學生代表
4	3/21-3/25（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
5	3/28-4/1（5 天）	人文學院學生代表
6	4/6-4/8（3 天）	護理師
7	4/11-4/15（5 天）	職工代表-陳小姐
8	4/18-4/22（5 天)-期中考	職工代表-劉小姐
9	4/25-4/29（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
10	5/2-5/6（5 天）	科技學院學生代表
11	5/9-5/13（5 天）	護理師
12	5/16-5/20（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
13	5/23-5/26（5 天）	管理學院老師代表-梁老師
14	5/30-6/2（4 天）	護理師
15	6/6-6/10（5 天）	衛保組組長
16	6/13-6/17（5 天）	大林慈濟醫院-營養師
17	6/20-6/24（5 天)-期末考	護理師

附件三-廠商經營現況及經營困境說明-自述

一、廠商經營現況及經營困境說明：

林副校長好，各位委員大家好，謝謝委員會讓我參加這個會議，我是學校 7-11 的店長，來南華大學服務已經 26 年了，從以前的小雜貨店到萊爾富便利商店到現在的 7-11，很感謝南華給我這麼長的時間在這裡服務。目前在經營上有遇到一些困難，想借這個機會向委員會報告。主要因為外送平台的興起，學生消費習慣的改變，目前的營運狀況已大不如前，尤其星期六日、國定連續假期、寒暑假這段大概有 5 個月的時間都是處於虧損的狀態，由於平常中午尖峰來客業務量很大，有些客人購買中餐，有些客人購買咖啡、領取網路購物、繳費、影印～等等各項業務，所以平常我需要準備 7 個人力來應付這些繁瑣的業務，但是在星期六日和國定連假還有寒暑假，以目前的收入是無法支付這些人的薪水，以前會僱用夜校生來幫忙，但是這兩年夜間部學生越來越少，都找不到夜校生來打工，以致於目前的經營上是很困難的。

二、建議事項：

想向委員會報告是不是可以調整營業時間以減輕我的人事費用，在三天（含）以上的國定連假是不是可以暫停營業，星期六日是否可和餐廳協調營業（勞基法規定 7 休 1），目前外送平台連全聯都有外送服務，所以這並不會造成留在學校的學生購物上的不方便，懇請委員會討論核可。