

南華大學 111 學年度第 1 學期第 2 次膳食衛生指導委員會會議紀錄

一、時間：111 年 12 月 23 日(星期五)13：30~15:02

二、地點：成均館 C334

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、人事室-洪添福主任、會計室-陳志妃主任、總務處營繕組-杜志勇組長、學務處生輔組-林奇憲組長、學務處衛保組-郭瑞霞組長、社會科學院教師代表-邱珣雯老師、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(莊予甄代)、科技學院學生代表(生技系)-黃辛蘋同學(郭惠瑜代)。

請假人員：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、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、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：15 人 請假人數：5 人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員、學務處衛保組-郭詩婕護理師。

六、主席報告

各位委員午安，本校餐廳廠商有兩處，彼此的營運狀況可做比較，有的用心經營，有的不太理想，總務處進行餐廳的問卷調查評價做了彙整，如果餐廳有需要調整的，總務處要盡快處理，對於配合度不佳的廠商要依合約規範處理。也請大家對於餐飲問題提出意見。

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	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。 決議:照案通過，請負責單位持續加強提升餐飲衛生的品質。	111 年 11 月 16 日接受教育部餐飲衛生輔導實地訪視，僅部分缺失，目前均已改善，將於近期函復教育部。
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。 決議:照案通過，請委員按編組協處。	各組依職掌分工進行相關業務，衛生組委員依排班表前往餐廳巡檢。

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組)：

1、11/14 因應教育部餐飲衛生的實地訪視，由學務長、副學務長、總務處有信專員、衛保組瑞霞組長及詩婕護理師對餐飲廠商先期查核，其中嘉樺便當及王朝滷味配合度均佳，而

珍品餐館配合度不佳，相關餐飲衛生仍待改善。

- 2、本校11/16 接受教育部「111學年度大專校院餐飲衛生輔導」當天由召集人林委員及衛生所林專員蒞校訪視，除簡報外並進行實地查核，抽檢2家廠商-嘉樺便當及王朝滷味，僅部分小缺失，目前均已改善(對照表及照片如附件一)，將於近期函復教育部。
- 3、111學年第1學期持續邀請大林慈濟醫院營養師蒞校實施餐飲衛生輔導，截至12/15已實施衛生檢查及輔導4次，須餐廳進行調整改善事項，於現場與廠商溝通並做成紀錄追蹤。惟珍品餐館之衛生整潔及食品管理等回應及改善狀況仍有限，提供之檢體也常不符規定。另衛生所人員於12/15(三)蒞校針對11/16餐飲衛生訪視缺失進行複查，同時查核蓮想食坊的珍品餐館，認為有可能導致食安問題應立即改善且對珍品餐館開出限期改善單。
- 4、食材平台登錄資料部分，本學期一再叮嚀提醒廠商務必要每日上去平台登錄資料，本校上線率及完整率10月-94%及100%、11月-89%及99%。

(二)總務處(總務組)：

校園餐飲供餐狀況及下學期規劃

- 1、本學期雲水居自助餐-嘉樺及王朝魯味、蓮想食坊珍品餐館麵食及億金泉茶飲(御清江茶飲)、南華商行(學慧樓 7-11、緣起樓 7-11)、興學滴水坊以及三台餐車，皆正常營運。
- 2、全校性111-1學校餐飲用餐體驗美食評價-【雲水居自助餐廳】調查，共345人完成填寫。5顆星為滿分，整體評價結果為4.16顆星，3顆星以上佔97.6%。其中，教職員評價為4.15顆星、舊生評價為4.38顆星、新生(含大一及研究所研一)4.14顆星。



- 3、本學期以「南華大學教職員工生自助餐廳」申請綠色餐廳，並於111年12月6日審核通過上架。
- 4、平日周一至周五及周六日訂餐平台持續提供師生訂購，另增加周一至周五晚餐訂餐平台外送至緣起樓及南華九村，以上訂餐平台下學期將視訂購情形再決定是否持續提供服務。
- 5、本學期合約到期廠商為王朝魯味及珍品餐館，經協調及評估餐飲衛生狀況，擬與王朝魯味續約一學期至下學期。另不與珍品餐館續約，該攤位將引進義大利麵、炸雞排，及提供甜點、手工餅乾試賣。

- 6、蓮想食坊之空間配置將作調整，除原有用餐座椅外，將在窗邊增設沙發區及娛樂設施，增加裝飾佈置，提供明亮照明及空調，來營造交誼空間供師生使用。
- 7、配合減塑環保政府政策，學校餐飲將協調不主動提供吸管及竹筷，塑膠袋要另外收費外，另輔導廠商飲料自帶環保杯優惠五元，外帶餐點自備餐盒部分也將提供優惠，協商後將於下學期公告施行。

報告及討論決議：

1、珍品餐館：

- (1)評價及反應均不佳，擬於合約到期後終止，請總務組依合約規定提前向該廠商預告。
- (2)替代的部分，總務組所規劃項目(義大利麵、炸雞)與現有販賣品項沒有重複，原則同意朝這個方向規劃。
- (3)邀約進場的廠商請預先提供企劃書，由各組推派 1-2 位委員為代表組成特別小組，檢視評議其企劃方案給予具體意見，經簽奉核准後再行簽約及進場施作，並請於下一次膳食衛生指導委員會提出追認。

2、王朝滷味：通過續約一學期，依營運狀況、衛生及問卷評價，再行評估後續是否續約。

九、提案討論：

提案一：招商之餐飲廠商對於本校餐飲衛生輔導之要求或改善配合度不佳者，是否列入合約內容訂定相關制約條文或落實執行，避免如本次珍品餐館的狀況，避免影響師生對於餐飲安全的疑慮，提請討論。

說明：1. 營養師歷次檢查及輔導，需餐廳進行調整改善事項，經屢次告知，但改善很有限，恐有食安問題。衛生所人員於 12/15(三)來校稽查，也對珍品餐館開出限期改善單。

2. 提供之檢體常不符規定，經告知仍不改善。

3. 接受輔導態度不甚佳(例如 11/14 學務長、副學務長、總務處人員、衛保組人員前往巡檢，其相應不理)。

決議：請總務組蒐集各校校園餐廳合約書內容，參酌研擬本校餐飲廠商公版合約書(應包含各種違規或不配合樣態之處置方式)，並務必依合約規範落實執行。

十一、臨時動議：無。

十二、散 會：15:02。

附件一

缺失改善前後對照表(南華大學-嘉樺便當店)(改善前依本部發函，改善後請函復本部。)



(如不敷使用，請自行複印)

<p>(改善前)敘述：烹調區地面積水、磁磚破損、排水溝蓋髒污</p>	<p>(改善後)敘述： 1.磁磚破損處已處理-以水泥填平避免積水 2.排水溝蓋髒污已加強清理</p>
	
<p>(改善前)敘述：有毒化學物質(油煙機之潤滑油)放置於冷藏庫內</p>	<p>(改善後)敘述：當下立即將排油煙機之潤滑油移除</p>
	
<p>(改善前)敘述：乾料庫內之鐵層架宜清除</p>	<p>(改善後)敘述：當下立即將鐵層架移除</p>
	

缺失改善前後對照表(南華大學-王朝瀟味)(改善前依本部發函，改善後請函復本部。)

(如不敷使用，請自行複印)

<p>(改善前)敘述：烹調區之烹調設備宜保持清潔、冷凍櫃上蓋邊條發黴髒污</p>	<p>(改善後)敘述：烹調區之烹調設備已清潔、冷凍櫃上蓋發黴髒污邊條已更換</p>
	

<p>(改善前)敘述：冷藏庫部分食材(蒜水、蒟蒻)未妥善覆蓋</p>	<p>(改善後)敘述：冷藏庫食材(蒜水、蒟蒻)未妥善覆蓋部分已改善，已做適當覆蓋。</p>
	

<p>(改善前)敘述：乾料庫部分包材未離地放置</p>	<p>(改善後)敘述：乾料庫包材離地放置</p>
	