

南華大學 112 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：112 年 10 月 26 日(星期四)12:00~13:39

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、管理學院教師代表-梁毅宗老師、人文學院教師代表-邱靖媛老師、社會科學院教師代表-毛樹仁老師、科技學院教師代表-林文賜老師、藝術學院教師代表-李雅貞老師、職工代表-張自隆、職工代表-劉芸如、人文學院學生代表(生死系)-陳思棋同學、社會科學院學生代表(國際系)-王紫薰同學、科技學院學生代表(生技系)-鄭亦淇同學。

請假人員：管理學院學生代表(財金系)-陳怡伶同學、藝術學院學生代表(產設系)-歐建德同學

應到人數： 20 人 實到人數： 18 人 請假人數： 2 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、陳怡婷護理師。

六、主席報告

各位委員午安，請依照議程進行今天會議。

七、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議(112 年 6 月 9 日)提案及決議	執行情形
一	<p>代雲水居自助餐老闆娘反應：(1)水電費計價方式，希望比照一般標準，目前電費是每度 16 元，水費每度 10 元，覺得負擔很重；(2)需繳房屋稅，覺得不合理，已經繳房租了。以上提請討論。(邱琮雯委員提案)</p> <p>決 議：</p> <p>1.請總務處依照合約規定再與廠商協調。 2.各餐廳水電費及房屋稅請總務處整體檢視及評估。</p>	<p>總務處：</p> <p>1. 已確認水電費依錶使用度數及單價計收，單價為總水電費用/總使用度數=單價。 2. 房屋稅及地價稅已於合約上載明由廠商負擔。</p>
二	<p>建置蔬食即食餐盒自動販賣機及設置蔬食便利超商事宜，提請討論。(總務處提案)</p> <p>決 議：</p> <p>通過本案，請總務處進一步洽商處理，原則於暑假施工，下學期開始營運。自動販賣機設置地點可考量調整為學海堂中庭、學慧樓南側廣場郵箱旁、緣起樓</p>	<p>總務處：</p> <p>1. 有關蔬食自動販賣機及蔬食便利超商經多次與廠商現勘規劃設置及多次協商，仍因投資成本過高及物流設備問題，便利超商部分確認無法到校設點。 2. 自動販賣機部分因有設備資安疑慮，目前持續與廠商協調，爭取到校設置。</p>

	地下室原有販賣機旁、中道樓、九村、文會樓，再提請廠商評估。	
三	有關暑假期間學校餐飲廠商營運規劃，提請討論。(總務處提案) 決議： 1.原則上照規畫進行，但暑假活動如需用餐，請總務處跟餐廳業者協商營運。 2.請再與 7-11 協商，避免都沒有營業，看一週可否營業幾天。 3.蔬食即食自動販賣機請盡速洽商可否先設置 1 台於暑假營運。	總務處： 1. 暑假期間蓮想食坊以勒廚房提供中午簡餐，可訂購及現場用餐，反應良好。其他飲料及義大利麵採訂購外送方式供應。 2. 便利超商 7-11 營業時間考量訂送貨物流，照原規劃再增加二周營業時間。 3. 蔬食自動販賣機因廠商無法安排物流，暑假來不及設置。 4. 暑假期間整體餐飲服務仍可滿足師生需求。
四	餐飲廠商合約書條文修訂，提請討論。(總務處提案) 決議：修正後通過。	總務處： 依決議辦理，修訂餐飲廠商合約條文完成，合約於此次會議進行確認。

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組):

- 1、教育部預計12月到校進行「112學年度大專校院餐飲衛生輔導」訪視，此次將至少選取1家餐廳進行現場訪查。
- 2、112學年第1學期邀請大林慈濟醫院黃營養師來校輔導餐飲衛生，蒞校輔導日期為9/25、10/18、11/29、12/27。9/25巡檢餐廳應進行調整改善事項已與廠商說明並做成紀錄追蹤(附件一)，10/18複查時大部分已有改善，未改善項目將再輔導追蹤，若持續未能改善將提請總務處開罰，但以勒廚房抽油煙機效能是硬體設施問題需總務處再行評估。
- 3、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，9月平均上線率83.33%；10月平均上線率90%。各家餐飲廠商未上傳次數統計如下：

餐廳/未上傳次數	9月	10月
V-PASTA複合餐廳	2	-
億金泉茶飲	-	1
南華商行	-	2
嘉樺便當店	-	-

餐廳/未上傳次數	9月	10月
王朝魯味	-	-
轟炸炸雞坊	5	6
平均上線率	83.33%	90%(至10/25)

(二)總務處(總務組)：

1. 文會樓蓮想食坊「以勒廚房」及「V-Pasta 義式餐坊」營業品項進行部分調整，以增加師生購買意願。
2. 週六日訂餐平台持續提供師生訂購。
3. 雲水居自助餐廳及文會樓蓮想食坊開學迄今營運狀況良好。
4. 全校性 111-2 學校各餐飲用餐體驗美食評價調查結果如下：
 - (1) 111-2 學校餐飲廠商第 2 次美食體驗問卷於期末考前實施調查，5 顆星為滿，詳下圖。

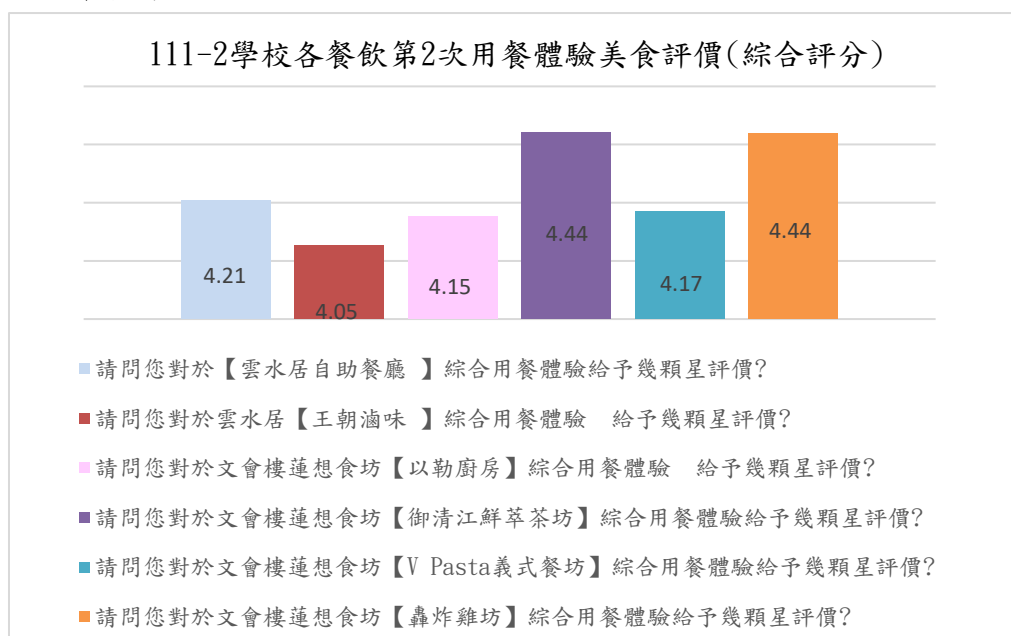


圖 1 111-2 學校各餐飲第 2 次用餐體驗美食評價(綜合評分)

- (2) 111-2 駐校廠商整體評價至上學期末皆已達顆 4 顆星以上，其中以「V-Pasta 義式餐坊」滿意度有顯著提升，總滿意度提升 13.93%，詳下表。

餐飲廠商	111-2-2 評分	4-5 顆星	1-2 顆星	備註
雲水居自助餐	4.21	83.01%	5.23%	
王朝魯味	4.05	81.03%	6.9%	
以勒廚房	4.15	77.69%	4.46%	
御清江茶坊	4.44	90.67%	2.67%	
V Pasta 義式餐坊	4.17	77.94%	3.68%	
轟炸炸雞坊	4.44	91.85%	2.96%	

表 111-2 學校各餐飲用餐體驗美食評價(綜合評分)

主席裁示：

1. 要求個別廠商食材登錄平台每月上線率需達 80%以上，可列為是否續約之考量。
2. 美食體驗問卷調查之反應意見應分類整理列管，請廠商逐項回應。

十、提案討論：

提案一：112 學年度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、社會科學院教師代表、藝術學院學生代表。

衛生組：衛保組長(組長)、管理學院老師代表、人文學院教師代表、科技學院教師代表、人文學院學生代表、社會科學院學生代表、科技學院學生代表、職工代表張先生、職工代表劉小姐。

綜合組：學務長(組長)、人事室主任、生輔組長、藝術學院教師代表、管理學院學生代表。

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。

提案二：辦理 112 學年度餐飲廠商合約續約事宜，提請備查。(總務處提案)

說明：112 學年度辦理續約餐食廠商計有雲水居自助餐、王朝魯味、蓮想食坊以勒廚房、御清江茶飲、V-Pasta 義式餐坊、轟炸雞坊，並依 111 學年度第 2 次膳食委員會提案四決議之合約內容辦理簽訂續約完成，簽約期限 1 年。

決議：照案通過。

提案三：為能提升雲水居餐廳更優質服務，有關雲水居餐廳公共區域電費分擔調整事宜，提請討論。(總務處提案)

說明：

1. 為能提升雲水居餐廳更優質服務，除目前之自助餐及魯味品項外，擬規劃提供師生可於上午時段在該空間享用早餐，下午時段規劃販售甜湯品等。
2. 擬比照蓮想食坊營業方式，增加音樂、燈光及冷氣開放時段，營造明亮舒適的餐飲環境。
3. 為增加餐飲廠商配合意願及考量用電成本增加，擬調整公共區域電費分

擔為廠商50%(其中2家廠商依合約場地使用面積分攤比例85%及15%)，學校50%。

4. 如獲同意，擬於本學期著手試辦。

決議：如依現有營業時段，公共區域電費分擔比例調整為廠商 60%，學校 40%。若是全時段都由廠商營運，則分擔比例調整為廠商 80%，學校 20%。本學期以此原則試辦一學期看看。

十一、臨時動議： 無。

十二、散 會： 13:39。

附件一 營養師 9/25 巡檢餐廳缺失項目及複查狀況

廠商	9/25 缺失項目	10 /18 複查
嘉樺便當	紙箱入庫	V
	置放方式易造成汙染	V
	湯匙有水漬	X
	水溝積垢	V
	食材過期	V
王朝滷味	蛋殼髒污使用前要清潔	V
	食品解凍區再擇適宜區域	V
以勒廚房	抽油煙機處理效能問題	X
	物品置放方式易造成汙染	V
	盛裝食品容器不宜問題	V
億金泉茶飲	夾子生鏽	V
	珍珠保存問題	V
V Pasta	麵粉儲存問題	V
	製備餐飲服儀未依規定	X
	清潔劑置放適宜地方	V
	食材要密封	V
	調味料勿放於高溫區	V
	表單填寫不完整	X
	生熟食用具要清楚標示並分區置放	X
	調味料注意維持乾淨	V
	隔熱手套注意清潔	
紙箱入庫	V	
轟炸雞坊	明確區域分隔	V
	自用區宜移除不必要物	
	物品、分裝食品標示不完整	V
	紙箱入庫	V
南華商行	茶飲未標示日期	V
	分裝食材大桶外要標示內容物資訊	V
	分裝容器不宜問題	V