

## 南華大學 112 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：113 年 1 月 3 日(星期三)10:30~11:30

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(杜志勇代)、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(鄧亦汝代)、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、藝術學院學生代表(產設系)-歐建德同學。

請假人員：科技學院教師代表-林文賜老師、管理學院學生代表(財金系)-陳怡伶同學、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。

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，現在召開膳食衛生指導委員會，會議開始，照議程進行。

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	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。  決議：照案通過。	各組依職掌分工進行相關業務，衛生組委員依輪值表前往餐廳巡檢。
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)  決議：照案通過。	總務處： 112 學年度餐飲廠商合約續約已辦理完成。
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)  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。	總務處： 本學期依現有營業時段分攤公共區域電費，分擔比例為廠商 60%，學校 40%。

## 八、業務報告：

### (一)學務處(衛生組、綜合組):

- 1、教育部已於112/12/20到校進行「112學年度大專校院餐飲衛生輔導」訪視，此次抽查「蓮想食坊-V Pasta」，訪視頗為順利，檢視狀況原則為合格，除有部分小缺失(供客人使用之一次性餐具宜有防污染措施、熱存之食品加蓋後有冷凝水滴落污染情形、外面調理區之冷凍庫未完全除霜、員工吳o儒之健檢報告需加驗A型肝炎及傷寒、3位員工衛生講習上課時數未達8小時，僅有7小時)，已請廠商盡速改善，待教育部來文，將把改善前後對照表函復教育部。
- 2、食材平台登錄資料部分，112年11月平均上線率93.94%；12月平均上線率92.1%。各家餐飲廠商未上傳次數統計如下：

餐廳/未上傳次數	11月	12月
V-PASTA義式餐坊	-	-
億金泉茶飲	1	-
南華商行	4	-
嘉樺便當店	-	-
王朝魯味	-	3
轟炸炸雞坊	3	8
平均上線率	93.94%	92.1% (至12/28)

### (二)總務處(總務組):

1. 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。
2. 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。
3. 週日訂餐平台持續提供師生訂購。
4. 112-1 學校各餐飲用餐體驗美食評價調查結果如下：
  - (1)112-1 學校餐飲廠商美食體驗問卷於 112 年 11 月 7 日 (二) 至 11 月 12 日 (日) 實施調查，5 顆星為滿分，調查結果詳表 1 及圖 1 所示。

表 1 112-1 學校各餐飲用餐體驗美食評價 (評分星等)

餐飲廠商	111-2-2 評分	112-1 評分	4-5 顆星	1-2 顆星
雲水居自助餐	4.21	3.92	74.29%	8.57%
王朝魯味	4.05	3.99	76.25%	6.25%
以勒廚房	4.15	3.96	70%	6.25%
御清江茶坊	4.44	4.18	80.49%	4.88%
V Pasta 義式餐坊	4.17	4.06	72.22%	5.56%

轟炸雞坊	4.44	4.14	79.75%	3.80%
------	------	------	--------	-------

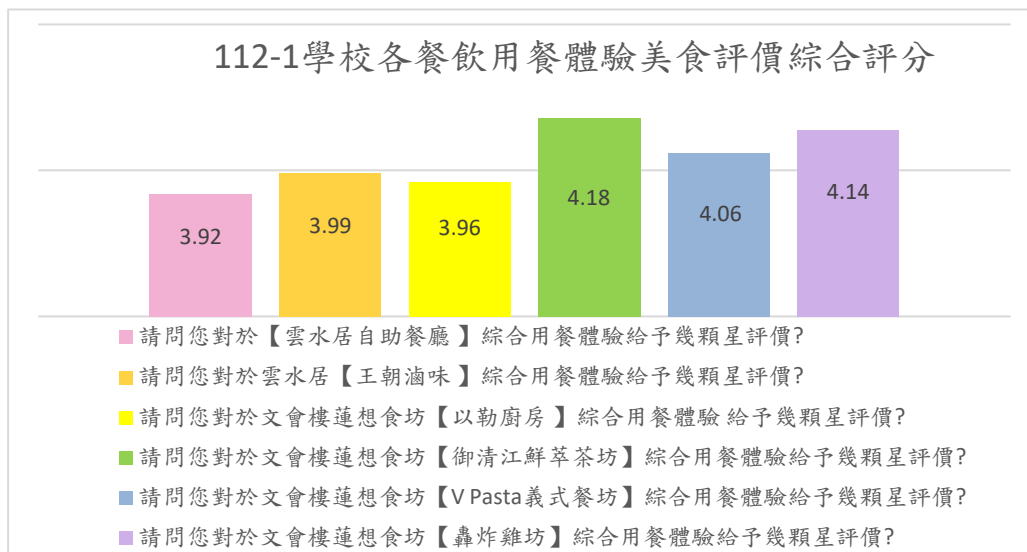


圖 1 112-1 學校各餐飲用餐體驗美食評價（綜合評分）

- (2) 師生美食體驗評價反應意見結果統整予駐校廠商，並請各廠商依據分類意見回饋改善意見，據以持續督導並提升駐校餐飲品質。
- (3) 112-1 學校各餐飲用餐體驗美食評價調查平均分數介於 3.92-4.18 間，平均分數較上學期略微下降，主因為師生反應自助餐價格有所調漲。
- (4) 廠商因原物料上漲及人力成本提高故調漲自助餐收費價格，價格調漲為市場機制，將與廠商溝通協調後推出 50 元特定營業品項之優惠以供師生選購。

主席裁示：

1. 建議各餐廳環境可進行優化，透過局部佈置，譬如畫作及播放音樂，用餐感覺會不同。
2. 總務處餐飲體驗評價要有前後對照表，若是差距太大要進行原因了解。
3. 推出 50 元品項要注意品質之健康衛生，而非劣質品。

九、提案討論：

提案一：修訂「南華大學膳食衛生指導委員會組織要點」，提請討論。

說明：1.依現況進行調整。

2.法規修訂對照表及修訂後條文如附件。

決議：修訂後通過。

十、臨時動議：無。

十一、散會：11:30。

附件一

「南華大學膳食衛生指導委員會組織要點」條文修正對照表

修正後條文	現行條文	說明
<p>四、本委員會<u>每學期至少召開一次</u>，必要時得召開臨時會議並得邀請有關人員列席，應有二分之一以上委員出席始得開會，會議之決議以出席委員二分之一以上同意行之。<u>當然委員無法出席會議得委託代理人出席</u>；推薦委員<u>不能親自出席會議時得委託其他委員代理</u>。</p>	<p>四、本委員會<u>於學期開始及結束時各召開會議一次為原則</u>，必要時得召開臨時會議，並得邀請有關人員列席，應有二分之一以上委員出席始得開會，會議之決議以出席委員二分之一以上同意行之。推薦委員<u>必需親自出席會議不得委託出席</u>。</p>	<p>1. 每學期至少召開一次會議，期中會視廠商膳食情況召開臨時會。 2. 為鼓勵及增加出席參與人數，增加當然委員得委託出席，推薦委員得委託其他委員代理。</p>
<p>五、本要點經<u>膳食衛生指導委員會討論</u>，行政會議通過後，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。</p>	<p>五、本要點經行政會議通過，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。</p>	<p>改先於膳食衛生指導委員會討論再送行政會議。</p>

# 南華大學膳食衛生指導委員會組織要點(修訂稿)

85年10月30日 85學年度第1學期行政會議審議通過  
86年09月10日 行政會議修訂通過  
87年11月11日 學務會議修訂通過  
88年10月27日 行政會議審議通過  
99年6月1日 98學年度第2學期第1次學務會議修訂通過  
99年8月3日 99學年度第1學期第1次行政會議修訂通過  
102年4月11日 101學年度第2學期第1次學務會議修訂通過  
104年4月13日 103學年度第2學期第2次行政會議修訂通過  
105年6月27日 104學年度第2學期第5次行政會議修訂通過  
113年1月3日 112學年度第1學期第2次膳食衛生指導委員會提案討論

一、本校為加強餐飲衛生管理、維護教職員工生飲食安全，特依教育部及衛生署會銜函頒之

「大專院校餐廳衛生改善方案規定」，設置膳食衛生指導委員會(以下簡稱本委員會)。

二、本委員會置委員若干人，學生事務長、總務長、人事室主任、會計室主任、學生事務處生活事務組組長、衛生保健組組長、總務處事務組組長、營繕組組長為當然委員。並由各學院推薦教師代表各一人、人事室推薦職員二人、各學院學生代表各一人為委員，以上委員均由校長聘任，任期為一學年，無連任限制。

三、本委員會置主任委員一人，由校長或校長指派副校長兼任，副主任委員由學務長兼任，執行秘書一人，由學務處衛生保健組組長兼任，其下分設總務、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

四、本委員會於學期開始及結束時各召開會議一次為原則每學期至少召開一

次，必要時得召開臨時會議，並得邀請有關人員列席，應有二分之一以上委員出席始得開會，會議之決議以出席委員二分之一以上同意行之。當然委員無法出席會議得委託代理人出席；推薦委員必需不能親自出席會議時不得委託出席其他委員代理。

五、本要點經膳食衛生指導委員會討論，行政會議通過後，並陳請校長核定後實施，修正時亦同。