南華大學113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：113年10月8日(星期二)12:00~12:23

二、地　　點：成均館C334

三、主　　席：何應志學務長(代理主持)　　紀錄：郭瑞霞

四、出席人員：何應志學務長、人事室-紀茂嬌主任(謝明峯代)、會計室-陳志妃主任、總務處事務組-蔡靚羽組長、總務處營繕組-鍾宜璋組長、學務處生輔組-林奇憲組長、學務處身心靈健康中心-羅皓誠主任、管理學院教師代表-梁毅宗老師、社會科學院教師代表(應社系)-陳姿憓老師、藝術學院教師代表(產設系)-黃淑菡老師、科技學院教師代表(資工系)-蔡德謙老師、職員代表-洪羽小姐、職員代表-高瑩芬小姐、管理學院學生代表(旅遊系)- 蔡仁彥同學、人文學院學生代表(外文系)- 蘇泯翰同學、社會科學院學生代表(國際系)-王紫薰同學、藝術學院學生代表(視設系)-蔡紫絢同學、科技學院學生代表(資科進學班) - 張金華同學。

請假人員：高俊雄校長、總務處-鄭絢文總務長、人文學院教師代表(生死系)-楊士賢老師。

應到人數：　21　人　　實到人數：　18　人　　請假人數：　3　人

五、列席人員：總務處事務組-李有信專員、學務處身心靈健康中心-郭瑞霞專員、陳怡婷護理師、劉彥伶護理師。

六、主席報告：

校長公出由我代理主持會議，請大家邊用餐，開始進行上次會議執行情形報告。

七、上次會議決議事項執行情形：

項次	上次會議(113年6月6日)提案及決議	執行情形
一	擬與現有餐飲廠商辦理續約一年，提請討論。(總務處提案) 決議： 照案通過。	依原合約與廠商辦理續約一年至114年7月31日止。
二	辦理文會樓蓮想食坊第一攤及第四攤招商評選，提請討論。(總務處提案) 決議： 請總務處提出委員名單請副校長勾選後組成評選委員會進行遴選。	因招募之廠商因故無法到校經營，改由第三攤投資擴大營業，並提供不同的餐點供師生選購。另第一攤亦進行規劃中。
三	臨時動議：總務長提議：目前有2個構想 1.與廠商協議學校協助雲水居自助餐裝設洗碗機，廠商把美耐皿餐具更換為不鏽鋼餐具； 2.減塑減廢問題，目前自帶環保餐盒可減5元，但效果不好，思考使用循環餐具，不用一次性餐具，循環餐具押金50元，	1. 本學期推動協助雲水居自助餐設置洗碗機並逐步更換內用不銹鋼餐盤，外送部分可提供不銹鋼環保餐盒。 2. 持續推動自備餐盒省5元。另使用拋棄式餐具收費問題，校內餐飲廠商需一起實施，執行上可能會產生其他問題及反彈聲浪，尚在商議合宜作法。

	若使用拋棄式餐具收費…等，做法還在思考構想中。	

八、業務報告：

(一)學務處(衛生組、綜合組):

1、依學校衛生法規定，各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少1次。教育部預定於12/17(二)到校進行「113學年度大專校院餐飲衛生輔導」訪視，將至少選取1家餐廳進行現場訪查。

2、113學年第1學期邀請大林慈濟醫院黃營養師每月1次來校輔導餐飲衛生，9月於 9/25蒞校輔導，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。

3、依規定校園廠商需每日上教育部校園食材平台登錄資料，本學期一再提醒廠商務必要每日上去平台登錄資料，9月平均上線率100%，完整率100%。

(二)總務處(總務組)：

1. 為推廣蔬食環保，落實節能減碳，本校董事會特別支持，圓福寺自 113 年 9 月 10 日(二)起至學期末，每逢週二及週四中午於學慧樓(11:40)及學海堂中庭(11:30)販售 30 元素食便當，提供大學部學生購買。由於販售量逐漸增加，將評估人力、物力看是否要擴大。
2. 雲水居餐廳
   (1) 本學期進行整修及動線調整，以提升整體用餐環境及取餐速度，另增加「以勒廚房」至雲水居餐廳營業，販售品項以健康餐盒及麵食類為主。開學後營運迄今，教職員生用餐體驗良好。
   (2) 本學期開始推動校級會議使用之環保餐盒，以有效減少紙盒便當、竹筷、塑膠湯匙等一次性餐具使用量。
3. 持續進行校內減塑，減少使用瓶裝水，多利用環保杯替代。
4. 文會樓蓮想食坊完成整新，第四攤位併至第三攤(廚房設備共用)擴大營業，販售品項以韓式料理為主，目前營運狀況良好。
5. 週日訂餐平台持續提供師生訂購。

九、會議討論

學務長：環保餐盒減少很多垃圾，有沒有什麼問題？

李有信專員：雲水居餐廳及蓮想食坊均有提供環保餐盒，可於訂餐時指定，若沒指定廠商就會使用一般餐盒，目前是環保餐盒與一般餐盒並行。

學務長：蓮想食坊第一攤的規劃進度如何？何時可開始販售？

李有信專員：10 月份會先推點心類的東西，因為裝修進度有點落後，正式販賣可能 11 月中以後。另外旅遊系提到要販售烘焙點心，不知是要使用第一攤還是比照餐車方式，若是定期販售則有上校園食材登錄平台登錄資料的問題，需要商業登記。

學務長：請梁老師說明一下。是要在蓮想食坊第一攤販售還是類似餐車方式。

管理學院梁老師：據我所知可能是販售點心或輕食類，並非天天販售。需要廚房，文會樓的廚房是液壓瓦斯，是教學用不是營業用。

學務長：會後再研議。另，學校人數較少，校內廠商經營不易，辦活動或召開會議時請多多支持。

十、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.因應組織整併，單位名稱異動。

2.法規修訂對照表及修訂後條文如附件一。

決議： 照案通過。

提案二：113 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)、總務處事務組長、總務處營繕組長、會計室主任、科技學院教師代表、管理學院學生代表。

衛生組：身心靈健康中心主任(組長)、管理學院老師代表、社會科學院教師代表、藝術學院教師代表、人文學院學生代表、社會科學院學生代表、藝術學院學生代表、職員代表洪小姐、職員代表高小姐。

綜合組：學務長(組長)、人事室主任、生輔組長、人文學院教師代表、科技學院學生代表。

2.餐廳檢查部分除了身心靈健康中心與營養師定期前往檢查外，以往也透過衛生組委員以不同的角度協助檢視餐廳，將於會後寄送輪值表，請委員依輪值表前往餐廳巡檢。

決議：照案通過。

十一、臨時動議：無。

十、散　　會： 12:23。

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
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、學生事務處生活輔導組組長、身心靈健康中心主任、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。	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、學生事務處生活輔導組組長、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。	因應組織整併，衛生保健組異動為身心靈健康中心。
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，由學務處身心靈健康中心主任兼任，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：	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：	

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
113 年 1 月 22 日 112 學年度第 1 學期第 5 次行政會修訂通過
113 年 10 月 1 日 113 學年度第 1 學期第 1 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、學生事務處生活輔導組組長、~~衛生保健組組長~~身心靈健康中心主任、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~~身心靈健康中心主任兼任，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；推薦委員不能親自出席會議時得委託其他委員代理。

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。