

國立臺北教育大學 112-1 學期膳食委員會會議紀錄

112 年 11 月 23 日 12 時 15 分

壹、議程：

- 一、主席致詞
- 二、上次會議決議執行情形
- 三、工作報告
- 四、提案討論與意見交流
- 五、主席指裁示事項
- 六、散會

貳、承辦單位報告：

本次會議應到 34 員，實到 25 員，出席人數 29，已經超過法定開會人數，請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：

本學期餐廳已經邁入新的經營模式，今日本校主管單位及餐廳營運負責人都到場與會，請大家一同來討論，俾能通盤瞭解整體運作狀況，就按照議程進行會議。

肆、上次會議執行情形說明：

本校餐廳為有效發揮營運動能，將改採統一發包且延長合約年限之方式，委託專業廠商進駐經營，建構多元且美觀的校園餐廳。本學期經康元餐飲有限公司得標後投資打造全新櫃位並致力招商成果優異，目前朝校園美食街型態營運中。

伍、工作報告：

一、總務處事務組：

廠商已於 112 年 9 月 12 日開幕，攤商陸續進駐提供服務，正式啟用前所需提供之資料除勞健保資料尚需補正外，其餘均已提供，且租金及水電費均在期限內繳納，符合契約規定。

二、總務處營繕組：

- (一) 請注意場地內、外公共安全及通行安全需求。
- (二) 場地內電梯請注意日常保養。
- (三) 如有使用地下室截油槽，請注意馬達養護。
- (四) 場地內污水管請注意維護避免堵塞。
- (五) 涉及公共安全設施備有更新時(如新增防火送菜口)，請列冊並將其防火性能佐證文件提送學校備查。

三、總務處環安組：

- (一) 活動中心消防受信總機於 112 年 6 月已從地下室遷移至一樓後門 (comebuy) 旁，並於 9 月針對學生餐廳進駐店家辦理消防講習，另本校每季定期委託消防設備廠商進行消防設施、設備巡檢，以維持本校消防設備安全。
- (二) 持續監控學生餐廳內二氧化碳濃度(平日 400-700ppm，法規 1,000ppm)，以維持良好之室內空氣品質。
- (三) 學生餐廳垃圾以紙餐盒等容器為大宗，希望師生同仁及餐廳配合回收步驟：
 1. 清理乾淨、不留渣。
 2. 確實分類、做環保。
 3. 堆疊放置、不亂丟。

四、康元餐飲有限公司：

- (一) 本公司自民國 112 年 7 月 1 日起有幸承租貴校餐廳案場開發，為使全校師生在餐飲衛生安全及產品價格上獲得保障，已在案場陸續投入資金新台幣 5 百多萬元，建構櫃位內部及用餐區域美化與強化等設施，並引進知名餐飲品牌廠商進駐服務，秉持薄利多銷，創造學校、廠商及消費者各方共同利多之原則，期待成為大家首選的用餐環境。
- (二) 目前櫃位及營運狀況：在學校各主管單位指導協助下，本公司順利於本學期配合開學日開幕啟用，且積極做好食品衛生安全工作，各櫃位均依據食品安全規定作業穩定經營。目前學生餐廳區分為 9 個櫃位，

包含全家超商、好地方自助餐、米卡蒸烤盒餐、拉亞漢堡、Comebuy、十里香臭豆腐鍋、玄仔麻滷辣燙以及影印店等 8 家。一個空攤原為「越鄉小館」因經營遇到瓶頸及內部人員運用發生困難，已於 11 月 10 日選擇撤場，本公司正積極招募合適攤商遞補中。有關各櫃位營運狀況摘報如次：

1. 全家超商:除免稅商品外，對全校校職員生師生實施 9 折優惠，另外大家所期待的咖啡 9 折優惠經店長努力向總公司爭取後，已於 11 月 14 日起開始執行。
2. 好地方自助餐:以台式自助餐方式經營，採以量計價對學校實施每 100 公克 20 元優惠，菜色及口味漸獲同學好口碑。
3. 米卡蒸烤盒餐:以低油低鹽方式製作智慧蒸烤生餐盒，走多元餐點養生路線，並以線上點餐方便同學點餐，餐盒口感美味 CP 值頗高，歡迎同學多多訂餐。
4. 拉亞漢堡:連鎖品牌早、午餐店，食材餐點品質較高，近期推出卡通「集點任務」活動，聯名限量贈品有「安妮亞馬克杯」與「限量小廢包」，歡迎同學共襄盛舉。
5. Comebuy:知名連鎖飲料店著重水質及飲品健康，受到多數同學喜愛，近期推出線上好評買一送一活動，歡迎同學前來品嚐。
6. 十里香臭豆腐鍋:以麻辣鍋類食材供應餐點，開幕以來生意量不如預期，且工作人員異動頻繁，店長想要開拓外送市場尚未有具體成效，正思考如何轉型中。
7. 玄仔麻滷辣燙:開學初期原以麻滷辣燙製作食材供餐，自 11 月起改變經營方式為甜不辣、章魚燒等小吃餐點，生意狀況有較為好轉一些，後續仍待觀察。

(三) 配合教育部校園食材登錄作業，學生餐廳各攤商均將每日的食材、菜單、調味料及供應商等資料完成登錄，可以提供全校師生了解食材的來源且為食安把關。

- (四) 本公司為增進營運動能，聯合各店家推出促銷方案，已經規劃發放宣傳單以折價券方式回饋消費者，並提升餐廳消費能量。
- (五) 本公司構想：為豐富學生餐廳營業品項，提供消費者多元選擇，擬於餐廳內增設臨時攤位，目前已有「草莓大福」、「阿諾手工餅乾」等二家向公司提出申請，該二家均有食品業者登錄字號，且所販售商品均有食材檢驗合格證明，在其他大專院校已有 10 年以上的販售經驗，也深受消費者喜愛，將依合約規定再向學校申請。

五、學務處生輔組：

- (一) 本校在團體購餐時有經費限額及核銷單據等需求，如餐盒價格應在 100 元以內，且應開立收據或發票俾利結報，經協調康元餐飲有限公司，已經敦請各櫃位開發多款百元餐盒，在學校團體或公務購餐時可供選擇，另外在交易後也會視需求提供消費單據，以利行政運作。
- (二) 自康元公司進駐後仍有行政事宜待處理，本組將秉持溝通與協助的角色，適時提供消費者意見，促使康元公司在營運上更加順暢。

六、學務處衛保組：

- (一) 衛生督導檢查：每週不定時抽檢餐廳衛生、油炸用油及餐具進行檢驗，未達衛生標準項目要求限期改善及複檢。重大缺失則依合約處以罰款。
- (二) 食材平台登錄：9~10 月登錄率平均達 95%。
- (三) 罰款事項：好地方自助餐於 9 月 26 日因炸雞排未熟，罰款 2000 元。
- (四) 餐飲衛生相關檢驗
 1. 餐具油脂、澱粉殘留檢驗：每週抽檢，合格率 100%。
 2. 油炸油總極性化合物檢測：每週抽檢，合格率 100%。
 3. 農藥殘留檢驗：業者自主送檢，以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果符合標準。
 4. 過濾水檢驗：檢驗 5 處，合格率 100%。
 5. 餐食檢驗：於 112 年 11 月 7 日委請專業檢驗公司進行餐廳販售

食品抽檢，抽檢之重點項目包含各式餐食、飲品、三明治及冰塊等共計 10 項，檢驗結果如下：

店家	餐食	檢驗項目	檢驗結果
全家	霜淇淋	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
好地方自助餐	涼拌小黃瓜	大腸桿菌 沙門氏桿菌 李斯特菌	符合衛生標準
米卡蒸烤餐盒	雞胸肉	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
越香小館	涼拌木瓜	大腸桿菌 沙門氏桿菌 李斯特菌	符合衛生標準
拉亞漢堡	培根三明治	大腸桿菌 沙門氏桿菌 李斯特菌	符合衛生標準
Comebuy	熱紅茶	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
Comebuy	冰塊	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
十里香麻辣臭豆腐鍋	臭豆腐	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
典藏	綜合翡翠果汁	大腸桿菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
典藏	冰塊	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準

備註：抽檢食物品項挑選原則，依照各店家餐食供應風險較高的食物，藉以提高廠商對衛生操作之重視。

(五) 教育部預定於 113 年 1 月 11 日委派專家學者、衛生局及農業局等稽查人員蒞校進行餐飲衛生輔導訪視。

(六) 於學生餐廳用餐時，若發現餐點中有異物（如：毛髮、蟑螂等）或食

物未熟、酸敗時，請務必保留物證並立即送至衛生保健組，由營養師評估確認，若經查屬實將依合約處以罰款。

(七) 訂購校內或校外餐點時，訂購單位應自行保留一個便當樣本，放置冷藏（4~7°C）保存 48 小時。若食用者（2 人或 2 人以上）發生疑似食物中毒症狀，可供採樣鑑定。

陸、提案討論與意見交流

一、與會師長意見

(一) 衛保組唐組長、事務組黃組長：

1. 廠商如因經營不善而更迭新店進駐，建議將新駐店家的資訊，可以即時轉知學生代表，以利宣導並增進營運績效。
2. 臨時攤位販售成品，建議應該依據合約以公文方式申請，另外有許多設櫃販賣相關的法規問題，需要注意輔導，以符合衛生安全規定。

(二) 生輔組成組長：新廠商販賣的口味選擇，應以健康、普及性為主。且餐廳內各店家販賣的品項不宜重複，增加選擇多樣性，比較能吸引消費者。

二、康元餐飲有限公司回應：

(一) 很感謝師長們的意見，本公司不只是統包廠商，而是專業的在大學校院餐廳開設美食街的優質廠商，我們有豐富的營運經驗及服務熱忱，會環視全場的駐櫃攤商，關注產品銷售狀況，針對業績不佳攤商予以輔導並協助引導改善，達到整體均衡發展的目標。

(二) 尋找新進合作店家的主要考量是以有學校販售經驗者為優先，其中品項多樣性也是我們設置櫃位主要安排選擇，經過考評合格才會引進設櫃。

(三) 為了刺激消費，接下來我們會透過折價宣傳回饋方案，吸引各方顧客消費動能。以增加來客人潮，讓店家能永續經營，為大家提供優質供餐服務。

三、學生代表意見：

(一) 心諮系代表黃家瑞同學：

1. 臭豆腐的氣味影響同學進入學生餐廳的意願。
2. 販售麻辣燙品項的店家太多了，建議應轉型為多樣化口味，對同學來說比較有吸引力。

(二) 語創系代表朱芷吟同學：學生餐廳大門的單一出入口的設計，在進出時較不方便。有無調整的可能性？

(三) 學生主委詹采蓉同學：有聽聞幾件自助餐供餐的食品安全問題，同學當時並未即時通報，建議業者應加強製餐流程的衛生安全要求，另請學校宣導如何通報作業？

四、康元餐飲有限公司回應：

(一) 針對櫃位販賣品項同質性高的問題，本公司均已輔導攤商改善，調整及協調，以達均衡原則。

(二) 考量尖峰時刻的人潮進出狀況，還是以目前的單一進出動線分流為最佳。

五、衛保組回應：

同學如果發現餐食異常狀況，請當餐提供物證，經過衛保組調查確認為店家疏失，將依合約罰款。若以拍照方式反映僅能以勸導店家方式處置。

柒、主席指裁示項：

每個人的飲食喜好各有不同，有人喜歡臭豆腐也有人不喜歡，市場會自己去決定產品的生存空間，這個選擇權應該由攤商及康元司自行管理運作。然而食品衛生安全就沒有任何退讓空間，請同學遇到供應餐食異常時主動與衛保組聯絡，學校一定是大家最有力的後盾。我們也會要求加強在平日檢核與查驗，為消費者把關。在本校反映的管道是多元的，本會雖然是主要的溝通平臺，一旦有偶發性的狀況，總務處與學務處均可隨時協助處理，歡迎大家一起來關心學生餐廳的事務，今日會議到此結束，感謝大家的參與！

捌、散會