

國立臺北教育大學 110-1 學期膳食委員會會議紀錄

時間：110 年 12 月 07 日 12 時 15 分

地點：行政大樓 605 會議室

壹、議程：

- 一、主席致辭
- 二、上次會議決議執行情形（校安組蔡先生報告）
- 三、工作報告（請依總務處、生輔組及衛保組順序報告）
- 四、提案討論與意見交流
- 五、主席指裁示項
- 六、散會

貳、承辦單位報告：本次會議應到 35 員，實到 30 員，出席人數已超過法定，恭請主席宣布開會並致辭。

參、主席致辭：各位師長及同學午安，感謝大家今天蒞臨本會共同關心餐廳供食及營運情況，這個學期因為疫情影響，在營運上產生了很大的挑戰，不過行政單位也盡了最大的努力維持，接下來就請各工作單位向大家詳細說明目前的營運情形，請按照議程進行。

肆、上次會議執行情形說明：

109 學年度第二學期（上次會議）委員建議：請餐廳攤商對牛肉商品在清楚標示產地來源後即可販售，由消費者自行選購，請衛保組考量同學們的意願後辦理。

衛保組辦理情形：依據教育部規範，供應學校自助餐、便當之肉品一律採用國產豬、牛。為提供多樣化餐食供師生選擇，非便當形式的品項，開放店家使用非國產的豬肉、牛肉，並將肉品來源國家公告於明顯處供消費者參考。本校品客櫃位表示，近期將推出牛肉炒飯、蔥爆牛肉飯等餐食，歡迎師生點購。

伍、工作報告：

一、總務處事務組：

（一）學生餐廳目前進駐櫃位及營運狀況：

1. 學生活動中心 1 樓學生餐廳及 2 樓承租廠商：A2、A3、A5+A6、便利超商及 2 樓圖書文具部等 5 個櫃位，目前正常營運中。
 2. 考量餐飲業受 COVID-19 疫情嚴重影響，本年度向教育部申請不動產租金減租補貼計畫經費並協助辦理承租廠商租金減租或緩繳等紓困事宜。
 3. 自助餐、A1 及休閒品飲區等 3 個櫃位因無廠商投標，已流標 4 次；為提高廠商投標意願達到活絡學餐櫃位空間效果，挹注校務基金收益，經學生餐廳工作小組開會討論後，擬調降櫃位租金並儘速辦理第 5 次招標作業。
 4. 上述櫃位，除 A3 櫃位為本年度招標之得標廠商，合約至 112 年 6 月 30 日到期，並具有優先續約權；其餘 4 個櫃位合約均至 111 年 6 月 30 日到期，依合約規定，已無優先續約權，故於合約到期後須辦理公開招商。
 5. 上述櫃位均已抄錄電錶並核算各攤商分攤之電費中。
- (二) 依據 109 年 9 月 8 日教育部函示及本校 110 年 11 月 8 日防疫小組會議決議辦理：
1. 自 11 月 9 日起增開餐廳內部東南側配合校門門禁管制措施：開放餐廳東側門實施「實名制」及「體溫測量」，開放時間每日上午 7 時至下午 19 時。
 2. 餐廳各櫃位加裝感應式酒精消毒機（疫情以來持續辦理）。
- (三) 營繕組
1. 增設 4 攤位出菜口防火門，完善餐廳廚房防火區劃。
 2. 完成餐廳截油槽汙水馬達增設。
 3. 賡續辦理餐廳所屬空調、升降梯等設備保養維護。
 4. 賡續辦理各項餐廳內各項日常修繕工作。
- (四) 環安組
- 配合本校防疫政策，於學餐靠近東側門入口架設及維護紅外線

體溫監控設備，另持續監控學餐內二氧化碳濃度，以維持良好之室內空氣品質。

二、生輔組：

(一) 申請本校餐廳 111 年度業務費：

為提供本校餐廳各管理單位綜合辦理有關之整體修繕、營運管理、環境安全及提高服務品質等多層面需求；本組經徵詢各管理單位意見後，編列 111 年度餐廳有關業務支出新台幣 143.2 萬元。

營運管理維持費	32.7 萬元
餐廳升降設備保養維護費	12 萬元
排水疏通費	3.5 萬元
餐廳清潔工作外包	95 萬元

110 年度經費在營運管理維持費及清潔外包等 2 項目特別增加編列 12.7 萬元，係考量通貨膨脹及勞工基本薪資調高等因素，另外因應環境保護規範，增加清潔人員清理截油槽菜渣及廢油等工作，並請總務處營繕組加設置污水抽出馬達，以符合政府環保法規要求。

(二) 重申規定：

民國 103 年 8 月 7 日召開餐廳營運管理會議決議：餐廳空間以用餐為主，學生活動申請以 2 樓場地為原則，簽奉核准方可使用，並採「以價制量」之原則；申借 2 樓用餐空間辦理活動未訂用本校餐廳商家者(需全部訂購)收取每小時 400 元清潔費，收取所得逕行挹注餐廳清潔消毒等環境維護費運用。

(三) 因新冠肺炎疫情影響，上學期自 110 年 5 月 15 日起開始實施管制禁止校外人士進入，本校師生由大門單一出入口進出，且教務處於 5 月 17 日起發布實施「遠距教學」措施，本學期迄 110 年 10 月 12 日疫情趨緩，同學才開始返校上課，駐櫃攤商在客

源寥寥可數的情況下，已有 3 家結束營業，本組擔任本校與攤商之協調窗口，主動聯絡駐櫃攤商辦理紓困申請，協助渡過難關，所有攤商負責人均對學校援助紓困深感謝忱。

(四) 為維護餐廳環境及設備維持堪用，本組與衛保組及清潔公司等均依據攤商及消費者反應現場待維修狀況，填報本校報修系統，總務處營繕組與事務組等均迅速辦理維修，以維護用餐環境。

(五) 本學期自 110 年 10 月 12 日同學開始返校上課，依據台北市衛生局規定餐廳需實施防疫人流管制，本校配合辦理。感謝校安組吳組長率領秦教官及巡守隊同學編組協助支援管制工作，迄 11 月 9 日台北市政府因疫情趨緩已經取消人流管制規範。

三、衛保組：

(一) 衛生督導檢查

1. 衛生保健組每週不定時抽檢餐廳衛生、油炸用油及餐具進行檢驗，檢查結果公告於本組網頁及餐廳公佈欄，對檢查缺失均要求攤商限期改善，本學期無罰款事項。
2. 衛生局：稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，皆符合衛生標準。

(二) 因應新型冠狀肺炎疫情，執行餐廳各項防疫措施，包含落實實聯制、單一出入口、人數總量管制、店家輔導及防疫環境消毒等。

(三) 食材選擇

1. 非基因改造豆製品：各餐廳使用非基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉及豆瓣醬等）。
2. 肉品：依據教育部規範，供應自助餐、便當之肉品一律採用國產豬、牛。目前本校餐廳品客、雲南小廚販售之豬肉品項皆為國產。非便當形式之餐食，店家可使用非國產肉品，並將肉品來源國家

公告於明顯處，供師生多元化之餐食選擇。

(四) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 110 年 9 月間，各店家蔬菜以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果皆符合標準。
2. 餐食檢驗：於 110 年 10 月 27 日(三)進行餐廳食品抽檢，檢測飲品、冰塊及切割過的熟食等共計 8 件樣品，檢驗結果皆已符合衛生標準。檢驗項目及檢驗結果如下表：

店	家餐	食檢	驗項	目	檢	驗	結	果
品客	切塊雞腿肉	金黃色葡萄球菌	沙門氏桿菌					符合衛生標準
呆熊	鮭魚三明治	大腸桿菌	沙門氏桿菌					符合衛生標準
雲南小廚	香辣白肉	金黃色葡萄球菌	沙門氏桿菌					符合衛生標準
烏日子	現打藍莓牛奶果汁	大腸桿菌						符合衛生標準
烏日子	製冰機冰塊	腸桿菌科						符合衛生標準
典藏咖啡	高麗菜生菜絲	大腸桿菌	沙門氏桿菌					符合衛生標準
典藏咖啡	現打西瓜汁	大腸桿菌						符合衛生標準
典藏咖啡	製冰機冰塊	腸桿菌科						符合衛生標準

(五) 倘於學生餐廳用餐時，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(如為下班時間，可先行冰箱保存)，由營養師評估確認，若經查屬實將依合約處以罰款。

(六) 健康飲食：

1. 營養師輔導餐廳各店家販售多款符合健康飲食原則的餐食，選購時可參考健康餐食海報或主動詢問店家。

2. 舉辦各式健康飲食宣導活動，以提高師生健康知能，請委員們透過社群網路協助宣傳。

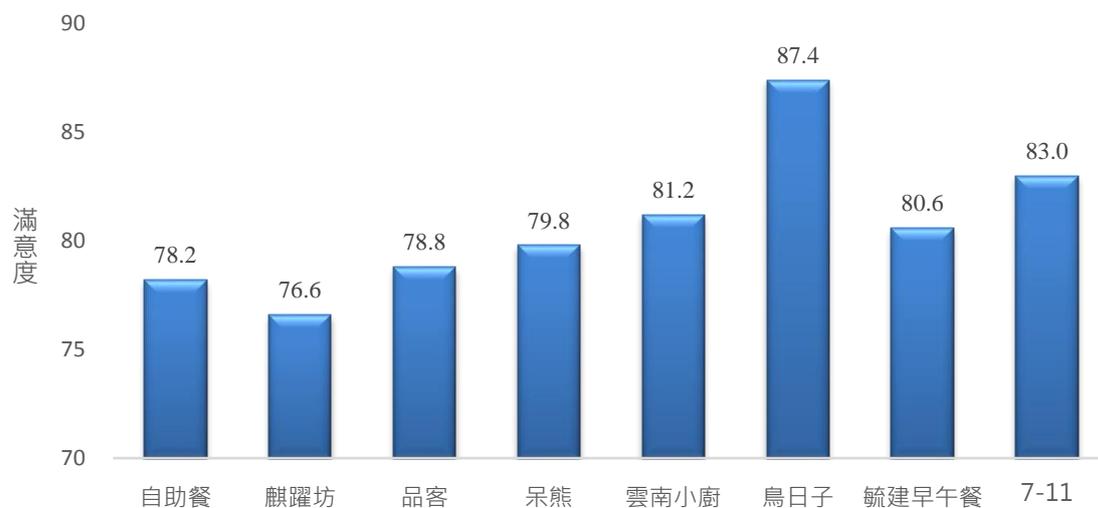
(七) 餐廳滿意度問卷調查：本組於 110 年 4~5 月期間，以線上問卷方式發送全校師生進行問卷調查，共 637 位師生填答。

1. 問卷滿意度評估的項目包含：新鮮度、衛生、口味、價格及服務態度。

2. 依據評估項目分析：滿分為 5 分，整體平均得分以「服務態度」之得分最高（4.27 分；換算為滿意度為 85.4 分），「價格」得分最低（3.86 分；換算為滿意度為 77.3 分）。

3. 全場滿意度總平均為 80.9 分，各店家整體滿意度得分如下圖：

餐廳各店家滿意度



陸、提案討論與意見交流：生輔組呂老師提議：有同學反應前往活動中心購買早餐較耗時，如果趕赴上課就無法購買，建議可否在教學區設置簡易販售區，提供同學就近選購？

柒、主席指裁示項：駐櫃攤商與學校依合約規範供應餐食，倘在教學區增設簡易販賣區也要考量攤商能力，請工作小組研議後再行辦理。

捌、散會