

國立臺北教育大學 114-1 學期膳食委員會會議紀錄

114 年 11 月 20 日 12 時 10 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（請依總務處、康元餐飲有限公司、生輔組及衛保組等順序報告）
- 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 36 員，實到 27 員，出席人數已符合法定標準，請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：

- 一、介紹本校餐廳管理單位主管、康元餐飲有限公司李總經理、吳經理及曾營養師（新到任）予全體委員。
- 二、近期因季節變化，提醒大家注意身體健康維護。
- 三、民以食為天，安全衛生及多元均衡的飲食是維護身體健康最重要的支柱，有健康的身體才能面對生活及學習的挑戰。希望在康元公司努力經營之下，除了能以飲食來促進師生的健康之外，也能在經營上穩建發展，創造營運與消費者的雙贏契機。

肆、上次會議執行情形說明：無。

伍、工作報告：

- 一、總務處事務組：本學年目前廠商租金、水電費等稅費在期限內繳納，符合契約規定，目前各櫃位正常營運中。
- 二、總務處營繕組：
 - （一）冷卻水塔泵浦建議定期切換。
 - （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) 設備設施故障損壞，屬學校修繕範圍者請填報線上報修系統(總務處首頁—營繕組組內業務—內部連結—一般營繕設施報修)網址

<https://general.ntue.edu.tw/p/423-1044-96.php?Lang=zh-tw> 或洽總務處。

三、總務處環安組：

- (一) 本校活動中心之消防系統包含消防總機(B1-5F)及排煙系統(1-2F)。其中，消防總機已於112年5月完成汰舊換新作業；排煙系統則預計於114年8月完成更新，並同步整合廣播系統，以強化校園安全及系統功能。
- (二) 再次宣導：臺北市政府公告自114年7月22日起，政府機構、北市府所屬機關委外經營場館及私立學校等不得免費提供一次性餐具品項為餐盒、碗、筷及湯匙，每件餐具收費不得低於新臺幣1元，且應與消費者購買之商品分別計價。請各位教職員工生支持「自備、重複、少用」，落實源頭減量，並加強本校資源回收分類工作，減少垃圾產生量。

四、康元餐飲有限公司：

- (一) 學生餐廳目前設有9個櫃位(含影印店)，整體均維持滿櫃營運狀態，本學期各店家供餐穩定、服務運作良好。其中「銷魂蝕店」、「麥子田複合餐飲」及「茶叔飲冰品」為本學期新進駐店家，已逐步進入穩定營運階段。此外，本公司於8月新聘任駐點曾營養師，共同協助督導餐飲品質與衛生安全管理，確保學餐更符合健康營養與食品安全標準。
- (二) 為響應淨零碳排與源頭減廢政策，本公司積極配合政府法規推動環保措施，依據臺北市政府公告自114年7月22日起，販售餐飲時不得免費提供一次性餐盒、碗、筷子及湯匙，每項收費金額不得低於1元。學餐已依規定配合辦理並同步加強宣導，鼓勵同學自備環保餐具，減少一次性用品使用。期盼藉由日常行動落實「自備、重複使用」的觀念，珍惜資源、減少浪費，共同為環境保護盡一份心力。
- (三) 為響應政府推動2050「淨零綠生活」政策，本公司持續打造環保、低碳的供餐與用餐環境，積極輔導並鼓勵各店家申請加入「綠食飯桌」計畫。經環境部審查後，全體店家於10月中旬獲核發標章，展現餐廳

落實永續飲食的決心與成果，希望能以美味兼具永續的綠色飲食方式，為全校教職員生提供更健康、環保的用餐體驗。

- (四) 學生餐廳於 114 年 10 月 23 日接受教育部及衛生局聯合訪視，經檢查未發現任何重大衛生缺失，並獲得督導委員的一致肯定與好評。
- (五) 於 6 月下旬發現餐廳入口空氣門運轉時產生異音，為維持空氣有效阻絕蚊蠅入內並消除噪音干擾，公司隨即請專業廠商進場檢修，完成二部空氣門汰換施工，使設備恢復正常運作。
- (六) 為確保排水順暢並防止堵塞或病媒孳生，公司於暑假期間（7 月下旬）委託專業清潔公司進行各櫃位下水管線清潔與保養作業，提升衛生安全與環境品質。
- (七) 為增進餐廳冷氣循環與用餐舒適度，利用暑假期間請水電廠商於一樓用餐區天花板增設四部循環風扇，使冷氣氣流分布更均勻，顯著提升用餐環境品質。
- (八) 經巡檢發現廁所便池沖水踏板開關按壓時有滲漏現象，造成地面潮濕與髒污，公司主動請水電廠商進行汰換，已經於 10 月上旬完成男女廁所踏板開關更換作業，確保廁所環境乾淨整潔。
- (九) 目前各櫃位及營運狀況摘報如次：
 - 1.全家便利商店:持續穩健經營成為同學的日常補給據點，提供多樣餐飲、生活用品與代收服務，且配合環保政策推出自帶杯折扣，並不定時配合總公司推出各種優惠好康活動，請同學多多把握喔!
 - 2.好地方自助餐:以「吃多少、取多少」為經營理念，供應豐富主菜與多樣蔬食，採用秤重計價方式，減少食物浪費，提供群組訂餐及外送服務，且持續推動離峰減價時段，以建立固定客群並獲得多數教職員生的好評。
 - 3.米卡蒸烤盒餐:主打低油、低鹽、以蒸烤方式製作的健康盒餐，提供均衡營養與便利外帶，而且款式多種，是培養同學健康飲食習慣的好選擇。
 - 4.拉亞漢堡:延續連鎖品牌的品質，供應各式早午餐與咖啡飲品，除平日營業外，假日亦吸引社區民眾進入校園消費。今日起推出日本超人氣

爆餡生甜甜圈，現炸外酥內軟，歡迎喜歡甜品的同學嚐鮮！

- 5.銷魂蝕店:本學期新加入學餐的廠商，屬於「老曹旺功夫銷魂麵」旗下連鎖品牌，在台北及台中新光三越設有專櫃，餐點具有香、鹹、麻、辣美味，主打銷魂功夫麵與招牌銷魂飯等熱門料理，口味獨特用料實在，營業以來漸受學生喜愛。
- 6.茶叔飲冰品:新加入學餐之飲料連鎖店，講求「杯杯現萃、茶香不澀」，提供手搖飲與冰品，飲品強調減糖、少冰、健康調製，推行自帶杯優惠，響應環保減塑政策，漸受同學青睞。
- 7.麥子田複合餐飲:主打義大利麵、燉飯及滷肉飯套餐等多樣化料理，新學期推出「加入會員」專案，鼓勵同學新加入會員可以獲得消費滿百折 15 元優惠，歡迎同學多多利用喔！
- 8.好吃派製造所:販售各式甜派與鹹派，口味經常創新且外帶方便，是下午茶時段的人氣選擇。新推出每日 1830 時起架上商品原價 7 折優惠，當月壽星消費滿 300 元贈送巴斯克乳酪蛋糕(原價 90 元)，歡迎同學共襄盛舉喔！

(十) 本公司構想：

- 1.規劃於本學期末辦理「水果放送活動」，於中午 12 點時段在餐廳入口處舉行，將免費贈送新鮮水果給在場同學，傳遞健康飲食理念。活動訊息將提前公告，歡迎教職員生踴躍參與，共同營造溫馨互動的校園
- 2.公司將持續以「健康、永續、創新」為核心理念，鼓勵各店家運用當季食材製作健康餐點，並積極導入電子支付與線上點餐服務，提升消費便利性與餐飲效率，期盼藉此強化學餐整體形象、促進與學生間的互動，打造兼具美味、環保的校園用餐環境。

五、學務處生輔組：

- (一) 本學期聯繫各系推舉學生委員代表參與本會，學生委員總計 18 位（已建立通訊群組聯繫訊息），配合餐廳營運續約評鑑，本組已經於 114 年 11 月 6 日中午聯繫事務組黃組長主持先期說明會，與評議學生代表 4 位（學生主委及三學院代表）詳述評議作業細節，使參與代表明瞭考評目標、項目、配分及評議方式等，俾能順利完成考評作業。

- (二) 本學期幹部座談中，有同學反應午間用餐時段人滿為患座一位難求，為了紓緩人流壓力，本組聯繫康元公司將會持續優化現有空間及動線，加強宣導一人一位、請消費者不要用包包等物品占用座位、若一樓座位客滿可以前往二樓尋覓、在用餐過後也將位置禮讓給需要的人等方法，以增加餐廳座位輪動性，讓更多內用的消費者方便用餐。此外，也鼓勵課表較有彈性的同學，善用沒有課的空檔提前用餐，像是 11:00~12:00 的離峰時段，通常比較容易找到座位，也能有效分散中午尖峰的壓力。另提醒同學，在 13:30~14:00，自助餐亦提供價格優惠，歡迎彈性調整用餐時間。
- (三) 申請本校餐廳 115 年度業務費：為提供本校餐廳行政管理單位作業需要，本組協調編列預算計新台幣 30 萬元維持因應。

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、食材儲存運用、油炸用油及餐具等進行檢驗，凡未達衛生標準項目要求均限期改善及複檢，重大缺失則依合約處以罰款。

- (二) 食材平台登錄：本學期每日登錄率達 99-100%。

- (三) 罰款事項：

- 1.好地方自助餐：114 年 2 月 13 日發現蒼蠅，罰款 2000 元。
- 2.好地方自助餐：114 年 3 月 19 日過期芝麻，罰款 2000 元。
- 3.好地方自助餐：114 年 7 月 29 日三杯雞未熟，罰款 2000 元。
- 4.好地方自助餐：114 年 8 月 14 日三杯雞未熟，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. 過濾水檢驗：檢驗 4 處，合格率 100%。
4. 餐食檢驗：於 114 年 6 月 17 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 13 項，檢驗結果如下：

店家	餐食	檢驗項目	檢驗結果
全家	奇異果霜淇淋	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
好地方自助餐	自助餐便當	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 仙人掌桿菌	符合衛生標準
米卡蒸烤餐盒	蒜泥白肉盒餐	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 仙人掌桿菌	符合衛生標準
稻禾	招牌功夫麵套餐	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
稻禾	冰冬瓜茶	腸桿菌科	符合衛生標準
拉亞漢堡	起司厚牛吐司	大腸桿菌 李斯特菌	符合衛生標準
拉亞漢堡	冰紅茶拿鐵	腸桿菌科	符合衛生標準
茶叔	剉冰	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
茶叔	冰塊	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
麥子田複合餐飲	海鮮燉飯	仙人掌桿菌	符合衛生標準
好吃派	巴斯克乳酪蛋糕	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 李斯特菌	符合衛生標準
典藏咖啡	切片雞胸肉	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 李斯特菌	符合衛生標準

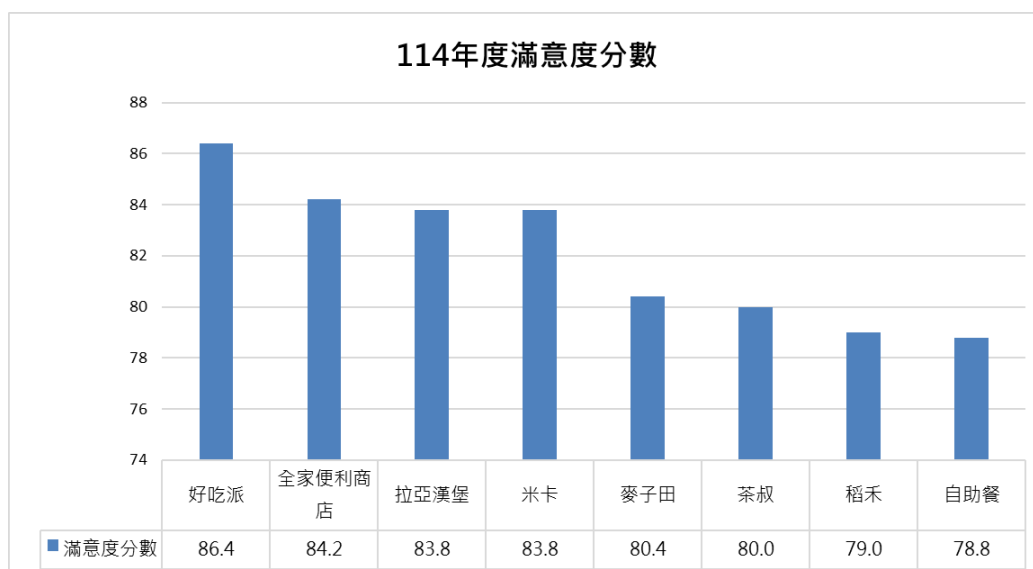
店家	餐食	檢驗項目	檢驗結果
典藏咖啡	冰塊	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準

備註：抽檢食物品項挑選原則；以各店家餐食中風險較高的食物為主要選項，以提高廠商對衛生操作之重視。

(五) 餐飲衛生輔導訪視：教育部於 10 月 23 日委派專家學者及衛生局蒞校進行餐飲衛生輔導訪視，委員建議事項已輔導業者進行改善。

(六) 餐廳滿意度暨健康行為問卷調查：

本年度於 5 月份進行問卷調查，餐飲滿意度題之統計數據，扣除「近一個月從未至學生餐廳消費」40 人，以 573 人進行分析。



(七) 永續餐食優惠活動：為提升師生健康飲食並落實永續概念，輔導餐廳店家開發以豆製品為元素的新菜色，並推出優惠活動至 11 月 28 日（限量 1,500 份），師生憑通關密語「減肉換豆，減脂又永續」即可享每份餐點現折 20 元優惠，以鼓勵並推廣校園永續餐食選擇。

(八) 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。

(九) 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。

(十) 外食選擇用餐場所應注意事項：

1. 建議優先選擇張貼有「優」或「良」標章之「優良餐飲業者」。
2. 整潔乾淨工作衣帽、手部沒有傷口、無抽煙、嚼檳榔等行為。
3. 工作人員拿取熟食時，應配戴手套，避免交叉污染。
4. 環境清潔乾淨，可觀察電風扇、冷氣出風口、燈飾等處。
5. 無寵物、蟑螂、鼠患及蚊蠅。
6. 碗盤潔淨無裂縫，沒有斑點油漬，供應公筷母匙。
7. 廚房或烹調區域，沒有油膩不潔。
8. 廁所保持乾淨並備洗手清潔劑。
9. 自助餐選擇有保溫設備及防止飛沫遮罩的熱食。
10. 置於室溫超過兩小時以上的便當，請勿食用。



陸、提案討論與意見交流：

- 一、主席：今天的會議非常精彩，營養師專業的報告增長了大家對永續餐食更進一步的認知，在康元公司全力配合下，能結合各店家推廣創意特色的產品，非常難能可貴！這種精神就像我們把學校當做是自己的家一般在經營，藉此特予表揚。今天機會難得，歡迎大家提出寶貴的意見！
- 二、總務長：今天大家所品嚐的永續小點（泡菜豆皮捲），透過營養師的說明才能瞭解食材的珍貴與做工的繁瑣，我剛才在用餐時發現「真是好吃」！相信大家都有同感。康元公司也配合推出了優惠的價格，請同學們在系上及學生會等社團廣為宣傳，對大家的身體健康及減脂增肌都有很大的幫助。

三、衛保組唐組長：減肉換豆永續餐食是增肌減脂非常好的行動方案，希望廣為宣傳，除了可以強健身體，也可以對抗氣候變遷，共同為減碳盡一份心力。後續衛保組也會持續研究及推廣，歡迎大家一起來響應。

四、心諮 2 甲陳珮委員：

（一）一次性餐具收費：目前學餐除了全家於結帳時支付，其他店家是以「誠信筒」的方式運作，較不具強制性。想知道一次性餐具收費的目的為何？是希望學生自備餐具嗎？目前看來更偏向符合政府政策而實施的餐具收費。

（二）資源回收分類：學餐的回收項目較少，分類項目不多！本學期資源回收區的垃圾桶更改擺放方式，對於垃圾及資源回收處理的規劃比以往更方便投遞回收。

（三）減肉換豆操作：不確定如何參與這個優惠活動，是結帳時跟老闆說通關密語？還是先點相關餐點就可以參加？

五、康元公司吳經理：

（一）有關一次性餐具收費是台北市政府於 114 年 7 月 22 日公告執行政策：位於台北市各公、私立學校於販售餐飲時不得免費提供一次性餐盒、碗、筷子及湯匙，每項收費不得低於 1 元，目的是減輕垃圾處理對環境的負擔。學餐須配合政府法令規定據以執行；惟考量政策執行須先行充分宣導，現階段為了避免店家收支找零錢接觸的風險，故暫以設置「誠信筒」方式，宣導自行投遞餐具費用或使用行動支付結帳，並鼓勵消費者能自備餐具或使用店家免費提供內用不鏽鋼餐具，以達到邁向淨零及落實源頭減廢的目標。

（二）感謝同學支持及認同資源回收區調整後的做法，目前學餐資源回收區的項目計有：玻璃、鐵鋁罐、寶特瓶、紙類等分類。這是依據學校資源回收區的分類項目所設置，整體回收作業運作順暢，我們會持續做好資源分類與回收作業，讓大家用餐後所產出的垃圾及資源回收品項均能符合環保的要求與標準。

六、衛保組徐營養師：減肉換豆是本組推行永續餐食「給你健康、給店家動力、給地球喘息」的目標，同學們只要先到配合的櫃位選餐（活動辦法所標示的 6 項餐點），然後到結帳櫃台以通關密語並完成實名簽具：單位（系別）與姓名後即可享有減價優惠，歡迎踴躍訂購。

柒、主席指裁示項：

一、感謝大家熱烈的討論，有關永續餐食的作法相當創新且嘉惠各方，若有會議或活動，請衛保組協調可以不受限購的約束，專案提供全面性優惠，以鼓勵給消費者健康、給店家動力及給地球喘息的最佳行動方案。

二、114 年 11 月 27 日晚上是本校 130 週年校慶點燈祈福晚會，特別邀請名聲樂家簡文秀大學姐、知名歌手黑旋風及薩克斯風名師孫維廷蒞校演出，節目精彩絕倫，如果你有時間，歡迎大家報名，一起來共襄盛舉參加溫馨又歡樂的校慶晚會！

捌、散會