

國立臺北教育大學 114-2 學期膳食委員會議紀錄

115 年 04 月 23 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 33 員，出席人數符合法定標準，請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：感謝大家今天踴躍的出席，一起來參與餐廳的運作情況並且討論精進，首先介紹統包商康元餐飲有限公司經營團隊李總經理、案場主要負責人吳經理及曾營養師，本校與康元公司合作案場經營管理已逾 3 年，目前都能穩定的營運，希望透過大家的努力及關心可以讓全校師生吃得多元營養、飲食衛生安全更有保障，今天會議請依程序進行。

肆、上次會議執行情形說明：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。衛保組已經協調依決議事項辦理。

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，近期有櫃位更換，俟後由康元公司於櫃位介紹時將做更詳盡的說明。
- 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。

三、總務處環安組：

(一) 本校活動中心消防系統已完成 115 年第 1 季維護保養，檢修項目包含汰換探測器及緊急照明燈具，並同步測試消防總機及排煙系統運作情形，以強化校園安全。

(二) 再次宣導：依臺北市政府公告，自 114 年 7 月 22 日起，各機關及私立學校不得免費提供一次性餐具（餐盒、碗、筷、湯匙）；如提供，每件須收費至少新臺幣 1 元並與商品分開計價。請教職員工生落實「自備、重複、少用」，加強資源回收，減少垃圾產生。

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），整體維持滿櫃營運。本學期各店家供餐情形穩定，整體服務運作良好。原「銷魂蝕店」因對外拓展新據點致經營方向調整，已撤出校內營運，並依原登記名稱將店面頂讓新業者承接，店名變更為「四季排骨」，經衛保組完成場地檢查後已開始營業，目前營運狀況逐步穩定中。本公司持續加強各櫃位之餐飲品質與衛生安全督導，確保符合健康營養及食品安全相關規範。

(二) 經環安組轉達，有四位同學針對學生餐廳資源回收區提出創新研究計畫。本公司參考採納其建議，針對餐具、廚餘、一般垃圾及資源回收等分類項目，重新調整空間配置與動線規劃，並增設資源回收架（袋）及清楚標示分類項目，以提升同學分類效率與便利性，共同落實環境保護工作。

(三) 依據臺北市餐飲衛生管理分級評核規定，餐飲業者每兩年須接受一次評核。學餐各店家於 113 年接受評核並榮獲「優級」標章，公司今年已主動為各店家完成報名，預計於 6 月接受評核。目前已展開各櫃位輔導與整備作業，持續精進整體衛生管理品質。

(四) 於 3 月下旬發現拉亞漢堡旁箱型冷氣機運轉時出現漏水及噪音情形。為維持地面乾燥並降低噪音干擾，本公司立即委請專業廠商進場檢修，完成排水堵塞疏通及兩組馬達軸承更換作業，使設備恢復正常運作。

- (五) 為確保排水系統順暢並防止堵塞及病媒孳生，本公司於1月下旬委託專業清潔公司實施各櫃位下水管線清潔與保養作業，以提升整體衛生安全與環境品質。
- (六) 於1月上旬發現地下室走道上方之管線漏水，造成地面積水濕滑。經水電廠商檢查，確認為飲料店下水管接合鬆脫所致，隨即進行裝潢拆除及管線重新接合作業，已順利排除漏水問題，恢復環境衛生安全。
- (七) 巡檢時發現男廁小便池感應器異常，導致無法正常沖水。為避免異味產生，本公司即時通知水電廠商進行汰換作業，並於1月下旬完成兩具電眼開關更換，確保廁所環境整潔。
- (八) 為加強鼠害防治，本公司除每月定期執行消毒作業外，亦利用寒假期間全面檢視並封堵餐廳各處孔洞，並增設防鼠刺絲、鋁合金擋鼠板、堵鼠網及封堵膠泥等設備，能有效阻絕鼠類進出途徑。
- (九) 近期學生會趙同學洽詢，擬於畢業典禮期間於餐廳內設置拍貼機一週，並詢問相關收費方式。本公司考量支持學生會活動，回應將全力協助辦理，並不另收取水電及場地費用，期能營造良好校園氛圍，吸引同學用餐並留下寶貴紀念。
- (十) 目前各櫃位及營運狀況摘報如次：
1. **全家便利商店**：持續穩定營運，為校內師生提供日常便利餐飲、生活用品及代收等多元服務，滿足即時性需求。另配合環保政策推動自帶杯優惠，並不定期推出促銷活動，提升消費便利性與吸引力。
 2. **好地方自助餐**：秉持「吃多少、取多少」之供餐理念，提供多樣化主菜與蔬食選擇，採秤重計價方式，有效降低食物浪費。另提供團體訂餐及外送服務，並持續實施離峰優惠措施，經營成效穩定，深獲教職員生肯定。櫃位已在校服務3年，當時合約規範供應餐食以每100公克20元計價，惟因這些年來人事維持費已多次調漲、供貨原料亦因通貨膨脹因素造成經營上已經沒有獲利空間，為能持續經營供餐服務目標，將依據合約規定向學校提出調整價格申請，建議菜色供應由原本每100公克20元調高為21元，特別在本日會議中先向委員們報告，敬請見諒！

3. **米卡蒸烤盒餐**：本學期持續優化菜單內容，主打低油、低鹽之蒸烤料理，並選用池上米提升餐食品質。提供免費加飯及半飯換菜等彈性服務，兼顧營養均衡與外帶便利性，符合健康飲食趨勢。
4. **四季排骨**：為本學期新進駐之餐飲業者，主打中式傳統風味餐點，食材選用與口味具特色。開業以來營運逐步穩定，並逐漸建立學生客群。
5. **拉亞漢堡**：維持連鎖品牌既有品質與標準，供應多元早午餐及飲品品項。除平日服務校內師生外，假日亦吸引校外民眾入校消費，有助提升整體營運活絡度，並適時推出新品以增加市場吸引力。
6. **茶叔飲冰品**：以現萃茶飲為主軸，提供飲品、冰品及輕食甜點等多元選擇，強調減糖與客製化調整，符合健康取向。另推動自帶杯優惠措施，落實環保減塑理念。
7. **麥子田複合餐飲**：本學期調整為泰式料理主題，菜單內容具特色且價格合理，整體市場反應良好。另透過加入 Line 會員制度與優惠方案，提升顧客回流率與消費黏著度。
8. **好吃派製造所**：提供甜、鹹派等多樣產品，口味持續創新，具備良好外帶便利性，為下午茶時段之熱門選擇。並透過時段優惠及行銷活動，提升整體銷售表現。

(十一) 本公司構想：

為協助各櫃位於暑假期間維持穩定營運，本公司規劃對外發行宣傳單及折價券，積極拓展周邊社區住戶及公司行號客源，吸引校外人士入校消費，以提升淡季來客數與營業收入，促進整體永續發展。另懇請學校各單位於暑期辦理營隊及相關活動時，優先考量由學生餐廳提供餐飲服務，本公司亦將配合活動需求彈性調整供餐方式與內容，並在確保食品衛生安全前提下，提供優質且多元之餐飲服務。

五、學務處生輔組：本委員會之學生委員由各系學會推派，感謝 114 學年度學生委員的大力支持與協助，下學年（115 學年度）配合各系學會改選，請各位學生委員聯繫新任系會長依員額推派系上「115 學年度膳食委員代表」，後續將由本委員會學生主任委員幼教系張如妍同學成立「國北 115

學年膳食委員」群組，邀請新任學生委員加入持續為餐廳營運及食品安全提供寶貴意見。

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：115 年 3 月 19 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 11 月 25 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 11 項，檢驗結果如下：

店家	餐食	檢驗項目	檢驗結果
全家	起司蛋糕霜淇淋	腸桿菌科	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
銷魂蝕鋪	排骨便當	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
銷魂蝕鋪	冰冬瓜茶	腸桿菌科	符合衛生標準

店家	餐食	檢驗項目	檢驗結果
拉亞漢堡	冰奶茶(第三天)	腸桿菌科	符合衛生標準
茶叔	冷藏自製仙草	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
茶叔	冰塊(儲冰區)	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
麥子田複合餐飲	滷肉飯便當	金黃色葡萄球菌	符合衛生標準
典藏咖啡	仲夏野莓果汁	腸桿菌科	符合衛生標準
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) 依衛生局規定，大專校院之餐飲業者須接受餐飲分級評核，本校預計於6月份接受評核，本組將輔導業者順利完成評核並獲得佳績。
- (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。
- (八) 宣導飲食衛生安全觀念，以「圖文解說」及「有獎徵答」方式向與會人員強調食安事件防範方法，與會委員計有幼教系林同學、兒英系吳同學、語創系沈同學及事務組黃組長等4位均能針對各項問題提出正確見解並獲得獎品，宣導重點如下：
1. 優先選擇具完善保溫設備及設有防飛沫遮罩之餐食。
 2. 留意作業人員手套使用情形，避免因未適時更換造成交叉汙染。

3. 購買飲品或冰品時，注意冰杓應放置於清潔容器中，避免直接接觸外部環境。
4. 食用火鍋、燒烤等餐食時，應確實區分生熟食器具（如筷子、夾子、剪刀），避免交叉污染。
5. 食物危險溫度帶為 7 - 60°C，熟食於室溫下放置逾 2 小時即具風險，建議避免食用。

陸、提案討論與意見交流：今天會議非常精彩，感謝各單位的努力讓本校餐廳的營運品質能不斷提升，其中營養師以專業的角度分享食品安全衛生觀念，讓大家在在外選擇餐食或自理保存食物時能更具安全保障，現在歡迎大家提出問題，我們一定全力協助解決，是不是先請新任的學生主委自我介紹一下！

（一）幼 2 甲張如妍（115 學年度新任膳委會學生主委）：大家好，我是幼教系二年級張如妍。今天第一次參加「膳食會議」，發現學校對於我們餐廳的衛生安全及供餐的品質都相當重視。而我洽巧一直有在校外餐飲打工的經驗，初次接觸到這些專業的知識，讓我強烈意識到食品安全衛生的重要性及事故發生的嚴重性，謝謝師長們的分享！未來我擔任同學委員們的聯絡工作，將會肩負起凝聚同學們一起來為餐廳未來的發展共同把關、維護及宣導的重任。

（二）康元李總經理：很感謝學校有機會讓本公司參與餐廳的營運，在投資初期公司對案場實施全面評估與瞭解，我們很清楚貴校營養師十分嚴格要求食品衛生安全的品質。既然要有高的品質勢必會投資更高的成本，經過仔細評估後，我們決定接受挑戰。果然這 3 年累積了許多寶貴的能量與經驗，也獲得了消費大眾一致的好評，今後本公司將一本初衷，嚴格要求各攤商來維護我們的品質，希望大家多到餐廳享用安全又衛生的美食。

（三）衛保組唐組長：康元公司在本次會議有口頭提出申請自助餐餐品計費調整的說明，建議在正式申請提出時能將「進品價格」實施分析，另將鄰近地區自助餐供應計價資訊臚列比較，俾支持調整價位之參考依據且能消除消費者疑慮。

柒、主席指裁示項：謝謝如妍同學未來能引領學生委員共同參與餐廳膳委會的工作，我相信在大家集思廣益之下，一定可以促進餐廳正向的發展與持續的進步。李總經理對本校餐廳勇於挑戰的精神及精益求精的經營理念，正是企業家的風範，請大家能持續支持給予櫃位經營動能。唐組長所提自助餐計費調整方案，我相信康元公司也會依據合約及蒐集資訊申請，讓消費大眾更能支持讓攤商妥善經營。本委員會就是一個溝通及意見的平臺，讓大家能互相體諒、發現問題、提出檢討並解決問題，再次感謝各位委員的參與，今天會議至此，謝謝大家！

捌、散會