

國立臺北教育大學 108-2 學期膳食委員會會議資料

108 年 6 月 15 日

壹、說明：本學期膳食會議因新冠肺炎疫情影響，簽奉核定改採以網路公告方式辦理，生輔組蒐集請各業務主管單位工作報告，提供消費者能瞭解本校餐廳運作情況，並請惠賜寶貴意見。

貳、工作報告：

一、總務處：

(一) 學生餐廳目前進駐櫃位狀況及其他說明：

1. 學生餐廳 1、2 樓目前計有：自助餐、A1、A2、A3、A5+A6 櫃位、便利商店、休閒品飲區及 2 樓圖書文具部等 8 個櫃位，正常營運中。
2. 上述櫃位合約均至 109 年 6 月 30 日到期，依合約規定，屆滿後得依承租廠商意願及本校評估結果辦理續約兩次，每次以一年為限。案經奉核依原租金原條件續約自 109 年 06 月 30 日起至 110 年 06 月 30 日止。
3. 因受疫情及整體環境影響，另配合相關防疫措施，各櫃位廠商面臨消費緊縮之衝擊，營運受影響，109 年 3 月至 5 月申請緩租及減租紓困，本校已核定在案。

(二) 依據 108-1 學期膳食委員會會議主席指裁事項，排煙設備已於 109 年 3 月 13 日更換完成。

(三) 防疫相關設備：

1. 109 年 5 月 11 日於學生餐廳裝設二氧化碳濃度監測儀，紀錄室內二氧化碳濃度變化。
2. 餐廳各櫃位加裝感應式酒精消毒機。

二、生輔組：

(一) 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，收取之費用逕行挹注餐廳清潔費運用。（目前防疫期間暫不開放申借）

- (二) 109 年度本校空間廁所清潔及餐廳清潔外包招標，經開標結果；由「鈺記企業社」得標。該公司依合約規定派遣 2 位清潔人員在餐廳駐場服務，目前運作正常。
- (三) 依據本校防疫作業；自從管制單一門禁後（校外人士不得進入），餐廳供貨協力廠商，均應配合由校正門口進出，本組已要求各攤商，督促貨運車輛不可開到學生活動中心前方廣場，小貨車停放在視廳館的後門出入口空地，大貨車停放在藝術館前的停車場，以維護行人安全及避免壓壞廣場磁磚。
- (四) 自 109 年 4 月起，本組協助駐櫃攤商申請「租金緩繳」及「租金減收」等紓困作業，4-5 月已申請核定 8 個櫃次單位緩繳、109 年 3-5 月核定減租計 7 個櫃位，另 109 年 6-8 月減租案仍在申請作業中，輔導駐櫃攤商全力做好防疫工作及供應質優味美的餐食，共促安全、衛生與優質的用餐環境。
- (五) 本委員會之學生委員代表為各系學會推派，感謝本學年（108 學年度）學生委員的大力支持與協助，下學期（109 學年度）配合各系學會會長之改選，請各位同學向新任系會長聯繫依員額推派系上「109 學年度膳食委員代表」（請現任之委員同學在得知新任之委員訊息後；在「國北 108 膳食委員」群組內將提供新任學生委員之：系別、姓名及 Line ID 等），為強化彼此聯繫管道，後續將由學生主任委員幼教系吳心好同學成立「國北 109 膳食委員」，邀請新任學生委員加入。

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。
2. 衛生局稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，缺失項目輔導店家限期改善。

(二) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 109 年 2 月間，各店家蔬菜以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：本學期於 109 年 4 月 14 日(二)進行餐廳餐食抽檢共計 8 項，檢驗結果有 1 項餐食之檢測數值超過標準。本組針對不合格的店家進行個別輔導，將製程中可能產生污染的程序加以改善，並於 5 月 8 日(五)進行複檢結果符合衛生標準。檢驗項目及檢驗結果如下表：

商家	餐食	檢驗項目	檢驗結果與後續處理
味豐	煎雞腿排	大腸桿菌 大腸桿菌群	1.大腸桿菌檢測值符合標準。 2.大腸桿菌群檢測值超過標準，輔導店家加強衛生操作，於 5/8 複檢，結果符合衛生標準。
麒躍坊	切塊油雞	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準。
品客	切塊海南雞腿	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
呆熊	滷豆干、滷蛋	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
雲南小廚	切塊雞腿	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準

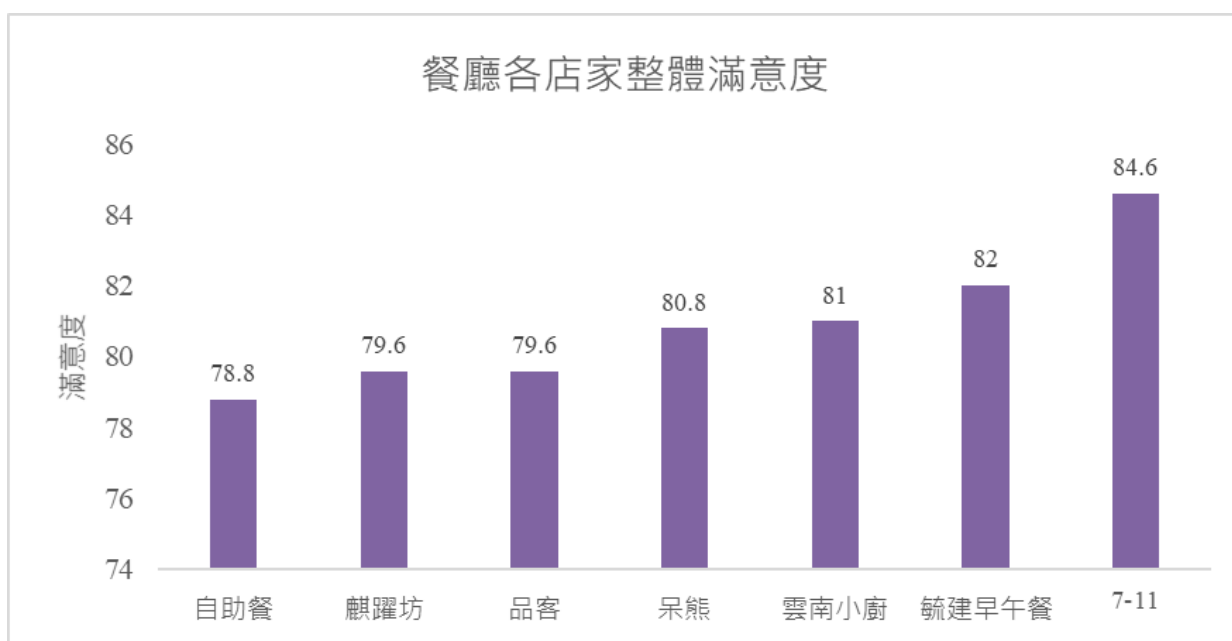
毓建早午餐	鮭魚三明治	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
典藏咖啡廳	蘋果火龍果果汁	大腸桿菌群 大腸桿菌 沙門氏桿菌	檢測值符合衛生標準
典藏咖啡廳	製冰機冰塊	大腸桿菌群 生菌數	檢測值符合衛生標準

(三) 罰款事項：109 年 2 月 7 日雲南小廚因油炸用油品質欠佳，罰款 1000 元。

(四) 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。

(五) 餐廳滿意度問卷調查：於 109 年 4 月中旬，以網路方式發送全校師生進行問卷調查，共 659 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：整體平均得分以「服務態度」之得分最高（滿意度為 85.2 分），「價格」得分最低（滿意度為 76.8 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：



(六) 餐廳防疫措施

1.環境建置

- (1) 一樓用餐區設置壓克力隔板，避免用餐時飛沫傳染。
- (2) 購取餐防疫措施：自助餐實施一人一個夾子，使用後重新清潔消毒，並於中午尖峰時段，由工讀生站崗，確保進入自助餐的消費者都有清潔手部。開放式自取湯桶則改為密閉式茶桶，避免飛沫汙染。
- (3) 環境消毒：每餐尖峰後以稀釋漂白水環境消毒，並於開學前及春假連續假期期間，委託專業公司進行全面病菌消毒。

2.分散人流，避免餐廳人潮擁擠

- (1) 餐廳門口設置便當販售區，減少尖峰時間進入餐廳之人潮。
- (2) 推行團購健康餐優惠活動，鼓勵師生藉由健康飲食提升免疫力，並儘量在校園內購餐，減少社區交互感染。
- (3) 減少餐廳座位，兩個樓層約計減少 200 個座位。

3.衛生宣導與規範事項

- (1) 保持社交距離：餐桌設置壓克力板並張貼圖示，引導師生入座位置；餐廳 2 樓於桌面張貼告示，提醒以梅花座或斜對角方式入座。店家櫃台前點餐排隊動線，張貼 1.5 公尺間隔的地貼，提醒保持社交距離。
- (2) 進入學生餐廳需全程配戴口罩，並發送中英文版公告信件及網頁專區宣導。另於 5 月份臥龍電子報加強宣導師生進入餐廳應注意之相關事項。
- (3) 餐廳張貼多款宣導海報，並以大聲公錄音播放宣導事宜。

4.工作人員健康管理：所有工作人員自主健康管理，自行測量體溫並記錄。

參、建議事項：無。