

國立臺北教育大學 107-1 學期膳食委員會會議記錄

107 年 11 月 23 日 12 時 15 分

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 32 員，實到 24 員，請主席致辭。

參、主席致辭：很感謝大家今天參與本學期膳食會議，希望藉著今天的討論能讓本校餐廳的營運狀況使全校師生有更深入的認識，現在請依程序開始進行。

肆、上次會議執行情形說明：

- 一、餐廳監視系統尚有舊式鏡頭易造成顯像不清楚，請校安組儘速辦理更新事宜。

執行情形：

校安組已於 107 年 06 月 06 日接洽監視器廠商更新餐廳 1-2 樓廁所外側之 2 部監視器鏡頭（更換為高畫質光學鏡頭），經測試檢驗對逆光感應及畫面解析度均有大幅提升。

- 二、夏季即將來臨，食品安全尤其重要，在衛保組說明中有關大量訂餐時要留存樣品，各單位在存樣時可洽請衛保組協助提供冷藏。

執行情形：

衛保組已運用臥龍電子報及校網頁宣導，並告知各單位舉辦餐會時，本組可提供留樣冷藏保存之服務。

伍、工作報告：

- 一、總務處：

(一) 學生餐廳目前櫃位招商狀況：

1. 學生餐廳 1、2 樓：自助餐、A1、A2、A3、A4、A5+A6 櫃位、便利商店、休閒品飲區及 2 樓圖書文具部等 9 個櫃位，除 A3 及 A4 二櫃位係依合約規定，雙方合意辦理續約 1 年外，其餘櫃位廠商合約於今（107）年 06 月 30 日屆滿，皆經過重新上網公告招商及評選程序，與得標廠商簽訂 2 年合約，目前櫃位廠商正常履約中。
2. A4 櫃位承租廠商因個人因素，申請於 11 月 30 日停止營業，後續辦理招商方式，將與 2 樓「日常生活用品區」櫃位提請相關會議討論議決，再依決議事項續辦後續招商事宜。

二、生輔組：

- (一) 申請年度餐廳業務費：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 108 年度餐廳有關業務支出新台幣 126.5 萬元。

營運管理維持費	30 萬元
餐廳升降設備保養維護費	11 萬元
排水疏通費	2.5 萬元
餐廳清潔工作外包	80 萬元
截油槽抽取	3 萬元

108 年度經費編列在餐廳清潔工作外包部分，因勞工基本工資調增及勞基法有關勞工例休假之修正，將會增加雇主成本，已增列 5 萬元因應（去年 75 萬元，今年為 80 萬元）。「108 年度本校餐廳清潔外包標案」，已於 107 年 11 月 12 日簽案；考量購案性質及校區清潔維護之一致性；建議與年度「全校廁所盥洗室清潔公開招標案」合併辦購，以節省採購作業流程及經費運用。其餘預算項目因人力及物資費用調漲等因素，導致技術及勞務等性質之項目均呈上揚趨勢。

- (二)重申規定：民國 103 年 8 月 7 日召開餐廳營運管理會議；會中決議：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）每小時 400 元，收取之費用逕行挹注餐廳清潔費運用，有關租借單位（或個人）之發票，本組已協調由餐廳清潔外包承商以「場地清潔維護費」開立。
- (三)本校自 102 年 10 月起結束委外經營改為自主營運管理已逾五年，目前已產生部分設備及消耗品因不堪修復須報廢回收，未來也會有更多大型設施（備）會因損壞而需回收清理，建議保管組能將之納管，在損壞無法使用時一併請回收商清理，以利營運工作推展。經協調保管組已惠覆如下：
1. 固定牆上或有管線之財物請先自行拆卸（本校回收商僅載運）。
 2. 須達一定數量並集中再聯繫廠商時間後統一處理（廠商車輛須依財物數量及體積而定）。
 3. 少量物品請自行搬運至行政大樓 B1 集中。
- (四)107 年 08 月 29 日，消費者穆先生來訊息反映：本校餐廳「統一超商」於 08 月 24 日（星期五）午餐用餐時段施作噴漆作業產生難受氣味（時為重新招租後廠商進行櫃位整理），造成消費者無法在餐廳內用餐，建議餐廳未來如果進行整修工程時應審視消費者權益，此訊息建議納入合約管理並列為施工單位重要之紀律要求。
- (五)為提供即時維修資訊，防止於假日營業時間設備（施）故障造成營運困擾，生輔組已協調各管理單位提供經常維護之協力廠商聯絡資訊，目前已建立電梯等 15 類廠商聯絡方式，於通訊軟體群組中建立「筆記本」，以備緊急事件發生時協調聯繫。

三、衛保組：

(一) 衛生督導檢查

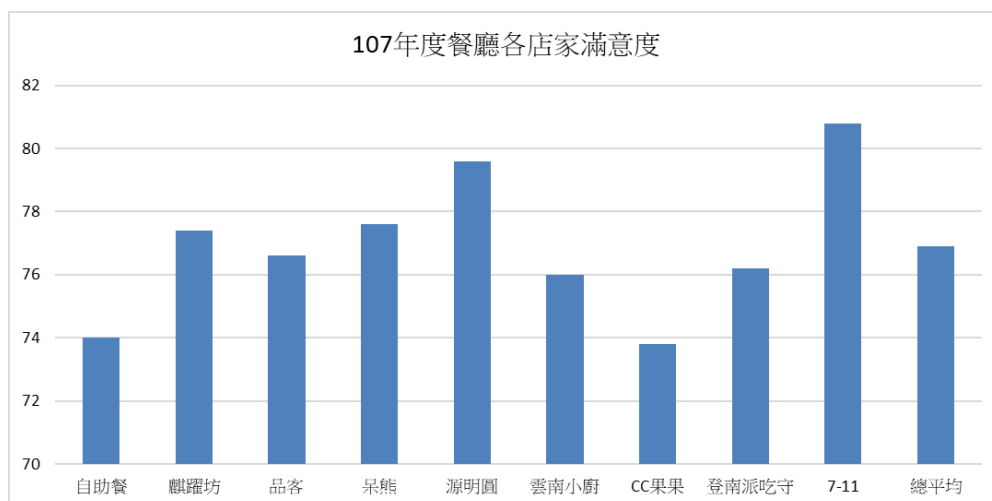
1. 衛生保健組每週不定時抽檢餐廳衛生，檢查結果並公告於本組網頁及餐廳公佈欄；缺失項目要求店家限期改善。
2. 衛生局稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，檢驗結果均符合衛生標準。
3. 餐飲衛生輔導評鑑：教育部於 107 年 9 月 19 日(三)委派專家學者、衛生主管單位及農委會人員等編組蒞校輔導，訪視結果皆符合標準。

(二) 107 學年度暑假期間配合攤商重要招租時機，進行餐廳環境改造，以提高衛生品質，工程要項如下：

1. 委託專業清潔公司進行挑高管線、風管、窗戶清潔。
2. 廚房及公共區域油漆工程。
3. 餐廳各店家廚房大掃除。

(三) 餐廳滿意度問卷調查：107 年 4 月中旬以網路發送方式進行全校師生問卷調查，有效問卷共計 574 份，結果如下：

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 80.6 分），「價格」得分最低（滿意度為 73.4 分）。
3. 攤商的整體滿意度總平均為 76.9 分，各店家整體滿意度得分如下圖：



(四) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：107年7~8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107年10月25日進行餐廳餐食抽檢共計8項。檢驗結果有4項餐食之「大腸桿菌群」數值超過標準，該菌雖不會直接影響身體健康，但表示產品衛生狀態未達標準。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11月8日進行複檢，檢驗結果已全數符合衛生標準。詳如下表：

商家	抽檢餐食	10/25 初驗結果	11/8 複驗結果
自助餐	涼拌秋葵	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：超標	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格
麒躍坊	涼拌黃豆芽	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：超標	店家已不再販售涼拌製品，故未再複檢。
呆熊	壽司	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：超標	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格
毓建	紅茶	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：超標	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格
品客	泡菜	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格	免複檢
源明圓	水波蛋	沙門氏桿菌：合格	免複檢
雲南小廚	涼拌小黃瓜	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格	免複檢
蘋果小屋	奇異果汁	1.大腸桿菌：合格 2.大腸桿菌群：合格	免複檢

(五) 罰款事項

1. 107年5月9日自助餐販售之便當內豬排未熟，罰款2,400元。
2. 107年5月25日雲南小廚販售便當內發現小蟑螂，罰款2,250元。
3. 107年9月5日麒麟坊販售便當內發現微小鐵網硬物，罰款2,000元。

(六)若於本校餐廳用餐時，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，經查屬實將依合約處以罰款。

(七)宣導自備環保餐具：依據環保署法規及本校政策，餐廳商家不得免費提供購物用塑膠袋及免洗筷，消費者需付費購買。部分同學因不想付費購買免洗餐具，而直接將環保餐具(筷子或湯匙)攜出餐廳使用，但環保餐具為餐廳店家向餐具公司租賃，若有遺失，店家須負賠償責任，建議同學養成自備餐具的習慣。

陸、提案討論與意見交流：

一、主席提問：就學生活動中心2樓「日常生活用品區」櫃位，雖然已經設定與學生日常生活用品區之用途，但一直未招租出去，就生活需求的觀察，校內並未設置理美髮部門，如果能有這類型的廠商進駐，將可提升生活機能，可否請事務組就招租構想及過程與大家分享。

事務組林麗蓉專員回覆：總務處已就2樓日常生活用品區之櫃位已多次公告招租，但不知是否因地理位置欠佳較不受青睞，近日將配合樓下A4櫃位(已核定自107年11月30日起申請停止營業)，先行舉辦招租會議討論，如果有理髮或美髮之廠商願意投標進駐2樓(目前雖無設置供水線)，將配合其需求協助建制。

二、主席提問：衛保組適才所說明之餐廳滿意度問卷調查除了公告之外，如何能發揮其效益？

衛保組徐營養師回覆：本組在問卷後均會優先提供商家，就消費

者意見當作其後續營業之重要參據，如此可有效提升各攤商進步之動能。

三、主席提問：請問餐廳蔬菜農藥殘留檢驗次數？是否可以考慮增加檢驗頻率？

衛保組徐營養師回覆：

(一)本校餐廳店家每學期進行一次蔬菜農藥殘留檢驗，在果菜批發市場大量採購之店家，直接將購買之蔬菜送果菜批發市場檢驗室檢驗；採購蔬菜量較小之店家，則向上游蔬菜供應商索取近一個月內的農藥殘留檢驗報告。另外，本校接受教育部、農委會等主管單位評鑑或衛生局不定時抽檢時，皆會有隨機採樣之檢驗機制。

(二)蔬菜農藥殘留監測首重有效的源頭管理，由主管機關農委會每月不定期於田間及集貨場採樣檢驗超過一千件以上；若自下游餐廳店家進行抽驗，恐無實質效益又徒增檢驗成本。故本組建議無須提高檢驗頻率，但鼓勵店家儘量購買有標章認證的產品，如：吉園圃安全蔬果，並提醒店家保留進貨資料，以保障食材安全，並利於溯源。

四、校安組蔡教官：藉由今日會議的說明可增進委員們對本校餐廳食物供給的認識與信心，為了強化本會訊息傳遞功能，生輔組已建立與各系學生委員之聯絡群組，將適時提供有關營運及食品安全等訊息，尤其餐廳各攤商均提供物美價廉之食品，請大家告訴大家歡迎前往消費，以資進各攤商提供更優質的餐飲服務。

柒、主席指裁示項：無

捌、散會