

112 國立臺北教育大學 113-1 學期膳食委員會會議紀錄

113 年 11 月 21 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：37 員，實到：26 員，出席人數已達法定標準，請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：感謝師長及同學委員大家共同參與，也感謝康元李總經理團隊的努力，希望秉持顧客至上的原則，建立優良服務的好口碑，才能招徠廣大客群，也可以提升營業的利潤，創造更好的績效，今天機會難得，大家可以集思廣議，相信康元公司也會重視並予以精進，請按議程進行。

肆、上次會議執行情形說明：

- 一、委員提議為了推動環境保護工作，若消費者自行攜帶環保餐具，應該予以回饋獎勵，鼓勵大家為環保工作一起努力，也可以節約攤商的餐具備品成本。執行情形：康元公司已宣導鼓勵各店家配合辦理，目前消費者自備餐具購買餐點(含飲料)可回饋 2 至 5 元不等，敬請大家多多利用。
- 二、委員提議自助餐供應湯點品質不佳、義大利燉飯價位較高且品質較不符合期待值（內容物甚少）精緻度亦不足；另外也發現餐廳男廁衛生紙供應經常不足。執行情形：康元公司已要求自助餐加強湯品食材，目前均為當天現做湯點且每天均有供不應求情形。已經輔導義大利麵店家調整燉飯食材內容，增加餐點的 cp 值，讓同學能滿意。另外持續督促清潔人員加強巡檢洗手間，除應保持常態清潔外，並隨時注意衛生紙的存量，適時補充。

三、續約考核應嚴謹作業，請考評小組 15 位委員與康元公司就提案一、二爭議部分討論周全後辦理。執行情形：事務組已經於 11 月 7 日就續約考核要項、績分配比及可能爭議等三大區塊問題聯絡評議委員及康元公司完成協調，預計於 11 月 21 日（今日）本學期膳食會議後實施評議作業。

伍、工作報告：

一、總務處事務組：

- (一) 學生活動中心 1 樓及 2 樓承租廠商：1 樓康元有限公司及 2 樓圖書文具部（麋研齋）等 3 個櫃位，目前正常營運中。
- (二) 本學年有 2 家新攤商稻禾及好吃派進駐案場提供服務，廠商目前租金及水電費均有在期限內繳納，符合契約規定。

二、總務處營繕組：

- (一) 場地內電梯請注意日常保養。
- (二) 如有使用地下室截油槽，請注意馬達養護。
- (三) 場地內污水管請注意維護避免堵塞。
- (四) 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—一般營繕設施報修或總務處首頁-設備報修系統）網址 <https://reurl.cc/QE85kb>。

三、總務處環安組：

- (一) 現行免洗餐具規範：內用不得提供各類材質免洗餐具，外帶不得提供塑膠類免洗餐具。但依臺北市政府環境保護局 113 年 9 月 27 日辦理「臺北市管制販售餐飲提供一次性餐具類別及收費標準公告（草案）」，臺北市預計 114 年 1 月 1 日起，內用維持不得提供各類材質免洗餐具，外帶不得免費提供各類材質免洗餐具（需另付 1-2 元，且不得提供塑膠類）。目前為草案階段，尚未正式發布，但一經發布就會施行，煩請學生餐廳可預為因應。
- (二) 持續監控學生餐廳內二氧化碳濃度（平日 500-800ppm，法規 1,000ppm），以維持良好之室內空氣品質。
- (三) 學生餐廳垃圾以紙餐盒等容器為主，希望師生同仁及餐廳

配合回收步驟，1.清理乾淨、不留渣。2.確實分類，做環保。3.堆疊放置、不亂丟。另鼓勵大家自備餐具、環保杯袋等，減少廢棄物產生。

四、康元餐飲有限公司：

- (一) 餐廳營運概況：學生餐廳建置 9 個櫃位(含凱蘿影印店)，上學期汰換 2 個攤位(阿弟炒麵及玄仔小吃部)，公司運用暑假期間招募「稻禾手作便當」、「C'est bon 好吃派」等 2 個新店家加入學餐行列。期待透過多樣化的餐飲選擇及強化衛生管理的機制，保持營運順暢且能滿足消費者的多樣性選擇需求。
- (二) 為提昇用餐區座位空間並汰換部分舊座椅，本公司於 6 月份增購 60 張新座椅，俾便利同學於中午尖峰時段能有更多位置可以使用，增加整體營運空間，歡迎同學呼朋引伴前來用餐。
- (三) 因應餐廳大門出口之空氣門噪音過大且內部機件轉輪損壞，本公司於本學期購置 2 台空氣門施工更新，阻隔餐廳內外氣流並防範病媒進入。
- (四) 為開拓營運動能，學餐設置國北教大 Line 官方網站，目前加入好友人數已近 1 千 7 百多人，有效強化學餐能見度，且運用網路服務訂餐的同學，期能達到省時便利的效果。
- (五) 本公司聯合各店家推出周年慶促銷方案，已於 11 月 1 日起發放宣傳單啟動促銷活動(本次活動至 12 月底)，每份宣傳單優惠 150 元以上，總計發行 4,000 份，本次活動同時對外宣傳，期待寒假期間能持續招徠附近住戶或上班族入校消費，俾利提升餐廳整體消費動能。
- (六) 學生會羅同學於 10 月中旬轉達同學反映意見，希望能規劃學生用餐專區，方便同學用餐時能座在一起，經與學生會幹部共同討論後，已於中央手扶梯上方區域標示為「學生用餐專區」，歡迎同學多加利用。

(七) 目前各櫃位及營運狀況摘報如次:

1. 全家超商：持續穩定經營，不定期配合節期推出部分商品買一送一活動，或者第二件優惠 2.2 折促銷，受到許多消費客群的喜愛。
2. 好地方自助餐:穩健經營群組訂餐累積客群，目前加入群組訂餐好友人數 145 人，每天均有學校單位線上訂餐並提供外送服務，能達到雙方互惠的目的。且為減輕同學負擔及避免食材浪費，自本學期開始於午、晚餐推出減價時段，同學們亦可以利用這時段來消費減輕用餐費用。
3. 米卡蒸烤盒餐:本店是校門口「給力便當」姊妹店，以低油低鹽方式製作健康餐盒為主要特色，本學期持續開發多款健康盒餐，並積極經營外送平台銷量，頗獲消費者好評。
4. 稻禾手作便當:本學期 8 月新加入之店家，由一對年輕情侶共同經營，並雇用一位資深幫廚協助料理，便當菜色走精緻路線色香味俱全，生意量能持續努力提昇中，請大家多予支持。
5. 拉亞漢堡:從週一至週日每週 7 天積極經營(除連續假日外)，餐點食材主要由總公司統一配送品質較有保障，本學期推廣智慧點餐，凡透過網路 App 點餐均享有 9 折優惠，且不定期推出贈品促銷活動，歡迎同學共襄盛舉。
6. Comebuy:近期推出「超級優惠券現賺 100 元活動」，發行紙本優惠券每張均優惠達 100 元，鼓勵同學加入 Line 官網，更多優惠等您來喔!
7. Blue 磚塊義大利麵:以義大利麵、燉飯為主要營業品項，食材講求新鮮現點現做，餐點美味 CP 值頗高，歡迎大家多多品嚐。
8. C'est bon 好吃派製造所:本學期 9 月開始加入營運，是一對年輕情侶創業開設，主要產品以鹹派(煙燻鮭魚、雞肉起司)及甜派(法式檸檬派、水果卡士達)，透過親切的服務態度及積極的網路行銷活動，逐步擁有穩定客群，生意有越做越好的趨勢。

(八) 本公司構想：規劃於本學期 12 月舉辦「水果大放送活動」，於中午 12 點時段免費贈送同學水果，屆時將公告歡

迎同學踴躍共襄盛舉。

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 19 位，已建立通訊群組聯繫訊息，本學期初因應評鑑本校餐廳統包商康元餐飲有限公司續約營運，本組於 113 年 10 月 18 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，俾使同學代表明瞭考評目標、項目、配分及評議方式等。並於 113 年 11 月 7 日中午參與評議協調會議，感謝學生委員全員出席積極參與。
- (二) 申請本校餐廳 114 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。
- (三) 本學期遇到 2 次颱風來襲，生輔組與康元公司保持密切聯繫，掌握颱風停課時餐廳仍能營運商家訊息，並透過學生宿舍管理人員、膳食委員及僑生社團等三大群組發送開業攤商訊息，請在校同學們於風災期間儘量避免外出，以保障人身安全。

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、油炸用油及餐具等檢驗，凡未達衛生標準項目；要求限期改善及複檢，重大缺失則依合約處以罰款。
- (二) 食材平台登錄：自 113 年 4 月迄今，登錄率均為 100%。
- (三) 罰款事項：自 113 年 5 月迄今，尚無罰款事項。
- (四) 餐飲衛生相關檢驗：
 1. 餐具油脂、澱粉殘留檢驗：每週實施，合格率 100%。
 2. 油炸油總極性化合物檢測：每週實施，合格率 100%。
 3. 農藥殘留檢驗：業者自主送檢，以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果；符合標準。

4. 過濾水檢驗：檢驗 4 處，合格率 100%。

5. 餐食檢驗：於 113 年 11 月 5 日委請專業檢驗公司進行餐廳販售食品抽檢，抽檢重點項目：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	蘋果霜淇淋	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
好地方自助餐	滷排骨便當	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	蔥油雞盒餐	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	控肉飯便當	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌 仙人掌桿菌	符合衛生標準
拉亞漢堡	舒肥雞三明治	大腸桿菌 沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 仙人掌桿菌	符合衛生標準
Comebuy	荔枝凍	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
Comebuy	冰塊	腸桿菌科 沙門氏桿菌	符合衛生標準
Blue 義大利麵	豬肉燉飯	金黃色葡萄球菌 仙人掌桿菌	符合衛生標準
好吃派	葡萄奶酪	金黃色葡萄球菌 沙門氏桿菌	符合衛生標準
典藏咖啡	翡翠綜合果汁	大腸桿菌 沙門氏桿菌	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，以提高廠商對備餐衛生要求之重視程度。

(五) 餐飲衛生輔導訪視：教育部於 10 月 7 日委派專家學者、衛生局及農業局等單位，聯合編組蒞校稽查輔導訪視餐飲衛生，當日抽檢好地方自助餐，衛生狀況良好，僅一項缺失「牆面有 1 公分大小的孔洞」，業者已完成封補。

(六) 餐飲衛生管理分級評核：台北市衛生局於 113 年 6 月 11 日及 7 月 31 日分別進行學生餐廳及美術館咖啡廳之衛生檢查及評核，本校所有店家皆獲得「優級」標章。



(七) 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、酸敗時狀況時，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。

(八) 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。

(九) 食安事件頻傳，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，無寵物、蟑螂、鼠患及蚊蠅。
5. 碗盤潔淨無裂縫，沒有斑點油漬，供應公筷母匙。
6. 廚房或烹調區域，沒有油膩不潔。
7. 廁所保持乾淨並備洗手清潔劑。
8. 選擇有保溫設備的自助餐熱食。
9. 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、康元吳經理：近期有收到同學們對自助餐自 11 月起改變結帳方式後，疑似有變相調漲肉類食品價格的意見，經與業者溝通後，自 11 月 18 日起調整為直接上磅秤重，再按肉類食材加價 5-20 元不等的方式結算，會比較符合衛生規範（避免重復夾取加價品項時污染食材）。
- 二、語創系楊宸委員：如果以秤重後「再加價」的方式是否真有達到比原本訂的價格優惠？例如：一片原價 35 元排骨；如果秤重後再加價 10 元會是多少？一顆荷包蛋原價賣 15 元，經秤重後再加價 5 元會是多少？另外消費者購買半碗飯，經常有質量不穩定的現象，建議應予改善。吳經理回覆：有關現行自助餐肉品加價與原訂價格之差別，將會擇時前往櫃位以現在計算方式，將實際價格與變革前計價方式比較後公告予消費者周知。
- 三、衛保組唐組長：有關臺北市管制販售餐飲提供一次性餐具類別及收費標準公告，業者若違反將以攤商為單位處罰。為避免違規，建議能統一在出入口設置免洗餐具供應處。環安組潘組長：臺北市預計 114 年 1 月 1 日起，內用維持不得提供各類材質免洗餐具，外帶不得免費提供各類材質免洗餐具(需另付 1-2 元，且不得提供塑膠類)。康元公司李總經理：如果法規公告實施，本公司會依照規定辦理。但是希望學校能協助宣導，供應餐具收費並非本公司主張；此乃政府規定，也鼓勵消費者能自備環保餐具。

柒、主席指裁示項：請康元公司就今日討論之議案及公司構想方案等；盡速完成規劃及整備，以消除消費者疑慮並增進營運動能。

捌、散會