

國立臺北教育大學 107-2 學期膳食委員會會議紀錄

108 年 05 月 02 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、主席致辭：

今天本學期膳食委員會會議，很高興看到各系均有學生委員熱烈參與，本會議最主要的功能在於維護全校師生用餐品質及確保飲食安全，大家都是消費者；可以從自己平日觀察的角度提供寶貴意見，我們先請各管理單位依序實施工作報告，後面再請大家意見交流，請按程序進行。

參、上次會議執行情形說明：無

肆、工作報告：

一、總務處：

（一）櫃位招商進駐狀況：

1. 學生餐廳 1、2 樓目前計有：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。
2. A4 櫃位承租廠商因個人因素，申請於 107 年 11 月 30 日停止營業提前解約，奉准重新辦理公告招商作業，業經 4 次公告招商，皆因無投標廠商，將持續辦理招商作業。
3. 2 樓「日常生活用品區」櫃位空間，業經奉核移撥作為「資源中心晤談室」使用，故不再辦理對外招商作業。

（二）駐櫃攤商履約情形：

1. A3(呆熊早餐)櫃位係依合約規定，雙方合意辦理續約1年(期間自107年07月01日起至108年06月30日止)。
2. 其餘櫃位經奉核依「國有財產法」相關規定及107年「餐廳營運管理會議」決議，重新檢視、修訂合約內容，辦理公告招商、評選、議約、契約簽訂等程序，於107年6月間已陸續完成甄選優質及配合度高廠商簽約進駐，提供全校師生餐飲服務。契約期間自107年07月01日起至109年06月30日止，約滿得經學校相關會議評估，依合約規定辦理續約2次，每次以1年為限，目前櫃位廠商正常履約中。

(三) 幹部會議反應事項說明：

108年3月19日大學部第一次學生座談會議決議；學生幹部會議反應餐廳用餐座位不足乙節，本處已微調2樓桌椅至一樓，增加一樓用餐座位22個；另請廠商評估、規劃增加一樓座位方案，未來將會在統一超商外側加設高腳座位區，以有效空間運用，也請各膳食委員代表同學協助宣導；當一樓座位滿坐時，歡迎同學到2樓用餐(設有同學使用專區)。

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；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(申借活動人員需全部訂購本校餐廳攤商供應餐點可免支付清潔費)收取每小時400元清潔費(收取之費用逕行挹注餐廳清潔費)，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，年來計有「心諮營」、「數位營」及「師培中心」等三單位申請活動使用，成效良好。

(二) 107年12月25日14時，辦理本校空間廁所清潔及餐廳清潔外

包招標作業，經開標結果；鑫世紀公司得標。自該公司承包後目前清潔工作運作正常。

- (三) 為了加強餐廳安全措施，107年01月08日，本組特別請特教系黃鼎中及鄭巧妮等2位同學發揮智慧與巧思，在後門區域不銹鋼扶手上特別張貼警示反光貼紙，讓行人及車輛更能注意設施避免碰撞受傷，本組也請各櫃位負責人宣導所有協力廠商，尤其是大型車輛在送貨時要注意安全，因進貨區高低落差大，為防制有人員活動時不慎受傷，本組於1080124日加設公告；促請攤商及各協力廠商在進、送貨物後應立即關閉不銹鋼柵欄，以防止意外發生。
- (四) 108年01月31日上午發現餐廳清潔人員休息區旁的電箱室內堆置雜物（大多為紙箱及易燃物品），因應消防安全需要此區域不可堆放，已立即要求清潔人員於當日下午完成清整工作。
- (五) 因應餐廳用餐座椅損壞嚴重，學務處及總務處於108年02月14日協調計網中心提供汰換堪用座椅共55張，獲得後暫置放於餐廳2樓入口處，以利後續餐廳座椅損壞時更換使用。
- (六) 108年03月19日，自助餐櫃位（味豐企業社）負責人林金鳳女士來函反應；因人力及食材高漲等因素，考量營運成本等壓力，申請自民國108年7月起調整販賣商品價格，將菜餚售價每100公克調整為18元（原為16元），對校外人士調整為20元（原為18元），本組已協助申請，目前由審議小組審查中。
- (七) 本委員會之「學生委員代表」由「各系學會」推派，感謝本屆「107學年度學生委員」的大力支持與協助，近期配合各系學會會長之改選，請同學們聯絡推派系上「108學年度膳食委員」代表，為強化爾後聯繫管道，將委請學生主任委員幼教系高亞甄同學開設「國北108膳食委員」Line群組，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，並公告檢查結果於本組網頁及餐廳公佈欄；缺失項目要求並督導店家限期改善。
2. 衛生局稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，結果符合衛生標準，無缺失項目。
3. 每週抽檢店家油炸用油及餐具進行檢驗，結果皆符合衛生標準。

(二) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 108 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 3 月 12 日進行餐廳餐食抽檢共計 10 項。檢驗結果有 3 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 3 月 25 日進行複檢，結果已全數符合衛生標準。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	切塊滷雞腿	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
麒躍坊	手撕油雞	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準。
品客	切塊油雞	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
呆熊	冰紅茶	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，經製程改善後，於 3/25 進行複檢，結果已符合衛生標準。
雲南小廚	切塊口水雞	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準

商家	餐食	檢驗項目	檢驗結果與後續處理
蘋果小屋	芭樂果汁	大腸桿菌 大腸桿菌群 生菌數	1. 大腸桿菌檢測值符合標準。 2. 大腸桿菌群及生菌數檢測值超過標準，經製程改善後，於 3/25 進行複檢，結果已符合衛生標準。
蘋果小屋	製冰機冰塊	大腸桿菌群 生菌數	檢測值符合衛生標準
毓建	冰紅茶	大腸桿菌 大腸桿菌群 生菌數	檢測值符合衛生標準
典藏咖啡廳	鳳梨奇異果果汁	大腸桿菌 大腸桿菌群 生菌數	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	1. 大腸桿菌檢測值符合標準。 2. 生菌數檢測值超過標準，經機器消毒及安裝紫外線燈後，於 3/25 進行複檢，結果已符合衛生標準。

(三) 罰款事項：自 107 年 10 月迄今，無發生違規罰款事項。

(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) 為瞭解本校師生在學生餐廳用餐滿意度，於 4 月 8 日(一)~4 月 28 日(日)進行網路問卷調查，於期限內完成線上問卷填答者，可參加「梅花數位劇院電影票」摸彩活動，總計 516 人填寫問卷。摸彩中獎名單預計在 5 月 3 日(五)前公布於本組網頁及發送訊息至個人信箱，問卷調查統計分析結果將於 6 月中旬公布於衛生保健組網頁。

伍、提案討論與意見交流：

- 一、藝設系簡秀宸同學：本校自助餐提議調整價位，據我所知；就附近台大自助餐販賣價位；菜餚每 100 公克（師生 14 元、外賓 16 元），師大學一舍地下室自助餐自助餐比照臺大，秤重 100 克 16 元。還有燒臘、小火鍋、義大利麵、鐵板燒、麵，大多百元內，我建議本校自助餐不應貿然調漲。
- 二、數資系吳一宏同學：近日統一超商櫃位惡臭，造成消費者卻步，可有改善方法？蔡教官答覆；生輔組已經與超商許店長查詢並實地瞭解，該店於上週五（0426 日）因污水管線破裂，駐店許店長已立即向總公司申請緊急派員維護修復，但污水已造成管道設施及牆上矽酸鈣板沾附，需要時間乾燥後才會消除異味，店舖也噴灑芳香劑，後續經 2 次現地覆檢已有顯著改善。
- 三、總務長蔡葉榮教授：
 - （一）本校餐廳現階段的營運狀況在學務處及總務處的努力下愈來愈好，無論是價格、安全及健康等三大指標均有利於全校師生，希望未來同學們仍能持續提供學務處及總務處寶貴的意見，讓餐廳有更大的進步空間。
 - （二）台北市環保局來函；請本校餐廳配合推行「禁用美耐皿」政策，未來餐廳餐具可能會更換以「不銹鋼」材質供應，對師生的用餐安全更有保障，但是如此也會產生成本上揚、餐具管理及消費者增付費用等的問題，學校近期將實施專案討論，配合此政策施行之有關作法。
 - （三）本學期資源回收區已完成整建，本區域的設計就是以有效防止校外人士（或餐廳）傾倒家庭或營業垃圾，我們也要做好分類回收工作，請同學們協助宣導在教學區廚餘分類回收，如此才可以有效防止鼠蟲滋生，不要把廚餘丟置垃圾桶，為環境保護盡一份心力。

四、幼教系高亞甄同學：很多同學還是不知道廚餘回收點的位置，另外在一些教學區域大樓；如視廳館、明德樓、至善樓及藝術館等區域也沒有看到，建議能各大樓至少有一個回收點，辦理公告讓大家養成廚餘收集的習慣。

五、數資系吳一宏同學：用餐時發現有些同學在餐廳外帶餐點時會將餐具（美耐皿筷子）攜出，使用後也沒有歸還而是將之丟棄，建議攤商可以在販售時管制取用。

陸、主席指裁示、討論議案說明及決議事項：

一、總務長回覆：自助餐調整價位申請案，目前尚在審議中，同學有提到台大與師大的狀況，因各校人數相差懸殊（消費群組不同），而攤商營運成本也要有實際的估算，調整價格後果也有引發客群流失的風險，同學所提議鄰近大學的自助餐訂價，請事務組再調查後，我們會再與業者討論，再予審議。

二、總務長指示：請事務組協調清潔公司協助，以其專業的方法改善，應該可以有效消除異味。（事務組莊組長已於 0502 日會後立即協調清潔公司承包商陳領班前往統一超商與許店長聯絡，協助處理）。

三、總務長指示：做好廚餘回收是維護學校環境衛生刻不容緩的工作，請事務組追蹤設置地點（應以每棟教學大樓至少設置 1 處為原則），公告全校師生週知，共同為維護環境衛生安全努力。

四、總務長說明：配合台北市政府推廣大專校院餐廳「禁用美耐皿餐具」更換使用「不銹鋼餐具」的政策，本校已經決定於 108 年 5 月 14 日（星期二）召開「餐廳營運管理會議」討論，剛才聽到同學表達有少部分同學會將餐具攜出且未復歸等問題也將一併商議，此期間，歡迎同學們也可以提供寶貴的意見，共促在未來餐具使用上會更安全且能有效管理。

五、主席：食品安全對大家的健康至為重要，就剛才衛保組所提出的檢查結果及問卷工作都是在幫消費者把關，督促攤商依規約供應餐食，

大家在餐食方面如有問題或疑慮，可以立即來學務處反應，另外餐廳行政分工的推行，也請各主管單位持續進行，營造更加舒適安全的用餐環境。

柒、散會