

國立臺北教育大學 111-2 學期膳食委員會會議紀錄

112 年 04 月 28 日 12 時 15 分

壹、議程：

- 一、主席致詞
- 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 34 員，實到 25 員，出席人數已超過法定人數，恭請主席宣布開會並致詞。

參、主席致詞：歡迎大家參與本學期膳食委員會會議，因疫情的影響致本校餐廳目前陳櫃蕭條，但是工作小組仍然努力不懈積極招商，今天藉此機會來向大家說明各單位在餐廳營運的工作狀況，然後我們再來討論促進餐廳未來的發展，請依程序進行。

肆、上次會議執行情形說明：宣導本校餐廳營運的工作除了既有的管道之外，未來也可以請系上助教幫忙在班群內給予同學們最新資訊。另外餐廳轉型營運模式也必須積極進行，爭取時間即早運作，俾於新學年後建制斬新且可多元選擇的用餐環境。本校餐廳工作小組成員均已加入「北教大公務討論」群中，能快速與各系助教聯通並支援餐廳營運資訊宣導發布事宜。在餐廳轉型營運模式部分，目前已發布統合包商標案，期能重新建置櫃位，朝供應多元化餐食方向努力。

伍、工作報告

一、總務處事務組：

（一）學生餐廳目前進駐櫃位及營運狀況：

1. 學生活動中心 1 樓及 2 樓承租廠商：A3（呆熊早午餐）、便利超商（7-11）及 2 樓圖書文具部（麋研齋）等 3 個櫃位，目前正常營運中。

2. 上述櫃位均已抄錄電錶並每月核算各攤商分攤之電費中。
3. 上述櫃位合約均於 112 年 6 月 30 日到期。學餐全部櫃位+休閒品飲區統包案已於 112 年 3 月 31 日上網公告，並於 112 年 4 月 27 日上午已經完成統包資格標召開，將儘快進入第 2 次評審會議。
4. 目前由臺科大自助餐廠商至本校販售便當，預計銷售到 5/26，5/29 至宿舍封宿日，將視購買情形檢討調整。

(二) 防疫措施：目前校園已無管制，正常開放。櫃位仍有裝設感應式酒精消毒機，可視需求使用。

二、總務處營繕組

- (一) 110 年度建築物公共安全檢查申報工作(效期至 112 年)。
- (二) 111 年度昇降設備及水管保養工作賡續辦理中。
- (三) 維護工作：
 1. 呆熊櫃位水槽加設不銹鋼板(112/3)。
 2. 餐廳後門出路口地面整修(112/4)。

三、總務處環安組

- (一) 持續監控學生餐廳內二氧化碳濃度(平日 600-700ppm，法規 1,000ppm)，以維持良好之室內空氣品質。
- (二) 本校 112 年度完成消防中央監控暨警報系統，可將活動中心火警警報訊號傳至警衛室，另本校每季定期委託消防設備廠商進行消防警報器、排煙閘門及受信總機、滅火器、避難指示燈及緊急照明燈等消防設施檢修測試工作，亦不定期巡檢消防設施，以維持本校消防設備安全。

四、生輔組：

- (一) 重申餐廳空間借用消費規定：依據民國 103 年 8 月 7 日本校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，收取所得逕行挹注餐廳清潔消毒等環境維護費運用。

- (二) 本年度餐廳清潔外包案為去年評選標案承包商「鈺記企業社」原合約擴充一年優先議價，因年度人事維持費用基本工資及清潔用品等均有調漲，民國 111 年 12 月 9 日經議價結果，鈺記企業社以新台幣：84 萬元繼續承攬。依據合約清潔公司需指派清潔專責人員 2 員，除一般性清潔工作外，另對地下室截油槽協作清理，目前案場維護情況良好。
- (三) 112 年 3 月 15 日呆熊早餐店櫃位負責人郭女士向學校反應；因國內雞蛋供應嚴重不足且價格居高不下，在一個月內漲幅已達 1 倍以上，令櫃位不勝負荷。為了能永續經營，申請自 112 年 3 月 20 日起先行調漲雞蛋品項產品價格，每一品項將調高新台幣 5 元(荷包蛋、水煮蛋單點漲 2 元)，原產品若不使用雞蛋將以「起士片」取代，日後若原物料價格回穩或暴漲將會再視狀況再行調整申請，本組聯絡總務處審視合約並查閱行政院穩定物價小組公告雞蛋品項之「消費者物價指數」年增率已達可調整價格標準，經簽奉核定後同意調整。後續因雞蛋價格已趨平穩，呆熊早餐店已經於 112 年 5 月 1 日調整回漲幅前價格，正常供應。
- (四) 為維護餐廳環境及設備維持堪用，本組與衛保組及清潔公司等均依據攤商及消費者反應現場待維修狀況，填報本校報修系統，總務處營繕組與事務組等均迅速辦理維修，以維護用餐環境，本學期特別針對後門左右兩側進出口，因原有磁磚破裂且階梯及平臺處止滑漆已脫落，為了行人安全起見，本組聯絡總務處營繕組招商施作改善，已於 112 年 3 月 14 日竣工。
- (五) 轉達駐櫃攤商公告：餐廳二樓能源開放時間為：學期中週一至週五，每日午餐：1130~1400 時、晚餐：1700~1900 時；共 2

個時段。開啟及關閉能源將委由清潔公司專人負責，請消費者切勿擅自啟動或關閉。

- (六) 本委員會之學生委員代表為各系學會推派，感謝 111 學年度學生委員的大力支持與協助，下學年(112 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「112 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詹采蓉同學成立「國北 112 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。

五、衛保組：

- (一) 衛生督導檢查：每週不定時抽檢餐廳衛生、油炸用油及餐具進行檢驗，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) 教育部於 112 年 2 月 21 日委派專家學者及衛生局稽查人員蒞校進行餐飲衛生輔導訪視，當日抽訪兩家餐廳業者，委員所列缺失項目於二周內完成改善。
- (三) 食材檢驗
1. 農藥殘留檢驗：以質譜快速篩檢方式進行農藥檢測，檢驗結果符合標準。
 2. 餐食檢驗：於 112 年 4 月 19 日委請專業檢驗公司進行餐廳販售食品抽檢，抽檢高風險項目包含生菜、飲品、漢堡及冰塊等共計 6 項，檢驗結果皆符合衛生標準。

| 店家 | 餐食 | 檢驗項目 | 檢驗結果 |
|------|------------|-----------------------|--------|
| 呆熊 | 火腿蛋漢堡(含生菜) | 大腸桿菌 沙門氏桿菌 李斯特菌 | 符合衛生標準 |
| 呆熊 | 綠茶 | 腸桿菌科 沙門氏桿菌 | 符合衛生標準 |
| 7-11 | 製冰機冰塊 | 腸桿菌科 | 符合衛生標準 |

| | | | |
|------|-------|---------------|--------|
| | | 沙門氏桿菌 | |
| 典藏咖啡 | 蘿蔓生菜 | 大腸桿菌 沙門氏桿菌 | 符合衛生標準 |
| 典藏咖啡 | 紅茶 | 腸桿菌科 沙門氏桿菌 | 符合衛生標準 |
| 典藏咖啡 | 製冰機冰塊 | 腸桿菌科 沙門氏桿菌 | 符合衛生標準 |

- (四) 餐廳滿意度問卷調查：本學期線上問卷填答期間至 5 月 12 日 (五) 截止，已發送全校公告信件及學生會 FB 宣傳，目前填答人數已超過 500 人，建議事項皆已陸續彙整轉知店家及清潔人員。
- (五) 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 (如為下班時間，可先行冰箱保存)，由營養師評估確認，若經查屬實將依合約處以罰款。
- (六) 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。
- (七) 配合教育部餐飲衛生輔導訪視委員建議：邀請學生代表參與餐廳衛生檢查，以學習餐飲衛生管理及提升餐飲衛生品質。擬優先由 112 學年度膳食委員代表中，請有興趣的同學主動報名參加。

陸、提案討論與意見交流

- 一、主席：本委員會的組織成員大部分是學生代表，不同世代面對問題的看法會有更加廣泛的視野，現在本校餐廳正處於轉折的關鍵期，請所有委員們儘量給我們建議，俾能成為進步的動力，請提供寶貴的意見。
- 二、衛保組唐組長：衛生保健組每年都會進行餐廳滿意度調查，經分析發現；師生在購餐時，最在意的是「口味」及「價格」兩個面向，

對於「衛生品質」比較不會重視。但是以本校的管理面向「衛生安全」才是最優先且需要重視的環節，因為這攸關所有消費者的身體健康。故教育部及衛生局等主管單位每年都會安排學者專家到校輔導訪視，做嚴格的檢查。然本組也會依據規定輔導駐櫃攤商，包括人員的訓練、體檢是否合格、服儀是否符合規定（如著帽、指甲不得污黑過長等）、食材是否符合標準、作業流程（如食品保管、清洗、切菜、烹調、運送等）是否符合要求，管理檢查要項從人、物、作業流程及環境維護。本組營養師均會帶著專業、責任及消費者的託付，進到櫃位廚房為大家把關，請給予支持與鼓勵。

三、學生主任委員詹采蓉及語創3乙劉芸禎：有同學對餐廳2樓公告了使用時間不諒解為何要限制？建議再予以公告說明！

四、校安組蔡先生：學校與駐櫃攤商是房東與房客的合約關係，餐廳運作之水、電費用是由學校與攤商按比例來支應，駐櫃攤商是經營者，對此場域有管理權。餐廳就是消費者購餐及用餐的地方，作業流程包括：準備餐食、販賣餐點、消費用餐、資源回收與場地維護等，循環進行。故用餐區域需要環境整理及管理才能繼續供應。駐櫃經營者反映；有消費者在下午2點清潔人員清場關燈後逕自再開啟能源且反覆不斷，致受託之清潔管理人員不堪其擾，在不得已的情況下才會發送能源管制公告，請消費者尊重經營者的管理方式。另外近來有人在餐廳用餐區自備煮鍋；使用內部電源煮食並用餐，罔顧用電安全，如果因而造成意外，將嚴重影響駐櫃攤商及消費者之安全與權益。基於此，攤商代表決定將所有電源加以管制，歡迎大家消費用餐但請遵守管理的規範。

柒、主席指裁示項：感謝大家今日的參與，學校與駐櫃攤商有合約關係，委由他們經營管理，請生輔組將有關問題協助攤商公告說明。與學校溝通的管道很多，如果同學們有各項問題，也可以直接來向學務長或總務長表達，我們都會立即協助處理。接下來學校餐廳統包作業已經

依照進度執行中，如果有比較新的訊息，也請儘快讓消費大眾知道。

捌、散會