

國立臺北教育大學 113-2 學期膳食委員會會議紀錄

114 年 04 月 24 日 12 時 10 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、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 28 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：（吳專門委員代理）感謝師長及同學們與康元公司李總經理團隊今日與會，因為學務長及總務長恰有公務在身無法參加，特別交代由我代理主持，除了藉此機會讓大家對本校餐廳營運管理狀況能瞭解之外，也希望我們一起集思廣義提供建言，期能更加優化本校餐廳的品質及各項指標，請按議程進行。

肆、上次會議執行情形說明：

- 一、113-1 學期期間；自助餐調整肉類食品計價方式，疑似有變相調漲價格，康元公司吳經理於 114 年 3 月 24 日與業者就供應品項大宗；如雞腿、烤雞腿排、雞排、鯖魚、獅子頭及荷包蛋等品項，就原計價方式及現行秤重後（含加價方式）比較，發現價差：除了雞腿貴 2 元外，餘品項尚有減價 1~3 元的情況。有關訊息已經張貼於自助餐櫃位公布欄。另外目前自助餐櫃位因進貨品項繁多且有通貨膨脹及食材供應不穩定等因素影響，經營上雖然困難，但仍然秉持以顧客為尊的理念，提供物美價廉的產品，請消費者仍能繼續支持鼓勵。
- 二、臺北市政府公告自 114 年 7 月 22 日起；位於臺北市的政府機關、公私立學校及北市府所屬各機關委外經營場館，販售餐飲時不得免費提供一次性餐盒、碗、筷子及湯匙，每項收費不得低於 1 元。本校委外學生餐廳及咖啡廳應配合新政策，業者若違反規定將以攤商為單位處罰。此法令規範環安組已經向全校師生發布公告信 2 次，後續將持續宣導，鼓勵大家自備餐具，減少廢棄物對環境的衝擊，環保減碳省荷包。

伍、工作報告：

- 一、總務處事務組：本學年目前廠商租金、水電費等稅費均在期限內繳納，符合契約規定。「COMEBUY」櫃位於 2 月份撤櫃，已請廠商積極招商中。
- 二、總務處營繕組：
 - （一）冷卻水塔泵浦建議定期切換。
 - （二）場地內電梯請注意日常保養。
 - （三）如有使用地下室截油槽，請注意馬達養護。
 - （四）場地內污水管請注意維護避免堵塞。

- (五) 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)網址 <https://general.ntue.edu.tw/p/423-1044-96.php?Lang=zh-tw>。

三、總務處環安組：

- (一) 臺北市政府公告自 114 年 7 月 22 日起，政府機構、北市府所屬機關委外經營場館及私立學校等不得免費提供一次性餐具品項為餐盒、碗、筷及湯匙，每件餐具收費不得低於新臺幣 1 元，且應與消費者購買之商品分別計價。請各位教職員工生支持「自備、重複、少用」，落實源頭減量，並加強本校資源回收分類工作，減少垃圾產生量。
- (二) 本校 114 年試辦 AI 智慧回收機，規劃設置於第一宿舍門口，提供碳竹雞 APP 累積點數或每 5 個資收物(寶特瓶、鋁罐、電池) 1 元(存於一卡通)，鼓勵本校教職員工生更有效的參與減碳行動。
- (三) 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。

四、康元餐飲有限公司：

- (一) 餐廳現況：學生餐廳建置 9 個櫃位(含凱蘿影印店)，其中飲料店 Comebuy 因營業利潤不如預期經營至 2 月底撤出，本公司於 3 月中旬招募新飲料店家「茶叔」加入學餐行列，並著手營業前準備，預計於 4 月下旬開始營業，讓學餐能保持於滿櫃營運狀態，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用餐需求。
- (二) 利用寒假期間於 114 年 1 月 16 日，商請專業清潔公司實施各櫃位下水管清潔保養，確保排水順暢，避免孳生病媒及堵塞等情形。
- (三) 因餐廳有 5 個出入口；人員進出開關頻繁，偶有蚊蠅隨風闖入，為避免飛蟲不慎掉入食材，公司於 114 年 2 月 17 日增購二部捕蚊蠅器具裝置於自助餐餐檯及廚房，加強維護食材的衛生安全。
- (四) 學餐出入門口止滑紅色地墊近期常有掉毛屑影響觀瞻情形，公司於 114 年 4 月 7 日增購二個新品更換，維持環境衛生及行人安全。
- (五) 本公司添購 8 個衛生紙捲紙盒並裝置於每間廁所內，方便消費者使用。
- (六) 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達 1,868 人，每月利用網路推播櫃位訊息，促銷商品並增強消費動能。
- (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，近期配合節期推出「全家愛喝水」第 2 件 6 折或買三送一活動，受到許多消費客群的喜愛，建議同學可以加入全家 APP 優惠掌握最新資訊。
 2. 好地方自助餐：本學期新聘任一位資深廚師加入團隊，增添菜色變化，穩健經營訂餐群組，目前加入好友客群已有 155 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。另為減輕同學負擔且避免食材浪費，持續於午、晚餐推出減價促銷時段(午餐 1330~1400、晚

餐 1830~1900)，肉類食材依牌價減 10 元、菜類 100 公克減 2 元，以 100 元便當(含肉類食材)計算，大約可節省 20 元餐費，歡迎延誤用餐的同學選購。

3. 米卡蒸烤盒餐:主打以低油低鹽及蒸烤方式製作健康餐盒，本學期積極配合學校推廣「永續餐食活動」搭配多款健康盒餐，並持續經營外送平台銷量獲得消費者好評。每日供應晚餐便當均價 100 元，數量有限賣完為止。
 4. 稻禾手作便當:本店由退休夫妻協助女兒創業開設經營，便當菜色走精緻、簡單路線，置於保溫餐檯供消費者選購達到快速出餐目的，生意量持續努力提昇中。
 5. 拉亞漢堡:知名連鎖早午餐品牌，食材餐點均由公司統一配送調配製作，且店長積極從週一至週日每天營運(除連續假日外)，已建立穩定客群，本學期持續推廣智慧點餐，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，歡迎同學多加利用。
 6. 茶叔飲料店:於 3 月中旬新加入的連鎖廠商，4 月初實施店面裝潢整修，將於近期開始正式營業，歡迎同學加入 Line 官網，開幕期間推出更多新品優惠等您來喔!
 7. Blue 磚塊義大利麵:店家因老闆身體健康及員工不足等因素難以繼續經營，選擇營業至 4 月底，經公司審查同意頂讓由「麥子田餐飲」接續經營，主要仍以義大利麵為營業品項，相關營業資料備齊後函文學校申請經營。
 8. Cestbon 好吃派製造所:本店由一對年輕情侶於上學期創業開設，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)，並持續自行研發開心果巴斯克、焦糖烤布蕾等多款商品，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:由於近來整體經濟環境趨於保守，消費大眾在日常開銷上更趨謹慎，尤其在餐飲選擇上，越來越重視價格與便利性。本公司為推廣學餐美食及協助廠商促銷生意，特別推出「活動餐券」回饋機制，希望在既有基礎上，提供更多回饋，同時提升校園用餐率，共同打造更友善的學習與生活環境。活動辦法:
1. 凡學校單位(含學生社團)辦理活動發行餐卷，單次結帳金額達 3,000 元以上，即可享有公司 3% 回饋餐券!
 2. 回饋餐券每張面額 50 元，採無條件四捨五入計算。(例:報帳 4,800 元，即贈送 3 張回饋券，總價值 150 元)
 3. 回饋餐券會在報帳金額確認與正式收據開立後，由本公司提供，無須列入原始報帳金額，由承辦人彈性運用。
 4. 使用範圍含學生餐廳全部店家(含全家便利商店)，方便單位未來作為獎勵、誤餐補貼或其他福利用途。

5.活動餐券的三大實用優勢：

- (1)彈性使用、學生接受度高：學生可自由選擇餐點，更貼近實際需求。
- (2)行政流程簡便：公司統一點收與開立收據，承辦人處理更輕鬆。
- (3)支持校內商家：鼓勵學生留在校內用餐，促進校內經濟循環、永續發展。

6.誠摯邀請各單位在各類活動、獎助方案與學生關懷中，更廣泛地使用餐券，一起打造更友善、便利的校園用餐環境，也非常樂意協助您規劃最合適的運用方式。如有執行上的疑問或建議事項，歡迎洽詢本公司，我們將全力配合！

五、學務處生輔組：本委員會之學生委員由各系學會推派，感謝 113 學年度學生委員的大力支持與協助，下學年（114 學年度）配合各系學會改選，請各位學生委員向新任系會長聯繫依員額推派系上「114 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林締佳同學成立「國北 114 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。

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、食材儲存運用、油炸用油及餐具等進行檢驗，凡未達衛生標準項目要求均限期改善及複檢，重大缺失則依合約處以罰款。
- (二) 食材平台登錄：本學期登錄率均 100%。
- (三) 罰款事項：
 - 1.米卡：114 年 1 月 22 日便當中發現蒼蠅，罰款 2000 元。
 - 2.好地方自助餐：114 年 2 月 13 日自助餐食中發現蒼蠅，罰款 2000 元。
 - 3.好地方自助餐：114 年 3 月 19 日白芝麻過期，罰款 2000 元。
- (四) 餐飲衛生相關檢驗
 - 1.餐具油脂、澱粉殘留檢驗：每週抽檢，合格率 100%。
 - 2.油炸油總極性化合物檢測：每週抽檢，合格率 100%。
 - 3.過濾水檢驗：檢驗 4 處，合格率 100%。
 - 4.餐食檢驗：以無預警方式進行，因近期新進店家陸續駐櫃，預定於 114 年 5~6 月間委請專業檢驗公司進行抽檢，挑選原則為各店家供應餐食品項中風險較高的食物，以提高廠商對衛生操作之重視。
- (五) 餐廳滿意度暨健康行為問卷調查：預計於 5 月上旬進行，填答時間約 5 分鐘。完成問卷可參加摸彩，有機會獲得便利商店 200 元商品卡。屆時將於本委員會群組發送問卷連結，敬請協助轉發，鼓勵師生踴躍填寫，共同促進餐廳品質提升。
- (六) 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。

(七) 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℃）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。

(八) 永續餐食活動：

地球永續餐是一種既環保又健康，兼具增肌減脂效果的飲食。



圖片來源 / 康健編輯部

1. 永續餐盤達人：透過 Instagram 發佈集點任務，參與者完成餐盤健檢與上傳永續餐食照片即可獲獎，完成任務同學於 4 月上旬舉行抽紅包活動。
2. 永續餐食優惠活動：輔導餐廳店家提供符合永續原則的餐食，共計有 1500 人次食用永續餐食。
3. 自助餐推出永續菜色：輔導自助餐廳選用碳排放量較低的食材，如非基因改造豆製品及可再利用的蔬菜葉（如芹菜葉、高麗菜外葉）入菜，兼顧營養與環保，提升師生對永續飲食的關注。歡迎師生前往自助餐選購，一起用行動支持永續飲食！

(九) 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，可觀察電風扇、冷氣出風口、燈飾等處。
5. 無寵物、蟑螂、鼠患及蚊蠅。
6. 碗盤潔淨無裂縫，沒有斑點油漬，供應公筷母匙。
7. 廚房或烹調區域，沒有油膩不潔。
8. 廁所保持乾淨並備洗手清潔劑。
9. 自助餐選擇有保溫設備及防止飛沫遮罩的熱食。
10. 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：**康元公司李總經理表示；在貴校的餐廳經營設櫃已經將近 2 年，本公司也在其他的地點（大專校院）投資設置餐廳，相形比較之下，這裡應該是台北市食品衛生安全檢查最為嚴格的單位。特別向大家報告：我們長期以來均提供非基改的食品，這是外面一般餐廳無法做到的。對消費者而言，若能以更低或同樣的價格取得衛生安全且營養的食品，就是消費者最大的保障，希望大家多予惠顧，讓我們能持續提供最好的服務給全校師生。
- 柒、**主席指裁示項：**與會師長及同學對康元公司在經營管理上如果還有寶貴意見歡迎洽學務處或總務處主管單位反映，我們都會請管理人員立即妥善處理，讓我們的餐廳經營愈來愈好，謝謝大家！
- 捌、**散會**