

國立臺北教育大學 109-1 學期膳食委員會議會議紀錄

109 年 11 月 20 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 34 員，實到 28 員，出席人數已超過法定，請主席宣布開會並致辭。

參、主席致辭：感謝各位委員今天蒞臨本會共同商議有關本校餐廳供餐及運作情況，消費者有知的權益，督促營業的攤商供給價廉物美的餐食，本校餐廳長期以來除了是自主營運之外，學校也會經常性的予以稽查，另外教育部及有關部會之公務單位也會率先要求配合政策運作，均以消費者食品安全及衛生為首要目標，今天就先請本校各管理單位就業務分工向大家說明目前營運情形，接下來請依議程進行。

肆、上次會議執行情形說明：108-2 學期膳食會議因新冠肺炎疫情影響，簽奉核定改採以網路公告方式辦理，生輔組蒐集請各業務主管單位工作報告，已於 109 年 7 月份公告學務處生輔組網頁提供消費者能瞭解本校餐廳運作情況。

伍、工作報告：

一、總務處：

（一）事務組

1. 學生餐廳目前進駐櫃位狀況及其他說明：

- (1) 學生餐廳 1 樓及 2 樓承租廠商：自助餐、A1、A2、A3、A5+A6 櫃位、便利超商、休閒飲品區及 2 樓圖書文具等 8 個櫃位，目前正常營運

中。

(2)上述櫃位合約均自 109 年 6 月 30 日至 110 年 6 月 30 日到期，依合約規定，屆滿後得依承租廠商意願及本校評估結果辦理續約。除 A3 櫃位外，其他攤商屆期後，尚可續約 1 次，以 1 年為限。

(3)抄錄電錶並核算各攤商分攤之電費中。

2. 依據 109 年 9 月 8 日教育部函示及本校 109 學年度防疫會議辦理：

(1)配合校門門禁管制措施：開放餐廳東側門實施「實名制」及「體溫測量」(週一至週五 7：30-18：30)。

(2)餐廳各櫃位加裝感應式酒精消毒機。

(二) 營繕組

依據 108 年 8 月 26 日餐廳營運管理會議決議，將 A3、A6 櫃位以外之抽油煙設備全面更換為各櫃位獨立系統，同時拆除室內原有抽排煙系統。已於 109 年寒假期間完成安裝，並於 3 月 13 日完成驗收。

(三) 環安組

1. 配合本校防疫政策，自 109 年 9 月 21 日起，於學生餐廳靠近東側門入口架設紅外線體溫監控設備。每日並配合執行溫控設施之校調與維護。
2. 自 109 年 5 月 21 日起，於學生餐廳一樓安裝設置二氧化碳濃度監測設備，進行該場所二氧化碳濃度連續監控。經本組檢視濃度測值，符合環保署室內空氣品質標準。

二、 生輔組：

- (一) 申請本校餐廳 110 年度業務費：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 110 年度餐廳有關業務支出新台幣 144.2 萬元。

營運管理維持費	30 萬元
餐廳升降設備保養維護費	13 萬元
排水疏通費	3.5 萬元
餐廳清潔工作外包	85 萬元

截油槽抽取	3 萬元
餐廳二樓用餐區牆面油漆	9.7 萬元

110 年度經費特別編列餐廳二樓用餐區牆面油漆，係考量已近 10 年未整理牆面，致污損及剝落等情況嚴重，為提供消費者良好的用餐環境，在經費有限的情況下，預計分 2 年實施，以利在 112 年度招商時更能吸引攤商進駐。

- (二) 重申規定：民國 103 年 8 月 7 日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。
- (三) 依據本校防疫會議決議；生輔組已於 109 年 10 月 15 日於東側門出入口裝設 1 具監視器，以利防疫管制工作，目前本校餐廳監視系統主機架置於教檢中心庫房內，於一、二樓用餐區共設置 16 具攝影鏡頭。監視區域：用餐區、前後門出入口及女性廁所外圍等公共區域，以發揮監視安全維護工作（記憶存取時間為 2 週以內）。
- (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，以利餐廳正常運作。

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、油炸用油及餐具進行檢驗，檢查結果公告於本組網頁及餐廳公佈欄。
2. 衛生局餐飲衛生稽查
 - (1) 稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，皆符合衛生標準。
 - (2) 衛生局採樣人員於 109 年 8 月 10 日(一)抽檢豆漿、豆干、百頁豆腐等多項食材，檢驗防腐劑，結果皆符合衛生標準。
3. 教育部將於 11 月 23 日(一)委派專家學者蒞校進行餐飲衛生輔導訪

視，本校各餐廳平日大多已落實衛生管理，屆時將再視委員提供之建議事項加強改善。

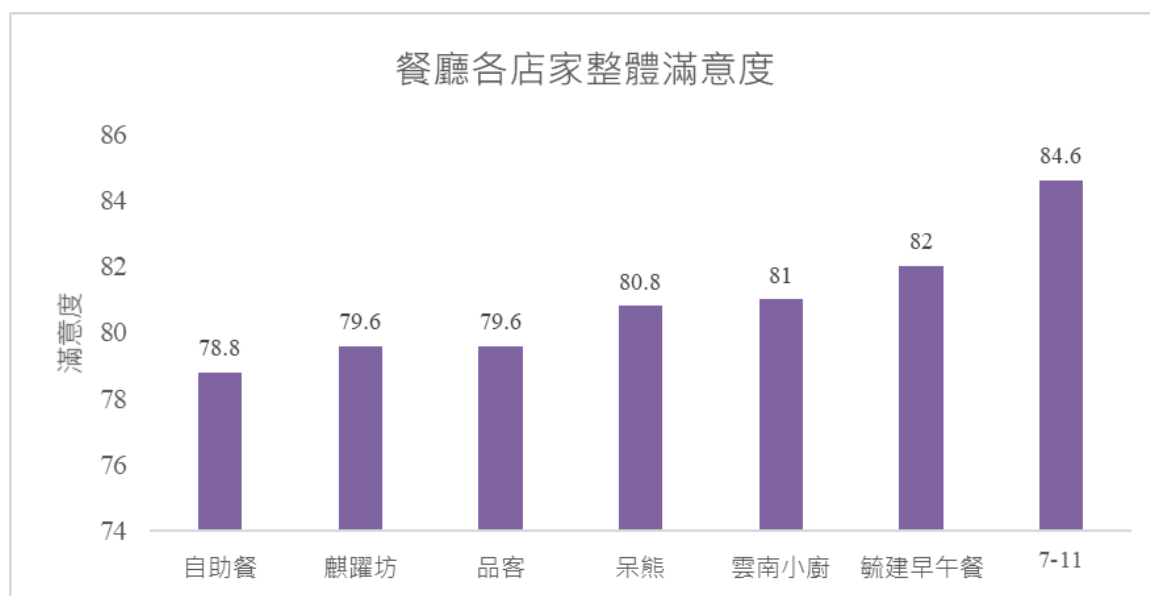
(二) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 109 年 9 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 109 年 10 月 14 日(三)進行餐廳餐食抽檢共計 10 項，檢驗結果有 1 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 10 月 30 日(五)進行複檢，結果符合衛生標準。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	涼拌金針菇	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準。
麒躍坊	切絲雞胸肉	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準。
品客	切塊雞胸肉	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
呆熊	滷豆干、滷蛋	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
雲南小廚	涼拌小黃瓜	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
鳥日子	芒果汁	大腸桿菌群 大腸桿菌 沙門氏桿菌	檢測值符合衛生標準
鳥日子	製冰機冰塊	大腸桿菌群 生菌數	1. 大腸桿菌群檢測值符合標準。 2. 生菌數檢測值超過標準，輔導店家加強衛生操作，於 10/30 複檢，結果符合衛生標準。
毓建早午餐	鮭魚三明治	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
典藏咖啡廳	鳳梨奇異果果汁	大腸桿菌群 大腸桿菌 沙門氏桿菌	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	檢測值符合衛生標準

- (三) 非基因改造食材：依教育部規範，各餐廳皆使用非基因改造之生鮮食材及其初級加工品（黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉等）。
- (四) 罰款事項：典藏咖啡廳工作人員多次未戴帽、口罩，於 109 年 10 月 5 日(一)填報違規項目，罰款 3000 元。
- (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，由營養師評估確認，若經查屬實將依合約處以罰款。
- (六) 健康飲食：營養師輔導餐廳各店家販售多款符合健康飲食原則的餐食，選購時可參考健康餐食海報或主動詢問店家。
- (七) 餐廳滿意度問卷調查：於 109 年 4 月中旬，以網路方式發送全校師生進行問卷調查，共 659 位師生填答。
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 85.2 分），「價格」得分最低（滿意度為 76.8 分）。
 3. 全場滿意度總平均為 80.9 分，各店家整體滿意度得分如下圖：



(八) 餐廳防疫措施

1. 環境建置

- (1)充實消毒設備：餐廳入口及各店家櫃台皆設置酒精手指消毒機，共計設置 9 台。
- (2)用餐區設置壓克力隔板，避免用餐時飛沫傳染。
- (3)購取餐防疫措施：自助餐實施一人一個夾子、免費湯飲改用密閉式茶桶，避免飛沫汙染。
- (4)通風措施：環安組增設二氧化碳監測儀，二氧化碳濃度多介於 400~700PPM 之間，符合標準值 1000PPM 以下之規定。
- (5)環境消毒：每餐尖峰後以稀釋漂白水環境消毒。

2. 分散人流，避免餐廳人潮擁擠

- (1)餐廳門口設置便當販售區，減少尖峰時間進入餐廳之人潮。
- (2)減少餐廳座位，兩個樓層約計減少 100 個座位。

3. 衛生宣導與規範事項

- (1)保持社交距離：餐桌設置壓克力板並張貼圖示，引導師生入座位置。店家櫃台前點餐排隊動線，張貼 1.5 公尺間隔的地貼，提醒保持社交距離。

(2)加強宣導進入學生餐廳需全程配戴口罩。

(3)餐廳張貼多款宣導海報，並以大聲公錄音播放宣導事宜。

陸、提案討論與意見交流：

一、生輔組呂組長：提議餐廳監視器的影像保存容量時間目前為兩週，希望可以編列預算採購較為高級之監視器主機，將影像保留更久，以利安全維護工作。

二、校安組蔡先生：本校餐廳在各級主管的督導及管理下，無論是食材的品質及食品的製作流程均有嚴格的品管，且價格也相較校外餐廳低廉許多，請大家多予宣傳同學們踴躍前往消費，給予駐櫃攤支持鼓勵。

柒、主席指裁示項：有關監視器主機更新增加儲存時效，請主管單位協助檢視，如有需要請編列預算購置。另外，也請大家多宣導，尤其是前時疫情嚴重期間許多攤商已經快要支持不下去了，他們也都均配合防疫規定，為了消費者的安全採取許多防疫措施投資設備及物資，如果沒有給予支持鼓勵是無法持續為師生服務，請大家多到本校餐廳消費。

捌、散會