

國立臺北教育大學 108-1 學期膳食委員會會議紀錄

108 年 11 月 22 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、主席指裁事項
- 六、散會

貳、承辦單位報告：本次會議應到 33 員，實到 30 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：各位委員大家午安，本校餐廳的營運攸關大家飲食安全至為重要，而透過膳食會議除了能向大家說明餐廳的營運情形外，更希望藉此蒐整寶貴的意見，消費者有知的權益也能實際參與提供意見，如此對經營者及消費者才能創造雙贏的契機，接下來先請各管理單位就工作提出說明，再來討論有關議題，請按程序進行。

肆、上次會議執行情形說明：

- 一、台北市政府於 108 年 5 月間來函：諮請本校餐廳配合「禁用美耐皿餐具」政策，經本校餐廳營運管理會議要求；駐櫃攤商均積極配合政策全面汰換並改用「不鏽鋼餐具」，另外尚有工資調漲等因素，如此均將增加攤商營業成本負荷。
- 二、針對統一超商因櫃位整修造成賣場異味狀況，事務組已於 108 年 05 月 02 日請清潔公司協助改善。
- 三、為做好廚餘回收維護學校環境衛生，事務組已增加設置回收地點共 28 處（設置原則：本校師生教學及生活活動熱區，共 10 棟大樓，並定時回收），請大家共同為維護環境衛生努力。

伍、工作報告：

一、總務處：

(一) 學生餐廳目前進駐櫃位狀況及其他說明：

1. 學生餐廳 1、2 樓目前計有：自助餐、A1、A2、A3、A5+A6 櫃位、便利商店、休閒品飲區及 2 樓圖書文具部等 8 個櫃位，正常營運中。
2. 有關增加學生餐廳師生用餐座位乙節，經依 108 年 3 月 19 日第一次大學部學生幹部座談會議決議，微調 2 樓桌椅至一樓，增加一樓用餐座位 22 個；另 A4 櫃位承租廠商於 107 年 11 月 30 日停止營業提前解約後，該櫃位進行多次招商，惟無廠商投標而流標。於 108 年 9 月奉校長指示：撤櫥櫃位所遺空間增加師生用餐座位，業於本（108）年 10 月完成拆除及座位增加作業，再增加 12 個座位，合共計增加 32 個用餐座位。
3. 學校配合「禁用美耐皿餐具、一次性塑膠吸管」環保政策導入，櫃位廠商於 9 月份完成更換不鏽鋼餐提供消費者使用，惠請各膳食委員代表同學協助宣導，請同學配合內用時取用餐具或自備環保筷，共同珍惜資源。

(二) 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。現已完成會勘並依決議內容編列 109 年度預算計 86 萬 6,713 元，俟預算通過後進行採購作業。

二、生輔組：

(一) 申請本校餐廳 109 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 109 年度餐廳有關業務支出新台幣 143.5 萬元。

營運管理維持費	30 萬元
餐廳昇降設備保養維護費	12 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
廚房牆面加設不鏽鋼板	10 萬元

- (二) 108 年度經費編列在餐廳清潔工作外包部分，因勞工基本工資調增及勞基法有關勞工例休假之修正，將會增加雇主成本，已增列 5 萬元因應（去年 80 萬元，今年調整為 85 萬元）。「109 年度本校餐廳清潔外包標案」，考量購案性質及校區清潔維護之一致性；將與「全校廁所盥洗室清潔公開招標案」合併辦購，為強化清潔服務效能增進消費者滿意度，今年起將採用評選方式進行招標。
- (三) 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（需全部訂購）每小時 400 元，收取之費用逕行挹注餐廳清潔費運用，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，暑假迄今計有「課傳所」、「心諮營」及「特教系」等 3 單位辦理活動申請使用。
- (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自本學期以來計申請報修 22 件，營繕組與事務組均能積極辦理迅速完成整修，以利餐廳正常運作。
- (五) 為提供即時維修資訊，防止於假日營業期間因設備（施）故障影響營運，生輔組已協調各管理單位提供經常維護之協力廠商聯絡資訊，目前已建立電梯等 15 類廠商聯絡方式，於 line 通訊軟體群組中建立「筆記本」，以備緊急事件發生時即時應變

維護。

三、衛保組：

(一)衛生督導

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. 衛生局稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，缺失項目輔導店家限期改善。
3. 餐飲衛生輔導評鑑：教育部於 108 年 10 月 28 日(一)委派專家學者、教育部、衛生局及農業局人員蒞校輔導，委員表示本校餐廳衛生狀況大致良好，所提建議改善項目店家皆已完成改善。

(二)食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 108 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 108 年 10 月 17 日(四)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 11 月 1 日(五)進行複檢，檢驗結果符合衛生標準。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	烤秋刀魚	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
麒躍坊	滷雞腿	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準。
品客	切塊雞腿	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
呆熊	滷豆干	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
雲南小廚	涼拌小黃瓜	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，輔導店家加強衛生操作，於 11/1 進行複檢，檢驗結果符合衛生標準。
蘋果小屋	蘋果鳳梨汁	大腸桿菌群 大腸桿菌 沙門氏桿菌	檢測值符合衛生標準
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
毓建早午餐	鮭魚漢堡	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
典藏咖啡廳	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) 罰款事項：

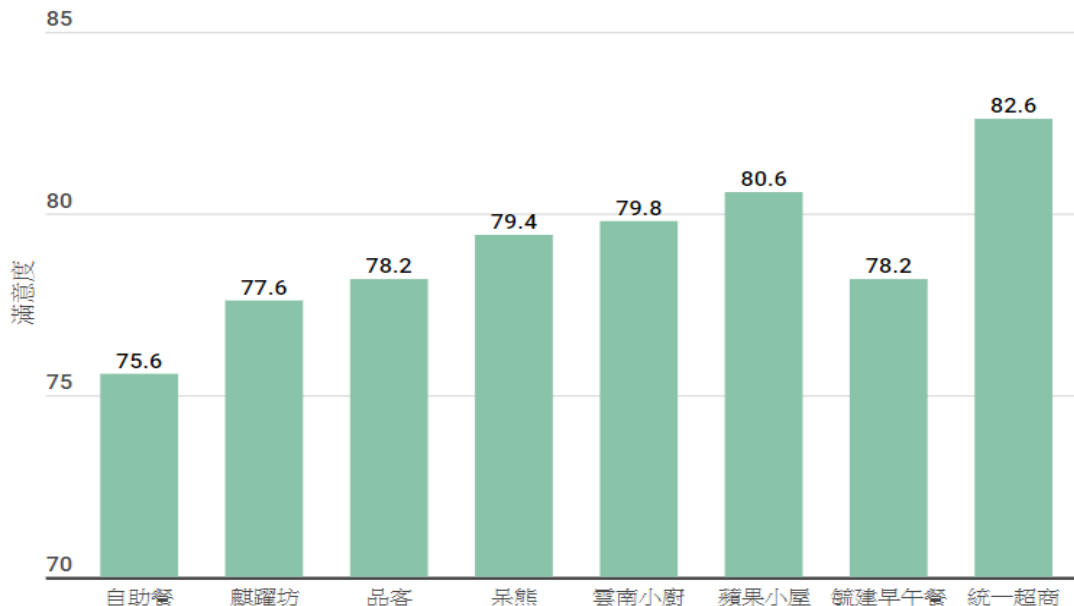
1. 108 年 6 月 5 日毓建早午餐因食材登錄系統缺漏多次，罰款 1000 元。
2. 108 年 10 月 16 日蘋果小屋(簽約廠商為雲南小廚)因食材過期，罰款 6000 元。

(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) 餐廳滿意度問卷調查：於 108 年 4 月中旬，以網路方式發送全校師生進行問卷調查，有效問卷共 574 份。

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 83.0 分），「價格」得分最低（滿意度為 75.6 分）。
3. 全場攤商的整體滿意度總平均為 79.0 分，各店家整體滿意度得分如下圖：



陸、提案討論與意見交流：

語創系建議：

- 一、希望自助餐餐食不要太油。

管理單位回覆：

1. 自助餐葷、素食區供應菜色共計 60-70 道菜，油炸食物約計 5 道左右，大部分菜色多為清淡烹調，另有少部分菜色因食材特性，通常需有適量油脂才能呈現較佳的風味、口感或色澤（如：茄子、炒豆干、炒蛋、三杯雞）。
2. 相較於一般自助餐業者，本校自助餐供應之菜色已儘量朝向低油、少鹽的健康方式烹調，但因供應對象多元，每個人的口味需求不同，也有消費者反映菜色過於清淡。若同學用餐發現菜色過油時，建議當日可以立即向餐廳業者或學校營養師反映，才能針對特定菜色作調整。另亦可考量向其他業者指定點購低油烹調的菜色，如麒躍坊購買燙青菜、雞胸肉

等。

二、希望超大碗炒飯強勢回歸，品客的排隊人潮難以忍受。

品客答覆：長期以來感謝大家對本櫃位的照顧，我們的特色就是希望提供足夠份量的餐食回饋消費者，如果顧客主動要求，我們會提供一次加量服務（避免浪費食材）。因為自 9 月份起配合台北市政府的環保政策及學校的要求，更換了不鏽鋼餐具，餐具的凹槽底部面積較大，裝盛盤內在視覺上會有誤認為減量的感覺，其實都是足量供應。

三、希望有賣粥的店家出現

餐廳曾經設置「廣東粥」專賣櫃位（位於 A4 櫃位，現在已改設為座位區），因為營收不利已結束營業，後來陸續有其他類型攤商進駐該櫃位，但至 107 年 11 月底即申請退租。經事務組多次辦理公告招租均無攤商願意進駐，考量目前各櫃位營運狀況趨於飽和，加上回應全校幹部座談時同學建議增加一樓座位區，已將該空櫃位改設為座位區，故暫無增設櫃位計畫。

柒、主席指裁事項：餐廳抽油煙設備更換對環境衛生、防火安全及用餐品質等均有保障與助益，但是在建置施作時請注意儘量減少營運障礙。營繕組惠復：本組將於預算核撥後儘速進行，預計將於 108 學年度寒假期間完成。

捌、散會