

國立臺北教育大學 109-2 學期膳食委員會會議紀錄

110 年 04 月 30 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、主席指裁示事項
- 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關心本校餐廳供應及營運情況，接下來請各單位向大家說明目前的營運情形，並按照議程進行本次會議。

肆、上次會議執行情形說明：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因應。總務處已發包慧友電子股份有限公司建制餐廳之監視系統，納入全校性監視器設備以取代原本之老舊獨立系統。

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) 學生活動中心 1 樓學生餐廳及 2 樓承租廠商：自助餐、A1、A2、A3、A5+A6、便利超商、休閒品飲區及 2 樓圖書文具部等 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 櫃位因租約到期後無優先續約權，另自助餐、A1 及休閒品飲區等 3

個櫃位因不同意續約，故共有 4 個櫃位須辦理公開招商，其餘 A2 櫃位等其他 4 家廠商於合約屆期後，同意續約 1 年。

(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

1. 賡續辦理餐廳所屬空調、升降梯等設備保養維護。

2. 賡續辦理各項餐廳內各項日常修繕工作。

(三) 環安組

1. 配合本校防疫政策，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. 為維持良好之室內空氣品質，於學生餐廳一樓設置二氧化碳濃度監測設備持續監控二氧化碳濃度變化。經每日檢視濃度測值，符合環保署室內空氣品質標準。

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，收取之費用逕行挹注餐廳清潔費運用。(本學期計有僑生社租借 3 次辦理社團聯誼活動)

(二) 110 年 1 月 5 日駐櫃攤商表示營運困難，聯合申請寒假期間減租紓困，經本校營運管理工作小組召開會議評估討論；考量新冠肺炎疫情、開放萊豬進口、原物料成本增加及寒假等諸多因素造成經營困難後，同意 110 年 1-2 月份同意比照 109 年 3-6 月間提供紓困減租 50%，依據國有公用不動產機關規定不得低於基本收益原則辦理。

- (三) 為打造優質安全無虞之校園環境、提升校園設施，總務處已發包慧友電子股份有限公司建制餐廳之監視系統，以取代原本之老舊系統設備，餐廳已排定於 110 年 4 月 21 日至 5 月 12 日期間避開供餐營運時段施工，期有效掌握即時資訊，維護案場安全。
- (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服務人員等均依據案場設備使用現況，依需求填報本校「報修系統」，總務處營繕組與事務組等均迅速辦理維修，以維餐廳正常運作。
- (五) 本委員會之學生委員代表為各系學會推派，感謝在場 109 學年學生委員的大力支持與協助，下學期（110 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「110 學年度膳食委員代表」（請現任之委員同學在得知新任之委員訊息後；在「國北 109 膳食委員」群組內將提供：系別、姓名及 Line ID 等），為強化彼此聯繫管道，後續將由學生主任委員幼教系吳心妤同學成立「國北 110 學年膳食委員」群組，邀請新任學生委員加入持續為餐廳運作提供卓見。

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：稽查員不定期至本校餐廳抽檢餐飲衛生，皆符合衛生標準。
3. 教育部於 109 年 11 月 23 日委派專家學者蒞校進行餐飲衛生輔導訪視，學務處及總務處相關業務單位主管共同與會，委員所提建議已完成改善。

(二) 食材選擇

1. 非基因改造：各餐廳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

素肉及豆瓣醬等)。

2. 肉品：自助餐、簡餐、便當等店家，一律使用國產豬肉品。因國產牛肉單價較高，故目前暫無販售牛肉品項。

(三) 食材檢驗

1. 農藥殘留檢驗：於 110 年 4 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：於 3 月 24 日(三)進行餐廳食品抽檢，檢測飲品、冰塊及切割過的熟食等共計 10 件樣品。檢驗結果有 5 項食品細菌量超過標準，本組進行個別輔導，改善製程中可能污染的程序，並於 4 月 7 日進行複檢，檢驗結果皆已符合衛生標準。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	蔥燒雞	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，輔導衛生操作，複檢結果已合格。
麒躍坊	油雞	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	鮭魚吐司	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
雲南小廚	水煮雞	大腸桿菌 大腸桿菌群	檢測值符合衛生標準
鳥日子	草莓汁	大腸桿菌群 大腸桿菌 生菌數	1.大腸桿菌及大腸桿菌群檢測值符合標準。 2.生菌數檢測值超過標準，輔導衛生操作，複檢結果已合格。

商家	餐食	檢驗項目	檢驗結果與後續處理
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，輔導衛生操作，複檢結果已合格。
毓建早午餐	冰紅茶	大腸桿菌群 大腸桿菌 生菌數	1.大腸桿菌及大腸桿菌群檢測值符合標準。 2.生菌數檢測值超過標準，輔導衛生操作，複檢結果已合格。
典藏咖啡廳	高麗菜生菜絲	大腸桿菌群 大腸桿菌	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，輔導衛生操作，複檢結果已合格。
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

(四) 罰款事項：本學期尚無罰款事項。

(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(若為下班時間，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) 健康飲食：

1. 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。
2. 舉辦各式健康飲食宣導活動，以提高師生健康知能，請委員們透過社群網路協助宣傳。

(七) 餐廳滿意度問卷調查：問卷填答至 110 年 5 月 2 日止，統計分析預計於 6 月下旬公告於本組網頁。

陸、提案討論與意見交流

- 一、語創系莊同學:目前疫情已有增溫現象，本校是否應該加強門禁管制?
校安組蔡教官:學校由防疫小組定期召開會議討論，會根據疫情指揮中心的指導及教育部的要求，律定本校防疫管制作為。

二、語創系邱同學:建議本校餐廳可以供應牛肉產品，只要標示清楚產地來源，讓消費者可以自行選擇。

衛保組徐營養師說明：

(一) 因為國產牛價格較高且產量少，攤商多以進口牛肉供應，為了防止含有萊克多巴胺的肉品進入校園，本校目前停售。

(二) 同學建議駐櫃攤商標示產地來源後由消費者自行選購，請在座各系代表投票表決。

經表決結果：與會系所代表共計 16 位，其中有 11 個系所代表同意提案

柒、主席指裁示事項：有關同學建議請餐廳攤商對牛肉商品在清楚標示產地來源後即可販售，由消費者自行選購，請衛保組考量同學們的意願後辦理。謝謝大家的參與，如果還有其他寶貴的意見，也可以向學務處或總務處反應，學校一定迅速處理

捌、散會