

靜宜大學 110 學年度第二學期期初膳食委員會會議紀錄

時間：111 年 03 月 15 日（星期二）中午 12：10

地點：文興樓一樓會議室

主席：學務處張秀玉學務長

紀錄：洪儀真

出席人員：生輔組薛淑芬組長、諮康中心翁瑤琴主任、軍訓室曾桔炫主任、事務組陳金山組長、營繕組吳寶萍組長、環安組林志諭組長、諮康中心賴惠英助理、學生會代表方子瑜、學生會代表胡淑雯、學生委員鐘梓豪、學生委員蔡宜澄、學生委員王少芃、學生委員曹雅善、學生委員柯雅婷、學生委員黃名妤、學生委員黃珍琳、學生委員林思佳、學生委員洪采慈、學生委員譚芯惠、學生委員侯曉晴

列席人員：靜園複合式餐廳陳琬蓉經理、宜園複合式餐廳暨至善樓美食廣場張惠芸專員、宜園複合式餐廳暨至善樓美食廣場曾美瑛營養師、宜園複合式餐廳暨至善樓美食廣場黃菱莉經理

請假人員：總務處李晨鐘總務長、食營系謝尤敏老師、觀光系徐淑麗老師、學生委員許櫻瑛、學生委員楊靜、學生委員莊淞洋、OK 超商周珈吟店長

壹、主席報告

各位委員大家好！感謝各位委員參加本學期期初的膳食委員會會議。

貳、確認本次會議議程

無異議通過。

參、確認上次會議紀錄

111 年 1 月 4 日「110 學年度第一學期期末膳食委員會會議」會議紀錄稿，於 111 年 1 月 14 日以電子郵件寄送給各委員確認，經確認後已於 111 年 1 月 19 日以電子郵件方式寄送予各委員，並公告於學生事務處生活輔導組網頁。

肆、上次會議決議案執行情形報告

- 1.有關新訂「靜宜大學校園疑似食品中毒事件處理作業要點」（草案），經修正後通過，並自 110 學年度第二學期實施。
- 2.有關「聖明自助餐調整計價方式」討論案，調整為每 100 克以 18 元計價，自 110 學年度第二學期起實施。

伍、工作報告

一、生活輔導組

（一）校內環保政策：

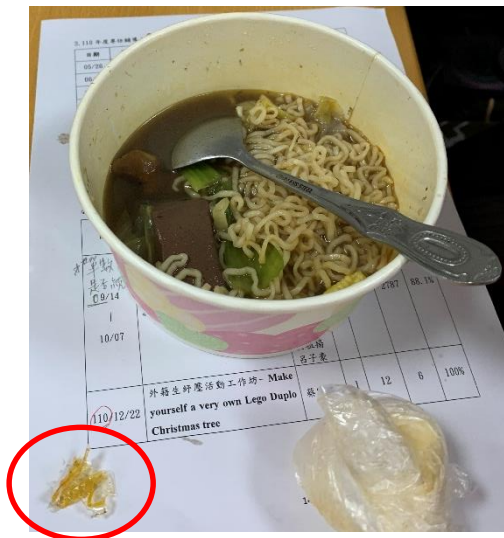
校內禁用免洗筷與吸管之宣導：持續推動校內會議便當禁用免洗筷以及社團活動用餐禁用免洗筷；此外，配合環保署「限用一次性塑膠吸管政策」，校園內外帶及內用飲品皆不提供一次性塑膠吸管，並於餐廳張貼禁用吸管之文宣，敬請全校師生共同響應。

（二）餐飲意見反映：

- 1.反映管道：線上消費者反應窗口 <https://forms.gle/MV9VTNa7MNfxxs4X7>
- 2.案件數：110 學年度第二學期反映事件 1 起(截至 111/03/08)，說明如下：

(1)發生時間：111 年 2 月 23 日（星期三）中午 12 點 30 分。

(2)事件說明：校內職員購買至善樓「買辣」滷味攤餐點，於用餐時吃到一塑膠片(如下圖)，疑似塑膠袋碎片。



(3)事件處理：立即通知至善樓美食廣場商場管理部經理協助調查後回覆表示：該異物為店內食材包裝外袋，因拆剪過程未留意，造成異物參雜入碗內；經理表示已請店長協助監督，並再加強員工教育訓練；另賠償消費者當日餐費外另加送餐券一張，以表歉意。

(三)因應新冠肺炎防疫措施：

教育部於3月1日來函「大專校院110學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」，有關校園餐飲規範內容如下：

(1)用餐時可暫時脫下口罩，用餐完畢後應立即佩戴口罩。

(2)餐廳應落實實聯制、環境定期清潔消毒、從業人員佩戴口罩、勤洗手、顧客量測體溫及手部消毒等措施。

(3)餐飲內用原則應依照衛生福利部「餐飲業防疫管理措施」及「餐飲業防疫指引」規定辦理。

(四)各餐廳檢查缺失如下：

資料來源：110/12/11-111/02/22

餐廳名稱	攤位名稱	檢查日期	檢查結果	改善狀況
靜園	FUN 鬆餅	110/12/28	食材未密封	現場立即改善
		111/01/04	冰箱菜未加蓋子	現場立即改善
	呷壽司	110/12/28	紙箱未移出	現場立即改善
		111/01/14	自主表未填寫	現場立即改善
	Morning Hourse	110/12/28	自主表未填寫	現場立即改善
	川福	111/01/04	自主表未填寫	現場立即改善
	田野	111/01/11	冰箱食材未密封	現場立即改善
	餓樓	111/01/11	指甲過長(1 人)	01/12 完成改善
	左撇子	111/01/11	指甲過長(1 人)	01/12 完成改善
	白鬍子	111/01/14	食材放置地面	現場立即改善
	小林	111/01/14	食材未密封	現場立即改善
			指甲過長(1 人)	111/01/15 完成改善

		111/01/25	食材未密封	111/01/26 完成改善
	八福村	111/01/18	食材未密封	現場立即改善
宜園	炸雞大師	110/12/16	指甲過長(2 人)	110/12/17 完成改善
			油質檢測不合格	現場立即改善
			自主表未填寫	現場立即改善
		110/12/29	自主表未填寫	現場立即改善
			油質檢測不合格	現場立即改善
		111/01/06	自主表未填寫	現場立即改善
		111/01/18	紙箱未處理	現場立即改善
	早安山丘	110/12/16	指甲過長(1 人)	110/12/17 完成改善
	極寶	110/12/16	自主表未填寫	現場立即改善
		110/12/23	自主表未填寫	現場立即改善
	聖明	111/01/13	未配戴帽子(1 人)	現場立即改善
	永和豆漿	111/01/13	指甲過長(1 人)	111/01/14 完成改善
	健康緣素	111/01/13	私人物品未放置專區	現場立即改善
至善	米樂	110/12/23	油質檢測不合格	現場立即改善
	小木屋	111/01/18	自主表未填寫	現場立即改善

二、諮商暨健康中心

(一) 檢測餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留情形、油炸油之油脂劣化情形、食材之過氧化氫及亞硫酸鹽殘留情形，如下：

1. 餐具檢測/清潔度：110/12/11-111/02/22 止，共檢測 6 次。

日期	類別	件數	結果	不合格攤商	
110/12/11 至 111/02/22	澱粉性 殘留	89	10件不合 格 合格率為 88.76%	餐廳	攤商
				靜園	1.極咖哩-110/12/14→12/15複驗合格 2.極咖哩-111/01/11→01/12複驗合格 3.小林自助餐-110/12/28 →12/29複驗合格 4.小林自助餐-111/01/04 →01/05複驗合格 5.田野小棧-110/12/21→12/22複驗合格 6.田野小棧-111/01/04→01/05複驗合格
				宜園	1.極寶-110/12/23→12/24複驗合格 2.聖明-111/01/06→01/07複驗合格
				至善	1.馨饌坊-111/01/07→01/08複驗合格 2.買辣-111/01/07→01/08複驗合格
	脂肪性 殘留	89	全數合格 合格率為 100%		

備註：已請小林自助餐儘量使用不鏽鋼餐盤，以減少餐具清潔不完全的狀況。

2. 油炸油檢測：110/12/11-111/02/22 止，共檢測 6 次。

日期	類別	件數	結果	備註
----	----	----	----	----

110/12/11 至 111/02/22	油脂劣化	90	3 件不合格 (合格率为 96.67%)	1.炸雞大獅-110/12/16→12/17 複驗合格 2.炸雞大獅-110/12/29→12/29 複驗合格 3.米樂-110/12/23→12/24 複驗合格
-----------------------------	------	----	-------------------------	---

3.食材檢測：每月檢測食材之過氧化氫及二氧化硫殘留情形，110/12/11-111/02/22 止，共檢測 1 次。

日期	類別	件數	結果	備註
111/01/11	過氧化氫殘留	46	全數合格	檢測：麵類、魚肉丸類、火鍋料、豆干類
	二氧化硫殘留	28	全數合格	檢測：麵類、菇類

- (二) 大專校院餐飲衛生輔導：配合教育部每年度輔導一次之餐飲衛生輔導訪視作業，110 學年度將於 4-5 月間排定輔導日期，由於 109 學年度因疫情未實地輔導，故 110 學年度將至少赴 2 家餐廳或商家進行輔導。
- (三) 111/02/18 驗收宜園餐廳新進攤商-王者香，並完成下列文件審查：
1. 3位新進從業人員健康檢查、8小時教育訓練證明。
 2. 食材調查：完成攤商食材(含非基改)供應商來源、證明文件及造冊。
- (四) 於 3 月 25 日辦理「餐廳從業人員教育訓練」，訓練內容包含餐飲衛生管理、校園規範宣導、以及定期檢測配合事項等內容，作為相關人員衛生規範依據。
- (五) 健康促進活動系列／推廣攝取蔬果之頻率：與 8 家攤商餐廳推出「週一蔬食日」活動，共提供 12 項優惠餐點。

週一蔬食日

享優惠

小林自助餐	全菜飯(4菜無肉)	50元	45元
田野小棧	咖哩飯(素)	50元	45元
	咖哩鐵板麵(素)	50元	45元
餛飩那家	蛋包飯	50元	45元
	蛋包麵	50元	45元
呷壽司	野菜蔬食卷盛合	120元	108元

靜園

聖明自助餐	蔬食餐(無肉、不含蛋)	滿60元	折5元
永和豆漿	水果蔬菜總匯	70元	65元
極寶	素焗烤	50元	
	素鐵板麵	40元	
	法式白醬素食飯	40元	

宜園

馨饌坊	原味素食鍋燒麵	70元	65元
-----	---------	-----	-----

至善

學務處諮商暨健康中心
關心您

(六) 督導校內餐廳餐飲衛生安全相關事務：

1. 餐飲從業人員健康檢查、相關證照及 8 小時教育訓練證明等資料造冊。(截至 111/02/22)

- (1)三家餐廳從業員工皆完成健康檢查及 8 小時教育訓練(靜園/44 位、宜園/31 位、至善/20 位)。
- (2)檢視 27 家攤商之食材供應商來源紀錄及黃豆、玉米與其加工品非基改證明文件。
- 2.督導餐廳每日執行「校園食材登錄平臺」系統及食物留樣作業。
- 3.彙編並檢視餐廳自主檢查相關紀錄：
 - (1)計 10 種餐廳自主檢查相關紀錄，包含衛生自主表、餐具消毒紀錄表、冰箱紀錄表、炸油紀錄表、製冰機紀錄表、乾濕度紀錄表、驗收紀錄表、環境消毒紀錄及截油槽清洗紀錄。
 - (2)依據「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」規定，自 111 年 2 月 1 日起增加「油煙處理設備操作紀錄表」及「油煙處理設備維護保養紀錄表」。
- 4.彙整並檢視學校水質(環安組)、RO 水(環安組)、冰塊(環安組)、水塔(營繕組/至善樓、小林/靜園及全家/宜園)檢測資料。

三、環境安全衛生組

(一)校園飲水機更換濾心與水質檢測：

1. 111 年 2 月 18 日至 2 月 25 日期間進行本學年度第三次全校飲水機濾心更換作業，靜園、宜園餐廳業者設立之飲水機分別於 2 月 21 日及 3 月 2 日完成更換濾心以維護飲用水安全與品質。
- 2.預計於 3 月中旬進行飲用水委外檢測，委請環保署認定合格之環科公司至校進行飲水機採樣檢測 30 台，檢驗結果會另行公告。
- 3.新型冠狀病毒防疫期間加強督導清潔人員每日針對飲水機按鍵、機體進行清潔消毒，並製「每日防疫消毒自動檢查表」紀錄，檢查表留存於環安組。

(二)源水（自來水、地下水）水質與飲用水（含冰塊）檢測：

檢測方式	時間	檢測數量	檢測結果	備註
外檢	預計 111 年中旬進行	抽檢 30 台飲水機	檢驗結果另行公告	
內檢	110 年 12 月 11 日至 111 年 2 月 22 日	共 151 台次飲水機進行水質檢測	大腸桿菌群檢驗合格數 151 不合格數 0	部分試樣總菌落數>99， 經複檢後， 全數通過檢驗標準

陸、意見交流

靜園複合式餐廳經理陳琬蓉：校內餐廳配合學校防疫政策，目前仍持續於用餐桌面擺放防疫隔板；但部分學生視若無睹，會自行移動隔板，造成隔板破損，建請校方予以宣導。

諮商暨健康中心翁瑤琴主任：為避免學生挪移隔板之行為，首先建議攤商可於隔板上或桌上張貼請勿隨意拆組之標語，或於餐廳現場設置相關提醒文宣；再者，若現場看到學生有挪移隔板之舉動，建議攤商即時提醒學生，兩者並行應會有更好的效益。

學務處張秀玉學務長回應：有關學生擅自移動防疫隔板造成損壞，可透過學務處寄發全校宣導信件，但請攤商先設計宣導海報張貼於餐廳內，讓學生清楚知道不可挪移防疫隔板，希望透由這兩種方式宣導以達到實質效益。

事務組陳金山組長回應：台中市政府於 111 年 1 月 15 日起啟動校園加嚴專案，「校園用餐須加隔板」，因應開學日 2 月 7 日發佈「享用午餐使用隔板」訊息，目前尚未接獲取消隔板限制，所以本校餐廳仍遵循原先規定，暫不拆除防疫隔板，待市政府發佈相關訊息後，再行調整。有關隔板遭破壞部分，亦請廠商可自行製作提醒標語張貼於現場，有助於學生了解並遵守。

柒、提案討論（無）

捌、臨時動議（無）

玖、散會（12：35）