114學年度第1學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：114年10月16日（星期四）12:10

地點：行政大樓7樓行政會議廳

桃園校區弘毅樓A118會議室

主席：李副校長昭慶（兼總務長）　　紀錄: 何營養師麗玲

- 出席人員：

行政人員：環境安全衛生中心王嘉吉主任、研究發展處陳玉麟研發長(高子倫代)、主計室陳芳姿主任、軍訓室米光武主任(林宜靜代)、體育室鄭豐譯主任、附設空中進修學院凌祥發主任(黃婕芳代)、總務處經營管理組陳信宇組長、學務處生活輔導組裴翊佑組長、環境安全衛生中心環境暨健康保健組李品珠組長、綜合服務組王川銘組長、校安服務組廖祺文組長（共11員)。

教師代表：財經學院劉惠玲老師、管理學院林育志老師、創新學院葉栢虢老師、通識中心林修德老師（共4員)。

職員代表：總務處文書組劉碧芬組長、總務處沈慧敏秘書、教務處葉文心組員、圖書館陳建良組員（共4員)。

學生代表：國際行銷學院陳廷育同學、人工智慧與商業應用碩士班陳品茹同學、（共2員)。

- 列席人員：總務處經營管理組曾建達專員、總務處綜服組鄧洲村組員（共2員）
- 請假人員：劉正田副校長(兼教務長)、國際行銷學院賴暄堯老師、管理學院蔡幸愉同學、創新學院邱芷儀同學、財金學院朱俊偉同學、學生會黃冠恩同學、學生議會廖翊婷同學（共7員)。

壹、 主席致詞: 感謝各委員撥冗參加114學年度第1學期膳食衛生協調委員會會議。

貳、 確認上次會議執行情形

提　案: 擬修訂「膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點」第一點部分內容，提請 討論。

說　明：為督導餐飲經營，確保師生膳食衛生，餐廳相關委外廠商有意願續約時，依據國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會設置要點第四點第四項

授權設置膳食衛生協調委員會評鑑小組，執行評鑑考核，酌修要點內容。

辦　法：本會議通過後，續提行政會議審議。

決　議：照案通過，續提行政會議審議。

執行情形(環境安全衛生中心環境暨健康保健組)：已於 114 年 7 月 24 日本校 113 學年度第 2 學期第 8 次行政會議第 4 次修訂通過。

有關餐廳部門衛生抽查缺失常有重複情形發生:

黃主席裁示:洽悉，惟餐廳缺失項目常有重複情形發生，請研擬解決方法，避免一再發生。

執行情形:如一個月內相同缺失項目重複發生，即開立餐廳委外部門問題反應單，依合約要求廠商改善或罰款。

主席裁示:洽悉。

參、 工作報告 ：

一、 總務處經營管理組：

（一）「五育樓地下一樓自助餐區場地(含 A6 櫃位)」續約。

1. 於 114 年 5 月 16 日簽奉續約，期間 114 年 7 月 1 日至 115 年 6 月 30 日止。

2. 後續自助餐場地及 A6 櫃位分開標租。

（二）「五育樓地下一樓A7櫃位」標租完成：

1. 以期間 114 年 7 月 1 日至 115 年 6 月 30 日止，及續約 2 次(每次 1 年)方案標租，並於 114 年 8 月 7 日決標。

2. 後續依廠商續約申請及「膳食衛生協調委員會評鑑小組」評鑑辦理續約，如無，重新辦理標租。

主席裁示:洽悉。

二、 總務處綜合服務組：

（一）「桃園校區北商學舍地下一樓餐廳暨便利商店場地出租案」，契約期間為 111 年 7 月 01 日至 116 年 6 月 30 日止，目前履約情況良好。

（二）「桃園校區設置自動販賣機(飲料)場地出租案」，將辦理第 2 次續約案(最後一次續約)。原廠商(金雨企業股份有限公司)履約契約期限至 114 年

11 月 30 日止，預計於 114 年 10 月 21 日辦理續約會議，為配合本校學年制度，故本次續約期間預計為 114 年 12 月 1 日起至 116 年 6 月 30 日止，共 1 年 7 個月。

主席裁示:洽悉。

三、 環境安全衛生中心環境暨健康保健組（P2-3）:

（一）餐廳部門衛生抽查缺失彙整表(114 年 6 月~9 月)

台北校區缺失次數:自助餐 2 次　貳男食堂 1 次 咪兔愛吃 1 次

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
幸福時光廚房自助餐	1-6. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	114.06.16	部分工作人員未戴口罩，已立即改善。
貳男食堂	食品應分別妥善保存、整齊堆 放，以防止污染及腐敗。	114.06.02	熟食(牛肉漢堡)未妥善 放置，已立即改善。
咪兔愛吃	清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	114.06.05	冷藏冰箱髒污，已立即改善
幸福時光廚房自助餐	2-20. 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	114.09.23	散裝食品未標示(麵粉)，次餐已改善。

桃園校區 缺失次數:自助餐 3 次

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	2-20 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	114.06.06	餐點未加蓋妥善放置，開立缺失單，次餐已改善。
自助餐	2-6.調理用之器具、容器及餐具應保持清潔，並妥為存放，防止再污染。	114.06.17	保溫餐檯有菜渣，次餐已改善。
自助餐	2-20 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	114.09.18	甜不辣條未加蓋妥善放置，已立即改善。

（二）飲料店水質檢查：臺北、桃園校區：114 年 6 月~9 月檢查結果：合格。

（三）飲水機水質檢查：臺北、桃園校區：114 年 6 月~9 月檢查結果：合格。

（四）餐具抽驗:

1. 臺北校區：114 年 6 月~9 月：平均合格率 100%。
2. 桃園校區：114 年 6 月~9 月：平均合格率 87.5% 。

（五）食材抽樣:

1. 臺北校區：114 年 6 月~9 月：平均合格率 100%。

2. 桃園校區：114 年 6 月~9 月：平均合格率 100% 。

（六）開立臺北校區餐廳委外部門問題反應單 1 件（辰和企業社過期食材切片土司，請廠商立即丟棄），學生膳食意見單 1 件(幸福時光廚房自助餐餐點有異物），均依合約要求改善。

主席裁示:洽悉。

肆、討論事項：無。

伍、 臨時動議：無。

陸、散會:12:30