113 學年度第 1 學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：113 年 11 月 05 日（星期二）12:10

地點：臺北校區行政大樓 7 樓行政會議廳

桃園校區公能樓 B325 室

主席：環境安全衛生中心王嘉吉主任　　紀錄: 何營養師麗玲

- 出席人員(如附件1)：

行政人員：總務處李俞麟總務長、主計室陳芳姿主任、軍訓室米光武主任(陳信奇教官代)、體育室鄭豐譯主任、總務處經營管理組孫揚恩組長、綜合服務組王川銘組長、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、校安服務組廖祺文組長。(共 9 員)。

教師代表：財金學院王慶熙老師、管理學院盧明滄老師、創新學院陳韻如老師、通識中心林修德老師（共 4 員)。

職員代表：總務處出納組劉碧芬組長、總務處沈慧敏秘書、學務處生活輔導組古芝萍輔導員、圖書館陳建良組員（共 4 員)。

學生代表: 創新學院張起維同學、創意設計與經營研究所黃清毓同學（共 2 員)。

- 列席人員：總務處經營管理組曾建達專員、綜合服務組鄧洲村組員（共2員)。
- 請假人員：黃焜煌副校長、教務處劉正田教務長、研究發展處陳玉麟研發長、附設空中進修學院凌祥發主任、國際行銷學院張窈菱老師、財金學院謝娶芹同學、管理學院邵紫綺同學、國際行銷學院陳琬淇同學、學生會賴聖元同學、學生議會謝芝柔同學。(共10員）

壹、 主席致詞

感謝各委員撥冗參加會議，因黃副座另有要事，此次會議由我擔任主席。

貳、 確認上次會議執行情形

一、 提案討論：無

二、 臨時動議：

- 米主任光武:桃園校區 Dcard 有同學反應，學餐營業時間常會提早結束，請承辦單位設法改善。

王組長川銘:桃園學餐 18:30 過後會提供同學優惠活動，營業時間會請廠商依合約規定營業時間供餐。

決　議：請總務處綜合服務組設法改善。

執行情形:

桃園校區營業供餐時間如下:

星期一至四:7:30～13:30； 17:00～19:00

註:平日最後點餐時間，午餐 13:15 前 ；晚餐 18:40 前。

星期五:7:30～13:00 ，最後點餐時間 12:50 前。

桃園學餐 18:30 過後會提供同學優惠活動。

以上營業時間均符合本校契約規定。

- 黃副校長焜煌:學餐相關議題亟需同學代表們一同討論，請邀請學生代表們參與相關會議。

  何營養師麗玲:兩校區皆有學生代表擔任委員，並包含學生會會長及學生議會議長，會前皆已發開會通知並於當日早上發簡訊提醒，日後會以電話再次提醒。

執行情形:開會前一日以簡訊及電話提醒。

參、 工作報告 ：

一、 總務處經營管理組：

（一） 五育樓地下一樓 A7 櫃位場地：

1. 原圖書館旁咖啡吧場地廠商，因該場地鄰近本校工程，現場粉塵過大，且工程人員及材料進出眾多，致無法回歸營業。
2. 經簽奉後，持續於五育樓地下一樓 A7 輕食櫃位營運，期限至 114 年 6 月 30 日止。

（二） 五育樓地下一樓A1櫃位場地：

1. 經優先修復輕鋼架傾斜及漏水事宜，由自助餐廠商提送計畫書後，以原契約增加營運面積方式辦理。
2. 以無油煙之料理方式烹調，於113年9月9日起營運，期限至114年6月30日止。

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 1 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場地出租案」，契約期間為 112 年 12 月 1 日起至 114 年 11 月 30 日止，目前履約情況良好。

三、環境暨健康保健組:

（一） 餐廳部門衛生抽查（P6-9）:

食材未妥善放存、醬料未妥善放置、未依規定留樣冰存、生熟食交叉汙染、冷藏冰箱髒污等缺失皆已改善。

（二） 飲料店水質檢查：臺北、桃園校區：113 年 4 月~10 月檢查結果：合格。

（三） 飲水機水質檢查: 臺北、桃園校區：113 年 4 月~10 月檢查結果：合格。

（四） 餐具抽驗:

1. 臺北校區：113 年 4 月~10 月：平均合格率 95%。

2. 桃園校區：113 年 4 月~10 月：平均合格率 85%。

（五） 食材抽樣:

1. 臺北校區：113 年 4 月~10 月：平均合格率 98%。

2. 桃園校區：113 年 4 月~10 月：平均合格率 98% 。

（六） 環境暨健康保健組膳食意見反應處理說明:

- 113 年 9 月 20 日企一甲同學意見反應表

反應事項：

「貳男食堂」供應之泡菜牛肉丼飯肉沒熟，荷包蛋是透明的半熟蛋!

1. 環境暨健康保健組辦理事項：

(1)開學營運前已告知廠商所有肉品供應需煮至全熟，且不得供應半熟蛋，以避免感染沙門氏桿菌。

(2)請現場負責人員加強人員訓練，建議不可供應未熟肉，且中心溫度須達 75 度或以上，並遵守調理食品「五要」原則徹底加熱。

(3)相關處理結果於 113.10.5 以 e-mail 回覆學生。

2. 綜服組辦理事項：

涉及食品安全事宜依環境暨健康保健組意見辦理。

3. 廠商回覆：

依照相關食安要求規定，供應全熟食物。

- 113 年 10 月 23 日財二甲同學意見反應表

反應事項：

「咪兔愛吃」供應之鬆餅有異味、拉麵太鹹、環境衛生差、供餐速度慢、座位區環境衛生髒。

1. 環境暨健康保健組辦理事項：

(1)請廠商改善供餐流程。

(2)加強食品製備使用的機具、器具及環境等衛生稽查，如不符合食品良好衛生規範準則，則填寫委外部門問題反應單要求限期改善。

(3)相關處理結果於 113.11.1 以 e-mail 回覆學生。

2. 廠商回覆：

(1)座位區屬公共區域,有不定期每星期掃地擦桌子,每天亦會擦桌子。

(2)太鹹、供餐速度、個人觀感,會盡量迎合同學需要。

(3)食物有異味,請反應同學實例證明,店家使用都是合格食材。

(4)會配合學校的檢查, 亦會加強環境清潔。

（七）食安事件處理：

有關近日之非法添加蘇丹色素食安事件，兩校區餐廳廠商皆無使用相關濟生公司生產之「飛馬牌特調咖哩粉 600 克產品」，調查表如下表，本組將持續依各級衛生主管機關發布之資訊，配合辦理清查並停止使用相關產品，相關結果會公告於本組網站及以 e-mail 寄送全校教職員工生。

113 年 11 月 1 日非法添加蘇丹色素事件調查表

廠商(校本部)	是否使用 飛馬牌特調咖哩粉	使用品牌
幸福時光廚房	無	 仙果牌印度咖哩粉
好口味早午餐	無	無使用咖哩粉
99 貳男食堂	無	無使用咖哩粉
辰禾企業社(咪兔愛吃)	無	無使用咖哩粉
廠商(桃園校區)	是否使用	使用品牌
湘之坊	無	 好侍佛蒙特咖哩塊
HEART 麵食	無	 好侍佛蒙特咖哩塊

王嘉吉主任 :感謝各單位的工作報告，也感謝營養師在蘇丹色素食安事件即時的處理，讓大家沒有飲食上的疑慮。

肆、討論事項：

提　案: 113 學年度膳食衛生協調委員會評鑑小組教師代表選舉案，提請討論（P10）。

說　明：

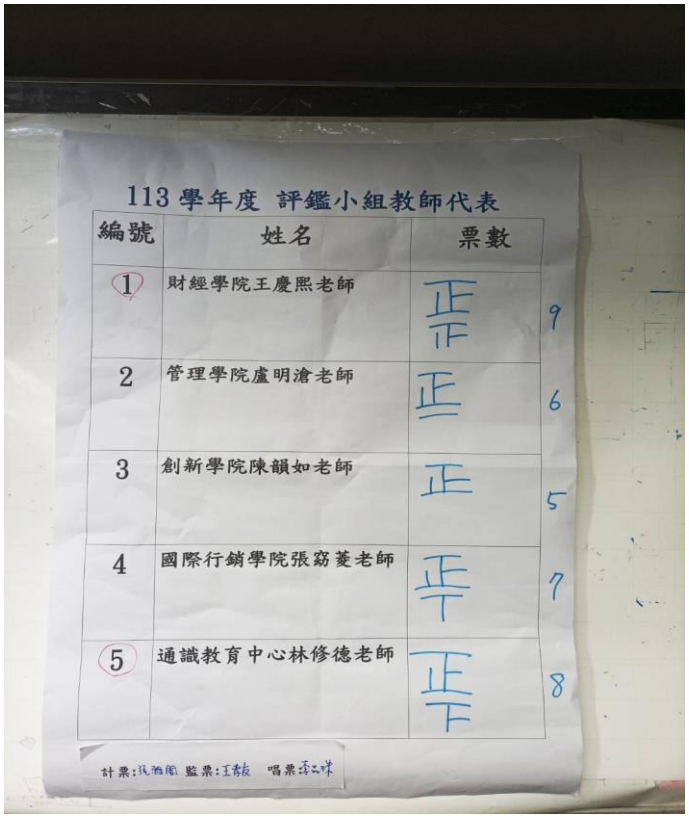
一、委外廠商有意願續約時則成立評鑑小組，本提案為選出教師代表。

二、評鑑小組成員為 2 位當然委員(環境安全衛生中心主任、總務長)、2 位教師代表、3 位學生代表及 2 位職員代表等 9 人擔任, 教師代表由現任委員選出，3 位學生代表包含 1 位學生會會長，由學生會自行選舉, 職員代表則由全校職員選出。

辦　法：本次選舉採無記名投票法，每張選票教師代表限各圈選 2 人，得票數最高之 2 人為評鑑小組老師代表，備取 1 名。(得票數相同時，則以主席抽籤決定之。)

決　議: 開票結果統計如下：

正取 2 人：1、財金學院王慶熙老師-9 票；2、通識中心林修德老師-8 票
備取 1 人：張窈菱老師-7 票。



113 學年度 評鑑小組教師代表

編號	姓名	票數	
1	財經學院王慶熙老師	正正	9
2	管理學院盧明滄老師	正一	6
3	創新學院陳韻如老師	正	5
4	國際行銷學院張窈菱老師	正丁	7
5	通識教育中心林修德老師	正下	8

計票:[illegible] 監票:[illegible] 唱票:[illegible]

伍、 臨時動議:無

陸、 散會:12:50

環境暨健康保健組工作報告:

一、 餐廳部門衛生抽查缺失彙整表(113 年 4 月~10 月)

(一)台北校區

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.04.10	自助餐食材未妥善放存(南瓜、雞腿)次餐已改善。
咪兔愛吃	醬料未妥善放置	113.04.02	次餐已改善
好口味	未依規定留樣	113.04.19	次餐已改善
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.05.28	生熟食交叉汙染(生鯛魚片、熟無骨雞排)、食材未妥善放存 (燴葫瓜)，次餐已改善
咪兔愛吃	冷藏冰箱髒污。	113.05.08	次餐已改善
咪兔愛吃	工作時未戴口罩。	113.05.16	已立即改善
咪兔愛吃	未切實留樣。	113.05.29	次餐已改善
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.06.07	食材未妥善放置(豬排)，已立即改善。
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.06.14	散裝食材未標示(已立即改善)
自助餐	灶面、抽油煙機應保持完整清潔，並不得污染其他場所。	113.06.17	抽油煙機髒污，次餐已改善
咪兔愛吃	飲料區地板髒污。	113.06.11	次餐已改善
好口味	散裝食材未標示。	113.06.11	已立即改善
好口味	備餐區地板髒污。	113.06.17	次餐已改善
咪兔愛吃	抽油煙機髒污。	113.06.17	次餐已改善
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.09.09	紅茶桶未加蓋，已立即改善

自助餐	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。。	113.09.13	保溫台有菜渣(次餐已立即改善)。
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	113.09.25	生熟食食材交叉放置(鮭魚片與熟雞排)，已立即改善。
自助餐	每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	113.09.27	部分工作人員體檢報告未交齊，已到院檢查等待報告中，預計10.9 日前交齊(113.10.08 日已交齊)。
貳男食堂	冰箱食材未加蓋(皮蛋)。	113.09.09	次餐已改善
好口味	散裝食材未標示(麵條)	113.09.24	次餐已改善
咪兔愛吃	散裝食材未標示(麵條)	113.09.24	次餐已改善
好口味	工讀生體檢報未繳交	113.10.11	體檢報告已做，等待報告中
好口味 咪兔愛吃	113.10 月 07.08.11 日校園食材登錄不確實及資料不完整	113.10.15	開立缺失單，次餐已改善
貳男食堂	散裝食品未標示(麵條)	113.10.16	次餐已改善
自助餐	供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套（用一次即丟）。	113.10.25	自助餐部分工作人員未戴口罩，已立即改善
貳男食堂 好口味 咪兔愛吃	供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	113. 10.29	部分工作人員未戴口罩，已立即改善
咪兔愛吃	工讀生體檢報未繳交	113.10.30	體檢報告已做，等待報告中

自助餐	每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	113.10.30	尚餘 1 位支援廚工因重新送檢，等待報告中，預計 11.04 日前交齊

（二）桃園校區

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	每年應至少接受健康檢查一次，如患出 疹、膿瘡、外傷、結核病、A 型肝炎及腸 道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不 得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查 合格後方得再行從業。	113.04.11	支援人員體檢表未交，已於 4 月 18 日繳交
自助餐	發現過期食材(非基改豆包)，違反食品安 全衛生管理法第 15 條逾有效日期，及場 地出租契約第 17 條膳食管理第四點供應 食品應符合法規衛生安全及品質之標 準，並遵守食品安全衛生管理法第 15 條 之相關規定。	113.04.25	開立缺失單移請綜合服務組後續處理。
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保 存，防止污染及腐敗。	113.05.20	散裝食品未標示(鯊魚片)，已立即 改善。
自助餐	應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備， 溫度須保持冷藏 7℃以下，冷凍零下 18℃以下。生食、熟食必須分開貯存， 避免相互污染。	113.06.03	冷藏冰箱髒污，次餐已改善。
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保 存，防止污染及腐敗。	113.06.14	保溫台髒污，已立即改善。
自助餐	食品原料與成品應分別妥善保 存，防止污染及腐敗。	113.09.10	散裝食品未標示(蝦皮、苦瓜)，次 餐已改善。

自助餐	每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、結核病、A型肝炎及腸道傳染病等可能造成食品污染之疾病，不得從事與食品有關之工作，經治癒複檢查合格後方得再行從業。	113.09.26	體檢報告糞便傷寒項目因採血液檢體須重新檢測，預計一週後交報 告(113.10.04 日已交齊)。
自助餐	應有足夠而清潔之冷藏、冷凍設備， 溫度須保持冷藏 7℃以下，冷凍零下 18℃以下。生食、熟食必須分開貯存， 避免相互污染。	113.09.30	早餐部冷藏冰箱溫度不足(10°C)，請廠商改善，次餐已改善
自助餐	保持雙手乾淨，經常洗滌及消毒，不得蓄留指甲、塗指甲油及配戴飾物。	113.10.21	工作人員指甲過長，次餐已改善。
HEART 麵店	尚未申請食品業者登錄字號	113.10.18	預計 10 月底申請完成，已於 113.11.01 日申請完成

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會提案單

主　旨	113 學年度膳食衛生協調委員會評鑑小組教師代表選舉案，提請 討論。
說　明	一、 委外廠商有意願續約時則成立評鑑小組，本提案為選出臺北校區教師代表。 二、 評鑑小組成員為 2 位當然委員(環境安全衛生中心主任、總務長)、2 位教師代表、3 位學生代表及 2 位職員代表等 9 人擔任,教師代表由現任委員選出，3 位學生代表包含 1 位學生會會長，由學生會自行選舉,職員代表則由全校職員選出。
辦　法	本次選舉採無記名投票法，每張選票教師代表限各圈選 2 人，得票數最高之 2 人為評鑑小組老師代表，備取 1 名。(得票數相同時，則以主席抽籤決定之。)
附　件	

提案單位：環安衛中心環境暨健康保健組

(附件 1)

113 學年度 1 學期膳食衛生協調委員會會議
簽到單　113 年 11 月 05 日（星期二）12:10

委員類別	委員姓名	簽到
主席	王嘉吉主任	王嘉吉
副主任委員	王嘉吉主任	王嘉吉
當然委員	劉正田教務長	未到
	總務處李俞麟總務長	李俞麟
	研究發展處陳玉麟研發長(素)	未到
	主計室陳芳姿主任	陳芳姿
	軍訓室米光武主任	陳信奇代
	體育室鄭豐譯主任	鄭豐譯
	附設空中進修學院凌祥發主任	未到
	總務處經管組孫揚恩組長	孫揚恩
	學務處生輔組裴翊佑組長	裴翊佑
	環境暨健康保健組李品珠組長(素)	李品珠
	綜合服務組王川銘組長	桃園視訊
	校安服務組廖祺文組長	桃園視訊
教師代表	財經學院王慶熙老師(素)	王慶熙
	管理學院盧明滄老師	盧明滄
	創新學院陳韻如老師	桃園視訊
	國際行銷學院張窈菱老師	請假

	通識教育中心林修德老師	林修德
職員代表	總務處出納組劉碧芬組長(素)	劉碧芬
	總務處沈慧敏秘書(素)	沈慧敏
	圖書館陳建良組員	桃園視訊
	學務處生輔組古芝萍輔導員	桃園視訊
學生代表	財金學院謝馨芹同學	未到
	管理學院邵紫綺同學	未到
	創新學院張起維同學	桃園視訊
	國際行銷學院陳琬淇同學	請假
	創意設計與經營研究所黃清毓同學	桃園視訊
	學生會賴聖元同學	未到
	學生議會謝芝柔同學	請假
執行秘書	環境暨健康保健組何營養師麗玲	何麗玲
列席	總務處經管組曾專員建達	曾建達
	總務處綜服組鄧洲村組員	桃園視訊
工作人員	資網中心	朱俊毅
	環境暨健康保健組王友護理師 （素）	王友護
	環境暨健康保健組張雅閔高級技師	張雅閔
	環境暨健康保健組工讀生	周秋菱

113 學年度 1 學期膳食衛生協調委員會會議(桃園校區)

簽到單　113 年 11 月 05 日（星期二）12:10

委員類別	委員姓名	簽到
當然委員	綜合服務組王川銘組長(素)	王川銘
	校安服務組廖祺文組長	廖祺文
教師代表	創新學院陳韻如老師	陳韻如
職員代表	圖書館陳建良組員	陳建良
	學務處生輔組古芝萍輔導員	古芝萍
學生代表	創新學院張起維同學	張起維
	創意設計與經營研究所黃清毓同學	黃清毓
列席	總務處綜服組鄧洲村組員	鄧洲村
工作人員	資網中心葉品宏系統分析師	葉品宏
	環境暨健康保健組護理師	林詩筠