113 學年度第 2 學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：114 年 06 月 12 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：黃副校長焜煌　　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、教務處劉正田教務長、 總務處李俞麟總務長、主計室陳芳姿主任(魏瑜貞代)、軍訓室米光武主任、體育室鄭豐譯主任、附設空中進修學院凌祥發主任、總務處經營管理組陳信宇組長、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 12 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、國際行銷學院張窈菱老師、通識中心林修德老師（共 5 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: 財金學院謝娶芹同學、國際行銷學院陳琬淇同學、創意設計與經營研究所黃清毓同學（共 3 員）。

- 列席人員：總務處經營管理組曾建達專員（共1員）。
- 請假人員：研究發展處陳玉麟研發長、管理學院邵紫綺同學、創新學院張起維同學、學生會賴聖元同學、學生議會謝芝柔同學、綜合服務組鄧洲村組員（共6員）。

壹、 主席致詞

感謝各委員撥冗參加會議。

貳、 確認上次會議執行情形

提　案: 113 學年度評鑑小組教師代表選舉案，提請討論（P8）。

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。

執行情形(環境安全衛生中心環境暨健康保健組): 已送人事室完成發聘事宜。

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，A1 櫃位重新招標。

1. 前以期間至 114 年 6 月止及續約 1 年方案辦理標租，廠商投標及簽約時以增加早餐 A6 櫃位營運。履約期間依契約規定，於 113 年 9 月增加 A1 櫃位。
2. 經本校「膳食衛生協調委員會評鑑小組」評鑑合格，及廠商函文說明考量營運能量，僅能以投標及簽約範圍續約。
3. 自助餐區場地(含 A6 櫃位)114 年 5 月 16 日簽奉續約，A1 櫃位重新標租。

(二)「圖書館旁咖啡吧場地」、「五育樓地下一樓A7櫃位」重新招標。

1. 前以期間至114年6月止及續約2次(每次1年)方案標租，惟因鄰近場地本校圖書館、綠廊道及球場等工程影響無法營運，廠商以新約方式至五育樓地下一樓A7櫃位營運至114年6月止。
2. 經本校「膳食衛生協調委員會評鑑小組」評鑑合格後，廠商表示設備已建置於A7櫃位，無法於咖啡吧場地續約。
3. 圖書館旁咖啡吧場地、五育樓地下一樓A7櫃位重新標租。

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 8~9 月辦理續約，本次預計續約期間為 114 年 12 月 1 日起至 115 年 11 月 30 日止，共 2 年。

三、 環境安全衛生中心環境暨健康保健組（P2-7）:

（一） 餐廳部門衛生抽查缺失彙整表(113 年 11 月~114 年 5 月)

1. 台北校區缺失次數:自助餐 16 次 好口味 3 次 貳男食堂 7 次 咪兔愛吃 17 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	2 張廚師證過期(證書到期日 113.11.15 日)。	113.11.28	已辦理換證，公會尚未寄發新廚師證(113.11.29 已收到)
貳男食堂	冰箱髒污	113.11.20	冷藏冰箱髒污，次餐已改善。
好口味	工作時應穿戴整潔工作衣帽	113.11.20	工讀生出餐未戴帽子，次餐已改善。
咪兔愛吃	醬料未標示。	113.11.25	醬料未標示(醬油、辣椒油、醋)，次餐已改善。
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。	113.12.04	食材未妥善保存交叉堆疊，次餐已改善。
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)。	113.12.11	部分工作人員未戴口罩，已立即改善。
幸福時光廚房自助餐	1-4. 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。	113.12.20	新進人員配戴飾物，已立即改善。
咪兔愛吃	食品未妥善保存 保溫台髒污	113.12.04	食材未加蓋保存，次餐已改善。 保溫台髒污，次餐已改善。
好口味	工作時應穿戴整潔工作衣帽	113.12.18	工讀生出餐未戴帽子，次餐已改善。
貳男食堂	冰箱髒汙	113. 12.18	冰箱底部髒汙，次餐已改善。
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。	114.01.09	食材未妥善保存，生熟食交叉堆疊，已立即改善。
貳男食堂	高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。	114.01.06	餐點未留樣，次餐已改善。
好口味	高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。	114.01.07	餐點未留樣，次餐已改善。
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。	114.02.17	1. 食材未妥善保存，生熟食交叉堆疊(熟絞肉、生鮭魚)，已立即改善。

			2. 發現過期食材(豆干），已立即丟棄。並填寫委外部門問題反應表，移請經管組後續處理。
幸福時光廚房自助餐	食品添加物(味精)庫存數量有誤。	114.02.26	請廠商確實盤點，次餐已改善。
咪兔愛吃	清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	114.02.17	冷藏冰箱髒汙，次餐已改善。
廠商	**缺失項目**	**缺失日期**	**是否次餐或次日即改善**
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。	114.02.25	白飯未冷藏保存，禁止販售，已立即改善。
咪兔愛吃	食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。	114.02.27	食材(仙草凍)放置冷藏冰箱未加蓋，次餐已改善。
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。	114.03.04	食材未妥善保存，生熟食交叉堆疊，次餐已改善。
幸福時光廚房自助餐	2-1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。 2-8 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。 2-20 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗	114.03.28	熟食區(便當區)上方天花板脫落，已報修處理。 油炸器具髒汙，次餐已改善。 冷藏櫃食材未離地放置，次餐已改善。。
咪兔愛吃	散裝食品未標示。 清潔區域保持整潔無垃圾堆放。 清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	114.03.07 114.03.11 114.03.18	散裝食品未標示，次餐已改善。 冷藏冰箱及地面髒汙，次餐已改善。 鬆餅區髒汙，次餐已改善。
貳男食堂	清潔區域保持整潔無垃圾堆放	114.03.18	煮麵區，加熱鍋髒汙，次餐已改善。
幸福時光廚房自助餐	食品添加物(味精)現場數量不符。	114.04.09	次日已改善，並確認數量。
幸福時光廚房自助餐	2-8 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。	114.04.15	加熱餐檯內有菜渣，次餐已改善。
咪兔愛吃	清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	114.04.01 114.04.08	水槽須每日清洗垃圾須加蓋，次日已改善。 散裝食品須標示，次日已改善。

	食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。 食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。 食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。 食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。	114.04.18 114.04.23 114.04.28	食材(豐年果糖)應離地放置，次餐已改善。 食材(冰塊)應加蓋放置，已立即改善。 食材(粉圓)應加蓋並冷藏放置，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。	114.04.08 114.04.11	熟食需分開放置，次餐已改善。 廚餘應當日妥善處理或加蓋，避免隔夜放置已立即改善。
幸福時光廚房自助餐	2-8 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。	114.05.02	油炸機髒污，次日已改善。
幸福時光廚房自助餐	3-3 原、材、物料之使用，應依先進先用之原則，避免混雜使用。	114.05.06	發現過期食材(黑胡椒蜜汁大排)請廠商丟棄及開立委外部門缺失反應單，移請經管組發文並依契約罰款。
幸福時光廚房自助餐	2-9 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。	114.05.12	冷藏冰箱底部髒汙，次餐已改善。
咪兔愛吃	食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	114.05.06 114.05.26	水槽須加蓋避免廚餘隔夜放置，次日已改善。 已立即改善。

2. 桃園校區缺失次數:自助餐 17 次 HEART 麵店 6 次

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	使用基改豆製品	113.11.08	發現基改豆干絲數包，開立缺失單，已立即改善。
自助餐	1-1 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	113.11.13	廚師無穿戴整潔淺色工作衣，次餐已改善。
自助餐	餐點發現有異物 (鐵刷)。	113.11.21	餐點發現有異物 (鐵刷)，開立缺失單請廠商擬定改善方法。

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。	113.11.29	食材交叉堆疊(豆包南瓜）次餐改善。
HEART 麵店	高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。	113.11.26	餐點未留樣本，次餐改善。
廠商	**缺失項目**	**缺失日期**	**是否次餐或次日即改善**
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)。	113.12.17	廚師無戴口罩，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。	113.12.26	散裝食品未標示(雞捲)，次餐已改善。
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)。	113.12.17	廚師無戴口罩，次餐已改善。
HEART 麵店	供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	113.12.17	供膳時未戴口罩，已立即改善，
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。	114.01.06	冷藏櫃食品未加蓋(豆芽菜)，次餐已改善。
自助餐	清潔用品未妥善放置。	114.01.08	清潔用品未妥善放置(泡沫噴霧清潔劑)已立即改善。
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。	114.01.06	冷藏櫃食品未加蓋(豆芽菜)，次餐已改善。
HEART 麵店	高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。	114.01.03	餐點未留樣本，次餐改善。
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。	114.02.24	散裝食品未標示(豆包)，次餐已改善。
自助餐	1-1 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	114.03.10	部分工作人員圍裙髒汙，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。	114.03.27	食材未妥善放置(豆腐)，次餐已改善。
自助餐	1-1 工作時必須穿戴整潔淺色工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。	114.03.10	部分工作人員圍裙髒汙，次餐已改善。
HEART 麵店	高水活性、低酸性食品需密封置於 7℃以下，保存兩天，以備查驗。	114.03.03	餐點未留樣本，次餐改善。
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。	114.04.10	食材未妥善放置(百頁豆腐)，已立即改善。
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。	114.04.24	蒸箱底部不潔，次餐已改善。

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
HEART 麵店	食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。	114.04.29	食材未妥善放置(豆芽菜)，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。	114.05.12	食材未加蓋，次餐已改善。
HEART 麵店	加熱箱髒污。	114.05.29	加熱箱底部髒污。

（二）飲料店水質檢查：臺北、桃園校區：113 年 11 月~114 年 5 月檢查結果：合格。

（三）飲水機水質檢查: 臺北、桃園校區：113 年 11 月~114 年 5 月檢查結果：合格。

（四）餐具抽驗:

1. 臺北校區：113 年 11 月~114 年 5 月：平均合格率 100%
2. 桃園校區：113 年 11 月~114 年 5 月：平均合格率 95%

（五）食材抽樣:

1. 臺北校區：113 年 11 月~114 年 5 月：平均合格率 99%
2. 桃園校區：113 年 11 月~114 年 5 月：平均合格率 97%

（六） 辦理臺北校區餐廳委外部門之學生膳食意見單 3 件(用餐環境不潔、筍絲有異味、餐點有果蠅等)；與開立餐廳委外部門問題反應單 4 件(過期食材、違規使用塑膠吸管、食材未離地放置等)，均依合約要求改善。

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。

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（P8）。

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。

伍、臨時動議: 無

陸、散會: 12:40

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會提案單

主旨	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。
附件	1.「國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點」新舊條文對照表。 2.「國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點」修訂草案。 3.「國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點」(原要點)。 4. 國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會設置要點。

提案單位：環境安全衛生中心環境暨健康保健組

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點新舊條文對照表 (附件 1)

修　訂　後　條　文	原　　條　　文	備考(說明)
一、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（以下簡稱本校）膳食衛生協調委員會設置要點第四點授權設置膳食衛生協調委員會評鑑小組（以下簡稱本小組）。	一、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（以下簡稱本校）膳食衛生協調委員會設置要點第六點授權設置膳食衛生協調委員會評鑑小組（以下簡稱本小組）。	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。

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點(草案)(附件2)

106 年 11 月 16 日行政會議訂定

109 年 11 月 26 日行政會議第 2 次修訂通過

113 年 05 月 23 日本校 112 學年度第 2 學期第 7 次行政會議第 3 次修訂通過

114 年 07 月 24 日本校 113 學年度第 2 學期第 10 次行政會議第 4 次修訂通過(擬)

一、 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（以下簡稱本校）膳食衛生協調委員會設置要點第四點授權設置膳食衛生協調委員會評鑑小組（以下簡稱本小組）。

二、 本小組委員設置如下:

（一）臺北校區:

（1） 當然委員：環境安全衛生中心主任、總務長。

（2） 教師代表：由現任膳食衛生協調委員會教師委員選出 2 位代表。

（3） 學生代表：由學生會自行選舉 3 位代表，包含 1 位學生會會長。

（4） 職員代表：由現任職員（不含約聘僱）選出 2 位代表。

（二）桃園校區:

（1） 當然委員：環境安全衛生中心主任、總務處綜合服務組組長。

（2） 教師代表：由現任膳食衛生協調委員會教師委員為 1 位代表，並由創新設計與經營學院推選 1 位代表。

（3） 學生代表：由學生會自行選舉 3 位代表，包含 1 位學生會副會長。

（4） 職員代表：由現任職員（不含約聘僱）選出 2 位代表。

（三） 委員任期為一年，以上均為無給職。

（四） 業務相關單位職員不得兼任職員代表。

三、 本小組職掌如下：

（一）餐飲相關委外廠商有意願續約時，執行評鑑考核。

（二）評分項目及配分依膳食衛生協調委員會會議決議。

（三）委外廠商提出續約申請時召開會議。

四、 本小組由環境安全衛生中心主任擔任主席，不克出席時，由委員推選之。

五、 本小組會議之召開，應有過半數委員之出席始得開議，出席委員過半數之同意始得決議，必要時並得邀請有關人員列席會議。

六、 本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會評鑑小組設置要點(原要點)(附件 3)

106 年 11 月 16 日行政會議訂定

109 年 11 月 26 日行政會議第 2 次修訂通過

113 年 05 月 23 日本校 112 學年度第 2 學期第 7 次行政會議第 3 次修訂通過

一、 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（以下簡稱本校）膳食衛生協調委員會設置要點第六點授權設置膳食衛生協調委員會評鑑小組（以下簡稱本小組）。

二、 本小組委員設置如下:

（一）臺北校區:

（1） 當然委員：環境安全衛生中心主任、總務長。

（2） 教師代表：由現任膳食衛生協調委員會教師委員選出 2 位代表。

（3） 學生代表：由學生會自行選舉 3 位代表，包含 1 位學生會會長。

（4） 職員代表：由現任職員（不含約聘僱）選出 2 位代表。

（二）桃園校區:

（1） 當然委員：環境安全衛生中心主任、總務處綜合服務組組長。

（2）教師代表：由現任膳食衛生協調委員會教師委員為 1 位代表，並由創新設計與經營學院推選 1 位代表。

（3） 學生代表：由學生會自行選舉 3 位代表，包含 1 位學生會副會長。

（4） 職員代表：由現任職員（不含約聘僱）選出 2 位代表。

（三） 委員任期為一年，以上均為無給職。

（四） 業務相關單位職員不得兼任職員代表。

三、 本小組職掌如下：

（一）餐飲相關委外廠商有意願續約時，執行評鑑考核。

（二）評分項目及配分依膳食衛生協調委員會會議決議。

（三）委外廠商提出續約申請時召開會議。

四、 本小組由環境安全衛生中心主任擔任主席，不克出席時，由委員推選之。

五、 本小組會議之召開，應有過半數委員之出席始得開議，出席委員過半數之同意始得決議，必要時並得邀請有關人員列席會議。

六、 本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會設置要點 (附件 4)

90 年 10 月 4 日行政會議通過
95 年 07 月 20 日行政會議第 2 次修訂通過
99 年 03 月 11 日行政會議第 3 次修訂通過
99 年 10 月 28 日行政會議第 4 次修訂通過
103 年 10 月 15 日行政會議第 5 次修訂通過
105 年 12 月 01 日行政會議第 6 次修訂通過
106 年 10 月 19 日行政會議第 7 次修訂通過
107 年 05 月 16 日行政會議第 8 次修訂通過
107 年 12 月 06 日行政會議第 9 次修訂通過
112 年 04 月 27 日本校 111 學年度第 2 學期第 5 次行政會議第 10 次修訂通過

一、本校為督導餐飲經營，確保校園餐飲品質與衛生，維護教職員工生健康，特依據教育部臺（80）體字第 50092 號函，設置膳食衛生協調委員會(以下簡稱本會)。

二、本會委員設置如下：

主任委員 1 人，由副校長擔任，副主任委員 1 人，由環境安全衛生中心主任擔任；教務長、總務長、研發長、軍訓室主任、體育室主任、主計室主任、各附設學校校務主任、生活輔導組組長、環境暨健康保健組組長、經營管理組組長、綜合服務組組長、校安服務組組長以上為當然委員，各學院及通識教育中心教師代表各 1 人，各學院及研究所學生代表各 1 人，學生會及學生議會代表各 1 人，兩校區職員代表各 2 人，營養師為執行秘書, 以上均為無給職。

三、本會委員除當然委員外，選任委員任期一年，連選得連任。

四、本會職掌如下：

（一）膳食餐飲相關部門經營政策之議定。

（二）膳食餐飲安全、衛生、品質、服務、價格之督導考核。

（三）其他有關膳食衛生相關問題之審議、督導。

（四）餐飲相關委外廠商有意願續約時則成立評鑑小組，另訂定該小組設置要點，評鑑結果交由總務處經管組辦理後續相關事宜。

五、本會每學期召開會議一次，必要時得召開臨時會議。

六、本會開會時，由主任委員擔任主席，主任委員不克出席時，由副主任委員代理之。

七、本會會議之召開，應有過半數委員之出席始得開議，出席委員過半數之同意始得決議，必要時並得邀請有關人員列席會議。

八、本要點經行政會議通過，陳請校長核定後實施，修正時亦同。