112 學年度第 2 學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：113 年 03 月 28 日（星期四）12:10

地點：行政大樓行政會議廳

桃園校區弘毅樓 A118 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：環境安全衛生中心李昭慶主任、總務處李俞麟總務長、研究發展處陳玉麟研發長(李容慈代)、主計室陳芳姿主任(陳麗美代)、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(黃婕芳代)、總務處經管組孫揚恩組長(曾建達代)、學務處生輔組裴翊佑組長、環境暨健康保健組何麗玲代理組長、綜合服務組王川銘組長。(共 11 員)。

教師代表：管理學院陳杏棻老師、通識中心林修德老師（共 2 員)。

職員代表：總務處沈慧敏秘書、學務處生輔組古芝萍輔導員、圖書館陳建良組員（共 3 員)。

學生代表:學生會蔡尚晉同學（共 1 員)。

- 列席人員：總務處經管組曾建達專員、綜服組鄧洲村組員（共2員)。
- 未出席人員：校安服務組廖祺文組長、總務處出納組劉碧芬組長、財金學院秦嘉偉老師、創新學院陳恩航老師、財金學院張鈜欣同學、管理學院謝博全同學、創新學院蔡庭瑋同學、貿易實務法律暨談判碩士學位學程齊譽同學、學生議會謝芝柔同學。(共9員)

壹、 主席致詞:感謝各位委員參與今天的會議，日前食安問題風波不斷，請相關單位就食材、衛生、環境等相關因素切實督導，並與廠商良好溝通，以期能提供教職員工生衛生、平價、健康的餐點。

貳、 確認上次會議執行情形

一、 提案討論：無

二、 臨時動議：

李昭慶主任:學餐營運後常有學生反應座位不足情形，是否可請經管組設法改善。

李俞麟總務長:目前學餐依消防逃生動線規劃 200 個座位，會再行評估是否可增加座位以符合學生需求。

決　議：請總務處經管組評估並設法改善。

執行情形：本校五育樓學生餐廳區，為 107 年度本校依建築法規辦理變更使用執照設施，場地約 866.95 平方公尺，收容人數 288 人。考量流動排隊人口等因素，增加後為 230 人數座位。總務處已請營運廠商多加宣導及張貼公告，請同學於用餐時段，於用餐後儘速空出座位。另自 112 年 11 月 29 日起，承 406 教室於平日中午時段(12:10-13:10)開放同學用餐及休息。

李昭慶主任補充說明:觀察學生用餐場所除學餐外，會分散用餐區域，目前沒有座位不足情形。

參、 工作報告 ：

一、 總務處經管組：

(一) 五育樓地下一樓自助餐(附設 A6 櫃位早餐部)場地：於 112 年 9 月 11 日開學日營運，期限至 114 年 6 月 30 日。

(二) 圖書館旁咖啡吧場地：

1. 原定 112 年 9 月 11 日開學營運，因鄰近本校工程，現場粉塵過大，且工程人員及材料進出眾多，致無法營業。
2. 現況除鄰近綠廊道工程持續施工外，本校預定自 113 年 6 月至 11 月辦理優化校園球場工程，故於鄰近工程完工前，均無法營運。

(三) 五育樓地下一樓 A7 櫃位輕食吧場地：

1. 經 112 年 9 月 26 日簽奉核，由原咖啡吧廠商自 112 年 10 月 17 日營運，期限至 113 年 6 月 30 日。並於 113 年 2 月 27 日簽奉增加飲料設備，3 月 5 日營運。
2. 本案現有廠商書面表示有配合持續營運意願，辦理簽陳中。

(四) 臺北校區飲料自動販賣機：

1. 現有廠商履約期限至 113 年 6 月 30 日，並依契約提出續約申請中。
2. 惟其服務建議書承諾年提供 600CC 飲用水 100 箱事宜，因「教育部及所屬機關、學校減少使用免洗餐具及包裝飲用水執行方式原則」，本校不提供

一次性包裝飲用水規定，無執行，後續與廠商討論以其他方式回饋辦理續約。

3.廠商另表示 13 台販賣機中，部分使用頻率較低，將提供建議擺設位置，並配合調整。

黃副校長焜煌: 圖書館旁咖啡吧因學校施工無法營運，是否會有合約無法履行的疑慮?

經管組曾建達專員: 圖書館旁咖啡吧前因學校現有施工無法營運，已經簽奉五育樓地下一樓 A7 櫃位，現學校另其他工程規劃至無法營業，已經廠商書面意見，以其持續於五育樓地下一樓 A7 櫃位營業，辦理簽陳中。

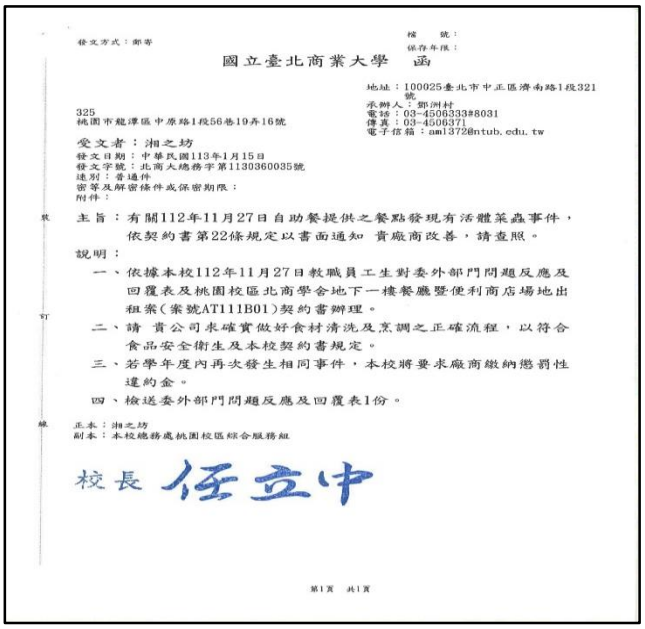
二、 總務處綜服組：

本校桃園校區設置自動販賣機(飲料及食品)場地出租案，由廠商『金雨企業股份有限公司』得標，契約於 112 年 11 月 30 日到期，已於 112 年 11 月 14 日辦理續約完成，本次續約租期為 112 年 12 月 01 日起至 114 年 11 月 30 日止。

三、 環境暨健康保健組（P6-11）:

肆、 環境暨健康保健組即時處理事件:

一、 112 年 11 月 27 日學生經由宿舍群組反應，中午選購自助餐的杏鮑菇有異物產生情形(疑似菜蟲)，違反食品安全衛生管理法第 15 條及場地出租契約第 17 條膳食管理相關規定，開立委外部門問題反應及回覆表，並請廠商加強清潔及食材管理。



發文方式：郵寄

檔　　號：
保存年限：

國立臺北商業大學　函

地址：100025臺北市中正區濟南路1段321號
承辦人：鄧洲村
電話：03-4506333#8031
傳真：03-4506371
電子信箱：am1372@ntub.edu.tw

325
桃園市龜潭區中原路1段56巷19弄16號

受文者：湘之坊
發文日期：中華民國113年1月15日
發文字號：北商大總務字第1130360035號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

主旨：有關112年11月27日自助餐提供之餐點發現有活體菜蟲事件，依契約書第22條規定以書面通知 貴廠商改善，請查照。

說明：

一、依據本校112年11月27日教職員工生對委外部門問題反應及回覆表及桃園校區北商學舍地下一樓餐廳暨便利商店場地出租案(案號AT111B01)契約書辦理。

二、請 貴公司求確實做好食材清洗及烹調之正確流程，以符合食品安全衛生及本校契約書規定。

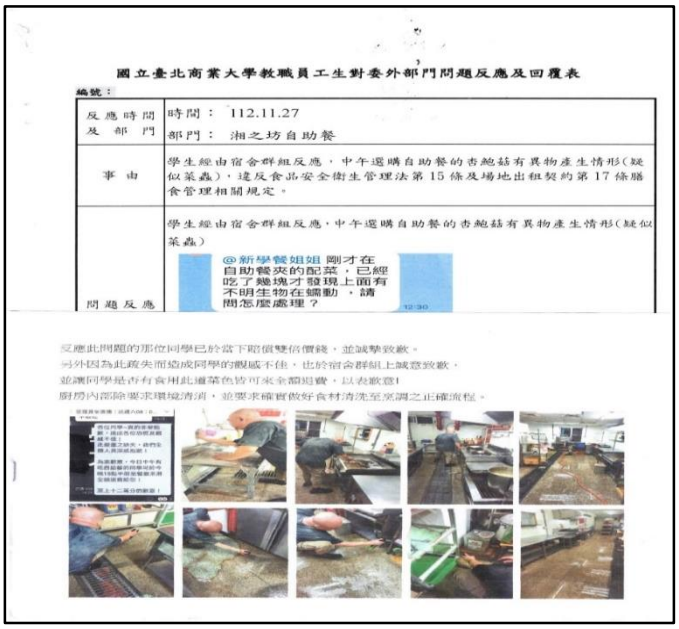
三、若學年度內再次發生相同事件，本校將要求廠商繳納懲罰性違約金。

四、檢送委外部門問題反應及回覆表1份。

正本：湘之坊
副本：本校總務處桃園校區綜合服務組

校長 任立中

第1頁　共1頁



國立臺北商業大學教職員工生對委外部門問題反應及回覆表

編號：

反應時間及部門	時間： 112.11.27 部門： 湘之坊自助餐
事由	學生經由宿舍群組反應，中午選購自助餐的杏鮑菇有異物產生情形(疑似菜蟲)，違反食品安全衛生管理法第15條及場地出租契約第17條膳食管理相關規定。
問題反應	學生經由宿舍群組反應，中午選購自助餐的杏鮑菇有異物產生情形(疑似菜蟲) @新學餐姐姐 剛才在自助餐夾的配菜，已經吃了幾塊才發現上面有不明生物在蠕動，請問怎麼處理？



教育部校園安全暨災害防救通報處理中心
Campus Security Report Center

本件為一般件

通報時間：2023/11/27 15:19:54	事件序號：2769353	縣市：臺北市
學校名稱：國立臺北商業大學	通報人員：廖祺文	聯絡電話：034506333#8090
通報類別：一般通報	通報學制：大專	
是否涉及他校：否		

校安事件即時通報表

主類別	其他事件	媒體得知	死亡人數	受傷人數	患病人數	其他人數
次類別	其他的問題	否	0	0	0	1
事件名稱	其他問題					
發生時間	112/11/27 14:50	發生地點				
知悉時間	112/11/27 14:50	校內一般場所 桃園校區 桃園市平鎮區福龍路一段 100 號				

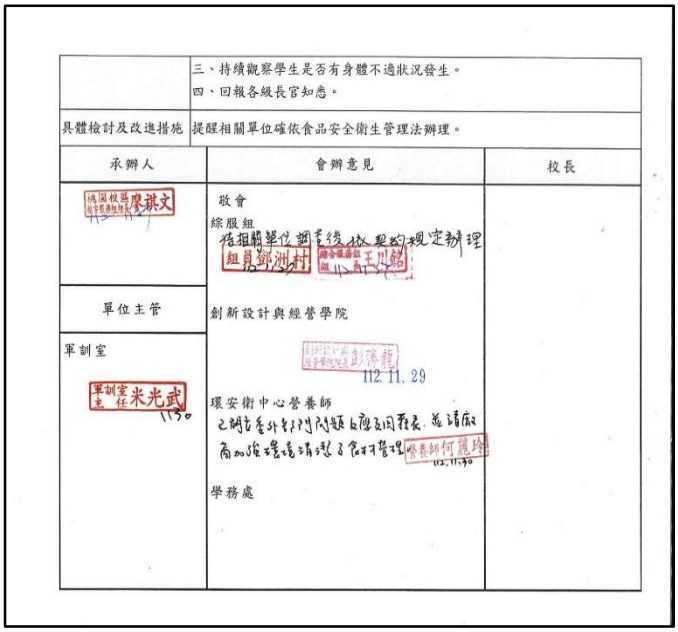
主要人物資料

性別	姓名	狀態	職稱	學生身分別	學生學制類別	出生年	所屬單位	目前位置	角色	是否曾經發生	備註
女	彭○○	正常	學生	一般生	大專	不詳	○○○	學校	受害者	否	

財損資料

狀態	品名	屬性	單位	數量	損失金額	有無保險	備註

事件摘要	112/11/27 14:50 本案 彭○○等 1 人 於 桃園市平鎮區福龍路一段 100 號 發生 其他問題
事件原因及經過（按時間先後條列）	今(27)日 1430 時接獲宿舍管理員通報，學生中午於學生餐廳用餐時發現餐食裡有不明蟲隻來回蠕動，學生即拍攝影片並放置於宿舍 line 群組。
處理情形	一、已通知總務處綜服組及營養師知悉，並協助處理後續。 二、廠商已於第一時間向用餐同學致歉，並同意於中午時段用餐同學，全額辦理退費。



	三、持續觀察學生是否有身體不適狀況發生。 四、回報各級長官知悉。
具體檢討及改進措施	提醒相關單位確依食品安全衛生管理法辦理。

承辦人	會辦意見	校長
桃園校區校安暨通報組長 廖祺文	敬會 綜服組 提醒相關單位調查後依契約規定辦理 組員鄧洲村	
單位主管	創新設計與經營學院 彭勝龍 112.11.29	
軍訓室 軍訓室主任 米光武 1130	環安衛中心營養師 已調查委外部門問題反應及回覆表，並請廠商加強環境清潔及食材管理 營養師何麗玲 112.11.30 學務處	

二、112 年 12 月 04 日四技創科同學意見反應表

（一）反應事項：

1. 價格太高。
2. 晚餐有供應午餐剩菜情形，造成食物不新鮮、變質。
3. 食物有蒼蠅及果蠅情形。
4. 收銀人員裝飯時會碰觸到食物。
5. 食物有異味(豆芽菜有怪味）。

（二）環境暨健康保健組辦理事項：

1. 請廠商青菜、豆製品及海鮮類易腐壞食品勿隔餐供應， 避免造成食物變質或產生異味影響食品安全。
2. 請廠商每月做好病媒防治及每週大掃除，避免產生果蠅及蒼蠅影響用餐安全。
3. 請廠商收銀人員勿直接接觸食物，請戴手套操作或盛飯前使用酒精消毒手部。
4. 請廠商現場管理人員加強人員及環境衛生管理。

（三）綜服組辦理事項：

1. 請餐廳廠商填寫回覆表。
2. 依契約第 22 條規定以書面通知廠商改善，若同學年度內再次發生相同事件，則求廠商繳納懲罰性違約金。

（四）廠商回覆：

1. 近年因受國際情勢及大環境影響, 原物料持續飆漲及人事費用逐年調升, 又因貴校学生人故實在不多故無法採用以量制價的優惠，而目前之定價只為符合成本之效益, 且未高於市價。

2. 因廚師常將同樣食材以同樣烹調法料理,故使同學誤解是午餐之剩菜,現已要求廚師同食材需以不同烹調法料理。

伍、討論事項：無

陸、臨時動議

米光武主任: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。

王川銘組長: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：請總務處經管組設法改善。

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。

柒、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(112 年 11.12 月~113 年 1.2.3 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	2-20.食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	112.11.01	食材未加蓋(豆芽菜)，已立即改善。
自助餐	2-1.牆壁、支柱、天花板、屋頂、燈飾、紗門窗應保持清潔。	112.11.13	層架不潔請廠商清潔，已立即改善。
咪兔愛吃	2.食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。	112.11.03	食材有堆疊情形，已立即改善。
好口味	1.通風應良好，無不良氣味。	112.11.29	烹調區有油煙味重情形，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。	112.12.11	食材有交叉堆疊情形，請廠商妥善放置加蓋或包覆，勿交叉堆疊，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）。	112.12.15	部分工作人員備餐時未戴口罩，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。	112.12.27	食材未妥善放置(板豆腐)，已改善。
好口味	餐具檢測不合格	112.12.15	餐具複檢後已合格。
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。	112.12.19	部分工作人員備餐時未戴口罩，已立即改善。。
咪兔愛吃	午晚餐未留樣	112.12.26	午晚餐未留樣次餐已改善。
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。	113.01.10	食材(板豆腐)與包材有交叉汙染情形，已改善。
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。	113.01.09	部分工作人員備餐時未戴口罩，已立即改善。

好口味	食材有過期情形。	113.01.10	食材有過期情形(中華拉麵），已立即停用。
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)。	113.02.26	部分工作人員備餐時未戴口罩，已立即改善。
自助餐	1-3 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。	113.02.29	新進人員體檢表未交齊，已排定體檢日期，並已交齊報告。
咪兔愛吃	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。	113.03.08	咪兔工讀生體檢報告未交，已排定體檢日期，並已交齊報告。
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。	113.03.08	部分工作人員備餐時未戴口罩，已立即改善。

（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	6. 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。	112.11.02	檢體未留請廠商改善，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。	112.11.06	食材未加蓋(魚板絲)請廠商改善，已立即改善。
自助餐	學生經由宿舍群組反應，中午選購自助餐的杏鮑菇有異物產生情形(疑似菜蟲)	112.11.27	開立委外部門問題反應單，移請綜服組後續處理，請廠商加強場地清潔及食材控管。
自助餐	四技創科同學意見反應表反應事項： 1. 價格太高。 2.晚餐有供應午餐剩菜情形，造成食物不新鮮、變質。 3.食物有蒼蠅及果蠅情形。 4.收銀人員裝飯時會碰觸到食物。 5.食物有異味(豆芽菜有怪味）。	112.12.04	開立委外部門問題反應單，請廠商逐一改善及說明，並移請綜服組後續處理，膳食意見反應處理說明已於 12.15 日以 e-mail 回覆反映學生。

自助餐	油質檢驗不合格	112.12.12	次餐已更換。
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。	112.12.14	散裝食品未標示(花椰菜、油麵、馬鈴薯丁)，請廠商改善，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）。	113.01.03	部分工作人員置備時未戴口罩，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。	113.02.22	麵碗有交叉堆疊請廠商改善，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。	113.03.07	散裝食品未標示(油麵)，次餐已改善。

二、飲料店水質檢查：臺北校區：112.10.11.12 月~113.01.02.03 月檢查結果：合格。

桃園校區：112.10.11.12 月~113.01.02.03 月檢查結果：合格。

三、飲水機水質檢查: 臺北、桃園校區：112.10.11.12 月~113.01.02.03 月檢查結果：合格。

四、餐具抽驗:

臺北校區：112.10.11 月及 113.01.02.03 月(3.20 日止) ：合格率 100%，112.12 月合格率 83% (112.12.15 蛋餅碗有澱粉殘留，複檢後合格。)

桃園校區：112.10.11.12 月及 113.01.02.03 月(3.20 日止) ：合格率 100%

五、食材抽樣:

臺北校區: 112.10.11.12 月及 113.01.02 月檢查結果：合格率 100%。

113. 03 月(3.20 日止)合格率 92% (113.3.20 使用不合格基改豆製品)。

桃園校區: 112.10.11.12 月及 113.01.02 月合格率 100%。

113. 03 月(3.20 日止)合格率 94% (113.03.19 使用不合格基改豆製品)。

六、112 學年度大專校院餐飲衛生輔導結果改善說明表:

學校名稱：國立臺北商業大學(臺北校區) **餐廳(廠商)名稱：**幸福食光廚房　　輔導日期：113年1月5日
一、缺失改善之對照說明 (如不敷使用，請自行增列)

(改善前)敘述：從業人員之傷寒檢查以血清檢測	(改善後)敘述：(校方填寫)
	112年度餐廳從業人員體檢皆已於112年9月完成，今年度體檢之傷寒項目，將依輔導委員綜合建議改以糞便檢測法檢驗。
(改善前)敘述：乾料食材未離牆放置	(改善後)敘述：乾貨物料已離地離牆放置。
 	 
(改善前)敘述：清洗烹調器具之洗碗機髒污	(改善後)敘述： 餐具清洗機髒污已完成清潔。
	 
二、綜合建議之回應	
輔導委員綜合建議	學校回應說明
學校: 1.學校對學生餐食方面設有膳食衛生協調委員會，每學期召開會議，組成人員有學生代表參與討論膳食衛生管理事項。 2.建議告知廠商，餐飲從業人員健康檢查之傷寒項目，應以糞便檢測法。	1. 膳食衛生協調委員會委員除有學生代表外，主任委員由副校長擔任，副主任委員由環境安全衛生中心主任擔任，還有各學院、通識教育中心教師代表及各組組長，

	委員組成完整，共同審議、督導膳食衛生相關問題。 2. 113年度體檢之傷寒項目，將依輔導委員綜合建議請廠商改以糞便檢測法檢驗。
廠商: 1. 建議加強洗碗機之清潔。 2. 建議盛放乾淨餐具的箱子離地放置。 3. 為避免病媒污染，乾料食品建議至少離牆離地5公分。 4. 建議留樣品按日期依序放置。 5. 建議加強清潔保溫餐檯之水浴箱。	**廠商:** **1.** 每日加強洗碗機之清潔。  **2.** 已離地放置餐具。   **3.** 乾貨物料已離地離牆5公分放置。  

	4. 留樣的食材依日期個別放置  **5.** 保溫餐檯之水浴箱加強清潔。 

七、有關近日非法添加蘇丹色素食安事件，已於 113 年 3 月 7 日及 11 日辦理清查，皆無使用相關產品，並將處理結果發全校 e-mail 並刊登於本中心網站，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。