115學年度第1學期膳食衛生協調委員會會議紀錄

時間：115 年 10 月 15 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　　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、林玟君教務長、總務長(江志雄代) 、主計室楊馥菁主任、軍訓室米光武主任、體育室鄭豐譯主任、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(王怡文代)、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：財經學院陳志宏老師、管理學院黃燕萍老師、國際行銷學院高啟中老師、創新學院過柄樞老師、通識中心林修德老師（共 5 員）。

職員代表：總務處文書組劉碧芬組長、總務處出納組沈慧敏組長、學務處古芝萍輔導員、圖書館陳建良組員（共 4 員）。

學生代表：國際行銷學院劉品妤同學、創新學院王姿期同學、國際商務系碩士班一甲廖映筑同學、學生會黃冠恩同學（共 4 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：附設空中進修學院凌祥發主任、研究發展處廖文華研發長、管理學院吳庭維同學、財金學院呂竹玫同學、學生議會林宥均同學（共 5 員）。

壹、 主席致詞: 感謝各委員撥冗參加 115 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: 114 學年度評鑑小組教師代表選舉案，提請討論。

說　明：

一、 依據本校「膳食衛生協調委員會設置要點」第四條第四項規定，委外廠商有意願續約時，則成立評鑑小組，目前有委外廠商有意願續約，擬提案選出教師代表。

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 2 位教師代表採無記名投票法，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:票選結果統計如下：

正取 2 人：1、財金學院劉惠玲老師-11 票；2、通識中心林修德老師-9 票

備取 1 人：林育志老師-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」重新標租 原契約末日至 115 年 6 月 30 止，故以 115 年 7 月 1 日至 116 年 6 月 30 日(期間 1 年)，及續約 2 次每次 1 年方案辦理標租，後廠商「幸福時光廚房」得標後營運。

(二)「五育樓地下一樓 A6 櫃位」重新標租。

原契約末日至 115 年 6 月 30 止，以 115 年 7 月 1 日至 116 年 6 月 30 日(期間 1 年)，及續約 2 次每次 1 年方案辦理標租，經 4 次招標後，均無廠商投標。

(三)「五育樓地下一樓 A7 櫃位」重新標租

原契約末日至 115 年 6 月 30 止，原廠商申請續約後 115 年 5 月 11 日書面說明經營理念與學校規劃不符，不再續約。

爰以 115 年 7 月 1 日至 116 年 6 月 30 日(期間 1 年)，及續約 2 次每次 1 年方案辦理標租，經 2 次招標後，均無廠商投標。

(四) 除持續調整方案招標外，並洽詢廠商短租意願，依本校「場地提供使用、收費及管理要點」辦理。

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，契約即將屆滿，依據契約規定，乙方(廠商)於經營期間，履約情形良好，且無待解決事項，如有意續租，應於租期屆滿六個月前(屆滿日為 116 年 6 月 30 日)，以書面向甲方(校方)提出申請三年，並以一次為限。故預計於 116 年 1-3 月辦理本案續約評鑑。

（二）桃園校區設置自動販賣機(共 4 台)場地出租案」，契約期間為 114 年 12 月 1 日起至 116 年 6 月 30 日止(屆滿)，預計於 116 年 3 月辦理重新招標。

（三）桃園校區宿舍 1 樓新設「咖啡自販機」案，經 115 年 5 月 21 日簽奉核定，廠商於 115 年 6 月 17 日起營運至 116 年 6 月 16 日止，履約期間為一年，每月租金為 1,800 元(含水電)。

三、 環境安全衛生中心環境暨健康保健組（P3-8）:

（一） 餐廳部門衛生抽查缺失彙整表(115 年 4 月~10 月 8 日)

台北校區缺失次數: 幸福時光廚房 5 次　咪兔愛吃 10 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	2-20 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	115.04.08	冷凍冰箱散裝食材未標示（越南麵包），次餐已改善。
咪兔愛吃	食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	115.04.01	環境髒亂及器具散落地面及水槽，已於 115.03.31 日於群組提醒仍未改善，並孳生病媒(小黑蚊)。
咪兔愛吃	食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	115.04.08	環境髒亂及器具散落地面。
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。 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	115.04.10	冷藏冰箱溫度不足。 環境髒亂及器具散落地面。
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。 食品應在工作檯上調理，容器不得直接放置地面。	115.04.16	自行製作之凍飲未標示保存期限。 環境髒亂及器具散落地面。
幸福時光廚房	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。	115.05.11	未確實留樣，次餐已改善。
咪兔愛吃	清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	115.05.07	用餐區環境髒亂。
咪兔愛吃	工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	115.05.11	工讀生未配戴口罩帽子，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
咪兔愛吃	未至校園食材登錄平臺登載供餐資料	115.05.13	115.05.13 日未至校園食材登錄平臺登載設定不供餐，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。 清潔區域保持整潔無垃圾堆放。	115.05.22	冷凍冰箱食材未封口，未分類雜亂放置，次日已改善。 工作桌面髒污，次日已改善。
幸福時光廚房	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。	115.06.11	未確實留樣，次餐已改善。
咪兔愛吃	工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	115.06.04	工讀生未配戴口罩帽子，次日已改善。
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。	115.06.17	冰箱食材(豬肉片)未加蓋，次日已改善。
幸福時光廚房	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。	115.09.15	未確實留樣，次餐已改善。
幸福時光廚房	1-3 每年應至少接受健康檢查一次，如患出疹、膿瘡、外傷、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。	115.09.19	新進人員已做體檢，報告尚未交齊，預計 10 月中交齊。
幸福時光廚房	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。	115.10.02	保溫台不潔，次餐已改善。

桃園校區缺失次數:自助餐 6 次 麵食部 1 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。	115.04.15	散裝生鮮食材(雞胸肉)未標示，次餐已改善。
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。	115.04.20	115.04.20 發現過期食材(切片吐司)，請廠商丟棄，並開立缺失單移請綜服組處理。
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。	115.5.20	自製烘焙甜點未標示保存期限，次日已改善。

廠商	缺失項目	缺失日期	是否次餐或次日即改善
自助餐	2-20 食品原料與成品應分別妥善保存，防止污染及腐敗。	115.6.30	發酵麵糰未加蓋，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。	115.09.08	新進人員體檢報告未交齊預計於115.09.14 日前交齊已於 115.09.21 日交齊。
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。	115.9.21	自製蛋黃酥妥善包裝，已立即改善。
麵食部	食品應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗。	115.9.14	食材未妥善放置(水餃)次餐已改善。

（二）飲料店水質檢查：臺北、桃園校區：115 年 4 月~9 月檢查結果：合格。

（三）飲水機水質檢查：臺北、桃園校區：115 年 4 月~9 月檢查結果：合格。（桃園校區 9 月水質檢查 A220 室二樓茶水間檢驗陽性不合格，複驗後合格）

（四）餐具抽驗:

1. 臺北校區：115 年 4 月~9 月：平均合格率 100%。
2. 桃園校區：115 年 4 月~9 月：平均合格率 100%。

（五）食材抽樣:

1. 臺北校區：115 年 4 月~9 月：平均合格率 100%。
2. 桃園校區：115 年 4 月~9 月：平均合格率 100% 。

（六）修訂行動餐車、臨時攤位衛生管理自主檢查表及食品安全衛生切結書，置於本中心網頁表單下載，供行動餐車及臨時攤位租用場地時自主衛生管理使用。（p6-9）

（七）臺北市政府衛生局南區稽查股於 115 年 9 月 30 日上午無預警至本校辦理餐廳稽查，相關違規事項已於 115 年 10 月 7 日完成改善，待衛生局複檢中。

國立臺北商業大學行動餐車衛生管理自主檢查表

餐車名稱：	日期： 年 月 日
負責人姓名/手機電話： 營業登記：有 □ 無 □ 辦理大型外燴活動向衛生局報備：有 □ 無 □	產品責任險(並附證明) 有 □ 字號: 無 □
食品業者登錄字號(並附證明) 有 □ 字號: 無 □	工作人員姓名： 體檢表:有 □ (並附證明) 無 □

自主檢查項目		結果
作業場所衛生管理	1. 作業場所應設有蓋、防漏、易清洗的垃圾桶，垃圾應適當管理分類及適時清理。	
	2. 應有充足之流動自來水，有效洗手、清洗食物及食品器具，並不得將垃圾置於洗手台。	
工作人員個人衛生	1. 工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	
	2. 手部（指甲）應保持清潔，不可留指甲、塗指甲油及配帶飾物。	
	3 . 工作中不得有吸煙、嚼檳榔等不良習慣。	
	4. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	
食品及其原料貯存	1. 食材冷藏應保持在凍結點以上，7℃以下保存。	
	2. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品 （黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。	
	3. 食品之原材料(不得逾有效期限)、半成品、成品(加註隔餐勿食警語)，不得直接放置地面。	
食品備製及供膳管理	1. 即食食品應立即加蓋熱存或低溫冷存。	
	2. 食品配膳流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。	
	3. 食品製備過程需維持清潔衛生，不得有交叉污染等情形。切割生、熟食的刀具、砧板應分開使用與適當管理，如以不同顏色標示區別，並防止生熟食交叉污染。切割熟食食品手部應保持清潔，並可戴乾淨的手套。砧板須保持清潔，無發霉、髒污、裂縫等情形。	
環境衛生	1. 落實「垃圾不落地」。	
	2. 餐車、遮陽雨棚應保持整潔；營業地點及周圍地面應維持乾淨。	
	3. 餐車應有防蟲、防塵等衛生設備。	
其他	1. 每餐供應之易腐敗食品需密封置於7℃以下，保存48小時以備查驗。	
	2. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	
	3. 除依本規定執行外，依照食品安全衛生管理法第8條第1項規定，「食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度， 均應符合食品之良好衛生規範（ Good Hygienic Practices，簡稱 GHP）準則」辦理。	

業者簽名:

填寫方式：〝V〞代表良好，〝Δ 〞代表尚可〝x〞代表不良，〝/〞代表不適用。

備註:請於供餐日 5 個工作天前繳交至環境暨健康保健組備查，並於當日複查。

國立臺北商業大學臨時攤位衛生管理自主檢查表

攤位名稱：	日期： 年 月 日
負責人姓名/手機電話： 工廠登記或商業登記有 □ 無 □	產品責任險(並附證明) 有 □ 字號: 無 □ 產品檢驗資料有 □(並附證明)無 □
食品業者登錄字號(並附證明) 有 □ 字號: 無 □	工作人員姓名： 體檢表:有 □(並附證明) 無 □

自主檢查項目		結果
工作人員個人衛生	1. 工作時應穿戴整潔工作衣帽，以防頭髮、頭屑及雜物落入食品。	
	2. 手部（指甲）應保持清潔，不可留指甲、塗指甲油及配帶飾物。	
	3 . 工作中不得有吸煙、嚼檳榔等不良習慣。	
	4. 供膳時應戴口罩及丟棄式衛生手套並與收錢分開。	
食品及其原料貯存	1. 食材冷藏應保持在凍結點以上，7℃以下保存。	
	2. 禁止使用含基因改造之生鮮食材及其初級加工品 （黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等)。	
	3. 食品之原材料(不得逾有效期限)、半成品、成品(加註有效期限)，不得直接放置地面，成品加註保存期限。	
環境衛生	1. 落實「垃圾不落地」。	
	2. 營業地點及周圍地面應維持乾淨。	
	3. 攤位應有防蟲、防塵等衛生設備。	
其他	1. 每餐供應之易腐敗食品需密封置於7℃以下，保存48小時以備查驗。	
	2. 散裝食品必須在立牌、菜單、標籤或告示牌上明確標示：品名、原產地（國）	
	3. 販售含豬、牛肉及其可食部位食品，不論包裝、散裝食品或直接供應飲食之場所，應依規定標示原產地(國)。	
	4. 過敏原資訊（強制標示）： 若含有蛋、奶、含麩質之穀物（麵粉）、堅果類、花生等，需明確標示警語（例如：「本產品含有蛋、牛奶，不適合對其過敏體質者食用」）。	

業者簽名:

填寫方式：〝V〞代表良好，〝Δ 〞代表尚可 〝x〞代表不良，〝/〞代表不適用。

備註: 請於設攤日 5 個工作天前繳交至環境暨健康保健組備查，並於設攤日複查。

國立臺北商業大學行動餐車及臨時攤位食品安全衛生切結書

立切結書人（以下簡稱「本攤商」）_____向 **國立臺北商業大學**（以下簡稱「學校」）申請於校區內辦理活動或擺設食品攤位（攤位/餐車名稱：_____）_____），為保障全校師生及消費者之飲食安全，本攤商自願遵守以下條款，並簽署本切結書：

一、資格審查與證明文件提交

本攤商承諾於**供餐日 5 個工作天前**，確實填妥衛生管理自主檢查表，相關證明文件絕無虛報或偽造。

二、 食品安全與標示規範

1. **禁用基因改造食材**：本攤商保證現場**絕不使用**含基因改造之生鮮食材及其初級加工品（如黃豆、玉米、豆漿、豆腐、豆花、豆乾、豆皮、大豆蛋白製得之素肉、豆瓣醬等）。
2. **產地與過敏原標示**：販售含豬、牛肉及其可食部位食品，或提供散裝食品時，均會依法規於現場明確標示原產地（國）；若食品含有蛋、奶、麩質穀物、堅果、花生等過敏原，亦將明確標示警語。
3. **食品留樣備查**：每餐供應之易腐敗食品，本攤商承諾**密封置於 7°C 以下，妥善保存 48 小時**，以備發生爭議時供衛生主管機關查驗。
4. **有效期限管理**：原物料絕不逾有效期限，成品亦加註保存期限。

三、 現場作業

1. **落實每日自主檢查**：本攤商承諾於營運期間，每日確實依照本校「行動餐車及臨時攤位衛生管理自主檢查表」規範，逐項進行自我檢核並簽名。
2. **環境衛生與垃圾不落地**：營業結束後負責將餐車、攤位及周邊地面恢復清潔，廢棄物適當分類適時清理。
3. **符合 GHP 準則**：所有食品衛生管理均符合《食品安全衛生管理法》第 8 條第 1 項及「食品良好衛生規範（GHP）準則」。

四、 違約責任與賠償

若本攤商違反上述承諾、未按時繳交證明文件，或因現場管理不當導致師生與消費者發生疑似食物中毒等突發性食安事件，**本攤商願承擔一切法律及刑事責任，並全額賠償受害者及學校因此所受之身體健康損害、名譽損失及財產損失**。學校有權立即終止本攤商之營業權利，本攤商絕無異議。

此致

國立臺北商業大學

立切結書人（攤商/商號名稱）：_____

負責人/現場負責人姓名：_____（簽名蓋章）

身分證字號 / 統一編號：_____

聯絡電話（手機）：_____

通訊地址：_____

中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日

李副校長昭慶: 五育樓地下一樓學生餐廳目前只剩幸福時光廚房自助餐一家，學生選擇性少，建議學校提供多元化餐飲選擇，健康保健組已訂定相關衛生管理自主檢查表及切結書，以確保學生的用餐安全，建議總務處經管組招商時可藉此篩選評價較好的攤商。

肆、討論事項：

提　案: 115 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：

二、依據本校「膳食衛生協調委員會設置要點」第四條第四項規定，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 2 位教師代表採無記名投票法，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:票選結果統計如下(如附件 1)：

正取 2 人：1.國際行銷學院高啟中老師-15 票；2.管理學院黃燕萍老師-12 票

備取 1 人：林修德老師-11 票。

伍、臨時動議:無

陸、散會:12:50 分

國立臺北商業大學膳食衛生協調委員會提案單(一)

主　旨	115 學年度評鑑小組臺北校區教師代表選舉乙案，提請 討論。
說　明	一、 依據本校「膳食衛生協調委員會設置要點」第四條第四項規定，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 2 位教師代表採無記名投票法，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