

國立澎湖科技大學 100 學年度

第二學期膳食衛生委員會會議紀錄

一、時間：101 年 05 月 16 日上午 10 時 10 分至 10 時 50 分

二、地點：學生活動中心一樓會議室

三、主席：蕭校長泉源

紀錄：鄭月廷

四、出席人員：如簽到冊

五、主席致詞（略）

六、業務報告：

（一）上次會議提案有關學生餐廳內部環境修繕及屋頂漏水執行情形：

總務處說明：本工程已於 101.5.8 發包，預定同年 6 月 7 日完工，施工經費 192,000 元，施工改善範圍：

1. 學生餐廳用餐區及 K 書中心前休閒區天花板軟性帆布更新（成效：可立即改善漏水情形，使用年限約 4 年）。
2. 地下室戶外露台地坪磁磚破損處整修。
3. 學生宿舍藍天樓地下室燈具管線整修。
4. 學生宿舍藍天樓地下室牆面及天花板油漆。

（二）校務評鑑結果，有關餐飲衛生部分，評鑑委員未提出任何疑慮及建議事項，感謝各委員盡心協助督導本校餐飲衛生工作，使評鑑工作能順利完成。

（三）近來教育部常來函指示須加強管理及注意學校供膳餐廳食材採買來源，有關食材相關問題已會請學生餐廳配合辦理，本中心採加強宣導及關切。

（四）本次 5 月 16-17 日辦理捐血活動，凡參加捐血者均可獲得面額 50 元之感恩兌換券，適用於本校超商及學生餐廳，感謝超商、學生餐廳之優惠協助。

七、臨時動議：

提案

提案委員：應外系洪委員芙蓉

案由：學生餐廳長期以來無法多家經營且廠商經營困難之問題，是否由學校專案討論處理，以尋求有效的解決之道，請討論。

說明：自有學生餐廳以來，換過不少廠商，大都只有一家或雖有多家餐廳進駐，卻都無法正常營運或持續經營，進駐廠商之共同問題為用餐人數及人潮不足，不符經營成本，雖多次提出討論，多年來問題仍無法解決及改善。

討論：多位委員提出可能原因：

1. 餐廳設置地點遠離學生人潮為最大因素。
2. 單一廠商，其菜色變化少或固定菜色，無法滿足用餐者需求。
3. 消費者行為改變及口味缺乏多元，致客源流失。

決議：請先提學務會議討論餐廳相關營運策略及未來規劃。

八、主席結論：

（一）學生餐廳內部環境、屋頂漏水修繕等工程，請總務處監督如期完工。

（二）請業務單位持續注意相關食品安全及衛生管理。

（三）如何協助本校學生餐廳永續經營，依臨時動議決議，先提學務會議討論後再提相關會議研討。

九、散會